

RENA WARE



PRESSURE COOKER 8L

USE AND CARE / WARRANTY
USO Y MANTENIMIENTO / GARANTÍA



THE ZYLSTRA FAMILY
4th generation owners

FAMILIA ZYLSTRA
4ta. generación de dueños

EN

Thank you for choosing Rena Ware! We are confident that you will enjoy using your Rena Ware Pressure Cooker 8 L to prepare foods up to 70% faster than conventional methods. Please read the instructions in this manual carefully before using your pressure cooker. Our goal at Rena Ware is to always offer the best quality products backed by excellent customer service. You can count on us to be there for you.



Benjamin Zylstra
Chief Executive Officer

ES

¡Gracias por elegir Rena Ware! Estamos seguros de que disfrutará su olla a presión 8 L para preparar alimentos hasta 70% más rápido que los métodos de cocción convencionales. Por favor lea las instrucciones en este manual cuidadosamente antes de usar su olla a presión. Nuestra meta en Rena Ware es siempre ofrecerle productos de la mejor calidad respaldados por un excelente servicio al cliente. Usted siempre podrá contar con nosotros.



Benjamin Zylstra
Jefe Ejecutivo

CONTENTS EN:

Page 5-25

CONTENIDO ES:

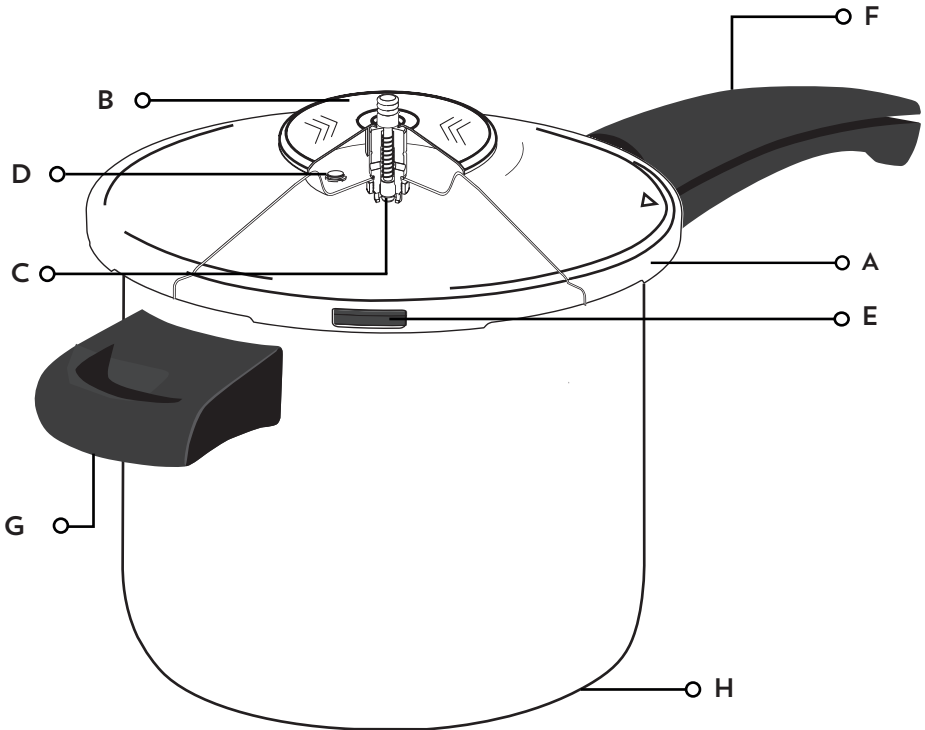
Page 16-22

CONTENTS

P A G E

5	<i>Product Diagram</i>
6	<i>Safety Precautions</i>
7	<i>Before You Begin</i>
8	<i>Important Usage Guidelines</i>
9	<i>Cooking with Your Pressure Cooker</i>
15	<i>Care and Maintenance</i>
17	<i>Troubleshooting</i>
18	<i>Cooking Times Chart</i>
23	<i>Replacement Parts</i>
24	<i>Warranty</i>

PRODUCT DIAGRAM



A. Cover

B. Valve plate

C. Main valve

D. Secondary valve

E. Gasket

F. Long handles

G. Short handle

H. Base

Your Rena Ware Pressure Cooker 8 L will provide you with many years of safe and healthy cooking, as long as you use and maintain it properly.

Improper use may result in scalding injury and/or damage to your property.

Please carefully read this manual before operating your pressure cooker.

SAFETY PRECAUTIONS

When using your pressure cooker, the following safety precautions should always be followed.

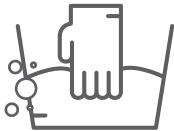
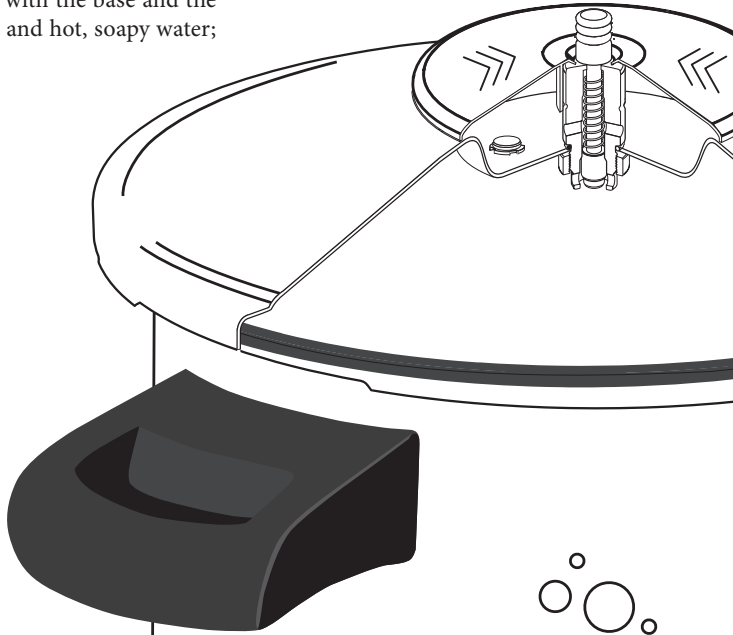
1. Do not leave pressure cooker unattended when in use.
2. Always supervise closely when the pressure cooker is used near children.
3. Always check the pressure release device for clogging, before use.
4. Always ensure the cooker is properly closed prior to operating.
5. Never place the pressure cooker in a heated oven.
6. Never use a pressure cooker for deep fat frying.
7. Before each use, check that the main valve is functioning properly. See “Getting started” section.
8. When cooking on any stovetop, don’t allow the flames to go up the sides of the utensil.
9. Never fill the utensil more than $\frac{1}{2}$ full if adding foods that expand during cooking, such as beans, rice or dried vegetables. Do not fill the unit more than $\frac{2}{3}$ full when cooking fresh foods, such as meats and vegetables. Overfilling is known to clog the valves, resulting in excess pressure, and might lead to a sudden release of pressure. Scalding injury and/or property damage may result from overfilling and/or failure to properly clean and maintain the valves. See “Valve cleaning” section.
10. Certain high starch and high sugar foods can foam, froth, sputter and clog main valve. These foods should NOT be cooked in a pressure cooker:
 - Applesauce, cranberries, rhubarb
 - Oatmeal, pearl barley, canned peas and split peas
 - Noodles, macaroni, spaghetti
11. Do not open the pressure cooker until it has cooled and the internal pressure has reduced. If the handles cannot be pushed apart, this indicates that the cooker is still pressurized. Do not force it open. Any pressure in the cooker can be hazardous.
12. Use extreme caution when handling a pressure cooker, especially when it contains hot liquid.
13. Never touch hot surfaces. Only lift a hot pressure cooker using the long and short side handles.
14. Keep it clean after each use to avoid any clogging of the main valve. See “Valve cleaning” section. Before using again, lubricate the gasket with cooking oil.

Save these instructions!

BEFORE YOU BEGIN

Wash Before Using

Before using your pressure cooker for the first time, remove the gasket from the cover, and then wash it along with the base and the cover in $\frac{1}{2}$ cup vinegar and hot, soapy water; rinse and dry.



Hand-washing

IMPORTANT USAGE GUIDELINES

IMPORTANT SAFEGUARD: The Rena Ware Pressure Cooker is for household use only. It is not designed for commercial use. Do not use the pressure cooker for anything other than its intended purpose.

- Always check the pressure release device for clogging before use.
- Before you begin cooking, refer to the “Cooking Times” chart for the suggested cooking times and cooking levels for the food you are preparing.
- Never heat an empty pressure cooker.
- Never allow it to boil dry.
- Never leave an empty pressure cooker on a hot cooking surface.
- Always use the size of burner that most closely corresponds to the diameter of the bottom of the base. When cooking on a gas range, flames should not extend up the sides of the base.
- To avoid damage to the stainless steel, always stir salt until it is completely dissolved and never store salt water, heavily salted foods, or highly acidic foods in the pressure cooker.
- When the normal operating pressure is reached, turn the heat down so all the liquid, which creates the steam, does not evaporate.
- In the case of problems during cooking, remove the pressure cooker from the heat source and allow it to cool.
- Follow the instructions for cleaning and care after each use.

COOKING WITH YOUR PRESSURE COOKER

IMPORTANT SAFEGUARD: This appliance cooks under pressure. Improper use may result in scalding injury. Make sure the unit is properly closed before operating.

