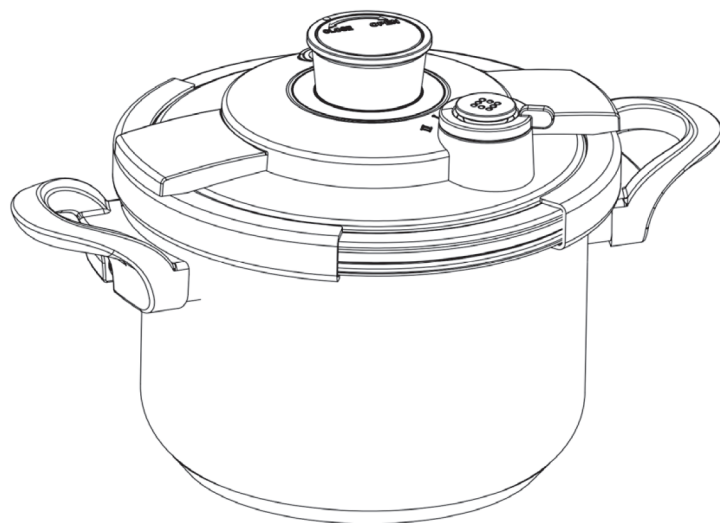


KOCHSTELLE

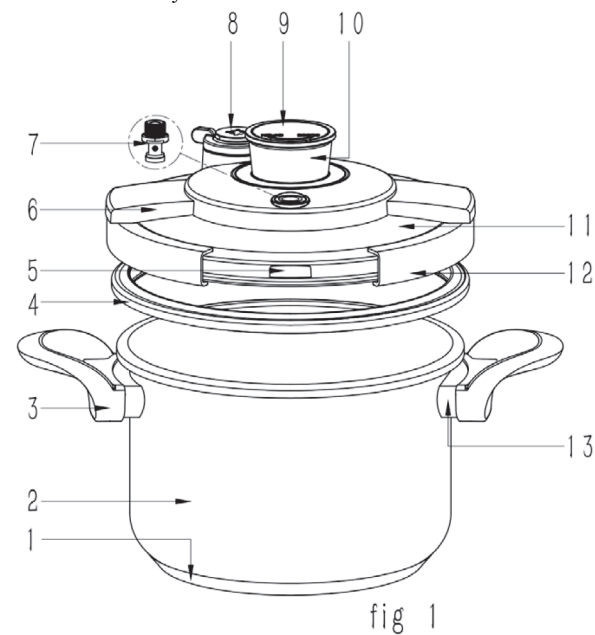
MANUAL DE INSTRUCCIONES DE OLLA A PRESIÓN DE ACERO INOXIDABLE



Contenido

I. Dibujo de construcción y número de modelo.	2
II. Aviso importante	3
III. Seis dispositivos de seguridad	5
IV. Instrucciones de uso	5
V. Solución de problemas	9
VI. Mantenimiento	10
VII. Tiempo de cocción	12

I. Dibujo de construcción y número de modelo.:



★Nombre de la parte DSE;

1.Fondo multicapa	2.Olla de cocción	3.Asa lateral
4.Junta de silicona	5.Ventana de seguridad	6.Tapa de metal
7.Valvula de seguridad	8.Regulador de presión	9.Adorno de metal
10.Perilla de abrir y cerrar	11.Tapa	12.Abrazadera
13.Protector contra llamas		

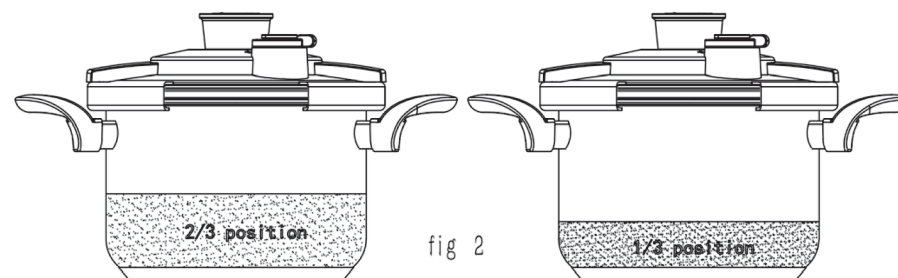
★Número de modelo DSE. ;

Modelo	Dia.	Capacidad	Presión de trabajo
DSE-4L	22CM	4.0L	60-100kPa
DSE-5L	22CM	5.0L	60-100kPa
DSE-6L	22CM	6.0L	60-100kPa
DSE-7L	22-24CM	7.0L	60-100kPa
DSE-8L	24CM	8.0 L	60-100kPa
DSE-9L	24CM	9.0 L	60-100kPa
DSE-10L	24CM	10.0 L	60-100kPa

II. Aviso Importante.

- Lea detenidamente todo el manual de instrucciones y asegúrese de comprenderlo antes de usarlo.
 - Tenga precaución con su manual de instrucciones.
1. La olla a presión es solo para uso doméstico en la cocina, no para otros fines.
 2. No se permite que los niños utilicen ollas a presión. Cuando se utilice, debe ser supervisado y los niños deben mantenerse alejados.
 3. Por favor, no toque directamente la superficie de metal sin protección a alta temperatura. Es recomendable usar guantes y el asa para evitar quemaduras.
 4. Antes y después de usar la olla a presión, la válvula limitadora de presión, la válvula de seguridad, el anillo de sellado, la válvula de seguridad de flotación, la tapa de la olla y el cuerpo de la olla deben mantenerse limpios, sin residuos ni aceite.
 5. No utilice esta olla a presión para freír a alta presión ni para otras formas de cocción.
 6. Evite el calentamiento en seco de la olla a presión para no dañarla ni acortar su vida útil.
 7. La sopa y otros alimentos comunes (incluida el agua) no deben exceder los 2/3 del volumen de la olla a

presión. El arroz, las verduras y otros alimentos que tienden a expandirse (incluida el agua) no deben exceder el 1/3 del volumen de la olla a presión. El jugo de manzana, fideos, frijoles y otros alimentos que tienden a producir espuma y salpicar (incluida el agua) no deben exceder el 1/3 del volumen de la olla a presión.(Figura 2)



