



Pressure Cooker

User Manual

Model: PS-PR288



IMPORTANT SAFEGUARDS

When using electric appliances, basic safety precautions should always be followed including the following:

1. Read all instructions
2. Do not touch hot surfaces. Use handles or knobs.
3. To protect against electrical shock. Do not immerse cord, plug, appliance in water or any other liquid. If the unit accidentally falls or gets immersed in water, unplug it from the wall outlet immediately. Do not reach into the water.
4. Close supervision is necessary when any appliance is used near children.
5. This pressure cooker is not intended for use by children.
6. Unplug from electrical outlet when not in use and before cleaning. Allow cooling before putting on or taking off parts. If the pressure cooker begins to malfunction during use, immediately unplug the cord. Do not use or attempt to repair it.
7. Do not operate any appliance with a damaged cord or plug or after the appliance malfunctions or has been damaged in any manner. Return appliance to the nearest authorized service facility for examination, repair, or adjustment.
8. The use of accessory attachments not recommended by the appliance manufacturer may cause injuries.
9. Always operate this appliance on a stable surface.
10. Do not use outdoors. Household use only.
11. Do not let the cord hang over edge of the table or counter, or touch hot surfaces.
12. Do not place on or near a hot gas or electric burner, or in a heated oven.
13. Extreme caution must be used when moving an appliance containing hot oil or any another hot liquid.
14. Never immerse the housing or base in water.
15. Always attach plug to appliance first, then plug cord into the wall outlet. To disconnect, turn any control to off, then remove the plug from wall outlet.
16. Do not use the appliance for other than its intended use.
17. Risk of electric shock. Cook only in the removable container.
18. This appliance cooks under pressure. Improper use may result in scalding injury. Make sure that unit is properly closed before operating. See "General Operating Instructions."
19. Do not fill the unit over "Max line" marked in the inner pot. When cooking foods that expand during cooking such as rice, beans or dried vegetables, do not fill unit over 1/2 (half) full. See "General Operating Instructions". Overfilling the pressure cooker may cause clogging, which builds up excess pressure inside and may be dangerous.
20. It is not recommended to cook foods such as applesauce, cranberries, pearl barley, oatmeal or other cereals, split peas, noodles, macaroni, rhubarb or

spaghetti. These foods tend to foam, froth and sputter and may block the pressure release device (exhaust vent). Recipes that use any of these ingredients must be carefully followed to avoid problems.

21. Always check the pressure release devices for clogging before use. Always make sure that the exhaust valve is installed correctly before use. Incorrect assembly may prevent the pressure cooker to build up pressure or allow steam to come out from the sides of the lid. See "Product Features" and "General Operating Instructions".
22. Do not use this pressure cooker for pressure frying with oil.
23. Do not open the pressure cooker until it has cooled off and all internal pressure has been released. If the pressure cooker is difficult to open, this indicates that the pressure cooker is still pressurized.
24. Never force the pressure cooker open. Any pressure built up in the cooker can be hazardous. If you need to open the lid, refer to the instructions in section "Open the lid" and follow them carefully. Always and most importantly if you follow the quick pressure release method, protect your skin from any contact with escaping steam. Once all the pressure has been released, lift carefully away from you in order to avoid skin contact with the remaining heat or steam.
25. This electric pressure cooker generates heat and escaping steam during use. **CAUTION HOT SURFACES:** All necessary precautions should be followed to avoid fire, burns or other personal injury during its operation. Never use or place the unit near flammable materials such as dishtowels, paper plates, napkins, curtains, paper towels, etc. Allow sufficient space around all sides of the unit, including top and bottom to ensure proper airflow.
26. This appliance is not intended for use by persons with reduced physical, sensory or mental capabilities, or lack of experience and knowledge, unless they are under the supervision of a responsible person or have been given proper instruction in using the appliance. This appliance is not intended for use by children. Any person who has not fully read and understood all operating and safety instructions contained in this instruction manual is not qualified to operate or clean this electric pressure cooker.
27. Never use your pressure cooker without adding water into the pot this would seriously damage it.
28. When cooking doughy food, gently shake the cooker before opening the lid to avoid food ejection.
29. The heating element surface is subject to residual heat after use.
30. The appliance is not intended to be operated by means of an external timer or a separated remote-control system.

SAVE THESE INSTRUCTIONS

HOUSEHOLD USE ONLY

Special Cord Set Instructions:

A short cord is provided to reduce the hazard resulting from becoming entangled in or tripping over a longer cord. Longer cords and extension cords are available and maybe used if the marked electrical rating of the longer cord is at least as great as the electrical rating of the appliance, and if care is taken to arrange the longer cord so that it will not drape over the counter top or table where it can be pulled on by children or tripped over accidentally.

Precautions:

- Before use each time, make sure to check the anti-block shield, float valve and pressure release valve for obstructions; wipe the surface of the inner pot and heating plate to confirm they are free of any foreign object and make sure the pressure release valve is in the sealing location.
- After cooking, wait until the cooker cools down for a while and release the pressure using the pressure release valve. Use extreme caution when opening the cover. Serious burns can result from steam inside the unit.
- If a part such as wire or plug is damaged or the intelligent pressure cooker malfunctions, stop the operation immediately and consult the Troubleshooting and Warranty Service sections.
- Insert the plug into the socket firmly. Incomplete insertion may cause electric shock or short circuit.
- Any dirt or water attached to the insert shall be removed as it may cause fire. When not in use, unplug the cord from the power outlet.
- Care must be taken on the seals to avoid deformation. Fail to do so may prevent the product from working properly.

Product Specifications:

Power Supply	Power	Volume	Working Pressure	Limit Pressure	Warm Temperature
120V/60Hz	1000W	6 Lt.	0-70 kPa	90 kPa	60-80°C

Before First Use

- Before the first use, please take out all accessories from the package and read this Manual carefully. Pay particular attention to operational instructions and cautions to avoid any injury or property damage.
- Prior to each use, inspect to make sure the seal and anti-block shield are mounted in the lid. After use, remove any foreign object from the seal and anti-block shield.
- Keep clean to avoid odors.
- Never pull the seal by force, as pull deformation may affect sealing and pressure effect. A damaged seal should not be used, and unit shall be sent to the service center for replacement.

