



Olla Multiuso
TMU060310MD

TELSTAR

LA CALIDAD NO CUESTA MÁS

MANUAL DE INSTRUCCIONES

ÍNDICE

Precauciones	3
Especificaciones del producto	4
Estructura del producto	4
Instrucciones antes de usar	5
Préparese para cocinar	6
Solución de funciones	7
Guía de uso	8
Revisión diaria y mantenimiento	13
Precauciones de seguridad	14
Almacenamiento	15
Resolución de problemas comunes	16

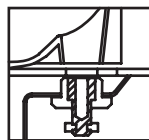
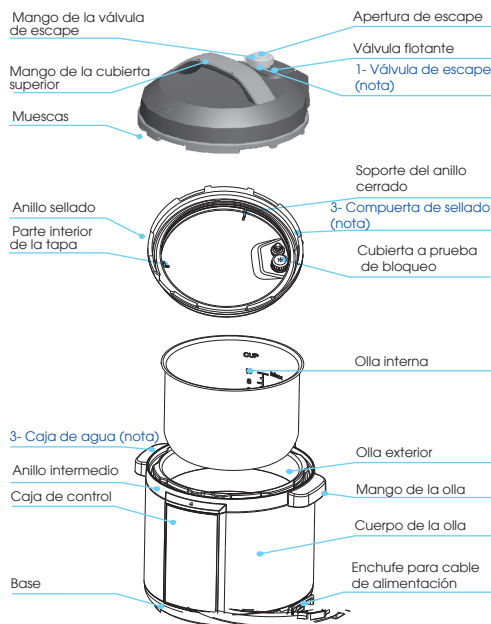
PRECAUCIONES

- Por favor, lea el manual de usuario detenidamente antes de usar este electrodoméstico.
- Por favor, no utilice la olla de presión eléctrica en una superficie desequilibrada, no se permite usarla sobre papel periódico o espuma, ya que estos materiales pueden atascarse fácilmente en la emisión de calor de la parte inferior del electrodoméstico.
- Por favor, no use cerca del agua, explosivos y objetos inflamables, no la utilice en un lugar con luz solar directa o salpicaduras de aceite, manténgala fuera del alcance de los niños.
- Por favor, no ponga el producto, cable de alimentación o enchufe en agua u otros líquidos.
- Cuando el cable de alimentación y el enchufe estén dañados o la olla de presión eléctrica está fallando, por favor deje de usarla inmediatamente y envíela a un centro de reparación autorizado. No debe intentar repararla usted mismo(a).
- Por favor, no reemplace los accesorios de la olla de presión eléctrica. De lo contrario, podría causar un choque eléctrico, incendio o lesión física.
- Confirme que la prueba de bloqueo, la válvula flotante y la válvula de escape no estén atascadas antes de usar la olla; limpie la superficie exterior del recipiente interior y el plato de calentamiento; elimine los objetos extraños; asegure que la válvula de escape se mantenga en el lugar de sellado.
- Cuando vaya a utilizar la olla, asegúrese que el cable de alimentación no esté en un lugar donde pueda causar tropiezos a las personas.
- Nunca cocine alimentos expansivos como lavar o avena en la olla para evitar atascos.
- Para cocinar materiales secos, por favor sumérjalos en agua durante un período antes de cocinar.
- La cantidad máxima no debe exceder la marca que dice "Max" en la olla interna.
- Cuando la olla esté encendida, por favor no la mueva ni intente abrir la tapa con fuerza.
- Cuando la olla esté encendida, no acerque sus manos o su cara a la salida de la válvula de escape y salida de la válvula flotante para evitar quemaduras.
- Cuando la olla esté encendida no toque la tapa para evitar quemaduras.
- Después de la cocción se recomienda no abrir la tapa antes de confirmar que no hay presión en la olla.
- Después de la cocción y de abrir la tapa, no toque directamente la olla interna y el lado interno de la tapa para evitar quemaduras.
- Desenchufe o corte el suministro de electricidad antes de limpiar este producto.
- No se permite utilizar este producto para otros fines.
- Precaución: Para evitar peligro causado por el restablecimiento erróneo del interruptor térmico, no cambie el interruptor externo por un temporizador o circuito para medir el tiempo de encendido / apagado con piezas universales.
- Antes de conectar la fuente de alimentación, asegúrese de que la tapa está cerrada en el lugar indicado.
- Los adultos deben prevenir que los niños jueguen con este producto.
- Este producto no debe ser utilizado por niños, personas con alguna discapacidad sensorial o física o personas con poca experiencia.
- Este producto se utiliza en lugares familiares y en otros lugares como: tienda, oficina y el área de cocina de otros trabajos; granja; hotel; y otros lugares como hoteles para huéspedes.
- Si el cable de alimentación está dañado, por favor, deje de usarlo y envíelo a reparar a un centro de reparación autorizado por el fabricante.

ESPECIFICACIONES DEL PRODUCTO

Modelo	Capacidad	Fuente de alimentación	Potencia Nominal	Tamaño del interior	Preción de trabajo	Temperatura para mantener la comida caliente
MY-CS5004W	5L	120V~ 60Hz	900W	8.66"	70kPa	140° F~176° F
MY-CS6004W	6L	120V~ 60Hz	1000W	8.66"	70kPa	140° F~176° F
Accesorios	Cuchara Cucharón Manual de usuario Taza de medir					

ESTRUCTURA DEL PRODUCTO



Recomendaciones:

Confirme que la válvula flotante, la prueba de bloqueo y el anillo sellador se instalen de manera correcta antes de usar la olla.

Antes de colocar la olla interna dentro de la olla exterior, limpie cualquier suciedad o agua del lado externo de la olla interna y del lado interno de la olla exterior.

Por favor mueva el producto por el mango del cuerpo de la olla; por favor seque el agua del anillo intermedio con una toalla.

Nota:

1-Válvula de escape: Tire de la válvula de escape de la tapa. Limpie el lado interno de la válvula de escape, la válvula de escape y la válvula flotante de la tapa con un cepillo y una toalla al menos una vez al mes.

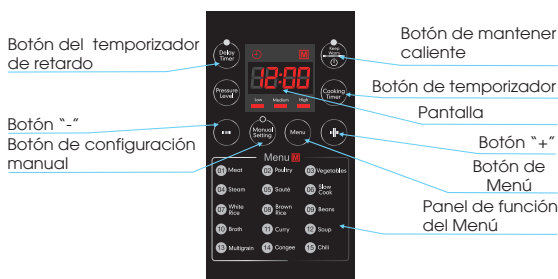
Compuerta de sellado: Por favor, quite el aceite y la suciedad de la compuerta de sellado con detergente y cepillo. El aceite y la suciedad que permanezcan pueden parecer amarillentos. Después del lavado, se puede recuperar al color original de acero inoxidable. Se sugiere limpiar la compuerta de sellado una vez cada 2 meses.

3-Caja de agua: Después de la cocción, el vapor de agua puede permanecer en la caja de agua de la olla externa como agua. El agua en la caja debe ser removida para evitar el mal olor, por favor limpie con un paño limpio.

INSTRUCCIONES ANTES DE USAR

Al usar por primera vez, remueva todos los accesorios del cuerpo de la olla. Lea el Manual del usuario con detenimiento y brinde especial atención a las indicaciones sobre las precauciones y el uso con el fin de evitar accidentes o lesiones.

OPERACIÓN DE LA OLLA



Función opcional de mantenimiento de presión

Esta función permite la configuración de la presión manteniendo a la vez el tiempo, según el tiempo requerido en cada caso. Esta función se ajusta presionando el botón "+" / "-".

Función del temporizador /cocción

Si el tiempo se ajusta para mantener la presión usando el botón "+" / "-"., debe ingresar al modo Configuración manual

Función del temporizador de retardo

Ajuste el tiempo para iniciar la cocción presionando el botón "+" / "-".do

DESARMAR E INSTALAR LA CUBIERTA A PRUEBA DE BLOQUEO Y ANILLO DE SELLADO

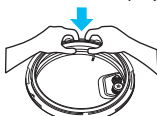
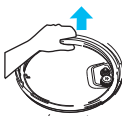
Desarme Sáquelo Instale Empuje

Desarme e instale la cubierta a prueba de bloqueo



Desarme e instale el anillo de sellado

Desarme Sáquelo Instale Empuje



1. Verifique cada vez que vaya a usar la olla que el anillo de sellado y la cubierta a prueba de bloqueo estén instalados correctamente en la cubierta superior.

2. Después de cada uso, limpie el anillo de sellado y los bordes de la cubierta a prueba de bloqueo con el fin de evitar que en la cubierta se acumulen restos de comida y para evitar malos olores.