8. Tenga cuidado al usar una olla a presión para cocinar jugo de manzana, sagú, cereales, fideos, macarrones, frijoles y otros alimentos propensos a la formación de espuma y salpicaduras, ya que podrían obstruir el dispositivo de liberación de presión.
9. La olla no es adecuada para el almacenamiento a largo plazo de sal, álcali, azúcar, vinagre y agua de caldera, etc. Debe limpiarse y mantenerse seca después de cada uso.
10. Cuando el vapor se libera por la válvula de seguridad o el anillo de sellado se libera por la ventana de seguridad en el borde de la tapa, el origen del problema debe identificarse, el suministro de calor debe apagarse de inmediato y se debe llevar a cabo un enfriamiento de emergencia. La causa debe ser identificada y el problema resuelto antes de usarla nuevamente.
11. Se debe tener especial cuidado al mover la olla a presión en funcionamiento, que debe colocarse suavemente en un extremo plano. No se permiten empujar, golpear ni arrojar.
12. Al usar la olla a presión, no apunte la ventana de seguridad hacia el usuario ni hacia lugares frecuentemente transitados.
13. Está absolutamente prohibido cubrir cualquier cosa sobre el regulador de la olla a presión.
14. Cuando haya presión en la olla, nunca intente abrir la tapa. No caliente cuando la tapa no esté cerrada completamente.
15. La olla a presión funciona como un contenedor a presión, y el dispositivo de liberación debe ser revisado antes de usarlo para asegurarse de que no esté obstruido; de lo contrario, debe ser despejado y limpiado a tiempo.

16. No cocine la olla a presión en el microondas ni en el horno.
17. En caso de falla de la olla a presión, acuda a la estación de reparación designada o autorizada.
18. Por favor, utilice accesorios originales.

III. Seis dispositivos de seguridad

- **Regulador de presión:** Cuando está en funcionamiento, la presión dentro de la olla se liberará automáticamente cuando alcance la presión de trabajo, asegurando que la presión en el interior no sea demasiado alta.
- **Válvula de seguridad:** Cuando la tapa está cerrada correctamente, la presión dentro de la olla solo puede aumentar, y el vástago de la válvula se eleva para bloquear la tapa.
- Si la tapa no está cerrada correctamente, la olla no está presurizada y el vástago de la válvula de seguridad no puede elevarse, siempre está en un estado desinflado. En este momento, se debe dejar de calentar y cerrar correctamente la tapa en su lugar.
- La válvula de seguridad puede detectar automáticamente la presión dentro de la olla. Cuando la presión dentro de la olla es menor que cierta presión de apertura, el vástago de la válvula caerá y luego se puede abrir la tapa.
- **Válvula de seguridad:** Cuando el regulador de presión no puede funcionar correctamente o liberar todo el vapor a tiempo, y la presión interna es demasiado alta, la válvula de seguridad funcionará para liberar el exceso de presión, con el fin de mantener la presión interior en un nivel normal para garantizar la seguridad.
- **Ventana de seguridad:** Hay una ventana de seguridad en el borde de la tapa. Cuando el regulador de presión y la válvula de seguridad no pueden funcionar correctamente, y la presión interna es demasiado alta, el anillo de sellado saldrá por la ventana de seguridad para liberar rápidamente la presión, asegurando la seguridad.

IV. Instrucciones de uso

Regulador de presión: Cuando está en funcionamiento, la presión dentro de la olla se liberará automáticamente cuando alcance la presión de trabajo, asegurando que la presión en el interior no sea demasiado alta.

□ Primer uso:

1. Antes del primer uso, por favor, lea el manual de instrucciones, especialmente el "Aviso Importante".
2. Agregue la mitad del agua del volumen de la olla, cierre la tapa de la olla según sea necesario y caliente a nivel 'T' hasta que el regulador de presión funcione.
3. Después de que la olla se enfríe, límpiela nuevamente con agua limpia.

□ Operación normal:

1. Antes de cada uso, asegúrese de que el agujero del regulador de presión esté desbloqueado. Si está bloqueado, utilice una varilla delgada para despejarlo. La válvula de seguridad debe garantizar limpieza y movimiento flexible. La junta de silicona debe estar posicionada correctamente.
2. Al utilizar la olla a presión, preste atención a los alimentos que pueden expandirse y cocine una cantidad adecuada de alimentos.
3. **Cierre de la tapa:** Primero, confirme que la abrazadera esté en estado abierto (sostenga la perilla con la mano derecha y, en este momento, las dos abrazaderas están en la posición más externa en el borde de la tapa de la olla, (como se muestra en la Figura 3). Coloque la tapa en la olla, luego sostenga la perilla con la mano derecha y gírela en sentido antihorario 45°. Atención: Las abrazaderas en ambos extremos de la tapa deben estar aseguradas firmemente en la olla; (como se muestra en la Figura 4) Si es necesario, especialmente al cerrar una olla nueva, presione ligeramente la tapa y luego gire la perilla, lo que facilita el cierre de la tapa.

