

Model/Modelo: PPC10580D

PREMIUM LEVELLA®

6.3 QT DIGITAL PRESSURE COOKER
OLLA DIGITAL A PRESION DE 6 L



USER MANUAL / MANUAL DE INSTRUCCIONES

Use and care manual. Important safeguards. This product is for domestic use only.

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

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 or 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 the 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 the 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
PPC10580D	(10)	120v~60Hz	1000W	6L	22cm	0-50kPa	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.

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 potholders 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 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 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 shown 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.

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

When you select a function and enter into the program, the display will show the default pressure cooking time (for rice is 8 minutes), and the pressure cooker starts to heat up. The default pressure cooking time shown 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, but before, 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 AWAY FROM THE VALVE WHILE
VENTING.**

Hot steam escaping from the valve may cause serious injuries if precautions are not

followed. Use potholders, 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 potholders, tongs, or other tools to adjust the valve.

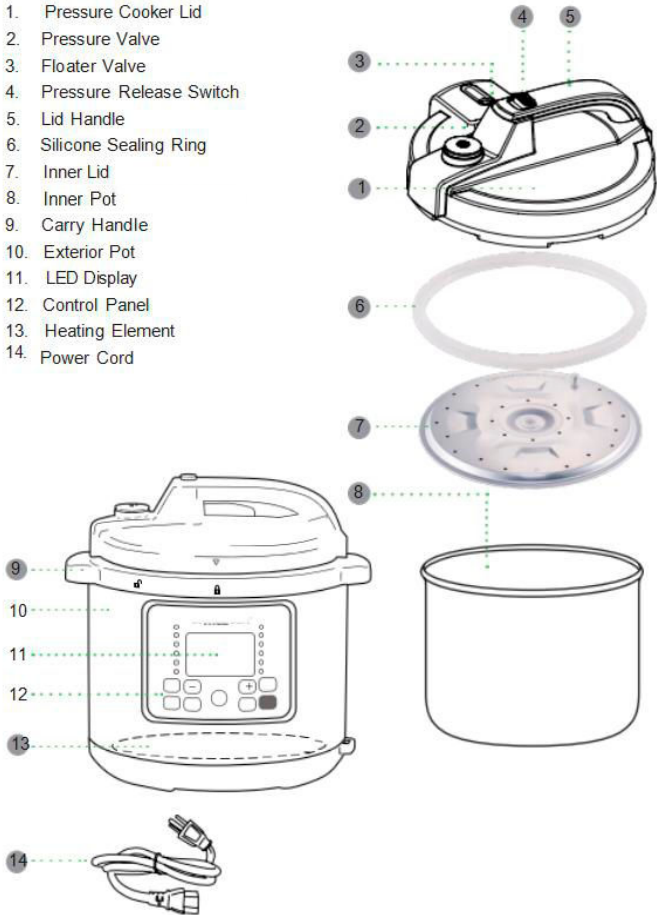
USE POTHOLDERS WHEN REMOVING THE REMOVABLE COOKING POT. NEVER FORCE THE LID TO OPEN.

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

Product Features

PARTS OF THE PRESSURE COOKER

- 1. Pressure Cooker Lid
- 2. Pressure Valve
- 3. Floater Valve
- 4. Pressure Release Switch
- 5. Lid Handle
- 6. Silicone Sealing Ring
- 7. Inner Lid
- 8. Inner Pot
- 9. Carry Handle
- 10. Exterior Pot
- 11. LED Display
- 12. Control Panel
- 13. Heating Element
- 14. Power Cord



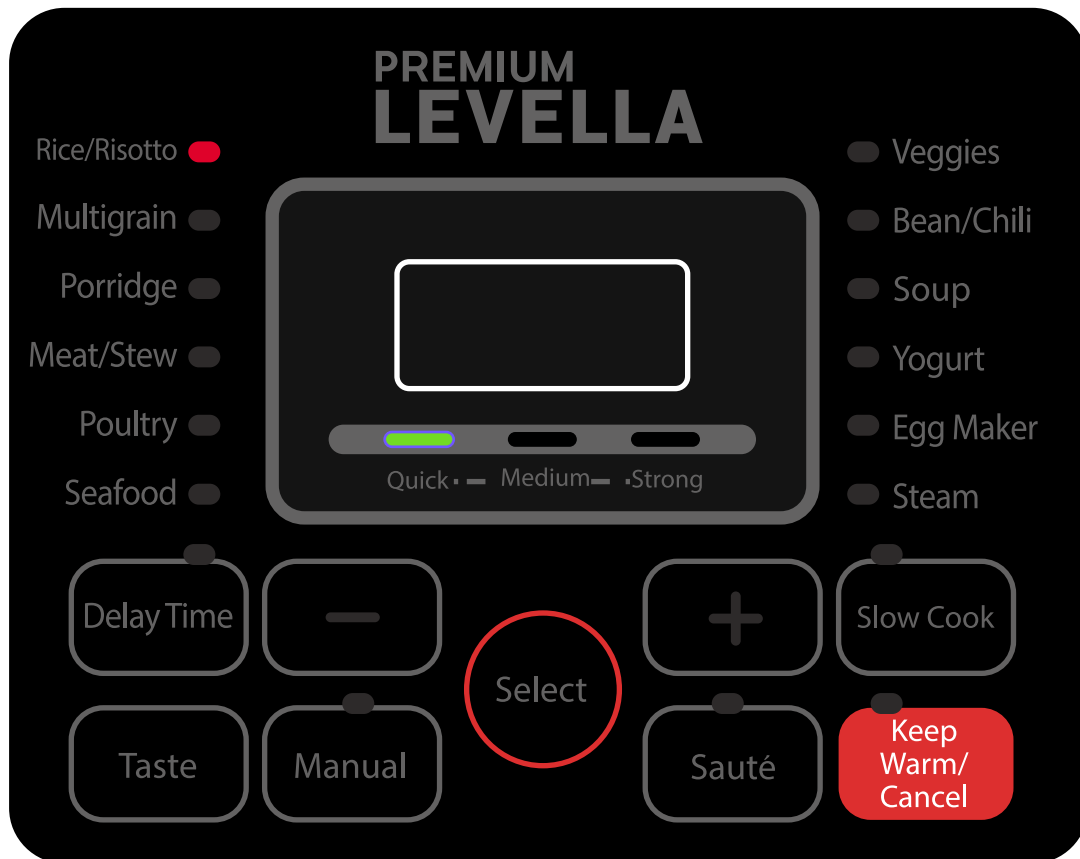
ACCESSORIES

ACCESSORIES

1. Rice Spoon
2. Measuring Cup



CONTROL AND FEATURES



Product functions

The pressure cooker includes the following functions:

- Rice
- Multigrain
- Porridge
- Meat/stew
- Poultry
- Seafood
- Veggies
- Bean/chili
- Soup
- Yogurt
- Egg Maker
- Steam
- Slow cook
- Sauté
- Manual

Display status

1. Power on the device for the first time: The first time the appliance is powered on, the buzzer gives a long sound and enters the standby state. The display displays "— — — —".

2. Time selection: After selecting the function, the display will show the default pressure cooking time. Before entering the working state, the time can be adjusted using the keys [-] and [+]. Please refer to the adjustable range (Table 1)

3. Taste: After selecting the function, the display shows the pressure holding time. The default is Quick (low pressure), and the Taste can be selected by pressing the "taste selection" button. Quick (low pressure), Medium (medium pressure) and Strong (high pressure). Taste is different under different pressure and can be adjusted cyclically. The pressure holding time range can be seen on the **COOKING PROGRAMS** table.

4. Preset Time: Press the Preset Time button to set the preset timer for up to 24 hours. Adjust the time in 30-minute increments using the “+” and “-” buttons, or by continuing to press the Delay Time button until your preferred delay time is selected.

