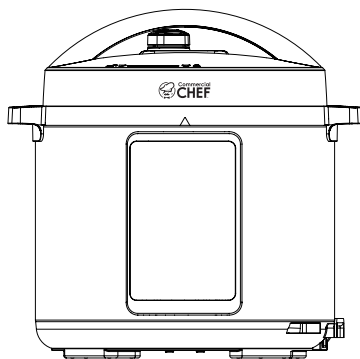




User Manual

Electric Pressure Cooker

MODEL: CHP63MS



1. READ these instructions carefully before installing and operating the appliance. Keep them for further reference.
2. Record in the space below the "SERIAL/MODEL NUMBER" found on the back or bottom of your appliance and retain this information for future reference.

SERIAL NUMBER:

MODEL NUMBER:

DATE OF PURCHASE:

Save and staple your sales receipt to your manual for warranty coverage.

SAFETY INFORMATION



DANGER

DANGER - Immediate hazards which **WILL** result in severe personal injury or death



WARNING

WARNING - Hazards or unsafe practices which **COULD** result in severe personal injury or death



CAUTION

CAUTION - Hazards or unsafe practices which **COULD** result in minor personal injury

IMPORTANT SAFETY INSTRUCTIONS



WARNING

When using electrical appliances, basic safety precautions should be followed, including the following

1. READ ALL INSTRUCTIONS BEFORE USE
2. Do not touch hot surfaces. Only use side handles or knobs for carrying or moving.
3. To protect against electrical shock, do not immerse the power cord, plugs or appliance in water or other liquid.
4. Close supervision is necessary when the appliance is used by or near children.
5. Unplug from outlet when not in use and before cleaning. Allow to cool before putting on or taking off parts.
6. Do not operate any appliance with a damaged cord or plug, or after the appliance malfunctions or has been damaged in any manner. Return appliance to the nearest authorized service facility for examination, repair, or adjustment.
7. The use of accessory attachments not recommended by the appliance manufacturer may cause injuries.
8. For household use only.
9. Do not use outdoors.
10. Do not let power cord hang over edge of table or counter, or touch hot surfaces.
11. Do not place the appliance on or near a hot gas or electric burner, or a heated oven.
12. Extreme caution must be used when moving the appliance containing hot liquids.
13. To disconnect, turn appliance "off", then remove plug from wall outlet.
14. Do not use appliance for anything other than intended use.
15. This appliance cooks under pressure. Improper use may result in scalding injury. Make certain unit is properly closed before operating. Please see the "Getting Started" section.

SAFETY INFORMATION

16. Do not fill the appliance over 2/3 full. When cooking foods that expand during cooking such as rice or dried vegetables, do not fill the appliance over 1/2 full. Over filling may cause a risk of clogging the vent pipe and developing excess pressure. See the “Food Preparation/Pressure Cooking” section.
17. Do not open the appliance until the appliance has cooled and all internal pressure has been released. If the float valve is still up and/or the lid is difficult to open, this indicates that the appliance is still pressurized – do not force it open. Any pressure in the appliance can be hazardous. Please see the “Getting Started” section for instructions to safely remove lid.
18. Always check the pressure release devices for clogging before use.
19. Do not use this appliance for pressure frying with oil.
20. To prevent risk of explosion and injury, replace only dynamic seal ring as recommended by the manufacturer. See Operating Instructions.
21. Intended for countertop use only.
-  22. **WARNING:** Spilled food can cause serious burns. Keep appliance and cord away from children. Never drape cord over edge of counter, never use outlet below counter, and never use with an extension cord.
23. **CAUTION:** Risk of Electric Shock. Cook only in removable container.
24. This appliance is not intended for deep frying foods.

SAVE THESE INSTRUCTIONS
HOUSEHOLD USE ONLY

SAFETY INFORMATION

ELECTRICAL REQUIREMENTS

This appliance has a polarized plug (one blade is wider than the other). To reduce the risk of electric shock, this plug is intended to fit into a polarized outlet only one way. If the plug does not fit into the outlet, reverse the plug. If it still does not fit, contact a qualified electrician. Do not attempt to modify the plug in any way.

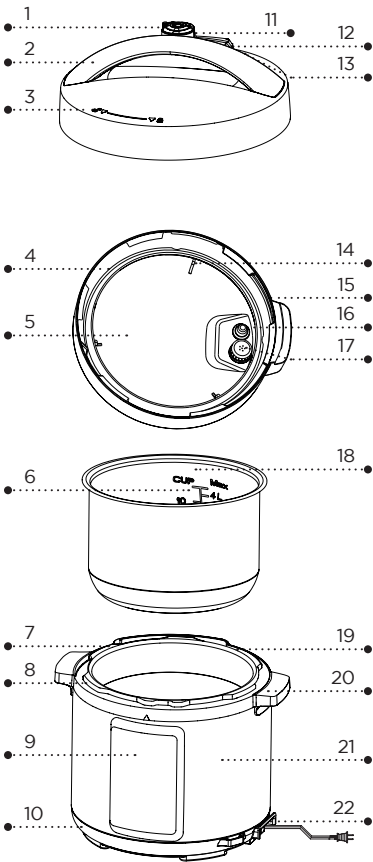
POWER SUPPLY CORD

1. A short power supply cord is provided to reduce the risk of becoming entangled in or tripping over a longer cord.
2. If the power supply cord is too short, do not use an extension cord. Have a qualified electrician or serviceman install an outlet near the appliance.
3. If it is absolutely necessary to use longer cord sets or an extension cord, extreme care must be exercised.
 - a) The marked electrical rating of the cord set or extension cord must equal to or be greater than the electrical rating of the appliance. The longer cord should be arranged so that it will not drape over the counter top or table top where it can be pulled on by children or tripped over unintentionally.

NOTE: Neither Commercial Chef nor the dealer can accept any liability for damage to the product or personal injury resulting from failure to observe the electrical connection procedures.

SET UP & USE

PARTS & FEATURES

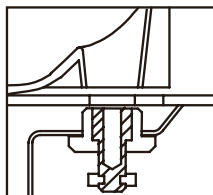


No.	Description
1	Exhaust valve handle
2	Upper cover handle
3	Lid position marker
4	Seal ring
5	Internal side of lid
6	Fill lines
7	Condensation collector rim
8	Housing cover
9	Control panel and display
10	Base
11	Exhaust opening
12	Float valve
13	Exhaust valve
14	Seal ring bracket
15	Sealing gate
16	Silicone cap beneath float valve
17	Block proof cover
18	Inner pot
19	Outer pot
20	Base handles
21	Cooker body
22	Power cord

Model	Capacity	Power Supply	Rated Power	Size of Inner Pot	Working Pressure	Keep Warm Temperature
CHP63MS	6 Qt	120V~60Hz	1000W	8.66"	70kPa	140° F-176° F
Accessories	Spoon	Soup Spoon	User Manual	Water box	Measuring cup	Steam rack
						

PRODUCT STRUCTURE

Structural diagram of float valve



Tips:

1. Confirm that the float valve, block proof cover and seal ring are correctly installed before use each time;
2. 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;
3. Please move the product using the base handles of the cooker body;
4. Please remove water from the housing cover with cloth.

Note:

1. Exhaust valve: Pull out the exhaust valve from the lid. Clean 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 remaining oil and dirt in it may appear 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. Condensation collector: After cooking, the steam may build up in the condensation collector as water. Water in the collector should be removed using a clean cloth to avoid odors.

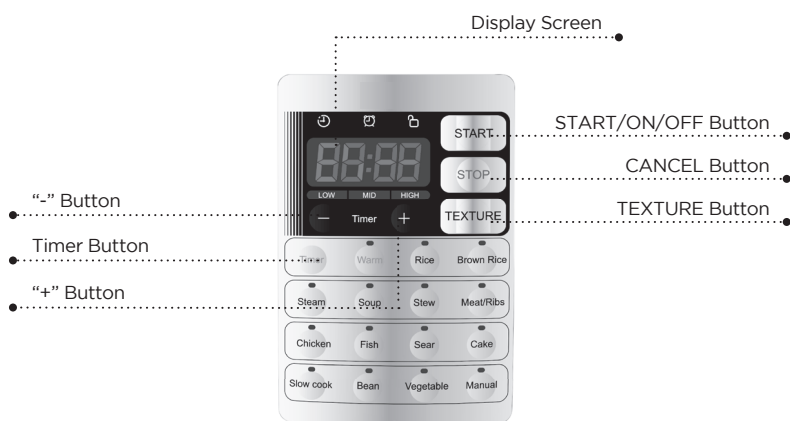
SET UP & USE

INSTRUCTIONS FOR USE

BEFORE FIRST USE

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

CONTROL PANEL



TEXTURE/Pressure function

To change the consistency of the food (LOW, MID, HIGH), simply press "TEXTURE". The appropriate light will display, indicating that the time has been changed. The time in the display will automatically adjust accordingly. (Ex: For the "rice" function, "LOW" is 7 minutes, "MID" is 10 minutes and "HIGH" is 21 minutes.)

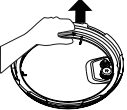
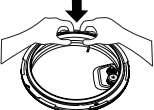
Cooking Timer Function

When using Timer function, first press "Timer" and then adjust the timer manually by pressing "+" or "-" buttons to adjust duration of cooking time.

Delay Timer Function

Set the time of finishing cooking by pressing the "+" / "-" button.

SET UP & USE

Disassemble and install the block proof cover and seal ring	
Disassemble and install the block proof cover Disassemble Pull it out upwards  Block proof cover Install Press it down to install 	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 block proof cover to avoid jamming the cover, keep it clean to avoid bad odor.
Disassemble and install the seal ring Disassemble Pull it out upwards  Seal ring Install Press it down to install 	1. Please do not pull the seal ring, otherwise, the distorted seal may influence the sealing and pressure effect. 2. Do not use the damaged sealing, please replace it at the authorized repair office.

USE AND MAINTAIN THE INNER POT

1. Do not remove for extended period

Inner pot may become yellowed, spotted or stained. Bottom may become distorted when removed from cooker for extended periods of time.

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

Although the inner pot has excellent anti-corrosion performance, the inner pot may be corroded to a certain degree when warm foods and substances are stored longer than 24 hours.

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 wire brushes and scrubs

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 long periods of use, the surface can lose its shine and luster after repeated cleanings with hard scrubs. It is normal and won't influence the function of the product.

SET UP & USE

PREPARE FOR COOKING

1. Opening the lid correctly

- Hold the handle of upper cover, turn it counterclockwise for about 30° till the “▼” mark on the edge of the upper cover lines up with the “▲” mark on the edge of the housing cover, and then lift the upper cover.

2. Check if the parts and accessories of lid are correctly installed

- Check if the floater valve and exhaust valve are jammed, confirm if the sealing ring and block proof cover are installed appropriately.

3. 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.

4. Put the inner pot into the cooker

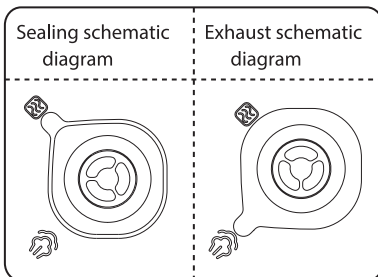
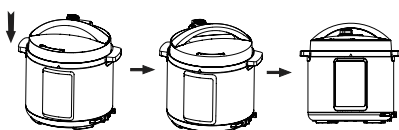
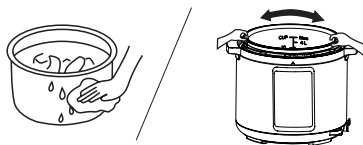
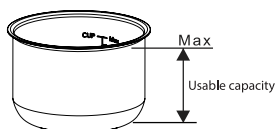
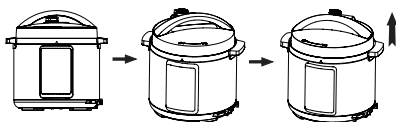
- Wipe to clean the external surface of inner pot, foreign object and water are not allowed on the inner surface of electric pressure cooker;
- Turn the inner pot to left and right to ensure good contact with the heating plate.

5. Safely close the lid

- Before closing the lid, check if the sealing ring is installed correctly.
- Hold the handle of upper cover, line the “▼” mark on the edge of the upper cover with the “▲” mark on the edge of the housing cover, press down and turn the upper cover clockwise for about 30° to lock in place, and aim the “▲” mark on the edge of the housing cover with the “☞” mark on the lid.

6. Switch the exhaust valve

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



SET UP & USE

GENERAL FUNCTION

1. Prepare for cooking according to the method listed on Page 8 and 9.
2. Confirm if lid is closed correctly as buttons will remain inactive if lid is out of place or open. Press START/ON/OFF button if display is active and ready for use.
3. Under standby state, the corresponding indicator will be displayed when the following buttons are pressed: The "TEXTURE" light is on. Press "TEXTURE" you can choose "LOW", "MID" OR "HIGH". Then press "START/ON/OFF", to begin cooking. When the pressure goes up and become set-up pressure, it becomes stable. Display will show the timetable and count down.
4. After cooking, the cooker may automatically enter into the keep warm state. The time of keep warm shall not exceed 24h.
5. When cooking is complete, the corresponding function turns off and enters the keep warm feature. When keep warm is activated, the cooker will beep and the keep warm light will remain active. When on standby, press the "Warm" button to keep the warm indicator lights on. The machine will beep to confirm keep warm feature is active.

Tips:

During any cooking operation, press the "CANCEL" button to cancel the current work state and return to standby state.

Occasional clicking sounds during cooking is normal.

To cook a small amount of food, 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. Exhaust Valve Release

Turn the exhaust valve to the exhaust position to release steam until the float valve drops down. (For non-fluid foods)
 - B. Natural cooling method

Let the electric pressure cooker cool naturally till the float valve drops down.
3. Open the lid

Turn the upper cover counterclockwise until the lid is unlocked and lift to open the lid.

Do not open the lid before the pressure in the pot has been completely released.

DO NOT attempt to open the lid by force 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 power supply to make it cool naturally till the float drops before opening the lid.

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

SET UP & USE

OPERATION GUIDELINES

Function	Operation Guidelines
Power On	When the power is on, the digital screen displays nothing, the LED is not on, the buzzer does not sound and the appliance does not heat up.
Standby	When “ ^{START} ON/OFF” is pressed, the digital screen will display 88:88, the LED will be on for one second, and the buzzer will sound once. Then the appliance will enter the standby state, the digital screen will display “— — —”, and the LED will light off.
Rice	1. Normal cooking: In the standby state, when the “Rice” button is pressed, the “Rice” indicator will flash and the “MID” light will be on, while the digital screen will display “Auto”, showing that the pressure maintaining time will be automatically adjusted. Press the “TEXTURE” button to adjust the preset texture settings: “LOW/MID/HIGH”. Press ^{START} ON/OFF to start cooking, then the buzzer will sound and the digital screen will display . When the pressure rises, will light on, and the digital screen will display the pressure maintaining time and start to count down. When the countdown is complete, the cooking is finished and the buzzer will sound, while the system automatically keeps warm. The “Warm” indicator is on and the digital screen will display the warm-keeping time. At this time, you can open the lid and enjoy the food. 2. Delay cooking: Press the “Rice” button and the “Timer” button during standby mode to enter delay cooking mode, the “Rice”, “MID” and “Timer” indicators will light on and the digital screen will display the preservation time “2:00” by default. Press the “Timer” button again and the “+” / “-” buttons to adjust the time. Press ^{START} ON/OFF to start delay cooking, then the buzzer will sound and will light on, and the digital screen will start to count down. When the countdown is complete, the cooking is finished and the buzzer sounds, while the system automatically keeps warm. The “Warm” indicator is on and the digital screen displays the warm-keeping time. At this time, you can open the lid and enjoy the food. 3. Exit the working state: Press the “CANCEL” button to exit the current cooking operation or cancel the current parameter setting. 4. Turn off: Press “^{START} ON/OFF” in the standby state to shut down the appliance.

SET UP & USE

Function	Operation Guidelines
Brown Rice	1. Normal cooking: In the standby state, when the “Brown Rice” button is pressed, the “Brown Rice” indicator will flicker and the “MID” light will be on, the digital screen will display “Auto”, showing that the pressure maintaining time will be automatically adjusted. Press the “TEXTURE” button to adjust the preset texture settings “LOW/MID/HIGH”. Press ^{START} ON/OFF to start cooking, then the buzzer will sound and the digital screen will display 〰〰. When the pressure rises,  will light on, and the digital screen will display the pressure maintaining time and start to count down. When the countdown is complete, the cooking is finished and the buzzer sounds, while the system automatically keeps warm. The “Warm” indicator is on and the digital screen displays the warm-keeping time. At this time, you can open the lid and enjoy the food. 2. Delay cooking: Press the “Brown Rice” button and the “Timer” button during standby mode to enter the delay cooking mode, the “Rice”, “MID” indicators will light on, the “Timer” indicator will flicker, and the digital screen will display the preservation time “2:00” by default. Press the “Timer” button again and the “+”/“-” buttons to adjust the time. Press ^{START} ON/OFF to start delay cooking, then the buzzer will sound and  will light on, and the digital screen will start to count down. When the countdown is complete, the cooking is finished and the buzzer sounds, while the system automatically keeps warm. The “Warm” indicator is on and the digital screen displays the warm-keeping time. At this time, you can open the lid and enjoy the food. 3. Exit the working state: Press the “CANCEL” button to exit the current cooking operation or cancel the current parameter setting. 4. Turn off: Press ^{START} ON/OFF in the standby state to shut down the appliance.

