



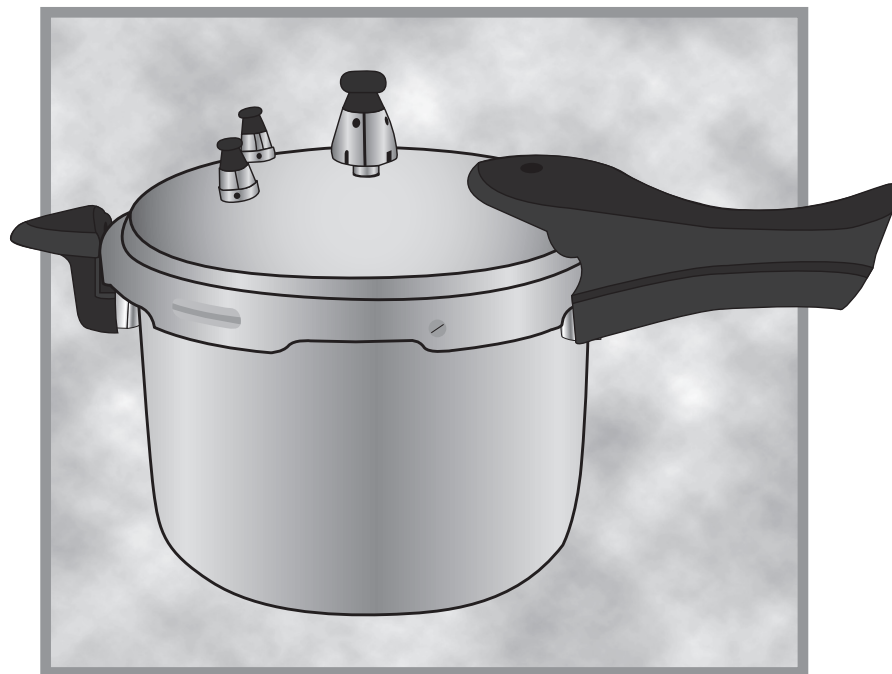
©2019 Sunbeam Products, Inc. Todos los derechos reservados.
Garantía limitada de un año, por favor consulte los detalles en el anexo.
Sunbeam Products, Inc. es una subsidiaria de Newell Brands Inc. (NYSE: NWL).
Hecho en China.

©2019 Sunbeam Products, Inc. All rights reserved.
One year limited warranty see appendix for details.
Sunbeam Products, Inc. is a subsidiary of Newell Brands Inc. (NYSE: NWL).
Made in China.

www.oster.com

Impreso en China

Printed in China



MODELO / MODEL:	CAPACIDAD NOMINAL / NOMINAL CAPACITY:
CKSTPC4690	4,2 L / 4 1/2 qt.
CKSTPC4692	7 L / 7 1/2 qt.
CKSTPC4693	9 L / 9 1/2 qt.

PRESIÓN NOMINAL / WORKING PRESSURE: 72 kPa

MANUAL DE INSTRUCCIONES

OLLA A PRESIÓN

LEA TODAS LAS INSTRUCCIONES ANTES DE USAR ESTE APARATO

INSTRUCTION MANUAL

PRESSURE COOKER

READ ALL INSTRUCTIONS BEFORE USING THIS APPLIANCE

CENTROS DE SERVICIO AUTORIZADOS/ AUTHORIZED SERVICE CENTERS

PAIS/ ESTADO/ CIUDAD COUNTRY/ STATE/ CITY PAIS/ ESTADO/ CIDADE	NOMBRE/ DIRECCION/ CORREO ELECTRONICO NAME/ ADDRESS/ E-MAIL NOME/ ENDEREÇO/ CORREIO ELETRÔNICO	TELEFONO/ FAX TELEPHONE/ FACSIMILE TELEFONE/ FAX
Guatemala	TALLER DE ELECTRÓNICA / 1Era. Calle 00-59 Zona 1, Boca Del Monte, Villa, Guatemala.	Tel. (502) 2442-6091
	Correo: Canaleserviciotecnico@Ryrsa.com.gt	
HONDURAS	CENTRO CORPORATIVO / Corporación Lady Lee/ Boulevard Del Este, Km 3, Sector Satélite, San Pedro Sula	Tel. (504) 2512 - 6000
	Correo: Sac@Ladylee.com	
MÉXICO		
Chiapas / Tuxtla Gutierrez	COPARE / 5ta. Sur y 2 ^{da} . Poniente, Col. Centro, Chiapas, Tuxtla Gutierrez	Tel. 01 96-16-13-73-25
Chihuahua / Cd. Juárez	DISTRIBUIDORA TURMIX / Paseo Triunfo De La República No. 5298, Soriana San Lorenzo, Local 2/A Interior, ...	Tel. 01 65-66-17-80-30
	Col. San Lorenzo, Chihuahua, Cd. Juárez	
Colima / Coquimatlán	REFRIGERACION Y ELECTRODOMESTICOS SAN JOSÉ / Benito Juárez No. 440-A Col. Centro, Colima, Coquimatlán	Tel. 01 31-23-23-18-58
Distrito Federal / Coyoacán	SERVICIO TÉCNICO MIRAMONTES / Pedro Saenz De Baranda No. 16, Local 7, Col. Avante, Distrito Federal, Coyoacán	Tel. 01 55-56-78-56-93
Distrito Federal / Cuauhtémoc	ECONOHOGAR / Artículo 123 No. 21-B Col. Centro, Distrito Federal, Cuauhtémoc.	Tel. 01 55-55-18-69-80
Distrito Federal /	CASALEÓN / Av. Contreras 386, Local 10, Col. San Jerónimo Lídice, Distrito Federal, Magdalena Contreras	Tel. 01 55-55-95-92-96
Magdalena Contreras		
Distrito Federal / Tlahuac	REPARADORA DEL HOGAR TLAHUAC / Ferrocarril Rafael Atlixco No. 1 Local F, Barrio La Asunción, Tlahuac, ...	Tel. 01 55-58-42-44-89
	Distrito Federal, Tlahuac	
Edo. De Mexico / Nezahualcoyotl	CASA HUERTA / Av. Adolfo López Mateos No. 150, Col. Metropolitana, Edo. De Mexico, Nezahualcoyotl	Tel. 01 55-57-97-81-31
Edo. De Mexico / Tlalnepantla	MACRO CENTRO OSTER / Via Gustavo Baz Prada No. 305 Loc. 3, Col. La Loma, Edo. De Mexico, Tlalnepantla	Tel. 01 55-53-62-29-97
Edo. De Mexico / Toluca	SERVICIO DOMESTICO MARALB / Ignacio López Rayón No. 206-D, Col. Centro, Edo. De Mexico, Toluca.	Tel. 01 72-22-14-14-11
Guerrero / Tlapalo	RYSE DE RAPAJATO / Ramón Corona No. 137, Col. Centro, Cuernavaca, Tlapalo	Tel. 01 46-26-26-44-46
Jalisco / Guadalajara	MAGNETOS Y REPAACIONES / Av. La Paz No. 80, Col. Mexicalzingo, Jalisco, Guadalajara.	Tel. 01 33-36-13-41-16
Jalisco / Guadalajara	SERVICIO DE MANTENIMIENTO CASTILLO / Garibaldi No. 1450, Sector Hidalgo, Jalisco, Guadalajara	Tel. 01 33-38-25-34-80
Jalisco / Guadalajara	SERVICIO Y VENTA DE REPAACIONES PARA ELECTRODOMESTICOS / Medrano No. 1344,	Tel. 01 33-36-17-62-15
	Col. Olimpica, Jalisco, Guadalajara	
Jalisco / Guadalajara	IMPLEMENTOS Y REPAACIONES DOMESTICAS / Manuel Ávila Camacho No. 1280, Col. Centro, Jalisco, Guadalajara. Tel. 01 33-38-23-19-27	
Michoacán / Puruandiro	MUEBLERIA LA CASA MAS BARATA DE PURUANDIRO / Fajagua No. 72-A, Col. Centro, Michoacán, Puruandiro.	Tel. 01 43-83-83-14-05
Michoacán / Uruapan	EL SURTIDOR DEL HOGAR / Madero No. 3-A, Col. Centro, Michoacán, Uruapan	Tel. 01 45-25-24-29-26
