

Premium[®]

Ambienti

5.2 QT DIGITAL PRESSURE COOKER

OLLA DE PRESION DIGITAL DE 5 L



Premium[®]

Manual de uso y cuidado.
Precauciones importantes.
Este producto es para uso doméstico únicamente.

Use and Care Manual.
Important Safeguards.
This product is for domestic use only.

MODEL: PPC1058D
MODELO: PPC1058D

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 to cool 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 other 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 certain the 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 the 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 “Opening 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 the lid 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 dish towels, paper plates, napkins, curtains, paper towels, etc. Allow sufficient space around all sides of the unit, including top and bottom to ensure proper air flow.

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.

SAVE THESE INSTRUCTIONS
HOUSEHOLD USE ONLY

Special Cord Set Instructions

- a) A short detachable power-supply cord is provided to reduce the risk resulting from becoming entangled in or tripping over a longer cord.
- b) Longer detachable power-supply cords are available and may be used if care is exercised in their use.
- c) If a longer detachable power-supply cord is used:
 - 1) The marked electrical rating of the cord set should be at least as high as the electrical rating of the appliance.
 - 2) The cord should be arranged so that it will not drape over the countertop or tabletop where it can be pulled on by children or tripped over unintentionally.
 - 3) If the appliance is of the grounded type, the extension cord should be a grounding-type 3-wire cord.

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

Model	Type	Power Supply	Power	Volume	Size of inner pot	Working pressure	Limit pressure	Warm temperature
PPC1058D	(10)	120v~60Hz	900W	5L	22cm	0-70kPa	90kPa	140-176° F

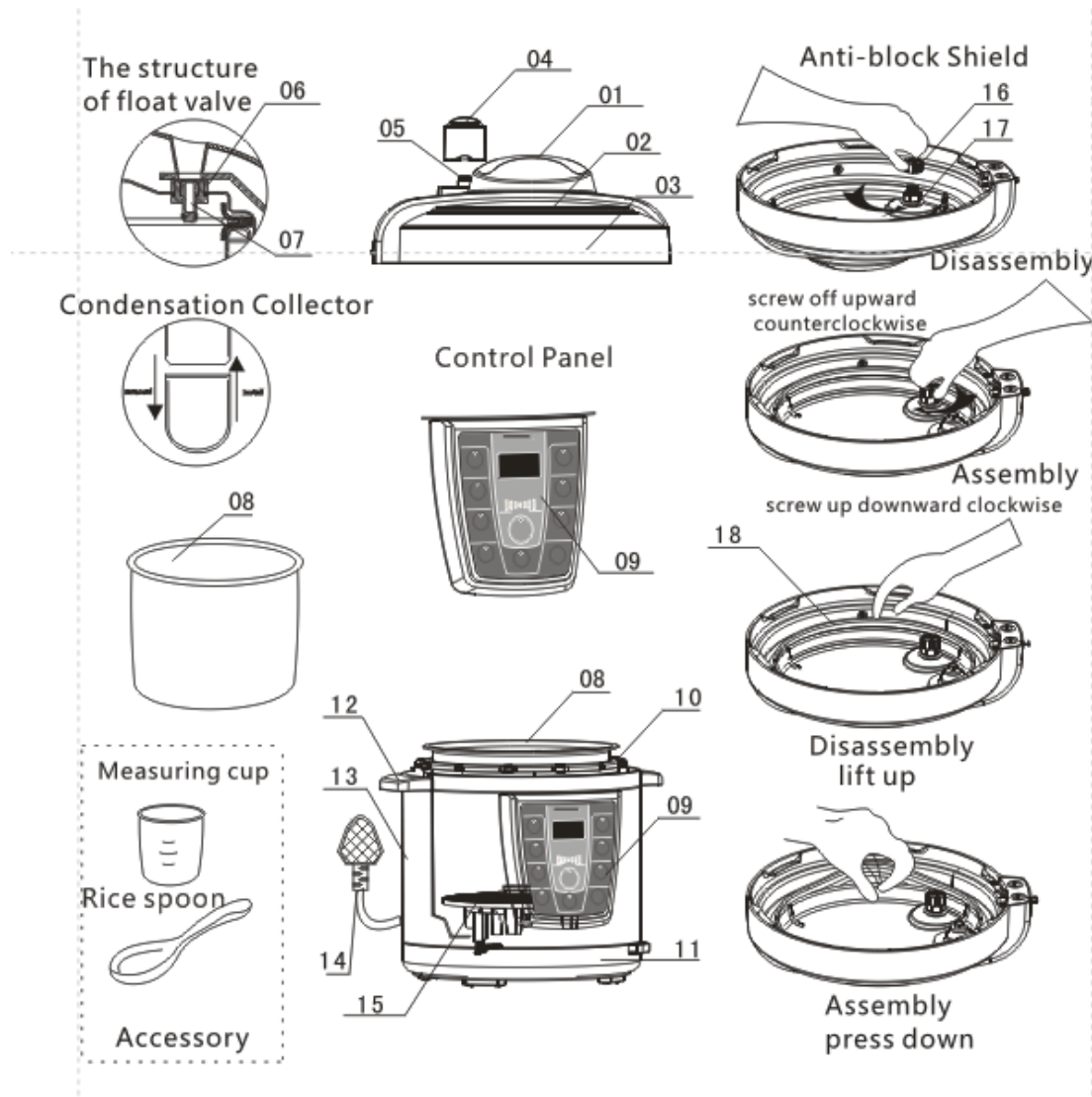
Before First Use

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.

Product Features



01: Lid Handle

03: Top Cover

05: Steel Valve Core

07: Floating Valve

09: Control Panel

11: Base

13: Housing

15: Heating Plate

17: Sealing Ring of Steel Valve Core

02: Lid

04: Exhaust / Pressure Release Valve

06: Float Valve

08: Removable Cooking Pot

10: Stationary Pot

12: Pot Handle

14: Power Cable

16: Anti Block Shield

18: Sealing Ring of Lid

Safe Lid Opening

1. Disconnect the power or the power plug.
2. Releasing pressure:
 - A. Quick opening (for non-fluid food):
 - Slide the exhaust valve to the Release 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.

- 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.

How to Use

The Premium Electric Pressure Cooker uses a large and user-friendly control panel with digital touch buttons. The convenient built-in cooking buttons allow you to cook your favorite food with a simple touch of the button.

The intelligent pressure cooker includes 6 built-in cooking functions: Brown, Rice, Steam, Soup, Stew, and Slow cook.

The general procedure for using the cooking functions is as follows:

1. Follow the steps detailed in this manual under the heading “General 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 method by pressing the corresponding button.

Once the button is pressed, the display will show the default pressure cooking time.

Cooking times may vary depending on the different cooking program selections.

Cooking time may vary slightly depending on the quantity of food and liquid and textures of food.

The cooking time table below is for reference only. (e. g. food amount +water reaches scale between 1/5 to 3/5 inside the inner pot):

Cooking time = heating time + default pressure cooking time.

Cooking Function	Slow Cook	Brown	Rice	Soup	Stew	Steam
Default pressure cooking time	No Pressure Cooking	No Pressure Cooking	12mins	30mins	20mins	15mins
Estimated Default Cooking Time*	135mins	20mins	30mins	55mins	50mins	35mins

* Will change according to the amount of food. More food will imply more time needed to cook.

Functions Brown and Slow Cook do not have default pressure cooking time because they do not use pressure cooking.

When you select a function and enter into the program, the display will show the default pressure cooking time (for rice is 12 minutes), and the pressure cooker starts to heat up. The default pressure cooking time shows on display will NOT start counting down until the food or liquid has heated up and the pressure cooker has started pressure cooking. Heating time normally takes more than 10 minutes depending on food quantity.

4. The menu indicator light will flash for 5 seconds before starting the menu. After 5 seconds, the indicator light will stop flashing to indicate that the cooking process has started.

During this 5-second interval you can change the default cooking time by pressing the plus (+) or minus (-) button on the panel.

At any time during the process, the program can be canceled by pressing the Cancel/Keep Warm button. The pressure cooker will then go into Standby mode.

