

# SOGO



Human Technology

manual de instrucciones / instructions for use  
mode d'emploi



Olla a presión para microondas  
Microwave pressure cooker  
Marmite à pression pour micro-ondes

Precaución: lea y conserve estas importantes instrucciones  
Caution: please read and preserve these important instructions

ref. SS-10775



- **Importante: Por favor lea todas las instrucciones cuidadosamente antes de utilizar la olla a presión para microondas.**

## **NORMAS GENERALES DE COCCIÓN A PRESIÓN AVISO DE SEGURIDAD**

- Este aparato cocina bajo presión. El uso inapropiado de la olla a presión puede acabar en quemaduras.
- Esta olla a presión para microondas se destina para uso en hornos de microondas de 21 cuartos de su capacidad o superior (dimensión de la cavidad interior mínimo de 11,85 pulgadas de longitud y 11,85 pulgadas de ancho y una altura mínima de 6,30 pulgadas por encima de la bandeja del horno).
- El tamaño de la olla debe coincidir con el del horno microondas.
- Siga siempre las instrucciones del fabricante del horno de microondas. Antes de utilizar un nuevo horno microondas, siga siempre las indicaciones de instalación y funcionamiento y precauciones de seguridad.
- Asegúrese de que el horno microondas siempre esté limpio y seco antes de su uso.
- La olla es sólo para uso en el horno microondas.
- **NO LA COLOQUE SOBRE CUALQUIER OTRA FUENTE DE CALOR.**
- **UTILICE SÓLO EN EL HORNO DE MICROONDAS. NO UTILICE GRILL U OTRAS OPCIONES. PUEDE HABER UN PELIGRO DE INCENDIO.**
  
- Se debe tener mucho cuidado al mover recipientes que contengan líquidos calientes.
- No deje que los niños estén cerca de la olla a presión o que jueguen con ella cuando se esté utilizando para cocinar.
- No coloque la olla vacía en el horno microondas. Siempre asegurarse de colocar la cantidad correcta de ingredientes con líquido en la olla (consultar el Manual del usuario).
- No llenar en exceso la olla. (Ver Tabla de instrucciones).
- Asegúrese de que la tapa se presiona firmemente en su posición y no esté obstruido antes de su uso.
- No cocinar a presión empanadillas.
- No utilice la olla a presión para freír.
- No utilice la olla a presión para otros fines para los que no

fue diseñado.

- Para que la cocción sea rápida y uniforme, corte la carne y verduras en pedazos pequeños.
  - Asegúrese de que el dispositivo de seguridad y la tapa están limpios y se han colocado correctamente.  
Siempre, al estrenar el producto, estimar el tiempo de cocción de cada receta. Si la comida no está cocida de acuerdo a las necesidades, aumentar el tiempo hasta que se cocinen los alimentos a su gusto (siempre se puede cocinar más tiempo si es necesario).
  - Las condiciones de funcionamiento, tales como presión alcanzada dentro de la olla a presión para microondas y el tiempo de cocción, son para horno microondas de una potencia nominal de 900 vatios.
  - Condiciones de funcionamiento para el horno microondas con menor o mayor potencia, puede llevar a una ligera variación de tiempos de cocción.
  - Asegúrese siempre de que la olla está bien cerrada antes de colocar en el horno de microondas.
  - Alimentos que tiendan a hacer espuma pueden obstruir los dispositivos de seguridad. Algunos ejemplos son los alimentos como las manzanas, arándanos, cebada perlada, harina de avena y otros cereales, fideos, tallarines, espaguetis, ruibarbo o guisantes.
  - Las patatas, las verduras, las manzanas y los huevos tienen que ser picados para evitar que estallen debido a la acumulación de vapor a presión en el interior.
- 
- Al cocinar los alimentos pastosos, sacuda suavemente la olla antes de abrir la tapa para evitar la expulsión de los alimentos.
  - No espesar el contenido al cocinar bajo presión.
  - Mover la olla a presión bajo presión con el mayor cuidado.
  - El horno de microondas puede calentarse, debido a la transferencia de calor de los alimentos cocidos, en el proceso de cocción. Siempre usar guantes si la olla está caliente o si la olla debe trasladarse de lugar después de la cocción.
  - Nunca forzar para abrir la olla a presión. No abrir antes de hacer que su presión interna haya salido completamente (ver instrucciones).
  - Después de cocinar las carnes con piel (p. ej., lengua de

buey), que puede hincharse bajo el efecto de la presión, no pinchar la carne mientras la piel está inflada; puede salir el vapor y le puede quemar.

- Es mejor mantener la olla a presión para microondas dentro del horno microondas durante un período determinado después del tiempo de cocción, según instrucciones del fabricante.
- No intente abrir la olla dentro del horno microondas.
- Evitar golpear la olla con cualquier cosa que pueda provocar fisuras. No utilizarla olla si se ha caído o se ha dañado de alguna manera.
- No intente manipular cualquiera de los sistemas de seguridad más allá de las instrucciones de mantenimiento especificado. (Consultar el Manual del usuario).
- Siempre use piezas de recambio originales. El no hacerlo puede causar daños o lesiones.

**Este producto es sólo para uso doméstico. Guarde estas instrucciones para futuras consultas**

- **CUIDADO:** El fuego que pueda producirse es común a todos los hornos microondas, utilizando cualquier recipiente en el horno microondas con deficiencias y por largo tiempo sin atención personal para el proceso de cocción.

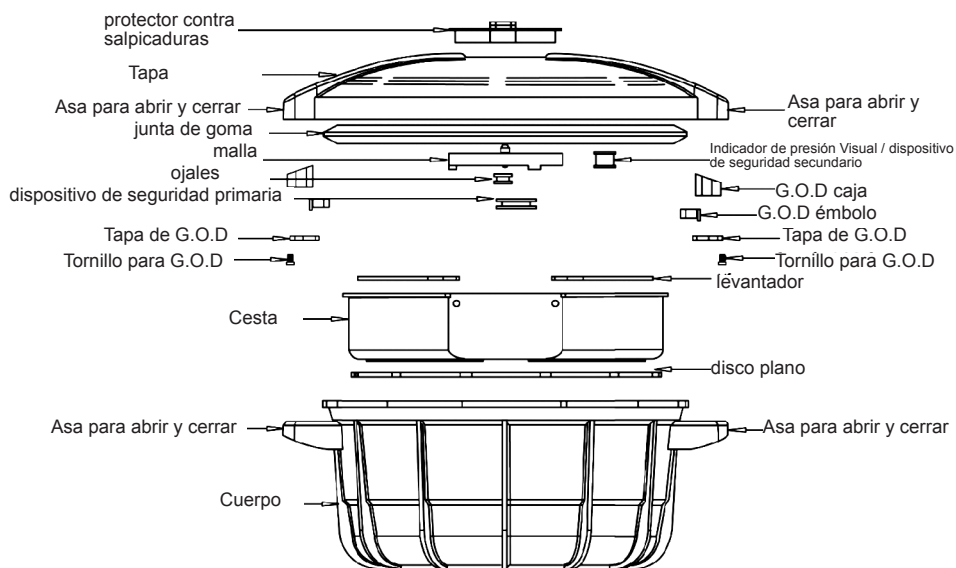
En tal caso, siga siempre las instrucciones del fabricante del horno de microondas en su libro de instrucciones.

Estos son algunos de los sitios web que dan / explican el funcionamiento de la olla a presión para microondas

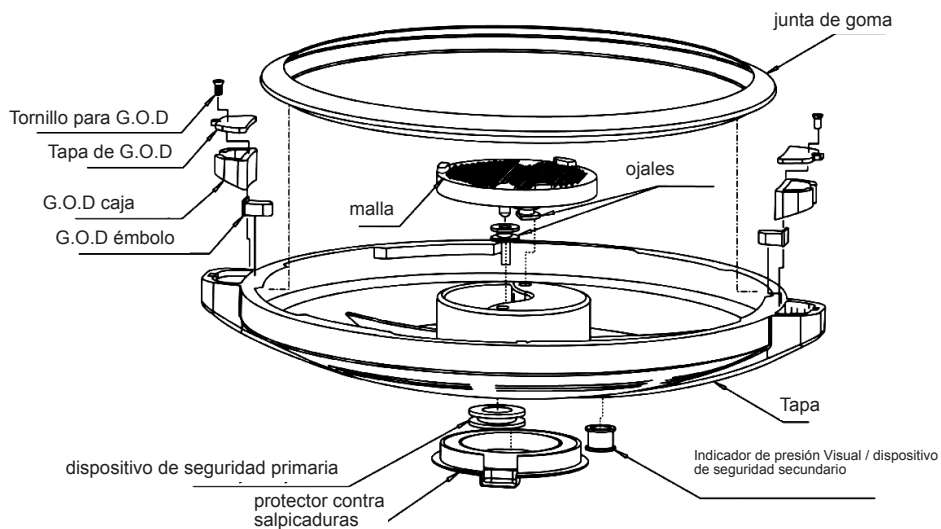
[www.docstoc.com/docs/4992636/microwave-cookware](http://www.docstoc.com/docs/4992636/microwave-cookware)

[www.fsis.usda.gov/factsheets/microwave\\_ovens\\_and\\_food\\_Seguridad/index.asp](http://www.fsis.usda.gov/factsheets/microwave_ovens_and_food_Seguridad/index.asp)

## NOMBRE DE LAS PIEZAS



## CONJUNTO DE LA TAPA



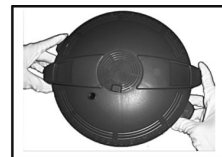
## INSTRUCCIONES PARA EL USUARIO

1. Antes de comenzar a utilizar la olla por primera vez, comprobar si todas las piezas están incluidas y lave todas las piezas con agua caliente y jabón, enjuagar y secar bien. Compruebe que se incluyen todas las piezas. Leer las instrucciones.
2. Coloque los ingredientes en la olla con la cantidad correcta de líquido que se muestra a continuación. Examine la tapa para comprobar si todos los sistemas de seguridad están limpios y en su lugar.