5. Keep Warm/Cancel: For most presets, after your cooking cycle is complete, it will automatically switch to Keep Warm mode. Press the Keep Warm/Cancel button at any time to stop the cooking cycle.

6. Automatic Start: Once you have selected your desired cooking preset or function and adjusted as needed, simply step away. Your pressure cooker will automatically begin the cooking cycle after about 5 seconds unless the delay timer has been set.

7. NOTE: Each cooking program and function is set with a default time, temperature, and pressure level that may be adjustable. Refer to **Cooking Programs** to see which settings are adjustable and not adjustable.

Functions

1. Sauté

This is a 20-minute program (00:20) for Sauté food. The normal function of this function is no pressure cooking. You can also use your pressure cooker to sauté foods such as meat. The program time can be adjusted between 1 and 40 minutes, with a default setting of 20 minutes. This is generally adequate for any sauté task. In this example, we will sauté two pork chops. To do this successfully, follow the steps below: Wash the chops and pat them dry. Remove the lid on your pressure cooker. Connect your pressure cooker to power, ensuring the inner pot is installed. The pressure cooker will beep once. Press the Sauté button.

NOTE: DO NOT add oil at this point. The Display will indicate a flashing “20”, the default time. After 5 seconds, it will show a steady “20” and the Pot will start to heat. When the countdown on the Display decreases to “19”, add a small amount of oil to the inner pot. Wait a further 2 minutes and, at “17”, place your pork chops into the pot. Use a wooden or silicone spatula and turn your chops as required to ensure even browning. When you are satisfied with the result, press the Keep Warm / Cancel button until the display shows: “- - - “. Switch off the pressure cooker and unplug it. When cool, clean as per the instructions in the “Cleaning and Maintenance” section.

Note: This function is a high temperature function, and the fault of E3 will not be detected.

2. Rice/Risotto

This is an 8-minute program for cooking rice and grains. Position the removable cooking pot in the cooker. Add

at least 1/5 full of water or cooking liquid to the cooking pot. 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. 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. Press the RICE button. The light on the RICE button will flash and the display will show "00:08". 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.

3, Slow cook

This function will allow you to cook slow cooker classics such as pot roasts in up to 12 hours. Load your ingredients in the morning and dinner will be waiting for you.

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". 2 hours. The longest cooking time is 12 hours at about 212°F. 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.

4. Yogurt

This is an 8-hour program (08:00) for Yogurt. Disinfect the container with boiling water for 10 minutes, pour in milk and yogurt starter after cooling, mix well, and cover it; Add a proper amount of water into the tank, select the "Yogurt" function, and click "Start"; After the work is completed, it will not enter the heat preservation mode and will enter the standby mode.

5, Meat/stew

This is a 20-minute program (00:20) for stewing food. Follow the steps listed in this manual under the heading "General Operation Instructions." Press the Meat/stew button. 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. Make sure the pressure cooker is at least 1/5 full. Do not fill the cooking pot more than 3/5 full. When the cooking time ends, the unit will beep automatically and go into Keep Warm mode, until you press the Keep Warm/ Cancel button.

6, Steam

This is an 8-minute program (00:08) for steaming. 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. Follow the steps listed in this manual under the heading “General Operation Instructions.” Press the Steam button. 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. When the cooking time ends, the unit will beep automatically go into Keep Warm mode, until you press the Keep Warm/ Cancel button.

7, Soup

This is a 30-minute program (00:30) for cooking soups. Follow the steps listed in this manual under the heading “General Operation Instructions.” Press the Soup button.

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.

Make sure the pressure cooker is at least 1/5 full. Do not fill the cooking pot more than 3/5 full. When the cooking time ends, the unit will beep automatically go into Keep Warm mode, until you press the Keep Warm/ Cancel button.

8, Manual

This is a Manual program function. This program can be used to provide flexibility if none of the other preset programs are suitable. Do not forget you only have 5 seconds to select a function you wish to adjust.

9, Multigrain, porridge, poultry, seafood, veggies/vegetables, Bean/chili beans/peppers, Egg Maker. You put the food into the container, and then select the corresponding function to start cooking. These functions are cooking under pressure. If the pressure switch is disconnected, the overpressure protection time will be entered, and then the pressure switch will be closed to resume heating. If the pressure switch is disconnected, the heating will stop.

WARNING:

Do not hold the pressure release valve. Hot steam/liquid may be ejected.

Keep hands and face away from steam vents, use potholders 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

This 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.

Cooking Programs (Table 1)

Function	Default time (Quick)	Taste selection			Adjustable pressure	Preset time	Keep Warm
		Quick	Medium	Strong			
Rice	8min	8min	18min	25min	8-25 (1) min	24hr	24hr
Multigrain	30min	30min	45min	60min	30-60 (1) min	24hr	24hr
Porridge	15min	15min	25min	35min	15-35 (1) min	24hr	24hr
Meat/stew	20min	20min	30min	40min	20-40 (1) min	24hr	24hr
Poultry	15min	15min	25min	35min	15-35 (1) min	24hr	24hr
Seafood	8min	8min	15min	25min	8-25(1) min	24hr	24hr
Veggies	5min	5min	15min	25min	5-25 (1) min	24hr	24hr
Bean/chili	30min	30min	40min	60min	30-60min	24hr	24hr
Soup	20min	20min	35min	60min	20-60(1) min	24hr	24hr
Yogurt	8min	8hr	12hr	20hr	8-20hr (30min)	//	//
Egg Maker	5min	5min	8min	15min	5-15(1) min	24hr	24hr
steam	8min	8min	15min	25min	8-25 (1) min	24hr	24hr
Sauté	20min	20min	30min	40min	20-40 (1) min	//	//
Slow cook	2hr	2hr	6hr	12hr	2-12hr (30min)	24hr	24hr
Manual	10min	10min	30min	60min	10-60 (1) min	24hr	24hr

General Operating Instructions

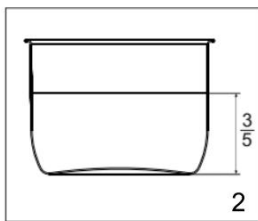
1. Open the lid by turning the lid handle clockwise to the OPEN position, and then carefully lift the lid. (See picture 1).



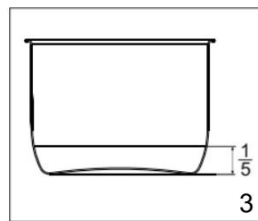
1

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

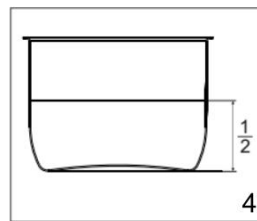
NEVER fill **the cooking pot** more than $\frac{3}{5}$ or less than $\frac{1}{5}$ full. This is indicated on the upper line on the inside of the cooker identified with the word “**MAX**”. For rice and vegetables that expand during cooking, **DO NOT** fill over $\frac{1}{2}$. (See pictures 2, 3, 4)



2

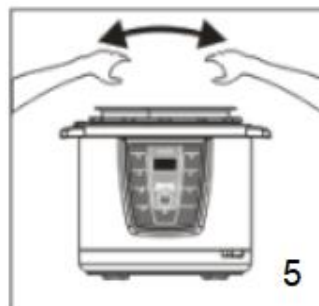


3



4

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 5)



5

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 6)



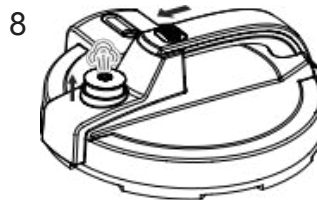
6

5. Install the condensation collector. (See picture 7)



7

6. Adjust the Exhaust Valve to the SEAL position before cooking. The Float Valve must be fully down to properly seal the pot before cooking. (See picture 8)



8

- **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.