You can use your pressure cooker on all cooking surfaces including induction. It is intended for cooking foods to which liquid has been added and is especially useful for foods that normally require longer cooking times, such as:



Meats and poultry



Legumes
(dried beans, peas, lentils,
and chickpeas)



Vegetables
(potatoes, artichokes, corn
on the cob, beets)



Soups and stews



Grains

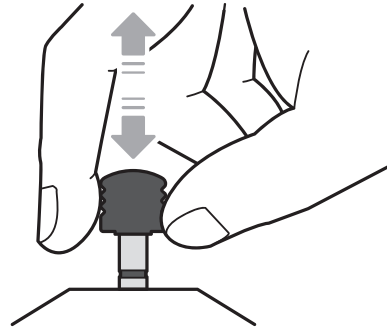


Fresh or dried
fruits

Getting Started

1. The main valve rises and lowers to indicate the cooking level. It is also an important safety device. Every time before you use your pressure cooker, check the main valve to make sure it is working properly:

- Make sure the stem cap is screwed on tightly.
- Gently pull on the stem cap to make sure that the valve stem moves freely up and down. If it does not, do not use the pressure cooker. See “Troubleshooting” section.



2. Also, every time before using your pressure cooker, lubricate the gasket with a light coating of cooking oil.
3. Insert the gasket evenly into the groove in the cover so that the back top edge of the gasket fits under each of two metal guides in the cover's rim and the gasket rests against the two colored safety buttons located by each handle.

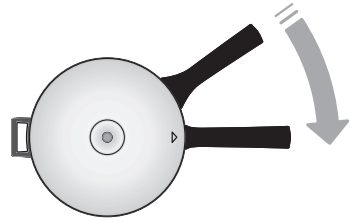
Filling

IMPORTANT SAFEGUARD: Do not overfill. Overfilling is known to clog the valves, resulting in excess pressure and might result in sudden release of pressure. Scalding injury and/or property damage may result from overfilling and/or failure to properly clean and maintain the valves.

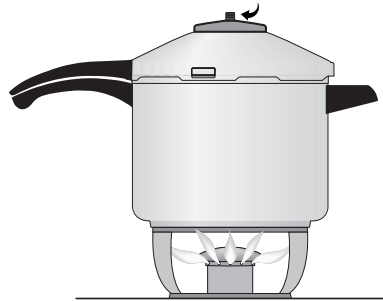
- Never fill the cooker more than $\frac{1}{2}$ full when preparing soup, and legumes (dried peas, beans, and lentils) (see the $\frac{1}{2}$ mark on the inside of the utensil).
- Never fill the utensil more than $\frac{2}{3}$ full including the liquid you have added (see the $\frac{2}{3}$ mark on the inside of the utensil).
- After adding food to the utensil, always add liquid to prevent complete evaporation, which will spoil food and may damage the pressure cooker.

COOKING WITH PRESSURE

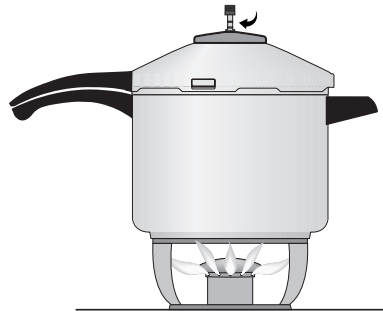
1. After adding food and liquid, attach the cover to the base.
 - Align the triangle on the cover with the bottom handle.
 - Turn the top handle clockwise to tighten.



2. Begin cooking over medium-high to high heat. Preheating is not necessary. As food begins to heat, the pressure valve stem will start to rise as air present inside the pressure cooker escapes through the main valve. After a short time, the first red (pressure indication) line will become visible indicating cooking level 1 has been reached.



3. Once the pressure cooker reaches the desired cooking level (1 or 2) for the food you are preparing, reduce the heat to medium-low to low to maintain the desired level. You may also need to adjust the heat during cooking to maintain the desired level. Refer to the “Cooking Times” Chart for cooking levels and times for various foods.

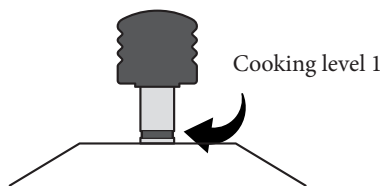


COOKING LEVELS

IMPORTANT SAFEGUARD: Under normal operation, you should not hear a sustained hissing sound coming from the pressure cooker. A sustained hissing sound accompanying the escape of steam means that the maximum operating pressure (1.2 bar/17.4 psi) has been reached, which can be dangerous. **IMMEDIATELY** reduce the heat and/or remove the pressure cooker from the heat source until the second red line is just visible.

Cooking level 1: Gentle cooking at a low cooking pressure (0.4 bar/5.8 psi).

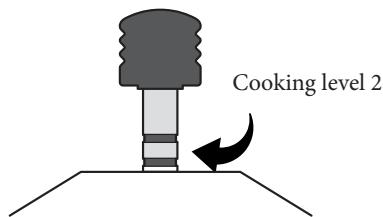
Cooking level 1 is reached as soon as the first red line is visible on the stem valve. The first red line should always be visible during the entire cooking time.



Cooking level 2: Rapid cooking at a high cooking pressure (0.8 bar/11.6 psi).

Cooking level 2 is reached when both red lines are visible on the stem valve. The second red line should always be visible during the entire cooking time.

NOTE: Depending on the food you must use the appropriate level. Using a higher level than necessary could ruin your food.



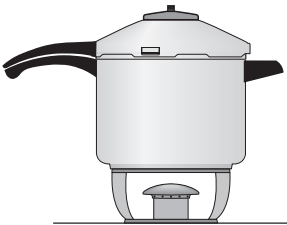
Reducing Pressure and Opening

IMPORTANT SAFEGUARD: Do not open the pressure cooker until the unit has cooled and all internal pressure has been released. If the handles cannot be pushed apart, this indicates that the cooker is still pressurized. Do not force it open. Any pressure in the cooker can be hazardous.

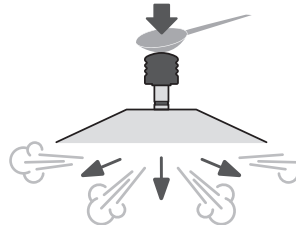
The pressure cooker can only be opened when the normal operating pressure has been released. This is a safety feature. Always depressurize the utensil before attempting to remove the cover. Always open the cover away from you to allow steam to escape.

Reduce the pressure in one of the following ways:

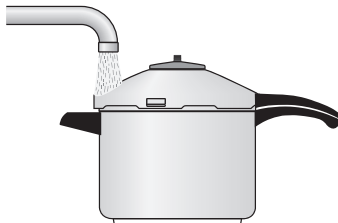
- **Slow pressure reduction:** Remove the pressure cooker from the heat source and allow it to cool.
- **Normal pressure reduction:** Press lightly with a spoon on the main valve and hold it down until no more steam comes out.
- **Fast pressure reduction:** Cool the pressure cooker by running lukewarm water around the outer edge of the cover. Note: It is important to only wet the outer edge of the cover to prevent water from being drawn into the cooker.



Slow pressure reduction



Normal pressure reduction



Fast pressure reduction

NOTE: After cooking mash-type foods (like grains or legumes) or foods with a high fat content, shake the pressure cooker gently before opening to prevent the contents from “spitting” when the cover is opened.

COMPLETE PRESSURE REDUCTION

There is no more pressure in the cooker when:

- The main valve remains in its lowest position.
- Lifting the main valve does not release any pressure.
- The cover can be turned.

Once all the pressure has been released, opening the pressure cooker should be easy. Just separate the long handles and lift the cover.

Pressure reduction tips for specific foods:



Foods with a high fat content or mash-type foods (e.g. grains or legumes): Use slow pressure reduction and gently shake the cooker before opening the cover to prevent the contents from spitting when the cover is opened.



Vegetables with a long cooking times (soups, stews and meats) and those covered in liquids (potatoes and cereals): Use slow pressure reduction. Do not use water to cool! (Potatoes could fall apart).



Meat, vegetables, frozen vegetables, fruits and dried foods (excluding legumes): Use normal or fast pressure reduction (for ready-made meals, allow the pressure cooker to stand beside the heat source for one minute before reducing pressure).



Foods with short cooking times: Use fast pressure reduction to avoid overcooking.



Fish and risotto: Use fast pressure reduction.

NOTE: 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 as you might be scalded.

CARE AND MAINTENANCE

IMPORTANT SAFEGUARD: Always check the main valve for clogging.

- Never wash the cover, valve assemblies, or gasket in the dishwasher. Do not use abrasive detergents or scouring pads.
- After each use, thoroughly clean the utensil base, cover, and gasket (removed from the cover) by washing them in warm soapy water, then rinse and dry.
- If the main valve becomes clogged with food particles, follow the instructions for valve cleaning in the following section.
- If food becomes stuck in the base or cover, soak in hot soapy water until the food loosens.

Gasket Maintenance

We recommend that the gasket be replaced at least once every 6 months, depending on the frequency of use. See the “Replacement Parts” section of this Use & Care.