Contenido	Nivel de llenado de la olla
Los cereales y las legumbres, los guisantes secos, frijoles, lentejas, arroz y pasta	1 / 3 líquido
Los alimentos líquidos, sopas, guisos	1 / 2 líquido
Los alimentos sólidos, verduras junto con carnes	2 / 3 líquido

### 1 Nota:

- A) Si se llenan, los ingredientes pueden tocar la tapa, lo que puede llevar a un mal funcionamiento del sistema de seguridad. Asegurar firmemente ajustando en la posición y que no se encuentra obstruido.
  - B) La cantidad de agua que se añade para cocinar en la olla a presión para microondas es importante. Si hay exceso de agua la olla a presión se ha diseñado de forma que la junta pueda liberar el exceso de agua interior. Si bien esto no es peligroso, aún así, puede ser peligroso dentro del horno. Si la receta pide excedente de agua como sopas, es aconsejable cocinar con menos agua en la olla a presión para microondas y posteriormente añadir el agua.
3. Colocar la junta en su posición. Cierre la tapa, alinee las flechas de la apertura de la tapa y cierre, gire la tapa en sentido horario hasta que la apertura de la tapa quede firmemente cerrada. Garantiza la protección de salpicaduras si se presiona firmemente en su posición. El pistón grande garantiza una perfecta colocación de la junta cada vez que utilice la olla y evita que la junta se quede enganchada.
  4. Al cerrar la olla, si encuentra cualquier resistencia, asegúrese de que la junta se ha colocado dentro de la tapa correctamente y presione la parte superior de la tapa firmemente con apertura / cierre y gire el cierre/apertura a la derecha juntos. Véase la Fig. A.
  5. Ajuste el tiempo de cocción deseado. Cuando se cocina por primera vez siempre a más bajo tiempo de cocción para conocer los tiempos. Si la comida no está cocida según su requisito, aumentar el tiempo hasta que se cocinen los alimentos a su gusto. Añadir agua para mayor tiempo de cocción, lo que variará de 0,51 a 0,68 onzas por minuto de tiempo de cocción, dependiendo de la potencia del microondas.
  6. El indicador de presión (VPI) sube cuando la olla desarrolla presión. Si la olla está totalmente bajo presión, el principal el dispositivo de seguridad libera la presión suavemente. Esta acción es normal y permite que salga el exceso de vapor. También puede escuchar un silbido, que es normal.
  7. Una vez transcurrido el tiempo establecido, cuando el horno microondas emita un pitido, espere antes de abrir la puerta del horno microondas, según instrucciones del fabricante.
  8. La olla a presión para microondas se calienta durante la cocción debido al calor que se transfiere de la comida. Utilice siempre guantes para quitar la olla de su horno microondas. Vea la figura B.
  9. Es seguro para abrir la tapa, después de que el VPI baje. No intente abrir la olla hasta que VPI baje. Si VPI no ha descendido después de 2-3 minutos, utilice una cuchara para pulsar el VPI.



A

Cómo cerrar la olla a presión de microondas utilizando las asas de apertura / cierre



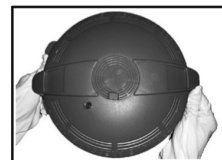
B

Extracción de la olla a presión del horno microondas



C

Empuje la VPI abajo con una cuchara si es necesario

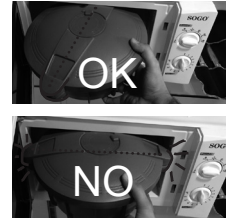


D

Abrir la olla a presión utilizando las asas de apertura / cierre

Si el VPI vuelve a subir, repita el procedimiento después de esperar más tiempo. Véase la Fig. C

10. Gire la tapa en sentido contrario al de las agujas con apertura / cierre y levantar la tapa de la olla. Véase la Fig. D.
11. Compruebe si se han cocinado los alimentos a su gusto. Si no siga las instrucciones dadas anteriormente añadiendo agua según se indica en la tabla.
12. Si la receta pide añadir más ingredientes, y además más tiempo de cocción, siga las instrucciones dadas anteriormente.
13. Para cocer al vapor, se puede quitar la rejilla.



## CARACTERÍSTICAS DE SEGURIDAD

### 1.0 Todos los componentes de su olla a presión para microondas han sido fabricados con materiales permeables al microondas que son compatibles con los alimentos. No hay piezas de metal que hayan sido utilizadas en el montaje. Todos los componentes pasan todas las normas de seguridad necesarias.

- LFGB (Directiva marco de la UE (CE) nO 1935/2004 y §§ 31 LFGB, publicado en el Bundesgesetzblatt (Gaceta Federal nO 55 de fecha 06.09.2005)
- REACH (Reglamento sobre el Registro, Evaluación, Autorización y Restricción de las Sustancias Químicas, Reglamento CE 1907 / 2006)
- RoHS (Restricción del uso de ciertas sustancias peligrosas en aparatos eléctricos y electrónicos Reglamentos 2008. Estos Reglamentos aplican directiva de la UE 2002/95)

### 2.0 La olla a presión para microondas es perfectamente segura para su uso.

### 3.0 La olla viene con 6 funciones de seguridad.

- A. Dispositivo de seguridad primaria.
- B. Indicador visual de presión (VPI)
- C. Dispositivo de seguridad integrado secundario con el VPI. d.
- D. La Junta del dispositivo de desplazamiento. (G. O. D. )
- E. Rejilla
- F. Mecanismo de bloqueo

### A. Dispositivo de seguridad principal

La olla está equipada con un dispositivo de seguridad. Esto funciona en torno a 3,911 libras/pulgada cuadrada.

Esto puede variar un poco dependiendo de la potencia del horno de microondas.

Cuando la presión se acumula dentro de la olla, después de una primera emisión de vapor durante un rato, el VPI se levanta, lo que indica la acumulación de presión. Si la olla llega a la presión máxima, el principal dispositivo de seguridad libera el vapor. El principal dispositivo de seguridad actúa como un dispositivo de liberación de presión y un dispositivo de control.

### B. Indicador visual de presión (VPI) Dispositivo secundario

La olla está equipada con un VPI dispositivo secundario de seguridad. Cuando la presión se inicia dentro de la olla, el indicador de presión visual es empujado hacia arriba, por lo que subirá por encima de la superficie superior de la tapa. Esto indica que su olla está bajo presión. De igual modo, después de la cocción en el horno de microondas, el VPI bajará cuando la presión en el interior de la olla baja a "cero", lo que le da indicación visible que puede abrir la olla. Por favor, consulte las instrucciones del usuario (Punto 9) sobre el modo de comprobar si la presión ha bajado a cero.

- C. Si el principal dispositivo de seguridad no funciona debido a una sobrecarga o de la obstrucción, la presión en el interior se va por encima del nivel normal y el sistema de seguridad secundario (integrada en el Indicador visual de presión) funcionará en torno a 6,401 libras/pulgada cuadrada que permite que salga el exceso de vapor. Si esto también se atasca, el indicador visual de presión está empujado por el exceso de presión y el orificio está expuesto difundir rápidamente el vapor. Esto puede estar acompañado por espuma sobre los ingredientes.

### D. Dispositivo de la Junta de desplazamiento (G. O. D.)

- Este dispositivo de seguridad garantiza que la olla no aumente la presión si la tapa no está cerrada correctamente.
- Asegúrese siempre de que la tapa está completamente cerrada antes de usar, alineando la flecha de la tapa apertura / cierre.

### E. Rejilla

- Este dispositivo asegura el principal dispositivo de seguridad que no debe estar obstruido. Esta olla no va a generar presión si la rejilla no está firmemente instalada en la tapa.

### F. Mecanismo de bloqueo borde

- La olla y la tapa están diseñadas con un único mecanismo de bloqueo. Cuando se cierra la olla por completo, se puede oír un "clic" cuando el mecanismo de bloqueo ha acoplado. Cuando la olla montada está aún con poca presión interna, el bloqueo impide la apertura de la olla. Sólo cuando la presión interna disminuye a niveles completamente seguros, la olla puede ser abierta.