SET UP & USE

Function	Operation Guidelines
Steam/ Soup/ Stew/ Meat Ribs/ Poultry/ Fish/ Bean Chilli/ Vegetable	“Steam” button for example: 1. Normal cooking: In the standby state, when the “Steam” button is pressed, the “Steam” indicator will flicker and the “MID” light will be on, while the digital screen will display “0:20”, showing that the pressure maintaining time is 20 minutes. Press the “TEXTURE” button to adjust the preset texture settings; “LOW/MID/HIGH”. Press  to start cooking, then the buzzer will sound and the digital screen will display . When the pressure rises,  will light on, and the digital screen will display the pressure maintaining time and start to count down. When the countdown is complete, the cooking is finished and the buzzer sounds, while the system automatically keeps warm. The “Warm” indicator is on and the digital screen displays the warm-keeping time. At this time, you can open the lid and enjoy the food. 2. Delay cooking: Press the “Steam” button and the “Timer” button during standby mode to enter delay cooking mode, the “Steam”, “MID” and “Timer” indicators will light on and the digital screen will display the preservation time “2:00” by default. Press the “Timer” button again and the “+”/“-” buttons to adjust the time. Press  to start delay cooking, then the buzzer will sound and  will light on, and the digital screen will start to count down. When the countdown is complete, the cooking is finished and the buzzer sounds, while the system automatically keeps warm. The “Warm” indicator is on and the digital screen displays the warm-keeping time. At this time, you can open the lid and enjoy the food. 3. Exit the working state: Press the “CANCEL” button to exit the current or cancel the current parameter setting. 4. Turn off: Press  in the standby state to shut down the appliance.

SET UP & USE

Function	Operation Guidelines
Sauté/Sear	1. Normal cooking: In the standby state, when the “Sauté/Sear” button is pressed, the “Sauté/Sear” indicator will flicker and the “MID” light will be on, while the digital screen will display “0:20”, showing that the cooking time is 20 minutes. Press the “TEXTURE” button to adjust the preset texture settings: namely “LOW/MID/HIGH”. Press $\frac{\text{START}}{\text{ON/OFF}}$ to start cooking, then the buzzer will sound, $\odot$ will light on, and the digital screen will display the countdown of 20 minutes, showing that the appliance starts to heat up. When the countdown is complete, the cooking is finished and the buzzer sounds; at this time, you can open the lid and enjoy the food. 2. Delay cooking: This function is not available for this menu. 3. Exit the working state: Press the “CANCEL” button to exit the current cooking operation or cancel the current parameter setting. 4. Turn off: Press $\frac{\text{START}}{\text{ON/OFF}}$ in the standby state to shut down the appliance.
Cake	1. Normal cooking: In the standby state, when the “Cake” button is pressed, the “Cake” indicator will flicker and the “MID” light will be on, while the digital screen will display “0:36”, showing that the cooking time is 36 minutes. Press the “TEXTURE” button to adjust the preset texture settings: “LOW/MID/HIGH”. Press $\frac{\text{START}}{\text{ON/OFF}}$ to start cooking, then the buzzer will sound, $\odot$ will be on, and the digital screen will display the countdown of 20 minutes, showing that the appliance starts to heat up. When the countdown is complete, the cooking is finished and the buzzer sounds, while the system automatically keeps warm. The “Warm” indicator is on and the digital screen displays the warm-keeping time. At this time, you can open the lid and enjoy the food. 2. Delay cooking: This function is not available for this menu. 3. Exit the working state: Press the “CANCEL” button to exit the current cooking operation or cancel the current parameter setting.

SET UP & USE

Function	Operation Guidelines
Cake	4. Turn off: Press “^{START} ON/OFF” in the standby state to shut down the appliance. Note: Please note that when using this function, do not put food directly into the inner pot. Before making a cake, place the steam rack in the bottom and pour some water into the inner pot first, then put your materials in a plate, and carefully center the filled plate on the steam rack.
Slow Cook	1. Normal cooking: In the standby state, when the “Slow Cook” button is pressed, the “Slow Cook” indicator will flicker and the “MID” light will be on, while the digital screen will display “0:36” showing that the cooking time is 36 minutes. Press the “TEXTURE” button to adjust the preset texture setting: “LOW/MID/HIGH”. Press “^{START} ON/OFF” to start cooking, then the buzzer will sound,  will be on, and the digital screen will display the countdown of 20 minutes, showing that the appliance starts to heat up. When the countdown is complete, the cooking is finished and the buzzer sounds, while the system automatically keeps warm. The “Warm” indicator is on and the digital screen displays the warm-keeping time. At this time, you can open the lid and enjoy the food. 2. Delay cooking: This function is not available for this menu. 3. Exit the working state: Press the “CANCEL” button to exit the current cooking operation or cancel the current parameter setting. 4. Turn off: Press “^{START} ON/OFF” in the standby state to shut down the appliance.

SET UP & USE

Function	Operation Guidelines
Manual	1. Normal cooking: After pressing the “Manual” button in the standby state, the “Manual” indicator will flicker and the digital screen will display “0:30”, showing that the pressure maintaining time is 30 minutes by default. Press the “+”/“-” buttons to adjust the pressure cooking. Press ^{START} ON/OFF to start cooking, then the buzzer will sound and the digital screen will display . When the pressure rises,  will light on, and the digital screen will display the pressure maintaining time and start to count down. When the countdown is complete, the cooking is finished and the buzzer sounds, while the system automatically keeps warm. The “Warm” indicator is on and the digital screen displays the warm-keeping time. At this time, you can open the lid and enjoy the food. 2. Delay cooking: Press the “Manual” button and the “Timer” button during standby mode to enter the delay cooking mode, the “Manual”, “MID” and “Timer” indicators will light on and the digital screen will display the preservation time “2:00” by default. Press the “Timer” button again and the “+”/“-” buttons to adjust the time. Press ^{START} ON/OFF to start delay cooking, then the buzzer will sound and  will light on, and the digital screen will start to count down. When the countdown is complete, the cooking is finished and the buzzer sounds, while the system automatically keeps warm. The “Warm” indicator is on and the digital screen displays the warm-keeping time. At this time, you can open the lid and enjoy the food. 3. Exit the working state: Press the “CANCEL” button to exit the current cooking operation or cancel the current parameter setting. 4. Turn off: Press ^{START} ON/OFF in the standby state to shut down the appliance.

SET UP & USE

Function	Operation Guidelines
Warm	1. Normal warm-keeping: When the “Warm” button is pressed during standby state, the “Warm” indicator will be on, and the digital screen will display “0:00”. Press ^{START}/_{ON/OFF} to start keeping warm. At this time, the buzzer sounds, the “Warm” indicator lights on, and the digital screen displays the warm preservation time. 2. Delay cooking: This function is not available for this menu. 3. Exit the working state: Press the “CANCEL” button to exit the current working state. 4. Turn off: Press ^{START}/_{ON/OFF} in the standby state to shut down the appliance.

KEEP WARM FUNCTION

1. After cooking, the electric pressure cooker automatically enters into the keep warm state; when the keep warm feature is active, the keep warm indicator will remain lit.
2. During standby state, you may also press the “Warm” button to keep warm;
3. Keep warm temperature is 140°F~176°F;



DAILY CHECK AND MAINTENANCE

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

If following occurs	Solutions
• Power cord and plug is expanded, deformed, damaged or color is changed. • A part of the power cord and plug is overheating. • 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 plugged in.	Stop using, and have machine by the authorized repair center.
• There's dust or dirt on the plug or socket.	Remove the dust or dirt.

SET UP & USE

SAFETY PRECAUTIONS

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

• Warning & Caution Label Icons:

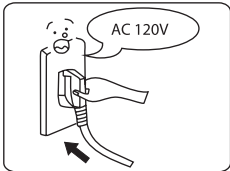
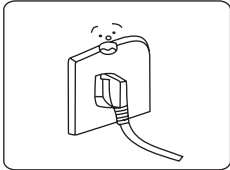
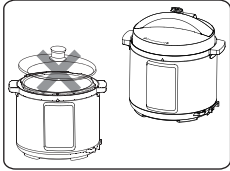
 Do not use	 Do not use	 Do not disassemble	 Do not touch with wet hands
	 Do not touch	 Do not get wet	
 Mandatory items	 Must be completed	 Unplug the power cord	

• The following dangers may occur when disobeying Warning & Caution notifications:

⚠ WARNING: May cause probable death or serious injury if warning items are disobeyed.

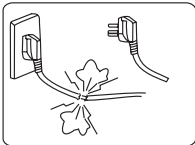
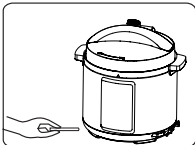
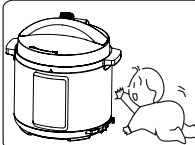
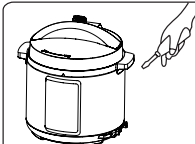
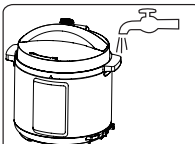
CAUTION: May cause physical injury or property damage if caution items are disobeyed.

WARNING

	Use 120V~ 60Hz power outlet • Failure to use AC 120V~ 60Hz electricity can cause fire or electric shock. • Danger of fire if plugged into inappropriate outlet.
	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.

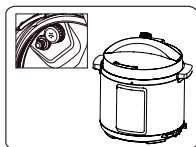
SET UP & USE

WARNING

	Stop using if the power cord is damaged • Replace the damaged power cord with special soft cord or replace it with special assembly purchased from the manufacturer or authorized repair center.
	Do not put foreign objects • It is prohibited to insert metal shavings, needles and other foreign matter in gaps and openings. • 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 burns.
	Modification is prohibited • Modification or repair by non-professionals is prohibited. • Violation may cause a fire or electric shock. • Repair or replacement of parts must 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 forcefully open the lid before the pressure has been completely released; • If it is difficult to open the lid, please do not open it forcefully, otherwise, it may cause burns or physical injury.	

SET UP & USE

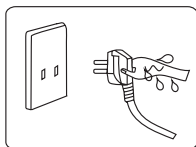
WARNING



Check periodically

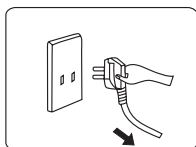
- Be sure to periodically check the block proof cover and exhaust valve core to make sure that they are not be blocked;
- Do not cover the exhaust valve with heavy object or replace it with other object.

CAUTION



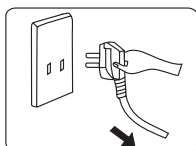
Never pull the plug with a wet hand

- To avoid electric shock.



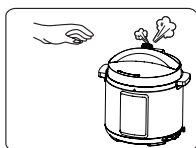
When pulling the plug, you must pinch the plug

- When pulling the plug, you must pinch the plug;
- Do not pull the power cord, otherwise it will damage the cord, causing electric shock and short circuit.



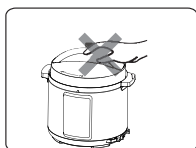
Unplugging when not in use

- Otherwise, it may produce leakage, fire or failure.



During operation, never move your hands too close to the exhaust port.

- In cooking process, never move your hands close to the exhaust port to avoid burns.
- During cooking, do not cover the vent with a cloth and other items.

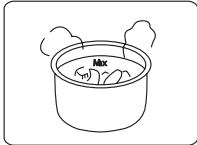
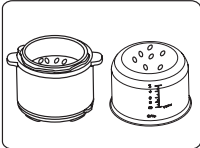
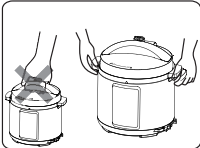


When the cooker is working, please do not touch the lid

- When the cooker is working, lid has high temperature, do not touch it;
- Otherwise, it may possibly cause burns and scalds.

SET UP & USE

CAUTION

	The total amount of food and water must not exceed Max scale • The total amount of food and water can not exceed Max scale, otherwise food may be overloaded, cooked unfamiliar, or cause malfunction.
	Do not use a pot other than the dedicated pot • When there is foreign object on the bottom of pot and heating plate surface, remove the foreign object before use. • Otherwise, it may cause overheating and other abnormalities.
	Do not put the inner pot on other appliance for heating • In order to avoid deformation or fault.
	When moving the product, please hold the handle of cooker body • When moving the product, do not directly hold the handle of lid to avoiding lid dropping.
Do not use in the following locations • Do not use in unstable locations; • Do not use in locations near water and fire; • Do not use near walls and furniture; • Do not use in locations exposed to direct sunlight and oil splatter. • Do not place the appliance on a stovetop or upon another appliance. Heat from an external source will damage the appliance.	

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 12 inches away from other kitchen appliances.

SET UP & USE

CLEANING AND MAINTENANCE

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.

TROUBLESHOOTING & WARRANTY

BEFORE YOU CALL FOR SERVICE

IF THE APPLIANCE FAILS TO OPERATE:

- A) Check to make sure that the appliance is plugged in securely. If it is not, remove the plug from the outlet, wait 10 seconds and plug it in again securely.
- B) Check for a blown circuit fuse or a tripped main circuit breaker. If these seem to be operating properly, test the outlet with another appliance.

IF NONE OF THE ABOVE SOLVES THE PROBLEM, CONTACT A QUALIFIED TECHNICIAN. DO NOT TRY TO ADJUST OR REPAIR THE APPLIANCE YOURSELF.

CUSTOMER SERVICE

IMPORTANT

DO NOT RETURN THIS Appliance TO THE STORE

If you have a problem with this appliance, please contact the W Appliance Co. Customer Satisfaction Center at 1-855-855-0294.

**DATED PROOF OF PURCHASE, MODEL # AND DATE CODE
REQUIRED FOR WARRANTY SERVICE
TROUBLESHOOTING**

TROUBLESHOOTING & WARRANTY

TROUBLESHOOTING

- When followings occur, please carefully check once before sending it for repair.
- If the fault is not removed after above check, please contact our authorized service center for repair. Any other servicing should be performed by an authorized service representative.

Problem		Reason	Solution
Difficult to close the lid		Sealing ring not installed properly	Position the sealing ring correctly
		The floater valve clamps the push rod	Lightly push the push rod
Difficult to open the lid		Float valve in the popped-up position	Gently press the float valve downward with a long utensil.
		Pressure exists inside the cooker	Open the lid after the pressure is completely released.
Steam leaks from the lid		Sealing ring installed improperly	Install the sealing ring as required
		Food debris attached to the sealing ring	Clean the sealing ring
		Sealing ring damaged	Replace the sealing ring
		The lid is not closed correctly	Close the lid correctly
Steam leaks from float valve		Food debris on the float valve gasket	Clean the float valve gasket
		Float valve gasket worn-out	Replace the float valve gasket
Float valve unable to rise		Too little food and water in inner pot	Add water and food according to the recipe
		Steam leaks from the lid or exhaust valve	Send to the service center for repair
Steam comes out from exhaust valve non-stop		Exhaust valve not in sealing position	Turn the exhaust valve to the sealing position
		Pressure control fails	Send to the service center for repair
Power indicator doesn't light on		Power socket bad contact	Please check the power socket
All indicators flash	Display screen displays E1	Bottom sensor fault	Send to the service center for repair
	Display screen displays E2		
	Display screen displays E8	Pressure switch fault	Send to the service center for repair
Rice half cooked or too hard		Too little water	Add water accordingly
		Lid opened prematurely	After cooking cycle completes, leave the lid on for 5 more minutes
Rice too soft		Too much water	Reduce water accordingly

TROUBLESHOOTING & WARRANTY

LIMITED WARRANTY

Commercial Chef brand is used under license. Any repair, replacement, or warranty service, and all questions about this appliance should be directed to W Appliance Co. at **1 (855) 855-0294** from the USA or Puerto Rico.

W Appliance Co. warrants to the original purchaser that the appliance will be free from defects in material, parts and workmanship for the period designated for this appliance. The warranty commences the day the appliance is purchased and covers up to a period of **1 year (12 months) for labor/1 year (12 months) for parts (manufacturing defects only).**

W Appliance Co. agrees that it will, at its option, replace the defective appliance with either a new or remanufactured appliance equivalent to your original purchase during the warranty period.

Exclusions: This warranty does not apply to the below:

1. If the appearance or exterior of the appliance has been damaged or defaced, altered or modified in design or construction.
2. If the appliance original serial number has been altered or removed or cannot be readily determined.
3. If there is damage due to power line surge, user damage to the AC power cord or connection to improper voltage source.
4. If damage is due to general misuse, accidents or acts of God.
5. If repair attempts are done by unauthorized service agents, use of parts other than genuine parts or parts obtained from persons other than authorized service companies.
6. On units that have been transferred from the original owner.
7. On appliances that have been purchased as refurbished, like new, second-hand, in a "As-Is" or "Final Sale" terms.
8. To appliances used in a commercial or rental setting.
9. To appliances used in settings other than ordinary household use or used other than in accordance with the provided instructions.
10. To damages for service calls for improper installations.
11. To glass parts and other accessory items that are included with the unit.

12. Transportation and shipping costs associated with the replacement of the unit.
13. Food loss for loss due to appliance failure or delay in service, repair or replacement.
14. Service calls to instruct you how to use your slow cooker.
15. Service calls to repair or replace the house fuse, reset the circuit breaker or correct the wiring in the house.

REPAIR OR REPLACEMENT AS PROVIDED UNDER THIS WARRANTY IS THE EXCLUSIVE REMEDY OF THE CUSTOMER; W Appliance Co. SHALL NOT BE LIABLE FOR ANY INCIDENTAL OR CONSEQUENTIAL DAMAGES FOR BREACH OF ANY EXPRESS OR IMPLIED WARRANTY ON THIS Appliance, EXCEPT TO THE EXTENT PROHIBITED BY APPLICABLE LAW. ANY IMPLIED WARRANTY OF MERCHANTABILITY OF FITNESS FOR A PARTICULAR PURPOSE ON THIS Appliance IS LIMITED TO THE DURATION OF THE WARRANTY.

Some states do not allow the exclusion or limitations of incidental or consequential damages, or limitations on how long the warranty lasts. In these cases the above exclusions or limitations may not apply to you. This warranty gives you specific legal rights and you may also have other rights which vary from state to state.

Obtaining Service: To obtain service, appliance literature, supplies or accessories please call **1 (855) 855-0294** to create a ticket for exchange/repair. Please make sure to provide the date of purchase, model number and a brief description of the problem. Our customer service representative will contact you or send detailed return instructions.

W Appliance Co. does not warrant that the appliance will work properly in all environmental conditions, and makes no warranty and representation, either implied or expressed, with respect to the quality, performance, merchantability, or fitness for a particular purpose other than the purpose identified within this user's manual. W Appliance Co. has made every effort to ensure that this user's manual is accurate and disclaims liability for any inaccuracies or omissions that may have occurred. Information in this user's manual is subject to change without notice and does not represent a commitment on the part of W Appliance Co.. W Appliance Co. reserves the right to make improvements to this user's manual and/or to the appliances described in this user's manual at any time without notice. If you find information in this manual that is incorrect, misleading, or incomplete, please contact us at 1- 855-855-0294.

