

User Manual

Manual del usuario

CROFTON®

6.3 QT (6L) PRESSURE COOKER

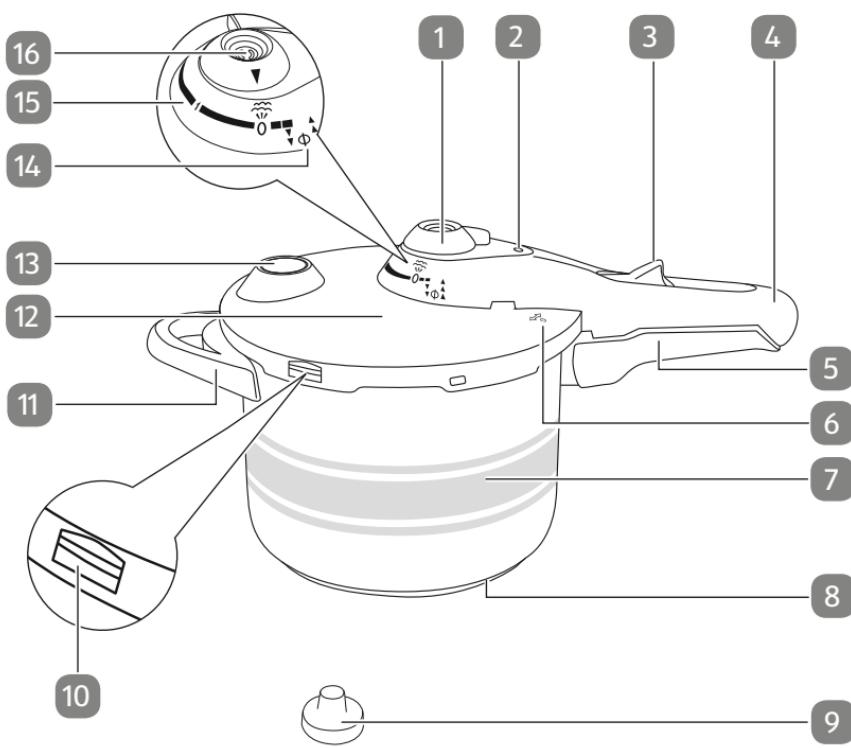
OLLA A PRESIÓN DE 6.3 QT (6L)

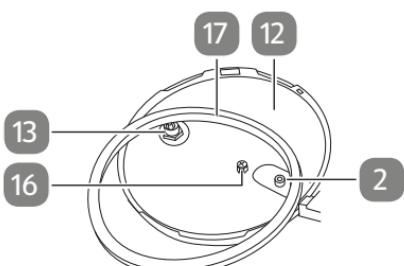
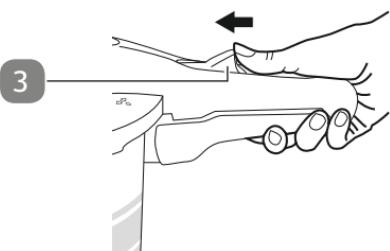
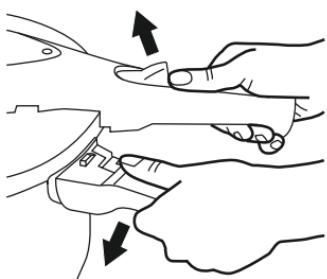
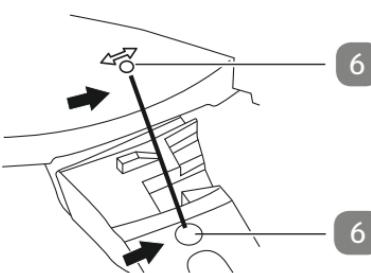
English Page 06
Español Página 29

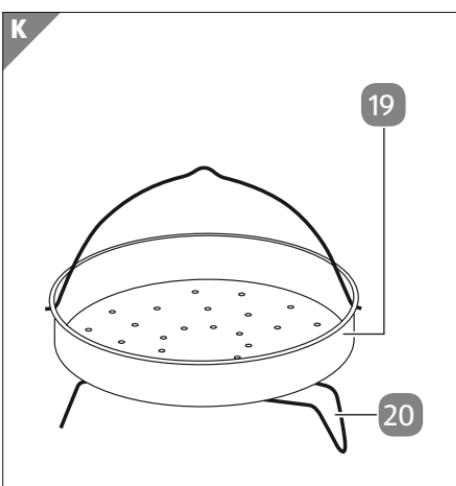
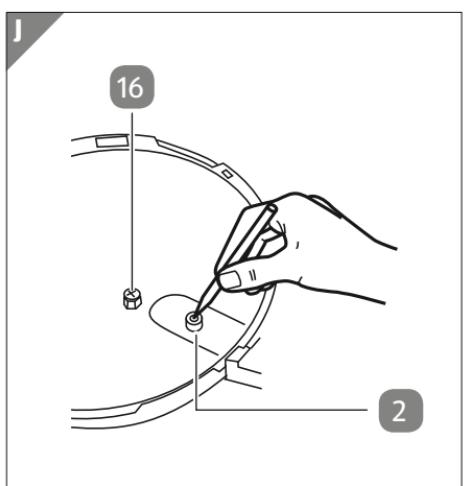
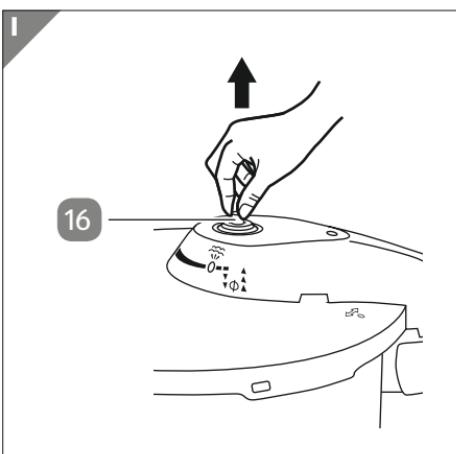
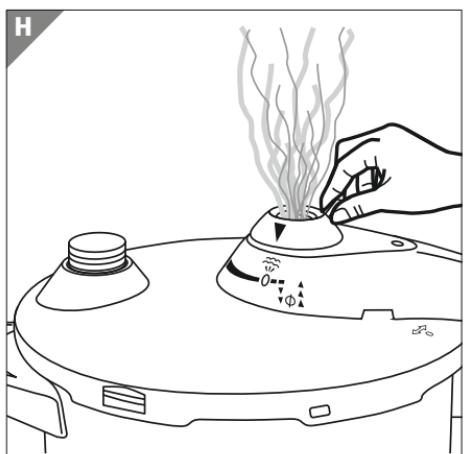
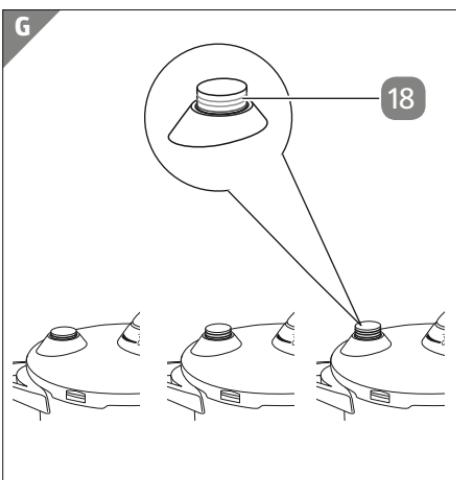
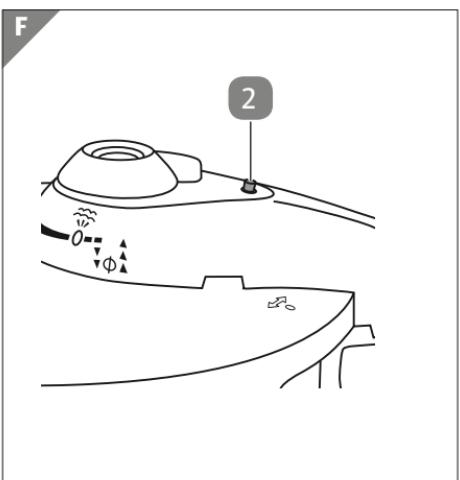