Disassembly/Assembly of Anti-block shield and Seal

Disassembly
and Assembly
of Anti-block
shield

Disassembly screw off upward counterclockwise



Assembly screw off downward clockwise



Disassembly
and Assembly
of Seal

Disassembly Lift up

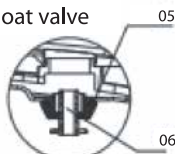


Assembly Press down



Product Features

The structure of float valve



Condensation Collector



Measuring cup

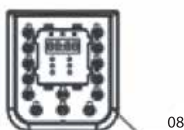


Meal spoon



Accessory

Control Pannel



Anti-block Shield



screw off upward
counterclockwise



screw off downward clockwise



Disassembly
lift up



Assembly
press down



01: Lid Handle

04: Steel Valve Core

07: Removable Cooking Pot

10: Base

13: Power Cord

16: Sealing Ring of Steel Valve Core

02: Lid

05: Float Valve

08: Control Panel

11: Pot Handle

14: Heating Plate

17: Sealing Ring of Lid

03: Pressure Limit Valve

06: Floating Valve

09: Stationary Pot

12: Housing

15: Anti Block Shield

Safe Lid Opening Instructions

1. Disconnect the power or the power plug.
2. Releasing pressure
 - A. Quick opening (for non-fluid food):
 - Slide the seal valve to the vent position.
 - Put a wet towel on the lid to cool faster until the float valve falls fully.
 - B. Normal opening:
 - Wait until the floating valve drops down, and then open the lid.
3. Open the lid:

Hold the lid handle, turn the lid clockwise to the unlock position and carefully lift the lid up to open.

Caution:

- Do not open the lid until pressure inside the pot is completely released.
- Never pull out the Pressure Release Valve when it is releasing pressure.
- For fluid foods (thin, thick and sticky liquids), do not slide the Pressure Release Valve for releasing pressure when cooking is just finished. If you do that, the hot food fluid may spill from the Pressure Release Valve and cause bodily burn. Be sure to disconnect the power supply.
- When a large quantity of food is cooked, do not try to release the pressure immediately after cooking.
- It is recommended to let the food cool down for a while before releasing the pressure.

WARNING:

Do not hold the pressure release valve. Hot steam/liquid may be ejected. Keep hands and face away from steam vents, use pot holders when removing the inner pot or touching any hot items, and never force the lid open. The lid will only open once the pressure is released. Remove the lid by lifting it away from you to avoid being burned by the steam.

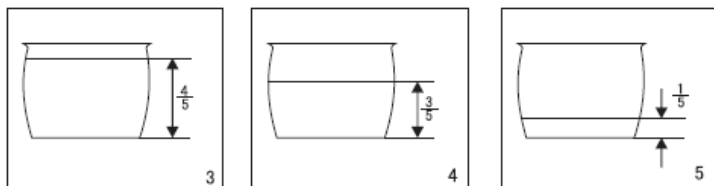
Operating Instructions

1. Open the lid: Hold the lid handle, turn the lid clockwise to the unlock position and carefully lift the lid up to open. (See picture 1 & 2)

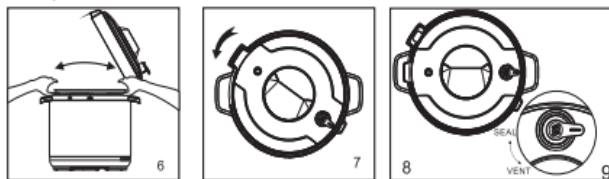


2. Take out the removable cooking pot, put food and water in it.

NEVER fill cooker more than $\frac{4}{5}$ or less than $\frac{1}{5}$ full. This is indicated on the upper line on the inside of the cooker identified with the word "FULL". For rice and vegetables that expand during cooking, **DO NOT** fill over $\frac{3}{5}$. (See picture 3, 4, 5)



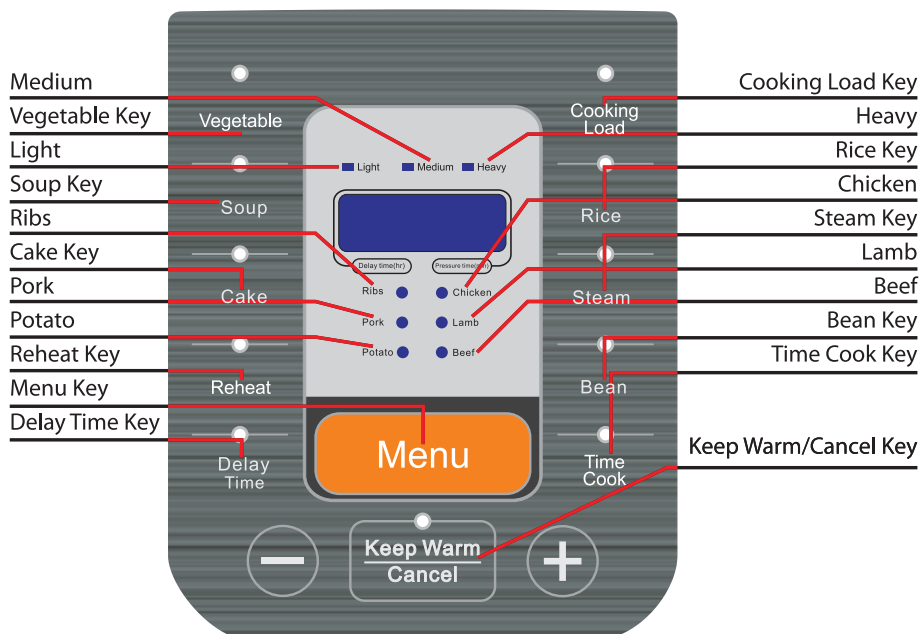
3. Make sure to dry the removable cooking pot and heating plate before putting the cooking pot into the stationary pot. Do not put anything into the stationary pot and heating plate. Please rotate the cooking pot slightly to make good contact with the heating plate. (See picture 6)
4. Close the lid: Make sure the silicone gasket is seated properly inside the lid. Hold the lid handle and put the lid on the cooker; rotate the lid counter-clockwise approximately 30 degrees until the lid is aligned with the "CLOSED" mark on the pot handle. (See picture 7)
5. Install the condensation collector.
6. Put the pressure valve into position; set it to the "Seal" position and make sure the floater is in the down position before heating. (See picture 9)



7. Connect to the power. The LED display shows "00:00" and it enters into stand-by state.
8. Choose the corresponding button according to your food recipe, and the relative indicator will be on.