3. No tire del anillo de sellado pues de lo contrario se puede dañar y esto puede afectar el efecto de presión.

4. No utilice un anillo de sellado dañado. Reemplázelo en un centro de reparación autorizado

USO Y MANTENIMIENTO DEL INTERIOR DE ACERO INOXIDABLE DE LA OLLA

1. No lo vacíe. Mantenerlo vacío por mucho tiempo puede causar manchas amarillentas en el interior o en el fondo
2. No lo use para guardar ácido, álcali o alimentos preservados por un período largo de tiempo. A pesar de que la olla interna posee capacidad anticorrosiva, hasta cierto punto se puede producir corrosión. El tiempo recomendado para mantener caliente los alimentos es de 2 horas.
3. Manténgalo limpio para prolongar la vida útil. No lo sumerja en agua por mucho tiempo. Limpie la olla interna con jabón y con detergente suave o agua caliente para eliminar polvo, aceite y tierra.
4. Evite rasparlo con utensilios de acero. Para remover los alimentos pegados en el fondo use agua.

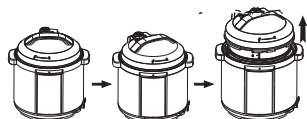
Consejos:

Antes de usar la olla, el interior brillante tiene una superficie suave y pulida. Después de utilizarla por mucho tiempo, si se lava con objetos de materiales duros, la superficie se rayará.

PREPÁRESE PARA COCINAR

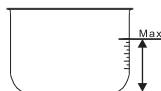
Abra la tapa de forma correcta

Sujete el mango de la cubierta superior y gire 30° en dirección contraria al sentido de las manecillas de reloj hasta que la marca “ ” en el borde de la cubierta superior esté alineada con la marca “ ” en el borde del anillo intermedio. Luego levante.



Asegúrese que las partes y los accesorios de la tapa estén instalados correctamente.

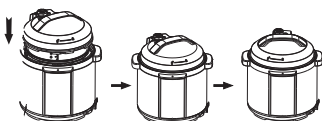
Verifique que la válvula flotante y la válvula de escape no estén saturadas y que el anillo de sellado y la cubierta a prueba de bloqueo estén instalados de forma correcta.



Saque la olla interna y añada allí los alimentos y el agua

El total de alimentos y de agua no debe exceder el máximo que se indica en la olla interna.

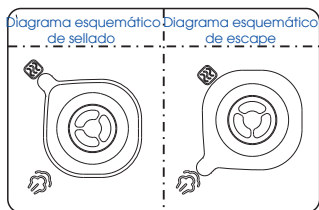
A la hora de cocinar, la cantidad máxima de arroz y de agua no debe exceder el máximo que se indica en la olla interna.



Coloque la olla interna en el cuerpo de la olla

Limpie la superficie exterior de la olla interna con un trapo. No utilice objetos externos o agua para limpiar la superficie interior de la olla de presión eléctrica.

Gire la olla hacia ambos lados para asegurar que tenga el contacto adecuado con la placa de calefacción.



Cierre la tapa de forma segura

Antes de cerrar la tapa, revise que el anillo de sellado está instalado adecuadamente. Sujete el mango de la cubierta superior; gire con el fin de que la marca “ ” en el borde de la cubierta superior esté alineado con la marca “ ” en el borde del anillo intermedio. Coloque la cubierta superior en posición horizontal sobre el cuerpo de la olla. Gire 30° la cubierta superior en dirección del sentido de las manecillas del reloj hasta el punto de bloqueo y asegúrese de que la marca “ ” en el borde del anillo intermedio esté alineada con la marca “ ” en la tapa.

Coloque la válvula de escape de forma adecuada

Mientras la olla esté funcionando, gire la válvula de escape a la posición de sellado, lo cual significa que la olla de presión eléctrica se mantiene en estado de sellado.

Para permitir el escape de forma manual, gire el mango de la válvula de escape; la olla de presión eléctrica se mantiene en estado de escape. Durante este proceso, mantenga sus manos y su cara lejos de la abertura de escape.

Revise si la válvula flotante cae al empezar a funcionar (antes de calentar, la válvula flotante está abajo).

SELECCIÓN DE FUNCIONES

1. Prepárese para cocinar siguiendo los pasos indicados en la página 06

2. Encienda el aparato

Los botones se encuentran inactivos si la tapa no se cierra de forma adecuada. Por lo tanto; si los botones están inactivos, revise si la tapa está cerrada en el punto apropiado.

3. Seleccione la función deseada

En el modo standby, presione el botón de "Menú" para seleccionar una función; luego presione el botón "+/-" para cambiar de función.

Cada función requiere de un tiempo de preparación diferente y cuanto más alimentos, más largo el tiempo de preparación.

4. Presione un botón de función. 10 segundos después, la olla comienza a seleccionar el programa correspondiente.

10 segundos después de seleccionar la función, la olla comienza a funcionar. Mientras la olla esté en uso, presione el botón de "Mantener caliente/apagado" para cancelar el modo de cocción actual y regresar al modo standby.

5. Una vez finalizada la cocción, la olla puede cambiar al modo Mantener caliente de forma automática. ¡No lo mantenga por más de 2 horas!

Una vez finalizada la cocción, el indicador de la función correspondiente se apaga; se enciende el indicador del modo Mantener caliente; la olla emite un sonido y luego cambia al modo Mantener caliente.

Consejos:

Sin importar el modo actual, presione el botón de "Mantener caliente/apagado" para cancelar el modo de cocción actual y regresar al modo standby.

Mientras la olla está en uso, es normal que emita sonidos de "cluck". Cuando use la olla, no se alarme si escucha tales sonidos.

Para cocinar cantidades pequeñas de comida, usted puede levantar la olla interna. Al abrir la tapa, sacúdala con el fin de que la olla interna caiga en el cuerpo de la olla. Proceda a retirar la tapa.

Abra la tapa de forma segura

1. Interrumpa el suministro de electricidad o desconecte el enchufe del tomacorriente

2. Método de escape

A. Abra rápido la tapa:

Gire la válvula de escape hacia el punto de escape hasta que la válvula flotante caiga (en el caso de alimentos sólidos).

B. Abra la tapa de forma normal:

Permita que la olla de presión eléctrica se enfríe hasta que la válvula flotante caiga.

3. Abra la tapa

Con la mano izquierda gire la cubierta superior en dirección de las manecillas del reloj hacia el punto de abertura de la cubierta. Levántela con la mano derecha para abrir la tapa.

No abra la tapa sin que antes se haya liberado por completo la presión de la olla. Si la tapa no se abre con facilidad, no la fuerce.

Cuando gire la válvula de escape no la hale.

Luego de cocinar alimentos líquidos (p. ej. avena y sopa), no gire la válvula de escape. Interrumpa el suministro de electricidad con el fin de que se enfríe de forma natural hasta que la válvula flotante caiga antes de abrir la tapa.

Después de cocinar grandes cantidades de comida, no realice el escape inmediatamente; se aconseja mantener caliente por unos minutos antes de abrir la tapa.

GUÍA DE USO

FUNCIÓN	GUÍA DE USO
Modo Standby (reposo)	Después de conectar el aparato a un tomacorriente, el aparato se encuentra en modo reposo (standby). En la pantalla aparece " ".
Carne	1.Cocción normal: En modo standby, presione el botón de "Menú", se enciende la luz indicadora " " y en la pantalla aparece "P01". Si después de 10 segundos no presiona ningún botón, el aparato inicia automáticamente la cocción en el modo "Carne"; en la pantalla aparece "P01" y una vez que la presión aumenta, se inicia la cuenta regresiva. 2.Cocción prefijada: En modo standby, presione el botón de "Menú", presione de nuevo el botón de "Temporizador de retardo"; se enciende el indicador de Temporizador de retardo y en la pantalla aparece el tiempo. Luego, configure el tiempo prefijado presionando el botón "+"/"- " para ajustar los minutos (presione una vez para configurar 10 minutos. Transcurridos 10 segundos, el aparato inicia automáticamente la cocción prefijada en el modo "Carne"; en la pantalla aparece el tiempo de preparación e inicia la cuenta regresiva. 3.Fin del modo de cocción: Presione el botón de "Mantener caliente" para finalizar el modo de cocción actual.
Pollo y otras aves	1.Cocción normal: En modo standby, presione el botón de "Menú", se enciende la luz indicadora " " y en la pantalla aparece "P01". Luego presione el "+" una vez, en la pantalla aparece "P02". Si después de 10 segundos no presiona ningún botón, el aparato inicia automáticamente la cocción en el modo "Pollo y otras aves"; en la pantalla aparece "P02" y una vez que la presión aumenta, se inicia la cuenta regresiva. 2.Cocción prefijada: En modo standby, presione el botón de "Menú; luego presione el "+" una vez, en la pantalla aparece "P02". Presione de nuevo el botón de "Temporizador de retardo". Se enciende el indicador de Temporizador de retardo y en la pantalla aparece el tiempo. Configure el tiempo prefijado presionando el botón "+"/"- " para ajustar los minutos (presione una vez para configurar 10 minutos). Transcurridos 10 segundos, el aparato inicia automáticamente la cocción prefijada en el modo "Carne"; en la pantalla aparece el tiempo de preparación e inicia la cuenta regresiva. 3.Fin del modo de cocción: Presione el botón de "Mantener caliente" para finalizar el modo de cocción actual.
Frijoles	1.Cocción normal: En modo standby, presione el botón de "Menú", se enciende la luz indicadora " " y en la pantalla aparece "P01". Luego presione el "+" ocho veces, en la pantalla aparece "P09". Si después de 10 segundos no presiona ningún botón, el aparato inicia automáticamente la cocción en el modo "Frijoles", en la pantalla aparece "P09" y una vez que la presión aumenta, se inicia la cuenta regresiva. 2.Cocción prefijada: En modo standby, presione el botón de "Menú"; luego presione el "+" ocho veces; en la pantalla aparece "P09". Presione de nuevo el botón de "Temporizador de retardo". Se enciende el indicador de Temporizador de retardo y en la pantalla aparece el tiempo. Configure el tiempo prefijado presionando el botón "+"/"- " para ajustar los minutos (presione una vez para configurar 10 minutos). Transcurridos 10 segundos, el aparato inicia automáticamente la cocción prefijada en el modo "Frijoles"; en la pantalla aparece el tiempo de preparación y se inicia la cuenta regresiva. 3.Fin del modo de cocción: Presione el botón de "Mantener caliente" para finalizar el modo de cocción.