5. As the pressure increases inside the cooker, the floating valve will pop up.

At this point pressure cooker begins. The lid is now locked and cannot be opened.

CAUTION! NEVER ATTEMPT TO OPEN THE LID WHILE PRESSURE COOKING!

Note: The Pressure Active indicator will light up and indicate that the unit is under high pressure.

After cooking time has ended, the pressure cooker will automatically go into Keep Warm mode. The cooker makes an audible beep. The Keep Warm indicator light is on to show the cooker is in Keep Warm mode. The display will count up the elapsed minutes and let you know how long the cooker has been in Keep Warm mode. The Pressure Active indicator goes off automatically when the cooker goes into Keep Warm mode. Be aware that the cooker is still under high pressure at that moment. Do not attempt to open the

lid. Release the pressure first.

Opening the Lid

When pressure cooking has come to an end, the cooker will go into Keep Warm mode. At this point you may choose to open the lid. Therefore, the pressure needs to be released. This can be done in two ways:

1. Quick pressure release: Move the Exhaust Valve to the VENT position. Steam will immediately begin to release through the valve. When pressure is fully released, the floating valve will sink. The lid will now be unlocked to open.

**USE EXTREME CAUTION WHEN OPENING THE COVER.
SERIOUS BURNS CAN RESULT FROM STEAM INSIDE THE UNIT.**

**CAUTION: KEEP HANDS AND FACE FROM THE VALVE WHILE
VENTING.**

Hot steam escaping from the valve may cause serious injuries if precautions are not followed. Use pot holders, tongs or other tools to adjust the valve.

2. Natural pressure release: is recommended when cooking foods that will not have the tendency to overcook, such as potatoes, beans, soups and stews. When in Keep Warm mode, the pressure will begin to drop. This will take from 12 to 30 minutes. During this time cooking continues slightly. When pressure is fully released, the float valve will sink. The lid will be now unlocked to open.

**CAUTION: KEEP HANDS AND FACE FROM THE VALVE WHILE
VENTING.**

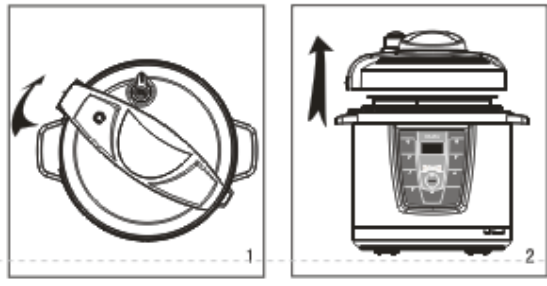
Hot steam escaping from the valve may cause serious injuries if precautions are not followed. Use pot holders, tongs or other tools to adjust the valve.

USE POT HOLDERS WHEN REMOVING THE REMOVABLE COOKING POT. NEVER FORCE THE LID TO OPEN.

**THE LID WILL ONLY OPEN WHEN ALL PRESSURE IS RELEASED.
REMOVE THE LID BY LIFTING IT AWAY FROM YOU TO AVOID INJURES CAUSED BY HOT STEAM.**

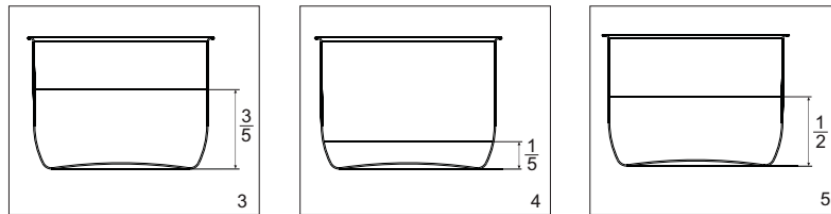
General Operating Instructions

1. Open the lid by turning the lid handle clockwise to the OPEN position, and then carefully lift the lid. (see pictures 1 & 2).

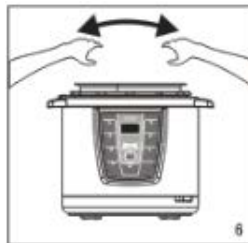


2. Take out the removable cooking pot, put food and water in it.

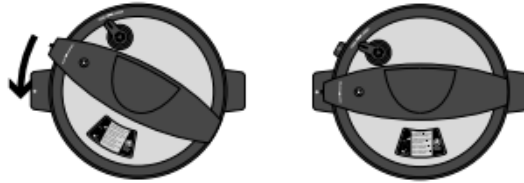
NEVER fill **the cooking pot** more than $\frac{3}{5}$ or less than $\frac{1}{5}$ full. This is indicated on the upper line on the inside of the cooker identified with the word “**MAX**”. For rice and vegetables that expand during cooking, **DO NOT** fill over $\frac{1}{2}$. (see pictures 3, 4, 5)



3. Make sure to dry the removable cooking pot exterior 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)

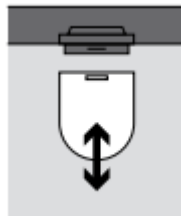


4. Close the lid: Make sure the silicone gasket is seated properly inside the lid. Hold the lid handle and put the lid on the cooker; rotate the lid counterclockwise approximately 30 degrees until the lid is aligned with the “CLOSE” mark on the cooker. (see picture 7)



7

5. Install the condensation collector. (see picture 8)



8

6. Adjust the Exhaust Valve to SEAL position before cooking. The Float Valve must be fully down to properly seal the pot before cooking.(see picture 9)



9

- If using the **Brown** function mode, the lid should remain off.
- If using the **Slow Cook** function mode, put the pressure valve to the **VENT position**.
- If using the **other cooking function modes**, put the valve to the **SEAL position**.

NOTE: Please note that the Exhaust Valve will be loose when you are not using the appliance for cooking. It will rock slightly and can turn 360°manually. Once the Exhaust Valve is in operation and the pressure has built up to its capacity, the Exhaust Valve will tighten securely, only allowing itself to be turned to the right to vent when you are facing the front of the cooker. Once all the pressure has released, it will become loose again.

7. Connect to the power. The LED display shows “00:00” and it enters into standby state.
8. Choose the corresponding function according to your food recipe, and the related indicator will be on.

COOKING FUNCTIONS

Rice Function

This is a 12 minutes program for cooking rice and grains

1. Position the removable cooking pot in the cooker.
2. Add at least 1/5 full of water or cooking liquid to the cooking pot.
3. Add the appropriate amount of grain to the liquid, following the grain to liquid ratio indicated by the recipe. Do not fill the pot more than half-full.
4. Place the lid on the cooker; align the handle with the condensation collector, and turn it counterclockwise until it locks into place. The locking pin will click into place. Turn the pressure valve to SEAL.
5. Press the RICE button. The light on the RICE button will flash and the digital display will show “00:12”.
6. Within 5 seconds, the indicator light will stop flashing to indicate the cooking process has started. The program will cook for about **30** minutes.
7. When the cooking time ends, the unit will beep and automatically turn the “Keep Warm” function on until you press “Keep-Warm/Cancel” button to cancel the program.

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.

Slow Cook Function

This function will allow you to cook slow cooker classics such as pot roasts in up to 10 hours. Load your ingredients in the morning and dinner will be waiting for you.

1. Place the removable cooking pot in the cooker.
2. Place the food to be slow cooked in the cooking pot.
3. Place the lid on the cooker, align the handle with the condensation collector, and turn it in counterclockwise until it locks into place. The locking pin will click into place. Turn the pressure valve to **Vent**.
4. **Slow cooking is DOES NOT cook under high pressure, so you must turn the Exhaust Valve to the VENT position.**
5. Choose the SLOW COOK mode on the control panel. The light on the **Slow Cook** button will flash and the digital display will show the corresponding cooking time. Default time "02:00".
6. Set the desired time by pressing the "+" or "-" button once for each additional half hour. The longest cooking time is 10 hours at about 212° F.
7. Within 5 seconds, the indicator light will stop flashing to indicate the cooking process has started.
8. The unit will begin to count down in one minute increments after the temperature reaches about 212° F
9. When the cooking time is up, the unit will beep and go automatically into the "Keep Warm" function until you press the "Keep-Warm/Cancel" button to cancel the program.

