

RENA WARE THE KITCHEN MARVEL

5 PIECE NUTREX COMPLETER SET



USE & CARE

USO Y MANTENIMIENTO

การใช้และบำรุงรักษา



Russ Zylstra
Chairman of the Board

Benjamin Zylstra
Chief Executive Officer

Congratulations on your purchase of the Nutrex Cooker™!

Our goal at Rena Ware is always to offer the best quality products backed by excellent customer service. That is why we are sure you can count on the quality of your Nutrex Cooker™ now and in the future.

You can also count on Rena Ware to be there for you if you have any questions about Nutrex Cooker™ and for any of your future service needs. Please feel free to contact us about any of our other fine Rena Ware products.

Benjamin Zylstra
Chief Executive Officer/Jefe Ejecutivo

¡Felicitaciones por su compra de la Maravilla de Cocina! Este es un juego versátil que le permitirá realizar varias cosas en la cocina, en especial cuando se usa con uno o más de los Juegos Chef.

Descubrirá que cocinar a presión con su Nutrex Cooker es seguro, eficiente, fácil y mucho más rápido que con cualquier otro método de cocción. Puede confiar en la calidad y los dispositivos de seguridad de su Nutrex Cooker y en el servicio al cliente que le brinda su Asesor. No dude en comunicarse con nosotros en caso de tener alguna pregunta sobre su Nutrex Cooker o sobre cualquiera de nuestros otros excelentes productos Rena Ware.

ขอแสดงความยินดีที่ท่านได้ตัดสินใจเลือกซื้อ ชุดหม้ออบแรงดันนูเทร็กซ์ของรีนา-แวร์

เป้าหมายของรีนา-แวร์ คือการนำเสนอสินค้าที่มีคุณภาพที่ดีเยี่ยม พร้อมกับการบริการหลังการขายที่ดีที่สุด ซึ่งนั่นก็คือ สิ่งที่ทำให้เรามั่นใจมากกว่า ท่านจะสามารถไว้วางใจกับคุณภาพของชุดหม้ออบแรงดันนูเทร็กซ์ ของท่านได้ทั้งในขณะนี้ และในอนาคต

นอกจากนั้นคุณจะสามารถไว้วางใจในรีนา-แวร์ เพราะเราจะอยู่ที่นี้เพื่อที่จะคอยตอบคำถามในกรณีที่ท่านมีข้อสงสัยเกี่ยวกับชุดหม้ออบแรงดันนูเทร็กซ์ของ ท่านนี้ หรือคอยให้บริการแก่ท่านในอนาคตหากท่านต้องการ ดังนั้นกรุณาติดต่อรีนา-แวร์ได้ หากท่านมีข้อสงสัยในชุดหม้ออบแรงดันนี้ หรือผลิตภัณฑ์ที่มีคุณภาพอื่นๆ ของรีนา-แวร์

Contents (EN)	3-22
Contenido (ESP)	23-42
ไถ่ຍ (TH).....	43-62

Contents

Accessory Products

Stockpot Cover	4
Pasta Insert	4
Inset Basket	5
Caring for Your Accessory Products.....	5

Your Nutrex Cooker

6

Safety Features

6

Product Diagram

7

Safety Precautions

8

Operating Instructions

Before You Begin	9
Getting Started	9
Important Guidelines.....	11
Cooking with Your Pressure Cooker.....	11
Reducing Pressure and Removing The Cover.....	12
Pressure Reduction Tips for Specific Foods	13

Cleaning and Maintenance

Valve Cleaning and Maintenance.....	14
Gasket Maintenance	15

Troubleshooting

15

Food Cooking Times

16

Replacement Parts

21

Specifications

21

Warranty

22

The Kitchen Marvel

Your 5 piece Nutrex Cooker Completer Set comes with versatile, non-pressure cooking method accessories to expand your cooking possibilities!



Stockpot Cover

Your Nutrex Cooker comes with an additional cover to use in non-pressure cooking applications. With the stockpot cover, you can use the base as you would any other stockpot.

Pasta Insert

The Pasta Insert fits in the Nutrex Cooker base, eliminating the need for a separate colander for draining cooked pasta.

Fill the Nutrex Cooker base with the desired amount of water, place the Pasta Insert in the base, and bring the water to a boil.

Add pasta and cook as directed. When pasta is done, lift the basket out of the water using the Pasta Insert's handles. Lift slowly to allow the water to drain back into the base.

The Pasta Insert makes a great large capacity steamer for foods such as artichokes, corn-on-the-cob, sweet potatoes, shellfish, tamales and cauliflower.

Fill the Nutrex Cooker base with approximately 1 L (1 qt) water so that there is 2.5 cm (1") of water covering the bottom. Place the Pasta Insert in the base and add the food to be steamed.

Cover the base with the stockpot cover, with the vent open, and bring the water to a boil. After the whistle sounds, close the vent and cook the food for the recommended time.



Tips

The Pasta Inset works best with larger pastas; be careful using angel hair or very thin pastas—some of the strands may escape through the holes.

Do not overfill the base with water before adding pasta since the pasta will displace some of the water.



Inset Basket (23 cm)

Used with the Nutrex Cooker base for deep-frying and blanching, the multi-purpose Inset Basket has a stay-cool handle and handy draining hook. The detachable handle can also be removed for easier storage.

To Attach/Remove Handle:

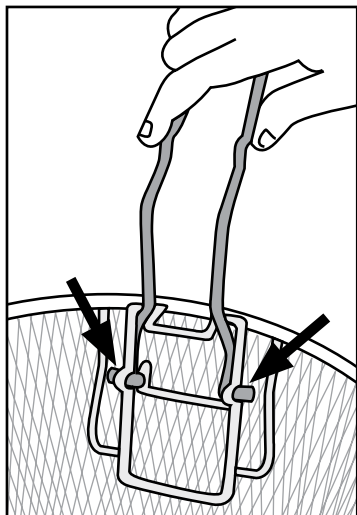
To attach, insert handle prongs into slots located inside of the basket near the draining hook. Pull up and back on handle to snap in place. (See diagram.)

To detach, push handle forward.

IMPORTANT SAFEGUARDS—Never use the pressure cooker for frying in oil under pressure.

Always use the stay-cool handle to immerse and lift the basket in and out of hot liquids.

Deep-frying—Fill the Nutrex Cooker base



with the desired amount of oil. Heat the oil as directed for deep-frying. When the oil is hot, place the food in the Inset Basket and immerse it into the oil. After the food is finished cooking, lift the Inset Basket by the handle out of the oil and hook the Inset Basket on the rim of the base for easier draining with less mess.

Blanching—Fill the Nutrex Cooker base with water and bring it to a boil. Place the food in the Inset Basket and quickly immerse it in the boiling water for a few minutes until the food is blanched. Lift the Inset Basket out by the handle and hook it on the rim of the Nutrex Cooker base for easy draining.

Caring for Your Accessory Products

Wash your accessory products in hot soapy water immediately after using or place in the dishwasher.

Your Nutrex Cooker

Your Nutrex Cooker will let you cook foods faster, while using less energy and preserving more vitamins and minerals than conventional cooking methods!

- Foods cook in about a third of the time!
- Reduces energy consumption and cost.
- Preserves nutrients for healthier cooking.
- Preserves the natural flavors and colors of foods.

Your Nutrex Cooker is made from durable, corrosion resistant stainless steel, with a special Nutri-Plex heat-diffusing bottom for superior heat conductivity.

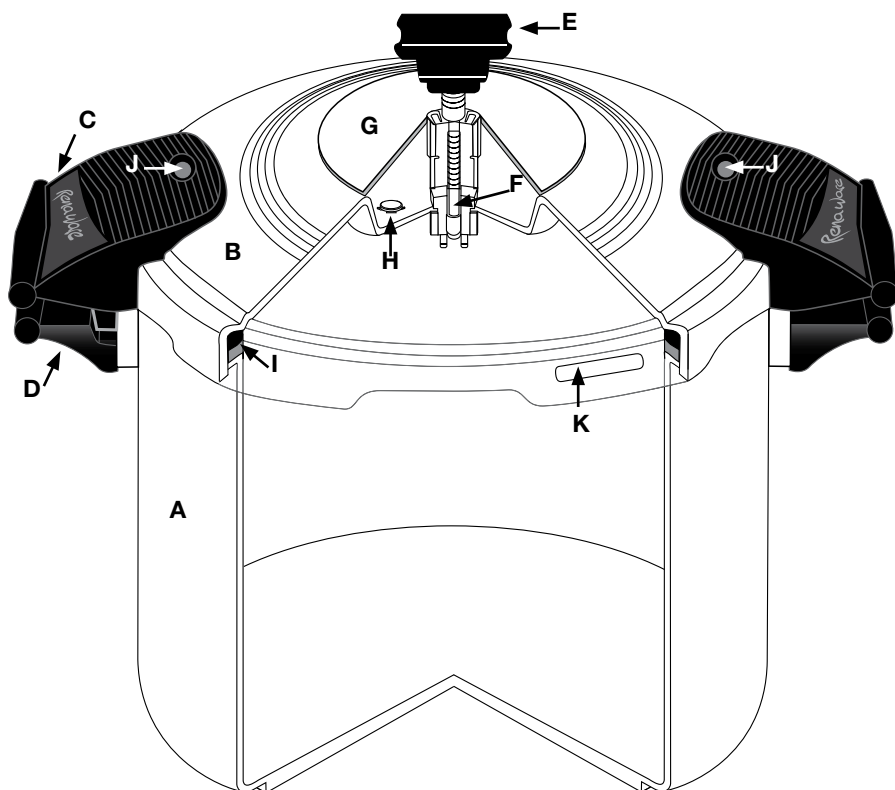
- Suitable for all cooking surfaces including magnetic induction.
- Multiple safety features for worry-free operation.
- Easy to read pressure indicator.
- Capacity marks indicate food fill levels.
- Doubles as a regular utensil by substituting the pressure cooker cover with the Rena Ware 6 Litre/Large Frypan Cover.

Safety Features

Your Nutrex Cooker is designed with multiple safety features to give you complete confidence when pressure-cooking.

- 1. Safety Buttons** – Safety buttons in the cover handles prevent the gasket from sealing and prevent the build up of pressure if the cover is not properly closed. If the cover is not properly closed, the pressure will not build above 0.73 psi (5 kPa).
- 2. Handle Lock** – Prevents the cover from being rotated when the contents are under pressure, so that the cover cannot be removed until it is safe to do so.
- 3. Valve Stem** – The valve stem rises and lowers to show you the cooking pressure in your Nutrex Cooker. The valve stem has two red lines to show the pressure. The first line indicates pressure between 6.53-7.98 psi (45-55 kPa) and the second line indicates pressure between 10.44-12.76 psi (72-88 kPa).
- 4. Pressure Release Valve** – Releases the pressure above 10.44-12.76 psi (72-88 kPa).
- 5. Over-Pressure Valve** – Secondary pressure release valve releases pressure between 16.24-23.21 psi (112-160 kPa) should the pressure release valve fail.
- 6. Cutouts** – Cutouts in the cover (with the gasket in good condition) release pressure in the unlikely event of failure of the other pressure release safety features. In the worst condition, the gasket itself will push through the cutouts to release pressure between 23.21 psi (160 kPa) and 37.71 psi (260 kPa). The cover will stay on the pressure cooker up to 72.5 psi (500 kPa).

Product Diagram



- A. Utensil Base
- B. Cover
- C. Upper Handles
- D. Lower Handles
- E. Knob
- F. Valve Stem
- G. Valve Cover
- H. Over-Pressure Valve (safety feature – secondary pressure release valve)
- I. Silicone Gasket
- J. Handle Lock
- K. Cutout



GAS



ELECTRIC



VITRO



HALOGEN



INDUCTION

Safety Precautions

IMPORTANT SAFEGUARDS

When using pressure cookers, basic safety precautions should always be followed.

1. Read all instructions.
2. Do not touch hot surfaces. Use handles or knobs.
3. Close supervision is necessary when the pressure cooker is used near children.
4. Do not place the pressure cooker in a heated oven.
5. Extreme caution must be used when moving a pressure cooker containing hot liquids.
6. Do not use pressure cooker for other than intended use.
7. Do not leave pressure cooker unattended when in use. This appliance cooks under pressure. Improper use may result in scalding injury. Make certain unit is properly closed before operating. See “Operating Instructions.”
8. 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 meats and vegetables. Overfilling is known to clog the valves, resulting in excess pressure. See “Getting Started” on pages 9-10.
9. Be aware that certain foods, such as applesauce, cranberries, pearl barley, oatmeal or other cereals, split peas, noodles, macaroni, rhubarb, or spaghetti can foam, froth, and sputter, and clog the pressure release device (steam vent). These foods should not be cooked in a pressure cooker.
10. Always check the pressure release devices for clogging before use.
11. 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. See “Operating Instructions.”
12. Do not use this pressure cooker for pressure frying with oil.
13. When the normal operating pressure is reached, turn the heat down so all the liquid, which creates the steam, does not evaporate.
14. Your Rena Ware Nutrex Cooker™ is for household use only. It is not designed for commercial purposes.

SAVE THESE INSTRUCTIONS.

Operating Instructions

Your Nutrex Cooker is compatible with all cooking surfaces, including electric, gas, ceramic, and induction. When cooking on a stovetop, always select a burner closest to the utensil's diameter. When cooking with gas, never allow the flame to come up around the sides of the utensil. Do not leave the utensil unattended when heating.



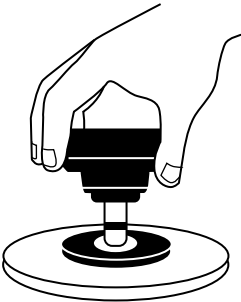
Before You Begin

Before using your pressure cooker for the first time, wash all parts thoroughly in 1/2 cup vinegar and hot, soapy water, rinse and dry.

Getting Started

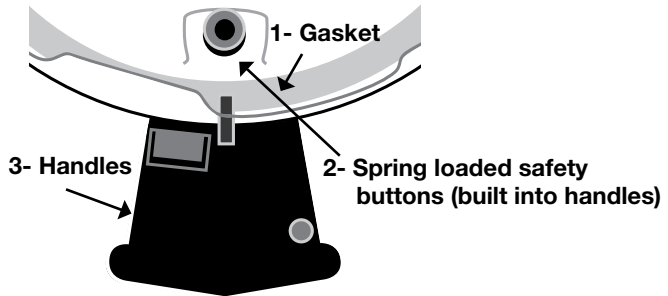
1. The valve stem rises and lowers to show you the cooking level in your pressure cooker and it is also an important safety device. Every time before using your pressure cooker, check the valve stem to make sure it is working properly.

- Be sure the knob is screwed tightly on the valve stem.
- Gently pull up on the knob.
- The valve stem should move freely up and down. If it does not, do not use the pressure cooker (see Troubleshooting).



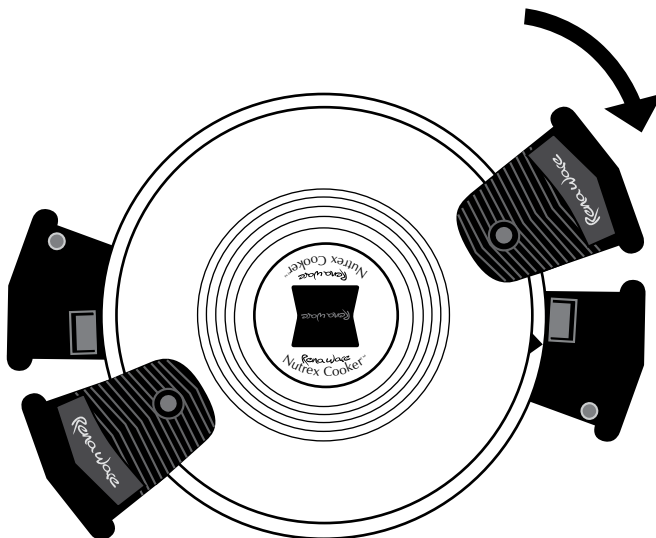
2. Every time before using your pressure cooker, lubricate the gasket with a light coating of cooking oil and insert it evenly into the groove in the cover.

Note: the gasket should be inserted in the cover properly 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.



3. Fill the utensil no more than 2/3 full of food, including any added liquid. When preparing foods that expand during cooking, such as beans, rice or dried vegetables, do not fill the utensil more than 1/2 full. (Refer to the 1/2 and 2/3 capacity marks located on the inside of the utensil base).

4. Place the cover on the utensil base as shown. Line up the positioning triangle (stamped on top of the cover) with the center of one of the base handles. Push down and turn the cover in a clockwise direction until the cover handles lock in place.



Important Guidelines:

IMPORTANT SAFEGUARD—Do not fill the unit over 2/3 full. When cooking foods that expand during cooking such as beans, rice or dried vegetables, do not fill the unit over 1/2 full. Over filling may cause a risk of clogging the vent pipe and developing excess pressure.

- Never heat an empty pressure cooker.
- Before you begin cooking, refer to the Cooking Times chart for the suggested cooking times and cooking levels for the food you are preparing.
- Pressure-cooking is not suitable for the preparation of apple compote, cranberries, porridge, barley or other cereals (except those listed in the Cooking Times chart), peas, pasta, macaroni, or rhubarb.
- Never allow the pressure cooker to boil dry.
- If you have a problem while cooking, remove the utensil from the heat source, release the pressure, and allow the utensil to cool.
- Always stir salt until it is completely dissolved. To avoid damage to the stainless steel, do not store salt water, heavily salted foods, or highly acidic foods in the pressure cooker.

Cooking with Your Pressure Cooker

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

Your pressure cooker is intended for cooking foods with the addition of water and is especially useful for those that normally require long cooking times, such as:

- Soups
- Meats
- Potatoes and other vegetables
- Rice and beans
- Dried legumes

1. Add food and liquid to utensil. Cover and begin cooking over medium-high to high heat. Preheating is not necessary.
2. As the food begins to heat, air in the pressure cooker will escape through the pressure release valve causing the valve cap to rise which will close the pressure release valve.
3. Continue to cook until the first red ring becomes visible on the valve stem.