Contents

Overview	3
Use.....	4
Scope of delivery/device parts.....	6
General information.....	7
Reading and storing the instruction manual	7
Explanation of symbols	7
Safety	8
Proper use.....	8
Safety notes	8
Safety systems.....	12
Checking the pressure cooker and product contents.....	12
Use.....	13
Cleaning the pressure cooker for the first time	13
Adding food	13
Closing the pressure cooker.....	14
Pressure cooking	14
Reducing the pressure in the pressure cooker.....	15
Opening the pressure cooker	15
Pressures and cooking times.....	16
Pressures.....	16
Cooking times.....	16
Notes on preparing food and cooking times	18
Cleaning, care, and storage.....	20
Cleaning the pressure cooker.....	20
Cleaning and replacing the sealing ring	20
Cleaning the valves	21
Maintenance and storage	21
Replacement parts and other accessories	22
Troubleshooting.....	23
Technical data	25
Disposal.....	26
Disposing of the packaging	26
Disposing of the pressure cooker.....	26
Warranty card	27
Warranty conditions.....	28

A

B**C****D****E**



Scope of delivery/device parts

- 1 Valve cap pressure control valve
- 2 Safety valve (red)
- 3 Locking slider
- 4 Lid handle
- 5 Pot handle
- 6 Closing mark
- 7 Pot
- 8 Bottom
- 9 Replacement sealing ring for pressure level indicator (silicone cap), 2x
- 10 Safety window
- 11 Side handle
- 12 Lid
- 13 Pressure level indicator
- 14 Indicator: Remove the valve cap
- 15 Pressure scale
- 16 Pressure control valve
- 17 Sealing ring
- 18 Rings of the pressure level indicator
- 19 Stewing insert
- 20 Insert support

General information

Reading and storing the user manual



This user manual accompanies this 6.3 Qt (6 l) pressure cooker. It contains important information on start-up and handling.

For improved readability, the 6.3 Qt (6 l) pressure cooker will be referred to only as pressure cooker below.

Before using the pressure cooker, read the user manual carefully. This particularly applies for the safety notes. Failure to comply with this user manual may result in severe injury or damage to the pressure cooker.

When abroad, you must also observe country-specific guidelines and laws.

Store the user manual for further use. If you pass the pressure cooker on to third parties, be absolutely sure to include this user manual.

A PDF version of this user manual can be downloaded from the Internet via www.schnellkochtopf24.de.

Explanation of symbols

The following symbols and signal words are used in this user manual, on the pressure cooker or on the packaging.

⚠ WARNING!

This signal symbol/word designates a hazard with moderate degree of risk which may lead to death or severe injury if not avoided.

⚠ CAUTION!

This signal word designates a hazard with low risk which may result in minor or moderate injury if not avoided.

NOTICE!

This signal symbol/word warns against potential damages to property.



This symbol provides you with useful additional information on the product or using it.



This symbol indicates that the pressure cooker is suitable for use on electrical stovetops.



This symbol indicates that the pressure cooker is suitable for use on gas stovetops.

AFTER SALES SUPPORT

USA 1-877-386-8264

7
 tm3service@outlook.com



This symbol indicates that the pressure cooker is suitable for use on ceramic glass stovetops.



This symbol indicates that the pressure cooker is suitable for use on induction stovetops.



This symbol indicates that the pressure cooker is suitable for use on halogen stovetops.

Safety

Proper use

The pressure cooker is only designed for quickly cooking food under pressure. It is only intended for private use and not suitable for commercial purposes.

Only use the pressure cooker as described in this user manual. Using it in any other way is deemed improper and may result in damage to property or even personal injury. The pressure cooker is not a children's toy.

The manufacturer or vendor cannot be held liable for damages incurred through improper or incorrect use.

Safety notes

WARNING!

Danger of suffocation!

If children play with the packaging wrapper or small parts, they could catch themselves when playing, slip them over their head or swallow them and choke.

- Keep packaging wrapper and the small parts away from children.

⚠ WARNING!

Risk of injury!

Pressure is produced inside the pressure cooker when it is heated.

- Close the pressure cooker properly and completely before you heat it.
- Do not open the pressure cooker forcefully, especially if it is under pressure.
- Make sure that the pressure has diminished completely before you open the pressure cooker.
- Keep the pressure cooker away from children if it is under pressure.
- Do not leave the pressure cooker unattended while it is operating or after using it.
- Be very careful when moving pressure cooker if it is under pressure.

⚠ WARNING!

Fire and burn hazard!

Hot fat may catch fire and burn at high temperatures. Grease fires cannot be extinguished with water; in fact, contact with water may result in severe burns.

- While heating fat in the pressure cooker, never leave it unattended.
- Never attempt to extinguish grease fires with water.
- Use a fire blanket or a special fire extinguisher for extinguishing grease fires.

⚠ WARNING!**Scalding and burn hazard!**

While cooking under pressure, hot steam is released from the pressure control valve and the parts of the pressure cooker will become hot. You could burn yourself if you come into contact with the steam or hot parts.

- Avoid direct physical contact with the steam that is emitted.
- Do not touch the hot parts of the pressure cooker with bare fingers.
- Only use the handles to hold the hot pressure cooker and the lid.
- Also always use thermally insulating oven gloves or pot holders to hold the pressure cooker and the lid.
- Let the pressure cooker and the lid cool off completely before each cleaning.

⚠ WARNING!**Risk of injury and burn hazard due to explosion!**

If the pressure cooker or parts of the lid are damaged and you continue to use these parts or if you use the pressure cooker improperly, this may result in severe injuries as the result of an explosion or burns.

- Stop using the pressure cooker if the parts of the pressure cooker exhibit cracks or breaks or are deformed. Only replace damaged parts with corresponding original spare parts. Contact the manufacturer at the service address specified on the warranty card.
- Check to make sure the safety valve, the pressure control valve, and the lid sealing ring are clean and functional before each use.
- Except for the specified cleaning and care, do not modify any part of the safety systems of the pressure cooker (safety closure and lid valves).

- Do not use the pressure cooker for frying and deep frying with oil when it is under pressure.
- When preparing pasty contents, gently shake the pressure cooker before you open it after cooking.
- Never fill the pressure cooker more than the indicated maximum fill amount (2/3 of the nominal volume).
- When preparing food like rice or dry vegetables that expand during the cooking process, fill the pressure cooker to no more than half of the nominal volume.

 **CAUTION!****Scalding hazard!**

When cooking cold cuts with a synthetic casing, the casing may expand and pop when being cooked under pressure. When cooking meat with skin, the meat expands during the cooking process and if you puncture it, hot water may spray out of it. Contact with hot spraying water may scald you.

- Always puncture cold cuts with a synthetic casing before you cook them to prevent them from popping.
- Do not puncture meat with skin after cooking it; instead always let it shrink down.

NOTICE!**Risk of damage!**

Using the pressure cooker with unsuitable heat sources or failure to sufficiently fill the pressure cooker may cause damage to the pressure cooker.

- Only use the heat sources specified in this user manual (see chapter "Explanation of symbols").
- Do not use the pressure cooker in hot ovens.
- Always observe the minimum fill amount for the pressure cooker.
- Never heat the pressure cooker under pressure unless you have previously filled the pressure cooker with water.

Safety systems

Safety window

If the pressure in the pressure cooker is too high, the sealing ring **17** in the lid **12** will push out through the safety window **10** (see **fig. A**). This will release any excess steam.

Safety valve

The safety valve **2** in the lid **12** will show whether the pressure cooker is under pressure (see **fig. A**). If the safety valve is visibly protruding from the lid, pressure has built up in the pressure cooker. The pressure cooker is now locked and can no longer be opened (see **fig. F**).

As soon as the pressure in the pressure cooker is diminishing, the safety valve will lower back into the lid. If the safety valve is no longer protruding from the lid, the pressure cooker is no longer locked and you can open it.

Checking the pressure cooker and product contents

NOTICE!

Risk of damage!

If you are not cautious when opening the packaging with a sharp knife or other pointy objects, you may quickly damage the pressure cooker.

- For this reason, be very careful when opening it.
1. Take the pot **7** and the lid **12** out of the packaging.
 2. Check whether the delivery is complete (see **fig. A, B**, and **K** as well as **the list on p.6**).
 3. Check whether the pressure cooker or individual parts thereof exhibit damages. If this is the case, do not use the pressure cooker. Contact the manufacturer at the service address specified on the warranty card.

Use

Cleaning the pressure cooker for the first time

- Clean all parts of the pressure cooker before first use as described in the chapter "Cleaning, care, and storage".

Adding food

NOTICE!

Risk of damage!

The pressure cooker may be damaged if you do not fill the pressure cooker sufficiently or excessively or if you do not add any liquid or too little.

- Always add 8.45 – 10.14 fl. oz. (250-300 ml) of liquid to the pressure cooker regardless of the quantity of food.
- Follow the minimum fill amount of at least $\frac{1}{3}$ of the nominal volume and maximum fill amount of $\frac{1}{2}$ of the nominal volume for food that expands or $\frac{2}{3}$ of the nominal volume for all other meals.

The fill amounts consist of liquid + food.