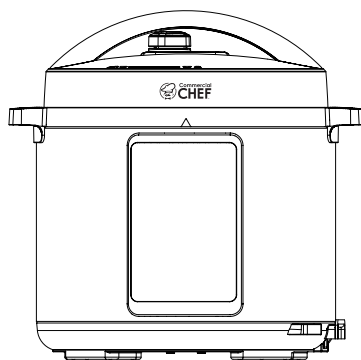
W Appliance Co.,
1356 Broadway
New York, NY 10018



Manuel de l'Utilisateur

Autocuiseur Électrique

MODÈLE: CHP63MS



1. LISEZ ces instructions attentivement avant d'installer et d'utiliser l'appareil. Gardez-les pour référence ultérieure.
2. Enregistrez dans l'espace sous le "NUMÉRO DE SÉRIE / MODÈLE" situé à l'arrière ou au bas de votre appareil et gardez ces informations pour référence future.

NUMÉRO DE SÉRIE:

NUMÉRO DE MODÈLE:

DATE D'ACHAT:

Gardez et agrafez votre reçu de vente dans votre manuel pour la couverture de la garantie.

INFORMATION SUR LA SÉCURITÉ



DANGER

DANGER - Dangers immédiats qui **VONT** entraîner des blessures graves ou la mort



AVERTISSEMENT

AVERTISSEMENT - Dangers ou pratiques dangereuses qui **POURRAIENT** entraîner des blessures graves ou la mort



ATTENTION

ATTENTION - Dangers ou pratiques dangereuses qui **POURRAIENT** entraîner des blessures légères

CONSIGNES DE SÉCURITÉ IMPORTANTES



AVERTISSEMENT

Lors de l'utilisation d'appareils électriques, des précautions de sécurité de base doivent être suivies, y compris les suivantes

1. LISEZ TOUTES LES INSTRUCTIONS AVANT L'UTILISATION
2. Ne touchez pas les surfaces chaudes. Utilisez uniquement les poignées latérales ou boutons pour le transport ou le déplacement.
3. Pour vous protéger contre les chocs électriques, ne plongez pas le cordon d'alimentation, les fiches ou l'appareil dans l'eau ou tout autre liquide.
4. Une surveillance étroite est nécessaire quand l'appareil est utilisé par ou à proximité des enfants.
5. Débranchez de la prise quand vous ne l'utilisez pas et avant le nettoyage. Laissez refroidir avant de mettre ou de enlever des pièces.
6. Ne faites pas fonctionner un appareil dont le cordon ou la fiche est endommagé, ou après un mauvais fonctionnement de l'appareil ou s'il a été endommagé de quelque façon. Renvoyez l'appareil au centre de service autorisé le plus proche pour examen, réparation ou réglage.
7. L'utilisation d'accessoires non recommandés par le fabricant de l'appareil peut provoquer des blessures.
8. Pour usage domestique uniquement.
9. Ne pas utiliser à l'extérieur.
10. Ne laissez pas le cordon d'alimentation pendre du bord de la table ou du comptoir, ni toucher des surfaces chaudes.
11. Ne placez pas l'appareil sur ou à proximité d'un brûleur à gaz ou électrique chaud, ou d'un four chauffé.
12. Utilisez une extrême prudence lors du déplacement de l'appareil contenant des liquides chauds.
13. Pour déconnecter, éteignez l'appareil, puis enlevez la fiche de la prise murale.
14. N'utilisez pas l'appareil pour tout autre usage que celui prévu.

INFORMATION SUR LA SÉCURITÉ

15. Cet appareil cuit sous pression. Une mauvaise utilisation peut entraîner des brûlures. Assurez-vous que l'unité est correctement fermée avant de l'utiliser. Veuillez consulter la section "Pour Commencer".
16. Ne remplissez pas l'appareil plus que 2/3. Lors de la cuisson d'aliments qui se dilatent pendant la cuisson, comme du riz ou des légumes secs, ne remplissez pas l'appareil à plus de la moitié. Un remplissage excessif peut entraîner un risque d'obstruction du tuyau d'évent et de formation d'une surpression. Voir la section "Préparation Des Aliments / Cuisson Sous Pression".
17. N'ouvrez pas l'appareil tant que l'appareil n'a pas refroidi et que toute la pression interne n'a pas été relâchée. Si la soupape à flotteur est toujours ouverte et / ou si le couvercle est difficile à ouvrir, cela indique que l'appareil est toujours sous pression - ne forcez pas pour l'ouvrir. Toute pression dans l'appareil peut être dangereuse. Veuillez consulter la section "Pour Commencer" pour savoir comment enlever le couvercle en toute sécurité.
-  18. Vérifiez toujours que les dispositifs de décompression ne sont pas obstrués avant utilisation.
19. N'utilisez pas cet appareil pour la friture sous pression avec de l'huile.
20. Pour éviter tout risque d'explosion et de blessure, remplacez uniquement le joint d'étanchéité dynamique comme recommandé par le fabricant. Voir les Instructions d'Utilisation.
21. Conçu pour une utilisation sur le comptoir seulement.
22. **AVERTISSEMENT:** Les aliments renversés peuvent causer de graves brûlures. Gardez l'appareil et le cordon hors de portée des enfants. Ne drapiez jamais le cordon sur le bord du comptoir, n'utilisez jamais la prise sous le comptoir et ne l'utilisez jamais avec une rallonge.
23. **ATTENTION:** Risque d'Électrocution. Cuire uniquement dans le contenant amovible.
24. Cet appareil n'est pas conçu pour la friture d'aliments.

GARDEZ CES INSTRUCTIONS
UTILISATION DOMESTIQUE UNIQUEMENT

INFORMATION SUR LA SÉCURITÉ

INFORMATION SUR LA SÉCURITÉ

Cet appareil est équipé d'une fiche polarisée (une lame est plus large que l'autre). Pour réduire le risque de choc électrique, cette fiche est conçue pour s'insérer dans une prise polarisée dans un seul sens. Si la fiche ne rentre pas complètement dans la prise, inversez la fiche. Si elle ne rentre toujours pas, contactez un électricien qualifié. Ne modifiez pas la fiche de quelque façon.

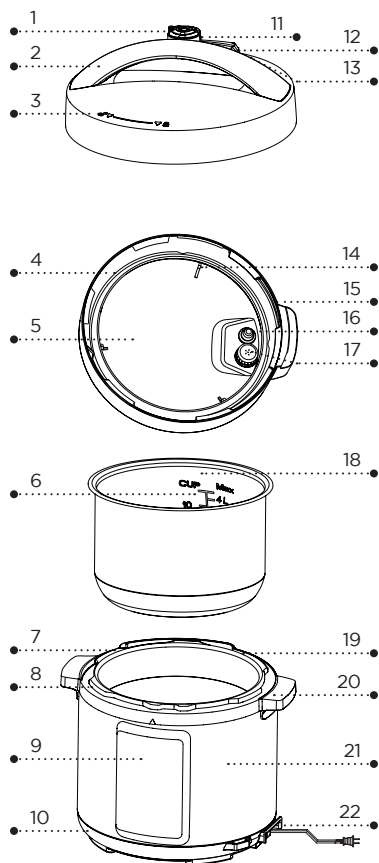
ALIMENTATION ÉLECTRIQUE

1. Un cordon d'alimentation court est fourni pour réduire le risque de s'emmêler ou de trébucher sur un cordon plus long.
2. Si le cordon d'alimentation est trop court, n'utilisez pas de rallonge. Demandez à un électricien ou un technicien qualifié d'installer une prise à proximité de l'appareil.
3. S'il est absolument nécessaire d'utiliser des cordons plus longs ou une rallonge, il faut faire preuve d'une extrême prudence.
 - a) La puissance électrique indiquée du cordon ou de la rallonge doit être égale ou supérieure à la puissance électrique de l'appareil. Le cordon le plus long doit être disposé de façon à ce qu'il ne se drape pas sur le comptoir ou sur la table où il pourrait être tiré par des enfants ou trébuché involontairement.

REMARQUE: Ni Commercial Chef ni le marchand ne peuvent accepter aucune responsabilité pour les dommages au produit ou les blessures corporelles résultant du non-respect des procédures de connexion électrique.

CONFIGURATION ET UTILISATION

PIÈCES ET CARACTÉRISTIQUES



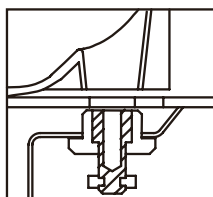
Non.	Description
1	Poignée de soupape d'échappement
2	Poignée du couvercle supérieur
3	Marqueur de position du couvercle
4	Joint d'étanchéité
5	Face interne du couvercle
6	Lignes de remplissage
7	Jante du collecteur de condensation
8	Couvercle du boîtier
9	Panneau de commande et affichage
10	Base
11	Ouverture d'échappement
12	Vanne à flotteur
13	La soupape d'échappement
14	Support de joint d'étanchéité
15	Porte d'étanchéité
16	Bouchon en silicone sous la soupape à flotteur
17	Couvercle anti-bloc
18	Contenant intérieur
19	Contenant extérieur
20	Poignées de base
21	Corps de cuiseur
22	Cordon d'alimentation

Modèle	Capacité	Alimentation Électrique	Puissance Nominale	Taille Du Contenant Intérieur	Pression De Travail	Température Garde Chaud
CHP63MS	6 Pintes	120V~ 60Hz	1000W	8.66"	70kPa	140° F-176° F
Accessoires	Cuillère Cuillère à soupe Manuel de l'utilisateur Boîte à eau Tasse à mesurer Grille vapeur					

CONFIGURATION ET UTILISATION

LA STRUCTURE DU PRODUIT

Schéma structurel de la soupape à flotteur



Conseils:

1. Confirmez que la soupape à flotteur, le couvercle anti-bloc et le joint d'étanchéité sont correctement installés avant chaque utilisation;
2. Avant de mettre le contenant intérieur dans le cuiseur à chaque fois, veuillez enlever la saleté et l'eau du côté externe du contenant intérieur et du côté interne du contenant extérieur;
3. Veuillez déplacer le produit à l'aide des poignées de base du corps du cuiseur;
4. Veuillez éliminer l'eau du couvercle du boîtier avec un chiffon.

Remarque:

1. Soupape d'échappement: Enlevez la soupape d'échappement du couvercle. Nettoyez la soupape d'échappement et la soupape à flotteur du couvercle avec une brosse et un chiffon au moins une fois par mois.
2. Porte d'étanchéité: Veuillez enlever l'huile et la saleté de la porte d'étanchéité avec un détergent et une brosse. L'huile et la saleté restantes peuvent apparaître jaunâtres. Après le lavage, il peut retrouver sa couleur d'origine comme acier inoxydable. Il est suggéré de nettoyer la porte d'étanchéité une fois tous les 2 mois.
3. Collecteur de condensation: Après la cuisson, la vapeur peut s'accumuler dans le collecteur de condensation sous forme d'eau. L'eau dans le collecteur doit être éliminée à l'aide d'un chiffon propre pour éviter les odeurs.

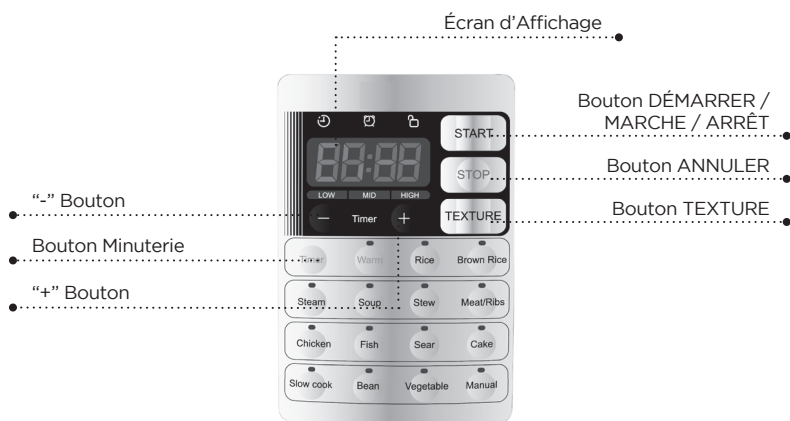
CONFIGURATION ET UTILISATION

MODE D'EMPLOI

AVANT LA PREMIÈRE UTILISATION

Lors de la première utilisation, veuillez enlever tous les accessoires du corps du cuiseur, lisez attentivement le Manuel de l'Utilisateur, en particulier pour l'utilisation et les précautions pour éviter la perte de biens ou les blessures corporelles.

PANNEAU DE COMMANDE



Fonction TEXTURE / Pression

Pour changer la consistance de l'aliment (BASSE, MOY, HAUTE), appuyez simplement sur "TEXTURE". Le voyant approprié s'affiche, indiquant que le temps a été modifiée. Le temps à l'écran s'ajustera automatiquement en conséquence. (Ex: pour la fonction "riz", "BASSE" correspond à 7 minutes, "MOY" à 10 minutes et "HAUTE" à 21 minutes.)

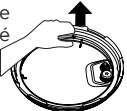
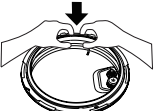
Fonction Minuterie De Cuisson

Quand vous utilisez la fonction Minuterie, appuyez d'abord sur "Minuterie", puis ajustez la minuterie manuellement en appuyant sur les boutons "+" ou "-" pour régler la durée du temps de cuisson.

Fonction Minuterie Différée

Réglez le temps de fin de cuisson en appuyant sur la touche "+" / "-".

CONFIGURATION ET UTILISATION

Démontez et installez le couvercle anti-bloc et le joint d'étanchéité	
Démontez et installez le couvercle anti-blocage Démontez Tirez-le vers le haut Bloquer preuve couverture  Installer Appuyez dessus pour installer 	1. Vérifiez que le joint d'étanchéité et le couvercle anti-bloc sont correctement installés dans le couvercle supérieur avant chaque utilisation. 2. Après utilisation, veuillez nettoyer le joint d'étanchéité et autour du couvercle anti-bloc pour éviter de coincer le couvercle, gardez-le propre pour éviter les mauvaises odeurs.
Démontez et installez le joint d'étanchéité Démontez Tirez-le vers le haut Bague d'étanchéité  Installer Appuyez dessus pour installer 	1. Veuillez ne pas tirer sur le joint d'étanchéité, sinon le joint déformé peut influencer l'effet d'étanchéité et de pression. 2. N'utilisez pas le joint endommagé, veuillez le remplacer au bureau de réparation agréé.

UTILISATION ET ENTRETIEN DU CONTENANT INTÉRIEUR

1. Ne pas enlever pendant une période prolongée

Le contenant intérieur peut devenir jauni, tacheté ou souillé. Le fond peut se déformer lorsqu'il est retiré du cuiseur pendant de longues périodes.

2. Ne l'utilisez pas pour stocker des aliments acides, alcalins et conservés pendant une longue période

Bien que le contenant intérieur ait d'excellentes performances anticorrosion, le contenant intérieur peut être corrodé dans une certaine mesure quand les aliments et substances chauds sont stockés plus de 24 heures.

3. Gardez-le propre pour prolonger la durée de vie

Ne l'immergez pas dans l'eau pendant une longue période.

Nettoyez le contenant intérieur avec du savon, un détergent faible ou de l'eau tiède pour éliminer la poussière, l'huile et la saleté.

4. Ne pas le rayer avec des brosses en fil d'acier et des gommages

Ramollissez les aliments brûlés au fond avec de l'eau, puis enlevez-les.

Conseils:

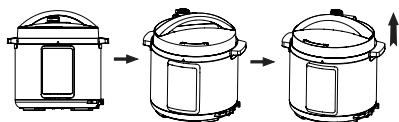
Le contenant intérieur brillant a une surface lisse et polie avant utilisation. Après de longues périodes d'utilisation, la surface peut perdre son éclat et son lustre après des nettoyages répétés avec des gommages durs. C'est normal et n'influencera pas la fonction du produit.

CONFIGURATION ET UTILISATION

PRÉPARER LA CUISSON

1. Ouvrez correctement le couvercle

- Tenez la poignée du couvercle supérieur, tournez-la dans le sens antihoraire d'environ 30° jusqu'à ce que la marque "▼" sur le bord du couvercle supérieur s'aligne avec la marque "▲" sur le bord du couvercle du boîtier, puis soulevez le couvercle supérieur.

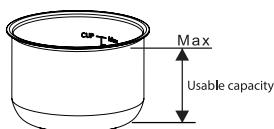


2. Vérifiez si les pièces et accessoires du couvercle sont correctement installés

- Vérifiez si la soupape à flotteur et la soupape d'échappement sont bloquées, vérifiez si le joint d'étanchéité et le couvercle anti-bloc sont correctement installés.

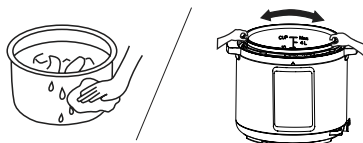
3. Sortez le contenant intérieur, mettez les aliments et l'eau dans le contenant intérieur

- La quantité totale d'aliments et d'eau ne doit pas dépasser le maximum indiqué sur le contenant intérieur.
- La quantité maximale de riz et d'eau lors de la cuisson ne doit pas dépasser la quantité maximale du contenant intérieur.



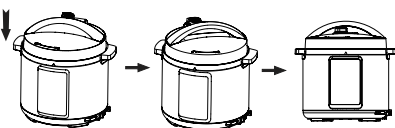
4. Mettez le contenant intérieur dans le cuiseur

- Essayez pour nettoyer la surface externe du contenant intérieur, les corps étrangers et l'eau ne sont pas permis sur la surface intérieure de l'autocuiseur électrique;
- Tournez le contenant intérieur vers la gauche et la droite pour assurer un bon contact avec la plaque chauffante.