At this point, lower the temperature if level 1 is the recommended cooking level for the food you are cooking. If the recommended cooking level is level 2, allow the food to continue to cook over medium-high to high heat until the second red ring becomes visible on the valve stem.



- **Cooking level 1** is reached when the first red ring is visible on the valve stem. Level 1 cooks foods gently at a low cooking pressure.



- **Cooking level 2** is reached when the 2nd red ring becomes visible on the valve stem. Level 2 cooks at a high cooking pressure

4. Once the desired cooking level is reached, lower the heat in order to maintain the desired cooking level. You may need to adjust the heat during cooking to maintain the desired cooking level.

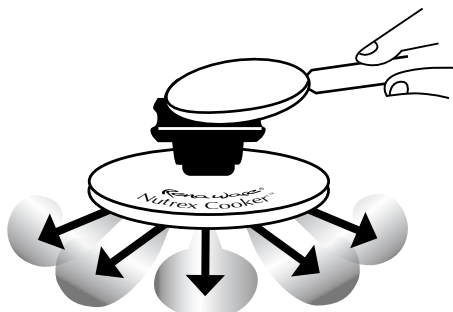
5. A gentle hissing sound of escaping steam means that the heat is too high. Turn the heat down and/or remove the pressure cooker from the heat source for a short time until the second ring is just visible.

Reducing the Pressure and Removing the Cover

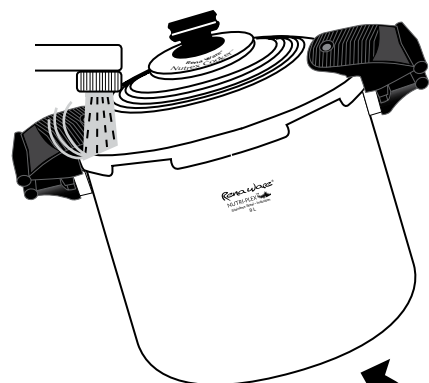
IMPORTANT SAFEGUARD—Do not open the pressure cooker until the unit has cooled and all internal pressure has been released. If the handles cannot be pushed apart, this indicates that the cooker is still pressurized - do not force it open. Any pressure in the cooker can be hazardous.

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

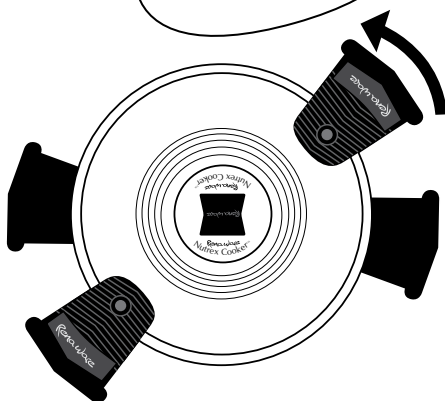
1. After the food has cooked for the recommended time, turn off the heat and remove the pressure cooker from the heat source. Be sure to place it on a heatproof surface.
2. Release the pressure using one of the following methods:
 - **Slow pressure release** – Remove the pressure cooker from the heat source and allow it to cool.



- **Normal pressure release**
– Use a wooden spoon to push down lightly on the knob. Hold it down until no more steam comes out.



- **Fast pressure release** – Lean the pressure cooker over the sink and run warm water around the outer edge **ONLY** of the cover.
Note: Only wet the outer edge to prevent water from being drawn into the pressure cooker!



3. The pressure has been released when: 1) The knob lowers completely to the top of the cover, 2) lifting the valve stem does not release any pressure, and 3) the cover can be turned.
4. To open the cover, turn the cover handle counter-clockwise relative to the base handle. Lift off the cover.

Pressure Reduction Tips for Specific Foods

- To avoid overcooking, use the fast pressure release method for foods with short cooking times (risotto, fish).
- Use the slow pressure release method for foods with long cooking times (soups, stews and meats) and those covered in liquids (potatoes, cereals, and legumes).
- Use the normal pressure release method for vegetables, fresh fruits, and legumes (other than beans).
- After cooking mash or heavily fattened foods, shake the pressure cooker gently before removing the cover, to avoid spraying.

Cleaning and Maintenance

Never wash the cover, valve assemblies, or gasket in the dishwasher. Do not use abrasive detergents or scouring pads.

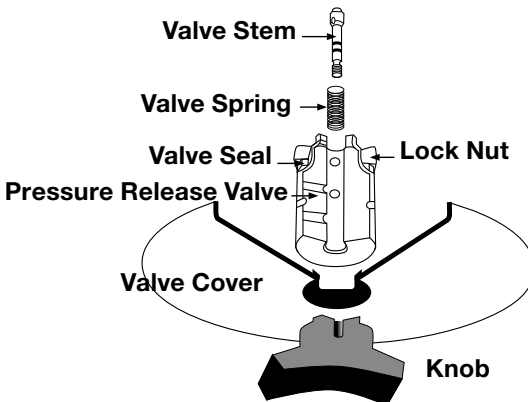
1. After each use, thoroughly clean the utensil base, cover, and gasket (removed from the cover) by washing them in warm soapy water, then rinse and dry.
2. If the pressure release valve becomes clogged with food particles, follow the instructions for valve maintenance and cleaning in the following section.
3. If food becomes stuck in the base or cover, soak in hot soapy water until the food loosens.
4. If the utensil base becomes discolored, we recommend using a cleaner specially formulated for stainless steel, such as Rena Ware's Rena Lite Stainless Steel Cleaner.

Valve Maintenance and Cleaning

In normal use, the pressure release valve is self-cleaning. If, however, food particles have passed through the valve, you will need to disassemble and clean it as follows:

1. Invert the cover. Hold the knob with one hand and unscrew the screw attached to the valve stem by turning it in a counter-clockwise direction with a screwdriver or small coin until the knob comes off the valve stem.
2. Remove the valve cover, pull out the valve stem, and clean the parts in warm soapy water. Remove any food particles from inside the pressure release valve.
3. Reassemble the cover. Reinsert the valve stem and replace the valve cover. Reattach the knob to the valve stem by tightening the screw in a clockwise direction. Be sure the knob is securely fastened to the valve stem.

Note: It is normal for there to be a gap between the valve cover and the utensil cover to allow steam to escape.



Gasket Maintenance

We recommend that the gasket be replaced at least once every six months, depending on the frequency of use.

Note: Only use genuine Rena Ware replacement parts. See the “Replacement Parts” section of this Use & Care or contact your Consultant.

- 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. You should 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 rubber surface with your thumb and finger.
- Before cooking, be sure the gasket is not twisted but is seated evenly in the groove around the entire circumference of the cover. Never use force if the cover is difficult to slide closed on the Nutrex Cooker. Instead, remove the cover, take out the gasket, and re-lubricate it with vegetable oil. Reinsert the gasket in the cover and try again.

Troubleshooting

If you have any questions or are unsure how to operate your pressure cooker, contact your Consultant 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 or moisten with a little water.
 - If the cover still will not seal, you may need to replace the gasket. Contact your Consultant.
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 Consultant or the nearest Rena Ware Service Center for assistance. **DO NOT ATTEMPT TO USE THE PRESSURE COOKER.**
3. If the over-pressure valve (secondary pressure release valve) releases steam while cooking, the main pressure release valve may not be functioning properly. Follow the instructions for cleaning the valve shown under “Valve maintenance and cleaning” section of this Use & Care.
4. If steam is ever released by the secondary over-pressure valve, it will need to be replaced (see item H on product diagram page 5).
5. If the valve stem will not move freely, disassemble and clean the pressure release valve.

Food Cooking Times

The cooking times listed may vary slightly according to food type, storage method, and quality.

Cooking Tip

You can use the Rena Ware 3 L Grater/Steamer Tray in the bottom of the pressure cooker as a useful steaming rack.

Food	Cooking time (minutes)	Cooking level	Liquid added
Soups			
Beef soup (pot-au-feu)	45	1	Per recipe
Broth	20	1	Per recipe
Chicken broth/old hen	40	1	Per recipe
Chicken/young chick	15	1	Per recipe
Goulash	20	1	Per recipe
Minestrone	8	1	Per recipe
Onion soup	4	1	Per recipe
Oxtail soup	30	1	Per recipe
Pea soup	12	1	Per recipe
Potato soup	6	1	Per recipe
Semolina soup	8	1	Per recipe
Vegetable soup) (depending on vegetables)	5-8	1	Per recipe
Meats			
Beef paupiettes (roulades)	13	2	Per recipe, at least 60 ml (1/4 cup)
Beef Roast	45	2	Per recipe, at least 60 ml (1/4 cup)
Beef stew/goulash	25	2	Per recipe, at least 60 ml (1/4 cup)
Boiled beef	45	2	Per recipe, at least 60 ml (1/4 cup)
Pork ribs	20	2	Per recipe, at least 60 ml (1/4 cup)
Pork roast	40	2	Per recipe, at least 60 ml (1/4 cup)
Pork stew/goulash	25	2	Per recipe, at least 60 ml (1/4 cup)
Sliced beef	12	2	Per recipe, at least 60 ml (1/4 cup)
Sliced pork	13	2	Per recipe, at least 60 ml (1/4 cup)
Veal roast	30	2	Per recipe, at least 60 ml (1/4 cup)
Veal stew	20	2	Per recipe, at least 60 ml (1/4 cup)
Lamb			
Lamb stew	20	2	Per recipe, at least 60 ml (1/4 cup)
Roast lamb	30	2	Per recipe, at least 60 ml (1/4 cup)

Food	Cooking time (minutes)	Cooking level	Liquid added
Poultry			
Poultry pieces	8	2	Per recipe, at least 60 ml (1/4 cup)
Whole chicken	15	2	Per recipe, at least 60 ml (1/4 cup)
Fish			
Whole fish (e.g. pike) or large fish tail	6	1	Up to steaming rack
Fish portions (e.g. cod)	3	1	Up to steaming rack
Large fish fillets (e.g. halibut)	2	1	Up to steaming rack
Fish soup	5	1	Up to steaming rack
Fresh vegetables (with steaming rack)			
Artichokes	14	2	Up to steaming rack – at least 240 ml (1 cup)
Asparagus	5	2	Up to steaming rack – at least 240 ml (1 cup)*
Beans	3	2	Up to steaming rack – at least 240 ml (1 cup)
Beetroot	25	2	Up to steaming rack – at least 240 ml (1 cup)
Broccoli	2	2	Up to steaming rack – at least 240 ml (1 cup)
Brussels sprouts	4	2	Up to steaming rack – at least 240 ml (1 cup)
Carrots, whole	6	2	Up to steaming rack – at least 240 ml (1 cup)
Cauliflower	3	2	Up to steaming rack – at least 240 ml (1 cup)
Celery, sliced	6	2	Up to steaming rack – at least 240 ml (1 cup)
Chestnuts	12	2	Up to steaming rack – at least 240 ml (1 cup)
Corn on the cob	7	2	Up to steaming rack – at least 240 ml (1 cup)
Fennel	6	2	Up to steaming rack – at least 240 ml (1 cup)
Kohlrabi (kale turnip) pieces	6	2	Up to steaming rack – at least 240 ml (1 cup)
Leek, sliced	3	2	Up to steaming rack – at least 240 ml (1 cup)
Pimiento sliced/paprika	3	2	Up to steaming rack – at least 240 ml (1 cup)

Food	Cooking time (minutes)	Cooking level	Liquid added
Red cabbage	10	2	Up to steaming rack – at least 240 ml (1 cup)
Sauerkraut, raw	30	2	Up to steaming rack – at least 240 ml (1 cup)
Savoy (cabbage), halved	8	2	Up to steaming rack – at least 240 ml (1 cup)
Sugar peas	3	2	Up to steaming rack – at least 240 ml (1 cup)
Sweet peppers, sliced	3	2	Up to steaming rack – at least 240 ml (1 cup)
Tomatoes for sauces	6	2	Up to steaming rack – at least 240 ml (1 cup)
Turnips, quartered	12	2	Up to steaming rack – at least 240 ml (1 cup)
Turnips, sliced	5	2	Up to steaming rack – at least 240 ml (1 cup)
White cabbage, halved	6		Up to steaming rack – at least 240 ml (1 cup)
Potatoes (whole)	10	2	At least 240 ml (1 cup)
Potatoes (quartered)	4	2	At least 240 ml (1 cup)
Potatoes (sliced)	2	2	At least 240 ml (1 cup)
Sweet potatoes (whole)	20	2	At least 240 ml (1 cup)

Cerals/grains

Only add cereals to boiling water. Stir well before securing cover!

Rice (parboiled)	6	1	1: 1½ (e.g., 1 cup rice to 1½ cups liquid)
Rice (risotto)	5	1	1:2
Rice pudding	10	1	1:3
Brown rice, soaked	12	1	1:2
Brown rice, unsoaked	18	1	1:1½ - 1¾
Brown rice, parboiled	6	1	1:3
Wild rice, soaked (unsalted water)	15	1	1:1½
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

Dried Legumes

Soak overnight or use quick-soak method (below). The cooking time increases by approximately one-third if un-soaked. Salt legumes only after cooking to avoid increasing the cooking time.

Quick soak method- In pressure cooker, cover legumes with 2 inches of water, cover, and bring to cooking level 2. Cook for 3 minutes. Let sit until knob goes down all the way to cover. Open the cover, discard the water, and rinse the legumes. Cook legumes according to recipe.

Food	Cooking time (minutes)	Cooking level	Liquid added
Black beans	10	1	Cover with water
Borlotti beans, soybeans	8	1	Cover with water
Brazilian beans, kidney (red) beans, Spanish beans, white (Great Northern) beans	12	1	Cover with water
Chick peas, broad beans, yellow peas	10	1	Cover with water
Lentils, green or brown, unsoaked	7	1	3x more water than food
Lima beans	7	1	Cover with water
Pinto beans	35	1	Cover with water

Fresh fruit (with steaming rack)

Very ripe—Apples, apricots, peaches, pears, plums	2	2	Up to steaming rack – at least 240 ml (1 cup)
Still hard—Apricots, plums	4	2	Up to steaming rack – at least 240 ml (1 cup)
Quinces	10	2	Up to steaming rack – at least 240 ml (1 cup)
Chestnuts	12	2	Up to steaming rack – at least 240 ml (1 cup)

Frozen vegetables, unthawed (with steaming rack)

Broccoli florets	6	2	Only to steaming rack
Brussels sprouts	3	2	Only to steaming rack
Green beans	5	2	Only to steaming rack
Red cabbage, cooked (500 g red cabbage)	12	2	Only to steaming rack
Spinach	10	2	Only to steaming rack
Sugar peas	4	2	Only to steaming rack

Food	Cooking time (minutes)	Cooking level	Liquid added
------	------------------------	---------------	--------------

Ready-to-serve frozen meals in plastic packs

Meat, whole meals (small packs)	10	2	Cover pack halfway with water
Meat, whole meals (large packs)	12	2	Cover pack halfway with water

Dried foods

Home-dried fruits must be soaked overnight. Commercially available dried foods do not need soaking.

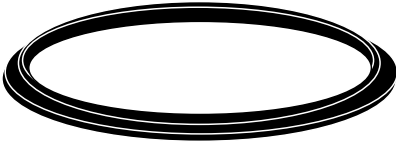
Apples (sliced)	3	2	Just cover with water
Apricots, peaches, plums	2	2	Just cover with water
Chestnuts	20	2	Just cover with water
Whole pears (presoaked)	4	2	Just cover with water

U.S. cups	Fluid ounces	Metric
1/4 cup	2 oz	60 ml
1/3 cup	2 2/3 oz	80 ml
1/2 cup	4 oz	120 ml
2/3 cup	5 1/3 oz	160 ml
3/4 cup	6 oz	180 ml
1 cup	8 oz	240 ml
1 1/4 cups	10 oz	300 ml
1 1/3 cups	10 2/3 oz	325 ml
1 1/2 cups	12 oz	355 ml
1 2/3 cups	13 1/3 oz	385 ml
1 3/4 cups	14 oz	415 ml
2 cups	16 oz	475 ml
2 1/2 cups	20 oz	595 ml
3 cups	24 oz	710 ml
4 cups (1qt)	32 oz	950 ml
6 cups (1-1/2 qt)	48 oz	1420 ml
8 cups (2qt)	64 oz	1900 ml

Replacement Parts

Always use genuine Rena Ware replacement parts.

Contact your Rena Ware Representative or the Rena Ware Customer Service Center nearest you to order replacement parts for your Nutrex Cooker. You may also visit Rena Ware on the worldwide web at www.renaware.com for information on our Service Centers and additional products.



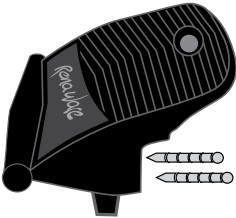
Gasket # 2165



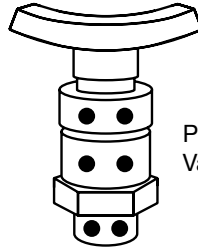
Valve Cover
2157



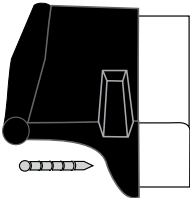
Knob # 2155



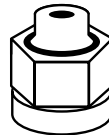
Upper Handle
2156



Pressure Release
Valve # 2158



Lower Handle
2160



Over-Pressure
Valve # 2166

Specifications

Outside Diameter: 28.5 cm (11.25")

Capacity: 9 L (9.5 qts)

Operating Pressure at First Red Line: 6.5-8 psi (45-55 kPa)

Operating Pressure at Second Red Line: 10.4-12.8 psi (72-88 kPa)

Manufacturer: Dong Won - Korea



Warranty

The Nutrex Cooker™ Warranty

Rena Ware warrants the stainless steel utensil base and covers of the Nutrex Cooker and the Pasta Insert to be free from defects in materials and workmanship for 10 years from the date of purchase. Valves, pressure release assemblies, and the Inset Basket 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.

