

FLAMA



PANELA DE PRESSÃO DE BAIONETA
Ideal cook

162 FL

FLAMA

Fábrica de louças e electrodomésticos, S.A.

Zona industrial • Apart. 2041 • 3701-906 CESAR • Portugal

Tel. +351 256 850 170 • Fax +351 256 850 179 • E-Mail: info@flama.pt / Internet: <http://www.flama.pt>



Linha Directa Consumidor **808 250 178**



1162.01



Uma panela de pressão gera pressões de vapor muito elevadas;
certifique-se de ter em consideração todos os pormenores destas instruções de utilização.

P1 – 60 Kpa ; P2 – 90 Kpa ; P3 – 300 Kpa

CONDIÇÕES DE GARANTIA

1. Guarde cuidadosamente o comprovativo de compra (talão) deste produto. Quando se efectua a reparação nestas condições, o técnico exigirá o respectivo comprovativo de compra. Essa assistência só lhe poderá ser prestada depois de ter provado com o comprovativo de compra que o seu aparelho se encontra dentro do prazo de garantia.
2. O prazo de garantia deste aparelho é de 2 anos a partir da data de aquisição.
3. Dentro do prazo de garantia, repararemos ou substituiremos, gratuitamente todas as peças que, na utilização normal do aparelho, se tenham deteriorado em consequência de defeito comprovado de material ou de fabrico.
4. Não estão cobertas por esta garantia, lâmpadas, peças facilmente quebráveis, de vidro ou de plástico ou quaisquer outras deficiências que não prejudiquem o bom funcionamento do mesmo.
5. Não nos responsabilizamos por estragos causados pela utilização deficiente ou descuidada do aparelho, pela ligação a corrente eléctrica diferente da indicada na etiqueta de características do aparelho, por deficiente instalação eléctrica ou por causas atmosféricas, químicas ou electroquímicas. Serão declinadas outras reclamações ou pedidos de indemnização relativos a objectos que não façam parte integrante do aparelho.
6. A prestação duma assistência a coberto da garantia, não prolonga o prazo da mesma. Só dentro deste prazo é que são prestadas assistências ao abrigo da garantia. o direito a esta só é reconhecido ao primeiro comprador do aparelho e não pode ser transmitido a terceiros.
7. A garantia caduca quando pessoas não autorizadas tenham tentado efectuar reparações, modificações ou substituições de peças no aparelho.
8. Todas as despesas e riscos de transporte para a nossa fábrica ou vice-versa serão sempre por conta do comprador.

CONDIÇÕES DE GARANTIA

Para obtenção do serviço de Assistência Técnica durante o período de garantia de 24 meses após a data da compra, é necessário:

- A apresentação da Fatura/Talão de Compra, onde conste o modelo e o número de fabrico do produto (sempre que possível).

Nota: A não apresentação dos documentos referidos, será motivo para a não prestação de serviços a coberto da garantia.

PROVISIONS OF WARRANTY

1. Safely keep the sales receipt of this product. When a repair is performed under these circumstances, the technician will ask for the respective receipt. The repair service can only be performed after you provide the receipt to confirm that your device is within the warranty period.
2. The warranty period for the device is valid for 2 years from the date of purchase.
3. We will repair or replace free of charge within the warranty period any parts that, during normal operation of the device, have been damaged due to proven defect in the material or workmanship.
4. This warranty does not cover light bulbs, easily breakable parts made from glass or plastic or any other defects that can harm the device's normal operation.
5. We are not responsible for damages caused by the misuse or mishandling of the device, connection to a power supply different than the one shown on the device specification label, defective electrical circuit and weather, chemical or electrochemical conditions. We will decline any other demands or compensation claims regarding objects that are not integral part of the device.
6. The repair service performed under the warranty does not extend the warranty period. Only within this period can the repair services under the warranty be performed. The warranty is only valid for the first buyer of the device and is not transferable to others.
7. The warranty expires if any repairs, modifications or parts replacement have been attempted by unauthorized persons.
8. All expenses and risks concerning transportation to our factory or vice-versa shall always be on account of the buyer.

PROVISIONS OF WARRANTY

To obtain our Technical Repair service during the 24 month warranty period after the date of purchase, you are required to:

- Present the product's invoice/sales receipt, with the model and serial number (where possible).

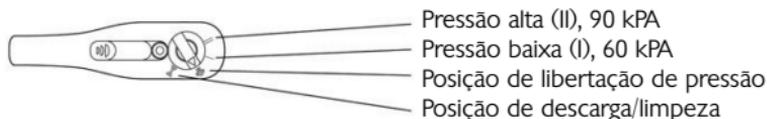
Note: Not presenting the above mentioned documents, will not allow for the repair service under the warranty.