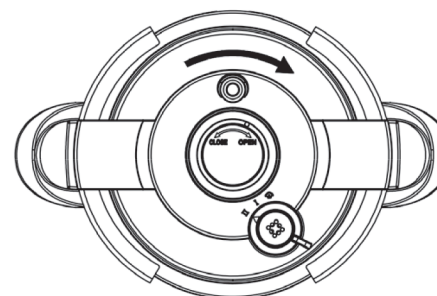


fig 3

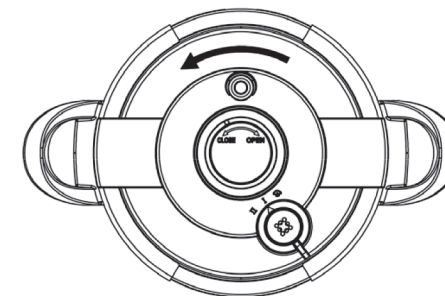


fig 4

□ Calefacción:

- A. La olla a presión debe colocarse sobre una estufa plana. Al calentar con una estufa eléctrica, el diámetro del disco de la estufa no debe ser mayor que el diámetro del fondo de la olla. Al usar una estufa de gas, la llama no debe quemar la pared de la olla, como se muestra en la Figura 5.

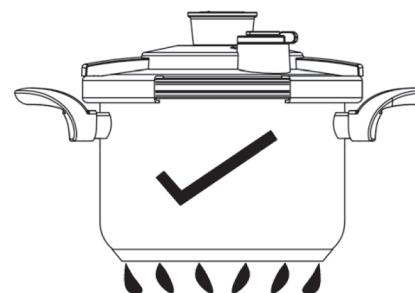


fig 5

B. Gire el regulador de presión al nivel necesario, ① 60 Kpa $\pm$ 20% Kpa, ② 100 Kpa $\pm$ 10% Kpa (como se muestra en la Figura 6). Cuando la presión alcanza cierto nivel, el regulador de presión se liberará automáticamente y, en este momento, la fuente de calor se puede bajar y apagar.

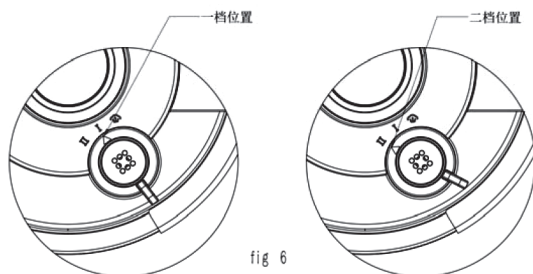


fig 6

C. Cuando se calienta durante 2-3 minutos, se liberará una pequeña cantidad de vapor por el agujero de la válvula de seguridad. Al continuar calentando, la presión dentro de la olla aumenta y la válvula de seguridad flotará normalmente. Durante este período, esta pequeña cantidad de vapor es normal y desaparecerá en poco tiempo.

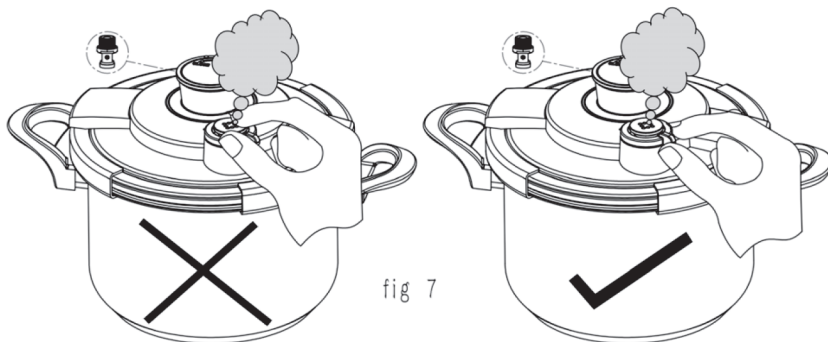


fig 7

△¡Advertencia!

- No introduzca las manos en el vapor caliente (figura 7).
- Asegúrese de mantener la cabeza, las manos y el cuerpo alejados del área peligrosa en el centro de la tapa o de la ventana de seguridad en el borde de la tapa.
- Preste especial atención a los puntos anteriores, especialmente al ajustar la presión a través del regulador de presión para una liberación rápida.

□ Enfriamiento (Reducir la presión)

Método de enfriamiento de la olla a presión:

- (1) Enfriamiento rápido: Gire la válvula de regulación de presión a la posición de escape para permitir que se libere una gran cantidad de vapor.
- (2) Enfriamiento natural: Apague la fuente de calor, permitiendo que disminuya la presión en el interior. Después de que la tapa roja de la válvula de seguridad caiga, abra la tapa.
- (3) Si desea enfriar rápidamente, puede utilizar enfriamiento con agua. Abra el grifo y enjuague la olla directamente. Atención: El flujo de agua no debe ser demasiado rápido para evitar que se dirija hacia la válvula de seguridad y fluya directamente a la olla a través del agujero (como se muestra en la Figura 8).

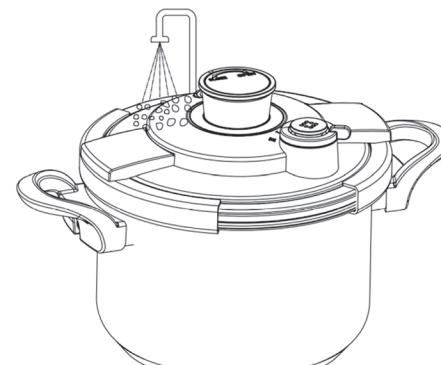


fig 8

□ Abrir la olla:

Después de cocinar, espere a que la olla se enfríe y la válvula de seguridad caiga antes de abrir la tapa. Al abrir la tapa, sostenga el asa con la mano izquierda y gire la perilla en sentido horario 45° con la mano derecha hasta que no se pueda girar más. Luego, puede levantar la tapa de la olla y abrirla (como se muestra en la Figura 9-10).