Morelos / Cuernavaca	MECÁNICA DOMESTICA INDUSTRIAL Y FERRETERA S.A.D.E.C.V. / Matamoros No. 38, Col. Centro, Morelos, Cuernavaca Tel. 01 77-72-12-46-12	
Nuevo Leon / Monterrey	CENTRO DOMESTICO / Fidel Velazquez No. 1513 Pte-2 B, Nuevo Leon, Monterrey	Tel. 01-81-83-71-73-73
Oaxaca / Oaxaca	SERVICIO ELECTRODOMESTICO APARICIO / Av. Periférico Sur No 111, Col. Postal, Oaxaca, Oaxaca	Tel. 01 95-15-13-62-77
Puebla / Puebla	ALFA SERVICE / Calle Tezuitlan Sur 1-A, Col. La Paz, Puebla, Puebla	Tel. 01 22-28-89-48-15
Puebla / Puebla	B Y L ELECTRODOMESTICO / 44 Norte No. 1625 Local 13 Int. Puebla, Puebla	Tel. 01 22-22-34-31-95
Puebla / Tehuacán	ALMACENES PATJANECEJA / Reforma Sur No. 311 Col. Centro, Puebla, Tehuacán.	Tel. 01 23-83-82-38-35
Queretaro / Queretaro	ELECTRODOMESTICOS CORREGIDORA / Av. Presidentes, Mercado 1Ro. De Agosto, Loc. 177 Y 178	Tel. 01 44-22-22-85-50,
	Col. Presidentes, Queretaro, Queretaro	
San Luis Potosí / San Luis Potosí	P.C. ELECTRODOMESTICOS / Hímnio Nacional No. 1410-E, Col. Las Águilas, San Luis Potosí, San Luis Potosí	Tel. 01 44-48-11-58-08
Sinaloa / Culiacán	MAGNETOS Y REPAACIONES / Gabino Vázquez No. 840-1C, Fraccionamiento Los Pinos, Sinaloa, Culiacán	Tel. 01 66-77-17-30-51
Sinaloa / Mazatlán	MAGNETOS Y REPAACIONES / Juan Carrasco No. 912 Col. Montuosa, C.p. 72000, Sinaloa, Mazatlán.	Tel. 01 66-99-82-84-73
Tabasco / Villahermosa	SERVICIO Y REPAACIONES PRAS / Sánchez Magallanes No. 918, Col. Centro, Tabasco, Villahermosa	Tel. 01 99-33-12-70-02
Tamaulipas / Matamoros	MULTISERVICIOS DEL GOLFO / Valle Desierto No. 40 Fracc. Valle Real, Tamaulipas, Matamoros.	Tel. 01 86-88-25-89-37
Veracruz / Cordoba	PULSER / Av. 7 No. 316-B, Col. Centro, Veracruz, Cordoba	Tel. 01 27-17-14-12-41
Veracruz / Orizaba	MS MULTI - SERVICIOS / Poniente 2 No. 38, Col. Centro, Veracruz, Orizaba	Tel. 01 27-27-25-44-97
Veracruz / Poza Rica	REFACCIONARIA INTERNACIONAL DEL HOGAR / Mariano Arista Sn, Col. Tajín, Veracruz, Poza Rica	Tel. 01 78-28-23-51-19
Veracruz / Veracruz	ELECTRODOMESTICA DEL PUERTO / Zamora No. 1479, Col. Centro, Veracruz, Veracruz	Tel. 01 22-99-38-21-54
Yucatán / Mérida	REFACCIONARIA DEL HOGAR / Calle 67 No. 511 Depto. 1, Col. Centro, Yucatán, Mérida	Tel. 01 99-99-23-56-52
	H&L ELECTRONICS CIA. LTDA / Zumen 3c este 25 mts sur Managua, Nicaragua.	Tel. 22603212
NICARAGUA	CENTREL DIGITAL / El Dorado Plaza Alambre Local 3 A, Panamá Correo: Info@Centredigital.com	Tel. 2790025/ 2791420/ 2791120
PERÚ		
Lima	SERVICIO TÉCNICO OSTER / Av. Aramburú 585 - San Isidro, Lima.	Tel. (511) 748-4400
Lima	SERVICIO TECNICO OSTER / Av. Venezuela 1652 - Lima, Lima	Tel. (511) 748-4400
Lima	MULTISERVICIOS GENERALES / Av. Conisuyo 178 - Independencia, Lima	Tel. (511) 551-3168
Lima	SERVISANCOS / Av. Los Héroes 786 - San Juan De Miraflores, Lima.	Tel. (511) 276-7938
Lima	SOLTEC EIRL / Av. Las Gaviotas Mz B11 L008 Las Gardenias - Ate, Lima	Tel. (511) 353-0271
Arequipa	SEISA / Calle Tacna Y Arica 127 Cercado - Arequipa, Arequipa.	Tel. (5154) 242-074
Trujillo	ELECTRONICAASMAT / Mz F L1 11 Natesha Alta - Trujillo, Trujillo	Tel. (5144) 280-311
Lambayeque	SEISA / Av. Saenz Peña N° 1248 - Chiclayo - Lambayeque	Tel. (5174) 238-545
Piura	ELECTROCENTER PIURA / Calle Junín 871 - Piura, Piura	Tel. (5173) 305-268
Cuzco	SERV. ELECTRONICOS DEL SUR / Av. Misael Basillas 341 - Wanchaq, Cuzco	Tel. (5184) 238-253
PUERTO RICO	BUCKEY SERVICE / Jesus T. Pínero 1013 Puerto Nuevo, San Juan	
	Correo: Buckeye@Prtc.net	Tel. 1-787-782-6175
REPUBLICA DOMINICANA		
Santo Domingo	RADIOCENTRO / Calle Paseo De Los Periodistas #50, Ensache Mira Flores, Santo Domingo	
	Correo: Centroservicio@Radiocentro.com.do	Tel. 809-685-7131 F: 809-685-0000
Santiago	RADIOCENTRO / Av. Estrella Sachile #5, Santiago República Dominicana, Santiago	
	Correo: Radiocentrosantiago@Hotmail.com.	Tel. 809-241-8080 F: 809-581-8101
TRINIDAD		
Trinidad	AS BRYDEN / 1bis Avenue, San Juan, Trinidad And Tobago, Trinidad.	Tel. 1-868-674-9191
San Juan	UNICOMER / Corner Churchill Roosevelt Highway & Don Miguel Road, San Juan, San Juan.	Tel. 1-868-800-4222