NOTICE!

Risk of damage!

If you put salt in cold water contained in the pressure cooker, this may damage the bottom of the pot.

- Always be sure to only add salt to water if it is already boiling.
1. Add the liquid needed to form steam (water, stock or sauce) to the pot 7.
 2. Add the food.
 3. Close the pressure cooker as described in the chapter "Closing the pressure cooker".

Closing the pressure cooker

- Place the lid **12** on the pot **7**. The closing marks **6** on the lid and the pot handle **5** must be across from one another (see **fig. E**).
- Push the lid handle **4** and the handle of the pressure cooker so that they are over one another. The locking slider **3** will audibly lock into place.

The pressure cooker is closed and you can now heat it.

Pressure cooking

NOTICE!

Risk of damage!

The pressure cooker may be damaged if the heat supplied to it is not reduced in the presence of overpressure.

- In the event of overpressure, a red ring will become visible on the pressure level indicator and the pot will release steam. In this case, immediately reduce the heat supplied from the heat source until the red ring is no longer visible.

1. Turn the valve cap **1** of the pressure control valve **16** to the position indicating the suitable pressure level for the food added (see the chapter "Pressures and cooking times").
2. Place the closed pressure cooker with the selected pressure level on the stove.
3. Set the stove to the maximum heat.

Pressure will build up in the pressure cooker. The red safety valve **2** and the pressure level indicator **13** will display the build-up of pressure in the pressure cooker (see **fig. F** and **fig. G**).

Depending on the amount of food added, it will take a few minutes for the pressure cooker to reach the set pressure. If pressure is continually released by the pressure control valve **16** and the green rings on the pressure level indicator **18** are visible, the set pressure level has been reached. The cooking time will then begin.

4. Now set the stove to low heat.
5. Leave the pressure cooker on the stove for the cooking time indicated in the recipe (see chapter "Pressures and cooking times" and, if applicable, your own recipe).
6. Once the cooking time has passed, turn the stove off.
7. Release the pressure in the pressure cooker as described in the chapter "Reducing the pressure in the pressure cooker".

Reducing the pressure in the pressure cooker

⚠ WARNING!

Scalding hazard!

The steam that is emitted is very hot. The steam is emitted from the top of the pressure cooker.

- Keep your hands, head, and body away from the area where the steam is released.

There are two ways to reduce the pressure in the pressure cooker:

- Let the pressure cooker cool off: This is particularly recommended when preparing foamy and pasty meals.
- Slowly release the pressure via the pressure control valve 16 (see **fig. H**).

Letting the pressure cooker cool off

1. Set the pressure cooker on a heat-resistant base, e.g. on a cold stovetop.
2. After cooking, wait until the safety valve 2 has completely receded into the lid 12 (see **fig. A**).
3. If the safety valve is no longer protruding from the pressure cooker, open the pressure cooker as described in the chapter "Opening the pressure cooker".

Slowly reducing the pressure via the pressure control valve

1. Slowly turn the valve cap 1 of the pressure control valve 16 gradually to position 0.
2. If the safety valve 2 is no longer protruding from the lid 12, open the pressure cooker as described in the chapter "Opening the pressure cooker".

Opening the pressure cooker

1. Push the locking slider 3 towards the lid 12 (see **fig. C**).
2. Using the lid handle 4, turn the lid counterclockwise (see **fig. D**).
The closing marks on the lid and the pot handle 5 must be across from one another (see **fig. E**).
3. Lift the lid off of the pot 7.

Pressures and cooking times

Pressures

Position	Pressure
1	Low
2	Fast
	Pressure release
	Removing and cleaning the valve

Cooking times

The following cooking times are approximate values as the exact cooking times always depend on the quality and the amount of the food to be cooked.

Frozen foods do not have to be thawed before cooking. Extending the cooking time is sufficient.

Soups and stews

Food	Cooking time (minutes)	Pressure
Bean soup	20	2
Pea soup (peas not soaked)	20 – 25	2
Vegetable soup	4 – 8	2
Semolina soup	3 – 5	2
Goulash soup	10 – 15	2
Potato soup	5 – 6	2
Bone broth	20 – 25	2
Minestrone	8 – 10	2
Rice soup	6 – 8	2
Beef broth	35 – 40	2
Boiling hen	25 – 35	2
Tomato soup with rice	6 – 8	2
Cabbage stew	15	2

Food	Cooking time (minutes)	Pressure
Lentils (soaked)	13 – 15	2
Pichelsteiner stew	20	2
Serbian beef	8 – 10	2

Vegetables

Food	Cooking time (minutes)	Pressure
Cauliflower	3 – 7	1
Green peas	3 – 5	1
Carrots	3 – 7	1
Stuffed peppers	6 – 8	1
Mushrooms	6 – 8	1
Red beets	15 – 25	1
Cabbage	5 – 15	1
Spinach	3 – 4	1
Beans	6 – 10	2
Potatoes	6 – 8	2
Jacket potatoes	6 – 12	2
Celery root	12 – 15	2

Meat

Food	Cooking time (minutes)	Pressure
Knuckle of pork	30 – 40	2
Goulash	15 – 20	2
Ground beef	5 – 10	2
Chicken	20 – 25	2
Veal strips	6	2
Roast veal	15 – 20	2
Veal fricassee	5	2
Turkey drumstick	25 – 35	2

Food	Cooking time (minutes)	Pressure
Roast beef	40 – 50	2
Spareribs	10 – 12	2
Roulades	15 – 20	2
Marinated beef	30 – 35	2
Roast pork	25 – 30	2
Roasted pork shank	25 – 35	2
Braised leg of venison	25 – 30	2

Fish

Food	Cooking time (minutes)	Pressure
Steamed fish with potatoes	6 – 8	1
Fish in white wine sauce with potatoes	6 – 8	1
Haddock	4 – 6	1

Notes on preparing food and cooking times

Soups and stews with roasted meat

- Leave the pressure cooker open when cooking foamy meals; remove the foam before closing the pressure cooker.
- If the cooking times for the ingredients (e.g. meat and vegetables) do not differ considerably: sear the meat and add the vegetables when deglazing it.
- If the cooking times for the ingredients vary greatly: stop cooking the meat and for the last minutes, add the vegetables. This will ensure that the meat and vegetables are finished at the same time.

Vegetables



TIP: First select a shorter cooking time. It can always be cooked further.

The finer the vegetables are cut, the shorter the cooking time.

- If you would like your vegetables crisp: Reduce the cooking time.
- Extend the cooking time for larger quantities.

Meat

- Always roast meat in the pressure cooker without the lid and only add the required liquid when deglazing the meat.
- Cut through pieces of meat that are too large, sear them and stack them until they are finished cooking.

Fish

- As fish stock is very sticky: Immediately take off the lid as soon as the pressure in the pressure cooker has been completely released.

Frozen food

- You do not have to thaw frozen food before cooking it in the pressure cooker; instead, extend the cooking time slightly.

Stewing insert

You can steam or stew food with the stewing insert **19**. This will preserve water-soluble vitamins and nutrients in the food while it is cooked.

- Set the insert stand **20** on the bottom of the pot **7** and put the stewing insert on it.
- Add enough liquid so that it does not penetrate the stewing insert.
- Place the food you would like to steam or stew in the stewing insert.
- Close the pressure cooker as described in the chapter "Closing the pressure cooker".



Cleaning, care, and storage

NOTICE!

Improper cleaning!

If you do not clean the pressure cooker properly, you could damage it or parts of it.

- Clean the pressure cooker after each use.
- Do not use any aggressive cleaners such as alkaline or chlorine-based cleaners and do not use sharp or metallic cleaning utensils such as knives, hard scrapers or similar.
- Use lemon or vinegar to remove stains from the bottom of the pot.
- Do not in any case put the lid in the dishwasher.

Cleaning the pressure cooker

1. Let the pot **7**, the lid **12** as well as the stewing insert **19** and the insert stand **20** cool off completely.
2. Take the sealing ring **17** out of the lid (see **fig. B**).
3. Clean the pot, the lid, the stewing insert, and the insert stand with hot water and liquid detergent or put the pressure cooker, the stewing insert, and the insert stand in the dishwasher without the lid.
4. Clean the sealing ring, the safety valve **2**, and the pressure control valve **16** as described in the chapters “Cleaning and replacing the sealing ring” and “Cleaning the valves”.
5. Let all parts dry completely.

Cleaning and replacing the sealing ring

1. Wipe the sealing ring **17** off and rinse it under running water (see **fig. B**).
2. Let the sealing ring dry completely.
3. Put the sealing ring back in the lid **12** (see **fig. B**).
4. In the event of normal use of the lid, replace the sealing ring once a year, but no later than when it has become hard or dark.

