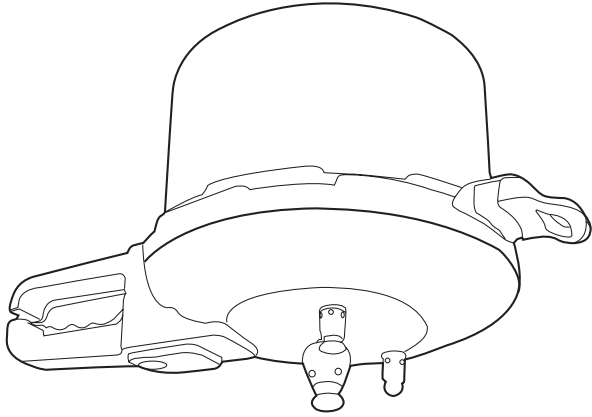


MODELO:
CP43070

OLLA A PRESION

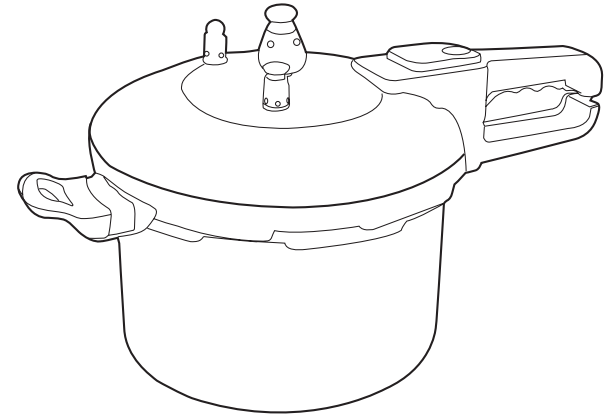


MANUAL DE INSTRUCCIONES

Continental
Platinum®

Continental
Platinum®

INSTRUCTION MANUAL



PRESSURE COOKER

MODEL:
CP43070

IMPORTANT SAFEGUARDS

To reduce the risk of personal injury or property damage, basic safety precautions should always be followed, including the following:

- 1) Read all instructions. Improper use may result in bodily injury or property damage.
- 2) Always check the exhaust pipe before use. Hold over up to light and look through exhaust pipe to be certain it is clear.
- 3) Do not fill pressure cooker over 2/3 full. For soup, rice, and dried vegetables which expand during cooking, do not fill cooker over 1/2 full. Over filling may cause a risk of clogging the vent pipe and developing excess pressure. See "Food Preparation Instructions."
- 4) Do not pressure cook applesauce, cranberries, rhubarb, pearl barley, oatmeal or other cereal, split peas, soup mixes containing dried vegetables or foods such as noodles, macaroni or spaghetti. These foods tend to foam, froth and sputter and may block the exhaust pipe.
- 5) This appliance cooks under pressure. Improper use may result in scalding injury. Make certain pressure cooker is properly closed before operating. Cover handle must be directly above the body handle. See "Operating Instructions."
- 6) Do not place the pressure cooker or attempt to pressure cook in a heated oven.
- 7) Extreme caution must be used when moving a pressure cooker containing hot liquids. Do not touch hot surface. Use handles or ear handle.
- 8) Do not open cooker until internal pressure has been completely reduced, pressure indicating valve has dropped and no steam escapes when the pressure limiting valve is removed. If the handles are difficult to push apart, this indicates that the cooker is still pressurized do not force it open. Any pressure in the cooker can be hazardous. See "Operating Instructions."
- 9) Caution: To ensure safe operation and satisfactory performance, replace the sealing ring sooner if it becomes hard or deformed.
- 10) Close supervision is necessary when the pressure cooker is used near children. It is not recommended that children use the pressure cooker.
- 11) Do not use pressure cooker for other than intended use.
- 12) Do not use this pressure cooker for pressure frying with oil.
- 13) When the normal operating pressure is reached, turn the heat down so all the liquid, which creates the steam, does not evaporate.
- 14) Any other servicing or operation not recommended in the instruction manual shall only be performed by an authorized service representative.