GUÍA DE USO

FUNCIÓN	GUÍA DE USO
Vegetales	1.Cocción normal: En modo standby, presione el botón de "Menú", se enciende la luz indicadora " " y en la pantalla aparece "P01". Luego presione el "+" dos veces; en la pantalla aparece "P03". Si después de 10 segundos no presiona ningún botón, el aparato inicia automáticamente la cocción en el modo "Vegetales"; en la pantalla aparece "P03" y una vez que la presión aumenta, se inicia la cuenta regresiva. 2.Cocción prefijada: En modo standby, presione el botón de "Menú"; luego presione el "+" dos veces en la pantalla aparece "P03". Presione de nuevo el botón de "Temporizador de retardo". Se enciende el indicador de Temporizador de retardo y en la pantalla aparece el tiempo. Configure el tiempo prefijado presionando el botón "+"/"-" para ajustar los minutos (presione una vez para configurar 10 minutos). Transcurridos 10 segundos, el aparato inicia automáticamente la cocción prefijada en el modo "Vegetales", en la pantalla aparece el tiempo de preparación e inicia la cuenta regresiva. 3.Fin del modo de cocción: Presione el botón de "Mantener caliente" para finalizar el modo de cocción actual.
Al vapor	1.Cocción normal: En modo standby, presione el botón de "Menú", se enciende la luz indicadora " " y en la pantalla aparece "P01". Luego presione el "+" tres veces. En la pantalla aparece "P04". Si después de 10 segundos no presiona ningún botón, el aparato inicia automáticamente la cocción en el modo "Al vapor"; en la pantalla aparece "P04" y una vez que la presión aumenta, se inicia la cuenta regresiva. 2. Cocción prefijada: En modo standby, presione el botón de "Menú"; luego presione el "+" tres veces; en la pantalla aparece "P04". Presione de nuevo el botón de "Temporizador de retardo". Se enciende el indicador de Temporizador de retardo y en la pantalla aparece el tiempo. Configure el tiempo prefijado presionando el botón "+"/"-" para ajustar los minutos (presione una vez para configurar 10 minutos). Transcurridos 10 segundos, el aparato inicia automáticamente la cocción prefijada en el modo "Al vapor", en la pantalla aparece el tiempo de preparación e inicia la cuenta regresiva. 3. Fin del modo de cocción: Presione el botón de "Mantener caliente" para finalizar el modo de cocción actual.
Salteado	1.Cocción normal: En modo standby, presione el botón de "Menú", se enciende la luz indicadora " " y en la pantalla aparece "P01". Luego presione el "+" cuatro veces; en la pantalla aparece "P05". Si después de 10 segundos no presiona ningún botón, el aparato inicia automáticamente la cocción en el modo "Salteado", en la pantalla aparece la cuenta regresiva desde "0:30". 2.Fin del modo de cocción: Presione el botón de "Mantener caliente" para finalizar el modo de cocción.

GUÍA DE USO

FUNCIÓN

GUÍA DE USO

Cocimiento lento

1.Cocción normal: En modo standby, presione el botón de "Menú", se enciende la luz indicadora " " y en la pantalla aparece "P01". Luego presione el "+" cinco veces, en la pantalla aparece "P06". Si después de 10 segundos no presiona ningún botón, el aparato inicia automáticamente la cocción en el modo "Cocimiento lento"; en la pantalla aparece la cuenta regresiva desde "8:00".
2.Fin del modo de cocción: Presione el botón de "Mantener caliente" para finalizar el modo de cocción actual..

Arroz blanco

1.Cocción normal: En modo standby, presione el botón de "Menú", se enciende la luz indicadora " " y en la pantalla aparece "P01". Luego presione el "+" seis veces; en la pantalla aparece "P07". Si después de 10 segundos no presiona ningún botón, el aparato inicia automáticamente la cocción en el modo "Arroz blanco", en la pantalla aparece "P07" y una vez que la presión aumenta, se inicia la cuenta regresiva.
2.Cocción prefijada: En modo standby, presione el botón de "Menú"; luego presione el "+" tres veces; en la pantalla aparece "P07". Presione de nuevo el botón de "Temporizador de retardo". Se enciende el indicador de Temporizador de retardo y en la pantalla aparece el tiempo. Configure el tiempo prefijado presionando el botón "+"/"-" para ajustar los minutos (presione una vez para configurar 10 minutos Transcurridos 10 segundos, el aparato inicia automáticamente la cocción prefijada en el modo "Arroz blanco", en la pantalla aparece el tiempo de preparación y se inicia la cuenta regresiva.
3.Fin del modo de cocción: Presione el botón de "Mantener caliente" para finalizar el modo de cocción actual

Arroz integral

1.Cocción normal: En modo standby, presione el botón de "Menú", se enciende la luz indicadora " " y en la pantalla aparece "P01". Luego presione el "+" siete veces, en la pantalla aparece "P08". Si después de 10 segundos no presiona ningún botón, el aparato inicia automáticamente la cocción en el modo "Arroz integral", en la pantalla aparece "P08" y una vez que la presión aumenta, se inicia la cuenta regresiva.
2.Cocción prefijada: En modo standby, presione el botón de "Menú"; luego presione el "+" tres veces; en la pantalla aparece "P07". Presione de nuevo el botón de "Temporizador de retardo". Se enciende el indicador de Temporizador de retardo y en la pantalla aparece el tiempo. Configure el tiempo prefijado presionando el botón "+"/"-" para ajustar los minutos (presione una vez para configurar 10 minutos). Transcurridos 10 segundos, el aparato inicia automáticamente la cocción prefijada en el modo "Arroz integral", en la pantalla aparece el tiempo de preparación y se inicia la cuenta regresiva.
3.Fin del modo de cocción: Presione el botón de "Mantener caliente" para finalizar el modo de cocción.

GUÍA DE USO

FUNCIÓN	GUÍA DE USO
Guiso	1. Cocción normal: En modo standby, presione el botón de "Menú", se enciende la luz indicadora " " y en la pantalla aparece "P01". Luego presione el "+" ocho veces, en la pantalla aparece "P10". Si después de 10 segundos no presiona ningún botón, el aparato inicia automáticamente la cocción en el modo "Guiso", en la pantalla aparece "P10", y una vez que la presión aumenta, se inicia la cuenta regresiva. 2. Cocción prefijada: En modo standby, presione el botón de "Menú"; luego presione el "+" nueve veces, en la pantalla aparece "P10". Presione de nuevo el botón de "Temporizador de retardo". Se enciende el indicador de Temporizador de retardo y en la pantalla aparece el tiempo. Configure el tiempo prefijado presionando el botón "+" / "-" para ajustar los minutos (presione una vez para configurar 10 minutos). Transcurridos 10 segundos, el aparato inicia automáticamente la cocción prefijada en el modo "Caldo"; en la pantalla aparece el tiempo de preparación y se inicia la cuenta regresiva. 3. Fin del modo de cocción: Presione el botón de "Mantener caliente" para finalizar el modo de cocción
Curry	1. Cocción normal: En modo standby, presione el botón de "Menú", se enciende la luz indicadora " " y en la pantalla aparece "P01". Luego presione el "+" diez veces, en la pantalla aparece "P11". Si después de 10 segundos no presiona ningún botón, el aparato inicia automáticamente la cocción en el modo "Curry", en la pantalla aparece "P10", y una vez que la presión aumenta, se inicia la cuenta regresiva. 2. Cocción prefijada: En modo standby, presione el botón de "Menú"; luego presione el "+" diez veces en la pantalla aparece "P11". Presione de nuevo el botón de "Temporizador de retardo". Se enciende el indicador de Temporizador de retardo y en la pantalla aparece el tiempo. Configure el tiempo prefijado presionando el botón "+" / "-" para ajustar los minutos (presione una vez para configurar 10 minutos). Transcurridos 10 segundos, el aparato inicia automáticamente la cocción prefijada en el modo "Curry"; en la pantalla aparece el tiempo de preparación y se inicia la cuenta regresiva. 3. Fin del modo de cocción: Presione el botón de "Mantener caliente" para finalizar el modo de cocción.
Multigrano	1. Cocción normal: En modo standby, presione el botón de "Menú", se enciende la luz indicadora " " y en la pantalla aparece "P01". Luego presione el "+" doce veces, en la pantalla aparece "P13". Si después de 10 segundos no presiona ningún botón, el aparato inicia automáticamente la cocción en el modo "Sopa", en la pantalla aparece "P13" y una vez que la presión aumenta, se inicia la cuenta regresiva. 2. Cocción prefijada: En modo standby, presione el botón de "Menú", Luego presione el "+" doce veces, en la pantalla aparece "P13". Presione de nuevo el botón de "Temporizador de retardo". Se enciende el indicador de Temporizador de retardo y en la pantalla aparece el tiempo. Configure el tiempo prefijado presionando el botón "+" / "-" para ajustar los minutos (presione una vez para configurar 10 minutos Transcurridos 10 segundos, el aparato inicia automáticamente la cocción prefijada en el modo "Multigrano", en la pantalla aparece el tiempo de preparación y se inicia la cuenta regresiva. 3. Fin del modo de cocción: Presione el botón de "Mantener caliente" para finalizar el modo de cocción.