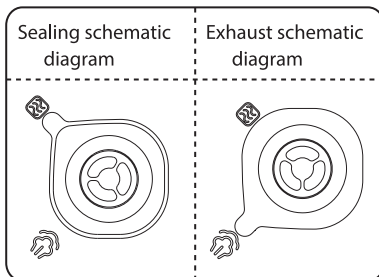
5. Fermez le couvercle en toute sécurité

- Avant de fermer le couvercle, vérifiez si le joint d'étanchéité est correctement installée.
- Tenez la poignée du couvercle supérieur, alignez le repère "▼" sur le bord du couvercle supérieur avec le repère "▲" sur le bord du couvercle du boîtier, appuyez et tournez le couvercle supérieur dans le sens horaire sur environ 30° pour se verrouiller en place, et viser le repère "▲" sur le bord du couvercle du boîtier avec le symbole "⊗" sur le couvercle.



6. Tournez la soupape d'échappement

- Lors de la cuisson, veuillez tourner la soupape d'échappement en position d'étanchéité, ce qui signifie que l'autocuiseur électrique reste à l'état de scellage;
- Pour l'échappement manuel, veuillez tourner la poignée de la soupape d'échappement en position d'échappement, l'autocuiseur électrique reste à l'état d'échappement; **lors de l'échappement, ne pas garder les mains ou le visage au-dessus de l'ouverture d'échappement;**
- Vérifiez si la soupape à flotteur descend avant de travailler (avant de chauffer, la soupape à flotteur est abaissée).



CONFIGURATION ET UTILISATION

FONCTION GÉNÉRALE

1. Préparez la cuisson selon la méthode indiquée aux pages 8 et 9.
2. Confirmez si le couvercle est correctement fermé car les boutons resteront inactifs si le couvercle est déplacé ou ouvert. Appuyez sur le bouton DÉMARRER / MARCHE / ARRÊT si l'écran est actif et prêt à être utilisé.
3. En état de veille, l'indicateur correspondant s'affiche quand les boutons suivants sont enfoncés: Le voyant "TEXTURE" est allumé. Appuyez sur "TEXTURE", vous pouvez choisir "BASSE", "MOY" OU "HAUTE". Appuyez ensuite sur "DÉMARRER / MARCHE / ARRÊT" pour commencer la cuisson. Quand la pression monte et devient la pression de réglage, elle devient stable. L'écran affichera le calendrier et le décompte.
4. Après la cuisson, le cuiseur peut entrer automatiquement dans l'état de garder chaud. Le temps de garder chaud ne doit pas dépasser 24h.
5. Quand la cuisson est terminée, la fonction correspondante s'éteint et passe à la fonction de garder chaud. Quand le garder chaud est activé, le cuiseur émet un bip et le voyant de garder chaud reste actif. En mode veille, appuyez sur le bouton "Chaud" pour que les voyants lumineux restent allumés. La machine émettra un bip pour confirmer que la fonction de garder chaud est active.

Conseils:

Pendant toute opération de cuisson, appuyez sur le bouton "ANNULER" pour annuler l'état de travail actuel et revenir à l'état de veille.

Des cliquetis occasionnels pendant la cuisson sont normaux.

Pour cuire une petite quantité d'aliments, le contenant intérieur peut éventuellement être soulevée lors de l'ouverture du couvercle, secouez le couvercle pour faire tomber le contenant intérieur dans le corps du cuiseur, puis enlevez le couvercle.

OUVREZ LE COUVERCLE EN TOUTE SÉCURITÉ

1. Coupez l'alimentation ou retirez la fiche d'alimentation

2. Méthode d'échappement

A. Libération De La Soupape d'Échappement

Tournez la soupape d'échappement en position d'échappement pour libérer la vapeur jusqu'à ce que la soupape à flotteur tombe. (Pour les aliments non liquides)

B. Méthode de refroidissement naturel

Laissez l'autocuiseur électrique refroidir naturellement jusqu'à ce que la soupape à flotteur s'abaisse.

3. Ouvrez le couvercle

Tournez le couvercle supérieur dans le sens antihoraire jusqu'à ce que le couvercle soit déverrouillé et soulevez-le pour ouvrir le couvercle.

N'ouvrez pas le couvercle avant que la pression dans le contenant n'ait été complètement relâchée.

N'essayez PAS d'ouvrir le couvercle de force s'il est difficile à ouvrir.

Ne tirez pas sur la soupape d'échappement quand vous tournez la soupape d'échappement.

Après la cuisson d'aliments liquides (gruau et soupe), ne tournez pas la soupape d'échappement, veuillez couper l'alimentation électrique pour la faire refroidir naturellement jusqu'à ce que le flotteur tombe avant d'ouvrir le couvercle.

Après avoir cuit une grande quantité d'aliments, veuillez ne pas épuiser immédiatement, il est suggéré de garder au chaud avant d'ouvrir le couvercle.

CONFIGURATION ET UTILISATION

DIRECTIVES DE FONCTIONNEMENT

Fonction	Directives De Fonctionnement
Allumer	Quand l'appareil est sous tension, l'écran numérique n'affiche rien, la DEL n'est pas allumée, la sonnerie ne retentit pas et l'appareil ne chauffe pas.
Veille	Quand " ^{START} ON/OFF" est appuyé, l'écran numérique affichera 88:88, la DEL sera allumée pendant une seconde et la sonnerie retentira une fois. Ensuite, l'appareil entrera en état de veille, l'écran numérique affichera "— — —", et la DEL s'éteindra.
Riz	1. Cuisson normale: En état de veille, quand le bouton "Riz" est enfoncé, l'indicateur "Riz" clignote et le voyant "MOY" s'allume, tandis que l'écran numérique affiche "Auto", indiquant que le temps de maintien de la pression sera automatiquement ajusté. Appuyez sur la touche "TEXTURE" pour régler les paramètres de texture prédéfinis: "BASSE / MOY / HAUTE". Appuyez sur ^{START}ON/OFF pour commencer la cuisson, la sonnerie retentit et l'écran numérique s'affiche . Quand la pression monte, s'allume et l'écran numérique affiche le temps de maintien de la pression et commence le décompte. Quand le décompte est terminé, la cuisson est terminée et la sonnerie retentit, tandis que le système se réchauffe automatiquement. L'indicateur "Chaud" est allumé et l'écran numérique affichera le temps de garder chaud. À ce moment, vous pouvez ouvrir le couvercle et profiter de la nourriture. 2. Cuisson différée: Appuyez sur le bouton "Riz" et sur le bouton "Minuterie" en mode veille pour passer en mode de cuisson différée, les indicateurs "Riz", "MOY" et "Minuterie" s'allumeront et l'écran numérique affichera le temps de conservation "2:00" par défaut. Appuyez à nouveau sur le bouton "Minuterie" et sur les boutons "+" / "-" pour régler le temps. Appuyez sur ^{START}ON/OFF pour démarrer la cuisson différée, puis la sonnerie retentit et s'allume et l'écran numérique commence le décompte. Quand le décompte est terminé, la cuisson est terminée et la sonnerie retentit, tandis que le système se réchauffe automatiquement. L'indicateur "Chaud" est allumé et l'écran numérique affiche le temps de garder chaud. À ce moment, vous pouvez ouvrir le couvercle et profiter de la nourriture. 3. Quitter l'état de fonctionnement: Appuyez sur la touche "ANNULER" pour quitter l'opération de cuisson en cours ou annuler le réglage des paramètres en cours. 4. Arrêter: Appuyez sur "^{START}ON/OFF" en état de veille pour arrêter l'appareil.

CONFIGURATION ET UTILISATION

Fonction	Directives De Fonctionnement
Riz Brun	1. Cuisson normale: En état de veille, quand le bouton "Riz Brun" est enfoncé, l'indicateur "Riz Brun" clignote et le voyant "MOY" s'allume, l'écran numérique affiche "Auto", indiquant que la pression se maintient le temps sera automatiquement ajustée. Appuyez sur le bouton "TEXTURE" pour régler les paramètres de texture prédéfinis "BASSE / MOY / HAUTE". Appuyez sur  pour commencer la cuisson, la sonnerie retentit et l'écran numérique s'affichera . Quand la pression monte,  s'allume et l'écran numérique affiche le temps de maintien de la pression et commence le décompte. Quand le décompte est terminé, la cuisson est terminée et la sonnerie retentit, tandis que le système se réchauffe automatiquement. L'indicateur "Chaud" est allumé et l'écran numérique affiche le temps de garder chaud. À ce moment, vous pouvez ouvrir le couvercle et profiter de la nourriture. 2. Cuisson différée: Appuyez sur le bouton "Riz Brun" et sur le bouton "Minuterie" pendant le mode veille pour accéder au mode de cuisson différée, les voyants "Riz", "MOY" s'allumeront, l'indicateur "Minuterie" clignotera et le signal numérique à l'écran affichera la durée de conservation "2:00" par défaut. Appuyez à nouveau sur le bouton "Minuterie" et sur les boutons "+" / "-" pour régler le temps. Appuyez sur  pour démarrer la cuisson différée, la sonnerie retentit et  s'allume et l'écran numérique commence à compter à rebours. Quand le décompte est terminé, la cuisson est terminée et la sonnerie retentit, tandis que le système se réchauffe automatiquement. L'indicateur "Chaud" est allumé et l'écran numérique affiche le temps de garder chaud. À ce moment, vous pouvez ouvrir le couvercle et profiter de la nourriture. 3. Quitter l'état de fonctionnement: Appuyez sur la touche "ANNULER" pour quitter l'opération de cuisson en cours ou annuler le réglage des paramètres en cours. 4. Arrêter: Appuyez sur  en état de veille pour arrêter le appareil.

CONFIGURATION ET UTILISATION

Fonction	Directives De Fonctionnement
Vapeur / Soupe / Ragoût / Côtes Levées / Volaille / Poisson / Chili Aux Haricots / Légumes	“Steam” button for example: 1. Cuisson normale: En état de veille, quand le bouton “Vapeur” est enfoncé, l’indicateur “Vapeur” clignote et le voyant “MOY” s’allume, tandis que l’écran numérique affiche “0:20”, indiquant que le temps de maintien de la pression est de 20 minutes. Appuyez sur le bouton “TEXTURE” pour régler les paramètres de texture prédéfinis; “BASSE / MOY / HAUTE”. Appuyez sur  pour commencer la cuisson, la sonnerie retentit et l’écran numérique s’affiche . Quand la pression monte,  s’allume et l’écran numérique affiche le temps de maintien de la pression et commence le décompte. Quand le décompte est terminé, la cuisson est terminée et la sonnerie retentit, tandis que le système se réchauffe automatiquement. L’indicateur “Chaud” est allumé et l’écran numérique affiche le temps de garder chaud. À ce moment, vous pouvez ouvrir le couvercle et profiter de la nourriture. 2. Cuisson différée: Appuyez sur le bouton “Vapeur” et le bouton “Minuterie” pendant le mode veille pour passer en mode de cuisson différée, les voyants “Vapeur”, “MOY” et “Minuterie” s’allumeront et l’écran numérique affichera le temps de conservation “2:00” par défaut. Appuyez à nouveau sur le bouton “Minuterie” et sur les boutons “+” / “-” pour régler le temps. Appuyez sur  pour démarrer la cuisson différée, la sonnerie retentit et  s’allume et l’écran numérique commence le décompte. Quand le décompte est terminé, la cuisson est terminée et l’avertisseur retentit, tandis que le système se réchauffe automatiquement. L’indicateur “Chaud” est allumé et l’écran numérique affiche le temps de garder chaud. À ce moment, vous pouvez ouvrir le couvercle et profiter de la nourriture. 3. Quitter l’état de fonctionnement: Appuyez sur le bouton “ANNULER” pour quitter le mode actuel ou annuler le réglage du paramètre actuel. 4. Arrêter: Appuyez sur  en état de veille pour arrêter le appareil.

CONFIGURATION ET UTILISATION

Fonction	Directives De Fonctionnement
Sauté / Saisir	1. Cuisson normale: En état de veille, quand le bouton "Sauté / Saisir" est enfoncé, l'indicateur "Sauté / Saisir" clignote et le voyant "MOY" s'allume, tandis que l'écran numérique affiche "0:20", montrant que le temps de cuisson est de 20 minutes. Appuyez sur le bouton "TEXTURE" pour ajuster le pré-réglage paramètres de texture: à savoir "BASSE / MOY / HAUTE". Appuyez sur ^{START}/_{ON/OFF} pour commencer la cuisson, la sonnerie retentit,  s'allumera, et l'écran numérique affichera le décompte de 20 minutes, indiquant que l'appareil commence à chauffer. Quand le décompte est terminé, la cuisson est terminée et la sonnerie retentit; à ce moment, vous pouvez ouvrir le couvercle et profiter de la nourriture. 2. Cuisson différée: Cette fonction n'est pas disponible pour ce menu. 3. Quitter l'état de fonctionnement: Appuyez sur la touche "ANNULER" pour quitter l'opération de cuisson en cours ou annuler le réglage des paramètres en cours. 4. Arrêter: Appuyez sur ^{START}/_{ON/OFF} en état de veille pour arrêter le appareil.
Gâteau	1. Cuisson normale: En état de veille, quand le bouton "Gâteau" est enfoncé, l'indicateur "Gâteau" clignote et le voyant "MOY" s'allume, tandis que l'écran numérique affiche "0:36", indiquant que la cuisson le temps est de 36 minutes. Appuyez sur la touche "TEXTURE" pour régler les paramètres de texture prédéfinis: "BASSE / MOY / HAUTE". Appuyez sur ^{START}/_{ON/OFF} pour commencer la cuisson, la sonnerie retentit,  sera allumé, et l'écran numérique affichera le décompte de 20 minutes, indiquant que l'appareil commence à chauffer. Quand le décompte est terminé, la cuisson est terminée et la sonnerie retentit, tandis que le système se réchauffe automatiquement. L'indicateur "Chaud" est allumé et l'écran numérique affiche le temps de garder chaud. À ce moment, vous pouvez ouvrir le couvercle et profiter de la nourriture. 2. Cuisson différée: Cette fonction n'est pas disponible pour ce menu. 3. Quitter l'état de fonctionnement: Appuyez sur la touche "ANNULER" pour quitter l'opération de cuisson en cours ou annuler le réglage des paramètres en cours.

CONFIGURATION ET UTILISATION

Fonction	Directives De Fonctionnement
Gâteau	4. Arrêter: Appuyez sur "^{START} ON/OFF" en état de veille pour arrêter l'appareil. Remarque: Veuillez noter que quand vous utilisez cette fonction, ne mettez pas d'aliments directement dans le contenant intérieur. Avant de faire un gâteau, placez la grille vapeur dans le fond et versez d'abord un peu d'eau dans le contenant intérieur, puis mettez vos matériaux dans une assiette et centrez soigneusement l'assiette remplie sur la grille vapeur.
Cuisson Lente	1. Cuisson normale: En état de veille, quand le bouton "Cuisson Lente" est enfoncé, l'indicateur "Cuisson Lente" clignote et le voyant "MOY" s'allume, tandis que l'écran numérique affiche "0:36" indiquant que le temps de cuisson est de 36 minutes. Appuyez sur la touche "TEXTURE" pour régler le paramètre de texture préréglé: "BASSE / MOY / HAUTE". Appuyez sur "^{START} ON/OFF" pour commencer la cuisson, la sonnerie retentit,  sera allumé et l'écran numérique affichera le décompte de 20 minutes, indiquant que l'appareil commence à chauffer. Quand le décompte est terminé, la cuisson est terminée et la sonnerie retentit, tandis que le système se réchauffe automatiquement. L'indicateur "Chaud" est allumé et l'écran numérique affiche le temps de garder chaud. À ce moment, vous pouvez ouvrir le couvercle et déguster la nourriture. 2. Cuisson différée: Cette fonction n'est pas disponible pour ce menu. 3. Quitter l'état de fonctionnement: Appuyez sur la touche "ANNULER" pour quitter l'opération de cuisson en cours ou annuler le réglage des paramètres en cours. 4. Arrêter: Appuyez sur "^{START} ON/OFF" en état de veille pour arrêter le appareil.

CONFIGURATION ET UTILISATION

Fonction	Directives De Fonctionnement
Manuel	1. Cuisson normale: Après avoir appuyé sur le bouton "Manuel" en état de veille, l'indicateur "Manuel" clignotera et l'écran numérique affichera "0:30", indiquant que le temps de maintien de la pression est de 30 minutes par défaut. Appuyez sur les boutons "+" / "-" pour régler la cuisson sous pression. Appuyez sur  pour commencer la cuisson, la sonnerie retentit et l'écran numérique s'affiche . Quand la pression monte,  s'allume et l'écran numérique affiche le temps de maintien de la pression et commence le décompte. Quand le décompte est terminé, la cuisson est terminée et la sonnerie retentit, tandis que le système se réchauffe automatiquement. L'indicateur "Chaud" est allumé et l'écran numérique affiche le temps de garder chaud. À ce moment, vous pouvez ouvrir le couvercle et profiter de la nourriture. 2. Cuisson différée: Appuyez sur le bouton "Manuel" et le bouton "Minuterie" pendant le mode veille pour accéder au mode de cuisson différée, les voyants "Manuel", "MOY" et "Minuterie" s'allumeront et l'écran numérique affichera le temps de conservation "2:00" par défaut. Appuyez à nouveau sur le bouton "Minuterie" et sur les boutons "+" / "-" pour régler le temps. Appuyez sur  pour démarrer la cuisson différée, la sonnerie retentit et  s'allume et l'écran numérique commence le décompte. Quand le décompte est terminé, la cuisson est terminée et l'avertisseur retentit, tandis que le système se réchauffe automatiquement. L'indicateur "Chaud" est allumé et l'écran numérique affiche le temps de garder chaud. À ce moment, vous pouvez ouvrir le couvercle et profiter de la nourriture. 3. Quitter l'état de fonctionnement: Appuyez sur la touche "ANNULER" pour quitter l'opération de cuisson en cours ou annuler le réglage des paramètres en cours. 4. Arrêter: Appuyez sur  en état de veille pour arrêter l'appareil.