SAVE THESE INSTRUCTIONS

Con el fin de reducir el riesgo de que se produzca una lesión personal o daños a la propiedad, debe seguirse las siguientes precauciones de seguridad básicas:

- 1) Lea todas las instrucciones. El uso inadecuado del producto podría ocasionar lesiones personales o daños a la propiedad.
- 2) Verifique el tubo de escape antes de cada uso. Verifique lo contra la luz para asegurarse de que se encuentre libre de obstáculos y limpio.

3) No llene la olla a presión más de 2/3 de su capacidad. En el caso de sopa, arroz y verduras secas, las cuales se expanden durante la cocción, no llene la olla a más de la mitad de su capacidad. Si se llena demasiado, se corre el riesgo de que el tubo de ventilación o de escape se obstruya y que se produzca demasiada presión. Véase la sección "Instrucciones de preparación de alimentos".

4) No utilice la olla a presión para preparar puré de manzana, arándanos, ruibarbo, cebada perlada, avena u otros cereales, guisantes secos, sopas en polvo o verduras secas u otros alimentos tales como fideos, macarrones o espagueti. Estos alimentos tienden a formar espuma, crear efervescencia y chispear y por lo tanto podrían bloquear el tubo de ventilación o escape.

5) Este electrodoméstico lleva a cabo la cocción bajo presión. El uso inapropiado podría causar lesiones por quemaduras. Asegúrese de que la olla a presión se encuentre bien cerrada antes de utilizarla. El mango de la tapa debe quedar directamente por encima del mango de la olla. Véase las "Instrucciones del funcionamiento".

6) No coloque la olla a presión ni intente utilizarla dentro de un horno caliente.

7) Debe tenerse sumo cuidado al momento de trasladar la olla a presión si contiene líquidos calientes. No toque las superficies calientes. Utilice los mangos o las asas.

8) No abra la olla hasta que la presión interna se haya reducido completamente, la válvula que indica la presión señale que la presión haya bajado y que ya no salga más vapor al momento de retirar la válvula de restricción de presión. Si resultara difícil separar los mangos, esto es un indicativo de que la olla aún contiene presión y no se la debe forzar para abrirla. Toda presión dentro de la olla puede resultar ser peligrosa. Véase las "Instrucciones de funcionamiento".

9) Precaución: Para mantener un funcionamiento seguro y satisfactorio, remplace la empaquetadura tan pronto como se endurezca o se deforme.

10) Debe tenerse sumo cuidado si se utiliza la olla a presión en la presencia de niños. No es recomendable que los niños utilicen la olla a presión.

- 11) No utilice la olla a presión para otros fines.
- 12) No utilice esta olla para hacer frituras a presión con aceite.

PRECAUCIONES IMPORTANTES

GUARDE ESTAS INSTRUCCIONES ESTE PRODUCTO ES SÓLO PARA USO DOMÉSTICO

13) Una vez alcanzada la presión de funcionamiento normal, disminuya la potencia de tal manera que el líquido, que es lo que forma el vapor, no se evapore.
14) Todo tipo de mantenimiento o servicio no recomendado en este manual de instrucciones debe llevarse a cabo por parte del representante de servicio técnico autorizado.

I. FUNDAMENTOS DE FUNCIONAMIENTO

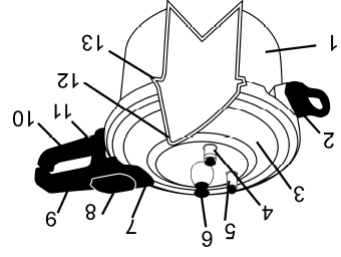
Durante el proceso de calentamiento, la olla se encuentra sellada con una empaquetadura de jébe. La presión dentro de la olla aumenta gradualmente y el punto de ebullición del agua incrementa de acuerdo a esto. Cuando la presión dentro de la olla exceda el límite especificado, la válvula de restricción de presión será empujada hacia arriba, dejando escapar una cierta cantidad de vapor a través del tubo de escape o ventilación. De esta manera la temperatura y la presión dentro de la olla se pueden mantener en cierto nivel. Si el tubo o abertura de escape se obstruye con alimentos, uno de los dispositivos de seguridad dobles permitirá el escape de manera automática por seguridad. Durante el proceso de cocción por calentamiento, y siempre que la tapa no se haya cerrado totalmente, la presión dentro de la olla no alcanzará los 5 Kpa. Una vez terminada la cocción, la presión dentro de la olla será mayor a 3 Kpa. En este caso la tapa quedará asegurada y no podrá abrirse para permitir un funcionamiento seguro.