SAFETY AND COOKING TIPS

- **EXTREME CAUTION** should be taken when sliding the pressure release switch to the Venting position. Keep hands and face away from the pressure valve openings. Failure to comply may result in scalding or serious injury.
- **DO NOT** open the lid until pressure inside the cooker is completely released. As a safety mechanism, the lid will remain locked and cannot be opened until the floater valve drops.
- When opening the lid, the inner pot may stick to the lid. This is caused by vacuum due to cooling. To release the vacuum, slide the pressure release switch to the Venting position.
- If the floater valve is stuck, slide the pressure release switch to the Venting position. If all the steam has released, push the floater valve down with a pen or long stick.
- **ALWAYS** add at least 1 cup of water or other liquids so enough steam can be generated to cook under pressure. These include cooking sauces, wine, beer, stocks, juices of fruit and vegetables. Oils and oil-based sauces do not have enough water content and will not account for the required liquid volume.
- When cooking rice, **DO NOT** exceed 10 cups of uncooked rice in the 6 Quart model or 14 cups of uncooked rice in the 8 Quart model. Exceeding these recommendations may cause rice to be undercooked.
- The time to build pressure and cook will vary according to the temperature and quantity of the ingredients. Food that is cold or frozen will take longer to cook than food that is at room temperature.
- The Delay Timer is not recommended for porridge, oatmeal, or other foamy and thick liquids. Cooking progress should be monitored when cooking these foods.

Cleaning and Maintenance

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

This 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 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 IMMERSSE BASE IN WATER OR ANY OTHE 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 this 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 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	Sensor disconnected
E2	Short circuit of sensor
E3	Overheating, Sauté function is not tested
E4	Pressure switch malfunction

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	Take the cooker to a 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

Al usar aparatos eléctricos, siempre se deben seguir las precauciones básicas de seguridad, incluidas las siguientes:

1. Lea todas las instrucciones.
2. No toque las superficies calientes. Utilice asas o perillas.
3. Para protegerse contra descargas eléctricas, no sumerja el cable, el enchufe ni el aparato en agua ni en ningún otro líquido. Si la unidad se cae accidentalmente o se sumerge en agua, desenchúfela inmediatamente del tomacorriente. No meta la mano en el agua.
4. Es necesaria una estrecha supervisión cuando se utiliza cualquier aparato cerca de niños.
5. Esta olla a presión no está diseñada para ser utilizada por niños.
6. Desenchúfela 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 a funcionar mal durante el uso, desconecte inmediatamente el cable. No la use ni intente repararlo.
7. No opere ningún aparato con un cable o enchufe dañado o después de que el aparato funcione mal o se haya dañado de alguna manera. Devuelva el aparato al centro de servicio autorizado más cercano para su examen, reparación o ajuste.
8. El uso de accesorios no recomendados por el fabricante del aparato puede causar lesiones.
9. Siempre opere este aparato sobre una superficie estable.
10. No lo use al aire libre. Solo para uso doméstico.
11. No permita que el cable cuelgue del borde de la mesa o mostrador ni que toque superficies calientes.
12. No lo coloque sobre o cerca de un quemador de gas o eléctrico caliente, ni en un horno caliente.
13. Se debe tener mucho cuidado al mover un aparato que contenga aceite caliente o cualquier otro líquido caliente.
14. Nunca sumerja la carcasa o la base en agua.
15. Siempre conecte primero el enchufe al aparato, luego enchufe el cable al tomacorriente de la pared. Para desconectar, apague cualquier control y luego retire el

enchufe del tomacorriente de la pared.

16. No utilice el aparato para otro uso que no sea el previsto.

17. Riesgo de descarga eléctrica. Cocine solo en el recipiente extraíble.

18. Este aparato cocina a presión. El uso inadecuado puede resultar en lesiones por escaldaduras. Asegúrese de que la unidad esté correctamente cerrada antes de operarla. Consulte las "Instrucciones generales de operación".

19. No llene la unidad por encima de la LÍNEA MAX marcada en el recipiente interior. Cuando cocine alimentos que se expanden durante la cocción, como arroz, frijoles o vegetales secos, no llene la unidad más de la mitad (1/2). Consulte las "Instrucciones generales de operación". Llenar en exceso la olla a presión puede provocar obstrucciones, lo que acumula un exceso de presión en el interior y puede ser peligroso.

20. No se recomienda cocinar alimentos como puré de manzana, arándanos, cebada perlada, avena u otros cereales, guisantes, fideos, macarrones, ruibarbo o espaguetis. Estos alimentos tienden a formar espuma y chisporroteo y pueden bloquear el dispositivo de liberación de presión (ventilación de escape). Las recetas que utilizan cualquiera de estos ingredientes deben seguirse cuidadosamente para evitar problemas.

21. Siempre verifique que los dispositivos de liberación de presión no estén obstruidos antes de usarlos. Siempre asegúrese de que la válvula de escape esté instalada correctamente antes de su uso. Un montaje incorrecto puede evitar que la olla a presión acumule presión o que salga vapor por los lados de la tapa. Consulte "Características del producto" e "Instrucciones generales de operación".

No utilice esta olla a presión para freír a presión con aceite.

22. **NO** abra la olla a presión hasta que se haya enfriado y se haya liberado toda la presión interna. Si la olla a presión es difícil de abrir, esto indica que la olla a presión todavía está presurizada.

23. **NUNCA** fuerce la apertura de la olla a presión. 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 sígala cuidadosamente. Siempre y lo más importante, si sigue el método de liberación rápida de presión, proteja su piel de cualquier contacto con el vapor que se escapa. Una vez que se haya liberado toda la presión, levante la

tapa con cuidado para evitar el contacto de la piel con el calor o el vapor restante.

24. Esta olla a presión eléctrica genera calor y vapor que se escapa durante el uso.

PRECAUCIÓN SUPERFICIES CALIENTES. Se deben seguir todas las precauciones necesarias para evitar incendios, quemaduras u otras lesiones personales durante su funcionamiento. Nunca use ni coloque 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, incluidas la parte superior e inferior, para garantizar un flujo de aire adecuado.

25. Este electrodoméstico no está diseñado para que lo usen personas con capacidades físicas, sensoriales o mentales reducidas, o falta de experiencia y conocimiento, a menos que estén bajo la supervisión de una persona responsable o hayan recibido las instrucciones adecuadas para usar el electrodoméstico. Este aparato no está diseñado para ser utilizado por niños. Cualquier persona que no haya leído y entendido completamente todas las instrucciones de operación y seguridad contenidas en este manual de instrucciones no está calificada para operar o limpiar esta olla a presión eléctrica.

**GUARDE ESTAS INSTRUCCIONES
SOLO PARA USO DOMÉSTICO**

Instrucciones especiales para los cables

- a) Se proporciona un cable de alimentación desmontable corto para reducir el riesgo de enredarse o tropezarse con un cable más largo.
- b) Hay disponibles cables de suministro de energía desmontables más largos y se pueden usar si se tiene cuidado al usarlos.
- c) Si se utiliza un cable de alimentación desmontable más largo:
 - 1) La clasificación eléctrica marcada del juego de cables debe ser al menos tan alta como la clasificación eléctrica del aparato.
 - 2) El cable debe colocarse de modo que no cuelgue sobre la encimera o la mesa, donde los niños puedan tirar de él o tropezarse sin querer.
 - 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

- Cada vez que lo use, asegúrese de verificar que no haya obstrucciones en el escudo antibloqueo, la válvula de flotador y la válvula de liberación de presión; limpie la superficie de la olla interior y la placa de calentamiento para confirmar que no tengan objetos extraños y asegúrese de que la válvula de liberación de presión esté en el lugar de sellado.
- Después de cocinar, espere hasta que la olla se enfríe por un tiempo y libere la presión usando la válvula de liberación de presión. Tenga mucho cuidado al abrir la tapa. Se pueden producir quemaduras graves debido al vapor dentro de la unidad.
- Si se daña una pieza, como un cable o un enchufe, o si la olla a presión inteligente funciona mal, detenga la operación de inmediato y consulte las secciones de Solución de problemas y Servicio de garantía.
- Inserte firmemente el enchufe en la toma de corriente. La inserción incompleta puede causar una descarga eléctrica o un cortocircuito.
- Debe eliminarse cualquier suciedad o agua adherida al inserto, ya que podría provocar un incendio. Cuando no esté en uso, desconecte el cable de la toma de corriente.

