

Premium

PRESSURE COOKER OLLA A PRESIÓN



This product is for domestic use only

Use & Care Manual
Important Safeguards

MODEL : PPC1047/PPC1077/PPC1097

MODELO : PPC1047/PPC1077/PPC1097

PRECAUTIONS

IMPORTANT SAFEGUARDS

When using pressure cookers, basic safety precautions should always be followed:

1. Read all instructions.
2. Do not touch hot surfaces. Use handles or knobs.
3. Close supervision is necessary when the pressure cooker is used near children.
4. Do not place the pressure cooker in a heated oven.
5. Extreme caution must be used when moving a pressure cooker containing hot liquids.
6. Do not use pressure cooker for other than its intended use.
7. This pressure cooker cooks under pressure. Improper use may result in scolding injury. Make certain the unit is properly closed before operating. See "Operating Instructions."
8. Do not fill the unit over 2/3 full. When cooking foods that expand during cooking such as rice or dried vegetables, do not fill the unit over 1/2 full. See "Food Preparation Instructions."
9. Do not cook food 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.
10. Always check the pressure release devices for clogging before use.
11. Do not open the pressure cooker until the unit has cooled and internal pressure has been reduced. See "Operating Instructions."
12. Do not use this pressure cooker for pressure frying with oil.
13. Be sure that handles are assembled and fastened properly.
14. When the normal operating pressure is reached, turn the heat down so all the liquid, which creates the steam, does not evaporate.
15. While in use, do not put anything heavy on the regulator. Do not use any substitute for it for any reason.
16. Do not keep salt water, soy sauce, vinegar or other liquids in the pot for long

periods to avoid corrosion.

17. While cooking leavened bread foods like steamed, do not use the regulator.

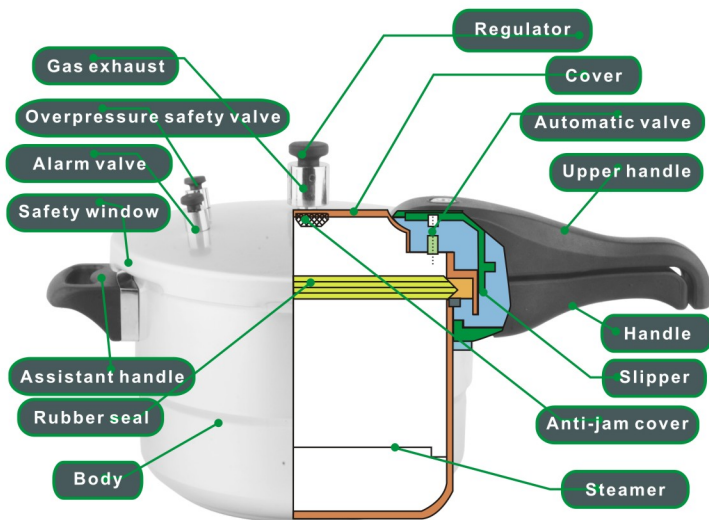
Otherwise, the food will not plump to a desired state.

18. When you finish use the cooker, please clean the pot, remove the large and small seals away from the anti-jam device for cleaning and then reload them onto the device. Put the lid upside down on the pot in order to extend the life of the seals.

19. During the cooking process you may occasionally hear a "pop" sound inside the pot when the air pressure within the pot increases. This happens because the seals expand with heat and is quite normal.

SAVE THESE INSTRUCTIONS

PARTS OF YOUR PRESSURE COOKER



FEATURES

1. The working pressure of the pressure cooker is 80 KPA. The maximum temperature can be up to 230° Fahrenheit and the breaking pressure is 480 KPA.
2. When the upper handle and the lower handle do not coincide, the inner pressure will not surpass 5 KPA, no matter how long it is heated. When the inner pressure

exceeds 5 KPA the cooking-pot will not be opened to ensure safety.

3. When the regulator jams and the pressure inside the cooker reaches a certain pressure point, the safety valve will eject and steam will exhaust toward the outside, which will ensure safety and protection.

4. When the spring protection pad jams or is not working, the alarm valve will produce alarm sounds automatically.

5. When the spring safety pad alarm valve jams or is not working, the rubber ring will be squeezed out from the safety windows to ensure safety.

6. The Premium pressure cooker can be used either on a gas stove or on an electric stove.

7. Compared with ordinary cookers, this pressure cooker can save half of the cooking time and energy for you. It is suitable for use in homes, restaurants, medical institutions, etc. It is an essential cooking utensil in high plain areas with low air pressure.