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.

Stew Function

This is a 20-minute program (00:20) for stewing food.

1. Follow the steps listed in this manual under the heading “**General Operation Instructions.**” Press the STEW button.
2. If your meal needs a longer or shorter cooking time, the default time can be changed during the first 5-seconds interval by pressing the plus(+) or minus(-) button.
3. Make sure the pressure cooker is at least 1/5 full. Do not fill the cooking pot more than 3/5 full.
4. When the cooking time ends, the unit will beep automatically and go into Keep Warm mode, until you press the Keep Warm/ Cancel button.

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.

Brown Function

This **function** allows you to brown your food before cooking. Brown your meat or poultry for the best flavor and texture, unless otherwise indicated in the recipe.

Pat dry your food with a paper towel before browning. For best results, make sure the oil is hot before adding your meat or poultry. Brown the food in batches to keep the correct oil temperature for even browning.

1. Place the removable cooking pot in its place.
2. Add the appropriate amount of oil as indicated in the recipe.
3. Press the BROWN button. The light on the BROWN button will flash and the display will read “00:20”. **The lid should remain off.**

4. Within 5 seconds, the indicator light will stop flashing to indicate the cooking process has started.
5. After about one minute of preheating, add food and begin browning.
6. Once you are done browning, press the “Keep Warm/Cancel” button to cancel the brown function. Now you can use any of the cooking programs to continue preparing the recipe. Follow the instructions for each program.

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.

Steam Function

This is a 15-minute program (00:15) for steaming.

1. Insert a steamer basket (NOT INCLUDED, preferably use a silicone steamer) with your food into the pot, add water to 1/5 mark on the cooking pot.
2. Follow the steps listed in this manual under the heading “General Operation Instructions.” Press the Steam button.
3. If your food needs a longer or shorter cooking time, the default time can be changed during the first 5-second interval by pressing the plus(+) or minus(-) button.
4. When the cooking time ends, the unit will beep automatically go into Keep Warm mode, until you press the Keep Warm/ Cancel button.

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.

Soup Function

This is a 30-minute program (00:30) for cooking soups.

1. Follow the steps listed in this manual under the heading “**General Operation Instructions.**” Press the Soup button.
2. If your soup needs a longer or shorter cooking time, the default time can be changed during the first 5-second interval by pressing the plus(+) or minus(-) button.
3. Make sure the pressure cooker is at least 1/5 full. Do not fill the cooking pot more than 3/5 full.
4. When the cooking time ends, the unit will beep automatically go into Keep Warm mode, until you press the Keep Warm/ Cancel button.

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.

Keep Warm Function

After cooking, the selected cooking function indicator light (red) will come off. The cooker also will give an audible beep. The yellow “Keep-Warm” indicator light will be on to indicate that the cooker has 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 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.

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.

Time Delay Function

The Premium Pressure Cooker has a delay time function of up to 24 hours.

1. Follow the steps listed in this manual under the heading “General Operation Instructions”.
2. Press the button of the specific menu that you want to have delayed.
3. Press the Delay Time button during the first 5-seconds interval of the chosen function.
4. The green indicator light of the Delay Time button will start flashing,
5. The default delay time is 30 minutes (00:30). During the first 5-seconds interval you can adjust the default delay time by pressing the plus (+) or minus (-) button (30 minutes intervals).
6. After 5 seconds, the delay time is set and the green indicator light is on, together with the indicator light of the chosen menu. The display will start to countdown.
7. To cancel the Delay Time function, press the Keep Warm/Cancel button.
8. When the delay time ends, the cooking process will start.
9. After the cooking has ended, the unit will beep and automatically go into Keep Warm mode, until you press the Keep Warm/Cancel button.

Notes:

- It is not recommended to use the Delay Time function to cook foods that may spoil.

- Leaving raw food inside the pressure cooker for long periods of time prior to cooking may result in the food spoiling.
- Cook food that can be left out such as beans, grains or other foods that will not spoil.
- Perishable foods such as meat, poultry, fish, cheese and other dairy products cannot be left at room temperature for more than 2 hours and never longer than 1 hour if the room temperature is above 90°F.

Cleaning and Maintenance

After use, unplug unit and allow the unit to cool completely before cleaning.

The Premium Electric Pressure Cooker must be cleaned thoroughly after each use in order to avoid staining caused by a build-up of food or cooking residue.

DO NOT POUR COLD WATER INTO A HOT PRESSURE COOKER.

Note: To ensure safe operation of this Premium Electric Pressure Cooker, follow the cleaning and maintenance instructions after each use.

1. Before any cleaning, wait for the unit to cool down.
2. Unplug the power cord from the electrical outlet before cleaning.
3. Always remove the Pressure Valve and clean the opening with a pin to remove any blockage that might have occurred during the cooking process. This must be done after each use.
4. Take out the removable cooking pot, use a sponge or a soft cloth or non-metal brush and wipe. Be careful not to damage the inside non-stick coating.
5. The removable cooking pot and lid can be washed for cleaning. Rinse cooking pot and Lid under hot running water. Use only a mild liquid detergent and a soft cloth, sponge or nylon scrubber for cleaning. Do not use abrasive powders, bicarbonate of soda or bleach. Do not use scouring pads. Rinse off with clean water and towel dry.
6. Clean the outer body with a soft cloth such as a paper towel or microfiber cloth.
WIPE THE BASE AFTER EACH USE WITH A SOFT, DAMP CLOTH OR SPONGE, MAKING SURE ALL FOOD RESIDUE IS REMOVED. DO NOT IMMERSE BASE IN WATER OR ANY OTHER LIQUID.
7. Rinse with water the underside of the lid including the sealing ring, exhaust valve, anti-block shield, air escape and float valve. Dry completely. Clean the center ring with a wet towel.
8. When cleaning the Lid, Remove the Sealing Ring from the Lid. Wash with warm, soapy water and clean with a soft cloth or sponge. Rinse off with clean water and towel dry.
9. The Sealing Ring must always be properly positioned on the underside of the Lid. Check periodically to make sure that it is clean, flexible and not torn. If damaged, do not use this unit.

Note: The Sealing Ring must be replaced every year or sooner if necessary. The Sealing Ring may also need replacing if the Premium Electric Pressure Cooker is not used for a long period of time, as it can harden from disuse, making it unable to form an airtight seal. The Sealing Ring must be replaced only with another one of the correct type and size for this Pressure Cooker.

10. Never use harsh chemical detergents, scouring pads or powders on any of the parts or components.
11. Always check that the Pressure Valve and Float Valve are in good working order and debris free.
12. Do not immerse the outer body in water or any other liquid or pour water into it.
13. Remove and clean the condensation collector, then reinstall it.
14. Regular care or maintenance is essential in ensuring that this product is safe for use.

In addition to the Sealing Ring gasket, the other safety devices on the Premium Electric Pressure Cooker must also be cleaned after each use.

EXHAUST VALVE: To remove the Exhaust Valve, simply pull up and valve will release from its spring lock mechanism. Apply mild detergent and wash it under warm running water. After cleaning, check to see that the interior spring-loaded part moves freely by pressing down on it. Put the Exhaust Valve back in place by pushing it down onto the spring-loaded mechanism. This appliance requires little maintenance. It contains no user serviceable parts. Do not try to repair it yourself. Contact customer service for qualified repair information.

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
<ul style="list-style-type: none"> • 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. 	<ul style="list-style-type: none"> • Stop using the product immediately; send it to your nearest customer service center.
<ul style="list-style-type: none"> • There is dust or dirt on the plug or socket. 	<ul style="list-style-type: none"> • Remove dust or dirt with a dry brush.

Warning - any other servicing should be performed by an authorized service representative.