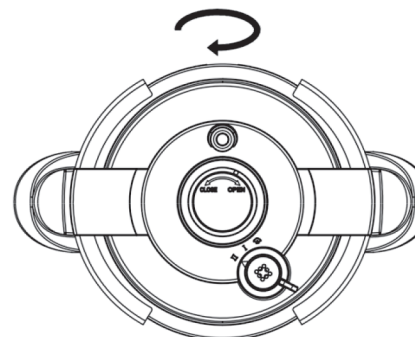


fig 9

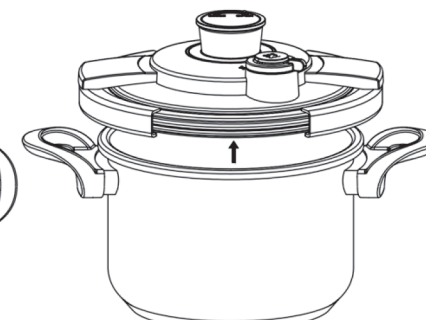


fig 10

□ Aviso especial:

- ★ ★ Antes de cada uso, es necesario verificar el movimiento de la válvula de seguridad en busca de obstrucciones para garantizar su funcionamiento normal.
- ★ No se permite desmontar la válvula de seguridad por uno mismo, y tampoco está permitido cambiar la válvula de seguridad sin autorización.

V. Solución de problemas

Si se encuentran anomalías durante el proceso de cocción, apague el fuego inmediatamente, coloque la olla sobre una superficie plana y enjuáguela lentamente con agua fría para enfriarla. Luego, en función de los diferentes fenómenos, investigue uno por uno en conjunto con la tabla a continuación.

Problemas	Causa probable	Soluciones
No puede generar presión; la válvula de seguridad se libera constantemente.	1. No está cerrado completamente, la válvula de seguridad está atascada por alguna parte. 2. El agua no está hirviendo en el interior. 3. La junta de silicona está sucia, deformada o dañada. 4. Poca cantidad de líquido en el interior.	1. Verifique y cierre nuevamente. 2. Aumente la fuente de calor. 3. Limpie y cambie la junta de silicona. 4. Verifique si ha agregado suficiente agua.
Sale vapor por la válvula de seguridad.	1. El regulador de presión está bloqueado. 2. Demasiada comida en el interior. 3. Calentamiento demasiado intenso.	1. Limpie el regulador y el agujero, retire la suciedad. 2. Reduzca la cantidad de comida y caliente nuevamente. 3. Reduzca la fuente de calor.
Fuga entre la tapa y la olla	1. El regulador y la válvula de seguridad están anormales. 2. La junta de silicona no está colocada correctamente. 3. La junta de silicona está dañada. 4. Suciedad en la junta de silicona. 5. La tapa no está cerrada correctamente.	1. Utilice una varilla delgada para eliminar los residuos de alimentos, etc. 2. Reemplace la junta de silicona en la tapa. 3. Cambie por una nueva junta de silicona. 4. Elimine los residuos de alimentos de la junta de silicona y cierre nuevamente. 5. Intente cerrar la tapa nuevamente.

Aviso especial:

- ★ No cambie ninguna pieza ni método de ensamblaje, por favor, utilice los accesorios originales de la olla a presión

VI. Mantenimiento:

1. Mantenimiento de toda la olla

- A. Use detergente para eliminar la suciedad después de las comidas.
- B. No limpie la tapa de la olla a presión en el lavavajillas. No utilice material de limpieza abrasivo y no use objetos duros como cepillos de metal para rayar la superficie exterior y evitar daños.
- C. Después de lavar, seque el agua y manténgalo seco.
- D. No entre en contacto esta olla con diferentes tipos de metales como el hierro.
- E. Cuando no esté en uso, coloque la tapa de la olla boca abajo sobre la olla.

2. Mantenimiento de la junta de silicona:

- A. Antes de usar, enjuague la junta de silicona con agua limpia, séquela con un paño y luego colóquela en la tapa.
- B. Al usar la junta de silicona, se puede aplicar una pequeña cantidad de aceite comestible para extender su vida útil y mejorar su rendimiento.
- C. Después del uso, la junta de silicona debe retirarse y lavarse a mano, limpiarse con agua o detergente, secarse con un paño y colocarse en la posición correcta en la tapa.
- D. La junta de silicona debe ser reemplazada una vez al año o dos, según la frecuencia de uso. Si hay daños, grietas, arrugas en la superficie, etc., deben ser reemplazados a tiempo.

3. Mantenimiento del regulador de presión, tubos de escape y válvula de seguridad:

- A. Si el regulador de presión, el tubo de escape y la válvula de seguridad están bloqueados por residuos de alimentos u otros objetos extraños, deben ser retirados con una varilla delgada y enjuagados con agua, mientras se verifica si el agua fluye. Verifique si la tuerca de fijación está suelta y, si está suelta, ajústela nuevamente.
- B. Después de cada uso, limpie el regulador de presión. Levante suavemente la válvula con el pulgar e índice, luego tire directamente hacia afuera (como se muestra en la Figura 11), y limpie la suciedad dentro del cuerpo de la válvula con agua limpia. La válvula de seguridad también debe ser inspeccionada y limpiada regularmente. Durante la limpieza, se puede desmontar fácilmente de la tapa. Después de la limpieza, se puede ensamblar como estaba. Después de la limpieza, la tapa debe invertirse para verificar si el vástago de la válvula de seguridad puede caer libremente (Abrazadera en estado cerrado). Después de limpiar el regulador con agua caliente, vuelva a empujarlo como estaba antes de usarlo.