Cooking Instructions

Operating Instructions



General Cooking Instructions:

1. Follow the steps in Operating Instructions.
2. Connect the power cord. To ensure safety, it is recommended to connect the power cord to the cooker first and then connect the plug to the power outlet.
3. Select a cooking program function key. Once a function key is pressed, the indicator of the corresponding function will show the default pressure time. (e.g. rice function shows 00:12). Cooking and cooling time may vary depending on the different cooking program selections. Cooking time may vary slightly with the quantity of food and liquid and textures of food. The cooking timetable below is for reference only.

Function Key		Rice	Steam	Bean	Vegetables	Soup	Cake	Reheat	Ribs	Porks	Potato	Chicken	Lamb	Beef	Time Cook
Pressure Holding Time (Minute)	Light	8	5	25	3	15	26	0	25	30	10	15	15	20	2
	Medium	12	10	40	5	30	30	3	40	40	20	20	20	35	10
	Heavy	16	15	60	10	45	35	10	60	50	30	25	30	45	up to 99

4. Cooking will start 5 seconds after the selection of a pre-programmed function.

- Within 5 seconds after pressing a program function key, you can still select any other function keys. The cooker will start working 5 seconds after the final selection.
- Cooking load default is "Medium" press "Cooking Load" to select among the "Light", "Medium" & "Heavy" load options.
- During the operation, you can cancel current cooking program in progress and return to standby model by pressing the "Keep Warm/Cancel" key.
- Within 5 seconds, a long audible beep will sound to indicate the cooking process has started. A circular motion LED display indicates the pre-heating is in progress.
- As the pressure increases inside the cooker, the pressure lock pin valve will pop up.
- Once the pressure inside the cooker reaches the desired level, the circular display on LED panel will change to the cooking time display. The cooking time counts down to indicate the remaining time in minutes.
- While the cooking is in progress, you can cancel the current cooking program and return to standby mode by pressing the "Keep Warm/Cancel" key.
- During operation, the pot may make low click sound. This is a normal operation of the unit controlling the power cycle.
- When cooking with a small quantity of food, the inner pot may appear to be stuck on the lid by pressure when the lid is opened. In this case, shake the lid slightly, and then remove the lid after the inner pot falls back into its position.
- When cooking is complete, the corresponding function indicator goes out and the cooker will make an audible beep. The cooker starts the keep warm function automatically.
- The "Keep Warm" indicator is on to show the cooker is in the keeping warm function. It is not recommended to leave the cooked rice in "Keep Warm" state for too long as it may affect the cooking result.

Adjust Cook Time:

1. Follow steps listed in the operating instructions.
2. Select a corresponding program key.
3. Adjust cook by pressing the "Cooking Load" key. Continue to press the "Cooking Load" key until you have selected your desired load between "Light", "Medium" and "Heavy". When load is selected, the corresponding cook time appears on the LED display panel.

Delay Time Setting Instructions

The intelligent pressure cooker has a delay timer function of up to 24 hours. Timer is recommended to be set to less than 12 hours. In case of a longer programmed delay perishable foods may not be fresh.

- Follow the steps listed in the Operating Instructions.
- Within 5 seconds after program selection, press the "Delay Time" key to set a cooking start time. When the "Delay Time" key is pressed, the screen displays Time End Time Starting with half hour delay (00:30 on display). The green Delay Time Indicator light starts to flash, press the "+" or "-" keys to increase or decrease the time by 0.5 hours (30 Minutes). Repeatedly press the "+" or "-" key, until the intended time value is displayed. The minimum Delay Time is 0.5 hour (30 Minutes). The Time value will stop increasing when it reaches 24:00 Hours.
- The time value displayed on the LED display indicates when the cooking will start to cook.
- After 5 seconds of the last push on the "Delay Time" key, the flashing light on the "Time" key changes to a steady light. This indicates the start of the delay time countdown.
- To cancel the time delay operation, press the "Keep Warm/Cancel" key.
- The food should start cooking when the delay time counts down to 0. At the end of the program selected, the cooker will then enter the Keep Warm function automatically. Using the Keep Warm function for a long period of time is not recommended.

CAUTION: Perishable foods such as meat, poultry, fish, cheese and other dairy products cannot be left at room temperature for more than 2 hours or no longer than 1 hour if the room temperature is above 32°C (89°F).

Time Cook Setting Instructions

Cook time is the amount of time the pot cooks the food after the inside pressure reaches the desired level. The “Time Cook” key offers you the option to further customize the cook time depending on the quantity of food and fluid in the pot. Cook time can also be set based on your own preference for the desirable texture and the tenderness of the food. Generally, the more quantity of food and fluid are put in the pot, the more time it requires to fully cook.

1. Follow steps listed in Operating Instructions.
2. Press the “Time Cook” key to set the cook time. Each press on the “+” or “-” key increases or decreases the cook time by 1 minute. Repeatedly press the “+” or “-” key until it reaches the desirable amount of time in minutes. The maximum cook time is 99 minutes.
 - If the delayed time function is required, press the “Delay Time” key to set the delay time value within 5 seconds of last key press. *Refer to delay time instructions for setting the delay time.*

3. Cooking complete.

There is an audible beep when cooking is completed, the red “Time Cook” indicator light comes off, and the yellow indicator light on the “Keep Warm” key comes on. The cooker automatically goes into keep warm state. If keep warm is not needed, press the “Keep Warm/Cancel” key to cancel the keep warm function. Open the lid according to the Safe Lid Opening Instructions. *Refer to Safe Lid Opening Instructions.*

Keep Warm Function

After cooking, the selected cooking function indicator light (red) will come off and the cooker will give an audible beep. The yellow “Keep Warm” indicator light will turn on to indicate that the cooker started the “Keep Warm” function. In standby mode, the Keep Warm function can be started by pressing the “Keep Warm/Cancel” key. The “Keep-Warm” state temperature is 60-80°C (140-176°F).

Keeping the food warm for a long time is not recommended, as it may negatively affect the texture or the taste of the food.