To obtain replacement of handles and knobs, you will be required to pay a fee.

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 Nutrex Cooker™ only. Separate warranties apply to other Rena Ware products.

Índice

Accesorios

Tapa para sistema de apilamiento	24
Colador para Pasta	24
Cestillo de inserción	25
Cuidado de sus accesorios	25

Su Nutrex Cooker

26

Dispositivos de seguridad

26

Diagrama del producto

27

Medidas de seguridad

28

Instrucciones de uso

Antes de empezar	29
Cómo empezar	29
Normas importantes	31
Cocinar con su Nutrex Cooker	31
Reducir la presión y quitar la tapa	32
Consejos para reducir la presión para alimentos específicos .	32

Limpieza y mantenimiento

Limpieza y mantenimiento de la válvula	34
Mantenimiento de la goma de la tapa	35

Repuestos

35

Tiempo de cocción de los alimentos

36

Piezas de reemplazo

41

Especificaciones

41

Garantía

42

La Maravilla de Cocina

¡Su Juego Nutrex Complementario de 5 piezas viene con accesorios versátiles para cocinar sin presión para brindar una mayor versatilidad en la cocina!



Tapa para sistema de apilamiento

Su Nutrex Cooker viene con una tapa adicional para utilizarla para cocinar sin presión. Con la tapa para el sistema de apilamiento, usted puede utilizar la base como cualquier otra base del sistema de apilamiento.

Colador para Pasta

El Colador para Pasta encaja en la base de la Nutrex Cooker, eliminando así la necesidad de tener un colador aparte para colar pasta.

Llene la base de la Nutrex Cooker con la cantidad de agua deseada, coloque el Colador para pasta y lleve el agua a hervor.

Añada la pasta y cocine según las indicaciones. Cuando la pasta esté lista, saque el colador del agua utilizando las asas del Colador para pasta. Levántelo lentamente para que el agua se escurra dentro de la base.

El Colador para pasta tiene gran capacidad para cocinar al vapor alimentos como alcachofas, maíz en mazorca, batatas, mariscos, tamales y coliflor.

Llene la base de la Nutrex Cooker con aproximadamente 1 L (1 cuarto) de agua de forma que quede 2,5 cm (1 pulgada) de agua cubriendo el fondo. Coloque el Colador para pasta en la base y añada el alimento que va a cocinar al vapor.

Cubra la base con la tapa para el sistema de apilamiento con la válvula de escape abierta y lleve el agua a hervor. Cuando suene el silbato, cierre la válvula de escape y cocine el alimento por el tiempo sugerido.



Consejos

El Colador para pasta funciona mejor con pastas largas; tenga cuidado cuando cocine cabello de ángel o pasta muy fina, ya que algunas hebras podrían colarse por los orificios.

No llene demasiado la base con agua antes de añadir la pasta, pues ésta hará que el nivel de agua suba.



Cestillo de inserción (23 cm)

El Cestillo de inserción multiuso, utilizado con la base de la Nutrex Cooker para freír y escaldar, posee un mango que no se calienta y un práctico gancho para colgarlo. El mango desmontable también se puede quitar para facilitar su almacenaje.

Cómo colocar/quitar el mango:

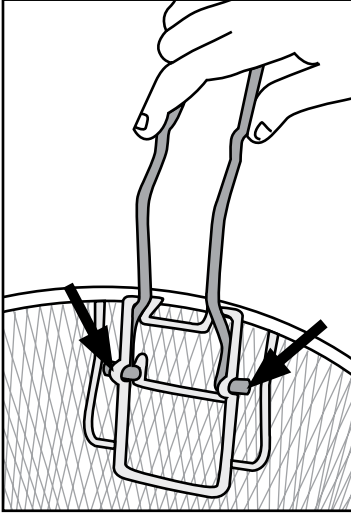
Para colocarlo, inserte los dientes del mango en los orificios ubicados dentro del Cestillo, cerca del gancho escurridor. Hale hacia arriba y hacia atrás para que calcen en su lugar. (Vea el dibujo).

Para quitarlo, empuje el mango hacia adelante.

MEDIDAS DE SEGURIDAD

IMPORTANTES: Nunca utilice la olla a presión para freír a presión en aceite.

Utilice siempre el asa que no se calienta para sumergir y levantar el Cestillo dentro y fuera de líquidos calientes.



Para freír. Llene la base de la Nutrex Cooker con la cantidad deseada de aceite. Caliente el aceite como se indica para freír. Cuando esté caliente, ponga el alimento en el Cestillo de inserción y sumérgalo en el aceite. Cuando el alimento esté cocinado, agarre el Cestillo de inserción por el mango y retírelo del aceite; cuélguelo en el borde de la base para que se escurra el alimento fácilmente y sin ensuciar.

Para escaldar. Llene la base de la Nutrex Cooker con agua y lleve a hervor. Coloque el alimento en el Cestillo de inserción y sumérgalo de inmediato en el agua hirviendo durante unos minutos hasta que el alimento quede escaldado. Agarre el Cestillo de inserción por el mango y retírelo del agua; cuélguelo en el borde de la base de la Nutrex Cooker para que escurra el alimento fácilmente.

Cuidado de sus accesorios

Lave sus accesorios en agua caliente jabonosa inmediatamente después de utilizarlos o lávelos en el lavavajillas.

Su Nutrex Cooker

¡Su Nutrex Cooker le permitirá preparar comidas con mayor rapidez, mientras utiliza menos energía y conserva mayor cantidad de vitaminas y minerales en los alimentos, que con los métodos de cocción convencionales!

- ¡La comida se cocina en un tercio del tiempo!
- Reduce el consumo y costo de energía.
- Conserva los nutrientes para preparar comidas más saludables.
- Conserva los sabores y colores naturales de los alimentos.

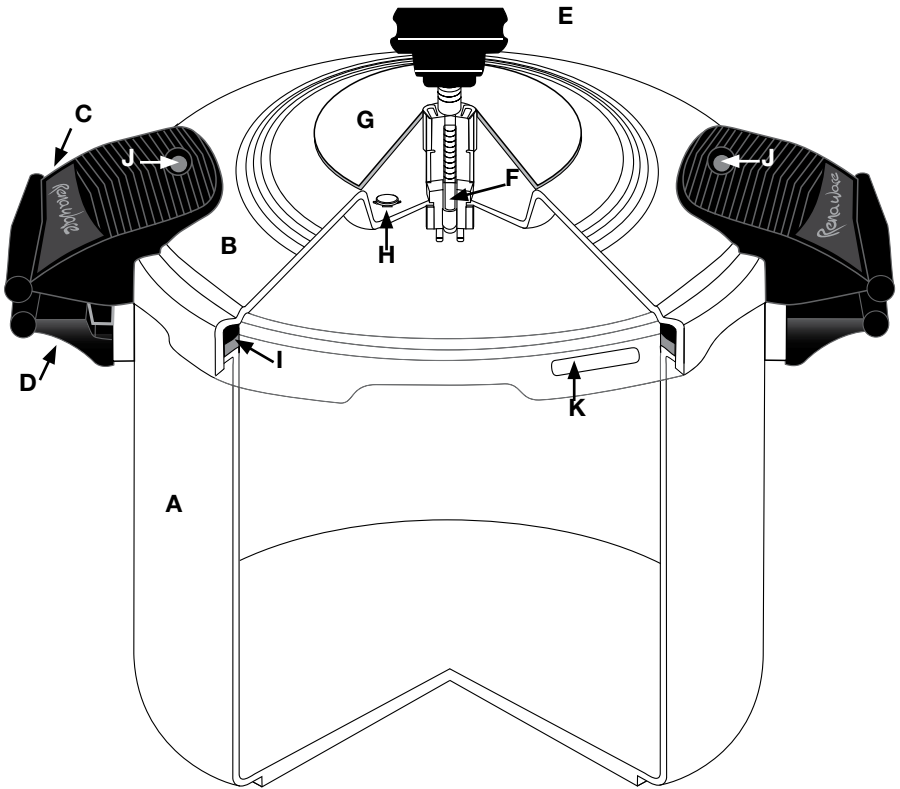
Su Nutrex Cooker está fabricada en acero inoxidable duradero anticorrosivo, con fondo difusor especial Nutri-Plex para máxima conductividad de calor.

- Adecuada para toda superficie de cocción, inclusive de inducción magnética.
- Múltiples dispositivos de seguridad para que cocine con tranquilidad.
- Indicador de presión fácil de leer.
- Marcas indicadoras de los niveles de capacidad para los alimentos.
- Duplica su función como un utensilio de cocina estándar sustituyendo la tapa de la olla a presión con la Tapa para la Sartén Grande/Utensilio 6 Litros de Rena Ware.

Dispositivos de seguridad

Su Nutrex Cooker está diseñada con múltiples dispositivos de seguridad para ofrecerle absoluta confianza al cocinar a presión.

- 1. Botones de seguridad.** Los botones de seguridad en las asas de la tapa evitan que la goma de la tapa se selle e impiden la formación de presión si la tapa no está bien cerrada; en este caso, la presión no sobrepasará 0,73 psi (5 kPa).
- 2. Seguro del asa.** Evita que la tapa gire cuando el contenido del utensilio se somete a presión, de manera que solo se pueda retirar la tapa cuando sea seguro hacerlo.
- 3. Vástago de la válvula.** El vástago de la válvula sube y baja para indicar la presión en su Nutrex Cooker. El vástago de la válvula tiene dos franjas rojas para indicar la presión. La primera franja indica una presión entre 6,53-7,98 psi (45-55 kPa) y la segunda indica una presión entre 10,44-12,76 psi (72-88 kPa).
- 4. Válvula de liberación de presión.** Esta válvula libera la presión superior a 10,44-12,76 psi (72-88 kPa).
- 5. Válvula de sobrepresión.** Segunda válvula que libera la presión entre 16,24-23,21 psi (112-160 kPa) en caso de que falle la válvula de liberación de presión.
- 6. Aberturas.** Las aberturas en la tapa (siempre y cuando la goma esté en buen estado) liberan la presión en el caso improbable de que fallen los otros dispositivos de seguridad para liberar la presión. En el peor de los casos, la goma se empujará a través de las aberturas para liberar la presión entre 23,21 psi (160 kPa) y 37,71 psi (260 kPa). La tapa se mantendrá en su lugar hasta alcanzar 72,5 psi (500 kPa).



- A. Base del utensilio
- B. Tapa
- C. Asas superiores
- D. Asas inferiores
- E. Perilla
- F. Vástago de la válvula
- G. Tapa de la válvula
- H. Válvula de sobrepresión (dispositivo de seguridad-válvula secundaria)
- I. Goma de la tapa
- J. Seguro del asa
- K. Muesca



GAS



ELECTRIC



VITRIO



HALÓGEN



INDUCCION

Medidas de seguridad

IMPORTANTES MEDIDAS DE SEGURIDAD

Cuando utilice ollas a presión, siempre debe tomar medidas básicas de seguridad.

1. Lea todas las instrucciones.
2. No toque las superficies calientes. Utilice las asas o perillas.
3. Se requiere estricta supervisión cuando se utiliza la olla a presión cerca de niños.
4. No coloque la olla a presión dentro de un horno encendido.
5. Tenga mucho cuidado cuando manipule una olla a presión que contenga líquidos calientes.
6. Utilice la olla a presión solo para el uso indicado.
7. Este utensilio cocina a presión. Su uso indebido podría causar quemaduras. Asegúrese de que la unidad esté debidamente cerrada antes de utilizarla y no la deje sin supervisión. Vea la sección “Instrucciones de uso”.
8. Nunca llene el utensilio por encima de la medida 1/2 cuando añada alimentos que aumenten su tamaño durante la cocción, como frijoles, arroz o vegetales secos. No llene la unidad más de 2/3 de su capacidad cuando cocine carnes y vegetales frescos. Llenar demasiado el utensilio hará que se tapen válvulas resultando en exceso de presión. Consulte la sección “Cómo empezar” en las páginas 29 y 30.
9. Tenga presente que ciertos alimentos, tales como salsa de manzana, arándanos, cebada perlada, avena u otros cereales, arvejas, tallarines, macarrones, ruibarbo o espaguetis pueden hacer espuma, burbujear y chisporrotear y tapar el dispositivo para liberar la presión (válvula de escape de vapor). Estos alimentos no se deben cocinar en olla a presión.
10. Revise siempre que los dispositivos para liberar la presión no estén tapados antes de cada uso.
11. Destape la olla a presión solo cuando esté fría y se haya liberado toda la presión interna. Si no puede separar las asas, la olla a presión aún está presurizada, no la fuerce. La presión contenida dentro de la olla a presión puede ser peligrosa. Consulte las “Instrucciones operativas”.
12. No utilice esta olla a presión para freír a presión con aceite.
13. Una vez alcanzada la presión normal necesaria para cocinar, baje el fuego para que todo el líquido que crea vapor no se evapore.
14. Su Nutrex Cooker™ de Rena Ware es solo para uso doméstico. No está diseñada con propósitos comerciales.

GUARDE ESTAS INSTRUCCIONES.

Instrucciones de uso

SP

Su Nutrex Cooker es compatible con todas las superficies de cocción, inclusive cocina eléctrica, a gas, cerámica y de inducción. Cuando cocine sobre la estufa, siempre elija 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. No deje el utensilio solo mientras se calienta.



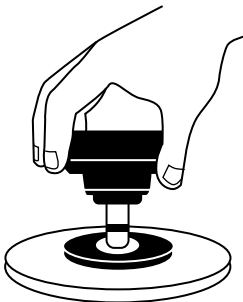
Antes de empezar

Antes de utilizar su olla a presión por primera vez, lave cada pieza minuciosamente con media taza de vinagre en agua jabonosa caliente, enjuague y seque.

Cómo empezar

1. El vástago de la válvula sube y baja para mostrar el nivel de cocción en su olla a presión, y además es un dispositivo importante de seguridad. Cada vez que vaya a utilizar su olla a presión, revise el vástago de la válvula para asegurarse de que esté funcionando debidamente.

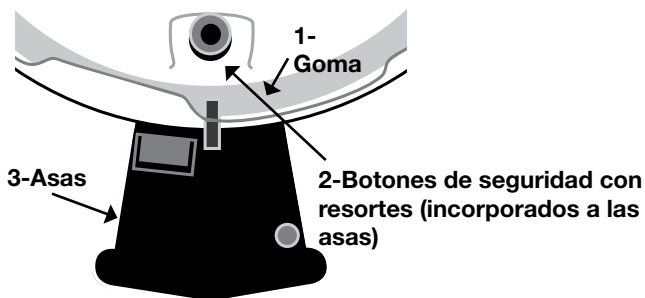
- Asegúrese de que la perilla esté bien atornillada al vástago de la válvula.



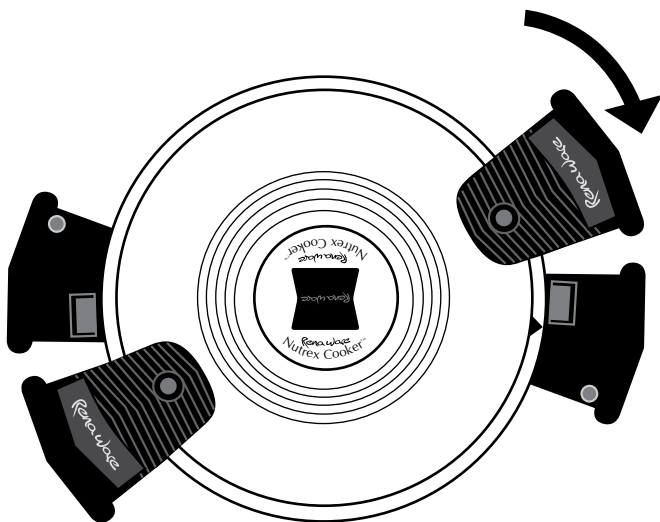
- Hale la perilla suavemente hacia arriba.
- El vástago de la válvula debería moverse libremente hacia arriba y hacia abajo. De no ser así, no utilice la olla a presión. Vea la sección “Resolución de problemas”.

2. Antes de utilizar su olla a presión, siempre lubrique la goma de la tapa con un poco de aceite comestible, y colóquela cuidadosamente en la ranura de la tapa.

Nota: La goma de la tapa debería estar insertada correctamente en 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 quede apoyada contra los dos botones de seguridad de color ubicados al lado de cada asa.



3. Llene el utensilio con alimentos a un máximo de 2/3 de su capacidad, inclusive cualquier líquido adicional. Cuando prepare alimentos que se expanden durante la cocción, tales como frijoles, arroz o vegetales secos, no llene el utensilio más de la mitad. (Fíjese en las marcas de capacidad de 1/2 y 2/3 ubicadas en el interior de la base del utensilio).
4. Ponga la tapa sobre la base del utensilio según se muestra en la figura. Alinee el triángulo de posicionamiento (grabado en la parte superior de la tapa) con el centro de una de las asas inferiores. Empuje hacia abajo y gire en sentido del reloj hasta que las asas de la tapa se alineen con las asas de la base.



Normas importantes:

IMPORTANTE MEDIDA DE SEGURIDAD: No llene la unidad por encima de 2/3 de su capacidad. Cuando cocine alimentos que se expanden durante la cocción, tales como frijoles, arroz o vegetales secos, solo llene la unidad hasta la mitad, ya que se corre el riesgo de tapan la válvula de escape y acumular exceso de presión.