Cleaning the valves

Cleaning the safety valve

1. Rinse the safety valve **2** under running water (see **fig. B**).
2. With a pointy object, check whether the pin on the safety valve can be pushed in or whether the safety valve may be plugged (see **fig. J**).
The safety valve on the bottom of the lid should move easily and must not stick in place.

Cleaning the pressure control valve

1. Push and turn the valve cap **1** of the pressure control valve **16** to the position for removing the valve cap **14** and pull the valve cap up and off the lid **12**.
2. Pull the pressure control valve **16** up and off (see **fig. I**).
3. Clean the pressure control valve under running water.
4. Clean the bottom part of the pressure control valve on the inside of the lid (see **fig. J**).
5. Put the pressure control valve back in the lid.
6. Put the valve cap back into the lid.
Make sure that the grooves of the pressure control valve and the grooves of the valve cap are each placed in the corresponding guide in the lid.
7. Turn the valve cap of the pressure control valve and check that you have inserted the pressure control valve and valve cap correctly and that they are able to move normally.

Maintenance and storage

Checking that the handles are secure

- Regularly check whether the pot handle **5** and the side handle **11** are still secure (see **fig. A**).
- If one of the handles is loose, use a commercially available cross-slotted screwdriver to tighten it.

Storing the pressure cooker

- Once clean, always store the pot **7** and the cleaned lid **12** in a clean, dry area like a kitchen cabinet.
- Do not place the lid on the pot, instead e.g. turn it over and then set it on the pot.

Replacing the sealing ring of the pressure level indicator

Regularly check the condition of the sealing ring **9** of the pressure level indicator **13** and replace it with a new one if necessary.

- Pull the sealing ring on the bottom side of the lid **12** off of the pressure level indicator.
- Push the new sealing ring all the way over the pressure level indicator so that it is securely seated in the guide groove of the pressure level indicator.

Replacement parts and other accessories

Repairs may only be performed by authorized persons.

- In the event of a repair, contact our customer service team at the service address specified on the warranty card.

You can order the following replacement parts and accessories on the website www.schnellkochtopf24.de:

Replacement part/accessory	Article number
Sealing ring	507048000
Pressure control valve	507026000
Stewing insert	507010000
Silicone cap	507042000

Troubleshooting

Fault	Possible cause/solution
It takes a very long time to parboil food.	<p>Not enough heat is being supplied.</p> <ul style="list-style-type: none"> - Set the stove to maximum heat.
The red safety valve is not raised during cooking and no steam is emitted from the safety valve.	<p>This is normal during the first minutes of cooking while the pressure builds up in the pressure cooker.</p> <p>If this occurs while cooking, check the following:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Is enough heat being supplied? - If necessary, increase the amount of heat supplied. • Is there enough liquid in the pressure cooker? - If necessary, increase the amount of liquid. • Is the valve cap of the pressure control valve set to the "Reduce pressure" position? - Turn it to the desired pressure. • Is the pressure cooker well sealed? - If necessary, close it again. • Is the sealing ring or edge of the pot damaged? - Stop cooking and, if necessary, replace the sealing ring or stop using the pressure cooker.
The red safety valve is raised while cooking and no steam is emitted from the safety valve.	<ol style="list-style-type: none"> 1. To reduce the pressure, hold the pressure cooker under cold water. 2. Open the pressure cooker. 3. Clean the pressure control valve and the safety valve.
Steam is emitted around the edge of the lid.	<p>Check the following:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Is the lid closed? - If necessary, close the lid again. • Has the sealing ring been properly inserted in the lid? - Stop cooking and, if necessary, insert the sealing ring properly. • Is the sealing ring functioning properly or does it have to be replaced? - Stop cooking and, if necessary, replace the sealing ring. • Are the lid, pressure control valve and safety valve clean? - Stop cooking and, if necessary, clean the pressure control valve and the safety valve. • Is the edge of the pot in proper condition? - Stop cooking and, if necessary, stop using the pressure cooker.

Fault	Possible cause/solution
The lid won't open.	<p>The safety valve has not lowered all the way down.</p> <ul style="list-style-type: none"> - Release the pressure in the pressure cooker. - If necessary, cool the pressure cooker under cold water.
The food has burned onto the pot while cooking or is not done.	<p>Check the following:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Was the cooking time too long or too short? • Is the output of the heat source correct? • Has the pressure control valve been set to the correct cooking level? • Was enough liquid added?
The food is burned onto the pot after cooking.	<ul style="list-style-type: none"> - Let the pressure cooker soak in water for a while before you clean it.
One of the safety systems (safety valve, sealing ring in the safety window) triggers.	<ol style="list-style-type: none"> 1. Turn off the heat supply. 2. Let the pressure cooker cool off. 3. Open the pressure cooker. 4. Check and clean the pressure control valve, the safety valve, and the sealing ring.
A handle on the pressure cooker is loose.	<ul style="list-style-type: none"> - Use a commercially-available cross-slotted screwdriver to tighten the handle.

Technical data

Type:	6.3 Qt (6 l) pressure cooker
Article number:	93596
Pressure cooker:	
Material:	
Body:	non-rusting stainless steel 18 10 SUS304, material number 14301
Handles:	plastic
Bottom:	non-rusting stainless steel 18 10 SUS430, material number 14016
Material thicknesses:	
Bottom:	approx. 0.20" (5.2 mm)
Wall:	approx. 0.05" (1.2 mm)
Diameter:	
Bottom:	approx. 7.48" (19 cm)
Wall:	approx. 8.66" (22 cm)
Nominal volume:	202.88 fl. oz. (6 l)
Fill amount (max. 2/3):	135.26 fl. oz. (4 l)
Height:	approx. 6.5" (16.5 cm)
Weight:	approx. 71.96 oz. (2040 g)
Lid:	
Material:	non-rusting stainless steel 18 10 SUS304, material number 14301
Material thickness:	approx. 0.05" (1.2 mm)
Weight:	approx. 34.57 oz. (980 g)
Pressures/working pressure (pressure control valve):	progressively adjustable spring valve from 8.7 psi (60 kPa) to 14.5 psi (100 kPa), max. 43.51 psi (300 kPa)
Stewing insert including insert support:	
Material:	non-rusting stainless steel 18 10 SUS304, material number 14301

Disposal

Disposing of the packaging

The packaging consists of recyclable materials. Please dispose of them in an environmentally-friendly manner and sorted into single-type materials via the designated collection bins.

Dispose of the cardboard packaging sorted into single-type materials by making them available to the collection service for waste paper.

Dispose of the packaging wrapper in accordance with the applicable laws and regulations for your country.

Disposing of the pressure cooker

Should the pressure cooker no longer be capable of being used at some point in time, dispose of it in accordance with the regulations in force in your state or country.

Please ensure your recycling information does apply to the local regulations and the EPA recommendations (www.epa.gov).



WARRANTY CARD

CROFTON® 6.3 QT (6L) PRESSURE COOKER

Your details:

Name _____

Address _____

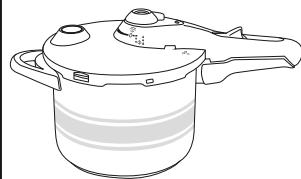
_____ Email _____

Date of purchase* _____

* We recommend you keep the receipt with this warranty card.

Location of purchase _____

Description of malfunction



Return your completed warranty card together with the faulty product to:

TM3 Service
533 Church Street #252
Nashville TN 37203
USA
tm3service@outlook.com

AFTER SALES SUPPORT

USA 1-877-386-8264 tm3service@outlook.com

MODEL: 6.3 Qt (6L) Pressure Cooker PRODUCT CODE: 93596 11/2016

Toll-free hotline

Operating hours:
10 am – 6 pm EST



Warranty conditions

Dear Customer,

The **ALDI warranty** offers you extensive benefits compared to the statutory obligation arising from a warranty:

Warranty period: **3 years** from date of purchase.

6 months for wear parts and consumables under normal and proper conditions of use (e.g. rechargeable batteries).

Costs: Free repair/exchange or refund.
No transport costs.

ADVICE: Please contact our service hotline by phone, e-mail or fax before sending in the device. This allows us to provide support in the event of possible operator errors.

In order to make a claim under the warranty, please send us:

- together with the faulty item, the original receipt and the warranty card properly completed.
- the faulty product with all components included in the packaging.

The warranty does not cover damage caused by:

- **Accident or unanticipated events** (e.g. lightning, water, fire).
- **Improper use or transport.**
- **Disregard of the safety and maintenance instructions.**
- **Other improper treatment or modification.**

After the expiry of the warranty period, you still have the possibility to have your product repaired at your own expense. If the repair or the estimate of costs is not free of charge you will be informed accordingly in advance.

