

## MANUAL DE INSTRUCCIONES

# OLLA A PRESIÓN UNIVERSAL ULTRA CIERRE EXTERNO



IMAGEN DE REFERENCIA

# universal®

la marca de la sonrisa



Este producto está garantizado por defectos de manufactura y materiales durante 25 años a partir de la fecha de compra de acuerdo con lo establecido en el certificado de garantía.

FABRICADO Y COMERCIALIZADO EN COLOMBIA POR LANDERS Y CIA SAS. COMERCIALIZADO EN ESTADOS UNIDOS POR LANDERS USA INC.



# OLLA A PRESIÓN UNIVERSAL ULTRA CIERRE EXTERNO

**¡ATENCIÓN!** lea este manual de instrucciones antes de usar la olla.

Presión Nominal de Operación: **80 kPa**



IMAGEN DE REFERENCIA

## Capacidad nominal

| Litros     | Cuartos      |
|------------|--------------|
| 3.5 Litros | 3.69 Cuartos |
| 4.5 Litros | 4.75 Cuartos |
| 6 Litros   | 6.34 Cuartos |



Compra todos nuestros productos en:  
[www.tiendahogaruniversal.com](http://www.tiendahogaruniversal.com)



HogarUniversal

DESCRIPCION DE LOS DISPOSITIVOS DE SEGURIDAD

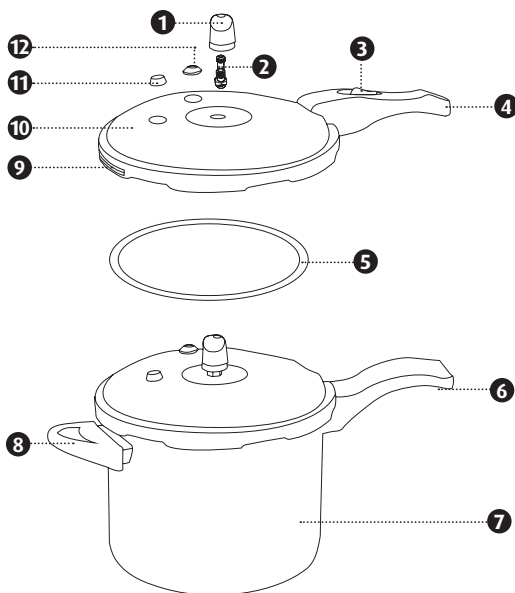


Fig. 1

|    |                            |
|----|----------------------------|
| 1  | Pesa reguladora de presión |
| 2  | Tubo de escape y tuerca    |
| 3  | Botón de seguridad         |
| 4  | Mango tapa                 |
| 5  | Empaque de silicona        |
| 6  | Mango cuerpo               |
| 7  | Cuerpo de la olla          |
| 8  | Asa auxiliar               |
| 9  | Ventana de seguridad       |
| 10 | Tapa                       |
| 11 | Válvula metálica           |
| 12 | Válvula de seguridad       |

## INSTRUCCIONES DE USO Y MÉTODOS DE FUNCIONAMIENTO

**Antes de utilizar cualquier olla a presión, se deben tomar precauciones básicas de seguridad, incluyendo las siguientes:**

- Use la olla a presión solo después de leer y entender todo sobre el manual.
- No llene más de 2/3 de la capacidad de la olla para cocinar alimentos y hasta ¼ de la capacidad de la olla cuando cocine vegetales secos.
- En la cocción de alimentos con piel (como el pollo), estos aumentan su volumen debido a la presión después de cocinar. Evite pincharlos.
- Seguir las instrucciones de mantenimiento especificado en el manual.
- Por favor conserve este manual adecuadamente.
- Mantener la pesa reguladora de presión, el empaque, la tapa y el cuerpo de la olla limpios de suciedad y grasa, antes y después de usarla.
- Verificar si la pesa reguladora de presión está bloqueada antes de usarla.

## PRECAUCIONES ESPECIALES DE USO

- Tener en cuenta que, el usuario asumirá toda responsabilidad en caso de accidente durante el uso de la olla si no sigue las instrucciones e indicaciones del manual. Es necesario que una persona vigile cuando se está usando la olla, ajustando la fuente de calor después de que la válvula reguladora de presión libere vapor, manteniendo la presión bajo el límite por un tiempo.
- No fuerce la tapa para abrir la olla. Asegúrese de abrirla después de que la presión haya sido liberada totalmente.
- Use solo repuestos originales proporcionados por el fabricante, use el cuerpo y la tapa de la olla según las instrucciones de este manual.
- Nunca cocine alimentos que puedan hacer espuma tales como: pastas, puré de manzanas, arándanos, cebada u otros cereales, ya que estos pueden taponar o bloquear el tubo de escape o quite la válvula cuando vaya a cocinar este tipo de alimentos.
- La olla a presión se debe utilizar en una estufa estable y firme. No coloque la olla en una estufa que tenga la resistencia con un diámetro más grande que la base de la olla, esta debe ser de un tamaño acorde al de su producto. Cuando se cocina en una estufa de gas, el fuego no debe alcanzar las paredes de la olla (Fig. 2). La olla a presión se puede usar en una estufa eléctrica, estufa electromagnética, estufa de gas, etc. Con potencias inferiores a 2 kW o sus equivalentes.

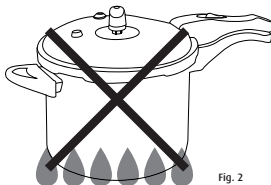


Fig. 2

- La olla a presión es parte de la familia de utensilios de cocina y no debe ser usada para ningún otro fin o propósito. Las personas que no saben como usarla, se les sugiere evitar hacerlo. Debe haber una persona vigilando y alejando los niños cuando la olla a presión se está usando.
- Verifique que durante la cocción no se seque el líquido que se encuentra al interior de la olla, ya que esto puede ocasionar daños o accidentes.
- No apunte la ventana de seguridad hacia el usuario o hacia la zona donde la persona camina a menudo.
- En caso de un escape de vapor por uno de los sistemas de seguridad, protéjase de la salida de vapor. Apague la fuente de calor y espere a que su olla a presión se enfríe.
- Tenga mucho cuidado al mover la olla cuando la esté utilizando, asegúrese que esté completamente libre de presión. Lívela horizontalmente, usando los mangos o asas, y descárguela con cuidado sobre una superficie que no se encuentre húmeda ni fría. No la golpee.
- La tapa no debe abrirse mientras haya presión dentro de la olla. Ábrala sólo cuando la presión interna haya sido liberada completamente.
- No almacenar alimentos que contengan sal, salsa de soya, alcalinos, azúcar, o agua hervida dentro de la olla durante un largo tiempo. Limpiar y secar cada vez después de usar, ya que esto puede manchar la olla.
- Volumen permitido de alimentos dentro de la olla a presión:
  - a. Menos de 1/4 de la altura de la olla para alimentos que aumentan su volumen, tales como frijol, etc. (Fig. 3).
  - b. Menos de 2/3 de la altura de la olla para alimentos que no aumenten su volumen, tales como carne de res o cerdo, verduras, etc. (Fig. 4).

**Por favor conserve este manual adecuadamente.**

**IMPORTANTE: ninguna persona debe manipular, desarmar o cambiar el sistema de apertura y cierre de la tapa, ni mordazas de la tapa.**

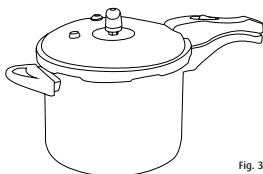


Fig. 3

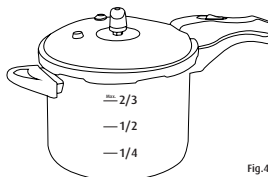


Fig.4

## AVISOS DE PELIGRO POR USO INCORRECTO

- Tenga mucho cuidado cuando mueva la olla a presión. No toque la superficie, utilice las asas y use protección si es necesario.
- Debido a que la olla cocina bajo presión, puede generar quemaduras si no se utiliza apropiadamente.
- No ponga la olla a calentar sin contenido en su interior, ya que esto ocasiona graves daños.
- No freír alimentos bajo presión o retire la válvula para este tipo de usos.
- Por ninguna razón deje caer la tapa o el cuerpo.
- La olla a presión es parte de la familia de utensilios de cocina y no debe ser usada para ningún otro fin o propósito.
- Nunca retire la pesa reguladora de presión durante la cocción o con su olla a presión aún caliente, la salida de vapor por el tubo de escape puede causar quemaduras.
- Nunca use su olla a presión sin agua, a menos que la olla no tenga válvula puesta.
- Está prohibido poner cualquier objeto sobre la válvula reguladora de presión (Fig. 5)

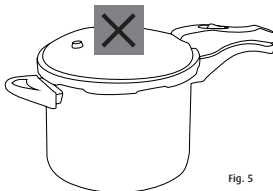


Fig. 5

## CARACTERÍSTICAS ESPECIALES

- Esta olla tiene múltiples sistemas de seguridad que garantizan el funcionamiento seguro de la olla. (Ver seguridad de los productos)
- Los mangos y asas permiten la apertura y cierre de la olla a presión, así como su manipulación. Las ollas a presión Cierre Externo UNIVERSAL®, cuenta con mango en la tapa y en el cuerpo; las ollas a partir de 4 litros tienen además un asa auxiliar en el cuerpo, facilitando la manipulación de las mismas. (Ver Fig. 6)
- Las ollas a presión Cierre Externo UNIVERSAL están equipadas con un empaque de silicona, ubicado en la tapa; su función consiste en sellar la tapa con el cuerpo de la olla a presión. (Ver Fig.7)

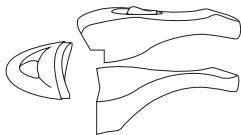


Fig. 6

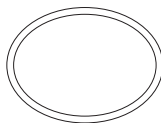


Fig.7

## DESCRIPCION DE LOS DISPOSITIVOS DE SEGURIDAD

Use nuestros productos para sentirse a gusto y tranquilo, los hemos diseñado y equipado con múltiples dispositivos de seguridad.

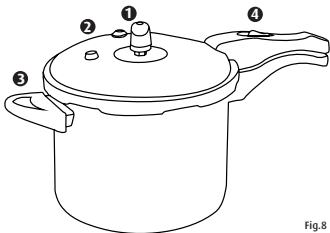


Fig.8

### 1. Válvula reguladora de presión:

- Si la presión en el interior es superior que el rango normal de uso, la válvula reguladora de presión liberará vapor extra.

### 2. Válvulas de seguridad:

- La válvula de seguridad alivia la presión interna de la olla en caso de que bloquee el tubo de escape, proyectando lentamente hacia afuera solo el vapor sin producir "explosión".
- Una vez expulsado el vapor, el usuario puede volver a poner en su sitio la válvula de seguridad, oprimiendo el émbolo o botón a su posición original y revisando que el tubo de empaque se encuentre limpio y libre de obstrucciones. La válvula metálica no se debe manipular cuando esté evacuando vapor, ya que cuenta con un sistema de resortes que le permite regresar a su posición original por sí misma.