MEDIDAS IMPORTANTES DE SEGURIDAD

Cuando se utilizan aparatos eléctricos, siga siempre las precauciones básicas de seguridad, incluyendo las siguientes:

1. Lea todas las instrucciones
2. No toque las superficies calientes. Use las asas o las perillas.
3. Para protegerse de descargas eléctricas, no sumerja el cable, el enchufe o el aparato en agua ni en ningún otro líquido. Si la unidad accidentalmente se cae o es sumergida en el agua, desenchúfela de la toma de corriente inmediatamente. No introduzca las manos en el agua.
4. Se requiere supervisión cuando cualquier aparato es utilizado cerca de niños.
5. Esta olla a presión no está diseñada para ser usada por niños.
6. Desenchufe del tomacorriente cuando no esté en uso y antes de limpiarla. Deje que se enfríe antes de poner o quitar piezas. Si la olla a presión comienza funcionar mal durante el uso, desenchufe inmediatamente el cable. No la utilice ni intente repararla.
7. No opere ningún aparato con un cable o enchufe dañado o después de un mal funcionamiento o si se ha dañado de alguna manera. Devuelva el aparato al centro de servicio autorizado más cercano para su revisión, reparación o ajuste.
8. El uso de accesorios no recomendados por el fabricante del aparato puede causar lesiones.
9. Siempre utilice el aparato sobre una superficie estable.
10. No utilice al aire libre. Sólo para uso doméstico.
11. No permita que el cable cuelgue del borde de la mesa o mostrador, ni que toque superficies calientes.
12. No coloque el aparato sobre o cerca de una hornilla de gas o eléctrica, o en un horno caliente.
13. Tenga mucho cuidado al mover un aparato que contenga aceite caliente o cualquier otro líquido caliente.
14. Nunca sumerja la carcasa o base en el agua.
15. Siempre conecte el cable al aparato primero, luego el enchufe en el tomacorriente. Para desconectar, ajuste todo control a apagado (OFF), luego retire el enchufe del tomacorriente.

16. No utilice el aparato para otra cosa que no sea su uso previsto.
17. Riesgo de descarga eléctrica. Cocine únicamente en el recipiente removible.
18. Este aparato cocina bajo presión. El uso incorrecto puede provocar lesiones y quemaduras. Asegúrese de que la unidad esté bien cerrada antes de operar. Véase "Instrucciones de uso".
19. NUNCA llene la unidad sobre la línea marcada MAX en el recipiente interior. Al cocinar alimentos que se expanden durante la cocción como el arroz, los frijoles o legumbres secas, no llene la unidad de más de 1/2 (la mitad). Vea "Instrucciones Generales de Operación". Si sobrecarga la olla a presión puede causar una obstrucción, la cual hace que se acumule un exceso de presión en el interior y puede ser peligroso.
20. No se recomienda para cocinar alimentos como puré de manzana, arándanos, cebada perlada, harina de avena u otros cereales, guisantes partidos, fideos, macarrones, ruibarbo o espaguetis. Estos alimentos tienden a formar espuma y pueden bloquear el dispositivo de liberación de presión (salida de vapor). Las recetas que utilicen cualquiera de estos ingredientes deben seguirse cuidadosamente para evitar problemas.
21. Pruebe siempre los dispositivos de liberación de presión para eliminar cualquier obstrucción antes de su uso. Siempre asegúrese de que la válvula de escape está instalada correctamente antes de su uso. Un montaje incorrecto puede impedir que la olla a presión logre aumentar la presión o puede permitir que el vapor salga por los lados de la tapa. Consulte "Características del producto" e "Instrucciones Generales de Operación"
22. **NO** use esta olla a presión para freír con aceite a presión.
23. **NO** abra la olla a presión hasta que se haya enfriado y toda la presión interna haya sido liberada. Si la olla a presión es difícil de abrir, esto indica que la olla a presión aún está presurizada.
24. **Nunca** fuerce la olla a presión para abrirla. Cualquier presión acumulada en la olla puede ser peligrosa. Si necesita abrir la tapa, consulte las instrucciones en la sección "Apertura de la tapa" y prosiga con cuidado. Siempre y lo más importante si sigue el método de liberación de presión rápida, proteja su piel de cualquier contacto con el vapor que se escapa. Cuando toda la presión se haya liberado, levante la tapa con

cuidado lejos de usted con el fin de evitar el contacto de la piel con el calor o el vapor saliente.

25. Esta olla de presión eléctrica genera calor y vapor que se escapa durante el uso.

PRECAUCIÓN SUPERFICIES CALIENTES. Tome todas las precauciones necesarias para evitar incendios, quemaduras y otras lesiones personales durante su funcionamiento. Nunca utilice lugar la unidad cerca de materiales inflamables como paños de cocina, platos de papel, servilletas, cortinas, toallas de papel, etc. Deje suficiente espacio alrededor de todos los lados de la unidad, incluyendo la parte superior e inferior para asegurar el flujo de aire adecuado.

26. Este aparato no está diseñado para ser usado por personas con discapacidad física reducida, sensoriales o mentales, o sin experiencia y conocimiento, a menos que estén bajo la supervisión de una persona responsable o se les haya dado la instrucción apropiada para utilizar el aparato. Este aparato no está diseñado para ser usado por niños. Cualquier persona que no haya leído y entendido completamente todas las instrucciones de funcionamiento y de seguridad contenidas en este manual de instrucciones no está calificado para operar o limpiar esta olla de presión eléctrica.

**GUARDE ESTAS INSTRUCCIONES
SOLO PARA USO DOMESTICO**

Instrucciones de Cable Corto

- a) Se proporciona un cable de alimentación corto para reducir el riesgo de enredarse o de tropezar con un cable más largo.
- b) Los cables de alimentación largos desmontables están disponibles y pueden utilizarse si se tiene cuidado en su uso.
- c) Si se utiliza un cable de alimentación desmontable:
 - 1) La clasificación eléctrica marcada del cable debe ser por lo menos tan alta como la clasificación eléctrica del aparato.
 - 2) El cable debe colocarse de manera que no cuelgue del mostrador o mesa donde pueda ser jalado por niños o tropezarse accidentalmente.
 - 3) Si el aparato es del tipo con conexión a tierra, el cable de extensión debe ser un cable de 3 hilos con conexión a tierra.

Precauciones

- Antes de cada uso, asegúrese de comprobar que el escudo anti-bloqueo, la válvula de flotación y la válvula de liberación de presión estén libres de obstrucciones; limpie la superficie de la olla y la placa interior de calentamiento para confirmar que están libres de cualquier objeto extraño y asegúrese de que la válvula de liberación de presión está en la posición de cerrado.
- Después de la cocción, espere hasta que la olla se enfríe durante un tiempo y libere la presión con la válvula de liberación de presión. Tenga mucho cuidado al abrir la tapa. Quemaduras graves pueden resultar del vapor dentro de la unidad.
- Si una pieza tal como el cable o el enchufe está dañada o la olla a presión inteligente funciona mal, detenga el funcionamiento inmediatamente y consulte las secciones de resolución de problemas de servicio y garantía.
- Inserte el enchufe en la toma con firmeza. Una inserción incompleta puede causar una descarga eléctrica o un cortocircuito.
- Cualquier suciedad o agua en el enchufe debe ser eliminada, ya que puede provocar un incendio. Cuando no está en uso, desconecte el cable de la toma de corriente.

- Se debe tener cuidado con los sellos para evitar que se deformen. Dejar de hacerlo puede evitar que el producto funcione correctamente.

Especificaciones del Producto

Modelo	Tipo	Suministro eléctrico	Poder	Volumen	Tamaño del recipiente interno	Presión de funcionamiento	Presión limite	Temperatura tibia
PPC1058D	(10)	120v~60Hz	900W	5L	22cm	0-70kPa	90kPa	60-80°C

Antes del Primer Uso

Antes del primer uso, por favor, saque todos los accesorios del paquete y lea este manual cuidadosamente. Preste especial atención a las instrucciones de funcionamiento y precauciones para evitar cualquier lesión o daños materiales.

Antes de cada uso, inspeccione para asegurarse de que el sello y el escudo anti-bloqueo están montados en la tapa. Después de su uso, retire cualquier objeto extraño del sello y escudo anti-bloqueo. Mantenga limpio para evitar olores.