This warranty does not limit the statutory obligation of the seller arising from a warranty. The period of warranty can only be extended in accordance with a legal standard. In countries where a (compulsory) warranty and/or spare part storage and/or a system for compensation are/is required by law, the statutory minimum conditions apply. In the event that a product is received for repair, neither the service company nor the seller will assume any liability for data or settings possibly stored on the product by the customer.

Contenido

Conjunto	4
Uso	5
Volumen de suministro/partes del producto.....	30
Generalidades	31
Leer y guardar este manual del usuario	31
Descripción de símbolos	31
Seguridad.....	32
Uso previsto	32
Indicaciones de seguridad.....	32
Sistemas de seguridad.....	36
Comprobación de la olla a presión y del volumen de suministro	36
Utilización.....	37
Primera limpieza de la olla a presión.....	37
Introducción de alimentos	37
Cierre de la olla a presión	38
Cocción a presión	38
Reducción de la presión en la olla a presión	39
Apertura de la olla a presión.....	39
Niveles de presión y tiempos de cocción	40
Niveles de presión.....	40
Tiempos de cocción	40
Notas sobre la preparación y los tiempos de cocción	42
Limpieza, cuidado y almacenamiento	44
Limpieza de la olla a presión.....	44
Limpieza y sustitución de la junta hermética.....	44
Limpieza de las válvulas	45
Mantenimiento y almacenamiento.....	45
Repuestos y otros accesorios	46
Búsqueda de fallos	47
Datos técnicos.....	49
Eliminación.....	50
Eliminación del embalaje	50
Eliminación de la olla a presión	50
Tarjeta de garantía	51
Condiciones de garantía.....	52

Volumen de suministro/ partes del producto

- 1 Caperuza de la válvula reguladora de presión
- 2 Válvula de seguridad (roja)
- 3 Pasador de cierre
- 4 Pieza de agarre de tapa
- 5 Pieza de agarre de olla
- 6 Marca de cierre
- 7 Olla
- 8 Fondo
- 9 2 juntas de repuesto para indicador de nivel de presión (tapón de silicona)
- 10 Ventana de seguridad
- 11 Agarre lateral
- 12 Tapa
- 13 Indicador de nivel de presión
- 14 Indicación: retirar la caperuza de la válvula
- 15 Escala de niveles de presión
- 16 Válvula reguladora de presión
- 17 Junta hermética
- 18 Anillos del indicador de nivel de presión
- 19 Cestillo para rehogar
- 20 Soporte para cestillo

Generalidades

Leer y guardar este manual del usuario



Este manual del usuario pertenece a esta olla a presión de 6.3 Qt (6 l). Contiene información importante relacionada con la puesta en marcha y el manejo.

Para incrementar la inteligibilidad, la olla a presión de 6.3 Qt (6 l) se denominará únicamente en lo sucesivo: olla a presión.

Lea detenidamente el manual del usuario, especialmente las indicaciones de seguridad, antes de usar la olla a presión. La inobservancia de este manual del usuario puede provocar lesiones graves o daños en la olla a presión.

Para el extranjero, respete también las directivas y leyes de cada país.

Guarde el manual del usuario para su uso posterior. En caso de ceder la olla a presión a terceros, es necesario que también entregue este manual del usuario.

Este manual del usuario se puede descargar como archivo PDF a través de la dirección de Internet www.schnellkochtopf24.de.

Descripción de símbolos

En este manual del usuario, en la olla a presión o en el embalaje se utilizan los siguientes símbolos y términos de advertencia.



¡ADVERTENCIA!

Este término/símbolo de advertencia hace referencia a un grado de riesgo medio que, si no se evita, puede provocar la muerte o lesiones graves.



¡ATENCIÓN!

Este símbolo/término de advertencia hace referencia a un grado de riesgo bajo que, si no se evita, puede resultar en una lesión leve o moderada.

¡AVISO!

Este término/símbolo de advertencia avisa de posibles daños materiales.



Este símbolo ofrece información adicional práctica sobre el producto o su utilización.



Este símbolo señala que la olla a presión está indicada para usar en cocinas eléctricas.





Este símbolo señala que la olla a presión está indicada para usar en cocinas de gas.



Este símbolo señala que la olla a presión está indicada para usar en cocinas vitrocerámicas.



Este símbolo señala que la olla a presión está indicada para usar en cocinas de inducción.



Este símbolo señala que la olla a presión está indicada para usar en cocinas halógenas.

Seguridad

Uso previsto

La olla a presión está concebida únicamente para cocinar alimentos de un modo rápido y a presión. Solo es apta para uso privado, no para el ámbito industrial.

Utilice la olla a presión solo como se describe en este manual del usuario. Cualquier otro uso se considera inapropiado, y puede provocar daños materiales o incluso personales. La olla a presión no es un juguete.

El fabricante o distribuidor no se hacen responsables de daños producidos por uso inapropiado o erróneo.

Indicaciones de seguridad

¡ADVERTENCIA!

Riesgo de asfixia!

Si los niños juegan con la lámina de embalaje o las piezas pequeñas, pueden quedar atrapados con la cabeza cubierta, o pueden ingerir las piezas, y asfixiarse entonces.

- Mantenga la lámina de embalaje y las piezas pequeñas fuera del alcance de los niños.

⚠ ¡ADVERTENCIA!**¡Riesgo de lesiones!**

Al calentarse, se genera presión en el interior de la olla a presión.

- Cierre bien la olla a presión antes de calentarla.
- No abra la olla a presión a la fuerza, sobre todo si está aún sometida a presión.
- Asegúrese de que haya desaparecido toda la presión antes de abrir la olla a presión.
- Mantenga la olla a presión alejada de niños si está sometida a presión.
- No deje de vigilar la olla a presión durante la cocción a presión.
- Mueva la olla a presión con mucho cuidado si está sometida a presión.

⚠ ¡ADVERTENCIA!**¡Peligro de incendio y quemaduras!**

La grasa caliente puede inflamarse y arder con altas temperaturas. Los fuegos por grasa no se extinguen con agua, y pueden provocar quemaduras graves en caso de contacto con agua.

- Si calienta grasa en la olla a presión, no la deje nunca desatendida.
- Nunca intente extinguir los fuegos por grasa con agua.
- Apague los fuegos por grasa con un paño extintor o un extintor especial para fuegos por grasa.



⚠ ¡ADVERTENCIA!**¡Riesgo de escaldadura y quemaduras!**

Durante la cocción a presión, sale vapor caliente de la válvula reguladora de presión y las piezas de la olla a presión se calientan. Si entra en contacto con el vapor o las piezas calientes, se puede quemar.

- Evite el contacto corporal directo con el vapor saliente.
- No toque directamente con los dedos las piezas calientes de la olla a presión.
- Tome la olla a presión caliente y la tapa únicamente por los agarres.
- Además utilice siempre guantes de cocina termoaislantes o agarradores para tomar la olla a presión y la tapa.
- Antes de cada limpieza, deje que la olla a presión y la tapa se enfríen por completo.

⚠ ¡ADVERTENCIA!**¡Riesgo de lesiones y quemaduras por explosión!**

Si la olla a presión o piezas de la tapa están dañadas y las sigue usando, o si usa la olla a presión de forma indebida, se pueden provocar lesiones graves o quemaduras por explosión.

- No utilice más la olla a presión si sus componentes tienen grietas o fisuras, o se han deformado. Los componentes dañados solo deben sustituirse por piezas de repuesto originales y adecuadas. Contáctese con el fabricante a través de la dirección de servicio técnico indicada en la tarjeta de garantía.
- Antes de cada uso, compruebe la limpieza y el funcionamiento de la válvula de seguridad, la válvula reguladora de presión y la junta hermética de la tapa.
- Excepto para las tareas indicadas de limpieza y cuidado, no modifique nada de los sistemas de seguridad en la olla a presión (cierre de seguridad y válvulas de la tapa).

- No utilice la olla a presión para asar y freír con aceite si está a presión.
- Si prepara comidas pastosas, sacuda un poco la olla a presión antes de abrirla tras la cocción.
- Nunca llene la olla a presión por encima de la cantidad indicada de llenado máximo (2/3 del volumen nominal).
- Al preparar alimentos como arroz o verdura deshidratada que se hinche durante la cocción, llene la olla a presión hasta la mitad del volumen nominal como máximo.

¡ATENCIÓN!

Riesgo de escaldadura

Si cocina embutido con tripa artificial, esta puede hincharse y reventar durante la cocción a presión. Al cocinar carne con piel, si se hincha durante la cocción y la pincha, puede salir un chorro de agua caliente.