### 3. Ventana de seguridad:

- Funcionará sólo en el caso de una obstrucción simultánea del tubo de escape y de la válvulas de seguridad. El exceso de presión forzará el empaque a salir parcialmente por la ventana de la tapa de la olla, disminuyendo la presión interna. Si esto ocurriera, retire la olla de la fuente de calor y enfríe. Abra la tapa, limpie todos los agujeros del tubo de escape y limpie la válvulas de seguridad. Coloque nuevamente en su posición correcta el empaque y reinicie el proceso de cocción de los alimentos.

### 4. Botón de seguridad:

- Ubicado en el interior del mango de la tapa, se acciona mediante el botón que se encuentra sobre el mismo. Actúa sobre el empaque, separándolo de su alojamiento y permitiendo la salida de cualquier residuo de presión de la olla en el momento de abrirla o evitando que adquiera presión antes de estar totalmente cerrada (con los mangos sobrepuestos).

**NOTA:** es necesario la revisión en un Centro de Servicio Autorizado para verificar que el cuerpo de la olla y tapa estén en perfecto funcionamiento para evitar gastos innecesarios.

### 1. TUBO DE ESCAPE:

Ubicado en el centro de la tapa tiene en la base del mismo, la cual va contra la cara interna de la tapa, 4 orificios que permiten el escape del exceso de presión. Estos orificios deben permanecer completamente limpios, de esto depende la seguridad de su olla.

**Nota:** Limpie el tubo de escape cada vez que utilice la olla, use el gancho limpiador que se suministra con la olla.

### 2. EMPAQUE DE SILICONA:

Ubicado en la tapa, su función consiste en sellar la tapa con el cuerpo de la olla a presión.

La duración de su empaque de silicona dependerá del tipo de alimento y frecuencia de uso de la olla a presión. Si se presentara un escape de vapor en la unión del cuerpo con la tapa (siempre que el empaque esté limpio y adecuadamente montado), estire el empaque de silicona ligeramente y pruébelo nuevamente. En caso de que continúe el escape, cámbielo por otro nuevo y original.

### 3. MANGOS Y ASAS:

Permiten la apertura y cierre de la olla a presión así como su manipulación. Cuenta con mangos en el cuerpo y en la tapa, además de un asa auxiliar en las ollas a partir de 4L de capacidad. El mango tapa cuenta con un botón de seguridad que garantiza el cierre correcto de la olla a presión.

## IDENTIFICACIÓN DE REPUESTOS\*

Usted solo debe cambiar algunos dispositivos de seguridad, los demás deben ser reemplazados únicamente por personal experto, en centros autorizados de servicio.

| Nº      | IDENTIFICACIÓN DE REPUESTOS | PARTES QUE PUEDEN REEMPLAZARSE POR EL USUARIO | REPARACIONES QUE SOLO PUEDE REALIZAR EL PERSONAL AUTORIZADO |
|---------|-----------------------------|---|---|
| 1       | Pesa reguladora de presión  | √   |   |
| 2       | Tubo de escape y tuerca     |   | √   |
| 4, 6, 8 | Mangos y asas               |   | √   |
| 5       | Empaque de silicona         | √   |   |
| 10      | Tapa                        |   | √   |
| 11 y 12 | Válvulas de seguridad       | √   |   |

\*Ver identificación de partes en la página 3

**IMPORTANTE:** si se presenta algún inconveniente con la tapa esta no puede ser reparada por el usuario ni por personal externo, únicamente puede ser reemplazada por una nueva y original

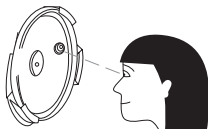


Fig. 9

**1. Antes de utilizarla:** por favor, limpie la olla a presión, añada agua y caliéntela durante media hora antes de usarla por primera vez, para eliminar cualquier tipo de olor. Asegúrese que la válvula de seguridad, tubo de escape y pesa reguladora de presión no estén obstruidos y asegúrese de que el empaque esté puesto en la tapa (Fig.9)

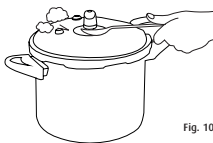


Fig. 10

**2. Al abrir la olla:** cuando retire la olla de presión del fuego, no proceda inmediatamente a retirar la tapa. Espere hasta que la olla se haya despresurizado para abrirla. Para esto se recomienda levantar la pesa reguladora de presión con un tenedor o cuchara y permitir así la salida del vapor. (Fig.10)



Fig. 11

Para abrir la olla, una vez el vapor haya sido liberado, empuje primero el botón hacia adelante (teniendo los mangos centrados) y luego gire la tapa hacia la derecha. (Fig.11)

**NOTA:** si tiene dificultad al empujar el botón al momento de abrir la olla, suéltelo y devuelva los mangos a su posición centrada. Reintente abrir la olla siempre empujando primero el botón y luego girando la tapa, de lo contrario el botón se frena y se impide la apertura. Esto es por su seguridad. Asegúrese que la olla se haya despresurizado totalmente antes de activar el botón del mango de la tapa.



Fig. 12

**3. Al cerrar la olla:** para cerrar la olla a presión, alinee la flecha grabada en la tapa con la flecha localizada en el mango de la olla. La tapa debe estar perfectamente centrada con respecto al cuerpo de la olla, de tal manera que las aletas de la tapa coincidan con los espacios en el cuerpo. Gire la tapa hacia la izquierda hasta que sienta el enganche del actuador en el mango del cuerpo. (Fig.12)

Cuando la olla es nueva, la tapa está bien ajustada. Con el uso, ella desliza con más facilidad. Ayuda a cerrarla empujando ligeramente la tapa fría, con la mano hacia abajo durante el cierre y si es necesario unte el empaque con aceite de cocina. Lave la olla antes de usarla, incluyendo el empaque e impregnelo con aceite de cocina para que la olla abra y cierre suavemente.

## INSTRUCCIONES DE ENSAMBLE

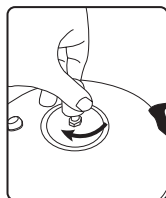
### PESA

Para poner:



Ubique la pesa en el tubo de escape y gírela en el sentido de las manecillas del reloj para que se rosque en el tubo hasta que caiga y quede libre.

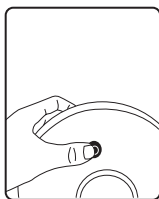
Para retirar:



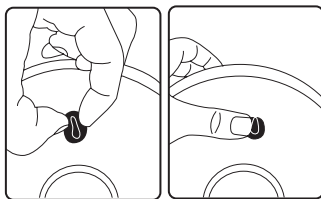
Levante la pesa y gire en el sentido contrario a las manecillas del reloj para desenroscar la pesa y poder retirarla del tubo de escape.

### VÁLVULA DE CAUCHO

Para retirar:

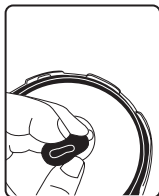


Presione el émbolo de la válvula desde la cara exterior de la tapa hasta que este sea expulsado.

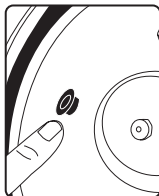


Deforme el caucho de la válvula para pasar la cara superior de la válvula por el agujero y retirarla de la tapa.

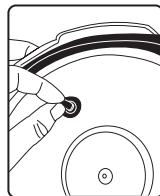
Para poner:



Deforme la cara superior del caucho de la válvula.



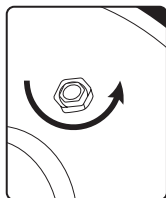
Introdúzcalo desde la cara interna de la tapa hasta que la parte superior de la válvula quede completamente a través del agujero y en contacto con la cara externa de la tapa.



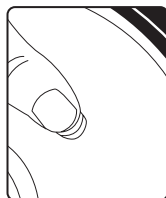
Ubique el émbolo con la cabeza redonda apuntando hacia la cara exterior de la tapa y presiónelo desde la parte inferior hasta que oiga un click.

## VÁLVULA METÁLICA

Para retirar:

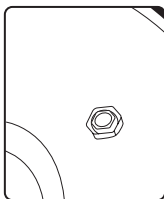


Desenrosque la tuerca girándola en sentido contrario a las manecillas del reloj.

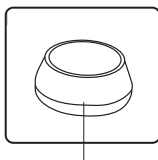


Presione la válvula para retirarla de la tapa.

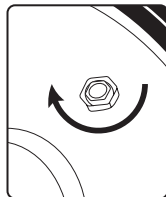
Para poner:



Ingrese la válvula en la tapa desde la cara exterior de esta. El aro de caucho de la válvula debe quedar contra la cara exterior de la tapa para evitar fugas de presión.



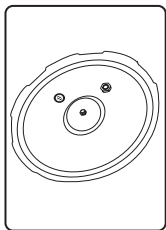
Aro de caucho



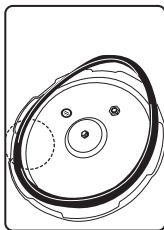
Enrosque la tuerca girándola en el sentido de las manecillas del reloj, asegurándose que esté bien apretada. No la aprete demasiado o esto puede dañar el aro de caucho.

## EMPAQUE

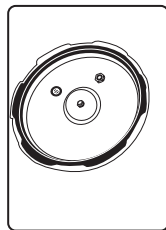
Para poner:



Ubique la tapa con la cara interior hacia arriba.



Introduzca el empaque entre las aletas de la tapa.



Termine de introducir el empaque de forma que este quede dentro de las aletas de la tapa de forma uniforme.

#### PRECAUCIONES PARA EL USUARIO (INSTALACIÓN Y ENSAMBLE)

- Antes de instalar o retirar algún elemento de la olla cerciórese que esta se encuentra fría y libre de presión para evitar accidentes.
- Verifique que el tubo de escape, el empaque, la pesa reguladora de presión y las válvulas de seguridad se encuentren completamente limpias y en buen estado.
- Solo instale dispositivos de seguridad y accesorios que exclusivamente pueda reemplazar el usuario y estén en perfecto estado. Los demás dispositivos deben ser reparados o reemplazados por centros de servicio autorizado.
- Al ensamblar la pesa de regulación verifique que la pesa quede libre (que se pueda mover y girar) sin que se pueda retirar del tubo de escape.
- Asegurese de que los sistemas de seguridad estén bien instalados antes de su primer uso.
- Antes de comenzar la cocción con su olla a presión verifique que esta esté bien cerrada con los mangos alineados para evitar accidentes.