CONFIGURATION ET UTILISATION

Fonction	Directives De Fonctionnement
Chaud	1. Maintien au chaud normal: quand le bouton “Chaud” est enfoncé pendant l’état de veille, l’indicateur “Chaud” est allumé et l’écran numérique affichera “0:00”. Appuyez sur START ON/OFF pour commencer à garder au chaud. À ce moment, l’avertisseur retentit, le témoin “Chaud” s’allume et l’écran numérique affiche la durée de conservation au chaud. 2. Cuisson différée: Cette fonction n’est pas disponible pour ce menu. 3. Quitter l’état de fonctionnement: Appuyez sur le bouton “ANNULER” pour quitter l’état de fonctionnement actuel. 4. Arrêter: Appuyez sur START ON/OFF en état de veille pour arrêter le appareil.

FONCTION GARDER CHAUD

1. Après la cuisson, l'autocuiseur électrique entre automatiquement dans l'état de garder chaud; quand la fonction de garder chaud est activée, l'indicateur de garder chaud reste allumé.

2. Pendant l'état de veille, vous pouvez également appuyer sur le bouton “Chaud” pour garder chaud;

3. La température garder chaud est de 140°F - 176°F;



VÉRIFICATION ET ENTRETIEN QUOTIDIENS

Pour utiliser le produit en toute sécurité avec une durée de vie plus longue, veuillez le vérifier attentivement et l'entretenir.

Si ce qui suit se produit	Solutions
• Le cordon d'alimentation et la fiche sont étendus, déformés, endommagés ou la couleur est modifiée. • Une partie du cordon d'alimentation et de la fiche surchauffe. • Le cordon d'alimentation est flexible avec une alimentation discontinue. • L'autocuiseur électrique a un chauffage anormal et génère une mauvaise odeur. • Il y a un bruit ou des vibrations anormaux quand branché.	Cessez d'utiliser et faites confier la machine au centre de réparation agréé.
• Il y a de la poussière ou de la saleté sur la fiche ou la prise.	Enlevez la poussière ou la saleté.

CONFIGURATION ET UTILISATION

PRÉCAUTIONS DE SÉCURITÉ

Pour éviter les blessures corporelles et la perte de biens, veuillez à respecter les précautions de sécurité suivantes.

- Icônes d'Étiquette d'Avertissement et d'Attention:

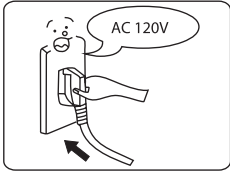
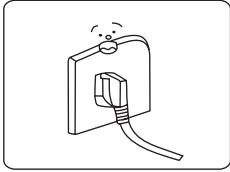
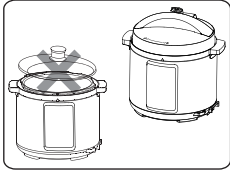
 Ne pas utiliser	 Ne pas utiliser	 Ne pas démonter	 Ne pas toucher avec des mains humides
	 Ne pas toucher	 Ne pas mouiller	
 Items obligatoires	 Doit être complété	 Débranchez le cordon d'alimentation	

- Les dangers suivants peuvent survenir en cas de non-respect des notifications d'Avertissement et d'Attention:

⚠ AVERTISSEMENT: peut causer la mort probable ou des blessures graves si les items d'avertissement ne sont pas respectés.

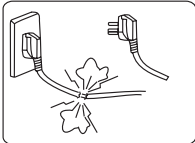
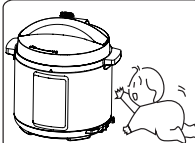
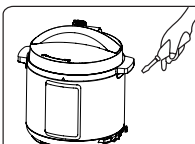
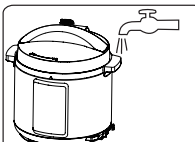
ATTENTION: peut causer des blessures corporelles ou des dommages matériels si les items d'attention ne sont pas respectés.

⚠ AVERTISSEMENT

	Utilisez une prise de courant 120V ~ 60Hz • Ne pas utiliser d'électricité AC 120V ~ 60Hz peut provoquer un incendie ou un choc électrique. • Risque d'incendie en cas de branchement dans une prise inappropriée.
	Une prise doit être utilisée seule • Une prise de courant nominal de plus de 10 A avec fil de mise à la terre doit être utilisée seule; • Si elle est partagée avec d'autres appareils électriques, la prise peut provoquer une chaleur anormale et provoquer un incendie.
	Il est strictement interdit d'utiliser d'autres couvercles • Il est strictement interdit d'utiliser un autre couvercle pour le chauffage, et dans le processus (d'allumage), l'utilisation d'un couvercle non original n'est pas autorisée. • Ceci peut provoquer un choc électrique ou des risques pour la sécurité.

CONFIGURATION ET UTILISATION

⚠ AVERTISSEMENT

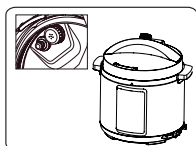
	Arrêtez d'utiliser si le cordon d'alimentation est endommagé Remplacez le cordon d'alimentation endommagé par un cordon souple spécial ou remplacez-le par un ensemble spécial acheté auprès du fabricant ou d'un centre de réparation agréé.
	Ne mettez pas d'objets étrangers - Il est interdit d'insérer des copeaux de métal, des aiguilles et d'autres corps étrangers dans les interstices et les ouvertures. - Cela peut provoquer un choc électrique ou des anomalies de mouvement.
	Placez l'appareil dans un endroit hors de portée des enfants - Placez l'appareil dans un endroit hors de portée des enfants. - Pour éviter les chocs électriques et les brûlures.
	La modification est interdite - La modification ou la réparation par des non-professionnels est interdite. - La violation peut provoquer un incendie ou un choc électrique. - La réparation ou le remplacement des pièces doit être effectué dans un centre de service désigné.
	Les produits ne doivent pas être immergés ou saupoudrés dans l'eau Ceci pourrait provoquer un choc électrique et des courts-circuits électriques.

Avertissement sur l'Ouverture du couvercle

- Quand l'autocuiseur électrique ne fonctionne pas, il n'y a pas de pression dans le contenant, la soupape à flotteur est abaissée;
- Quand l'autocuiseur électrique fonctionne, la pression dans l'autocuiseur augmente, la soupape à flotteur monte; n'ouvrez pas le couvercle avec force avant que la pression n'ait été complètement relâchée;
- S'il est difficile d'ouvrir le couvercle, veuillez ne pas l'ouvrir avec force, sinon cela pourrait causer des brûlures ou des blessures corporelles.

CONFIGURATION ET UTILISATION

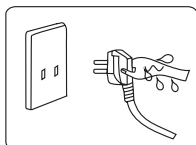
⚠ AVERTISSEMENT



Vérifiez périodiquement

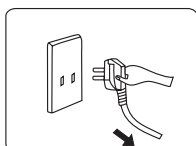
- Assurez-vous de vérifier périodiquement le couvercle anti-bloc et le noyau de la soupape d'échappement pour vous assurer qu'ils ne sont pas bloqués;
- Ne couvrez pas la soupape d'échappement avec un objet lourd ou remplacez-le par un autre objet.

ATTENTION



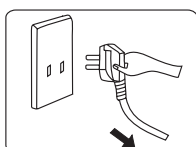
Ne tirez jamais sur la fiche avec une main mouillée

- Pour éviter les chocs électriques.



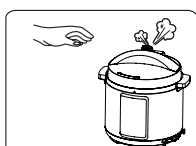
Quand vous tirez sur la fiche, vous devez pincer la fiche

- Quand vous tirez sur la fiche, vous devez la pincer;
- Ne tirez pas sur le cordon d'alimentation, sinon cela endommagera le cordon, provoquant un choc électrique et court-circuit.



Débrancher lorsqu'il n'est pas utilisé

- Sinon, cela peut produire des fuites, un incendie ou échec.



Pendant le fonctionnement, ne rapprochez jamais vos mains de l'orifice d'échappement.

- Pendant la cuisson, ne rapprochez jamais vos mains de l'orifice d'échappement pour éviter les brûlures.
- Pendant la cuisson, ne couvrez pas l'évent avec un tissu et autres articles.

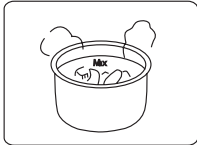
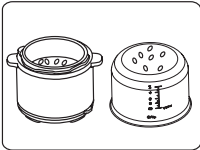
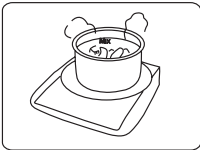
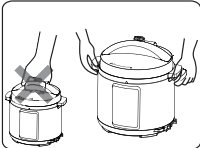


Quand le cuiseur fonctionne, veuillez ne pas toucher le couvercle

- Quand le cuiseur fonctionne, le couvercle a une température élevée, ne le touchez pas;
- Sinon, cela peut provoquer des brûlures et échaudures.

CONFIGURATION ET UTILISATION

ATTENTION

	La quantité totale de nourriture et d'eau ne doit pas dépasser l'échelle Max La quantité totale de nourriture et d'eau ne peut pas dépasser l'échelle Maximale, sinon les aliments peuvent être surchargés, cuits de façon inhabituelle ou causer un mauvais fonctionnement.
	N'utilisez pas un contenant autre que le contenant dédié - Lorsqu'il y a un corps étranger sur le fond du contenant et de la surface de la plaque chauffante, enlevez le corps étranger avant utilisation. - Sinon, cela peut provoquer une surchauffe et d'autres anomalies.
	Ne placez pas le contenant intérieur sur un autre appareil pour chauffer Afin d'éviter toute déformation ou défaut.
	Lors du déplacement du produit, veuillez tenir la poignée du corps du cuiseur Quand vous déplacez le produit, ne tenez pas directement la poignée du couvercle pour éviter que le couvercle ne tombe.
Ne pas utiliser dans les endroits suivants - Ne pas utiliser dans des endroits instables; - Ne pas utiliser dans des endroits proches de l'eau et du feu; - Ne pas utiliser près des murs et des meubles; - Ne pas utiliser dans des endroits exposés à la lumière directe du soleil et aux éclaboussures d'huile. - Ne placez pas l'appareil sur une cuisinière ou sur un autre appareil. La chaleur provenant d'une source externe endommagera l'appareil.	

ENVIRONNEMENT POUR RANGER LE PRODUIT

- Nettoyez régulièrement le cuiseur et enlevez l'huile et la saleté s'il est rangé sur la table.
- Placez l'autocuiseur électrique à 12 pouces des autres appareils de cuisine.

CONFIGURATION ET UTILISATION

NETTOYAGE ET ENTRETIEN

1. Nettoyez après chaque utilisation.
2. Avant de nettoyer et entretenir, veuillez débrancher le cordon d'alimentation jusqu'à ce que le produit refroidisse.
3. Enlevez le couvercle et le contenant intérieur, nettoyez d'abord avec un détergent, puis rincez bien avec de l'eau, et essuyez avec un chiffon doux.
4. Nettoyez le côté interne du couvercle avec de l'eau, le joint d'étanchéité, le couvercle anti-bloc, le noyau de la soupape d'échappement et la soupape à flotteur peuvent être enlevés pour le lavage, installez-les correctement et en temps opportun après le lavage, puis séchez le côté interne du couvercle avec un chiffon.
5. Essuyez le corps du cuiseur avec un chiffon, et il est interdit de faire tremper le corps du cuiseur dans l'eau ou de vaporiser de l'eau dessus.

DÉPANNAGE ET GARANTIE

AVANT D'APPELER LE SERVICE

SI L'APPAREIL NE FONCTIONNE PAS:

- A) Assurez-vous que l'appareil est correctement branché. Si ce n'est pas le cas, retirez la fiche de la prise, attendez 10 secondes et rebranchez-la solidement.
- B) Recherchez un fusible de circuit grillé ou un disjoncteur principal déclenché. Si ceux-ci semblent fonctionner correctement, testez la prise avec un autre appareil.

SI AUCUN DES CHOIX CI-DESSUS NE RÉSOUD LE PROBLÈME, CONTACTEZ UN TECHNICIEN QUALIFIÉ. N'ESSAYEZ PAS DE RÉGLER OU DE RÉPARER L'APPAREIL VOUS-MÊME.

SERVICE CLIENTÈLE

IMPORTANT

NE RETOURNEZ PAS CET APPAREIL AU MAGASIN

Si vous rencontrez un problème avec cet appareil, veuillez contacter le Centre De Satisfaction Client W Appliance Co. au 1-855-855-0294.

PREUVE D'ACHAT DATÉE, NUMÉRO DE MODÈLE ET CODE DE DATE REQUIS POUR LE SERVICE DE GARANTIE

DÉPANNAGE ET GARANTIE

DÉPANNAGE

- Quand ce qui suit se produit, veuillez vérifier soigneusement une fois avant de l'envoyer pour réparation.
- Si le défaut n'est pas résolu après la vérification ci-dessus, veuillez contacter notre centre de service agréé pour réparation. Tout autre entretien doit être effectué par un représentant de service autorisé.

Problème		Raison	Solution
Difficile de fermer le couvercle		Joint d'étanchéité n'est pas installé correctement	Positionnez correctement le joint d'étanchéité
		Soupape à flotteur serre la tige de poussée	Poussez légèrement la tige de poussée
Difficile d'ouvrir le couvercle		Soupape à flotteur en position relevée	Appuyez doucement sur la soupape à flotteur vers le bas avec un long ustensile.
		La pression existe à l'intérieur du cuiseur	Ouvrez le couvercle une fois la pression complètement relâchée.
De la vapeur s'échappe du couvercle		Joint d'étanchéité mal installé	Installez le joint d'étanchéité tel que requis
		Débris alimentaires attachés au joint d'étanchéité	Nettoyez le joint d'étanchéité
		Joint d'étanchéité endommagé	Remplacez le joint d'étanchéité
		Le couvercle n'est pas fermé correctement	Fermez le couvercle correctement
De la vapeur s'échappe de la soupape à flotteur		Débris alimentaires sur le joint de la soupape à flotteur	Nettoyez le joint de la soupape à flotteur
		Joint de la soupape à flotteur usé	Remplacez le joint de la soupape à flotteur
La soupape à flotteur ne peut pas monter		Trop peu de nourriture et d'eau dans le contenant intérieur	Ajoutez de l'eau et de la nourriture selon la recette
		De la vapeur s'échappe du couvercle ou de la soupape d'échappement	Envoyez au centre de service pour réparation
De la vapeur sort de la soupape d'échappement sans arrêt		Soupape d'échappement pas en position d'étanchéité	Tournez la soupape d'échappement en position d'étanchéité
		Le contrôle de la pression échoue	Envoyez au centre de service pour réparation
Indicateur de puissance ne s'allume pas		Mauvais contact de la prise d'alimentation	Veuillez vérifier la prise de courant
Tous les indicateurs clignotent	Écran d'affichage affiche E1	Défaut du capteur inférieur	Envoyez au centre de service pour réparation
	Écran d'affichage s'affiche E2		
	Écran d'affichage affiche E8	Défaut de l'interrupteur de pression	Envoyez au centre de service pour réparation
Riz à moitié cuit ou trop dur		Trop peu d'eau	Ajoutez de l'eau en conséquence
		Couvercle ouvert prématurément	Une fois le cycle de cuisson terminé, laissez le couvercle pendant 5 minutes de plus
Riz trop mou		Beaucoup trop d'eau	Réduisez l'eau en conséquence

DÉPANNAGE ET GARANTIE

GARANTIE LIMITÉE

La marque Commercial Chef est utilisée sous licence. Tout service de réparation, de remplacement ou de garantie et toutes les questions concernant cet appareil doivent être adressés à W Appliance Co. au **1 (855) 855-0294** des États-Unis ou de Porto Rico.

W Appliance Co. garantit à l'acheteur d'origine que l'appareil sera exempt de défauts de matériaux, de pièces et de fabrication pendant la période désignée pour cet appareil. La garantie prend effet le jour de l'achat de l'appareil et couvre jusqu'à une période de **1 an (12 mois) pour la main-d'œuvre/1 an (12 mois) pour les pièces (défauts de fabrication uniquement)**. W Appliance Co. accepte de remplacer, à sa discrétion, l'appareil défectueux par un appareil neuf ou réusiné équivalent à votre achat initial pendant la période de garantie.

Exclusions: Cette garantie ne s'applique pas aux items ci-dessous:

1. Si l'appareil ou l'extérieur de l'appareil a été endommagé ou dégradé, altéré ou modifié dans la conception ou la construction.
2. Si le numéro de série d'origine de l'appareil a été modifié ou supprimé ou ne peut pas être déterminé facilement.
3. S'il y a des dommages dus à une surtension de la ligne électrique, à des dommages par l'utilisateur au cordon d'alimentation secteur ou à une connexion à une source de tension incorrecte.
4. Si les dommages sont dus à une mauvaise utilisation générale, à des accidents ou à des catastrophes naturelles.
5. Si les tentatives de réparation sont effectuées par des agents de service non autorisés, l'utilisation de pièces autres que des pièces d'origine ou des pièces obtenues auprès de personnes autres que des compagnies de service agréées.
6. Sur les unités qui ont été transférées du propriétaire d'origine.
7. Sur les appareils qui ont été achetés comme remis à neuf, comme neufs, d'occasion, dans des conditions "Tel Quel" ou "Vente Finale".
8. Aux appareils utilisés dans un cadre commercial ou locatif.
9. Aux appareils utilisés dans des environnements autres que l'usage domestique ordinaire ou utilisés autrement que conformément aux instructions fournies.
10. Pour les dommages pour les appels de service pour des installations incorrectes.
11. Pour les pièces en verre et autres accessoires fournis avec l'appareil.
12. Frais de transport et d'expédition associés au remplacement de l'unité.
13. Perte alimentaire pour perte due à une panne de l'appareil ou à un retard de service, de réparation ou de remplacement.
14. Appels de service pour vous expliquer comment utiliser votre appareil.
15. Les appels de service pour réparer ou remplacer le fusible de la maison, réinitialiser le disjoncteur ou corriger le câblage dans la maison.

LA RÉPARATION OU LE REMPLACEMENT TEL QUE FOURNI DANS LE CADRE DE CETTE GARANTIE EST LE RECOURS EXCLUSIF DU CLIENT; W Appliance Co. NE SAURAIT ÊTRE TENU RESPONSABLE DES DOMMAGES ACCESSOIRES OU INDIRECTS EN CAS DE VIOLATION DE TOUTE GARANTIE EXPRESSE OU IMPLICITE SUR CET APPAREIL, SAUF DANS LA MESURE INTERDITE PAR LA LOI APPLICABLE. TOUTE GARANTIE IMPLICITE DE QUALITÉ MARCHANDE D'ADAPTATION À UN USAGE PARTICULIER SUR CET APPAREIL EST LIMITÉE À LA DURÉE DE LA GARANTIE.