Cleaning and Maintenance

1. Unplug the power cord before cleaning.
2. Clean the outer body with a soft cloth such as a paper towel or microfiber cloth. Do not immerse the outer body in water or pour water into it.
3. Remove and clean the condensation collector, then re-install it. Clean the center ring with a wet towel.
4. Rinse with water the underside of the lid including the sealing ring, pressure limit valve, anti-block shield, air escape and float valve. Dry completely.
5. To hand clean the cooking pot, use a sponge or a soft non-metal brush and wipe. Be careful not to damage the inside coating. Regular care or maintenance is essential in ensuring that this product is safe for use.

Troubleshooting

Indicator code	Reasons
E1	Pressure switch malfunction
E3	Short circuit of sensor
E4	Sensor circuit open
E5	Overheating

S/N	Symptom	Possible Reasons	Solutions
1	Lid does not lock	The sealing ring is not properly installed	Reinstall the sealing ring
		The float is seized by the push rod	Push the rod with your hands
2	Cannot open the lid after air exhaust	The float is still up	Press the float down
3	Air escapes from the rim of the lid	Sealing ring was not installed	Install the sealing ring
		Food residue on sealing ring	Clean the sealing ring
		Sealing ring worn out	Replace the sealing ring
		Lid not locked properly	Rotate the lid fully
4	Air escapes from the float valve	Food stuck on the sealing ring of the float valve	Clean the sealing ring
		The sealing ring on the float valve worn out	Replace the sealing ring
5	The float will not rise	Not enough food and water	Check recipe for proper quantity
		Air escaping from the rim of the lid and the pressure limit valve	Call the Consumer Service Center

When the following circumstances take place	Solutions
• Power cord and plug suffer from expansion, deformation, discoloration, damages, etc. • A portion of the power cord or the plug gets hotter than usual. • Electric pressure cooker heats abnormally, emitting a burnt smell. • When power-on, there are unusual sounds or vibrations.	• Stop using the product immediately; send it to your nearest customer service center.
• There is dust or dirt on the plug or socket.	• Remove dust or dirt with a dry brush.

Warning: Any other servicing should be performed by an authorized service representative.



Olla de Presión

Manual de Usuario

Modelo: PS-PR228



PRECAUCIONES IMPORTANTES

Al momento de utilizar cualquier electrodoméstico debe seguirse las siguientes precauciones de seguridad importantes:

1. Lea todas las instrucciones.
2. No toque las superficies calientes. Utilice los mangos o perillas.
3. Con el fin de evitar una descarga eléctrica, no sumerja el cordón, el enchufe ni el electrodoméstico en agua u otro tipo de líquido. Si el electrodoméstico se cayera accidentalmente o quedara sumergido en agua, proceda a desenchufar lo inmediatamente. No meta la mano dentro del agua.
4. Debe supervisarse el funcionamiento del electrodoméstico si éste se utilice la presencia de niños.
5. Esta olla a presión no ha sido diseñada para ser utilizada por parte de niños.
6. Proceda a desenchufar si no va a utilizar y antes de proceder con la limpieza. Deje enfriar antes de poner o retirar piezas. Si la olla a presión presentar algún desperfecto durante su uso, proceda a desenchufar inmediatamente. No intente utilizar ni reparar el electrodoméstico.
7. No utilice el electrodoméstico si el cordón o el enchufe se encuentran dañados o después de que esté presente algún desperfecto o haya sufrido algún tipo de daño. Lleve el electrodoméstico al centro de servicio técnico autorizado más cercano para que se examine, repare o se haga los ajustes necesarios.
8. El uso de accesorios o aditamentos no recomendados por parte del fabricante podría causar lesiones.
9. Utilice siempre el electrodoméstico sobre una superficie estable.
10. No utilice el electrodoméstico en exteriores. Sólo para uso doméstico.
11. No permita que el cordón cuelgue del borde la mesa o repostero de cocina ni que entre en contacto con superficies calientes.
12. No coloque el electrodoméstico encima o cerca de un quemador de cocina a gas o eléctrico ni dentro de un horno caliente.
13. Debe tenerse sumo cuidado al momento de trasladar el electrodoméstico si éste contiene aceite caliente o cualquier otro tipo de líquido caliente.
14. Nunca sumerja el electrodoméstico o la base en agua.
15. Siempre conecte el enchufe al electrodoméstico primero y luego proceda a conectar al tomacorriente. Para desconectar, gire el control a la posición OFF y luego proceda a desenchufar.
16. No utilice el electrodoméstico para otros fines.
17. Riesgo de descarga eléctrica. Lleve a cabo la cocción solamente en el recipiente removible.
18. Este electrodoméstico lleva a cabo la cocción bajo presión. El uso inadecuado podría ocasionar lesiones por quemaduras. Asegúrese de que el electrodoméstico se encuentre correctamente cerrado antes de utilizarlo. Véase la sección de "Instrucciones de Funcionamiento en General".
19. No llene el electrodoméstico más allá de la línea máxima indicada dentro de la olla. Al momento de llevar a cabo la cocción de alimentos que se expanden durante la

cocción tales como el arroz, frijoles o verduras secas, no llene la olla más allá de la mitad. Véase la sección de “Instrucciones de Funcionamiento en General”. Si se llena la olla a presión demasiado se podría causar obstrucciones lo cual podría ocasionar un exceso de presión ocasionando situaciones de peligro.