## MANTENIMIENTO DE RUTINA

- Precauciones de seguridad:
  - a.** Verifique que la pesa de regulación, el tubo de escape, las válvulas de seguridad no se encuentren obstruidas y que estén libres de suciedad.
  - b.** Verifique que el empaque de silicona se encuentre siempre en buen estado (sin, grietas, rasgaduras, poros o deformaciones) y que no tenga su forma o tamaño alterados.
  - c.** Asegúrese que el borde del cuerpo de la olla y de la tapa no esté deformado para garantizar un correcto ensamble y así evitar accidentes.
  - d.** Verifique que la olla no se balancee al ubicarla en una superficie plana.
- Limpiar la suciedad.
- A continuación, saque el agua y mantenga la olla seca.
- No raspar la superficie de la olla con un material duro, como metal para evitar la abrasión.
- No toque la olla con otros tipos de metales para evitar el deterioro de esta.
- No guarde comida dentro de la olla por mucho tiempo.
- Retire el empaque de la tapa, limpie la suciedad del empaque y la tapa con agua caliente o algún detergente de lavado.
- Quite el agua y mantenga el empaque seco.
- Coloque el empaque en la tapa de nuevo.

## SERVICIOS DE REPARACION OFRECIDOS POR LOS CENTROS DE SERVICIO AUTORIZADOS

Los servicios ofrecidos por los centros de servicio autorizados son:

- Cambio de repuestos
- Mantenimiento correctivo
- Mantenimiento preventivo
- Ajuste de piezas
- Reparación

## CONSEJOS PARA SU ALMACENAMIENTO

Después de usar la olla, lávela y séquela guardando por separado la tapa y el cuerpo de la olla en un lugar limpio y seco, alejado de productos químicos.

## CUIDADOS, MÉTODOS DE LIMPIEZA Y FRECUENCIA

- Ciertas sustancias de algunas comidas pueden causar un cambio de color (ennegrecer) la parte interior de la olla. Esto es perfectamente natural y no debe causar ninguna preocupación. Este color se puede remover fácilmente limpiando el interior con una esponja con jabón o polvo limpiador, o hirviendo agua con limón.
- Evite utilizar esponjas o esponjillas abrasivas y/o metálicas en la parte externa de la olla, ya que esto puede deteriorar el acabado del cuerpo. En la parte interior si se puede utilizar esponjillas en caso de ser necesario.
- Para mantener el brillo de las superficies exteriores de la olla, use polvo limpiador o jabón convencional con un trapo mojado. Evite usar esponjas abrasivas (metálica), estas dañarán el brillo de la olla.
- No almacenar alimentos dentro de la olla, retirar los alimentos después de la cocción.
- Siempre que se limpie la tapa, retire la pesa del tubo de escape, cerciórese que el interior del tubo de escape esté completamente libre de partículas de comida.
- Después de cada uso, lave la olla y sus partes (válvula reguladora, tubo de escape y tuerca, cuerpo, tapa y empaque) asegúrese de secarlas y guarde la olla en un lugar seco y fresco evitando colocar la tapa para que no se generen malos olores.
- Después de cada uso, utilice el elemento suministrado en el repuesto (gancho limpiador) para la limpieza del tubo de escape y la tuerca.
- Es normal que cuando se hierve agua con alto contenido de minerales, la parte interior se pueda manchar. Esto es completamente normal debido al sometimiento de dichos minerales a alta temperatura.

## FUENTES DE CALOR

Apto para:



Cocinas eléctricas



Cocinas a gas



Cocinas de vitrocerámica  
o halógenas

**LISTA DE COMPROBACION EN EL CASO DE FALLO**

Si algún fenómeno anormal sucede, apague el fuego inmediatamente y retire la olla a un lugar adecuado y bañe la olla con agua lentamente para reducir la temperatura y la presión. Encuentre la razón y resuelva el problema con la siguiente tabla.

| PROBLEMA  | CAUSA  | SOLUCIÓN  |
|---|--|---|
| El vapor se sale por los bordes de la tapa<br>                                     | A. El empaque de la tapa está sucio.   | Limpiar el empaque, el borde de la olla y la tapa.  |
|   | B. El empaque está muy deteriorado.  | Reemplace el empaque por uno nuevo.   |
| La tapa no se puede fijar adecuadamente.  | La forma de la tapa o del cuerpo ha cambiado.  | - Cambie el empaque.<br>- Lleve la olla a un Centro de Servicio Autorizado.   |
| El vapor o el líquido se fugan por la válvula de seguridad.<br>                    | A. El tubo de escape de vapor está obstruido.  | Limpiar el tubo de escape.  |
|   | B. La válvula de seguridad ha perdido su funcionalidad.  | - Alejar inmediatamente la olla de la fuente de calor.<br>- Después de que se enfríe, limpie y revise todos los dispositivos de seguridad.<br>- Cambie o repare todos los dispositivos que han perdido sus funciones. |
| Al cocinar, el empaque se sale por la ventana de seguridad y se fuga el vapor<br> | A. La función de seguridad del empaque está funcionando. Tal vez otro dispositivo está fallando. | - Alejar inmediatamente la olla de la fuente de calor.<br>- Después de que se enfríe, limpie y revise todos los dispositivos de seguridad.<br>- Cambie o repare todos los dispositivos que han perdido sus funciones. |
|   | B. El empaque ha perdido su funcionalidad.   | Cambiar el empaque.   |

## PRECAUCIONES DE SEGURIDAD

- Lave la olla antes de su primer uso.
- La olla viene completamente ensamblada desde fábrica y lista para usar, para evitar accidentes, se sugiere al usuario revisar periódicamente el ajuste correcto de los tornillos de ensamble de las asas laterales, ya que la constante manipulación y el sometimiento a altas temperaturas pueden aflojar dichos tornillos.
- Limpie permanentemente el orificio de las válvulas de seguridad.
- Limpie permanentemente el orificio del tubo de escape con la ayuda del gancho limpiador, este deberá permanecer completamente libre de partículas y/o alimentos para un correcto funcionamiento.
- No permita que centros de servicios no autorizados o vendedores ambulantes manipulen o hagan mantenimiento a su olla a presión.
- Se recomienda realizar un mantenimiento de rutina llevando la olla a presión a uno de los centros de servicio autorizado. Frecuencia sugerida cada 6 meses.
- Verifique que el empaque de silicona se encuentre siempre en buen estado (sin, grietas, rasgaduras, poros o deformaciones) y que no tenga su forma o tamaño alterados.
- Asegúrese que el borde del cuerpo de la olla y de la tapa no esté deformado para garantizar un correcto ensamble y así evitar accidentes.
- Verifique que la olla no se balancee al ubicarla en una superficie plana.



### **MÁXIMO AJUSTE**

El mango con botón de auto cierre permite que la tapa quede correctamente cerrada, evitando que haya fugas de presión al cocinar.

### **MÁXIMA CONFIANZA**

La válvula reguladora se activa al alcanzar determinada presión para liberar el vapor y de esta manera evitar que la olla alcance altas presiones que serían peligrosas para el usuario. Al activarse, esta libera el vapor de manera constante y emite un sonido que deja saber al usuario que se está liberando vapor. Al alcanzar un valor normal de presión, la válvula se desactiva y permite continuar con la cocción de los alimentos de manera normal. Es importante mantener limpio el tubo de escape (donde va ensamblada la pesa de regulación), para que la presión tenga salida y de esta manera evitar accidentes.

### **MÁXIMA COMODIDAD**

La olla cuenta con un asa auxiliar que permite la manipulación de la olla de forma fácil y cómoda, ya sea que esta se encuentre vacía o con contenido de alimentos. El asa tiene un parallamas en aluminio o acero, el cuál aísla el calor de esta. El mango y el asa son fabricados en baquelita resistente al calor, lo que proporciona una vida útil adecuada para este tipo de producto.

### **MÁXIMA TRANQUILIDAD**

La olla cuenta con dos válvulas de seguridad, que cuando se alcanzan altas presiones, se activan permitiendo la salida de toda la presión interna que tiene la olla. Esto evita que la presión se siga elevando y sucedan accidentes. Se debe hacer limpieza regularmente para garantizar que no haya obstrucciones que afecten el correcto funcionamiento de estos sistema de seguridad.



La marca de la sonrisa

## CERTIFICADO DE GARANTÍA POR VEINTICINCO (25) AÑOS

### IMPORTANTE

LANDERS y CIA S.A.S le agradece por adquirir su olla a presión, la cual está fabricada bajo estrictos controles de calidad empleando mano de obra calificada y materiales de alta calidad. LANDERS y CIA S.A.S garantiza este producto por defectos originales de fabricación y/o materiales, durante 25 años a partir de su compra, excepto sus accesorios\*

### PARA HACER EFECTIVA LA GARANTÍA DEL PRODUCTO TENGA PRESENTE LO SIGUIENTE:

**1.** Lea cuidadosamente el manual de instrucciones del producto, ya que la garantía solo cubre productos que hayan sido utilizados siguiendo dichas instrucciones. **2.** LANDERS y CIA S.A.S cuenta con Centros de Servicio Autorizados con una amplia cobertura a nivel nacional. El producto siempre debe ser revisado y/o reparado en alguno de nuestros Centros de Servicio Autorizados. **3.** El diagnóstico y el restablecimiento del producto es totalmente gratuito para el consumidor, dentro del período de la garantía. Cualquier defecto en la fabricación y/o material, previa revisión del Centro de Servicio Autorizado, será reparado sin costo alguno. **4.** El producto debe haberse utilizado siguiendo las advertencias de seguridad y las indicaciones contenidas en el manual de instrucciones. **5.** Recuerde la fecha de adquisición del producto, debido que este tiene 25 años de garantía a partir de su compra. Por tal razón, es recomendable conservar la factura de compra y el certificado de garantía. **6.** Cumplido el término de la garantía todo diagnóstico y reparación será asumida por el consumidor. **7.** LANDERS Y CIA S.A.S garantiza el suministro de repuestos y partes para este producto por espacio de 1 año, a partir de la fecha en que se suspenda la comercialización del mismo.

**LA GARANTÍA CUBRE:** defectos de fabrica o ensamble, problemas de funcionamiento en el sistema de operación y control de presión (válvulas, tubo de escape, pesa reguladora de presión), deformación del cuerpo o tapa en el uso normal, accesorios (si el reclamo se realiza dentro de los próximos 10 días de su compra), sistema de apertura y cierre de la tapa (mordazas), cuerpo y tapa de aluminio rayado o manchado (No aplica para manchas dejadas por el agua) (si el reclamo se realiza dentro de los próximos 10 días después de su compra, el producto no deberá estar usado). Todas estas averías serán validadas por el técnico autorizado quien determinará si son causadas por uso inapropiado o indebido del producto.