## CÓMO MANTENER LA OLLA A PRESIÓN PARA MICROONDAS

- A. Es importante mantener todos los dispositivos de seguridad / tapa, limpia y libre de residuos de comida.
- B. Después de que se enfríe la olla, lavar la con agua tibia y jabón y secar inmediatamente.
- C. Retirar la junta, protector contra salpicaduras y la rejilla y lave la tapa como se describe más arriba. Sustituir la junta cada año.
- D. Nunca utilice lejía para limpiar la olla.
- E. Nunca utilice abrasivos o lana de acero.
- F. Cuando la comida quede pegada en el producto, lavar con agua jabonosa. Pastillas de limpieza hechas especialmente para ello pueden ser utilizadas. Si se forman manchas, limpie con un limpiador no abrasivo. Lavar con agua y jabón, enjuagar y secar.
- G. Cuando no esté en uso, limpiar la olla con agua jabonosa caliente y secar inmediatamente. Asegurarse de que todas las piezas estén limpias y almacenar en estado cerrado, preferentemente dentro del horno de microondas.
- H. La cúrcuma u otros colores alimenticios tienden a decolorar los plásticos. Esto de ninguna manera interfiere con el rendimiento de la olla.
- I. Cuando se utiliza lavavajillas para la limpieza de la olla a presión, por favor, retire el dispositivo de seguridad indicador de presión visual secundaria.

## SOLUCIÓN DE PROBLEMAS

PROBLEMA	CAUSA	CONSEJOS
Olla no produce presión	Hay fugas en la Junta. El indicador visual de presión está fundido. La tapa no está cerrada correctamente. La tapa no está bien colocada en su lugar.	Limpie y vuelva a intentarlo, consulte también el apartado " Fuga de la Junta " a continuación. Volver a poner el indicador de presión Visual. Cierre bien la tapa. Colocar la tapa con firmeza.
Fugas de la junta	La junta está sucia o tiene partículas de alimentos. Desgastada la Junta. Elemento dañado o la tapa.	Limpia la olla y limpie la junta. Sustituir la junta nueva. Garantizar atención a la manipulación y el almacenamiento. Nota: Las tapas y cuerpos que no pueden ser reparados.
El indicador visual de presión, no sube.	La junta está sucia o tiene partículas de alimentos. Desgastada la Junta. Elemento dañado o la tapa.	Ver " Fuga de la Junta " anterior. Cierre bien la tapa.
El indicador visual de presión se desconecta	Dispositivo de seguridad primaria y la secundaria no funcionan correctamente.	Compruebe la cantidad de alimentos es excesivo. Limpiar la rejilla y el dispositivo de seguridad y vuelva a intentarlo.
La olla no cocina	Hay fugas en la Junta. El indicador visual de presión tiene escape. No hay suficiente líquido durante el tiempo de cocción.	Ver " Fuga de la Junta " Consulte el apartado "Indicador visual de presión se revienta" Consulte las instrucciones "Cómo utilizar" y en el cuadro de instrucciones para el usuario para conocer la cantidad de agua que se va a utilizar.



## ¿POR QUÉ UTILIZAR UNA OLLA A PRESIÓN PARA MICROONDAS?

Al cocinar los alimentos en el horno microondas, el agua hierve a 212 °F y se mantendrá en esta temperatura durante el proceso de cocción. Esto es porque las tapas de las ollas tienen un sello hermético y no permite que escape el vapor, a continuación, la presión dentro de un pan es mayor y el contenido realmente alcanza temperaturas más altas y, por lo tanto cocina los alimentos mucho más rápido.

La olla a presión para microondas no permite que el aire o líquidos escapen durante la cocción hasta que la presión interna es suficiente, lo que permitiría un aumento de las temperaturas por encima de 212 °F. Durante la cocción, el vapor a presión interior asegura que la tapa no se mueva, evitando extracción accidental. Los sabores quedan concentrados por la presión y por el menor tiempo de cocción. Con menos líquido para calentar y cocinar, la temperatura y tiempos de cocción son mucho más rápidos y por lo tanto es un ahorro de energía considerable. También es posible cocinar varios alimentos juntos, añadiendo los que requieren menos tiempo más adelante en el proceso de cocción. La olla de vapor incluye una cesta para permitir que los alimentos se mantengan separados. Incluso se puede cocinar un sabroso plato de postre y otro diferente de vapor al mismo tiempo. Sin embargo, la olla a presión para microondas nunca debe llenarse a más de 2/3 de su altura con alimentos sólidos o medio lleno con los alimentos que producen espuma, por ejemplo arroz, frijoles, pastas etc. Se puede añadir una cucharada de aceite en la olla para reducir la espuma.

Como se cocinan los alimentos por encima de 212 °F, las bacterias y los virus quedan eliminados. La distribución del calor es uniforme y por eso no hay puntos calientes o fríos. No es necesario mezclar los alimentos durante la cocción.

En la olla a presión, no es necesario sumergir los alimentos en agua como se haría en el proceso de cocción en el horno. Sólo

la suficiente agua para cocinar (o de otro líquido) como se describe en las recetas en las siguientes páginas. Esto significa que es una forma saludable de cocinar ya que las vitaminas y los minerales no se disuelven con facilidad en el agua. Nunca se deberá utilizar menos líquido de lo que es indicado y nunca utilizar aceite en lugar de agua.

## CONSEJOS Y SUGERENCIAS

- La olla a presión para microondas es un nuevo y exclusivo método de cocción. Usted podrá disfrutar de la velocidad de un microondas sin las texturas gomosas que se pueden asociar con la cocina con microondas. Las siguientes recetas fueron desarrolladas utilizando microondas de 900W. Las diferentes potencias de los microondas varían enormemente el tiempo de cocción. Por favor, compruebe la potencia antes de su uso. El tiempo de cocción será necesario ajustarlo ligeramente dependiendo de la potencia del microondas.
- Aunque no sea esencial, pasar por la sartén las carnes, hacerlo le añadirá sabor a los platos que no se pueden condimentar con especias. Vale la pena el paso extra.
- Algunas salsas espesas se benefician con el proceso de cocción en el microondas. Esto se puede hacer mediante agitación de una lechada (agua y maicena) en la olla caliente con el líquido. Este es un proceso sencillo y, como resultado de una más rica salsa y más uniforme para la comida. Combinar dos cucharadas de agua fría y dos cucharadas de maicena. Mezclar bien y añadir a la salsa caliente para cocinar. Revuelva hasta que esté bien incorporado. Si la salsa no se espesa, poner la olla en el horno durante treinta segundos para volver a calentar la salsa y remover de nuevo.

**NOTA: Si la masa fundida es demasiado espesa sólo tiene que añadir una cucharadita de agua hasta que esté lo suficientemente líquida para verter.**

- **Important: - Please read all instructions carefully before using your Microwave Pressure Cooker.**

## GENERAL RULES FOR PRESSURE COOKING SAFETY NOTICE

- This appliance cooks under pressure. Scalds may result from inappropriate use of the pressure cooker.
- This Microwave Pressure Cooker is intended for use in Microwave Ovens of 21 Quart capacity or higher (minimum inner cavity dimension of 11.85 inches length and 11.85 inches breadth and a minimum height of 6.30 inches above the tray).
- Match the size of the Microwave Pressure Cooker to the size of the Microwave Oven.
- Always follow the Microwave Oven Manufacturer's instructions. Before using a new microwave oven, always follow manufacturer's installation and operating and safety precautions.
- Always ensure Microwave oven is clean and dry before use.
- The Cooker is for Microwave oven use only.
- **DO NOT PLACE ON ANY OTHER HEATING SOURCE.**
- **USE ONLY MICROWAVE OPTION IN YOUR MICROWAVE OVEN WHILE USING MICROWAVE PRESSURE COOKER. DO NOT USE GRIL OR OTHER OPTIONS.** Failure can lead to melting of the Cooker or even a fire hazard.
- Extreme caution must be used when moving the appliance containing hot liquids.
- Do not let children operate or near the pressure cooker when in use under power.
- Do not place dry / empty cooker in Microwave oven. Always ensure correct amount of ingredients with liquid in the cooker (see User Instructions).
- Do not over fill the cooker. (Refer Table in User Instructions).
- Ensure the mesh is firmly pressed in its position and not clogged before use.
- Do not pressure cook dumplings.
- Do not use the pressure cooker for frying.
- Do not use the pressure cooker for purposes other the one for which it is intended for.
- For quick and even cooking, cut meat and vegetables in standard small bits.

- Ensure the safety devices and mesh are clean / clear and are positioned correctly.

Always, for the first time under estimate the cooking time for each recipe. If the food is not cooked as per your requirement, increase the time until food is cooked to your satisfaction (you can always cook it for more time if required).

