

# User Guide **Manual** del usuario

KITCHEN *Living*

## **6 QT. PRESSURE COOKER** **OLLA A PRESIÓN ELÉCTRICA** **DE 6 CUARTOS DE GALÓN (5.7 LITROS)**



English.....Page 3  
Español.....Página 22

# Contents

<b>Parts List.....</b>	<b>3</b>
Contents	3
Assembly	4
Features	6
<b>General Information.....</b>	<b>7</b>
Safety Instructions	9
<b>User Instructions .....</b>	<b>10</b>
Recipes	13
Helpful Hints	17
<b>Cleaning and Maintenance.....</b>	<b>19</b>
<b>Other Useful Information.....</b>	<b>20</b>
Technical Specifications	20
Storing	20

## MAIN PARTS

1. Housing base
2. Lid
3. Removable cooking pot
4. Measuring cup
5. Plastic spoon
6. Condensation cup
7. Power supply cord
8. Cooking rack



## CONTENTS OF PACKAGING

- Pressure Cooker housing
- Removable cooking pot
- Lid
- Condensation cup, measuring cup, spoon, cooking rack
- Power supply cord
- Instruction Manual

## ASSEMBLY

### BEFORE THE FIRST USE

1. Unpack the pressure cooker from the box.
2. Remove any unwanted packaging materials such as cardboard, plastics or styrofoam.
3. Save these instructions, warranty card, and receipt in a safe place for future reference.
4. Wipe clean all the parts with a soft damp cloth or sponge and warm water. Rinse and dry thoroughly. **DO NOT IMMERSE THE PRESSURE COOKER HOUSING OR LID IN WATER OR ANY OTHER LIQUID.**

**DO NOT USE ANY ABRASIVE MATERIALS TO CLEAN THE SURFACE**

**DO NOT IMMERSE THE PRESSURE COOKER HOUSING OR LID INTO WATER AT ANY TIME**

5. Make sure the rubber gasket is seated properly inside the lid. The gasket creates an air tight seal that is needed to ensure the pressure cooker operates correctly. See below:

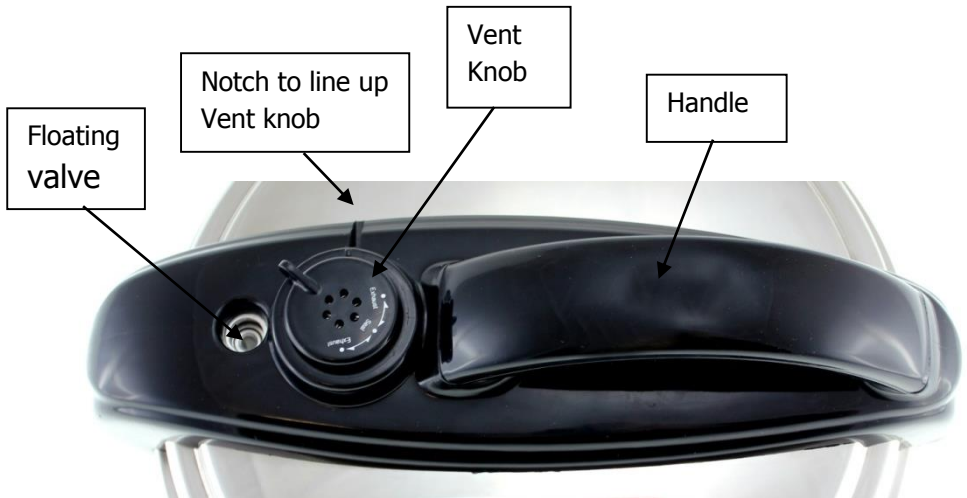
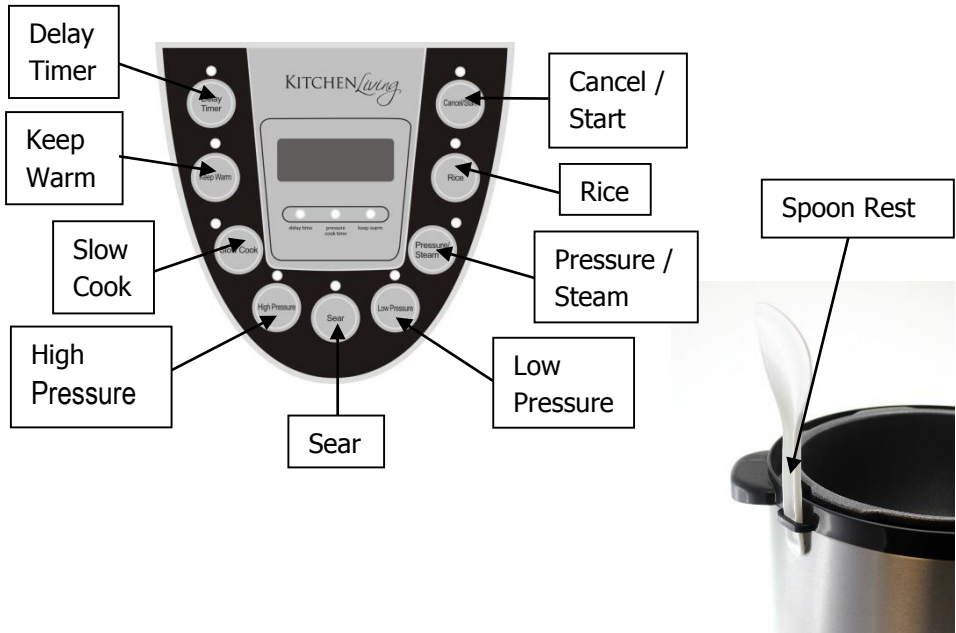


6. Attach the condensation cup to the rear of the housing and click it into place. See below:



7. To ensure the correct fitting of the rubber gasket, fill the removable cooking pot with approximately 11 cups of water. Place the lid on the unit and turn it counter clockwise until it clicks securely in place in the locked position (see photos on page 10). Make sure the VENT knob is in the SEAL position. Press the PRESSURE/STEAM button repeatedly until the display reads 00.45, then the HIGH PRESSURE button, then the START button. The display will scroll until the correct pressure is reached and then it will start counting down. The unit will beep when it is finished. Press the CANCEL button and let it sit for 20 minutes or more before turning the VENT knob from SEAL to EXHAUST to release the steam. Use extreme caution, and oven mitts or other protection when turning the vent knob as hot steam and liquid could be released. Once the steam is released the floating valve will drop and you may carefully open the lid. Let the pressure cooker cool to room temperature before emptying and cleaning.
8. **Please note: the setting will reset quickly (approximately 5-10 seconds) if you don't press the CANCEL/START button.**
9. Before using the pressure cooker each time be sure to check that the rubber gasket, floating valve, and vent knob are clean and positioned properly. If you receive a PE code it means the pressure cooker cannot build up pressure. Please check the gasket and make sure the steam valve is closed.

### FEATURES



## GENERAL INFORMATION

When using electrical appliances, basic safety precautions should always be followed.

### **Please read and save all instructions before using the 6 Qt. Pressure Cooker.**

1. To protect against electrical shock, **DO NOT** immerse power cord, plug or pressure cooker housing in water or any other liquid.
2. Never leave the pressure cooker connected to the power outlet when not in use.
3. Do not use the pressure cooker for other than intended use. Do not use outdoors. **For household use only.**
4. Close supervision is necessary when any appliance is being used by or near children.
5. Never touch the outer surface of the pressure cooker during its operation or before it cools. Use the handles or knob.
6. Unplug this unit from the electrical outlet when not in use and before cleaning. Allow the pressure cooker to cool completely before cleaning.
7. Do not operate the pressure cooker with a damaged power cord or plug or after the appliance malfunctions or is dropped or damaged in any manner. Return the pressure cooker to the warranty center for examination, repair, or electrical or mechanical adjustment. See warranty page. Do not attempt to repair the pressure cooker yourself.
8. Do not let the power cord hang over the edge of a table or counter or touch any hot surface.
9. The use of accessory attachments not recommended by the manufacturer may result in fire, electrical shock, or risk of injury.
10. Do not place pressure cooker on or near hot gas or electric burner, or in a heated oven.
11. Keep hands and face away from the VENT knob when releasing pressure. Always use in a well ventilated area. **DO NOT** cover the pressure valve with anything.
12. While the pressure cooker is in operation, **never remove the lid**. After cooking use extreme caution when removing the lid as serious burns can occur from the steam inside. Always make sure the steam has been completely released. Always use oven mitts or allow to cool before taking off parts.
13. **DO NOT** use this pressure cooker without the removable cooking pot in place.
14. Do not attempt to dislodge food while the pressure cooker is plugged in.

