

**UNITED STATES DISTRICT COURT  
WESTERN DISTRICT OF NEW YORK**

---

TAMALA BRADFORD,

Docket No.:

Plaintiff,

- against –

**COMPLAINT AND DEMAND FOR  
JURY TRIAL**

ALDI, INC.,

Defendant.

---

**COMPLAINT**

Plaintiff, **TAMALA BRADFORD** (hereafter referred to as “Plaintiff”), by and through her attorneys, **JOHNSON BECKER, PLLC** and **MILBERG COLEMAN BRYSON PHILLIPS GROSSMAN, PLLC**, hereby submit the following Complaint and Demand for Jury Trial against Defendant **ALDI, INC.**, (hereafter referred to as “Defendant Aldi”), and alleges the following upon personal knowledge and belief, and investigation of counsel:

**NATURE OF THE ACTION**

1. Defendant designs, manufactures, markets, imports, distributes and sells consumer kitchen products, including the subject “Ambiano 9 in 1 Programmable Pressure Cooker” that is at issue in this case.

2. Defendant touts the “safety”<sup>1</sup> of its pressure cookers, and that they are equipped with Safety devices such as a float valve, pressure regulator and a lid position sensor.<sup>2</sup> Despite Defendant’s claims of “safety”, it designed, manufactured, marketed, imported, distributed and

---

<sup>1</sup> See, Ambiano 9 in 1 Programmable Pressure Cooker Pressure Cooker Owner’s manual. A copy of the Owner’s manual is attached hereto as “Exhibit A”, pg. 16.

<sup>2</sup> *Id.*

sold a product that suffers from serious and dangerous defects. Said defects cause significant risk of bodily harm and injury to its consumers.

3. Specifically, said defects manifest themselves when, despite Defendant's claims, the lid of the pressure cooker is removable with built-up pressure, heat and steam still inside the unit. When the lid is removed under such circumstances, the pressure trapped within the unit causes the scalding hot contents to be projected from the unit and into the surrounding area, including onto the unsuspecting consumers, their families and other bystanders. The Plaintiff in this case was able to remove the lid while the pressure cooker retained pressure, causing her serious and substantial bodily injuries and damages.

4. Defendants knew or should have known of these defects, but has nevertheless put profit ahead of safety by continuing to sell its pressure cookers to consumers, failing to warn said consumers of the serious risks posed by the defects, and failing to recall the dangerously defective pressure cookers regardless of the risk of significant injuries to Plaintiff and consumers like them.

5. As a direct and proximate result of Defendants' conduct, the Plaintiff in this case incurred significant and painful bodily injuries, medical expenses, lost wages, physical pain, mental anguish, and diminished enjoyment of life.

**PLAINTIFF TAMALA BRADFORD**

6. Plaintiff Tamala Bradford is a resident and citizen of the city of Rochester, County of Monroe, State of New York, and was born on April 21, 1966.

7. On or about October 26, 2018, Plaintiff suffered serious and substantial burn injuries as the direct and proximate result of the pressure cooker's lid being able to be rotated and opened while the pressure cooker was still under pressure, during the normal, directed use of the pressure cooker, allowing its scalding hot contents to be forcefully ejected from the pressure cooker and onto the Plaintiff. The incident occurred as a result of the failure of the pressure

cooker's supposed "safety" features which purport to keep the consumer safe while using the pressure cooker. In addition, the incident occurred as the result of Defendant's failure to redesign the pressure cooker, despite the existence of economical, safer alternative designs.

**DEFENDANT ALDI, INC.**

8. Defendant Aldi designs, manufactured, markets, imports, distributes and sells a variety of consumer kitchen products including pressure cookers, juicers, coffee makers, and air-fryers, amongst others.

9. Defendant Aldi is an Illinois Corporation, with a principal business located at 1200 N. Kirk Rd., Batavia, IL 60510, and does business in all 50 states. Defendant Aldi is therefore deemed to be a resident and citizen of the State of Illinois for purposes of diversity jurisdiction.

10. At all times relevant, Defendant Aldi substantially participated in the design, manufacture, marketing, distribution and sale of the subject pressure cooker, which caused Plaintiff's injuries and damages.

**JURISDICTION AND VENUE**

11. This Court has subject matter jurisdiction over this case pursuant to diversity jurisdiction prescribed by 28 U.S.C. § 1332 because the matter in controversy exceeds the sum or value of \$75,000, exclusive of interest and costs, and there is complete diversity between the parties.

12. Venue is proper in this Court pursuant to 28 U.S.C. § 1391 all or a substantial part of the events or omissions giving rise to this claim occurred in this district.

13. Venue is also proper in this Court pursuant to 28 U.S.C. § 1391 because Defendant has sufficient minimum contacts with the State of New York and intentionally avails itself of the markets within New York through the promotion, sale, marketing, and distribution of their products.

**FACTUAL BACKGROUND**

14. Defendant is engaged in the business of designing, manufacturing, warranting, marketing, importing, distributing and selling the pressure cookers at issue in this litigation.

15. Defendant touts the “safety”<sup>3</sup> of its pressure cookers, and that they are equipped with Safety devices such as a float valve, pressure regulator and a lid position sensor.<sup>4</sup>

16. By reason of the forgoing acts or omissions, the above-named Plaintiff purchased the pressure cooker with the reasonable expectation that it was properly designed and manufactured, free from defects of any kind, and that it was safe for its intended, foreseeable use of cooking.

17. Plaintiff used her pressure cooker for its intended purpose of preparing meals for herself and/or family and did so in a manner that was reasonable and foreseeable by the Defendant.

18. However, the aforementioned pressure cooker was defectively and negligently designed and manufactured by the Defendant in that it failed to properly function as to prevent the lid from being removed with normal force while the unit remained pressurized, despite the appearance that all the pressure had been released, during the ordinary, foreseeable and proper use of cooking food with the product; placing the Plaintiff, her family, and similar consumers in danger while using the pressure cookers.

19. Defendant’s pressure cookers possess defects that make them unreasonably dangerous for their intended use by consumers because the lid can be rotated and opened while the unit remains pressurized.

20. Further, Defendant’s representations about “safety” are not just misleading, they are flatly wrong, and put innocent consumers like Plaintiff directly in harm’s way.

---

<sup>3</sup> *Id.*

<sup>4</sup> *Id.*

21. Economic, safer alternative designs were available that could have prevented the Pressure Cooker's lid from being rotated and opened while pressurized.

22. Defendant knew or should have known that its pressure cookers possessed defects that pose a serious safety risk to Plaintiff and the public. Nevertheless, Defendant continues to ignore and/or conceal its knowledge of the pressure cookers' defects from the general public and continues to generate a substantial profit from the sale of its pressure cookers.

23. As a direct and proximate result of Defendant's intentional concealment of such defects, its failure to warn consumers of such defects, its negligent misrepresentations, its failure to remove a product with such defects from the stream of commerce, and its negligent design of such products, Plaintiff used an unreasonably dangerous pressure cooker, which resulted in significant and painful bodily injuries upon Plaintiff's simple removal of the lid of the Pressure Cooker.

24. Consequently, the Plaintiff in this case seeks compensatory damages resulting from the use of Defendant's pressure cooker as described above, which has caused the Plaintiff to suffer from serious bodily injuries, medical expenses, lost wages, physical pain, mental anguish, diminished enjoyment of life, and other damages.

### **CLAIMS FOR RELIEF**

#### **COUNT I** **STRICT LIABILITY**

25. Plaintiff incorporates by reference each preceding and succeeding paragraph as though set forth fully at length herein.

26. At the time of Plaintiff's injuries, Defendant's Pressure Cookers were defective and unreasonably dangerous for use by foreseeable consumers, including Plaintiff.

27. Defendant's Pressure Cookers were in the same or substantially similar condition as when they left the possession of Defendant.

28. Plaintiff did not misuse or materially alter their respective Pressure Cookers.

29. The Pressure Cookers did not perform as safely as an ordinary consumer would have expected them to perform when used in a reasonably foreseeable way.

30. Further, a reasonable person would conclude that the possibility and seriousness of harm outweighs the burden or cost of making the Pressure Cookers safe. Specifically:

- a. The Pressure Cookers designed, manufactured, sold, and supplied by Defendant were defectively designed and placed into the stream of commerce in a defective and unreasonably dangerous condition for consumers;
- b. The seriousness of the potential burn injuries resulting from the product drastically outweighs any benefit that could be derived from its normal, intended use;
- c. Defendant failed to properly market, design, manufacture, distribute, supply, and sell the Pressure Cookers, despite having extensive knowledge that the aforementioned injuries could and did occur;
- d. Defendant failed to warn and place adequate warnings and instructions on the Pressure Cookers;
- e. Defendant failed to adequately test the Pressure Cookers; and
- f. Defendant failed to market an economically feasible alternative design, despite the existence of the aforementioned economical, safer alternatives, that could have prevented the Plaintiff's injuries and damages.

31. Defendant's actions and omissions were the direct and proximate cause of the Plaintiff's injuries and damages.

32. Defendant's conduct, as described above, was extreme and outrageous. Defendant risked the safety and well-being of the consumers and users of its Pressure Cookers, including the Plaintiff to this action, with the knowledge of the safety and efficacy problems and suppressed this knowledge from the public. Defendant made conscious decisions not to redesign, warn or inform

the unsuspecting consuming public. Defendant's outrageous conduct warrants an award of punitive damages according to proof, and to the extent applicable by law.

**WHEREFORE**, Plaintiff demands judgment against Defendant for damages, together with interest, costs of suit, and all such other relief as the Court deems proper.

**COUNT II**  
**NEGLIGENCE**

33. Plaintiff incorporates by reference each preceding and succeeding paragraph as though set forth fully at length herein.

34. Defendant has a duty of reasonable care to design, manufacture, market, and sell non-defective Pressure Cookers that are reasonably safe for their intended uses by consumers, such as Plaintiff and her family.

35. Defendant failed to exercise ordinary care in the manufacture, sale, warnings, quality assurance, quality control, distribution, advertising, promotion, sale and marketing of its Pressure Cookers in that Defendant knew or should have known that said Pressure Cookers created a high risk of unreasonable harm to the Plaintiff and consumers alike.

36. Defendant was negligent in the design, manufacture, advertising, warning, marketing and sale of its Pressure Cookers in that, among other things, it:

- a. Failed to use due care in designing and manufacturing the Pressure Cookers to avoid the aforementioned risks to individuals;
- b. Placed an unsafe product into the stream of commerce;
- c. Aggressively over-promoted and marketed its Pressure Cookers through television, social media, and other advertising outlets; and
- d. Were otherwise careless or negligent.

37. Despite the fact that Defendant knew or should have known that consumers were able to remove the lid while the Pressure Cookers were still pressurized, Defendant continued to

market (and continues to do so) its Pressure Cookers to the general public.

38. Defendant's conduct, as described above, was extreme and outrageous. Defendant risked the safety and well-being of the consumers and users of its Pressure Cookers, including the Plaintiff to this action, with the knowledge of the safety and efficacy problems and suppressed this knowledge from the public. Defendant made conscious decisions not to redesign, warn or inform the unsuspecting consuming public. Defendant's outrageous conduct warrants an award of punitive damages according to proof, and to the extent applicable by law.

**WHEREFORE**, Plaintiff demands judgment against Defendant for damages, together with interest, costs of suit, and all such other relief as the Court deems proper.

**COUNT III**  
**NEGLIGENT DESIGN DEFECT**

39. Plaintiff incorporates by reference each preceding and succeeding paragraph as though set forth fully at length herein.

40. Defendant is the manufacturer, seller, distributor, marketer, and supplier of the subject Pressure Cookers, which was negligently designed.

41. Defendant failed to exercise reasonable care in designing, developing, manufacturing, inspecting, testing, packaging, selling, distributing, labeling, marketing, and promoting its Pressure Cookers, which were defective and presented an unreasonable risk of harm to consumers, such as the Plaintiff.

42. As a result, the subject Pressure Cookers, including Plaintiff's Pressure Cooker, contain defects in their design which renders them unreasonably dangerous to consumers, such as the Plaintiff, when used as intended or as reasonably foreseeable to Defendant. The defect in the design allows consumers such as Plaintiff to open the lid while the unit remains pressurized, despite the appearance that all the pressure has been released from the unit, and causes an



unreasonable increased risk of injury, including, but not limited to, first, second and third-degree scald burns.

43. Plaintiff in this case used her Pressure Cooker in a reasonably foreseeable manner and did so as substantially intended by Defendant.

44. The subject Pressure Cooker was not materially altered or modified after being manufactured by Defendant and before being used by Plaintiff.

45. The design defects allowing the lid to open while the unit was still pressurized directly rendered the Pressure Cookers defective and were the direct and proximate result of Defendant's negligence and failure to use reasonable care in designing, testing, manufacturing, and promoting the Pressure Cookers.

46. As a direct and proximate result of Defendant's negligent design of its Pressure Cookers, the Plaintiff in this case suffered injuries and damages described herein.

47. Despite the fact that Defendant knew or should have known that the Plaintiff and consumers like her were able to remove the lid while the Pressure Cookers were still pressurized, Defendant continued to market its Pressure Cookers to the general public (and continues to do so).

48. Defendant's conduct, as described above, was extreme and outrageous. Defendant risked the safety and well-being of the consumers and users of its Pressure Cookers, including the Plaintiff to this action, with the knowledge of the safety and efficacy problems and suppressed this knowledge from the public. Defendant made conscious decisions not to redesign, warn or inform the unsuspecting consuming public. Defendant's outrageous conduct warrants an award of punitive damages according to proof, and to the extent applicable by law.

**WHEREFORE**, Plaintiff demands judgment against Defendant for damages, together with interest, costs of suit, and all such other relief as the Court deems proper.

**COUNT IV**  
**NEGLIGENT FAILURE TO WARN**

49. Plaintiff incorporates by reference each preceding and succeeding paragraph as though set forth fully herein.

50. At the time in which the Pressure Cooker was purchased, up through the time Plaintiff was injured, Defendant knew or had reason to know that its Pressure Cookers were dangerous and created an unreasonable risk of harm to consumers.

51. Defendant had a duty to exercise reasonable care to warn consumers of the dangerous conditions or the facts that made its Pressure Cookers likely to be dangerous.

52. As a direct and proximate result of Defendant's negligent failure to warn of the dangers of its Pressure Cookers, the Plaintiff in this case suffered injuries and damages described herein.

53. Despite the fact that Defendant knew or should have known that consumers were able to remove the lid while the Pressure Cookers were still pressurized, Defendant continued to market its Pressure Cookers to the general public (and continues to do so).

54. Defendant's conduct, as described above, was extreme and outrageous. Defendant risked the safety and well-being of the consumers and users of its Pressure Cookers, including the Plaintiff to this action, with the knowledge of the safety and efficacy problems and suppressed this knowledge from the public. Defendant made conscious decisions not to redesign, warn or inform the unsuspecting consuming public. Defendant's outrageous conduct warrants an award of punitive damages according to proof, and to the extent applicable by law.

**WHEREFORE**, Plaintiff demands judgment against Defendant for damages, together with interest, costs of suit, and all such other relief as the Court deems proper.

**COUNT V**  
**BREACH OF IMPLIED WARRANTY OF FITNESS**

**FOR A PARTICULAR PURPOSE**

55. Plaintiff incorporates by reference each preceding and succeeding paragraph as though set forth fully at length herein.

56. Defendant manufactured, supplied, and sold its Pressure Cookers with an implied warranty that they were fit for the particular purpose of cooking quickly, efficiently and safely.

57. Members of the consuming public, including consumers such as the Plaintiff, were the intended third-party beneficiaries of the warranty.

58. Defendant's Pressure Cookers were not fit for the particular purpose as a safe means of cooking, due to the unreasonable risks of bodily injury associated with their use.

59. The Plaintiff in this case reasonably relied on Defendant's representations that its Pressure Cookers were a quick, effective and safe means of cooking.

60. Defendant's breach of the implied warranty of fitness for a particular purpose was the direct and proximate cause of Plaintiff's injuries and damages.

61. Defendant's conduct, as described above, was extreme and outrageous. Defendant risked the safety and well-being of the consumers and users of its Pressure Cookers, including the Plaintiff to this action, with the knowledge of the safety and efficacy problems and suppressed this knowledge from the public. Defendant made conscious decisions not to redesign, warn or inform the unsuspecting consuming public. Defendant's outrageous conduct warrants an award of punitive damages according to proof, and to the extent applicable by law.

**WHEREFORE**, Plaintiff demands judgment against Defendant for compensatory, treble, and punitive damages, together with interest, costs of suit, and all such other relief as the Court deems proper.