- The operating conditions such as pressure reached inside the Microwave Pressure Cooker and the cooking time, stated in the manual are for Microwave Oven of a rated power of 900 Watt.
- Operating condition for Microwave oven with lower or higher wattage, may lead to slight variations in cooking times.
- Always ensure the cooker is properly closed before placing into the microwave oven.
- Food items that tend to foam, froth and sputter may clog the safety devices. Some examples are foods such as apples, cranberries, pearl barley, oatmeal and other cereals, noodles, macaronis, spaghetti, rhubarb or split peas.
- Potatoes, vegetables, apples and eggs have to be pricked to prevent them from bursting due to build up of steam pressure inside.
- When cooking doughy food, gently shake the cooker before opening the lid to avoid ejection of food.
- Do not thicken when cooking under pressure.
- Move the pressure cooker under pressure with the greatest care.
- The Microwave Cooker may get warm, due to transfer of heat from the cooked food, in the cooking process. Always use gloves / mittens when the cooker is hot or when the cooker is taken out after cooking.
- Never force open the pressure cooker. Do not open before making sure that its internal pressure has completely dropped (see User Instructions).
- After cooking meat with a skin (e.g. ox tongue), which may swell under the effect of pressure, do not prick the meat while the skin is swollen; you might be scalded.
- It is better to keep the Microwave Pressure cooker inside the Microwave Oven for a specified period after the set / cooking time is over, as per the manufacturer's instructions.
- Do not attempt to open the Cooker inside the Microwave

Oven.

- Avoid striking rim of the body with anything which causes nicks. Discontinue use of the cooker if it is dropped or damaged.
- Do not tamper with any of the safety systems beyond the maintenance instructions specified. (See User Instructions).
- Always use only genuine spare parts. Failure to do so may cause damage or injury.

**This produce is for household use only. Please keep these instructions.**

- **CAUTION: Fire is common to all Microwave Ovens even with any microwave safe utensil used in the Microwave oven with inadequate water cooked for abnormally long time without personal attention to the cooking process.**

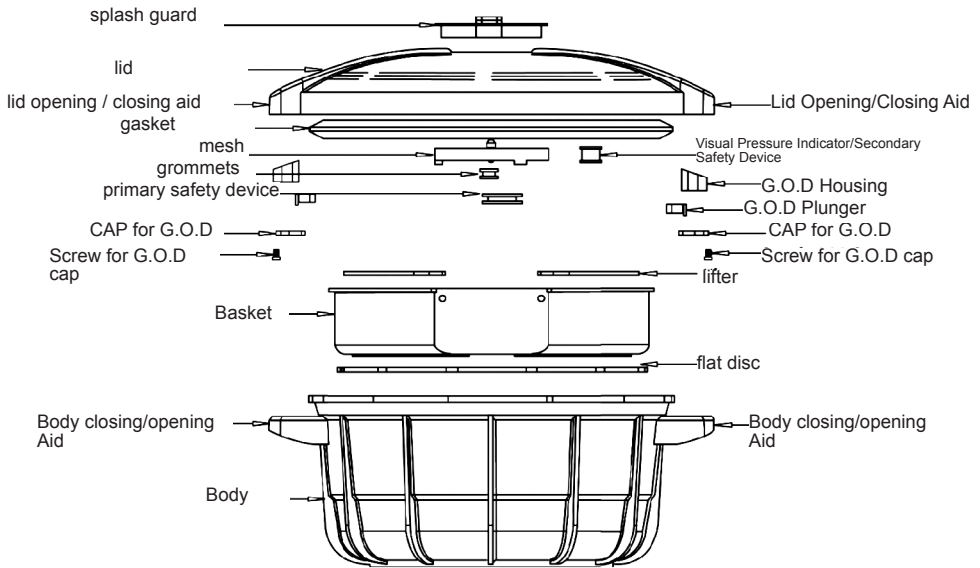
**In such a case, always follow the Microwave oven manufacturer's instructions contained in their instruction book.**

**These are some of the web sites which give / explain Microwave Oven Cooking**

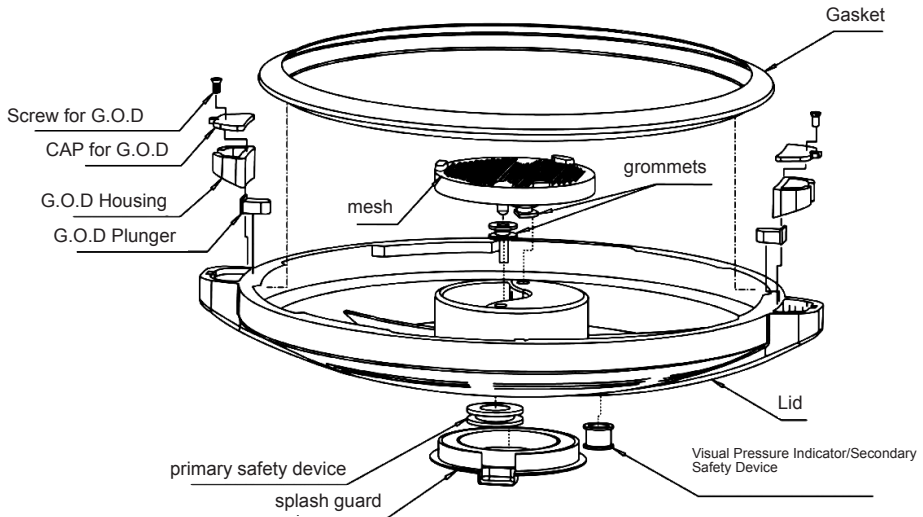
**[http:// www.docstoc.com/docs/4992636/microwave-cookware](http://www.docstoc.com/docs/4992636/microwave-cookware)**

**[http://www.fsis.usda.gov/FactSheets/Microwave\\_Ovens\\_and\\_Food\\_Safety/index.asp](http://www.fsis.usda.gov/FactSheets/Microwave_Ovens_and_Food_Safety/index.asp)**

## DESCRIPTION OF PARTS



## LID ASSEMBLY



## USER INSTRUCTIONS

1. Before you start using the cooker for the first time, check if all the parts are included and wash all the parts with hot soapy water, rinse and dry thoroughly. Please check all parts are included. Read Instructions.
2. Place the ingredients in the cooker with the correct amount of liquid as below. Examine lid to check if all safety systems are clean and in place.

Contents	Cooker fill level not more than
Cereals and pulses, dried peas, beans, lentils, rice	full including liquid
Liquid foods, soups, stews	½ full including liquid
Solid foods, vegetables, one pot meal joints	full including liquid

### 1 Note:

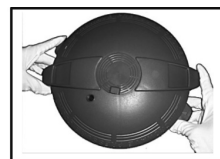
- a) If you overfill, the ingredients may touch the mesh assembly which may lead to malfunctioning of the safety system. Ensure mesh assembly is firmly pressed in position, and is not clogged.
- b) The amount of water that is added for cooking in the Microwave Pressure Cooker is important. If excess water is added for cooking, the pressure cooker is so designed that the gasket may release the excess water inside the Microwave Oven. While this is not dangerous, it still will make a mess inside the Oven.

If the recipe calls for excess water like soups, it is advisable to cook with less water in the Microwave Pressure Cooker and add the water subsequently.

3. Place the gasket in position. Close the lid by aligning the arrows on the lid opening / closing Aid and body opening / closing Aid, turn the lid clockwise until the lid opening / closing Aid comes above the body opening / closing Aid. Ensure the splash guard is pressed firmly in position. The large plunger ensures perfect placement of gasket each time you use the cooker and avoids gasket from getting wedged.
4. While closing the cooker, if you find any resistance, ensure that the gasket is positioned inside the lid correctly and press top of the lid firmly holding opening / closing Aids and rotate the opening / closing Aids clockwise together. See Fig A.
5. Set the cooking time as desired. When cooking for the first time always under estimate the cooking time. If the food is not cooked as per your requirement, increase the time until food is cooked to your satisfaction. Add water for extra cooking times, this will vary from 0.51 ounces to 0.68 ounces per minute of extra cooking time, depending on power rating of the Microwave Oven.

The Visual Pressure Indicator (VPI) rises when the cooker develops pressure. When the cooker is fully pressurised, the primary safety device releases pressure gently. This action is normal and allows excess steam to escape. You may also hear hissing sound, which is normal.

7. After the set time is over, and the microwave oven beeps, wait before opening the microwave oven door as per manufacturer's instructions.
8. The microwave pressure cooker becomes warm during cooking due to heat being transferred from the food. Always use pot holder / gloves / mittens to remove the cooker from your microwave oven. See Fig B.
9. It is safe to open the lid, after the VPI drops. Do not attempt to open the cooker until VPI drops. If VPI has not dropped down after 2-3 minutes, used a spoon to press the VPI down. If the



A

How to close the microwave pressure cooker using the opening/ closing aids



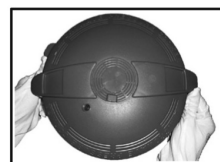
B

Removing the microwave pressure cooker from the microwave oven



C

Push the VPI down with a spoon if needed



D

How to open the microwave pressure cooker using the opening/ closing aids

VPI pops up again, repeat the procedure after waiting for more time. See Fig C.

10. Turn the Lid anticlockwise using the opening / closing aids and lift the lid off the body. See Fig D.
11. Check if the food is cooked to your satisfaction. If not follow instructions given above adding water as per the Table.
12. If your recipe calls for addition of more ingredients / stirring, and further cooking, follow instructions given above.
13. For steaming food, you can remove the Mesh.