Os produtos FLAMA foram concebidos a pensar no bem-estar e satisfação do consumidor, privilegiando os mais elevados padrões de qualidade, funcionalidade e design.

CONSELHOS DE SEGURANÇA

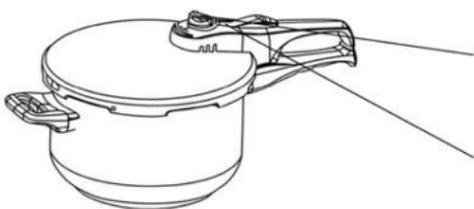
1. Leia com atenção todas as instruções.
2. Não deixe as crianças perto da panela de pressão quando em uso. Não coloque a panela de pressão num forno ligado.
3. O manuseamento da panela deve ser feito com cuidado. Não toque em superfícies quentes. Use o botão ou as pegas. Utilize luvas de protecção térmica, se necessário.
4. A panela de pressão só deve ser utilizada para cozinhar alimentos. A sua utilização para outros fins poderá provocar danos irreparáveis. Não use a panela de pressão para um propósito diferente daquele para o qual é planeado.
5. Este utensílio cozinha sob pressão. O uso inadequado pode provocar queimaduras.
6. Este aparelho não foi concebido para ser utilizado por pessoas (incluindo crianças) com capacidades físicas, sensoriais ou mentais reduzidas, ou com falta de experiência e conhecimento, excepto se puderem beneficiar, por intermédio de uma pessoa responsável pela sua segurança, de vigilância ou de instruções relativas à utilização do aparelho. As crianças devem ser vigiadas com vista a garantir que não brincam com o aparelho.
7. Certifique-se que a panela a esta correctamente fechada antes de aplicar calor. Veja as instruções de utilização.
8. Nunca use a panela de pressão sem adicionar água. Isto poderia danificá-la seriamente. Nunca encha a panela além de 2/3 da sua capacidade ou além de metade da sua capacidade se cozinhar alimentos que ao cozer dilatam ou formam espuma, como por exemplo: arroz, grão, feijão, ervilhas secas, massa, etc.
9. Utilize a fonte de calor apropriada. Verifique se as válvulas estão desentupidas e limpas, antes de cada utilização, como indicado em "MANUTENÇÃO E LIMPEZA".
10. Verifique se a panela a esta correctamente fechada antes de a colocar em funcionamento, como indicado em "FUNCIONAMENTO".
11. Não force a abertura da panela. Verifique se já não existe pressão no interior antes de abrir a tampa, como indicado em "FUNCIONAMENTO".
12. Depois de cozinhar carne com pele, que pode inchar sob o efeito da pressão, não pique a carne enquanto a pele estiver inchada, pois corre o risco de se queimar.
13. Ao cozinhar comida pastosa, sacuda suavemente a panela antes de abrir a tampa, para evitar expulsão de comida.
14. Nunca use a panela de pressão, no seu modo pressurizado, para a fritura funda ou rasa de comida.
15. Não mexa com quaisquer dos sistemas de segurança para além das instruções de manutenção específicas indicadas em "MANUTENÇÃO E LIMPEZA".
16. Utilize apenas componentes de origem FLAMA e para o modelo I62 FL.
17. **GUARDE ESTAS INSTRUÇÕES.**

DISPOSITIVO DE SEGURANÇA DE ACÇÃO MÚLTIPLA



- Pressão alta (II), 90 kPA
- Pressão baixa (I), 60 kPA
- Posição de libertação de pressão
- Posição de descarga/limpeza

Um anel de vedação especialmente concebido garante um funcionamento seguro quando o regulador e a válvula de segurança deixam de funcionar:



Regulador ajustável: quando a pressão interna ultrapassar a pressão de funcionamento, o vapor redundante será libertado pelo regulador ajustável.

Válvula de segurança: garante a segurança quando abre e fecha a tampa, assim como quando liberta o vapor nos casos em que o tubo de ventilação do regulador se encontra obstruído.

- A tampa está equipada com um dispositivo de segurança de acção tripla.
- Quando a pressão interna ultrapassar a pressão de funcionamento, o vapor redundante será libertado pelo regulador ajustável.
- A válvula de segurança garante a segurança quando abre e fecha a tampa, assim como quando liberta o vapor nos casos em que o tubo de ventilação do regulador se encontra obstruído.
- Um anel de vedação especialmente concebido garante um funcionamento seguro quando o regulador e a válvula de segurança deixam de funcionar. O vapor será libertado pela cavidade de segurança.

INSTRUÇÕES DE FUNCIONAMENTO

Utilização inicial da panela de pressão

Leia atentamente o manual do proprietário/operador, prestando especial atenção ao segundo e quarto capítulos. Limpe a panela com detergente antes de a utilizar.

