

9 IN 1 PROGRAMMABLE PRESSURE COOKER

! Improper use of the pressure cooker may result in serious injury. Read the safety instructions in the user manual before starting.

Step 1: Unpacking and checking

- Unpack the pressure cooker and make sure all parts are included (see the user manual for the package contents). If the pressure cooker or any individual parts are damaged, do not use the pressure cooker and contact the manufacturer via the service address indicated on the warranty card.

Step 2: Familiarizing yourself with the pressure cooker

It is important to know these parts for safe cooking:

- **Pressure regulator:** It seals the lid for pressure cooking and releases pressure before safe opening of the lid. The regulator can be set to "AIRTIGHT" or "EXHAUST" position (see Fig. A, F and G).
- **Float valve:** It checks the pressure inside the pressure cooker. When the required pressure inside the pot has been reached, the float valve will pop up and lock the lid until the pressure is released (see Fig. A).
- **Lid:** It must be properly closed or opened for cooking. Look for the triangular lid positioning marker on the lid and the "OPEN" and "CLOSE" positions on the main unit (see Fig. A).

Step 3: Preparing for use

1. Install the condensation collector onto the side of the base unit (see Fig. B).
2. Connect the power cord to the pressure cooker and a wall outlet (see Fig. B).
3. Press and hold the lid button and rotate the lid so that the lid positioning marker aligns with the "OPEN" mark on the base unit. Then lift the lid open (see Fig. C).
4. Add ingredients into the pot. **DO NOT fill more than 2/3 of the pot capacity.**
5. Replace the lid and rotate it so that the lid positioning marker aligns with the "CLOSE" mark on the base unit (see Fig. D).
6. Turn the pressure regulator to the "AIRTIGHT" position (see Fig. F).
7. Select your cooking mode by pressing one of the cooking mode buttons and adjust the cooking time by pressing the + or - button (see Fig. E). Cooking will start after three beep sounds are heard.

Step 4: Letting it cook

- It will take several minutes to reach the required pressure inside the pot. The pressure cooker will only start to count down the programmed cooking time when the pre-heating is done. During pressure cooking, the float valve will pop up to lock the lid. **NEVER attempt to open the lid during cooking.**
- To cancel cooking at any time during cooking, press the CANCEL button (see Fig. E).