- Se debe tener cuidado con los sellos para evitar deformaciones. Si no lo hace, es posible que el producto no funcione correctamente.

Especificaciones del Producto

Modelo	Tipo	Fuente de alimentación	Potencia	Capacidad	Tamaño del recipiente interno	Presión de trabajo	Presión Limite	Temperatura cálida
PPC10580D	(10)	120v~60Hz	1000W	6L	22cm	0-50kPa	90kPa	140-176° F

Antes del primer uso

Antes del primer uso, saque todos los accesorios del paquete y lea atentamente este Manual. Preste especial atención a las instrucciones y precauciones operativas para evitar lesiones o daños a la propiedad.

Antes de cada uso, inspeccione para asegurarse de que el sello y el escudo antibloqueo estén montados en la tapa. Después del uso, retire cualquier objeto extraño del sello y del escudo antibloqueo.

Mantenga el aparato limpio para evitar olores.

Nunca tire del sello a la fuerza, ya que la deformación por tracción puede afectar el sellado y el efecto de presión. No se debe usar un sello dañado y la unidad debe enviarse al centro de servicio para su reemplazo.

Apertura Segura de la Tapa

1. Desconecte la alimentación o el enchufe de alimentación.
2. Liberación de presión:
 - A. Apertura rápida (para alimentos no fluidos):
 - Deslice la válvula de escape a la posición Liberar.
 - Coloque una toalla húmeda sobre la tapa para que se enfríe más rápido hasta que la válvula del flotador caiga por completo.
 - B. Apertura normal: espere hasta que la válvula flotante baje y luego abra la tapa.
3. Abra la tapa: sujete el asa de la tapa, gírela en el sentido de las agujas del reloj hasta

la posición de desbloqueo y levante con cuidado la tapa para abrirla.

- No abra la tapa hasta que la presión dentro de la olla se haya liberado por completo.
- Nunca saque la válvula de liberación de presión cuando esté liberando presión.
- Para alimentos fluidos (líquidos delgados, espesos y pegajosos), no deslice la válvula de liberación de presión para liberar la presión cuando la cocción haya terminado. Si lo hace, el líquido de comida caliente puede derramarse de la válvula de liberación de presión y causar quemaduras corporales. Asegúrese de desconectar la fuente de alimentación.
- Cuando cocine una gran cantidad de alimentos, no intente liberar la presión inmediatamente después de la cocción.
- Se recomienda dejar enfriar la comida un rato antes de liberar la presión.

ADVERTENCIA:

No sostenga la válvula de liberación de presión. Es posible que salga vapor/líquido caliente.

Mantenga las manos y la cara alejadas de las salidas de vapor, use agarraderas cuando retire la olla interior o toque cualquier artículo caliente, y nunca fuerce la tapa para abrirla. La tapa solo se abrirá una vez que se libere la presión. Retire la tapa levantándola hacia afuera para evitar quemarse con el vapor.

Modo de Uso

La olla a presión eléctrica utiliza un panel de control grande y fácil de usar con botones táctiles digitales. Los convenientes botones de cocción incorporados le permiten cocinar su comida favorita con solo tocar un botón.

El procedimiento general para utilizar las funciones de cocción es el siguiente:

1. Siga los pasos detallados en este manual bajo el título “Instrucciones generales de operación”.
2. Conecte el cable de alimentación.

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

3. Seleccione un método de cocción presionando el botón correspondiente.

Una vez que se presiona el botón, la pantalla mostrará el tiempo de cocción a presión predeterminado. Los tiempos de cocción pueden variar dependiendo de las diferentes selecciones del programa de cocción.

El tiempo de cocción puede variar ligeramente según la cantidad de alimentos y líquidos y las texturas de los alimentos.

El tiempo de cocción que se muestra a continuación es solo para referencia. (por ejemplo, la cantidad de comida + agua alcanza la escala entre 1/5 y 3/5 dentro de la olla interior):

Tiempo de cocción = tiempo de calentamiento + tiempo de cocción a presión predeterminado.

* Cambiará según la cantidad de alimentos. Más comida necesita más tiempo para cocinarse.

Cuando usted selecciona una función e ingresa al programa, la pantalla mostrará el tiempo de cocción a presión predeterminado (para el arroz es de 8 minutos) y la olla a presión comenzará a calentarse. El tiempo de cocción a presión predeterminado que se muestra en la pantalla NO comenzará la cuenta regresiva hasta que la comida o el líquido se hayan calentado y la olla a presión haya comenzado a cocinar a presión. El tiempo de calentamiento normalmente toma 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, usted puede cambiar el tiempo de cocción predeterminado presionando el botón más (+) o menos (-) en el panel.

En cualquier momento durante el proceso, el programa se puede cancelar presionando el botón Cancelar/Mantener caliente. La olla a presión entrará en modo de espera.

5. A medida que aumente la presión dentro de la olla, la válvula flotante subirá.

En este punto comienza la olla a presión. La tapa ahora está bloqueada y no se puede abrir.

¡PRECAUCIÓN! ¡NUNCA INTENTE ABRIR LA TAPA DURANTE LA COCCIÓN A PRESIÓN!

Nota: El indicador de presión activa se encenderá e indicará que la unidad está bajo alta presión.

Una vez finalizado el tiempo de cocción, la olla a presión pasará automáticamente al modo Mantener caliente. La cocina emite un pitido audible. La luz indicadora Keep Warm (Mantener Caliente) está encendida para mostrar que la cocina está en el modo Keep Warm. La pantalla contará los minutos transcurridos y le permitirá saber cuánto tiempo ha estado la olla en el modo Mantener caliente. El indicador de presión activa se apaga automáticamente cuando la olla entra en el modo Mantener caliente. Tenga en cuenta que la olla todavía está bajo alta presión en ese momento. No intente abrir la tapa. Libere la presión primero.

Apertura de la Tapa

Cuando finalice la cocción a presión, la olla entrará en el modo Mantener caliente. En este punto, usted puede optar por abrir la tapa, pero antes, se debe liberar la presión. Esto se puede hacer de dos formas:

1. Liberación rápida de presión: Mueva la válvula de escape a la posición VENT. Inmediatamente comenzará a salir vapor a través de la válvula. Cuando la presión se libere por completo, la válvula flotante se hundirá. La tapa ahora estará desbloqueada para abrir.

**TENGA EXTREMA PRECAUCIÓN AL ABRIR LA TAPA.
EL VAPOR DENTRO DE LA UNIDAD PUEDE OCASIONAR
QUEMADURAS SERIAS.**

**PRECAUCIÓN: MANTENGA LAS MANOS Y LA CARA LEJOS DE LA
VÁLVULA MIENTRAS VENTILA.**

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

2. Se recomienda la **liberación de presión natural** cuando se cocinan alimentos que no tienden a cocinarse demasiado, como papas, frijoles, sopas y guisos. Cuando la olla esté en el modo Keep Warm, la presión comenzará a caer. Esto tomará de 12 a 30 minutos. Durante este tiempo la cocción continúa ligeramente. Cuando la presión se libere por completo, la válvula flotante se hundirá y la tapa ahora estará desbloqueada para abrir.