15. Do not fill the pressure cooker more than  $\frac{1}{2}$  full with food or  $\frac{2}{3}$  full with liquid. When cooking foods that expand during cooking do not fill more than  $\frac{1}{2}$  full.
16. When cooking foods under pressure at least 1  $\frac{1}{2}$  cups (12 oz.) of liquid should be used.
17. Foods such as applesauce, cranberries, pearl barley, oatmeal or other cereals, split peas, noodles or pasta, or rhubarb should not be cooked under pressure. They can foam, froth or sputter and may block floating valve. Use another cooking function for these items.
18. Do not clean the pressure cooker with metal scouring pads. Pieces can break off from the pad and touch electrical parts, creating a risk of electrical shock.
19. Extreme caution should be used when moving the pressure cooker if still hot. Wait for the pressure cooker to cool completely before moving. If it must be moved before it is cool use oven mitts.
20. **NEVER** deep fry or pressure fry in the pressure cooker.
21. **WARNING:** This appliance is not intended for use by persons (including young children) with reduced physical, sensory or mental capabilities, or lack of experience and knowledge, unless they have been given supervision or instruction concerning the use of this pressure cooker by a person responsible for their safety.
22. If smoke is observed, turn the pressure cooker off immediately and unplug it from the power outlet.
23. **DO NOT** use this unit for canning purposes.
24. **DO NOT** use plastic liners with this pressure cooker.

### **WARNING!**

Read and understand all instructions. Failure to follow all instructions listed below may result in electric shock, fire or serious personal injury. The warnings, cautions, and instruction discussed in this instruction manual cannot cover all possible conditions and situations that may occur. It must be understood by the operator that common sense and caution are a factor which cannot be built into this product, but must be supplied by the operator.

### **SAVE ALL INSTRUCTIONS!**





## SAFETY INSTRUCTIONS

### CAUTION:

A short power supply cord is provided to reduce the risk of personal injury resulting from becoming entangled in or tripping over a longer cord. Extension cords are available from local hardware stores and may be used if care is exercised in their use. If an extension cord is required, special care and caution is necessary. Also the cord must be: (1) marked with an electrical rating of 125V, and at least 13 A., 1625 W., and (2) the cord must be arranged so that it will not drape over the countertop or tabletop where it can be pulled on by children or tripped over accidentally.

### POLARIZED PLUG

#### NOTE:

- This Pressure Cooker has a polarized plug (one blade is wider than the other).
- As a safety feature to reduce the risk of electrical shock, this plug is intended to fit in a polarized outlet only one way.
- If the plug does not fit fully in the outlet, reverse the plug.
- If the plug still does not fit, contact a qualified electrician. Do not attempt to defeat this safety feature.

### ELECTRIC POWER

If electric circuit is overloaded with other appliances, your appliances may not operate properly. The appliances should be operated on a separate electrical circuit from other operating appliances.



### SAFETY WARNING

Although your pressure cooker is easy to operate, for your safety, the warnings below must be followed:

1. Do not place the pressure cooker near a heat source.
2. Never leave the pressure cooker unattended while connected to the electrical outlet.
3. Use the pressure cooker on a stable work surface away from water.
4. Do not unplug from the wall socket by pulling on the supply cord.
5. The pressure cooker must be unplugged:
  - A. After each use.
  - B. If it appears to be faulty.
  - C. Before cleaning or maintenance.

**THIS PRODUCT IS INTENDED FOR HOUSEHOLD USE ONLY.**

**SAVE THESE INSTRUCTIONS!**



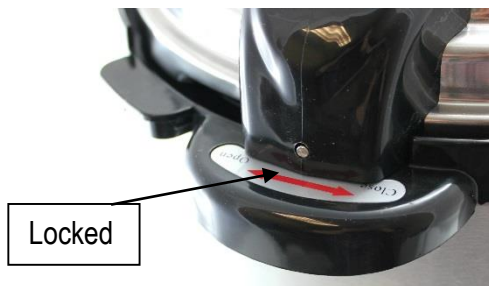
## USER INSTRUCTIONS

**THIS APPLIANCE CAN GET HOT DURING USE. PLEASE USE CAUTION!**

### HOW TO USE THE 6 QT. PRESSURE COOKER

#### Pressure/Steam Setting

1. Please note that there must always be some liquid used when using the pressure cooking setting so that it can create the steam and pressure necessary.
2. Assemble all of the ingredients. If you need to brown your meat first you may brown it in a separate pan on the stove or use the SEAR function on the pressure cooker. If you are using the Sear function, plug the power supply cord into the rear of the pressure cooker then plug it into an outlet. Add 1-2 Tbsp. of vegetable oil to the removable cooking pot, place the pot into the pressure cooker and press the SEAR button. The display will show 00.05 (5 minutes). You may increase the time by continuing to press the SEAR button, up to 40 minutes (00.40). Press the START button and the left 0 will start to scroll. The timer display will count down the minutes after the pot is warm. Allow a few minutes to pass to let the pot get hot and then add your meat a few pieces at a time. Do not overcrowd the pot or it will steam instead of sear. When the searing is complete press the CANCEL button to stop the cooking and allow it to cool down for a few minutes. **DO NOT** use the lid when searing/browning.
3. Carefully remove the meat to a separate bowl or plate. The cooking pot will be HOT. Use oven mitts if necessary. Carefully remove the cooking pot and wipe it clean if necessary.
4. Add all ingredients to the cooking pot. Make sure there is at least some liquid also to create the steam pressure. Make sure the pot is not under-filled (1/4 full) or over-filled (2/3 full). Place the lid on the pressure cooker and turn it counter clockwise to lock it securely in place. The lid will only go on one way. There will be a metal pin that will stick out of the black rim when you place the lid on the pressure cooker. This will retract when the lid is locked in place. See below:



5. Line up the SEAL word on the VENT knob with the notch in the handle. This will seal the lid and allow the pressure to build up in the pressure cooker. Make sure nothing is blocking the floating valve.
6. When you are ready to begin cooking, press the PRESSURE/STEAM button. 00.10 (10 minutes) will show on the display. Continue to press the PRESSURE/STEAM button to reach the desired time, up to 99 minutes (00.99). Press the LOW PRESSURE or HIGH PRESSURE button according to your recipe. Press the START button. The display will scroll until the correct pressure is reached. A "PO" will appear when the correct pressure is obtained. The timer will then start counting down. It could take between 20 to 30 minutes to reach the correct pressure.
7. When cooking is complete the pressure cooker will beep and the timer will start counting up. You may let the pressure release on its own as the pressure cooker cools or you may turn the VENT knob to EXHAUST in short bursts after a few minutes for a quick release. **DO NOT** hold the VENT knob open. **PLEASE NOTE:** using the quick release method will release extremely hot steam and liquid into the air that can cause burns. Please use oven mitts or other items to protect your hands and arms. Keep face away from the steam vent.
8. Once the steam is released, carefully turn the lid clockwise to unlock it and remove the cooking pot. Please use oven mitts to do this as the pressure cooker and cooking pot will be hot. **NEVER FORCE THE LID OPEN.** The lid will only release when the pressure is fully released.
9. If the lid is not removed the pressure cooker will automatically switch to KEEP WARM if the CANCEL button is not pressed.

### Rice Setting

1. Add rice and water to the removable cooking pot and place the pot in the pressure cooker. Place the lid on the pressure cooker and turn it counter clockwise to lock it into position (see photos page 9).
2. Turn the VENT knob to SEAL.
3. Press the RICE button. 00.05 (5 minutes) will show in the display. You may adjust the time in 1 minute increments up to 15 minutes (00.15) by repeatedly pressing the RICE button. The amount of time needed will depend on the quantity of rice to be cooked.

Amounts	Cooking Time	Yield (fluffed)
1 cup rice, 1 1/2 cups water, 1 Tbsp butter or oil	5-8 minutes	3 cups rice
1 1/2 cups rice, 2 1/4 cups water, 1 Tbsp butter or oil	5-8 minutes	4 - 4 1/2 cups
2 cups rice, 3 cups water, 2 Tbsp butter or oil	8-10 minutes	5 1/2 - 6 cups
3 cups rice, 4 1/4 cups water, 2 Tbsp butter or oil	10-12 minutes	7 1/2 - 8 cups

**DO NOT** use more than 3 cups of rice or you risk over filling the pressure cooker. Please note: the butter or oil will help reduce any foaming that can take place with rice.

4. The RICE function will automatically default to LOW Pressure. (You may switch it to HIGH Pressure if you desire and reduce the time by 2 minutes). Press the START button to begin cooking.
5. When cooking is complete the pressure cooker will beep and the timer will start counting up. You may let the pressure release on its own as the pressure cooker cools or you may turn the VENT knob to EXHAUST in short bursts after a 7 minutes for a quick release. DO NOT hold the VENT knob open. **PLEASE NOTE:** using the quick release method will release extremely hot steam and liquid into the air that can cause burns. Please use oven mitts or other items to protect your hands and arms. Keep face away from the steam vent.
6. Once the steam is released, carefully turn the lid clockwise to unlock it and remove the cooking pot. Please use oven mitts to do this as the pressure cooker and cooking pot will be hot. **NEVER FORCE THE LID OPEN.** The lid will only release when the pressure is fully released.
7. If the lid is not removed the pressure cooker will automatically switch to KEEP WARM if the CANCEL button is not pressed.

### Slow Cook Setting

Add all ingredients according to your recipe to the removable cooking pot and place the pot in the pressure cooker. Place the lid on the pressure cooker and turn it counter clockwise to lock it into position (see photos page 9).