I. Verificar o tubo de ventilação do regulador antes de utilizar

Antes de cada utilização, certifique-se sempre de que o tubo de ventilação do regulador se encontra em boas condições de funcionamento. Se o tubo de ventilação do regulador estiver obstruído, rode o regulador no sentido dos ponteiros do relógio até o indicador de triângulo estar direccionado para a posição de descarga/limpeza "X". Retire o regulador da pega e limpe-o. Após a limpeza, coloque-o novamente na pega alinhando o indicador na posição de descarga/limpeza "X" e rode-o no sentido contrário aos ponteiros do relógio novamente para a posição de funcionamento.

2. Fechar a tampa

Segure bem fixa a pega inferior. Alinhe a marca “▼” apresentada na tampa com a marca “▲” existente na pega inferior e feche a tampa, rodando a pega superior no sentido dos ponteiros do relógio.

3. Definir a pressão de funcionamento

Defina a pressão de funcionamento para os diferentes tipos de alimentos rodando o regulador. “I” representa a pressão baixa, “II” representa a pressão alta.

4. Aquecimento

Para aumentar rapidamente a temperatura, aqueça a panela de pressão em lume forte, mas não demasiado forte! Pouco tempo depois da panela estar quente, a válvula de segurança liberta uma pequena quantidade de vapor (trata-se de uma situação normal). Quando a pressão no interior da panela de pressão atingir um determinado nível, a libertação de vapor irá parar automaticamente. Quando a válvula de segurança de paragem de ebulição for puxada para cima e o vapor continuar a ser libertado pelo regulador, então deve reduzir o lume forte para um lume moderado e iniciar o tempo de aquecimento.

Nota: “tempo de aquecimento” significa o período desde que o regulador começa a funcionar até o fogão ser apagado.

Quando cozinhar com a panela de pressão, deve supervisionar o seu funcionamento. Não toque nas superfícies quentes. Utilize as pegas ou punhos e manuseie de acordo com as instruções.

5. Apagar o fogão

Quando a cozedura estiver concluída, apague o fogão e retire a panela de pressão.

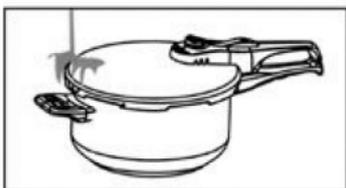
6. Libertar a pressão e abrir a tampa

Depois de apagar o fogão, deixe a panela arrefecer por si própria ou force a libertação de pressão. Deixar a panela arrefecer por si própria significa que tem de esperar que a válvula de segurança baixe e, em seguida, abrir a tampa. Consulte o capítulo seguinte “Forçar a libertação de pressão” para obter mais informações. Abra a tampa rodando a pega no sentido contrário aos ponteiros do relógio até a marca “▼” existente na tampa ficar alinhada com a marca “▲” apresentada na pega inferior.

Nota: Quando estiver a cozinhar papas de aveia, sopa espessa, etc. agite a panela várias vezes antes de abrir a tampa.



7. Forçar a libertação de pressão



É necessário forçar o arrefecimento em caso de tempo adicional de cozedura, de pretender impedir uma cozedura em tempo adicional ou da tampa ter de ser aberta durante a cozedura. Coloque a panela sobre uma superfície plana e sob água corrente. Tenha cuidado para não deixar entrar água fria na panela pela válvula de segurança.

Não permita que a água saia da torneira com demasiada pressão. Para além disso, se rodar o regulador para a posição de libertação de pressão “” também pode libertar totalmente a pressão e arrefecer a panela num curto espaço de tempo.

8. Libertar naturalmente a pressão

Retire a panela do fogão e deixe-a arrefecer por si própria até a válvula de segurança de paragem de ebulição baixar:

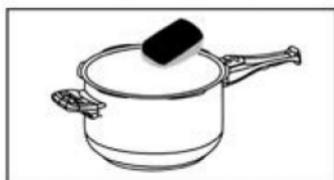
- Certifique-se de que a válvula de segurança está em boas condições de funcionamento
- Não retire e coloque novamente a válvula de segurança. Limpe e retire-a de acordo com as instruções.
- Utilize apenas peças sobressalentes do fabricante de acordo com o modelo em questão. Contacte o distribuidor local se necessitar de peças sobressalentes.