Si entra en contacto con este chorro, se puede quemar.

- Antes de su cocción, perfore siempre el embutido de tripa artificial para evitar que reviente.
- No pinche la carne con piel tras la cocción, y deje siempre que se deshinche.

¡AVISO!

¡Riesgo de daños!

Si usa la olla a presión con fuentes de calor inapropiadas o no la llena suficientemente, se pueden provocar daños en la olla de presión.

- Utilice solo las fuentes de calor indicadas en este manual del usuario (véase el capítulo “Descripción de símbolos”).
- No utilice la olla a presión en hornos calientes.
- Tenga en cuenta siempre la cantidad de llenado mínimo de la olla a presión.
- Nunca caliente la olla a presión sin haberla llenado de agua antes.

Sistemas de seguridad

Ventana de seguridad

En caso de presión excesiva en la olla a presión, la junta hermética **17** de la tapa **12** sale a través de la ventana de seguridad **10** (véase la **fig. A**). Así se puede escapar el exceso de vapor.

Válvula de seguridad

La válvula de seguridad **2** en la tapa **12** muestra si la olla a presión está a presión (véase la **fig. A**). Cuando se ve que la válvula de seguridad sobresale de la tapa, la olla a presión ya está a presión. La olla a presión está entonces bloqueada y no puede abrirla (véase la **fig. F**).

En cuanto desaparezca la presión de la olla a presión, se mete de nuevo la válvula de seguridad en la tapa. Cuando la válvula de seguridad ya no sobresale de la tapa, la olla a presión ya no está bloqueada y puede abrirla.

Comprobación de la olla a presión y del volumen de suministro

¡AVISO!

¡Riesgo de daños!

Si abre el embalaje con un cuchillo afilado o con otros objetos puntiagudos sin tener cuidado, la olla a presión puede dañarse rápidamente.

- Por tanto, al abrir el embalaje, proceda con sumo cuidado.
 1. Saque la olla **7** y la tapa **12** del embalaje.
 2. Compruebe que el suministro esté completo (véase la **fig. A, B** y **K**, y la lista de la **pág. 6**).
 3. Compruebe si la olla a presión o sus piezas presentan daños. Si así fuera, no utilice la olla a presión. Contacte con el fabricante a través de la dirección de servicio técnico indicada en la tarjeta de garantía.

Utilización

Primera limpieza de la olla a presión

- Antes del primer uso, limpie todos los componentes de la olla a presión como se describe en el capítulo “Limpieza, cuidado y almacenamiento”.

Introducción de alimentos

¡AVISO!

¡Riesgo de daños!

Si llena la olla a presión poco o demasiado, o si hay poco o ningún líquido en su interior, se pueden provocar daños en la olla a presión.

- Para la formación de vapor, llene la olla a presión siempre con 8.45 – 10.14 fl. oz. (250-300 ml) de líquido, con independencia de la cantidad de comida.
- Tenga en cuenta los límites de llenado máximo de, al menos, $\frac{1}{3}$ del volumen nominal y, como máximo, $\frac{1}{2}$ del volumen nominal en el caso de alimentos que se hinchen, y de $\frac{2}{3}$ del volumen nominal para todos los demás alimentos.

Las cantidades de llenado se componen de líquido + alimentos cocinados.

¡AVISO!

¡Riesgo de daños!

Si añade sal al agua fría dentro de la olla a presión, se pueden producir daños en el fondo de la olla.

- Incorpore la sal siempre cuando el agua esté ya hirviendo.
1. Llene la olla  con el líquido (agua, caldo o salsa) necesario para la formación de vapor.
 2. Agregue los alimentos.
 3. Cierre la olla a presión como se describe en el capítulo “Cierre de la olla a presión”.



Cierre de la olla a presión

- Coloque la tapa **12** sobre la olla **7**. Las marcas de cierre **6** sobre la tapa y la pieza del agarre de la olla **5** deben quedar superpuestas (véase la **fig. E**).
- Mueva la pieza del agarre de la tapa **4** y la de la olla a presión para que coincidan. Entonces se escucha cómo encaja el pasador de cierre **3**.

La olla a presión está cerrada y ya puede calentarla.

Cocción a presión

¡AVISO!

¡Riesgo de daños!

En caso de exceso de presión, si no se reduce el fuego, se pueden provocar daños en la olla a presión.

- Ante un exceso de presión, se ve un anillo rojo en el indicador de nivel de presión y la olla expulsa vapor. En tal caso, reduzca el fuego de la cocina de inmediato hasta que ya no se vea más el anillo rojo.

1. Gire la caperuza **1** de la válvula reguladora de presión **16** a la posición que indique el nivel de presión adecuado para los alimentos del interior (consulte el capítulo "Niveles de presión y tiempos de cocción").
2. Coloque la olla a presión cerrada con el nivel de presión escogido en el fuego.
3. Encienda el fuego al nivel máximo.

Así se forma la presión en la olla a presión. La válvula de seguridad roja **2** y el indicador de nivel de presión **13** muestran la formación de presión en la olla a presión (véase la **fig. F** y la **fig. G**).

Según la cantidad de llenado, la olla a presión tarda algunos minutos en alcanzar el nivel de presión ajustado. Cuando sale vapor permanentemente de la válvula reguladora de presión **16** y se pueden ver los anillos verdes del indicador de nivel de presión **18**, se ha alcanzado el nivel de presión. En ese momento comienza el tiempo de cocción.

4. Ponga ahora el fuego en un nivel bajo.
5. Deje la olla a presión en el fuego durante el tiempo de cocción indicado en la receta (véase el capítulo "Niveles de presión y tiempos de cocción" y, dado el caso, consulte su propia receta).
6. Cuando haya finalizado el tiempo de cocción, apague el fuego.
7. Aminore la presión de la olla como se describe en el capítulo "Reducción de la presión en la olla a presión".

Reducción de la presión en la olla a presión

⚠ ¡ADVERTENCIA!

¡Riesgo de escaldadura!

El vapor emitido está muy caliente, y sale hacia arriba.

- Mantenga manos, cabeza y cuerpo apartados del área de salida del vapor.

Tiene dos opciones para reducir la presión en la olla presión:

- Dejar que se enfrie la olla a presión: Se recomienda especialmente para platos con espuma y pastosos.
- Reducir la presión lentamente con la válvula reguladora de presión **16** (véase la **fig. H**).

Dejar que se enfrie la olla a presión

1. Coloque la olla a presión sobre una superficie resistente al calor, p. ej. sobre una placa de cocina fría.
2. Tras la cocción, espere hasta que la válvula de seguridad **2** se haya hundido por completo en la tapa **12** (véase la **fig. A**).
3. Cuando la válvula de seguridad ya no sobresalga de la tapa de la olla a presión, ábrala como se describe en el capítulo “Apertura de la olla a presión”.

Reducir la presión lentamente con la válvula reguladora de presión

1. Gire la caperuza **1** de la válvula reguladora de presión **16** de forma lenta y gradual a la posición 0.
2. Cuando la válvula de seguridad **2** ya no sobresalga de la tapa **12**, ábrala como se describe en el capítulo “Apertura de la olla a presión”.

Apertura de la olla a presión

1. Empuje el pasador de cierre **3** hacia la tapa **12** (véase la **fig. C**).
2. Gire la tapa por la pieza del agarre **4** en sentido contrario a las agujas del reloj (véase la **fig. D**). Las marcas de cierre sobre la tapa y la pieza del agarre de la olla a presión **5** deben quedar superpuestas (véase la **fig. E**).
3. Retire la tapa de la olla **7**.

Niveles de presión y tiempos de cocción

Niveles de presión

Posición	Nivel de presión
1	Nivel lento
2	Nivel rápido
	Reducción de presión
	Retirada y limpieza de la válvula

Tiempos de cocción

Los siguientes tiempos de cocción son valores orientativos, puesto que los tiempos de cocción exactos dependen siempre de la calidad y la cantidad de los alimentos cocinados.

Los alimentos congelados no se deben descongelar antes de la cocción. Basta con aumentar algo el tiempo de cocción.