**COUNT VI**  
**BREACH OF IMPLIED WARRANTY OF MERCHANTABILITY**

62. Plaintiff incorporates by reference each preceding and succeeding paragraph as though set forth fully at length herein.

63. At the time Defendant marketed, distributed and sold its Pressure Cookers to the Plaintiff in this case, Defendant warranted that its Pressure Cookers were merchantable and fit for the ordinary purposes for which they were intended.

64. Members of the consuming public, including consumers such as the Plaintiff, were intended third-party beneficiaries of the warranty.

65. Defendant's Pressure Cookers were not merchantable and fit for its ordinary purpose, because they had the propensity to lead to the serious personal injuries as described herein in this Complaint.

66. Plaintiff purchased her Pressure Cooker with the reasonable expectation that it was properly designed and manufactured, free from defects of any kind, and that they were safe for its intended, foreseeable use of cooking.

67. Defendant's breach of implied warranty of merchantability was the direct and proximate cause of Plaintiff's injury and damages.

68. Defendant's conduct, as described above, was extreme and outrageous. Defendant risked the safety and well-being of the consumers and users of its Pressure Cookers, including the Plaintiff to this action, with the knowledge of the safety and efficacy problems and suppressed this knowledge from the public. Defendant made conscious decisions not to redesign, warn or inform the unsuspecting consuming public. Defendant's outrageous conduct warrants an award of punitive damages according to proof, and to the extent applicable by law.

**WHEREFORE**, Plaintiff demands judgment against Defendant for compensatory, treble, and punitive damages, together with interest, costs of suit, and all such other relief as the Court deems proper.

**DEMAND FOR JURY TRIAL**

Plaintiff demands that all issues of fact of this case be tried to a properly impaneled jury to the extent permitted under the law.

**PRAYER FOR RELIEF**

**WHEREFORE**, Plaintiff demands judgment against the Defendant for damages, including exemplary damages if applicable, to which she is entitled by law, as well as all costs of this action and interest, to the full extent of the law, whether arising under the common law and/or statutory law, including:

- a. judgment for Plaintiff and against Defendant;
- b. damages to compensate Plaintiff for his injuries, economic losses and pain and suffering sustained as a result of the use of the Defendant's Pressure cookers;
- c. pre and post judgment interest at the lawful rate;
- d. exemplary/punitive damages on all applicable Counts, if applicable, as permitted by the law;
- e. a trial by jury on all issues of the case;
- f. an award of attorneys' fees; and
- g. for any other relief as this Court may deem equitable and just, or that may be available under the law of another forum to the extent the law of another forum is applied, including but not limited to all reliefs prayed for in this Complaint and in the foregoing Prayer for Relief.

Date: October 25, 2021

Respectfully submitted,

**MILBERG COLEMAN BRYSON PHILLIPS  
GROSSMAN, PLLC**

*/s/ Randi Kassan, Esq.*

Randi Kassan, Esq.  
100 Garden City Plaza, Suite 500  
Garden City, NY 11530  
516-741-5600 / 516-741-0128 (fax)  
Rkassan@millberg.com

*In association with:*

**JOHNSON BECKER, PLLC**

Adam J. Kress, Esq. (#0397289)

*Pro Hac Vice to be filed*

444 Cedar Street, Suite 1800

(612) 436-1800 / (612) 436-1801 (fax)

akress@johnsonbecker.com

***Attorneys for Plaintiff***

# User Manual

## Manual del usuario

WITH  
**QUICK  
START  
GUIDE**  
CON MANUAL DE  
**INICIO RÁPIDO**

**AMBIANO**<sup>®</sup>

# 9 IN 1 PROGRAMMABLE PRESSURE COOKER

## OLLA A PRESIÓN PROGRAMABLE 9 EN 1



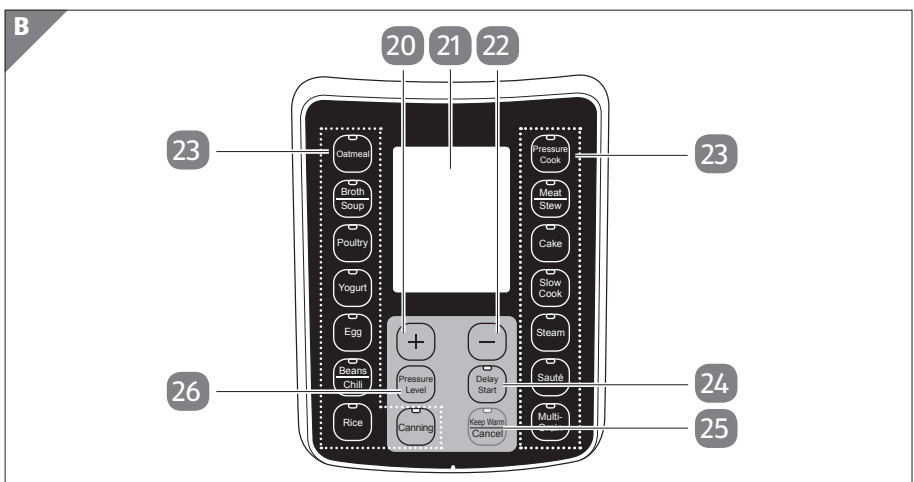
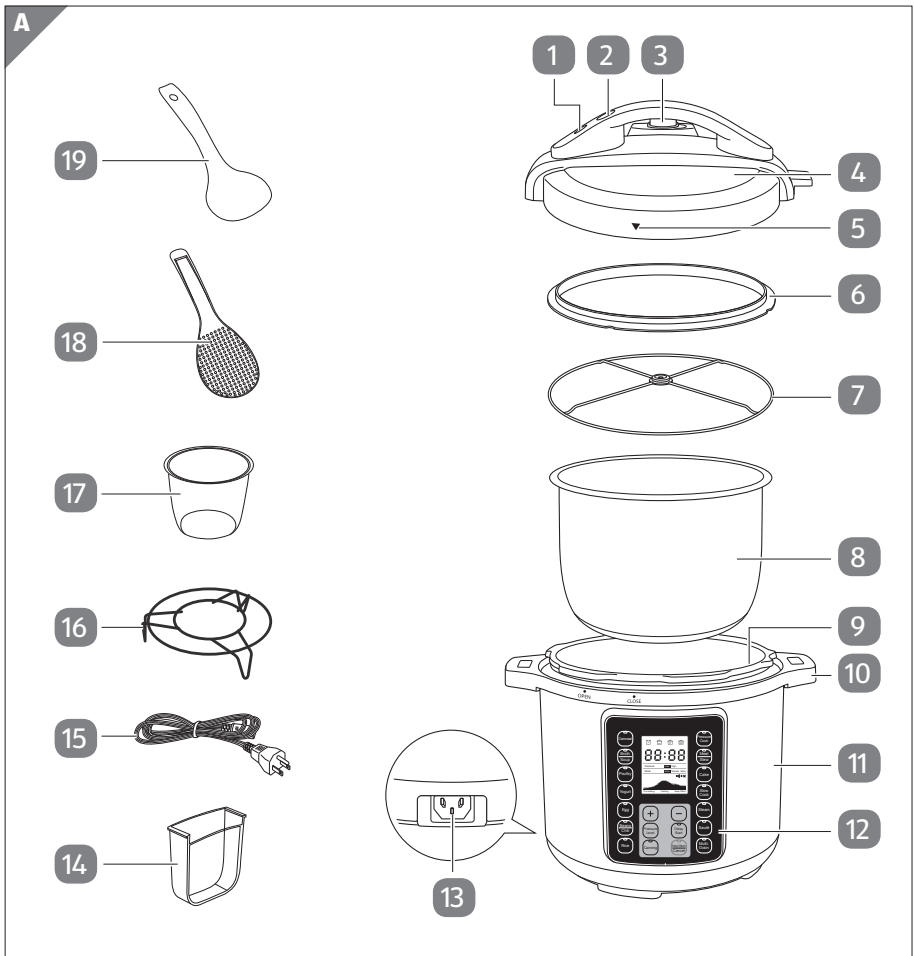
English .....06  
Español .... 35

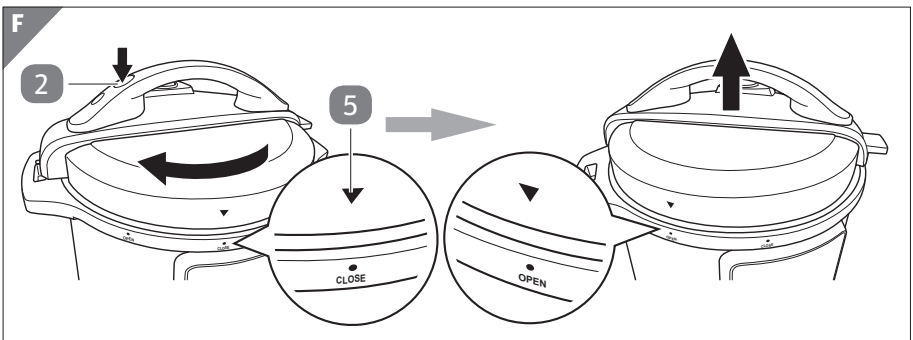
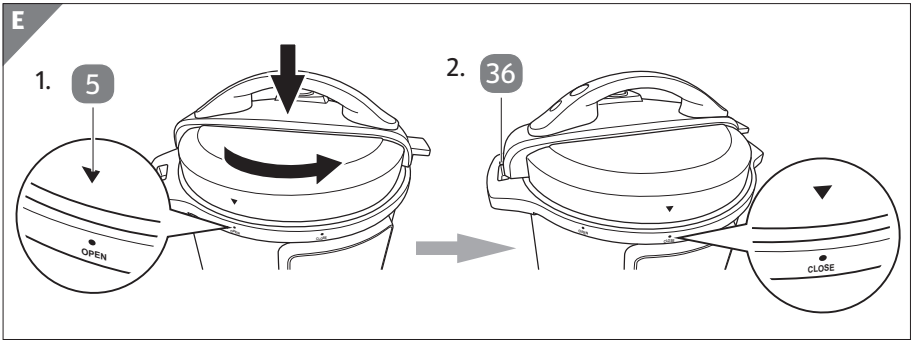
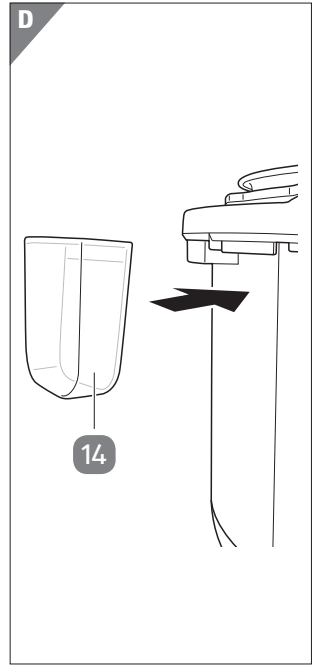
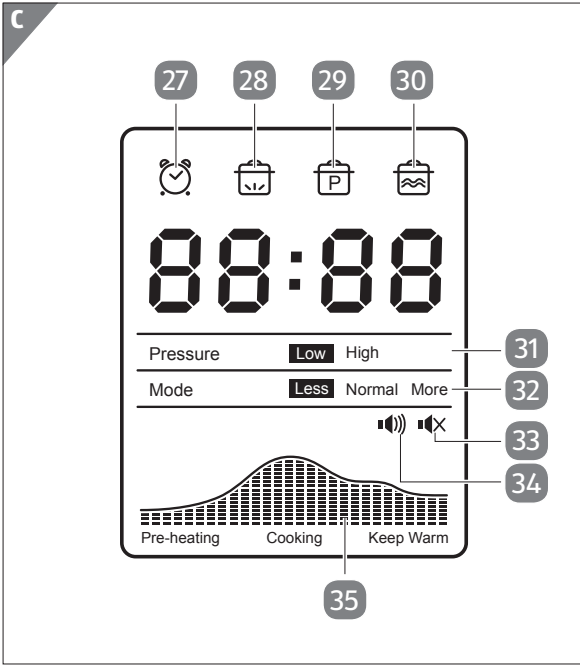


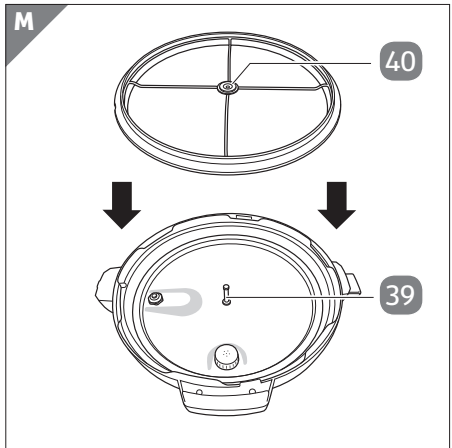
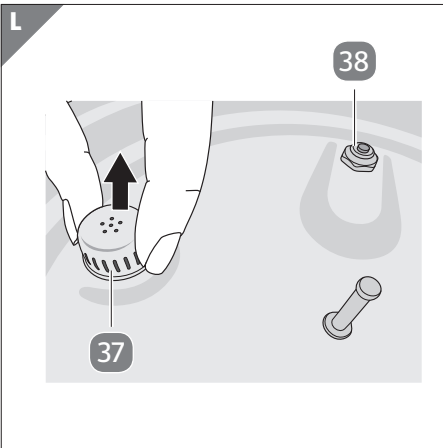
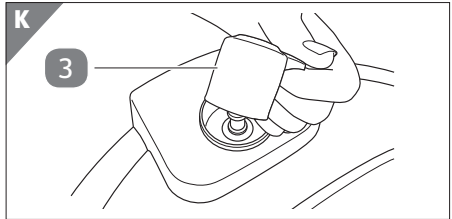
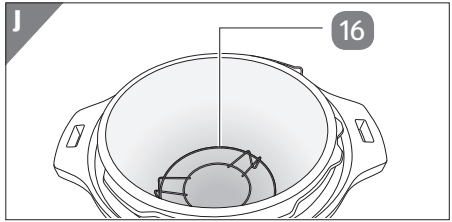
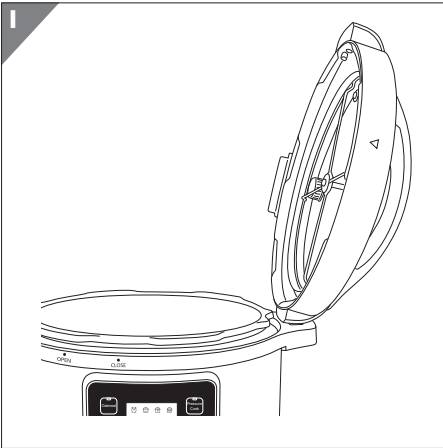
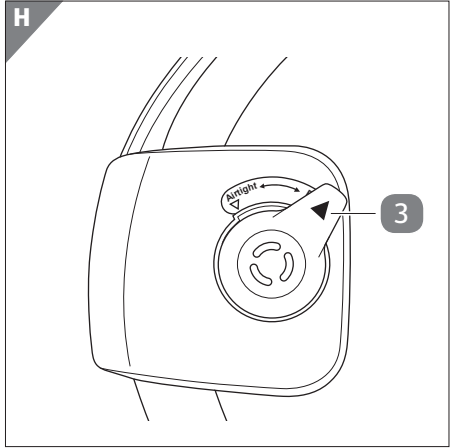
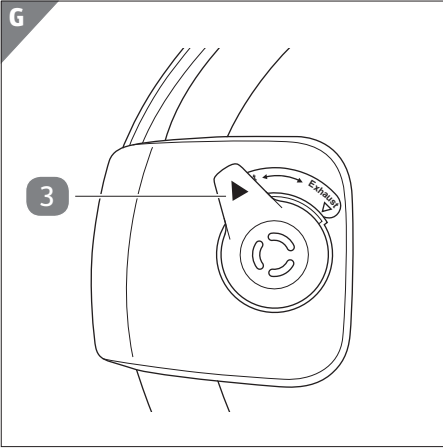
# Contents