Certains états n'autorisent pas l'exclusion ou les limitations des dommages accessoires ou consécutifs, ou les limitations sur la durée de la garantie. Dans ces cas, les exclusions ou limitations ci-dessus peuvent ne pas s'appliquer à vous. Cette garantie vous donne des droits légaux spécifiques et vous pouvez également avoir d'autres droits qui varient d'un état à l'autre.

Obtention Du Service: Pour obtenir le service, la documentation de l'appareil, les fournitures ou les accessoires, veuillez appeler au **1 (855) 855-0294** pour créer un ticket d'échange/réparation. Veuillez vous assurer de fournir la date d'achat, le numéro de modèle et une brève description du problème. Notre représentant du service clientèle vous contactera ou vous enverra des instructions de retour détaillées.

W Appliance Co. ne garantit pas que l'appareil fonctionnera correctement dans toutes les conditions environnementales, et ne fait aucune garantie ni représentation, implicite ou expresse, en ce qui concerne la qualité, les performances, la qualité marchande ou l'adéquation à un usage particulier autre que le but identifié dans ce manuel de l'utilisateur. W Appliance Co. a fait tout son possible pour garantir l'exactitude de ce manuel d'utilisation et décline toute responsabilité en cas d'inexactitude ou d'omission qui auraient pu se produire. Les informations contenues dans ce manuel de l'utilisateur sont sujettes à modification sans préavis et ne représentent aucun engagement de la part de W Appliance Co. W Appliance Co. se réserve le droit d'apporter des améliorations à ce manuel de l'utilisateur et/ou aux appareils décrits dans ce manuel de l'utilisateur à tout moment et sans préavis. Si vous trouvez dans ce manuel des informations incorrectes, trompeuses ou incomplètes, veuillez nous contacter au **1- 855-855-0294**.

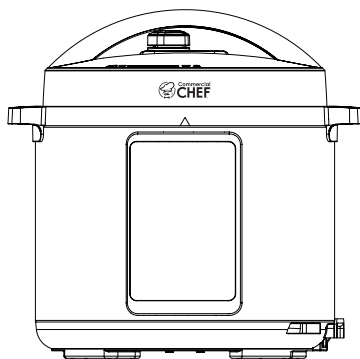
W Appliance Co.,
1356 Broadway
New York, NY 10018



Manual de usuario

Olla a presión eléctrica

MODELO: CHP63MS



1. LEA estas instrucciones cuidadosamente antes instalar y usar el aparato. Consérvelas para consultarlas más adelante.
2. Escriba, en el espacio debajo, el NÚMERO DE SERIE/MODELO que se encuentra en la parte trasera o inferior de su aparato y guarde esta información para consultarla más adelante.

NÚMERO DE SERIE:

NÚMERO DE MODELO:

FECHA DE COMPRA:

Guarde y grape su recibo de compra a este manual para la cobertura de la garantía.

INFORMACIÓN DE SEGURIDAD



PELIGRO

PELIGRO - Amenazas inmediatas que resultarán en lesiones personales graves o la muerte



ADVERTENCIA

ADVERTENCIA - Peligros o prácticas inseguras que pueden resultar en lesiones personales graves o la muerte



PRECAUCIÓN

PRECAUCIÓN - Peligros o prácticas inseguras que PODRÍAN resultar en lesiones personales menores

INSTRUCCIONES IMPORTANTES DE SEGURIDAD



ADVERTENCIA

Cuando se usen aparatos eléctricos, se deben tomar precauciones de seguridad básicas, incluidas las siguientes

1. LEA TODAS LAS INSTRUCCIONES ANTES DEL USO
2. No toque las superficies calientes. Solo use las manijas o perillas laterales para transportar o mover el aparato.
3. Para evitar descargas eléctricas, no sumerja el cable, el enchufe o el aparato en agua u otros líquidos.
4. Es necesaria una supervisión estricta siempre que un aparato eléctrico sea utilizado por niños o cerca de ellos.
5. Desenchúfelo cuando no esté usándolo y antes de limpiarlo. Permita que el aparato se enfríe completamente antes de colocar o quitar partes.
6. No utilice el aparato si el cable o el enchufe están deteriorados, si no funciona correctamente o si se ha caído o dañado de alguna manera. Devuelva el aparato al servicio técnico autorizado más cercano para examinarlo, repararlo o ajustarlo.
7. El uso de accesorios no recomendados por el fabricante puede causar lesiones.
8. Solo para uso doméstico.
9. No utilice este aparato al aire libre.
10. No deje que el cable cuelgue del borde de la mesa o la encimera, o que esté en contacto con superficies calientes.
11. No lo coloque sobre o cerca de una hornalla de gas o eléctrica, ni de un horno caliente.
12. Se debe tener extrema precaución al mover el aparato si contiene líquidos calientes.
13. Para desconectarlo, apague el aparato ("off") y a continuación retire el enchufe de la toma de corriente.
14. No utilice este aparato para otra cosa que no sea su uso previsto.
15. Este aparato cocina bajo presión. El uso inadecuado puede resultar en lesiones por quemaduras. Asegúrese de que el aparato esté correctamente cerrado antes de usarlo. Por favor, consulte la sección "Primeros pasos".

INFORMACIÓN DE SEGURIDAD

16. No llene el aparato más allá de 2/3 de su capacidad total. Cuando cocine alimentos que se expanden durante la cocción, como arroz o verduras secas, no llene el aparato más allá de 1/2 de su capacidad total.. Llenarlo excesivamente representa un riesgo de obstrucción de la válvula de escape y de desarrollar un exceso de presión. Consulte la sección "Preparación de alimentos/Cocción a presión".
17. No abra el aparato hasta que se haya enfriado y se haya liberado toda la presión interna. Si la válvula flotante aún está elevada y/o la tapa es difícil de abrir, el dispositivo aún está presurizado; no fuerce su apertura. Cualquier presión en el aparato puede ser peligrosa. Consulte la sección "Primeros pasos" para instrucciones para retirar la tapa de forma segura.
18. Compruebe siempre que las válvulas de escape de la presión no estén obstruidas antes de usarlo.
19. No utilice este aparato para freír a presión con aceite.
20. Para prevenir el riesgo de explosión y lesiones, solo reemplace la junta dinámica según lo recomendado por el fabricante. Consulte las instrucciones de uso.
21. Destinado solo para uso en mesada o encimera.
-  22. **ADVERTENCIA:** Los alimentos derramados pueden causar quemaduras graves. Mantenga el aparato y el cable lejos de los niños. Nunca permita que el cable cuelgue sobre el borde de la mesada o encimera, nunca use una toma de corriente de debajo de la mesada o encimera y nunca use un cable de extensión.
23. **PRECAUCIÓN:** Riesgo de descarga eléctrica. Cocine solo en un recipiente extraíble.
24. Este aparato no está diseñado para freír alimentos.

**CONSERVE ESTAS INSTRUCCIONES
SOLO PARA USO DOMÉSTICO**

INFORMACIÓN DE SEGURIDAD

REQUISITOS ELÉCTRICOS

Este aparato cuenta con un enchufe polarizado (una clavija es más ancha que la otra). Para evitar cualquier riesgo de descarga eléctrica, este enchufe encaja de forma polarizada en un solo sentido. Si no puede introducir el enchufe, inviértalo. Si no encaja de ninguna forma, contacte a un electricista calificado. No intente modificar el enchufe de ninguna forma.

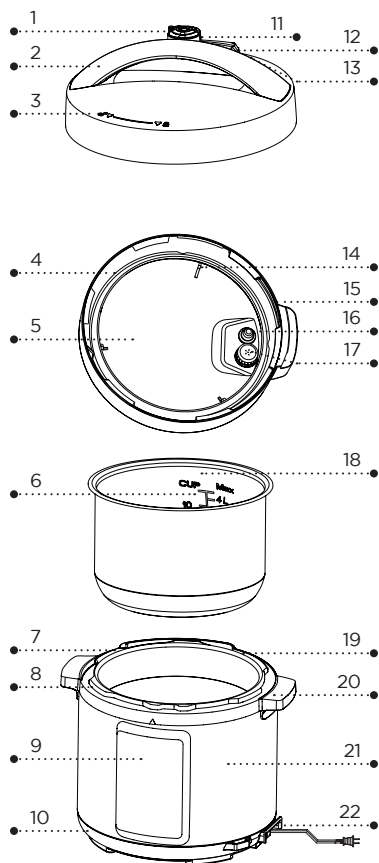
CABLE DE ALIMENTACIÓN

1. Se provee un cable de alimentación corto para reducir el riesgo de enredarse o tropezar con un cable más largo.
2. Si el cable de alimentación es muy corto, no use un alargue o una regleta. Pida a un electricista o técnico calificado que instale una toma de corriente cerca del electrodoméstico.
3. Si fuese absolutamente necesario utilizar un alargue o una regleta, se debe tener cuidado extremo.
 - a) La clasificación eléctrica marcada del juego de cables o del cable de extensión debe ser igual o mayor que la clasificación eléctrica del artefacto. El cable más largo debe ser dispuesto de manera tal que no cuelgue de la encimera o la mesa para evitar que los niños tiren de él o que alguien se tropiece accidentalmente.

NOTA: Ni Commercial Chef ni el distribuidor pueden aceptar ningún tipo de responsabilidad por daños al producto o daños personales que resulten del fallo de respetar los procedimientos de conexión eléctrica.

CONFIGURACIÓN Y USO

PARTES Y FUNCIONALIDADES



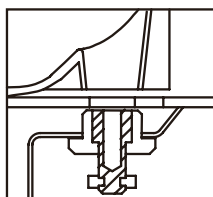
Núm.	Descripción
1	Manija de la válvula de escape
2	Asa de la tapa
3	Marcador de posición de la tapa
4	Junta
5	Lado interno de la tapa
6	Líneas de llenado
7	Borde del colector de condensación
8	Cubierta de la carcasa
9	Panel de control y pantalla
10	Base
11	Apertura de salida
12	Válvula flotante
13	Válvula de escape
14	Soporte de la junta
15	Puerta de sellado
16	Tapa de silicona debajo de la válvula flotante
17	Tapa a prueba de bloqueos
18	Olla interior
19	Olla exterior
20	Manijas de la base
21	Cuerpo de la olla
22	Cable de alimentación

Modelo	Capacidad	Suministro eléctrico	Potencia nominal	Tamaño de la olla interior	Presión de funcionamiento	Temperatura para mantener caliente
CHP63MS	6 Qt	120V- 60Hz	1000W	8.66"	70kPa	140° F-176° F
Accesorios	Cuchara	Cucharón de sopa	Manual del usuario	Caja de agua	Taza medidora	Rejilla para vapor

CONFIGURACIÓN Y USO

ESTRUCTURA DEL PRODUCTO

Diagrama estructural de la válvula flotante



Sugerencias:

1. Verifique que la válvula de flotador, la tapa a prueba de bloqueos y la junta estén instalados correctamente antes de cada uso;
2. Antes de poner la olla interior en la olla, elimine la suciedad y el agua del lado externo de la olla interior y del lado interno de la olla exterior;
3. Por favor, traslade el producto utilizando las asas de la olla;
4. Seque el agua de la cubierta de la carcasa con un paño.

NOTA:

1. Válvula de escape: saque la válvula de escape de la tapa. Limpie la válvula de escape y la válvula flotante de la tapa con un cepillo y un paño al menos una vez al mes.
2. Puerta de sellado: elimine el aceite y la suciedad de la puerta de sellado con detergente y cepillo. Los restos de aceite y la suciedad acumuladas pueden aparecer de color amarillento. Después del lavado, puede recuperar el color original del acero inoxidable. Se sugiere limpiar la puerta de sellado cada mes.
3. Colector de condensación: después de la cocción, el vapor puede acumularse en el colector de condensación en forma de agua. El agua en el colector debe eliminarse con un paño limpio para evitar olores.

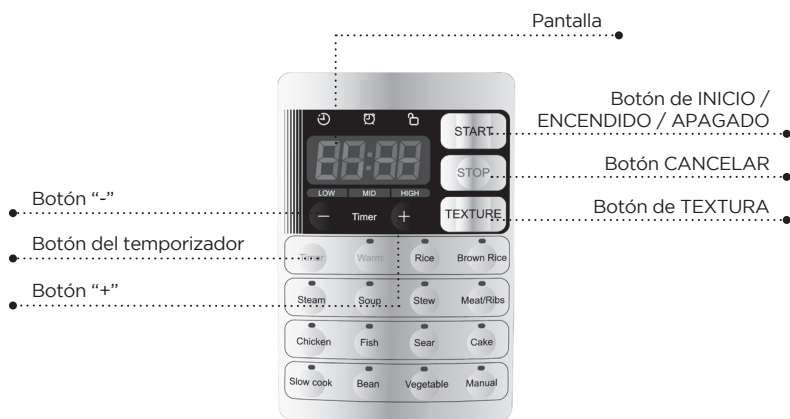
CONFIGURACIÓN Y USO

INSTRUCCIONES DE USO

ANTES DEL PRIMER USO

Al usar el aparato por primera vez, saque todos los accesorios de dentro de la olla, lea el manual del usuario cuidadosamente, particularmente para el uso y las precauciones para evitar las pérdidas materiales o lesiones físicas personales.

PANEL DE CONTROL



Función de TEXTURA/Presión

Para cambiar la consistencia de la comida (BAJA, MEDIA, ALTA), simplemente presione "TEXTURA". Se mostrará la luz correspondiente, indicando que se ha cambiado el tiempo. El tiempo mostrado en la pantalla se ajustará automáticamente. (Por ejemplo: para la función "arroz", "BAJO" son 7 minutos, "MEDIO" son 10 minutos y "ALTO" son 21 minutos).

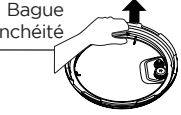
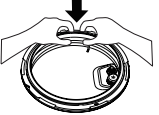
Función de temporizador de cocción

Al usar la función de temporizador, primero presione "Temporizador" y luego ajuste el temporizador manualmente presionando los botones "+" o "-" para ajustar la duración del tiempo de cocción.

Función de temporizador con retardo

Ajuste el tiempo de finalización de la cocción pulsando el botón "+" o "-".

CONFIGURACIÓN Y USO

Desmonte e instale la tapa a prueba de bloqueos y la junta	
Desmonte e instale la tapa a prueba de bloqueos Desmontar Sácalo hacia arriba Instalaren pc Presiónelo hacia abajo para instalar Cubierta a prueba de bloqueos  	1. Compruebe si la junta y la tapa a prueba de bloqueos están correctamente instalados en la tapa superior antes de cada uso. 2. Después del uso, limpie la junta y alrededor de la tapa a prueba de bloqueos para evitar que la tapa que atasque, manténgala limpia para evitar el mal olor.
Desmonte e instale la junta Desmontar Sácalo hacia arriba Instalar en pc Presiónelo hacia abajo para instalar Bague d'étanchéité  	1. Por favor, no tire de la junta, de lo contrario se deformará y puede afectar el sellado y el efecto de la presión. 2. No utilice una junta dañada, haga que la reemplace un agente de servicio autorizado.

USO Y MANTENIMIENTO DE LA OLLA INTERIOR

1. No quitarla durante un período prolongado

La olla interior puede volverse amarillenta, mancharse cambiar de color. El fondo puede deformarse cuando se retira de la olla por períodos prolongados de tiempo.

2. No la use para almacenar alimentos ácidos, alcalinos o en conserva durante un largo período de tiempo

Aunque la olla interna es altamente resistente a la corrosión, ésta se puede corroer de cierta manera cuando los alimentos y las sustancias calientes se almacenan en ella por más de 24 horas.

3. Manténgala limpia para prolongar su vida útil

No la sumerja en agua durante mucho tiempo.

Limpie la olla interior con jabón, detergente suave o agua tibia para eliminar el polvo, el aceite y la suciedad.

4. No la raye con cepillos de alambre de acero y estropajos

Ablande los alimentos quemados en el fondo con agua y luego retírelos.

Sugerencias:

La olla interior tiene una superficie lisa y brillante antes de su uso. Después de largos períodos de uso, la superficie puede perder su brillo y lustre si es limpiada con estropajos duros. Esto es normal y no afectará la función del producto.

CONFIGURACIÓN Y USO

PREPARACIÓN PARA COCINAR

1. Abra la tapa correctamente

- Sostenga el asa de la tapa superior, gírela en sentido antihorario unos 30° hasta que la marca "▼" en el borde de la tapa superior se alinee con la marca "▲" en el borde de la cubierta de la carcasa, y luego levante la tapa superior.

2. Compruebe si las piezas y accesorios de la tapa están instalados correctamente

- Compruebe si la válvula flotante y la válvula de escape están libres de obstrucciones, confirme que la junta y la tapa a prueba de bloqueos están instaladas adecuadamente.

3. Saque la olla interior, ponga los alimentos y el agua en la olla interior

- La cantidad total de alimentos y agua no debe exceder el máximo marcado en la olla interior.
- La cantidad máxima de arroz y agua al cocinar no debe exceder el máximo en la olla interior.

4. Ponga la olla interior en la olla exterior

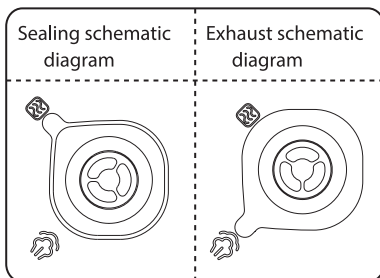
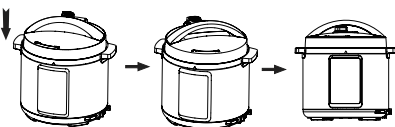
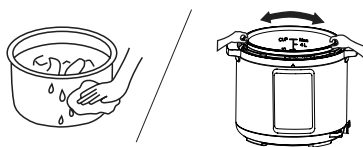
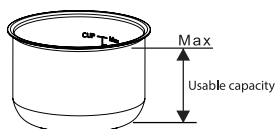
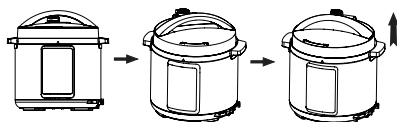
- Limpie para limpiar la superficie externa de la olla interna, no permita que haya agua u objetos extraños en la superficie interna de la olla a presión eléctrica;
- Gire la olla interior hacia la izquierda y la derecha para garantizar un buen contacto con la placa calefactora.