RESOLUÇÃO DE PROBLEMAS

PROBLEMA	CAUSA	SOLUÇÃO
Apesar do regulador gerar um ruído de vibração, não ocorre qualquer libertação de vapor.	<ol style="list-style-type: none"> 1. O regulador não está instalado correctamente. 2. O bico do tubo do regulador está obstruído com resíduos. 3. Aquecimento a seco. 	<ol style="list-style-type: none"> 1. Instale correctamente o regulador no respectivo tubo. 2. Retire os resíduos com uma agulha de limpeza. 3. Apague imediatamente o fogão e retire a panela de cima do fogão. Incline o regulador metade para cima para permitir a libertação do vapor. Abra a tampa e verifique se existe algum componente a funcionar incorrectamente.
A válvula de segurança liberta vapor.	<ol style="list-style-type: none"> 1. O tubo do regulador está obstruído. 2. Panela demasiado cheia. 3. Lume demasiado forte. 	<ol style="list-style-type: none"> 1. Retire os resíduos e sujidade com uma agulha de limpeza. 2. Aqueça novamente depois de reduzir a quantidade de alimentos que se encontram dentro da panela. 3. Verifique os alimentos que se encontram na panela, aqueça novamente em lume moderado e ajuste o movimento do regulador para um nível adequado.
É libertado vapor de todos os sentidos.	<ol style="list-style-type: none"> 1. Tanto o regulador como a válvula de segurança não estão a funcionar correctamente. 2. O anel de vedação não se encontra instalado correctamente. 3. O anel de vedação está danificado. 4. Existe uma substância estranha, tal como resíduos de alimentos, etc. presa ao anel de vedação. 5. A tampa não se encontra correctamente fechada. 	<ol style="list-style-type: none"> 1. Retire os resíduos e sujidade com uma agulha de limpeza. 2. Instale novamente o anel de vedação. 3. Substitua o anel de vedação. 4. Retire os resíduos e sujidade. 5. Feche novamente a tampa de forma correcta.

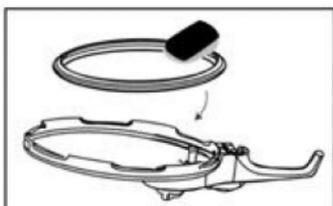
CUIDADOS E MANUTENÇÃO

- Antes de utilizar a panela pela primeira vez, lave-a com detergente.
- Limpe a panela. Mantenha-a limpa e seca.
- Não esfregue a superfície com uma escova de metal ou acessórios rígidos.
- Não empilhe a panela ou una a outros objectos de metal.



Manutenção do anel de vedação

- Retire os resíduos e sujidade da tampa com uma agulha de limpeza. Lave-o com detergente.
- Limpe depois da limpeza.
- Introduza o anel de vedação correctamente na tampa.



Manutenção do regulador

Se o tubo de ventilação do regulador estiver obstruído, rode o regulador no sentido dos ponteiros do relógio até o indicador de triângulo estar direccionado para a posição de descarga/limpeza "X". Retire o regulador da pega e limpe-o. Após a limpeza, coloque-o novamente na pega alinhando o indicador na posição de descarga/limpeza "X" e rode-o no sentido contrário aos ponteiros do relógio novamente para a posição de funcionamento.

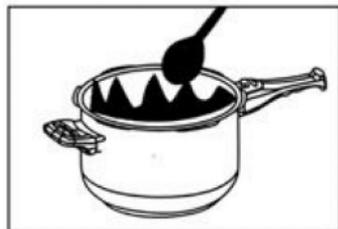
Nota: Não force a remoção do regulador.

Manutenção da válvula de segurança

Mude várias vezes a posição da válvula de segurança de paragem de ebulição e lave-a com água, certificando-se de que esta se encontra em boas condições de funcionamento. Verifique se a válvula de segurança está solta. Prenda-a quando estiver solta.

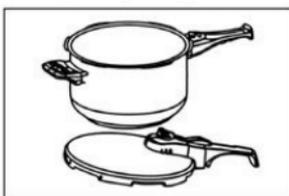
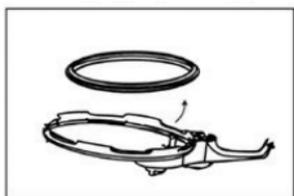
Remoção de alimentos queimados

- Remova os alimentos queimados com uma concha de madeira. Não utilize uma escova metálica. Se o fizer, irá riscar a panela.
- Se os alimentos queimados forem difíceis de retirar, exponha a panela ao sol e deixe secar. Em seguida, embeba em óleo. Coloque água quente na panela quando o óleo tiver sido embebido. Limpe passado algum tempo. Não utilize ferramentas aguçadas para remover os alimentos queimados, caso contrário, irá danificar a panela.



Manutenção do anel de vedação

- . Limpe o corpo da panela e a tampa. Retire o anel de vedação e limpe.
- . Retire os resíduos e sujidade do tubo de ventilação do regulador e da válvula de segurança. Para evitar o envelhecimento ou a produção de odores estranhos, mantenha sempre a panela num local com ventilação adequada.



Nota: Não solte o regulador ou outros componentes de pequenas dimensões.