Para más centros de servicio cerca de su área, visite www.oster.com/ For additional service centers in your area, please visit: www.oster.com/ Para mais centros de serviço próximos a sua área, visite: www.oster.com

SELLO
STAMPSELLO DEL ESTABLECIMIENTO
STAMP OF THE MERCHANTTIMBRE
SEAL

Firma del establecimiento vendedor/ Signature from the selling merchant/ Assinatura do estabelecimento de vendas

P.N. 124348-010
CBA-020617

CENTROS DE SERVICIO AUTORIZADOS/ AUTHORIZED SERVICE CENTERS

PAIS/ ESTADO/ CIUDAD COUNTRY/ STATE/ CITY PAIS/ ESTADO/ CIDADE	NOMBRE/ DIRECCION/ CONTACTO/ CORREO ELECTRONICO NAME/ ADDRESS/ CONTACT/ E-MAIL NOME/ ENDEREÇO/ CONTATO/ CORREIO ELETRÔNICO	TELEFONO/ FAX TELEPHONE/ FAX TELEFONE/ FAX
ARGENTINA	Web: http://www.osterargentina.com/service / Correo: osterargentina@oster.com	Tel. 0800 122 444 / 011 5530 3600
BARBADOS	MASSY STORES / Worthing, Christ Church, Bridgetown, Barbados	Tel. 246 431-8700
BOLIVIA	SERVICENTRO ELECTRÓNICO / Calle Hugo Estrada No. 82, Edificio Velería Miraflores, La Paz	Tel. 591-2-2460934
La Paz	ZENERPORTIZ ARINEZ / No. 609, La Paz / Correo: stazener@gmail.com	
Cochabamba	KREL ELECTRÓNICA FINAL / Av. Ayacucho Sur No. 1850, Cochabamba / Correo: rocabadmonica69@gmail.com	Tel. 591-4-4506403
Cochabamba	SISTEC / Calle 23 De Enero No. 152, Av. Beigún, Cochabamba / Correo: sistec206@yahoo.es	Tel. 591-4-4424121
Santa Cruz	CABLEVISION DIEGO CALLE GUENDA / N° 255 Av. Centenario Y 2do Anillo Santa Cruz	Tel. 591-3-3554595
	Correo: gabrielaortez@Hotmail.com	
Santa Cruz	SONITELAVINTE, WALTER VEGA / No. 93, Zona Parque Urbano Santa Cruz / Correo: mchalar70@hotmail.com	Tel. 591-3-3351239
Santa Cruz	TRIPLEX LTDA. Ave. Banzer Km 8.5, Entrando a 700 mts. Santa Cruz / Correo: stetnico@triplex.com.bo	Tel. 591-3-3360072
Oruro	ELECTRONICA OSCAR / Calle Murguía 443A Entre Potosí Y 6 De Octubre, Oruro / Correo: Oruroelekoscar@hotmail.com	Tel. 591-52-72227
Tarja	SEYCOMBARRIO AVAROA / Calle Gral. Trigo Entre Litoral Y Ayoroa, Tarja / Correo: seycom_gmb@hotmail.com	Tel. 591-4-6638042
Sucre	DIGICOM / Calle Manzana No. 145 Zona Mercado Campesino, Sucre / Correo: dgicom_scre@hotmail.com	Tel. 591-4-456307
Potosí	GUERRATEC ELECTRÓNICA Y COMPUTACIÓN / Calle Bolívar: Mercado 10 De Nov. Local G-5, Potosí	Tel. 591-1-62229401
	Correo: gonzalo_g@hotmail.com	
BRAZIL	NOSSA SENHORA DA CONCEIÇÃO BLANÉARIO PIÇARRAS / 2 Avenida Takata, 3309, KM 101 www.osterbrasil.com	Tel. 4020 2905 / 0800 7711 300
CHILE	SERVICENTER / Nueva Los Leones 252, Providencia-Santiago	Tel. +562 2232 7722 / +562 2594 5098
	Correo: rospoon@servicenter.cl - servicenter@servicenter.cl - www.oster.cl/servicio_y_soporte	
COLOMBIA	ALMACÉN CARTAGENA CL / 29 No. 25-67 Y 26-46 (Alm. # 2 Y 3), Palmira	Tel. (2)275-6166-286 4647 Cel. 315-405-6410
Calí	ALMACÉN CARTAGENA CRA / 105 No. 15A-57, Cali	Tel. (2)48337800
Cartagena	ALMACÉN LIQUACENTROBARRIO / San Pedro Mzana 6 Lote 13, Cartagena	Tel. (5)661-2406/663-1100/663-1390
Bogotá	ALMACÉN LIQUACOLAS CRA / 9 #11-72, Bogotá	Tel. (1)284-5884 Cel. 310-856-1113
Calí	CENTRAL DE LIQUADORAS NORTEAVENIDA / 6N # 47An-06, Cali	Tel. (2) 308 76 08 Cel. 322 669 37 62
Calí	CENTRAL DE LIQUADORAS CRA / 10 N° 8-12, Cali	Tel. (2) 889-5957/885-0845
Ibagué	CENTRO DE SERVICIOS TODO REPUESTOS DEL TOLIMACALLE / 17 # 3-58, Ibagué	Tel. (8)261-3355/262-5842/261-2910
		Cel. 318-354-1802/318-354-1794
Santa Marta	COMERCIALIZADORA METROPOLITANA LTDA. / Calle 11 # 5-82 Centro Al Lado De Coltejer, Santa Marta	Tel. (5) 431-4323 Cel. 316-626-8981
Cucuta	COMERCIALIZADORA NELCY / Av. 10 # 6-01 Barrio El Llano, Cucuta	Tel. (7) 583-4846 Cel. 318-217-2574
Manizales	CRISTALERÍA HOGAR / Ci 28 # 21-51, Manizales	Tel. (6) 882-3756 Cel. 316-861-8132
Ipiales	CRISTALERÍA JOHANNA / Cra 7 # 16-23, Ipiales	Tel. (2)773-3471 Cel. 317-513-0312
Pasto	DISTRILUX / Cra 27 # 15-36, Pasto	Tel. Cel. 320-690-4656 - 3164448455
Neiva	EL PORTAL DE LAS LIQUADORAS / Cra 2 # 10-55 Edificio El Portal, Neiva	Tel. (8) 872-0524 - 8711999 Ext. 101
		Cel. 315 319 95 42
Calí	ELECTRÓICOS EL PAISA / Ci 15 8-120 Y Ci 15 Cr 17 Esquina, Cali	Tel. 800 746 1-5594643
Chia	ELECTROLAVES LIMAR / Cra 11 # 9-48, Chia	Tel. (1) 863 1062-300 608 1924
Girardot	LA CASA DEL VENTILADOR / Ci 18 No. 9-78, Girardot	Tel. Cel. 311-847-9665/311-4412658-8351135
Armenia	LA LIQUADORA / Calle 20 # 18-53 Esquina, Armenia	Tel. (6) 741-1866 Cel. 318-781-6377
Pereira	LA LIQUADORA / Ci 21 # 9-73 Esquina, Pereira	Tel. (6) 333-6092/335-6604 Cel. 321-639-3795
Popayán	LA NOTA MUSICAL / Ci 6 No. 7-51, Popayán	Tel. (2) 824-3608/824-3631 Cel. 315-678-5044
Tuluá	LIQUADORAS Y PLANCHAS ELECTRONICAS CARRERA / 25 # 29-22, Tulua	Tel. (2)233-3777 Cel. 313-759-7583/313-712-8050
Medellín	LIQUADORAS Y PLANCHAS S.A.S / Cile. 50 # 588-48, Medellín	Tel. (4) 385-1070/385-1219 Cel. 312-12-6831
Medellín	LIQUAVENT / Calle 37 Sur No. 78 H 36, Bogotá	Tel. (1)475-1680 Cel. 312-318-0149
Medellín	ORBI-ELECTRONICA / 33 No. 75 C 18, Medellín	Tel. (4) 250-4021/444-7061/412-6466
		Cel. 310-436-5099
Calí	OSTER SAN FERNANDO / Calle 4D No. 34-50 B, San Fernando, Cali	Tel. (2) 558-1347 Cel. 314-797-2981.
Bucaramanga	PRODUCTOS O RING / Cra 2 No. 28-32/34 B. Alarcón, Bucaramanga	Tel. (7) 635-0790/635-8891
		Cel. 315-374-1337
Bogotá	R&M LTDA. ADMON / Cra 72A No. 23-91 C.cial. Los Tres Elefantes, Bogotá	Tel. (1) 410-7200 Ext. 106
Bogotá	REDELEC. INVERMUNDO PRINCIPAL / Cra 11 No. 188-72 Local 11 - 12, Bogotá	Tel. Tel. (1)672-7365/672-7585 /5109896
		Cel. 315-224-4492
Buga	REDELEC. TECNIVISION / Carrera 9 No. 8-17, Buga	Tel. (2) 237-0345 Cel. 310-372-3114
Pitalito	REDELEC. ELECTROCENTRO / Carrera 3 No. 8-71, Pitalito	Tel. 836 94 59 Cel. 320-314-0330
Rio Negro	REDELEC. ELECTRONICAS DEL HOGAR / Cjy. 508 # 44-25 Av. Galán, Rio Negro	Tel. (4)532-2111 Cel. 301-783-3481
Turnaco	REDELEC. LLAVERÍA EL PASO CALLE SUORE CON COMERCIO / Casa 01, Turnaco	Tel. (2)727-4684 Cel. 316-624-3161
Florencia	REDELEC. SERVICIO PHILLIPS SERVILUX (ARMANDO MURCIA) / Cile. 18 # 12-20 Centro, Florencia	Tel. (8)435-6789/434-3831 Cel. 314-238-7624
Barranquilla	REPUESTOS Y SERVICIOS ELECTRÓNICOS C&M / Ci 70 No. 45-29, Barranquilla	Tel. (5)368-8789/356-4010/356-408
		Cel. 300-217-9310
Bogotá	SERVICIO TECNICO SCAUTOPISTA / Sur # 52 A-23 Barrio Venecia, Bogotá	Tel. (1)238-4200/563-5978/2706394
Villavicencio	SERVITER A/F / Cra 26 No. 35-09 Local 3 Edificio Adem, Villavicencio	Tel. (8) 662-4667 Cel. 321-370-3113.
Bogotá	SERVITER JRI / Carrera 12 # 13-15 Lc. 12 Y 13 C.c. Kimberly, Bogotá	Tel. (1)342-5084 Cel. 315-535-7357
Medellín (Envigado)	SUPERLIQUADORAS / Ci 37 Sur No. 45A-06, Medellín (Envigado)	Tel. (4)270-7780/271-8268
		Cel. 311-307-0537 - (4)4136290
Medellín	VARIASODES MARGIL / Cra 52 No. 46-668 Coial Hollywood Bod 521 Principal, Medellín	Tel. (4)4442479 Ext 103 Yuli
COSTA RICA	SERVICIO AUTORIZADO ALBON / Cathedral 100 Sur Y 10 Oeste Del Banco Popular Centro, San José	Tel. 2221-7265 / 2233 - 7261
San José Centro	Correo: albong@lco.co.cr	
San José Centro	SERVICIO AUTORIZADO ALBON / Paseo Estudiantes Costado Norte Del Bcr, Paseo De Estudiantes, San José Centro	Tel. 2222-2315 / 2256-6239
	Correo: Albongr1@lco.co.cr	
San José Centro	RYASA, SAN JOSÉ / Detras De La Iglesia La Merced Correo: jrflores@Rasca.co.cr , San José Centro.	Tel. 2233-1361
Santa Ana	RYASA, SANTA ANA / 25 Sur Del, Santa Ana Correo: bcjrflores@Rasca.co.cr	Tel. 2282-4226
ECUADOR	ALMACENES OCHOA / Sucre 1061 Y G. Torres, Cuenca Correo: Almochoa@Elapenet.net	Tel. (593) 7-284-6322
Cuenca	TECNIHOGAR / Garcia Aviles 312 Entre Velez Y 9 Octubre Correo: Imyre_cialtda@yahoo.com , Guayaquil	Tel. (593) 4-232-3487 (593)4-253-2426
Guayaquil		(593) 990-781326
Guayaquil	TECNIHOGAR / Av. Plaza Darín #809-A Y Pelikano Oeste Correo: Imyre_cialtda@yahoo.com , Guayaquil	Tel. (593) 4-228-5856
Guayaquil	MASTER ECUADOR GUAYAQUIL / Av. Atahualpa Chávez González Mz. P-3, Solar 15Pb - Cdia. Alarazana, Guayaquil	Tel. (593) 4-229-3031 (593) 99-495-7818
	Correo: Info@Masterecuador.com	
Quito	SERVICIO MASTER ECUADOR / Cap. Rafael Ramos Oe 1-85 Y Gale Plaza Lasso, Quito	Tel. (593) 2-281-3892 (593) 2-240-9870
	Correo: Info@Masterecuador.com	(593) 99-561-1495 (593) 99-800-0928
Quito	MASTER ECUADOR VALLE LOS CHILLOS / Av. Italo S/N Y Av. General Rumiñahui C.c. Plaza Del Valle, Local C-8, Quito	Tel. (593) 2-2862071 (593) 99-800-0928
	Correo: Info@Masterecuador.com	
EL SALVADOR	SERVICIO OSTER ELECTROGLOBAL / Col. El Refugio, Autopista Norte Pol A, #5, San Salvador.	Tel. (503) 2121-0422
San Salvador	Correo: Serviciotecnico@Electroglobal.com.sv	
San Salvador	SERVICIO OSTER METROCENTRO / Centro Comercial Metrocentro 2Da Etapa 2Do Nivel, Local 137-L, San Salvador	Tel. (503) 2260-7781
	Correo: Serviciotecnicooster@Electroglobal.com.sv	
GUATEMALA	OSTER CENTRO DE SERVICIO MASTER / 6Ta. Avenida 6-38 Zona 9, Centro Comercial Tivoli Plaza Local #1, Guatemala	Tel. (502) 2360-7133 / 2332-8571
Guatemala	Servicio.oster@Ryrsa.com.gt	

stores selling Oster® products do not have the right to alter, modify, or in any way change the terms and conditions of this warranty. It includes the repair or free replacement of any faulty accessory, part or component and the labor required to check, diagnose and repair the product. It also includes any expenses related to the transportation of the product needed to fulfill this policy from the date it is received within the Network of Authorized Oster® Technical Service Centers. This certificate is only effective to the USER of the product for COMMERCIAL AND/OR DOMESTIC use.

