

# Hamilton Beach®

Pressure Cooker  
Olla a presión



***Read before use.***  
***Lea antes de usar.***

English (Original).....2  
Español ..... 33

# IMPORTANT SAFEGUARDS

When using electrical appliances, basic safety precautions should always be followed to reduce the risk of fire, electric shock, and/or injury to persons, including the following:

1. Read all instructions.
2. This appliance is not intended for use by persons (including children) with reduced physical, sensory, or mental capabilities, or lack of experience and knowledge, unless they are closely supervised and instructed concerning use of the appliance by a person responsible for their safety.
3. Close supervision is necessary when any appliance is used by or near children. Children should be supervised to ensure that they do not play with the appliance.
4. Do not touch hot surfaces. Use handles or knobs. Use pot holders when removing hot containers.
5. To protect against a risk of electrical shock, do not immerse cord, plug, or base in water or other liquid.
6. Unplug from outlet when not in use and before cleaning. Allow to cool before putting on or taking off parts.
7. Do not operate any appliance with a damaged supply cord or plug, or after the appliance malfunctions or has been dropped or damaged in any manner. Supply cord replacement and repairs must be conducted by the manufacturer, its service agent, or similarly qualified persons in order to avoid a hazard. Call the provided customer service number for information on examination, repair, or adjustment.
8. The use of accessory attachments not recommended by the appliance manufacturer may cause injuries.
9. Do not use outdoors.
10. Do not let cord hang over edge of table or counter or touch hot surfaces, including the stove.
11. Do not place removable pot or base on or near a hot gas or an electric burner, or in a heated oven.
12. Extreme caution must be used when moving an appliance containing hot oil or other hot liquids.
13. To disconnect, turn control to **ⓧ (STOP/CANCEL)** then remove plug from wall outlet. To unplug, grasp the plug and pull from the outlet. Never pull from the power cord.
14. Do not use appliance for other than intended use.
15. **CAUTION:** To prevent damage or shock hazard, do not cook in base. Cook only in removable pot.
16. Vessel may remain hot until after unit is turned off. Read all instructions.
17. **WARNING!** Spilled food can cause serious burns. Keep appliance and cord away from children. Never drape cord over edge of counter, never use outlet below counter, and never use with an extension cord.
18. Intended for countertop use only.
19. This appliance cooks under pressure. Improper use may result in scalding injury. Make certain unit is properly closed before operating. See "Using Pressure Cook Modes."
20. When in pressure cook mode, do not fill the unit over 2/3 full. When cooking foods that expand during cooking such as rice or dried vegetables, do not fill the unit over 1/2 full. Overfilling may cause a risk of clogging the vent pipe and developing excess pressure. See "Pressure Cooking Modes Chart."
21. 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 pressure cook mode.
22. Always check the pressure release devices for clogging before use.

23. Do not open the pressure cooker until all internal pressure has been released. If the lid is difficult to turn, this indicates that the cooker is still pressurized – do not force it open. Any pressure in the cooker can be hazardous. See “Using Pressure Cook Modes.”
24. Do not use this pressure cooker for pressure frying with oil.

25. When placing the cooking pot inside the appliance, ensure that the cooking pan is in direct contact with the heating plate. Rotate it slightly left and right until it seats properly, or it will cause damage to the heating elements and even other components.

## SAVE THESE INSTRUCTIONS

### Other Consumer Safety Information

**This appliance is intended for household use.**

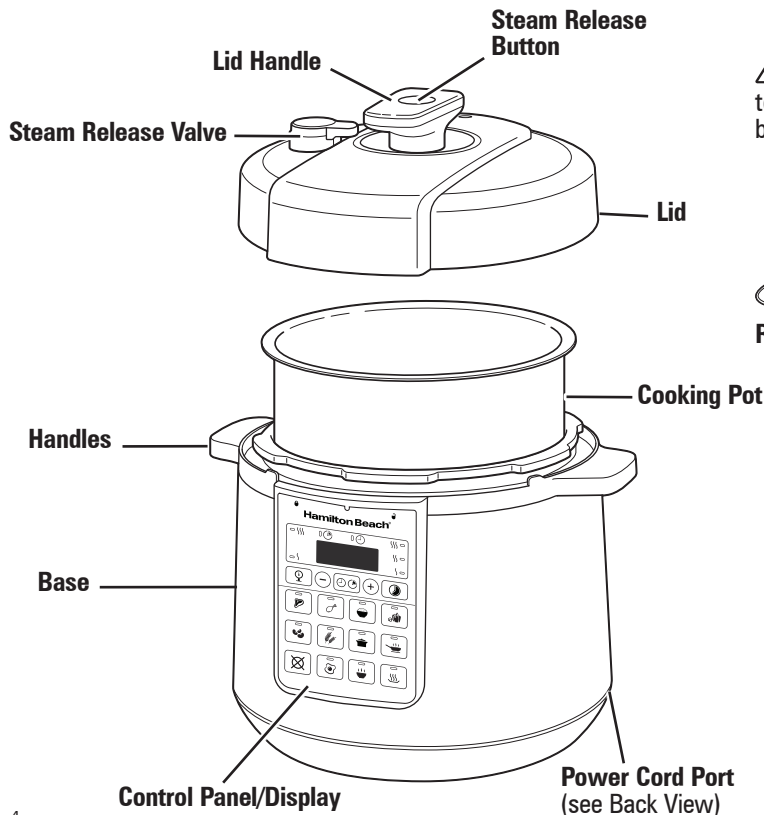
**⚠ WARNING Electrical Shock Hazard:** This appliance is provided with a grounded plug to reduce the risk of electric shock. The plug fits only one way into a grounded outlet. Do not defeat the safety purpose of the plug by modifying the plug in any way or by using an adapter. If the plug does not fit into the outlet, have an electrician replace the outlet.

A short power-supply cord is used to reduce the risk resulting from it being grabbed by children, becoming entangled in, or tripping over a longer cord.

To avoid an electrical circuit overload, do not use another high-wattage appliance on the same circuit with this appliance.

# Parts and Features

**Before first use:** Wash Cooking Pot, Lid, Roasting Rack, Rice Measuring Cup, Rice Paddle, and Removable Condensation Collector in hot, soapy water. Rinse and dry.



 **CAUTION: HOT SURFACE.** The temperature of accessible surfaces may be high when the appliance is operating.



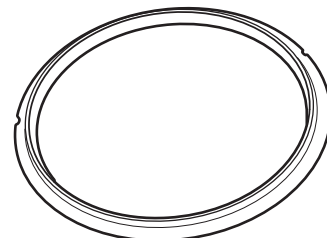
Rice Paddle



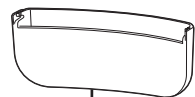
Rice Measuring Cup



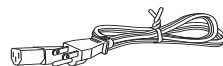
Roasting Rack



Gasket (two included)

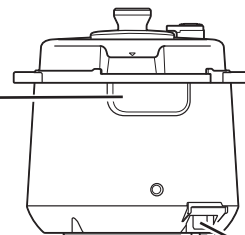


Removable Condensation Collector



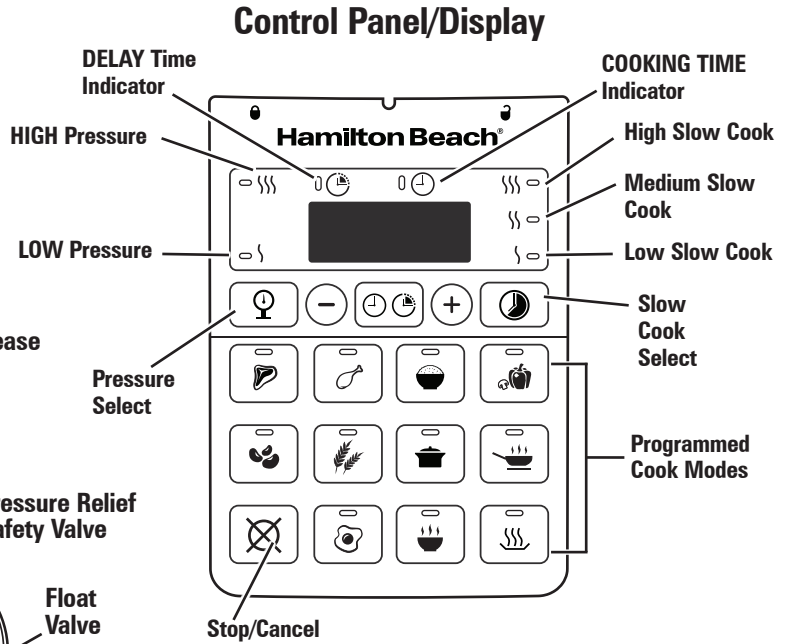
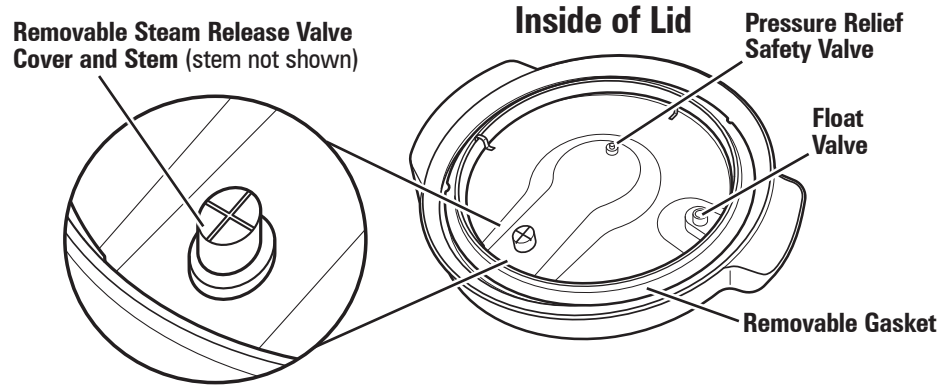
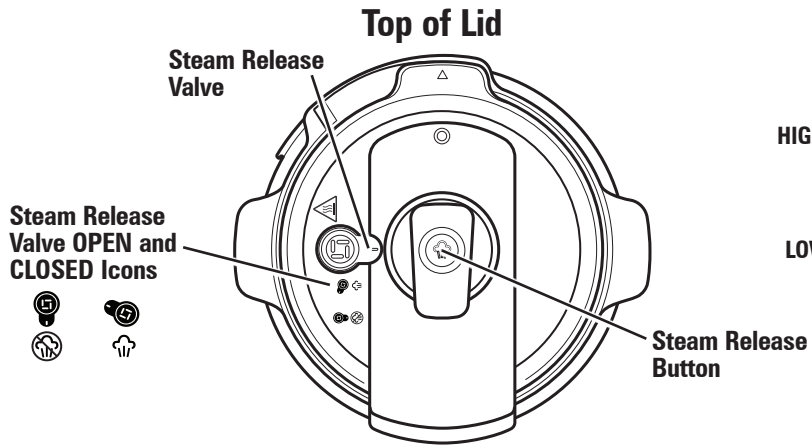
Removable Power Cord