Cuidados e armazenamento

A alteração de cor ou o esbatimento do anel de vedação não deve ser considerado um problema desde que este não se encontre danificado. Recomenda-se a sua substituição a cada 1-2 anos.

Nota:

- . Verifique a válvula de segurança sempre antes de utilizar a panela e certifique-se de que a válvula funciona correctamente.
- . Não é permitido substituir a válvula de segurança, excepto quando for necessário.
- . Utilize apenas peças originais de fabrico, que se encontram disponíveis através do seu distribuidor local.

TABELA DE TEMPOS DE COZEDURA

As diferenças em tempos de cozedura irão depender da qualidade e do volume dos alimentos a serem cozinhados.

Por este motivo, os tempos seguintes só podem ser considerados como muito aproximados.

Após um tempo, irá acumular experiência suficiente para saber exactamente quanto tempo tem de cozinhar os seus alimentos.

Não é necessário descongelar alimentos completamente congelados com antecedência. Basta prolongar os tempos de cozedura ligeiramente.

VEGETAIS	Etapa rápida II	Etapa lenta I	Tempo de cozedura em minutos
Batatas cozidas	x		4-5
Batatas cozidas, com pele	x		6-10
Couve-flor	x		3-5
Couve		x	5-10
Aipo	x		10-12
Espinafres		x	3-4
Feijões	x		6-10

CARNES	Etapa rápida II	Etapa lenta I	Tempo de cozedura em minutos
Goulash	x		15-20
Carne de vaca	x		30-40
Assado de carne de vaca	x		35-45
Carne picada	x		5-10
Carne de porco	x		14-16
Assado de carne de porco	x		20-30
Costeletas de porco	x		10-12
Pá de porco	x		30
Pé de porco	x		10-12
Galinha	x		20-30
Borrego assado	x		25-30
Vitela assada	x		25-30
Carne, aos cubos ou fatias	x		5-8

SOPA	Etapa rápida II	Etapa lenta I	Tempo de cozedura em minutos
Galinha	x		15-20
Carne de vaca	x		25-45
Vegetais	x		5-8
Batatas	x		6-8
Feijão	x		20
Goulash	x		15-20
Ervilhas / Lentilhas (pré-demolhadas)	x		12-15
Arroz	x		6-8

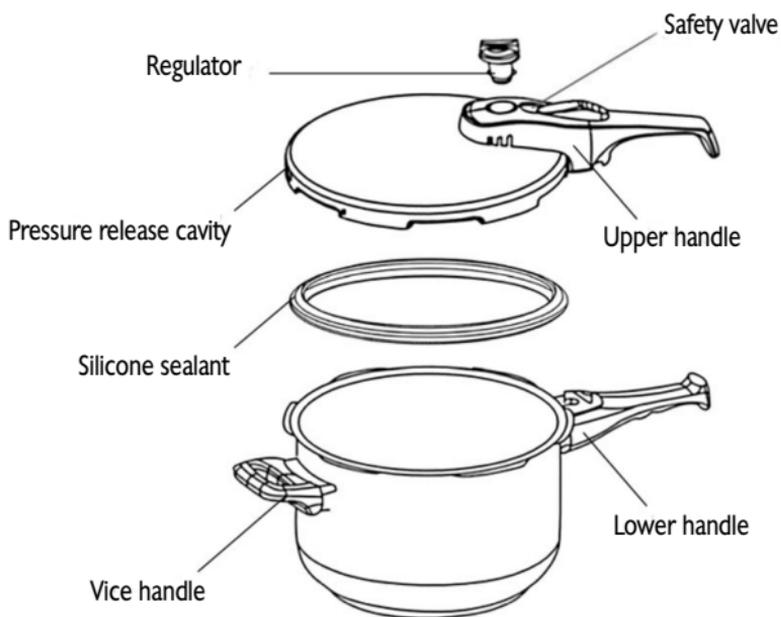


Este símbolo indica a recolha separada de equipamentos eléctricos e electrónicos. O objectivo prioritário da recolha separada destes resíduos é reduzir a quantidade a eliminar, promover a reutilização, a reciclagem e outras formas de valorização, de forma a reduzir os seus efeitos negativos sobre o ambiente.

Quando fora de uso este aparelho não deverá ser descartado junto com os restantes resíduos urbanos não indiferenciados. O utilizador é responsável por proceder à sua entrega gratuita nas instalações de recolha selectiva existentes para o efeito.

A retoma dos equipamentos fora de uso poderá igualmente ser efectuada pelos pontos de venda, na compra de um equipamento novo que seja equivalente e que desempenhe as mesmas funções.

Para obter informações mais detalhadas sobre os locais de recolha deverá dirigir-se à sua Câmara Municipal ou a um ponto de venda destes equipamentos



A pressure cooker generates extremely high steam pressures;
Be sure that you have under consideration all details of these operating instructions.