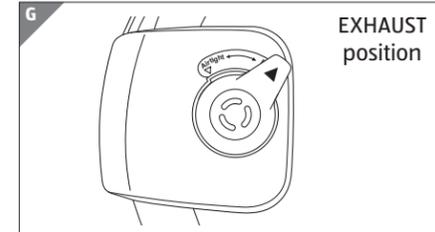
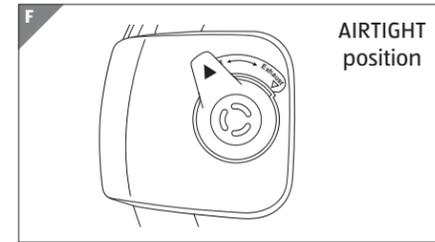
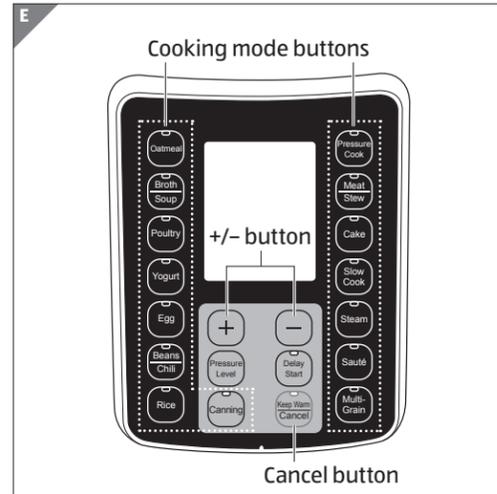
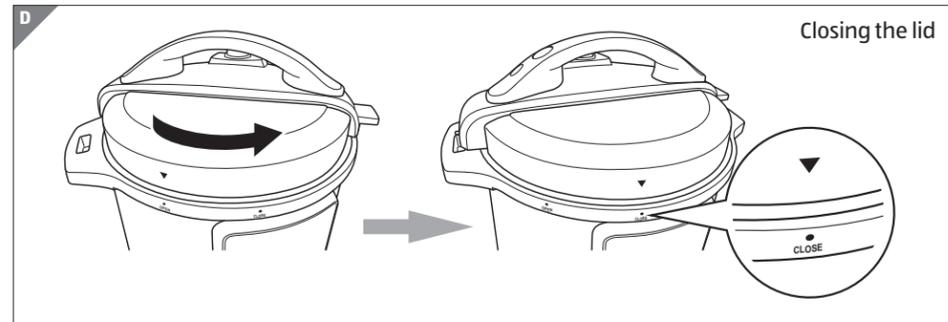
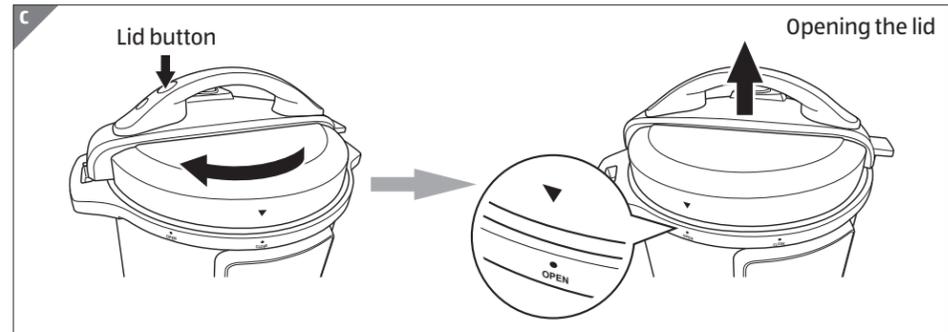
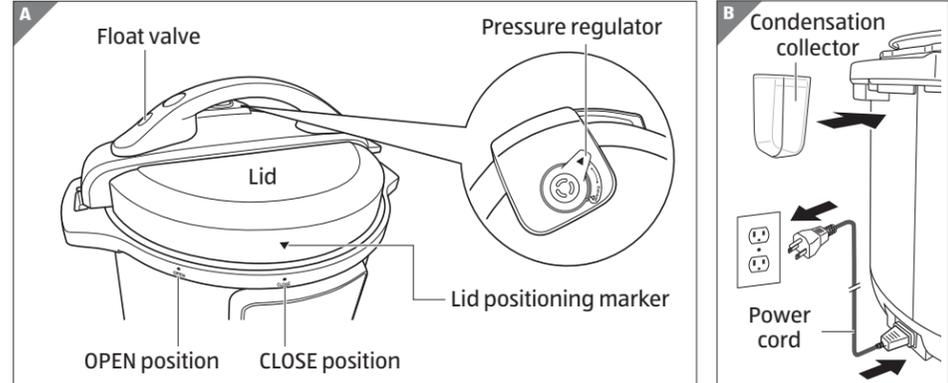
Step 5: Opening the lid when cooking is done

Before opening the lid, release the pressure inside the pot with one of the methods below. **DO NOT force the lid open.**

- **Natural release:** Wait and allow the pressure cooker to naturally cool down and the pressure inside the pot to release on its own. This method is recommended for dishes with large amount of liquid (e.g. soup).
- **Quick release:** Use a tool or protect your hands with oven mitts to turn the pressure regulator to the "EXHAUST" position (see Fig. G). **Bursts of steam will be given off vertically from the center of the pressure regulator. Always protect yourself from burn hazard.**

When the float valve has dropped back to its original (down) position and there is no longer steam emitting, press and hold the lid button and rotate the lid so that the lid positioning marker aligns with the "OPEN" mark on the base unit. Then lift the lid open (see Fig. C).

i Read the user manual for full operation, cleaning and maintenance instructions.