## SAFETY FEATURES

**1.0 All components of your Microwave Pressure Cooker have been manufactured with microwave permeable materials which are food compatible. No metal parts are used in the assembly. All components pass all the necessary global standards as,**

- LFGB (EU Framework Directive (EC) No. 1935/2004 and §§ 31 LFGB, published in the Bundesgesetzblatt (Federal Law Gazette) No. 55 dated 06.09.2005)
- REACH (Regulation on Registration, Evaluation, Authorisation and Restriction of Chemicals-EC Regulation 1907 / 2006)
- RoHS (Restriction of the Use of Certain Hazardous Substances in Electrical and Electronic Equipment Regulations 2008. These Regulations implement EU Directive 2002/95)

**2.0 Your Microwave Pressure Cooker is perfectly safe to use.**

**3.0 Your cooker comes with 6 safety features a. Primary safety device.**

- b. Visual Pressure Indicator. (VPI) cum
- c. Secondary safety device integrated with the VPI. d. Gasket Offset Device. (G.O.D.)
- e. Mesh
- f. Edge Lock Mechanism

**a. Primary Safety Device**

Your Cooker is equipped with a Primary Safety device. This operates at around 3.911 Pounds/ sq inch.

This may vary slightly depending on power of the Microwave oven.

As the pressure builds up inside the cooker, after an initial emission of steam for a while, the VPI will lift up indicating the pressure build up. When the cooker reaches the designed pressure, the primary safety device will release the steam. The Primary safety device acts as both an excess pressure releasing device and a pressure controlling device.

**b. Visual Pressure Indicator (VPI) Cum Secondary Device**

Your Cooker is equipped with a VPI cum Secondary safety Device. When Pressure starts building inside the cooker, the Visual Pressure Indicator is pushed up and will rise above the top surface of the lid. This indicates that your cooker is under pressure. Similarly, after cooking is over the cooker is taken off

from the Microwave oven, the VPI will drop below when the pressure inside the cooker drops to "zero", giving you visible indication that you can safely open the cooker. Please see User Instructions (Point 9) on how to check if pressure has dropped to zero.

- c. If the primary safety device fails to function due to overload or blockage, the pressure inside goes above the normal level and the secondary safety device (integrated in Visual Pressure Indicator) will operate at around 6.401 Pounds/ sq inch allowing excess steam to escape. If this also gets clogged the Visual Pressure indicator is pushed out by excess pressure and the hole is exposed rapidly diffusing the steam. This may be accompanied by foaming / frothing on the nature of ingredients.

**d. Gasket Offset Device (G.O.D.)**

- This safety device ensures that the cooker will not build pressure if the lid is not properly closed.
- Always make sure the lid is fully closed before using, by aligning the arrow on the lid opening / closing aid with the body opening / closing Aid.

**e. Mesh**

This device ensures the primary safety device does not get clogged. This cooker will not build pressure if the Mesh is not firmly fitted into the cooker.

**f. Edge Lock Mechanism**

The cooker body and lid are designed with an unique locking mechanism. When you close the cooker completely, you can hear a click when the locking mechanism has engaged. When the assembled cooker is even under little internal pressure, the interlocking engagement prevents the opening of the cooker. Only when the internal pressure falls to completely safe levels, can the cooker be opened.

## HOW TO MAINTAIN YOUR MICROWAVE PRESSURE COOKER

- a. It is important to keep all safety devices / mesh, clear and free from food debris.
- b. Wash the cooker in warm soapy water after cooling and dry immediately.
- c. Remove the gasket, splash guard and the mesh and wash the lid as described above. Replace the gasket every year.
- d. Never use bleach to clean the cooker.
- e. Never use metal scrubber or Steel wool.
- f. Should food become baked on, soak in soapy

- water. Cleansing pads made especially for Non-stick finishes may be used. If severe staining occurs, clean with a Non-Abrasive cleaner only. Wash with soapy water, rinse and dry.
- g. When not in use, clean the cooker with warm soapy water and dry immediately. Ensure all the parts are clean and store in closed condition, preferably inside the microwave oven.
- h. Turmeric or other food colours tend to discolour plastics. This does not in any way interfere with the performance of the cooker.
- i. When a dish washer is used for cleaning of the Microwave Pressure Cooker, please remove the visual pressure indicator cum secondary safety device.

## TROUBLE SHOOTING

ENQUIRY	CAUSE	HELP / ADVICE
Cooker will not build pressure	Gasket leaking. Visual Pressure Indicator is blown out. Lid is not closed properly. Mesh is not fitted properly in place.	Clean and retry, also see "Gasket Leakage" below. Put back the Visual Pressure Indicator. Close the lid properly. Fit the mesh firmly.
Gasket Leakage	Dirty gasket or food particles on the rim. Worn Gasket. Damaged body or lid.	Wipe the cooker rim and clean the gasket. Replace the new gasket. Ensure careful handling and storage. Note: Lids and bodies cannot be repaired.
Visual pressure indicator does not rise.	Gasket Leaking. Lid not properly closed.	See "Gasket Leakage" above. Close the lid properly.
Visual Pressure Indicator Blows Off	Primary safety device and the secondary safety did not function correctly.	Check quantity of food is overfilled. Clean the Mesh, Primary safety device and the secondary safety device and retry.
Cooker Boils Dry	Gasket Leaking. Visual Pressure Indicator is blown Off. Insufficient liquid for the cooking time.	See "Gasket Leakage" See "Visual Pressure Indicator Blows Off" See instructions "How to Use" and table under user instructions to know the quantity of water to be used.



## WHY USE A MICROWAVE PRESSURE COOKER?

When cooking food on the hob, in the oven or microwave, water boils at 212°F and will stay at this temperature during the cooking process. This is because the lids of normal pans allow steam to escape. If a tight seal is formed then pressure inside a pan is increased and the contents will actually reach higher temperatures and consequently cook food much faster.

that does not permit air or liquids to escape during cooking until the designed internal pressure is reached, allowing temperatures to rise above 212°F. During cooking, the pressurised steam inside keeps the lid tightly in place, preventing accidental removal.

Flavours are sealed in by the pressure and shorter cooking times. With less liquid to heat and higher cooking temperatures, cooking times are much faster and energy savings are therefore considerable. It's also possible to cook several foods together, adding those that require less time later in the cooking process. A steamer basket is included to allow foods to be layered yet kept separate. You can even cook a savoury dish and steam a pudding at the same time! However, the Microwave Pressure Cooker should never be filled to more than 2/3 its height with solid food or half full with foods that foam and froth eg rice, dried beans, pasta etc. A tablespoon of cooking oil can be added to minimise foaming.

As the food is cooked at above 212°F, bacteria and viruses are killed, and heat is very evenly and quickly distributed meaning no hot or cold spots. Unlike conventional microwave cooking, standing time and stirring is not required.

In the Microwave Pressure Cooker, it is not necessary to immerse foods in water as one would do when boiling on the hob. Only enough water (or other cooking liquid) as outlined in the recipes on the following pages is required. This means that it is a healthy way to cook as vitamins and minerals are not dissolved so readily by the water. Never be tempted to use less liquid than indicated though and never use oil in place of water.

## TIPS AND SUGGESTIONS

- Pressure-cooking in a microwave is a new and unique method of cooking. You will enjoy the speed of a microwave without the rubbery textures you may associate with microwave cooking. The following recipes were developed using a 900W microwave. Microwave wattages vary greatly. Please check your wattage prior to use. Cooking times will need to be adjusted slightly depending on the wattage of your microwave.
- While not essential, searing or browning meats on the stove top in a skillet prior to pressure-cooking adds flavor to your dishes that can't be duplicated with spices. It's well worth the extra step.
- Some sauces benefit from being thickened after the cooking process in the microwave is complete. This can be done by stirring a slurry (water and cornstarch) into the hot cooking liquid. This is a simple process and will result in a richer sauce that more evenly coats the food. Combine two tablespoons of cold water and two tablespoons of cornstarch. Mix well and add to the hot cooking liquid sauce. Stir until well incorporated. If the sauce does not thicken right away, put the Cooker back in the microwave for thirty seconds to re-heat the sauce and stir again.