### MOTIVOS POR LOS CUALES NO PROCEDE LA GARANTÍA:

**1.** Cuando el usuario no entregue el producto completo a los Centros de Servicio Autorizados. **2.** Cuando el producto haya sido reparado y/o manipulado por personal y/o Centros de Servicio NO autorizados por LANDERS y CIA S.A.S. **3.** Cuando la falla atribuible al producto se deba al desgaste natural por el uso del mismo bajo condiciones de uso doméstico. **4.** Cuando se haya modificado el producto o se haya utilizado accesorios diferentes a los recomendados por el fabricante. LANDERS Y CIA S.A.S no será responsable por daños o lesiones ocurridas por estas modificaciones al producto. **5.** Cuando se observen golpes o alteraciones en el producto atribuibles a caídas, maltrato o mal uso por parte del usuario. **6.** Cuando el producto tenga signos de haber sido usado en lugares potencialmente peligrosos.

**LA GARANTÍA NO CUBRE:** cuerpo y tapa de aluminio rayado o manchado después de su primer uso, pérdida de brillo en el acero después de su primer uso, sistema de regulación obstruido por falta de limpieza o mantenimiento preventivo (válvula de seguridad y pesa reguladora de presión, tubo de escape), asas y/o mangos deteriorados o quebrados por caídas, golpes o uso inapropiado, deformación del cuerpo o la tapa de aluminio) por golpes atribuibles a maltrato o mal uso.

\*Los accesorios tienen una garantía de 10 días a partir de la fecha de la compra. Los accesorios son todos aquellos elementos que se pueden manipular, retirar y/o lavar por parte del usuario como: pesa reguladora de presión, válvula de seguridad, empaque de silicona, asas auxiliares, mangos de cuerpo y tapa, tubo de escape y tuerca.

Ver al respaldo los Centros de Servicio Autorizados.

**COLOMBIA****ANTIOQUIA****Abejorral****Almacén Juan****Bautista**

Carrera 51#49-58

864 89 47

**Andes****Distribuidora Gallego**

Calle 50#50A-18

841 45 88-841 42

47-310 821 44 67

**Apartadó****Almacén El Pescador**

Calle 98#99-02 frente al

comando

828 07 48

**Armenia****Todo Repuestos J&C**

Calle 14#16-11

318 617 0725

**Armenia****La Licuadora**

Calle 20#18-53

741 18 66

**Armenia****Eléctricos El Paisa**

de la 19

Calle 20#18-48

744 74 97

**Armenia****Serviuniversal la 19**

Carrera 19#38 LC 2

741 07 70-321 633

**Bello****Electro Oster**

Carrera 48#51-14

456 55 43-314 701 3515

**Bello****La Solución**

Carrera 50 # 46-107

451 68 63-482 97

65-454 18 75

**Carepa****Almacén - Taller Papá**

Chumilo

Calle 77#78A-58 Barrio

Consuelo

823 65 18-310 833 2051

**Caldas****Electro Ger**

Carrera 52#129 Sur 34

278 20 45

**Concordia****Almacén y compra-**

venta El Diamante

Calle 19#17-42

844 62 80-311 617 9117

**Barbosa****Varietades Rausang**

Calle 10#7-32

320 493 4310

**Caucaasia****Ivonix**

Carrera 1#18-43

839 25 65-315 677 0845

**Copacabana****Almacén Florido**

Carrera 51#48-28

596 66 64

**El Bagre****Almacén y Taller**

Sabelotodo

Av. Juventud 50-14 Br

Bijao Sed pens Miner

837 20 27-837 29 21-311

333 3475

**El Bagre****Almacén y taller**

Sabelotodo

Av. Juventud 50-14 Br

Bijao Sed pens Miner

837 20 27-837 29 21-311

333 34 75

**Envigado****Centro de Servicio**

Posventa Envigado

Carrera 48#34 Sur

29-Sección Recibo, Exitó

444 69 85-334 15 68

**Granada****Trastos de Granada**

Carrera 14#18-09

658 0013

**Girardota****Taller Elinco**

Calle de la Plaza 5B 15

Interior 001 BLV Plaza M

289 26 00

**Itagüí****Licuadoras y Ventila-**

dores Bitagüí

Carrera 50#54-06

281 24 71

**Itagüí****Twins Parts S.A.S**

Calle 63#44-72 Br Simón

Bolívar

316 825 2041

**Itagüí****Pintuelectro Mejía H**

Calle 36#45-35

612 63 40-313 328 9220

**Ituango****Ferretería Electroelias**

Carrera Córdoba con

Calle Berrio

314 782 5226

**Turbo****Taller Las Mil Llaves**

Carrera 14#103-04

Barrio Centro

827 38 19-300 844 9647

**Marinilla****Ferretería Mix**

Calle 29#31-06

569 15 42-300 782 5992

**Medellín****Superlicuadoras**

Carrera 81# 42C17

413 62 90-416 78 66

**Medellín****Repuestos y Servicios**

W.P.

Calle 44#92-08

492 39 61

**Medellín****Eléctricos Atenas**

Calle 50#52-53

293 13 03-231 89 02

**Medellín****Familiar de Repuestos**

Ltda

Calle 50#55-92

511 61 71

**Medellín****La Casita Eléctrica**

Belén S.A.S

Carrera 78B 3-40

3436013-3431535

**Rionegro****Reparaciones y**

Repuestos Nacho

Calle 55#47-26

320 752 8320-312

257 3755

**San Pedro de Urabá****Miscelánea El Cid**

Calle 50#42-41

820 42 25

**Sonsón****Servieléctricos**

Universal

Calle 9#6-13

869 22 20-312 210 8403

**Segovia****Tienda mixta El**

Instalador

Calle 48#51-18

8315494 - 3207278889

**Urrao****Llaves Cortés**

Carrera 30#28-27

850 40 03-312 225 3013

**Yarumal****Almacén Electro**

Raybett

Carrera 20#18-44

853 72 22-312 826 8514

**ATLÁNTICO****Barranquilla****C&M Repuestos y**

Servicios

Calle 70#45-29 LC 1

Barrio Colombia

356 40 10-368 89

29-356 40 80

**Barranquilla****Distribuidora Rincón**

Carrera 40#32-60

370 79 65-340 06

62-340 68 22

**BOYACÁ****Cartagena**

Distribuidora Ferreteria

Internacional S.A.S

Bosque San Isidro Calle1

Labrador 53-44

674 09 98-672 21

70-672 10 48-314 595

71 09

**Chiquinquirá****Almacén Electromar**

Calle 13#10-11 Barrio

Centro

726 53 98

**Chiquinquirá****Distribuidora del**

Centro

Carrera 10#12-108

726 34 06-312 547 1449

**Duitama****Electroservicios Rojas**

Carrera 17#10-37

313 321 4606

**Puerto Boyacá****Almacén Florido**

Carrera 4#12-22

738 36 47-311 233

7865-738 01 25

**Paipa****Cercas Herdsman**

Calle 23#22-27

310 337 5253

**Sogamoso****Soluciones El Rayo**

Eléctrico

Calle 10#10-57

322 211 5272

**Tunja****Almacén Electro**

Seguridad

Carrera 12#17-89

743 73 62-310 794

69 95

**BOLIVAR****Cartagena****Licuacento S.A.S**

Barrio San Pedro Mz

6 Lt 13

661 24 06-663 11 00

**Magangué****Créditos Nacionales**

Carrera 2#9-69

300 815 8431

**CALDAS****Anserma****Almacén Agrícola y**

Ganadero

Carrera 4#9-56

310 370 7890

**Chinchiná****Refríelectricos**

Graciela

Carrera 8#8-60

850 79 85-331 90

24-318 794 9812

**La Dorada****Almacén Servigas**

Calle 11#7-28 Barrio

Centro

839 02 28-314 686 0017

**Manizales**

**Agencia de Servicios**

**Tecnicentro**

Calle 26#19-30 Barrio

Centro

881 01 01-310 495 5975

**Manizales**

**Cristalería Hogar**

Calle 28#21-54

882 37 56-316 861

8132-300 612 7719

**Manizales**

**Centro de Servicios**

**La Pipa**

Carrera 18#22-30

880 37 01-311 354 9509

**Supía**

**Soni-Visión**

Carrera 9#34-09

310 387 1078

**CAUCA**

**Santander de**

**Quilichao**

**Almacén El Regalón**

Carrera 11#4-26 Barrio

Centro

829 73 93-318 663 8856

**Popayán**

**La Nota Musical**

Calle 6#7-51

839 52 98-824 35

31-315 578 5065

**Popayán**

**Almacén Ferzugas**

Calle 5 Carrera 18

Puesto 19

821 10 89-315 566 7255

**CAQUETÁ**

**Florencia**

**Servillaves**

Calle 18#10-80

435 31 19-434 96 59

**San Vicente del**

**Caguán**

**Servillaves**

Carrera 7#2-69 Barrio

Puerto Redondo

320 321 6159

**CASANARE**

**Yopal**

**Tecnirepuestos MJ**

Carrera 18#10-76

314 238 7275

**CÉSAR**

**Aguachica**

**Almacén y Taller**

**Electro Estufas**

Calle 7#15-53

566 10 71

**Valledupar**

**Clinica del Repuesto**

Carrera 9#19-30

580 64 95-315 751 9120

**CHOCÓ**

**Quibdó**

**Almacén Multivarios**

Carrera 4#24-37

671 21 88

**CÓRDOBA**

**Cereté**

**Suministrar RC**

Diagonal 8#10-121 Corr

Retiro de los Indios

784 72 34

**Lorica**

**Cacharrería y Miscelánea Arbeláez**

Calle 2#20-27

318 319 8766

**Montería**

**Repuestos y Eléctricos JP**

Carrera 2#35-52

Local 101

792 21 54-310 633 3184

**Montería**

**Tecnicoser**

Calle 31A 1-50

7825735 - 7919109-

3106368693

**CUNDINAMARCA**

**Bogotá DC**

**Fabrelectric**

Calle 2B 53G 36

420 83 43

**Bogotá DC**

**El Palacio de la**

**Licuadora**

Tv 73D 39A 24 Sur

403 20 33-315 419 8188

**Bogotá DC**

**Central De Licuadoras**

Carrera 10#19-69 Ed.