- Nunca caliente una olla a presión vacía.
- Antes de comenzar a cocinar, consulte la tabla de “Tiempos de cocción” que contiene los tiempos y los niveles de cocción sugeridos para los alimentos que esté preparando.
- No se recomienda cocinar a presión compota de manzana, arándanos, avena, cebada u otros cereales (salvo aquellos que se encuentran en la tabla de “Tiempos de cocción”), arvejas, pasta, macarrones o ruibarbo.
- Nunca permita que se evapore todo el líquido en la olla a presión.
- Si tiene algún problema mientras cocina, retire el utensilio de la fuente de calor, libere la presión y deje que el utensilio se enfríe.
- Siempre revuelva la sal hasta que se disuelva completamente. Para evitar daños al acero inoxidable, no almacene agua salada o alimentos muy salados o muy ácidos en la olla a presión.

Cocinar con su olla a presión

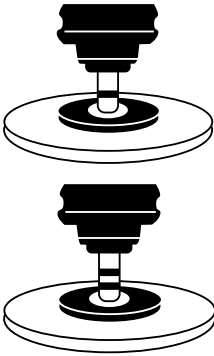
IMPORTANTE MEDIDA DE SEGURIDAD: Este utensilio cocina bajo presión. Su uso inadecuado puede causar quemaduras. Asegúrese de que la unidad esté debidamente cerrada antes de utilizarla.

Su olla a presión está diseñada para cocinar alimentos en agua, y es particularmente útil para cocinar aquellos alimentos que requieren mucho tiempo de cocción, tales como:

- Sopas
- Carnes
- Papas y otros vegetales
- Arroz y frijoles
- Legumbres secas

1. Añada alimentos y líquido al utensilio. Tape y comience a cocinar a fuego medio alto. No es necesario precalentar.
2. Cuando los alimentos comiencen a calentarse, el aire en la olla a presión saldrá por la válvula de liberación de presión haciendo que suba la tapa de la válvula, cerrando así la válvula de liberación de presión.
3. Continúe cocinando hasta que esté visible la primera franja roja en el vástago de la válvula. Luego, baje la temperatura si el nivel recomendable de cocción para el alimento que está cocinando es el nivel 1.

Si el nivel recomendado es el nivel 2, deje que los alimentos se sigan cocinando a fuego medio o alto hasta que esté visible la segunda franja roja en el vástago de la válvula.



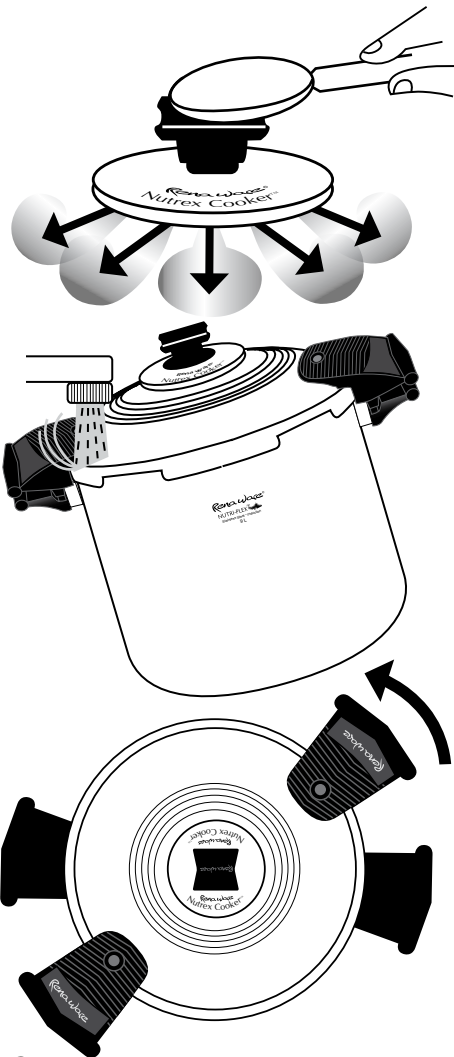
- Se ha llegado al **nivel 1 de cocción** cuando está visible la primera franja roja en el vástago de la válvula. En el nivel 1, los alimentos se cocinan lentamente a poca presión.
 - Se ha llegado al **nivel 2 de cocción** cuando está visible la segunda franja roja en el vástago de la válvula. En el nivel 2, los alimentos se cocinan a mucha presión.
4. Una vez que alcance el nivel de cocción deseado, baje el fuego para mantener dicho nivel. Es posible que tenga que ajustar la temperatura durante la cocción para mantener el nivel de cocción deseado.
 5. Un suave silbido del vapor que se libera indica que el fuego está muy alto. Baje el fuego y/o retire la olla a presión de la fuente de calor por un corto período de tiempo hasta que la segunda franja esté visible.

Reducir la presión y quitar la tapa

IMPORTANTE MEDIDA DE SEGURIDAD: Solo destape la olla a presión cuando esté fría y se haya liberado toda la presión interna. Si no puede separar las asas, la olla a presión aún está presurizada, no la fuerce. La presión contenida dentro de la olla a presión puede ser peligrosa.

La olla a presión solo puede abrirse cuando la presión normal para cocinar ha sido liberada. Siempre despresurice el utensilio antes de tratar de quitar la tapa. Tenga cuidado al abrir la tapa, mantenga una distancia prudencial para que salga el vapor.

1. Después de que los alimentos se hayan cocinado en el tiempo recomendado, apague el fuego y retire la olla a presión de la fuente de calor. Asegúrese de colocarla sobre una superficie resistente al calor.
2. Libere la presión utilizando cualquiera 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.** Utilice una cuchara de madera para empujar la perilla levemente hacia abajo. Manténgala presionada hasta que ya no salga más vapor.

- **Liberación rápida de presión – Incline** la olla a presión en el fregadero y deje que corra agua tibia **SOLO** por la parte externa del borde de la tapa. **Nota:** ¡Solo moje el borde externo para evitar que le entre agua a la olla a presión!

3. La presión ha sido liberada cuando: 1) la perilla baja por completo al ras de la tapa; 2) al levantar el vástago de la válvula ya no se libera más presión; y 3) la tapa se puede girar.

4. Para abrir la tapa, gire el asa de la tapa en sentido contrario a las manecillas del reloj en relación con el asa de la base. Levante y quite la tapa.

Consejos para reducir la presión al cocinar ciertos alimentos

- Para evitar cocinar demasiado los alimentos, utilice el método de liberación rápida de presión para alimentos que requieren poco tiempo de cocción (risotto, pescado).
- Utilice el método de liberación lenta de presión para aquellos alimentos que requieren más tiempo de cocción (sopas, guisos y carnes) y aquellos que se cocinen sumergidos en agua (papas, cereales y legumbres).
- Utilice el método de liberación normal de presión para vegetales, frutas frescas y legumbres (que no sean granos).
- Después de cocinar alimentos triturados o muy grasosos, agite suavemente la olla a presión antes de quitar la tapa para evitar salpicaduras.

Limpieza y mantenimiento

Nunca lave la tapa, las piezas de la válvula ni la goma de la tapa en el lavavajillas. No utilice detergentes ni esponjas abrasivos.

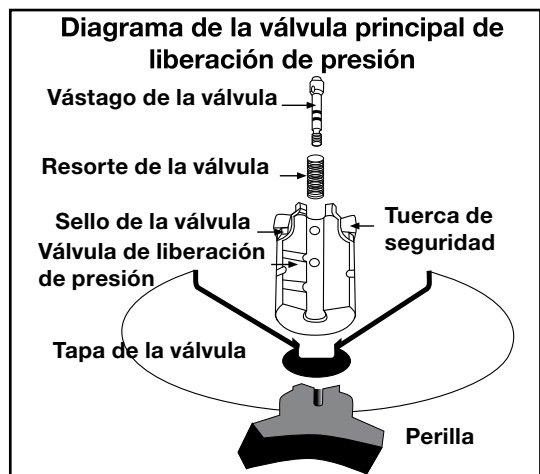
1. Después de cada uso, limpie cuidadosamente la base del utensilio, la tapa y la goma de la tapa (que ha sido removida de la tapa) en agua tibia jabonosa. Luego enjuague y seque.
2. En caso de que la válvula de liberación de presión se tape con pedazos de alimentos, siga las instrucciones de limpieza y mantenimiento de la válvula que se encuentra en la siguiente sección.
3. Si los alimentos se pegan en la base o en la tapa, déjelas en remojo en agua caliente jabonosa hasta aflojarlos.
4. Si la base del utensilio se decolora, recomendamos utilizar un limpiador especialmente formulado para acero inoxidable, tal como el limpiador de acero inoxidable Rena Lite de Rena Ware.

Limpieza y mantenimiento de la válvula

En condiciones de uso normal, la válvula de liberación de presión se autolimpia. Sin embargo, en caso de que partículas de alimentos hayan pasado a través de la válvula, deberá desarmarla y limpiarla como se indica a continuación:

1. Invierta la tapa. Sujete la perilla con una mano y desenrosque el tornillo sujeto al vástago de la válvula con un destornillador o una moneda pequeña, girándolo en sentido contrario a las manecillas del reloj hasta sacarlo del vástago de la válvula.
2. Retire la tapa de la válvula, saque el vástago de la válvula y limpie las piezas en agua tibia jabonosa. Retire las partículas de alimentos del interior de la válvula de liberación de presión.
3. Ensamble nuevamente la tapa. Reinserte el vástago de la válvula y coloque la tapa de la válvula. Sujete la perilla al vástago de la válvula apretando el tornillo en sentido del reloj. Asegúrese de que la perilla esté debidamente sujeta al vástago de la válvula.

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



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.

Nota: Utilice solo repuestos originales Rena Ware. Vea la sección “Repuestos” en este Manual de uso y Mantenimiento o comuníquese con su Asesor.

- 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, no utilice detergentes abrasivos ni intente remover los alimentos con herramientas, ni siquiera con las uñas, ya que podría romper la goma. Ponga la goma en remojo en agua tibia jabonosa hasta que los alimentos se desprendan con facilidad. Luego de limpiarla, déjela secar al aire.
- Antes de cocinar, asegúrese de que la goma de la tapa no esté doblada y 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 la Nutrex Cooker. Si esto sucede, retire la tapa, retire la goma de la tapa y vuelva a lubricarla con aceite vegetal. Coloque nuevamente la goma en la tapa y trate de cerrarla de nuevo.

Resolución de problemas

Si tiene alguna pregunta o no sabe cómo utilizar su olla a presión, comuníquese con su Asesor o con el Centro de Servicio Rena Ware más cercano y pídale ayuda.

1. Si la olla a presión no cierra bien:
 - Verifique que la goma de la tapa esté bien colocada.
 - Lubrique la goma ligeramente con aceite comestible o humidézcala con un poco de agua.
 - Si la tapa aún no cierra, quizás deba reemplazar la goma de la tapa. Comuníquese con su Asesor.
2. Si debe aplicar fuerza para abrir y cerrar la tapa, incluso después de lubricar la goma 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 pídale ayuda. **NO TRATE DE UTILIZAR LA OLLA A PRESIÓN.**
3. Si la válvula de sobrepresión (la válvula secundaria de liberación de presión) libera vapor durante la cocción, quizás la válvula principal de liberación de presión no está funcionando correctamente. Siga las instrucciones de limpieza de la válvula que se encuentran en la sección “Limpieza y mantenimiento de la válvula” en este Manual de Uso y Mantenimiento.
4. Si se escapa el vapor a través de la válvula de sobrepresión, éste se deberá reponer.
5. Si el vástago de la válvula no se mueve libremente, desarme y limpie la válvula de liberación de presión.

Tiempos de cocción de los alimentos

Los tiempos de cocción que se indican a continuación pueden variar ligeramente de acuerdo con el tipo de alimento, el método de conservación y la calidad.

Consejo de cocción

Puede colocar la Bandeja Ralladora/Vaporizadora 6L de Rena Ware en el fondo de la olla a presión para utilizarla como una útil rejilla vaporizadora.

Alimento	Tiempo de cocción (minutos)	Nivel de cocción	Líquido añadido
Sopas			
Sopa de res	45	1	Según receta
Caldo	20	1	Según receta
Caldo de pollo/gallina	40	1	Según receta
Pollo/polluelo	15	1	Según receta
Estofado	20	1	Según receta
Minestrón	8	1	Según receta
Sopa de cebolla	4	1	Según receta
Sopa de rabo de buey	30	1	Según receta
Sopa de arvejas	12	1	Según receta
Sopa de papas	6	1	Según receta
Sopa de sémola	8	1	Según receta
Sopa de vegetales (según los vegetales)	5-8	1	Según receta
Carnes			
Paupiettes de res (roulades)	13	2	Según receta, al menos 60 ml (¼ taza)
Guiso/estofado 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)
Costillas de cerdo	20	2	Según receta, al menos 60 ml (¼ taza)
Asado de cerdo	40	2	Según receta, al menos 60 ml (¼ taza)
Guiso/estofado de cerdo	25	2	Según receta, al menos 60 ml (¼ taza)
Carne de res rebanada	12	2	Según receta, al menos 60 ml (¼ taza)
Carne de cerdo rebanado	13	2	Según receta, al menos 60 ml (¼ taza)
Asado de ternera	30	2	Según receta, al menos 60 ml (¼ taza)
Guiso de ternera	20	2	Según receta, al menos 60 ml (¼ taza)
Cordero			
Guiso de cordero	20	2	Según receta, al menos 60 ml (¼ taza)
Cordero asado	30	2	Según receta, al menos 60 ml (¼ taza)

Alimento	Tiempo de cocción (minutos)	Nivel de cocción	Líquido añadido	SP
Aves				
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)	
Pescado (con rejilla vaporizadora)				
Pescado entero (Ej.: lucio) o cola larga de pescado	6	1	Hasta la rejilla vaporizadora	
Pescado en porciones (Ej.: bacalao)	3	1	Hasta la rejilla vaporizadora	
Filetes grandes de pescado (Ej.: lenguado)	2	1	Hasta la rejilla vaporizadora	
Sopa de pescado	5	1	Hasta la rejilla vaporizadora	
Vegetales frescos (con rejilla vaporizadora)				
Alcachofas	14	2	Hasta la rejilla vaporizadora – al menos 240 ml (1 taza)	
Espárragos	5	2	Hasta la rejilla vaporizadora – al menos 240 ml (1 taza)*	
Habichuelas	3	2	Hasta la rejilla vaporizadora – al menos 240 ml (1 taza)	
Remolachas	25	2	Hasta la rejilla vaporizadora – al menos 240 ml (1 taza)	
Brócoli	2	2	Hasta la rejilla vaporizadora – al menos 240 ml (1 taza)	
Repollitos (coles) de Bruselas	4	2	Hasta la rejilla vaporizadora – al menos 240 ml (1 taza)	
Zanahorias enteras	6	2	Hasta la rejilla vaporizadora – al menos 240 ml (1 taza)	
Coliflor	3	2	Hasta la rejilla vaporizadora – al menos 240 ml (1 taza)	
Apio rebanado	6	2	Hasta la rejilla vaporizadora – al menos 240 ml (1 taza)	
Castañas	12	2	Hasta la rejilla vaporizadora – al menos 240 ml (1 taza)	
Maíz en mazorca	7	2	Hasta la rejilla vaporizadora – al menos 240 ml (1 taza)	
Hinojo	6	2	Hasta la rejilla vaporizadora – al menos 240 ml (1 taza)	
Colinabo en trozos	6	2	Hasta la rejilla vaporizadora – al menos 240 ml (1 taza)	
Puerros rebanados	3	2	Hasta la rejilla vaporizadora – al menos 240 ml (1 taza)	
Pimientos rebanados/paprika	3	2	Hasta la rejilla vaporizadora – al menos 240 ml (1 taza)	
Repollo morado	10	2	Hasta la rejilla vaporizadora – al menos 240 ml (1 taza)	

Alimento	Tiempo de cocción (minutos)	Nivel de cocción	Líquido añadido
Repollo agrio, crudo	30	2	Hasta la rejilla vaporizadora – al menos 240 ml (1 taza)
Repollo rizado cortado a la mitad	8	2	Hasta la rejilla vaporizadora – al menos 240 ml (1 taza)
Guisantes	3	2	Hasta la rejilla vaporizadora – al menos 240 ml (1 taza)
Pimentones dulces rebanados	3	2	Hasta la rejilla vaporizadora – al menos 240 ml (1 taza)
Tomates para salsa	6	2	Hasta la rejilla vaporizadora – al menos 240 ml (1 taza)
Nabos, cortados en cuartos	12	2	Hasta la rejilla vaporizadora – al menos 240 ml (1 taza)
Nabos, rebanados	5	2	Hasta la rejilla vaporizadora – al menos 240 ml (1 taza)
Repollo blanco, cortado a la mitad	6	2	Hasta la rejilla vaporizadora – al menos 240 ml (1 taza)
Papas			
Papas (enteras)	10	2	Al menos 240 ml (1 taza)
Papas (en cuartos)	4	2	Al menos 240 ml (1 taza)
Papas (rebanadas)	2	2	Al menos 240 ml (1 taza)
Batatas (enteras)	20	2	Al menos 240 ml (1 taza)
Cereales/granos			
Añada cereales solo al agua hirviendo. ¡Revuelva bien antes de tapar!			
Arroz (cocinado parcialmente)	6	1	1: 1½ (Ej.: 1 taza de arroz a 1½ tazas de líquido)
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	1:1½ -1¾
Arroz integral, parbolizado	6	1	1:3
Arroz salvaje, remojado (en agua sin sal)	15	1	1:1½
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

Legumbres secas

Deje en remojo de un día para otro o utilice el método de remojo rápido (abajo explicado). El tiempo de cocción aumenta aproximadamente un tercio si no se remoja el alimento. Ponga la sal a las legumbres solo después de cocinarlas para no aumentar el tiempo de cocción.

Método de remojo rápido. En la olla a presión, cubra las legumbres con 2 pulgadas (5 cm) de agua, tape y lleve al nivel 2 de cocción. Cocine durante 3 minutos. Deje reposar hasta que la perilla baje completamente a ras de la tapa. Abra la tapa, bote el agua y enjuague las legumbres. Cocínelas de acuerdo con la receta.