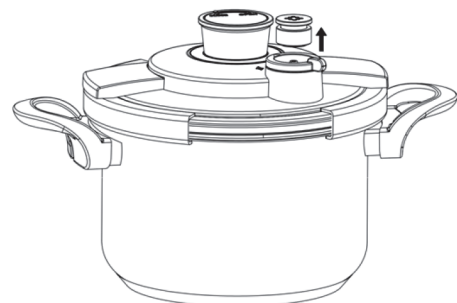


fig 11

4. Eliminación de sustancias quemadas de la olla

- A. Utilice productos de madera suave como palillos de madera o cucharas grandes de madera para eliminar los objetos quemados de la olla.
- B. Si la sustancia quemada es muy sólida, primero debe secarse. Aplique aceite en los residuos, deje que se empape completamente, luego vierta agua caliente, hágalo remojar durante un período de tiempo y luego retírelo. No utilice herramientas afiladas como cuchillos para quitarlo, ya que podría dañar la olla.

VII. Tiempo de cocción

El tiempo específico puede ajustarse según el gusto personal, el estilo de cocina y la categoría de la estufa utilizada. Tabla de tiempos de cocción.

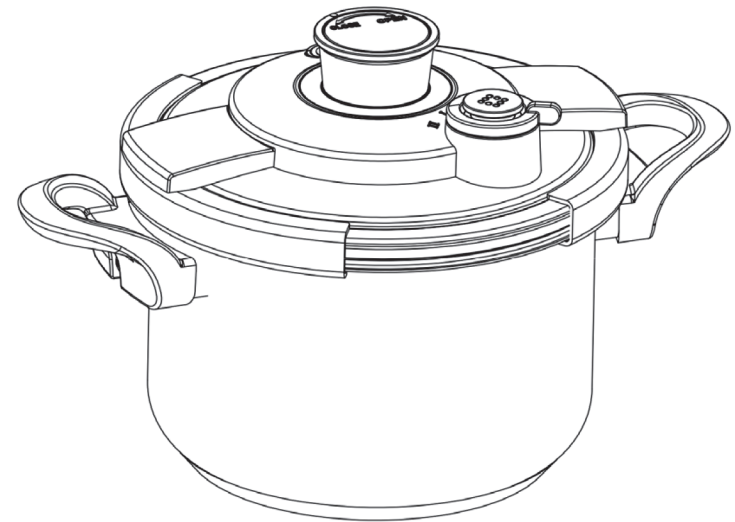
Alimentos	Tiempo de cocción en minutos		Alimentos	Tiempo de cocción en minutos	
Espárragos (enteros)	3-4	I	Carne de res (estofada en trozos)	15-20	II
Frijoles	6-8	I	Pollo (en trozos)	10-15	II
Coles de Bruselas	4	I	Pato	15	II
Repollo blanco	3-4	I	Filete	8-10	II
Coliflor	3-4	I	Pescado	4-8	II
Pasta	5-6	I	Ganso	18-22	II
Papilla	15-20	I	Cordero (en trozos)	10-15	II
Papas enteras	4-6	I	Codillo de cerdo	15-20	II
Arroz	4-8	I	Conejo (en trozos)	13-18	II
Trigo	15-20	I	Pavo	15	II

Tarjeta de mantenimiento

Nombre del cliente:		Tel:	
Dirección:		Código Postal:	
Producto:		Modelo:	
Dirección de compra:			
Fecha de compra:	Año Mes Día	Firma del vendedor:	

KOCHSTELLE

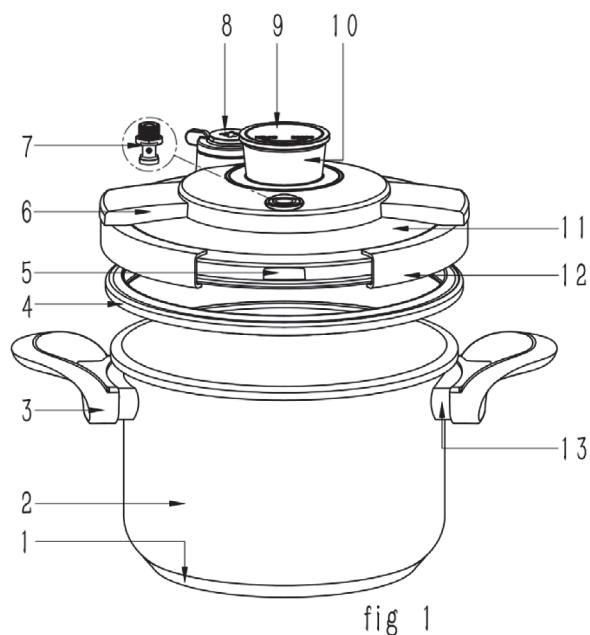
STAINLESS STEEL PRESSURE COOKER INSTRUCTION MANUAL



Contents

I.Construction drawing and model no.-----	15
II.Important notice-----	16
III.Six safety devices-----	18
IV.Use instruction -----	18
V.Trouble shooting-----	22
VI.Maintance-----	22
VII.Cooking time-----	24

I.Construction drawing and model no.:



★DSE Part name;

1.Multi-layer bottom	2.Cooker pot	3.Side handle
4.Silicon gasket	5.Safety window	6.Metal cover
7.Safety valve	8.Pressure regulator	9.Metal decoration
10.Open&close Knob	11.Lid	12.Clamp
13.Flaming guard		

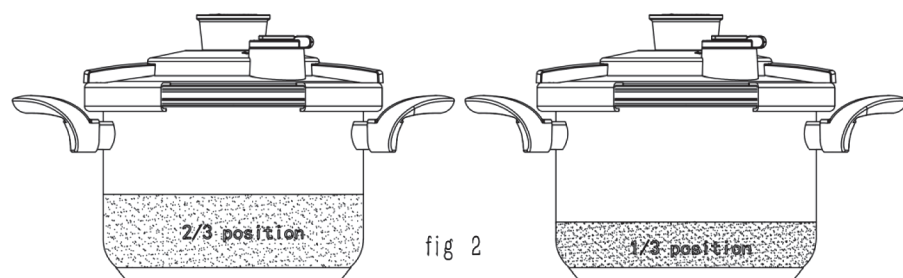
★DSE Model No. ;