<b>Overview .....</b>	<b>3</b>
<b>Use.....</b>	<b>4</b>
<b>Package contents/device parts.....</b>	<b>6</b>
<b>General information.....</b>	<b>7</b>
Reading and storing the user manual .....	7
Explanation of symbols .....	7
<b>Safety .....</b>	<b>8</b>
Proper use.....	8
Safety instructions.....	8
<b>First use.....</b>	<b>15</b>
Checking the pressure cooker and package contents ....	15
Basic cleaning.....	15
Installing the condensation collector.....	16
Connecting to power .....	16
<b>Safety devices.....</b>	<b>16</b>
<b>Overview of cooking modes.....</b>	<b>17</b>
Pressure cooking modes .....	17
Non-pressure cooking modes.....	17
<b>Using the pressure cooking modes.....</b>	<b>17</b>
Preparing for pressure cooking .....	18
Selecting a pressure cooking mode .....	19
Using the preset programs .....	20
Cooking process.....	21
Removing the lid.....	22
Canning.....	23
<b>Using the non-pressure cooking modes.....</b>	<b>24</b>
Sauté.....	24
Slow cook .....	25
Yogurt.....	26
<b>Keep warm function .....</b>	<b>27</b>
<b>Delay start (Timer) .....</b>	<b>28</b>
<b>Using the steamer .....</b>	<b>28</b>
<b>Turning the sound on or off .....</b>	<b>29</b>
<b>Cleaning and maintenance.....</b>	<b>29</b>
Cleaning the base unit.....	30
Cleaning the pot .....	30
Cleaning the lid .....	30
Cleaning the accessories .....	31
Replacing the silicone sealing rings .....	31
<b>Storage .....</b>	<b>31</b>
<b>Troubleshooting.....</b>	<b>31</b>
<b>Technical data .....</b>	<b>33</b>
<b>Disposal.....</b>	<b>33</b>
Disposing of the packaging .....	33
Disposing of the pressure cooker.....	33









## Package contents/device parts

- |    |                         |    |                          |
|----|-------------------------|----|--------------------------|
| 1  | Float valve             | 28 | Pre-heating icon         |
| 2  | Lid button              | 29 | Pressure cooking icon    |
| 3  | Pressure regulator      | 30 | Keep warm icon           |
| 4  | Lid                     | 31 | Pressure level           |
| 5  | Lid positioning marker  | 32 | Preset program           |
| 6  | Silicone sealing ring   | 33 | Sound off icon           |
| 7  | Steel frame             | 34 | Sound on icon            |
| 8  | Pot                     | 35 | Progress bars            |
| 9  | Heating plate (inside)  | 36 | Pin                      |
| 10 | Handle                  | 37 | Pressure regulator cover |
| 11 | Base unit               | 38 | Float valve sealing ring |
| 12 | Control panel           | 39 | Center post              |
| 13 | Power outlet            | 40 | Silicone washer          |
| 14 | Condensation collector  |    |                          |
| 15 | Power cord              |    |                          |
| 16 | Steaming rack           |    |                          |
| 17 | Measuring cup           |    |                          |
| 18 | Rice spatula            |    |                          |
| 19 | Soup ladle              |    |                          |
| 20 | + button                |    |                          |
| 21 | Display                 |    |                          |
| 22 | - button                |    |                          |
| 23 | Cooking mode buttons*   |    |                          |
| 24 | DELAY START button      |    |                          |
| 25 | KEEP WARM/CANCEL button |    |                          |
| 26 | PRESSURE LEVEL button   |    |                          |
| 27 | Delay start icon        |    |                          |

\*Cooking mode buttons include:

- Beans/Chili
- Broth/Soup
- Cake
- Canning
- Egg
- Meat/Stew
- Multigrain
- Oatmeal
- Poultry
- Pressure cook
- Rice
- Sauté
- Slow cook
- Steam
- Yogurt

## General information

### Reading and storing the user manual



This user manual accompanies this 9 in 1 programmable pressure cooker (hereafter referred to as the “pressure cooker”), and contains important information on setup and handling.

Before using the pressure cooker, read the user manual carefully. This particularly applies to the safety instructions. Failure to do so may result in personal injury or damage to the pressure cooker.

Store the user manual for further use. Make sure to include this user manual when passing the pressure cooker on to third parties.

### Explanation of symbols

The following symbols and signal words are used in this user manual, on the pressure cooker or on the packaging.



**WARNING!**

This signal symbol/word designates a hazard with moderate risk, which may result in death or severe injury if not avoided.



**CAUTION!**

This signal symbol/word designates a hazard with low risk, which may result in minor or moderate injury if not avoided.

**NOTICE!**

This signal word warns of possible damage to property.



This symbol provides you with useful additional information on handling and use.



**Burn hazard!** Warning of hot surface.



The ETL Listed Mark is proof that the product has been independently tested and meets the applicable published standard.

## Safety

### Proper use

The pressure cooker is exclusively designed for both pressure and non-pressure cooking. It is only intended for private use and not suitable for commercial purposes. The pressure cooker is not a toy for children.

Only use the pressure cooker as described in this user manual. Any other use is considered improper and may result in personal injury or damage to property.

The manufacturer or vendor accepts no liability for damage caused by improper or incorrect use.

### Safety instructions

## IMPORTANT SAFEGUARDS

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

- Read all instructions.
- Do not touch hot surfaces. Use the handles and protect your hands with oven mitts.
- Close supervision is necessary when the pressure cooker is used near children.
- Do not place the pressure cooker in a heated oven, a microwave, on or near a hot gas or electric burner. Handles, valves and safety features will be damaged by the high temperatures.
- Extreme caution must be used when moving a pressure cooker containing hot liquids.
- Do not use the pressure cooker for other than intended use.
- The pressure cooker cooks under pressure. Improper use may result in scalding injury. Make certain the unit is properly closed before operating. Read the instructions in the user manual.
- Do not fill the unit over  $\frac{2}{3}$  full. When cooking foods that expand during cooking such as rice or dried vegetables, do not fill the unit over  $\frac{1}{2}$  full. Over filling may cause a risk of clogging the vent pipe and developing excess pressure.

---

Read the instructions in the user manual.

- Be aware that certain foods, such as applesauce, cranberries, pearl barley, or other cereals, split peas, noodles, macaroni, rhubarb, or spaghetti can foam, froth, and sputter, and clog the pressure release device (steam vent). These foods should not be cooked in a pressure cooker.
- Always check the pressure regulator and float valve for clogging before use.
- NEVER ATTEMPT TO OPEN THE LID WHEN THE PRESSURE COOKER IS UNDER PRESSURE. Do not open the pressure cooker until the unit has cooled and all internal pressure has been released. If the handles are difficult to push apart, this indicates that the cooker is still pressurized – do not force it open. Any pressure in the cooker can be hazardous. Read the instructions in the user manual.
- Do not use this pressure cooker for pressure frying with oil.
- When the normal operating pressure is reached, turn the heat down so all the liquid, which creates the steam, does not evaporate.



### **Risk of electric shock!**

A faulty electrical installation, excessive line voltage, or incorrect operation may result in an electric shock.

- **3 PRONG PLUG:** The pressure cooker comes equipped with a 3 prong plug. It is recommended that you only plug this into an outlet that accepts the 3 prongs and that you do not try to defeat this feature as it is an important safety feature that protects you from electric shock if a wire comes loose.
- **CAUTION:** To ensure continued protection against risk of electric shock, connect to properly grounded outlets only.

---

Safety

---

- If electric circuit is overloaded with other appliances, the pressure cooker may not operate properly. The pressure cooker should be operated on a separate electrical circuit from other operating appliances.
- Never operate the pressure cooker when it has a damaged cord or plug, when it is not working properly, after it has been dropped or damaged, or after it has been dropped into water. Return the pressure cooker to a service center for examination and repair.
- Only connect the pressure cooker if the line voltage of the outlet corresponds to the data on the rating plate.
- Only connect the pressure cooker to an easily accessible outlet so that you can quickly disconnect it from the power supply in the event of a problem.
- Do not open the housing; instead, have a qualified professional perform repairs. Contact a qualified workshop for this. Liability and warranty claims are waived in the event of repairs performed by the user, improper connection or incorrect operation.
- Only parts that comply with the original device data may be used for repairs. The pressure cooker contains electrical and mechanical parts which are essential for providing protection against sources of danger.
- Always attach the plug to the pressure cooker first, then plug the cord into the wall outlet. To disconnect, turn any control to “off”, then remove the plug from wall outlet.
- The pressure cooker must not be operated with an external timer or separate remote control system.
- Keep the power cord away from heated surfaces.
- To protect against electrical shock, do not immerse the base unit, power plug and power cord in water or other liquids.
- Do not allow the pressure cooker to be exposed to rain or moisture during use or storage.
- Never touch the power plug with wet or damp hands.



- 
- Do not pull the power plug out of the outlet by the cord; instead, always pull it out by the plug itself.
  - Never move, pull, or carry the pressure cooker by its power cord.
  - Keep the pressure cooker and power cord away from open flames and hot surfaces.
  - Lay the power cord so that it does not pose a tripping hazard.
  - Do not kink the power cord and do not lay it over sharp edges.
  - Do not let the power cord hang over the edge of the table or counter, or hot surfaces.
  - Only use the pressure cooker indoors. Do not use the pressure cooker in damp rooms or in the rain. Do not use outdoors.
  - Do not place or store the pressure cooker where it can be pulled into a tub or sink.
  - Never reach to retrieve the pressure cooker if it has fallen into water. In such a case, immediately disconnect the power plug.
  - Never insert any objects into the housing.
  - Always turn the pressure cooker off and pull the plug out of the wall outlet before you clean the pressure cooker, if a fault occurs and in the event of a storm.
  - Never operate the pressure cooker with the air openings blocked or while on a soft surface, such as a bed or couch, where it is possible for the air openings to be blocked. Keep the air openings free of lint, hair, and similar objects.
  - If you do not intend to use the pressure cooker for an extended period of time, disconnect it from the power source. The pressure cooker is only completely without current when the power plug has been pulled out of the wall outlet.
  - **SHORT CORD PURPOSE:** A short detachable power-supply cord should be used to reduce the risk resulting from becoming entangled in or tripping over a longer cord.

Safety

---

- Longer detachable power-supply cords are available and may be used if care is exercised in their use.
- If a longer detachable power-supply cord is used:
  - (1) The marked electrical rating of the cord set should be at least as great as the electrical rating of the appliance; and
  - (2) The cord should be arranged so that it will not drape over the countertop or table top where it can be pulled on by children or tripped over unintentionally;
  - (3) If the appliance is of the grounded type, the extension cord should be a grounding-type 3-wire cord.
- Unplug the pressure cooker from wall outlet when not in use and before cleaning. Allow to cool before putting on or taking off parts.
- CAUTION: TO REDUCE THE RISK OF ELECTRIC SHOCK, COOK ONLY IN REMOVABLE CONTAINER.



**Danger for children and persons with impaired physical, sensory or mental capacities (e.g., partially disabled persons, older persons with reduced physical and mental capacities) or lack of experience and knowledge (e.g., older children).**

- The pressure cooker is not intended for use by persons with reduced physical, sensory or mental capabilities, or lack of experience and knowledge, unless they have been given supervision or instruction concerning use of the pressure cooker by a person responsible for their safety.
  - Do not allow children to use the pressure cooker. Keep children away from the pressure cooker and power cord.
  - To reduce the risk of burns, fire, electric shock, or injury to persons, do not leave the pressure cooker unattended while in operation.
  - Make sure that children do not play with the plastic wrapping. They may get caught in it when playing and suffocate.
  - The pressure cooker should not be used by anyone
-

unfamiliar with the instructions or precautions of pressure cooking.



### **Risk of injury!**

If you do not use the pressure cooker properly, there is an increased risk of injury.

- The pressure cooker is for HOUSEHOLD USE and COUNTERTOP USE only.
- **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.
- Never use the pressure cooker without first adding water. This would seriously damage it. The pot should be filled at least to the “2 CUPS” (minimum) mark.
- Only use the source of heat listed in the user manual. The pot of the pressure cooker can only be heated up by the base unit connected to a power source.
- When you have cooked meat with skin (such as chicken) that can swell up under pressure, do not pierce the meat while the skin is swollen. This could cause scalding.
- If the contents are mushy, the pressure cooker must be shaken gently before opening to prevent pockets of steam from spitting and scalding you.
- Never obstruct the pressure regulator.
- Check the correct functioning of the float valve, pressure regulator and silicone sealing ring each time before using. Always check the silicone sealing ring is correctly positioned before use. Read the instructions in the user manual.
- Do not try to interfere with any of the safety features with the exception of the cleaning and maintenance procedures listed in the user manual.
- Replace parts showing signs of wear regularly. Parts that are clearly discolored, have split or show other signs of damage or do not fit correctly must be replaced with

original spare parts.

- When reducing pressure quickly with the pressure regulator, always keep your hands, head and body well away from the hot steam. You could injure yourself as steam escapes.
- During cooking, bursts of steam will be given off vertically from center of the pressure regulator. Do not come into contact with the hot steam.
- Do not touch the pressure regulator when in use. Only turn it to release the pressure after finished cooking. When releasing steam, keep hands and body out of the way of the steam.
- The use of accessory attachments not recommended by the appliance manufacturer may cause injuries.

### **NOTICE!**

#### **Risk of damage!**

Improper handling of the pressure cooker may result in damage to the pressure cooker.

- Place the pressure cooker on an easily accessible, level, dry, heat-resistant and sufficiently stable work surface. Do not place the pressure cooker on the edge of the work surface. If necessary, place a heat resistant mat underneath the pressure cooker during use.
- Avoid the build-up of heat by not placing the pressure cooker directly up against a wall or under cupboards or similar. The steam that is emitted could damage furniture.
- Do not place food or liquid directly into the base unit. Only the pot is designed to contain food or liquid.
- Before placing the pot into the base unit ensure the bottom of the pot and the heating plate are dry and clean without water or food debris.
- Do not use the pressure cooker on or near a hot plate. Do not position it under hanging kitchen cabinets, as steam released from the pressure cooker may cause damage.

- 
- Never use the pot on a gas or electric cooktop or an open flame.
  - Do not leave the rice spatula, soup ladle or measuring cup in the pot when the pressure cooker is in use.
  - Stop using the pressure cooker if its plastic parts exhibit cracks or breaks or are deformed. Only replace damaged parts with corresponding original spare parts.

## **SAVE THESE INSTRUCTIONS**

**Keep the user manual for future reference.**

### **First use**

#### **Checking the pressure cooker and package contents**

**NOTICE!**

#### **Risk of damage!**

If you are not cautious when opening the packaging with a sharp knife or other pointed object, you may quickly damage the pressure cooker.

- For this reason, be very careful when opening it.
1. Take the pressure cooker out of the packaging.
  2. Check to make sure that all parts are included (see **Fig. A**).
  3. Check whether the pressure cooker or individual parts are damaged. If this is the case, do not use the pressure cooker. Contact the manufacturer via the service address indicated on the warranty card.

#### **Basic cleaning**

- Remove the packaging material and all plastic wrappings.
- Clean all parts of the pressure cooker before first use as described in the chapter “Cleaning and maintenance”.

## Installing the condensation collector

- Install the condensation collector **14** onto the side of the base unit **11** (see **Fig. D**). It collects and holds the extra condensation during cooking.

## Connecting to power

1. Insert the connector end of the power cord **15** into the power outlet **13** of the pressure cooker.
2. Connect the plug of the power cord to a wall outlet.

A beep sound can be heard and “OFF” can be seen on the display **21** once the pressure cooker is powered. The pressure cooker is now in the standby (OFF) mode and ready for use.

## Safety devices

The pressure cooker is equipped with the following safety devices for safe pressure cooking.

- Float valve **1**: It checks the inside pressure of the pressure cooker. While pressure is building up, the float valve pops up and locks the lid **4**. When the float valve pops up, never attempt to open the lid of the pressure cooker. When the float valve has dropped back down to its original (down) position, the pressure cooker is no longer under pressure. The lid can then be opened.
- Pressure regulator **3**: Turning the pressure regulator to the “Exhaust” position will release the extra pressure in the pressure cooker for safe opening of the lid when cooking is done. Use a tool (e.g. a long wooden spoon) or protect your hands with oven mitts to turn the pressure regulator. This will avoid getting your hand in contact with hot steam which may cause injury.
- Anti-blockage vent: The steam vent in the lid is specially designed to prevent food debris from blocking it.
- Lid position sensor: The sensor monitors whether the lid is at a safe position for pressure cooking.
- Automatic temperature control and monitoring: It regulates the cooking temperature and avoid food burning based on the selected cooking mode.
- Pressure controller: It keeps the cooking pressure always in the safe range (e.g. through releasing excess pressure).
- Electrical current and temperature fuse: It cuts off power if the current or internal temperature of the pressure cooker exceeds the safety limits.

## Overview of cooking modes

The pressure cooker is equipped with the following cooking modes for easy cooking.