Alimento	Tiempo de cocción (minutos)	Nivel de cocción	Líquido añadido
Frijoles negros	10	1	Cubra con agua
Frijoles Borlotti, soya	8	1	Cubra con agua
Frijoles brasileños, frijoles rojos, frijoles españoles, frijoles blancos	12	1	Cubra con agua
Garbanzos, habas, arvejas amarillas	10	1	Cubra con agua
Lentejas, verdes o marrones, sin remojar	7	1	3 veces más agua que los alimentos
Habas	7	1	Cubra con agua
Frijoles pintos	35	1	Cubra con agua

Frutas frescas (con rejilla vaporizadora)

Muy maduras: manzanas, albaricoques, melocotones, ciruelas, peras	2	2	Hasta la rejilla vaporizadora -al menos 240 ml (1 taza)
Todavía verdes: albaricoques, ciruelas	4	2	Hasta la rejilla vaporizadora -al menos 240 ml (1 taza)
Membrillo	10	2	Hasta la rejilla vaporizadora -al menos 240 ml (1 taza)
Castañas	12	2	Hasta la rejilla vaporizadora -al menos 240 ml (1 taza)

Vegetales congelados, sin descongelar (con rejilla vaporizadora)

Cabezas de brócoli	6	2	Sin sobrepasar la rejilla vaporizadora
Repollitos de Bruselas	3	2	Sin sobrepasar la rejilla vaporizadora
Habichuelas verdes	5	2	Sin sobrepasar la rejilla vaporizadora
Repollo morado, cocinado (500 g de repollo morado)	12	2	Sin sobrepasar la rejilla vaporizadora
Espinacas	10	2	Sin sobrepasar la rejilla vaporizadora
Arvejas	4	2	Sin sobrepasar la rejilla vaporizadora

Alimento	Tiempo de cocción (minutos)	Nivel de cocción	Líquido añadido
----------	-----------------------------	------------------	-----------------

Comidas congeladas en empaque plástico listas para servir

Carne de res, comidas completas (empaques pequeños)	10	2	Cubra con agua hasta la mitad del empaque
Carne de res, comidas completas (empaques grandes)	12	2	Cubra con agua hasta la mitad del empaque

Alimentos deshidratados

Las frutas deshidratadas en casa se deben dejar en remojo de un día para otro. Los alimentos deshidratados comercialmente no requieren remojo.

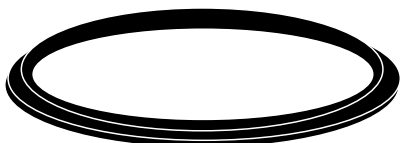
Manzanas (en rodajas)	3	2	Cubra con agua
Albaricoques, melocotones, ciruelas	2	2	Cubra con agua
Castañas	20	2	Cubra con agua
Peras enteras (puestas en remojo)	4	2	Cubra con agua

EE.UU. tazas	onza fluida	sistema métrico
¼ taza	2 oz.	60 ml
1/3 taza	2 2/3 oz.	80 ml
½ taza	4 oz.	120 ml
2/3 taza	5 1/3 oz.	160 ml
¾ taza	6 oz.	180 ml
1 taza	8 oz.	240 ml
1 ¼ tazas	10 oz.	300 ml
1 1/3 tazas	10 2/3 oz.	325 ml
1 ½ tazas	12 oz.	355 ml
1 2/3 tazas	13 1/3 oz.	385 ml
1 ¾ tazas	14 oz.	415 ml
2 tazas	16 oz.	475 ml
2 ½ tazas	20 oz.	595 ml
3 tazas	24 oz.	710 ml
4 tazas (1 cuarto)	32 oz.	950 ml
6 tazas (1 ½ cuartos)	48 oz.	1420 ml
8 tazas (2 cuartos)	64 oz.	1900 ml

Piezas de reemplazo

Utilice siempre piezas de reemplazo originales de Rena Ware.

Comuníquese con su Representante o con el Centro de Servicio al Cliente Rena Ware más cercano para ordenar las piezas de reemplazo de su Nutrex Cooker. También puede visitar el sitio Web de Rena Ware **www.renaware.com** para obtener información sobre nuestros Centros de Servicio y sobre otros productos.



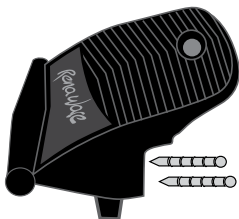
Goma de la tapa # 2165



Tapa de la válvula # 2157



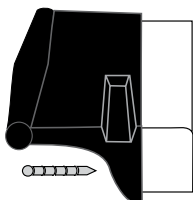
Perilla # 2155



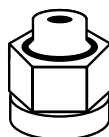
Asa superior # 2156



Válvula de liberación de presión # 2158



Asa inferior # 2160



Válvula de sobre presión #2166

Especificaciones

Diámetro externo: 28,5 cm (11,25")

Capacidad: 9 L (9,5 cuartos)

Presión operativa en la primera franja roja: 6,5 - 8 psi (45-55 kPa)

Presión operativa en la segunda franja roja: 10,4-12,8 psi (72-88 kPa)

Fabricante: Dong Won - Corea



Garantía

Garantía de la Nutrex Cooker™

Rena Ware garantiza que la base y la tapa de acero inoxidable de la Nutrex Cooker 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, las piezas de liberación de presión y el Cestillo de inserción 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 ni 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.

Para adquirir asas y perillas de reemplazo, se le solicitará pago.

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 Nutrex Cooker™. Otras garantías cubren otros productos Rena Ware.

สารบัญ

อุปกรณ์เสริม

ฝ่ามือ	44
ซี่นึ่ง	44
กระซอน	45
การดูแลอุปกรณ์เสริม	45
หม้ออบแรวดัน บุเทิร์กชี่ ขอบคุณ	46
ระบบนิรภัย	46
รูปแสดงรายละเอียดหม้ออบแรวดัน	47
ข้อสำคัญความปลอดภัย	48
วิธีการใช้หม้ออบแรวดัน	
ก่อนเริ่มใช้หม้ออบแรวดัน	49
เริ่มการใช้งาน	49
สาระสำคัญ	51
ปรุงอาหารด้วยหม้ออบแรวดัน	51
การลดแรวดันและเปิดฝา	52
ข้อแนะนำการลดแรวดันสำหรับอาหารบางชนิด	53
การบำรุงรักษาและทำความสะอาด	
การบำรุงรักษาและทำความสะอาดวาล์วนิรภัย	54
การบำรุงรักษาปะเก็นยาว	55
การแก้ไขปัญหาเฉพาะหน้า	55
เวลาการปรุงอาหาร	56
รายการอะไหล่	61
คุณสมบัติจำเพาะ.....	61

อุปกรณ์เสริม - มหัศจรรย์เครื่องครัว

ชุดหม้ออบแรงดัน 5 ชั้นของคุณนี้ มาพร้อมกับความอ่อนน้อมประสพใช้ในการใช้งานได้หลายรูปแบบ อีกทั้งยังมีอุปกรณ์เสริมสำหรับการทำอาหารที่ไม่จำเป็นต้องใช้แรงดันไอน้ำอีกด้วย ทั้งนี้เพื่อให้คุณมีโอกาสดังกล่าวอาหารได้หลากหลายมากยิ่งขึ้น



ฝาหม้อ

หม้ออบแรงดัน นูเทริกซ์ จะมีฝาหม้อแถมมาให้อีกหนึ่งเพื่อปรุงอาหารที่ไม่ต้องใช้แรงดันไอน้ำ ด้วยฝาหม้อนี้ คุณจะใช้ตัวหม้ออบเป็นหม้อเก็บน้ำสต็อกได้ รับประกันตลอดชีพ

ซึ้งนึ่ง

ซึ้งนึ่งจะวางลงในตัวหม้ออบ คุณไม่จำเป็นต้องจะไปหาตะแกรงกรองพาสต้า บะหมี่ เส้นหมี่ หรือ รุ้นเส้นอีก

1. เติมน้ำลงในหม้ออบตามจำนวนที่เหมาะสม วางซึ้งนึ่งลงในหม้ออบ เปิดไฟให้น้ำเดือด
2. ใส่พาสต้า หรือ บะหมี่ ลงไปต้มตามเวลาที่กำหนด เมื่อเส้นสุก ใช้มือจับหูซึ้งนึ่งและยกขึ้นช้าๆ ให้น้ำที่ต้มไหลกลับลงหม้ออบ



การนึ่ง - ซึ้งนึ่งขนาดใหญ่สามารถนึ่งอาหารได้จำนวนมากๆ เช่น อาติไซค์ ข้าวโพดทั้งฝัก มันฝรั่งทั้งหัว หอย และกระหล่ำ

1. เติมน้ำลงในหม้ออบประมาณ 1 ลิตร ซึ่งน้ำจะสูงประมาณ 1 นิ้วจากก้นหม้อ วางซึ้งนึ่งลงในหม้ออบ และใส่อาหารลงไปนึ่ง
2. ปิดฝาโดยใช้ฝาหม้อที่หุ้ม ต้มน้ำให้เดือด เมื่อได้ยินเสียงนกหวีด ปิดรูนกหวีดและปรุงต่อไปตามเวลาที่กำหนด

ข้อแนะนำ

ซึ้งนึ่งใช้ได้ดีสำหรับเส้นพาสต้าหรือเส้นบะหมี่ขนาดใหญ่ หากเส้นเล็กมากไป จะหลุดรอดรูซึ้งนึ่งออกไป ห้ามใส่น้ำมากเกินไปก่อนใส่เส้นบะหมี่ เพราะเส้นบะหมี่จะล้นขึ้นมา



กระชอน (23 ซม.)

ใช้ร่วมกับหม้ออบแรงดันนูเทริกซ์ขนาด 9 ลิตร เท่านั้น เพื่อการทอดแบบน้ำมันท่วม และการลวก กระชอนเอนกประสงค์นี้ มีด้ามจับที่ไม่ร้อนและสะดวกในการสะเด็ดน้ำออกจากอาหาร ด้ามจับนี้สามารถถอดออกได้เพื่อสะดวกในการเก็บ

การทอดและใส่ด้ามจับ:

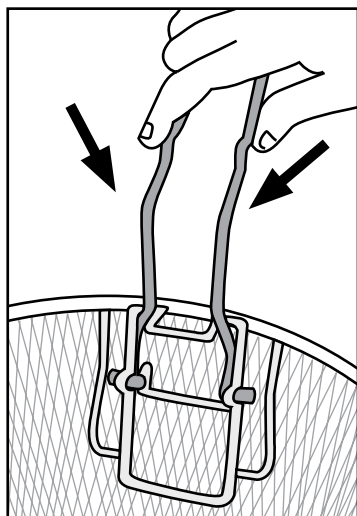
การใส่ด้ามจับ สอดก้านขวิด้ามจับเข้าไปในช่องที่อยู่ภายในกระชอน แล้วดึงเข้าหาตัว ล็อคจะทำงาน

การถอดด้ามจับ ให้อันด้ามจับไปหน้า

ข้อควรระวัง - ห้ามใช้หม้ออบแรงดันทอดอาหารภายใต้ในแรงดัน

ควรจับที่ด้ามกระชอนทุกครั้งเวลาที่จุ่มและยกอาหารขึ้นจากน้ำร้อนหรือน้ำมันร้อน

การทอดแบบน้ำมันท่วม - เติมน้ำมันลงในหม้ออบแรงดันนูเทริกซ์ขนาด 9 นิ้ว ตามปริมาณที่ต้องการ ต้มน้ำมันให้ร้อนตามกำหนดเพื่อการทอดแบบน้ำมันท่วม เมื่อน้ำมันร้อนใส่อาหารลงในกระชอน และจุ่มลงไปน้ำมันหลังอาหารได้ถูกปรุงสุกเรียบร้อยแล้ว ยกกระชอนขึ้นให้พ้นน้ำมัน และเทียวกระชอนไว้กับขอบหม้ออบเพื่อสะเด็ดน้ำมันและไม่สกปรก เลอะเทอะ



การลวก - เติมน้ำลงในหม้ออบแรงดันนูเทริกซ์ขนาด 9 นิ้ว และต้มให้เดือด ใส่อาหารลงในกระชอน และจุ่มลงไปน้ำที่เดือดเร็วๆ ประมาณ 2-3 นาที จนอาหารสุกตามต้องการ ยกกระชอนขึ้นให้พ้นน้ำ และเทียวกระชอนไว้กับขอบหม้ออบเพื่อสะเด็ดน้ำและไม่สกปรก เลอะเทอะ

การดูแลอุปกรณ์เสริม

ล้างอุปกรณ์ต่างๆ ด้วยน้ำผสมน้ำยาล้างจานหลังจากการใช้แต่ละครั้ง หรือล้างด้วยเครื่องล้างจานก็ได้

หม้ออบแรงดัน นูเทริกซ์ ของคุณ

หม้ออบแรงดัน นูเทริกซ์ ของคุณจะช่วยให้คุณปรุงอาหารเสร็จเร็วขึ้น ขณะเดียวกันใช้พลังงานน้อยลงและช่วยถนอมรักษาวิตามินและเกลือแร่ได้มากกว่าการปรุงอาหารด้วยวิธีดั้งเดิม

- อาหารปรุงเสร็จเร็วโดยใช้เวลาเพียง 1 ใน 3 ของเวลาปกติ
- ลดการใช้พลังงานและประหยัดเงิน
- ถนอมรักษาค่าอาหาร ได้อาหารที่มีคุณค่ามากขึ้น
- ถนอมรักษารสชาติและสีตามธรรมชาติของอาหาร

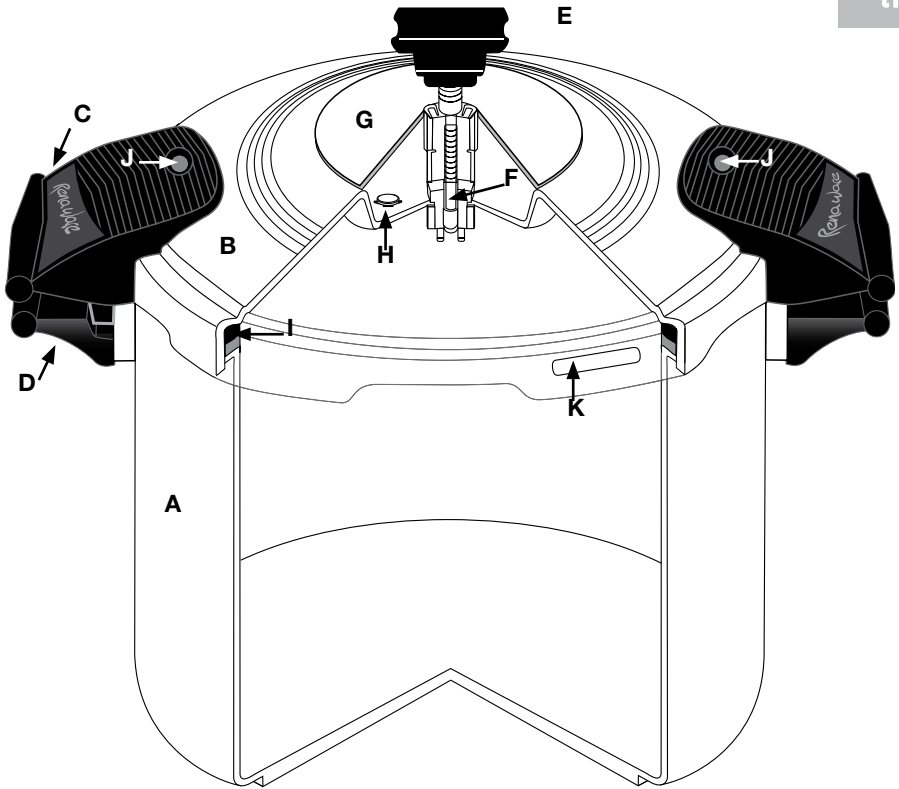
หม้ออบแรงดัน นูเทริกซ์ ของคุณผลิตจากเหล็กสแตนเลสที่แข็งแรง คนทาน มีแผ่นรองใต้หม้ออบแรงดันพิเศษ นูเทรี-เพล็กซ์ ช่วยนำความร้อนได้อย่างรวดเร็ว

- ใช้ได้กับเตาทุกชนิด รวมทั้งเตาแม่เหล็กไฟฟ้า
- มีนิริภัยหลายระดับ ไร้กังวลในการใช้
- ก้านแสดงแรงดัน ง่ายต่อการเข้าใจ
- มีเครื่องหมายแสดงระดับจำนวนอาหารที่จะปรุง
- จะใช้เป็นภาชนะธรรมดาก็ได้ โดยใช้กับฝาภาชนะ 6 ลิตร

ระบบนิริภัยต่างๆ

หม้ออบแรงดันของคุณได้รับการออกแบบด้วยระบบนิริภัยหลายระดับ ให้คุณไร้กังวลและมีควมมั่นใจยิ่งขึ้นเมื่อปรุงอาหารด้วยหม้ออบแรงดันนี้

1. **ปุ่มนิริภัย** - ปุ่มนิริภัยในทั้งสองของฝาหม้ออบแรงดัน จะป้องกันมิให้ปะเก็นปิดกั้นฝากับตัวภาชนะทำให้ไม่เกิดแรงดันภายในภาชนะหากฝาปิดไม่ถูกต้อง หากฝาปิดไม่ถูกต้องแรงดันภายในจะมีไม่เกิน 0.73 psi (5 kPa)
2. **ปุ่มล๊อค** - ปุ่มล๊อคบนหูของฝาหม้อทั้งสองข้างป้องกันมิให้ฝามือหมุนเปิดได้หากภายในหม้ออบแรงดันยังมีแรงดันอยู่ ดังนั้นคุณไม่สามารถหมุนเปิดฝามือได้จนกว่าจะปลดล๊อค
3. **ก้านวาล์ว** - ก้านวาล์วจะขยับขึ้นลงเพื่อแสดงแรงดันภายในหม้ออบแรงดันของคุณ ก้านวาล์วจะมีขีดแดง 2 ขีด ขีดแดงแรกแสดงแรงดัน ระหว่าง 6.53 - 7.98 psi (45-55 kPa) ส่วนขีดแดงที่สอง แสดงแรงดันระหว่าง 10.44 - 12.76 psi (72-88 kPa)
 - **วาล์วลดแรงดัน** - จะลดแรงดันที่สูงกว่า 10.44 - 12.76 psi (72-88 kPa)
 - **วาล์วลดแรงดันมากเกินไป** - วาล์วลดแรงดันขั้นที่ 2 จะทำการลดแรงดันระหว่าง 16.24-23.21 psi (112-160 kPa)หากวาล์วลดแรงดันไม่ทำงาน
 - **ช่องระบายแรงดัน** - ช่องระบายแรงดันบนฝา จะปล่อยแรงดันออกมาในกรณีที่ว่าล๊อคแรงดันต่างๆไม่ทำงาน กรณีนี้ปะเก็นจะดันตัวเองออกมาที่ช่องระบายแรงดันเพื่อที่จะลดแรงดันระหว่าง 23.21 (160 kPa) และ 37.71 psi (260 kPa). ฝายังคงปิดหม้ออบแรงดันอยู่จนถึง 72.5 psi (500 kPa).