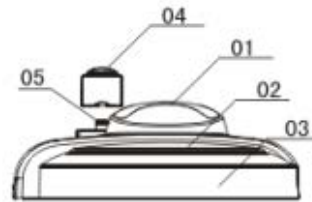
Nunca hale el sello por la fuerza, ya que puede deformarlo, afectar el sellado y afectar la presión. Nunca se debe utilizar un sello dañado; la unidad se debe enviar al centro de servicio para el reemplazo.

Características del Producto

Estructura de la Válvula de Flotación



colector de condensación



Panel de Control



Escudo anti-bloqueo



Desmontaje

Desenroscar hacia arriba en sentido contrario del reloj.



Ensamblar

Enroscar hacia abajo en sentido de las agujas del reloj.



Levante para desmontar



Presione hacia abajo para ensamblar

01: Asa de la Tapa

03: Cubierta superior

05: Válvula Interna de Acero

07: Válvula Flotante

09: Panel de control

11: Base

13: Caparazón

15: Placa de Calentamiento

17: Anillo de cierre de la válvula Interna

02: Tapa

04: Válvula de escape

06: Válvula de flotación

08: Olla removible

10: Olla fija

12: Asa de la Olla

14: Cable de alimentación

16: Escudo Anti Bloqueo

18: Anillo de sellado de la tapa

Apertura Segura de la Tapa

1. Desconecte la alimentación o el enchufe de alimentación.

2. Libere la presión:

A. Apertura rápida (para alimentos no líquidos):

- Deslice la válvula de escape a la posición de liberación.
- Coloque una toalla mojada en la tapa para enfriar más rápido hasta que la válvula de flotación baje completamente.

B. Apertura Normal: Espere a que la válvula flotante baje a su nivel más bajo y luego abra la tapa.

3. Abra la tapa: Sostenga el mango de la tapa, gire la tapa hacia la derecha hasta la posición de desbloqueo y levante la tapa cuidadosamente para abrir.

- No abra la tapa hasta que se libere completamente la presión dentro de la olla.
- Nunca tire de la válvula de liberación de presión cuando se está liberando presión.
- Para los alimentos fluidos (líquidos delgados, gruesos y pegajosos), no deslice la válvula de liberación de presión para liberar la presión cuando la olla acaba de terminar. Si lo hace, el líquido de la comida caliente puede derramarse por la presión de la válvula de salida y causar quemaduras corporales. Asegúrese de desconectar la fuente de alimentación.
- Cuando se cocina una gran cantidad de alimentos, no trate de liberar la presión inmediatamente después de cocinar.
- Se recomienda dejar que la comida se enfríe durante un tiempo antes de liberar la presión.

ADVERTENCIA:

No sostenga la válvula de liberación de presión. La olla puede expulsar vapor o líquido caliente.

Mantenga las manos y la cara lejos de los respiraderos de vapor, use agarraderas al retirar el recipiente interior o al tocar cualquier parte caliente, y nunca fuerce la tapa para abrir. La tapa sólo abrirá una vez que se libere la presión. Retire la tapa levantándola lejos de usted para evitar quemaduras por el vapor.

Como Usar

La Olla de Presión Premium utiliza un panel de control grande y fácil de usar. Las cómodas funciones de programa incorporadas le permiten cocinar su comida favorita con el toque de una tecla de función programada. La olla inteligente incluye 6 programas: Brown (Dorar), Rice (Arroz), Steam (Vapor), Soup (Sopa), Stew (Estofado), y Slow cook (Cocción lenta).

El procedimiento general de los programas de cocción es el siguiente:

1. Siga los pasos detallados en “Instrucciones Generales de Operación”.
2. Conecte el cable de alimentación.

Para garantizar la seguridad, se recomienda conectar el cable de alimentación a la olla antes de conectar el enchufe a la toma de corriente.

3. Seleccione una tecla de función programa de cocción.

Una vez que se pulsa una tecla de función, el indicador de la función correspondiente mostrará el tiempo de presión predeterminado.

El tiempo de cocción puede variar ligeramente con la cantidad de comida y líquido y las texturas de los alimentos.

La tabla de tiempo de cocción a continuación es sólo para referencia. (por ejemplo, cantidad de alimentos + agua que alcanza 1/5 a 3/5 dentro de la olla interior):

Tiempo de cocción = tiempo de calentamiento + tiempo de presión por defecto.

Función de Cocción	Slow Cook (Cocción Lenta)	Brown (Dorar)	Rice (Arroz)	Soup (Sopa)	Stew (Estofado)	Steam (Vapor)
Tiempo por defecto de cocción a presión	No se cocina a presión	No se cocina a presión	12mins	30mins	20mins	15mins
Tiempo total estimado de cocción*	135mins	20mins	30mins	55mins	50mins	35mins

* Puede variar dependiendo de la cantidad de alimentos a cocinar. Mas comida necesita más tiempo para cocinarse.

Las funciones Brown (Dorar) y de Cocción Lenta (Slow Cook) no tienen tiempo de cocción prefijado.

Al seleccionar una función y entrar en el programa, la pantalla mostrará el tiempo de cocción a presión por defecto (para el arroz es de 12 minutos), y la olla a presión empieza a calentarse. El tiempo de cocción a presión por defecto que muestra la pantalla no iniciará la cuenta atrás hasta que el alimento o el líquido no se ha calentado y la olla a presión ha comenzado la cocción a presión. El tiempo de calentamiento normalmente tarda más de 10 minutos, dependiendo de la cantidad de alimentos.

4. La luz indicadora del menú parpadeará durante 5 segundos antes de iniciar el menú. Después de 5 segundos, la luz indicadora dejará de parpadear para indicar que el proceso de cocción ha comenzado.

Durante este intervalo de 5 segundos se puede cambiar el tiempo de cocción por defecto pulsando las teclas más (+) o menos (-) en el panel.

En cualquier momento durante el proceso, el programa puede cancelarse pulsando el botón Cancelar/Mantener caliente (Cancel/Keep Warm). La olla a presión entra en modo de espera (Standby).

5. A medida que aumenta la presión dentro de la olla, la válvula flotante subirá. En este punto comienza la cocción a presión. La tapa estará ahora bloqueada y no se puede abrir.

¡PRECAUCIÓN! NUNCA INTENTE ABRIR LA TAPA MIENTRAS COCINA A PRESION!

Nota: El indicador de presión activa se iluminará, indicando que la unidad está bajo alta presión.

Luego de que el tiempo de cocción ha terminado, la olla a presión se pondrá automáticamente en el modo de mantener caliente (keep warm). La olla emite un silbido audible. La luz indicadora de mantener caliente estará encendida para mostrar que la olla está en el modo de mantener caliente. La pantalla contará los minutos transcurridos y le hará saber el tiempo que la olla ha estado en el modo de mantener

caliente. El indicador de presión activa se apagará automáticamente la olla entra en el modo de mantener caliente.

Tenga en cuenta que la olla está todavía bajo alta presión en ese momento. No intente abrir la tapa. Libere la presión antes de abrir.

Para abrir la tapa

Cuando la cocción a presión ha llegado a su fin, la olla se pondrá en modo de mantener caliente. En este punto se puede optar por abrir la tapa. Por lo tanto, la presión necesita ser liberado. Esto se puede hacer de dos formas:

1. **Liberación rápida de presión:** Mueva la Válvula de Escape a la posición de ventilación (Vent). El vapor comenzará inmediatamente a liberarse a través de la válvula. Cuando la presión esté completamente liberada, la válvula flotante se hundirá. La tapa estará ahora desbloqueada para abrir.

TENGA MUCHO CUIDADO AL ABRIR LA TAPA.

QUEMADURAS GRAVES PUEDEN PRODUCIRSE POR CAUSA DEL VAPOR DENTRO DE LA UNIDAD.

PRECAUCIÓN: MANTENGA LAS MANOS Y LA CARA LEJOS DE LA VALVULA DE VENTILACIÓN.

El vapor caliente que escapa de la válvula puede causar lesiones graves si no se siguen las precauciones. Use agarraderas, pinzas u otras herramientas para ajustar la válvula.