20. No se recomienda llevar a cabo la cocción alimentos tales como puré de manzana, arándanos, cebada, avena u otros cereales, árabe rejas, fideos, o tallarines. Estos alimentos tienen a producir espuma y a salpicar lo que podría ocasionar una obstrucción del dispositivo de desfogue de presión (desfogue de ventilación). Las recetas que utilicen cualquiera de estos ingredientes debe seguirse con sumo cuidado para evitar contratiempos.
21. Verifique siempre el dispositivo de desfogue de presión para confirmar que no existan obstrucciones antes de cada uso. Asegúrese siempre de que la válvula de desfogue se encuentre correctamente instalada antes de cada uso. El armado incorrecto podría evitar que la olla a presión acumule presión o que se evite la salida de vapor por los costados de la tapa. Véase la sección “Características del Producto” e “Instrucciones de Funcionamiento en General”.
22. No utilice la olla a presión con aceite para freír.
23. No habrá la olla a presión hasta que se haya enfriado y hasta que toda la presión interna haya salido. Si fuera difícil abrir la olla a presión, éste es un indicativo de que la olla se encuentra aún presurizada.
24. Nunca fuerce la apertura de la olla a presión. Cualquier tipo de presión que quede dentro de la olla podría ser peligrosa. Si fuera necesario ver la tapa, véase la sección “Apertura de la Tapa” y siga las instrucciones con cuidado. Siempre he prestado mucha atención, si se sigue las instrucciones del método de desfogue rápido, proteja su piel y evite el contacto con el vapor. Una vez que haya salido toda la presión, alce con cuidado la tapa en sentido contrario para evitar quemaduras o entrar en contacto con el calor o vapor remanente.
25. Esta olla a presión genera calor y vapor durante su uso.
PRECAUCIÓN SUPERFICIES CALIENTES. Debe tomarse todas las precauciones necesarias para evitar que se produzca fuego, quemaduras o cualquier otra lesión durante el funcionamiento. Nunca utilice ni coloque el electrodoméstico cerca de materiales inflamables tales como toallas, platos de papel, servilletas, cortinas, etc. Deje el suficiente espacio alrededor de todos costados del electrodoméstico incluyendo la parte superior e inferior para permitir el correcto flujo de aire.
26. Este electrodoméstico no ha sido diseñado para utilizarse por parte de personas con capacidades físicas, sensoriales o mentales reducidas o con la falta de experiencia o conocimientos necesarios, a menos que cuenten con la debida supervisión por parte de una persona responsable títeres haya dado las instrucciones correctas para el uso del electrodoméstico. Cualquier persona que no haya leído o entendido completamente todas las instrucciones de funcionamiento y de seguridad que se indican en este manual, no se encuentra calificada para utilizar o llevar a cabo la limpieza de esta olla a presión.
27. Nunca utilice la olla opresión sin haber colocado agua dentro de ella ya que esto podría causar serios daños al aparato.

- 28. Al momento de llevar a cabo la cocción de alimentos de consistencia espesa, sacuda ligeramente la olla antes de abrir la tapa para evitar la eyección de los alimentos.
- 29. La superficie de calentamiento puede tener un calor residual después del uso.
- 30. Este electrodoméstico no ha sido diseñado para utilizarse a través de un temporizador externo ni de un con sistema de control remoto por separado.

GUARDE ESTAS INSTRUCCIONES SÓLO PARA USO DOMÉSTICO

Instrucciones especiales sobre el cordón:

Este electrodoméstico viene con un cordón corto con el fin de evitar el peligro de que alguien se enreden o se tropiece con un cordón más largo. Se puede utilizar cordón es más largos o cables de este extensión siempre y cuando cuenten con la debida resistencia eléctrica y que ésta sea mayor a la resistencia eléctrica del electrodoméstico. Debe tomarse el debido cuidado para acomodar el cordón más largo de manera que no cuelgue del borde la mesa o repostero de cocina ni que alguien pueda tirar de él o tropezarse accidentalmente.

Precauciones:

- Antes de cada uso, asegúrese de verificar el protector de anti obstrucciones, la válvula de flotación y la válvula de desfogue de presión con el fin de revisar que no presenten ningún tipo de obstrucción. Limpie la superficie de la olla interna y la base de calentamiento para confirmar de que 50 en libras de cualquier objeto extraño y asegúrese de que la válvula de desfogue de presión 50 en la ubicación de sellado.
- Después de la cocción, espere hasta que el electrodoméstico se enfríe y que toda la presión se haya desfogado utilizando la válvula de desfogue de presión. Tenga sumo cuidado al abrir la tapa. Podría ocasionar se quemaduras graves si queda aún vapor dentro del electrodoméstico.
- Si alguna de las piezas tales como el cable o el enchufe se encuentran dañados o la olla a presión presenta algún tipo de desperfecto, no utilice el electrodoméstico y revise la sección de solución de problemas o de servicio de garantía.
- Inserte el enchufe dentro del tomacorriente firmemente. Si no se inserta completamente, esto podría causar una descarga eléctrica o un cortocircuito.
- Cualquier tipo de suciedad o agua que se encuentren adheridos deberán retirarse ya que esto podría causar un incendio. Si no se va a utilizar electrodoméstico proceda a desenchufarlo.
- Tenga sumo cuidado con los ellos o empaquetaduras para evitar que se deformen. Si no se sigue estas instrucciones, el producto podría dejar de funcionar adecuadamente.

Especificaciones del producto:

Suministro de energía	Potencia	Volumen	Presión de funcionamiento	Límite de presión	Temperatura de calentamiento
120V/60Hz	1000W	6 -L	0-70kPa	90kPa	60-80°C

Antes del primer uso

- Antes del primer uso, retire todos los accesorios de los empaques y proceda a leer el manual detenidamente. Preste particular atención a las instrucciones de funcionamiento y precauciones para evitar lesiones o daños a la propiedad.
- Antes de cada uso, revise para verificar que todas las empaquetaduras y el protector de anti obstrucciones se encuentren instalados en la tapa. Después de cada uso, retire cualquier tipo de objeto extraño de las empaquetaduras y del protector de anti obstrucciones.
- Mantenga el electrodoméstico limpio para evitar malos olores.
- Nunca retire la empaquetadura o sello a la fuerza ya que esto podría ocasionar deformaciones y afectar las empaquetaduras y en consecuencia el efecto de presión. Un sello o empaquetadura dañados no deben utilizarse y por lo tanto el electrodoméstico deberá enviarse al centro de servicio técnico para su reparación o remplazo.