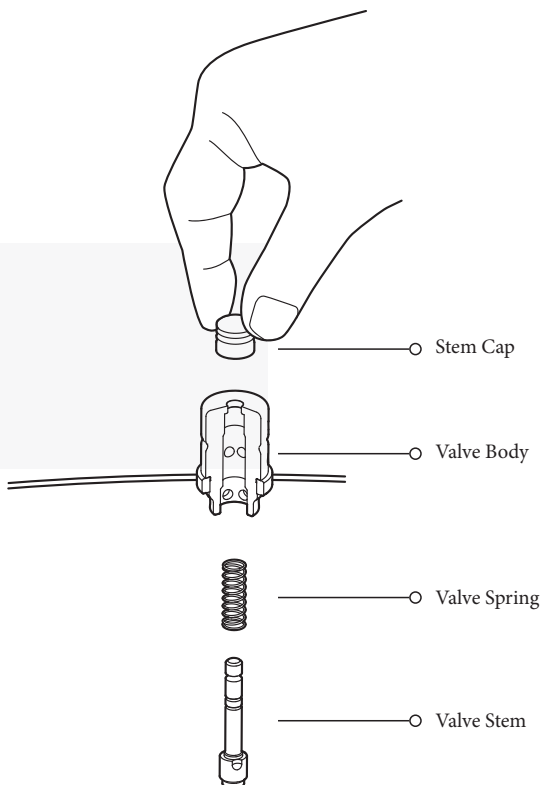
Note: Only use genuine Rena Ware replacement parts.

- After each use, remove the gasket from the cover and wash it by hand in warm, soapy water. Never wash the gasket in a dishwasher.
- If food sticks to the gasket, do not scrub with abrasives or attempt to scrape the food off using any tools or even fingernails as this could tear the material. Instead, soak the gasket in warm, soapy water until the food loosens easily. After cleaning, allow the gasket to air dry.
- Before each use, and before storing the gasket in the cover, apply a thin coating of vegetable oil to the top and bottom of the gasket using your thumb and finger. This will allow your pressure cooker to work properly.
- Before cooking, be sure the gasket is seated evenly in the groove around the entire circumference of the cover.
- Never use force if the cover is difficult to slide closed. Instead, remove the cover, take out the gasket, and re-lubricate it with vegetable oil. Reinsert the gasket in the cover and try again.
- When storing, place the cover upside down on the utensil so there is no stress on the main valve.

Valve Cleaning

For your pressure cooker to work properly, the main valve must be kept clean and free of debris. If food particles have passed through the valve, then it is necessary to take the valve apart and clean it.

1. Remove the Valve Plate. Invert the cover. Hold the Stem Cap with one hand and unscrew the Valve Stem by turning it in a counter-clockwise direction with a screwdriver or small coin until the Stem Cap comes off.
2. Pull out the Valve Stem, and clean it, the Valve Spring, and the Stem Cap in warm soapy water. Be sure to remove any food particles from both the inside and the outside of the Valve Body.
3. After cleaning, reinsert the valve stem into the Valve Spring, place the Valve Stem and Valve Spring inside the Valve Body. Reattach the stem cap by tightening the screw in a clockwise direction and reposition the valve plate. Be sure the stem cap is securely fastened.



NOTE: It is normal for there to be a gap between the Valve Plate and the utensil cover to allow steam to escape.

TROUBLESHOOTING

IMPORTANT SAFEGUARD: If you have any questions or are unsure how to operate your pressure cooker, do not attempt to use the pressure cooker. Instead, contact your Independent Representative or the nearest Rena Ware Service Center for assistance.

1. If the pressure cooker does not seal properly:
 - Check that the gasket is properly inserted in the cover.
 - Lubricate the gasket lightly with cooking oil and/or moisten with a little water.
 - If the cover still will not seal, you may need to replace the gasket.
2. If effort is required to open or close the cover even after the gasket has been lubricated with cooking oil, then the cover or the utensil base may have been damaged. Contact your Independent Representative or the nearest Rena Ware Service Center for assistance. **DO NOT ATTEMPT TO USE THE PRESSURE COOKER.**
3. If the secondary valve releases steam while cooking, the main valve may not be functioning properly. Follow the instructions for cleaning the valve shown under “Valve cleaning”.
4. If the main valve will not move freely, disassemble and clean it.

COOKING TIMES CHART

FOOD	COOKING TIME (MIN.)	COOKING LEVEL	LIQUID ADDED
<i>Soups</i>			
Broth	20	1	according to recipe
Pea soup	12	1	according to recipe
Vegetable soup	5-8	1	according to recipe
Semolina soup	8	1	according to recipe
Goulash soup	20	1	according to recipe
Chicken broth, old hen	40	1	according to recipe
Chicken soup, young chick	15	1	according to recipe
Potato soup	6	1	according to recipe
Flour soup	12	1	according to recipe
Minestrone	8	1	according to recipe
Oxtail soup	30	1	according to recipe
Beef soup	45	1	according to recipe
Onion soup	4	1	according to recipe
<i>Meat</i>			
Veal roast	30	2	according to recipe, at least ¼ cup (60 ml)
Leg of veal	45	2	according to recipe, at least ¼ cup (60 ml)
Veal leg, sliced	25	2	according to recipe, at least ¼ cup (60 ml)
Veal goulash	20	2	according to recipe, at least ¼ cup (60 ml)
Veal tongue	40	2	cover completely with water
Veal head	20	2	cover completely with water
Roast beef/sauerbraten	45	2	according to recipe, at least ¼ cup (60 ml)
Beef meat roll	13	2	according to recipe, at least ¼ cup (60 ml)
Sliced beef	12	2	according to recipe, at least ¼ cup (60 ml)
Beef schnitzel in own sauce	15	2	according to recipe, at least ¼ cup (60 ml)
Beef goulash	25	2	according to recipe, at least ¼ cup (60 ml)
Boiled beef	45	2	according to recipe, at least ¼ cup (60 ml)
Leg of beef	35	2	according to recipe, at least ¼ cup (60 ml)

FOOD	COOKING TIME (MIN.)	COOKING LEVEL	LIQUID ADDED
Beef tongue	50	2	cover completely with water
Pork Roast	40	2	according to recipe, at least ¼ cup (60 ml)
Sliced pork	13	2	according to recipe, at least ¼ cup (60 ml)
Leg of pork	40	2	according to recipe, at least ¼ cup (60 ml)
Pork goulash	25	2	according to recipe, at least ¼ cup (60 ml)
Pork ribs	20	2	according to recipe, at least ¼ cup (60 ml)
Pigs knuckles	35	2	cover completely with water
Smoked bacon	25	2	cover completely with water
Salted or unsalted bacon	20	2	cover completely with water
Lamb			
Roast lamb	30	2	according to recipe, at least ¼ cup (60 ml)
Lamb goulash	20	2	according to recipe, at least ¼ cup (60 ml)
Poultry			
Poultry pieces	8	2	according to recipe, at least ¼ cup (60 ml)
Whole chicken	15	2	according to recipe, at least ¼ cup (60 ml)
Game			
Hare roast	30	2	according to recipe, at least ¼ cup (60 ml)
Deer roast	30	2	according to recipe, at least ¼ cup (60 ml)
Jugged venison, hare, deer, wild boar	15	2	according to recipe, at least ¼ cup (60 ml)
Sliced meat	30	2	according to recipe, at least ¼ cup (60 ml)
Miscellaneous			
Minced meat	8	2	according to recipe, at least ¼ cup (60 ml)
Roasted rabbit in pieces	30	2	according to recipe, at least ¼ cup (60 ml)
Tripe	15	2	according to recipe, at least ¼ cup (60 ml)
Fat broth	30	2	according to recipe, at least ¼ cup (60 ml)
Terrines	15	2	according to recipe, at least ¼ cup (60 ml)
Stews and hot pots (see cooking times for each ingredient)			
Warming up meat dishes	3	2	according to recipe, at least ¼ cup (60 ml)
Aspic, jelly	60	2	according to recipe, at least ¼ cup (60 ml)
Fish			
Whole fish or fish tail	6	1	at least 1 cup (240 ml)
Fish portions (e.g. cod)	3	1	at least 1 cup (240 ml)
Large fish fillets (e.g. halibut)	2	1	at least 1 cup (240 ml)
Fish soup	5	1	at least 1 cup (240 ml)

FOOD	COOKING TIME (MIN.)	COOKING LEVEL	LIQUID ADDED
<i>Fresh Vegetables</i>			
Artichokes	14	2	at least 1 cup (240 ml)
Brussels sprouts	3	2	at least 1 cup (240 ml)
Beans	3	2	at least 1 cup (240 ml)
Broccoli	2	2	at least 1 cup (240 ml)
Fennel	6	2	at least 1 cup (240 ml)
White cabbage, halved	6	2	at least 1 cup (240 ml)
Chestnuts	12	2	at least 1 cup (240 ml)
Kefir	3	2	at least 1 cup (240 ml)
Kohlrabi (kale turnip) in thin slices	6/2	2	at least 1 cup (240 ml)
Leeks, sliced	3	2	at least 1 cup (240 ml)
Corn cobs	7	2	at least 1 cup (240 ml)
Pimiento sliced	3	2	at least 1 cup (240 ml)
Turnips, quartered	12	2	two teaspoons liquid
Turnips, sliced	5	2	at least 1 cup (240 ml)
Beetroot	25	2	at least 1 cup (240 ml)
Cauliflower	4	2	at least 1 cup (240 ml)
Red cabbage	10	2	at least 1 cup (240 ml)
Carrots, whole	6	2	at least 1 cup (240 ml)
Sauerkraut, raw	30	2	at least 1 cup (240 ml)
Salsify	12	2	at least 1 cup (240 ml)
Celery halves/ sliced	6/2	2	at least 1 cup (240 ml)
Tomatoes for sauces	6	2	at least 1 cup (240 ml)
Savoy cabbage, halved	8	2	at least 1 cup (240 ml)
<i>Potatoes (new potatoes take ½ the cooking time of other potatoes)</i>			
Potatoes in jackets	10	2	at least 1 cup (240 ml)
Potatoes, boiled	4	2	at least 1 cup (240 ml)
Potatoes, sliced	2	2	at least 1 cup (240 ml)
<i>Cereals/Grains (only add cereals to boiling water; stir well before covering the utensil) (e.g., 1 cup rice to 1-½ cups liquid)</i>			
Rice, parboiled	6	1	1:1-½ cups
Rice risotto	5	1	1:2
Rice pudding	10	1	1:3
Whole rice, soaked	12	1	1:2
Whole rice, unsoaked	18	1	1:1-½—1-¾