Sunbeam will not cover under warranty the following cases:

Applicable to Latin America (unless otherwise stipulated by local regulations):

- a) If product was used in any manner other than the intended one.
- b) If product has not been used according to the instruction manual included with the product.
- c) If product was altered or repaired by anyone other than those authorized by the national manufacturer, importer or respective merchant.
- d) Use of incorrect current or voltage or faulty electric power supply.
- e) Damages resulting by the consumer, from transportation or handling of appliance.
- f) Normal wear and tear of accessories in general including, recipients, jars, etc.
- g) If internal damages are determined to be caused by insects or animals.

At the end of this warranty policy, the Authorized Oster® Technical Service Centers will continue at your disposal to grant you the service you deserve with the trust of the Oster® brand.

The Oster logo is displayed in a large, light gray, italicized serif font. The letter 'O' is stylized with a small star-like shape inside it.



CERTIFICADO DE GARANTIA WARRANTY CERTIFICATE

ESPAÑOL

1 AÑO DE GARANTIA LIMITADA

Sunbeam Products, Inc. afiliadas y subsidiarias (Sunbeam) garantiza que este producto estará libre de defectos en material o mano de obra por un periodo de UN (1) año a partir de la fecha de la compra. Sunbeam a su elección, reparará este producto o cualquier componente del producto que se encuentre defectuoso durante el periodo de garantía. Para México la garantía es a partir de la fecha en que el cliente recibe el producto que se presume como la fecha de la factura o comprobante, o la fecha del sello de la garantía, salvo documento que demuestre lo contrario.

Esta garantía es válida para el comprador original al detalle y no es transferible (no aplica para el mercado mexicano donde si es transferible). Para hacer efectiva esta garantía en cualquiera de los Centros de Servicio Técnico Autorizados Oster® que se indicaran en este certificado, no deben exigirse mayores requisitos que la presentación del producto, la factura de compra y esta póliza, debidamente llenada, sellada y fechada por el establecimiento que lo vendió. En el caso de México para hacer efectiva la garantía no deben de exigirse mayores requisitos que la presentación del producto acompañado de la póliza correspondiente, debidamente sellada por el establecimiento que lo vendió, o factura o recibo o comprobante en el que consten los datos específicos del producto.

Para obtener información sobre las partes, componentes, consumibles y accesorios de sus productos el consumidor deberá de contactar a cualquiera de los Centros de Servicio Técnico Autorizados Oster® que se indica en este certificado.

Los concesionarios Oster®, Centros de Servicio Técnico Autorizados Oster®, o almacenes de ventas al detalle de productos Oster® no tienen el derecho de alterar, modificar o cambiar, de manera alguna, los términos y condiciones de esta garantía. Incluye la reparación gratuita de cualquier parte, pieza o componente que eventualmente fallara, y la mano de obra necesaria para su revisión, diagnóstico y reparación, así como los gastos de transportación del producto, a partir de la fecha de su recepción dentro de la Red de los Centros de Servicio Técnico Autorizados Oster®, derivados del cumplimiento de esta póliza. El presente certificado ampara únicamente al USUARIO del producto para uso DOMESTICO.

Sunbeam se exime de hacer efectiva esta garantía sólo en los siguientes casos:

Aplicables para Latinoamérica (salvo estipulación en contrario según regulaciones locales):

- a) Cuando el producto se hubiese utilizado en condiciones distintas a las normales.
- b) Cuando el producto no hubiese sido operado de acuerdo con el instructivo de uso que se le acompaña.
- c) Cuando el producto hubiese sido alterado o reparado por personas no autorizadas por el fabricante nacional, importador o comercializador responsable respectivo.
- d) Uso en voltaje o corriente incorrecta, o fallas en el suministro eléctrico.
- e) Daños ocasionados por el consumidor, por transporte o manipulación del artefacto.
- f) Desgaste natural de accesorios en general, recipientes, vasos, etc.
- g) Si se detecta que el daño interno del equipo fue ocasionado por insectos o animales.

Al término de su póliza de garantía, los Centros de Servicio Técnico Autorizados Oster®, seguirán a sus órdenes para brindarle el servicio que usted se merece, siempre con la confianza de la marca Oster®.

ENGLISH

1 – YEAR LIMITED WARRANTY

Sunbeam Products, Inc. affiliates and subsidiaries (Sunbeam) warrant that for a period of ONE (1) year from the date of purchase, this product will be free from defects in material and workmanship. Sunbeam at its choice, will repair this product or any component of the product found to be defective during the warranty period. For Mexico the warranty is from the date the customer receives the product that is presumed to be the date of the invoice or voucher, or the stamped date of the guarantee, unless proven otherwise.

This warranty is valid for the original retail purchaser and is not transferable (Not applicable for the Mexican market where transferable). For this warranty to be honored in any Authorized Oster® Technical Service Centers that are indicated in this certificate, it will be necessary to present the product, the purchase receipt and this policy filled out, sealed and dated by the retailer who sold the product. In order for Mexico to enforce the guarantee, it should not be required that the product presentation is accompanied by the corresponding policy, duly stamped by the sold establishment, or includes an invoice or receipt stating the specific product data.

For information on parts, components, supplies and accessories for this product the consumer should contact any of the Authorized Oster® Technical Service Centers indicated in this certificate. Oster® dealers, Authorized Oster® Technical Service Centers, or retail

ÍNDICE

	Pág.
PRECAUCIONES IMPORTANTES.....	1
PARTES DE LA OLLA A PRESIÓN.....	4
CARACTERÍSTICAS ESPECIALES.....	5
INSTRUCCIONES DE USO.....	6
INSTRUCCIONES PARA ABRIR Y CERRAR LA OLLA A PRESIÓN CON CIERRE DE PRESIÓN INTERNO.....	8
CUIDADO Y LIMPIEZA.....	9
AVISOS DE PELIGROS POR USO INCORRECTO.....	10
LISTA DE COMPROBACIÓN EN EL CASO DE FALLO.....	11
SERVICIOS DE REPARACIÓN OFRECIDOS.....	12
LISTA DE REPUESTOS.....	12
PROTECCIÓN DEL MEDIO AMBIENTE.....	12
ANEXO: CENTRO DE SERVICIOS AUTORIZADOS.....	A
ANEXO: CERTIFICADO DE GARANTÍA.....	C

REPAIR SERVICES OFFERED

- Do not try to repair the cooker yourself, seek technical advice at an authorized service center.
- For safety reasons the replacement of a part or its repair, should only be done by authorized technical personnel. It is only recommended to remove the sealing ring, the pressure control valve and the air vent filter.

LIST OF SPARE PARTS

- Air vent filter
- Handles
- Safety valves
- Pressure control valve
- Sealing ring
- Air vent
- Safety lock

ENVIRONMENTAL PROTECTION

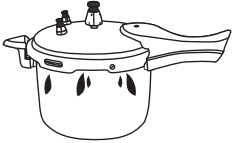
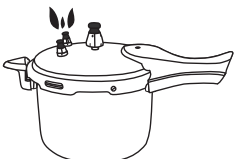
- Within your capacity as consumer, when you desire to get rid of this product, dispose of it for later treatment in a waste center or a container destined for this end.
- Never contribute to waste, in this way helping to take care of and improve the environment.



CHECKLIST IN CASE OF FAILURE

Troubleshooting

Check your problem by using the chart below and try the solutions for each problem.

Problem	Possible Cause	Possible Solution
Steam comes out from the underside of the lid. 	1. Sealing ring is dirty.	1. Clean the sealing ring, cooker rim and lid.
	2. Sealing ring is too old.	2. Change the sealing ring.
Lid does not fit properly.	1. The shape of the lid has changed.	1. Remove the sealing ring, close the lid and turn. If there is no problem, replace the sealing ring. Apply a little cooking oil to the sealing ring and close the lid. If the lid cannot be put on without the sealing ring, it means that the pressure cooker has deformed, send it to the authorized service center.
	2. The guide engraved on the lid does not match the guide on the body handle.	2. Follow the instructions for opening and closing the pressure cooker on page 8.
Steam and liquid spew from the safety valve opening. 	1. The air vent may be obstructed. The pressure release control valve is blocked.	1. Remove the cooker from the stove top. After the cooker has cooled, remove the pressure control valve and clear the obstruction from the air vent.
	2. The safety valve has lost its function.	2. Change safety valve.
When cooking, the sealing ring is suddenly forced out from the safety window and steam drains out. 	1. The safety function of the sealing ring is working. Maybe another safety valve is obstructed.	1. Remove the cooker from the stove top. After the cooker has cooled, inspect for any obstruction in the air vent.
	2. The sealing ring is aged and has lost its function.	2. Change the sealing ring.

PRECAUCIONES IMPORTANTES

LEA CUIDADOSAMENTE TODAS LAS INSTRUCCIONES.

1. El uso inadecuado de este aparato portátil puede resultar en lesiones personales o daños a la propiedad.
2. Esta olla a presión está diseñada para uso doméstico, no para uso comercial o industrial.
3. Nunca deje la olla a presión funcionando sin supervisión o cerca del alcance de los niños.
4. No llenar la olla más de dos terceras partes ($\frac{2}{3}$) de su capacidad. Cuando cocine alimentos que puedan expandirse, como arroz, legumbres deshidratadas, vegetales secos, entre otros, no llene la olla más de la mitad ($\frac{1}{2}$) de su capacidad. Lea la sección instrucciones de uso para más información.
5. Constantemente verifique el funcionamiento de la olla, si detecta algún problema, no la utilice.
6. No trate de reparar la olla usted mismo, busque asesoría técnica en un centro de servicio autorizado.
7. Por razones de seguridad el reemplazo de alguna pieza o su reparación sólo debe realizarla personal técnico autorizado. Sólo se recomienda retirar por facilidad y limpieza el anillo de sellado, la válvula que controla la presión y filtro de tubo de escape.
8. Use solamente accesorios de nuestros centros de servicios autorizados.
9. El uso de accesorios que no sean de este producto puede causar lesiones.
10. Verifique siempre, antes de cada uso, que las válvulas no estén obstruidas.
11. No abra la olla a presión hasta que la presión interna esté completamente reducida. Espere a que no haya vapor saliendo de la válvula que controla la presión.
12. No use la olla a presión para freír con aceite.