II. PARÁMETROS TÉCNICOS

Presión de funcionamiento: 70 Kpa +/- 7 Kpa
Presión de seguridad: 98 140 Kpa
Presión de destrucción: > 500 Kpa
Presión dentro de la olla siempre que la tapa no se haya cerrado totalmente: < 5 Kpa
Presión en la tapa cuando la válvula indicadora esté asegurada: > 5 Kpa

III. ESTRUCTURA DE LA OLLA

(figura a la derecha)



- 1) Base de la olla
- 2) Asa
- 3) Tapa de la olla
- 4) Resorte de seguridad
- 5) Válvula de resorte de seguridad

THIS PRODUCT IS FOR HOUSEHOLD USE ONLY.

I. HOW PRESSURE COOKER WORKS

In the process of heating, the cooker is sealed by a rubber ring, pressure in the cooker is increasing gradually, and boiling point of water is increasing accordingly. When pressure in the cooker exceeds the specified limit, the pressure-limiting valve is pushing up, allowing steam to escape from the exhaust pipe keeping temperature and pressure inside the cooker at a certain level. If the escaping hole is blocked by food, one of the two safety valves will exhaust steam automatically for safety assurance. To ensure safe operation once cover is properly closed it will lock in this position when pressure reaches a certain point.

II. TECHNICAL PARAMETER

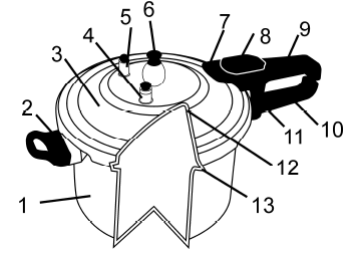
Working pressure:	70 Kpa ±7kpa
Safety pressure:	98 140 Kpa
Destroy pressure:	≥ 500 Kpa

Pressure inside the cooker under condition that the cover has not closed to full position: < 5 Kpa

Pressure in the cover when the indicating valve locked: >5 Kpa

III. STRUCTURE OF COOKER

- 1) Cooker body
- 2) Ear handle
- 3) Cooker cover
- 4) Spring safety valve
- 5) Pressure - limiting valve
- 6) Pressure indicating valve
- 7) Pushing plate
- 8) Upper handle
- 9) Push rod assembly
- 10) Lower handle
- 11) Blockade guard
- 12) Sealing ring



IV. OPERATING INSTRUCTIONS

Only under correct operational conditions, can the full advantages and long life be showed.

Follow operating instructions to take full advantages of your pressure cooker.

1) When using a pressure cooker for the first time, please add some edible oil to rim of pressure cooker as shown in Figure 1, for easy initial opening and closing.

2) The amount of food and water putting in the cooker can not exceed 2/3 of the cooker, water or soup can not be less than capacity 200 millimeter (about 2 bowls)

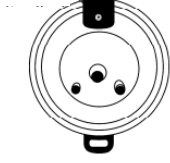
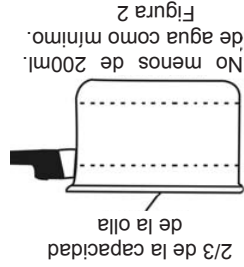
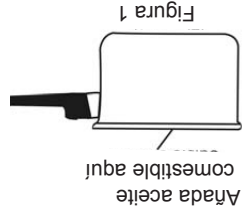
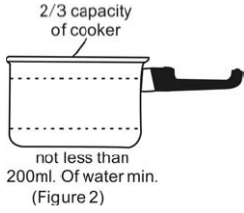
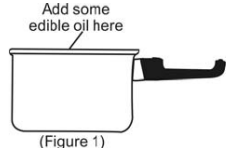
3) Always look through the exhaust pipe to make certain that it is clear before closing the cover, safety valve and pressure indicating valve should be in good order and indicating valve at the dropping position.