Back View















Power Cord Port

# Parts and Features (cont.)












# Parts and Features (cont.)





## Pressure Cooking Modes

	PRESSURE SELECT:  LOW  HIGH
	MEAT/STEW
	POULTRY
	RICE
	STEAM/VEGETABLES
	BEANS
	WHOLE GRAINS
	CASSEROLE
	EGG
	SOUP

## Non-Pressure Cooking Modes

	BROWN/SAUTÉ
	SLOW COOK:  LOW  MEDIUM  HIGH
	WARM
	DELAY
	COOKING TIME
	DELAY/COOKING TIME

## Other Symbols

	STOP/CANCEL
	Steam Release Valve:
	CLOSED
	OPEN

For more details about cooking modes, see pages 9-11 for Pressure Cooking Modes and pages 12-14 for Non-Pressure Cooking Modes.

# Meet Your Pressure Cooker

**⚠ WARNING Burn Hazard.** Steam is hot. Avoid contact with steam. Use care when pressing steam release button.

Cooking with pressure differs greatly from normal cooking methods. A pressure cooker is essentially a cooking pot with a sealed, lockable lid and a valve to control pressure. Once the pot is sealed, steam is captured and pressure builds up, raising cooking temperature and dramatically reducing cooking time. The pressure also forces liquid into food so it stays juicy and tender while deep, rich flavors develop quickly, and the high temperature allows food to brown and caramelize, despite the moist environment.

## Pressure Levels

When choosing pressure levels, remember that pressure is measured in kPA (Kilopascal).

⚡ (HIGH Pressure) – 55 to 83 kPa. High pressure is recommended for almost all foods. The higher the pressure, the faster food cooks.

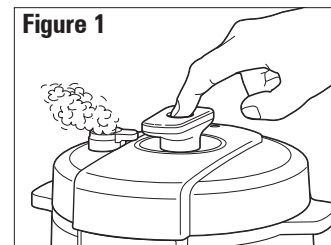
⤵ (LOW Pressure) – 28 to 48 kPa. Used for delicate foods. Lower pressure cooks food slower when compared to high pressure.

## Releasing Steam

When the cooking cycle is complete, steam must be released before the Lid can be opened. There are two ways to release steam:

**Natural release** – After cooking time ends, Cooker will switch to ⚡ (Warm mode). Allow Cooker to cool down naturally until Float Valve drops down and Lid unlocks. This may take 10 to 30 minutes or more depending on amount of food. During natural release, food is still warm and may continue to cook for the amount of time it takes to release steam.

**Quick release** – When cooking cycle is complete, press Steam Release Button to allow steam to escape (Figure 1). The Steam Release Valve directs steam away from the Steam Release Button. Choose quick release when you want to stop the cooking immediately when cycle ends.

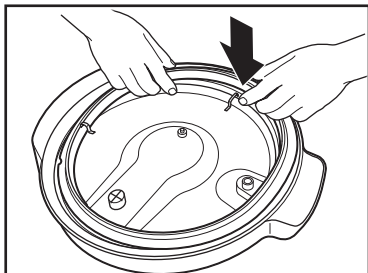


## Take a Test Run

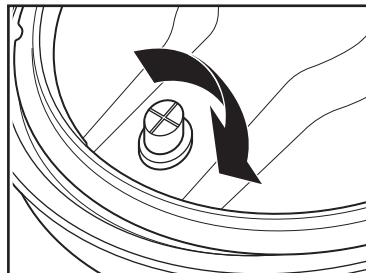
1. Follow assembly instructions (see "How to Assemble"), but pour in 3 cups (711 ml) of water instead of food.
2. Plug into outlet.
3. Select ⚡ (HIGH Pressure) setting by pressing ⚡ (PRESSURE SELECT) button.
4. Adjust time to 2 minutes by pressing + or – buttons; Cooker will automatically start within 10 seconds.
5. Display will show "On" until pressure is reached. Lid will lock and cooking time will start to count down. When cooking cycle is complete,

6. Cooker will beep 5 times and switch to ⚡ (Warm mode). Either allow pressure to naturally release, or press Steam Release Button to quick release. Steam Release Valve will direct steam away from the Steam Release Button.
7. When all pressure is released, Lid will automatically unlock. Rotate Lid counterclockwise to unlock. Remove Lid carefully, allowing excess moisture on Lid to drain back into Cooking Pot.
8. Press ⏹ (STOP/CANCEL) to stop Cooker. Unplug.

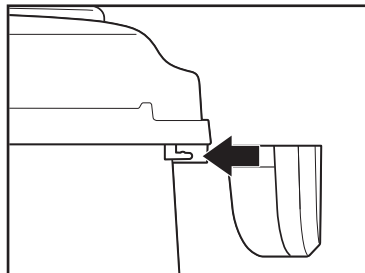
# How to Assemble



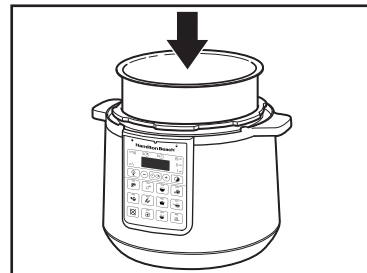
1. Ensure Gasket is properly inserted into Lid. Align Gasket behind metal ring and push Gasket firmly into place.



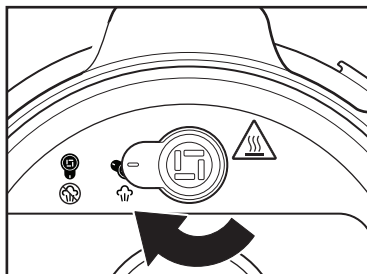
2. On underside of Lid, screw Steam Release Valve Cover onto Steam Release Valve Stem. Ensure that Steam Release Valve, Float Valve, and Pressure Relief Safety Valve are clean and free of debris.



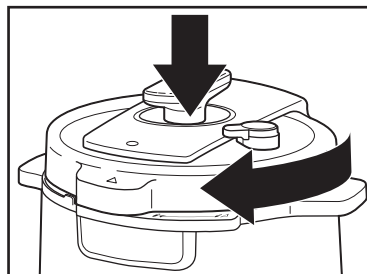
3. Install Condensation Collector at back of Cooker by aligning top of Collector with guides on Cooker and snap into place. Plug Power Cord into Power Cord Port on back of Base.



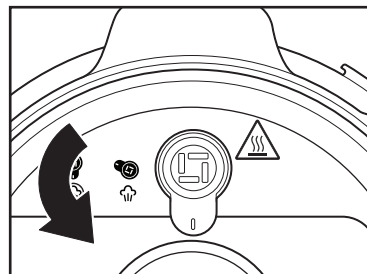
4. Dry the outside of the Cooking Pot and place into the base. Add food to the Cooking Pot.



5. On top of Lid, place Steam Release Valve on Valve Stem. Leave in OPEN position.



6. Place Lid on Cooker by matching arrow icon on Lid with unlock icon on Base. Rotate Lid clockwise to lock. Arrow icon and lock icon should align.



7. Turn Steam Release Valve to CLOSED position.



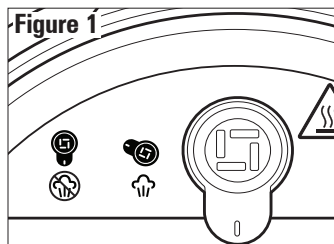
# Using Pressure Cook Modes

**⚠ WARNING Burn Hazard.** Steam is hot. Avoid contact with steam. Use care when pressing Steam Release Button.


The Cooker has 10 modes that use pressure and 3 modes that do not use pressure. Refer to the two Cooking Modes Charts (Pressure and Non-Pressure) for descriptions, recommendations, default cook times, and pressure levels for each mode.