1. Turn the VENT knob to EXHAUST.
2. Press the SLOW COOK button. 03.0h (3 hours) will show up in the display. You may increase the time in 1 hour increments (up to 10 hours) by repeatedly pressing the SLOW COOK button. To begin cooking press the START button. It will cook at 212°F.
3. When cooking is complete the pressure cooker will beep and the timer will start counting up. Please use oven mitts or other items to protect your hands and arms and keep face away from the steam vent.
4. Carefully turn the lid clockwise to unlock it and remove the cooking pot. Please use oven mitts to do this as the pressure cooker and cooking pot will be hot. **NEVER FORCE THE LID OPEN.** The lid will only release when the pressure is fully released.
5. If the lid is not removed the pressure cooker will automatically switch to KEEP WARM if the CANCEL button is not pressed.

### Delay Timer Setting

1. This function can be used to delay the start of the cooking time from 30 minutes to 10 hours by repeatedly pressing the DELAY TIMER button. Once you have selected the correct time see the above instructions (Pressure/Steam Setting, Rice Setting, or Slow Cook Setting) to set your method of cooking and press the START button.
2. **PLEASE NOTE:** Perishable foods such as meat, poultry, fish, cheese and dairy products should not be left at room temperature for more than 2 hours and no longer than 1 hour if the temperature is 90°F or above.
3. Turn the VENT knob to EXHAUST.

## RECIPES

See suggested recipes below:

### **BEEF STEW (Pressure Cooker)**

- 1 tbsp. vegetable oil
- 1 small onion, diced
- 2 lbs. cubed beef stew meat
- 5 carrots, peeled and diced
- 8 medium potatoes, peeled and cubed
- 2 cups water
- 2 tsp. cornstarch
- 2 tsp. salt, or to taste
- ½ tsp. pepper, or to taste
- 2 beef bouillon cubes
- 2 cloves garlic minced (optional)
- 1 ½ cups of diced tomatoes with liquid (optional)
- 2 tbsp. flour (salt and pepper optional)

Mix flour, salt and pepper if desired, in a bowl or shallow pan. Dredge the stew meat in the flour. Brown the floured meat in the hot vegetable oil in a skillet on the stove or by placing the removable cooking pot in the pressure cooker and using the SEAR function. Remove the browned meat to a plate and discard any excess oil. If using the cooking pot use oven mitts to remove the pot as it will be very hot. Mix the cornstarch with the water and beef bouillon and add it along with the tomatoes, scraping up any browned bits on the bottom. Add the onion, garlic, and seared beef and place the lid on the pressure cooker, locking it securely in place.

Turn the VENT knob to SEAL and press the PRESSURE/STEAM button until it reads 20 minutes (00.20). Press the HIGH PRESSURE button and then press START to begin cooking. The timer will begin counting down when the correct pressure is reached. When the cooking is complete, the unit will beep. Press the CANCEL button and let the pressure cooker cool for 5 minutes. Carefully turn the VENT knob to EXHAUST in short bursts using oven mitts or other protective devices for your arms and hands. Keep your face away from the steam vent as it will release very hot steam and liquid in the air. Once the pressure has been fully released carefully remove the lid by grabbing the handle and turning clockwise to release it and taste the gravy. Adjust seasonings if necessary. Add the potatoes and carrots to the pot, place the lid back on the pressure cooker, locking it securely in place. Turn the VENT knob back to SEAL, and press the PRESSURE/STEAM button until it reads 10 minutes (00.10). Press the HIGH PRESSURE button and then press START to resume cooking. When the timer beeps, press the CANCEL button, unplug the

power supply cord and let the pressure cooker sit for at least 5 minutes. You can begin to release the pressure in short bursts as described above. Once the pressure has been completely released and the floating valve has dropped, carefully remove the lid by grabbing the handle and turning clockwise to release it. Use oven mitts to remove the cooking pot. You may serve out of this pot or put the stew into another container.

### **CHICKEN WITH SHALLOTS AND GARLIC (SLOW COOKER)**

2# chicken pieces with the skin and excess fat removed

1 tsp. salt

¼ tsp. ground white pepper

2 tbsp. vegetable oil

2 tsp. butter

1 head of garlic peeled and separated

6 to 8 shallots or small onions, peeled

1 cup dry white wine (optional) or chicken broth

1 sprig of fresh thyme or ½ tsp. of dried thyme

6 oz. chicken stock or broth

1 tbsp. cornstarch

Season the chicken pieces with the salt and pepper and lightly brown the chicken pieces in the oil and butter in a skillet on the stove or by placing the removable cooking pot in the pressure cooker and using the SEAR function. Remove the browned chicken pieces and add the garlic and shallots and cook until they are translucent or lightly browned. Add wine (or chicken broth) and thyme and allow it to get hot. Mix the cornstarch and the 6 oz. of chicken stock and add that to the cooking pot. Add the chicken pieces, stir all ingredients and then place the lid on the pressure cooker. Turn it counter clockwise until it locks into place. Turn the VENT knob to SEAL. Press the SLOW COOK button repeatedly until the display

reads 06.0h. Press the START button to begin cooking. The pressure cooker will beep when cooking is complete and will automatically switch to KEEP WARM and the display will begin to count up. When you are ready to serve, press the CANCEL button and unplug the power supply cord. Carefully remove the lid by grabbing the handle and turning it clockwise until it unlocks. Use oven mitts when removing the lid.



**CHILI**

2 cups pinto beans or kidney beans (if using dried beans soak overnight and sort according to package directions)

4 tbsp. olive oil

1 ½ cups chopped onions

1 clove garlic, minced

1 ½ cups each red and green bell peppers, cored, seeded, and chopped.

1 small can chopped green chilis or 1 jalapeno pepper, cored, seeded, and chopped according to your taste

1 ½ cups carrots, peeled and chopped (optional)

1 ½ cups celery, chopped (optional)

2 ½ tbsp. chili powder

4 tsp. ground cumin

2 tsp. ground oregano

2 ½ lbs. of lean ground beef

1 can (28 oz.) crushed tomatoes plus 3 tbsp. tomato paste

2 large bay leaves

1 cup water

Salt to taste

Shredded cheddar cheese, diced fresh onions, sour cream, and/or oyster crackers for serving

Add olive oil to skillet on the stove or use the SEAR function with the pressure cooker. Saute the onion, garlic, peppers, carrots, and celery in the hot oil until the onion is soft. Stir in the chili powder, cumin, and oregano and cook for 1 minute. Add ground beef and cook until no longer pink. Add crushed tomatoes, tomato paste, beans, bay leaves, and water. Stir to combine.

Place the lid on the pressure cooker and turn it counter clockwise until it locks securely in place. Turn the VENT knob to SEAL, press the PRESSURE/STEAM repeatedly until the display reads 15 minutes. Press the HIGH PRESSURE button, then press the START button to begin cooking. The timer will start counting down when the correct pressure is reached. When the timer beeps, press the CANCEL button, unplug the power supply cord and let the pressure cooker sit for at least 5 minutes. You can begin to release the pressure in short bursts as described above. Once the pressure has been completely released and the floating valve has

dropped, carefully remove the lid by grabbing the handle and turning clockwise to release it. Use oven mitts to remove the cooking pot. You may serve out of this pot or put the chili into another container.

**CHICKEN WITH RICE (Pressure Cooker)**

Salt and pepper

One 4 lb. chicken, cut into eighths with the skin removed or use your favorite chicken pieces with the skin removed

1 1/2 tbsp. olive oil

1/4 cup white wine (or chicken broth)

3/4 cups chopped onion

1 clove garlic, minced

1 cups red bell pepper, cored, seeded, and diced

1 cups plum tomatoes (canned or fresh) seeded and chopped

1 1/4 cups long grain white rice, uncooked

3/4 cup frozen peas

1 cups chicken stock or broth

1/2 tsp. salt

Season the chicken pieces with the salt and pepper and lightly brown the chicken pieces in 2 tbsp. of olive oil in a skillet on the stove or by placing the removable cooking pot in the pressure cooker and using the SEAR function. When the chicken is browned, add the wine (or 4 oz. chicken broth) and let simmer for 2 minutes. Remove the chicken and all juices and set aside. Heat the remaining 1 tbsp. of olive oil and add the garlic, onion, and red bell pepper. Heat until the onion is soft. Add the tomatoes and rice and cook for 1 minute. Add the peas, 2 cups chicken stock or broth, 1 tsp. salt, chicken and juices. Mix well and then place the lid on the pressure cooker. Turn it counter clockwise until it locks into place. Turn the VENT knob to SEAL, press the PRESSURE/STEAM repeatedly until the display reads 10 minutes. Press the HIGH PRESSURE button, then press the START button to begin cooking. The timer will start counting down when the correct pressure is reached. When the timer beeps, press the CANCEL button, unplug the power supply cord and let the pressure cooker sit for at least 5 minutes. You can begin to release the pressure in short bursts as described above. Once the pressure has been completely released and the floating valve has dropped, carefully remove the lid by grabbing the handle and turning clockwise to release it. Use oven mitts to remove the cooking pot. You may serve out of this pot or put the chili into another container. Fluff the rice before serving.