GUÍA DE USO

FUNCIÓN	GUÍA DE USO
Congee	1. Cocción normal: En modo standby, presione el botón de "Menú", se enciende la luz indicadora " " y en la pantalla aparece "P01". Luego presione el "+" trece veces, en la pantalla aparece "P14". Si después de 10 segundos no presiona ningún botón, el aparato inicia automáticamente la cocción en el modo "Congee", en la pantalla aparece "P14" y una vez que la presión aumenta, se inicia la cuenta regresiva. 2. Cocción prefijada: En modo standby, presione el botón de "Menú". Luego presione el "+" trece veces, en la pantalla aparece "P14". Presione de nuevo el botón de "Temporizador de retardo". Se enciende el indicador de Temporizador de retardo y en la pantalla aparece el tiempo. Configure el tiempo prefijado presionando el botón "+" / "-" para ajustar los minutos (presione una vez para configurar 10 minutos Transcurridos 10 segundos, el aparato inicia automáticamente la cocción prefijada en el modo "Congee", en la pantalla aparece el tiempo de preparación y se inicia la cuenta regresiva. 3. Fin del modo de cocción: Presione el botón de "Mantener caliente" para finalizar el modo de cocción.
Chili	1. Cocción normal: En modo standby, presione el botón de "Menú", se enciende la luz indicadora " " y en la pantalla aparece "P01". Luego presione el "+" catorce veces, en la pantalla aparece "P15". Si después de 10 segundos no presiona ningún botón, el aparato inicia automáticamente la cocción en el modo "Chili", en la pantalla aparece "P15" y una vez que la presión aumenta, se inicia la cuenta regresiva. 2. Cocción prefijada: En modo standby, presione el botón de "Menú". Luego presione el "+" catorce veces, en la pantalla aparece "P15". Presione de nuevo el botón de "Temporizador de retardo". Se enciende el indicador de Temporizador de retardo y en la pantalla aparece el tiempo. Configure el tiempo prefijado presionando el botón "+" / "-" para ajustar los minutos (presione una vez para configurar 10 minutos). Transcurridos 10 segundos, el aparato inicia automáticamente la cocción prefijada en el modo "Chili", en la pantalla aparece el tiempo de preparación y se inicia la cuenta regresiva. 3. Fin del modo de cocción: Presione el botón de "Mantener caliente" para finalizar el modo de cocción.
Configuración Manual	1. Cocción normal: En modo standby, presione el botón de "Configuración manual". Se encienden las luces indicadoras de "Configuración manual" y de "Alto". En la pantalla aparece "30". Si después de 10 segundos no presiona ningún botón, el aparato inicia automáticamente la cocción en el modo "Configuración manual". En la pantalla aparece " " y una vez que la presión aumenta, se inicia la cuenta regresiva. 2. Cocción prefijada: En modo standby, presione el botón de "Configuración manual". Se encienden las luces indicadoras de "Configuración manual" y de "Alto". En la pantalla aparece "30". Presione de nuevo el botón de "Temporizador de retardo". Se enciende el indicador de Temporizador de retardo y en la pantalla aparece el tiempo. Configure el tiempo prefijado presionando el botón "+" / "-" para ajustar los minutos (presione una vez para configurar 10 minutos). Transcurridos 10 segundos, el aparato inicia automáticamente la cocción prefijada en el modo "Configuración manual", en la pantalla aparece el tiempo de preparación y se inicia la cuenta regresiva. 3. Selección de presión: En modo standby, presione el botón de "Configuración manual". Se encienden las luces indicadoras de "Configuración manual" y de "Alto". En la pantalla aparece "30". Ajuste la presión con "Nivel de presión"; se encienden las luces de "Alto" y de "Bajo". Transcurridos 10 segundos, el aparato inicia automáticamente la cocción prefijada en el modo "Configuración manual", en la pantalla aparece el tiempo de preparación y se inicia la cuenta regresiva. 4. Fin del modo de cocción: Presione el botón de "Mantener caliente" para finalizar el modo de cocción.

FUNCIÓN DE MANTENER EN FRÍO

- Después de la cocción, la olla cambia al modo Mantener caliente de forma automática. Mientras esté en ese modo la luz indicadora correspondiente estará encendida.
- En el modo standby, también puede presionar el botón "Mantener caliente" para utilizar esta función.
- La temperatura del modo Mantener caliente es 140°F~170°F;
- El uso de este modo no debe exceder las 2 horas.



REVISIÓN DIARIA Y MANTENIMIENTO

Para un uso seguro y una vida útil prolongada, revise con cuidado su aparato y bríndele mantenimiento

Si ocurre lo siguiente:

- El cable eléctrico se estiró, se deformó, se dañó y cambió de color.
- Una parte del cable eléctrico y del enchufe se calientan.
- El cable es flexible y suministra electricidad de forma intermitente.
- La olla de presión eléctrica calienta de forma inusual y genera malos olores.
- La olla vibra y emite ruidos cuando se conecta al tomacorriente.

Solucione:

Detenga su uso. Lleve el aparato a un centro de reparación autorizado

- Hay polvo o tierra en el enchufe o en el tomacorriente.

Elimine el polvo o tierra.

PRECAUCIONES DE SEGURIDAD

Con el fin de evitar accidentes y lesiones al usuario, preste atención a las siguientes precauciones de seguridad

Significado de las marcas:



Prohibición general



Prohibido desarmar



No manipule con las manos mojadas



Prohibido el contacto



Prohibido rociar agua



Debe ser ejecutado



Desconecte el tomacorriente

Si no sigue estas instrucciones produce riesgo de dos tipos de peligro:

⚠ **Advertencia:** Puede causar la muerte o lesiones graves si no sigue los ítems con esta marca.

⚠ **Precaución:** Puede causar lesiones o accidentes si no sigue los ítems con esta marca.

PRECAUCIONES DE SEGURIDAD

Advertencia

Utilice un tomacorriente de 120V~ 60Hz

-El no utilizar un tomacorriente AC 120V~ 60Hz puede causar fuego o choque eléctrico. 

-Hay peligro de fuego si se utiliza un tomacorriente en mal estado



Debe usar un tomacorriente exclusivo para la olla

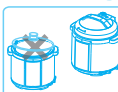
-Debe utilizar un tomacorriente tipo 10A con cable a tierra exclusivamente para esta olla; 

-Si comparte el tomacorriente con otros electrodomésticos, el tomacorriente podría calentarse y causar un calor anormal y fuego.



Se prohíbe estrictamente usar otra tapa

-Se prohíbe utilizar otra tapa que no sea la original para calentar y durante el proceso de encendido,  ya que esto podría causar un choque eléctrico y peligro.



No utilice si el cable de poder está dañado

-Reemplace el cable de poder dañado con cable especial suave o lleve la olla para que el cable en un centro de servicio autorizado 



No inserte objetos extraños

-Se prohíbe insertar objetos metálicos, agujas y otros, en la grieta.  -Esto puede causar choques eléctricos o movimientos anormales.



Mantenga la olla en un lugar fuera del alcance de los niños

-Ponga la olla fuera del alcance de los niños, para evitar choques eléctricos y quemaduras. 



Se prohíbe modificar la olla

-Se prohíbe la modificación o reparación por personas no profesionales; el hacerlo puede causar un choque eléctrico.  -La reparación o reemplazo de las partes debe hacerse en un centro de servicio autorizado.



No sumerja ni moje la olla

-Si lo hace, podría causar cortos circuitos o choques eléctricos 



Precaución al abrir la tapa

-Cuando la olla eléctrica de presión no está encendida, no hay presión en la olla y la válvula flotante está abajo.  -Cuando la olla eléctrica de presión está encendida, la presión dentro de la olla sube y la válvula flotante sube; no abra la tapa de manera forzada antes de que haya salido la presión completamente. -Si se dificulta abrir la tapa, por favor no la intente abrir con fuerza, de lo contrario, puede causar quemaduras.