1. Once Cooker is assembled (see “How to Assemble”), add food to Cooking Pot.
  - In order to create steam to build pressure, pressure cooking requires liquid in the Cooking Pot. Use a minimum of 1 cup (237 ml) water or other liquid.
  - Do not fill Cooking Pot more than 2/3 full. For foods that expand such as rice and beans, do not fill more than 1/2 full.
2. See Modes in the “Pressure Cooking Modes Chart.” Press a mode to select. Once selected, default pressure level and default cooking time will be displayed.
3. Adjust Pressure level and Cooking Time:
  - Pressure level can be changed for any pressure cook mode. Press **Ⓢ (PRESSURE SELECT)** button repeatedly to toggle between **ⓈⓈ (HIGH Pressure)** and **Ⓛ (LOW Pressure)**.
  - Adjust cooking time by using the + and – buttons.
  - Steam Release Valve should be in CLOSED position (Figure 1).
4. For Manual mode, press **Ⓢ (PRESSURE SELECT)** button. Press again to change from **Ⓛ (LOW Pressure)** to **ⓈⓈ (HIGH Pressure)**. Default cooking time of 35 minutes will be displayed. Adjust cooking time by using the + and – buttons.
5. Cooker will start cooking within 10 seconds. Display will show “ON” until pressure is reached, then cooking time will begin to count down. When cooking cycle is complete, Cooker automatically switches to **ⓈⓈ (Warm mode)**.
6. Release steam by natural or quick release method. See “Releasing Steam” instructions in “Meet Your Pressure Cooker.”
7. Press **ⓧ (STOP/CANCEL)** at any time to stop cooking. Display shows “OFF.” Always release steam before opening Lid.
8. Unplug.





















**NOTE: When all pressure is released, Lid will automatically unlock. Rotate Lid counterclockwise to unlock. Remove Lid carefully, allowing excess moisture on Lid to drain back into Cooking Pot.**



# Pressure Cooking Tips

- Cooking times for pressure cooker recipes can be up to 70% faster than traditional methods. To adapt recipes, start by reducing time by half.
- The amount of liquid needed is much less than traditional cooking methods. To adapt favorite recipes to a pressure cooker, reduce liquid by about half.
- Liquid is required to create steam and build pressure in the Cooker. Always add a minimum of 1 cup (237 ml) water or other liquid.
- Fill Cooking Pot no more than 2/3 full. For foods that expand such as rice or beans, fill 1/2 full.
- Remember that the countdown for cooking time will not start until pressure has built in the Cooker and Lid is locked. Average time is 10 to 15 minutes but can be much longer.
- When cooking rice, use a 1:1 ratio for rice to water. Rinse rice before cooking.
- Add 1 tablespoon (15 ml) oil to rice or beans to reduce foaming and splattering.
- Beans do not require soaking, but soaking beans for at least 3 hours will yield softer, more consistent results.
- Steam foods by adding at least 1 cup (237 ml) water to bottom of Cooking Pot. Place food on Roasting Rack in Cooking Pot. Press  **(STEAM/VEGETABLES)** mode button and follow desired recipe. Frozen vegetables can be steamed from frozen state: add 1 to 2 minutes to the time indicated on package directions.
- Frozen meat and poultry can be cooked from frozen state. A general guideline is to add 50 % more cooking time than recipe recommends.








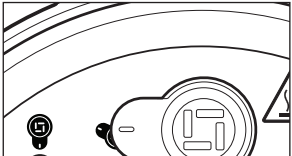
## Pressure Cooking Modes Chart





Mode		DEFAULT SETTINGS		Cook Time Range	Pressure Valve Position	Description and Recommendations
		Pressure Level	Cook Time			
PRESSURE SELECT:						
	LOW	Low	35 min	1 min – 4 hours		Use Manual mode to customize pressure level and time. Great for using with combination food recipes.
	HIGH	High	35 min	1 min – 4 hours	CLOSED	
MEAT/STEW 		High	35 min	15 min – 4 hours		Make tender, juicy meats and stews. Add longer cooking times for “fall off the bone” tenderness.
POULTRY 		High	25 min	5 min – 4 hours		Whether roasting a whole chicken or quickly cooking chicken pieces, this mode cooks it perfectly.
RICE 		Low	4 min	1 min – 30 min		Suitable for cooking all types of rice. Best to use natural release. Fill Cooking Pot no more than 1/2 full to allow for rice expansion.
STEAM/VEGETABLES 		Low	10 min	1 min – 4 hours		Steam vegetables, seafood or reheat food on the Roasting Rack. Use quick release to prevent overcooking. Place at least 237 ml water in Cooking Pot, filling to just under the Roasting Rack. Add food to rack, making sure that water does not touch food.
BEANS 		High	30 min	1 min – 4 hours		Soaked or unsoaked dry beans can be done in less than an hour on this mode. Be sure to cover the beans by at least 1.3 cm of water. Fill no more than 1/2 full to allow for bean expansion.
WHOLE GRAINS 		High	40 min	1 min – 4 hours		Farro, quinoa, wild rice — any grain is suitable for this mode. Fill no more than 1/2 full to allow for grain expansion.
CASSEROLE 		High	5 min	1 min – 30 min		Use for casseroles or one-pot meals. Fill no more than 1/2 full to allow for food expansion.
EGG 		High	5 min	1 min – 30 min		Cook eggs in the shell to your desired doneness on the Roasting Rack. Eggs are steamed so they peel easily.
SOUP 		High	30 min	1 min – 4 hours		Make soups and broths with delicious depth of flavor.

Visit [www.foodsafety.gov](http://www.foodsafety.gov) for more information on safe internal cooking temperatures.

# Using Non-Pressure Cook Modes

Follow directions for assembling Pressure Cooker in “How to Assemble.” Press mode button to select. A default time will display. To adjust cooking time, press + or – buttons.









-  (**Brown/Sauté mode**) can be used to brown foods or sauté vegetables before pressure cooking, slow cooking, or as a function on its own. Lid should be off while using this mode. Brown/Sauté time will start to count down when cooker has reached browning temperature.
  -  (**Slow Cook Mode**) can be used in  (**LOW**),  (**MEDIUM**), or  (**HIGH**) heat. To select heat setting, press  (**Slow Cook Mode**) button multiple times to toggle through settings. Steam Release Valve should be in OPEN position (Figure 1). Slow Cook will automatically start to count down cooking time within 10 seconds. When cooking cycle is complete, cooker will switch to  (**Warm mode**) and timer will begin counting up for up to 24 hours.
- Figure 1**
- 

-  (**Warm mode**) can be used as a mode for keeping cooked foods at serving temperature. Food must be hot enough to prevent bacterial growth before using Warm setting. The Warm setting should only be used after a recipe has been thoroughly cooked. Do not reheat food on Warm setting. If food has been cooked and then refrigerated, reheat it on Slow Cook LOW, MEDIUM, or HIGH and then switch to WARM.
-  (**Delay Time**) should only be used with non-perishable foods. Do not use for recipes containing meat, fish, poultry, eggs or milk. Follow USDA food safety guidelines and visit [foodsafety.gov](https://www.foodsafety.gov) for more information. To set a delay start time, select cooking mode and adjust pressure level and cooking time if necessary. Then, press  (**Delay/Cooking Time**) button and adjust to desired delay start time by pressing + or – button. Countdown for delay time will start within 10 seconds. Selected mode will begin when delay countdown is complete.
-  (**Stop/Cancel**) cancels all functions, clears time and returns display to “OFF.” Use at any time to stop cooking modes.
- **Sound Off/On** when Cooker is in standby mode, press and hold the “-” button to turn sound off. Press and hold the “+” button to turn sound on.

# Slow Cooking Tips

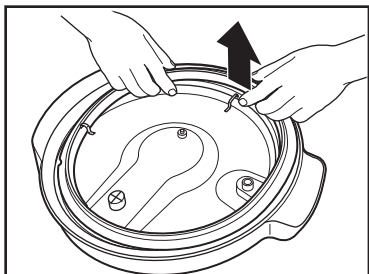
- The Cooking Pot should be at least 1/2 full for best results. If only half-filled, check for doneness 1 to 2 hours earlier than recipe time.
- Stirring is not necessary when slow cooking. Removing Lid results in major heat loss and the cooking time may need to be extended. However, if cooking on HIGH, you may want to stir occasionally.
- If cooking soups or stews, leave a 5 cm space between the top of the Cooking Pot and the food so that the recipe can come to a simmer.
- Many recipes call for cooking all day. If your morning schedule doesn't allow time to prepare a recipe, do it the night before. Place all ingredients in Cooking Pot, cover with Lid, and refrigerate overnight. In the morning, simply place Cooking Pot in Cooker and start cooking.
- Do not use frozen meat or poultry in Slow Cook Mode. Thaw any meat or poultry before cooking.
- Some foods are not suited for extended cooking in a slow cooker: pasta, seafood, milk, cream or sour cream should be added 2 hours before serving. Evaporated milk or condensed soups are perfect for slow cooking.
- The higher the fat content of meat, the less liquid is needed. If cooking meat with a high fat content, place thick onion slices underneath so meat will not sit on (and cook in) fat.
- Slow cookers allow for very little evaporation. If making your favorite soup, stew, or sauce, reduce liquid called for in original recipe. If too thick, liquid can be added later.
- If cooking a vegetable-type casserole, there will need to be liquid in the recipe to prevent scorching on the sides of Cooking Pot.
- If cooking a recipe with root vegetables, place root vegetables in the bottom of the Cooking Pot.

## Non-Pressure Cooking Modes Chart

Mode	DEFAULT SETTINGS		Cook Time Range	Pressure Valve Position	Description and Recommendations
	Pressure Level	Cook Time			
 BROWN/SAUTÉ	N/A	30 min	1 min – 30 min	N/A	Use for browning meats or poultry, or sautéing vegetables. Also use to preheat Cooker to speed up pressure building. Cooker heats to 345°F (174°C) before countdown begins. Lid should be off while using this mode. Cook time will begin countdown when Cooker has reached browning temperature.
 SLOW COOK : ↳ LOW ↳ MEDIUM ↳ HIGH	N/A N/A N/A	8 hours 6 hours 4 hours	30 min – 20 hours 30 min – 20 hours 30 min – 20 hours	 OPEN  OPEN  OPEN	A true slow cook function that uses lower temperatures and longer cooking times to achieve tender, flavorful meals. To select heat setting, press  ( <b>Slow Cook Mode</b> ) button multiple times to toggle through settings. Cook time begins countdown within 10 seconds. Once cycle is complete, Cooker will switch to WARM for up to 24 hours.
 WARM	N/A	4 hours	10 min – 24 hours	 OPEN	Warm setting should not be used to cook food, but used to keep already-cooked food warm. Each program mode automatically switches to WARM when cycle is complete.