5. Cierre la tapa de forma segura

- Antes de cerrar la tapa, compruebe que la junta esté instalada correctamente.
- Sostenga el asa de la tapa superior, alinee la marca "▼" en el borde de la tapa superior con la marca "▲" en el borde de la cubierta de la carcasa, presione hacia abajo y gire la tapa superior en sentido horario unos 30° para bloquearla y alinee la marca "▲" en el borde de la cubierta de la carcasa con la marca "☒" de la tapa.

6. Cierre la válvula de escape

- Para cocinar, gire la válvula de escape a la posición de sellado, lo que hará que la olla a presión eléctrica se mantenga sellada;
- Para liberar presión de forma manual, gire el mango de la válvula de escape a la posición de escape, la olla a presión eléctrica comenzará a liberar la presión; mientras lo hace, no ponga las manos o la cara sobre la abertura de escape;
- Compruebe si la válvula flotante está abajo antes del uso (la válvula flotante está baja).



CONFIGURACIÓN Y USO

FUNCIONAMIENTO GENERAL

1. Preparar para cocinar según el método indicado en las páginas 8 y 9.
2. Confirme que la tapa esté cerrada correctamente, ya que los botones permanecerán inactivos si la tapa está fuera de lugar o abierta. Pulse el botón START/ON/OFF si la pantalla está activa y lista para su uso.
3. En el estado de espera, el indicador correspondiente se mostrará cuando se presionen los siguientes botones: Luz TEXTURA “encendida”. Presione “TEXTURA” para elegir entre “BAJO”, “MEDIO”, o “ALTO”. Luego presione “START/ON/OFF”, para comenzar a cocinar. La presión aumenta hasta alcanzar el nivel configurado y luego se estabiliza. La pantalla mostrará los tiempos y la cuenta atrás.
4. Después de cocinar, la olla puede entrar automáticamente en el estado para mantener caliente. El tiempo para mantener caliente no debe exceder las 24h.
5. Cuando se completa la cocción, la función correspondiente se apaga y se pasa a la función de mantener caliente. Cuando mantener caliente está activado, la cocina emitirá un pitido y la luz de mantener caliente permanecerá encendida. En el modo de espera, presione el botón “Calentar” para mantener encendidas las luces de mantener caliente. El aparato emitirá un pitido para confirmar que la función de mantener caliente está activa.

Sugerencias:

Durante cualquier ciclo de cocción, presione el botón “CANCELAR” para cancelar el ciclo actual y volver al estado de espera.

Es normal que se escuchen chasquidos durante la cocción.

Al cocinar cantidades pequeñas de comida, la olla interior se puede levantar al intentar abrir la tapa. Por favor, sacuda ligeramente la tapa para dejar caer la olla interior en el cuerpo de la olla y luego retire la tapa.

APERTURA DE LA TAPA DE FORMA SEGURA

1. Corte el suministro eléctrico o desenchufe el aparato
2. Método de evacuación
 - A. Evacuación por la válvula de evacuación

Gire la válvula de escape a la posición de escape para liberar vapor hasta que la válvula flotante caiga (para alimentos no líquidos).
 - B. Método de enfriamiento natural

Deje que la olla a presión eléctrica se enfríe naturalmente hasta que la válvula flotante caiga.
3. Abra la tapa

Gire la tapa superior en sentido antihorario hasta que la tapa se desbloquee y levántela para abrirla.

No abra la tapa antes de que la presión en la olla se haya liberado por completo.

NO intente abrir la tapa por la fuerza.

No gire la válvula de escape para quitarla.

Después de cocinar alimentos líquidos (gachas o sopas), no gire la válvula de escape, corte la fuente de alimentación para que se enfríe naturalmente hasta que la válvula flotante caiga antes de abrir la tapa.

Después de cocinar una gran cantidad de alimentos, no libere la presión inmediatamente, se sugiere mantener caliente antes de abrir la tapa.

CONFIGURACIÓN Y USO

GUÍA DE USO

Función	Guía de uso
Encendido	Cuando el aparato está encendido, la pantalla digital no muestra nada, el LED no está encendido, el zumbador no suena y el aparato no se calienta.
Espera	Cuando se presiona “^{START} ON/OFF”, la pantalla digital muestra 88:88, el LED está encendido por un segundo y el zumbador suena una vez. Luego, el dispositivo pasa al estado de espera, la pantalla digital muestra “— — —”, y el LED se apaga.
Arroz	1. Cocción normal: En el estado de espera, cuando se presiona el botón “Arroz”, el indicador “Arroz” parpadea y la luz “MEDIO” se enciende; la pantalla digital mostrará “Auto”, y que el tiempo de mantenimiento de la presión se ajustará automáticamente. Pulse el botón “TEXTURA” para escoger entre los ajustes de textura preestablecidos: “BAJO/MEDIO/ALTO”. Presione “^{START} ON/OFF” para comenzar a cocinar; el zumbador sonará y se mostrará en la pantalla digital . Cuando la presión se eleve, se encenderá  y la pantalla digital mostrará el tiempo de mantenimiento de la presión, y comenzará a contar hacia atrás. Cuando finalice la cuenta atrás, la cocción habrá terminado y el zumbador sonará; la olla se mantiene caliente automáticamente. El indicador “Calentar” estará encendido y la pantalla digital mostrará el tiempo de mantener caliente. En este momento, puede abrir la tapa y disfrutar de la comida. 2. Cocción retardada: Presione el botón “Arroz” y el botón “Temporizador” en el modo de espera para ingresar al modo de cocción retardada, los indicadores “Arroz”, “MEDIO” y “Temporizador” se encenderán y la pantalla digital mostrará el tiempo de conservación de “2:00” por defecto. Pulse de nuevo el botón “Timer” y el botón “+”/“—” para ajustar el tiempo. Presione “^{START} ON/OFF” para comenzar con la cocción retardada, el zumbador sonará y la luz  se encenderá; la pantalla digital comenzará con la cuenta atrás. Cuando la cuenta atrás se haya completado, la cocción se habrá terminado y el zumbador sonará, la olla se mantendrá caliente automáticamente. El indicador de “Calentar” se encenderá y la pantalla digital mostrará el tiempo de mantener caliente restante. En este momento, puede abrir la tapa y disfrutar de la comida. 3. Salir del ciclo de cocción: Pulse el botón “CANCELAR” para salir de la cocción actual o cancelar la configuración de parámetros actual. 4. Apagar: Presione “^{START} ON/OFF” 4. en el modo de espera para apagar el electrodoméstico.

CONFIGURACIÓN Y USO

Función	Guía de uso
Arroz Integral	1. Cocción normal: En el estado de espera, cuando se presiona el botón "Arroz integral", el indicador "Arroz integral" parpadea y la luz "MEDIO" se enciende; la pantalla digital mostrará "Auto", y que el tiempo de mantenimiento de la presión se ajustará automáticamente. Pulse el botón "TEXTURA" para escoger entre los ajustes de textura preestablecidos: "BAJO/MEDIO/ALTO" Presione START ON/OFF para comenzar a cocinar, el zumbador sonará y la pantalla digital mostrará . Cuando la presión se eleve, se encenderá,  y la pantalla digital mostrará el tiempo de mantenimiento de la presión, y comenzará a contar hacia atrás. Cuando finalice la cuenta atrás, la cocción habrá terminado y el zumbador sonará; la olla se se mantiene caliente automáticamente. El indicador de "Calentar" se encenderá y la pantalla digital mostrará el tiempo de mantener caliente restante. En este momento, puede abrir la tapa y disfrutar de la comida. 2. Cocción retardada: Presione el botón "Arroz integral" y el botón "Temporizador" en el modo de espera para ingresar al modo de cocción retardada, los indicadores "Arroz" y "MEDIO" se encenderán, el indicador "Temporizador" parpadeará y la pantalla digital mostrará el tiempo de conservación de "2:00" por defecto. Pulse de nuevo el botón "Temporizador" y los botones "+" / "-" para ajustar el tiempo. Presione START ON/OFF para comenzar con la cocción retardada, el zumbador sonará y se encenderá  y la pantalla digital comenzará la cuenta atrás. Cuando finalice la cuenta atrás, la cocción habrá terminado y el zumbador sonará; la olla se se mantiene caliente automáticamente. El indicador de "Calentar" se encenderá y la pantalla digital mostrará el tiempo de mantener caliente restante. En este momento, puede abrir la tapa y disfrutar de la comida. 3. Salir del ciclo de cocción: Pulse el botón "CANCELAR" para salir de la cocción actual o cancelar la configuración de parámetros actual. 4. Apagar: Presione START ON/OFF en el modo de espera para apagar el aparato.

CONFIGURACIÓN Y USO

Función	Guía de uso
Vapor / Sopa / Estofado / Costillas de Carne / Aves / Pescado/ Chili de frijoles / Vegetales	Botón “Vapor”, por ejemplo: 1. Cocción normal: En el estado de espera, cuando se presiona el botón “Vapor”, el indicador “Vapor” parpadeará y la luz “MEDIO” se enciende; la pantalla digital mostrará “0:20”, el tiempo de mantenimiento de la presión son 20 minutos. Pulse el botón “TEXTURA” para escoger entre los ajustes de textura preestablecidos: “BAJO/MEDIO/ALTO”. Presione  para comenzar a cocinar; el zumbador sonará y se mostrará en la pantalla digital . Cuando la presión se eleve, se encenderá,  y la pantalla digital mostrará el tiempo de mantenimiento de la presión, y comenzará a contar hacia atrás. Cuando finalice la cuenta atrás, la cocción habrá terminado y el zumbador sonará; la olla se mantiene caliente automáticamente. El indicador de “Calentar” se encenderá y la pantalla digital mostrará el tiempo de mantener caliente restante. En este momento, puede abrir la tapa y disfrutar de la comida. 2. Cocción retardada: Presione el botón “Vapor” y el botón “Temporizador” durante el modo de espera para ingresar al modo de cocción retardada, los indicadores “Vapor”, “MEDIO” y “Temporizador” se encenderán y la pantalla digital mostrará el tiempo de conservación “2:00” de forma predeterminada. Pulse de nuevo el botón “Temporizador” y los botones “+”/“-” para ajustar el tiempo. Presione  para comenzar con la cocción retardada, el zumbador sonará y se encenderá , y la pantalla digital comenzará con la cuenta atrás. Cuando la cuenta atrás se haya completado, la cocción se habrá terminado y el zumbador sonará, la olla se mantendrá caliente automáticamente. El indicador de “Calentar” se encenderá y la pantalla digital mostrará el tiempo de mantener caliente restante. En este momento, puede abrir la tapa y disfrutar de la comida. 3. Salir del ciclo de cocción: Pulse el botón “CANCELAR” para salir de la cocción actual o cancelar la configuración de parámetros actual. 4. Apagar: Presione  en el modo de espera para apagar el electrodoméstico.

CONFIGURACIÓN Y USO

Función	Guía de uso
Saltear / Sellar	1. Cocción normal: En el estado de espera, cuando se presiona el botón “Saltear / Sellar”, el indicador “Saltear / Sellar” parpadea y la luz “MEDIO” se enciende; la pantalla digital mostrará “0:20”, el tiempo de cocción es de 20 minutos. Pulse el botón “TEXTURA” para escoger entre los ajustes de textura preestablecidos: “BAJO/MEDIO/ALTO”. Presione  para comenzar a cocinar, el zumbador sonará,  se encenderá, y la pantalla digital mostrará la cuenta atrás de 20 minutos, mostrando que el aparato comienza a calentarse. Cuando se complete la cuenta atrás, la cocción habrá terminado y sonará el zumbador; ya puede abrir la tapa y disfrutar de la comida. 2. Cocción retardada: Esta función no está disponible para este modo. 3. Salir del ciclo de cocción: Pulse el botón “CANCELAR” para salir de la cocción actual o cancelar la configuración de parámetros actual. 4. Apagar: Presione  en el modo de espera para apagar el electrodoméstico.
Pastel	1. Cocción normal: En el estado de espera, cuando se presiona el botón “Pastel”, el indicador “Pastel” parpadea y la luz “MEDIO” se enciende; la pantalla digital mostrará “0:36”, el tiempo de cocción es de 36 minutos. Pulse el botón “TEXTURA” para escoger entre los ajustes de textura preestablecidos: “BAJO/MEDIO/ALTO”. Presione  para comenzar con la cocción, el zumbador sonará y se encenderá , y la pantalla digital mostrará la cuenta atrás de 36 minutos, mostrando que el aparato comienza a calentarse. Cuando finalice la cuenta atrás, la cocción habrá terminado y el zumbador sonará; la olla se mantiene caliente automáticamente. El indicador de “Calentar” se encenderá y la pantalla digital mostrará el tiempo de mantener caliente restante. En este momento, puede abrir la tapa y disfrutar de la comida. 2. Cocción retardada: Esta función no está disponible para este modo. 3. Salir del ciclo de cocción: Pulse el botón “CANCELAR” para salir de la cocción actual o cancelar la configuración de parámetros actual.

CONFIGURACIÓN Y USO

Función	Guía de uso
Pastel	4. Apagar: Presione "^{START}_{ON/OFF}" en el modo de espera para apagar el aparato. Nota: No coloque alimentos directamente en la olla interior al usar esta función. Para hacer un pastel, primero coloque la rejilla de vapor en la parte inferior y vierta un poco de agua en la olla interior, luego coloque la preparación en un molde y céntrelo cuidadosamente en la rejilla de vapor.
Cocción lenta	1. Cocción normal: En el estado de espera, cuando se presiona el botón "Cocción lenta", el indicador "Cocción lenta" parpadea y la luz "MEDIO" se enciende; la pantalla digital mostrará "0:36", el tiempo de cocción es de 36 minutos. Pulse el botón "TEXTURA" para escoger entre los ajustes de textura preestablecidos: "BAJO/MEDIO/ALTO". Presione "^{START}_{ON/OFF}" para comenzar a cocinar, el zumbador sonará, se encenderá,  y la pantalla digital mostrará la cuenta atrás de 20 minutos, mostrando que el aparato comienza a calentarse. Cuando finalice la cuenta atrás, la cocción habrá terminado y el zumbador sonará; la olla se se mantiene caliente automáticamente. El indicador de "Calentar" se encenderá y la pantalla digital mostrará el tiempo de mantener caliente restante. En este momento, puede abrir la tapa y disfrutar de la comida. 2. Cocción retardada: Esta función no está disponible para este modo. 3. Salir del ciclo de cocción: Pulse el botón "CANCELAR" para salir de la cocción actual o cancelar la configuración de parámetros actual. 4. Apagar: Presione "^{START}_{ON/OFF}" en el modo de espera para apagar el aparato.

CONFIGURACIÓN Y USO

Función	Guía de uso
Manual	1. Cocción manual: En el estado de espera, presione el botón “Manual”, el indicador “Manual” parpadeará y la pantalla digital mostrará “0:30”, el tiempo de mantenimiento de la presión es de 30 minutos por defecto. Pulse los botones “+”/“-” para ajustar la cocción a presión. Presione ^{START} ON/OFF para comenzar a cocinar; el zumbador sonará y se mostrará en la pantalla digital . Cuando la presión se eleve, se encenderá,  y la pantalla digital mostrará el tiempo de mantenimiento de la presión, y comenzará a contar hacia atrás. Cuando finalice la cuenta atrás, la cocción habrá terminado y el zumbador sonará; la olla se mantiene caliente automáticamente. El indicador de “Calentar” se encenderá y la pantalla digital mostrará el tiempo de mantener caliente restante. En este momento, puede abrir la tapa y disfrutar de la comida. 2. Cocción retardada: Presione el botón “Manual” y el botón “Temporizador” en el modo de espera para ingresar al modo de cocción retardada, los indicadores “Manual”, “MEDIO” y “Temporizador” se encenderán y la pantalla digital mostrará el tiempo de conservación de “2:00” por defecto. Pulse de nuevo el botón “Temporizador” y los botones “+”/“-” para ajustar el tiempo. Presione ^{START} ON/OFF para comenzar con la cocción retardada, el zumbador sonará y se encenderá  2. y la pantalla digital comenzará con la cuenta atrás. Cuando la cuenta atrás se haya completado, la cocción se habrá terminado y el zumbador sonará, la olla se mantendrá caliente automáticamente. El indicador de “Calentar” se encenderá y la pantalla digital mostrará el tiempo de mantener caliente restante. En este momento, puede abrir la tapa y disfrutar de la comida. 3. Salir del ciclo de cocción: Pulse el botón “CANCELAR” para salir de la cocción actual o cancelar la configuración de parámetros actual. 4. Apagar: Presione ^{START} ON/OFF en el modo de espera para apagar el aparato.

CONFIGURACIÓN Y USO

Función	Guía de uso
Calentar	1. Mantener caliente normal: Cuando se presiona el botón "Calentar" durante el estado de espera, el indicador "Calentar" se enciende y la pantalla digital muestra "0:00". Presione START ON/OFF para comenzar a mantener caliente. El zumbador sonará, el indicador "Calentar" se encenderá y la pantalla digital mostrará el tiempo para mantener caliente. 2. Cocción retardada: Esta función no está disponible para este modo. 3. Salir del ciclo de cocción: Pulse el botón "CANCELAR" para salir de la cocción actual o cancelar la configuración de parámetros actual. 4. Apagar: Presione START ON/OFF en el modo de espera para apagar el electrodoméstico.