**NOTE: If the slurry is too thick just add an extra teaspoon of water until it is loose enough to pour in.**

- **Important: Veuillez lire toutes les instructions soigneusement avant d'utiliser la marmite à pression pour micro-ondes.**

## RÈGLES GÉNÉRALES DE CUISSON À PRESSION AVIS DE SÉCURITÉ

- Cet appareil cuisine sous pression. Les brûlures peuvent résulter de l'utilisation inappropriée du bol sous pression.
- Cette marmite à pression pour micro-ondes est destinée à l'usage dans des fours à micro-ondes de 21 quartiers de sa capacité ou supérieur (dimension de la cavité intérieure minimal de 11,85 pouces de longueur et 11,85 pouces de large et une hauteur minimale de 6,30 pouces au-dessus du tiroir du four).
- Coïncide avec la taille de la marmite à pression pour micro-ondes de la taille du four à micro-ondes.
- Suivez toujours les instructions du fabricant du four à micro-ondes. Avant d'utiliser un nouveau four micro-ondes, suivez toujours les indications d'installation et de fonctionnement et précautions de sécurité.
- Assurez-vous que le four micro-ondes soit toujours propre et sec avant son utilisation.
- Le bol est seulement pour utilisation dans le four micro-ondes.
- Ne le placez sur toute autre source de chaleur.
- N'utilisez que dans le four à micro-ondes alors utilisé marmite à pression. N'utilisez PARRILLA ou d'autres options. PEUT AVOIR UN DANGER D'INCENDIE.
- On doit veiller soigneusement à déplacer récipients contenant des liquides chaudes.
- Ne laissez pas les enfants de jouer près de la marmite à pression si vous utilisez pour la cuisine.
- Ne placez pas la marmite vide dans le four micro-ondes. Toujours veiller à placer la quantité correcte des ingrédients avec du liquide dans le bol (consulter le Manuel de l'utilisateur).
- Ne pas pourvoir en excès le bol. (Voir tableau des instructions).
- Assurez-vous que le couvercle vous appuyez sur fermement dans sa position et ne soit entravé avant son utilisation.

- Non cuisson à pression chaussons.
- N'utilisez pas la marmite à pression pour friture.
- N'utilisez pas la marmite à pression pour d'autres fins auxquelles a été conçu.
- Pour la cuisine rapide et uniforme, pour la viande et de légumes en morceaux petits.
- Assurez-vous que le dispositif de sécurité et couvercle sont propres et ont été correctement placé.

Toujours, pour la première fois d'estimer le temps de cuisson de chaque recette. Si la nourriture n'est cuite selon les besoins, accroître le temps jusqu'à ce que cuisinent les aliments à son goût (il peut toujours être cuisson plus de temps si nécessaire).

- Les conditions de fonctionnement, tels que pression atteint dans le cadre de la marmite à pression pour micro-ondes et le temps de cuisson, sont pour four micro-ondes de une puissance nominale de 900 watts.
- Conditions de fonctionnement pour le four micro-ondes avec plus ou puissance, peut conduire à une légère variation de temps de cuisson.
- Vérifiez toujours que le bol est bien fermée avant de placer dans le four à micro-ondes.
- Aliments visant à faire mousse peuvent entraver les dispositifs de sécurité. Certains exemples sont des aliments, comme les pommes, de myrtilles, orge perlada, farine d'avoine et autres céréales, nouilles, nouilles, spaghetti, rhubarbe ou de pois.
- Les pommes de terre, les légumes, les pommes et les oeufs doivent être hachées pour éviter que n'éclatent en raison de l'accumulation de vapeur à l'intérieur .

- La cuisson des aliments pâteux, ne doucement le bol avant d'ouvrir le couvercle pour éviter l'expulsion des aliments.
- Non' le contenu à cuisiner sous pression.
- Déplacer la marmite à pression sous pression avec le plus grand soin.
- Le four à micro-ondes il peut être chauffé, en raison de transfert thermique des aliments cuits, dans le processus de cuisson. Toujours porter des gants si le bol est chaud ou si la marmite devrait être déplacé de lieu après la cuisson.
- Jamais forcer pour ouvrir la marmite à pression. Ne pas

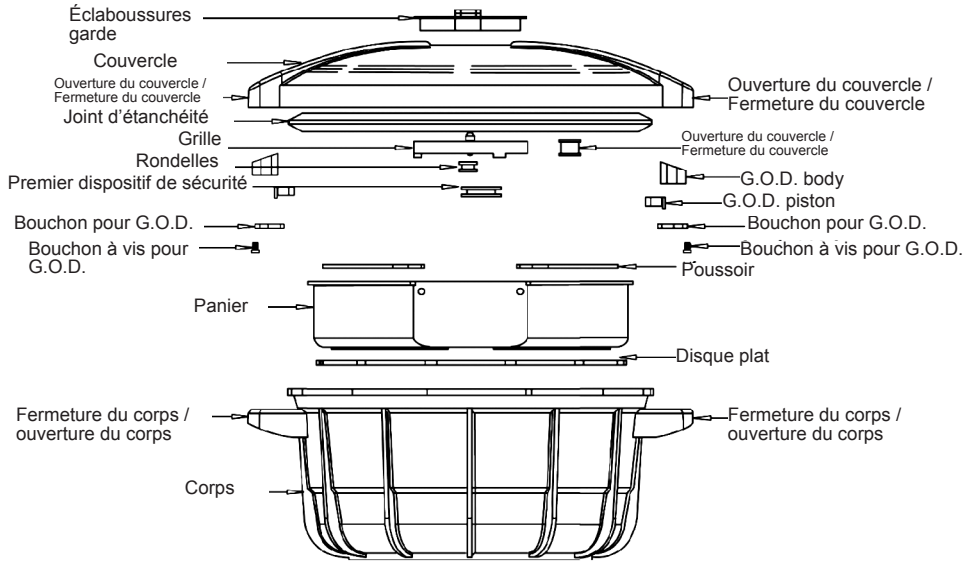
ouvrir avant de faire que sa pression interne a quitté complètement (voir les instructions).

- Après cuisson les viandes avec peau (p. ex., langue de boeuf ), qui peut gonfler sous l'effet de la pression, non cliquer la viande alors la peau est exagérée; on peut sauter et brûlés.
- Il est préférable de maintenir la marmite à pression pour micro-ondes dans le four micro-ondes pendant une période déterminée après le temps de cuisson, conformément aux instructions du fabricant.
- N'essayez d'ouvrir le bol dans le four micro-ondes.
- Éviter frapper la marmite avec tout ce qui peut provoquer fissures. Ne pas utiliser marmite si est tombé ou a été endommagé de quelque manière.
- N'essayez manipuler quelconque des systèmes de sécurité au-delà des consignes d'entretien spécifié. (Consulter le manuel utilisateur).
- Utilisez toujours Pièces de rechange originales. Ne pas le faire peut causer des dommages ou préjudices.

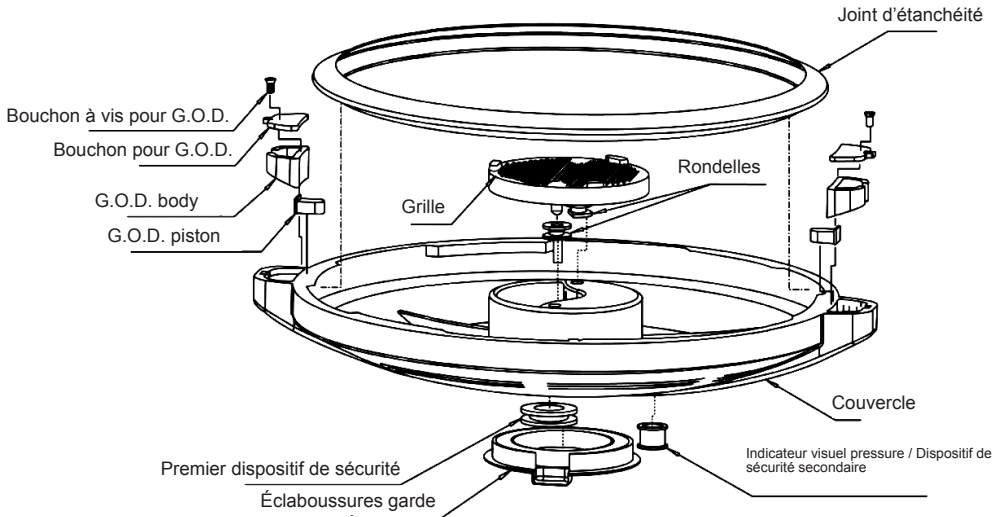
**Ce produit est seulement à usage domestique.  
Sauvegardez ces instructions pour des consultations futures**

- **ATTENTION : le feu pouvant se produire est commune à tous les fours hyperfréquences, utilisant tout récipient dans le four micro-ondes avec des lacunes , longtemps sans soins personnel pour le processus de cuisson.  
Dans ce cas, suivez toujours les instructions du fabricant du four à micro-ondes dans son livre d'instructions.  
Tels sont certains des sites Web qui donnent / expliquent le fonctionnement de la marmite à pression pour micro-ondes  
[Http:// www.docstoc.com/docs/4992636/microwave-cookware](http://www.docstoc.com/docs/4992636/microwave-cookware)  
[Http://www.fsis.usda.gov/factsheets/microwave\\_ovens\\_and\\_food\\_ Sécurité/index.asp](http://www.fsis.usda.gov/factsheets/microwave_ovens_and_food_Sécurité/index.asp)**

## NOM DE PIÈCES



## ENSEMBLE DE L'EMBOUT



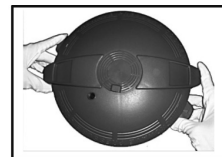
## INSTRUCTIONS POUR L'UTILISATEUR

- Avant de commencer à utiliser le bol pour la première fois, vérifiez si toutes les pièces sont visées et lavez toutes les pièces avec de l'eau chaude et de savon, rincer et sécher. Vérifiez que l'on comprend toutes les pièces. Lire les instructions.
- Placez les ingrédients dans la marmite avec la quantité correcte de liquide ci-dessous. Examiner le couvercle pour vérifier si tous les systèmes de sécurité sont propres et à sa place.