FOOD	COOKING TIME (MIN.)	COOKING LEVEL	LIQUID ADDED
Whole rice, parboiled	6	1	1:3
Wild rice, soaked in unsalted water	15	1	1:1-½
Wild rice, unsoaked	25	1	1:3
Semolina	4	1	1:3
Corn meal, fine (polenta)	5	1	1:3
Corn meal, coarse	12	1	1:3
<i>Dried Legumes (Soak overnight in unsalted water; increase cooking time by ½ if unsoaked)</i>			
Borlotti beans, soybeans, bush beans	8	1	cover well with water
Chickpeas, broad beans, yellow peas	10	1	cover well with water
Green kidney beans, black beans, Spanish beans	12	1	cover well with water
Lentils, green or brown, unsoaked	7	1	3 x as much water as food
<i>Fresh Fruit</i>			
Pears, apples, peaches, plums, apricots, very ripe	2	2	at least 1 cup (240 ml)
Plums, apricots, still hard	4	2	at least 1 cup (240 ml)
Quinces	10	2	at least 1 cup (240 ml)
Chestnuts	12	2	at least 1 cup (240 ml)
<i>Dried fruit (Soak self-dried fruit overnight; store-bought fruit does not need to be soaked)</i>			
Apricots, peaches, plums	2	2	just cover with water
Apples in slices	3	2	just cover with water
Whole pears (presoaked)	4	2	just cover with water
Chestnuts	20	2	just cover with water
<i>Frozen vegetables, unthawed</i>			
Spinach leaves, pack of 17.5 oz (500 g)	10	1	at least 1 cup (240 ml)
Broccoli florets	6	1	at least 1 cup (240 ml)
Green beans	5	1	at least 1 cup (240 ml)
Brussels sprouts	3	1	at least 1 cup (240 ml)

FOOD	COOKING TIME (MIN.)	COOKING LEVEL	LIQUID ADDED
Red cabbage, cooked, 17.5 oz. (500 g)	12	1	at least 1 cup (240 ml)
Spinach, chopped, 17.5 oz (500 g)	10	1	at least 1 cup (240 ml)
<i>Ready to serve frozen meals in plastic packs</i>			
Meat entire menu small package	10	2	cover halfway with water
Meat entire menu large package	12	2	cover halfway with water

SPECIFICATIONS

Model #30378RW

PF: 60-100 kPa

Outside diameter: 22 cm (8 ½")

Capacity: 8 liters (8 ½ qt)

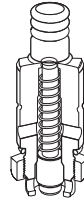
Made in: Switzerland

REPLACEMENT PARTS

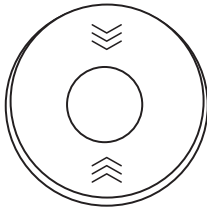
Use only genuine Rena Ware replacement parts. To order the parts contact your Rena Ware Independent Representative or the Rena Ware Customer Service nearest you and refer to the item numbers (#) below.



Gasket #19013



Main valve #1485



Valve Plate #19012



Secondary Valve #1565



Upper Long Handle #19009



Short handle #19011



Lower Long Handle #19010

RENA WARE LIMITED WARRANTY

Rena Ware warrants the stainless steel utensil base and cover of the Pressure Cooker 8 L to be free from defects in materials and workmanship for 10 years from the date of purchase. Valves and pressure release assemblies are warranted to be free of defects in materials and workmanship for one year from the date of purchase. Gaskets require periodic replacement depending on the frequency of use and are not covered by this warranty. This Product is designed for residential use only.

The Warranty does not cover use in extreme conditions or commercial applications. The Warranty does not cover defects resulting from misuse, abuse, negligence, accident, repairs or alterations outside a Rena Ware facility, use of replacement parts other than genuine Rena Ware replacement parts, or lack of maintenance. The Warranty does not cover incidental or consequential damages resulting from the use of this Product.

REMEDY IN THE EVENT OF WARRANTY CLAIM

At its option, Rena Ware will repair or replace a Product, or any part thereof, which is determined to be defective. If a replacement is made, the Product for which the replacement is made becomes the property of Rena Ware. **This remedy shall be the exclusive remedy available.**

TO OBTAIN WARRANTY SERVICE

To obtain warranty service, send a detailed written description of the claimed defect to the closest Rena Ware Service Center. You may be required to return the Product, at your expense, to the nearest Rena Ware Service Center in order to obtain warranty service. For a list of our Customer Service Centers around the world visit renaware.com. You may also be required to provide proof of purchase. If, after inspection, Rena Ware determines that a covered defect exists, Rena Ware will bear the cost of return delivery.

OTHER WARRANTY LIMITATIONS

This Warranty is in lieu of all other express warranties. Any implied warranty shall be equal in duration to the above express Warranty.

Some jurisdictions do not allow the exclusion or limitation of incidental or consequential damages, or do not allow limitations on how long an implied warranty lasts, so the above limitations or exclusions may not apply to you. This Warranty gives you specific legal rights. You may also have other rights which vary from jurisdiction to jurisdiction.

This Warranty applies to the Pressure Cooker 8 L only. Separate warranties apply to other Rena Ware products.



Base and Cover.



Valves and pressure release assemblies.

CONTENTS EN:

Page 5-24

CONTENIDO ES:

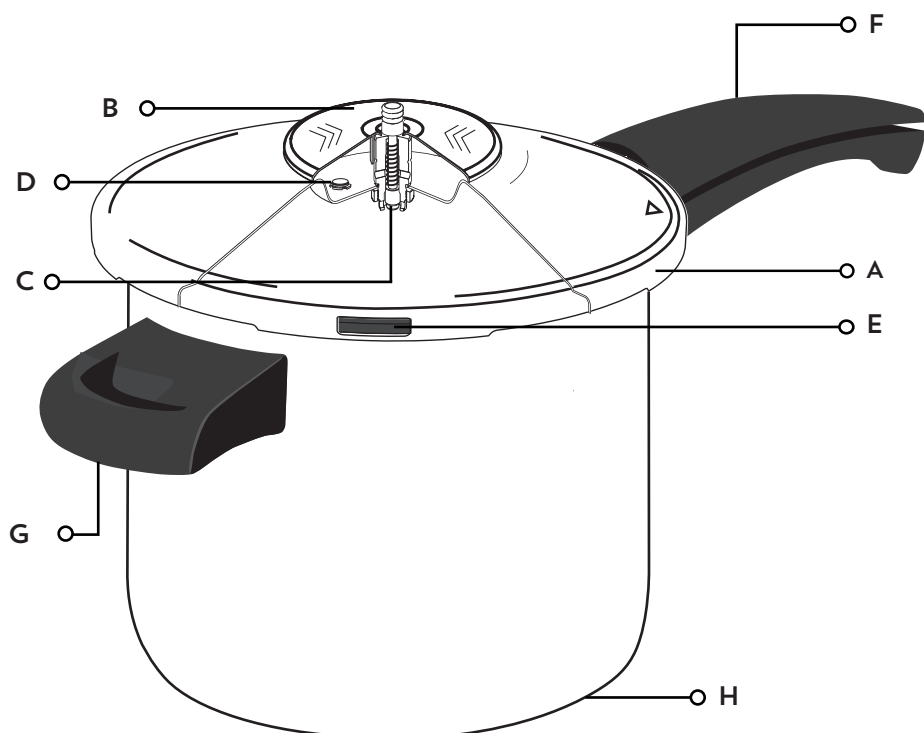
Page 26-22

CONTENIDO

P Á G I N A

26	<i>Diagrama del producto</i>
27	<i>Medidas de seguridad</i>
28	<i>Antes de empezar</i>
29	<i>Notas importantes</i>
30	<i>Cocinar con su Olla a Presión</i>
36	<i>Uso y Mantenimiento</i>
38	<i>Resolución de problemas</i>
39	<i>Tabla tiempos de cocción</i>
44	<i>Repuestos</i>
45	<i>Garantía</i>

DIAGRAMA DEL PRODUCTO



- | | |
|-----------------------|-----------------------|
| A. Tapa | E. Goma de la tapa |
| B. Tapa de la válvula | F. Mangos largos |
| C. Válvula principal | G. Asa auxiliar |
| D. Válvula secundaria | H. Base del utensilio |

Con el mantenimiento y cuidado adecuado de su Olla a Presión 8 L Rena Ware usted podrá cocinar de manera segura y saludable.

El uso inadecuado podría resultar en quemaduras y/o dañar su propiedad.

Por favor lea cuidadosamente este manual ante de usar la olla a presión.