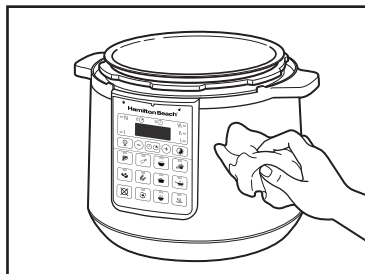
# Care and Cleaning

**⚠ WARNING Electrical Shock Hazard.** Disconnect power before cleaning. Do not immerse cord, plug, or base in any liquid.

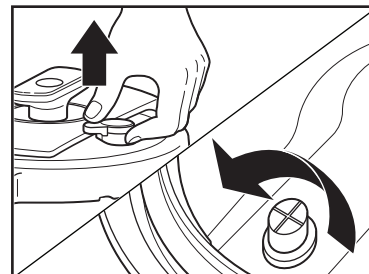


1. Unplug unit. Allow to cool. Remove Gasket from Lid by pulling out from under metal ring.

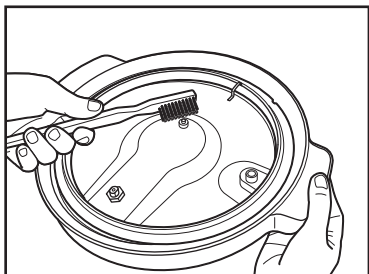
**NOTE:** Gasket, Roasting Rack, Rice Measuring Cup, Rice Paddle, and Condensation Collector are dishwasher-safe. DO NOT use the "SANI" setting when washing in the dishwasher. "SANI" cycle temperatures could damage your product.



2. Wipe Base with a soft, damp cloth or sponge. To remove stubborn spots, use a mild, nonabrasive cleanser.

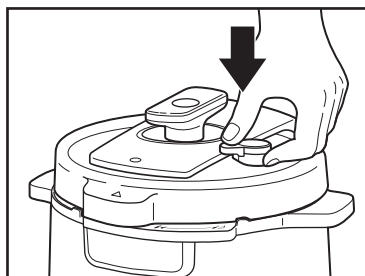


3. Pull up Steam Release Valve to remove from Lid. Flip Lid over and unscrew Steam Release Valve Cover from underside of Lid.



4. Hold Lid at an angle, and use a small, soft brush to clear the Float Valve, Steam Release Valve Stem, and Pressure Relief Safety Valve of any debris. Rinse these areas with warm water.

5. Wash Cooking Pot, Steam Release Valve, Steam Release Valve Cover, and Lid with warm, soapy water. Rinse and dry. Ensure that Steam Release Valve, Steam Release Valve Stem, Float Valve, and Pressure Relief Safety Valve are clean and free of debris. Center of Steam Release Valve Cover must be clear of food and debris before cooking.



6. Replace Gasket and screw Steam Release Valve Cover back onto Steam Release Valve Stem to underside of Lid. Flip Lid over and replace Steam Release Valve to topside of Lid (refer to "How to Assemble" if needed).

**NOTE:** Use care when inserting Gasket. Stretching Gasket will allow steam to escape from between Base and Lid.

# Troubleshooting

## **Display shows Error Codes 1-6.**

- Unit is malfunctioning; call Customer Service or visit [www.hamiltonbeach.global](http://www.hamiltonbeach.global)

## **Cooker will not turn on.**

- Make sure outlet is functioning properly.
- Check to be sure Power Cord is securely inserted into Power Cord Port and securely plugged into outlet.

## **Lid is difficult to close.**

- Make sure Gasket is inserted properly in the underside of Lid.
- If Cooker has been used to Brown/Sauté or is still warm from previous cooking, there may be a small amount of pressure in Cooker. Move Steam Release Valve to OPEN position, close Lid and then move Valve to CLOSED position.

## **Lid will not lock.**

- Gasket is not installed properly.
- Debris may be blocking Gasket or Valves. Make sure all are clean and free of food.

## **Steam is escaping from Cooker during cooking.**

- It is normal for some steam to come out of the Float Valve until the Cooker comes to pressure and Lid is locked.
- Lid may not be closed and locked properly.
- Gasket may not be inserted properly or needs to be replaced.
- Valves or Gasket may need to be cleaned to remove debris. See "Care and Cleaning."

## **Lid cannot be removed.**

- Pressure must be completely released before Lid is unlocked. See "Releasing Steam" instructions in "Meet Your Pressure Cooker."

## **Spattering occurs when steam is released.**

- Cooking Pot may be overfilled. Fill no more than 2/3 full, or 1/2 full for foods that expand, such as rice and beans.
- If spattering occurs, wear an oven mitt to protect hand and release pressure in short bursts or allow to natural release.

## **Cooker takes too long to come to pressure.**

- Amount of time to bring to pressure depends on amount of liquid and food in Cooking Pot. Starting temperature of food may also extend time.

## **Food is not done.**

- More cooking time is needed. Reset cooking mode and adjust for additional time, or set Cooker to BROWN/SAUTÉ and allow food to simmer longer.
- If LOW pressure was used, try using HIGH pressure next time.
- Make sure there is enough liquid to create steam and build pressure. A minimum of 1 cup (237 ml) liquid is recommended.

## **Food is overdone.**

- Make sure the proper pressure and cooking time was selected.
- Reduce cooking time or select LOW pressure.



# SALVAGUARDIAS IMPORTANTES

Al usar aparatos eléctricos, siempre se deben seguir las precauciones básicas de seguridad para reducir el riesgo de incendio, descarga eléctrica y/o lesiones a las personas, incluyendo las siguientes:

1. Lea todas las instrucciones.
2. Este aparato no se destina para utilizarse por personas (incluyendo niños) cuyas capacidades físicas, sensoriales o mentales sean diferentes o estén reducidas, o carezcan de experiencia o conocimiento, a menos que dichas personas reciban una supervisión o capacitación para el funcionamiento del aparato por una persona responsable de su seguridad.
3. Se requiere de una estrecha supervisión cuando el aparato se use por o cerca de niños. Los niños deben supervisarse para asegurar que ellos no empleen los aparatos como juguete.
4. No toque superficies calientes. Use los manijas o las perillas. Use guantes de cocina cuando remueva contenedores calientes.
5. Verifique que el voltaje de su instalación corresponda con el del producto.
6. Para protegerse contra el riesgo de choque eléctrico, no sumerja el cordón, ni el enchufe ni la base en agua ni en ningún otro líquido
7. Desenchúfelo del tomacorriente cuando no lo esté usando y antes de la limpieza. Deje que se enfríe antes de colocar o sacar alguna pieza.
8. No opere ningún aparato con cables o enchufe dañados o después de que el aparato funcione mal o se caiga o se dañe de cualquier manera. El reemplazo del cable de suministro y las reparaciones deben ser efectuadas por el fabricante, su agente de servicio, o personas igualmente calificadas para poder evitar un peligro. Llame al número de servicio al cliente proporcionado para información sobre examinación, reparación o ajuste.
9. El uso de accesorios no recomendados por el fabricante de electrodomésticos puede causar lesiones.
10. No lo use al aire libre.
11. No deje que el cordón cuelgue sobre el borde de una mesa o de un mostrador, o que toque alguna superficie caliente, incluyendo la superficie de una estufa.
12. No lo coloque la olla removible o la base sobre o cerca de un quemador a gas o eléctrico, o en un horno caliente.
13. Se debe tener precaución extrema cuando se mueve un aparato que contiene aceite caliente u otros líquidos calientes.
14. Para desconectar, gire el control a **ⓧ** (PARAR/CANCELAR) luego retire el enchufe del tomacorriente de pared. Para desconectarlo, agarre el enchufe y retire del tomacorrientes. Nunca tire del cable de alimentación.
15. No use el aparato electrodoméstico para ningún otro fin que no sea el indicado.
16. **PRECAUCION:** Para evitar daños o descargas eléctricas, no cocine en la base. Cocine solo en la olla extraíble.
17. El recipiente puede permanecer caliente después de que la unidad se apaga. Lea todas las instrucciones.
18. **¡ADVERTENCIA!** Los alimentos derramados pueden causar quemaduras graves. Mantenga el electrodoméstico y el cable alejado de los niños. Nunca deje el cable en el borde del mostrador, no use la toma de corriente bajo el mostrador y jamás use un alargador.
19. Diseñado para usarse solamente en sobre un mostrador o mesas de cocina.
20. Este aparato cocina bajo presión. El uso incorrecto puede provocar lesiones por escaldadura. Asegúrese de que la unidad esté correctamente cerrada antes de operar. Consulte "Uso de los modos de cocción a presión."
21. Cuando esté en modo de cocción a presión, no llene la unidad a más de 2/3 de su capacidad. Cuando cocine alimentos que se expanden durante la cocción, como el arroz o las verduras secas, no llene la unidad más de 1/2 de su capacidad. El llenado excesivo puede causar el riesgo de obstruir la tubería de ventilación y provocar un exceso de presión. Consulte la "Tabla de Modos de Cocción a Presión."