**PRECAUCIÓN: MANTENGA LAS MANOS Y LA CARA LEJOS DE LA VÁLVULA
MIENTRAS VENTILA.**

**El vapor caliente que sale de la válvula puede causar lesiones graves si no se
siguen las precauciones. Utilice agarraderas, tenazas u otras herramientas para
ajustar la válvula.**

**UTILICE AGARRAOLLAS CUANDO RETIRE LA OLLA EXTRAÍBLE. NUNCA
FUERCE LA TAPA PARA ABRIR.**

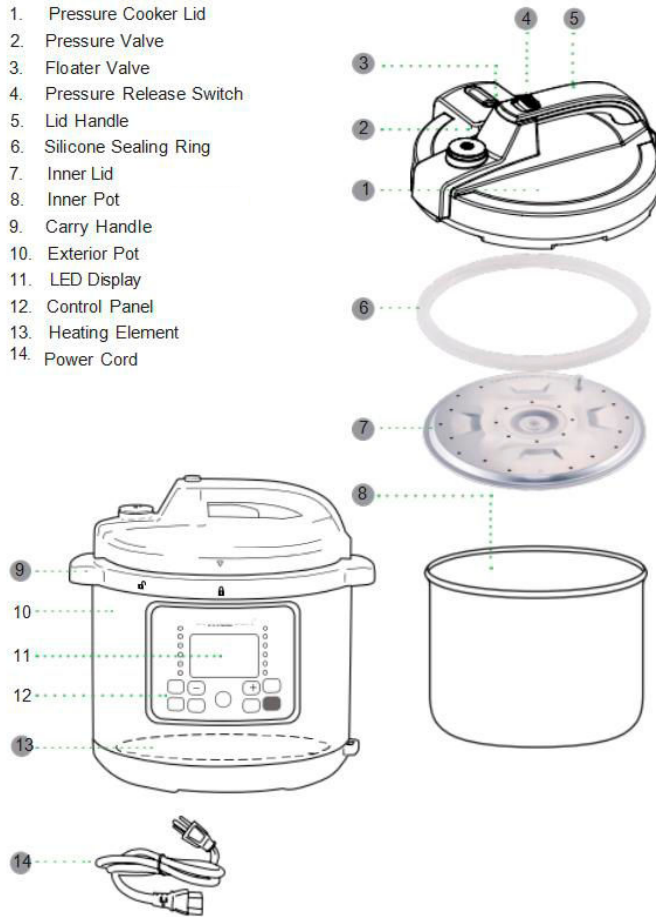
LA TAPA SÓLO SE ABRIRÁ CUANDO SE LIBERE TODA LA PRESIÓN.

**QUITE LA TAPA ALEJÁNDOLA PARA EVITAR LESIONES PROVOCADAS POR EL
VAPOR CALIENTE.**

Características del Producto

PARTES DE LA OLLA A PRESION

1. Pressure Cooker Lid
2. Pressure Valve
3. Floater Valve
4. Pressure Release Switch
5. Lid Handle
6. Silicone Sealing Ring
7. Inner Lid
8. Inner Pot
9. Carry Handle
10. Exterior Pot
11. LED Display
12. Control Panel
13. Heating Element
14. Power Cord



1. Tapa de la Olla
2. Válvula de presión
3. Válvula de flotación
4. Interruptor de liberación de Presión
5. Asa de la tapa
6. Anillo de sellado de silicón
7. Tapa interna
8. Recipiente interior
9. Asa para transporte
10. Recipiente exterior
11. Pantalla LED
12. Panel de Control
13. Elemento de calentamiento
14. Cable de Poder

ACCESORIOS

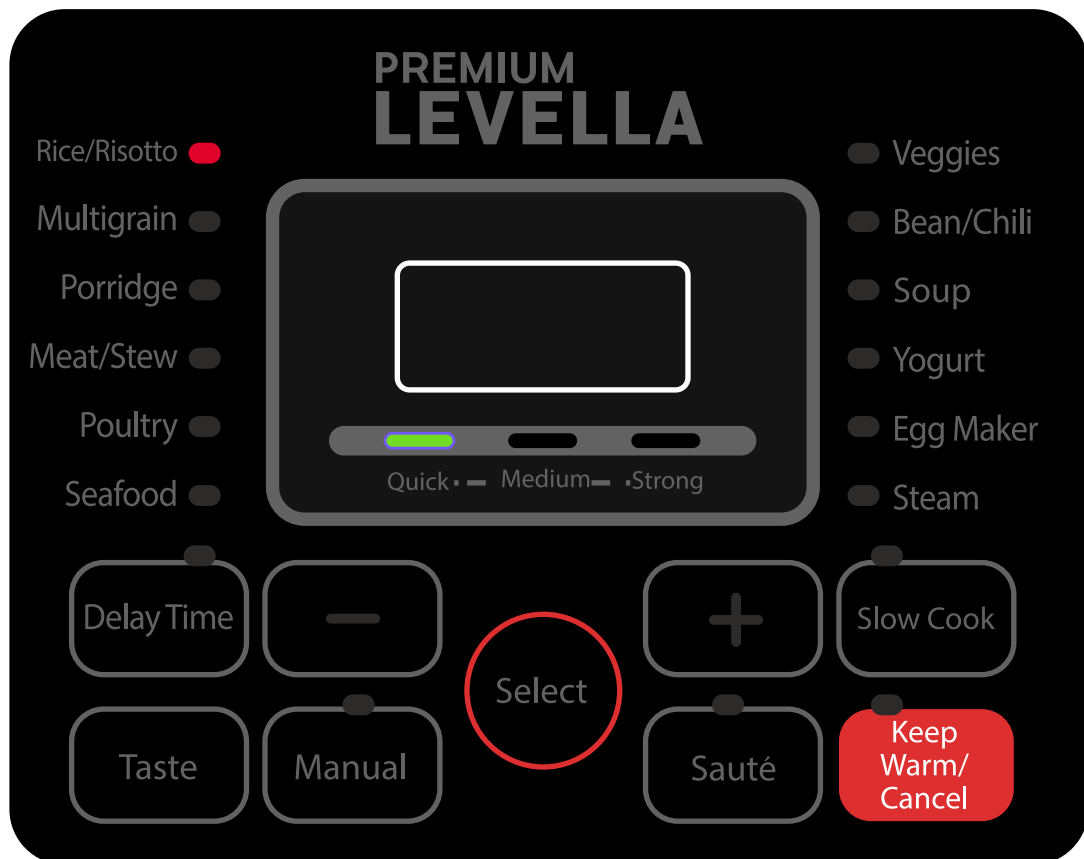
ACCESSORIES

1. Paleta para Arroz

2. Taza para medir



CONTROL Y CARACTERÍSTICAS



Funciones del Producto

La olla a presión incluye las siguientes funciones:

- Rice - Arroz
- Multigrain - Multigrano
- Porridge - Papilla
- Meat/Stew - Guiso de carne
- Poultry - Aves de corral
- Seafood - Mariscos
- Veggies - Verduras
- Beans/Chili - Frijoles/chile
- Soup - Sopa
- Yogurt - Yogur
- Egg Maker - Huevos
- Steam - Vapor
- Slow Cook - Cocción lenta
- Sauté - Saltear
- Manual - Manual

Pantalla de visualización

1. Encienda el dispositivo por primera vez: la primera vez que se enciende el dispositivo, el zumbador emite un sonido largo y entra en estado de espera. La pantalla muestra "— — — —".

2. Selección de tiempo: después de seleccionar la función, la pantalla mostrará el tiempo de cocción a presión predeterminado. Antes de entrar en el estado de trabajo, el tiempo se puede ajustar con las teclas [-] y [+]. Consulte el rango ajustable (Tabla 1)

3. Sabor: después de seleccionar la función, la pantalla muestra el tiempo de mantenimiento de la presión. El valor predeterminado es Rápido (baja presión), y el Sabor se puede seleccionar presionando el botón "selección de sabor". Rápido (baja presión), Medio (media presión) y Fuerte (alta presión). El sabor es diferente bajo diferentes presiones y se puede ajustar cíclicamente. El rango de tiempo de mantenimiento de la presión se puede ver en la tabla **PROGRAMAS DE COCCIÓN**.