Revise periódicamente

-Asegúrese de revisar periódicamente la cubierta de prueba de bloqueo y la válvula de escape para asegurarse de que no estén bloqueadas. -No cubra la válvula de escape con objetos pesados ni la reemplace. 

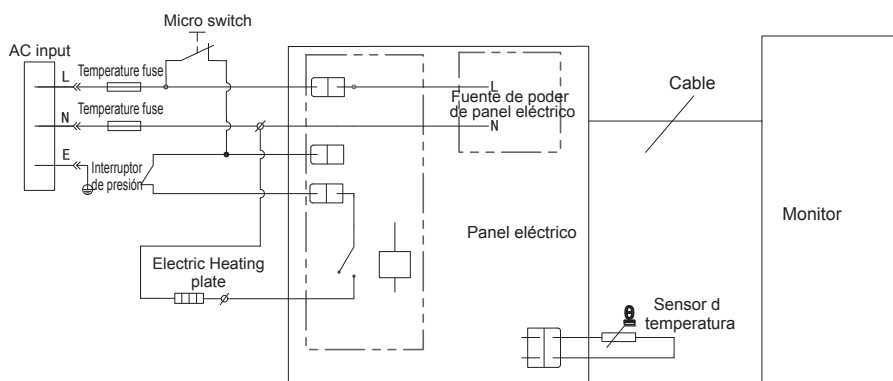


ALMACENAMIENTO

Limpie la olla periódicamente y elimine aceite y tierra acumulada
Coloque la olla a 30 cm de otros electrodomésticos

1. Limpie después de cada uso
2. Antes de limpiar y brindar mantenimiento, desconecte el enchufe y deje que se enfríe.
3. Retire la tapa y la olla interna y limpie primero con detergente. Enjuague bien con agua y seque con un trapo seco.
4. Limpie el lado interno de la tapa con agua. El anillo de sellado, la cubierta a prueba de bloqueo, la válvula de escape y la válvula flotante se pueden desmontar para lavarse. Posteriormente, instálelas de nuevo de forma correcta y luego limpie el interior con un trapo seco.
5. Limpie el cuerpo de la olla con un trapo. NO sumerja el cuerpo de la olla en agua y tampoco lo rocíe con agua.

DIAGRAMA ELÉCTRICO



RESOLUCIÓN DE PROBLEMAS COMUNES

Si se presenta alguno de los siguientes problemas, por favor revise cuidadosamente el aparato antes de enviarlo a reparación.

PROBLEMA	CAUSA	SOLUCIÓN
Es difícil cerrar la tapa	-El anillo de sellado no se instaló correctamente. -La válvula flotante bloquea la barra de empuje.	-Coloque el anillo de sellado de forma correcta. -Empuje levemente la barra de empuje.
Es difícil cerrar la tapa	-Válvula flotante en posición hacia arriba. -Hay presión en la olla.	-Presione ligeramente la válvula flotante con un palillo -Abra la tapa hasta que la presión se libere.
El vapor se filtra por la tapa	-El anillo de sellado se instaló de manera incorrecta. -Hay restos de comida pegados al anillo de sellado. -Se dañó el anillos de sellado. -La tapa no se cerró correctamente.	-Instale el anillo de sellado de la manera requerida. -Limpie el anillo de cerrado. -Reemplace el anillo de sellado. -Cierre la tapa de forma correcta.
El vapor se filtra por la válvula flotante	-Hay restos de comida en la empaquetadura de la válvula flotante. -Empaquetadura de la válvula flotante está desgastada.	-Limpie la empaquetadura de la válvula flotante. -Reemplace el empaque de la válvula flotante.
La válvula flotante no se puede levantar	-Hay muy pocos alimentos y agua en la olla interna. -Vapor se filtra por la tapa o por la válvula de escape.	-Agregue agua y alimentos según lo indique la receta. -Lleve a un centro de servicio para reparación.
Se libera sin parar vapor de la válvula de escape	-La válvula de escape no está en posición de sellado. -Falla el control de la presión.	-Gire la válvula hacia la posición de sellado -Lleve a un centro de servicio para reparación.
El indicador de encendido no se enciende.	-Contacto inadecuado con el tomacorriente.	-Envíe a centro de servicio para reparación.

RESOLUCIÓN DE PROBLEMAS COMUNES

PROBLEMA	CAUSA	SOLUCIÓN
Se encienden todos los indicadores	-Falla en el sensor de botones	-Envíe a centro de servicio para reparación.
-En la pantalla aparece E1		
-En la pantalla aparece E2		
-En la pantalla aparece C1	-Temperatura alta dado que no hay agua en la olla interna	-Agregue agua según sea necesario.
-En la pantalla aparece E8	-Falla en el interruptor de presión	-Envíe a un centro de servicio para reparación.
Arroz no se cocinó lo suficiente o quedó duro	-Muy poca agua. -Se abrió la tapa antes de tiempo.	-Agregue agua según sea necesario. -Una vez completado el ciclo de cocción, deje la tapa puesta por 5 minutos más.
Arroz quedó muy suave	-Mucha agua	-Reduzca el agua según sea necesario

Si el problema persiste después de seguir estas indicaciones, por favor contacte un centro de servicio autorizado para reparar el aparato.

CONTENT

Precautions	3
Specifications of the product	4
Product Structure	4
Instructions before use	5
Prepare for cooking	6
Function Selection	7
Operation Guidelines	8
Daily check and maintenance	13
Safety Precautions	14
Environment for storing the product	15
Troubleshooting	16

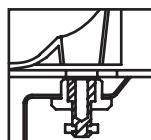
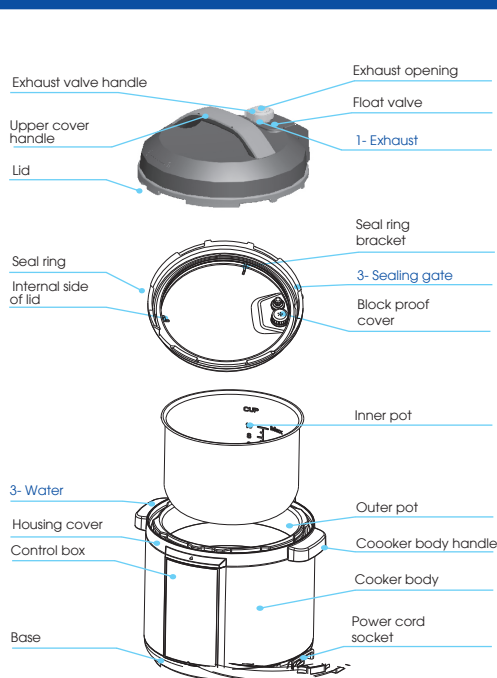
PRECAUTIONS

- Please read the User Manual carefully before use.
- Please do not use the electric pressure cooker on the unbalanced surface, it is not allowed to use it on the newspaper and foam which may easily jam the heat emission of the bottom.
- Please do not use it near water, explosive and inflammable objects, do not use it in the place with direct sunlight and splashing oil, keep it out of reach of children.
- Please do not put the product, power cord or plug in the water or other fluids.
- When the power cord and plug are damaged or the electric pressure cooker is fault, please immediately stop using and send it to the authorized repair center fore repair, it is not allowed to repair it by yourself.
- Please do not replace the accessories in the electric pressure cooker. Otherwise, it may possibly cause electric shock, fire or physical injury.
- Confirm that the block proof cover, float valve and exhaust valve are not jammed before use each time; wipe the external surface of inner pot and the heating plate, remove foreign objects from it; ensure the exhaust valve keeps at the sealing place.
- When use, please do not hang the power cord at the stumbling place.
- Never cook expansive foods such as laver and oatmeal in the pot for avoiding jamming.
- To cook dry materials, please immerse it in water for a period before cooking.
- The max cooking amount is not allowed to exceed the Max mark on the inner pot.
- When the cooker is working, please do not move this product, it is not allowed to open the lid fiercely.
- When the cooker is working, do not approach the hands or face to the exhaust valve outlet and float valve outlet for avoiding scalding.
- When the cooker is working, do not touch the lid for avoiding scalding.
- After cooking, do not open the lid before confirming that there isn't pressure in the pot.
- After cooking and opening the lid, do not directly touch the inner pot and internal side of the lid for avoiding scalding.
- Please remove the pug or cut off power supply before cleaning this product. It is not allowed to use this product for other purposes.
- Caution: In order to avoid danger caused by the mistaken reset of thermal breaker, it shall not supply powder with the external switch device such as timer or circuit for timing ON/OFF with universal parts.
- Before supply power, ensure the lid is closed at the regulated place.
- Adult shall ensure that children won't play with this product.
- The product shall not be used independently by children, disables, and users with sensorial or psychiatric diseases or users without experience or of little culture.
- This product is used in the family and following sites: store, office and the kitchen area of other work environment; farmhouse; hotel; motor court and other quartered environment for guests, bed and place to having breakfast.
- If the power cord is damaged, please stop use and repair it by the manufacturer or the authorized repair center of the manufacturer.