2. **Liberación natural de presión:** Se recomienda al cocinar alimentos que no tienen la tendencia a cocinarse demasiado, como papas, frijoles, sopas y guisos. Cuando la olla entra en modo de Mantener Caliente (Keep Warm) luego de un ciclo de cocción a

presión, la presión comenzará a descender. Esto tomará de 12 a 30 minutos. Durante este tiempo, la cocción continúa ligeramente. Cuando la presión está totalmente liberada, la válvula del flotador se hundirá. La tapa estará desbloqueada para abrir.

PRECAUCIÓN: MANTENGA LAS MANOS Y LA CARA LEJOS DE LA VALVULA DE VENTILACIÓN.

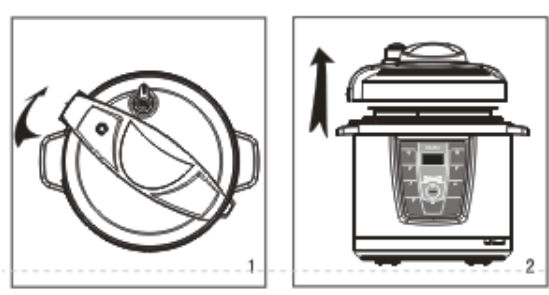
El vapor caliente que escapa de la válvula puede causar lesiones graves si no se siguen las precauciones. Use agarraderas, pinzas u otras herramientas para ajustar la válvula.

USE AGARRADERAS CUANDO RETIRE EL RECIPIENTE EXTRAÍBLE. NUNCA FUERCE LA TAPA PARA ABRIRLA.

EL TAPA SE ABRE SÓLO CUANDO SE LIBERA COMPLETAMENTE LA PRESIÓN. RETIRE LA TAPA LEVANTÁNDOLA HACIA AFUERA PARA EVITAR LESIONES CAUSADAS POR EL VAPOR CALIENTE.

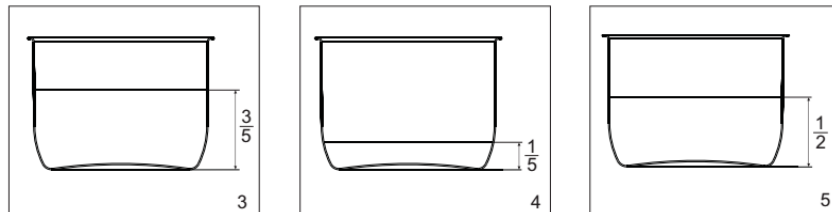
Instrucciones Generales de Operación

1. Abra la tapa: Sostenga el mango de la tapa, gire la tapa hacia la derecha hasta la posición de desbloqueo y levante la tapa cuidadosamente para abrir (ver figuras 1 y 2).

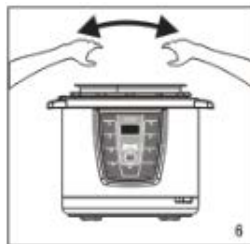


2. Saque la olla extraíble y coloque la comida y agua en ella.

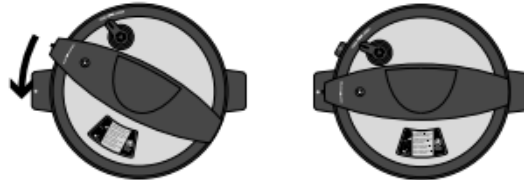
NUNCA llene olla a más de $\frac{4}{5}$ o menos de $\frac{1}{5}$. Esto se indica en la línea superior en el interior de la olla identificada con la palabra "FULL" (LLENO). Para arroz y verduras que se expanden durante la cocción, **NO** llene más de $\frac{3}{5}$. (ver figuras 3, 4, 5)



3. Asegúrese de secar la olla extraíble y placa de calentamiento antes de poner la olla de cocción en la olla estacionaria. No coloque nada en la olla estacionaria y placa de calentamiento. Por favor, gire la olla un poco hasta que haga un buen contacto con la placa de calentamiento. (ver figura 6)

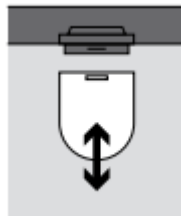


4. Cierre la tapa: Asegúrese de que la junta de silicona está bien asentada dentro de la tapa. Sostenga el mango de la tapa y coloque la tapa de la olla; gire la tapa en sentido anti horario aproximadamente 30 grados hasta que la tapa esté alineada con la marca "CLOSED IN THIS POSITION" (CERRADO EN ESTA POSICIÓN) en el mango de la olla. (ver figura 7)



7

5. Instale el colector de condensación. (Ver figura 8)



8

6. Coloque la válvula de presión en posición "SEAL" (SELLADA) y asegúrese de que el flotador está en la posición hacia abajo antes de cocinar (ver figura 9)



VENT ↔ SEAL

9

- Si se utiliza la función Dorar (Brown), la olla debe permanecer sin la tapa.
- Si se usa la función de cocción lenta (Slow Cooker), coloque la válvula de presión en la posición de ventilación (VENT).
- Si se usa en otras funciones, coloque la válvula en la posición de sellado (SEAL).

NOTA: Tenga en cuenta que la válvula de escape estará suelta cuando no se está utilizando el aparato para cocinar. Se moverá ligeramente y se puede girar 360° manualmente. Una vez que la válvula de escape está en funcionamiento y la presión ha aumentado hasta su capacidad, la válvula de escape se ajusta bien, y solamente se dejará girar hacia la derecha para ventilar cuando se mira a la parte delantera de la olla.

Una vez que toda la presión se ha liberado, la válvula se sentirá suelta de nuevo.

7. Conecte a la electricidad. La pantalla LED muestra "00:00" y entra en estado de espera.

8. Elija el botón de función correspondiente de acuerdo a su receta de comida, y el indicador relativo se encenderá.

FUNCIONES DE COCCION

Función de Cocinar Arroz (Rice)

Este es un programa de 12 minutos para cocinar arroz.

1. Coloque el recipiente interno extraíble en la olla.
2. Agregue al menos 1/5 de agua o líquido de cocción en la olla.
3. Añada la cantidad apropiada de grano para el líquido, siguiendo la proporción de la receta. No llene la olla más arriba de la mitad.
4. Coloque la tapa de la olla; alinee el asa con el colector de condensación, y gire hacia la izquierda hasta que encaje en su lugar. El pasador de bloqueo hará clic en su lugar. Gire la válvula de presión a SEAL para sellar.
5. Pulse el botón RICE (arroz). La luz en el botón RICE parpadeará y la pantalla digital mostrará "00:12".
6. Dentro de los próximos 5 segundos, el indicador luminoso dejará de parpadear para indicar que el proceso de cocción se ha iniciado. El programa cocinará por unos 30 minutos.
7. Cuando termina el tiempo de cocción, la unidad emitirá un pitido y entrara en modo "Keep Warm" (mantener caliente) automáticamente hasta que usted vuelva a presionar el botón "Keep Warm/Cancel" para cancelar el programa.

ADVERTENCIA:

No sostenga la válvula de liberación de presión. La olla puede expulsar vapor o líquido caliente.

Mantenga las manos y la cara lejos de los respiraderos de vapor, use agarraderas al retirar el recipiente interior o al tocar cualquier parte caliente, y nunca fuerce la

tapa para abrir. La tapa sólo abrirá una vez que se libere la presión. Retire la tapa levantándola lejos de usted para evitar quemaduras por el vapor.

Función de Cocción Lenta (Slow Cook)

Esta función le permitirá cocinar clásicos de la cocina lenta, como estofados, en un máximo de 10 horas. Coloque sus ingredientes en la mañana y la cena estará lista al regresar.