4. Hora preestablecida: presione el botón Hora preestablecida para configurar el temporizador preestablecido

hasta por 24 horas. Ajuste el tiempo en incrementos de 30 minutos con los botones "+" y "-", o continúe presionando el botón Delay Time hasta que se seleccione su tiempo de retraso preferido.

5. Keep Warm/Cancel (Mantener caliente/Cancelar): para la mayoría de los ajustes preestablecidos, después de completar el ciclo de cocción, la olla cambiará automáticamente al modo Mantener caliente. Presione el botón Keep Warm/Cancel en cualquier momento para detener el ciclo de cocción.

6. Inicio automático: una vez que haya seleccionado la configuración o función de cocción deseada y la haya ajustado según sea necesario, simplemente aléjese. Su olla a presión comenzará automáticamente el ciclo de cocción después de unos 5 segundos, a menos que se haya configurado el temporizador de retraso.

7. NOTA: Cada programa y función de cocción se configura con un tiempo, una temperatura y un nivel de presión predeterminados que se pueden ajustar. Consulte Programas de cocción para ver qué configuraciones son ajustables y no ajustables.

Funciones

1. Sauté - Saltear

Este es un programa de 20 minutos (00:20) para saltear alimentos. La función normal de esta función es la cocción sin presión. También puede usar su olla a presión para saltear alimentos como carne. El tiempo del programa se puede ajustar entre 1 y 40 minutos, con una configuración predeterminada de 20 minutos. Esto es generalmente adecuado para cualquier tarea de salteado. En este ejemplo, vamos a saltear dos chuletas de cerdo. Para hacer esto con éxito, siga los pasos a continuación: Lave las chuletas y séquelas. Retire la tapa de su olla a presión. Conecte su olla a presión a la corriente, asegurándose de que la olla interior esté instalada. La olla a presión emitirá un pitido una vez. Presiona el botón Saltear.

NOTA: NO agregue aceite en este momento. La pantalla indicará un "20" parpadeante, el tiempo predeterminado. Después de 5 segundos, mostrará un "20" constante y la olla comenzará a calentarse. Cuando la cuenta regresiva en la pantalla disminuya a "19", agregue una pequeña cantidad de aceite a la olla interior. Espere otros 2 minutos y, en "17", coloque sus chuletas de cerdo en la olla. Use una espátula de madera o silicona y gire las chuletas según sea necesario para asegurar un dorado uniforme. Cuando esté satisfecho con el resultado, presione el botón Mantener caliente/Cancelar hasta que la pantalla muestre: "- - -". Apague la olla y desenchúfela. Cuando esté fría, límpiela según las instrucciones de la sección "Limpieza y mantenimiento".

Nota: Esta función es una función de alta temperatura y no se detectará la falla E3.

2. Rice - Arroz/Risotto

Este es un programa de 8 minutos para cocinar arroz y granos. Coloque la olla extraíble en la olla. Agregue al

menos 1/5 de agua o líquido de cocción a la olla. Agregue la cantidad adecuada de grano al líquido, siguiendo la proporción de grano a líquido indicada en su receta. No llene la olla más de la mitad. Coloque la tapa en la olla; alinee el mango con el colector de condensación y gírelo en sentido contrario a las agujas del reloj hasta que encaje en su lugar. El pasador de bloqueo hará clic en su lugar. Gire la válvula de presión a SEAL. Pulse el botón RICE (ARROZ). La luz del botón RICE parpadeará y la pantalla mostrará "00:08". Cuando termine el tiempo de cocción, la unidad emitirá un pitido y automáticamente activará la función "Mantener caliente" hasta que presione el botón "Mantener caliente/Cancelar" para cancelar el programa.

3, Slow Cook - Cocción lenta

Esta función le permitirá cocinar clásicos de cocción lenta como asados en hasta 12 horas. Coloque sus ingredientes por la mañana y la cena le estará esperando.

Elija el modo de COCCIÓN LENTA en el panel de control. La luz del botón de cocción lenta parpadeará y la pantalla digital mostrará el tiempo de cocción correspondiente. Hora por defecto: "02:00". 2 horas. El tiempo de cocción más largo es de 12 horas a aproximadamente 212 °F. Cuando se acabe el tiempo de cocción, la unidad emitirá un pitido y pasará automáticamente a la función "Mantener caliente" hasta que presione el botón "Mantener caliente/Cancelar" para cancelar el programa.

4. Yogur

Este es un programa de 8 horas (08:00) para hacer Yogurt. Desinfecte el recipiente con agua hirviendo durante 10 minutos, vierta la leche y la base de yogur después de enfriar, mezcle bien y cúbralo; Agregue una cantidad adecuada de agua en el tanque, seleccione la función "Yogur" y haga clic en "Iniciar"; Una vez que se completa el trabajo, no ingresará al modo de preservación del calor y entrará al modo de espera.

5, Meat/Stew - Carne/guiso

Este es un programa de 20 minutos (00:20) para guisar alimentos. Siga los pasos enumerados en este manual bajo el título "Instrucciones generales de operación". Pulse el botón Carne/guiso. Si su comida necesita un tiempo de cocción más largo o corto, el tiempo predeterminado se puede cambiar durante el primer intervalo de 5 segundos presionando el botón más (+) o menos (-). Asegúrese de que la olla a presión esté al menos 1/5 llena. No llene la olla de cocción más de 3/5 de su capacidad. Cuando termine el tiempo de cocción, la unidad emitirá un pitido automáticamente y pasará al modo Mantener caliente, hasta que presione el botón Mantener caliente/Cancelar.

6, Steam - Vapor

Este es un programa de 8 minutos (00:08) para cocinar al vapor. Inserte una canasta de vapor (NO INCLUIDA, preferiblemente use una vaporera de silicona) con su comida en la olla, agregue agua hasta la marca de 1/5 en la olla de cocción. Siga los pasos enumerados en este manual bajo el título "Instrucciones generales de operación". Presione el botón Vapor. Si su comida necesita un tiempo de cocción más largo o corto, el tiempo predeterminado se puede cambiar durante el primer intervalo de 5 segundos presionando el botón más (+) o menos (-). Cuando termine el tiempo de cocción, la unidad emitirá un pitido automáticamente para entrar en el modo Mantener caliente, hasta que presione el botón Mantener caliente/Cancelar.

7, Soup - Sopa

Este es un programa de 30 minutos (00:30) para cocinar sopas. Siga los pasos enumerados en este manual bajo el título "Instrucciones generales de operación". Pulse el botón Sopa.

Si su sopa necesita un tiempo de cocción más largo o corto, el tiempo predeterminado se puede cambiar durante el primer intervalo de 5 segundos presionando el botón más (+) o menos (-).

Asegúrese de que la olla a presión esté al menos 1/5 llena. No llene la olla de cocción más de 3/5 de su capacidad. Cuando termine el tiempo de cocción, la unidad emitirá un pitido automáticamente para entrar en el modo Mantener caliente, hasta que presione el botón Mantener caliente/Cancelar.

8. Manual

Esta es una función de programa manual. Este programa se usa para proporcionar flexibilidad si ninguno de los otros programas preestablecidos es adecuado. No olvide que solo tiene 5 segundos para seleccionar la función que desea ajustar.

9, Multigrain, porridge, poultry, seafood, veggies/vegetables, Bean/chili beans/peppers, Egg Maker - Multigrano, gachas, aves, mariscos, vegetales, frijoles, chile, huevos. Coloque la comida en el recipiente y luego seleccione la función correspondiente para comenzar a cocinar. Estas funciones son para cocinar bajo presión. Si se desconecta el interruptor de presión, se ingresará el tiempo de protección de sobrepresión y luego se cerrará el interruptor de presión para reanudar el calentamiento. Si el interruptor de presión está desconectado, la cocción se detendrá.

ADVERTENCIA:

No sostenga la válvula de liberación de presión. Es posible que salga vapor/líquido caliente.