Camacol

284 63 57-3425582

**Bogotá DC**

**Licuavent**

Calle 37sur 78h 36

Barrio Kennedy Centra

475 16 80

**Bogotá DC**

**Centro Técnico del**

**Norte**

Calle 167#55A26

670 69 60-310 697 1840

**Bogotá DC**

**Servicio Técnico**

**Autorizado**

Calle 19A18-45 Sur

Restrepo

4071248 - 239 09 83

**Bogotá DC**

**Eléctricos Bucarica**

Avenida Calle 72#83-88

223 84 52

**Bogotá DC**

**El Imperio de la**

**Licuadora**

Calle 21#9-43 Barrio

Las Nieves

334 63 84-310 313 7363

**Bogotá DC**

**Servicio Técnico S.C**

Autopista Sur 53A23

563 59 78-270 63

94-310 564 9443

**Bogotá DC**

**Centro Vimaq**

Calle 137#47-65

520 66 41-274 89 17

**Bogotá DC**

**Servitec JRS**

Carrera 12#13-55

342 50 84-315 535 7357

**Bogotá DC**

**R&M Ltda Country**

Carrera 15#86A-22

Contry

611 39 71

**Bogotá DC**

**R&M Ltda Plaza de las**

**Américas**

Carrera 71D#1-21 Sur

604 93 47

**Bogotá DC**

**R&M Ltda La Colina**

Avenida Las Villas

Carrera 58#132-18

613 62 47

**Bogotá DC**

**R&M Ltda Los 3**

**Elefantes Principal**

Carrera 72A#23-91 C.C

Los 3 Elefantes BM

321 468 8609-321 468

5031-466 0143

**Bogotá DC**

**R&M Ltda Unicentro**

Av. Carrera 15 Calle 122

Esquina Local 203-204 U

215 57 30-311 887 2646

**Bogotá DC**

**R&M Ltda Av. Rojas**

Av. Rojas Carrera 70#64-

24 Bosque Popular

562 64 92-310 584 6021

**Bogotá DC**

**R&M Ltda Corferias**

Carrera 33#25D-35

269 70 48

**Bogotá DC**

**R&M Ltda El Mayorista**

Carrera 65B 16-55 Local

2 El Mayorista

405 00 00

**Bogotá DC**

**RM S.A.S**

Carrera 72A#23-91

321 468 8609

**Bogotá DC**

**Clinica de La**

**Licuadora**

Calle 22A Sur 7-13

372 64 49-314 320 0699

**Bogotá DC**

**Centro de Servicio**

**Posventa Colina**

Calle 144#54-32 La

Colina

307 82 85

**Bogotá DC**

**Radar Eléctrico S.A.S**

Carrera 93#81-86

430 01 59-311 547 6580

**Bogotá DC**

**Comercializadora**

**Nates Velandia S.A.S**

Calle 8#68F25 Sur

3168 655 672-663 2412

**Bogotá DC**

**Almacén Licuauoas**

Carrera 9#11-72

286 31 14

**Bogotá DC**

**Cristalería Todo Aka**

Av. Usme #73D07

768 88 11

**Bogotá DC**

**Centro de Servicios**

**PJRE**

Carrera 65B#16-55 Zona

Industrial

405 00 00-317 332 1208

**Bogotá DC**

**Electro Máster**

Carrera 95A#138-79

Local 103

692 16 80

**Bogotá DC**

**La Llave Roja**

Calle 19#102-49

4184410-3108806863

**Bogotá DC**

**Reparándolo**

Tv. 94D#89-32

305 722 0790

**Chía**

**Servimar**

Calle 13#10-47

863 56 33

**Chía**

**Electro Llaves Limar**

Carrera 11#9-49

863 10 62

**Funza**

**Centro de Servicio**

**Técnico Autorizado**

**GMO**

Calle 14#11-57

826 23 50-313 309 2196

**Girardot**

**Almacén y Taller la**

**Casa del Ventilador**

Ca 10#18-43 Barrio

Centro

835 11 35-833 41 65-311

441 2658

**Soacha**

**Mi Casa**

Carrera 5 Este 29C-71

3219441447

**Ubaté**

**IVM Eléctricos**

Carrera 7#8-74

855 32 50-311 284 2064

**Zipacarán**

**Almacén La Licuadora**

Calle 7#8-08

851 29 34-314 376 4728

**GUAVIARE**

**San José del Guaviare**

**Comercial Liz**

Carrera 20#17-13

584 12 54-310 882 4862

**HUILA**

**Garzón**  
**Electrónicas Audio Color**  
Calle 7#13-60  
312 421 3264  
**La Plata**  
**El Mundo de la Licuadora**  
Calle 6#4-15  
311 499 9927  
**Neiva**  
**El Portal de las Licuadoras Ltda**  
Carrera 2#10-63  
872 05 24-871 19  
99-315 301 4179  
**Neiva**  
**Reparaciones y Soluciones J&J**  
Calle 9A 2A 77 Barrio El Centro  
872 27 62-310 688 4638  
**Pitalito**  
**Servicio Técnico La Casa de la Licuadora**  
Calle 7#3-36  
835 24 52  
**LA GUAJIRA**  
**Fonseca**  
**Central de Repuestos Shekina**  
Calle 14#16-05 Barrio El Campo  
311 676 0235  
**MAGDALENA**  
**El Banco**  
**Almacén y Taller Servel**  
Carrera 2A#13-10  
300 383 6360-314  
543 4121  
**Fundación**  
**Servielectrónica de Fundación**  
Carrera 7A#6-30 Centro  
413 02 02-300 576 6424  
**Santa Marta**  
**Almacén Electrore-  
puestos 3000**  
Calle 10#8A-45  
300 790 5533  
**Santa Marta**  
**Comercializadora  
Metropolitana Ltda**  
Calle 14#6-31  
412 5088-431 43 23-316  
626 8981  
**META**  
**Acacias**  
**Central De Repuestos**  
Calle 15#17-15 Barrio Centro  
313 320 8498-656 61 52  
**Villavicencio**  
**Serviter A.F**  
Carrera 26#35-09  
Local 3  
662 48 67-321 370  
3113-310 856 4375

**Villavicencio**  
**ZAC Soluciones y Servicios S.A.S**  
Calle 2A#28B-75 La Carolina  
668 90 17  
**NARIÑO**  
**Ipiiales**  
**Electrónicas RCA**  
Carrera 7#11-05  
773 30 47  
**Pasto**  
**Eléctricos Praga**  
Calle 18#17-55  
721 20 16-721 94 48  
**Pasto**  
**Distrilux**  
Carrera 27#15-18  
722 89 89-723 45  
31-320 690 4656  
**Tumaco**  
**Surtirepuestos**  
Calle Mercedes Casa 82  
320 786 1745  
**Tumaco**  
**Llavería El Paisa**  
Calle del Comercio con Calle Sucre  
727 46 84-316 624 3161  
**NORTE DE SANTANDER**  
**Cúcuta**  
**Comercializadora Nelcy**  
Av. 10#6-01  
583 48 46-318 217 2574  
**Cúcuta**  
**Reparaciones y Bobinados J&J**  
Calle 7#7-41 Local 12 Barrio El Llano  
572 21 93-313 200 8706  
**Ocaña**  
**Relojería y Cosméticos Paulys**  
Calle 12#10-22  
318 295 4786  
**RISARALDA**  
**Dos Quebradas**  
**La Clínica de su Licuadora**  
Calle 35#14-22  
332 36 21  
**Pereira**  
**Centro de Reparaciones**  
Calle 14#6-39 Local O Parque La Libertad  
335 76 76  
**Pereira**  
**La Licuadora**  
Calle 21#9-73  
333 50 92-335 66 04  
**Pereira**  
**Electroherramientas Cuba**  
Calle 69#25-64 Barrio Cuba  
311 318 6845  
**Pereira**

**Centro Técnico La Brilladora**  
Carrera 9#32-27  
335 12 29-310 894  
0236-310 382 3701  
**Santuario**  
**Varietades Ferrel**  
Carrera 48#50B12  
detrás de Iglesia Principal.  
567 23 29-314 752  
5445-319 766 7786  
**Santa Rosa de Cabal**  
**Eléctricos La 14**  
Carrera 14#15-46  
364 18 28-314 812 8310  
**PUTUMAYO**  
**Mocóa**  
**Refríelectricos**  
Carrera 8#13-74 Barrio El Jardín de Mocóa  
420 07 56  
**SANTANDER**  
**Barrancabermeja**  
**Cerrajería Daniel El Rolo**  
Carrera 28#47-79 Barrio Recreo  
600 54 01-321 288 7636  
**Barrancabermeja**  
**Serviriedades**  
Calle 54#20-01  
611 76 46-317 669 5203  
**Bucaramanga**  
**Productos Oring**  
Carrera 22#28-32 Barrio Alarcón  
635 88 91-635 07 90  
**Girón**  
**Ferretería Gonchi**  
Calle 42#22-18 Barrio Poblado  
646 81 28  
**San Gil**  
**Casa del Comercio S.A.S**  
Carrera 7#27A120 Vía a Barichara  
724 14 37-724 81 72-724 23 25  
**SUCRE**  
**Sincelejo**  
**Servibobinas**  
Calle 22#22-42  
274 53 26-301 453  
0620-301 422 0398  
**TOLIMA**  
**Espinal**  
**Electrorepuestos RP**  
Calle 9#10-82  
311 847 1472  
**Ibagué**  
**Todo Repuestos del Tolima**  
Calle 17#3-58  
261 33 55-261 29 10  
**Ibagué**  
**Servi Kosto**  
Calle 17#2-82

261 81 47  
**Mariquita**  
**Tecnicoster**  
Calle 6#3-55  
252 28 59-313 357  
4717-315 207 7058  
**VALLE DEL CAUCA**  
**Buenaventura**  
**Refrirpantes**  
Carrera 4#2-53  
241 62 55-317 753  
4861-312 717 0697  
**Dos Quebradas**  
**La Clínica de su Licuadora**  
Calle 35#14-22  
332 36 21  
**Caicedonia**  
**Cristalería y Eléctricos Jota Efe**  
Calle 12#15-14  
216 41 88-320 725 8927  
**Cartago**  
**Almacén Electroser-  
vicios**  
Calle 11#7-15  
213 70 70-312 681 4985  
**Cartago**  
**La Licuadora**  
Carrera 4#9-93  
213 39 39  
**Cali**  
**Tecni Oster**  
Carrera 56#18A80 Local 10 Barrio Cañaverales  
315 89 91-553 93 49  
**Cali**  
**Eléctrica Central La Floresta**  
Callel 33A Tv. 29-43  
443 62 69-557 65 54  
**Cali**  
**Central de Licuadoras Sede Principal**  
Carrera 10#8-42  
896 39 24-881 77 63  
**Cali**  
**Almacén Prodیمان**  
Carrera 10#10-84  
885 57 72-885 53  
49-885 57 85-881 85 33  
**Cali**  
**Electrochapas La 23**  
Carrera 23#101E15  
404 21 65  
**Cali**  
**Repuestos y Servicios Servihogar**  
Carrera 5#43-26  
380 12 21-315 547 9436  
**Cali**  
**Electromantenimien-  
to El Gordo**  
Carrera 28D#72J16  
Comuneros 2  
311 622 1372-436 02 52  
**Cali**  
**Centro Técnico Espe-  
cializado**