This item is intended for household use only.

OPERATING INSTRUCTIONS

1. Before cooking, please dress with suitable clothes.
2. Before using the pressure cooker, put a layer of cooking oil at the bottom of the rim of the cooker, so it can be opened and closed easily. (Figure 1)

Figure 1



3. Whenever using the pressure cooker, please make sure that the air exhaust tube is unblocked, the anti-jam cover is clean and the self-lock valve works freely. (Figure 2)

Figure 2



4. While closing the pressure cooker, align the mark on the surface of the lid with the mark on the lower handle. Turn the upper handle clockwise until the upper and lower handles coincide exactly. (Figure 3)



5. After the lid is in place, the pot is ready to be heated. When steady vapor flows out of the air exhaust tube, put the regulator on the exhaust tube. In doing so, you can tell whether the exhaust tube is jammed before reaching the pressure limit. (Figure 4)



6. Once the pressure limit valve starts exhausting, turn down the heat to keep the regulator at an even exhausting state until you finish cooking. (Figure 5)



7. Before opening the cooker, please follow cooling measures to reduce pressure. You can do so by moving the cooker away from the fire and allowing it to cool naturally; or by lifting the pressure limit valve to let out the vapor and reduce the pressure inside. (Figure 6)



8. When the self-lock valve is definitely back in its original position, turn the upper handle counterclockwise until the lid of the cooker is opened. (Figure 7)



9. Move the cooker away from the fire when the cooking is done. If you want to open the cooker immediately, please lift the regulator very slowly to prevent the vapor and food from spilling. (Figure 8)



10. Please wash and clean the anti-jam cover regularly to keep it clean and avoid jamming. (Figure 9)



FOOD PREPARATION INSTRUCTIONS

1. Do not fill the unit over two-thirds full. When cooking foods that expand during cooking as rice or dried vegetables, do not fill the unit over one-half full.
2. Do not cook foods such as applesauce, cranberries, pearl barley, oatmeal, or other cereals, split peas, noodles, macaroni, rhubarb or spaghetti, as these foods tend to foam, froth and sputter and may block the pressure release device.

Table of Suggested Cooking Times:

Food Items	Quantity (kg)	Water (kg)	Time after the regulator exhausts vapor steadily and the fire is turned down
Pork	1.0	0.5	20
Chicken	1.5	1.0	13
Fish	0.8	0.25	4
Chop	1.0	0.7	10
Beef	1.0	0.5	15
Rice	1.0	Appropriate	5
Soup	0.5	Appropriate	25

IMPORTANT ADDITIONAL INSTRUCTIONS

WARNING

1. The handle screws will get loose during use due to normal material thermal expansion and contraction processes due to heat. You should tighten the screws with a screwdriver between uses.



Please take note that if the handle screws are loose, the self-lock valve will be out of function which leads to steam leakage and the unit will not pressurize correctly or could cause injury.

2. Please make sure the upper and lower handles completely overlap when you close the pressure cooker lid. The pressure cooker should not be used if the handle is not properly placed and the unit is not closed correctly. **DO NOT** open the pressure cooker until it has cooled off and all internal pressure has been released. Always remove the pressure regulator **AFTER** the pressure has been released and before opening the cover. If the handles are difficult to push apart, this indicates that the pressure cooker is still pressurized. **NEVER** force the pressure cooker open. Any pressure built up in the cooker can be hazardous.

3. When cooking in your pressure cooker, the safety window should **NEVER** face towards the user. The safety window should always face towards the wall.



**Safety window
should face the
wall**

The rubber gasket is the last emergency relief device on the pressure cooker and it breaks if other relief devices fail. Steam will exit through the safety window and may scald the user if faced in the incorrect position.

PRECAUCIONES

MEDIDAS IMPORTANTES DE SEGURIDAD

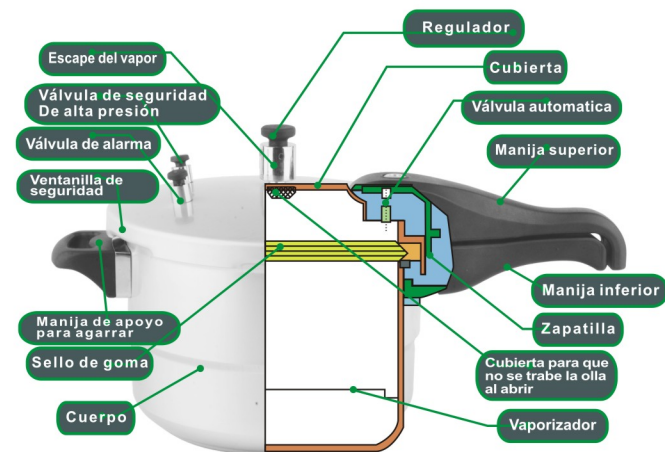
Cuando haga uso de la olla a presión, siempre debe seguir las siguientes medidas básicas de seguridad:

1. Lea todas las instrucciones.
2. No toque la superficie mientras esté caliente. Utilice siempre el mango.
3. Supervise atentamente la olla cuando se use cerca de los niños.
4. No coloque la olla en un horno caliente.
5. Tenga extrema precaución al mover la olla con líquidos calientes adentro.
6. No utilice la olla para fines diferentes a los establecidos.
7. Esta olla cocina bajo presión. Un uso inapropiado puede causar una herida o quemadura. Asegúrese que la olla quedó bien cerrada antes de usarla. Vea "Instrucciones de Manejo".
8. No llene la olla más de 2/3 de su capacidad. Cuando se cocinan alimentos que se expanden como arroz o vegetales secos, no llene la olla más de 1/2 de su capacidad. Vea "Instrucciones de Preparación de Alimentos".
9. No cocine alimentos como: salsa de manzana, arándano, cebada, cereales, arvejas, fideos, ruibarbo o espaguetis. Estos alimentos tienden a formar espuma y podrían bloquear el sistema de control de presión.
10. Siempre verifique la válvula de presión por si está atorada o tapada antes de usar la olla a presión.
11. No abra la olla a presión hasta que este fría y la presión interna haya disminuido. Vea "Instrucciones de Manejo".
12. No utilice la olla para freír con aceite.
13. Asegúrese de que el mango esté armado y asegurado debidamente.
14. Cuando alcance la presión normal de operación, baje la temperatura para que los líquidos que crean vapor no se evaporen.
15. Mientras esté usando la olla a presión, no coloque nada pesado sobre el regulador. No utilice ningún sustituto para el regulador por ninguna razón.

16. No guarde agua salada, salsa de soya ni vinagre en la olla por mucho tiempo para evitar que se oxide.
17. Al cocinar comida con levadura no utilice el regulador porque las comidas no van a llegar al volumen deseado.
18. Al terminar de usar la olla a presión límpiela por dentro, remueva las partículas grandes y pequeñas de los sellos de seguridad y vuélvalos o colocar en su puesto. Ponga la tapa boca arriba sobre la olla para prolongar la vida de los sellos.
19. Durante el proceso de cocinar puede oír de vez en cuando un sonido "pop" dentro de la olla cuando aumenta la presión. Esto pasa porque los sellos se expanden con el calor y es normal.

GUARDE ESTAS INSTRUCCIONES

PARTES DE SU OLLA A PRESION



CARACTERISTICAS

1. La olla a presión Premium trabaja a una presión de 80 KPA. La temperatura máxima puede ser de 110° C y la presión máxima interna es de 480 KPA.

2. Si las manijas superior e inferior no coinciden, la presión interna no pasará de 5 KPA, no importa cuánto tiempo haya estado calentándose. Cuando la presión interna pasa de 5 KPA, la olla no abre por medidas de seguridad.

3. Cuando el regulador se trabe y la presión dentro de la olla alcanza una cierta presión, la válvula de seguridad saltará y botará el vapor hacia afuera por motivos de seguridad y protección.

4. Cuando el protector del resorte se traba o no está funcionando, la válvula de alarma hace sonar la alarma automáticamente.

5. Cuando el resorte de seguridad de la válvula de la alarma se traba o no funciona, el anillo de caucho se saldrá de las ventanas de seguridad para efectos de seguridad.

6. La olla a presión Premium se puede utilizar en estufas a gas o en estufas eléctricas.

7. En comparación a ollas comunes esta olla a presión te ahorrara la mitad del tiempo de cocinar y de energía. Es ideal para el uso en hogares, restaurantes, instituciones médicas, etc. Es un utensilio esencial para cocinar en planicies altas con baja presión de aire.

Este producto es solo para uso doméstico.