13. No cocine en la olla a presión los siguientes alimentos: manzanas o salsa de arándano, ruibarbo, peras, cebada, avena (u otros cereales), chicharos o mezclas de sopas que contengan verduras secas.

14. No intente usar la olla a presión dentro de un horno caliente.

15. No toque las superficies calientes. Siempre use la asa auxiliar y agarradera cuando mueva la olla.

16. Tenga extremo cuidado cuando mueva una olla a presión que contenga líquidos calientes.

17. **CUIDADO:** Para asegurar una operación segura y un desempeño satisfactorio, reemplace el anillo de sellado, si este se endurece, deforma, rompe o sufre cualquier daño.

18. Este artefacto no está destinado para ser usado por personas (lo que incluye niños) cuyas capacidades físicas, sensoriales o mentales estén disminuidas, o carezcan de experiencia y conocimientos, a menos que una persona responsable de su seguridad los supervise o les dé instrucciones para usar este producto. Los niños deberán estar bajo supervisión para cerciorarse que **NO** jueguen con el producto.

19. **NO** use la olla a presión mas que para lo que está diseñada.

20. Siempre revise que la asa y agarraderas estén correctamente ensambladas, atornilladas y firmemente aseguradas al cuerpo y tapa de la olla.

21. **NUNCA** guarde en la olla líquidos que contengan mucha sal, ya que pueden ocasionar deterioro.

22. **NO** coloque la olla a presión sobre una estufa inclinada. Esto puede causar que la válvula que controla la presión opere de una forma inadecuada.

23. **NUNCA** use una válvula que controla la presión de una olla a presión de otra marca. Use solamente la válvula que controla la presión que se incluye con este aparato.

24. **NUNCA** coloque peso adicional sobre la válvula que controla la presión.

25. **NO** coloque la olla a presión en la máquina lavaplatos; lavar a mano solamente.

26. **NO** cubrir la válvula que controla la presión. (Observe la Figura No. 1)

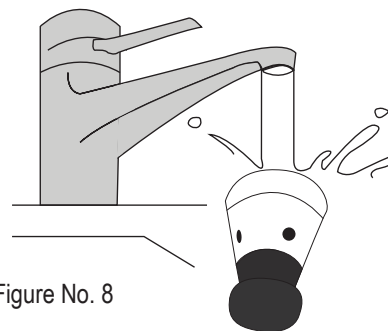


Figure No. 8

Pressure control valve: take out the pressure control valve by hand and clean as Figure No. 8.

Caution: Don't lose small parts such as pressure control valve. There is no problem if the color of the sealing ring changed. It is suggested to change the sealing ring once every year or two years according usage frequency. But it must be changed immediately if there is any damage or deformation. Please contact one of our service centers for the replacement parts. Never use substitutes.

TO STORE:

- Make sure that all parts are clean and dry before storage. Store the pressure cooker in a dry and cool place. Do not store the cooker with the lid closed and locked, as this could cause unpleasant odors and mold to form inside.

**THIS APPLIANCE IS FOR HOUSEHOLD USE ONLY.
SAVE THESE INSTRUCTIONS.**

WARNINGS DUE TO IMPROPER USE

- This product cooks under pressure; therefore, if used improperly, it can cause burns. Make sure the lid is completely closed before placing the cooker over the fire.

- The pressure cooker must not be used by people (including children) whose physical, sensory and mental abilities are limited or have lack of experience or knowledge of the adequate use of it, unless they are supervised for their safety by a responsible person or have been instructed in its use.

CARE AND CLEANING

- Before use, carefully wash all parts with hot water.
- Spread a small amount of cooking oil along the sealing ring in order to easily open and close the pressure cooker.
- Never wash the cooker in an electric dishwasher.
- To clean the pressure cooker lid, never submerge it in water, as this could obstruct the valves.

Maintenance of the sealing ring (See Figure No. 6):

- Remove the sealing ring from the lid. Clear away the dirt from the ring and the lid with hot water.

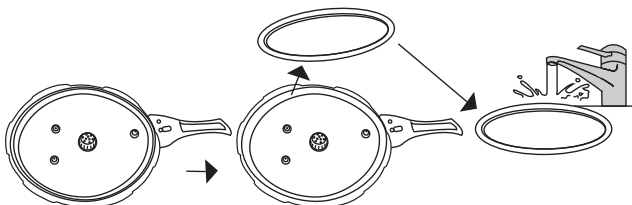


Figure No. 6

- Wipe off the water and keep the sealing ring dry.
- Put the sealing ring back on the lid.

Maintenance of the pressure control valve and the air vent tube.

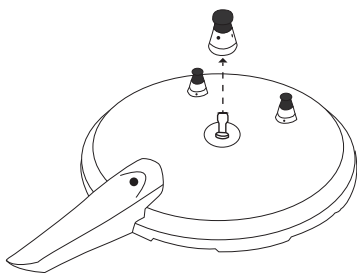


Figure No. 7

- Check the air vent and the pressure control valve. If it is blocked; Clear away, then wash and rinse the tube with water.
- Special dismantling as follow: (Figure No. 7)