1. Coloque el recipiente interno removible cocción en la olla.
2. Coloque los alimentos a ser cocinados en el recipiente interno de la olla a presión.
3. Coloque la tapa sobre la olla, alinee el mango con el colector de condensación, y gírelo en sentido anti horario hasta que encaje en su sitio. El pasador de bloqueo encajará en su lugar. Gire la válvula de presión a la posición de ventilación (Vent).
- 4. La cocción lenta no cocina a alta presión, por lo que debe girar la válvula de escape a la posición de ventilación (Vent).**
5. Seleccione el modo de cocción lenta (Slow Cook) en el panel de control. La luz del botón de cocción lenta (**Slow Cook**) parpadeará y la pantalla digital mostrará el tiempo de cocción correspondiente. El tiempo predeterminado "02:00".
6. Ajuste el tiempo deseado pulsando la tecla "+" o "-" una vez por cada media hora adicional. El mayor tiempo de cocción es de 10 horas a 212° F aproximadamente.
7. Dentro de los próximos 5 segundos, la luz indicadora dejará de parpadear para indicar que el proceso de cocción ha comenzado.
8. La unidad comenzará la cuenta atrás en incrementos de un minuto después de que la temperatura alcance aproximadamente 212 °F
9. Cuando el tiempo de cocción termina, la unidad emitirá un pitido y se colocará automáticamente a la función "Mantener caliente" (Keep Warm) hasta que se pulsa el botón de "Keep Warm /Cancel" para cancelar el programa.

ADVERTENCIA:

No sostenga la válvula de liberación de presión. La olla puede expulsar vapor o líquido caliente.

Mantenga las manos y la cara lejos de los respiraderos de vapor, use agarraderas

al retirar el recipiente interior o al tocar cualquier parte caliente, y nunca fuerce la tapa para abrir. La tapa sólo abrirá una vez que se libere la presión. Retire la tapa levantándola lejos de usted para evitar quemaduras por el vapor.

Función de Estofado (Stew)

Este es un programa de 20 minutos (00:20) para hacer alimentos guisados o estofados.

1. Siga los pasos que se indican en este manual bajo el título "Instrucciones Generales de uso general". Pulse el botón de Estofado (Stew).
2. Si la comida necesita un tiempo de cocción más largo o más corto, el tiempo predeterminado se puede cambiar durante el primer intervalo de 5 segundos pulsando el botón más (+) o menos (-).
3. Asegúrese de que la olla a presión se llena al menos 1/5 de su capacidad. No llene la olla más de 3/5.
4. Cuando termina el tiempo de cocción, la unidad emitirá un sonido de forma automática y pasará a modo de mantener caliente (Keep Warm), hasta que se pulsa el botón Keep Warm / Cancelar.

ADVERTENCIA:

No sostenga la válvula de liberación de presión. La olla puede expulsar vapor o líquido caliente.

Mantenga las manos y la cara lejos de los respiraderos de vapor, use agarraderas al retirar el recipiente interior o al tocar cualquier parte caliente, y nunca fuerce la tapa para abrir. La tapa sólo abrirá una vez que se libere la presión. Retire la tapa levantándola lejos de usted para evitar quemaduras por el vapor.

Función de Dorar (Brown)

Esta función le permite a dorar los alimentos antes de cocinarlos. Dore su carne o aves de corral para un mejor sabor y textura, a menos que se indique lo contrario en la receta.

Seque su comida con una toalla de papel antes de dorarla. Para obtener los mejores resultados, asegúrese de que el aceite esté caliente antes de añadir a su carne o aves

de corral. Dore la comida en lotes para mantener la temperatura correcta del aceite.

1. Coloque la olla extraíble en su lugar.
2. Añada la cantidad de aceite que se indica en la receta.
3. Pulse el botón de dorar (BROWN). La luz en el botón BROWN parpadeará y en la pantalla aparecerá "00:20". **No coloque la tapa.**
4. Dentro de los próximos 5 segundos, el indicador luminoso dejará de parpadear para indicar que el proceso de cocción se ha iniciado.
5. Después de aproximadamente un minuto de precalentamiento, agregue los alimentos y comience a dorar.
6. Una vez que termine de dorar, presione el botón "Keep Warm / Cancel" para cancelar la función de dorar. Ahora usted puede utilizar cualquiera de los programas de cocción para continuar la preparación de la receta. Siga las instrucciones para cada programa.

ADVERTENCIA:

No sostenga la válvula de liberación de presión. La olla puede expulsar vapor o líquido caliente.

Mantenga las manos y la cara lejos de los respiraderos de vapor, use agarraderas al retirar el recipiente interior o al tocar cualquier parte caliente, y nunca fuerce la tapa para abrir. La tapa sólo abrirá una vez que se libere la presión. Retire la tapa levantándola lejos de usted para evitar quemaduras por el vapor.

Función de Cocción al Vapor (Steam)

Este es un programa de 15 minutos (00:15) para cocer al vapor.

1. Inserte una cesta para cocinar al vapor (no incluida, de preferencia use una de silicona) con la comida en el recipiente extraíble, añada agua hasta la marca 1/5 en la olla de cocción.
2. Siga los pasos que se indican en este manual bajo el título "Instrucciones Generales de uso." Pulse el botón de vapor.
3. Si la comida necesita un tiempo de cocción más largo o más corto, el tiempo predeterminado se puede cambiar durante el primer intervalo de 5 segundos

presionando los botones más (+) o menos (-).

4. Cuando termina el tiempo de cocción, la unidad emitirá un sonido y entrará automáticamente en el modo de mantener caliente, hasta que se pulsa el botón Keep Warm / Cancelar.

ADVERTENCIA:

No sostenga la válvula de liberación de presión. La olla puede expulsar vapor o liquido caliente.

Mantenga las manos y la cara lejos de los respiraderos de vapor, use agarraderas al retirar el recipiente interior o al tocar cualquier parte caliente, y nunca fuerce la tapa para abrir. La tapa sólo abrirá una vez que se libere la presión. Retire la tapa levantándola lejos de usted para evitar quemaduras por el vapor.

Función Sopa (Soup)

Este es un programa de 30 minutos (doce y media) para la cocción de sopas.

1. Siga los pasos que se indican en este manual bajo el título "Instrucciones Generales de uso." Pulse el botón de Sopa (Soup).
2. Si la sopa necesita un tiempo de cocción más largo o más corto, el tiempo predeterminado se puede cambiar durante el primer intervalo de 5 segundos pulsando las teclas más (+) o menos (-).
3. Asegúrese de que la olla a presión está llena por lo menos hasta la marca 1/5. No llene la olla más de 3/5.
4. Cuando termina el tiempo de cocción, la unidad emitirá un sonido y entrará automáticamente en el modo de mantener caliente, hasta que se pulsa el botón Keep Warm / Cancelar.

ADVERTENCIA:

No sostenga la válvula de liberación de presión. La olla puede expulsar vapor o liquido caliente.

Mantenga las manos y la cara lejos de los respiraderos de vapor, use agarraderas al retirar el recipiente interior o al tocar cualquier parte caliente, y nunca fuerce la tapa para abrir. La tapa sólo abrirá una vez que se libere la presión. Retire la tapa

levantándola lejos de usted para evitar quemaduras por el vapor.

Función Mantener Caliente (Keep Warm)

Después de la cocción, la luz indicadora de la función de cocción seleccionada (roja) se apaga. La olla también dará un pitido audible. La luz indicadora de modo "Keep Warm" (mantener caliente) de color amarillo se encenderá para indicar que la olla entra en modo "mantener caliente". En el modo de espera, la función de mantener caliente se puede iniciar pulsando la tecla "Keep Warm / Cancel". La temperatura del modo "mantener caliente" es 60-80°C (140-176°F).

No se recomienda mantener la comida caliente durante mucho tiempo, ya que puede afectar negativamente la textura o el sabor de la comida.

ADVERTENCIA:

No sostenga la válvula de liberación de presión. La olla puede expulsar vapor o líquido caliente.

Mantenga las manos y la cara lejos de los respiraderos de vapor, use agarraderas al retirar el recipiente interior o al tocar cualquier parte caliente, y nunca fuerce la tapa para abrir. La tapa sólo abrirá una vez que se libere la presión. Retire la tapa levantándola lejos de usted para evitar quemaduras por el vapor.

Función de Demora en el Tiempo (Time Delay)

La Olla de Presión Premium cuenta con una función de demora de tiempo de hasta 24 horas.