SPECIFICATION OF THE PRODUCT

Model	Capacity	Power supply	Rated Power	Size of inner Pot	Workin pressure	Keep warm temperature
MY-CS5004W	5L	120V~ 60Hz	900W	8.66"	70kPa	140° F~176° F
MY-CS6004W	6L	120V~ 60Hz	1000W	8.66"	70kPa	140° F~176° F
Accessories	Spoon Soup Spoon User Manual Measuring cup					

PRODUCT STRUCTURE



Tips:

Confirm that the float valve, block proof cover and seal ring are correctly installed before use each time.

Before putting the inner pot into the cooker each time, please remove the dirt and water from the external side of the inner pot and internal side of the external pot;

Please move the product with the handle of the cooker body; Please remove the water from the housing cover with cloth.

Note:

1-Exhaust valve: Pull out the exhaust valve from the lid. Clean the internal side of the exhaust valve and the exhaust valve and float valve of the lid with brush and cloth at least once a month.

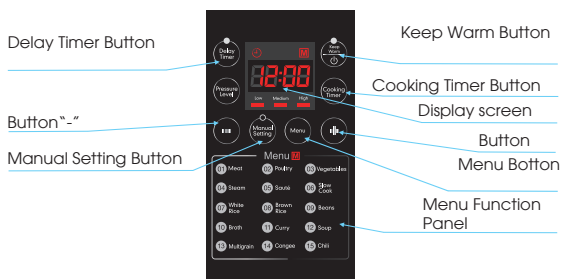
2-Sealing gate: Please remove oil and dirt from the sealing gate with detergent and brush. The remained oil and dirt in it may appear in yellowish. After washing, it may recover to the original color as stainless steel. It is suggested to clean the sealing gate once every 2 months.

3-Water box: After cooking, the steam may stay in the water box of the external pot as water. Water in the box should be removed for avoiding bad odor, please clean it with clean cloth.

INSTRUCTIONS BEFORE USE

When use for the first time, please take out all accessories from the cooker body, read the User Manual carefully, particularly for the usage and cautions for avoiding property loss or physical injury for you.

OPERACIÓN DE LA OLLA



Optional pressure maintaining function
This function allows setting the pressure maintaining time according to the personal requirement, the pressure maintaining time is adjusted by pressing "+"/"- "button.

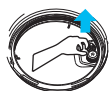
Cooking Timer Function
If the pressure maintaining time is adjusted by pressing "+"/"- "button, it requires entering into the "Manual Setting" state.

DelayTimer Function
Set the time of starting cooking by pressing the "+"/"- "button.

DISASSEMBLE AND INSTALL THE BLOCK PROOF COVER AND SEAL RING

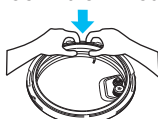
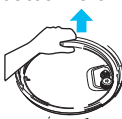
Disassemble Pull it out Install Press it down

Disassemble and install the block proof cover



Disassemble and install the seal ring

Disassemble Pull it out Install Press it down



1.Check if the seal ring and block proof cover are correctly installed in the upper cover before use each time.

2.After use, please clean the seal ring and around of block proof cover for avoiding jamming the cover, keep it clean to avoid bad odor.

3.Please do not pull the seal ring, otherwise, the distorted seal ring may influence the seal ring and pressure effect.

4.Do not use the damaged seal ring, please replace it at the authorized repair office.

USE AND MAINTAIN THE STAINLESS STEEL INNER POT

1.Do not empty

It may cause yellowish and spotted inner pot or distorted bottom if it is empty for a long time.

2.Do not use it to store the acid, alkali and preserved foods for a long period

Although the inner pot has excellent anti-corrosion performance, it may cause corrosion of certain degree, the suggested time of keep warm shall not exceed 2h.

3.Keep it clean to prolong the service life Do not immerse it in water for a long period. Clean the inner pot with soap, weak detergent or warm water to remove dust, oil and dirt.

4.Do not scratch it with steel shovel

Soften the burnt foods on the bottom with water and then remove it.

Tips:

The bright inner pot has smooth and polished surface before use.After using for a long period, the surface will become unclear with signs after it is washed with hard object. It is normal and won't influence the function of the product.

PREPARE FOR COOKING

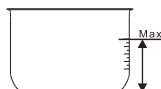
Opening the lid correctly

Hold the handle of upper cover, turn it anticlockwise for about 30° till the “ ” mark on the edge of the upper cover aiming at the “ ” mark on the edge of the housing cover, and then lift the upper cover.



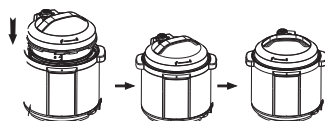
Check if the parts and accessories of lid are well installed

Check if the float valve and exhaust valve are jammed, confirm if the sealing ring and block proof cover are well installed.



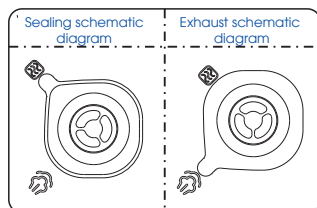
Take out the inner pot, put the foods and water into the inner pot

The total amount of foods and water shall not exceed the Max marked on the inner pot. The max rice and water amount when cooking shall not exceed the Max on the inner pot.



Put the inner pot into the cooker

Wipe to clean the external surface of inner pot, foreign object and water are not allowed on the inner surface of electric pressure cooker; Turn the inner pot to left and right to ensure good contact with the heating plate.



Safely close the lid

Before closing the lid, check if the sealing ring is well installed.

Hold the handle of upper cover, aim the “ ” mark on the edge of the upper cover aiming at the “ ” mark on the edge of the housing cover, put the top cover horizontally on the cooker body, turn the upper cover clockwise for about 30° to the lock place, and aim the “ ” mark on the edge of the housing cover at the “ ” mark on the lid.

Put the exhaust valve well

When working, please turn the exhaust valve to the sealing place, which means the electric pressure cooker keeps at sealing state; For manual exhaust, please turn the exhaust valve handle to the exhaust place, the electric pressure cooker keeps at the exhaust state; when exhausting, do not keep the hands or face above the exhaust opening; Check if the float valve drops down before working (before heating, the float valve is down).

FUNCTION SELECTION

1.Prepare for cooking according to the method listed on Page 06

2.Switch on

If the buttons are inactive when use, please confirm if the lid is closed at the right place, the buttons are inactive if the lid is not closed correctly for product of this series.

3.Select the required function

Under the standby state, press the "Menu" button to select function, press the "+" / "-" button to switch the function;

Different function requires different cooking time, the more the foods, the longer the cooking time.

4.Press one function button, 10s later, the electric pressure cooker starts to select the program of corresponding function

10s after selecting the function, the electric pressure cooker starts working.

When the cooker is working, press the "Keep Warm/OFF" button to cancel the current work state and return standby state.

5. After cooking, the cooker may automatically enter into the keep warm state. The time of keep warm shall not exceed 2h!

After cooking, the indicator of corresponding function lights off, the keep warm indicator lights on, the cooker makes sound and enters into the keep warm state.

Under the standby state, press the "Keep Warm/OFF" button, the keep warm indicator lights on, the cooker makes sound and enters into the keep warm state.

Tips:

Under any state, press the "Keep Warm/OFF" button to cancel the current work state and return standby state.

When the cooker is working, it is normal that it makes "cluck" sound, please set your heart at relax when use.

To cook a small amount of foods, the inner pot may possibly be lifted when opening the lid, please shake the lid to drop the inner pot in the cooker body and then remove the lid.

Safely open the lid

1.Cut off power supply or remove the power plug

2.Exhaust method

A. Quickly open the lid

Turn the exhaust valve to the exhaust place for exhausting, till the float valve drops down. (For non-fluid foods)

B. Generally open the lid

Keep the electric pressure cooker cool naturally till the float valve drops down.

3.Open the lid

Turn the upper cover anticlockwise with the left hand, turn it to the cover open limit place, lift the upper cover with the right hand to open the lid.

Do not open the lid before the pressure in the pot has been completely released, do not open the lid fiercely if it is difficult to open.

Do not pull out the exhaust valve when turning the exhaust valve.

After cooking fluid foods (porridge and soup), do not turn the exhaust valve, please cut off powersupply to make it cool naturally till the float drops before opening the lid.

After cooking a large amount of foods, please do not immediately exhaust, it is suggested to keep warm for a certain moment before opening the lid.