- A ตัวหม้ออบแรงดัน
- B ฟาปิด
- C หูฝาปิด
- D หูหม้อ
- E จุก
- F ถ้ำนวล
- G ฝาครอบวาล์ว
- H วาล์วลดแรงดันมากเกินไป
- I ปะเก็น
- J ปุ่มล็อก
- K ช่องระบายแรงดัน



GAS



ELECTRIC



VITRO



HALOGEN



INDUCTION

ข้อสำคัญความปลอดภัย

ในการใช้หม้ออบแรงดัน คุณจะต้องปฏิบัติตามข้อปฏิบัติเพื่อปลอดภัยเสมอ

1. อ่านและทำความเข้าใจในข้อแนะนำทั้งหมด
2. ห้ามสัมผัสส่วนที่ร้อนของภาชนะ โดยจับที่จุก หรือหูภาชนะเท่านั้น
3. ควบคุมดูแลอย่างใกล้ชิด ในกรณีมีเด็กอยู่ใกล้ๆ ขณะใช้หม้ออบแรงดัน
4. ห้ามวางหม้ออบแรงดัน ในเตาอบที่ร้อน
5. ใช้ความระมัดระวังเป็นอย่างสูง เมื่อต้องเคลื่อนย้ายหม้ออบแรงดันขณะที่มีของเหลวร้อนอยู่ภายใน
6. ห้ามใช้หม้ออบแรงดัน เพื่อวัตถุประสงค์อื่นใดนอกเหนือจากที่ได้แจ้งไว้
7. ฝ้าดูอย่าให้คลาดสายตา ภาชนะนี้ปรุงอาหารโดยใช้แรงดัน การใช้वानอย่างไม่เหมาะสมอาจทำให้เกิดการบาดเจ็บจากการถูกน้ำร้อนลวกได้ ให้แน่ใจว่าชิ้นส่วนทุกชิ้นถูกปิดอย่างสนิทก่อนเริ่มใช้वान ดูที่หน้า “วิธีการใช้หม้ออบแรงดัน”
8. อย่าเพิ่มเติมอาหารประเภทที่ยายตัวได้ในระหว่างการปรุงอาหารลงในภาชนะเกินกว่าครึ่งหนึ่งของภาชนะ เช่น ถั่ว ข้าว หรือ ผักแห้งต่าง ๆ ห้ามใส่อาหารมากกว่า 2 ใน 3 ของภาชนะ เมื่อปรุงอาหารประเภทเนื้อสดและผักต่าง ๆ การใส่อาหารมากเกินไป อาจทำให้รูระบายแรงดันของวาล์วนิรภัยอุดตัน ส่งผลให้เกิดแรงดันมากเกินไป ดูหน้า “เริ่มการใช้วาน” หน้า 49-50
9. ตั๋วระวังอาหารบางอย่าง เช่น ซอสแอปเปิล แครนเบอร์รี่ ข้าวโอ๊ต ธัญพืช เส้นบะหมี่ มักกะโรนี สปาเก็ตตี้ ขณะต้มจะมีฟอง น้ำเหนียว ๆ ซึ่งจะไปอุดตันวาล์วลดแรงดัน อาหารเหล่านี้จึงไม่ควรใช้กับหม้ออบแรงดัน
10. หมั่นตรวจสอบวาล์วนิรภัยเสมอว่าอุดตันหรือไม่ ก่อนการใช้วาน
11. ห้ามเปิดฝาหม้ออบแรงดันจนกว่าหม้ออบจะเย็นลงก่อน และแรงดันภายในหม้อได้ถูกปล่อยออกจนหมดแล้ว ถ้าหูหม้อทั้งสองไม่สามารถแยกออกจากกันได้ แสดงว่าภายในหม้อยังคงมีแรงดันอยู่ - อย่าพยายามออกแรงเปิดฝ้าหม้อ แรงดันภายในหม้อมีอันตราย กรุณา ดู “วิธีการใช้หม้ออบแรงดัน”
12. ห้ามใช้หม้ออบแรงดันนี้ ทำการทอดด้วยความดันพร้อมน้ำมัน (pressure frying with oil)
13. เมื่อแรงดันภายในได้ต่ำกว่าตามปกติจนถึงระดับที่ต้องการแล้ว ให้ลดความร้อนเตาอบ เพื่อให้ของเหลวภายในหม้อซึ่งทำให้เกิดไอน้ำจะไม่ระเหยออกมา
14. หม้ออบแรงดันรีนา-แวร์ของท่านสำหรับใช้ในครัวเรือนเท่านั้น มันไม่ได้ถูกออกแบบมาเพื่อวัตถุประสงค์ทางการค้า

กรุณาจดจำข้อแนะนำความปลอดภัยข้างต้นนี้

วิธีการใช้หม้ออบแรงดัน

หม้ออบแรงดันของคุณใช้ได้กับเตาทุกชนิด รวมทั้งเตาไฟฟ้า เตาแก๊ส และเตาแม่เหล็ก ไฟฟ้า ควรเลือกหัวเตาที่มีขนาดใกล้เคียงกับเส้นผ่าศูนย์กลางของหม้ออบแรงดัน หากใช้กับเตาแก๊ส ไม่ควรให้เปลวไฟพุ่งออกมารอบๆข้างหม้ออบ หลังเปิดเตาไฟแล้วจะต้องเฝ้าดูการปรุงอาหารในหม้ออบแรงดันตลอดเวลา

ไทย



ก่อนเริ่มใช้หม้ออบแรงดัน

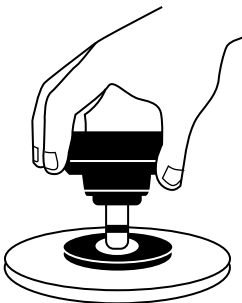
ก่อนเริ่มใช้หม้ออบแรงดันในครั้งแรก ให้ล้างทุกส่วนของหม้ออบด้วยน้ำยาล้างจานผสม น้ำส้มสายชูครึ่งถ้วย ล้างด้วยน้ำสะอาด และเช็ดให้แห้ง

เริ่มการใช้งาน

1. ก้านวาล์วจะเลื่อนขึ้นลงเพื่อแสดงการปรุงอาหารในหม้ออบแรงดัน และเป็นตัวนิรภัยที่สำคัญอีกด้วย ก่อนปรุงอาหารทุกครั้ง ต้องตรวจสอบก้านวาล์วเพื่อให้แน่ใจว่าก้านวาล์วนิรภัยทำงานปกติ

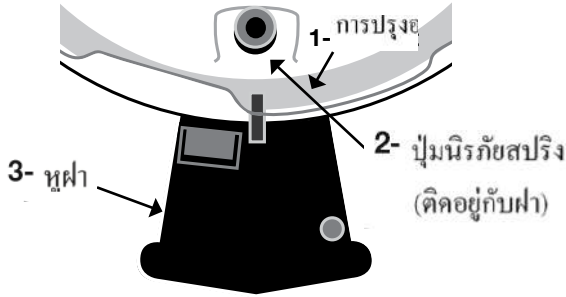
- ตรวจสอบให้แน่ใจว่า จุกชั้นเข้ากับก้านวาล์วจนแน่น

- ค่อยๆดึงจุกชั้น
- ก้านวาล์วควรจะเลื่อนขึ้นลงอย่างสะดวก หากก้านวาล์วไม่เลื่อน ห้ามใช้หม้ออบแรงดัน (กรุณาดู การแก้ไขเฉพาะหน้า)



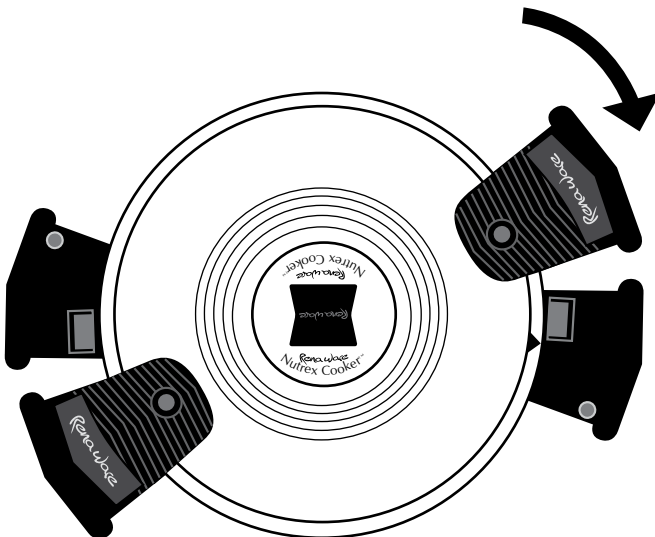
2. ก่อนใช้หม้ออบแรงดันทุกครั้ง ให้หาล้อเส้นปะเกินยาวด้วยน้ำมันพืช และสอดใส่ปะเกินยาวเข้าไปในร่องฝา ให้เรียบร้อย

หมายเหตุ: ตอว์ใส่ปะเกินยาวเข้าไปในร่องขอบฝาอย่างมิดชิดถูกต้อง เพื่อขอบบนปะเกินยาวจะอยู่ติดกับขอบควบคุมปะเกิน ซึ่งจะไปยึดติดกับปุ่มนิรภัยขอบฝาที่ติดกับหูฝาทิ้งสองข้าง



3. ใส่อาหารและน้ำลงในหม้ออบไม่เกิน 2/3 ของความจุของหม้ออบ หากเป็นการปรุงอาหารที่พองตัวมากเมื่อสุก เช่น ถั่ว ข้าว หรือผักแห้งต่าง ๆ ห้ามใส่รวมกึ่งน้ำเกินกว่า 1/2 ของความจุของหม้ออบ (กรุณาดูเครื่องหมาย 1/2 และ 2/3 ภายในหม้ออบ)

4. วาวฝาหม้ออบลงบนตัวหม้อด้วยภาพ วาวเครื่องหมายสามเหลี่ยมบนฝาให้ชี้ไปตรงกลางของหูหม้อ แล้วกดฝาพร้อมกับหมุนฝาตามเข็มนาฬิกาจนหูของฝาไปทับกับหูของหม้อ



สาระสำคัญ:

ความปลอดภัย – ห้ามใส่อาหารเกิน 2/3 ของความจุ หากเป็นการปรุงอาหารที่มีการพองตัวเมื่อสุก เช่น ถั่ว ข้าว หรือผักแห้งต่าง ๆ ห้ามใส่อาหารและน้ำเกินกว่า 1/2 ของความจุ การใส่อาหารมากเกินไป จะเป็นอันตราย และเกิดการอุดตันของช่องระบายแรงแดันและสร้างแรงแดันเกินขนาดได้

- ห้ามใช้หม้ออบ โดยไม่ใส่อาหารอะไรเลยเป็นอันขาด
- ก่อนที่จะปรุงอาหาร กรุณาดูตารางเวลาการปรุงอาหาร ซึ่งจะบอกเวลาในการปรุงอาหารและปริมาณของอาหารที่คุณจะปรุง
- ปรุงอาหารด้วยแรงแดัน – ไม่เหมาะกับการปรุง ซอสแอปเปิ้ล แครนเบอร์รี่ ข้าวต้ม ข้าวโอ๊ต หรือ ธัญพืชต่างๆ (นอกจากที่กล่าวในตารางเวลาการปรุงอาหาร) ถั่ว พาสต้า มันกั-โรนีน ฯลฯ
- ต้องระวังอย่าปล่อยให้อาหารภายในหม้ออบแห้ง
- หากคุณประสบปัญหาระหว่างการปรุงอาหาร ให้ยกหม้ออบออกจากเตา กดปุ่มลดแรงแดัน ระบายแรงแดันภายในออกให้หมด และปล่อยให้หม้ออบเย็นลง
- ตัวคนเกลือให้ละลายให้หมดทุกครั้ง เพื่อหลีกเลี่ยงความเสียหายต่อหม้อ ห้ามใส่เกลือ อาหารเค็มจัด หรืออาหารที่เป็นกรดสูงลงในหม้ออบแรงแดัน

ปรุงอาหารด้วยหม้ออบแรงแดัน

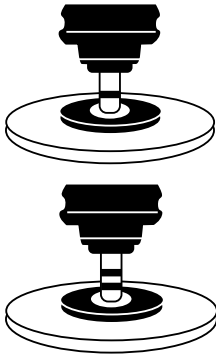
ความปลอดภัย – ภาชนะนี้ปรุงอาหารด้วยแรงแดัน หากใช้ไม่ถูกต้องอาจเกิดอุบัติเหตุได้ คุณต้องตรวจสอบว่าหม้ออบแรงแดันต้องปิดสนิทก่อนใช้ทุกครั้ง

หม้ออบแรงแดันถูกใช้เพื่อปรุงอาหารด้วยการใส่น้ำลวไปพร้อมกับอาหาร โดยเฉพาะอาหารที่ต้องใช้เวลาปรุงนานๆ เช่น

- ซุป
- เนื้อสัตว์ต่างๆ
- มันฝรั่ง และผักต่างๆ
- ข้าว และถั่ว
- ผักและถั่วแห้ง

1. ใส่อาหารและน้ำลวในหม้ออบ ปิดฝาและเปิดไฟปรุงด้วยความร้อนสูงปานกลาง ไม่จำเป็นต้องอุ่นหม้ออบให้ร้อนก่อน
2. เมื่ออาหารเริ่มร้อน ไอน้ำในหม้ออบจะระเหยออกมาในช่องวาล์วระบายแรงแดัน ทำให้จุกก้านวาล์วขยับขึ้นไปปิดรูระบายแรงแดัน
3. ปรุงอาหารต่อไปจนคุณเห็นขีดแดงแรกของก้านวาล์ว

ณ จุดนี้ ให้ลดความร้อนลงหาก ตารางปรุงอาหารแนะนำให้ใช้ความร้อน ที่ระดับ 1 หากตารางปรุงอาหารแนะนำให้ใช้ระดับ 2 คุณปล่อยให้หม้ออบปรุงอาหารต่อไปในความร้อนสูงปานกลาง จนกว่า ก้านวาล์วจะแสดงขีดแดงที่ 2



- ปรุงอาหารระดับ 1 หมายถึง เมื่อก้านวาล์วขยับขึ้นจนเห็นขีดแดงที่ 1 การปรุงอาหารระดับ 1 เป็นการปรุงอาหารที่ใช้แรงดันไม่มาก
- ปรุงอาหารระดับ 2 คือเมื่อก้านวาล์วขยับขึ้นไปจนเห็นขีดแดงที่ 2 เป็นการปรุงอาหารที่ใช้แรงดันสูง
- 4 เมื่อถึงระดับของการปรุงอาหารแล้ว ให้ลดความร้อนลงเพื่อรักษาระดับแรงดันไว้ คุณอาจจะต้องปรับความร้อนของเตาเพื่อรักษาระดับของแรงดันไว้ตลอดเวลาการปรุงอาหาร

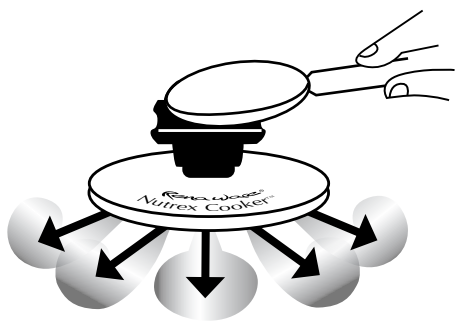
5 หากคุณสามารถได้ยินเสียง “ซู่” ซึ่งเป็นเสียงของไอน้ำพุ่งออกจากหม้ออบ แสดงว่าคุณใช้ความร้อนมากเกินไป ลดความร้อนของเตาลงหรือยกหม้ออบออกจากเตา จนกว่าก้านวาล์วจะลดลงจนเหลือให้เห็นขีดแดงระดับ 1 หรือ ระดับ 2 ตามต้องการ

การลดแรงดันและเปิดฝา

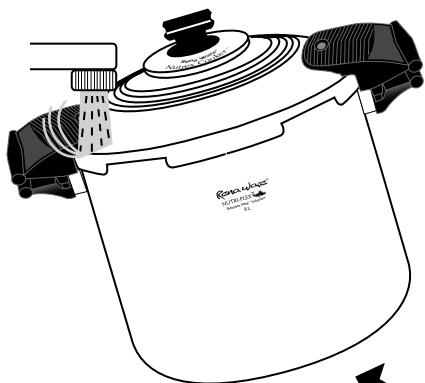
ข้อควรระวัง - ห้ามเปิดฝาม้ออบจนกว่าหม้ออบจะเย็นลงและแรงดันภายในได้ถูกปล่อยออกไปหมดแล้ว หากคุณหมุนฝาออกยากแสดงว่ายังมีแรงดันอยู่ภายในหม้ออบ ห้ามออกแรงหมุนฝาเป็นอันขาด แรงดันภายในหม้ออาจทำอันตรายต่อคุณได้