### Pressure cooking modes

These cooking modes will cook under pressure:

- Beans/Chili
- Broth/Soup
- Cake
- Canning
- Egg
- Meat/Stew
- Multigrain
- Oatmeal
- Poultry
- Pressure cook
- Rice
- Steam

### Non-pressure cooking modes

These cooking modes will NOT cook under pressure:

- Sauté
- Slow cook
- Yogurt

## Using the pressure cooking modes



**WARNING!**

### Risk of injury!

Forcing the lid to open may result in burns and serious injury.

- Once the float valve pops up, there is pressure built up inside the pressure cooker. Never open the lid at this time.



**CAUTION!**

### Risk of clogging!

Overfilling the pressure cooker may cause excess steam which may lead to burns.

- Do not overfill the pressure cooker; otherwise, there is a risk of clogging the steam outlets (e.g. float valve) and developing excessive pressure.



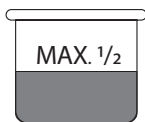
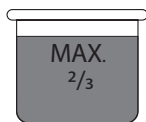
- Cooking under pressure raises the temperature of the liquid and steam inside the pressure cooker well above boiling point. This method of cooking is saving you both time (foods cook up to 70 % faster) and money (less energy is used). Besides, more vitamins and minerals in the food are retained and natural flavors are enhanced.
- The pressure cooker must be filled at least to the “2 CUPS” (minimum) mark with water or liquids to make steam.
- In general, cut the ingredients which are to be cooked quickly into larger pieces and those which are to be cooked slowly into smaller pieces for even cooking results.
- When cooking white rice, use the measuring cup **17** provided. The optimum proportion is 1 cup of rice to 1 cup of water. After cooking is done, rest for 10 minutes before opening the lid.
- Frozen meats and vegetables must be defrosted before cooking.
- When cooking dried beans and peas, soak them for a minimum of 3 hours in water first before using in your recipes.

## Preparing for pressure cooking

1. Connect the pressure cooker to power (see chapter “Connecting to power”).
2. Add the ingredients into the pot **8**.

Make sure that the amount of food and liquid combined reaches the “2 CUPS” (minimum) mark on the inside of the pot, but never more than the MAX. mark ( $\frac{2}{3}$  of the pot capacity).

When cooking food that expands such as rice, dried beans, grains and legumes, do not fill more than half of the pot capacity.



When cooking food that will expand

3. Close the lid **4** so that the lid positioning marker **5** aligns with the “OPEN” mark on the base unit **11** (see step 1 in **Fig. E**).

You will hear beep sounds when the marks align with each other.

4. Rotate the lid until the lid positioning marker aligns with the “CLOSE” position on the base unit (see step 2 in **Fig. E**).

When the marks align with each other, the repetitive beep sounds will change to a longer beep sound before stopping.



The pin **36** in the lid should return to its original position when the lid is properly closed.

- Turn the pressure regulator **3** to the “Airtight” position (see **Fig. G**).

## Selecting a pressure cooking mode

- Press a cooking mode button **23** to select a cooking mode.

When a cooking mode is selected, the corresponding indicator light of the cooking mode button will blink. You will see a number on the display **21** which stands for the cooking time in the default preset program (normal) (see **Fig. B** and **C**). Refer to the table below for the cooking times in the preset programs:

Cooking mode	Preset program (minutes)		
	Less	Normal (default)	More
Beans/Chili	25	30	40
Broth/Soup	20	30	99
Cake	25	40	50
Canning*	10	15	99
Egg	4	5	6
Meat/Stew	20	35	45
Multigrain	20	40	45
Oatmeal	12	15	20
Poultry	10	15	25
Pressure cook	20	35	45
Rice	8	12	15
Steam	3	10	15

\*See chapter “Canning”.

- If a different cooking time is desired, press the current cooking mode button repeatedly to select a preset program (“Less”, “Normal” or “More”) while the indicator light is still blinking.

Refer to the table above for the cooking times in the preset programs. Also see chapter “Using the preset programs” for more details.

You will see the new cooking time and the current preset program **32** on the display.

- If a more precise cooking time is desired, press + **20** or – button **22** to adjust the cooking time while the indicator light is still blinking.

Press and hold the + or – button to adjust the values quickly.

You will see the new cooking time on the display.

## Using the pressure cooking modes

You can adjust the cooking time from 1 to 99 minutes in all pressure cooking modes.

- If necessary, press the PRESSURE LEVEL button **26** to select between high and low pressure levels while the indicator light is still blinking.

By default, the cooking pressure is always set to high in all pressure cooking modes.

You will see the current pressure level **31** on the display.

- Wait for a few seconds until the indicator light in the cooking mode button stops blinking and three beep sounds are heard.

You will see the message “On” on the display. The pressure cooker will start cooking.

If you have made a mistake, press the CANCEL button **25** and start again.

## Using the preset programs

The preset programs let you quickly select a suitable cooking time for preparing specific types of ingredients or achieving desired cooking results. The examples and recommendations below are for reference only. You may need to try out your recipes by adjusting the cooking time and pressure level for best results.

Cooking mode	Preset program & time (min)		Best for / Cooking result	Recommended pressure level
Beans/ Chili	Less	25	Less soft (texture)	High
	Normal	30	Soft	High
	More	40	Very soft	High
Broth/ Soup	Less	20	Clear soup	High
	Normal	30	Soup with meat	High
	More	99	Rich broth with bone	High
Cake	Less	25	Lighter moist cakes	Low
	Normal	40	Denser moist cakes	Low
	More	50	Dense cheesecakes	Low
Canning	Less	10	Sterilization of utensils and canning of acidic fruits and vegetables (see chapter “Canning”)	High
	Normal	15		High
	More	99		High
Egg	Less	4	Soft boiled	High
	Normal	5	Medium boiled	High
	More	6	Hard boiled	High

<b>Cooking mode</b>	<b>Preset program &amp; time (min)</b>		<b>Best for / Cooking result</b>	<b>Recommended pressure level</b>
Meat/ Stew	Less	20	Soft (texture)	High
	Normal	35	Very soft	High
	More	45	Fall-off-the-bone tenderness	High
Multigrain	Less	20	Wild rice, mung beans (al dente)	High
	Normal	40	Wild rice, mung beans (soft)	High
	More	45	Tough grains/beans	High
Oatmeal	Less	12	Oatmeal	High
	Normal	15	Rice congee	High
	More	20	Rice congee with grains	High
Poultry	Less	10	Chicken wings/small pieces	High
	Normal	15	Drumsticks	High
	More	25	Whole chicken	High
Pressure cook	Manual programming of cooking time and pressure level			
Rice	Less	8	Al dente (texture)	High
	Normal	12	Normal	High
	More	15	Soft	High
Steam	Less	3	Vegetable	High
	Normal	10	Fish or seafood	High
	More	15	Meat	High

## Cooking process

- The pressure cooker can take up to several minutes to reach pressure. The cooking time on the display will only show and begin to count down when pre-heating is done and full pressure has been reached. To speed this process up use hot instead of cold liquid to start cooking.
- During pre-heating, the message "On" and the pre-heating icon (🔥) 28 will show. When pressure cooking is in progress, the remaining cooking time (indicated by "P:") and the pressure cooking icon (🔪) 29 will show. You can also check the cooking progress by referring to the progress bars 35.
- Small amount of steam may be given off from the pressure regulator 3 during pre-heating.

Using the pressure cooking modes

- During pressure cooking, the float valve **1** pops up and locks the lid **4**. Never attempt to open the lid during pressure cooking.
- If you decide to stop cooking during the cooking process, press the CANCEL button **25**. Do not attempt to immediately open the lid (see chapter “Removing the lid”).
- When cooking is done, you will hear several beep sounds. Do not attempt to immediately open the lid (see chapter “Removing the lid”).
- The pressure cooker will automatically activate the keep warm function after cooking (see chapter “Keep warm function”).

## Removing the lid



### Risk of injury!

Some residual heat and steam may be released when opening the lid of the pressure cooker which may cause injury.

- Protect your hands with oven mitts and use the lid as a shield to direct the steam away from your face and hands when opening the lid.



- If the lid is adhering to the base unit and cannot come off easily, it is a sign that there may still be pressure built up inside the pressure cooker. Do not force the lid open and allow more time for the pressure cooker to cool down before trying to remove the lid.
- The lid can be held on the handle **10** after removal (see **Fig. I**).

You must release the pressure inside the pressure cooker before opening the lid. Select one of the two ways below:

### Natural release

This method is recommended for dishes with large amount of liquid (e.g., soup) which may be boiling over and blocking the pressure regulator **3**.

1. After cooking, allow the keep warm function to be activated and the pressure cooker to cool down naturally.  
Depending on the volume of food and liquid inside the pressure cooker, this may take up to approximately 15 to 30 minutes.
2. When the float valve **1** has dropped back down to its original (down) position, press and hold the lid button **2** and rotate the lid **4** so that the lid positioning marker **5** aligns with the “OPEN” mark on the base unit **11** (see **Fig. F**).

You will hear beep sounds when the marks align with each other. The pin **36** in the lid should return to its original position when the lid is properly opened.

3. Protect your hands with oven mitts and lift the lid open.

## Quick release



### Burn hazard!

Bursts of steam will be given off vertically from the center of the pressure regulator.

- Use a tool (e.g., a long wooden spoon) or protect your hands with oven mitts to turn the pressure regulator.
1. After cooking, press the CANCEL button **25** to stop the keep warm function.
  2. Turn the pressure regulator **3** to the “Exhaust” position (see **Fig. H**).

**WARNING:** Bursts of steam will be given off from the pressure regulator. Use a tool (e.g. a long wooden spoon) or protect your hands with oven mitts.

3. When the float valve **1** has dropped back down to its original (down) position and there is no longer steam emitting from the pressure regulator, press and hold the lid button **2** and rotate the lid **4** so that the lid positioning marker **5** aligns with the “OPEN” mark on the base unit **11** (see **Fig. F**).

You will hear a beep sound when the marks align with each other. The pin **36** in the lid should return to its original position when the lid is properly opened.

4. Protect your hands with oven mitts and lift the lid open.

## Canning



Before using the pressure cooker for canning, refer to the “USDA Complete Guide to Home Canning” for more details.

The pressure cooker can be used to can foods with the water-bath method. Only acidic fruits and vegetables are recommended. DO NOT use the pressure cooker to can meat and seafood. The pressure cooker will produce sufficient pressure and heat to safely process certain fruits and vegetables for canning when used at up to 2,000 ft (610 m) above sea level.

In general, the higher the acid level in the food, the lower the possibility for spoilage and contamination. Examples of foods with high acid level are:

## Using the non-pressure cooking modes

pickles, fruits (such as apples, berries, oranges, pineapples, plums) and highly sweetened preserves (such as jam and jelly).

To prepare for canning:

1. Fill canning jars with the food you have prepared. Properly close the self-sealing lids and then add and tighten the screw bands.
2. Put the steaming rack **16** into the base of the pot **8** (see **Fig. J**).
3. Place the filled and sealed canning jars on the steaming rack.
4. Pour hot water into the pot until the water level reaches  $\frac{1}{4}$  of the way up to the sides of the canning jars.
5. Properly close the lid and start the canning process according to the program you have made (see chapter “Selecting a pressure cooking mode” and “Cooking process”).
6. When canning is done, remove the canning jars from the pot and cool them to room temperature before storage (see chapter “Removing the lid”).

## Using the non-pressure cooking modes

### Sauté




- Although optional, it is worth sautéing vegetables, browning meat and warming spices before cooking. This adds depth of flavor to the dish.
- The lid must be removed during sautéing or searing.

1. Connect the pressure cooker to power (see chapter “Connecting to power”).
2. Press the SAUTÉ button (a cooking mode button **23**).

You will see “30” (default maximum cooking time in minutes, not changeable) on the display **21**.

3. Wait for a few seconds until the indicator light of the button stops blinking and three beep sounds are heard.

The message “On” and the pre-heating icon ( **28**) will show. The pressure cooker will start cooking.

4. Add a small amount of oil (or butter) into the pot **8**.
5. When the oil is heated up, add food to be sautéed or seared into the pot. Take care when food is added as hot oil may splatter. Gently stir the food if necessary.

If cooking a large amount of meat, this should be done in small batches.

6. When finished sautéing or searing, press the CANCEL button **25** to stop cooking and set the pressure cooker to the stand-by (OFF) mode.

## Slow cook

This pressure cooker can also be used as a slow cooker. The cooking temperature will always be kept between 190–208 °F (88–98 °C).

1. Connect the pressure cooker to power (see chapter “Connecting to power”).
2. Add the ingredients into the pot **8**.
3. Close the lid **4** so that the lid positioning marker **5** aligns with the “OPEN” mark on the base unit **11** (see step 1 in **Fig. E**).

You will hear beep sounds when the marks align with each other.

4. Rotate the lid until the lid positioning marker aligns with the “CLOSE” position on the base unit (see step 2 in **Fig. E**).

When the marks align with each other, the repetitive beep sounds will change to a longer beep sound before stopping.

The pin **36** in the lid should return to its original position when the lid is properly closed.

5. Turn the pressure regulator **3** to the “Exhaust” position (see **Fig. H**).
6. Press the SLOW COOK button (a cooking mode button **23**).

When the “slow cook” mode is selected, the corresponding indicator light of the button will blink. You will see “06:00” (6 hours) on the display **21** which stands for the cooking time in the default preset program (normal).

7. If a different cooking time is desired, press the SLOW COOK button repeatedly to select a new preset program while the indicator light is still blinking.

Preset programs: Less = 00:30 (30 minutes); Normal = 06:00 (6 hours); More = 09:30 (9.5 hours)


You will see the new cooking time and the current preset program **32** on the display.


8. If a more precise cooking time is desired, press + **20** or – button **22** to adjust the cooking time while the indicator light is still blinking.

Each press of the button will increase or decrease the time by 30 minutes. You can set the cooking time from 30 minutes to 9.5 hours.

You will see the new cooking time on the display.

9. Wait for a few seconds until the indicator light stops blinking and three beep sounds are heard.

You will see the message “On” and the pre-heating icon ( **28**) on the display. The pressure cooker will start cooking.

When pre-heating is done, the pre-heating icon () will turn off and the remaining cooking time will show.

If you have made a mistake, press the CANCEL button **25** and start again.

10. When cooking is done, you will hear several beep sounds.

Using the non-pressure cooking modes

---

The pressure cooker will automatically activate the keep warm function after cooking (see chapter “Keep warm function”).

11. Press the CANCEL button to turn off the pressure cooker.
12. Press and hold the lid button **2** and rotate the lid **4** so that the lid positioning marker **5** aligns with the “OPEN” mark on the base unit **11** (see **Fig. F**).
13. Protect your hands with oven mitts and lift the lid open.

## Yogurt



- You can use the pressure cooker to make yogurt with milk and active yogurt culture. There are two major steps: pasteurizing and culturing.
- A food thermometer is required.

## Pasteurizing

This process kills any harmful pathogens which might be present in the milk.

1. Add milk to the pot **8**.
2. Close the lid **4** so that the lid positioning marker **5** aligns with the “OPEN” mark on the base unit **11** (see step 1 in **Fig. E**).

You will hear beep sounds when the marks align with each other.

3. Rotate the lid until the lid positioning marker aligns with the “CLOSE” position on the base unit (see step 2 in **Fig. E**).

When the marks align with each other, the repetitive beep sounds will change to a longer beep sound before stopping.

The pin **36** in the lid should return to its original position when the lid is properly closed.

4. Turn the pressure regulator **3** to the “Airtight” position (see **Fig. G**).
5. Press the YOGURT button (a cooking mode button **23**).

When the “yogurt” mode is selected, the corresponding indicator light of the button will blink. You will see “8:00” (8 hours) on the display **21** which stands for the cooking time in the default preset program (normal).

6. Press the YOGURT button repeatedly to set the preset program to “More” while the indicator light is still blinking.

You will see “boil” and the current preset program **32** on the display.

7. Wait for a few seconds until the indicator light stops blinking and three beep sounds are heard. The pressure cooker will start cooking.
8. When pasteurizing is done, you will hear several beep sounds and see “yogt” on the display. Press the CANCEL button **25** to turn off the pressure cooker.
9. Press and hold the lid button **2** and rotate the lid **4** so that the lid



positioning marker **5** aligns with the “OPEN” mark on the base unit **11** (see **Fig. F**).

10. Lift the lid open and remove the pot from the base unit.

11. Let the milk in the pot cool to 109 °F (43 °C).

Monitor the milk temperature with a food thermometer. If reheating is necessary, use the “sauté” cooking mode (see chapter “Sauté”, steps 2–3).

## Culturing

1. When the milk has reached the required temperature of 109 °F (43 °C), add active yogurt culture in the milk.

2. Return the pot **8** to the base unit **11** and properly close the lid **4**.

The pressure regulator **3** can be turned to either “Airtight” or “Exhaust” position.

3. Press the YOGURT button (a cooking mode button **23**).

When the “yogurt” mode is selected, the corresponding indicator light of the button will blink. You will see “08:00” (8 hours) on the display **21** which stands for the cooking time in the default preset program (normal).

The default culturing time is 8 hours. For a lower-lactose yogurt, the time can be set to 24 hours (preset program “Less”) or adjusted by pressing + **20** or – button **22** (from 8 to 24 hours) according to your own recipe.

4. Wait for a few seconds until the indicator light stops blinking and three beep sounds are heard. The pressure cooker will start cooking.


You will see the remaining cooking time on the display.

5. When culturing is done, you will hear a beep sound and see “yogt” on the display. Press the CANCEL button **25** to turn off the pressure cooker.

6. Transfer the yogurt to a container and keep the yogurt in a fridge.

## Keep warm function

1. After cooking is done, the pressure cooker will automatically activate the keep warm function.

The indicator light of the KEEP WARM button **25** will turn on and the keep warm icon ( **30**) will show. The display will show the elapsed keep warm time.

The keep warm function is not available to the yogurt cooking mode.

2. To stop the keep warm function, press the CANCEL button **25**.

The indicator light and the keep warm icon will turn off and the pressure cooker will return to the standby (OFF) mode.

3. If you want to activate the keep warm function again, press the KEEP WARM button and wait until three beep sounds are heard. The pressure cooker will start the keep warm function.

## Delay start (Timer)



- The pressure cooker can keep the cooked food warm up to 24 hours. However, for the best flavors, the maximum keep warm time should not be longer than 6 hours.
- It is not recommended to use the keep warm function for extended periods when cooking fish or chicken.

## Delay start (Timer)



### Health hazard!

If you do not handle food properly, bacterial growth may result.

- Do not leave perishable food such as meat, poultry, fish, cheese and dairy products at room temperature over 2 hours.

1. Press the DELAY START button **24** repeatedly to set a timer.

You will see a number on the display **21**. It indicates how much time before the pressure cooker will automatically start cooking.

You can set a timer from 30 minutes to 24 hours. Each press of the button will increase the time by 30 minutes.

2. Select a cooking mode.

The delay start function is not available to the sauté and yogurt cooking modes.

3. Wait until a beep sound is heard.

The indicator lights of the DELAY START button and the selected cooking mode button will turn on and the delay start icon (🕒) **27** will show when a timer is set. Cooking will start when the timer is up.

To cancel the timer, press the CANCEL button **25**.

## Using the steamer

1. Put the steaming rack **16** into the base of the pot **8** (see **Fig. J**).
2. Fill the pot with water. The water surface should not touch the top of the steaming rack.
3. Place the food to be steamed on top of the steaming rack.
4. Properly close the lid **4** and start cooking under the “steam” cooking mode (see chapter “Selecting a pressure cooking mode”).

## Turning the sound on or off

You can turn on or off the button sounds and the alert sounds when cooking starts or finishes.

1. Press the CANCEL button **25** to set the pressure cooker to the standby (OFF) mode.
2. Press and hold the + button **20** until the sound off icon (🔊X) **33** shows. The sound is now turned off.
3. To turn on the sound, press and hold the + button in the standby (OFF) mode until the sound on icon (🔊) **34** shows. The sound is now turned on.

## Cleaning and maintenance



**WARNING!**

### Risk of electric shock!

Improper handling of the pressure cooker may result in electric shock.

- Always switch the pressure cooker off and unplug the power cord before cleaning.
- Never immerse the base unit and power cord in water or other liquids.



**WARNING!**

### Burn hazard!

The pressure cooker will get hot during operation and may cause burns.

- Let the pressure cooker cool off completely before each cleaning.

**NOTICE!**

### Risk of short circuit!

Water or other liquids that have penetrated the housing may cause a short circuit.

- Make sure that no water or other liquids penetrate the housing.

- Never immerse the base unit in water or other liquids.

**NOTICE!****Risk of damage!**

Improper handling of the pressure cooker may result in damage to the pressure cooker.

- Do not use any aggressive cleaners, brushes with metal or nylon bristles, or sharp or metallic cleaning utensils such as knives, hard scrapers and the like. They could damage the surfaces.
- Do not put the pressure cooker in the dishwasher, as this will destroy it.

**Cleaning the base unit**

- Use a soft damp cloth to clean the outer surface of the base unit **11**, control panel **12**, heating plate **9** and handles **10**. Then let all parts dry completely.

**Cleaning the pot**

- Wash the pot **8** after each use in warm soapy water with a non-abrasive sponge. Rinse and dry it thoroughly. Replace it into the base unit after cleaning.

**Cleaning the lid**

If the silicone sealing ring **6** is not fitted correctly onto the lid, this will prevent the lid from closing properly and stop the pressure cooker from operating normally.

1. Carefully remove the silicone sealing ring and the steel frame **7** from the lid **4**. Remove the silicone sealing ring from the steel frame. Wash them in warm soapy water and then dry thoroughly.
2. Remove the pressure regulator **3** by pulling it up and off (see **Fig. K**). Rinse with warm water and dry thoroughly before replacing it to the original position.
3. Remove the pressure regulator cover **37** by pulling it off (see **Fig. L**). Rinse with warm water and dry thoroughly before replacing it to the original position.
4. Rinse the upper and underside of the lid in warm water and dry thoroughly. Rinse the float valve **1** and float valve sealing ring **38** with running water.

5. Reassemble the silicone sealing ring onto the steel frame after cleaning. Push them onto the center post **39** on the underside of the lid (see **Fig. M**).

## Cleaning the accessories

- Remove the condensation collector **14** from the base unit **11** and then empty and wash it thoroughly. Let it dry completely and return it back to the original position.
- Clean the rice spatula **18**, soup ladle **19**, measuring cup **17** and steaming rack **16** in soapy water with a non-abrasive sponge. Rinse and dry them thoroughly.

## Replacing the silicone sealing rings

- The silicone sealing ring **6**, float valve sealing ring **38** and silicone washer **40** are wearable parts and must be replaced if damage is found.
- Contact the manufacturer for replacement using the service address specified on the warranty card.



Any other servicing should be performed by an authorized service representative.

## Storage

All parts must be completely dry before being stored.

- Always store the pressure cooker in a cool, dry and clean area.
- Protect the pressure cooker from direct sunlight.
- To reduce wear and tear on the silicone sealing ring **6**, place the lid **4** upside down or loosely on the pressure cooker for storage.
- Store the pressure cooker so that it is not accessible to children.

## Troubleshooting

### NOTICE!

### Risk of damage!

Improper handling of the pressure cooker may result in damage to the pressure cooker.

- Do not open the housing of the pressure cooker; instead, have qualified professionals perform any repairs. Contact a qualified workshop for this. Liability and warranty claims

## Troubleshooting

are waived in the event of repairs performed by the user or incorrect operation.

Some problems may be caused by minor faults that you can fix yourself. To do so, follow the instructions in the following table. If it is still not possible to resolve the problem, contact customer service. Do not repair the pressure cooker yourself.

<b>Problem</b>	<b>Possible cause</b>	<b>Solution</b>
The lid <b>4</b> does not close properly.	The silicone sealing ring <b>6</b> is not fitted correctly.	Reassemble the silicone sealing ring correctly.
The lid cannot be opened.	The pressure has not been fully released.	Allow the pressure to release naturally, or turn the pressure regulator <b>3</b> to the “Exhaust” position.
	The float valve <b>1</b> has not dropped down.	Use a cocktail stick to push it down, jiggle the lid and allow the steam to escape.
“E1” shows on the display.	Sensor error	Unplug the pressure cooker and allow it to rest for 20 minutes before using it again. Contact after sales support if the problem persists.
“E2” shows on the display.	Short circuit of the sensor	Unplug the pressure cooker and allow it to rest for 20 minutes before using it again. Contact after sales support if the problem persists.
“E3” shows on the display.	The pressure cooker is overheated.	Ensure there is enough food and liquid inside the pot.
		Ensure the pot is properly placed inside the base unit.
		Switch the pressure cooker off and let it cool down for 20 minutes before using it again. Contact after sales support if the problem persists.
“E4” shows on the display.	The pressure regulator is not working properly.	Contact after sales support for repair. Do not repair the pressure cooker yourself.

Problem	Possible cause	Solution
“noPR” shows on the display.	No pressure can be built inside the pressure cooker.	Ensure the lid is properly closed and the the pressure regulator is turned to the “Airtight” position.

## Technical data

Model:	GT801-M091
Supply voltage:	120 V / 60 Hz
Power:	1,200 W
Capacity:	Approx. 8 quart (7.6 L)
Working pressure:	8.7 psi (60 kPa)
Maximum allowable pressure:	200 kPa
Working temperature:	86–356 °F (30–180 °C)
Weight:	Approx. 15.3 lb (6.9 kg)
Dimensions:	14.8" × 13.4" × 14.8" (37.6 × 34 × 37.6 cm)
Product code:	57491

## Disposal

### Disposing of the packaging

- Sort the packaging before you dispose of it. Dispose of paperboard and cardboard with the recycled paper service and wrappings with the appropriate collection service.

### Disposing of the pressure cooker

- Should the pressure cooker no longer be capable of being used at some point in time, **dispose of it in accordance with the regulations in force in your city or state.**
- Please ensure your recycling information applies to local regulations and the EPA recommendations ([www.epa.gov](http://www.epa.gov)).





# Contenido

<b>Conjunto</b> .....	<b>3</b>
<b>Uso</b> .....	<b>4</b>
<b>Contenido del paquete/piezas del dispositivo</b> .....	<b>36</b>
<b>Información general</b> .....	<b>37</b>
Leer y guardar este manual del usuario .....	37
Descripción de símbolos .....	37
<b>Seguridad</b> .....	<b>38</b>
Uso apropiado .....	38
Instrucciones de seguridad .....	38
<b>Primera puesta en servicio</b> .....	<b>46</b>
Comprobación de la olla a presión y el contenido del paquete .....	46
Limpieza básica .....	47
Instalación del colector de condensación .....	47
Conexión eléctrica .....	47
<b>Dispositivos de seguridad</b> .....	<b>47</b>
<b>Vista general de modos de cocción</b> .....	<b>48</b>
Modos de cocción a presión .....	48
Modos de cocción sin presión .....	48
<b>Uso de los modos de cocción a presión</b> .....	<b>48</b>
Preparación de la cocción a presión .....	49
Seleccionar un modo de cocción a vapor .....	50
Uso de los programas preestablecidos .....	52
Proceso de cocción .....	53
Retirada de la tapa .....	54
Conservas (Canning) .....	55
<b>Uso de los modos de cocción sin presión</b> .....	<b>56</b>
Sauté (Salteado).....	56
Slow cook (Cocción lenta) .....	57
Yogurt (Yogur).....	58
<b>Función de mantener caliente</b> .....	<b>60</b>
<b>Inicio retardado (temporizador)</b> .....	<b>60</b>
<b>Uso de la vaporera</b> .....	<b>61</b>
<b>Encender o apagar el sonido</b> .....	<b>61</b>
<b>Limpieza y mantenimiento</b> .....	<b>61</b>
Limpieza de la unidad base .....	63
Limpieza de la olla .....	63
Limpieza de la tapa.....	63
Limpieza de los accesorios .....	63
Sustitución de las juntas anulares de silicona.....	63
<b>Almacenamiento</b> .....	<b>64</b>
<b>Resolución de problemas</b> .....	<b>64</b>
<b>Datos técnicos</b> .....	<b>66</b>
<b>Eliminación</b> .....	<b>66</b>
Eliminación del embalaje .....	66
Eliminación de la olla a presión .....	66

## Contenido del paquete/piezas del dispositivo

- |    |                                 |    |   |
|----|---------------------------------|----|---|
| 1  | Válvula de flotación            | 27 | Icono de inicio retardado                 |
| 2  | Botón de la tapa                | 28 | Icono de precalentamiento                 |
| 3  | Regulador de la presión         | 29 | Icono de cocción a presión                |
| 4  | Tapa                            | 30 | Icono de mantenimiento del calor          |
| 5  | Marca de posición de la tapa    | 31 | Nivel de presión                          |
| 6  | Junta anular de silicona        | 32 | Programa preestablecido                   |
| 7  | Marco de acero                  | 33 | Icono de sonido apagado                   |
| 8  | Olla                            | 34 | Icono de sonido encendido                 |
| 9  | Placa de calentamiento (dentro) | 35 | Barras de progreso                        |
| 10 | Asa                             | 36 | Clavija                                   |
| 11 | Unidad base                     | 37 | Cubierta del regulador de la presión      |
| 12 | Panel de control                | 38 | Junta anular de la válvula de flotación   |
| 13 | Tomacorriente                   | 39 | Guía central                              |
| 14 | Colector de condensación        | 40 | Arandela de silicona                      |
| 15 | Cable eléctrico                 |    |   |
| 16 | Rejilla vaporera                |    | *Los botones de modo de cocción incluyen: |
| 17 | Taza medidora                   |    | Beans/Chili (Frijoles/chile)              |
| 18 | Espátula del arroz              |    | Broth/Soup (Caldo/sopa)                   |
| 19 | Cucharón sopero                 |    | Cake (Pastel)                             |
| 20 | Botón +                         |    | Canning (Conservas)                       |
| 21 | Display                         |    | Egg (Huevo)                               |
| 22 | Botón –                         |    | Meat/Stew (Carne/guiso)                   |
| 23 | Botones de modo de cocción*     |    | Multigrain (Multicereales)                |
| 24 | Botón DELAY START               |    | Oatmeal (Avena)                           |
| 25 | Botón KEEP WARM/CANCEL          |    | Poultry (Aves de corral)                  |
| 26 | Botón PRESSURE LEVEL            |    | Pressure cook (Cocción a presión)         |
|    |                                 |    | Rice (Arroz)                              |
|    |                                 |    | Sauté (Salteado)                          |
|    |                                 |    | Slow cook (Cocción lenta)                 |
|    |                                 |    | Steam (Cocción al vapor)                  |
|    |                                 |    | Yogurt (Yogur)                            |

## Información general

### Leer y guardar este manual del usuario



Este manual del usuario se adjunta a esta olla a presión programable 9 en 1 (denominada en lo sucesivo: “olla a presión”) y contiene información importante sobre la puesta en marcha y la manipulación.

Antes de usar la olla a presión, lea detenidamente el manual del usuario, en especial el apartado correspondiente a las instrucciones de seguridad. La inobservancia de este manual del usuario puede provocar lesiones personales o daños en la olla a presión.

Guardé el manual del usuario para su uso posterior. Asegúrese de incluir este manual del usuario al transferir la olla a presión a terceros.

### Descripción de símbolos

Los siguientes símbolos y términos de advertencia se emplean en este manual del usuario, en la olla a presión o en el embalaje.



Este símbolo/término de advertencia designa un peligro de riesgo moderado que puede provocar la muerte o lesiones severas si no se evita.



Este símbolo/término de advertencia designa un peligro de riesgo leve que puede provocar lesiones menores o moderadas si no se evita.



Este término de advertencia avisa de posibles daños materiales.



Este símbolo le ofrece información práctica adicional sobre la manipulación y el uso.



**¡Riesgo de quemaduras!** Advertencia por superficie caliente.



La marca ETL Listed indica que el producto ha sido probado por un organismo independiente y que cumple la normativa publicada aplicable.

## Seguridad

### Uso apropiado

La olla a presión está exclusivamente diseñada para la cocción a presión y sin presión. Está concebida únicamente para uso privado, y no está prevista para fines comerciales. La olla a presión no es un juguete para niños.

Utilice la olla a presión solo como se describe en este manual del usuario. Cualquier otra utilización se considerará inapropiada y puede provocar daños materiales o lesiones personales.

El fabricante o proveedor no asume ninguna responsabilidad por los daños derivados de un uso inapropiado o incorrecto.

### Instrucciones de seguridad

## MEDIDAS PREVENTIVAS IMPORTANTES

**Cuando use ollas a presión, se deberían seguir siempre precauciones básicas de seguridad:**

- Lea todas las instrucciones.
- No toque las superficies calientes. Utilice las asas y protéjase las manos con manoplas de horno.
- Se debe supervisar bien a los niños cuando se usa la olla a presión cerca de ellos.
- No coloque la olla a presión en un horno caliente, un microondas, sobre o cerca de un quemador de gas caliente o eléctrico. Las asas, válvulas y características de seguridad se dañarían por las altas temperaturas.
- Se debe prestar mucha atención al mover una olla a presión con líquidos calientes.
- No emplee la olla a presión de un modo distinto al previsto.
- La olla a presión prepara comida a presión. Un uso inapropiado puede derivar en lesiones por quemaduras. Asegúrese de que la unidad esté bien cerrada antes de usarla. Lea las instrucciones del manual del usuario.

- No llene la unidad más de  $\frac{2}{3}$ . Al cocinar alimentos que aumenten de tamaño durante la cocción como arroz o verdura deshidratada, no llene la unidad más de la  $\frac{1}{2}$ . Un llenado excesivo puede provocar la obstrucción del conducto de ventilación y así un exceso de presión. Lea las instrucciones del manual del usuario.
- Tenga en cuenta que ciertos alimentos, como salsa de manzana, arándanos, cebada perlada u otros cereales, guisantes secos, pasta, macarrones, ruibarbo o espaguetis, pueden generar espuma y salpicar, así como taponar el dispositivo de salida de presión (salida de vapor). Estos alimentos no se deberían cocinar en una olla a presión.
- Compruebe siempre si el regulador de la presión y la válvula de flotación están taponados antes del uso.
- **NUNCA INTENTE ABRIR LA TAPA CUANDO LA OLLA A PRESIÓN ESTÉ SOMETIDA A PRESIÓN.** No abra la olla a presión hasta que se haya enfriado la unidad y se haya liberado toda la presión interna. Si cuesta separar las asas, es que la olla aún está presurizada: no emplee la fuerza para abrirla. Cualquier presión en la olla a presión puede ser peligrosa. Lea las instrucciones del manual del usuario.
- No utilice esta olla a presión para freír a presión con aceite.
- Cuando se alcance la presión operativa normal, baje la temperatura para que todo el líquido que genera vapor no se evapore.



### **¡Riesgo de descarga eléctrica!**

Una instalación eléctrica defectuosa, un voltaje de línea excesivo o un funcionamiento incorrecto pueden provocar una descarga eléctrica.

- **ENCHUFE DE 3 CLAVIJAS:** La olla a presión viene equipada con un enchufe de 3 clavijas. Se recomienda que la

enchufe únicamente a un tomacorriente que acepte las 3 clavijas y que no ignore este detalle, ya que se trata de una característica de seguridad importante para protegerle de descargas eléctricas si se suelta un cable.

- **ATENCIÓN:** Para garantizar una protección continua frente al riesgo de descarga eléctrica, conecte solo a tomas de corriente con un contacto apropiado de puesta a tierra.
- Si el circuito eléctrico se sobrecarga con otros equipos, quizá no funcione bien la olla a presión. La olla a presión debería funcionar en un circuito eléctrico distinto del de los demás equipos en uso.
- Nunca use la olla a presión si está dañado el cable o enchufe, si no funciona bien, después de que se haya caído o dañado, o después de que se haya caído en el agua. Envíe la olla a presión a un centro de servicio técnico para que la examinen y reparen.
- Conecte la olla a presión solo si el voltaje de línea del tomacorriente corresponde a los datos de la placa de características.
- Conecte únicamente la olla a presión a un tomacorriente de fácil acceso para que la pueda desenchufar rápidamente del suministro eléctrico en caso de darse un problema.
- No abra la carcasa; en su lugar, mande las reparaciones a un profesional cualificado. Póngase en contacto con un taller cualificado para ello. No se aceptarán reclamaciones derivadas de la garantía en caso de reparaciones efectuadas por el usuario, conexión inapropiada o por una manipulación incorrecta.
- Para las reparaciones, solo se permitirá usar aquellas piezas que coincidan con los datos originales del equipo. La olla a presión contiene piezas eléctricas y mecánicas esenciales para brindar protección contra fuentes de peligro.

- 
- Conecte siempre el enchufe a la olla a presión primero, y luego el cable al tomacorriente de pared. Para desconectar la olla de presión, gire cualquier control a “off” y retire el enchufe del tomacorriente de pared.
  - La olla a presión no se debe usar con un temporizador externo ni con un sistema de control remoto aparte.
  - Mantenga el cable eléctrico alejado de superficies calientes.
  - Como protección contra descargas eléctricas, no sumerja la unidad base, el enchufe de red ni el cable eléctrico en agua ni demás líquidos.
  - No permita que la olla a presión quede expuesta a la lluvia o humedad durante el uso o almacenamiento.
  - Nunca toque el enchufe de red con las manos mojadas o húmedas.
  - No saque el enchufe del tomacorriente tirando del cable; en vez de ello, tire siempre del propio enchufe.
  - Nunca mueva, tire o transporte la olla a presión por el cable eléctrico.
  - Mantenga la olla a presión y el cable eléctrico lejos de llamas abiertas y superficies calientes.
  - Disponga el cable eléctrico de forma que nadie pueda tropezar con él.
  - No enrosque el cable eléctrico ni lo tienda por bordes afilados.
  - No deje el cable eléctrico colgando sobre el borde de la mesa o encimera, ni superficies calientes.
  - Emplee la olla a presión solo en interiores. No use la olla a presión en salas húmedas o bajo la lluvia. No la use en exteriores.
  - No coloque ni guarde la olla a presión donde pueda tirarse a una bañera o lavabo.

- Nunca intente recuperar la olla a presión si se ha caído al agua. En tal caso, desconecte inmediatamente el enchufe de red.
- Nunca inserte objetos en la carcasa.
- Apague siempre la olla a presión y tire del enchufe para extraerlo del tomacorriente de pared antes de limpiar la olla de presión, si se produce alguna avería o en caso de tormenta.
- Nunca emplee la olla a presión con las aperturas de ventilación bloqueadas o cuando esté sobre una superficie blanda, como una cama o sofá, donde se puedan bloquear las aperturas de ventilación. Mantenga las aperturas de ventilación libres de hilos, pelos y similares.
- Si no prevé emplear la olla a presión durante mucho tiempo, desconéctela del suministro eléctrico. La olla a presión está totalmente sin corriente solo cuando el enchufe de red se ha retirado del tomacorriente de pared.
- FINALIDAD DEL CABLE CORTO: Para reducir el riesgo de enredamiento o tropiezo que constituye un cable largo, debería utilizarse un cable de alimentación corto desmontable.
- Hay disponibles cables de alimentación largos desmontables que pueden utilizarse con cuidado.
- Si se utiliza un cable de alimentación largo desmontable:  
(1) El valor eléctrico marcado en el conjunto de cableado debería ser, como mínimo, igual al valor eléctrico del equipo. (2) el cable no debería estar tendido sobre encimeras o mesas de forma que los niños puedan tirar de él o tropezar con él de forma involuntaria. (3) Si el equipo es de conexión a tierra, el cable alargador debería ser de 3 conductores y de conexión a tierra.
- Desenchufe la olla a presión del tomacorriente de pared cuando no la use y antes de limpiarla. Deje que se enfríe antes de montar o desmontar las piezas.



- ATENCIÓN: PARA REDUCIR EL RIESGO DE DESCARGA ELÉCTRICA, COCINE SOLO EN EL RECIPIENTE EXTRAÍBLE.



**Riesgos para niños y personas con capacidades físicas, sensoriales o mentales reducidas (por ejemplo, personas parcialmente discapacitadas, personas mayores con limitación de sus capacidades físicas y mentales), o falta de experiencia y conocimiento (por ejemplo, niños mayores).**

- La olla a presión no está diseñada para ser usada por personas con problemas físicos, sensoriales o mentales, o falta de experiencia y conocimientos, a menos que estén supervisadas o instruidas en relación con el uso de la olla a presión por una persona responsable de su seguridad.
- No deje que los niños usen la olla a presión. Mantenga a los niños alejados de la olla a presión y del cable eléctrico.
- Para reducir el riesgo de quemaduras, incendios, descarga eléctrica o lesiones personales, no deje la olla a presión sin atender mientras se usa.
- Asegúrese de que los niños no jueguen con el embalaje de plástico. Pueden quedar atrapados al jugar y asfixiarse.
- La olla a presión no debería ser usada por personas que no estén familiarizadas con las instrucciones o precauciones de la cocción a presión.



### **¡Riesgo de lesiones!**

Si no usa debidamente la olla a presión, existe un mayor riesgo de lesión.

- La olla a presión es únicamente para USO DOMÉSTICO Y SOBRE UNA ENCIMERA.

- **ADVERTENCIA:** La comida derramada puede provocar quemaduras serias. Mantenga el equipo y el cable fuera del alcance de los niños. Nunca tienda el cable sobre el borde de la encimera, ni utilice el tomacorriente bajo la encimera, ni emplee un alargador.
- Nunca utilice la olla a presión sin antes añadir agua. Si no, se dañaría seriamente. La olla debe estar llena hasta la marca “2 CUPS” como mínimo.
- Emplee únicamente las fuentes de calor relacionadas en el manual del usuario. La olla de la olla a presión solo se puede calentar mediante la unidad base conectada a un suministro eléctrico.
- Cuando haya cocinado carne con piel (como pollo) que se pueda inflar por la presión, no pinche la carne mientras la piel esté hinchada. Se podrían causar quemaduras.
- Si los ingredientes son blandos, se debe agitar suavemente la olla a presión antes de abrirla para evitar las quemaduras por salpicaduras de bolsas de vapor.
- Nunca obstruya el regulador de la presión.
- Antes de cada uso, compruebe que la válvula de flotación, el regulador de la presión y la junta anular de silicona funcionen bien. Antes de cada uso, compruebe siempre que la junta anular de silicona esté bien montada. Lea las instrucciones del manual del usuario.
- No intente interferir con ninguna de las características de seguridad, excepto para los procedimientos de limpieza y mantenimiento enunciados en el manual del usuario.
- Sustituya periódicamente las piezas que muestren síntomas de desgaste. Las piezas claramente descoloridas, que se hayan roto, que tengan daños aparentes o que no encajen bien, se deben sustituir por piezas de repuesto originales.
- Al reducir la presión rápidamente con el regulador de la presión, mantenga siempre las manos, cabeza y cuerpo

bien alejados del vapor caliente. Podría lesionarse cuando sale el vapor.

- Durante la cocción, saldrán ráfagas de vapor en vertical desde el centro del regulador de la presión. No entre en contacto con el vapor caliente.
- No toque el regulador de la presión durante el uso. Gírelo solo para liberar la presión tras terminar de cocinar. Al salir el vapor, mantenga manos y cuerpo alejados del vapor.
- El empleo de accesorios que no estén recomendados por el fabricante del equipo puede provocar lesiones.

## **¡AVISO!**

### **¡Riesgo de daños!**

Una manipulación inapropiada de la olla a presión puede provocar daños a la misma.

- Coloque la olla a presión sobre una superficie de trabajo bien accesible, lisa, seca, resistente al calor y con estabilidad adecuada. No coloque la olla a presión en el borde o en el canto de la superficie de trabajo. En caso necesario, coloque una base termorresistente bajo la olla a presión durante su uso.
- Evite la acumulación de calor; para ello, no coloque la olla a presión directamente junto a una pared, debajo de armarios o similares. El vapor emitido podría dañar el mobiliario.
- No coloque comida ni líquido directamente en la unidad base. Solo la olla está diseñada para albergar comida o líquido.
- Antes de colocar la olla en la unidad base, asegúrese de que la parte inferior de la olla y la placa de calentamiento estén secas y limpias sin restos de agua ni comida.
- No utilice la olla a presión encima ni cerca de una placa caliente. No la coloque bajo armarios de cocina

suspendidos, dado que el vapor liberado de la olla a presión puede dañarlos.

- Nunca emplee la olla sobre una hornalla eléctrica o llama abierta.
- No deje la espátula del arroz, el cucharón soperero, ni la taza medidora en el interior de la olla durante el uso de la olla a presión.
- No utilice la olla a presión si sus componentes de plástico presentan grietas o fisuras, o se han deformado. Los componentes dañados solo deben sustituirse por piezas de repuesto originales y adecuadas.

## **GUARDE ESTAS INSTRUCCIONES**

**Guarde el manual del usuario para consultarlo en el futuro.**

### **Primera puesta en servicio**

#### **Comprobación de la olla a presión y el contenido del paquete**

**¡AVISO!**

#### **¡Riesgo de daños!**

Si abre el embalaje con un cuchillo afilado o con otro objeto puntiagudo sin tener cuidado, la olla a presión puede dañarse rápidamente.

- Por este motivo, sea muy cuidadoso al abrirlo.

1. Saque la olla a presión del embalaje.
2. Compruebe que el contenido del paquete esté completo (véase la **fig. A**).
3. Compruebe si la olla a presión o las piezas individuales presentan daños. De ser así, no use la olla a presión. Póngase en contacto con el fabricante a través de la dirección de servicio técnico especificada en la tarjeta de garantía.

## Limpieza básica

- Retire el material de embalaje y todos los envoltorios de plástico.
- Limpie todas las piezas de la olla a presión antes del primer uso, como se describe en el capítulo “Limpieza y mantenimiento”.

## Instalación del colector de condensación

- Instale el colector de condensación **14** en el lateral de la unidad base **11** (véase la **fig. D**). Recoge y mantiene el exceso de condensación durante la cocción.

## Conexión eléctrica

1. Inserte el extremo del conector del cable eléctrico **15** en el tomacorriente **13** de la olla a presión.
2. Conecte el enchufe del cable eléctrico a un tomacorriente de pared.  
Se escuchará un pitido y aparecerá “OFF” en el display **21** cuando la olla a presión reciba alimentación eléctrica. La olla a presión se encuentra ahora en modo de standby (OFF), lista para usar.

## Dispositivos de seguridad

La olla a presión está equipada con los siguientes dispositivos de seguridad para una cocción a presión segura.

- Válvula de flotación **1**: comprueba la presión interior de la olla a presión. Mientras aumenta la presión, la válvula de flotación salta y bloquea la tapa **4**. Cuando salte la válvula de flotación, nunca intente abrir la tapa de la olla a presión.  
Cuando la válvula de flotación haya bajado de nuevo a su posición original (abajo), la olla a presión ya no estará sometida a presión. La tapa se puede abrir entonces.
- Regulador de la presión **3**: si gira el regulador de la presión a la posición “Exhaust”, se liberará el exceso de presión de la olla a presión para que pueda abrir la tapa de forma segura una vez finalizada la cocción. Utilice un utensilio (p. ej. una cuchara larga de madera) o protéjase las manos con manoplas de horno para girar el regulador de la presión. Así evitará que las manos entren en contacto con el vapor caliente y que se pueda lesionar.
- Válvula antibloqueo: la válvula de vapor de la tapa está especialmente diseñada para evitar que los restos de comida la bloqueen.
- Sensor de la posición de la tapa: el sensor supervisa si la tapa está en una posición segura para cocinar a presión.
- Control y supervisión automática de la temperatura: regula la temperatura de cocción y evita que se quemen los alimentos en función del modo de cocción seleccionado.

### Vista general de modos de cocción

---

- Controlador de la presión: mantiene la presión de cocción siempre dentro de un rango seguro (por ejemplo, liberando el exceso de presión).
- Corriente eléctrica y fusible de temperatura: desconecta la alimentación si la temperatura actual o interna de la olla a presión supera los límites de seguridad.

## Vista general de modos de cocción

La olla a presión está equipada con los siguientes modos de cocción para una cocción sencilla.

### Modos de cocción a presión

Estos modos de cocción cocinan bajo presión:

- Beans/Chili (Frijoles/chile)
- Broth/Soup (Caldo/sopa)
- Cake (Pastel)
- Canning (Conservas)
- Egg (Huevo)
- Meat/Stew (Carne/guiso)
- Multigrain (Multicereales)
- Oatmeal (Avena)
- Poultry (Aves de corral)
- Pressure cook (Cocción a presión)
- Rice (Arroz)
- Steam (Cocción al vapor)

### Modos de cocción sin presión

Estos modos de cocción NO cocinan bajo presión:

- Sauté (Salteado)
- Slow cook (Cocción lenta)
- Yogurt (Yogur)

## Uso de los modos de cocción a presión



### ¡Riesgo de lesiones!

Si fuerza la apertura de la tapa, podrían darse quemaduras y lesiones graves.

- Cuando salte la válvula de flotación, significa que se ha generado presión dentro de la olla a presión. Nunca abra la tapa en ese momento.



## ¡ATENCIÓN!

### ¡Riesgo de obstrucción!

Si llena demasiado la olla a presión, el posible exceso de vapor podría provocar quemaduras.

- No llene la olla a presión en exceso; de lo contrario, hay riesgo de obstruir las salidas de vapor (p. ej., la válvula de flotación) y generar demasiada presión.



- La cocción a presión aumenta la temperatura del líquido y vapor dentro de la olla a presión por encima del punto de ebullición. Este método de cocción le ahorra tiempo (la comida se cocina hasta un 70 % más rápido) y dinero (se consume menos energía). Además, se mantienen más vitaminas y minerales en la comida, y se potencian los sabores naturales.
- La olla a presión debe estar llena de agua o líquidos para generar vapor hasta la marca “2 CUPS” como mínimo.
- En general, corte los ingredientes que va a cocinar rápidamente en trozos más grandes, y los que va a cocinar lentamente en trozos más pequeños para armonizar los resultados de la cocción.
- Cuando cocine arroz blanco, utilice la taza medidora **17** suministrada. La proporción óptima es de 1 taza de arroz por 1 de agua. Una vez concluida la cocción, espere unos 10 minutos antes de abrir la tapa.
- La carne y verdura congelada se debe descongelar antes de la cocción.
- Cuando cocine frijoles y guisantes secos, póngalos en agua durante 3 horas como mínimo antes de usarlos para sus recetas.

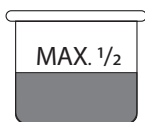
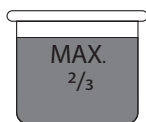
## Preparación de la cocción a presión

1. Conecte la olla a presión a la corriente (consulte el capítulo “Conexión eléctrica”).
2. Incorpore los ingredientes a la olla **8**.

Asegúrese de que la cantidad combinada de comida y líquido llegue a la marca “2 CUPS” (mínimo) del interior de la olla, pero que nunca sobrepase la marca MAX. (2/3 de la capacidad de la olla).

Cuando cocine comida que aumente de tamaño, como el arroz, los frijoles secos, el grano y las legumbres, no llene más de la mitad de la capacidad de la olla.

## Uso de los modos de cocción a presión



Cuando cocine comida que aumente de tamaño

- Cierre la tapa **4** para que la marca de posición de la tapa **5** coincida con la marca "OPEN" de la unidad base **11** (véase el paso 1 en la **fig. E**). Escuchará unos pitidos cuando las marcas se alineen entre sí.
- Gire la tapa hasta que la marca de posición de la tapa coincida con la posición "CLOSE" de la unidad base (véase el paso 2 en la **fig. E**). Cuando las marcas se alinean, los pitidos repetitivos cambian a un pitido más largo antes de detenerse. La clavija **36** de la tapa debería volver a su posición original cuando la tapa esté correctamente cerrada.
- Gire el regulador de la presión **3** hasta la posición "Airtight" (véase la **fig. G**).

## Seleccionar un modo de cocción a vapor

- Presione el botón de modo de cocción **23** para seleccionar un modo de cocción.

Al seleccionar un modo de cocción, la luz indicadora correspondiente del botón del modo de cocción parpadeará. Verá un número en el display **21** que representa el tiempo de cocción en el programa preestablecido (normal) (véanse las **fig. B y C**). Los tiempos de cocción de los programas preestablecidos se indican en la siguiente tabla:

Modo de cocción	Programa preestablecido (Minutos)		
	Less (Menos)	Normal (Predeterminado)	More (Más)
Beans/Chili (Frijoles/chile)	25	30	40
Broth/Soup (Caldo/sopa)	20	30	99
Cake (Pastel)	25	40	50
Canning (Conservas)*	10	15	99
Egg (Huevo)	4	5	6
Meat/Stew (Carne/guiso)	20	35	45
Multigrain (Multicereales)	20	40	45



Modo de cocción	Programa preestablecido (Minutos)		
	Less (Menos)	Normal (Predeterminado)	More (Más)
Oatmeal (Avena)	12	15	20
Poultry (Aves de corral)	10	15	25
Pressure cook (Cocción a presión)	20	35	45
Rice (Arroz)	8	12	15
Steam (Cocción al vapor)	3	10	15

\*Véase el capítulo “Conservas”.

- Si se desea un tiempo de cocción diferente, pulse repetidamente el botón del modo de cocción actual para seleccionar un programa preestablecido (“Less”, “Normal” o “More”) mientras la luz indicadora siga parpadeando. Los tiempos de cocción de los programas preestablecidos se indican en la tabla anterior. Para más información, véase también el capítulo “Uso de los programas preestablecidos”.  
Verá el nuevo tiempo de cocción y el programa preestablecido actual **32** en el display.
- Si se desea un tiempo de cocción más preciso, presione el botón + **20** o - **22** para ajustar el tiempo de cocción mientras la luz indicadora aún parpadea.  
Mantenga presionado el botón + o - para ajustar los valores rápidamente.  
Verá el nuevo tiempo de cocción en el display.  
Puede ajustar el tiempo de cocción de 1 a 99 minutos en todos los modos de cocción a presión.
- En caso necesario, pulse el botón PRESSURE LEVEL **26** para seleccionar entre los niveles de presión alta y baja mientras la luz indicadora siga parpadeando.  
Por defecto, la presión de cocción siempre está ajustada a un valor elevado en todos los modos de cocción a presión.  
Verá el nivel de presión actual **31** en el display.
- Espere unos segundos hasta que la luz indicadora del botón del modo de cocción deje de parpadear y se escuchen tres pitidos.  
Verá el mensaje “On” en el display. La olla a presión empezará a preparar la comida.  
Si ha cometido algún error, presione el botón CANCEL **25** y comience de nuevo.

## Uso de los programas preestablecidos

Los programas preestablecidos le permiten seleccionar rápidamente un tiempo de cocción adecuado para preparar tipos específicos de ingredientes o lograr los resultados de cocción deseados. Los siguientes ejemplos y recomendaciones son solo de referencia. Es posible que necesite probar sus recetas ajustando el tiempo de cocción y el nivel de presión para obtener los mejores resultados.

Modo de cocción	Programa preestablecido y tiempo (min)		Ideal para/resultado de cocción	Nivel de presión recomendado
Beans/Chili (Frijoles/chile)	Less (menos)	25	Menos suave (textura)	High (alto)
	Normal	30	Suave	High
	More (más)	40	Muy suave	High
Broth/Soup (Caldo/sopa)	Less	20	Sopa clara	High
	Normal	30	Sopa con carne	High
	More	99	Caldo abundante con hueso	High
Cake (Pastel)	Less	25	Pasteles húmedos más ligeros	Low (bajo)
	Normal	40	Pasteles húmedos más densos	Low
	More	50	Pasteles de queso densos	Low
Canning (Conservas)	Less	10	Esterilización de utensilios y conservas de frutas y verduras ácidas (véase el capítulo "Conservas")	High
	Normal	15		High
	More	99		High
Egg (Huevo)	Less	4	Hervido suave	High
	Normal	5	Hervido a fuego medio	High
	More	6	Hervido a fuego fuerte	High
Meat/Stew (Carne/guiso)	Less	20	Suave (textura)	High
	Normal	35	Muy suave	High
	More	45	Tierno, se desprende del hueso	High

Modo de cocción	Programa preestablecido y tiempo (min)		Ideal para/resultado de cocción	Nivel de presión recomendado
Multigrain (Multi-cereales)	Less	20	Arroz salvaje, frijoles mungo (al dente)	High
	Normal	40	Arroz salvaje, frijoles mungo (suave)	High
	More	45	Granos/frijoles duros	High
Oatmeal (Avena)	Less	12	Oatmeal (Avena)	High
	Normal	15	Congee de arroz	High
	More	20	Congee de arroz con granos	High
Poultry (Aves de corral)	Less	10	Alitas de pollo/piezas pequeñas	High
	Normal	15	Muslos	High
	More	25	Pollo entero	High
Pressure cook (Cocción a presión)	Programación manual del tiempo de cocción y del nivel de presión			
Rice (Arroz)	Less	8	Al dente (textura)	High
	Normal	12	Normal	High
	More	15	Suave	High
Steam (Cocción al vapor)	Less	3	Verduras	High
	Normal	10	Pescado o marisco	High
	More	15	Carne	High

## Proceso de cocción

- La olla a presión puede tardar varios minutos en generar presión. El tiempo de cocción en el display solo se mostrará y comenzará a bajar cuando haya terminado el precalentamiento y se haya alcanzado toda la presión. Para acelerar este proceso, utilice líquido caliente en vez de frío para empezar a cocinar.
- Durante el precalentamiento, el display mostrará el mensaje “On” y el icono de precalentamiento (🔥) 28. Cuando la cocción a presión esté en curso, el tiempo de cocción restante (indicado por “P:”) y el icono de cocción a presión (🍲) 29 aparecerán. También puede comprobar el progreso de la

cocción consultando las barras de progreso **35**.

- Pueden salir pequeñas cantidades de vapor del regulador de la presión **3** durante el precalentamiento.
- Durante la cocción a presión, la válvula de flotación **1** salta y bloquea la tapa **4**. Nunca intente abrir la tapa durante la cocción a presión.
- Si decide detener la cocción durante el proceso de cocción, presione el botón CANCEL **25**. No intente abrir la tapa en seguida (consulte el capítulo “Retirada de la tapa”).
- Cuando termine de cocinar, escuchará varios pitidos. No intente abrir la tapa en seguida (consulte el capítulo “Retirada de la tapa”).
- La olla a presión iniciará automáticamente la función de mantenimiento del calor después de la cocción (véase el capítulo “Función de mantener caliente”).

## Retirada de la tapa



### ¡Riesgo de lesiones!

Puede escapar algo de calor y vapor residual al abrir la tapa de la olla a presión, lo que podría provocar lesiones.

- Protéjase las manos con manoplas de horno y emplee la tapa como escudo para apartar el vapor de la cara y manos al abrir la tapa.



- Si la tapa está adherida a la unidad base y no se retira fácilmente, significa que quizá haya presión aún en la olla a presión. No fuerce la apertura de la tapa y espere más a que la olla a presión se enfríe antes de intentar retirar la tapa.
- La tapa se puede sujetar en el asa **10** después de quitarla (véase la **fig. I**).

Debe liberar la presión dentro de la olla a presión antes de abrir la tapa. Escoja una de las siguientes maneras:

### Liberación natural

Este método se recomienda para platos con gran cantidad de líquido (p. ej. sopa) que quizá esté hirviendo y bloqueando el regulador de la presión **3**.

1. Tras la cocción, deje activada la función de mantener caliente para que la olla a presión se enfríe de un modo natural.

Según el volumen de la comida y el líquido del interior de la olla a presión, puede tardar entre 15 y 30 minutos más o menos.

2. Cuando la válvula de flotación **1** haya vuelto a su posición original, mantenga pulsado el botón de la tapa **2** y gire la tapa **4** hasta que la marca de posición de la tapa **5** coincida con la marca “OPEN” de la unidad base **11** (véase la **fig. F**).  
Escuchará unos pitidos cuando las marcas se alineen entre sí. La clavija **36** de la tapa debería volver a su posición original cuando la tapa esté correctamente abierta.
3. Protéjase las manos con manoplas de horno y abra la tapa.

## Liberación rápida



### ¡Riesgo de quemaduras!

Saldrán ráfagas de vapor en vertical desde el centro del regulador de la presión.

- Utilice un utensilio (p. ej. una cuchara larga de madera) o protéjase las manos con manoplas de horno para girar el regulador de la presión.
1. Tras cocinar, presione el botón CANCEL **25** para detener la función de mantener caliente.
  2. Gire el regulador de la presión **3** a la posición de “Exhaust” (véase la **fig. H**).  
**ADVERTENCIA:** saldrán ráfagas de vapor desde el regulador de la presión. Utilice un utensilio (p. ej., una cuchara larga de madera) o protéjase las manos con manoplas de horno.
  3. Cuando la válvula de flotación **1** haya vuelto a su posición original (abajo) y no salga más vapor del regulador de presión, mantenga presionado el botón de la tapa **2** y gire la tapa **4** hasta que la marca de posición de la tapa **5** coincida con la marca “OPEN” de la unidad base **11** (véase la **fig. F**).  
Escuchará un pitido cuando las marcas se alineen entre sí. La clavija **36** de la tapa debería volver a su posición original cuando la tapa esté correctamente abierta.
  4. Protéjase las manos con manoplas de horno y abra la tapa.

## Conservas (Canning)



Antes de usar la olla a presión para conservas, consulte la “Guía completa del USDA para las conservas caseras” para más detalles.

## Uso de los modos de cocción sin presión

La olla a presión se puede utilizar para envasar alimentos con el método de baño María. Solo se recomiendan las frutas y verduras ácidas. NO emplee la olla a presión para hacer conservas de carne y marisco. La olla a presión producirá suficiente presión y calor para procesar de manera segura ciertas frutas y verduras para su conserva si se utilizan a menos de 2 000 pies (610 m) sobre el nivel del mar.

En general, cuanto mayor es el nivel de ácido en los alimentos, menor es la posibilidad de deterioro y contaminación. Los alimentos con un alto nivel de acidez son: encurtidos, fruta (como manzanas, bayas, naranjas, piñas, ciruelas) y conservas altamente endulzadas (como mermelada y gelatina).

Para preparar la conserva:


1. Llene los frascos de conservas con la comida que haya preparado. Cierre bien las tapas autosellantes y luego agregue y apriete las bandas roscadas.
2. Ponga la rejilla vaporera **16** en la base de la olla **8** (véase la **fig. J**).
3. Coloque los frascos de conservas llenos y sellados en la rejilla vaporera.
4. Vierta agua caliente en la olla hasta que el nivel del agua alcance  $\frac{1}{4}$  de los tarros de conserva.
5. Cierre bien la tapa y empiece el proceso de cocción según el programa que haya elegido (véase el capítulo “Seleccionar un modo de cocción a vapor” y “Proceso de cocción”).
6. Cuando haya terminado con las conservas, retire los tarros de conserva de la olla y enfríelos a temperatura ambiente antes de guardarlos (véase el capítulo “Retirada de la tapa”).

## Uso de los modos de cocción sin presión

### Sauté (Salteado)



- Aunque es opcional, merece la pena saltear la verdura, dorar la carne y calentar las especias antes de cocinar. Así se intensifica el sabor del plato.
- Se debe retirar la tapa al saltear o dorar.

1. Conecte la olla a presión a la corriente (consulte el capítulo “Conexión eléctrica”).
2. Presione el botón SAUTÉ (un botón de modo de cocción **23**). Verá “30” (tiempo de cocción máximo predeterminado en minutos, no modificable) en el display **21**.
3. Espere unos segundos hasta que la luz indicadora del botón deje de parpadear y se escuchen tres pitidos. El display mostrará el mensaje “On” y el icono de precalentamiento ( **28**). La olla a presión empezará a preparar la comida.

4. Incorpore una pequeña cantidad de aceite (o mantequilla) a la olla **8**.
5. Cuando el aceite esté caliente, agregue la comida que va a saltear o dorar en la olla.  
Tenga cuidado al incorporar la comida, ya que el aceite caliente puede salpicar. Revuelva suavemente la comida en caso necesario.  
Si cocina una gran cantidad de carne, se debería hacer en pequeñas porciones.
6. Al terminar de saltear o dorar, presione el botón CANCEL **25** para detener la cocción y para que la olla a presión vuelva al modo de standby (OFF).

## Slow cook (Cocción lenta)

Esta olla a presión también puede utilizarse como una olla de cocción lenta. La temperatura de cocción se mantendrá siempre entre 190–208 °F (88–98 °C).

1. Conecte la olla a presión a la corriente (consulte el capítulo “Conexión eléctrica”).
2. Incorpore los ingredientes a la olla **8**.
3. Cierre la tapa **4** para que la marca de posición de la tapa **5** coincida con la marca “OPEN” de la unidad base **11** (véase el paso 1 en la **fig. E**).  
Escuchará unos pitidos cuando las marcas se alineen entre sí.
4. Gire la tapa hasta que la marca de posición de la tapa coincida con la posición “CLOSE” de la unidad base (véase el paso 2 en la **fig. E**).  
Cuando las marcas se alinean, los pitidos repetitivos cambian a un pitido más largo antes de detenerse.  
La clavija **36** de la tapa debería volver a su posición original cuando la tapa esté correctamente cerrada.
5. Gire el regulador de la presión **3** hasta la posición de “Exhaust” (véase la **fig. H**).
6. Presione el botón de cocción lenta SLOW COOK (un botón de modo de cocción **23**).  
Al seleccionar el modo “slow cook”, la luz indicadora correspondiente del botón parpadeará. Verá “06:00” (6 horas) en el display **21** que representa el tiempo de cocción en el programa preestablecido (normal).
7. Si se desea un tiempo de cocción diferente, pulse repetidamente el botón SLOW COOK para seleccionar un nuevo programa preestablecido mientras la luz indicadora siga parpadeando.  
Programas preestablecidos: Less = 00:30 (30 minutos);  
Normal = 06:00 (6 horas); More = 09:30 (9.5 horas)  
Verá el nuevo tiempo de cocción y el programa preestablecido actual **32** en el display.

8. Si se desea un tiempo de cocción más preciso, presione el botón + **20** o - **22** para ajustar el tiempo de cocción mientras la luz indicadora aún parpadea.  
Cada vez que presione el botón, el tiempo aumentará o disminuirá 30 minutos. El tiempo de cocción puede ajustarse de 30 minutos a 9.5 horas.  
Verá el nuevo tiempo de cocción en el display.
9. Espere unos segundos hasta que la luz indicadora deje de parpadear y se escuchen tres pitidos.  
Verá el mensaje “On” y el icono de precalentamiento (🔥) **28** en el display. La olla a presión empezará a preparar la comida.  
Cuando finalice el precalentamiento, el icono de precalentamiento (🔥) se apagará y aparecerá el tiempo de cocción restante.  
Si ha cometido algún error, presione el botón CANCEL **25** y comience de nuevo.
10. Cuando termine de cocinar, escuchará varios pitidos.  
La olla a presión iniciará automáticamente la función de mantenimiento del calor después de la cocción (véase el capítulo “Función de mantener caliente”).
11. Presione el botón CANCEL para apagar la olla a presión.
12. Mantenga presionado el botón de la tapa **2** y gire la tapa **4** hasta que la marca de posición de la tapa **5** coincida con la marca “OPEN” de la unidad base **11** (véase la **fig. F**).
13. Protéjase las manos con manoplas de horno y abra la tapa.

## Yogurt (Yogur)



- Puede utilizar la olla a presión para hacer yogurt con leche y un cultivo activo de yogurt. Hay dos pasos principales: la pasteurización y el cultivo.
- Se requiere un termómetro de alimentos.

## Pasteurización

Este proceso mata cualquier patógeno dañino que pueda estar presente en la leche.

1. Añada leche a la olla **8**.
2. Cierre la tapa **4** para que la marca de posición de la tapa **5** coincida con la marca “OPEN” de la unidad base **11** (véase el paso 1 en la **fig. E**).  
Escuchará unos pitidos cuando las marcas se alineen entre sí.
3. Gire la tapa hasta que la marca de posición de la tapa coincida con la posición “CLOSE” de la unidad base (véase el paso 2 en la **fig. E**).



Cuando las marcas se alinean, los pitidos repetitivos cambian a un pitido más largo antes de detenerse.

La clavija **36** de la tapa debería volver a su posición original cuando la tapa esté correctamente cerrada.

4. Gire el regulador de la presión **3** hasta la posición "Airtight" (véase la **fig. G**).
5. Presione el botón YOGURT (un botón de modo de cocción **23**).  
Al seleccionar el modo "yogurt", la luz indicadora correspondiente del botón parpadeará. Verá "08:00" (8 horas) en el display **21** que representa el tiempo de cocción en el programa preestablecido (normal).
6. Pulse repetidamente el botón YOGURT para establecer el programa preestablecido a "More" mientras la luz indicadora siga parpadeando.  
Verá "boil" y el programa preestablecido actual **32** en el display.
7. Espere unos segundos hasta que la luz indicadora deje de parpadear y se escuchen tres pitidos. La olla a presión empezará a preparar la comida.
8. Cuando termine la pasteurización, escuchará varios pitidos y verá "yogt" en el display. Presione el botón CANCEL **25** para apagar la olla a presión.
9. Mantenga presionado el botón de la tapa **2** y gire la tapa **4** hasta que la marca de posición de la tapa **5** coincida con la marca "OPEN" de la unidad base **11** (véase la **fig. F**).
10. Levante la tapa y retire la olla de la unidad base.
11. Deje enfriar la leche en la olla a 109 °F (43 °C).

Controle la temperatura de la leche con un termómetro para alimentos. Si es necesario recalentar, utilice el modo de cocción "sauté" (salteado) (véase el capítulo "Sauté", pasos 2-3).

## Cultivo

1. Cuando la leche haya alcanzado la temperatura requerida de 109 °F (43 °C), agregue el cultivo activo de yogurt a la leche.
2. Devuelva la olla **8** a la unidad base **11** y cierre correctamente la tapa **4**.  
El regulador de la presión **3** se puede girar hasta la posición "Airtight" o "Exhaust".
3. Presione el botón YOGURT (un botón de modo de cocción **23**).  
Al seleccionar el modo "yogurt", la luz indicadora correspondiente del botón parpadeará. Verá "08:00" (8 horas) en el display **21** que representa el tiempo de cocción en el programa preestablecido (normal).  
El tiempo de cultivo predeterminado es de 8 horas. Para un yogurt bajo en lactosa, se puede establecer un tiempo de 24 horas (programa preestablecido "Less") o pulsando el botón + **20** o - **22** (de 8 a 24 horas) según su propia receta.
4. Espere unos segundos hasta que la luz indicadora deje de parpadear y se

## Función de mantener caliente


escuchen tres pitidos. La olla a presión empezará a cocinar.

Verá el tiempo de cocción restante en el display.

5. Cuando termine el cultivo, escuchará un pitido y verá “yogt” en el display. Presione el botón CANCEL **25** para apagar la olla a presión.
6. Transfiera el yogur a un recipiente y manténgalo en la nevera.

## Función de mantener caliente

1. Cuando la cocción haya terminado, la olla a presión activará automáticamente la función de mantenimiento del calor.

La luz indicadora del botón KEEP WARM **25** se encenderá y el icono de mantenimiento de calor ( **30**) aparecerá. El display mostrará el tiempo de mantenimiento de calor transcurrido.

La función de mantenimiento de calor no está disponible para el modo de yogur.

2. Para detener la función de mantener caliente, presione el botón CANCEL **25**. La luz indicadora y el icono de mantenimiento de calor se apagará y la olla de presión volverá al modo de standby (OFF).
3. Si desea volver a activar la función de mantenimiento de calor, pulse el botón de mantenimiento de calor y espere hasta que se escuchen tres pitidos. La olla a presión iniciará la función de mantenimiento del calor.



- La olla de presión puede mantener caliente la comida cocinada hasta 24 horas. Sin embargo, para optimizar los sabores, el tiempo máximo para mantener caliente la comida no debería superar las 6 horas.
- No se recomienda usar la función de mantener caliente mucho tiempo al cocinar pescado o pollo.

## Inicio retardado (temporizador)



### ¡Riesgo para la salud!

Si no manipula bien la comida, las bacterias pueden proliferar.

- No deje comida perecedera como carne, aves de corral, pescado, queso y demás productos lácteos a temperatura ambiente más de 2 horas.

1. Presione el botón DELAY START **24** varias veces para fijar un temporizador. Verá un número en el display **21**. Indica el tiempo que falta para que la olla a presión empiece a cocinar automáticamente.

Puede fijar un temporizador de 30 minutos a 24 horas. Cada vez que presione el botón, el tiempo aumentará 30 minutos.

2. Seleccionar un modo de cocción.

La función de inicio retardado no está disponible para los modos de salteado y yogur.

3. Espere hasta escuchar un pitido.

Las luces indicadoras del botón DELAY START y del modo de cocción seleccionado se encenderán y aparecerá el icono de inicio retardado (🕒 27) cuando se fije un temporizador. La cocción arrancará cuando el temporizador llegue el final.

Para cancelar el temporizador, presione el botón CANCEL (25).

## Uso de la vaporera

1. Ponga la rejilla vaporera (16) en la base de la olla (8) (véase la **fig. J**).
2. Llene la olla con agua. La superficie del agua no debería tocar la parte superior de la rejilla vaporera.
3. Coloque la comida encima de la rejilla vaporera.
4. Cierre bien la tapa (4) y comience a cocinar en el modo de cocción “steam” (véase el capítulo “Seleccionar un modo de cocción a vapor”).

## Encender o apagar el sonido

Puede activar o desactivar los sonidos del botón y de la alerta cuando comience o termine la cocción.

1. Presione el botón CANCEL (25) para que la olla a presión vuelva al modo de standby (OFF).
2. Mantenga presionado el botón + (20) hasta que aparezca el icono de sonido apagado (🔇 33).  
El sonido está ahora apagado.
3. Para encender el sonido, mantenga presionado el botón + en modo standby (OFF) hasta que aparezca el icono de sonido encendido (🔊 34).  
El sonido está ahora encendido.

## Limpieza y mantenimiento



### ¡Riesgo de descarga eléctrica!

Una manipulación inapropiada de la olla a presión puede provocar descargas eléctricas.

- Apague siempre la olla a presión y desenchufe el cable eléctrico antes de limpiarla.
- Nunca sumerja la unidad base y el cable eléctrico en agua u otros líquidos.



### **¡Riesgo de quemaduras!**

La olla a presión se calienta durante el funcionamiento y puede causar quemaduras.

- Deje que la olla a presión se enfríe completamente antes de cada limpieza.

### **¡AVISO!**

### **¡Riesgo de cortocircuito!**

El agua u otros líquidos que hayan entrado en la carcasa pueden provocar un cortocircuito.

- Asegúrese de que no penetre agua u otros líquidos en la carcasa.
- Nunca sumerja la unidad base en agua ni otros líquidos.

### **¡AVISO!**

### **¡Riesgo de daños!**

Una manipulación inapropiada de la olla a presión puede provocar daños a la misma.

- No utilice limpiadores agresivos, cepillos con cerdas metálicas o de nylon, ni utensilios de limpieza afilados o metálicos como cuchillos, espátulas duras y objetos similares. Podrían provocar daños en las superficies.
- No meta la olla a presión en el lavavajillas, podría averiarse.

## Limpieza de la unidad base

- Utilice un paño suave húmedo para limpiar la superficie exterior de la unidad base (11), panel de control (12), placa de calentamiento (9) y asas (10). Deje después que todos los componentes se sequen del todo.

## Limpieza de la olla

- Lave la olla (8) tras cada uso con agua jabonosa caliente y una esponja no abrasiva. Enjuáguela y séquela bien. Colóquela de nuevo en la unidad base tras su limpieza.

## Limpieza de la tapa



Si la junta anular de silicona (6) no queda correctamente montada en la tapa, esta no cerrará bien e impedirá que la olla a presión funcione con normalidad.

1. Saque con cuidado la junta anular de silicona y el marco de acero (7) de la tapa (4). Saque la junta anular de silicona del marco de acero. Lávelas con agua jabonosa caliente y séquelas bien luego.
2. Retire el regulador de la presión (3) tirando hacia arriba y afuera (véase la **fig. K**). Enjuague con agua caliente y seque bien antes de colocarlo de nuevo en la posición original.
3. Retire la cubierta del regulador de la presión (37) tirando hacia afuera (véase la **fig. L**). Enjuague con agua caliente y seque bien antes de colocarlo de nuevo en la posición original.
4. Lave la parte superior e inferior de la tapa con agua caliente y seque bien. Enjuague la válvula de flotación (1) y la junta anular de la válvula de flotación (38) con agua corriente.
5. Vuelva a montar la junta anular de silicona en el marco de acero tras su limpieza. Insértelas en la guía central (39) de la parte inferior de la tapa (véase la **fig. M**).

## Limpieza de los accesorios

- Retire el colector de condensación (14) de la unidad base (11), luego vacíelo y lávelo bien. Deje que se seque del todo y vuelva a montarlo en su posición original.
- Limpie la espátula del arroz (18), el cucharón sopero (19), la taza medidora (17) y la rejilla vaporera (16) con agua jabonosa y una esponja no abrasiva. Enjuáguelas y séquelas bien.

## Sustitución de las juntas anulares de silicona

- La junta anular de silicona (6), la junta anular de la válvula de flotación (38) y la arandela de silicona (40) son piezas expuestas al desgaste y se deben reemplazar cuando presenten daños.

## Almacenamiento

- Para su sustitución, póngase en contacto con el fabricante a través de la dirección de servicio técnico especificada en la tarjeta de garantía.



Cualquier otra intervención técnica debería ser llevada a cabo por un representante técnico autorizado.

## Almacenamiento

Todas las piezas deben estar totalmente secas antes de su almacenamiento.

- Guarde siempre la olla a presión en un lugar fresco, seco y limpio.
- Proteja la olla a presión de la radiación solar directa.
- Para reducir el desgaste y las roturas de la junta anular de silicona **6**, coloque la tapa **4** del revés o suelta sobre la olla a presión al guardarla.
- Guarde la olla a presión de forma que quede fuera del alcance de los niños.

## Resolución de problemas

### ¡AVISO!

### ¡Riesgo de daños!

Una manipulación inapropiada de la olla a presión puede provocar daños a la misma.

- No abra la carcasa de la olla a presión; para cualquier avería, deje que un profesional cualificado la repare. Póngase en contacto con un taller cualificado para ello. No se aceptarán reclamaciones derivadas de la garantía en caso de reparaciones efectuadas por el usuario o por una manipulación incorrecta.

Algunos problemas pueden deberse a fallos menores que puede solucionar usted mismo. Para ello, siga las instrucciones de la siguiente tabla. Si el problema persiste, póngase en contacto con el servicio al cliente. No repare la olla a presión usted mismo.

Problema	Posible causa	Solución
La tapa <b>4</b> no cierra bien.	La junta anular de silicona <b>6</b> no queda bien montada.	Monte bien la junta anular de silicona.

<b>Problema</b>	<b>Posible causa</b>	<b>Solución</b>
No se puede abrir la tapa.	No se ha liberado toda la presión.	Deje que la presión salga de forma natural o gire el regulador de la presión <b>3</b> hasta la posición de "Exhaust".
	La válvula de flotación <b>1</b> no baja.	Utilice un palillo para bajarla, mueva la tapa y deje que salga el vapor.
En el display aparece "E1".	Error del sensor	Desenchufe la olla a presión y espere 20 minutos antes de usarla de nuevo. Póngase en contacto con el servicio posventa si el problema persiste.
En el display aparece "E2".	Cortocircuito del sensor	Desenchufe la olla a presión y espere 20 minutos antes de usarla de nuevo. Póngase en contacto con el servicio posventa si el problema persiste.
En el display aparece "E3".	Se ha sobrecalentado la olla a presión.	Asegúrese de que haya suficiente comida y líquido en la olla.
		Cerciórese de que la olla esté bien colocada dentro de la unidad base.
		Apague la olla a presión y deje que se enfríe 20 minutos antes de usarla de nuevo. Póngase en contacto con el servicio posventa si el problema persiste.
En el display aparece "E4".	El regulador de la presión no funciona bien.	Póngase en contacto con el servicio posventa para su reparación. No repare la olla a presión usted mismo.
En el display aparece "noPR".	No se puede generar presión en el interior de la olla a presión.	Asegúrese de que la tapa esté bien cerrada y de que el regulador de la presión esté en la posición "Airtight".

Datos técnicos

---

## Datos técnicos

Modelo:	GT801-M091
Tensión de alimentación:	120 V / 60 Hz
Potencia:	1200 W
Capacidad:	Aprox. 8 cuartos de galón (7.6 l)
Presión de trabajo:	8.7 psi (60 kPa)
Presión máxima permitida:	200 kPa
Temperatura de trabajo:	86–356 °F (30–180 °C)
Peso:	Aprox. 15.3 lb (6.9 kg)
Dimensiones:	14.8" × 13.4" × 14.8" (37.6 × 34 × 37.6 cm)
Código del producto:	57491

## Eliminación

### Eliminación del embalaje

- Elimine el embalaje por tipos de material. Deseche el papel y cartón a través del servicio de papel reciclado, y los envoltorios a través del servicio de recogida apropiado.

### Eliminación de la olla a presión

- Cuando la olla a presión no se utiliza más, **elimínela de acuerdo con las disposiciones de su estado o país en materia de desechos.**
- Asegúrese de que la información sobre reciclaje corresponda a la normativa local y las recomendaciones de la EPA ([www.epa.gov](http://www.epa.gov)).





**DISTRIBUTED BY • DISTRIBUIDO POR:**

ALDI INC., BATAVIA, IL 60510

WWW.ALDI.US

**AFTER SALES SUPPORT •  
SERVICIO POSVENTA**

57491

  **866-235-5029**

 **info@customercareusa.com**

MODEL/MODELO:  
GT801-M091

12/2018

**3**

**YEAR WARRANTY  
AÑOS DE GARANTÍA**