1. Siga los pasos que se indican en este manual bajo el título "Instrucciones Generales de uso".
2. Pulse el botón del menú específico que desea retrasar.
3. Pulse el botón Tiempo de retraso (Delay Time) durante los primeros 5 segundos de de la función elegida.
4. La luz verde del indicador del botón Tiempo de retardo empieza a parpadear,
5. El tiempo de retardo predeterminado es de 30 minutos (00:30). Durante el primer intervalo de 5 segundos se puede ajustar el tiempo de retardo predeterminado,

presionando las teclas más (+) o menos (-) botón (para intervalos de 30 minutos).

6. Después de 5 segundos, el tiempo de demora se establece y la luz indicadora verde está encendida, junto con la luz indicadora de la función seleccionada. La pantalla comenzará la cuenta regresiva.
7. Para cancelar la función Demora en el Tiempo, pulse el botón Keep Warm /Cancelar.
8. Cuando termina el tiempo de demora, el proceso de cocción se iniciará.
9. Después de que la cocción ha terminado, la unidad emitirá un pitido y entrará automáticamente en el modo de mantener caliente, hasta que se pulsa el botón Keep Warm /Cancelar.

Notas:

- No se recomienda utilizar la función de Demora en el Tiempo para cocinar alimentos que pueden dañarse.
- Dejar alimentos crudos dentro de la olla a presión durante largos períodos de tiempo antes de la cocción puede dar lugar a que se estropeen los alimentos.
- Utilice esta función solo para cocinar alimentos que se pueden dejar fuera como frijoles, granos u otros alimentos que no se echen a perder.
- Los alimentos perecederos tales como carne, pollo, pescado, queso y otros productos lácteos no pueden dejarse a temperatura ambiente por más de 2 horas y no más de 1 hora si la temperatura ambiente es superior a 90 ° F.

Limpieza y Mantenimiento

Después de su uso, desenchufe la unidad y deje que la unidad se enfríe completamente antes de limpiarla.

La Olla de Presión Eléctrica Premium debe ser limpiada a fondo después de cada uso con el fin de evitar las manchas causadas por la acumulación de residuos de alimentos.

NO VIERTA AGUA FRÍA EN UNA OLLA A PRESIÓN CALIENTE.

Nota: Para garantizar un funcionamiento seguro de esta olla de presión eléctrica, siga las instrucciones de mantenimiento y limpieza después de cada uso.

1. Antes de cualquier operación de limpieza, espere a que la unidad se enfríe.
2. Desconecte el cable de alimentación de la toma eléctrica antes de limpiarlo.
3. Siempre retire la válvula de presión y limpiar la apertura con un alfiler para eliminar cualquier obstrucción que pudiera haber ocurrido durante el proceso de cocción. Esto debe hacerse después de cada uso.
4. Sacar la olla de cocción removible, use una esponja o un trapo o no metal cepillo suave y limpie. Tenga cuidado de no dañar la capa antiadherente interior.
5. La olla de cocción removible y la tapa se pueden lavar para la limpieza. Enjuague la olla y la tapa con agua corriente caliente. Use solamente un detergente líquido suave y un paño suave, una esponja o una esponja de nylon para su limpieza. No use polvos abrasivos, bicarbonato de sodio o lejía. No utilice estropajos. Enjuague con agua limpia y seque con una toalla.
6. Limpiar el cuerpo exterior con un paño suave, como una toalla de papel o un paño de microfibra. WIPE la base después de cada uso con un paño suave y húmedo o una esponja, verificando que todos los residuos de comida se quita. No sumerja la base en agua o cualquier OTHE LÍQUIDO.
7. Enjuague con agua la cara inferior de la tapa, incluyendo el anillo de estanqueidad, la válvula de escape, escudo anti-bloque, escape de aire y el flotador de la válvula. Seque por completo. Limpiar la pista central con una toalla húmeda.
8. Cuando limpie la tapa, quitar el anillo de sellado de la tapa. Lavar con agua tibia y jabón y limpiar con un paño suave o una esponja. Enjuague con agua limpia y seque con una toalla.
9. El anillo de sellado debe ser siempre correctamente colocado en la parte inferior de

la tapa. Comprobar periódicamente para asegurarse de que está limpio, flexible y no desgarrado. Si está dañado, no utilice esta unidad.

Nota: El anillo de sellado debe ser reemplazado cada año o antes si es necesario. El anillo de sellado también puede necesitar ser reemplazado si la olla de presión eléctrica de primera calidad no se utiliza durante un largo periodo de tiempo, ya que puede endurecerse por falta de uso, por lo que es incapaz de formar un sello hermético. El anillo de sellado debe ser reemplazado únicamente por otra del tipo y el tamaño correcto para esta olla a presión.

10. Nunca use detergentes químicos agresivos, estropajos o polvos en cualquiera de las partes o componentes.
11. Compruebe siempre que la válvula de presión y válvula de flotador se encuentran en buen estado de funcionamiento y libres de restos.
12. No sumerja el cuerpo exterior en agua o cualquier otro líquido o verter agua en él.
13. Retire y limpie el colector de condensación, a continuación, vuelva a instalarlo.
14. El cuidado regular o el mantenimiento es esencial para asegurar que este producto es seguro para su uso.

Además de la junta de estanqueidad del anillo, los demás dispositivos de seguridad en la olla de presión eléctrica de primera calidad también deben limpiarse después de cada uso.

VALVULA DE ESCAPE: Para quitar la válvula de escape, simplemente tire hacia arriba y la válvula se despegará de su mecanismo de cierre de resorte. Aplicar un detergente suave y lavar con agua tibia. Después de la limpieza, compruebe que la parte interior de resorte se mueve libremente presionando hacia abajo en él. Ponga la válvula de escape en su lugar empujándola hacia abajo sobre el mecanismo de resorte. Este aparato requiere poco mantenimiento. No contiene piezas reparables por el usuario. No trate de repararlo usted mismo. Contactar con el servicio al cliente para obtener información de reparación calificado.

Resolución de Problemas

Código Indicador	Razones
E1	Falla del interruptor de presión
E3	Cortocircuito del sensor
E4	Circuito sensor abierto
E5	Sobre calentamiento

S/N	Síntoma	Razones Posibles	Soluciones
1	La tapa no cierra bien	El anillo de sellado no está instalado correctamente	Vuelva a colocar el anillo de sellado
		El flotador está retenido por la barra de empuje	Empuje la barra con las manos
2	No se puede destapar después de liberar el aire	El flotador está todavía arriba	Presione el flotador hacia abajo
3	Se escapa el aire por el borde de la tapa	No se ha instalado el anillo de sellado	Instale el anillo de sellado
		Hay residuos de comida en el anillo de sellado	Limpie el anillo de sellado
		Anillo de sellado desgastado	Reemplace el anillo de sellado
		La tapa no está cerrada correctamente	Gire la tapa totalmente
4	El aire escapa de la válvula de flotación	Hay alimentos atascados en el anillo de sellado de la válvula de flotación	Limpie el anillo de sellado
		El anillo de sellado de la válvula de flotación esta desgastado	Reemplace el anillo de sellado

5	El flotador no se levanta	No hay suficiente comida y agua	Compruebe la receta y coloque la cantidad adecuada
		El aire escapa desde el borde de la tapa y la válvula de límite de presión	Llame al Centro de Servicio al Consumidor

Cuando las circunstancias siguientes tienen lugar	Soluciones
<ul style="list-style-type: none"> • El Cable de alimentación y el enchufe sufren de expansión, deformación, decoloración, daños, etc. • Una parte del cable de alimentación o el enchufe se calienta más de lo normal. • La olla de presión eléctrica se calienta anormalmente, emitiendo un olor a quemado. • Hay sonidos o vibraciones inusuales al encender. 	<ul style="list-style-type: none"> • Deje de usar el producto inmediatamente; envíelo al centro de servicio al cliente más cercano.
<ul style="list-style-type: none"> • Hay polvo o suciedad en el enchufe o toma de corriente. 	<ul style="list-style-type: none"> • Elimine el polvo y la suciedad con un cepillo seco.

Advertencia - cualquier otro servicio debe ser realizado por un representante de servicio autorizado.