Model	Dia.	Capacity	Working pressure
DSE-4L	22CM	4.0L	60-100kPa
DSE-5L	22CM	5.0L	60-100kPa
DSE-6L	22CM	6.0L	60-100kPa
DSE-7L	22-24CM	7.0L	60-100kPa
DSE-8L	24CM	8.0 L	60-100kPa
DSE-9L	24CM	9.0 L	60-100kPa
DSE-10L	24CM	10.0 L	60-100kPa

II.Important Notice

- Read all the instruction manual carefully and make sure you are clear about that before using it
 - Be careful with your instruction manual
1. Pressure cooker is only for domestic kitchen use,not for other purpose
 2. Children are not allowed to use pressure cookers. When it is used, must be guarded and children should be kept away.
 3. Please do not directly touch the unshielded high-temperature metal surface, you'd better wear gloves and use the handle, in order to prevent burns.
 4. Before and after the use of the pressure cooker, the pressure limiting valve, safety valve, sealing ring, float safety valve, pot cover and pot body should be kept clean, without debris and oil
 5. Do not use this pressure cooker for high pressure frying and other cooking.
 6. Avoid dry burning of the pressure cooker, so as not to damage the pressure cooker or shorten the service life.
 7. Soup and other ordinary food (including water) do not exceed 2/3 of the volume of the pressure cooker.

Rice, vegetables and other food easy to expand(including water) do not exceed 1/3 of the volume of the pressure cooker. Apple juice, noodles, beans and other food easy to produce foam, spatter(including water) do not exceed 1/3 of the volume of the pressure cooker. (Figure 2)



8. Be careful when using a pressure cooker to cook apple juice, sago, cereal, noodles, macaroni, beans and other foods that are prone to foam, spatter, and may clog the pressure release device
9. The pot is not suitable for long-term storage of salt, alkali, sugar, vinegar and boiler water, etc., It should be clean and keep dry after each use.
10. When the steam is discharged from the safety valve or the sealing ring is discharged from the safety window on the edge of the lid, the heating source should be turned off immediately, and the emergent cooling should be carried out, the reason must be identified, and the trouble should be removed before use.
11. Special care should be taken when moving the pressure cooker in working condition, which should be placed on flat end lightly, while pushing, knocking and throwing are not allowed.
12. When using the pressure cooker, do not point the safety window to the user or the position where people often move.
13. It is absolutely forbidden to cover anything on the pressure cooker regulator.
14. When there is pressure in the pot, never try to open the lid. Do not heat when the lid is not closed completely.
15. The pressure cooker is working as a pressure container, and the release device should be checked before using if it is blocked, otherwise it should be dredged and cleaned in time.
16. Do not cook the pressure cooker in the microwave or oven.
17. When the pressure cooker fails, please go to the designated or authorized repair station for repair.
18. Please use original accessories.

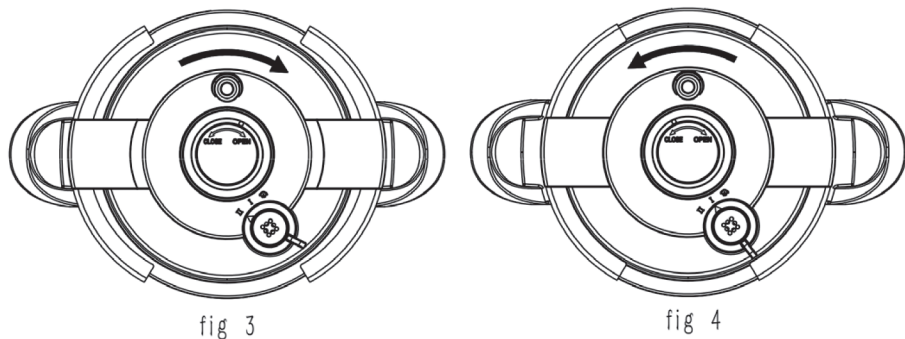
III. Six safety devices

- Pressure regulator: When working, the pressure inside the pot will automatically release when it reaches the working pressure, ensuring the pressure inside is not too high
- Safety valve: When the lid is closed correctly, the pressure inside the pot can only be built, and the valve stem rises to lock the lid
- If the lid is not closed in place, the pot is not pressurized, and the safety valve stem cannot rise, it is always in a deflated state. At this time, it should be stopped heating, close the lid correctly in place.
- The safety valve can automatically detect the pressure inside the pot. When the pressure inside the pot is lower than certain opening pressure, the valve stem will fall, then you can open the lid.
- Safety valve: When the pressure regulator cannot work properly or exhaust all steam in time, and the pressure inside is too high, the safety valve will work to release excess pressure, in order to keep pressure inside in normal level to guarantee safety.
- Safety window: There is a safety window on the edge of the cover. When the pressure regulator and safety valve cannot work properly, and the pressure inside is too high, the sealing ring will come out of the safety window to release pressure quickly, ensuring safety.