22. Tenga en cuenta que ciertos alimentos, como el puré de manzana, los arándanos, la cebada perlada, la avena u otros cereales, los chícharos, los fideos, los macarrones, el ruibarbo o los espaguetis pueden formar espuma y salpicaduras, y obstruir el dispositivo de liberación de presión (ventilación de vapor). Estos alimentos no deben cocinarse en el modo de cocción a presión.
23. Compruebe siempre que los dispositivos de liberación de presión no estén obstruidos antes de usarlos.
24. No abra la olla a presión hasta que se haya liberado toda la presión interna. Si la tapa es difícil de girar, esto indica que la olla aún está presurizada, no la abra. Cualquier presión en la olla puede ser peligrosa. Consulte "Uso de los modos de cocción a presión."
25. No utilice esta olla a presión para freír a presión con aceite.
26. Al colocar la olla en el interior del aparato, asegúrese de que la olla esté en contacto directo con la placa de calentamiento. Gírela ligeramente a la izquierda y a la derecha hasta que se asiente correctamente, o causará daños a los elementos de calentamiento e incluso a otros componentes

## GUARDE ESTAS INSTRUCCIONES

### Otra información de seguridad para el consumidor

**Este aparato ha sido diseñado solamente para uso doméstico.**

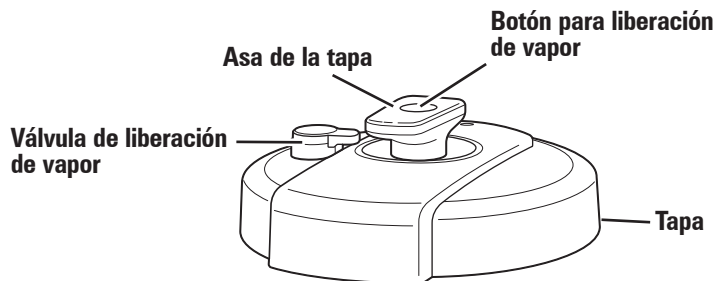
**⚠ ADVERTENCIA Riesgo de descarga eléctrica:** Este aparato está provisto de un enchufe con conexión a tierra para reducir el riesgo de descarga eléctrica. El enchufe encaja solo de una manera en un tomacorriente conectado a tierra. No anule el propósito de seguridad del enchufe modificándolo de ninguna manera o usando un adaptador. Si el enchufe no encaja en el tomacorriente, haga que un electricista reemplace el tomacorriente.

Se utiliza un cable de alimentación corto para reducir el riesgo resultante de que los niños lo agarren, se enreden o se tropiecen con un cable más largo.

Para evitar una sobrecarga del circuito eléctrico, no use otro dispositivo de alto consumo de vatios en el mismo circuito con este dispositivo.

# Piezas y características

**Antes del primer uso:** Lave la olla de cocción, para la tapa, la rejilla para asar, la taza medidora de arroz, la paleta de arroz y el colector de condensación extraíble en agua jabonosa caliente. Enjuague y seque.



**PRECAUCIÓN: SUPERFICIE CALIENTE.** La temperatura de las superficies accesibles puede ser alta cuando el artefacto se encuentra en funcionamiento.



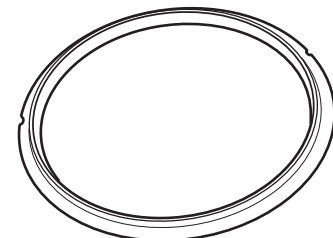
Rejilla para asar



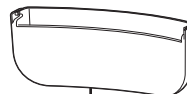
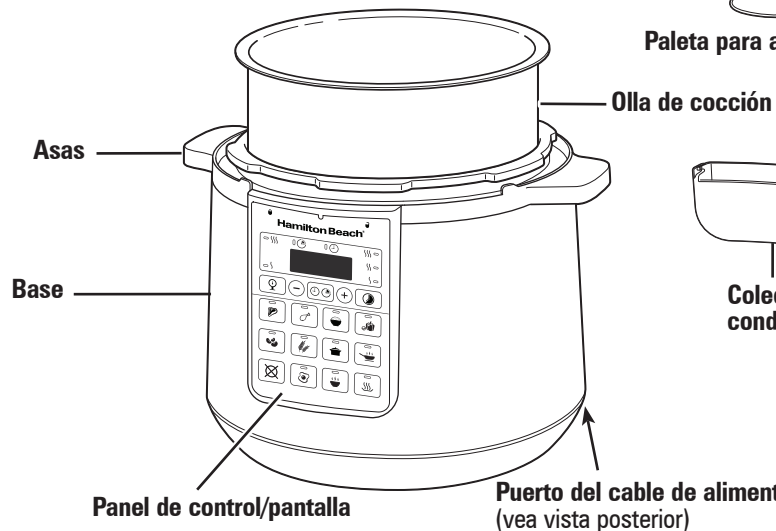
Paleta para arroz



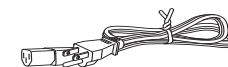
Taza medidora de arroz



Empaque (dos incluidos)

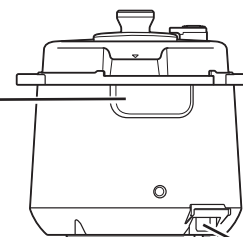


Colector de condensación extraíble



Cable de alimentación extraíble

Vista posterior



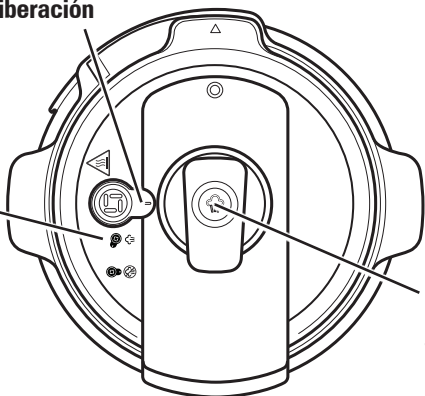
Puerto del cable de alimentación

# Piezas y características (cont.)

## Parte superior de la tapa

Válvula de liberación de vapor

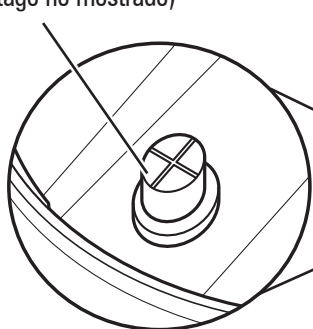
Íconos ABIERTO y CERRADO de la válvula de liberación de vapor



Botón para liberación el vapor

## Interior de la tapa

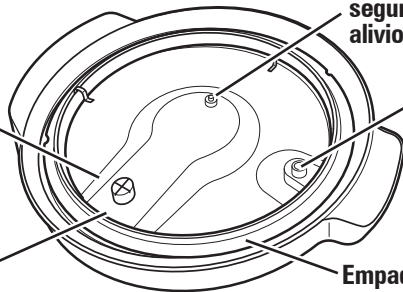
Cubierta y vástago de la válvula de liberación de vapor extraíble (vástago no mostrado)



Válvula de seguridad para alivio de presión

Válvula de flotador

Empaque extraíble



## Panel de Control/Pantalla

Indicador de tiempo de RETRASO

Indicador de TIEMPO DE COCCIÓN

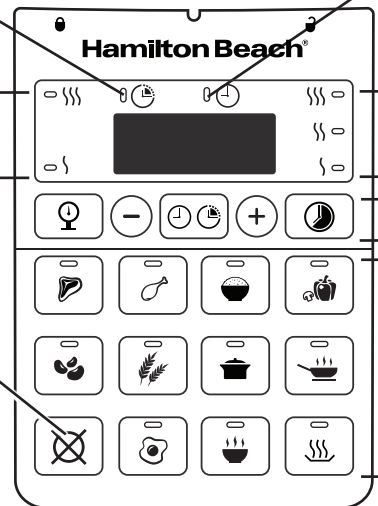
Indicadores de nivel de presión

Indicadores de ajuste de calor de cocción lenta

Configuración de modo manual

Modos de cocción programados

Parar/ cancelar



# Piezas y características (cont.)

## Modos de cocción a presión

	SELECCIÓN DE PRESIÓN: } BAJA }} ALTA
	CARNE/GUISADO
	AVES
	ARROZ
	COCER AL VAPOR/VERDURAS
	POROTOS O FREJOLES
	GRANOS ENTEROS
	GUISADOS
	HUEVOS
	SOPA

## Modos de cocción sin presión

	DORAR/SALTEAR
	COCCIÓN LENTA: } BAJA }} MEDIA }}} ALTA
	MANTENER CALIENTE
	TIEMPO DE RETARDO
	TIEMPO DE COCCIÓN
	RETARDO/TIEMPO DE COCCIÓN

## Otros símbolos

	PARAR/CANCELAR
	La válvula de liberación de vapor:
	CERRADO
	ABIERTO

Para obtener más detalles sobre los modos de cocción, consulte las páginas 24-26 para los modos de cocción a presión y las páginas 27-29 para los modos de cocción sin presión.

# Conozca su olla a presión

**⚠ ADVERTENCIA** Riesgo de quemaduras. El vapor está caliente. Evite el contacto con el vapor. Tenga cuidado al presionar el botón de liberación de vapor.

Cocinar a presión es muy diferente de los métodos de cocción normales. Una olla a presión es esencialmente una olla de cocción con una tapa sellada que se puede bloquear, y una válvula para controlar la presión. Una vez que la olla está sellada, se captura vapor y se acumula presión, lo que aumenta la temperatura de cocción y reduce dramáticamente el tiempo de cocción. La presión también hace que el líquido penetre en los alimentos, por lo que se mantienen jugosos y tiernos, a la vez que se desarrollan rápidamente sabores suculentos y apetitosos, y la alta temperatura permite que los alimentos se doren y caramelicen, a pesar del ambiente húmedo.

## Niveles de presión

Al elegir los niveles de presión, recuerde que la presión se mide en kPA (Kilopascal).

**☹ (Alta presión)** – 55 a 83 kPa. Se recomienda alta presión para casi todos los alimentos. Cuanto mayor es la presión, más rápido se cocina la comida.