OLLA A PRESIÓN PROGRAMABLE 9 EN 1

Un uso inapropiado de la olla a presión puede provocar daños graves. Lea las instrucciones de seguridad del manual del usuario antes de empezar.

Paso 1: Desembalaje y comprobación

- Desembale la olla a presión y asegúrese de que todas las piezas están incluidas (véase el contenido del paquete en el manual del usuario). Si la olla a presión o alguna de sus partes está dañada, no use la olla a presión y póngase en contacto con el fabricante a través de la dirección de servicio indicada en la tarjeta de garantía.

Paso 2: Familiarizarse con la olla a presión

Es importante conocer estas partes para cocinar con seguridad:

- Regulador de la presión:** sella la tapa para cocinar a presión y libera la presión antes de abrir la tapa con seguridad. El regulador puede ajustarse a la posición "AIRTIGHT" o "EXHAUST" (véase las **fig. A, F y G**).
- Válvula de flotación:** comprueba la presión interior de la olla a presión. Cuando se alcanza la presión requerida dentro de la olla, la válvula de flotación salta y bloquea la tapa hasta que se libere la presión (véase la **fig. A**).
- Tapa:** debe estar debidamente cerrada o abierta para cocinar. Busque la marca triangular de posición en la tapa y las posiciones "OPEN" y "CLOSE" en la unidad principal (véase la **fig. A**).

Paso 3: Preparación para su uso

- Instale el colector de condensación en el lateral de la unidad base (véase la **fig. B**).
- Conecte el cable eléctrico a la olla a presión y a un tomacorriente (véase la **fig. B**).
- Presione y mantenga presionado el botón de la tapa y gire la tapa hasta que la marca de posición de la tapa coincida con la marca "OPEN" de la unidad base. A continuación, levante la tapa (véase la **fig. C**).
- Incorpore los ingredientes a la olla. **NO rellene más de 2/3 de la capacidad de la olla.**
- Vuelva a colocar la tapa y gírela hasta que la marca de posición de la tapa coincida con la marca "CLOSE" de la unidad base (véase la **fig. D**).
- Gire el regulador de la presión hasta la posición de "AIRTIGHT" (véase la **fig. F**).
- Seleccione el modo de cocción pulsando uno de los botones de modo de cocción y ajuste el tiempo de cocción pulsando el botón + o - (véase la **fig. E**). La cocción comenzará después de escuchar tres pitidos.

Paso 4: Dejar cocinar

- Tardará varios minutos en alcanzar la presión requerida dentro de la olla. La olla a presión comenzará a contar hacia atrás el tiempo de cocción programado solo cuando el precalentamiento haya terminado. Durante la cocción a presión, la válvula de flotación saltará para bloquear la tapa. **NUNCA intente abrir la tapa durante la cocción.**
- Para cancelar la cocción en cualquier momento durante la cocción, pulse el botón CANCEL (véase la **fig. E**).