FUNCIÓN DE MANTENER CALIENTE

1. Después de la cocción, la olla a presión eléctrica entra automáticamente en el estado de mantener caliente; mientras la función mantener caliente esté activa, el indicador mantener caliente permanecerá encendido.
2. Durante el estado de espera, también puede presionar el botón "Calentar" para mantener la comida caliente;
3. La temperatura a la que se mantiene caliente la comida es de 140°F-176°F;



CONTROL Y MANTENIMIENTO DIARIOS

Para usar el producto de forma segura con una vida útil más larga, verifíquelo y manténgalo cuidadosamente.

Si ocurre lo siguiente	Soluciones
• El cable de alimentación y el enchufe se expanden, deforman, dañan o cambian de color. • Una parte del cable de alimentación o el enchufe se sobrecalienta. • El cable de alimentación es flexible pero con suministro eléctrico intermitente. • La olla a presión eléctrica tiene un calentamiento anormal y genera mal olor. • Hay ruido o vibración anormal cuando está enchufada.	Deje de usarla, y lleve el aparato a un centro de reparación autorizado.
• Hay polvo o suciedad en el enchufe o la toma de corriente.	Retire el polvo o la suciedad.

CONFIGURACIÓN Y USO

PRECAUCIONES DE SEGURIDAD

Para evitar lesiones personales y daños materiales, asegúrese de tomar las siguientes precauciones de seguridad.

- Iconos de advertencia y precaución:

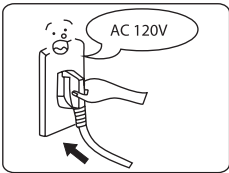
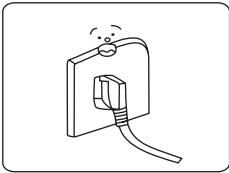
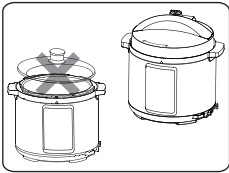
 No usar	 No usar	 No desmontar	 No tocar con las manos mojadas.
	 No tocar	 No mojar	
 Artículos obligatorios	 Deben completarse	 Desenchufe el cable de alimentación	

- Los siguientes son peligros posibles si se ignoran las advertencias y precauciones:

⚠ ADVERTENCIA: Puede causar la muerte o lesiones graves si las advertencias son ignoradas.

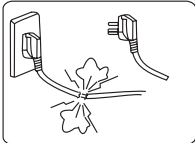
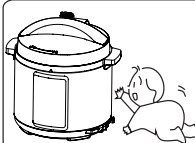
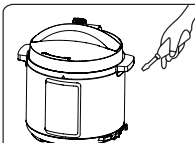
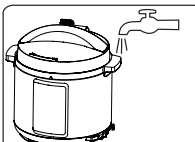
PRECAUCIÓN: Puede causar lesiones físicas o daños materiales si se ignoran los avisos de precaución.

⚠ ADVERTENCIA

	Utilice una toma de corriente de 120V ~ 60Hz • En lo utilizar una toma de corriente de 120V-60Hz puede causar un incendio o una descarga eléctrica. • Peligro de incendio si se enchufa inapropiadamente en la toma de corriente.
	La toma de corriente solo debe usarse para un aparato a la vez • Se debe usar una toma de corriente certificada para 10A con conexión a tierra; • Si se usa la toma de corriente con otros aparatos a la vez se puede recalentar y provocar un incendio.
	Está estrictamente prohibido utilizar otra tapa que no sea la original • Está estrictamente prohibido usar otra tapa que no sea la original para calentar, y durante el encendido no se permite el uso de una tapa no origina. • Esto puede causar riesgos de descarga eléctrica y otros riesgos.

CONFIGURACIÓN Y USO

⚠ ADVERTENCIA

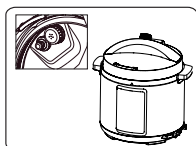
	Deje de usar el aparato si el cable de alimentación está dañado Reemplace el cable de alimentación dañado con un cable blando especial o reemplácelo con un ensamblaje especial comprado al fabricante o al centro de reparación autorizado.
	No coloque objetos extraños - Está prohibido insertar virutas de metal, agujas y otras materiales extraños en huecos y aberturas. - Esto puede causar riesgos de descarga eléctrica y problemas en las partes móviles.
	Coloque el aparato en un lugar fuera del alcance de los niños - Coloque el aparato en un lugar fuera del alcance de los niños. - Para evitar descargas eléctricas y quemaduras.
	Se prohíbe modificar el aparato - Modificar o reparar el aparato por personas no profesionales está prohibido. - El hacerlo puede causar un incendio o una descarga eléctrica. - La reparación o el reemplazo de las piezas deben realizarse en un centro de servicio autorizado.
	Los productos no deben sumergirse en agua ni salpicarse Hacerlo podría causar descargas eléctricas y cortocircuitos.

Advertencia al abrir la tapa

- Cuando la olla a presión eléctrica no está funcionando, no hay presión en la olla, la válvula flotante estará abajo;
- Cuando la olla a presión eléctrica está funcionando, la presión en la olla aumenta, la válvula flotante se eleva; no fuerce la apertura de la tapa antes de que la presión se haya evacuado completamente;
- Si es difícil abrir la tapa, por favor no la fuerce, de lo contrario, puede causar quemaduras o lesiones físicas.

CONFIGURACIÓN Y USO

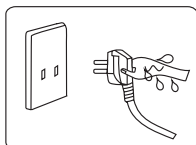
⚠ ADVERTENCIA



Revisar periódicamente

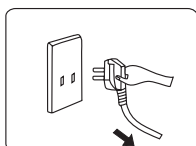
- Asegúrese de revisar periódicamente la tapa a prueba de bloqueos y el centro de la válvula de escape para asegurarse de que no estén bloqueados;
- No cubra la válvula de escape con objetos pesados ni la reemplace por otro objeto.

PRECAUCIÓN



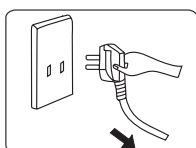
Nunca tire del enchufe con las manos mojadas

- Para evitar descargas eléctricas.



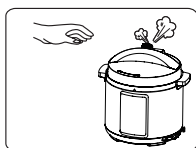
Al tirar del enchufe, debe pellizcar el enchufe

- Al tirar del enchufe, debe pellizcar el enchufe;
- No tire del cable de alimentación, de lo contrario lo dañará, causando descargas eléctricas y cortocircuitos.



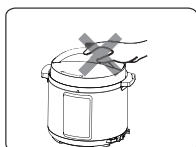
Desenchúfelo cuando no esté en uso

- De lo contrario, puede causar fugas, incendios o fallas



Durante el funcionamiento, nunca coloque las manos demasiado cerca de la salida de vapor.

- Durante la cocción, nunca coloque las manos demasiado cerca de la salida de vapor para evitar quemaduras.
- Durante la cocción, no cubra la salida de vapor con un trapo u otros artículos.

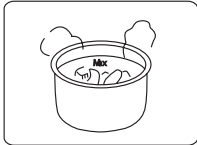
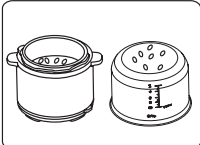
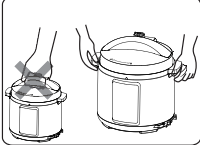


Cuando la olla esté funcionando, no toque la tapa

- Cuando la olla está funcionando, la tapa está a alta temperatura, no la toque;
- De lo contrario, puede sufrir quemaduras y escaldaduras.

CONFIGURACIÓN Y USO

PRECAUCIÓN

	La cantidad total de alimentos y agua no debe exceder la marca del máximo • La cantidad total de alimentos y agua no puede exceder la marca del máximo, de lo contrario, la olla estará sobrecargada, los alimentos pueden no cocinarse debidamente o provocar una falla.
	No use una olla que no sea la indicada • Retire cualquier objeto extraño de debajo de la olla o de la placa de calentamiento antes del uso. • De lo contrario, puede causar sobrecalentamiento y otras anomalías.
	No coloque la olla interior en otro aparato para calentar • Para evitar deformaciones o fallas.
	Cuando mueva el producto, use las asas del cuerpo de la olla • Al mover el producto, no lo sostenga directamente del asa de la tapa para evitar que la tapa se caiga.
No usar en las siguientes ubicaciones • No usar en lugares inestables; • No usar en lugares cercanos al agua y al fuego; • No usar cerca de paredes y muebles; • No usar en lugares expuestos a la luz solar directa y salpicaduras de aceite. • No coloque el aparato sobre una estufa o sobre otro aparato. El calor de una fuente externa dañará el aparato.	

CONDICIONES PARA ALMACENAR EL PRODUCTO

- Limpie periódicamente la olla y retire el aceite y la suciedad.
- Coloque la olla a presión eléctrica a 12 pulgadas de distancia de otros electrodomésticos de cocina.

CONFIGURACIÓN Y USO

LIMPIEZA Y MANTENIMIENTO

1. Limpiar después de cada uso.
2. Antes de la limpieza y el mantenimiento, desconecte el cable de alimentación hasta que el producto se enfríe.
3. Quite la tapa y la olla interior, limpie primero con detergente y luego enjuague bien con agua, seque con un paño suave.
4. Limpie el lado interno de la tapa con agua, la junta, la cubierta a prueba de bloqueos, el centro de la válvula de escape y la válvula flotante se pueden quitar para lavarlos, vuelva a instalarlos correctamente después del lavado, y luego seque el lado interno de la tapa con un paño.
5. Limpie el cuerpo de la olla con un trapo pero recuerde que está prohibido remojar el cuerpo de la olla en agua o rociarla con agua.

RESOLUCIÓN DE PROBLEMAS Y GARANTÍA

ANTES DE LLAMAR AL SERVICIO TÉCNICO

SI EL APARATO NO FUNCIONA:

- A) Asegúrese de que el aparato esté enchufado de forma segura. Si no lo está, retire el enchufe de la toma de corriente, espere 10 segundos y vuelva a conectarlo firmemente.
- B) Compruebe si hay un fusible quemado o un disyuntor principal disparado. Si éstos funcionan correctamente, pruebe el enchufe con otro electrodoméstico.

SI NINGUNO DE LOS RESULTADOS ANTERIORES RESUELVE EL PROBLEMA, COMUNÍQUESE CON UN TÉCNICO CALIFICADO. NO INTENTE AJUSTAR O REPARAR EL APARATO USTED MISMO.

SERVICIO AL CLIENTE

IMPORTANTE

NO DEVUELVA ESTE PRODUCTO A LA TIENDA

Si tiene problemas con este producto, por favor, contacte a W Appliance Co. a través del 1-855-855-0294.

UNA PRUEBA DE COMPRA CON FECHA, NO. DE MODELO Y CÓDIGO DE FECHA ES REQUERIDO PARA EL SERVICIO DE GARANTÍA

RESOLUCIÓN DE PROBLEMAS Y GARANTÍA

SOLUCIÓN DE PROBLEMAS

- Cuando ocurra lo siguiente, verifique exhaustivamente antes de enviarlo para su reparación.
- Si la falla no desaparece a después de la verificación anterior, comuníquese con nuestro centro de servicio autorizado para la reparación. Cualquier otro mantenimiento debe ser realizado por un representante del servicio técnico.

Problema		Motivo	Solución
Dificultad para cerrar la tapa		La junta no está instalada correctamente	Coloque la junta correctamente
		La válvula flotante aprieta la varilla de empujar	Presione ligeramente la varilla de empujar
Dificultad para abrir la tapa		La válvula flotante está elevada	Presione suavemente la válvula flotante hacia abajo con un utensilio largo
		Hay presión en la olla	Abra la tapa después de que se libere toda la presión.
Se escapa el vapor por la tapa		La junta no está instalada correctamente	Instale la junta como es debido
		Restos de comida en la junta	Limpie la junta
		Junta dañada	Reemplace la junta
		La tapa no está cerrada correctamente	Cierre la tapa correctamente
Sale vapor por la válvula flotante		Restos de comida en la junta de la válvula flotante	Limpie la junta de la válvula flotante
		Junta de válvula de flotante desgastada	Reemplace la junta de la válvula flotante
La válvula flotante no puede elevarse		Muy poca comida y/o agua en la olla interior	Añadir agua y comida según la receta
		Fugas de vapor en la tapa o la válvula de escape	Envíe el producto al centro de servicio para ser reparado
Sale vapor de la válvula de escape sin parar		La válvula de escape no está en la posición de sellado	Gire la válvula de escape a la posición de sellado
		Falla el control de presión	Envíe el producto al centro de servicio para ser reparado
Luz indicadora de encendido no enciende		Toma de corriente con falso contacto	Por favor, verifique la toma de corriente
Todos los indicadores parpadean	Pantalla con error E1	Falla del sensor inferior	Envíe el producto al centro de servicio para ser reparado
	Pantalla con error E2		
	Pantalla con error E8	Falla del interruptor de presión	Envíe el producto al centro de servicio para ser reparado
Arroz a medio cocer o demasiado duro		Muy poca agua	Añadir agua como corresponde
		Tapa abierta prematuramente	Después de completar el ciclo de cocción, deje la tapa puesta durante 5 minutos adicionales
Arroz demasiado blando		Demasiada agua	Reduzca la cantidad agua como corresponde

SOLUCIÓN DE PROBLEMAS Y GARANTÍA

GARANTÍA LIMITADA

licencia. Cualquier reparación, reemplazo o servicio de garantía, y todas las preguntas sobre este aparato deben dirigirse a W Appliance Co. al **1 (855) 855-0294** des de EE.UU. o Puerto Rico.

W Appliance Co. garantiza al comprador original que el aparato esté libre de defectos de material, piezas y mano de obra para el período designado para este electrodoméstico. La garantía comienza el día en que el aparato se compra y cubre hasta un período de **1 año (12 meses) por mano de obra/1 año (12 meses) por partes (solo defectos de fabricación)/servicio de transporte**. W Appliance Co. acuerda que, a su discreción, reemplazará el aparato defectuoso con uno nuevo o un aparato re-fabricado equivalente a su compra original durante el período de garantía.

Exclusiones: Esta garantía no aplica a lo siguiente:

1. Si la apariencia o el exterior del aparato ha sido dañado o desfigurado, alterado o modificado en su diseño o construcción.
2. Si el número de serie original del producto ha sido alterado o removido o no puede ser determinado fácilmente.
3. Si hay daños debido a sobretensión en la línea eléctrica, daño por parte del usuario al cable de alimentación de CA o conexión a una fuente de voltaje no adecuada.
4. Si el daño se debe a mal uso general, accidentes o actos de Dios.
5. Si existen intentos de reparación por parte de agentes de servicio no autorizados, uso de partes que no sean originales u obtenidas de personas que no sean las compañías de servicio autorizadas.
6. En unidades que han sido transferidas desde el propietario original.
7. A productos que hayan sido comprados como renovados, como nuevos, de segunda mano, en términos de venta final o "como se ve".
8. A productos usados en un entorno comercial o de alquiler.
9. A productos usados en entornos que no sean el doméstico ordinario o usados de otra manera que no sea de acuerdo con las instrucciones brindadas.
10. A los daños por servicios e instalaciones incorrectas.
11. Piezas de vidrio y otros artículos accesorios que se incluyen con la unidad.
12. Costos de transporte y envío asociados con el reemplazo de la unidad.
13. Pérdida de alimentos o pérdidas debidas a la falla del producto o una demora en el servicio, reparación o reemplazo.
14. Visitas técnicas para darle instrucciones de cómo usar su producto.
15. Visitas técnicas para reparar o cambiar el fusible de la casa, reiniciar el disyuntor o corregir el cableado de la casa.

LA REPARACIÓN O REEMPLAZO SEGÚN LO ESTABLECIDO EN ESTA GARANTÍA ES EL REMEDIO EXCLUSIVO DEL CLIENTE; W Appliance Co. NO SERÁ RESPONSABLE POR CUALQUIER DAÑO ACCIDENTAL O A CONSECUENCIA DEL INCUMPLIMIENTO DE CUALQUIER GARANTÍA EXPRESADA O GARANTÍA IMPLÍCITA EN ESTE APARATO, EXCEPTO EN LA MEDIDA DE LO PROHIBIDO POR LA LEY VIGENTE. CUALQUIER GARANTÍA IMPLÍCITA DE COMERCIABILIDAD DE APTITUD PARA UN PROPÓSITO PARTICULAR EN ESTE APARATO ESTÁ LIMITADA A LA DURACIÓN DE LA GARANTÍA.

Algunos estados no permiten la exclusión o limitaciones de daños incidentales o consecuentes, o limitaciones sobre cuánto dura la garantía. En estos casos, las exclusiones o limitaciones anteriores pueden no aplicarse a usted. Esta garantía le otorga a usted derechos legales específicos y puede que tenga otros derechos que varían de estado a estado.

Obtención de servicio: Para obtener servicio, documentación del electrodoméstico, suministros y accesorios, por favor llame al **1 (855) 855-0294** para crear un ticket de cambio o reparación. Por favor, asegúrese de proporcionar la fecha de compra, número de modelo y una breve descripción del problema. Nuestro representante de servicio al cliente se pondrá en contacto con usted o enviará instrucciones detalladas para la devolución.

W Appliance Co. no garantiza que el aparato funcionará adecuadamente en todas las condiciones ambientales, y no otorga ninguna garantía ni la representación, ya sea implícita o expresada, con respecto a la calidad, el rendimiento, la comerciabilidad o la aptitud para un propósito particular que no sea el propósito identificado en este manual del usuario. W Appliance Co. ha realizado todos los esfuerzos para asegurarse de este manual del usuario es preciso y se exime de responsabilidad por cualquier imprecisión u omisión que pueda haber ocurrido. La información en este manual de usuario está sujeta a cambios sin previo aviso y no representa un compromiso por parte de W Appliance Co. W Appliance Co. se reserva el derecho de realizar mejoras a este manual de usuario y/o a los aparatos descritos en este manual de usuario en cualquier momento sin previo aviso. Si encuentra información incorrecta en este manual, que sea engañosa o esté incompleta, comuníquese con nosotros al **1-855-855-0294**.

W Appliance Co.,
1356 Broadway
New York, NY 10018



© 2021 Commercial Chef is a W Appliance Company.
All Rights Reserved.

© 2021 Commercial Chef est une société W Appliance.
Tous les droits sont réservés.

© 2021 Commercial Chef es una W Appliance Empresa.
Reservados todos los derechos.