Armado y desarmado del protector de anti obstrucciones y de la empaquetadura

Armado y desarmado
del protector de
anti obstrucciones

Desarmado
Protector
de anti
obstrucciones

Desenrosque hacia arriba en el sentido
contrario a las agujas del reloj



Armado

Desenrosque hacia abajo en el sentido de
las agujas del reloj



Armado y desarmado
de la empaquetadura

Desarmado
Empaquetadura

Alce hacia arriba



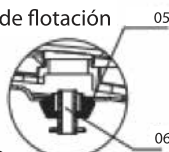
Armado

Presione hacia abajo



Características del producto

Estructura de la
válvula de flotación



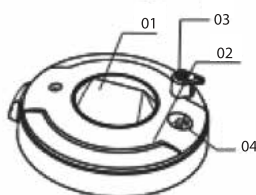
Colector de
condensación



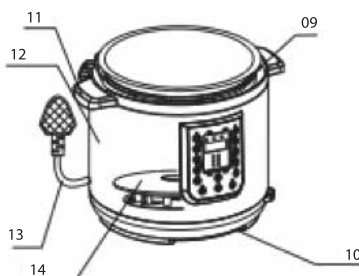
Medidor



Accesorios



Panel de Control



Protector de anti obstrucciones



Desenrosque hacia arriba en el sentido
contrario a las agujas del reloj



Desenrosque hacia abajo en el sentido
de las agujas del reloj



Desarmado

Alce hacia arriba



Armado

Presione hacia abajo

- 01: Mango de la tapa
- 04: Válvula de acero
- 07: Olla de cocción removible
- 10: Base
- 13: Cordón
- 16: Anillo de sellado de la
válvula de acero

- 02: Tapa
- 05: Válvula de flote
- 08: Panel de control
- 11: Mango de la olla
- 14: Plataforma de calentamiento

- 03: Válvula del límite de presión
- 06: Válvula de flotación
- 09: Olla fija
- 12: Cabina
- 15: Protector de anti obstrucciones

Instrucciones de funcionamiento

de la tapa de seguridad

1. Desenchufe el electrodoméstico.
2. Desfogue de la presión
 - A. Apertura rápida (para alimentos que no contengan fluidos):
 - Deslice la válvula de sellado a la posición de ventilación.
 - Coloque una toalla mojada en la tapa para enfriar más rápidamente hasta que la válvula de flote caiga totalmente.
 - B. Apertura normal:
 - Espere hasta que la válvula de flotación caída y luego proceda a abrir la tapa.
3. Abra la tapa:

Sujete el mango de la tapa, gire la tapa del sentido de las agujas del reloj para desasegurarla y con cuidado levante la tapa hasta abrirla.

Precaución:

- No abra la tapa hasta que toda la presión de la olla haya salido completamente.
- Nunca tire de la válvula de desfogue de presión mientras la presión esté saliendo.
- Para aquellos alimentos que contengan fluidos (líquidos espesos y no espesos y pegajosos), no deslice la válvula de desfogue de presión para soltar la presión apenas se haya terminado con la cocción. Si se hace esto, los líquidos calientes podrían salpicar y la válvula de desfogue de presión podría causar quemaduras. Asegúrese de desenchufar.
- Al momento de llevar a cabo la cocción de una gran cantidad alimentos, no intente desfogar la presión inmediatamente después de la cocción.
- Se recomienda dejar que los alimentos se enfríen durante un rato antes de proceder a desfogar la presión.

PRECAUCIÓN:

No sujete la válvula de desfogue de presión. Esta podría ella estar vapor o líquidos. Mantenga sus manos evitará lejos de las aberturas de vapor. Utilice guantes al momento de retirar la olla o de tocar cualquier elemento caliente y nunca abra la tapa a la fuerza. Sólo se podrá abrir la tapa una vez que se haya soltado toda la presión. Retire la tapa levantándola en el sentido contrario hace usted para evitar cualquier quemadura por el vapor.

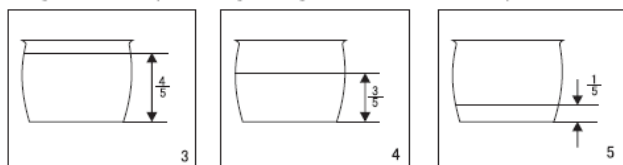
Instrucciones de Funcionamiento

1. Abra la tapa: sujete el mango de la tapa, gire la tapa en el sentido de las agujas del reloj para desasegurarla y con cuidado proceda a retirarla (Véase las figuras 1 y 2)

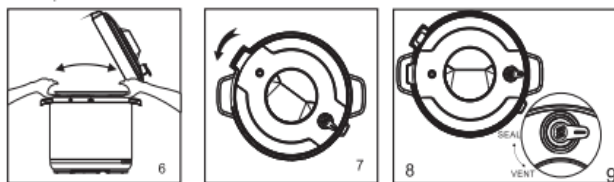


2. Retire la olla removible y coloque agua dentro de ella.

NUNCA lleve la olla más de $\frac{4}{5}$ o menos de $\frac{1}{5}$. Esto viene indicado en la línea superior dentro de la olla identificado con la palabra "FULL". Para el caso de arroz y verduras que se expanden durante la cocción, **NO** lleve la olla más allá de $\frac{3}{5}$. (Véase las figuras 3, 4 y 5).



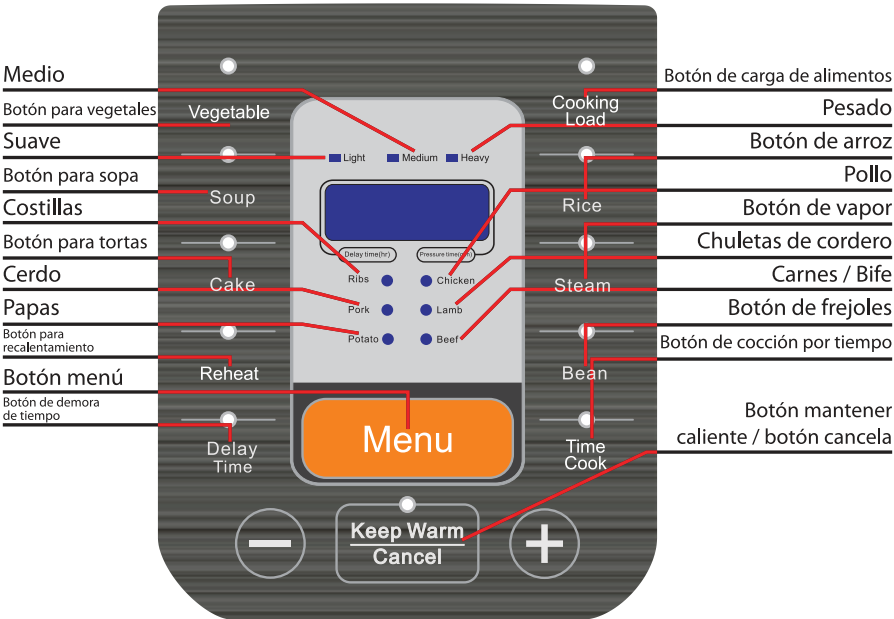
3. Asegúrese de secar la olla de cocción removible y la plataforma de calentamiento o antes de colocar la olla dentro de la olla fija. No coloque ningún otro tipo de objeto de la olla fija y encima de la plataforma de calentamiento. Gire la olla de cocción ligeramente para asegurarse de que entre en contacto con la plataforma de calentamiento (Véase la figura 6).
4. Cierre la tapa: asegúrese que la empaquetadura de silicona quede correctamente ubicadas dentro de la tapa. Sujete el mango de la tapa y coloque la tapa encima de la olla. Gire la tapa en el sentido contrario a las agujas del reloj aproximadamente 30 grados hasta que la tapa quede alineada con la marca "CERRADO" en el mango de la tapa. (Véase la figura 7).
5. Proceda a instalar el colector de condensación.
6. Coloque la válvula de presión en su posición. Colóquela en posición "Sellado" y asegúrese de que el flotador se encuentre hacia abajo antes de proceder a calentar. (Véase la figura 9).