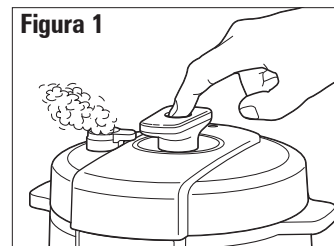
**⌋ (Baja presión)** – 28 a 48 kPa. Se utiliza para comidas delicadas. La presión más baja cocina los alimentos más lentamente en comparación con la presión alta.

## Liberación de vapor

Cuando se complete el ciclo de cocción, debe liberarse el vapor antes de poder abrir la tapa. Hay dos formas de liberar el vapor:

**Liberación natural** – Después de que finalice el tiempo de cocción, la olla cambiará al modo **☹ (MANTENER CALIENTE)**. Permita que la olla se enfríe naturalmente hasta que la válvula de flotador baje y la tapa se desbloquee. Esto puede llevar entre 10 y 30 minutos o más, dependiendo de la cantidad de alimentos. Durante la liberación natural, la comida aún está caliente y se puede continuar cocinando durante el tiempo que se tarda en liberar vapor.

**Liberación rápida** – Cuando se complete el ciclo de cocción, presione el botón de liberación de vapor para permitir que el vapor se escape (Figura 1). La válvula de liberación de vapor aleja al vapor del botón de liberación de vapor. Elija la liberación rápida cuando desee detener la cocción inmediatamente al finalizar el ciclo.

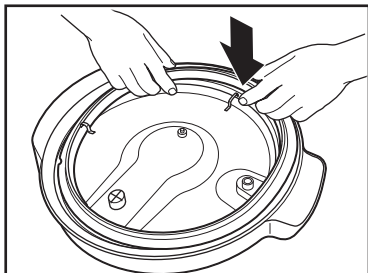


## Haga una prueba de funcionamiento

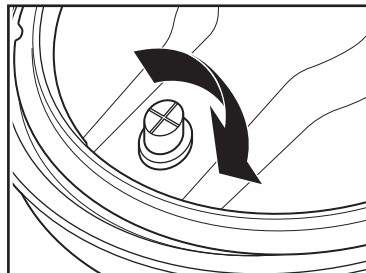
1. Siga las instrucciones de ensamblaje (consulte "Cómo ensamblar"), pero vierta 3 tazas (711 ml) de agua en lugar de alimentos.
2. Enchufe en el tomacorriente.
3. Seleccione el ajuste de presión **☹ (ALTA)** presionando el botón **☹ (SELECCIÓN DE PRESIÓN)**.
4. Ajuste el tiempo a 2 minutos presionando los botones + o -; La olla se encenderá automáticamente en 10 segundos.
5. La pantalla mostrará "On" (encendido) hasta que se alcance la presión. La tapa se bloqueará y el tiempo de cocción comenzará la cuenta regresiva.

- Cuando se complete el ciclo de cocción, la olla de presión emitirá un pitido 5 veces y cambiará al modo **☹ (MANTENER CALIENTE)**.
6. Permita que la presión se libere naturalmente o presione el botón de liberación de vapor para liberar rápidamente. La válvula de liberación de vapor alejará el vapor del botón de liberación de vapor.
  7. Cuando se libere toda la presión, la tapa se desbloqueará automáticamente. Gire la tapa en sentido antihorario para desbloquear. Retire la tapa con cuidado, permitiendo que el exceso de humedad en la tapa drene nuevamente dentro de la olla.
  8. Presione **⊗ (PARAR/CANCELAR)** para apagar la olla. Desenchufe.

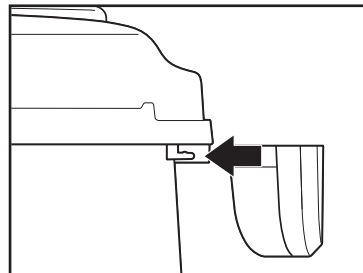
# Cómo ensamblar



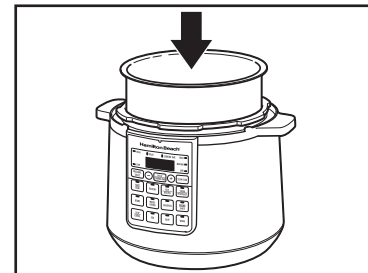
1. Asegúrese de que el empaque esté correctamente insertado en la tapa. Alinee el empaque detrás del anillo de metal y empuje el empaque firmemente en su lugar.



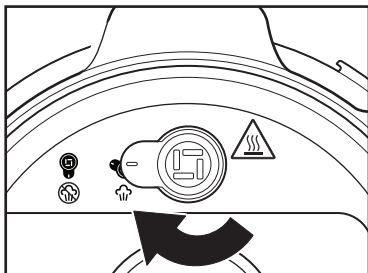
2. En la parte inferior de la tapa, atornille la cubierta de la válvula de liberación de vapor en el vástago de la válvula de liberación de vapor. Asegúrese de que la válvula de liberación de vapor, la válvula de flotador y la válvula de seguridad de alivio de presión estén limpias y libres de residuos.



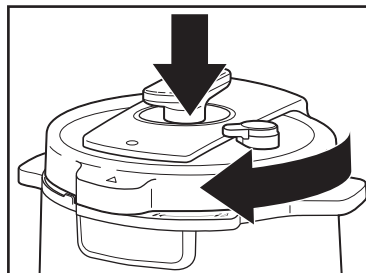
3. Instale el colector de condensación en la parte posterior de la olla alineando la parte superior del colector con las guías de la olla y encájelo en su lugar. Conecte el cable de alimentación al puerto del cable de alimentación en la parte posterior de la base.



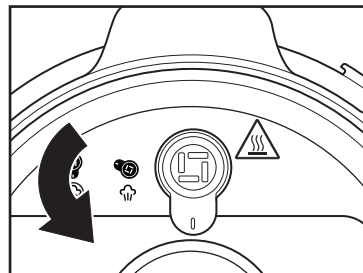
4. Coloque la olla de cocción en la base y agregue comida a la olla de cocción.



5. En la parte superior de la tapa, coloque la válvula de liberación de vapor en el vástago de la válvula. Déjela en posición ABIERTA.



6. Coloque la tapa en la olla haciendo coincidir el icono de flecha en la tapa con el icono de desbloqueo en la base. Gire la tapa hacia la derecha para bloquear. El icono de flecha y el icono de bloqueo deben estar alineados.










7. Gire la válvula de liberación de vapor a la posición CERRADA.

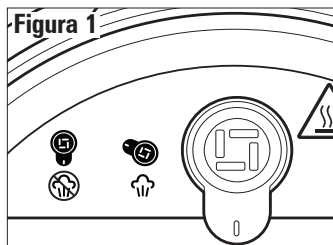
# Uso de los modos de cocción a presión

**⚠ ADVERTENCIA** **Riesgo de quemaduras.** El vapor está caliente. Evite el contacto con el vapor. Tenga cuidado al presionar el botón de liberación de vapor.

La olla tiene 10 modos que usan presión y 3 modos que no usan presión. Consulte las dos tablas de Modos de cocción (con presión y sin presión) para obtener descripciones, recomendaciones, tiempos de cocción predeterminados y niveles de presión para cada modo.


- Una vez que la olla esté ensamblada (vea “Cómo ensamblar”), agregue los alimentos a la olla de cocción.
  - Para crear vapor para generar presión, la cocción a presión requiere líquido en la olla de cocción. Use un mínimo de 1 taza (237 ml) de agua u otro líquido.
  - No llene la olla de cocción más de 2/3 de su capacidad. Para alimentos que se expanden, como el arroz y los frijoles, no llene más de 1/2 de su capacidad.
- Consulte los modos en la “Tabla de modos de cocción a presión.” Presione un modo para seleccionar. Una vez seleccionado, se mostrará el nivel de presión predeterminado y el tiempo de cocción predeterminado.
- Ajuste el nivel de presión y el tiempo de cocción:
  - El nivel de presión se puede cambiar para cualquier modo de cocción a presión. Presione el botón  (SELECCIÓN DE PRESIÓN) varias veces para alternar entre la presión  (ALTA) y  (BAJA).
  - Ajuste el tiempo de cocción utilizando los botones + y -.
  - La válvula de liberación de vapor debe estar en la posición CERRADA (Figura 1)
- Para el modo manual, presione el botón  (SELECCIÓN DE PRESIÓN). Presione nuevamente para cambiar de  (BAJA) a  (ALTA). Se mostrará el tiempo de cocción predeterminado de 35 minutos. Ajuste el tiempo de cocción utilizando los botones + y -.
- La olla comenzará a cocinar dentro de 10 segundos. La pantalla mostrará “ON” (encendido) hasta que se alcance la presión, luego el tiempo de cocción comenzará la cuenta regresiva. Cuando se complete el ciclo de cocción, la olla cambiará automáticamente al modo Warm (mantener caliente).
- Libere el vapor mediante el método de liberación natural o liberación rápida. Consulte las instrucciones de “Liberación de vapor” en “Conozca su olla a presión.”
- Presione  (PARAR/CANCELAR) en cualquier momento para detener la cocción. La pantalla mostrará “OFF” (apagado). Siempre libere el vapor antes de abrir la tapa.
- Desenchufe.