**For additional recipes and ideas visit your local library or check online for Electric Pressure Cooker recipes.**



## HELPFUL HINTS

- After the pressure cooker reaches the proper inside pressure, the 'pressure cook time' light will turn red and the time will start counting down.
- **NEVER** deep fry or pressure fry in the pressure cooker.
- **DO NOT** set the preset timer for more than 1-2 hours when using perishable foods. If the room temperature is 90°F or above do not set the preset timer for more than 1 hour.
- The rubber gasket creates an air tight seal that is needed for the pressure cooker to operate properly. Check that it is in good condition and seated properly before each use.
- **DO NOT** hold the VENT knob when releasing pressure as it will release hot steam and liquid into the air. Keep face averted while using short bursts to release the steam.
- Letting the pressure cooker cool until the pressure is released on its own is another option for the pressure cooker.
- **When using the LOW and HIGH PRESSURE settings, the timer will not begin to count down until the proper pressure has been reached.**
- If you are unsure of the exact time to cook when cooking under pressure, it is always best to under cook and use the short bursts of steam to release the pressure so you can check for doneness. If it is not done to your liking you may continue to cook a few minutes longer under pressure.
- Never fill the pressure cooker more than 1/2 full of food or 2/3 full of liquid.
- The pressure cooker must have some liquid in it to create the steam and pressure needed when pressure cooking.
- If cooking fresh fruits, low pressure should be used.
- If cooking beans you may add a tbsp. of oil to the water to reduce the amount of foam that the beans can create.
- Less expensive cuts of meat are ideal for cooking in the pressure cooker as the fibers are broken down during cooking.
- **NEVER** try to remove the lid before the pressure has been completely released.
- **NEVER** cover the top of the lid or the valve opening with a cloth or any other object.
- **DO NOT** use metal utensils with the cooking pot as it may scratch the non-stick surface.
- **DO NOT use this pressure cooker for canning purposes.**
- **DO NOT** put frozen food in pressure cooker.
- **PLEASE NOTE:** If smoke is observed, press the CANCEL button and unplug the power cord immediately. Let the pressure cooker cool completely and try again. If the smoke is observed again, press the CANCEL button and unplug the power cord immediately. Please call the Customer Service Center.

- Always inspect your pressure cooker before each use. Do not use this unit if it has been damaged, dropped, left outdoors or dropped in water. Please call the Customer Service Center.
- When an "E" is displayed in the display window it signals a serious failure. Press the CANCEL button and unplug the power cord immediately. After the unit has completely cooled you may restart the pressure cooker. If the "E" shows up again, press the CANCEL button and unplug the power cord immediately. Please call the Customer Service Center.

## CLEANING AND MAINTENANCE

1. When performing any cleaning or maintenance to this unit, **be sure to unplug from power outlet first, and allow item to cool completely.**
2. **DO NOT** immerse the Pressure Cooker housing, lid or power cord in water or place in the dishwasher.
3. Wipe the housing down with a soft cloth and warm soapy water. Use a dry soft cloth to dry. Do not use anything abrasive that can scratch or damage the stainless steel housing.
4. Hand wash the removable cooking pot using warm soapy water and a soft cloth or sponge. If there is cooked on food you may let it soak in warm soapy water to soften the food before washing. Do not use any abrasive cleansers or abrasive sponges when cleaning the pot as it may scratch the non-stick surface. Do not place the cooking pot in the dishwasher.
5. You may hold the lid under running water to clean but do not immerse it in water and water can become trapped in the plastic handle.
6. The vent knob can be removed for cleaning. This is done by pulling up on the knob. The knob can be rinsed and pushed back on after drying.

## OTHER USEFUL INFORMATION

### Technical Specifications

Model Number:	CYD-60A-V
Rating Voltage:	120V, 60Hz
Nominal Power:	1000W
Low Pressure:	5-7 psi
High Pressure:	8-10 psi

### Storing

- Always unplug and allow the Pressure Cooker to cool completely before storing.
- Store the Pressure Cooker in a dry location in the original box if possible.
- Do not place any heavy items on top of Pressure Cooker during storage as this may result in possible damage.

### Service Center

If you have any questions in regards to the operation of this Slow Cooker or are in need of a spare part, please contact our service center at:

Wachsmuth & Krogmann, Inc.

Tel: 1-888-367-7373

Business Hours: Mon-Fri 10:00am – 5:00pm EST

Email: [customer-service@wk-usa.com](mailto:customer-service@wk-usa.com)

Website: [www.wk-usa.com](http://www.wk-usa.com)



### Environmental Protection

If the Pressure Cooker should no longer work at all, please make sure that it is disposed of in an environmentally friendly way.



# Contenido

<b>Lista de componentes.....</b>	<b>22</b>
Contenido	22
Ensamblaje	23
Características	25
<b>Información general.....</b>	<b>26</b>
Instrucciones de seguridad	28
<b>Modo de empleo .....</b>	<b>29</b>
Recetas	33
Consejos útiles	40
<b>Limpieza y mantenimiento.....</b>	<b>39</b>
<b>Información adicional de utilidad.....</b>	<b>40</b>
Especificaciones técnicas	40
Almacenamiento	40

**COMPONENTES PRINCIPALES**

1. Base de la carcasa
2. Tapa
3. Recipiente para cocinar desmontable
4. Taza medidora
5. Cuchara de plástico
6. Taza de condensación
7. Cable de alimentación
8. Rejilla para cocinar

**CONTENTS DEL EMPAQUE**

- Carcasa de la olla a presión
- Recipiente para cocinar desmontable
- Tapa
- Taza de condensación, taza medidora, cuchara, rejilla para cocinar
- Cable de alimentación
- Manual de instrucciones

## ENSAMBLAJE

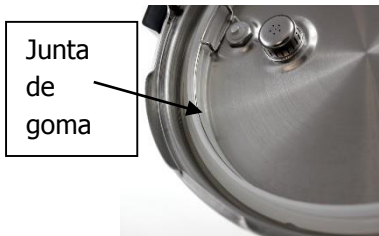
### ANTES DEL PRIMER USO

1. Saque la olla a presión de la caja.
2. Retire cualquier material de empaque no deseado, como cartón, plásticos o poliestireno extruido.
3. Conserve estas instrucciones, tarjeta de garantía y recibo en un lugar seguro para referencia futura.
4. Limpie todas las piezas con un trapo suave y húmedo o una esponja y agua tibia. Enjuague y seque bien. **NO SUMERJA LA CARCASA DE LA OLLA A PRESIÓN NI LA TAPA EN AGUA NI EN NINGÚN OTRO LÍQUIDO.**

**NO UTILICE NINGÚN MATERIAL ABRASIVO PARA LIMPIAR LA SUPERFICIE.**

**NO SUMERJA LA CARCASA DE LA OLLA A PRESIÓN NI LA TAPA EN AGUA NI EN NINGÚN OTRO LÍQUIDO.**

5. Asegúrese de que la junta de goma esté bien colocada dentro de la tapa. La junta produce un cierre hermético que garantiza que la olla a presión funcione adecuadamente. Ver a continuación:



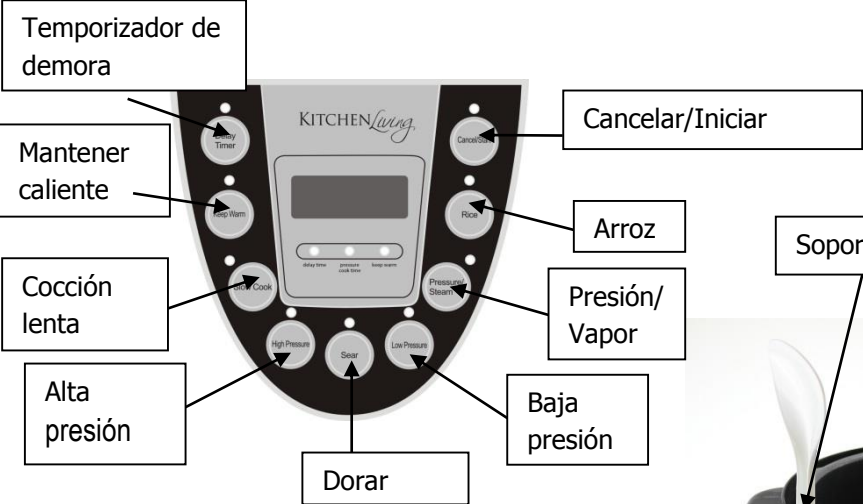
6. Coloque la taza de condensación en la parte posterior de la carcasa y fíjela en su lugar. Ver a continuación:



7. Para asegurarse de que la junta de goma se colocó correctamente, llene el recipiente para cocinar desmontable con aproximadamente 11 tazas de agua. Coloque la tapa en la unidad y gírela en el mismo sentido de las manecillas del reloj hasta fijarla de manera segura en la posición de cerrado (ver las fotos de la página 10). Asegúrese de que la perilla VENT (ventilación) esté en la posición SEAL (cerrado). Presione el botón PRESSURE/STEAM (presión/vapor) de manera reiterada hasta que en la pantalla aparezca 00.45, luego el botón HIGH PRESSURE (presión alta), y por último el botón START (iniciar). El visor cambiará hasta que se alcance la presión adecuada y luego comenzará a contar de manera regresiva. La unidad emitirá un sonido cuando haya terminado. Presione el botón CANCEL (cancelar) y deje reposar 20 minutos o más antes de girar la perilla VENT (ventilación) de SEAL (cerrado) a EXHAUST (escape) para liberar el vapor. Tenga mucho cuidado y use guantes/manoplas para hornos u otra protección cuando gire la perilla de ventilación, ya que tal vez se libere vapor caliente y líquido. Cuando se haya liberado el vapor, caerá la válvula de flotación y podrá abrir la tapa con cuidado. Deje que la olla a presión se enfríe a temperatura ambiente antes de vaciarla y limpiarla.
8. **Nota importante: si no presiona el botón CANCEL/START (cancelar/iniciar), la configuración se reiniciará en poco tiempo (aproximadamente 5-10 segundos).**
9. Antes de usar la olla a presión, siempre verifique que la junta de goma, la válvula de flotación y la perilla de ventilación estén limpias y bien ubicadas. Si observa el código PE significa que la olla a presión no puede acumular presión. Verifique la junta y asegúrese de que la válvula de vapor esté cerrada.



### CARACTERÍSTICAS



## INFORMACIÓN GENERAL

Al utilizar aparatos eléctricos, siempre deben seguirse medidas de seguridad básicas.

**Por favor lea y conserve todas las instrucciones antes de usar la olla a presión de 6 cuartos de galón.**

1. Para evitar descargas eléctricas, NO sumerja el cable de alimentación, el enchufe o la carcasa de la olla a presión en agua ni en otro líquido.
2. Nunca deje la olla a presión conectada al tomacorriente si no está en uso.
3. No utilice la olla a presión para otro uso que no sea el previsto. No la use en exteriores.  
**Está destinada únicamente para uso doméstico.**
4. Cualquier electrodoméstico requiere supervisión directa cuando es utilizado por niños o cerca de un área con niños.
5. Nunca toque la superficie externa de la olla a presión mientras esté en funcionamiento o antes de que se enfríe. Use las asas o la perilla.
6. Desconecte la unidad del tomacorriente cuando no esté en uso y antes de limpiarla. Permita que la olla a presión se enfríe por completo antes de lavarla.
7. No use la olla a presión si el cable de alimentación o enchufe están dañados o después del mal funcionamiento del aparato, o si este se cayó o dañó de alguna manera. Devuelva la olla a presión al centro de garantía para que la examinen, reparen o realicen ajustes eléctricos o mecánicos. Consulte la página de garantía. No intente reparar la olla a presión usted mismo.
8. No permita que el cable de alimentación cuelgue del borde de una mesa o mostrador ni que toque superficies calientes.
9. El uso de accesorios no recomendados por el fabricante puede ocasionar incendio, descarga eléctrica o riesgo de sufrir lesiones.
10. No coloque la olla a presión sobre hornillos eléctricos o de gas calientes ni junto a ellos, ni dentro de un horno caliente.
11. Mantenga las manos y el rostro alejados de la perilla de ventilación cuando se libere presión. Úsela siempre en un área bien ventilada. **NO** cubra la válvula de presión con nada.
12. Mientras la olla a presión esté funcionando, **nunca retire la tapa**. Después de cocinar, tenga mucho cuidado cuando retire la tapa ya que puede ocasionar quemaduras graves con el vapor interior. Siempre verifique que se haya liberado todo el vapor. Siempre use guantes/manoplas para horno o permita que se enfríe antes de retirar piezas.
13. **NO** use esta olla a presión si el recipiente para cocinar desmontable no está puesto.
14. No intente retirar alimentos mientras la olla a presión está conectada.
15. No llene la olla a presión más de la mitad con alimentos, ni de dos tercios con líquidos. Cuando cocine alimentos que se expandan durante la cocción, no llene más de la mitad.
16. Cuando cocine alimentos bajo presión, se debe agregar al menos 1 ½ tazas (12 oz) de líquido.
17. Ciertos alimentos como la compota de manzanas, los arándanos, la cebada perlada, la avena u otros cereales, los guisantes partidos, los fideos, las pastas o el ruibarbo no deben cocinarse bajo presión. Pueden producir espuma, espumarajos o barboteos que bloqueen la válvula de flotación. Utilice otra función de cocción para estos alimentos.

18. No lave la olla a presión con estropajos de metal. Se pueden desprender pedazos del estropajo, entrar en contacto con las piezas eléctricas y originar un riesgo de descarga eléctrica.
19. Se debe tener sumo cuidado cuando se traslada la olla a presión si todavía está caliente. Espere que la olla a presión se enfríe por completo antes de trasladarla. Si debe trasladarla antes de que se enfríe, use guantes/manoplas para hornos.
20. **NUNCA** realice frituras con mucho aceite ni a presión en la olla a presión.
21. **ADVERTENCIA:** Este electrodoméstico no está diseñado para ser utilizado por personas (incluyendo niños) con capacidades físicas, sensoriales o mentales limitadas, o con falta de experiencia y conocimiento, a menos que hayan sido supervisadas o hayan recibido instrucciones acerca del uso de la olla a presión por una persona responsable de su seguridad.
22. Si observa humo, apague de inmediato la olla a presión y desconéctela del tomacorriente.
23. **NO** use esta unidad para hacer conservas.
24. **NO** use bolsas plásticas con esta olla a presión.

### **¡ADVERTENCIA!**

Lea y entienda todas las instrucciones. No seguir todas las instrucciones indicadas a continuación podría ocasionar descargas eléctricas, incendios o lesiones personales de gravedad. Las advertencias, avisos de precaución e indicaciones que se mencionan en este manual de usuario, no pueden abarcar todas las posibles condiciones y situaciones que podrían ocurrir. El usuario debe comprender que el sentido común y la cautela son elementos que no se pueden fabricar como parte de este producto, sino que deben ser proporcionados por el mismo usuario.

### **¡CONSERVE TODAS LAS INSTRUCCIONES!**

## INSTRUCCIONES DE SEGURIDAD

**PRECAUCIÓN:** se incluye un cable de alimentación eléctrica corto para reducir el riesgo de sufrir lesiones personales que pudieran resultar por haberse enredado o tropezado con un cable más largo. Los cables de extensión eléctrica se encuentran disponibles en las ferreterías locales y pueden utilizarse si se tiene cuidado al poner en práctica su uso. Si se requiere un cable de extensión eléctrica, es necesario tener especial cuidado y precaución. Además, el cable de extensión eléctrica deberá: (1) estar etiquetado con una tensión nominal de 125 V y al menos 13 A., 1625 W., y (2) el cable deberá acomodarse de tal forma que no cuelgue sobre el borde de un mostrador o una mesa en donde los niños pudieran jalarlo o tirarlo accidentalmente.

### ENCHUFE POLARIZADO

NOTA:

- Esta olla a presión cuenta con un enchufe polarizado (una clavija es más ancha que la otra).
- Como una característica de seguridad para reducir el riesgo de sufrir una descarga eléctrica, este enchufe está diseñado para encajar en un tomacorriente polarizado en una sola posición.
- Si el enchufe no encaja completamente en el tomacorriente, invierta la posición del enchufe.
- Si aún así no encaja, comuníquese con un electricista calificado. No intente deshacer esta característica de seguridad.

### ENERGÍA ELÉCTRICA

Si el circuito eléctrico se sobrecarga con otros electrodomésticos, es posible que sus aparatos no funcionen adecuadamente. Los electrodomésticos deberán usarse en un circuito eléctrico distinto al de otros aparatos en funcionamiento.



### ADVERTENCIA DE SEGURIDAD

Aunque su olla a presión es fácil de operar, por su seguridad, se deben observar las siguientes advertencias:

1. No coloque la olla a presión cerca de una fuente de calor.
2. Nunca desatienda la olla a presión mientras se encuentre conectada a la toma de corriente eléctrica.
3. Use la olla a presión sobre una superficie estable y alejada del agua.
4. No desconecte la olla a presión jalando del cable de alimentación eléctrica.
5. La olla a presión debe desconectarse:
  - a. Después de haberla usado.
  - b. Si parece estar defectuosa.
  - c. Antes de limpiarla o darle mantenimiento.