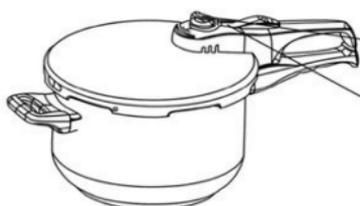
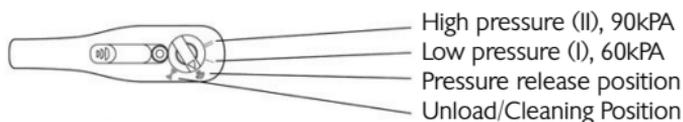
PI – 60 Kpa ; P2 – 90 Kpa ; PS – 300 Kpa

The FLAMA products are conceived thinking of the consumer's comfort and satisfaction and privileging the highest quality standards, performance and design.

SAFETY CONDITIONS

1. Read all instructions and make clear everything in this manual before use.
2. Always keep the regulator, regulator vent pipe, safety valve, sealant ring, lid and cooker body free of greasy dirt and residue.
3. Do not touch hot surfaces. Use handles or knobs.
4. Close supervision is necessary when the pressure cooker is used near the children. Pressure cookers are only for normal adults, not for disabled.
5. Heat up the cooker by fire from the cooker bottom. Other methods are not allowed.
6. Use the pressure cooker after hearing a clatter sound of proper shut of the lid.
7. Extreme caution must be used when moving a pressure cooker with pressure inside. Do not knock, shake, etc.
8. Pressure cookers are for domestic use, as for steaming and cook food. Do not use pressure cooker to fry, bake food.
9. This appliance cooks under pressure. Improper use may result in scalding injury. Make clear every detail before operate. See "Operating Instructions".
10. Be aware that inflatable foods, such as applesauce, cranberries, pearl barley, oatmeal. After cookers can foam, froth, and clog the pressure release device.
11. Substances such as baking soda, too much vegetable oil and alcohol cannot be cooked with pressure cooker.
12. After cooking meat with a skin (e.g. ox tongue) which may swell under the effect of pressure, do not prick the meat while the skin is swollen; you might be scaled.
13. When cooking doughy food, gently shake the cooker before opening the lid to avoid food ejection.
14. Use pressure cooker only on range placed on steady level. Flames should not exceed the plan wall. It's not for strong fire.
15. Pressure cooker should be put evenly on the range. When cooking on a electrical stove, make sure the range is smaller then the cooker bottom. When cooking on gas stove, make sure no flame on the side body.
16. Check the pressure release device before using, make sure the pressure cooker is in good working condition.
17. Do not open the pressure cooker until it has cooled and all internal pressure has been released. If the handles are difficult to apart, this indicates that the cooker is still pressurized-do not force it open. Any pressure in the cooker can be hazardous.
18. Do not use pressure cooker to store sugar, salt, vinegar, steam water etc. Clean and dry the cooker after use.
19. Do not boil the empty pot.
20. Do not point the safety valve to people.
21. Do not tamper with any other safety systems beyond the maintenance instructions specified in the instructions for use.
22. When the cooker is damaged or shows abnormal, stop using immediately. Get it repaired in the service department.
23. Parts of the cooker can be neither modified nor refitted. For repair, please contact your local dealer.
24. Only use manufacture's spare parts in accordance with the relevant mode. In particular, use a body and a lid from the same manufacturer indicated being compatible.
25. Limited volume for food.
 - Do not fill the unit over 2/3 full non-expandable foods such as vegetables and meat.
 - When cooking foods that expand during cooking such as rice, legume or dried vegetables, do not fill the unit over 1/2 full.
26. Do not cover the regulator with heavy objects.
27. Save these instructions.

MULTIPLE-STEP SAFETY DEVICE



Adjustable regulator: when the internal pressure goes beyond the work-pressure the redundant steam will be released from Adjustable regulator

Safety valve: guarantees the safety when open and close the lid, as well releases the steam when the regulator vent pipe is blocked.

- 3-step safety device is installed in the lid.
- When the internal pressure goes beyond the work-pressure the redundant steam will be released from Adjustable regulator.
- Safety valve guarantees the safety when open and shut the lid, as well releases the steam when the regulator vent pipe is blocked.
- Specially designed sealant ring guarantees safe operation when both the regulator and safety valve stop working. The steam will be released from the safety cavity.

OPERATING INSTRUCTION

Initial use of cooker

Read the Owner's/Operator's Manual carefully, specially the second chapter and the fourth chapter. Clean the unit with detergent before using.

I. Check the regulator vent pipe before using

Make sure the regulator vent pipe is in good working condition each time before using. If the regulator vent pipe is blocked, then turn the regulator clockwise till the triangle indicator points to the unload/Cleaning position "X". Take out the regulator from the handle and clean. After cleaning, put regulator back to handle by aligning the indicator to the Unload/Cleaning position "X" and counter-clockwise turn regulator back to working position.