**NOTA: Cuando se libere toda la presión, la tapa se desbloqueará automáticamente. Gire la tapa hacia en sentido antihorario para desbloquear. Retire la tapa con cuidado, permitiendo que el exceso de humedad en la tapa drene nuevamente dentro de la olla.**






































# Consejos para cocción a presión









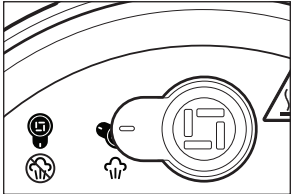











- Los tiempos de cocción para las recetas de la olla a presión pueden ser hasta un 70% más rápidos que los métodos tradicionales. Para adaptar las recetas, comience por reducir el tiempo a la mitad.
- La cantidad de líquido necesaria es mucho menor que con los métodos de cocción tradicionales. Para adaptar las recetas favoritas a una olla a presión, reduzca el líquido aproximadamente a la mitad.
- Se requiere líquido para crear vapor y aumentar la presión en la olla. Siempre agregue un mínimo de 1 taza (237 ml) de agua u otro líquido.
- Llene la olla de cocción a no más de 2/3 de su capacidad. Para los alimentos que se expanden, como el arroz o los porotos o frejoles, llene hasta la mitad de la capacidad.
- Recuerde que la cuenta regresiva para el tiempo de cocción no comenzará hasta que la presión se acumule en la olla y la tapa esté bloqueada. El tiempo promedio es de 10 a 15 minutos, pero puede ser mucho más largo.
- Cuando cocine arroz, use una proporción de 1:1 de arroz y agua. Enjuague el arroz antes de cocinar.
- Agregue 1 cucharada (15 ml) de aceite al arroz o porotos o frejoles para reducir la formación de espuma y salpicaduras.
- Los porotos o frejoles no requieren ser remojados, pero si se remojan durante al menos 3 horas dará resultados más tiernos y consistentes.
- Cocine los alimentos al vapor agregando al menos 1 taza (237 ml) de agua al fondo de la olla de cocción. Coloque los alimentos sobre la rejilla para asar en la olla. Presione el botón de modo  COCER AL VAPOR/VEGETALES y siga la receta deseada. Las verduras congeladas pueden cocerse al vapor desde que están congeladas: agregue de 1 a 2 minutos al tiempo indicado en las instrucciones del paquete.
- Las carnes y aves congeladas se pueden cocinar desde el estado congelado. Una guía general es agregar un 50% más de tiempo de cocción del que recomienda la receta. Consulte en [espanol.foodsafety.gov](http://espanol.foodsafety.gov) las temperaturas de cocción seguras.

## Tabla de modos de cocción a presión


Modo 	CONFIGURACIÓN PREDETERMINADA		Rango de tiempo de cocción	Posición de la válvula de presión	Descripción y recomendaciones
	Nivel de presión	Tiempo de cocción			
SELECCIÓN DE PRESIÓN:  BAJA  ALTA	 Bajo  Alto	35 min 35 min	1 min – 4 horas 1 min – 4 horas	 CERRADA	Utilice el modo Manual para personalizar el nivel de presión y el tiempo. Ideal para usar con recetas de comida combinada.
CARNE/GUISADO 	 Alto	35 min	15 min – 4 horas	 CERRADA	Prepare carnes y guisos tiernos y jugosos. Aumente los tiempos de cocción para obtener carne tan suave que “se desprende del hueso”.
AVES 	 Alto	25 min	5 min – 4 horas	 CERRADA	Ya sea para asar un pollo entero o cocinar rápidamente piezas de pollo, este modo lo cocina perfectamente.
ARROZ 	 Bajo	4 min	1 min – 30 min	 CERRADA	Adecuado para cocinar todo tipo de arroces. Preferible usar la liberación natural. Llene la olla de cocción a no más de 1/2 de su capacidad para permitir la expansión del arroz.
COCER AL VAPOR/ VERDURAS 	 Bajo	10 min	1 min – 4 horas	 CERRADA	Cocine al vapor las verduras, los mariscos o recaliente los alimentos en la rejilla para asar. Utilice la liberación rápida para evitar la cocción excesiva. Coloque al menos 237 ml de agua en la olla de cocción, llenándola justo debajo de la rejilla para asar. Agregue alimentos a la rejilla, asegurándose de que el agua no toque los alimentos.
POROTOS O FREJOLES 	 Alto	30 min	1 min – 4 horas	 CERRADA	Los porotos o frejoles secos remojados o sin remojar se pueden cocer en menos de una hora en este modo. Asegúrese de cubrir los porotos o frejoles con al menos 1.25 cm de agua. Llene no más de 1/2 de la capacidad para permitir la expansión de los porotos o frejoles.
GRANOS ENTEROS 	 Alto	40 min	1 min – 4 horas	 CERRADA	Farro, quinoa, arroz silvestre: cualquier grano es adecuado para este modo. Llene no más de 1/2 de la capacidad para permitir la expansión del grano.
GUISADOS 	 Alto	5 min	1 min – 30 min	 CERRADA	Se utiliza para guisados o comidas en una sola olla. No llene más de 1/2 de la capacidad para permitir la expansión de los alimentos.
HUEVOS 	 Alto	5 min	1 min – 30 min	 CERRADA	Cocine los huevos en el cascarón a su cocción deseada en la rejilla para asar. Los huevos se cuecen al vapor para que se pelen fácilmente.
SOPA 	 Alto	30 min	1 min – 4 horas	 CERRADA	Haga sopas y caldos con sabor realmente delicioso.

# Uso de los modos de cocción sin presión













Siga las instrucciones para ensamblar la olla a presión en “Cómo ensamblar”. Presione el botón de modo para seleccionar. Aparecerá un tiempo predeterminado. Para ajustar el tiempo de cocción, pulse los botones + o –.

-  (**El modo DORAR/SALTEAR**) se puede usar para dorar alimentos o soasar verduras antes de cocinar a presión, cocinar lento o como una función por sí sola. La tapa debe estar retirada mientras se usa este modo. El tiempo de  (DORAR/SALTEAR) comenzará la cuenta regresiva cuando la olla haya alcanzado la temperatura de dorado.
  -  (**El modo de cocción lenta**) puede usarse con calor  (BAJA),  (MEDIO) o  (ALTO). Para seleccionar la configuración de calor, presione el botón  (COCCIÓN LENTA) varias veces para alternar entre las configuraciones. La válvula de liberación de vapor debe estar en la posición ABIERTA (Figura 1). Slow Cook (cocción lenta) comenzará automáticamente a contar el tiempo de cocción en 10 segundos. Cuando se complete el ciclo de cocción, la olla cambiará a  (MANTENER CALIENTE) y el temporizador comenzará a contar hasta por 24 horas.
- Figura 1**
- 
- El diagrama muestra una vista superior de la olla a presión. A la izquierda, se ven tres botones de control: uno con un símbolo de encendido/apagado, otro con un símbolo de cocción lenta, y otro con un símbolo de cocción rápida. A la derecha, se muestra la válvula de liberación de vapor, que está en la posición ABIERTA (abierto). Una flecha blanca apunta hacia la válvula, indicando su posición correcta.
-  (**MANTENER CALIENTE**) puede utilizarse como un modo para mantener los alimentos cocidos a la temperatura de servir. La comida debe estar lo suficientemente caliente como para evitar el crecimiento de bacterias antes de usar el modo de  (MANTENER CALIENTE). El modo de  (MANTENER CALIENTE) solo debe usarse después de que una receta se haya cocinado completamente. No recaliente los alimentos usando el ajuste Warm. Si los alimentos se cocinaron y luego se refrigeraron, vuelva a calentarlos en cocción lenta  (BAJO),  (MEDIO) o  (ALTO) y luego cambie a  (MANTENER CALIENTE). Visite [espanol.foodsafety.gov](http://espanol.foodsafety.gov) para más información.
  -  (**TIEMPO DE RETARDO**) sólo debe utilizarse con alimentos no perecederos. No lo utilice para recetas que contengan carne, pescado, aves, huevos o leche. Siga las pautas de seguridad alimentaria del USDA y visite [espanol.foodsafety.gov](http://espanol.foodsafety.gov) para más información. Para establecer un tiempo de inicio con retardo, seleccione el modo de cocción y ajuste el nivel de presión y el tiempo de cocción si es necesario. Luego, presione el botón   (RETARDO/TIEMPO DE COCCIÓN) y ajuste el tiempo de inicio de retardo deseado presionando el botón + o –. La cuenta regresiva para el tiempo de retardo comenzará dentro de 10 segundos. El modo seleccionado comenzará cuando se complete la cuenta regresiva.
  -  (**PARAR/CANCELAR**) cancela todas las funciones, borra el tiempo y regresa la pantalla a “OFF.” Úselo en cualquier momento para detener los modos de cocción.
  - **Sonido apagado/encendido** cuando la olla esté en modo de espera, presione y mantenga presionado el botón “–” para apagar el sonido. Mantenga presionado el botón “+” para encender el sonido.

# Consejos para cocción lenta

- La olla de cocción debe estar al menos a 1/2 de su capacidad para obtener mejores resultados. Si solo está medio llena, verifique si está cocido 1 a 2 horas antes del tiempo de la receta.
- No es necesario revolver cuando se cocina lentamente. Si se quita la tapa, la pérdida de calor y el tiempo de cocción pueden ser mayores. Sin embargo, si cocina en  (ALTO), es posible que desee revolver ocasionalmente.
- Al cocinar sopas o guisos, deje un espacio de 5 cm entre la parte superior de la olla de cocción y los alimentos para que la receta pueda hervir a fuego lento.
- Muchas recetas piden cocinar todo el día. Si su horario de la mañana no le da tiempo para preparar una receta, hágalo la noche anterior. Coloque todos los ingredientes en la olla, cubra con la tapa y refrigere durante la noche. Por la mañana, simplemente coloque la olla de cocción en la olla y comience a cocinar.
- Algunos alimentos no son adecuados para cocción prolongada en una olla lenta: Las pastas, los mariscos, la leche, la crema o la crema agria se deben agregar 2 horas antes de servir. La leche evaporada o las sopas condensadas son perfectas para cocinar lentamente.
- No use carne o pollo congelados en el modo de cocción lenta. Descongele cualquier carne o pollo antes de cocinar.
- Cuanto mayor es el contenido de grasa de la carne, menos líquido se necesita. Si cocina carne con un alto contenido de grasa, coloque rodajas gruesas de cebolla de para que la carne no se asiente (y cocine) en la grasa.
- Las ollas de cocción lenta permiten muy poca evaporación. Si prepara su sopa, estofado o salsa favoritos, reduzca el líquido indicado en la receta original. Si es demasiado espeso, se puede agregar líquido más tarde.
- Si cocina una cazuela de tipo verduras, deberá haber líquido en la receta para evitar que se chamusque en los lados de la olla de cocción.
- Si cocina una receta con tubérculos, coloque los tubérculos en el fondo de la olla.