INSTRUCCIONES DE OPERACION

1. Antes de cocinar, utilice ropa apropiada.

2. Antes de utilizar su olla a presión úntele una capa de aceite de cocina en el borde superior de la olla para que se pueda abrir y cerrar fácilmente. (Figura 1)



3. Cuando esté usando la olla a presión, asegúrese que el tubo de salida de aire no esté bloqueado, que la tapa esté limpia y que la válvula que se cierra por si sola trabaja libremente. (Figura 2)



4. Cuando esté cerrando la olla a presión alinee la marca en la tapa con la marca en la manija inferior. Dé vuelta a la manija de arriba en el sentido del reloj hasta que las manijas de arriba y abajo coinciden exactamente. (Figura 3)



5. Después de que la tapa esté en su lugar la olla está lista para empezar a calentarse. Cuando el vapor empiece a salir constantemente del tubo de salida de aire, coloque el regulador en el tubo de salida. Al hacer esto se dará cuenta si el tubo de salida está trabado antes de llegar al límite de presión (Figura 4)



6. Una vez que la válvula de presión comience a extraer vapor, baje la temperatura para mantener el regulador en un estado estable hasta que se termine de cocinar. (Figura 5)



7. Antes de abrir la olla a presión por favor tome medidas de enfriamiento para reducir la presión. Puede hacer esto removiendo la olla del fuego y permitiendo que se enfríe naturalmente o levantando la válvula límite de presión para dejar salir el vapor y reducir la presión interna. (Figura 6)



8. Cuando la válvula que se cierra por si sola vuelva definitivamente a su posición original dé vuelta a la manija de arriba en sentido contrario a las manijas del reloj hasta que la tapa de la olla esté abierta. (Figura 7)



9. Retire la olla del fuego cuando termine de cocinar. Si quiere abrir la olla inmediatamente por favor levante el regulador lentamente para prevenir que el vapor y la comida se derramen. (Figura 8)



10. Por favor lave y limpie la tapa frecuentemente para que no se trabaje. (Figura 9)



INSTRUCCIONES PARA PREPARAR ALIMENTOS

1. No llene la olla más de 2/3 de su capacidad. Cuando se cocinan alimentos que se expanden, como arroz o vegetales secos, no llene la olla más 1/2 de su capacidad. Vea "Instrucciones de Preparación de Alimentos".
2. No cocine alimentos como: salsa de manzana, arándanos cebada, cereales, arvejas, fideos, ruibarbo o espaguetis. Estos alimentos tienden a hacer espuma y podrían bloquear el sistema de control de presión.

Tabla de Tiempos Sugeridos de Cocción:

CLASES DE COMIDAS	CANTIDAD (kg)	VOLUMEN DE AGUA (kg)	TIEMPO DESPUES QUE EL REGULADOR LIBERA VAPOR CONTINUAMENTE Y EL FUEGO ESTA APAGADO
CARNE DE CERDO	1.0	0.5	20
POLLO	1.5	1.0	13
PESCADO	0.8	0.25	4
CHULETA	1.0	0.7	10
CARNE	1.0	0.5	15
ARROZ	1.0	APROPIADO	5
SOPAS	0.5	APROPIADO	25

INSTRUCCIONES ESPECIALES ADICIONALES

AVISO

1. Los tornillos de las asas pueden aflojarse durante el uso debido a la expansión y contracción térmicas normales de los materiales debido al calor. Usted debe apretar los tornillos con un destornillador entre usos.



Tenga en cuenta que si los tornillos están flojos, la válvula automática no funcionará normalmente, lo cual puede producir la salida del vapor, que la unidad no se presurice correctamente y puede causar lesiones.

2. Por favor asegúrese de que las asas superior e inferior se superponen completamente al cerrar la tapa de la olla a presión. La olla a presión no debe utilizarse si el mango no está bien colocado y la unidad no está cerrada.

correctamente. **NO abra** la olla a presión hasta que se haya enfriado y toda la presión interna haya sido liberada. Siempre quite el regulador de presión **después** de que la presión haya sido liberada y antes de abrir la tapa. Si las asas son difíciles de separar, esto indica que la olla a presión todavía tiene presión interna. **Nunca** fuerce la olla para abrirla. Cualquier presión en la olla puede ser peligrosa.

3. Al cocinar en la olla a presión, la ventanilla de seguridad **NUNCA** debe quedar frente al usuario. La ventanilla de seguridad debe estar mirando hacia la pared.



Ventana de seguridad



La ventana de seguridad debe estar de frente a la pared.

La junta o sello de goma es el último dispositivo de seguridad de la olla a presión y se rompe si los otros dispositivos fallan. El vapor sale por la ventanilla de seguridad y el usuario puede quemarse si la ventanilla está en la posición incorrecta.

Premium

Manual de uso y cuidado
Precauciones importantes

para uso doméstico únicamente.