**ESTE PRODUCTO ESTÁ DISEÑADO ÚNICAMENTE PARA USO DOMÉSTICO.  
¡CONSERVE ESTAS INSTRUCCIONES!**



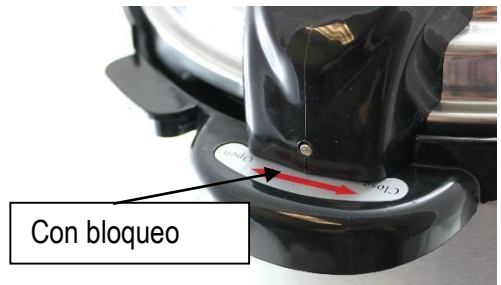
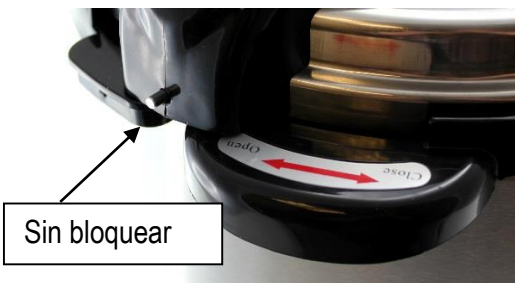
## MODO DE EMPLEO

**ESTE APARATO PUEDE CALENTARSE DURANTE EL USO. ¡SEA CUIDADOSO!**

### CÓMO UTILIZAR LA OLLA A PRESIÓN DE 6 CUARTOS DE GALÓN

#### Configuración de cocción a presión/vapor

1. Tenga en cuenta que siempre se debe usar un poco de líquido cuando use la configuración de cocción a presión para que genere el vapor y la presión necesarios.
2. Prepare todos los ingredientes. Si necesita dorar la carne, primero puede hacerlo en una sartén por separado en la cocina, o usar la función SEAR (dorar) de la olla a presión. Si está usando la función dorar, conecte el cable de alimentación desde la parte trasera de la olla a presión a un tomacorriente. Agregue 1-2 cucharadas de aceite vegetal en el recipiente para cocinar desmontable, colóquelo en la olla a presión y presione el botón SEAR (dorar). El visor mostrará 00.05 (5 minutos). Puede aumentar el tiempo si sigue presionando el botón SEAR hasta 40 minutos (00.40). Presione el botón START (iniciar) y el 0 a la izquierda comenzará a avanzar. El visor del temporizador hará una cuenta regresiva de los minutos después de que se caliente el recipiente. Deje pasar unos minutos para que se caliente el recipiente y luego agregue la carne de unos trozos a la vez. No llene demasiado el recipiente o se hará al vapor en lugar de dorar. Cuando haya finalizado de dorar, presione el botón CANCEL (cancelar) para detener la cocción y deje enfriar unos minutos. **NO** use la tapa mientras esté dorando.
3. Retire con cuidado la carne y colóquela en un tazón o plato aparte. El recipiente para cocinar estará CALIENTE. Use guantes/manoplas para horno si es necesario. Retire con cuidado el recipiente para cocinar y límpielo si lo considera necesario.
4. Agregue todos los ingredientes en el recipiente para cocinar. Asegúrese de que haya un poco de líquido también para crear la presión del vapor. Compruebe que el recipiente no tenga poco líquido (1/4 lleno) ni demasiado (2/3 lleno). Coloque la tapa a la olla a presión y gírela en el mismo sentido de las manecillas del reloj para bloquearla. La tapa solo podrá girar en un sentido. Habrá un pasador de metal que sobresaldrá del borde negro cuando coloque la tapa en la olla a presión. Se retraerá cuando la tapa esté bloqueada. Ver a continuación:



5. Alinee la palabra SEAL (cerrar) de la perilla VENT (ventilación) con la muesca de la manija. Esto cerrará la tapa herméticamente y permitirá la acumulación de presión en la olla a presión. Compruebe que no haya ningún elemento que bloquee la válvula de flotación.
6. Cuando esté listo para empezar a cocinar, presione el botón PRESSURE/STEAM (presión/vapor). En el visor aparecerá 00.10 (10 minutos). Siga presionando el botón PRESSURE/STEAM (presión/vapor) para lograr el tiempo deseado, hasta 99 minutos (00.99). Presione el botón LOW PRESSURE (presión baja) o HIGH PRESSURE (presión alta) según la receta. Presione el botón START (iniciar). El visor avanzará hasta alcanzar la presión adecuada. Aparecerá "PO" cuando se alcance la temperatura adecuada. Luego, el temporizador comenzará la cuenta regresiva. Podría llevar de 20 a 30 minutos alcanzar la presión adecuada.
7. Cuando haya finalizado de cocinar, la olla a presión emitirá un sonido y el temporizador comenzará a contar de manera ascendente. Puede dejar que el vapor se libere por sí mismo a medida que se enfría la olla a presión o puede girar la perilla VENT (ventilación) hasta EXHAUST (escape) en breves tandas después de unos minutos para liberarlo rápidamente. **NO** deje abierta la perilla VENT (ventilación). **TENGA EN CUENTA:** Usar el método de liberación rápida liberará vapor y líquido extremadamente calientes en el aire que podrían causar quemaduras. Use guantes/manoplas para horno u otros artículos para protegerse las manos y los brazos. Aleje el rostro de la ventilación de vapor.
8. Cuando se haya liberado el vapor, gire con cuidado la tapa en el mismo sentido de las manecillas del reloj para desbloquearla y retire el recipiente para cocinar. Use guantes/manoplas para horno para esto, ya que la olla a presión y el recipiente para cocinar estarán calientes. **NUNCA ABRA LA TAPA POR LA FUERZA.** La tapa se soltará cuando se haya liberado todo el vapor.
9. Si no se retira la tapa, la olla a presión automáticamente cambiará a KEEP WARM (mantener caliente) si no se presiona el botón CANCEL (cancelar).

### Configuración de cocción de arroz

1. Agregue arroz y agua al recipiente para cocinar desmontable y colóquelo en la olla a presión. Coloque la tapa a la olla a presión y gírela en el mismo sentido de las manecillas del reloj para bloquearla (ver las fotos de la página 9).
2. Gire la perilla VENT (ventilación) hasta SEAL (cerrado).
3. Presione el botón RICE (arroz). En el visor aparecerá 00.05 (5 minutos). Debe ajustar el tiempo en aumentos de 1 minuto hasta 15 minutos (00.15) presionando de manera reiterada el botón RICE (arroz). La cantidad de tiempo necesario dependerá de la cantidad de arroz a cocinar.

Porciones	Tiempo de cocción	Rinde (inflado)
1 taza de arroz, 1 1/2 taza de agua, 1 cucharada de mantequilla o aceite	5-8 minutos	3 tazas de arroz
1 1/2 taza de arroz, 2 1/4 tazas de agua, 1 cucharada de mantequilla o aceite	5-8 minutos	4 - 4 1/2 tazas
2 tazas de arroz, 3 tazas de agua, 2 cucharadas de mantequilla o aceite	8-10 minutos	5 1/2 - 6 tazas
3 tazas de arroz, 4 1/4 tazas de agua, 2 cucharadas de mantequilla o aceite	10-12 minutos	7 1/2 - 8 tazas

**NO** se exceda de las 3 tazas de arroz o correrá el riesgo de sobrellenar la olla a presión.

Nota importante: la mantequilla o el aceite reducirán la espuma que puede producir el arroz.

- La función RICE (arroz) automáticamente quedará predeterminada en presión baja. (Si desea, puede cambiarlo a presión alta y reducir el tiempo 2 minutos). Presione el botón START (iniciar) para comenzar a cocinar.
- Cuando haya finalizado de cocinar, la olla a presión emitirá un sonido y el temporizador comenzará a contar de manera ascendente. Puede dejar que el vapor se libere por sí mismo a medida que se enfríe la olla a presión o puede girar la perilla VENT (ventilación) hasta EXHAUST (escape) en breves tandas después de 7 minutos para liberarlo rápidamente. **NO** deje abierta la perilla VENT (ventilación). **TENGA EN CUENTA:** Usar el método de liberación rápida liberará en el aire vapor y líquido extremadamente calientes que podrían causar quemaduras. Use guantes/manoplas para horno u otros artículos para protegerse las manos y los brazos. Aleje el rostro de la ventilación de vapor.
- Cuando se haya liberado el vapor, gire con cuidado la tapa en el mismo sentido que las manecillas del reloj para desbloquearla y retire el recipiente para cocinar. Use guantes/manoplas para horno para esto ya que la olla a presión y el recipiente para cocinar estarán calientes. **NUNCA ABRA LA TAPA POR LA FUERZA.** La tapa se soltará cuando se haya liberado todo el vapor.
- Si no se retira la tapa, la olla a presión automáticamente cambiará a KEEP WARM (mantener caliente) si no se presiona el botón CANCEL (cancelar).

### Configuración de cocción lenta

Agregue todos los ingredientes de acuerdo con su receta en el recipiente para cocinar desmontable y colóquelo en la olla a presión. Coloque la tapa a la olla a presión y gírela en sentido horario para bloquearlo (ver las fotos de la página 9).

- Gire la perilla VENT (ventilación) hasta EXHAUST (escape).
- Presione el botón SLOW COOK (cocción lenta). En el visor aparecerá 03.0 h (3 horas). Debe ajustar el tiempo en aumentos de 1 hora (hasta 10 horas) presionando de manera reiterada el botón SLOW COOK (cocción lenta). Para comenzar a cocinar presione el botón START (inicio). Cocinará a 212 °F.
- Cuando haya finalizado de cocinar, la olla a presión emitirá un sonido y el temporizador comenzará a contar de manera ascendente. Use agarraderas u otros artículos para protegerse las manos y los brazos, y aleje el rostro de la ventilación de vapor.