7. Proceda a enchufar. La pantalla mostrará "00:00" e ingresará al estado de espera.
8. Seleccione el botón correspondiente conforme a la receta de los alimentos. El indicador se iluminará.

Instrucciones de Cocción

Instrucciones de Funcionamiento



Instrucciones de cocción generales:

1. Siga las instrucciones en la sección de instrucciones de funcionamiento.
2. Proceda a enchufar. Con el fin de mantener la seguridad, se recomienda conectar el cordón a la olla primero y luego proceder a conectar al tomacorriente.
3. Seleccione un programa de cocción. Una vez que se presione el botón de función, el indicador de la función correspondiente mostrará el tiempo de presión por defecto (por ejemplo bajo la función de arroz, se mostrará 00:12). La cocción y el tiempo de cocción podrán variar dependiendo de los programas seleccionados. El tiempo de cocción podría variar ligeramente dependiendo de la cantidad de alimentos, de líquido y de las texturas de los alimentos. La siguiente tabla de cocción es sólo referencial:

Botón de funciones		Arroz	Vapor	Frijoles	Vegetales	Sopa	Torta	Recalentamiento	Costillas	Cerdo	Papas	Pollo	Cordero	Carne	Tiempo de cocción
Tiempo de presión (Minutos)	Suave	8	5	25	3	15	26	0	25	30	10	15	15	20	2
	Medio	12	10	40	5	30	30	3	40	40	20	20	20	35	10
	Pesado	16	15	60	10	45	35	10	60	50	30	25	30	45	hasta 99

4. La cocción comenzará en cinco segundos después de haber seleccionado una función.
- Espere cinco segundos después de presionar un botón de función. Dentro de este tiempo, se puede seleccionar cualquier otro botón de funciones. La olla a cocción iniciará su funcionamiento dentro de cinco segundos después de selección final.
 - La función de cocción por defecto es medio. Presione carga de cocción para seleccionar entre suave, medio y pesado según las opciones.
 - Durante el funcionamiento, se puede cancelar el programa seleccionado que se encuentren proceso y retornar a la situación de en espera presionando el botón de mantener caliente o de cancelar.
 - Dentro de cinco segundos, se podrá escuchar un sonido que indica que el proceso de cocción ha comenzado. La pantalla indicará el proceso de precalentamiento.
 - Conforme la presión incrementa dentro de la olla, la clavija de la válvula de presión saltará.
 - Una vez que la presión dentro de la olla alcance el nivel deseado, la pantalla en el panel cambiará mostrando el tiempo de cocción. El tiempo de cocción entrará en un conteo regresivo para indicar el tiempo restante en minutos.
 - Mientras el proceso de cocción se encuentre en proceso, se podrá cancelar el programa y retornar a la situación de en espera presionando el botón de mantener caliente o de cancelar.
 - Durante el funcionamiento, podría emitir algunos sonidos. Esto es normal durante el funcionamiento de proceso de control de potencia del electrodoméstico.
 - Si se estaba llevando cabo la cocción de una cantidad pequeña de alimentos, la olla podría parecer haberse quedado pegada a la tapa de presión al momento de abrirla. En este caso, sacuda ligeramente la tapa y luego retire la hasta que la olla quede de nuevo en su lugar.
 - Una vez completada la cocción, el indicador de la función correspondiente se apagará y la olla emitirá un sonido. La olla ingresará a la función de mantener caliente automáticamente.
 - El indicador de mantener caliente se iluminará mientras esta función se encuentra operativa. Se recomienda no dejar el arroz ya cocido en la función de mantener caliente por un periodo prolongado ya que esto podría afectar el resultado de la cocción.

Cómo regular el tiempo de cocción:

1. Siga los pasos que se muestran en las instrucciones de funcionamiento.
2. Seleccione el botón de programa correspondiente.
3. Regule la cocción presionando el botón de carga de cocción. Continúe presionando el botón de carga de cocción hasta seleccionar la carga deseada entre suave, medio y pesado. Una vez seleccionada la carga, el tiempo de cocción correspondiente aparecerá en el panel.

Instrucciones para la regulación de demora de tiempo

La olla de cocción a presión inteligente y en una función de demora de tiempo de hasta de 24 horas. Se recomienda programar el temporizador en menos de 12 horas. En caso se programe un tiempo más prolongado, aquellos alimentos que sean perecibles podrían no quedar frescos.

- Siga las instrucciones indicadas en las instrucciones de funcionamiento.
- Espere cinco segundos hasta seleccionar un programa y luego presione el botón de demora de tiempo para programar un tiempo de inicio de cocción. Una vez presionado el botón de demora de tiempo, la pantalla mostrará el tiempo final del tiempo de inicio dentro de una demora de media hora (00:30 en la pantalla). La luz indicadora de tiempo de demora se iluminará de manera intermitente. Presione los botones "+" o "-" para aumentar o disminuir el tiempo en incrementos de 0.5 horas (30 minutos). De manera consecutiva presione los botones "+" o "-", hasta alcanzar el tiempo deseado. El tiempo mínimo de demora es de 0.5 horas (30 minutos). El tiempo dejará de aumentarse hasta alcanzar un máximo de 24 horas.
- El tiempo seleccionado se mostrará en el panel una vez iniciada la cocción.
- Después de cinco segundos, la última selección de demora de tiempo se mostrará y la luz indicadora de color verde quedará de manera permanente. Esto indica que el tiempo de demora ingresara a un conteo regresivo.
- Para cancelar el funcionamiento de tiempo de demora, presione el botón de mantener caliente o de cancelar.
- Los alimentos deberán iniciarse o cocción una vez que se inicia el conteo regresivo si se alcance 0. Al final del programa seleccionado, la olla ingresara a la función de mantener caliente automáticamente. No se recomienda utilizar la función de mantener caliente durante un periodo prolongado.