IV. Use instruction

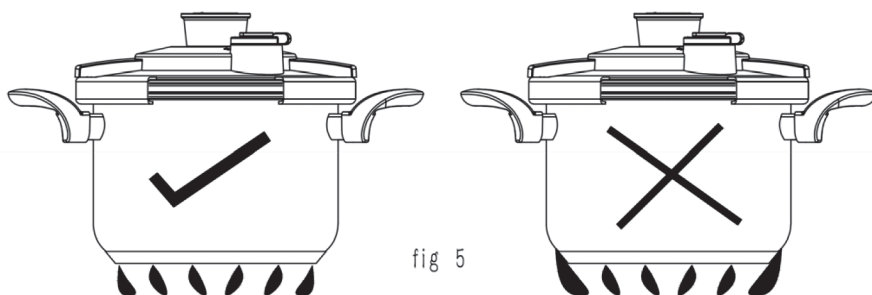
Pressure regulator: When working, the pressure inside the pot will automatically release when it reaches the working pressure, ensuring the pressure inside is not too

- First use:
 1. Before first use, please read the instruction manual, especially the "Important Notice".
 2. Add half water of the pot volume, close the pot cover as required, and heat it at 'I' level until the pressure regulator works.
 3. After the cooker is cooled down, clean it again with clean water.
- Normal operation:
 1. Before each use, ensure the pressure regulator hole is unblocked. If it is blocked, use a thin rod to dredge it. The safety valve should ensure cleanliness and flexible movement. The silicon gasket is positioned correctly.
 2. When using the pressure cooker, pay attention to the expanding food and cook suitable amount of food.
 3. Closing the lid: First, confirm that the clamp is in the open state (hold the knob with your right hand, and at this time, the two clamps are at the outermost position on the edge of the pot lid, (As shown in Figure 3). Put cover on the pot, then hold the knob with your right hand and rotate it counterclockwise by 45°, Attention: The clamps at both ends of the cover must be securely fastened to the pot; (As shown in Figure 4) If necessary, especially when closing a new pot, press the lid slightly and then turn the knob, which helps to close the lid.

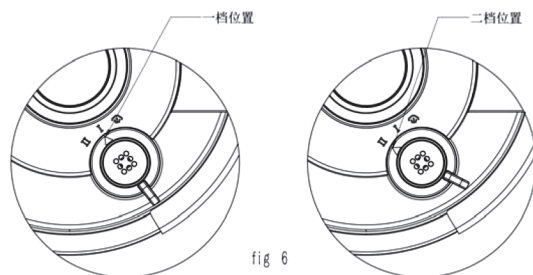


□ Heating:

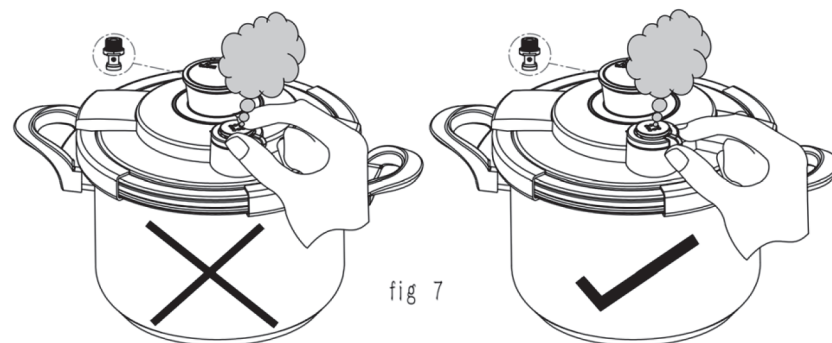
A. The Pressure cooker should be placed on flat stove. When heating with an electric stove, the diameter of the stove disc should not be larger than the diameter of the pot bottom. When using a gas stove, the flame should not burn the pot wall, as shown in Figure 5.



B. Turn the pressure regulator to the needed level, ① 60Kpa $\pm$ 20% Kpa, ② 100Kpa $\pm$ 10% Kpa (as shown in Figure 6). When the pressure reaches certain pressure, the pressure regulator will automatically exhaust, and at this time, the heating source can be lowered and turned off.



C. When heated to 2-3 minutes, a small amount of steam will be discharged from the safety valve hole. Continuing to heat, the pressure inside the pot increases, and the safety valve will float up normally. During this period, this small amount of steam is normal, and it will disappear in short time.



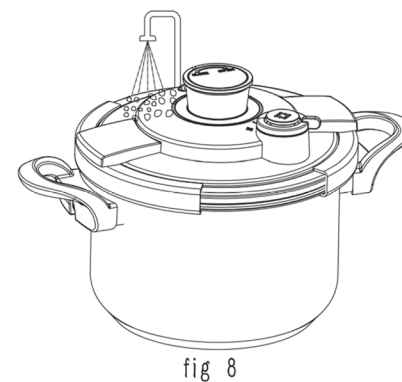
△ Warning!

- Do not put your hands in the hot steam (figure 7).
- Please make sure to keep your head, hands, and body away from the dangerous area in the middle of the lid or the safety window at the edge of the lid.
- Please pay special attention to above points, especially when adjusting the pressure through the pressure regulator for fast releasing.

□ Cooling (Reducing pressure)

Cooling method of Pressure cooker:

- (1) Fast Cooling-----Turn the pressure regulating valve to the exhaust position to allow a large amount of steam to be discharged.
- (2) Natural cooling----- Turn off the heating source, allowing the pressure inside decrease. After the red cap of the safety valve falls, open the cover.
- (3) If you want to cool quickly, you can use water cooling. Turn on the faucet and rinse the pot directly. Attention: The water flow should not be too rapid to avoid rushing to the safety valve and flowing directly into the pot through the hole (as shown in Figure 8)..