MEDIDAS DE SEGURIDAD

ES

Cuando use su olla a presión, siempre debe tomar en cuenta las siguientes medidas de seguridad.

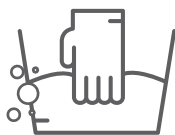
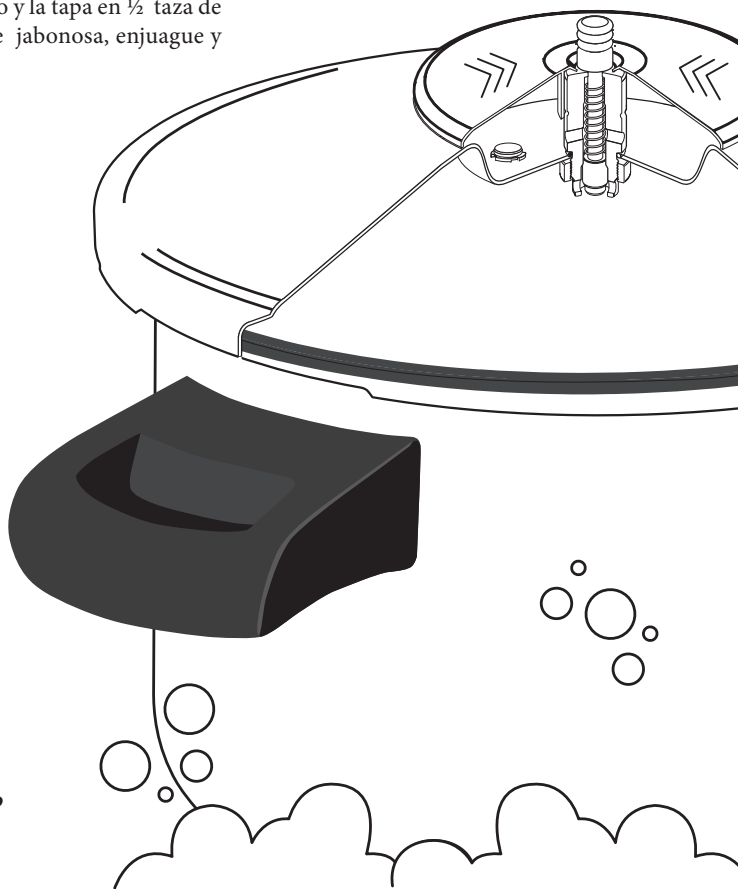
1. No descuide la olla a presión mientras cocina.
2. Se requiere estricta supervisión cuando se utiliza la olla a presión cerca de niños.
3. Revise siempre que los dispositivos para liberar presión no estén tapados antes de cada uso.
4. Asegúrese de que la unidad esté debidamente cerrada antes de utilizarla.
5. Nunca coloque la olla a presión dentro de un horno encendido.
6. Nunca utilice la olla a presión para freír por inmersión.
7. Antes de cada uso, revise que la válvula principal esté funcionando adecuadamente. Consulte la sección “Cómo empezar”.
8. Cuando cocine sobre cualquier estufa, no permita que las llamas suban por las paredes del utensilio.
9. Nunca llene el utensilio por encima de la medida $\frac{1}{2}$ cuando añada alimentos que aumenten su tamaño durante la cocción, como frijoles, arroz o vegetales secos. No llene la unidad más de $\frac{3}{4}$ de su capacidad cuando cocine alimentos frescos, como carnes y vegetales. Llenar demasiado el utensilio hará que se tapen las válvulas resultando en exceso de presión y lo cual podría generar una liberación de presión repentina. Quemaduras y/o daño a la propiedad podrían resultar por llenar demasiado el utensilio y/o por falta de limpieza y mantenimiento adecuado a las válvulas. Consulte la sección “Limpieza de la válvula”.
10. Ciertos alimentos con alto contenido de almidón y azúcar pueden generar espuma, burbujas y chisporroteos, así como tapan la válvula principal. Los siguientes alimentos NO deben cocinarse en una olla a presión:
 - Salsa de manzana, arándanos, ruibarbo
 - Avena, cebada perlada, arvejas enlatadas y arvejas partidas
 - Tallarines, macarrones, espaguetis
11. No destape la olla a presión hasta que se enfríe y la presión interna haya disminuido. El no poder separar los mangos de la olla a presión indica que aún está presurizada. No los fuerce. Cualquier presión en el utensilio puede ser peligrosa.
12. Tenga mucho cuidado al manipular la olla a presión cuando contenga líquidos calientes.
13. Nunca toque las superficies calientes. Solo levante la olla a presión caliente usando el asa auxiliar y el mango.
14. Límpiela después de cada uso para evitar que se tape la válvula principal. Consulte la sección “Limpieza de la válvula”. Antes de usarla de nuevo, lubrique la goma de la tapa con aceite comestible.

¡Guarde estas instrucciones!

ANTES DE EMPEZAR

Lávala antes de usar

Antes de utilizar su olla presión por primera vez, remueva la goma de la tapa, lávela junto con la base del utensilio y la tapa en $\frac{1}{2}$ taza de vinagre y agua caliente jabonosa, enjuague y seque.



Lavado a mano

NOTAS IMPORTANTES

ES

IMPORTANTE MEDIDA DE SEGURIDAD: La Olla a Presión Rena Ware es solo para uso doméstico. No está diseñada con propósitos comerciales. Utilice la olla a presión solo para el uso indicado.

- Revise siempre que los dispositivos para liberar presión no estén tapados antes de cada uso.
- Antes de comenzar a cocinar, consulte la tabla de “Tiempos de cocción” que contiene los tiempos y niveles de cocción sugeridos para los alimentos que esté preparando.
- Nunca caliente la olla a presión vacía.
- Nunca permita que se evapore todo el líquido en la olla a presión.
- Nunca deje la olla a presión vacía sobre una superficie de cocción caliente.
- Siempre use la hornilla del tamaño que más se acerque al diámetro del utensilio. Si cocina con gas, nunca deje que las llamas suban por las paredes del utensilio.
- Para evitar daños al acero inoxidable, siempre revuelva la sal hasta que se disuelva completamente y nunca almacene agua salada o alimentos muy ácidos o muy salados en la olla a presión.
- Una vez alcanzada la presión normal, baje el fuego para que todo el líquido, que se convierte en vapor, no se evapore por completo.
- Si tiene algún problema mientras cocina, retire la olla a presión de la fuente de calor y deje que se enfríe.
- Siga las instrucciones de uso y mantenimiento antes de cada uso.

COCINAR CON SU OLLA A PRESIÓN

IMPORTANTE MEDIDA DE SEGURIDAD: Este utensilio cocina bajo presión. Su uso inadecuado puede causar quemaduras. Asegúrese de que la unidad esté debidamente cerrada antes de utilizarla.

Puede usar su olla a presión en todas las superficies de cocción incluyendo inducción. Su olla a presión está diseñada para cocinar alimentos en agua y es particularmente útil para cocinar alimentos que requieren mucho tiempo de cocción, tales como:



Carnes y aves



Legumbres
(frijoles secos, guisantes,
lentejas y garbanzos)



Vegetales
(papas, alcachofas, maíz en
mazorca, remolachas)



Sopas y estofados



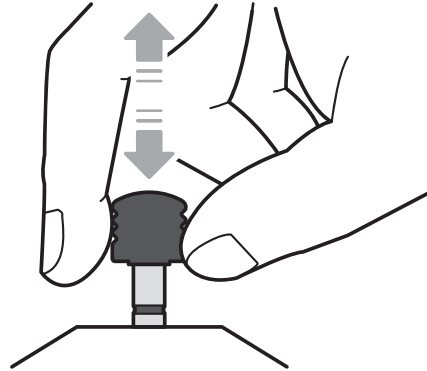
Granos



Frutas frescas o
deshidratadas

Cómo empezar

1. La válvula principal sube y baja para indicar el nivel de cocción. También es un importante dispositivo de seguridad. Cada vez que vaya a utilizar su olla a presión revise la válvula principal y asegúrese de que funcione debidamente:
 - Asegúrese de que la tapa del vástago esté bien atornillada.
 - Hale la tapa del vástago suavemente para asegurarse de que el vástago de la válvula se mueve libremente de arriba hacia abajo. De no ser así, no use la olla a presión. Consulte la sección “Resolución de problemas”.



2. Así mismo, cada vez que vaya a utilizar su olla a presión lubrique la goma de la tapa con una capa liviana de aceite comestible.
3. Inserte la goma correctamente en la ranura de la tapa de forma que el borde superior de la goma encaje debajo de cada una de las guías metálicas en el borde de la tapa y la goma quede apoyada contra los dos botones de seguridad localizados en cada mango.

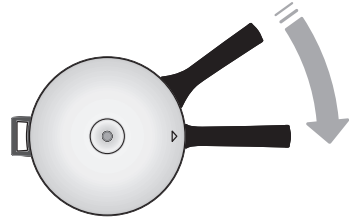
Llenado

IMPORTANTE MEDIDA DE SEGURIDAD: No llene demasiado el utensilio. Llenar demasiado el utensilio hará que se tapen las válvulas resultando en exceso de presión la cual podría generar una liberación de presión repentina. Quemaduras y/o daño a la propiedad podrían resultar por llenar demasiado el utensilio y/o por falta de limpieza y mantenimiento adecuado a las válvulas.