Mantenga las manos y la cara alejadas de las salidas de vapor, use agarraderas cuando retire la olla interior o toque cualquier artículo caliente, y nunca fuerce la tapa para abrirla. La tapa solo se abrirá una vez que se libere la presión. Retire la tapa levantándola hacia afuera para evitar quemarse con el vapor.

Función de retardo de tiempo – Delay Time

Esta Olla a Presión tiene una función de retardo de hasta 24 horas.

1. Siga los pasos enumerados en este manual bajo el título “Instrucciones generales de operación”.
2. Presione el botón del menú específico que desea retrasar.
3. Presione el botón Delay Time durante el primer intervalo de 5 segundos de la función elegida.
4. La luz indicadora verde del botón Delay Time comenzará a parpadear,
5. El tiempo de demora predeterminado es de 30 minutos (00:30). Durante el primer intervalo de 5 segundos, puede ajustar el tiempo de retardo predeterminado presionando el botón más (+) o menos (-) (intervalos de 30 minutos).
6. Después de 5 segundos, el tiempo de retardo está configurado y la luz indicadora verde se enciende, junto con la luz indicadora del menú elegido. La pantalla comenzará la cuenta regresiva.
7. Para cancelar la función de tiempo de retraso, presione el botón Keep Warm/Cancel.
8. Cuando finalice el tiempo de retraso, comenzará el proceso de cocción.
9. Una vez finalizada la cocción, la unidad emitirá un pitido y pasará automáticamente al modo Mantener caliente, hasta que presione el botón Mantener caliente/Cancelar.

Notas:

- No se recomienda utilizar la función de tiempo de retardo para cocinar alimentos que puedan echarse a perder.

- Dejar alimentos crudos dentro de la olla a presión durante largos períodos de tiempo antes de cocinarlos puede provocar que los alimentos se echen a perder.
- Cocine alimentos que se puedan dejar fuera un rato, como frijoles, granos u otros alimentos que no se echen a perder.
- Los alimentos perecederos como carne, pollo, pescado, queso y otros productos lácteos no se pueden dejar a temperatura ambiente por más de 2 horas y nunca más de 1 hora si la temperatura ambiente es superior a 90 °F.

Programas de Cocción (Tabla 1)

Función	Tiempo por defecto (Rápido)	Selección de Sabor			Presión Ajustable	Tiempo Preprogramado	Mantener Caliente
		Quick - Rápido	Medium Medio	Strong Fuerte			
Arroz	8min	8min	18min	25min	8-25 (1) min	24hr	24hr
Multigrano	30min	30min	45min	60min	30-60 (1) min	24hr	24hr
Papilla	15min	15min	25min	35min	15-35 (1) min	24hr	24hr
Carne / Guiso	20min	20min	30min	40min	20-40 (1) min	24hr	24hr
Aves	15min	15min	25min	35min	15-35 (1) min	24hr	24hr
Mariscos	8min	8min	15min	25min	8-25(1) min	24hr	24hr
Vegetales	5min	5min	15min	25min	5-25 (1) min	24hr	24hr
Granos	30min	30min	40min	60min	30-60min	24hr	24hr
Sopa	20min	20min	35min	60min	20-60(1) min	24hr	24hr
Yogur	8min	8hr	12hr	20hr	8-20hr (30min)	//	//
Huevos	5min	5min	8min	15min	5-15(1) min	24hr	24hr
Vapor	8min	8min	15min	25min	8-25 (1) min	24hr	24hr
Saltear	20min	20min	30min	40min	20-40 (1) min	//	//
Cocción lenta	2hr	2hr	6hr	12hr	2-12hr (30min)	24hr	24hr
Manual	10min	10min	30min	60min	10-60 (1) min	24hr	24hr

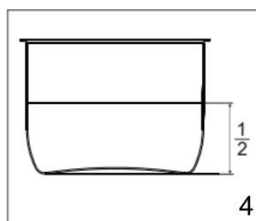
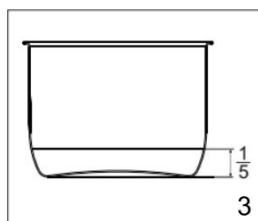
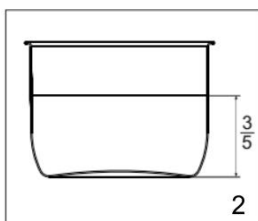
Instrucciones Generales de Operación

1. Abra la tapa girando la manija de la tapa en el sentido de las agujas del reloj hasta la posición ABIERTA y luego levante la tapa con cuidado. (Ver figura 1).

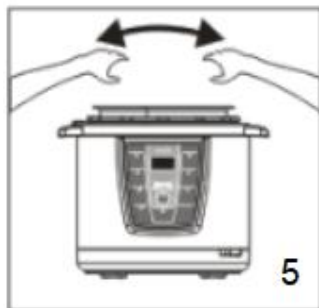


2. Saque la olla extraíble, ponga comida y agua en ella.

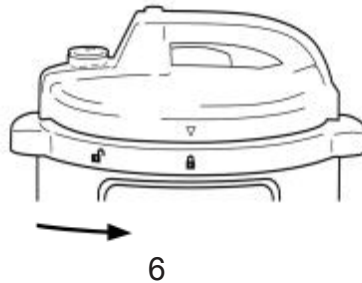
NUNCA llene la olla de cocción más de $\frac{3}{5}$ o menos de $\frac{1}{5}$ de su capacidad. Esto se indica en la línea superior del interior de la olla identificada con la palabra "MAX". Para el arroz y las verduras que se expanden durante la cocción, NO llene más de la mitad. (Ver figura 2, 3, 4)



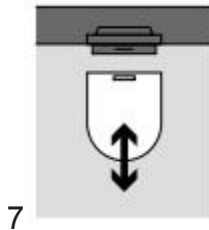
3. Asegúrese de secar el exterior de la olla extraíble y la placa de calentamiento antes de colocar la olla en la olla estacionaria. No ponga nada en la olla estacionaria y la placa de calentamiento. Gire la olla ligeramente para hacer un buen contacto con la placa de calentamiento. (Ver figura 5)



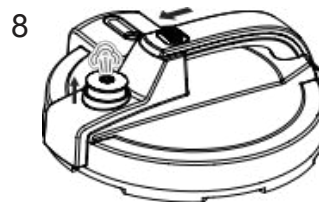
4. Cierre la tapa: asegúrese de que la junta de silicona esté bien asentada dentro de la tapa. Sujete el asa de la tapa y coloque la tapa sobre la olla; gire la tapa en sentido contrario a las agujas del reloj aproximadamente 30 grados hasta que la tapa esté alineada con la marca "CERRAR" en la olla. (Ver figura 6)



5. Instale el colector de condensación. (Ver figura 7)



6. Ajuste la válvula de escape a la posición de SELLADO antes de cocinar. La válvula flotante debe estar completamente hacia abajo para sellar correctamente la olla antes de cocinar. (Ver figura 8)



- Si usa el modo de función de cocción lenta, coloque la válvula de presión en la posición VENT.
- Si usa los otros modos de función de cocción, coloque la válvula en la posición SEAL.

NOTA: Tenga en cuenta que la válvula de escape estará suelta cuando no esté usando el aparato para cocinar. Se balanceará ligeramente y puede girar 360° manualmente. Una vez que la válvula de escape esté en funcionamiento y la presión haya alcanzado su capacidad, la válvula de escape se apretará de forma segura y solo se permitirá girar hacia la derecha para ventilar cuando esté mirando hacia el frente de la cocina. Una vez que se haya liberado toda la

presión, volverá a aflojarse.

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

8 Seleccione la función correspondiente de acuerdo con su receta de alimentos y el indicador correspondiente se encenderá.