Contenu	Niveau de remplissage du bol
Les céréales et les légumineuses, les pois secs, haricots, de lentilles, riz et pâte	1 / 3 liquide
Les liquides alimentaires, soupes, guisos	1 / 2 liquide
Les aliments solides, des légumes conjointement avec des viandes	2 / 3 liquide

### 1 Note:

- Les formulaires remplis, les ingrédients peuvent toucher le couvercle, ce qui peut conduire à un mauvais fonctionnement du système de sécurité. Assurer fermement ajustant dans la position, et qui n'est pas entravé.
  - La quantité d'eau qui s'ajoute pour cuisiner dans la marmite à pression pour micro-ondes est importante. Si des excès d'eau la marmite à pression a été conçu de manière que le Conseil pourrait libérer l'excès d'eau intérieur. Si cela n'est pas dangereux, encore ainsi, il peut être dangereux dans le four. Si la recette prie excédent d'eau comme soupes, il est souhaitable cuisson avec moins d'eau dans la marmite à pression pour micro-ondes puis ajouter l'eau.
- Placer le Conseil à sa position. Fermez le couvercle, alignez les flèches de l'ouverture de l'opercule et fermeture, tournez le couvercle dans le sens horaire jusqu'à ce que l'ouverture de la couvercle soit fermement fermée. Garantit la protection éclaboussements si vous appuyez sur fermement dans sa position. Le piston grande garantit une parfaite placement du conseil chaque fois que Utilisez le bol et évite que le Conseil s'est attelé.
  - À la fermeture du bol, s'il trouve toute résistance, vérifiez que le Conseil a été placé à l'intérieur de l'embout correctement et appuyez sur la partie supérieure du couvercle fermement avec ouverture / fermeture et tournez la fermeture/ouverture à la droite ensemble. Voir fig. A.
  - Ajustement le temps de cuisson souhaité. Lorsque l'on cuisine pour la première fois toujours plus bas temps de cuisson pour connaître des temps. Si la nourriture n'est cuite selon son exigence, accroître le temps jusqu'à ce que cuisinent les aliments à sa satisfaction. Ajouter de l'eau pour plus de temps de cuisson, ce qui varie de 0,51 à 0,68 onces onces par minute de temps de cuisson, selon la puissance du micro-ondes.
  - L'indicateur de pression (VPI) augmente lorsque le bol se déroule pression. Si le bol entièrement sous pression, le principal dispositif de sécurité libère la pression doucement. Cette action est normal et permet de quitter l'excès de vapeur. Il peut également entendre un (, qu'il est normal.
  - Une fois écoulé le temps établi, et le four micro-ondes émet un bip sonore, attendez avant d'ouvrir la porte du four micro-ondes, selon des instructions du fabricant.
  - Le bol à pression pour micro-ondes est chauffé au cours de la cuisson raison de la chaleur est transféré de la nourriture. Utilisez toujours gants pour enlever le bol de son four micro-ondes. Voir la figure B.
  - Il est sûr pour ouvrir le couvercle, après que le VPI tombe. N'essayez d'ouvrir le bol jusqu'à ce que VPI tombe. Si VPI n'a



A

Comment fermer la marmite à pression Utilisant les poignées de ouverture / Clôture



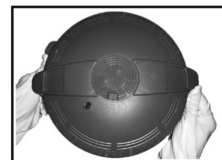
B

Extraction de la marmite à pression du FOUR micro-ondes



C

Poussez la VPI ci-dessous avec une Cullière si nécessaire



D

Ouvrir la marmite à pression en utilisant Les poignées de ouverture / Clôture

pas chuté après 2-3 minutes, qui utilise une cuillère à presser le VPI. Le VPI retrouve , répétez la procédure après attendre plus longtemps. Voir Fig. c

10. Tournez le capuchon en sens inverse des aiguilles avec ouverture / fermeture et enlever le couvercle du bol. Voir fig. D.
11. Vérifiez si ont été cuisinés les aliments à son goût. Si l'on ne suivez les instructions données ci-dessus ajoutant de l'eau comme indiqué dans le tableau.
12. Si la recette prie ajouter des ingrédients, et en outre plus de temps de cuisson, suivez les instructions données ci-dessus.
13. Pour cuits à la vapeur, on peut enlever la grille .



## CARACTÉRISTIQUES DE SÉCURITÉ

**1.0 Tous les composants de son marmite à pression pour micro-ondes ont été fabriqués avec des matériaux perméables à hyperfréquences sont compatibles avec les denrées alimentaires. Il n'y pièces métalliques sont utilisés dans le montage. Tous les composants passent toutes les normes de sécurité nécessaires.**

- LFGB (directive-cadre de l'UE (CE) no 1935/2004 et §§ 31 LFGB, publié au Bundesgesetzblatt (Gazette fédérale no 55 en date du 06.09.2005
- REACH (règlement sur le Registre, évaluation, autorisation et la restriction des substances chimiques, Règlement CE 1907 / 2006)
- ROHS (restriction de l'utilisation de certaines substances dangereuses dans les équipements électriques et électroniques règlements 2008. Ces règlements appliquent Directive de l'UE 2002/95)

**2.0 La marmite à pression pour microondes est parfaitement sûre pour son utilisation.**

**3.0 Le bol vient avec 6 fonctions de sécurité.**

- A. Dispositif de sécurité primaire.
- B. Indicateur visuel de pression (VPI)
- C. Dispositif de sécurité intégré secondaire avec le VPI. d.
- D. Le Conseil d'administration du dispositif de déplacement. (G. O. D. )
- E. Grille
- F. Mécanisme de blocus

**A. Dispositif de sécurité principal**

Le bol est équipée d'un dispositif de sécurité. Cela fonctionne autour de 3,911 livres/pouce carrée.

Cela peut varier d'un peu en fonction de la puissance du four à micro-ondes.

Lorsque la pression s'accumule dans le cadre de la bouilloires, après une première émission de vapeur pendant un rato, le VPI est levée, ce qui indique l'accumulation de pression. Si le bol parvient à la pression maximale , le principal dispositif de sécurité libère la vapeur. Le principal dispositif de sécurité agit comme un dispositif de libération de pression et un dispositif de contrôle.

**B. Indicateur visuel de pression (VPI) Dispositif secondaire**

Le bol est équipée d'un VPI dispositif secondaire de sécurité. Lorsque la pression

débuté dans le bol , l'indicateur de pression visuel est poussé vers le haut, en ce qui monte au-dessus de la surface supérieure de l'embout. Cela indique que leur marmite est sous pression. De même, après la cuisson dans le four à micro-ondes, le VPI tombe au-dessous lorsque la pression dans l'intérieur de la marmite tombe à "zéro", ce qui lui donne pas d'indication visible que vous pouvez ouvrir le bol. Veuillez consulter les instructions de l'utilisateur (point 9) sur le mode de vérifier si la pression a baissé de zéro.

- C. Si le principal dispositif de sécurité ne fonctionne en raison d'une surcharge ou de l'obstruction, la pression à l'intérieur va au-dessus du niveau normale et le système de sécurité secondaire (intégrée dans l'indicateur visuel de pression) fonctionnera autour de 6,401 livres/pouce carrée qui permet de quitter l'excès de vapeur. Si cela est également accès, l'indicateur visuel de pression est poussé par l'excès de pression et de l'orifice est exposé diffuser rapidement la vapeur. Cela peut être accompagné de mousse sur les ingrédients.

**D. Dispositif du Conseil de déplacement (G. O. D. )**

- Ce dispositif de sécurité garantit que le bol n'augmente la pression si le couvercle n'est correctement fermé.
- Vérifiez toujours que le couvercle est complètement fermée avant d'utiliser, en alignant la flèche du couvercle ouverture / fermeture.

**E. Couvercle**

- Ce dispositif assure le principal dispositif de sécurité qui ne doit être entravé. Cette marmite ne va générer pression si le couvercle n'est fermement installée dans le bol.

**F. Mécanisme de blocus bord**

- Le bol et le couvercle sont conçues avec un seul mécanisme de blocage. Lorsque l'on ferme la marmite par complet, vous pouvez entendre un "cliquez" lorsque le mécanisme de blocus a couplé. Lorsque le bol montée est encore avec une faible pression interne, le blocus empêche l'ouverture de la bol. Seulement lorsque la pression interne diminue à des niveaux complètement assurance, le bol peut être ouverte.