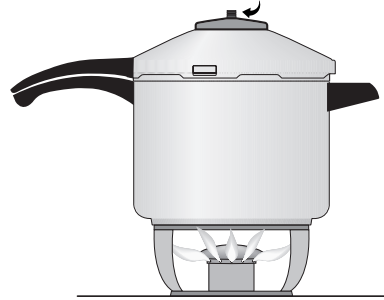
- Nunca llene la olla más de $\frac{1}{2}$ de su capacidad cuando prepare sopas y legumbres (guisantes secos, frijoles y lentejas) (vea la marca $\frac{1}{2}$ en el interior del utensilio).
- Nunca llene la unidad por encima de $\frac{3}{4}$ de su capacidad incluyendo el líquido que usted ha agregado (vea la marca $\frac{3}{4}$ en el interior del utensilio).
- Después de añadir los alimentos en el utensilio, siempre agregue líquido para prevenir la completa evaporación. El no hacerlo arruinará la comida y dañará la olla a presión.

COCINAR A PRESIÓN

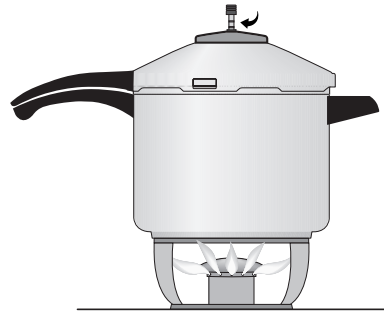
1. Después de añadir alimentos y líquido, coloque la tapa en la base.
 - Alinee el triángulo de la tapa con el Mango largo inferior.
 - Gire el mango superior con sentido a las manecillas del reloj para enroscar.



2. Empiece a cocinar de fuego medio-alto a alto. No es necesario precalentar. Cuando los alimentos comiencen a calentarse, el vástago indicador de presión empezará a subir mientras que el aire en el interior de la olla a presión se libera a través de la válvula principal. Después de un corto tiempo, la primera franja roja (indicador de presión) será visible indicando que se ha llegado al nivel 1 de cocción.



3. Una vez la olla a presión alcance el nivel de cocción deseado (1 o 2) para los alimentos que está preparando, reduzca el fuego de medio-bajo a bajo para mantener el nivel deseado. También podría necesitar ajustar la temperatura durante la cocción para mantener el nivel deseado. Consulte la tabla de tiempos de cocción que contiene los niveles de cocción y los tiempos para varios alimentos.

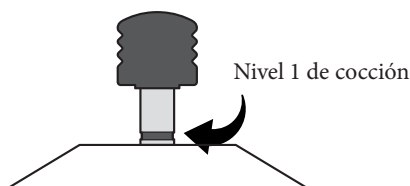


NIVELES DE COCCIÓN

IMPORTANTE MEDIDA DE SEGURIDAD: Durante el funcionamiento normal, no debe escuchar un silbido sostenido proveniente de la olla de presión. Un silbido sostenido que acompaña a la liberación de vapor significa que la máxima presión de funcionamiento (1.2 bar/17.4 psi) ha sido alcanzada, lo cual puede ser peligroso. **INMEDIATAMENTE** reduzca la temperatura y/o remueva la olla a presión de la fuente de calor hasta que la segunda franja roja esté apenas visible.

Nivel 1 de cocción: Cocción suave a una presión de cocción baja (0.4 bar/5.8 psi).

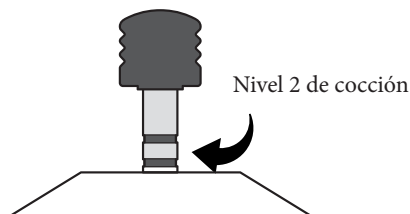
Nivel 1 de cocción es alcanzado tan pronto la primera franja roja en el vástago indicador de presión es visible. Durante el tiempo de cocción la primera franja roja siempre debe estar visible.



Nivel 2 de cocción: Cocción rápida a una presión de cocción alta (0.8 bar/11.6 psi).

Nivel 2 de cocción es alcanzado cuando ambas franjas rojas en el vástago indicador de presión están visibles. Durante todo el tiempo de cocción la segunda franja siempre debe estar visible.

NOTA: Dependiendo de los alimentos debe utilizar el nivel adecuado. Usar un nivel más alto de lo necesario podría arruinar sus alimentos.



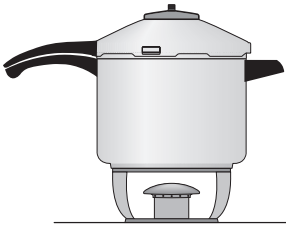
Reducción de presión y quitar la tapa

IMPORTANTE MEDIDA DE SEGURIDAD: No destape la olla a presión hasta que la unidad se haya enfriado y toda la presión interna haya sido liberada. Si no puede separar las asas, esto indica que la olla a presión todavía está presurizada. No la fuerce para abrirla. Cualquier presión contenida en la olla puede ser peligrosa.

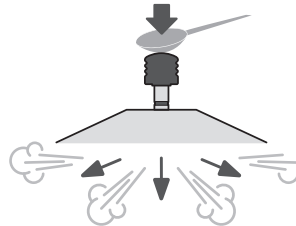
La olla a presión solo puede abrirse cuando la presión normal ha sido liberada. Esta es una medida de seguridad. Siempre despresurice el utensilio antes de tratar de quitar la tapa. Siempre abra la tapa a una distancia prudente para permitir que escape el vapor.

Reduzca la presión utilizando uno de los métodos que se indican a continuación:

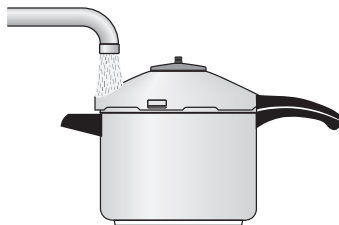
- **Liberación lenta de presión:** Retire la olla a presión de la fuente de calor y deje que se enfríe.
- **Liberación normal de presión:** Presione suavemente con una cuchara en la válvula principal y manténgala presionada hasta que ya no salga más vapor.
- **Liberación rápida de presión:** Enfríe la olla a presión dejando correr agua tibia alrededor del borde exterior de la tapa. Nota: Es importante humedecer solamente la orilla externa de la tapa para prevenir que entre agua en la olla a presión.



Liberación lenta de presión



Liberación normal de presión



Liberación rápida de presión

NOTA: Después de cocinar alimentos triturados (como granos y legumbres) o alimentos con alto contenido en grasa, agite suavemente la olla a presión antes de abrirla para prevenir que el contenido “salpique” cuando remueva la tapa.

REDUCCIÓN COMPLETA DE PRESIÓN

No hay más presión en la olla cuando:

- La válvula principal permanece en su posición más baja.
- Levantar la válvula principal no libera ninguna presión.
- La tapa se puede girar.

Una vez toda la presión ha sido liberada, abrir la olla a presión debería ser fácil. Solo separe los mangos largos y levante la tapa.

Consejos para reducir la presión al cocinar ciertos alimentos:



Alimentos con alto contenido en fibra o alimentos triturados (como granos o legumbres): Use la liberación lenta de presión y suavemente agite la olla antes de destaparla para prevenir que el contenido salpique cuando remueve la tapa.



Vegetales con tiempos de cocción largos (sopas, guisos y carnes) y aquellos que se cocinan sumergidos en agua (papas, granos y legumbres): Use la liberación lenta de presión. No use agua para enfriarla (las papas pueden deshacerse).



Carnes, vegetales, vegetales congelados, frutas y alimentos deshidratados (excluyendo legumbres): Use liberación de presión normal o rápida (para platos preparados, permita que la olla a presión permanezca junto a la fuente de calor por un minuto antes de reducir la presión).



Alimentos con tiempos de cocción cortos: Use la liberación rápida de presión para evitar que los alimentos se cocinen demasiado.



Pescado y risotto: Use liberación rápida de presión.

NOTA: Para evitar escaldaduras no pinche la carne con piel (como la lengua) después de cocinarla ya que puede hincharse bajo el efecto de la presión.

USO Y MANTENIMIENTO

IMPORTANTE MEDIDA DE SEGURIDAD: Siempre revise que la válvula principal no esté tapada.

- Nunca lave la tapa, las piezas de la válvula o la goma de la tapa en el lavavajillas. No utilice detergentes abrasivos o esponjas de metal.
- Después de cada uso, limpie cuidadosamente la base del utensilio, la tapa y la goma de la tapa (que ha sido removida de la tapa) al lavarlos en agua tibia jabonosa. Luego enjuague y seque.
- Si la válvula principal se tapa con pedazos de alimentos, siga las instrucciones de limpieza y mantenimiento de la válvula que se encuentra en la siguiente sección.
- Si los alimentos se pegan en la base o en la tapa, déjelas en remojo en agua caliente jabonosa hasta aflojarlos.

Mantenimiento de la goma de la tapa

Recomendamos reemplazar la goma de la tapa al menos una vez cada seis meses, dependiendo de la frecuencia de uso. Consulte la sección “Repuestos” de este manual de Uso y Mantenimiento.

Nota: Utilice solo repuestos originales Rena Ware.