4) Put the cover on the cooker and turn the upper handle of the cover clockwise into the direction of the lower handle, as shown in Figure 3. At this moment, the pushing plate moves to its working position, the indicating valve has completely shown, as Figure 4.

5) Place the pressure - limiting valve on the exhaust pipe.

6) After the cover has been closed properly, cooking can be started with heat. It is normal for some steam to escape from exhaust pipe. Later in the cooking process the indicating valve rod will rise up and remain in the up position, so steam can escapes from the exhaust pipe with loud noise, at this point you can reduce heat till cooking completed.

7) Reduce pressure after cooking, set the cooker aside to a cool area or for quicker reduction of pressure place cooker under cold running water (Figure 5). **Pressure is completely reduced when the pressure indicating valve has dropped.** If the



5) Coloque la válvula de restricción de presión sobre el tubo de escape o ventilación. Una vez que la tapa queda bien cerrada, se puede iniciar la cocción utilizando el quemador de cocina a nivel alto. Cierta vapor saldrá del tubo de escape. Esto es

totalmente a la vista. Gire el mango superior de la tapa en el sentido de las agujas del reloj sobre el mango inferior de manera que encajen totalmente, tal como se muestra en la Figura 3. En este momento, la placa de funcionamiento se moverá a la posición de funcionamiento. La válvula indicadora debe quedar completamente a la vista como se muestra en la Figura 4.

6) Después de que la tapa ha sido cerrada correctamente, se puede comenzar a cocinar con calor. Es normal que escape algo de vapor por el tubo de escape. Más tarde en el proceso de cocción, la varilla de la válvula indicadora se elevará y permanecerá en la posición superior, por lo que el vapor puede escapar con un ruido fuerte. En este punto, se puede reducir el calor hasta que se complete la cocción.

7) Reduzca la presión después de cocinar, coloque el cocinero a un área fresca o para una reducción más rápida de la presión coloque el cocinero bajo agua corriente fría (Figura 5). **La presión se reduce completamente cuando la válvula indicadora de presión ha caído.** Si el

1) Para utilizar su nueva olla por primera vez, añada un poco de aceite comestible como se muestra en la figura 1 para facilitar la apertura y cerrado de la olla. 2) La cantidad de alimentos y de agua que se coloque en la olla no deberá exceder dos tercios de la capacidad o volumen de la olla. El agua o la sopa no pueden ser menores a 200 mililitros (aproximadamente 2 tazas). 3) Siempre verifique el tubo de escape o ventilación para asegurarse de que no se encuentre obstruido antes de cerrar la tapa. La válvula de seguridad y la válvula indicadora de presión deben encontrarse en óptimas condiciones. La válvula indicadora debe encontrarse en la posición totalmente a la vista como se muestra en la Figura 4.

IV. INSTRUCCIONES DE FUNCIONAMIENTO

- 6) Válvula de restricción de presión
- 7) Válvula indicadora de presión
- 8) Placa de compresión
- 9) Mango superior
- 10) Sistema de varilla de compresión
- 11) Mango inferior
- 12) Protector de bloqueo
- 13) Empaquetadura

normal. Luego, la varilla de la válvula indicadora se elevará y permanecerá en posición hacia arriba. Cuando el vapor salga del tubo de escape, se oirá un sonido fuerte. En este momento se puede bajar el fuego de la cocina para reducir la temperatura hasta com-

pletar la cocción.
7) La presión disminuirá una vez terminada la cocción. Coloque la olla aparte para permitir que se enfríe hasta que la presión haya disminuido completamente. Si se desea enfriar la olla inmediatamente, colóquela dentro de un recipiente con agua fría hasta que la presión haya quedado totalmente reducida.