OPERATION GUIDELINES

FUNCTION	OPERATION GUIDELINES
Standby	After supplying power, the default is standby state, the digital screen flashes "----"
Meat	1-Normal cooking: Under standby state, press the "Menu" button, " " indicator lights on, the digital screen flashes "P01", 10s later if no button is pressed, the product automatically starts cooking at "Meat", the digital screen displays " P01", and starts countdown when pressure rises in the cooker. 2-Preset cooking: Under standby state, press the "Menu" button, press the "Delay Timer" button again, "Delay Timer" indicator flashes, the digital screen flashes the time, start to adjust the preset time, press the "+"/"- " button to adjust minute, press it once to adjust by 10min. 10s after setting, the product automatically starts preset cooking at "Meat", the digital screen displays the finishing time and starts countdown. 3-Exit work state: Press the "Keep Warm" button to exit the current work state.
Poultry	1- Normal cooking: Under standby state, press the "Menu" button, " " indicator lights on, the digital screen flashes "P01", then press "+" one time, the digital screen displays "P02". 10s later if no button is pressed, the product automatically starts cooking at "Poultry", the digital screen displays "P02", and starts countdown when pressure rises in the cooker. 2-Preset cooking: Under standby state, press the "Menu" button, then press "+" one time, the digital screen displays "P02", press the "Delay Timer" button again, "Delay Timer" indicator flashes, the digital screen flashes the time, start to adjust the preset time, press the "+"/"- " button to adjust minute, press it once to adjust by 10min. 10s after setting, the product automatically starts preset cooking at "Meat", the digital screen displays the finishing time and starts countdown. 3-Exit work state: Press the "Keep Warm" button to exit the current work state.
Beans	1-Normal cooking: Under standby state, press the "Menu" button, " " indicator lights on, the digital screen flashes "P01", then press "+" eight times, the digital screen displays "P09". 10s later if no button is pressed, the product automatically starts cooking at "Beans", the digital screen displays "P09", and starts countdown when pressure rises in the cooker. 2-Preset cooking: Under standby state, press the "Menu" button, then press "+" eight times, the digital screen displays "P09", press the "Delay Timer" button again, "Delay Timer" indicator flashes, the digital screen flashes the time, start to adjust the preset time, press the "+"/"- " button to adjust minute, press it once to adjust by 10min. 10s after setting, the product automatically starts preset cooking at "Beans", the digital screen displays the finishing time and starts countdown. 3-Exit work state: Press the "Keep Warm" button to exit the current work state.

OPERATION GUIDELINES

FUNCTION	OPERATION GUIDELINES
Vegetable	1- Normal cooking: Under standby state, press the "Menu" button, "indicator lights on, the digital screen flashes "P01", then press "+" two times, the digital screen displays "P03". 10s later if no button is pressed, the product automatically starts cooking at "Vegetable", the digital screen displays "P03", and starts countdown when pressure rises in the cooker. 2- Preset cooking: Under standby state, press the "Menu" button, then press "+" two times, the digital screen displays "P03", press the "Delay Timer" button again, "Delay Timer" indicator flashes, the digital screen flashes the time, start to adjust the preset time, press the "+"/"- button to adjust minute, press it once to adjust by 10min. 10s after setting, the product automatically starts preset cooking at "Vegetable", the digital screen displays the finishing time and starts countdown. 3- Exit work state: Press the "Keep Warm" button to exit the current work state.
Steam	1- Normal cooking: Under standby state, press the "Menu" button, "indicator lights on, the digital screen flashes "P01", then press "+" three times, the digital screen displays "P04". 10s later if no button is pressed, the product automatically starts cooking at "Steam", the digital screen displays "P04", and starts countdown when pressure rises in the cooker. 2- Preset cooking: Under standby state, press the "Menu" button, then press "+" three times, the digital screen displays "P04", press the "Delay Timer" button again, "Delay Timer" indicator flashes, the digital screen flashes the time, start to adjust the preset time, press the "+"/"- button to adjust minute, press it once to adjust by 10min. 10s after setting, the product automatically starts preset cooking at "Steam", the digital screen displays the finishing time and starts countdown. 3- Exit work state: Press the "Keep Warm" button to exit the current work state.
Saute	1- Normal cooking: Under standby state, press the "Menu" button, "indicator lights on, the digital screen flashes "P01", then press "+" four times, the digital screen displays "P05". 10s later if no button is pressed, the product automatically starts cooking at "Saute", the digital screen displays countdown "0:30". 2- Exit work state: Press the "Keep Warm" button to exit the current work state.

OPERATION GUIDELINES

FUNCTION	OPERATION GUIDELINES
Slow Cook	1- Normal cooking: Under standby state, press the "Menu" button, " " indicator lights on, the digital screen flashes "P01", then press "+" five times, the digital screen displays "P06". 10s later if no button is pressed, the product automatically starts cooking at "Slow Cook", the digital screen displays countdown "8:00". 2- Exit work state: Press the "Keep Warm" button to exit the current work state.
White rice	1- Normal cooking: Under standby state, press the "Menu" button, " " indicator lights on, the digital screen flashes "P01", then press "+" six times, the digital screen displays "P07". 10s later if no button is pressed, the product automatically starts cooking at "White Rice", the digital screen displays "P07", and starts countdown when pressure rises in the cooker. 2- Preset cooking: Under standby state, press the "Menu" button, then press "+" six times, the digital screen displays "P07", press the "Delay Timer" button again, "Delay Timer" indicator flashes, the digital screen flashes the time, start to adjust the preset time, press the "+" / "-" button to adjust minute, press it once to adjust by 10min. 10s after setting, the product automatically starts preset cooking at "White Rice", the digital screen displays the finishing time and starts countdown. 3- Exit work state: Press the "Keep Warm" button to exit the current work state.
Brown rice	1- Normal cooking: Under standby state, press the "Menu" button, " " indicator lights on, the digital screen flashes "P01", then press "+" seven times, the digital screen displays "P08". 10s later if no button is pressed, the product automatically starts cooking at "Brown Rice", the digital screen displays "P08", and starts countdown when pressure rises in the cooker. 2- Preset cooking: Under standby state, press the "Menu" button, then press "+" seven times, the digital screen displays "P08", press the "Delay Timer" button again, "Delay Timer" indicator flashes, the digital screen flashes the time, start to adjust the preset time, press the "+" / "-" button to adjust minute, press it once to adjust by 10min. 10s after setting, the product automatically starts preset cooking at "Brown Rice", the digital screen displays the finishing time and starts countdown. 3- Exit work state: Press the "Keep Warm" button to exit the current work state.

OPERATION GUIDELINES

FUNCTION	OPERATION GUIDELINES
Broth	1- Normal cooking: Under standby state, press the "Menu" button, "indicator lights on, the digital screen flashes "P01", then press "+" nine times, the digital screen displays "P10". 10s later if no button is pressed, the product automatically starts cooking at "Broth", the digital screen displays "P10", and starts countdown when pressure rises in the cooker. 2- Preset cooking: Under standby state, press the "Menu" button, then press "+" nine times, the digital screen displays "P10", press the "Delay Timer" button again, "Delay Timer" indicator flashes, the digital screen flashes the time, start to adjust the preset time, press the "+"/"- button to adjust minute, press it once to adjust by 10min. 10s after setting, the product automatically starts preset cooking at "Broth", the digital screen displays the finishing time and starts countdown. 3- Exit work state: Press the "Keep Warm" button to exit the current work state.
Curry	1- Normal cooking: Under standby state, press the "Menu" button, "indicator lights on, the digital screen flashes "P01", then press "+" ten times, the digital screen displays "P11". 10s later if no button is pressed, the product automatically starts cooking at "Curry", the digital screen displays "P11", and starts countdown when pressure rises in the cooker. 2- Preset cooking: Under standby state, press the "Menu" button, then press "+" ten times, the digital screen displays "P11", press the "Delay Timer" button again, "Delay Timer" indicator flashes, the digital screen flashes the time, start to adjust the preset time, press the "+"/"- button to adjust minute, press it once to adjust by 10min. 10s after setting, the product automatically starts preset cooking at "Curry", the digital screen displays the finishing time and starts countdown. 3- Exit work state: Press the "Keep Warm" button to exit the current work state.
Multigrain	1- Normal cooking: Under standby state, press the "Menu" button, "indicator lights on, the digital screen flashes "P01", then press "+" twelve times, the digital screen displays "P13". 10s later if no button is pressed, the product automatically starts cooking at "Soup", the digital screen displays "P13", and starts countdown when pressure rises in the cooker. 2- Preset cooking: Under standby state, press the "Menu" button, then press "+" twelve times, the digital screen displays "P13", press the "Delay Timer" button again, "Delay Timer" indicator flashes, the digital screen flashes the time, start to adjust the preset time, press the "+"/"- button to adjust minute, press it once to adjust by 10min. 10s after setting, the product automatically starts preset cooking at "Multigrain", the digital screen displays the finishing time and starts countdown. 3- Exit work state: Press the "Keep Warm" button to exit the current work state.