คุณจะใช้ฝาม้ออบแรงดันได้ตามปกติหากแรงดันภายในหม้ออบถูกปล่อยออกไปหมดแล้ว คุณต้องปล่อยแรงดันภายในหม้อออกให้หมดก่อนเปิดฝา และต้องเปิดฝาน้ำให้ร้อนออกไปจากตัวคุณ

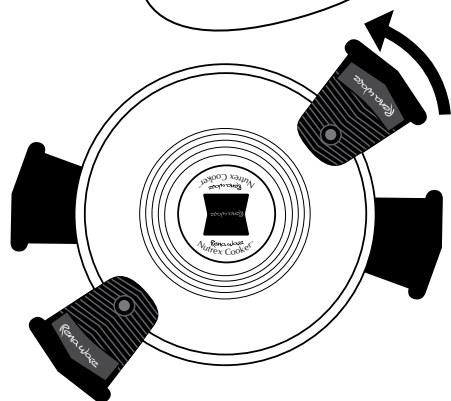
1. หลังจากปรุงอาหารตามตารางเวลาที่แนะนำแล้ว ปิดเตาไฟ และยกหม้ออบออกจากเตา วางหม้ออบบนตะแกรงรองหรือพื้นผิวที่ทนความร้อนได้
2. ลดแรงดันภายในหม้ออบ ด้วยวิธีดังนี้
 - การลดแรงดันอย่างช้าๆ - ยกหม้ออบออกจากเตา และปล่อยให้เย็นลงเอง



- การลดแรงดันตามปกติ - ใช้ช้อนไม้กดจุก ก้านวาล์วลดแรงดัน จนกระทั่งไอน้ำออกไปหมด



- การลดแรงดันอย่างรวดเร็ว - ยกหม้ออบไปที่อ่างล้างชาม เปิดก๊อกให้น้ำไหลลงรอบๆ ด้านบนของขอบฝาเท่านั้น ระวัง ปล่อน้ำให้ถูกด้านบนของขอบฝาเท่านั้น เพื่อป้องกันมิให้น้ำไหลเข้าไปในหม้ออบ



3. แรงดันภายในหม้อหมดไปเมื่อ 1) จุกก้านวาล์วลดลงไปจนสุด ชิดกับฝาหม้อ 2) เมื่อยกก้านวาล์วขึ้นจะไม่มีแรงดันไอน้ำออกมา 3) คุณหมุนเปิดฝาได้
4. การเปิดฝา จับหูของฝาหมุนทวนเข็มนาฬิกา และยกขึ้น

ข้อแนะนำการลดแรงดันสำหรับอาหารบางชนิด

- เพื่อหลีกเลี่ยงไม่ให้อาหารสุกเกินไป ให้ใช้วิธีลดแรงดันอย่างรวดเร็ว เช่น ปลา
- ใช้วิธีลดแรงดันอย่างช้าๆ หากเป็นอาหารที่ใช้เวลาการปรุงนาน เช่น ซุป สตูว์ เนื้อ มันฝรั่ง ธัญพืช
- ใช้วิธีลดแรงดันปกติ สำหรับการปรุงอาหาร พวกพืชผัก ผลไม้สด และถั่วสดต่างๆ
- หลังการปรุงอาหารที่เหลือหรือมันมากๆ ให้เขย่าหม้ออบเบาๆ ก่อนที่จะเปิดฝา เพื่อป้องกันอาหารพุ่งกระเด็นออกมา

การบำรุงรักษาและทำความสะอาด

ห้ามล้างฝามือ ส่วนต่างๆของวาล์วนิรภัย และยางปะเก็นด้วยเครื่องล้างจาน ห้ามใช้ฝอยขัดมือหรือแผ่นขัดหยาบๆ

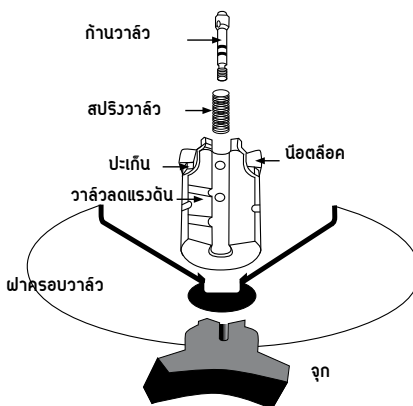
1. หลังการใช้แต่ละครั้ง ต้องล้างให้สะอาดทุกซอกมุม ทั้งตัวมือ ฝา และปะเก็นยาง(ดึงออกจากฝา) ด้วยน้ำอุ่นผสมน้ำยาล้างจาน ล้างคอต้ด้วยน้ำให้สะอาด เช็ดแห้ง
2. หากวาล์วนิรภัยอุดตันจากเศษอาหาร ให้ปฏิบัติตามวิธีการบำรุงรักษาและทำความสะอาดวาล์วนิรภัยในข้อต่อไปจากนี้
3. หากมีเศษอาหารติดแน่นในตัวมือหรือในฝา ให้แช่ในน้ำอุ่นผสมน้ำยาล้างจาน จนเศษอาหารหลุดออกไป
4. หากมือออบเปลี่ยนสี ให้ใช้ผงขัด รินาไลต์ ทำความสะอาด

การบำรุงรักษาและทำความสะอาดวาล์วนิรภัย

ในการใช้งานปกติ วาล์วนิรภัยจะทำความสะอาดด้วยตนเอง หากมีเศษอาหารหลุดเข้าไปในวาล์ว คุณจะต้องถอดวาล์วออกมาทำความสะอาด ดังนี้

1. หงายฝาด้าน มือข้างหนึ่งจับจุก อีกข้างใช้ไขควงทรงแทงน็อตที่ยึดก้านวาล์วออกมา
2. ถอดฝากรอบวาล์ว ดึงก้านวาล์วออกมา ทำความสะอาดส่วนต่างๆด้วยน้ำอุ่นผสมน้ำยาล้างจาน ดูว่าเศษอาหารที่ติดอยู่ข้างในของรูวาล์วหลุดออกไปหมดแล้ว
3. ประกอบวาล์วกลับที่เดิม สอดก้านวาล์วเข้าที่เดิมและปิดฝากรอบวาล์ว สวมจุกเข้ากับก้านวาล์ว แล้วขันน็อตยึดก้านวาล์ว จุกก้านวาล์วจะต้องยึดแน่นกับก้านวาล์ว

หมายเหตุ โดยปกติ จะมีช่องว่างระหว่างฝากรอบวาล์วและฝามือเพื่อเป็นช่องทางให้น้ำระบายออกไปได้



การบำรุงรักษาปะเก็นยาง

บริษัทแนะนำให้เปลี่ยนปะเก็นยางอย่างน้อยทุกๆ 6 เดือน ขึ้นอยู่กับการใช้งานมากน้อย

หมายเหตุ ควรจะใช้อะไหล่แท้ของรีนา-แวร์เท่านั้น กรุณาดู “รายการอะไหล่ในหัวข้อ การใช้และบำรุงรักษา หรือติดต่อผู้แทนขายตรงอิสระรีนา-แวร์”

- หลังการใช้แต่ละครั้ง ดึงปะเก็นยางออกจากฝา ล้างด้วยมือในน้ำผสมน้ำยาล้างจาน ห้ามล้างด้วยเครื่องล้างจาน
- หากมีเศษอาหารติด ห้ามใช้ของแข็ง ฟอยล์ขัดหม้อ หรือแม้แต่เส้นบูดถูออก เพราะจะทำให้ปะเก็นขาดได้ คุณควรจะใช้แปรงแปรงในน้ำผสมน้ำยาล้างจานจนกว่าเศษอาหารจะหลุดออกไปเอง หลังทำความสะอาด ปลดปะเก็นสิ่งลมห้แห้งเอง
- ก่อนใช้และก่อนเก็บหม้ออบแต่ละครั้ง ให้น้ำมันพืชหล่อลื่นปะเก็นให้ทั่วด้วยนิ้วมือ
- ก่อนปรุงอาหาร ตรวจสอบว่าปะเก็นสอดใส่อยู่ในร่องฝาอย่างเรียบร้อย ไม่บิดงอ ไม่ยื่นออกมา ห้ามออกแรงหมุนปิดฝา หากรู้สึกว่ามีฝาปิดยาก ให้ออกฝาออก ดึงปะเก็นออกมา หล่อลื่นปะเก็นด้วยน้ำมันพืช ไล่ปะเก็นกลับเข้าไปในฝาใหม่ และลองปิดดูอีกครั้ง

การแก้ไขเฉพาะหน้า

หากคุณมีปัญหาหรือไม่แน่ใจในการใช้หม้ออบแรงดัน กรุณาติดต่อผู้แทนขายตรงอิสระรีนา-แวร์ของคุณหรือศูนย์บริการรีนา-แวร์

1. หากหม้ออบไม่สามารถป้องกันแรงดันไอน้ำไม่ให้ออกมาได้
 - ตรวจสอบปะเก็นว่าใส่ถูกต้องหรือไม่
 - หล่อลื่นปะเก็นด้วยน้ำมันพืช
 - หากฝายังปิดป้องกันไอน้ำไม่ได้ คุณอาจจะต้องเปลี่ยนปะเก็น ติดต่อศูนย์บริการรีนา-แวร์
2. หากได้มีการหล่อลื่นปะเก็นแล้ว คุณยังต้องมีปัญหาในการปิดหรือเปิดฝา อาจเป็นไปได้ว่าฝาอาจเสียหาย กรุณาติดต่อศูนย์บริการรีนา-แวร์ **ห้ามใช้หม้ออบแรงดัน**
3. หากวาล์วลดแรงดันมากเกินไป(วาล์วนิรภัยระดับ 2) ปลดแรงดันไอน้ำออกมาระหว่างการปรุงอาหาร แสดงว่าวาล์วนิรภัยปกติอาจไม่ทำงาน ให้ปฏิบัติตามคำสั่งของการทำความสะอาดวาล์วภายใต้หัวข้อ “การบำรุงรักษาและทำความสะอาดวาล์ว” ในส่วนของการใช้และบำรุงรักษา
4. หากก้านวาล์วขยับขึ้นลงไม่สะดวก ถอดและล้างวาล์วนิรภัยนี้

เวลาการปรุงอาหาร

ตารางเวลาการปรุงอาหารนี้อาจแตกต่างกันได้ เนื่องจากลักษณะ-ของอาหาร การเก็บรักษาและคุณภาพ

ข้อแนะนำการปรุงอาหาร

คุณอาจใช้ตะแกรง 3 ลิตรใส่ลงในหม้ออบแรงดันเพื่อเป็นตะแกรงนี้ก็ได้

อาหาร	เวลาปรุง (นาที)	ระดับ แรงดัน	เติมน้ำหรือ ของเหลว
ซूप			
ซूपเนื้อวัว	45	1	ตามตำรับ
น้ำซूप	20	1	ตามตำรับ
น้ำซूपไก่ (ไก่แก่)	40	1	ตามตำรับ
น้ำซूपไก่ (ไก่อ่อน)	15	1	ตามตำรับ
ผักตุ๋นเนื้อวัว Goulash	20	1	ตามตำรับ
ซूपผักและไก่/เนื้อ Minestrone	8	1	ตามตำรับ
ซूपหัวหอม	4	1	ตามตำรับ
ซूपหาวัว	30	1	ตามตำรับ
ซूपถั่ว Pea Soup	12	1	ตามตำรับ
ซूपมันเทศ	6	1	ตามตำรับ
ซूप Semolina	8	1	ตามตำรับ
ซूपผัก	5-8	1	ตามตำรับ

(ขึ้นอยู่กับชนิดของผัก)

เนื้อสัตว์

เนื้อวัวมันเป็นก้อน Beef Paupiettes	13	2	ตามตำรับ แต่ไม่น้อยกว่า 60 มล. (1/4 ถ้วย)
เนื้อวัวอบ	45	2	ตามตำรับ แต่ไม่น้อยกว่า 60 มล. (1/4 ถ้วย)
สตูว์เนื้อวัว	25	2	ตามตำรับ แต่ไม่น้อยกว่า 60 มล. (1/4 ถ้วย)
เนื้อวัวต้ม	45	2	ตามตำรับ แต่ไม่น้อยกว่า 60 มล. (1/4 ถ้วย)
ซีโครหมู	20	2	ตามตำรับ แต่ไม่น้อยกว่า 60 มล. (1/4 ถ้วย)
เนื้อหมูอบ	40	2	ตามตำรับ แต่ไม่น้อยกว่า 60 มล. (1/4 ถ้วย)
สตูว์เนื้อหมู	25	2	ตามตำรับ แต่ไม่น้อยกว่า 60 มล. (1/4 ถ้วย)
เนื้อวัวหั่นเป็นชิ้นๆ	12	2	ตามตำรับ แต่ไม่น้อยกว่า 60 มล. (1/4 ถ้วย)
เนื้อหมูหั่นเป็นชิ้นๆ	13	2	ตามตำรับ แต่ไม่น้อยกว่า 60 มล. (1/4 ถ้วย)
เนื้อลูกวัวอบ	30	2	ตามตำรับ แต่ไม่น้อยกว่า 60 มล. (1/4 ถ้วย)
สตูว์เนื้อลูกวัว	20	2	ตามตำรับ แต่ไม่น้อยกว่า 60 มล. (1/4 ถ้วย)

เนื้อแกะ

สตูว์เนื้อแกะ	20	2	ตามตำรับ แต่ไม่น้อยกว่า 60 มล. (1/4 ถ้วย)
---------------	----	---	---

อาหาร	เวลาปรุง (นาที)	ระดับ แรงดัน	เติมน้ำหรือ ของเหลว
เนื้อแกะอบ	30	2	ตามตำรับ แต่ไม่น้อยกว่า 60 มล. (1/4 ถ้วย)
เนื้อเป็ดไก่			
เนื้อเป็ดไก่หั่นเป็นชิ้น	8	2	ตามตำรับ แต่ไม่น้อยกว่า 60 มล. (1/4 ถ้วย)
ไก่หรือเป็ดท้าว	15	2	ตามตำรับ แต่ไม่น้อยกว่า 60 มล. (1/4 ถ้วย)
ปลา (ใช้ตะแกรงนี้)			
ปลาทูตัว เนื้อปลาชิ้นใหญ่ หรือหาวปลาใหญ่	6	1	สูงถึงตะแกรงนี้
ปลาหั่นเป็นชิ้น	3	1	สูงถึงตะแกรงนี้
เนื้อปลาแร่เป็นชิ้น	2	1	สูงถึงตะแกรงนี้
ซูปลปลา	5	1	สูงถึงตะแกรงนี้
ผักสด (ใช้ตะแกรงนี้)			
อาร์ติโชค	14	2	สูงถึงตะแกรงนี้-อย่างน้อย 240 มล. (1 ถ้วย)
หน่อไม้ฝรั่ง	5	2	สูงถึงตะแกรงนี้-อย่างน้อย 240 มล. (1 ถ้วย)
ถั่ว	3	2	สูงถึงตะแกรงนี้-อย่างน้อย 240 มล. (1 ถ้วย)
บรอกโคลี	25	2	สูงถึงตะแกรงนี้-อย่างน้อย 240 มล. (1 ถ้วย)
บลิคโคลิ	2	2	สูงถึงตะแกรงนี้-อย่างน้อย 240 มล. (1 ถ้วย)
แตง	4	2	สูงถึงตะแกรงนี้-อย่างน้อย 240 มล. (1 ถ้วย)
แครอททิวหัว	6	2	สูงถึงตะแกรงนี้-อย่างน้อย 240 มล. (1 ถ้วย)
ดอกกะหล่ำ	3	2	สูงถึงตะแกรงนี้-อย่างน้อย 240 มล. (1 ถ้วย)
ผักขึ้นฉ่ายฝรั่ง	6	2	สูงถึงตะแกรงนี้-อย่างน้อย 240 มล. (1 ถ้วย)
เกาลัด	12	2	สูงถึงตะแกรงนี้-อย่างน้อย 240 มล. (1 ถ้วย)
ข้าวโพดฝัก	7	2	สูงถึงตะแกรงนี้-อย่างน้อย 240 มล. (1 ถ้วย)
ยี่หระ	6	2	สูงถึงตะแกรงนี้-อย่างน้อย 240 มล. (1 ถ้วย)
หัวปลีหั่น	6	2	สูงถึงตะแกรงนี้-อย่างน้อย 240 มล. (1 ถ้วย)
ต้นหอมหั่น	3	2	สูงถึงตะแกรงนี้-อย่างน้อย 240 มล. (1 ถ้วย)
พริกหยวก	3	2	สูงถึงตะแกรงนี้-อย่างน้อย 240 มล. (1 ถ้วย)
กะหล่ำปลีแดง	10	2	สูงถึงตะแกรงนี้-อย่างน้อย 240 มล. (1 ถ้วย)
กะหล่ำปลีดอกลีบ	30	2	สูงถึงตะแกรงนี้-อย่างน้อย 240 มล. (1 ถ้วย)
กะหล่ำปลี	8	2	สูงถึงตะแกรงนี้-อย่างน้อย 240 มล. (1 ถ้วย)
ถั่วหวาน	3	2	สูงถึงตะแกรงนี้-อย่างน้อย 240 มล. (1 ถ้วย)
พริกหวานหั่น	3	2	สูงถึงตะแกรงนี้-อย่างน้อย 240 มล. (1 ถ้วย)
มะเขือเทศปรุงรส	6	2	สูงถึงตะแกรงนี้-อย่างน้อย 240 มล. (1 ถ้วย)
หัวผักกาดหั่นครึ่ง	12	2	สูงถึงตะแกรงนี้-อย่างน้อย 240 มล. (1 ถ้วย)
หัวผักกาดหั่นซอย	5	2	สูงถึงตะแกรงนี้-อย่างน้อย 240 มล. (1 ถ้วย)
ผักกาดขาวหั่นครึ่ง	6	2	สูงถึงตะแกรงนี้-อย่างน้อย 240 มล. (1 ถ้วย)

อาหาร	เวลาปรุง (นาที)	ระดับ แรงดัน	เติมน้ำหรือ ของเหลว
มันฝรั่ง			
มันฝรั่ง (ทิวลูก)	10	2	อย่างน้อย 240 มล. (1 ถ้วย)
มันฝรั่ง (หั่นสี่ชิ้น)	4	2	อย่างน้อย 240 มล. (1 ถ้วย)
มันฝรั่ง (หั่นซอย)	2	2	อย่างน้อย 240 มล. (1 ถ้วย)
มันเทศ (ทิวลูก)	20	2	อย่างน้อย 240 มล. (1 ถ้วย)

ธัญพืช

ให้ใส่ธัญพืชลงในน้ำที่เดือดแล้วเท่านั้น คนให้ทั่วก่อนปิดฝา!