2.Shut the lid

Hold the lower handle fast. Align the mark “▼” on the lid with the mark “▲” on the lower handle and shut the lid by turning clockwise the upper handle.

3.Set the working pressure

Set the working pressure for different food by turning the regulator.”I” refers to low pressure, ”II” refers to high pressure.

4.Heating

In order to raise the temperature rapidly, heat cooker on strong fire but do remember not too strong ! A moment after heating, small quantity steam escapes from the safety valve (it's normal). When the pressure inside the cooker reach certain level, steam escape will stop automatically. When boil-stopping safety valve is pushed up and continued steam escaping from regulator, the strong fire should be reduced to moderate fire and start the heating time.

Note: “Heating time” means the period from the time regulator begins to work to the range/stove is turned off.

When cooking with the pressure cooker, strict supervision be taken. Do not touch hot surfaces. Use handles or knobs, operate in accordance with instruction.

5.Turn off the fire

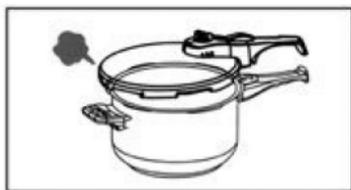
When cooking is o.k., turn off the fire, and take off the pressure cooker.

6.Release pressure and open lid

After turning off the fire, let the cooker cool down by itself or force releasing the pressure. Let the cooker cool down by itself means wait until safety valve falls down, then open the lid. See next section “Release Pressure by force” for more information. Open the lid by turning handle counterclockwise till the mark “▼” on the lid align with the mark “▲” on the lower handle.

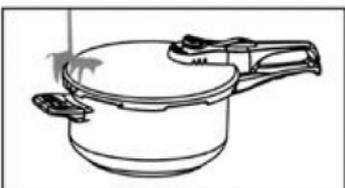
Note:

When cooking porridge, thick soup, shake the cooker several times before opening the lid.



7. Releasing the pressure by force

Force cooling down is needed when cook overtime or prevent overtime –cooking or when the lid has to be opened during cooking. Place the cooker evenly, flush the cooker with running water. Be careful not to be let cold water enter the cooker through the safety valve.



Do not let water flow too swiftly. Besides, turning the regulator to the pressure release position  can also release the pressure completely and cool down the cooker in a short time.

8. Naturally release the pressure

Take cooker from the range, then let it cool down by itself until boil-stopping safety valve falls down.

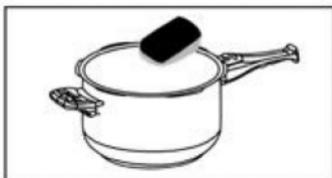
- Make sure the safety valve is in good working condition
- Do not remove and refit the safety valve. Clean and remove it in accordance with the instruction.
- Only use manufacture's spare parts in accordance with the relevant model. Contact the local distributor if spare parts are needed.

TROUBLE SHOOTING

PROBLEM	CAUSE	SOLUTION
Though there's noise rattling from regulator, there's no steam escaping.	<ol style="list-style-type: none">1. Regulator is not installed properly.2. The nozzle of regulator pipe is blocked with residue.3. Dry burning.	<ol style="list-style-type: none">1. Installed regulator on the regulator pipe properly.2. Remove residue with cleaning pin.3. Turn off fire immediately and take away cooker from range. Tilt up the regulator half away to let steam escape. Open lid and check if there's any part functions abnormally.
Steam escapes from safety valve.	<ol style="list-style-type: none">1. Regulator pipe is blocked.2. Excessive loading.3. Fire too strong.	<ol style="list-style-type: none">1. Remove residue and dirt with cleaning pin.2. Reheat after decreasing the load of the cooker.3. Check food in cooker, reheat by moderate fire and adjust regulator movement to a appropriate degree.
Steam escapes from all directions.	<ol style="list-style-type: none">1. Both regulator and safety valve malfunction.2. Sealant ring is not properly installed.3. Sealant ring is damaged.4. The sealant ring is stuck with foreign substance such as food residue etc.5. Lid is not properly shut.	<ol style="list-style-type: none">1. Remove residue and dirt with cleaning pin.2. Reinstall sealant ring.3. Replace sealant ring.4. Remove residue and dirt.5. Shut the lid well once again.

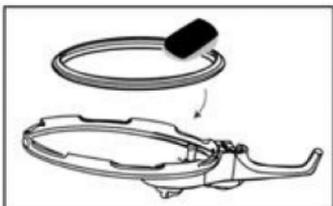
CARING AND MAINTENANCE

- When use the first time ,clean the unit with detergent before use.
- Wipe up the cooker. Keep it clean and dry.
- Do not scrub the surface with metal brush of hard tools.
- Do not pile up the cooker or cling to other metal units.