Carrera 10#6-88  
880 34 67-316 389 5702

#### **Cali**

##### **Central de Licuadoras Sede Principal**

Carrera 10#8-24  
896 39 24-881 77 63

#### **Cali**

##### **Central de Licuadoras Sede 2**

Carrera 10#8-12  
889 59 57-885 08 45

#### **Cali**

##### **Central de Licuadoras Sede 3**

Av. Roosevelt #29-30  
514 08 79-556 59 57

#### **Jamundi**

##### **Antena del Sur**

Calle 11#8-20  
553 96 25-516 59 72

#### **Florida**

##### **Tecnifrio**

Calle 8#14-63  
264 27 41 - 301 216  
7542 - 847 5918

##### **Guadalajara De Buga Tecnihogar**

Carrera 11#7-16  
238 83 95

#### **La Unión**

##### **Refrimax**

Calle 17#14-50  
229 25 08-321 633 3314

#### **Palmira**

##### **Almacén Cartagena**

Calle 23#24-33 Barrio  
El Recreo

275 51 66-272 89  
96-275 57 39

#### **Roldanillo**

##### **Servielectrónica Del Norte**

Carrera 5 Calle 5  
Esquina

312 758 3434-316  
254 2324

#### **Tuluá**

##### **Licuadoras y Planchas Electronic**

Calle 30#21-60 Barrio  
El Centro

233 37 77

#### **Yumbo**

##### **Ferro Electric La Novena**

Calle 9#2-41  
669 60 97

#### **ECUADOR**

#### **QUITO**

##### **Repa Oster Of Principal**

Asunción Oe4-62 y  
México

+ 593 2 222 52 11

##### **Repa Oster Sucursal 1** La Pinta E6-36 entre Rei-

na Victoria y la Rabida  
+593 2 254 59 32

##### **Repa Oster Sucursal 2**

Gaspar de Carvajal  
N27-93 entre Lorenzo  
de Aldana

+ 593 2 320 08 96

##### **Servicio Master**

##### **Ecuador**

Cap. Rafael Ramos  
Oe1-85

y Galo Plaza Lasso  
+593 2 281 38 82

+593 2 240 98 70

##### **Oster Valle**

C.C Plaza del Valle Av.  
Ilalo S/N y Av. General  
Rumiñahui

+593 2 286 20 71

##### **Autorizado Tumbaco**

Interoceánica E1-63 y  
Gaspar de Carvajal

Frente al Banco del  
Austro

+098 911 66 52

##### **Servitec**

Iñaquito y Joaquín Aus /  
Edf. Dinastía Local 4

+593 2 244 50 54  
+099 973 21 51

##### **Osterdecker Sur**

Antonio Barrionuevo  
S9-442 y Fco. Ruiz

+593 2 261 14 25  
+099 721 00 68

##### **GUAYAQUIL**

##### **Servicio autorizado**

##### **Oster Guayaquil**

Av. Atahualpa Chavez  
González

Mz# P-3, SOL#15 PB.  
Cdl. Atarazana

+ 593 4 229 30 31  
+ 099 495 78 18

##### **Autorizado Alborada**

Alborada XII etapa Mz  
7 Villa 10

+ 098 722 96 08

##### **Autorizado Servicosta**

C.C. Costalmar local 17  
PB Via a la Costa km

14 1/2  
+593 4 504 07 47

+099 996 49 95

##### **AMBATO**

##### **Servicio autorizado**

##### **Oster y B&D Ambato**

Bernardo Darquea O6-  
55 y Unidad Nacional

+ 593 3 600 32 43  
+ 098 260 77 04

##### **CAYAMBE**

##### **Serviparts**

Av. Gonzalo León y  
Libertad

+ 593 2 236 05 52

+ 098 323 49 33

##### **ESMERALDAS**

##### **Oster Esmeraldas**

Calle Piedrahita entre  
Bolívar y Malecón

+ 593 6 271 26 14

+ 098 736 57 38  
+ 098 323 49 33

##### **IBARRA**

##### **Autorizado Ibarra**

Av. Fray Vacas Galingo  
S/n y Juan de Dios  
Navas

+ 593 6 500 11 65

+ 098 487 43 99

##### **LAGO AGRIO**

##### **Servicio Técnico Lago**

##### **Agrio**

Amazonas y Quito

+ 593 6 283 10 69  
+ 098 185 12 61

##### **MACHALA**

##### **Servicio Técnico**

##### **autorizado Oster**

Av. Juan Palomino  
diagonal a la cancha de  
estudiantes Octubrinos

+ 593 7 279 50 12  
+ 099 675 21 46

##### **PORTOVIEJO**

##### **Taller Frio Calor**

10 de Agosto y Chile  
633

+ 099 828 92 36

+ 098 922 13 90

##### **PUYO**

##### **Bobinados Electrical**

##### **Constructions**

Av. Curaray y Ceslao  
Marín frente al IESS

+ 593 3 289 05 64  
+ 099 157 51 21

##### **RIOMBAMBA**

##### **Master Electrónica**

Av. Daniel León  
Borja # 3048 y pasaje el  
Espectador

+ 593 3 294 04 64  
+ 098 413 40 91

##### **SANTO DOMINGO**

##### **Importadora Dithysol**

##### **Sto Domingo**

Calle Machala 217 e  
Ibarra Esquina

+ 593 2 276 52 84  
+ 096 962 11 35

##### **PERU**

##### **LIMA**

##### **Serfac S.A.C**

Av. Aviación 2618-San  
Borja + (51-1) 224 32

61-226 77 46

# OLLA A PRESIÓN UNIVERSAL ULTRA CIERRE EXTERNO



## ☎ LÍNEAS DE ATENCIÓN AL CLIENTE

- Colombia: 018000947203
- Ecuador: 1800400437
- Perú: 080071480

📞 **WHATSAPP:** +574 3500060

**universal**<sup>®</sup>

la marca de la sonrisa

## INSTRUCTIONS MANUAL

# UNIVERSAL OUTER LID PRESSURE COOKER ULTRA



REFERENCE IMAGE

# universal®



This product is guaranteed against defects in manufacture and materials for 25 years from the date of purchase, in accordance with the provisions of the warranty certificate.

MANUFACTURED AND COMMERCIALIZED IN COLOMBIA BY  
LANDERS Y CIA SAS. COMMERCIALIZED IN THE UNITED STATES  
BY LANDERS USA INC



# UNIVERSAL OUTER LID PRESSURE COOKER ULTRA

**ATTENTION!** Read this Instructions manual before using the pressure cooker.

Nominal pressure: **80 kPa**



REFERENCE IMAGE

## Nominal Capacity

| Liters     | Quarters      |
|------------|---------------|
| 3.5 Liters | 3.69 Quarters |
| 4.5 Liters | 4.75 Quarters |
| 6 Liters   | 6.34 Quarters |



You can buy our products at:  
[www.tiendahogaruniversal.com](http://www.tiendahogaruniversal.com)



HogarUniversal

PARTS IDENTIFICATION

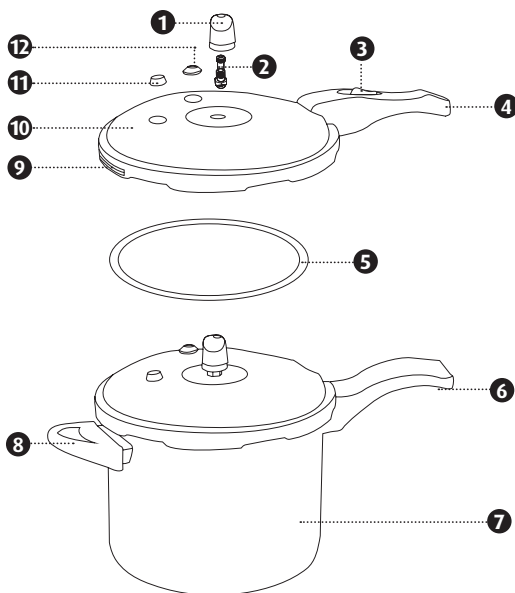


Fig. 1

|    |                            |
|----|----------------------------|
| 1  | Pressure regulating weight |
| 2  | Exhaust pipe and nut       |
| 3  | Safety button              |
| 4  | Lid handle                 |
| 5  | Silicone gasket            |
| 6  | Body handle                |
| 7  | Body                       |
| 8  | Auxiliary handle           |
| 9  | Safety window              |
| 10 | Lid                        |
| 11 | Metal valve                |
| 12 | Safety valve               |

## INSTRUCTIONS FOR USE AND METHODS OF OPERATION

### Before using any pressure cooker, basic safety precautions should be followed, including the following:

- Use the pressure cooker only after reading and understanding everything in the manual.
- Do not fill more than 2/3 of the pressure cooker's capacity for cooking food and up to 1/4 of its capacity when cooking dry vegetables
- When cooking foods with skin, such as chicken, avoid puncturing, as they will increase in volume due to pressure after cooking.
- Follow the maintenance instructions specified in the manual.
- Please keep this manual properly.
- Keep the pressure regulating weight, the silicone gasket, the lid and the body of the pressure cooker free of dirt and grease, before and after using it.
- Verify if the pressure regulating weight is blocked before using it.

## SPECIAL OPERATING PRECAUTIONS

- Keep in mind that the user will assume all responsibility in the event of an accident while using the pressure cooker if the instructions and indications in the manual are not followed. It is necessary for one person to supervise when the pressure cooker is being used, adjusting the heat source after the pressure regulating weight releases steam, keeping the pressure under the limit for a while.
- Do not force the lid or lid handle to open the pressure cooker, be sure to open it after the pressure has been fully released.
- Use only original spare parts provided by the manufacturer, exceptionally, use the body and the lid of the pressure cooker according to the instructions in this manual.
- Never cook foods that can produce foam such as: pasta, applesauce, blueberries, barley or other cereals, as these can clog or block the exhaust pipe. Remove the pressure regulating weight when cooking this type of food.
- The pressure cooker should be used on a stable and firm stove. Do not place the pressure cooker on a stove that has the resistance with a diameter larger than the bottom of the pressure cooker. When cooking on a gas stove, the flame should not reach the walls of the pressure cooker (Fig. 2). The pressure cooker can be used on an electric stove, electromagnetic stove, gas stove, etc., with power less than 2 kW or its equivalents

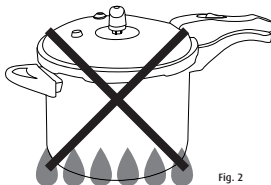


Fig. 2

- The pressure cooker is part of the cookware family and should not be used for any other purpose. People who do not know how to use it are suggested to avoid doing it. There should be a person watching and keeping children away when the pressure cooker is in use.
- Do not point the safety window towards the user or towards the area where the person walks often.
- In the event of steam escaping through one of the safety systems, protect yourself from the steam escaping. Turn off the heat source and wait for your pressure cooker to cool down.
- Be very careful when moving the pressure cooker when you are using it, carry it horizontally, using the handles and side handles and place it gently over a surface that is not wet or cold. Do not hit it.
- The lid should not be opened while there is pressure inside the pressure cooker and also when the pressure cooker is hot. Open it only when it is cool and the internal pressure has been completely released.
- Do not store food that contains salt, soy sauce, alkalis, sugar, or boiled water in the pressure cooker for a long time. Clean and dry each time after use, as this can stain it.
- Volume of food allowed inside the pressure cooker:
  - a. Less than 1/4 of the height of the pressure cooker for foods that increase their volume such as those with skin (chicken) and beans. (Fig. 3).
  - b. Less than 2/3 of the height of the pressure cooker for foods that do not increase their volume such as beef or pork, vegetables, etc. (Fig. 4)