4. Con cuidado, gire la tapa en sentido horario para desbloquearla y retire el recipiente para cocinar. Use agarraderas para esto ya que la olla a presión y el recipiente para cocinar estarán calientes.  
**NUNCA ABRA LA TAPA POR LA FUERZA.** La tapa se soltará cuando se haya liberado todo el vapor.
5. Si no se retira la tapa, la olla a presión cambiará automáticamente a KEEP WARM (mantener caliente) si no se presiona el botón CANCEL (cancelar).

### **Configuración del temporizador de demora**

1. Esta función se puede usar para demorar el inicio del tiempo de cocción desde 30 minutos hasta 10 horas si presiona de manera reiterada el botón DELAY TIMER (temporizador de demora). Cuando haya seleccionado el tiempo adecuado, siga las instrucciones anteriores (configuraciones presión/vapor, arroz o cocción lenta) para definir el método de cocción y presione el botón START (iniciar).
2. **NOTA IMPORTANTE:** Los alimentos perecederos como la carne, las aves de corral, el pescado, el queso y los lácteos no deben dejarse a temperatura ambiente por más de 2 horas o no más de 1 hora si la temperatura es de 90 °F o más.
3. Gire la perilla VENT (ventilación) hasta EXHAUST (escape).



## RECETAS

Ver las siguientes recetas sugeridas:

### **ESTOFADO DE TERNERA (olla a presión)**

- 1 cda. de aceite vegetal
- 1 cebolla pequeña, en cubos
- 2 lb de estofado de ternera
- 5 zanahorias, peladas y en cubos
- 8 patatas medianas, peladas y en cubos
- 2 tazas de agua
- 2 cdtas. de almidón de maíz
- 2 cdtas. de sal o a gusto
- ½ cda. de pimienta o a gusto
- 2 cubos de caldo de ternera
- 2 dientes de ajo picados (opcionales)
- 1 ½ taza de tomates en cubos con líquido (opcional)
- 2 cdas. de harina (sal y pimienta opcional)

Mezcle la harina, la sal y la pimienta (si desea) en un tazón o en una sartén baja. Espolvoree la carne con la harina. Dore la carne enharinada con aceite vegetal caliente en una sartén pequeña en la cocina o en el recipiente para cocinar desmontable de la olla a presión con la función SEAR (dorar). Coloque la carne dorada en un plato y deseche todo exceso de aceite. Si utiliza el recipiente para cocinar, use agarraderas para retirarlo, ya que estará caliente. Mezcle el almidón de maíz con el agua y la ternera y agréguelo junto con los tomates. Raspe cualquier pedazo dorado del fondo. Agregue la cebolla, el ajo y la carne dorada. Coloque la tapa a la olla a presión y trábela.

Gire la perilla VENT (ventilación) en SEAL (cerrado) y presione el botón PRESSURE/STEAM (presión/vapor) hasta que se observe 20 minutos (00.20). Presione el botón HIGH PRESSURE (presión alta) y luego presione START (iniciar) para comenzar a cocinar. El temporizador comenzará la cuenta regresiva cuando haya alcanzado la presión adecuada. Cuando haya finalizado la cocción, la unidad emitirá un sonido. Presione el botón CANCEL (cancelar) y deje que la olla a presión se enfríe durante 5 minutos. Gire con cuidado la perilla VENT (ventilación) hasta EXHAUST (escape) en breves tandas con agarraderas u otros dispositivos de protección para los brazos y las manos. Aleje el rostro de la ventilación de vapor, ya que liberará vapor y líquido calientes en el aire. Cuando se haya liberado toda la presión, retire con cuidado la tapa, tomando la manija y girándola en sentido

horario para liberarla, y pruebe el caldo. Agregue condimentos si fuera necesario. Agregue las patatas y las zanahorias en el recipiente. Coloque nuevamente la tapa a la olla a presión y trábela. Gire la perilla VENT (ventilación) nuevamente en SEAL (cerrado) y presione el botón PRESSURE/STEAM (presión/vapor) hasta que se observe 10 minutos (00.10). Presione el botón HIGH PRESSURE (presión alta) y luego presione START (iniciar) para reanudar la cocción. Cuando suene el temporizador, presione el botón CANCEL (cancelar), desconecte el cable de alimentación y deje reposar la olla a presión al menos 5 minutos. Puede comenzar a liberar la presión en tandas breves como se describe anteriormente. Cuando se haya liberado toda la presión y haya caído la válvula de flotación, retire con cuidado la tapa tomando la manija y girándola en sentido horario para liberarla. Use agarraderas para retirar el recipiente para cocinar. Puede servir desde este recipiente o puede pasar el estofado a otro.

### **POLLO CON CHALOTES Y AJO (COCCIÓN LENTA)**

2 presas de pollo sin el pellejo y desgrasadas  
1 cda. de sal

1 cabeza de ajo pelada y separada  
6 a 8 chalotes o cebollas pequeñas peladas  
1 taza de vino blanco seco (opcional) o caldo de pollo  
1 rama de tomillo fresco o ½ cda. de tomillo seco  
6 oz de caldo de pollo  
1 cda. de almidón de maíz

Condimente las presas de pollo con la sal y la pimienta y dórelas levemente con aceite y mantequilla en una sartén pequeña en la cocina o en el recipiente para cocinar desmontable de la olla a presión con la función SEAR (dorar). Retire las presas de pollo doradas y agrégueles el ajo y los chalotes. Cocine hasta que queden transparentes o levemente dorados. Agréguele el vino (o el caldo de pollo) y el tomillo y deje que se caliente. Mezcle el almidón y las 6 oz de caldo de pollo. Agréguelo al recipiente para cocinar. Agregue las presas de pollo, revuelva todos los ingredientes y luego coloque la tapa de la olla a presión. Gírela en sentido horario hasta que se trabé. Gire la perilla VENT (ventilación) hasta SEAL (cerrado). Presione el botón SLOW COOK (cocción lenta) reiteradamente hasta que en el visor aparezca 06.0h. Presione el botón START (iniciar) para comenzar a cocinar. La olla a presión emitirá un sonido cuando esté lista la cocción y cambiará automáticamente a KEEP WARM (mantener caliente) y el visor comenzará a contar en forma ascendente. Cuando esté listo para servir, presione el botón CANCEL (cancelar) y desconecte el cable de alimentación. Con cuidado retire la tapa agarrando la manija y gírela en sentido horario hasta que se destrabe. Use agarraderas para retirar la tapa.

**CHILE**

2 tazas de frijoles ointos o frijoles rojos (si usa frijoles secos, póngalos en remojo toda la noche y prepárelos de acuerdo con las instrucciones del envase).  
4 cdas. de aceite de oliva  
1 ½ taza de cebolla picada  
1 diente de ajo picado  
1 ½ taza de pimientos rojos y verdes, sin el centro ni semillas y picados.  
1 lata pequeña de chiles verdes picados o 1 chile jalapeño, sin el centro ni semillas y picado, a gusto  
1 ½ taza de zanahorias, peladas y picadas (opcional)  
1 ½ taza de apio, picado (opcional)  
2 ½ cdas. de chile en polvo  
4 cdtas. de comino molido  
2 cdtas. de orégano molido  
2 ½ lb carne picada magra  
1 lata (28 oz) de puré de tomates más 3 cdas. pasta de tomate  
2 hojas grandes de laurel  
1 taza de agua  
Sal a gusto  
Queso cheddar picado, cebollas en cubos, crema agria o crackers de ostras para decorar

Agregar aceite de oliva en una sartén en la cocina o usar la función SEAR (dorar) de la olla a presión. Saltear la cebolla, el ajo, los pimientos, las zanahorias y el apio en aceite caliente hasta que se ablande la cebolla. Agregar el chile en polvo, el comino, el orégano y cocinar 1 minuto. Agregar la carne picada y cocinar hasta que pierda el color rosa. Agregar el puré de tomates, la pasta de tomates, los frijoles, las hojas de laurel y el agua. Revolver para incorporar todo.

Colocar la tapa a la olla a presión y gírela en sentido horario para bloquearla. Gire la perilla VENT (ventilación) en SEAL (cerrado), presione el botón PRESSURE/STEAM (presión/vapor) de manera reiterada hasta que se observe 15 minutos en el visor. Presione el botón HIGH PRESSURE (presión alta) y luego presione START (iniciar) para comenzar a cocinar. El temporizador comenzará la cuenta regresiva cuando haya alcanzado la presión adecuada. Cuando el temporizador emita un sonido, presione el botón CANCEL (cancelar), desconecte el cable de alimentación y deje reposar la olla a presión al menos 5 minutos. Puede comenzar a liberar la presión en tandas breves como se describe anteriormente. Cuando la presión se haya liberado por completo y la válvula de flotación haya caído, retire con cuidado la tapa agarrando la manija y gírela en sentido horario para liberarla. Use agarraderas para retirar el recipiente para cocinar. Puede servir desde este recipiente, o puede pasar el chile a otro.