Maintenance of sealant ring

- Remove residue and dirt from the lid with cleaning pin.
Rinse it with detergent.
- Wipe after cleaning.
- Insert sealant ring properly in the lid.



Maintenance of regulator

If the regulator vent pipe is blocked, then turn the regulator clockwise till the triangle indicator points to the unload/Cleaning position "X". Take out the regulator from the handle and clean. After cleaning, put regulator back to handle by aligning the indicator to the Unload/Cleaning position "X" and counter-clockwise turn regulator back to working position.

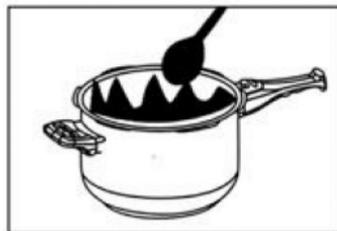
Note: Do not take out the regulator by force.

Maintenance of safety valve

Shift the boil-stopping safety valve for several times, meanwhile clean it with water, make sure it is in good working condition. Check if the safety valve is loose. Clamp it when it is loose.

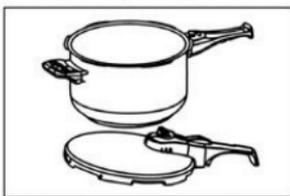
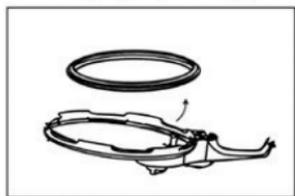
Removal of Scorch

- Remove scorch with wooden chopsticks or wooden ladle. Do not use metal brush. Otherwise the cooker will be scratched.
- If scorch is hard to remove, expose it in the sun and dry it. Then soak it in oil. Put hot water into the cooker when the oil is soaked up. Clean it after a while. Do not use sharp tools to remove the scorch, it will damage the cooker.



Maintenance of sealant ring

- . Clean the cooker body and the lid. Take out sealant ring and clean.
- . Remove residue and dirt from the regulator vent pipe and safety valve. To prevent it from aging or yielding peculiar smell, always keep the cooker in ventilated place.



Note: Do not lose regulator and other small components.

Caring and storage

Color change or fading of sealant ring is not a problem as long as it is not damaged. It is recommended to replace the sealant ring in 1-2 years.

Note:

- . Check safety valve each time before use and make sure it functions properly.
- . It is not permitted to change the safety valve unless needed.
- . Use only genuine parts from manufacture, which is available from your local dealer.

TABLE OF COOKING TIMES

The differences in cooking times will depend on quality and volume of the food to be cooked.

For this reason, the following times can only be regarded as very approximate.

After a time, you will accumulate enough experience yourself to know exactly how long you must cook your food.

It is not necessary to defrost deep-frozen foods in advance. It is sufficient to lengthen the cooking times slightly.

VEGETABLES	Rapid-stage II	Rapid-stage I	Cooking time in minutes
Boiled potatoes	x		4-5
Boiled potatoes, unpeeled	x		6-10
Cauliflower	x		3-5
Cabbage		x	5-10
Celeriac	x		10-12
Spinach		x	3-4
Beans	x		6-10

MEATS	Rapid-stage II	Rapid-stage I	Cooking time in minutes
Goulash	x		15-20
Beef	x		30-40
Beef roast	x		35-45
Minced meat	x		5-10
Pork	x		14-16
Pork roast	x		20-30
Pork cutlet	x		10-12
Schweinehaxe	x		30
Knuckle of pork	x		10-12
Chicken	x		20-30
Roast Lamb	x		25-30
Roast veal	x		25-30
Meat, cubed or sliced	x		5-8

SOUP	Rapid-stage II	Rapid-stage I	Cooking time in minutes
Chicken	x		15-20
Beef	x		25-45
Vegetable	x		5-8
Potato	x		6-8
Bean	x		20
Goulash	x		15-20
Pea/lentil (pre-soaked)	x		12-15
Rice	x		6-8

ENVIRONMENT PROTECTION



This symbol indicates the separate reclamation of electronic and electric equipment.

The main purpose of the separate reclamation of these residues is to reduce the amount of residues to eliminate, to promote the reusage, the recycling and other forms of valuation, in order to reduce its negative effect on the environment.

When this device is no longer it should not be discarded along with other non differentiated urban residues.

The user is responsible for its gratuitous delivery at the existing reclamation installations created for this purpose.

The collection of equipment no longer in use may also be performed by at the point of sale, while purchasing a new equivalent equipment with the same functions.

To get more detailed information on reclamation venues you should consult your City Council or a point of sale of these equipments.