Sopas y pucheros

Comida/Alimento	Tiempo de cocción (minutos)	Nivel de presión
Sopa de frijoles	20	2
Sopa de guisantes (guisantes no puestos en remojo)	20 – 25	2
Sopa de verdura	4 – 8	2
Sopa de sémola	3 – 5	2
Sopa de gulash	10 – 15	2
Sopa de papas	5 – 6	2
Caldo de hueso	20 – 25	2
Minestrone	8 – 10	2
Sopa de arroz	6 – 8	2
Caldo de carne de vacuno	35 – 40	2
Gallina en caldo	25 – 35	2
Sopa de tomate con arroz	6 – 8	2

Comida/Alimento	Tiempo de cocción (minutos)	Nivel de presión
Puchero de col	15	2
Lentejas (puestas en remojo)	13 – 15	2
Puchero Pichelsteiner	20	2
Vacuno serbio	8 – 10	2

Verdura

Comida/Alimento	Tiempo de cocción (minutos)	Nivel de presión
Coliflor	3 – 7	1
Guisantes verdes	3 – 5	1
Zanahorias	3 – 7	1
Pimientos rellenos	6 – 8	1
Setas	6 – 8	1
Remolacha colorada	15 – 25	1
Col	5 – 15	1
Espinacas	3 – 4	1
Frijoles	6 – 10	2
Papas	6 – 8	2
Papas sin pelar	6 – 12	2
Apionabo	12 – 15	2

Carne

Comida/Alimento	Tiempo de cocción (minutos)	Nivel de presión
Codillo de cerdo	30 – 40	2
Gulash	15 – 20	2
Carne picada	5 – 10	2
Pollo	20 – 25	2
Carne de ternero en tiras finas	6	2
Asado de ternero	15 – 20	2
Fricasé de ternero	5	2

Comida/Alimento	Tiempo de cocción (minutos)	Nivel de presión
Muslo de pavo	25 – 35	2
Asado de vacuno	40 – 50	2
Costillas	10 – 12	2
Filetes rellenos	15 – 20	2
Asado adobado	30 – 35	2
Asado de cerdo	25 – 30	2
Codillo	25 – 35	2
Pata de corzo estofada	25 – 30	2

Pescado

Comida/Alimento	Tiempo de cocción (minutos)	Nivel de presión
Pescado al vapor con papas	6 – 8	I
Pescado en salsa de vino blanco con papas	6 – 8	I
Eglefino	4 – 6	I

Notas sobre la preparación y los tiempos de cocción

Sopas y pucheros con carne asada

- Cocine los alimentos espumosos con la olla a presión abierta y retire la espuma antes de cerrar la olla a presión.
- Si los tiempos de cocción de los ingredientes (p. ej. de la carne y la verdura) no divergen mucho entre sí: Dore la carne y añada la verdura con el líquido.
- Con tiempos de cocción muy distintos de los ingredientes: Interrumpa el proceso de cocción de la carne y añada la verdura en los últimos minutos. Así se acabarán de hacer carne y verdura a la vez.

Verdura

 CONSEJO: Elija primero un tiempo de cocción menor. Siempre se puede continuar después con la cocción.

Cuanto más fina esté cortada la verdura, menor será el tiempo de cocción.

- Si le gusta la verdura "crujiente": Reduzca el tiempo de cocción.
- Alargue el tiempo de cocción con cantidades mayores.

Carne

- Dore la carne siempre en la olla a presión sin tapa y añada el líquido necesario después.
- Corta trozos de carne muy grandes, dórelos y colóquelos superpuestos para terminar de cocinarlos.

Pescado

- Como el caldo del pescado se pega mucho: Retire la tapa en cuanto la presión de la olla a presión haya desaparecido del todo.

Alimentos congelados

- Antes de cocinarlos en la olla a presión, no se deben descongelar los alimentos congelados; en su lugar, alargue un poco los tiempos de cocción.

Cestillo para rehogar

Los alimentos se pueden rehogar o preparar al vapor con el cestillo para rehogar 19. De esta forma se mantienen las vitaminas y nutrientes hidrosolubles de los alimentos durante la cocción.

- Coloque el soporte del cestillo 20 en el fondo de la olla 7 y ponga el cestillo para rehogar encima.
- Incorpore líquido en la olla de forma que no cubra el cestillo para rehogar.
- Meta en el cestillo para rehogar los alimentos que desea rehogar o preparar al vapor.
- Cierre la olla a presión como se describe en el capítulo “Cierre de la olla a presión”.



Limpieza, cuidado y almacenamiento

¡AVISO!

¡Limpieza inadecuada!

Si limpia la olla a presión de forma inadecuada, puede dañar la olla o las piezas.

- Limpie la olla a presión tras cada uso.
- No use productos de limpieza agresivos, como limpiadores con lejía o cloro, ni objetos de limpieza afilados o metálicos, como cuchillos y espátulas duras, y objetos similares.
- Retire las manchas del fondo de la olla con limón o vinagre.
- Nunca meta la tapa en el lavavajillas.

Limpieza de la olla a presión

1. Deje que la olla **7**, la tapa **12**, el cestillo para rehogar **19** y el soporte del cestillo **20** se enfrién por completo.
2. Retire la junta hermética **17** de la tapa (véase la **fig. B**).
3. Limpie la olla, la tapa, el cestillo para rehogar y el soporte del cestillo con agua caliente y lavavajillas líquido, o meta la olla a presión, el cestillo para rehogar y el soporte del cestillo sin la tapa en el lavavajillas.
4. Limpie la junta hermética, la válvula de seguridad **2** y la válvula reguladora de presión **16** como se describe en los capítulos "Limpieza y sustitución de la junta hermética" y "Limpieza de las válvulas".
5. Deje que todos los componentes se sequen del todo.

Limpieza y sustitución de la junta hermética

1. Pase un paño por la junta hermética **17** y enjuáguela con agua corriente (véase la **fig. B**).
2. Deje que la junta hermética se seque bien.
3. Vuelva a colocar la junta hermética en la tapa **12** (véase la **fig. B**).
4. Si usa la tapa con normalidad, sustituya la junta hermética cada año o, como muy tarde, cuando se endurezca o vuelva oscura.

Limpieza de las válvulas

Limpieza de la válvula de seguridad

1. Enjuague la válvula de seguridad **2** con agua corriente (véase la **fig. B**).
2. Con un objeto puntiagudo, compruebe si la espiga de la válvula de seguridad se puede hundir o si la válvula de seguridad está obstruida (véase la **fig. J**). La válvula de seguridad en la parte inferior de la tapa debería estar floja, y no debe quedar fija.

Limpieza de la válvula reguladora de presión

1. Presione y gire la caperuza de **1** de la válvula reguladora de presión **16** a la posición de retirada de la caperuza de la válvula **14** y suba la caperuza de la válvula para sacarla de la tapa **12**.
2. Saque la válvula reguladora de presión **16** hacia arriba (véase la **fig. I**).
3. Limpie la válvula reguladora de presión con agua corriente.
4. Limpie la parte inferior de la válvula reguladora de presión que se encuentra en el interior de la tapa (véase la **fig. J**).
5. Vuelva a meter la válvula reguladora de presión en la tapa.
6. Coloque de nuevo la caperuza de la válvula en la tapa.
Asegúrese de que los surcos de la válvula reguladora de presión y los de la caperuza de la válvula queden en las guías correspondientes de la tapa.
7. Gire la caperuza de la válvula reguladora de presión y compruebe si la válvula reguladora de presión y la caperuza de la válvula han quedado bien montadas y que se mueva con normalidad.

Mantenimiento y almacenamiento

Comprobación de la fijación de los agarres

- Revise periódicamente que la pieza del agarre de la olla **5** y el agarre lateral **11** estén bien fijos (véase la **fig. A**).
- Si uno de los agarres está flojo, apriételo con un destornillador de estrella convencional.

Almacenamiento de la olla a presión

- Guarde la olla **7** limpia y la tapa **12** limpia siempre en un lugar limpio y seco, p. ej. en un armario de cocina.
- No cierre la olla con la tapa; déjela, p. ej., al revés sobre la olla.



Sustitución de la junta del indicador de nivel de presión

Controle periódicamente el estado de la junta del indicador de nivel de presión **13** y sustituya la junta, en caso necesario, por una de repuesto **9**.

- Saque la junta por el lado inferior de la tapa **12** del indicador de nivel de presión.
- Meta toda la junta de repuesto a través del indicador de nivel de presión de forma que quede fija en la ranura guía del indicador de nivel de presión.

Repuestos y otros accesorios

Las reparaciones solo pueden ser realizadas por personas autorizadas.

- En caso de reparación, contacte con el servicio al cliente a través de la dirección de servicio técnico indicada en la tarjeta de garantía.