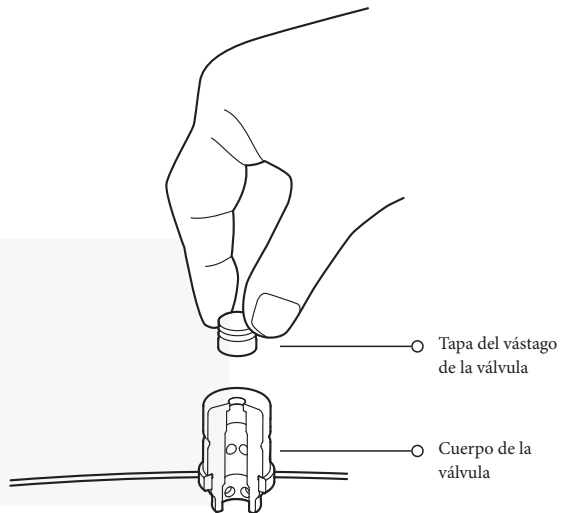
- Después de cada uso, retire la goma de la tapa y lávela a mano en agua tibia jabonosa. Nunca lave la goma de la tapa en el lavavajillas.
- Si se adhieren alimentos a la goma de la tapa, no utilice detergentes abrasivos ni intente remover los alimentos con herramientas, ni siquiera con las uñas, ya que podría romper la goma de la tapa. En cambio, ponga la goma de la tapa en remojo en agua tibia jabonosa hasta que los alimentos se desprendan con facilidad. Luego de limpiarla, déjela secar al aire.
- Antes de cada uso, y antes de colocar la goma en la tapa, aplique una capa liviana de aceite vegetal en la parte superior e inferior con los dedos pulgar e índice. Esto permitirá que su olla a presión funcione correctamente.
- Antes de cocinar, asegúrese de que la goma de la tapa esté bien insertada dentro de la ranura que corre alrededor de toda la tapa.
- Nunca use la fuerza si la tapa no cierra fácilmente. En cambio, retire la tapa, saque la goma y vuelva a lubricarla con aceite comestible. Vuelva a colocar la goma en la tapa e intente nuevamente.
- Al guardarla, coloque la tapa boca abajo sobre el utensilio para que no haya tensión en la válvula principal.

Limpieza de la válvula

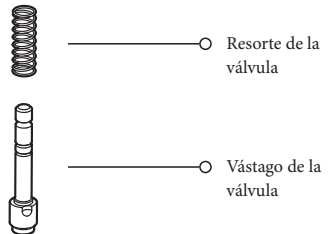
Para que su olla a presión funcione adecuadamente, la válvula principal debe mantenerse limpia y libre de residuos. Si los pedazos de alimentos han pasado a través de la válvula, entonces es necesario quitar la válvula y limpiarla.

1. Remueva la tapa de la válvula. Invierta la tapa. Sostenga la tapa del vástago de la válvula con una mano y desenrosque el vástago de la válvula al girarlo en sentido contrario a las manecillas del reloj con un destornillador o una moneda pequeña hasta que la tapa del vástago de la válvula se suelte.

2. Remueva el vástago de la válvula y limpie con agua tibia jabonosa el resorte de la válvula y tapa del vástago. Asegúrese de remover cualquier pedazo de comida del interior y exterior del cuerpo de la válvula.



3. Después de limpiar el vástago de la válvula, reinsértela dentro del resorte de la válvula, coloque ambas piezas dentro del cuerpo de la válvula. Sujete de nuevo la tapa del vástago al enroscar el tornillo en sentido de las manecillas del reloj y ponga de nuevo la tapa de la válvula. Verifique que la tapa del vástago de la válvula está asegurada.



Nota: Es normal que haya un espacio entre la tapa de la válvula y la tapa del utensilio para permitir la salida del vapor.

RESOLUCIÓN DE PROBLEMAS

IMPORTANTE MEDIDA DE SEGURIDAD: Si tiene alguna pregunta o no sabe cómo utilizar su olla a presión, no intente usarla. En cambio, comuníquese con su Asesor o con el Centro de Servicio Rena Ware más cercano y pida ayuda.

1. Si la olla a presión no cierra bien:
 - Verifique que la goma de la tapa esté bien colocada.
 - Lubrique la goma de la tapa ligeramente con aceite comestible o humedézcala con un poco de agua.
 - Si la tapa aún no cierra, quizás deba reemplazar la goma de la tapa.
2. Si debe aplicar fuerza para abrir y cerrar la tapa, incluso después de lubricar la goma de la tapa con aceite comestible, quizás la tapa o la base del utensilio estén dañados. Comuníquese con su Asesor o con el Centro de Servicio Rena Ware más cercano y pida ayuda. **NO TRATE DE UTILIZAR LA OLLA A PRESIÓN.**
3. Si la válvula secundaria libera vapor durante la cocción, quizás la válvula principal no está funcionando correctamente. Siga las instrucciones de limpieza de la válvula que se encuentran en la sección “Limpieza de la válvula”.
4. Si la válvula principal no se mueve libremente, desarme y límpiela.

TIEMPOS DE COCCIÓN DE LOS ALIMENTOS

ES

ALIMENTO	TIEMPO DE COCCIÓN (MIN.)	NIVEL DE COCCIÓN	LÍQUIDO AÑADIDO
Sopas			
Caldo	20	1	según receta
Sopa de arvejas	12	1	según receta
Sopa de vegetales	5-8	1	según receta
Sopa de sémola	8	1	según receta
Sopa de Gulash	20	1	según receta
Caldo de pollo/gallina	40	1	según receta
Sopa de pollo/polluelo	15	1	según receta
Sopa de papas	6	1	según receta
Sopa de harina	12	1	según receta
Minestrón	8	1	según receta
Sopa de rabo de buey	30	1	según receta
Sopa de res	45	1	según receta
Sopa de cebolla	4	1	según receta
Carnes			
Asado de ternera	30	2	según receta, al menos 60 ml (¼ taza)
Pierna de ternera	45	2	según receta, al menos 60 ml (¼ taza)
Pierna de ternera en rebanadas	25	2	según receta, al menos 60 ml (¼ taza)
Guiso de ternera	20	2	según receta, al menos 60 ml (¼ taza)
Lengua de ternera	40	2	cubrir completamente con agua
Cabeza de ternera	20	2	cubrir completamente con agua
Carne asada/sauerbraten	45	2	según receta, al menos 60 ml (¼ taza)
Carne de res en rodajas	13	2	según receta, al menos 60 ml (¼ taza)
Carne de res rebanada	12	2	según receta, al menos 60 ml (¼ taza)
Escalope de buey en salsa.	15	2	según receta, al menos 60 ml (¼ taza)
Guiso de res	25	2	según receta, al menos 60 ml (¼ taza)
Carne de res hervida	45	2	según receta, al menos 60 ml (¼ taza)
Pierna de ternera	35	2	según receta, al menos 60 ml (¼ taza)

ALIMENTO	TIEMPO DE COCCIÓN (MIN.)	NIVEL DE COCCIÓN	LÍQUIDO AÑADIDO
Lengua de res	50	2	cubrir completamente con agua
Cerdo asado	40	2	según receta, al menos 60 ml (¼ taza)
Cerdo Rebanado	13	2	según receta, al menos 60 ml (¼ taza)
Pierna de cerdo	40	2	según receta, al menos 60 ml (¼ taza)
Guiso de cerdo	25	2	según receta, al menos 60 ml (¼ taza)
Costillas de cerdo	20	2	según receta, al menos 60 ml (¼ taza)
Nudillos de cerdo	35	2	cubrir completamente con agua
Tocino ahumado	25	2	cubrir completamente con agua
Tocino salado o sin sal	20	2	cubrir completamente con agua
<i>Cordero</i>			
Cordero asado	30	2	según receta, al menos 60 ml (¼ taza)
Guiso de cordero	20	2	según receta, al menos 60 ml (¼ taza)
<i>Aves</i>			
Presas de ave	8	2	según receta, al menos 60 ml (¼ taza)
Pollo entero	15	2	según receta, al menos 60 ml (¼ taza)
<i>Caza</i>			
Liebre asada	30	2	según receta, al menos 60 ml (¼ taza)
Ciervo asado	30	2	según receta, al menos 60 ml (¼ taza)
Carne de venado, liebre, ciervo, jabalí	15	2	según receta, al menos 60 ml (¼ taza)
Carne rebanada	30	2	según receta, al menos 60 ml (¼ taza)
<i>Varios</i>			
Carne picada	8	2	según receta, al menos 60 ml (¼ taza)
Conejo asado en trozos	30	2	según receta, al menos 60 ml (¼ taza)
Tripa	15	2	según receta, al menos 60 ml (¼ taza)
Caldo de grasa	30	2	según receta, al menos 60 ml (¼ taza)
Terrines	15	2	según receta, al menos 60 ml (¼ taza)
<i>Guisos y ollas calientes (consulte los tiempos de cocción para cada ingrediente)</i>			
Calentar platos de carne	3	2	según receta, al menos 60 ml (¼ taza)
Gelatina, mermelada	60	2	según receta, al menos 60 ml (¼ taza)
<i>Pescado</i>			
Pescado entero o cola larga de pescado	6	1	al menos 240 ml (1 taza)
Pescado en porciones (Ej.: bacalao)	3	1	al menos 240 ml (1 taza)
Filetes grandes de pescado (Ej.: lenguado)	2	1	al menos 240 ml (1 taza)
Sopa de pescado	5	1	al menos 240 ml (1 taza)