ข้าวสารเหนียว	6	1	1:1 1/2 ข้าว 1 ถ้วยต่อน้ำ 1 1/2 ถ้วย
ข้าวผสมผักและเนื้อ (risotto)	5	1	1:2
พุดดิ้งผสมข้าว	10	1	1:3
ข้าวกล้องแช่น้ำแล้ว	12	1	1:2
ข้าวกล้อง	18	1	1:1 1/2-1 3/4
ข้าวกล้องเหนียว	6	1	1:3
ข้าวเปลือกแช่น้ำ	15	1	1:1 1/2
ข้าวเปลือก	25	1	1:3
แป้งข้าวสาลี	4	1	1:3
แป้งข้าวโพดชนิดละเอียด	5	1	1:3
แป้งข้าวโพดชนิดหยาบ	12	1	1:3

จำพวกถั่วฝักแห้ง

ควรแช่น้ำค้างคืนหรือทำให้ร้อนนํ้าอย่างรวดเร็ว (ตามข้างล่าง) หากไม่แช่น้ำจะใช้เวลาปรุงอาหารเพิ่มขึ้น ประมาณ 1/3 เติมเกลือหลังการปรุงอาหารเพื่อหลีกเลี่ยงการใช้เวลาที่เพิ่มขึ้นในการปรุง

การทำให้ร้อนนํ้าอย่างรวดเร็ว – ใส่ถั่วแห้งลงในภาชนะบุเทริกซ์ ใส่น้ำให้สูงประมาณ 2 นิ้ว ปิดฝาและต้มให้เดือดที่แรงดันขีดแดงที่ 2 เป็นเวลา 3 นาที ปล่อยให้เย็น เปิดฝา รินน้ำทิ้ง ล้างด้วยน้ำสะอาด แล้วจึงปรุงตามลำดับ

ถั่วดำ	10	1	ใส่น้ำท่วมพอดี
ถั่วเหลือง	8	1	ใส่น้ำท่วมพอดี
beans	12	1	ใส่น้ำท่วมพอดี
ถั่วชิกพี, ถั่วปากอ้า, ถั่วลิ้นเตาเหลือง	10	1	ใส่น้ำท่วมพอดี
ถั่วเลนทิล	7	1	ใส่น้ำให้มากเป็น 3 เท่าของอาหาร
ถั่วลิมา	7	1	ใส่น้ำท่วมพอดี
ถั่วปินโต หรือถั่วลิสงเตา	35	1	ใส่น้ำท่วมพอดี

อาหาร	เวลาปรุง (นาที)	ระดับ แรงดัน	เติมน้ำหรือ ของเหลว
-------	--------------------	-----------------	------------------------

ผลไม้สด (ใช้ตะแกรงนี้)

แอปเปิ้ล แอปปริคอต ลูกพีช ลูกแพร์ และลูกพลัมที่สุกมาก	2	2	สูงถึงตะแกรงนี้-อย่างน้อย 240 มล. (1 ถ้วย)
แอปปริคอต ลูกพลัมที่ดิบอยู่	4	2	สูงถึงตะแกรงนี้-อย่างน้อย 240 มล. (1 ถ้วย)
มะตูม	10	2	สูงถึงตะแกรงนี้-อย่างน้อย 240 มล. (1 ถ้วย)
เกาลัด	12	2	สูงถึงตะแกรงนี้-อย่างน้อย 240 มล. (1 ถ้วย)

ผักแช่แข็ง (ใช้ตะแกรงนี้)

บลูคอคโคลี	6	2	ไม่ต้องใส่น้ำ ใช้ตะแกรงอย่างเดียว
แตง	3	2	ไม่ต้องใส่น้ำ ใช้ตะแกรงอย่างเดียว
ถั่วเขียว	5	2	ไม่ต้องใส่น้ำ ใช้ตะแกรงอย่างเดียว
กะหล่ำปีแดง	12	2	ไม่ต้องใส่น้ำ ใช้ตะแกรงอย่างเดียว
ผักขม	10	2	ไม่ต้องใส่น้ำ ใช้ตะแกรงอย่างเดียว
ถั่วหวาน	4	2	ไม่ต้องใส่น้ำ ใช้ตะแกรงอย่างเดียว

อาหารแช่แข็งในถุงพลาสติกชนิดพร้อมรับประทาน (ใช้ตะแกรงนี้)

เนื้อสัตว์ (ถุงเล็ก)	10	2	ใส่น้ำให้สูงครึ่งหนึ่งของความจุ
เนื้อสัตว์ (ถุงใหญ่)	12	2	ใส่น้ำให้สูงครึ่งหนึ่งของความจุ

ผลไม้แห้ง

ผลไม้ที่ทำแห้งเองจะต้องแช่น้ำค้างคืนให้อิ่มตัวก่อน แต่หากซื้อจากตลาดไม่จำเป็นต้องแช่น้ำให้อิ่มตัวก่อน

แอปเปิ้ลหั่น	3	2	ใส่น้ำให้ท่วมพอดี
แอปปริคอต ลูกพีช ลูกพลัม	2	2	ใส่น้ำให้ท่วมพอดี
เกาลัด	20	2	ใส่น้ำให้ท่วมพอดี
ลูกแพร์ทั้งลูก	4	2	ใส่น้ำให้ท่วมพอดี

อุปกรณ์อื่น

หม้ออบแรงดัน นูเทริกซ์ นี้ไม่เพียงแต่ปรุงอาหารด้วยแรงดันไอน้ำเท่านั้น หม้ออบแรงดันของคุณยังมีประสิทธิภาพปรุงอาหารได้หลายแบบ รินา-แวร์มีอุปกรณ์ทำอาหารอื่นๆที่ไม่ต้องใช้แรงดันไอน้ำมาใช้กับหม้ออบดังนี้

ฝาหม้อ

หม้ออบแรงดัน นูเทริกซ์ จะมีฝาหม้อแถมมาให้อีกหนึ่งเพื่อปรุงอาหารที่ไม่ต้องใช้แรงดันไอน้ำ ด้วยฝาหม้อนี้ คุณจะใช้ตัวหม้ออบเป็นหม้อเก็บน้ำสต็อกได้ รับประทานตลอดชีพ

ชั่งนึ่ง

ชั่งนึ่งจะวางลงในตัวหม้ออบ คุณไม่

จำเป็นต้องจะไปหาตะแกรงกรอง

พาสต้า บะหมี่ เส้นหมี่ หรือ คุกกี้เส้นอีก

1. เติมน้ำลงในหม้ออบตามจำนวนที่เหมาะสม วางชั่งนึ่งลงในหม้ออบ เปิดไฟให้น้ำเดือด
2. ใส่พาสต้า หรือ บะหมี่ ลงไปตามเวลาที่กำหนด เมื่อเส้นสุก ใช้มือจับหูชั่งนึ่งและยกขึ้นช้าๆ ให้น้ำที่ต้มไหลกลับลงหม้ออบ

การนึ่ง - ชั่งนึ่งขนาดใหญ่นี้ สามารถนึ่งอาหารได้จำนวนมากๆ เช่น อติโชติ ข้าวโพดทั้งฝัก มันฝรั่งทั้งหัว หอย และกระหล่ำ

1. เติมน้ำลงในหม้ออบประมาณ 1 ลิตร ชั่งน้ำจะสูงประมาณ 1 นิ้วจากก้นหม้อ วางชั่งนึ่งลงในหม้ออบ และใส่อาหารลงไปนึ่ง
2. ปิดฝาโดยใช้ฝาหม้อที่หุ้ม คัมน์น้ำให้เดือด เมื่อได้ยินเสียงนกกหวัด ปิดนกกหวัดและปรุงต่อไปตามเวลาที่กำหนด

ข้อแนะ

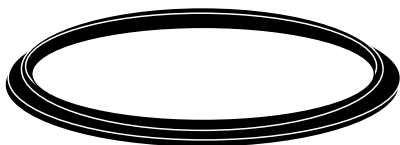
ชั่งนึ่งใช้ได้ดีสำหรับเส้นพาสต้าหรือเส้นบะหมี่ขนาดใหญ่ หากเส้นเล็กมากไป จะหลุดรอดรูชั่งนึ่งออกไป ห้ามใส่น้ำมากเกินไปก่อนใส่เส้นบะหมี่ เพราะเส้นบะหมี่จะล้นขึ้นมา

รายการอะไหล่

ไทย

ควรใช้อะไหล่แท้ของรีนา-แวร์เสมอ

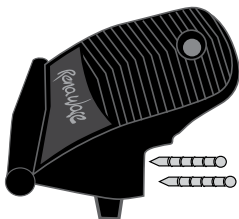
กรุณาติดต่อศูนย์บริการรีนา-แวร์ เพื่อสั่งซื้ออะไหล่ของหม้ออบแรงดันนูเทร็กซ์ของของคุณ หรือสามารถเข้าไปดูเว็บไซต์ของรีนา-แวร์ เมื่อดูรายละเอียดเพิ่มเติมและสินค้าอื่นๆ ได้ที่ www.renaware.com



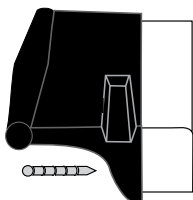
ปะเก็น #2165



จุก #2155



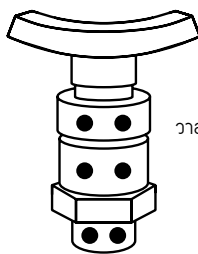
หม้อปิด #2156



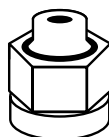
หม้อ #2160



ฝาครอบวาล์ว #2157



วาล์วนิรภัย #2158



วาล์วแรงดันมากเกินไป #2166

คุณสมบัติจำเพาะ

เส้นผ่าศูนย์กลาง (วัดจากด้านนอก) : 28,5 ซม. (11,25 นิ้ว)

ความจุ: 9 ลิตร

แรงดันที่ขีดแฉกแรก: 6,5-8 psi (45-55 kPa)

แรงดันที่ขีดแฉกที่สอง: 10,4-12,8 psi (72-88 kPa)

ผลิตโดย: Don Wong - Korea



การรับประกัน

การรับประกันหม้ออบแรวดันนุเทริกซ์™

รีนา-แวร์รับประกันตัวหม้อสเตนเลส ฝาหม้ออบแรวดัน และช้อนนี้ ว่าจะปราศจากข้อบกพร่องของวัสดุและกระบวนการผลิตเป็นเวลา 10 ปี นับแต่วันที่ซื้อ วาล์วต่างๆ ส่วนประกอบของวาล์วนิรภัย กระซอน จะปราศจากข้อบกพร่องของวัสดุและกระบวนการผลิตเป็นเวลา 1 ปี นับแต่วันที่ซื้อ ปะเก็นจะต้องมีการเปลี่ยนตามระยะเวลาและการใช้งาน ซึ่งจะไม่อยู่ในการรับประกันนี้ สินค้านี้ได้รับการออกแบบมาเพื่อใช้ในครัวเรือนเท่านั้น การรับประกันนี้ ไม่คุ้มครองการใช้งานอย่างหนักหรือใช้งานเชิงพาณิชย์ การรับประกันนี้ ไม่คุ้มครองความชำรุดบกพร่องที่เกิดจากการใช้ผิดวิธี จงใจทำให้เสียหาย ละเลย ประมาทเกินแล้ว อุบัติเหตุ ซ่อมแซมหรือเปลี่ยนแปลงสภาพโดยผลของการ ใช้อะไหล่เทียม หรือขาดการบำรุงรักษา การรับประกันนี้ ไม่คุ้มครองความเสียหายอื่น ๆ อันเป็นผลมาจากการใช้ผลิตภัณฑ์นี้

การแก้ไขความบกพร่องในกรณีที่อยู่ภายใต้เงื่อนไขการรับประกัน

รีนา-แวร์อาจเลือกที่จะปรับซ่อม หรือเปลี่ยนชิ้นส่วนที่บกพร่องให้ ซึ่งรีนา-แวร์ได้ตรวจสอบแล้วว่าอยู่ภายใต้เงื่อนไขการรับประกัน ในกรณีเปลี่ยนชิ้นส่วนใหม่ ชิ้นส่วนที่บกพร่องนั้นจะตกเป็นทรัพย์สินของรีนา-แวร์ **การแก้ไขข้อบกพร่องจะมีเพียงที่กล่าวข้างต้นนี้เท่านั้น**

การขอรับบริการประกัน

การติดต่อเพื่อขอรับบริการประกัน ลูกค้าต้องแจ้งโดยละเอียดสภาพอาการบกพร่องให้กับศูนย์บริการลูกค้ารีนา-แวร์ทราบ ลูกค้าอาจต้องส่งสินค้าไปที่ศูนย์บริการลูกค้าของรีนา-แวร์โดยลูกค้าต้องชำระค่าใช้จ่ายในการส่งมอบ รายละเอียดศูนย์บริการรีนา-แวร์ทั่วโลกสามารถหาได้จาก renaware.com ลูกค้าอาจจะต้องแสดงหลักฐานการซื้อสินค้าจากรีนา-แวร์ หากรีนา-แวร์ตรวจสอบพบข้อบกพร่องอยู่ภายใต้การรับประกัน แล้วรีนา-แวร์จะส่งสินค้าคืนให้ลูกค้าเอง

การให้บริการเปลี่ยนจุดและหม้ออบ ลูกค้ายจะต้องเสียค่าใช้จ่ายในการส่งมอบ

ข้อจำกัดการรับประกันอื่นๆ

การให้การรับประกันจะเป็นไปตามที่ได้กล่าวโดยชัดแจ้งข้างต้น การรับประกันโดยปริยายหรือตามความเข้าใจอื่น ๆ จะเป็นไปตามที่กล่าวไว้ข้างต้นเช่นกัน

เขตอำนาจศาลบางแห่งไม่อนุญาตให้มีการยกเว้นหรือจำกัดความเสียหายที่เกิดขึ้นโดยบังเอิญหรือเป็นผลสืบเนื่องหรือไม่อนุญาตให้ใช้ข้อจำกัดในเรื่องระยะเวลาของการรับประกันโดยนัยเวลาสิ้นสุด ดังนั้นข้อจำกัดข้างต้นหรือการยกเว้นที่กล่าวมาอาจใช้ไม่ได้กับลูกค้า การรับประกันนี้เป็นสิทธิ์เฉพาะเจาะจงตามสิทธิ์กฏหมายลูกค้ายังมีสิทธิ์อื่น ๆ ซึ่งแตกต่างกันไปตามแต่ละเขตอำนาจศาล

การรับประกันนี้ใช้กับหม้ออบแรวดันนุเทริกซ์™ เท่านั้น รีนา-แวร์มิได้รับประกันแยกต่างหากสำหรับผลิตภัณฑ์อื่น ๆ ของรีนา-แวร์

Join our team | Únase a nuestro equipo | มาร่วมงานกับเรา



Rena Ware International offers many other great values, like our fabulous “water-less” cookware. Ask your Rena Ware Independent Representative for more information on our full product line.

If you love your Rena Ware Nutrex Cooker™ and other Rena Ware products, you may want to join our team as a Rena Ware Representative. It's easy, fun, exciting, and profitable. Contact your Representative for more information on starting your own Rena Ware business!

Rena Ware International ofrece muchos otros beneficios, como nuestros fabulosos utensilios de cocina para cocinar con un mínimo de agua. Pídale más información sobre nuestra línea de productos a su Representante Independiente Rena Ware.

Si a usted le encanta su Nutrex Cooker™ de Rena Ware al igual que otros productos Rena Ware, tal vez quiera unirse a nuestro equipo como Representante Rena Ware. Es fácil, divertido, emocionante y lucrativo. ¡Comuníquese con su Representante para recibir más información sobre cómo comenzar su propio negocio Rena Ware!

รีนา-แวร์นำเสนอสิ่งต่างๆ ที่มีคุณค่ามากมาย เช่น เครื่องครัวที่ปรุงอาหารโดย “ใช้น้ำแต่น้อย” อันมีชื่อเสียง กรุณาติดต่อสอบถามผู้แทนขายตรงอิสระรีนา-แวร์เพื่อทราบถึงสินค้าอื่นๆ ของรีนา-แวร์ได้

หากคุณรักและชื่นชอบใน หม้ออบแรมดัน “Rena Ware Nutrex Cooker™” ของคุณ รวมถึงผลิตภัณฑ์อื่นๆ ของรีนา-แวร์ คุณอาจต้องการที่จะร่วมเป็นผู้แทนขายตรงอิสระร่วมกับทีมงานของเราด้วยเช่นกัน มันเป็นเรื่องที่ง่าย ๆ สนุกสนาน ตื่นเต้น และได้รับผลประโยชน์ที่คุ้มค่า กรุณาติดต่อผู้แทนขายตรงอิสระของท่านเพื่อทราบรายละเอียดในการเริ่มต้นธุรกิจรีนา-แวร์ของท่านเอง!

RENA WARE

RW 94 1094.16.0918 | Home Office U.S.A. (425) 881.6171 | ©2018 R.W.I.

renaware.com