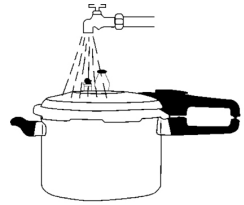
La presión se habrá reducido completamente cuando la válvula indicadora de presión haya bajado. Si la válvula indicadora de presión permanece en posición hacia arriba, significa que aún existe presión dentro de la olla. Continúe enfriando hasta que la válvula indicadora de presión baje. Una vez reducida completamente la presión, retire la válvula de restricción de presión. Siempre retire la

8) Cuando ya no salga más vapor y la varilla de la válvula indicadora haya bajado, debe empujarse la placa hasta el fondo manualmente según indique la fecha. Abra la tapa en el sentido contrario a las agujas del reloj. Si la válvula indicadora no ha bajado, esto significa que aún hay presión dentro de la olla. En este momento el dispositivo de conexión de presión resulta efectivo para permitir la debida seguridad. En este caso, no puede abrirse la tapa. No intente forzarla para abrirla. Simplemente presione la válvula indicadora hacia abajo con un palito de madera y deje que el resto del vapor que aún queda dentro de la olla escape completamente. Luego abra la tapa como se muestra en

las Figuras 6 y 7.
9) Mantenimiento del protector de bloqueo: Con el fin de mantener el agujero del protector de bloqueo libre así como la higiene de la olla, debe lavarse el protector de bloqueo después de cada uso. Gire el protector de bloqueo en el sentido contrario a las agujas del reloj hasta una posición de 60°. Retírelo y lávelo. Vuelva a colocarlo girando en el sentido de las agujas del reloj como se muestra en la Figura 8.

10) Desarmado y reemplazo de la válvula de resorte de seguridad: La vida útil de la válvula de resorte de seguridad es bastante larga en general. No requiere desarmarse bajo condiciones de funcionamiento normales. Simplemente tire del anillo para asegurar que quede

pressure indicating valve remains in its raised position, there may still be pressure inside the pressure cooker. Continue to cool until the pressure indicating valve drops. After pressure has been completely reduced, remove the pressure limiting valve and open cover. **Always remove the pressure limiting valve before opening the cover.**



(Figure 5)

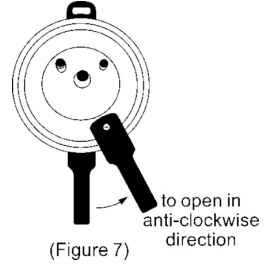
8) When there is no longer steam escaping out and the indicating valve rod has dropped, you can open cover. Push the pushing plate to end by the thumb of your hand per the arrow direction on the pushing plate. Open the cover in the counterclockwise direction. Do not try to open it by force, press the indicating valve downwards to let the remaining steam escape completely before opening (Figures 6 and 7).

9) Maintenance of blockade guard: In order to ensure the clear passage of steam through the pressure limiting valve, the blockade guard on the cover should be washed after each cooking. First turn the blockade guard counterclockwise to the angle of 60°, take it out and wash it. Then put it back after cleaning and turn it clockwise for its installation (Figure 8).



(Figure 6)

10) Dismantle and replacement of spring safety valve: the use life time of a spring safety valve is rather long. Generally speaking, it requires no dismantle under normal operational conditions. In order to avoid its abnormal failure, pull the lifting ring up lightly to ensure a clear path for the steam. If the leakage or failure of the spring safety valve occurs, there might be some foreign materials to affect the normal steam passage of this valve. Please dismantle or replace it in the order of the illustrated picture, as Figure 9. Take the "acorn nut" and "nut" out with screwdriver, then take out the "lifting ring", "valve core", and "spring". After washing, put them back in a reverse order.