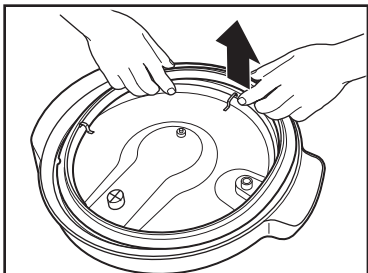
## Tabla de modos de cocción sin presión

Modo	CONFIGURACIÓN PREDETERMINADA		Rango de tiempo de cocción	Posición de la válvula de presión	Descripción y Recomendaciones
	Nivel de presión	Tiempo de cocción			
 DORAR/ SALTEAR	N/A	30 min	1 min – 30 min	N/A	<p>Úselo para dorar carnes o aves, o saltear verduras. También use para precalentar la olla para acelerar la formación de presión. La olla se calienta a 345 °F (174 °C) antes de que comience la cuenta regresiva.</p> <p>La tapa debe estar retirada mientras si usa este modo. El tiempo de cocción comenzará la cuenta regresiva cuando la olla haya alcanzado la temperatura de dorado.</p>
 COCCIÓN LENTA:					
 BAJO	N/A	8 horas	30 min – 20 horas	 ABIERTA	<p>Una verdadera función de cocción lenta que usa temperaturas más bajas y tiempos de cocción más largos para lograr comidas tiernas y con mucho sabor.</p> <p>Para seleccionar la configuración de calor, presione el botón SLOW COOK (cocción lenta) varias veces para alternar entre las configuraciones. El tiempo de cocción comienza la cuenta regresiva en 10 segundos. Una vez que se complete el ciclo, la cocina cambiará a WARM (mantener caliente) hasta por 24 horas.</p>
 MEDIO	N/A	6 horas	30 min – 20 horas	 ABIERTA	
 ALTO	N/A	4 horas	30 min – 20 horas	 ABIERTA	
 MANTENER CALIENTE	N/A	4 horas	10 min – 24 horas	 ABIERTA	<p>El modo de  (MANTENER CALIENTE) no se debe usar para cocinar alimentos, sino para mantener los alimentos ya cocinados. Cada modo de programa cambia automáticamente a  (MANTENER CALIENTE) cuando se completa el ciclo.</p>

Consulte en [espanol.foodsafety.gov](http://espanol.foodsafety.gov) más información sobre temperaturas de cocción internas seguras.

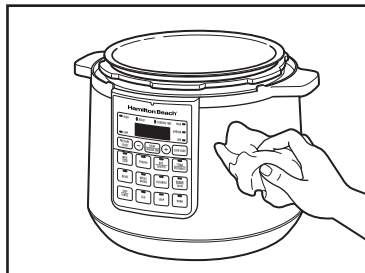
# Cuidado y limpieza

**⚠ ADVERTENCIA** **Riesgo de descarga eléctrica.** Desconecte la corriente antes de limpiar. No sumerja el cable, el enchufe o la base en ningún líquido.

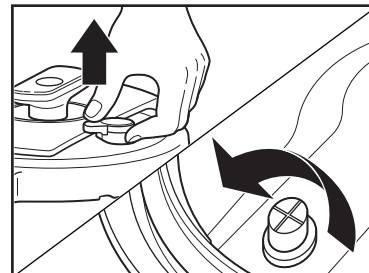


1. Desenchufe la unidad. Deje enfriar. Retire el empaque de la tapa tirando de debajo del anillo metálico.

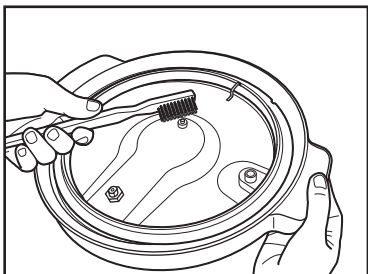
**NOTA:** El empaque, la rejilla para asar, la taza para medir el arroz, la paleta para el arroz y el colector de condensación se pueden lavar en el lavavajillas. NO use la configuración "SANI" cuando lave en el lavavajillas. Las temperaturas del ciclo "SANI" podrían dañar su producto.



2. Limpie la base con un paño húmedo o una esponja. Para eliminar las manchas rebeldes, use un limpiador suave no abrasivo.

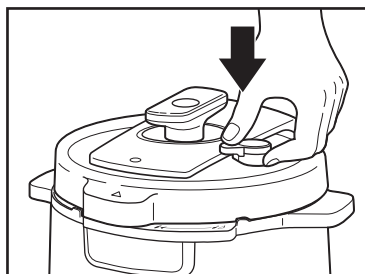


3. Jale hacia arriba la válvula de liberación de vapor para quitarla de la tapa. Voltee la tapa y desenrosque la cubierta de la válvula de liberación de vapor de la parte inferior de la tapa.



4. Sostenga la tapa en ángulo y use un cepillo pequeño y suave para limpiar la válvula de flotador, el vástago de la válvula de liberación de vapor y la válvula de seguridad para alivio de presión de cualquier residuo. Enjuague estas áreas con agua tibia.

5. Lave la olla de cocción, la válvula de liberación de vapor, la tapa de la válvula de liberación de vapor y la tapa con agua tibia y jabón. Enjuague y seque. Asegúrese de que la válvula de liberación de vapor, el vástago de la válvula de liberación de vapor, la válvula de flotador y la válvula de seguridad para alivio de presión estén limpios y libres de residuos. El centro de la cubierta de la válvula de liberación de vapor debe estar libre de alimentos y residuos antes de cocinar.



6. Vuelva a colocar el empaque y atornille nuevamente la cubierta de la válvula de liberación de vapor en el vástago de la válvula de liberación de vapor en la parte inferior de la tapa. Voltee la tapa y coloque la válvula de liberación de vapor en la parte superior de la tapa (consulte "Cómo ensamblar" si es necesario).

**NOTA:** Tenga cuidado al insertar el empaque. Si se estira el empaque, esto permitirá que escape vapor entre la base y la tapa.

Siempre reemplace el empaque con un empaque original del fabricante. Consulte "Para solicitar piezas" en "Piezas y características".

# Solución de problemas


## La pantalla muestra los códigos de error 1-6.

- La unidad está funcionando mal; llame a Servicio al Cliente.

## La olla no se enciende.

- Asegúrese de que el tomacorriente funcione correctamente.
- Asegúrese de que el cable de alimentación esté bien insertado en el puerto del cable de alimentación y de que esté enchufado de forma segura en el tomacorriente.

## La tapa es difícil de cerrar.

- Asegúrese de que el empaque esté insertado correctamente en la parte inferior de la tapa.
- Si la olla se ha utilizado para  (DORAR/SALTEAR) o aún está caliente por la cocción anterior, puede haber una pequeña cantidad de presión en la olla. Mueva la válvula de liberación de vapor a la posición ABIERTA, cierre la tapa y luego mueva la válvula a la posición CERRADA.

## La tapa no se bloquea.

- El empaque no está instalado correctamente.
- Puede haber residuos que obstruyen el empaque o las válvulas. Asegúrese de que todos estén limpios y libres de alimentos.

## El vapor se escapa de la olla durante la cocción.

- Es normal que salga algo de vapor de la válvula de flotador hasta que la olla tenga presión y la tapa quede bloqueada.
- Es posible que la tapa no esté cerrada y bloqueada correctamente.
- El empaque no se puede insertar correctamente o necesita ser reemplazado.
- Es posible que sea necesario limpiar las válvulas o el empaque para eliminar los residuos. Consulte "Cuidado y limpieza."

## La tapa no se puede quitar.

- La presión debe liberarse por completo antes de que se desbloquee la tapa. Consulte las instrucciones de "Liberación de Vapor" en "Conozca su olla a presión."




## Ocurren salpicaduras cuando se libera vapor.

- La olla de cocción puede estar demasiado llena. No llene más de 2/3 o 1/2 de su capacidad para alimentos que se expanden, como el arroz y los frijoles.
- Si se producen salpicaduras, use un guante de cocina para proteger las manos y libere la presión en ráfagas cortas o deje que se libere de forma natural.


## La olla tarda demasiado en llegar a la presión.

- La cantidad de tiempo para llegar a la presión depende de la cantidad de líquido y alimentos en la olla. La temperatura inicial de los alimentos también puede prolongar el tiempo.

## La comida no está cocida.

- Se necesita más tiempo de cocción. Restablezca el modo de cocción y ajústelo para un tiempo adicional, o configure la olla en  (DORAR/SALTEAR) y permita a la comida hervir a fuego lento por más tiempo.
- Si se utilizó la presión , intente usar la presión  la próxima vez.
- Asegúrese de que haya suficiente líquido para generar vapor y aumentar la presión. Se recomienda un mínimo de 1 taza (237 ml) de líquido.

## La comida está cocida en exceso.

- Asegúrese de seleccionar la presión y el tiempo de cocción adecuados.
- Reduzca el tiempo de cocción o seleccione presión .

# Notes