Paso 5: Abrir la tapa cuando termine la cocción

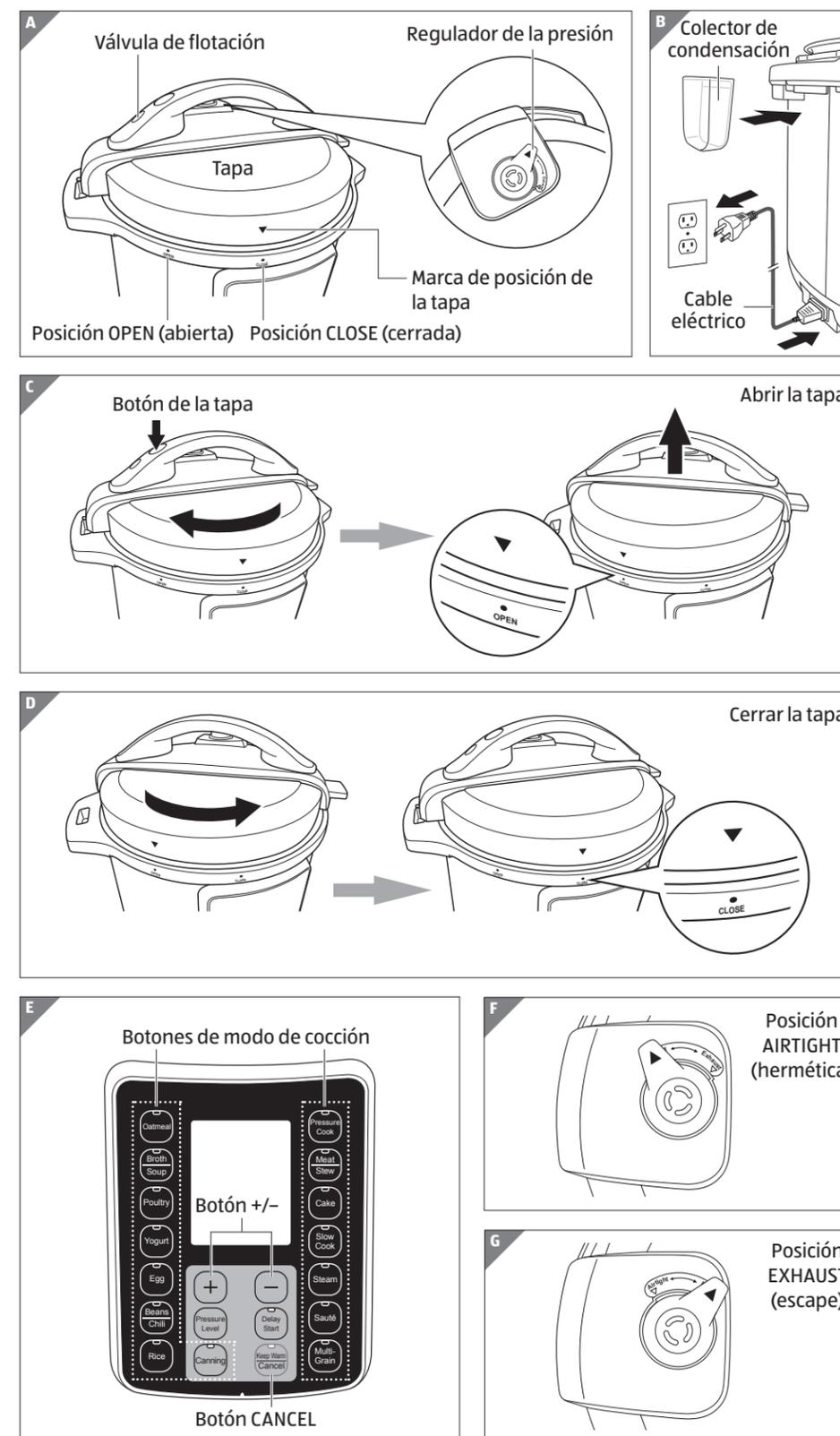
Antes de abrir la tapa, libere la presión dentro de la olla con uno de los métodos que se indican a continuación. **NO abra la tapa a la fuerza.**

- Liberación natural:** espere y deje que la olla a presión se enfríe naturalmente y que la presión dentro de la olla se libere por sí sola. Este método se recomienda para platos con gran cantidad de líquido (p. ej., sopa).
- Liberación rápida:** utilice un utensilio o protéjase las manos con manoplas de horno para girar el regulador de la presión hasta la posición "EXHAUST" (véase la **fig. G**). **Saldrán ráfagas de vapor en vertical desde el centro del regulador de la presión. Protéjase siempre del peligro de quemaduras.**

Cuando la válvula de flotación haya vuelto a su posición original (abajo) y no salga más vapor, presione y mantenga presionado el botón de la tapa y gire la tapa hasta que la marca de posición de la tapa coincida con la marca "OPEN" de la unidad base. A continuación, levante la tapa (véase la **fig. C**).



Lea el manual del usuario para obtener instrucciones completas sobre la operación, la limpieza y el mantenimiento.



US