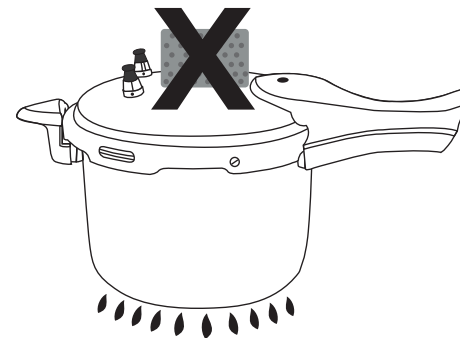


Figura No. 1

**ESTE APARATO ES PARA USO DOMESTICO SOLAMENTE.
CONSERVE ESTAS INSTRUCCIONES.**

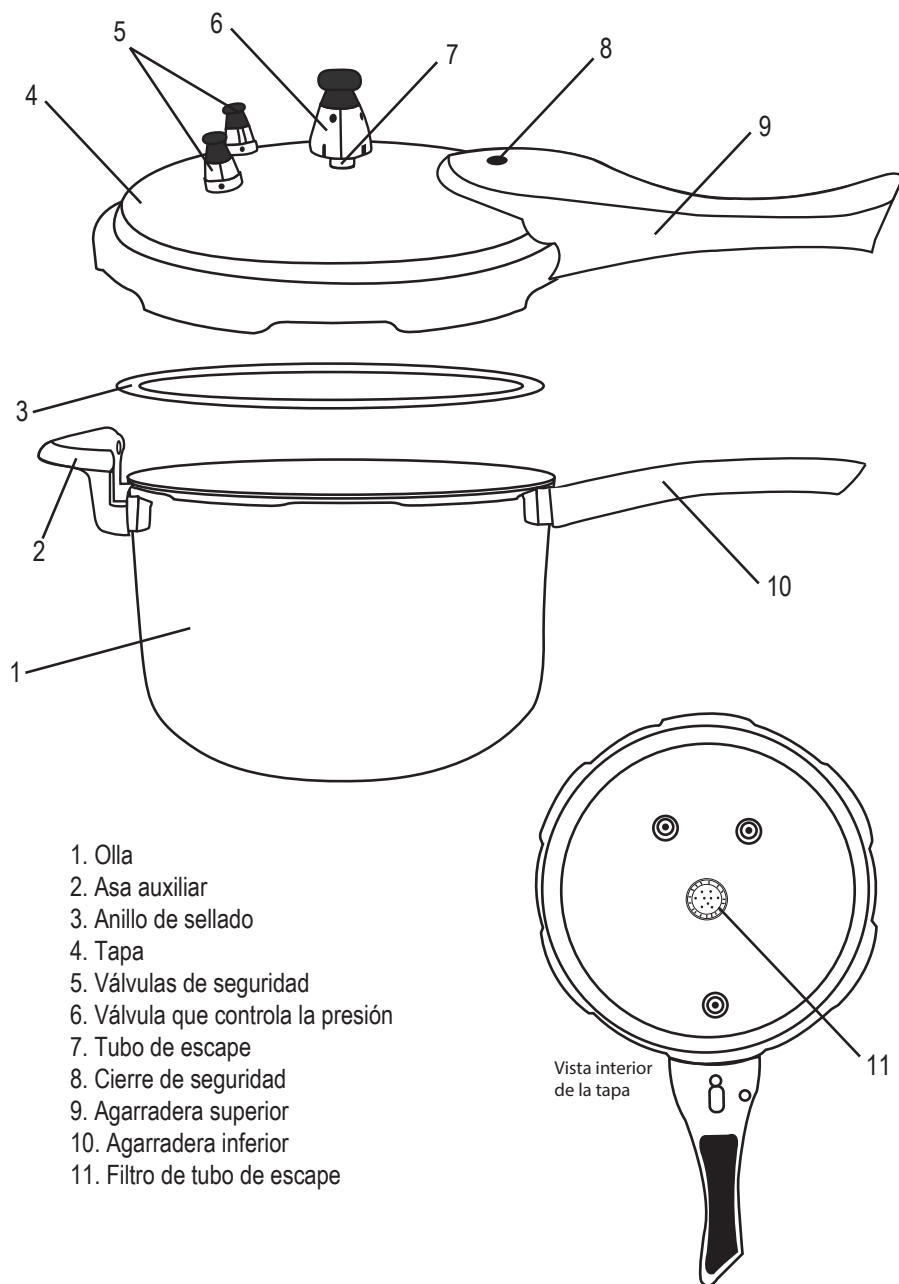
PARÁMETROS TÉCNICOS

Presión nominal: 72 kPa +/- 10%

Presión de seguridad 1: 90-130 kPa

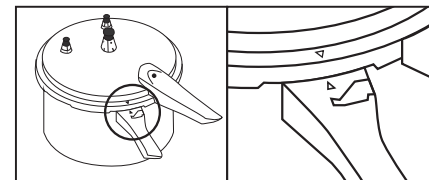
Presión de seguridad 2: 90-130 kPa

PARTES DE LA OLLA A PRESIÓN

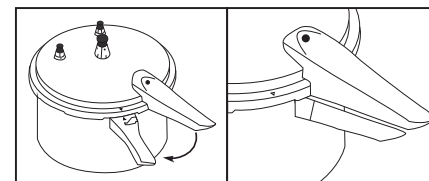


INSTRUCTIONS TO OPEN AND CLOSE THE PRESSURE COOKER WITH INTERNAL PRESSURE LOCKING

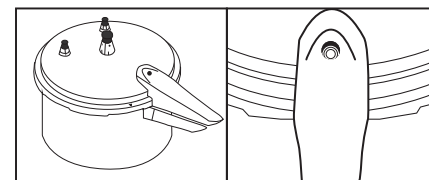
• To close the cooker, move the lid over the body until the engraved mark on the lid coincides with the engraved marks on the body handle.



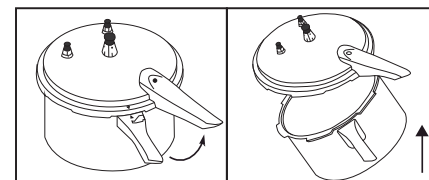
• Turn the lid clockwise until a click is heard, so that the cooker is correctly closed and ready to use.



• To open the lid after use, make sure that the pin of the safety lock in the handle is lowered, indicating that the pot is not pressurized.



• Turn the lid counter-clockwise to open and remove the lid.



- As the pressure rises in the cooker, the pressure control valve will lift above the air vent until the steam leaves at a fast rate. From this point on, reduce the temperature and start counting the cooking time.

When finished cooking – Steam release

- When the cooking time indicated by the recipe has finished, remove the pressure cooker from the stove top. When removing the cooker from the the stove top, keep closed until the internal pressure has lowered; this will finish cooking the food.

- Let the pressure cooker sit on a leveled, heat-resistant surface, until the pressure has reduced. This process normally takes around 15 minutes to cool to room temperature (depending on the amount of food being cooked, this could vary slightly).

- Once the safety lock is down, the cooking time is over.

- After every use, it is recommended to manually clean the safety valves and the openings of the air vent with a dredging needle.

CAUTION: Do not open the lid if the safety lock has not lowered. Use a glove to open the lid.

- To save energy, reduce the intensity of the heat when the pressure cooker has reached its maximum pressure point.

- Direct contact with flames can produce stains on the bottom of the cooker, if this occurs do not try to remove them with sanding sponges, ammonium, or other materials that cause corrosion; remove the stains by rubbing with vinegar.

- Never submerge the cooker in water to try to cool it down, as this would block the steam-release openings.

PARTES DE LA OLLA A PRESIÓN

- **Válvula que controla la presión:** Dispositivo que sirve para regular la presión de la olla. Cuando la presión interna de la olla es demasiado alta, este dispositivo se desplaza hacia arriba dejando escapar un poco de presión y cuando la presión en el interior es estable, este dispositivo se desplaza hacia abajo.

- **Válvulas de seguridad:** Dispositivo que deja escapar el vapor cuando la válvula que controla la presión falla por algún inconveniente.

- **Cierre de seguridad:** Dispositivo que se activa cuando cambia la presión en el interior de la olla, no permite que esta sea abierta mientras la presión no descienda en su interior.

- **Anillo de sellado:** Permite que la olla a presión quede hermética.

CARACTERÍSTICAS ESPECIALES

- Nuestras ollas cuentan con un cierre de seguridad que evita la apertura de la tapa a destiempo.

- Las ollas cuentan con un caucho o anillo de sellado que permite un cierre hermético de la olla para incrementar la temperatura de la misma sin tener pérdida de vapor.

- Las ollas cuentan con dos válvulas de seguridad de tal forma que cuando éstas excedan el límite de presión interior, las válvulas se levantan y dejan salir el vapor, estabilizando la presión y manteniendo la temperatura en el interior de la olla.

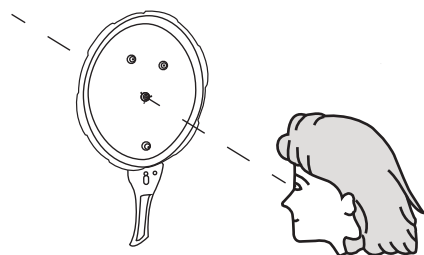
- Si alguna partícula de alimento obstruyera el tubo de escape o alguna válvula de seguridad, la otra válvula garantizaría la presión constante en el interior de la olla.

- Las ollas están elaboradas con una aleación de aluminio, manganeso y titanio de alta calidad, estos materiales la hacen duradera y no permiten ni la deformación causada por las altas temperaturas ni la adherencia de alimentos.

INSTRUCCIONES DE USO

PARA SU SEGURIDAD, SIEMPRE LEA Y ATIENDA ESTE MANUAL ANTES DE TRATAR DE USAR LA OLLA A PRESIÓN.

Antes de usar la olla a presión por primera vez, lave todas sus partes desarmables. Remítase a "Cuidado y Limpieza". Usted obtendrá excelentes resultados siguiendo esta guía.



Remueva la válvula que controla la presión y el filtro de tubo de escape de la tapa; asegúrese que ni la válvula que controla la presión ni el tubo de escape estén obstruidos. En caso de estar obstruidos, limpiar con una varillita. (Figura No. 2 Observar que el tubo de escape no esté obstruido).

Figura No. 2

Como usar la olla a presión

• Por razones de seguridad el máximo llenado de la olla es de $\frac{2}{3}$ de su capacidad y la mínima cantidad de líquido en la olla debe ser $\frac{1}{4}$ de su capacidad. (Vea Figura No. 3 y Figura No. 4).

• Cuando vaya a cocinar alimentos que se dilatan, se esponjan o que producen mucha espuma (como lentejas, puerros, garbanzos, pastas, arroz o verduras), solo llene de líquido la olla hasta la $\frac{1}{2}$ de su capacidad ya que puede ocasionar la obstrucción de la salida de vapor. (Vea Figura No. 5).

• Para iniciar el proceso de cocción, coloque la olla a presión sobre un quemador usando temperatura alta.

Nota: No utilizar quemador que exceda el diámetro de la base de la olla a presión. En caso de usar cocina de gas, las llamas no debe alcanzar la pared del cuerpo de la olla a presión.

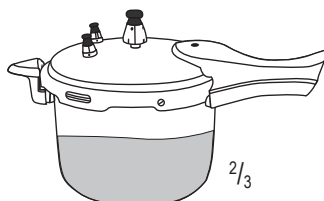


Figura No. 3

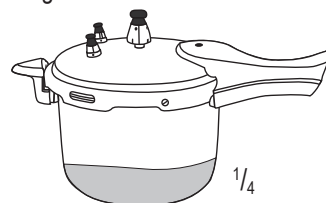


Figura No. 4

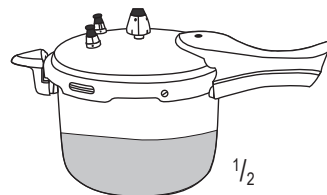
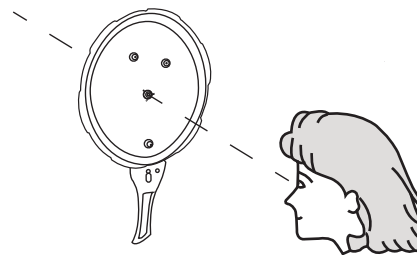


Figura No. 5

INSTRUCTIONS FOR USE

FOR YOUR SAFETY, ALWAYS READ THIS MANUAL BEFORE TRYING TO USE THE PRESSURE COOKER:

Before using the pressure cooker for the first time, wash all of its removable parts. See the "Care and Cleaning" section of this manual. You will have optimal results by following this guide.



Remove the pressure control valve and air vent filter from the lid; make sure that neither the pressure control valve nor the air vent are obstructed. In case of obstructions, clean with a dredging needle. (Figure No. 2 Check that the air vent is not obstructed.)

Figure No. 2

How to use the pressure cooker

• For safety reasons, the maximum limit to fill the cooker is $\frac{2}{3}$ its capacity and the minimum amount of liquid should be $\frac{1}{4}$ its capacity. (See Figure No. 3 and Figure No. 4).

• When cooking food that expands, becomes spongy, or produces a lot of froth (such as lentils, leeks, chickpeas, pasta, rice or vegetables), only fill the liquid in the cooker to $\frac{1}{2}$ its capacity since these foods can cause the air vent to become blocked. (See Figure No. 5).

• To start the cooking process, place the pressure cooker over a burner using high temperature.

Note: Do not use a burner that exceeds the diameter of the base of the pressure cooker. If cooking with a gas stove, the flames should not touch the body wall of the pressure cooker.