**Please keep this manual properly.**

**IMPORTANT: no person should manipulate, disassemble, or change the lid opening and closing system, or the lid jaws**

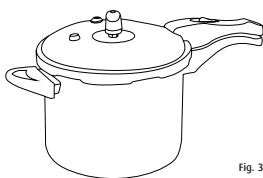


Fig. 3

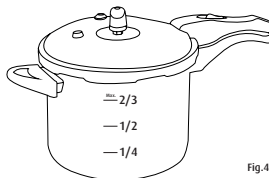


Fig.4

#### WARNING SIGNS OF INCORRECT USE

- Be very careful when moving the pressure cooker. Use the handle and grip and use protection if necessary.
- The pressure cooker works under pressure and can cause burns if not used properly.
- Do not heat the pressure cooker without any content inside, as this can cause serious damage.
- Do not fry foods under pressure; remove the valve for this type of use.
- Do not allow the pressure cooker or lid to drop under any circumstance.
- The pressure cooker is part of the cookware family and should not be used for any other purpose.
- Never remove the pressure regulating weight during cooking or with your pressure cooker still hot, the steam coming out of the exhaust pipe can cause burns.
- Never use your pressure cooker without water unless the pressure cooker does not have a valve on.
- It is forbidden to put any object on the pressure regulating valve (Fig. 5)

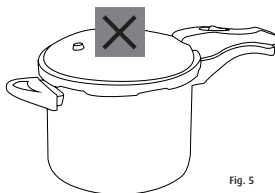


Fig. 5

## SPECIAL CHARACTERISTICS

- This pressure cooker has multiple safety systems that ensure its safe operation (See product safety)
- The handles and grips allow the pressure cooker to be opened and closed, as well as its manipulation. Universal® Outer Lid Pressure Cookers have a handle on the lid and on the body; pressure cookers with a capacity of 4 liters or higher also have an auxiliary handle on the body, facilitating their handling. (See Fig. 6)
- Universal® Outer Lid Pressure Cookers are equipped with a silicone gasket, located on the lid; its function is to seal the lid with the body of the pressure cooker. (See Fig.7)

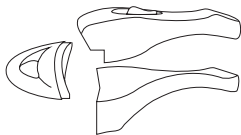


Fig. 6

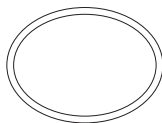


Fig.7

Use our products to feel comfortable and calm, we have designed and equipped them with multiple safety devices.

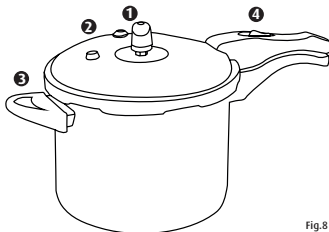


Fig.8

#### 1. Pressure Regulating Weight:

- If the pressure inside is higher than the normal range of use, the pressure regulating weight will release extra steam.

#### 2. Safety valves:

- The safety valves relieves the internal pressure of the pressure cooker in case the exhaust pipe is blocked, slowly expelling only steam without producing an "explosion"
- Once the steam is expelled, the user can put the safety valve back in place, pressing the button to its original position and verifying that the exhaust pipe is clean and free of obstructions. The metal valve should not be manipulated when it is expelling steam, since it has a spring system that allows it to return to its original position by itself.

#### 3. Safety window:

- It will work only in the event of a simultaneous obstruction of the exhaust pipe and the safety valves. Excess pressure will force the silicone gasket partially out of pressure cooker lid window, lowering internal pressure. If this occurs, remove the pressure cooker from the heat source and cool. Open the lid, clean all the holes in the exhaust pipe and clean the safety valves. Put the silicone gasket back in its correct position and restart the food cooking process.

#### 4. Safety Button:

- Located inside the lid handle, it is activated by the button on it. It acts on the silicone gasket, separating it from its housing and allowing any residual pressure to escape when it is opened or preventing it from acquiring pressure before it is fully closed (with the handles superimposed).

**NOTE:** inspection at an Authorized Service Center is necessary to verify that the body and lid are in perfect working order to avoid unnecessary expenses.

### 1. EXHAUST PIPE:

Located in the center of the lid, it has a base, which sits against the inner side of the lid, and 4 holes which allows excess pressure to escape. These holes must remain completely clean, the safety of your pressure cooker depends on it.

**Note:** clean the exhaust pipe every time you use the pressure cooker, use the cleaning hook supplied with the pressure cooker.

### 2. SILICONE GASKET:

Located on the lid, its function is to seal the lid with the body of the pressure cooker.

The durability of your silicone gasket will depend on the type of food and frequency of use of the pressure cooker. If a vapor leak occurs at the junction of the body with the lid (provided the silicone gasket fits, is clean and properly assembled), stretch the silicone gasket slightly and test it again; in case the leak continues, replace it with another new and original one.

### 3. HANDLES AND GRIPS:

They allow the opening and closing of the pressure cooker, as well as its manipulation. It has a handle on the lid and on the body, pressure cookers with more than 4 liters have an auxiliary side handle on the body, making it easy to handle. The lid handle has a safety button that guarantees the correct closing of the pressure cooker.

## IDENTIFICATION OF SPARE PARTS\*

You should only change some safety devices, the others must be replaced by expert personnel, at Authorized Service Centers

| N°      | SPARE PART                 | PARTS WHICH CAN BE REPLACED BY USER | REPAIRS THAT CAN ONLY BE CARRIED OUT BY AUTHORIZED PERSONNEL |
|---------|----------------------------|-------------------------------------|--|
| 1       | Pressure regulating weight | √                                   |  |
| 2       | Exhaust pipe and nut       |                                     | √  |
| 4, 6, 8 | Grips and handles          |                                     | √  |
| 5       | Silicone gasket            | √                                   |  |
| 10      | Lid                        |                                     | √  |
| 11 y 12 | Safety valves              | √                                   |  |

\*See identification of parts on page 3

**IMPORTANT:** if there is any problem with the lid, it cannot be repaired by the user or by external personnel and can only be replaced by a new one.

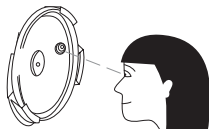


Fig. 9

**1. Before use:** please clean the pressure cooker, add water and heat it for half an hour before using it for the first time, to eliminate any kind of odor. Make sure that the safety valve, exhaust pipe and pressure regulating weight are not obstructed and make sure that the silicone gasket is put on the lid. (Fig.9)

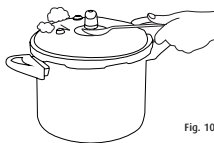


Fig. 10

**2. When opening the pressure cooker:** when removing the pressure cooker from the stove, do not immediately remove the lid. Wait until the pressure cooker has depressurized to open it. For this, it is recommended to lift the pressure regulating weight with a fork or spoon and thus allow the steam to escape. (Fig.10)

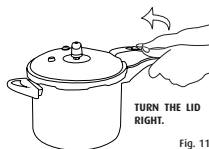


Fig. 11

To open the pressure cooker, once the steam has been released, first push the button forward (keeping the handles centered) and then turn the lid to the right. (Fig.11)

**NOTE:** if you have difficulty pushing the button when opening the pressure cooker, release it and return the handles to their centered position. Always try to open the pressure cooker again by first pushing the button and then turning the lid, otherwise the button will stop, and its opening will be prevented. This is for your safety. Make sure the pressure cooker has been fully depressurized before activating the button on the lid handle.



Fig. 12

**3. When closing the pressure cooker:** to close the pressure cooker, align the arrow engraved on the lid with the arrow located on the handle of the pressure cooker. The lid must be perfectly centered with respect to the body of the pressure cooker, in such a way that the fins of the lid coincide with the spaces in the body. Rotate the lid to the left until you feel the actuator snap on the body handle. (Fig.12)

When the pressure cooker is new, the lid is tight. With use, it glides more easily. Help close it by slightly pushing the lid, with your hand down during closing, and if necessary, smear the silicone gasket with cooking oil. Wash the pressure cooker before use, including the silicone gasket, and soak it with cooking oil so that the pressure cooker opens and closes smoothly.

## ASSEMBLY INSTRUCTIONS

### PRESSURE REGULATING WEIGHT

To place:



Place the pressure regulating weight on the exhaust pipe and turn it counter-clockwise so that it threads into the exhaust pipe until it drops and is free.

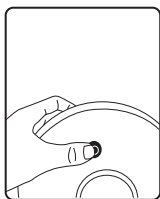
To remove:



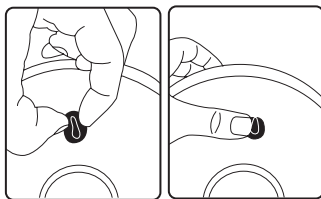
Lift the pressure regulating weight and turn clockwise to unscrew the pressure regulating weight and remove it from the exhaust pipe.

### SAFETY VALVE

To remove:

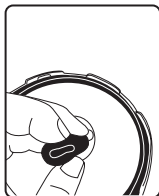


Press the safety valve plunger from the outside of the lid until it is expelled.

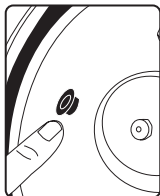


Deform the safety valve to pass the upper side of the valve through the hole and remove it from the lid.

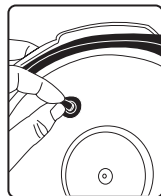
To place:



Deform the upper side of the safety valve.



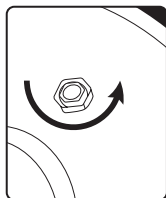
Introduce from the inside of the lid until the upper part of the safety valve passes completely through the hole and is in contact with the external side of the lid



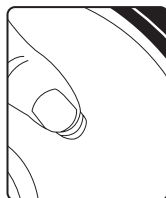
Place the plunger with the round head pointing towards the outer side of the lid and press it from the bottom until you hear a click.

## METAL VALVE

To remove:

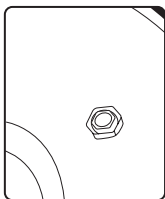


Unscrew the nut by turning it counter-clockwise.

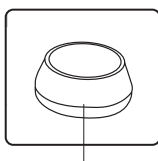


Press the valve to remove it from the lid.

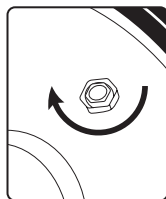
To place:



Insert the valve into the lid from the outer side of the lid. The rubber ring of the valve must be against the outside of the lid to prevent pressure leakage.