**POLLO CON ARROZ (olla a presión)**

Sal y pimienta

Un pollo de 4 lb, cortado en ocho partes sin el pellejo o use sus presas favoritas de pollo sin el pellejo

1 1/2 cda. de aceite de oliva

1/4 taza de vino blanco (o caldo de pollo)

3/4 tazas de cebolla picada

1 diente de ajo picado

1 taza de pimiento rojo, sin el centro, sin semillas y en cubos

1 taza de tomates pera (en lata o frescos) sin semillas y picados

1 1/4 taza de arroz blanco grano largo sin cocinar

3/4 taza de guisantes congelados

1 taza de caldo de pollo

1/2 cda. de sal

Condimente las presas de pollo con la sal y la pimienta y dórelas levemente con 2 cdas. de aceite de oliva en una sartén pequeña en la cocina o en el recipiente para cocinar desmontable de la olla a presión con la función SEAR (dorar). Cuando el pollo esté dorado, agregue el vino (o 4 oz de caldo de pollo) y cocine 2 minutos a fuego lento. Retire el pollo y aparte el jugo. Caliente la cucharada de aceite de oliva restante y agregue el ajo, la cebolla y el pimiento rojo. Cocine hasta que se ablande la cebolla. Agregue los tomates y el arroz, y cocine 1 minuto. Agregue los guisantes, 2 tazas de caldo de pollo, 1 cda de sal, el pollo y el jugo. Mezcle bien y luego tape la olla a presión. Gírela en sentido horario hasta que se trabé. Gire la perilla VENT (ventilación) en SEAL (cerrado), presione el botón PRESSURE/STEAM (presión/vapor) de manera reiterada hasta que se observe 10 minutos en el visor. Presione el botón HIGH PRESSURE (presión alta) y luego presione START (iniciar) para comenzar a cocinar. El temporizador comenzará la cuenta regresiva cuando haya alcanzado la presión adecuada. Cuando el temporizador emita un sonido, presione el botón CANCEL (cancelar), desconecte el cable de alimentación y deje reposar la olla a presión al menos 5 minutos. Puede comenzar a liberar la presión en tandas breves como se describe anteriormente. Cuando se haya liberado toda la presión y haya caído la válvula de flotación, retire con cuidado la tapa tomando la manija y girándola en sentido horario para liberarla. Use agarraderas para retirar el recipiente para cocinar. Puede servir desde este recipiente, o puede pasar el pollo a otro. Ahueque el arroz antes de servirlo.

**Si desea más recetas e ideas, visite su biblioteca local o busque recetas de olla a presión eléctrica en línea.**

## CONSEJOS ÚTILES

- Después de que la olla a presión alcance la temperatura interna adecuada, la luz de "tiempo de cocción a presión" se tornará roja y el tiempo comenzará la cuenta regresiva.
- **NUNCA** realice frituras con mucho aceite ni a presión en la olla a presión.
- **NO** configure el temporizador programable más de 1-2 horas cuando utilice alimentos perecederos. Si la temperatura ambiente es de 90 °F o superior, no programe el temporizador programable por más de 1 hora.
- La junta de goma produce un cierre hermético que garantiza que la olla a presión funcione adecuadamente. Verifique que esté en buenas condiciones y que se ubique de manera adecuada antes de cada uso.
- **NO** sostenga la perilla VENT (ventilación) al liberar presión ya que liberará vapor y líquidos calientes al aire. Mantenga alejado el rostro para liberar el vapor en breves tandas.
- Otra opción para la olla a presión es dejarla enfriar hasta que se haya liberado la presión por su cuenta.
- **Cuando use la configuración PRESIÓN BAJA y ALTA, el temporizador no comenzará la cuenta regresiva hasta que se haya alcanzado la temperatura adecuada.**
- Si no está seguro del tiempo exacto de cocción cuando cocine con presión, siempre conviene cocinar menos y usar breves tandas de vapor para liberar la presión para que pueda comprobar si ya está hecho. Si la cocción no está a su gusto puede seguir cocinando unos minutos más con presión.
- Nunca llene la olla a presión más de la mitad con alimentos ni de dos tercios de líquidos.
- La olla a presión debe tener líquido para generar el vapor y la presión necesarios para cocinar a presión.
- Si cocina frutas frescas, debe usar baja presión.
- Si cocina frijoles, puede agregar una cucharada de aceite al agua para reducir la cantidad de espuma que producirán.
- Son ideales los cortes de carne más económicos cuando cocine en la olla a presión, ya que las fibras se deshacen en la cocción.
- **NUNCA** intente levantar la tapa antes de que la presión se haya liberado por completo.
- **NUNCA** cubra la parte superior de la tapa ni la abertura de la válvula con un paño ni un objeto similar.
- **NO** use utensilios metálicos con la olla a presión ya que puede rayar la superficie antiadherente.
- **NO use esta olla a presión para hacer conservas.**
- **NO** coloque alimentos congelados en la olla a presión.

- **NOTA IMPORTANTE:** Si observa humo, presione el botón CANCEL (cancelar) y desconecte el cable de alimentación de inmediato. Deje enfriar la olla a presión por completo y vuelva a intentar. Si observa humo nuevamente, presione el botón CANCEL (cancelar) y desconecte el cable de alimentación de inmediato. Comuníquese con el centro de servicio al cliente.
- Siempre inspeccione la olla a presión antes de cada uso. No utilice esta unidad si está dañada, se cayó, quedó en el exterior o se cayó al agua. Comuníquese con el centro de servicio al cliente.
- Cuando aparece una "E" en el visor, es una señal de falla grave. Presione el botón CANCEL (cancelar) y desconecte el cable de alimentación de inmediato. Después de que se haya enfriado la unidad por completo puede reiniciar la olla a presión. Si aparece la "E" nuevamente, presione el botón CANCEL (cancelar) y desconecte el cable de alimentación de inmediato. Comuníquese con el centro de servicio al cliente.

## LIMPIEZA Y MANTENIMIENTO

1. Cuando realice tareas de limpieza o mantenimiento en la unidad, **primero compruebe que esté desenchufada del tomacorriente y déjela enfriar por completo.**
2. **NO** sumerja la carcasa, la tapa ni el cable de alimentación de la olla a presión en agua, tampoco la coloque en el lavavajillas.
3. Limpie la carcasa con un paño suave y agua jabonosa tibia. Use un paño seco suave para secar. No use nada abrasivo que pueda rayar o dañar la carcasa de acero inoxidable.
4. Lave manualmente el recipiente para cocinar desmontable con agua jabonosa tibia y un paño o esponja suave. Si queda comida adherida puede dejarlo remojar en agua jabonosa tibia para ablandar la comida antes de lavarlo. No use limpiadores ni esponjas abrasivos para limpiar el recipiente ya que pueden rayar la superficie antiadherente. No coloque el recipiente para cocinar en el lavavajillas.
5. Puede poner la tapa debajo del agua corriente para limpiarla, pero no puede sumergirla en agua ya que el agua puede quedar atrapada en la manija plástica.
6. La perilla de ventilación se puede extraer para limpiarla, jalándola. Se puede enjuagar la perilla y volver a empujarla después de secarla.

## INFORMACIÓN ADICIONAL DE UTILIDAD

### Especificaciones técnicas

Número de modelo:	CYD-60A-V
Tensión nominal (voltaje)	120 V, 60 Hz
Potencia nominal (vataje)	1000 W
Presión baja:	5-7 psi
Presión alta:	8-10 psi

### Almacenamiento

- Siempre desconecte y permita que la olla a presión se enfríe por completo antes de guardarla.
- Guarde la olla a presión en un lugar seco y de ser posible en la caja original.
- No coloque objetos pesados sobre la olla a presión mientras permanezca guardada, ya que puede dañar la unidad.

### Centro de servicio

Si tiene cualquier pregunta con respecto al funcionamiento de esta olla a presión o necesita un componente de repuesto, por favor comuníquese con nuestro centro de servicio:

Wachsmuth & Krogmann, Inc.

Teléfono: 1-888-367-7373

Horario de servicio: de lunes a viernes de 10:00 a. m. a 5:00 p. m. (hora del Este en los EE.UU.).

Correo electrónico: [customer-service@wk-usa.com](mailto:customer-service@wk-usa.com)

Sitio de Internet: [www.wk-usa.com](http://www.wk-usa.com)



### Protección ambiental

Si la olla a presión dejara de funcionar por completo, por favor asegúrese de deshacerse de la unidad de forma que no afecte al medio ambiente.





**DISTRIBUTED BY • DISTRIBUIDO POR:**

ALDI INC., BATAVIA, IL 60510

[www.aldi.us](http://www.aldi.us)

**AFTER SALES SUPPORT • SERVICIO POSVENTA**



USA

1-888-367-7373



[customer-service@wk-usa.com](mailto:customer-service@wk-usa.com)

MODEL: CYD-60A-V PRODUCT CODE: 43658 09/2015

**2**

YEAR WARRANTY  
AÑOS DE GARANTÍA