## COMMENT MAINTENIR LA MARMITE À PRESSION POUR MICRO-ONDES

- A. Il est important de maintenir tous les dispositifs de sécurité / couvercle, propre et libre de résidus de repas.
- B. Rincer la marmite dans l'eau tiède et du savon, après refroidissement et sécher immédiatement.
- C. Retirer le Conseil, protecteur contre les éclaboussements et la grille et lavez le couvercle comme décrit plus haut. Remplacer le conseil chaque année.
- D. N'utilisez jamais lessive pour nettoyer le bol.
- E. N'utilisez jamais abrasifs ou laine en acier.
- F. Les accessoires doivent être cuits par trempage, dans l'eau savonneuse. Tablettes de nettoyage faites notamment pour cela peuvent être utilisées. Si l'on font taches, nettoyez avec un nettoyant non abrasif. Laver avec de l'eau et au savon, rincer et sécher.
- G. Lorsqu'il n'est en cours d'utilisation, nettoyer le bol avec de l'eau savonneuse chaud et sécher immédiatement. S'assurer que toutes les pièces soient propres et de stocker dans un État fermé, de préférence dans le four à micro-ondes.
- H. La curcuma ou d'autres couleurs alimentaires tendent à décolorer les plastiques. Cela en aucune manière interfère avec le rendement du bol.
- I. Lorsqu'il est utilisé lave-vaisselle pour le nettoyage de la marmite à pression, par faveur, retirer le dispositif de sécurité indicateur de pression visuel secondaire.

## SOLUTION DE PROBLÈMES

PROBLÈME	CAUSE	Conseils
Marmite ne produit pression	De fuite au Conseil. L'indicateur visuel de pression est fondu. Le couvercle n'est correctement fermé. Le couvercle n'est pas bien placée à sa place.	Nettoyez et revenez à essayer, reportez-vous également le paragraphe " fuite du Conseil " ci-après. Retour à mettre l'indicateur de pression visuel. Clôture bien le couvercle. Placer le couvercle avec fermeté.
Fuites du Conseil	Le Conseil est sale ou contient des particules de denrées alimentaires. Vraiment le Conseil. Élément endommagé ou le couvercle.	Nettoyer le bol et Nettoyez le Conseil. Remplacer le conseil nouvelle. Garantir attention à la manipulation et stockage . Note: les couvercles et corps qui ne peuvent être réparés.
L'indicateur visuel de pression, ne monte	De fuite au Conseil. Le couvercle n'est pas correctement fermée.	Voir « fuite du Conseil " précédent. Clôture bien le couvercle.
L'indicateur visuel de pression se déconnecte	Dispositif de sécurité primaire et secondaire ne fonctionnent correctement.	Vérifiez la quantité de produits alimentaires est excessif. Nettoyer la grille, et le dispositif de sécurité et revienne à essayer.
Le bol non cuisine	De fuite au Conseil. L'indicateur visuel de pression a échappement. Il n'y a pas suffisamment liquide pendant le temps de cuisson.	Voir « fuite du Conseil " Reportez-vous au paragraphe "indicateur visuel de pression se faire" Reportez-vous aux instructions "Comment utiliser" et dans le tableau des instructions pour l'utilisateur pour connaître la quantité d'eau qui sera utilisée .



## POURQUOI UTILISER UNE MARMITE À PRESSION POUR MICRO-ONDES?

Au cuisson des aliments dans le four micro-ondes, l'eau gronde à 212 °F et maintenu à cette température pendant le processus de cuisson. C'est parce que les couvercles des marmites dispose d'un cachet hermétique et n'autorise pas échappement la vapeur, ensuite , la pression au sein d'un pan est plus élevé et le contenu réellement atteint températures plus élevés et, par conséquent cuisson des aliments beaucoup plus rapide.

La marmite à pression pour microondes ne permet que l'air ou liquides échappent au cours de la cuisson jusqu'à ce que la pression interne est suffisante, ce qui permettrait une augmentation de les températures par dessus de 212 °F. Au cours de la cuisson, la vapeur à pression intérieure reste bien avec le couvercle, évitant extraction accidentelle. des goûts sont concentrés par la pression et par le moindre temps de cuisson. Avec moins liquide pour chauffer et cuisine la température et de temps de cuisson sont beaucoup plus rapides et il est donc des économies d'énergie considérable. Il est également possible cuisson plusieurs aliments ensemble, en ajoutant les nécessitant moins de temps plus loin dans le processus de cuisson. Le bol de vapeur comprend un panier pour permettre que les aliments soient séparés. On peut même cuisson un savoureux plat de dessert et un autre différente de vapeur en même temps. Toutefois, la marmite à pression pour micro-ondes ne doit jamais remplis à plus de 2/3 de sa hauteur avec des denrées alimentaires solides ou moyen rempli avec les produits alimentaires qui produisent mousse, par exemple, les haricots, pâtes etc. On peut ajouter une cuillerée d'huile dans le bol pour réduire la mousse.

Comme on cuit les aliments au-dessus de 212 °F, des bactéries et les virus sont éliminés et la chaleur est très uniforme et distribue rapidement les points chauds ou froids. N'est pas nécessaire mélanger les aliments pendant la cuisson.

Dans la marmite à pression, n'est pas nécessaire plonger les aliments dans l'eau

comme le ferait dans le processus de cuisson dans le four . Seule la suffisamment d'eau pour cuisiner (ou d'un autre liquide) comme décrit dans les recettes sur les pages suivantes. Cela signifie qu'il est une forme sain de cuisson car les vitamines et minéraux non se dissolvent avec facilité dans l'eau. Jamais on doit utiliser moins liquide de ce qui est indiqué et jamais utiliser huile au lieu d'eau.

## CONSEILS ET DES SUGGESTIONS

- La marmite à pression pour micro-ondes est un nouveau et exclusif méthode de cuisson. Vous pourrez profiter de la vitesse d'un micro-ondes sans les textures gomosas qui peuvent associer avec la cuisine hyperfréquence. Les recettes suivantes ont été développées utilisant micro-ondes de 900W. Les différences puissances des micro-ondes plusieurs énormément le temps de cuisson. Veuillez vérifier la puissance avant utilisation. Le temps de cuisson est nécessaire aligner légèrement en fonction de la puissance du micro-ondes.
- Mais ne soit pas essentiel, passer par la plus les viandes, lui ajouté goût des plats qui ne peuvent être partie avec épices. Il vaut la peine le passage extra.
- Certaines sauces épais bénéficient avec le processus de cuisson dans le micro-ondes. Cela peut se faire par agitation d'une coulis (eau et maicena) dans le bol chaud avec le liquide . C'est un processus simple et, à la suite d'une plus riche sauce et plus uniforme pour un repas. Combiner deux cuillerées d'eau froide et deux cuillerées à maicena. Bien mélanger et ajouter à la sauce chaud pour cuisiner. REMUEZ pas jusqu'à ce que soit bien incorporé. Si la sauce n'a pas été épaisse, mettre le bol dans le four pendant trente secondes pour revenir à chauffer la sauce et enlever de nouveau.

**Note: Si la masse fondue est trop épaisse ne vise à ajouter une cuillerée à café d'eau jusqu'à ce que soit suffisamment liquide pour verser.**

## “Eliminación de Residuos de Equipos Eléctricos y Electrónicos por Parte de Usuarios Particulares en la Union Europea”

Este símbolo en el producto o en su envase indica que no debe eliminarse junto con los desperdicios generales de la casa. Es responsabilidad del usuario eliminar los residuos de este tipo depositándolos en un “punto limpio” para el reciclado de residuos eléctricos y electrónicos. La recogida y el reciclado selectivos de los residuos de aparatos eléctricos en el momento de su eliminación contribuirán a conservar los recursos naturales y a garantizar el reciclado de estos residuos de forma que se proteja el medio ambiente y la salud. Para obtener más información sobre los puntos de recogida de residuos eléctricos y electrónicos para reciclado, póngase en contacto con su ayuntamiento, con el servicio de eliminación de residuos domésticos o con el establecimiento en el que adquirió el producto.

## “The Disposal of Electrical and Electronic Equipment Waste Products on the part of Final users in The European Union”

This symbol on the product or on the container indicates that this product cannot be eliminated with the general waste. The user is responsible for eliminating this kind of waste by throwing them away at a “recycling point” specifically for electrical and electronic waste. Selective collection and electrical equipment recycling contribute to preserve natural resources and warrant waste recycling to protect environment and health. In order to receive further information about electrical and electronic waste collecting and recycling, contact your Local Council, the service of household waste or the establishment where the product was acquired.”



## “Élimination des Résidus de Appareillage Électrique et Électronique du Côté des Utilisateurs Particuliers dans L’union Européene”

Ce symbole sur le produit ou sur l’emballage indique que le produit ne doit pas être éliminé avec les autres déchets généraux. L’utilisateur est responsable d’éliminer les résidus de ce type, en les déposant dans un « point de collecte » afin que les résidus électriques et électroniques soient recyclés. Le ramassage et le recyclage sélectif des résidus des appareils électriques, dans le moment de son élimination, sont d’utilité pour conserver les ressources naturelles et pour garantir le recyclage de ces résidus de façon que l’environnement et la santé soient protégés. Afin d’avoir plus information sur le ramassage de résidus électriques et électroniques pour le recyclage, contactez votre mairie, le service d’élimination de détritrus ménagers ou l’établissement où vous avez acheté le produit. »



# SOGO®

Human Technology



ref. SS-10775