(Figure 7)



(Figure 8)



Figura 8

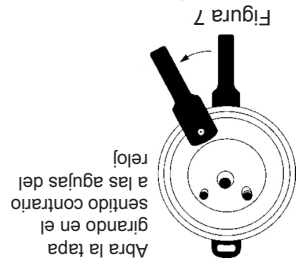


Figura 7



Figura 6

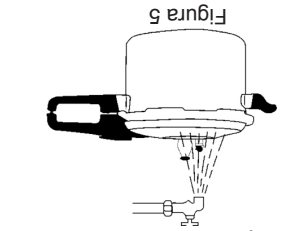
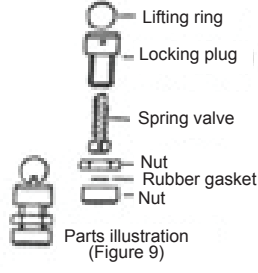


Figura 5

VI. ATTENTION

- Do not open the cover forcibly when the indicating valve has not dropped down.
- In case of exhaust pipe blocked in operation of cooking, the pressure must be reduced by forced cooling, then open the cover and clear the steam escaping hole, it can be used again.
- If the cooker is not in use for a long time, the pushing plate must be checked before being put into operation.
- While in operation of cooking, do not take out the pressure limiting valve; do not put any weight on it or use others instead.
- In order to ensure safety, never use any metal tensible ring to increase sealing.
- Do not use air escaping method to lower the pressure, when soup or porridge is cooked.
- When in operation, hit or knock should be avoided to ensure there is no steam leakage due to the deformation of cooker body and cover.



VII FOOD PREPARATION INSTRUCTIONS

Food name	Food (kg)	Water (l)	Cooking time (minute)	Cooking status	Remark
Rice	1.5	1.2	5	Done	Natural cool
Porridge	0.2	2	10	Done	Natural cool
Spareribs	1	0.6	15-18	Done meat	Slice
Pig leg	1	0.8	20-25	Done meat	Slice
Chicken	1.5	1	25	Cut meat off bones	Whole chicken
Young chicken	1	0.6	20	Cut meat off bones	Whole chicken
Pork	1	0.5	15	Done meat	Slice
Beef	1	0.6	15	Done meat	Slice
Lamb	1	0.8	15	Done meat	Slice
Fish	1	0.45	10	Cut meat off bones	Cutting piece steam

Nombre del alimento (Kg)	Alimento (Litros)	Tiempo de cocción (min)	Condiciones de cocción	Comentarios
Arroz	1.5	1.2	5	Bien Cocido
Guisado	0.2	2	10	Bien Cocido
Costillas magras	1	0.6	10-18	Corte la carne Cocida
Pierna de cerdo	1	0.8	20-25	Corte la carne Cocida
Pollo maduro	1.5	1	25	Corte la carne de los huesos
Pollo tierno	1	0.6	20	Corte la carne de los huesos
Cerdo	1	0.5	15	Corte la carne Cocida
Carne de res	1	0.6	15	Corte la carne Cocida
Cordero	1	0.8	15	Corte la carne Cocida
Pescado	1	0.45	10	Corte la carne de los huesos

VI. INSTRUCCIONES DE PREPARACIÓN DE ALIMENTOS

- No abra la tapa a la fuerza cuando la válvula indicadora no haya bajado.
- En caso de que el tubo de escape se encuentre obstruido durante la cocción, deberá reducirse la presión entrando la olla. Luego abra la tapa y deje salir el vapor a través del agujero para usarse de nuevo.
- Si no se va a utilizar la olla durante un período prolongado, la placa de compresión debe verificarse antes de volverse a utilizar.
- Durante el proceso de cocción, no retire la válvula de restricción de presión. No coloque ningún peso sobre la válvula ni utilice otras válvulas.
- Con el fin de mantener la seguridad, no utilice ningún anillo o empaquetadura de metal de tensión para incrementar el sellado hermético.
- No utilice ningún método de escape de aire para disminuir la presión al momento de preparar sopas o guisados.
- Debe evitarse golpear o hacer caer la olla en para evitar fugas de vapor debido a la deformación de la base de la olla y de la tapa.

V. ATENCIÓN

libre y sin obstrucciones. En caso de fugas o de fallas, desármela o rempácela en el orden que se muestra en la Figura 9. Para lavar, tome la tuerca con rosca y retírela con un destornillador. Luego retire el anillo, el núcleo de la válvula y el resorte. Después de lavar, vuelva a colocar las piezas en el orden contrario.