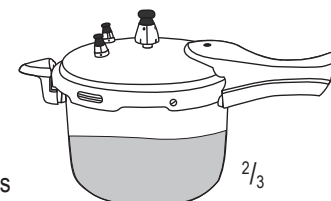


Figure No. 3

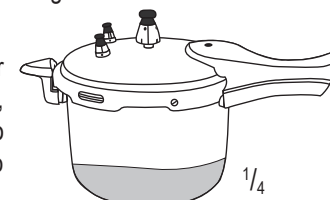


Figure No. 4

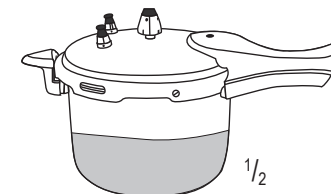


Figure No. 5

PRESSURE COOKER PARTS

- **Pressure control valve:** Mechanism for regulating pressure of the appliance. When the internal pressure is too high, this part rises, letting a little pressure escape; when the internal pressure normalizes, this part lowers.
- **Safety valves:** Mechanism for letting steam escape if the pressure control valve fails for any reason.
- **Safety lock:** Mechanism that prevents the pressure cooker from being opened until the internal pressure has normalized.
- **Sealing ring:** Keeps the pressure cooker tightly sealed.

SPECIAL CHARACTERISTICS

- Our pressure cookers have a safety lock that helps prevent the untimely opening of the lid.
- The cooker contains a sealing ring that permits a tight closing of the cooker to increase the temperature without losing steam.
- The cooker contains two safety valves that lift and release steam when the cooker is above the internal pressure limit, stabilizing the pressure and maintaining constant pressure within the cooker.
- If a food particle were to block the air vent or a safety valve, the other valve guarantees constant pressure within the cooker.
- The cookers are made with a high-quality aluminum, manganese, and titanium alloy, which makes the cooker long-lasting and does not allow deformation caused by high temperatures or adhesion of food residue.

- A medida que la presión aumenta en la olla, la válvula que controla la presión se levantará sobre el tubo de escape hasta que el vapor salga a un nivel rápido, a partir de este momento reduzca la temperatura e inicie a contar el tiempo de cocción.

Al final de la cocción - Liberación de vapor

- Cuando el tiempo de cocción indicado en la receta haya finalizado, retire la olla del fuego. Cuando retire la olla del fuego, manténgala cerrada hasta que baje la presión interior; esto terminará de cocer los alimentos.

- Deje la olla a presión reposar en una superficie nivelada y resistente al calor, hasta que la presión haya reducido. Este proceso normalmente toma alrededor de 15 minutos (dependiendo de la cantidad de alimento que se cocina, puede variar ligeramente) para enfriar a temperatura ambiente.

- Una vez el cierre de seguridad haya bajado, el tiempo de cocción ha terminado.

- Se recomienda después de cada uso que las válvulas de seguridad y los orificios de tubo de escape sean limpiados manualmente con una varillita.

CAUTION: No abra la tapa si el cierre de seguridad no ha bajado. Utilizar guante para abrir la tapa.

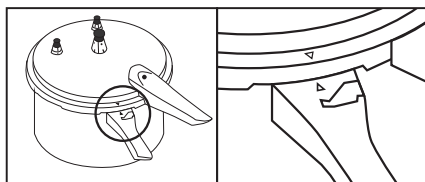
- Para lograr un importante ahorro de energía, reduzca la intensidad del fuego cuando la olla alcance su punto máximo de presión.

- Debido al contacto con el fuego pueden aparecer manchas azuladas en el fondo de la olla; si esto sucede no trate de retirarlas con lija, amoníaco u otro material que produzca corrosión; retire las manchas frotando con vinagre.

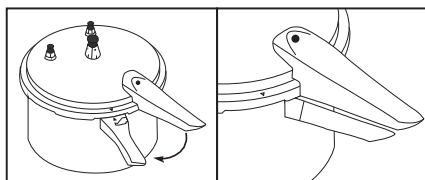
- Nunca sumerja la olla en agua para tratar de enfriarla, taparía las salidas de vapor.

INSTRUCCIONES PARA ABRIR Y CERRAR LA OLLA A PRESIÓN CON CIERRE DE PRESIÓN INTERNO

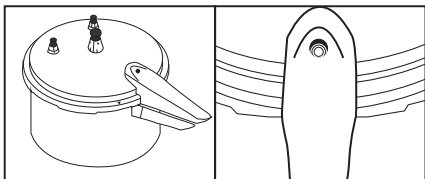
• Para cerrar la olla, coloque la tapa sobre el cuerpo de ésta haciendo coincidir la guía grabada en la tapa con la guía de la agarradera inferior.



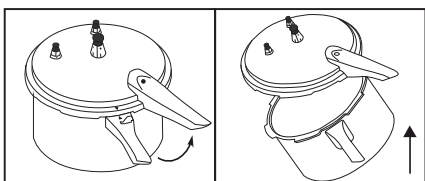
• Gire la tapa en sentido de las manecillas del reloj hasta que escuche un click, de esta forma la olla queda correctamente cerrada y lista para usar.



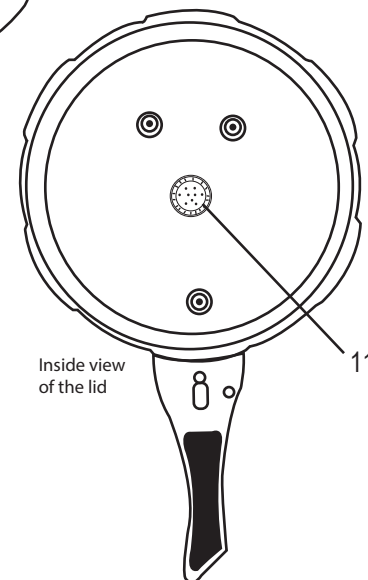
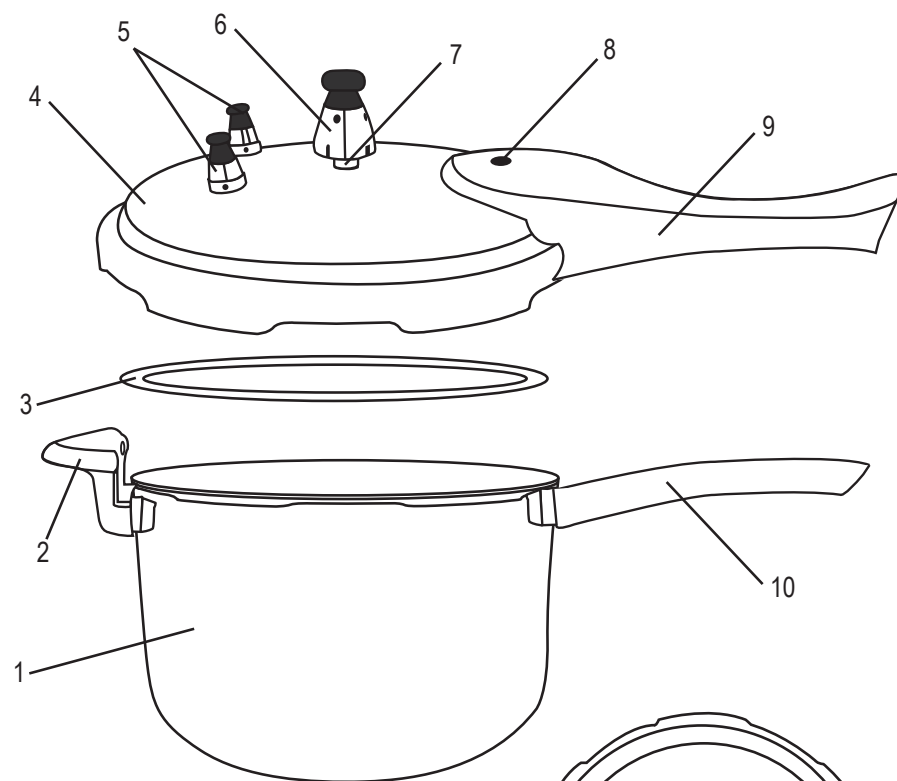
• Para abrir la olla asegúrese que el pin de cierre de seguridad en la agarradera esté abajo, esto indica que la olla no tiene presión.



• Gire la tapa en sentido opuesto a las manecillas del reloj para abrir y retire la tapa.



PRESSURE COOKER PARTS



1. Body
2. Side handle
3. Sealing ring
4. Lid
5. Safety valves
6. Pressure control valve
7. Air vent
8. Safety lock
9. Lid handle
10. Body handle
11. Air vent filter

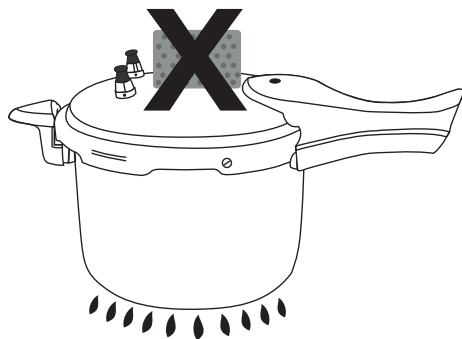


Figure No. 1

**THIS APPLIANCE IS FOR HOUSEHOLD USE ONLY.
SAVE THESE INSTRUCTIONS.**

TECHNICAL PARAMETERS

Working pressure: 72 kPa +/- 10%

Safety pressure 1: 90-130 kPa

Safety pressure 2: 90-130 kPa

CUIDADO Y LIMPIEZA

- Antes de usar la olla lave bien todas las piezas con agua caliente.
- Esparza un poco de aceite de cocina alrededor del anillo de sellado para abrir y cerrar la olla con facilidad.
- Nunca lave la olla en lavaplatos eléctrico.
- Para limpiar la tapa de la olla no la sumerja en agua, puede atascar la válvula.

Mantenimiento del anillo de sellado (Observe Figura No. 6):

- Retire el anillo de sellado de la tapa. Limpie la suciedad del anillo y la tapa con agua caliente.