CONSEJOS DE SEGURIDAD Y COCINA

- Se debe tener EXTREMA PRECAUCIÓN al deslizar el interruptor de liberación de presión a la posición de ventilación. Mantenga las manos y la cara alejadas de las aberturas de la válvula de presión. El incumplimiento puede resultar en quemaduras o lesiones graves.
- NO abra la tapa hasta que se libere completamente la presión dentro de la olla. Como mecanismo de seguridad, la tapa permanecerá bloqueada y no se podrá abrir hasta que baje la válvula flotante.
- Al abrir la tapa, la olla interior puede adherirse a la tapa. Esto es causado por el vacío debido al enfriamiento. Para liberar el vacío, deslice el interruptor de liberación de presión a la posición de ventilación.
- Si la válvula flotante está atascada, deslice el interruptor de liberación de presión a la posición de ventilación. Si se ha liberado todo el vapor, empuje la válvula flotante hacia abajo con un bolígrafo o un palo largo.
- SIEMPRE agregue al menos 1 taza de agua u otros líquidos para que se pueda generar suficiente vapor para cocinar bajo presión. Estos incluyen salsas para cocinar, vino, cerveza, caldos, jugos de frutas y verduras. Los aceites y las salsas a base de aceite no tienen suficiente contenido de agua y no representarán el volumen de líquido requerido.
- Cuando cocine arroz, NO exceda las 10 tazas de arroz crudo en el modelo de 6 cuartos o 14 tazas de arroz crudo en el modelo de 8 cuartos. Si se exceden estas recomendaciones, es posible que el arroz no se cocine bien.
- El tiempo para generar presión y cocinar variará según la temperatura y la cantidad de los ingredientes. Los alimentos fríos o congelados tardarán más en cocinarse que los alimentos a temperatura ambiente.
- El temporizador de retardo no se recomienda para avena u otros líquidos espumosos y espesos. Se debe controlar el progreso de la cocción al cocinar estos alimentos.

Limpieza y mantenimiento

Después del uso, desenchufe la unidad y deje que se enfríe por completo antes de limpiarla.

Esta Olla a Presión Eléctrica debe limpiarse a fondo después de cada uso para evitar manchas causadas por la acumulación de alimentos o residuos de cocción.

NO VIERTA AGUA FRÍA EN UNA OLLA A PRESIÓN CALIENTE.

Nota: Para garantizar el funcionamiento seguro de esta Olla a Presión Eléctrica, siga las instrucciones de limpieza y mantenimiento después de cada uso.

1. Antes de cualquier limpieza, espere a que la unidad se enfríe.
2. Desenchufe el cable de alimentación del tomacorriente antes de limpiarlo.
3. Retire siempre la válvula de presión y limpie la abertura con un alfiler para eliminar cualquier bloqueo que pueda haber ocurrido durante el proceso de cocción. Esto debe hacerse después de cada uso.
4. Saque la olla extraíble, use una esponja o un paño suave o un cepillo que no sea de metal y limpie. Tenga cuidado de no dañar el revestimiento interior antiadherente.
5. La olla y la tapa extraíbles se pueden lavar para su limpieza. Enjuague la olla y la tapa con agua corriente caliente. Utilice únicamente un detergente líquido suave y un paño suave, una esponja o un estropajo de nailon para limpiar. No utilice polvos abrasivos, bicarbonato de sodio o lejía. No utilice estropajos. Enjuague con agua limpia y seque con una toalla.
6. Limpie el cuerpo exterior con un paño suave como una toalla de papel o un paño de microfibra. LIMPIE LA BASE DESPUÉS DE CADA USO CON UN PAÑO SUAVE Y HÚMEDO O UNA ESPONJA, ASEGÚRESE DE ELIMINAR TODOS LOS RESIDUOS DE COMIDA. NO SUMERJA LA BASE EN AGUA O CUALQUIER OTRO LÍQUIDO.
7. Enjuague con agua la parte inferior de la tapa, incluido el anillo de sellado, la válvula de escape, el escudo antibloqueo, el escape de aire y la válvula de flotador. Seque por completo. Limpie el anillo central con una toalla húmeda.
8. Al limpiar la tapa, retire el anillo de sellado de la tapa. Lave con agua tibia y jabón y limpie con un paño suave o una esponja. Enjuague con agua limpia y seque con una toalla.
9. El anillo de sellado siempre debe estar correctamente colocado en la parte inferior de

la tapa. Revíselo periódicamente para asegurarse de que esté limpio, flexible y sin roturas. Si está dañado, no use esta unidad.

Nota: El anillo de sellado debe reemplazarse cada año o antes si es necesario. Es posible que también sea necesario reemplazar el anillo de sellado si esta olla a presión eléctrica no se usa durante un largo período de tiempo, ya que puede endurecerse por falta de uso, lo que hace que no pueda formar un sello hermético. El Anillo de Sellado debe ser reemplazado únicamente por otro del tipo y tamaño correcto para esta Olla a Presión.

10. Nunca use detergentes químicos agresivos, estropajos o polvos en ninguna de las piezas o componentes.

11. Siempre verifique que la válvula de presión y la válvula de flotación estén en buen estado de funcionamiento y sin residuos.

12. No sumerja el cuerpo exterior en agua ni en ningún otro líquido ni vierta agua en él.

13. Retire y limpie el colector de condensación, luego vuelva a instalarlo.

14. El cuidado o mantenimiento regular es esencial para garantizar que este producto sea seguro para su uso.

Además de la junta del Anillo de Sellado, los demás dispositivos de seguridad de la Olla a Presión Eléctrica también deben limpiarse después de cada uso.

VÁLVULA DE ESCAPE: Para retirar la válvula de escape, simplemente tire hacia arriba y la válvula se liberará de su mecanismo de bloqueo por resorte. Aplique un detergente suave y lávelo con agua corriente tibia. Después de la limpieza, verifique que la parte interior con resorte se mueva libremente presionándola hacia abajo. Vuelva a colocar 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 intente repararlo usted mismo. Comuníquese con el servicio al cliente para obtener información sobre reparaciones calificadas.

Resolución de Problemas

Código indicador	Razón
E1	Sensor desconectado
E2	Cortocircuito del sensor
E3	Sobrecalentamiento, no se ha probado la función de salteado
E4	Mal funcionamiento del interruptor de presión

S/ N	Síntoma	Razón Posible	Solución
1	La tapa no se bloquea	El anillo de sellado no está instalado correctamente.	Vuelva a instalar el anillo de sellado
		El flotador es agarrado por la varilla de empuje	Empuje la varilla con las manos
2	No se puede abrir la tapa después del escape de aire	El flotador sigue arriba	Presione el flotador hacia abajo
3	El aire se escapa por el borde de la tapa	No se instaló el anillo de sellado	Instale el anillo de sellado
		Restos de comida en el anillo de sellado	
		Anillo de sellado desgastado	Reemplace el anillo de sellado
		Tapa no bloqueada correctamente	Gire la tapa completamente
4	El aire se escapa de la válvula de flotador	Alimentos pegados en el anillo de sellado de la válvula de flotador	Limpie el anillo de sellado
		El anillo de sellado de la válvula de flotador está desgastado	Reemplace el anillo de sellado
5	El flotador no sube	No hay suficiente comida y agua	Verifique la receta para la cantidad adecuada
		Escape de aire por el borde de la tapa y la válvula limitadora de presión	Lleve la olla a un Centro de Servicio

Cuando concurren las siguientes circunstancias	Solución
<ul style="list-style-type: none"> • El cable de alimentación y el enchufe sufren expansión, deformación, decoloración, daños, etc. • Una parte del cable de alimentación o del enchufe se calienta más de lo habitual. • La olla a presión eléctrica se calienta de manera anormal y emite un olor a quemado. • Cuando se enciende, hay sonidos o vibraciones inusuales. •.. 	<ul style="list-style-type: none"> • Deje de usar el producto inmediatamente; envíalo a tu centro de atención al cliente más cercano.
<ul style="list-style-type: none"> • Hay polvo o suciedad en el enchufe 	<ul style="list-style-type: none"> • Elimine el polvo o la suciedad con un cepillo seco.

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

  @premiumlevella

www.premiumlevella.com