En el sitio web **www.schnellkochtopf24.de** se pueden solicitar los siguientes repuestos y accesorios:

Repuesto/Accesorio	Número de artículo
Junta hermética	507048000
Válvula reguladora de presión	507026000
Cestillo para rehogar	507010000
Tapón de silicona	507042000

Búsqueda de fallos

Fallo	Possible causa/Solución
El tiempo de calentamiento dura mucho.	<p>La energía suministrada es insuficiente.</p> <ul style="list-style-type: none"> - Encienda el fuego al nivel máximo.
La válvula roja de seguridad no sube durante la cocción y no sale vapor de la válvula de seguridad.	<p>Durante los primeros minutos es normal, pues se está generando presión en la olla a presión.</p> <p>Si ocurre durante la cocción, compruebe lo siguiente:</p> <ul style="list-style-type: none"> • ¿La fuente de calor es suficiente? - En caso necesario, suba la energía suministrada. • ¿Es suficiente la cantidad de líquido en la olla a presión? - En caso necesario, aumente la cantidad de líquido. • ¿La caperuza de la válvula reguladora de presión está en la posición "Reducción de la presión"? - Gírela al nivel de presión deseado. • ¿La olla a presión está bien cerrada? - En caso necesario, ciérrela de nuevo. • ¿Están dañados el borde de la olla o la junta hermética? - Finalice el proceso de cocción y, en caso necesario, sustituya la junta hermética o no use más la olla a presión.
La válvula roja de seguridad sube durante la cocción y no sale vapor de la válvula de seguridad.	<ol style="list-style-type: none"> 1. Ponga la olla a presión bajo agua fría para reducir la presión. 2. Abra la olla a presión. 3. Limpie la válvula reguladora de presión y la de seguridad.
El vapor sale por el perímetro de la tapa.	<p>Compruebe:</p> <ul style="list-style-type: none"> • ¿La tapa está cerrada? - En caso necesario, ciérrela de nuevo. • ¿La junta hermética está bien metida en la tapa? - Finalice el proceso de cocción y, dado el caso, meta bien la junta hermética. • ¿La junta hermética está en buen estado, o se debe sustituir? - Finalice el proceso de cocción y sustituya la junta hermética en caso necesario. • ¿La tapa, la válvula reguladora de presión y la de seguridad están limpias? - Finalice el proceso de cocción y, en caso necesario, limpie la válvula reguladora de presión y la de seguridad. • ¿El borde de la olla está en buen estado? - Finalice el proceso de cocción y, dado el caso, deje de usar la olla a presión.

Fallo	Possible causa/Solución
La tapa no se puede abrir.	<p>La válvula de seguridad no está bajada del todo.</p> <ul style="list-style-type: none"> - Reduzca la presión de la olla a presión. - Dado el caso, enfríe la olla a presión con agua fría.
El alimento cocinado se ha quemado tras la cocción, o no se ha hecho.	<p>Compruebe:</p> <ul style="list-style-type: none"> • ¿El tiempo de cocción fue insuficiente o excesivo? • ¿Es correcta la potencia de la fuente de calor? • ¿La válvula reguladora de presión está ajustada al nivel de cocción correcto? • ¿La cantidad de líquido fue suficiente?
El alimento cocinado se ha pegado tras la cocción.	<ul style="list-style-type: none"> - Deje un rato la olla a presión remojada con agua antes de limpiarla.
Uno de los sistemas de seguridad (válvula de seguridad, junta hermética en la ventana de seguridad) se ha activado.	<ol style="list-style-type: none"> 1. Apague la fuente energética. 2. Deje que la olla a presión se enfríe. 3. Abra la olla a presión. 4. Revise y limpie la válvula reguladora de presión, la de seguridad y la junta hermética.
Un agarre de la olla a presión está flojo.	<ul style="list-style-type: none"> - Apriete el agarre con un destornillador de estrella convencional.

Datos técnicos

Tipo:	olla a presión de 6.3 Qt (6 l)
Número de artículo:	93596
olla a presión:	
Material:	
Estructura:	acero inoxidable 18 10 SUS304, n.º material 14301
Agarres:	plástico
Fondo:	acero inoxidable 18 10 SUS430, n.º material 14016
Grosores de los materiales:	
Fondo:	aprox. 0.20" (5.2 mm)
Pared:	aprox. 0.05" (1.2 mm)
Diámetro:	
Fondo:	aprox. 7.48" (19 cm)
Pared:	aprox. 8.66" (22 cm)
Volumen nominal:	6.3 Qt (6 l)
Cantidad de llenado (máx. 2/3):	135.26 fl. oz. (4 l)
Altura:	aprox. 6.5" (16.5 cm)
Peso:	aprox. 71.96 oz. (2040 g)
Tapa:	
Material:	acero inoxidable 18 10 SUS304, n.º material 14301
Grosor del material:	aprox. 0.05" (1.2 mm)
Peso:	aprox. 34.57 oz. (980 g)
Niveles de presión/Presión operativa (válvula reguladora de presión):	válvula de resorte continua ajustable de 8.7 psi (60 kPa) a 14.5 psi (100 kPa), máx. 43.51 psi (300 kPa)
Cestillo para rehogar con soporte de cestillo:	
Material:	acero inoxidable 18 10 SUS304, n.º material 14301



Eliminación

Eliminación del embalaje

El embalaje está formado por materiales reciclables. Elimínelo de forma respetuosa con el medio ambiente y por tipos de material en los contenedores previstos para ello.

Elimine el cartón en el contenedor de papel.

El embalaje de lámina puede ser eliminado de acuerdo con las disposiciones de su estado o país en materia de desechos.

Eliminación de la olla a presión

Cuando la olla a presión no se utiliza más, elimínela de acuerdo con las disposiciones de su estado o país en materia de desechos.

Asegúrese de que la información sobre reciclaje corresponda a la normativa local y las recomendaciones de la EPA (www.epa.gov).

CROFTON®

TARJETA DE GARANTÍA

OLLA A PRESIÓN DE 6.3 QT (6L)

Sus detalles:

Nombre _____

Dirección _____

 _____ E-Mail _____

Fecha de compra* _____

Recomendamos guardar el recibo junto con esta tarjeta de garantía.

Lugar de compra _____

Descripción del defecto:



Envíe la tarjeta de garantía
rellenada junto con el producto
defectuoso a:

TM3 Service
533 Church Street #252
Nashville TN 37203
USA

tm3service@outlook.com

SERVICIO DE POSVENTA



1-877-386-8264



tm3service@outlook.com

NO DEL MODELO:

OLLA A PRESIÓN DE 6.3 Qt (6L) 93596

CÓDIGO DEL PRODUCTO:

11/2016

Línea directa gratuita

Disponibilidad:
10 am – 6pm EST



Condiciones de garantía

Estimado cliente:

La **garantía de ALDI** le ofrece amplias ventajas en comparación a la obligación legal a la que está sujeta una garantía:

Periodo de garantía: **3 años** a partir de la fecha de compra.

6 meses para piezas de desgaste y consumibles bajo condiciones normales y reglamentarias de uso (p. ej. baterías recargables).

Costes: Reparación/sustitución gratuita a reembolso.
Sin costes de transporte.

Aviso: Rogamos póngase en contacto con su servicio de asistencia directa por teléfono, e-mail o fax antes de enviar al aparato. Esto nos permitirá ofrecerle soporte en caso de posibles errores de operador.

A fin de reclamar en el marco de la garantía, rogamos nos envie:

- junto con el producto defectuoso el tiquet de caja original y la tarjeta de garantía completamente rellenada.
- el producto defectuoso con todos los componentes incluidos en el volumen de suministro.

La garantía no cubre daños causados por:

- **Accidente o sucesos imprevistos** (p. ej. rayos, agua, fuego).
- **Uso o transporte inadecuados.**
- **Inobservancia de las instrucciones de seguridad y mantenimiento.**
- Otro tipo de **manejo o modificación inadecuado.**

Una vez expirado el periodo de garantía, usted seguirá teniendo la posibilidad de reparar su aparato a cargo propio. Si la reparación o la estimación de costes no es gratuita, se le informará correspondientemente y por adelantado.

Esta garantía no limita la obligación legal del vendedor originada por una garantía. El periodo de garantía solamente se podrá alargar conforme a las normas legales. En los países en que la ley exija una garantía (obligatoria) y/o el almacenamiento de piezas de recambio y/o un sistema de compensación, serán de aplicación las condiciones legales mínimas. Al recibir un producto para su reparación, ni la compañía de servicios ni el vendedor asumirán responsabilidad alguna por los datos o los ajustes que el cliente haya podido almacenar en el producto.



DISTRIBUTED BY • DISTRIBUIDO POR:

ALDI INC., BATAVIA, IL 60510

www.aldi.us

AFTER SALES SUPPORT • SERVICIO DE POSVENTA



1-877-386-8264



tm3service@outlook.com

MODEL:

6.3 Qt (6L) Pressure Cooker

PRODUCT CODE:

93596

11/2016

3

YEARS WARRANTY
AÑOS DE GARANTÍA