□ Open the cooker:

After cooking, wait for the pot to cool down and the safety valve to fall before opening the lid. When opening the lid, hold the handle with your left hand, and rotate the knob clockwise by 45 ° with your right hand until it cannot be rotated. You can then lift the pot lid and open it.(shown in Figure 9-10)

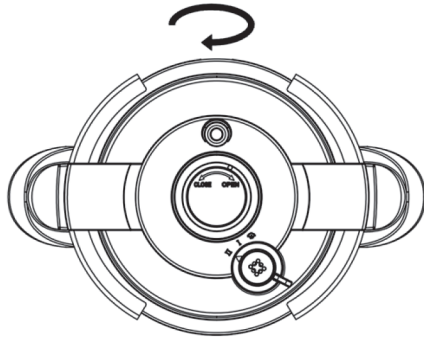


fig 9

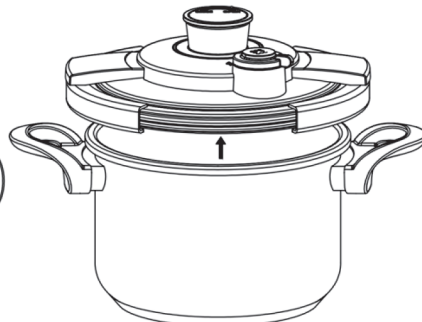


fig 10

□ Special Notice:

- ★ Before each use, it is necessary to check the movement of the safety valve for any blockage to ensure its normal operation
- ★ It is not allowed to disassemble the safety valve by oneself, and it is also not allowed to change the safety valve without authorization

V.Trouble shooting

If any abnormalities are found during the cooking process, turn off the heat immediately and place the pot on a flat surface and slowly rinse it with cold water to cool down. Then, based on different phenomena, investigate them one by one in conjunction with the table below.

troubles	Probable cause	Solutions
It can't build pressure,the safety valve release all the time	1.Not closed completely,safety valve is stuck by some part 2.The water is not boiling inside 3.Gasket is dirty,deformed or damaged 4.Liquid inside is too little	1. Check and close again 2. Turn up the heating source 3. Clean and change silicon gasket Check if you add enough water
Steam comes out of safety valve	1. Pressure regulator is blocked 2. Too much food inside 3. Too strong heating	1. Clean the regulator and hole,remove dirty 2. Reduce the food inside,and heat again 3. Reduce heating source
Leak between lid and pot	1. Regulator and safety valve is abnormal 2. Silicon gasket is not placed well 3. Silicon gasket is damaged 4. Some dirty on the silicon gasket 5. Lid is not closed well	1.Use a thin rod to remove food residue etc. 2.Replace the silicon gasket in lid 3.Change a new silicon gasket 4.Remove the food residue from silicon Gasket and close again. 5.Try to close the lid again.

Special notice:

- ★ Do not change any parts or assembly method, please use original pressure cooker accessories.

VI.Maintance:

1.Maintenance of the whole pot

A.Use detergent to remove dirt after meals.

B.Do not clean the lid of the pressure cooker in the dishwasher. Do not use abrasive cleaning material, and do not use hard objects such as metal brushes to scratch the outer surface to avoid damage.

C.After washing,wipe off the water and keep it dry.

D.Do not contact this pot with different types of metals such as iron.

E.When not in use, place the lid of the pot upside down on the pot.

2.Maintenance of silicon gasket:

- A. Before use, rinse the silicon gasket with clean water, dry it with a cloth, and then put it into the cover. .
- B.When using the silicon gasket, a small amount of edible oil can be applied to extend its lifetime and improve its performance. .
- C.After use, the silicon gasket must be removed and washed by hand, cleaned with water or detergent, wiped dry, and placed in the correct position in the cover.
- E.The silicon gasket should be replaced once a year to two depending on the frequency of use. If there are damages, cracks, surface wrinkles, cracks, etc., they should be replaced in time.

3.Maintenance of pressure regulator, exhaust pipes, and safety valve:

- A.If the pressure regulator, exhaust pipe, and safety valve are blocked by food residue or other foreign objects, they should be removed with a thin rod and rinsed with water, while checking whether the water is flowing. Please check if the fastening nut is loose, and if it is loose, tighten it again.
- B.After each use, clean the pressure regulator. Gently lift the valve with your thumb and index finger, then directly pull it out (as shown in Figure 11), and clean the dirt inside the valve body with clean water.The safety valve should also be regularly inspected and cleaned. During cleaning, it can be easily disassembled from the cover. After cleaning, it can be assembled as it was. After cleaning, the cover should be reversed to check if the safety valve stem can fall freely(Clamp in close state),
- After cleaning the regulator with hot water. Push it back as it was before use again.

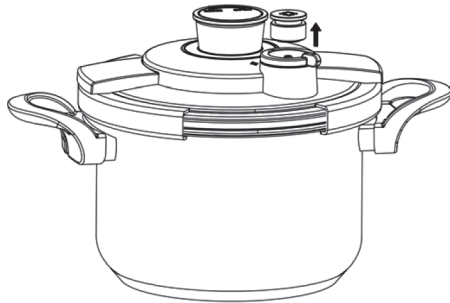


fig 11

4.Removal of burnt substance from the pot

- A.Please use soft wooden products such as wooden chopsticks or large wooden spoons to remove the burnt objects from the pot.
- B.If the burnt substance is very solid, it should be dried first.Put oil on the residue,let it soak thoroughly,then pour in hot water,make it soak for a period of time,and then remove it. Do not use sharp tools such as knives to remove, as it may damage the pot.

VII. Cooking time

The specific time can be adjusted according to personal taste, cooking style, and the category of stove used

Cooking time table

Food	Cooking time in minutes		Food	Cooking time in minutes	
Asparagus (whole)	3-4	I	Beef (stewed in pieces)	15-20	II
Beans	6-8	I	Chicken (in pieces)	10-15	II
Brussel sprouts	4	I	Duck	15	II
Cabbage, white	3-4	I	Filet steak	8-10	II
Cauliflower	3-4	I	Fish	4-8	II
Pasta	5-6	I	Goose	18-22	II
Porridge	15-20	I	Mutton (in pieces)	10-15	II
Potatoes,whole	4-6	I	Pig's Knuckle	15-20	II
Rice	4-8	I	Rabbit (in pieces)	13-18	II
Wheat	15-20	I	Turkey	15	II

Maintenance Card

Customer name:		Tel:	
Address:		Postal Code:	
Product:		Model:	
Purchase Address:			
Purchase Date:	Year	Month	Day
	Salesperson Sign:		