ALIMENTO	TIEMPO DE COCCIÓN (MIN.)	NIVEL DE COCCIÓN	LÍQUIDO AÑADIDO
<i>Vegetales frescos</i>			
Alcachofas	14	2	al menos 240 ml (1 taza)
Repollitos (coles) de Bruselas	3	2	al menos 240 ml (1 taza)
Frijoles	3	2	al menos 240 ml (1 taza)
Brócoli	2	2	al menos 240 ml (1 taza)
Hinojo	6	2	al menos 240 ml (1 taza)
Repollo blanco, cortado a la mitad	6	2	al menos 240 ml (1 taza)
Castañas	12	2	al menos 240 ml (1 taza)
Kéfir	3	2	al menos 240 ml (1 taza)
Colinabo (nabo de col rizada) en rodajas finas	6/2	2	al menos 240 ml (1 taza)
Puerro rebanado	3	2	al menos 240 ml (1 taza)
Mazorcas de maíz	7	2	al menos 240 ml (1 taza)
Pimiento en rodajas	3	2	al menos 240 ml (1 taza)
Nabos en cuartos	12	2	dos cucharaditas de líquido
Nabos rebanados	5	2	al menos 240 ml (1 taza)
Raíz de remolacha	25	2	al menos 240 ml (1 taza)
Coliflor	4	2	al menos 240 ml (1 taza)
Repollo rojo	10	2	al menos 240 ml (1 taza)
Zanahorias enteras	6	2	al menos 240 ml (1 taza)
Chucrut crudo	30	2	al menos 240 ml (1 taza)
Salsifi	12	2	al menos 240 ml (1 taza)
Mitades de apio / en rodajas	6/2	2	al menos 240 ml (1 taza)
Tomates para Salsas	6	2	al menos 240 ml (1 taza)
Col rizada a la mitad	8	2	al menos 240 ml (1 taza)
<i>Papas (papas nuevas toman ½ del tiempo de cocción de otras papas)</i>			
Papas horneadas	10	2	al menos 240 ml (1 taza)
Papas hervidas	4	2	al menos 240 ml (1 taza)
Papas rebanadas	2	2	al menos 240 ml (1 taza)
<i>Cereales/granos (Añada cereales solo al agua hirviendo, revuelva bien antes de tapar) (por ejemplo, 1 taza de arroz a 1- ½ tazas de líquido)</i>			
Arroz, cocinado parcialmente	6	1	1:1-½ tazas
Arroz (risotto)	5	1	1:2
Pudín de arroz	10	1	1:3
Arroz integral, remojado	12	1	1:2
Arroz integral, sin remojar	18	1	1:1-½—1-¾

ALIMENTO	TIEMPO DE COCCIÓN (MIN.)	NIVEL DE COCCIÓN	LÍQUIDO AÑADIDO
Arroz integral, parbolizado	6	1	1:3
Arroz salvaje, remojado (en agua sin sal)	15	1	1:1-½
Arroz salvaje, sin remojar	25	1	1:3
Sémola	4	1	1:3
Harina de maíz, fina (polenta)	5	1	1:3
Harina de maíz, gruesa	12	1	1:3
<i>Legumbres secas (Remoje durante la noche en agua sin sal; el tiempo de cocción aumenta aproximadamente ½ si no se remoja el alimento)</i>			
Frijoles Borlotti, soya, habichuelas	8	1	cubra con agua
Garbanzos, habas, arvejas amarillas	10	1	cubra con agua
Frijoles rojos, frijoles negros, frijoles españoles	12	1	cubra con agua
Lentejas verdes o marrones sin remojar	7	1	3 veces más agua que los alimentos
<i>Frutas frescas</i>			
Peras, manzanas, melocotones, ciruelas, albaricoques, muy maduros.	2	2	al menos 240 ml (1 taza)
Ciruelas, albaricoques, todavía verdes.	4	2	al menos 240 ml (1 taza)
Membrillos	10	2	al menos 240 ml (1 taza)
Castañas	12	2	al menos 240 ml (1 taza)
<i>Alimentos deshidratados (Remoje la fruta deshidratada durante la noche; la fruta comprada en la tienda no necesita empaparse)</i>			
Albaricoques, melocotones, ciruela pasa	2	2	cubra con agua
Manzanas en rodajas	3	2	cubra con agua
Peras enteras (puestas en remojo)	4	2	cubra con agua
Castañas	20	2	cubra con agua
<i>Vegetales congelados, sin descongelar</i>			
Hojas de espinaca, paquete de 17.5 oz (500 g)	10	1	al menos 240 ml (1 taza)
Floretes de Brócoli	6	1	al menos 240 ml (1 taza)
Frijoles verdes	5	1	al menos 240 ml (1 taza)
Coles de Bruselas	3	1	al menos 240 ml (1 taza)

ALIMENTO	TIEMPO DE COCCIÓN (MIN.)	NIVEL DE COCCIÓN	LÍQUIDO AÑADIDO
Repollo rojo, cocido, 17.5 oz. (500 g)	12	1	al menos 240 ml (1 taza)
Espinacas, picadas, 17.5 oz (500 g)	10	1	al menos 240 ml (1 taza)
<i>Comidas congeladas en empaque plástico listas para servir</i>			
Carne de res, comidas completas (empaques pequeños)	10	2	cubra con agua hasta la mitad
Carne de res, comidas completas (empaques grandes)	12	2	cubra con agua hasta la mitad

ESPECIFICACIONES

Modelo #30378RW

PF: 60-100 kPa

Diámetro exterior: 22 cm de diámetro (8 ½ ")

Capacidad: 8 litros (8 ½ qt)

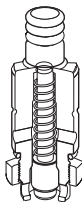
Hecho en Suiza

PIEZAS DE REEMPLAZO

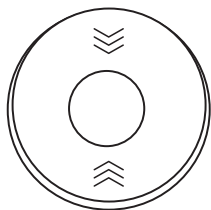
Utilice solo piezas de reemplazo originales de Rena Ware. Comuníquese con su Representante Independiente o con el Centro de Servicio al Cliente Rena Ware más cercano para ordenar las piezas de reemplazo. Consulte el número de artículo (#) listado a continuación.



Goma de la tapa #19013



Válvula principal #1485



Tapa de la válvula #19012



Válvula secundaria #1565



Mango largo superior #19009



Asa auxiliar #19011



Mango largo Inferior #19010

GARANTÍA LIMITADA

RENA WARE

Rena Ware garantiza que la base de acero inoxidable del utensilio y la tapa de la Olla a Presión 8 L estarán libres de defectos de material y de fabricación durante 10 años, contados a partir de la fecha de compra. Se garantiza que las válvulas y las piezas de liberación de presión estarán libres de defectos de material y de fabricación durante un año, contado a partir de la fecha de compra. Las gomas requieren reemplazo periódico según la frecuencia de uso, y no están cubiertas por la presente garantía. Este Producto está diseñado solo para uso residencial.

Esta Garantía no cubre el uso en condiciones extremas ni su uso comercial. La Garantía no cubre los defectos que resulten de uso inadecuado, abuso, negligencia, accidentes, reparaciones o alteraciones efectuadas fuera de los locales de Rena Ware, uso de repuestos que no sean piezas genuinas de Rena Ware o por falta de mantenimiento. Esta Garantía no cubre los daños incidentales o consecuentes que resulten del uso de este Producto.

ALCANCE DE LA GARANTÍA

Según lo estime conveniente, Rena Ware reparará o reemplazará el Producto, o cualquier parte del mismo, que se haya determinado como defectuosa. Si se efectúa el reemplazo, el Producto por el que se hizo el reemplazo pasará a ser propiedad de Rena Ware. **Este será el único recurso disponible.**

MODO DE OBTENER LA GARANTÍA

Para obtener servicio bajo la Garantía debe enviar una descripción detallada, por escrito, del defecto alegado al Centro de Servicio de Rena Ware más cercano. Tal vez se le solicite que devuelva el producto, por su cuenta, al Centro de Servicio de Rena Ware más cercano a su localidad con el objeto de brindarle el servicio bajo la garantía. Para la lista de nuestros Centros de Servicio alrededor del mundo, visite renaware.com. Tal vez se le solicite también que proporcione una constancia de su compra. Si después de la inspección, Rena Ware determina que existe un defecto cubierto por la Garantía, Rena Ware asumirá el costo de la devolución del Producto.

OTRAS LIMITACIONES DE LA GARANTÍA

Esta Garantía se ofrece en lugar de cualquier otra garantía explícita. Toda garantía implícita tendrá la misma vigencia que la Garantía explícita arriba indicada.

Algunas jurisdicciones gubernamentales no permiten la exclusión o limitación de daños incidentales o consecuentes, o no permiten limitaciones en la duración de una garantía implícita, por lo que las limitaciones y exclusiones citadas arriba pueden no aplicar en su caso. Esta Garantía le otorga derechos legales específicos. Usted también puede tener otros derechos que varían de una jurisdicción a otra.

Esta Garantía cubre solo la Olla a Presión 8 L. Otras garantías cubren otros productos Rena Ware.



Base y Tapa.



Válvulas y las piezas de liberación de presión.

RENA WARE



JOIN OUR RENA WARE FAMILY!

Ask your Rena Ware Independent Representative about our unique business Opportunity, the Rena Ware Difference, and how you can start your own business. It is easy to join, exciting, and fun!

¡ÚNASE A LA FAMILIA RENA WARE!

Pregúntele a su Representante Independiente sobre nuestra única Oportunidad, la Diferencia Rena Ware, y cómo puede comenzar su propio negocio. ¡Unirse es fácil, emocionante y divertido!