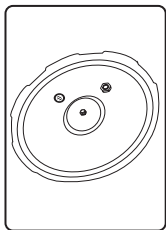
Rubber ring



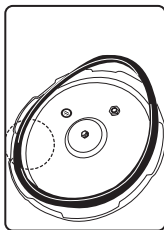
Screw in the nut by turning it clockwise, making sure it is tight. Do not over-tighten this may damage the rubber ring.

## SILICONE GASKET:

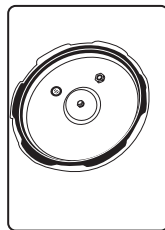
To place:



Position the lid with inner side facing upwards.



Insert the silicone gasket between the flaps of the lid.



Finish inserting the silicone gasket in such a way that it is evenly set inside the flaps of the lid.

#### PRECAUTIONS FOR USER (ASSEMBLY)

- Before installing or removing any piece of the pressure cooker, make sure it is cold and without pressure to avoid accidents.
- Verify that the exhaust pipe, the silicone gasket, the pressure regulating weight and safety valves are completely clean and in good condition.
- Only install safety devices and accessories that can be replaced exclusively by the user, this parts must be in perfect conditions. The other safety devices should be replaced or repaired on authorized service centers.
- Make sure safety systems are properly installed before first use.
- Before beginning to cook with your pressure cooker, check that it is properly closed with the handles aligned to avoid accidents.

## ROUTINE MAINTENANCE

- Clean dirt.
  - a.** Check that the pressure regulating weight, exhaust pipe, safety valves are not obstructed and free of dirt.
  - b.** Check that the silicone gasket is always in good condition (without cracks, tears, pores or deformations) and that it is not altered in shape or size.
  - c.** Make sure that the edge of the body's pressure cooker and lid are not deformed to guarantee a correct assembly and thus avoid accidents.
  - d.** Check that the pressure cooker does not swing on a flat surface.
- Remove any water inside the pressure cooker and keep it dry.
- Do not scratch the surface of the pressure cooker with hard materials such as metal to avoid abrasion.
- Do not touch the pressure cooker with other metals to avoid its deterioration.
- Do not store food inside the pressure cooker for a long period of time.
- Remove the silicone gasket from the lid, clean the dirt from the silicone gasket and the lid with hot water or some washing detergent.
- Remove water and keep silicone gasket dry.
- Put the silicone gasket on the lid again.

## REPAIR SERVICES OFFERED BY AUTHORIZED SERVICE CENTERS

The services offered by authorized service centers include (only for Colombia, Ecuador and Peru):

- Replacement of spare parts
- Corrective maintenance
- Preventive Maintenance
- Adjustment of parts
- Repairs

## STORAGE RECOMMENDATIONS

After using the pressure cooker, wash and dry it and store the lid and the pressure cooker body separately in a clean, dry place, away from chemicals.

## CARE, CLEANING METHODS AND FREQUENCY

- Certain substances in some foods can cause the inside of the pressure cooker to change to a darker color. This is perfectly natural and should not cause any concern. This color can be easily removed by cleaning the inside with a sponge with soap or cleaning powder, or by boiling water with lemon.
- Avoid using abrasive and/or metal sponges on the outside of the pressure cooker, as this can deteriorate the finish of the body. On the inside sponges can be used if necessary.
- To maintain the shine of the outside surfaces of the pressure cooker, use cleaning powder or conventional soap with a damp cloth. Avoid using abrasive (metal) sponges, these will damage its shine.
- Do not store food in the pressure cooker, remove the food after cooking.
- Whenever the lid is cleaned, remove the pressure regulating weight from the exhaust pipe, make sure the inside of the exhaust pipe is completely free of food particles.
- After each use, wash the pressure cooker and its parts (regulating pressure valve, exhaust pipe and nut, body, lid and silicone gasket) make sure to dry them and to store the pressure cooker in a dry and cool place, avoiding placing the lid so that it does not generate bad odors.
- After each use, use the cleaning hook, supplied in the spare, to clean the exhaust pipe and nut.
- It is normal that when water with high mineral content is boiled, the inside can become stained. This is completely normal due to the high temperature of these minerals

## HEAT SOURCES

Apt for:



Electric stoves






GAS stoves



Ceramic or  
halogen stoves

## TROUBLESHOOTING LIST

If anything unusual occurs, turn off the heat immediately and remove the pressure cooker to a safe place and rinse it slowly with water to reduce the temperature and pressure. Find the reason and solve the problem with the following table

| PROBLEM   | CAUSE  | SOLUTION  |
|---|--|---|
| Steam escapes through lid rims.<br>  | A. The silicone gasket is dirty  | Clean the silicone gasket, pressure cooker rim and lid  |
|   | B. The silicone gasket is deteriorated   | Replace the silicone gasket with a new one  |
| The lid cannot be fixed adequately.   | The shape of the lid or the body has changed.                                    | -Change the silicone gasket.<br>-Make your pressure cooker be inspected at an Authorized Service Center.  |
| Steam or liquids leak through the safety valve<br>                                 | A. The exhaust pipe is clogged.  | Clean the exhaust pipe  |
|   | B. The safety valve is not functional.   | -Remove the pressure cooker away from the heat source immediately.<br>- After it cools down, clean and check all the safety devices.<br>-Replace or repair all devices that have impaired function. |
| When cooking, the silicone gasket leaks out the safety window and steam leaks<br> | A. The gasket's safety function is not working. Maybe another device is failing. | - Remove the pressure cooker immediately away from the heat source.<br>After it cools down, clean and check all the safety devices.<br>-Replace or repair all devices that have impaired function.  |
|   | B. The silicone gasket is not functional.  | Change the silicone gasket  |

## SAFETY PRECAUTIONS

- Wash the pressure cooker before its first use.
- The pressure cooker comes completely assembled from the factory and ready to use; to avoid accidents, it is suggested that the user periodically check the correct adjustment of the assembly screws of the side handles, since constant manipulation and high temperatures can loosen those screws.
- Clean the safety valve hole permanently.
- Clean the exhaust pipe hole with the help of the cleaning hook permanently; it must remain completely free of particles and/or food in order to operate properly.
- Do not allow unauthorized service centers or street vendors to tamper with or maintain your pressure cooker.
- Routine maintenance is recommended by taking the pressure cooker to an authorized service center. Suggested frequency every 6 months.



### **MAXIMUM ADJUSTMENT**

The self-closing button handle allows the lid to be properly closed, preventing pressure leaks when cooking.

### **MAXIMUM TRUST**

The pressure regulating weight is activated when a certain pressure is reached to release the steam and in this way, prevent the pressure cooker from reaching high pressures that would be dangerous for the user. When activated, it releases steam constantly and emits a sound that alerts the user know that steam is being released. Upon reaching a normal pressure value, the valve is deactivated and allows to continue cooking food normally. It is important to keep the exhaust pipe clean (where the pressure regulating weight is assembled), so that the pressure has an outlet and avoid accidents.

### **MAXIMUM COMFORT**

The pressure cooker has an auxiliary handle that allows it to be handled easily and conveniently, whether it is empty or with food content. The handle has an aluminum or steel flame guard, and is made of heat-resistant Bakelite that isolates heat, providing an adequate useful life for this type of product.

### **MAXIMUM CALM**

The pressure cooker has two safety valves, which when high pressures are reached, are activated allowing the release of all the internal pressure. This prevents the pressure from rising further and accidents occurring. Cleaning should be done regularly to ensure that there are no obstructions that affect functioning of the pressure cooker's safety system.



## TWENTY-FIVE (25) YEAR WARRANTY CERTIFICATE

### IMPORTANT

LANDERS y CIA S.A.S thank you for purchasing your Pressure Cooker which is manufactured under strict quality controls using skilled labor and high-quality materials. LANDERS y CIA S.A.S guarantee this product for original manufacturing and / or material defects, for twenty-five (25) years after its purchase, except its accessories\*.

### TO MAKE THE PRODUCT WARRANTY EFFECTIVE, KEEP THE FOLLOWING IN MIND:

**1.** Read the product instruction manual carefully, as the warranty only covers products that have been used following these instructions. **2.** LANDERS and CIA S.A.S. have Authorized Service Centers with wide national coverage. The product must always be checked and / or repaired in one of our Authorized Service Centers. **3.** The diagnosis and restoration of the product is completely free for the customer, within the warranty period. Any defect in the manufacturing and / or material, before review of the Authorized Service Center, will be repaired at no cost. **4.** The product must have been used following the safety warnings and instructions contained in the instruction manual. **5.** Remember the date of purchase of the product, since it has a twenty-five (25) year warranty from the date of purchase. For this reason, it is advisable to file and keep the purchase invoice and the warranty certificate. **6.** Once the warranty term has been completed, all diagnosis and repair will be assumed by the customer. **7.** LANDERS Y CIA S.A.S guarantees the supply of spare parts for this product for a period of one (1) year, from the date on which the sale of the product is suspended.

**THE WARRANTY COVERS:** manufacturing or assembly defects, malfunctions in the operation and pressure control system (valves, exhaust pipe, pressure regulating weight), deformation of the body or lid in normal use, accessories (if the claim is done within the next 10 days of your purchase), lid opening and closing system (jaws), scratched or stained aluminum body and lid (Does not apply to stains left by water) (if the claim is made within the next 10 days after your purchase, the product should not be used). All these failures will be validated by the authorized technician who will determine if they are caused by inappropriate or improper use of the product.

**REASONS WHY THE WARRANTY MIGHT NOT BE VALID:** **1.** when the user does not deliver the complete product to the Authorized Service Center. **2.** When the product has been repaired and / or manipulated by personnel and / or Service Centers not authorized by LANDERS and CIA S.A.S. **3.** When the fault is attributable to the product due to natural wear by its use under domestic conditions. **4.** When the product has been modified or accessories other than those recommended by the manufacturer have been used. LANDERS Y CIA S.A.S. will not be responsible for damages or injuries caused by these modifications to the product. **5.** When bumps or alterations are observed in the product attributable to falls, mistreatment or misuse by the user are evident. **6.** When the product show signs of having been used in potentially dangerous places.

**THE WARRANTY DOES NOT COVER:** aluminum body and cover scratched or stained after its first use, loss of shine in the steel after its first use, regulation system obstructed due to lack of cleaning or preventive maintenance (safety valve and regulating weight of pressure, exhaust pipe), handles and / or side handles deteriorated or broken due to falls, blows or improper use, deformation of the body or the aluminum cover) due to blows attributable to abuse or misuse

\* Accessories are guaranteed for 10 days from the date of purchase. The accessories are all those elements that can be manipulated, removed and / or washed by the user such as: pressure regulating weight, safety valve, silicone gasket, auxiliary handles, body and lid handles, exhaust pipe and nut.

# UNIVERSAL OUTER LID PRESSURE COOKER ULTRA



REFERENCE IMAGE

## CUSTOMER SERVICE LINE

- Colombia: 018000947203
- Ecuador: 1800400437
- Perú: 080071480

 **WHATSAPP:** +574 3500060

**universal**<sup>®</sup>