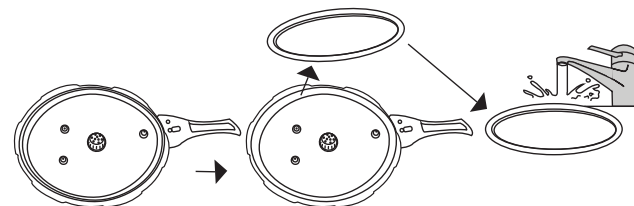


Figura No. 6

- Seque y mantenga seco el anillo de sellado.
- Vuelva a poner el anillo de sellado en la tapa.

Mantenimiento de la válvula que controla la presión y del tubo de escape.

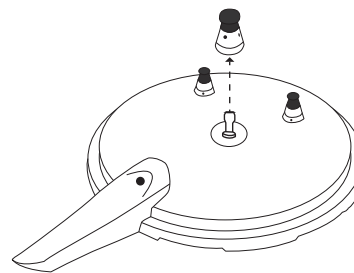
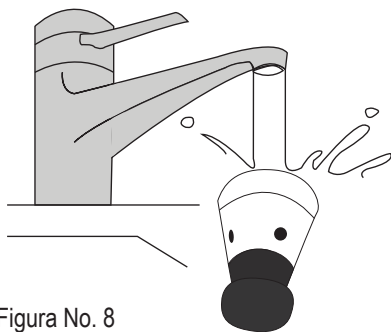


Figura No. 7

- Revise el tubo de escape y la válvula que controla la presión. Si está bloqueado; limpiar, después lavar y enjuagar el tubo con agua.

- Desmontaje especial como aparece en la Figura No. 7.



Válvula que controla la presión:

Sacar la válvula que controla la presión con la mano y limpiar como lo muestra la Figura No. 8.

Figura No. 8

Precaución: No hay problema si cambia el color del anillo de sellado. Se sugiere cambiar el anillo de sellado una vez cada uno o dos años, de acuerdo a la frecuencia de uso. Pero debe ser cambiado inmediatamente si hay cualquier daño o cambia su forma. Póngase en contacto con uno de nuestros centros de servicio autorizado para obtener las piezas de repuesto.

PARA ALMACENAR:

- Asegúrese de que todas las partes estén limpias y secas antes de almacenar. Guarde la olla a presión en un lugar fresco y seco. No guarde la olla cerrada, puede coger mal olor y se puede producir hongos en su interior.

**ESTE PRODUCTO ES SÓLO PARA USO DOMÉSTICO.
GUARDE ESTAS INSTRUCCIONES.**

AVISOS DE PELIGROS POR SU USO INCORRECTO

- Este producto cocina bajo presión; por ello si se usa inadecuadamente puede producir quemaduras. Asegúrese que la tapa esté completamente cerrada antes de colocar la olla sobre el fuego.
- La olla a presión no debe ser utilizada por personas (incluidos niños) con capacidades físicas, sensoriales y mentales limitadas o que carecen de experiencia y/o conocimiento del uso adecuado de la misma, a menos que sean supervisadas por una persona responsable de su seguridad y hayan sido instruidas en su uso.

13. Do not cook the following foods in the pressure cooker: apples or blueberry sauce, rhubarb, pears, barley, oatmeal (or other cereals), peas or soup mixes that contain dried vegetables.

14. Do not try to use the pressure cooker inside a hot oven.

15. Do not touch hot surfaces. Always use handles on both sides when moving the pressure cooker.

16. Be extremely careful when moving a pressure cooker that contains hot liquids.

17. **CAUTION:** To ensure safe operation and a satisfactory performance, replace the sealing ring if it hardens, becomes deformed, breaks, or is damaged in any other way.

18. Appliance is not intended for use by people (including children) with reduced physical, sensory or mental capabilities, who lack necessary experience and knowledge, unless they are under the supervision of a person responsible for their safety. Children should be supervised to ensure they **DO NOT** play with appliance.

19. **DO NOT** use the pressure cooker for anything other than its intended purpose.

20. Always be sure that handles are properly assembled, fastened and tightly secured to cooker body and lid.

21. **NEVER** store heavily salted liquids in cooker as this might cause pitting.

22. **DO NOT** place pressure cooker on a tilted stovetop. This may cause the pressure control valve to operate improperly.

23. **NEVER** use a pressure control valve from any other brand of pressure cooker. Use only the pressure control valve provided with this appliance.

24. **NEVER** add any additional weight to the top of the pressure control valve.

25. **DO NOT** place pressure cooker in dishwasher; hand wash only.

26. **DO NOT** cover the pressure control valve. (See Figure No. 1)

**THIS APPLIANCE IS FOR HOUSEHOLD USE ONLY.
SAVE THESE INSTRUCTIONS.**

IMPORTANT SAFEGUARDS

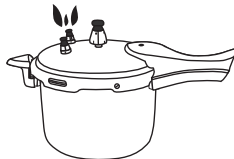
READ ALL INSTRUCTIONS CAREFULLY BEFORE USE.

1. Improper use of this appliance could result in personal injury or property damage.
2. This pressure cooker is designed for household use, not for commercial or industrial use.
3. Never leave the pressure cooker operating without supervision or near the reach of children.
4. Do not fill the cooker above two thirds ($\frac{2}{3}$) of its capacity. When cooking food that might expand like rice, dehydrated vegetables, dry vegetables, among others, do not fill the cooker above half ($\frac{1}{2}$) of its capacity. Read instruction manual for further information.
5. Constantly check the pressure cooker to see if it is working correctly; if a problem is detected, do not use it.
6. Do not try to repair the pressure cooker at home; seek technical support from an authorized service facility.
7. For safety reasons, the replacement or repair of appliance parts should be done only by authorized technicians. It is only recommended to remove the sealing ring, the pressure control valve and the air vent filter.
8. Only use original accessories from our authorized service centers.
9. Use of accessories not designed for this product can cause personal injury or damage of the appliance.
10. Always check the pressure release devices for clogging before use.
11. Do not open the pressure cooker until the internal pressure has been completely released. Continue to cool the pressure cooker until steam is no longer escaping from the pressure control valve.
12. DO NOT use this pressure cooker for frying with oil.

LISTA DE COMPROBACIÓN EN EL CASO DE FALLO

Solución de problemas

Revise su problema utilizando la tabla inferior e intente las soluciones para cada problema.

Problema	Posible Causa	Posible Remedio
El vapor sale por debajo de la tapa. 	1. El anillo de sellado está sucio.	1. Limpie el anillo de sellado, el borde de la olla y la tapa.
	2. El anillo de sellado es muy viejo.	2. Cambie el anillo de sellado.
La tapa no se puede encajar correctamente.	1. La forma de la tapa cambió.	1. Saque el anillo de sellado, cierre la tapa y gire. Si no hay problema, coloque de nuevo el anillo de sellado. Aplique un poco de aceite de cocina al anillo de sellado y cierre la tapa. Si la tapa no se puede poner sin el anillo de sellado significa que la olla a presión se ha deformado, envíela al centro de servicio autorizado.
	2. La guía grabada en la tapa no coincide con la guía de la agarradera inferior.	2. Siga las instrucciones para abrir y cerrar la olla a presión en la página 8.
Hay vapor y fugas repentinas de líquido de la válvula de seguridad. 	1. El tubo de escape está obstruido. El orificio de liberación de la válvula que controla la presión está bloqueado.	1. Saque la olla del fuego. Después que se enfríe, remueva la válvula que controla la presión, limpie y remueva la obstrucción del tubo de escape.
	2. La válvula de seguridad ha perdido su función.	2. Cambie la válvula de seguridad.
Al cocinar, el anillo de sellado se expulsa repentinamente por la ventana de seguridad y evacua el vapor. 	1. La función de seguridad del anillo de sellado está funcionando. Es posible que otro dispositivo no esté funcionando correctamente.	1. Aleje la olla del fuego. Después que se enfríe, limpie y remueva cualquier obstrucción en el tubo de escape.
	2. El anillo de sellado es viejo y ha perdido su función.	2. Cambie el anillo de sellado.

SERVICIOS DE REPARACIÓN OFRECIDOS

No trate de reparar la olla usted mismo, busque asesoría técnica en un centro de servicio autorizado.

Por razones de seguridad el reemplazo de alguna pieza o su reparación solo debe realizarla personal técnico autorizado. Se recomienda únicamente retirar por facilidad y limpieza el anillo de sellado, la válvula que controla la presión y el filtro de tubo de escape.

LISTA DE REPUESTOS

- Filtro de tubo de escape
- Agarraderas
- Válvulas de seguridad
- Válvula que controla la presión
- Anillo de sellado
- Tubo de escape
- Cierre de seguridad

PROTECCIÓN DEL MEDIO AMBIENTE

En su calidad de consumidor, cuando desee desprenderse del producto, deposítelo para su posterior tratamiento en un centro de acopio de residuos o contenedor destinado a tal fin.

Nunca contribuya a la basura. De esta manera estará contribuyendo al cuidado y mejora del medio ambiente.



INDEX

	P.
IMPORTANT SAFEGUARDS.....	1
PRESSURE COOKER PARTS.....	4
SPECIAL CHARACTERISTICS.....	5
INSTRUCTIONS FOR USE.....	6
INSTRUCTIONS TO OPEN AND CLOSE THE PRESSURE COOKER WITH INTERNAL PRESSURE LOCKING	8
CARE AND CLEANING.....	9
WARNINGS DUE TO IMPROPER USE.....	10
CHECKLIST IN CASE OF FAILURE.....	11
REPAIR SERVICES OFFERED.....	12
LIST OF SPARE PARTS.....	12
ENVIRONMENTAL PROTECTION.....	12
APPENDIX: AUTHORIZED SERVICE CENTERS.....	A
APPENDIX: WARRANTY CERTIFICATE.....	C