PRECAUCIÓN: los alimentos perecibles tales como la carne, aves, pescado, queso y otros productos lácteos no pueden dejarse temperatura de ambiente por más de 2 horas o no más de 1 hora a temperatura de ambiente que 50 de más de 32 °C (89° F).

Instrucciones para la programación de tiempo de cocción

El tiempo de cocción que es la cantidad de tiempo en que la olla pueda llevar a cabo la cocción de los alimentos una vez que se alcance la presión según el nivel deseado. El botón de tiempo de cocción y ofrece la opción de personalizar el tiempo de cocción dependiendo de la cantidad de alimentos y líquidos dentro de la olla. El tiempo de cocción también se puede basar según sus preferencias y según las texturas y dependiendo de los alimentos. Generalmente, a mayor cantidad de alimentos incluidos que se colocan en la olla, se requerirá un mayor tiempo de cocción.

1. Siga los pasos indicados en las instrucciones de funcionamiento.
2. Presione el botón de tiempo de cocción según el tiempo deseado. Cada presión de los botones "+" o "-" aumentará o disminuirá el tiempo de cocción en 1 minuto. De manera consecutiva presione los botones "+" o "-" hasta alcanzar el tiempo deseado en minutos. El tiempo máximo de cocción es de 99 minutos.
 - Si se requiere utilizar la función de tiempo demorado, presione el botón de tiempo demorado para alcanzar el tiempo dentro de los 5 segundos del último botón presionado. Véase las instrucciones sobre demora de tiempo.
3. Cocción completada

El electrodoméstico emitirá un sonido una vez que la cocción se haya completado. La luz indicadora de color rojo de tiempo de cocción se apagará. La luz indicadora de color amarillo de mantener caliente se iluminará. La olla ingresará automáticamente a la situación de mantener caliente. Si no se necesita la función de mantener caliente, presione el botón cancelar para cancelar esta función. Abra la tapa conforme a las instrucciones de apertura de la tapa de manera segura.

Función de mantener caliente

Después de llevar a cabo la cocción, la luz indicadora de cocción de color rojo se apagará y la olla emitirá un sonido. La luz indicadora de color amarillo de mantener caliente se iluminará indicando que se ha ingresado la función de mantener caliente. Bajo la situación de en espera, la función de mantener caliente puede iniciarse presionando el botón de mantener caliente o de cancelar. La función de mantener caliente tiene la temperatura de entre 60 a 80 ° C (140 – 176 ° F).

No se recomienda mantener caliente los alimentos durante un periodo prolongado ya que esto puede afectar la textura o los sabores de los alimentos.

Limpieza y mantenimiento

1. Proceda a desenchufar antes de hacer la limpieza.
2. Limpie la parte externa con un paño suave como una toalla de papel o un paño de microfibra. No sumerja la olla en agua ni vierta agua sobre ella.
3. Retire y proceda a limpiar el colector de condensación. Luego vuelva a instalarlo. Limpie el anillo central con una toalla húmeda.
4. Enjuague con agua por debajo de la tapa limpiando el anillo de sellado, la válvula de límite de presión, el protector de ante obstrucciones, el escape de aire y la válvula de flotación. Seque completamente.
5. Para llevar a cabo la limpieza manual de la olla, utilice una esponja o una escobilla que no sea de metal y proceda a limpiar. Tenga cuidado de no dañar la cobertura interior. Se requiere de un mantenimiento limpieza de manera regular con el fin de asegurar y de prolongar la vida útil del producto.

Solución de problemas

Código indicador	Razones
E1	Desperfecto del botón de presión
E3	Cortocircuito del sensor
E4	Circuito del sensor abierto
E5	Sobrecalentamiento

S/N	Síntoma	Razón posible	Soluciones
1	La tapa no queda asegurada	El anillo de sellado no se ha instalado correctamente	Vuelva a instalar el anillo de sellado
		El flotador se encuentra obstruido por la varilla	Presione la varilla con la mano
2	No se puede abrir la tapa después de desfogar la presión	El flotador aún se encuentra hacia arriba	Presione el flotador hacia abajo
3	El aire se sale por el borde de la tapa	No se ha instalado el anillo de sellado	Instale el anillo de sellado
		Hay residuos de alimentos en el anillo de sellado	Proceda a limpiar el anillo de sellado
		El anillo de sellado se encuentra deteriorado	Reemplace el anillo de sellado
		No se ha asegurado la tapa correctamente	Gire la tapa totalmente
4	El aire se escapa de la válvula de flotación	Hay alimentos atascados en el anillo de sellado de la válvula de flotación	Proceda a limpiar el anillo de sellado
		El anillo de sellado de la válvula de flotación esta deteriorado	Reemplace el anillo de sellado
5	El flotador no se eleva	No es suficiente alimentos y agua	Verifique la receta según las cantidades necesarias
		El aire se está escapando del borde de la tapa y de la válvula de límite de presión	Póngase en contacto con el centro de servicio al cliente

Cuando ocurra cualquiera de las siguientes circunstancias	Soluciones
• El cordón ni el enchufe sufren de expansión, deformación, decoloración, daños etc. . • Una porción del cordón o del enchufe se calientan más de lo normal. • La olla a presión se calienta anormalmente emitiendo un olor a quemado. • Una vez encendido el electrodoméstico, se producen sonidos anormales o vibraciones.	• Deje de utilizarlo inmediatamente y llévelo al centro de servicio técnico más cercano.
• Hay polvo o suciedad en el enchufe o tomacorriente.	• Retire el polvo o suciedad o una escobilla.

Advertencia: Cualquier otro tipo de mantenimiento debe llevarse a cabo por parte del personal de servicio técnico autorizado solamente.