OPERATION GUIDELINES

FUNCTION	OPERATION GUIDELINES
Congee	1- Normal cooking: Under standby state, press the "Menu" button, " " indicator lights on, the digital screen flashes "P01", then press "+" thirteen times, the digital screen displays "P14". 10s later if no button is pressed, the product automatically starts cooking at "Congee", the digital screen displays "P14", and starts countdown when pressure rises in the cooker. 2- Preset cooking: Under standby state, press the "Menu" button, then press "+" thirteen times, the digital screen displays "P14", press the "Delay Timer" button again, "Delay Timer" indicator flashes, the digital screen flashes the time, start to adjust the preset time, press the "+"/"- " button to adjust minute, press it once to adjust by 10min. 10s after setting, the product automatically starts preset cooking at "Congee", the digital screen displays the finishing time and starts countdown. 3- Exit work state: Press the "Keep Warm" button to exit the current work state.
Chili	1- Normal cooking: Under standby state, press the "Menu" button, " " indicator lights on, the digital screen flashes "P01", then press "+" fourteen times, the digital screen displays "P15". 10s later if no button is pressed, the product automatically starts cooking at "Chili", the digital screen displays "P15", and starts countdown when pressure rises in the cooker. 2- Preset cooking: Under standby state, press the "Menu" button, then press "+" fourteen times, the digital screen displays "P15", press the "Delay Timer" button again, "Delay Timer" indicator flashes, the digital screen flashes the time, start to adjust the preset time, press the "+"/"- " button to adjust minute, press it once to adjust by 10min. 10s after setting, the product automatically starts preset cooking at "Chili", the digital screen displays the finishing time and starts countdown. 3- Exit work state: Press the "Keep Warm" button to exit the current work state.
Manual Setting	1- Normal cooking: Under standby state, press the "Manual Setting" button, "Manual Setting" and "High" indicators lights on, the digital screen displays "30". 10s later if no button is pressed, the product automatically starts cooking at "Manual Setting", the digital screen displays " ", and starts countdown when pressure rises in the cooker. 2- Preset cooking: Under standby state, press the "Manual Setting" button, "Manual Setting" and "High" indicators lights on, the digital screen displays "30". Press the "Delay Timer" button again, "Delay Timer" indicator flashes, the digital screen flashes the time, start to adjust the preset time, press the "+"/"- " button to adjust minute, press it once to adjust by 10min. 10s after setting, the product automatically starts preset cooking at "Manual Setting", the digital screen displays the finishing time and starts countdown. 3- Pressure selection: Under standby state, press the "Manual Setting" button, "Manual Setting" and "High" indicators lights on, the digital screen displays "30". Adjust the pressure with "Pressure Level", the "High" lights off, "Low" lights on. 10s later if no button is pressed, the product automatically starts cooking at "Manual Setting", the digital screen displays " ", and starts countdown when pressure rises in the cooker. 4- Exit work state: Press the "Keep Warm" button to exit the current work state.

KEEP WARM FUNCTION

- After cooking, the electric pressure cooker automatically enters into the keep warm state.
- Under keep warm state, keep warm indicator lights on.
- Under standby state, you may also press the "Keep Warm" button to keep warm.
- Keep warm temperature is 140°F~170°F; Keep warm shall not exceed 2h.



DAILY CHECK AND MAINTENANCE

For use the product safely with a longer service life, please carefully check and maintain it.

If followings occur:

- Power cord and plug is expanded, deformation, damaged and its color is changed.
- One part of the power cord and plug are hotter.
- Power cord is flexible with discontinuous power supply.
- The electric pressure cooker has abnormal heating and generates bad odor.
- There's abnormal noise or vibration when supply power.

Solutions:

Stop using, and repair it by the authorized repair center.

- There's dust or dirt on the plug or socket.

Remove the dust or dirt.

SAFETY PRECAUTIONS

To avoid personal injury and property loss, be sure to observe the following safety precautions.

Meanings of the marks:



General
Forbidden



Disassemble
Forbidden



Wet hands
Forbidden



Contact
Forbidden



Spray Water
Forbidden



Must be
executed



Remove the
power plug

The danger caused by mistaken use if following warnings are neglected includes two grades

⚠ Warning: It may possibly cause death or serious injury if the warning items are disobeyed.

⚠ Caution: It may cause physical injury or property damage if the caution items are disobeyed.

SAFETY PRECAUTIONS

Warning

Use 120V~ 60Hz power outlet

- Failure to use AC 120V~ 60Hz electricity can cause fire or electric shock.
- Danger of fire if the bad socket is adopted.



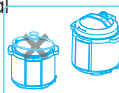
A socket shall be used alone

- A socket of more than 10A rated current with grounding wire shall be used alone;
- If shared with other electrical appliances, the socket may cause abnormal heat and result in fire.



It is strictly prohibited to use other lid

- It is strictly prohibited to use other lid for heating, and in the (switching on) process, the use of non-original lid is not allowed.
- As this may cause electric shock or safety hazards.



Stop using if the power cord is damaged

- Replace the damaged power cord with special soft cord or special assembly from the manufacturer or authorized repair center.



Do not put foreign objects

- It is prohibited to insert metal shavings, needles and other foreign matter gap.
- As this may cause electric shock or movement anomalies.



Place the appliance in a location out of reach of infants

- Place the appliance in a location out of reach of infants.
- To avoid electric shock and scald.



Modification is prohibited

- Modification or repair by non-professionals is prohibited.
- Violation may cause a fire or electric shock.
- Repair or replacement of parts shall be made in a designated service center.



Products may not be immersed or sprinkled in water

- Doing so could cause electric shock and electrical short circuits.



Warning on Opening the lid

- When the electric pressure cooker is not working, there isn't pressure in the pot, the float valve is down;
- When the electric pressure cooker is working, pressure in the cooker rises, float valve ascends; do not fiercely open the lid before the pressure has been completely released;
- If it is difficult to open the lid, please do not open it fiercely, otherwise, it may cause scalding or physical injury.



Check periodically

- Be sure to check periodically the block proof cover and exhaust valve core to make sure that they are not be blocked;
- Do not cover the exhaust valve with heavy object or replace it with other object.

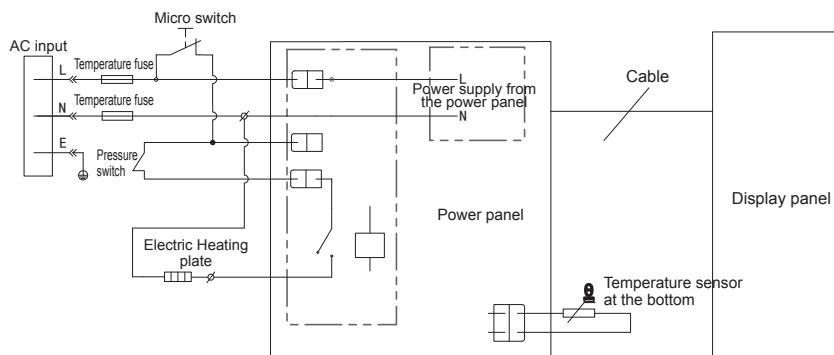


ENVIRONMENT FOR STORING THE PRODUCT

Periodically clean the cooker and remove oil and dirt if it is stored on the table.
Put the electric pressure cooker 30cm away from other kitchen appliances.

1. Clean after each use.
2. Before cleaning and maintenance, please unplug the power cord until the product cools.
3. Remove the lid and inner pot, clean with detergent first, then rinse well with water, and wipe dry with a soft cloth.
4. Clean the internal side of the lid with water, the seal ring, block proof cover, exhaust valve core and float valve can be removed for washing, timely and correctly install them after washing, and then dry the internal side of lid with cloth.
5. Wipe clean the cooker body with a rag, and it is prohibited to soak the cooker body in water or spray water to it.

ELECTRICAL SCHEMATIC DIAGRAM



TROUBLESHOOTING

When followings occur, it is not the cooker fault, please carefully check once before sending it for repair.

PROBLEM	REASON	SOLUTION
Difficult to close the lid	-Sealing ring not installed properly. -The floater valve clamps the push rod.	-Position the sealing ring well -Lightly push the push rod
Difficult to close the lid	-Float valve in the popped-up position. -Pressure exists inside the cooker.	-Press the float valve lightly with a chopstick. -Open the lid after the pressure is completely released.
Steam leaks from the lid	-Sealing ring installed improperly. -Food debris attached to the sealing ring. -Sealing ring damaged. -The lid is not closed correctly.	-Install the sealing ring as required. -Clean the sealing ring. -Replace the sealing ring. -Close the lid correctly.
Steam leaks from float valve	-Food debris on the float valve gasket. -Float valve gasket worn-out.	-Clean the float valve gasket. -Replace the float valve gasket.
Float valve unable to rise	-Too little food and water in inner pot. -Steam leaks from the lid or exhaust valve.	-Add water and food according to the recipe. -Send to the service center for repair.
Steam comes out from exhaust valve non-stop	-Exhaust valve not in sealing position. -Pressure control fails.	-Turn the exhaust valve to the sealing position. -Send to the service center for repair.
Power indicator doesn't light on	-Power socket bad contact.	-Please check the power socket.

TROUBLESHOOTING

PROBLEM	REASON	SOLUTION
All indicators flash	-Bottom sensor fault.	-Send to the service center for repair.
- Display screen displays E1		
-Display screen displays E2		
-Display screen displays C1.	-High temperature since there isn't water in the inner pot.	-Add water according to the requirement.
-Display screen displays E8.	-Pressure switch fault.	-Send to the service center for repair.
Rice half cooked or too hard	-Too litter water. -Lid opened prematurely.	-Add water accordingly. -After cooking cycle completes, leave the lid on for 5 more minutes.
Rice too soft	-Rice too soft.	-Reduce water accordingly.

If the fault is not removed after above check, please contact our authorized service center for repair.



TELSTAR
LA CALIDAD NO CUESTA MÁS

SERVICIO AL CLIENTE: