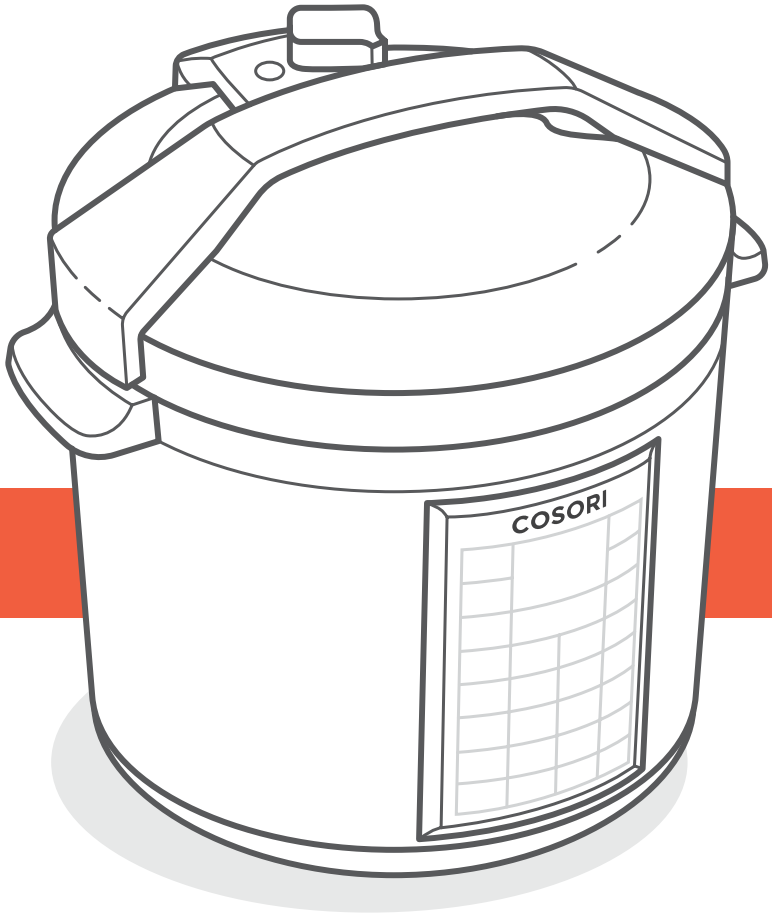
COSORI

Premium 6-Quart Pressure Cooker

Model No.: CP016-PC



EN FR ES

Questions or Concerns?

Mon - Fri 9:00 AM - 5:00 PM PT

support@cosori.com | (888) 402-1684

EN ENGLISH

Table of Contents

Package Contents 2
Specifications 3
Important Safeguards 4
Getting to Know Your Pressure Cooker 5
- Control Panel 6
- LCD Display 7
- Common Display Messages 7

Before First Use 8
- Setting Up 8
- Water Test 9

Safely Releasing Pressure 10
Cooking with Your Pressure Cooker 11
- Preset Pressure Cooking Programs 11
- Manual Pressure Cooking 13
- Non-Pressurized Cooking Programs 14
- Other Functions 17

Care & Maintenance 18
Troubleshooting 19
Warranty Information 21
Customer Support 22

Package Contents

1 x CP016-PC Premium 6-Quart Pressure Cooker
1 x Spoon
1 x Ladle
1 x Rice Measuring Cup
1 x Water Collection Cup
1 x Glass Lid
1 x Steamer Rack
1 x Recipe Book
1 x User Manual

FR FRANÇAIS

Table des Matières

Contenu du Paquet 2
Spécifications 3
Protections Importantes 24
Apprendre á Connaître Votre Autocuiseur 25
- Panneau de Contrôle 26
- Écran LCD 27
- Messages d'affichage Communs 27

Avant la Premiére Utilisation 28
- Installation 28
- Test D'eau 29

Decharge de Pression Sécuritaire 30
Cuisson Avec Votre Autocuiseur 31
- Programmes de Cuisson á Pression Prédéfinie 31
- Cuisson Sous Pression Manuelle 33
- Programmes de Cuisson Non Pressurisés 34
- Autres Fonctions 37

Soin & Maintenance 38
Dépannge 39
Information de Garantie 41
Support Client 42

Contenu du Paquet

1 x CP016-PC Autocuiseur Électrique de 6-Litre
1 x Cuillère
1 x Louche
1 x Tasse à Mesurer
1 x Couvercle en Verre
1 x Joint d'étanchéité Supplémentaire
1 x Support à Vapeur
1 x Livre de Recettes
1 x Manuel Utilisateur

ES ESPAÑOL

Tabla de Contenido

Contenidos del Paquete 3
Especificaciones 3
Seguridades Importantes 44
Conocer su Olla a Presión 45
- Panel de Control 46
- Pantalla LCD 47
- Mensajes de Pantalla Común 47

Antes del Primer Uso 48
- Configuración 48
- Prueba de Agua 49

Presión de Liberación Segura 50
Cocinar con su Olla a Presión 51
- Programas Preestablecidos de Cocción a Presión 51
- Cocción a Presión Manual 53
- Cocina No Presurizada Programas 53
- Otras Funciones 57

Cuidado y Mantenimiento 58
Solución de Problemas 59
Información de Garantía 61
Atención al Cliente 62

Contenidos del Paquete

1 x Olla a Presión CP016-PC Premium de 6-Quarto
1 x Cuchara
1 x Cucharón
1 x Taza Medidora
1 x Copa de recolección de Agua
1 x Tapa de Vidrio
1 x Rejilla Vaporizadora
1 x Libro de Recetas
1 x Manual de Usuario

EN Specifications

Power Supply	AC 120V / 60Hz
Rated Power	1000W
Capacity	6.3 qt (6 L)
Working Pressure	5.8-10 PSI (40-70 kPa)
Pressurized Temperature	235°-239°F (113°-115°C)
Keep Warm Temperature	140°-176°F (60°-80°C)

FR Spécifications

Source de Courant	AC 120V / 60Hz
Puissance Nominale	1000W
Capacité	6 L (6.3 qt)
Pression de Travail	40-70 kPa (5.8-10 PSI)
Pressurisé Température	113°-115°C (235°-239°F)
Température de Garder au Chaud	60°-80°C (140°-176°F)

ES Especificaciones

Fuente de Alimentación	AC 120V / 60Hz
Potencia Nominal	1000W
Capacidad	6 L (6.3 qt)
Presión de Trabajo	40-70 kPa (5.8-10 PSI)
Temperatura Presurizada	113°-115°C (235°-239°F)
Temperatura de Mantener Caliente	60°-80°C (140°-176°F)

IMPORTANT SAFEGUARDS

Always follow basic safety precautions when using your pressure cooker.
Read all instructions before using.

⚠ CAUTION!

Always properly lock and seal the lid before pressure cooking.

Key Safety Points



Do not allow children to play with the cooker. Always closely supervise children who are near the cooker.



Never place your hands, face, or skin over the pressure release valve when cooking or releasing pressure.



Do not force the lid open. **Only** open the lid after all pressure has been released and the float valve has dropped back down into the lid.

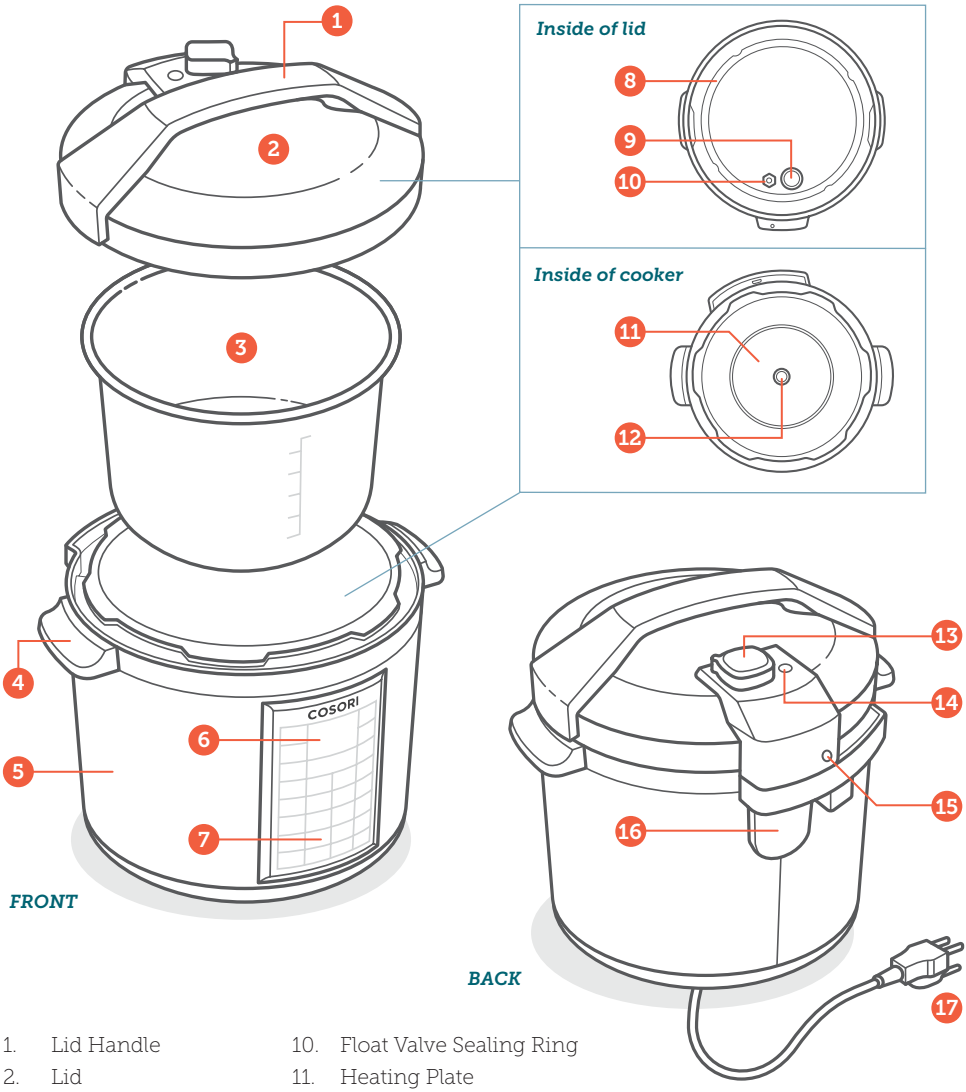


Only use the handles to move the cooker. **Do not** touch hot surfaces. **Never** move the cooker while it is operating.

- **Do not** immerse your cooker or its plug in water or liquid.
- Unplug when not in use, and before cleaning. Allow to cool before putting on or taking off parts.
- **Do not** use your cooker if it is damaged or not working correctly (or if the cord or plug is damaged). Contact Customer Support (page 22).
- **Only** cook inside the included inner pot. **Do not** use third-party parts or accessories, as this may cause injuries.
- **Do not** use your cooker outdoors. Not for commercial use. Use on indoor countertops only.
- Spilled food can cause serious burns. Your cooker uses a short cord to avoid being tangled, tripped over, or grabbed. Keep away from children. **Do not** let the power cord hang over the edge of a table or counter, or touch hot surfaces. **Do not** use outlet below counter. **Do not** use with an extension cord.
- **Do not** place your cooker near gas or electric burners, or in a heated oven.
- Be extremely cautious when moving your cooker if it contains hot liquids.
- **Only** use your cooker as directed in this manual.
- Your cooker has a 3-prong grounding plug, and should be used with 120V / 60Hz electrical systems in North America. **Always** plug in to a grounded electrical outlet. **Do not** modify the plug in any way.
- **Do not** exceed the maximum fill line.
- **Always** turn the pressure release valve to 🔒 when using pressurized cooking programs.
- **Never** use your cooker for deep frying or pressure frying.
- Cooking certain foods with a high starch content or high liquid content (such as porridge, soup, and noodles) can create foam or froth under pressure. This can clog the pressure release valve, cause steam to sputter, or cause burns. **Only** cook these foods as directed by a Cosori recipe.

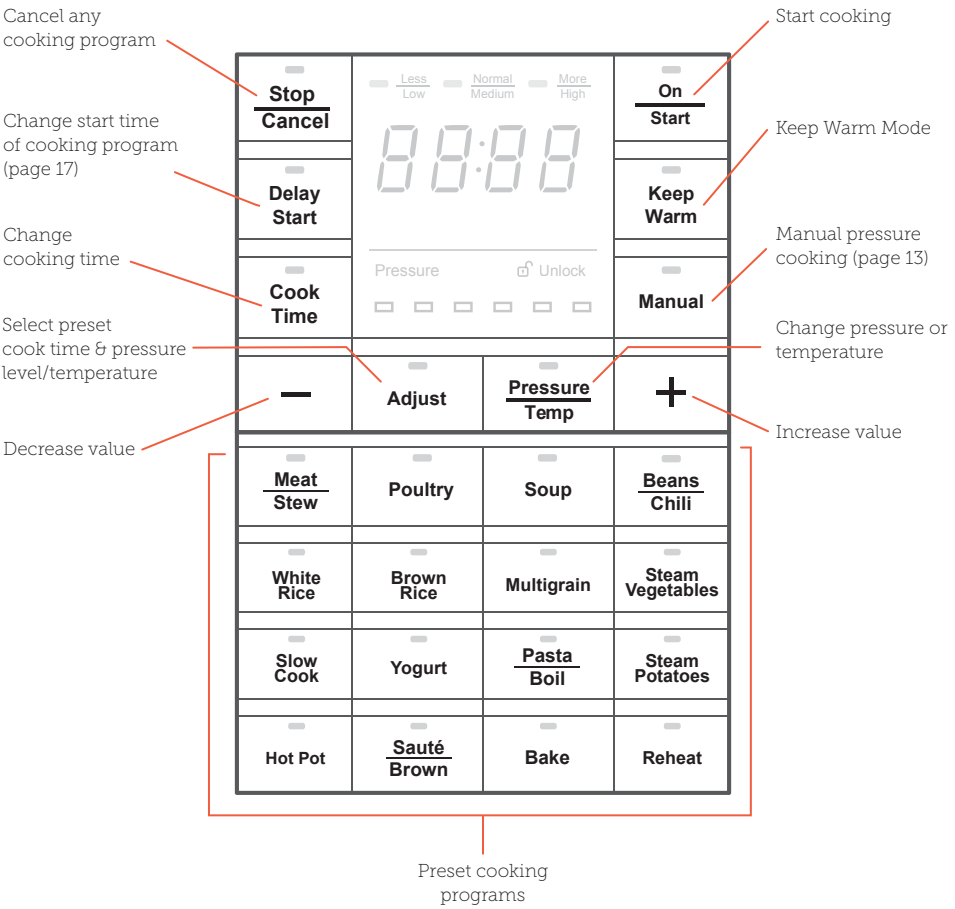
SAVE THESE INSTRUCTIONS

GETTING TO KNOW YOUR PRESSURE COOKER



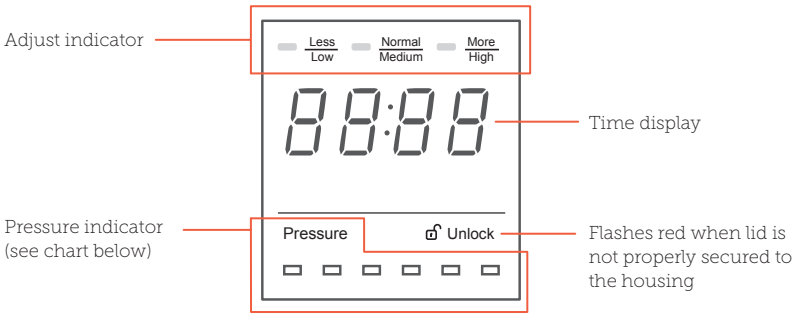
1. Lid Handle
2. Lid
3. Inner Pot
4. Handles
5. Housing
6. LCD Display
7. Control Panel
8. Sealing Ring
9. Anti-clog Filter
10. Float Valve Sealing Ring
11. Heating Plate
12. Inner Pot Sensor
13. Pressure Release Valve
14. Float Valve
15. Safety Pin
16. Water Collection Cup
17. Power Cord

CONTROL PANEL



NOTE: *Manually changing the cooking time for the pressure cooking functions will turn off the Adjust Function.*

LCD DISPLAY



Number of indicator bars	Pressure	Temperature
1	5.8 psi / 40 kPa	*109°C / 228°F*
2	6.5 psi / 45 kPa	*110°C / 230°F*
3	7.3 psi / 50 kPa	*111°C / 232°F*
4	8.0 psi / 55 kPa	*112°C / 234°F*
5	8.7 psi / 60 kPa	*113°C / 235°F*
6	9.4-10.2 psi / 65-70 kPa	*114°C-115°C / 237°F-239°F*

Common Display Messages



Pressure cooker is on standby.



Cooking program has been cancelled.



Pressure cooker is heating up.



Lid is not closed properly. The pressure cooker will beep until lid is properly secured to the housing.



Display time for pressurized cooking programs.



Display time for non-pressurized cooking functions. Time and temperature switch every 2 seconds.



Yogurt program selected.



Pasteurization program selected.



Fermentation (Jiu Niang) program selected.

BEFORE FIRST USE

Setting Up

1. Remove the pressure cooker from the packaging. Read all labels on the pressure cooker.
2. Open the lid by turning the handle counterclockwise so that the symbol aligns with ▲ at the top of the control panel. Lift the handle to remove the lid. [*Figure 1.1*]
3. Make sure the pressure release valve is on the lid. The valve is meant to have a loose fit and will not lock in place.
4. Check the inside of the lid to make sure the sealing ring is snugly fit inside the sealing ring rack.
5. Remove the inner pot from the pressure cooker housing, then take out all accessories from the inner pot. Remove the plastic packaging and check for the following items:
    - Rice Spoon
    - Ladle
    - Rice Measuring Cup
    - Water Collection Cup
    - Steamer Rack
6. Install the U-shaped water collection cup onto the back of the pressure cooker housing. Align the rim of the collection cup with the built-in guides, then push the cup into place. [*Figure 1.2*]

NOTE: *The water collection cup catches condensation or liquid released from the pot.*

7. Wash the inner pot, lid, and included accessories with warm, soapy water and dry thoroughly.

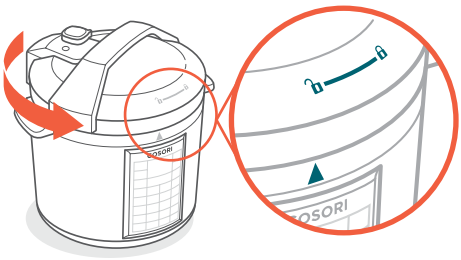


Figure 1.1

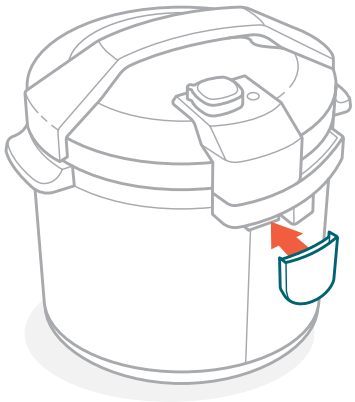


Figure 1.2

Water Test

The water test will help you learn how to operate the pressure cooker and check if it is working properly.

1. To remove the lid, grip the lid handle and turn it counterclockwise so that the symbol aligns with ▲ at the top of the control panel. Lift the handle. [*Figure 2.1*]
2. Place the cleaned inner pot into the housing, then pour in 4 cups of water.
3. Replace the lid back onto the housing. Secure it by turning the lid clockwise so that the symbol aligns with the ▲ symbol. [*Figure 2.2*]
4. Turn the pressure release valve to . [*Figure 2.3*]
5. Press **Steam Vegetables**, then press **Cook Time**. Use the **–** button to change the time to 3 minutes.
6. Press **On/Start**. The display will show "[- - -]" to indicate that the unit is pressurizing. It is normal for some steam to come out from either valve until the red float valve pops up. Once your pressure cooker has pressurized, it will beep once and the display will begin to count down.

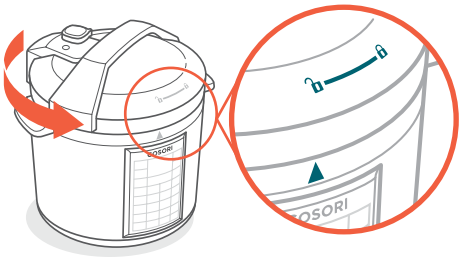


Figure 2.1

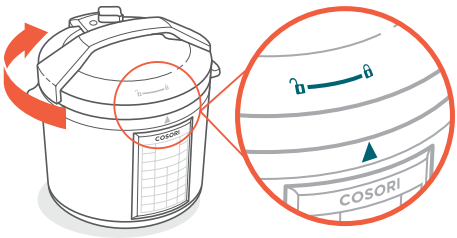


Figure 2.2

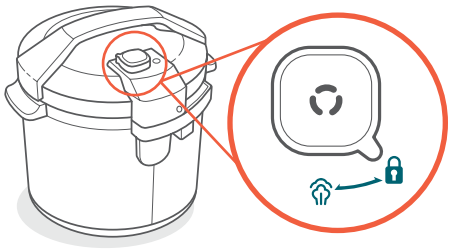


Figure 2.3

SAFELY RELEASING PRESSURE

⚠ CAUTION!

- **DO NOT** lean over the pressure cooker or place exposed skin over the pressure release valve when releasing the pressure inside the pot.
- **DO NOT** open the lid until the pressure inside the pot has been completely released. For your safety, the lid will remain locked until the float valve drops down.
- **NEVER** force the float valve down while it is still up.

There are 2 ways to release the pressure inside the pot after cooking has finished.

Natural Release

1. Let the pressure cooker rest until the float valve drops down. This will take 10-40 minutes, or longer depending on how much food was cooked.
2. Once the float valve has gone down, open the lid. [*Figure 3.1*]

NOTE: *Always use the natural release method for foods that have a large liquid volume or a high starch content (such as soups, porridge, or fruit jams). Using the quick release method with these foods may result in dangerous food splatter.*

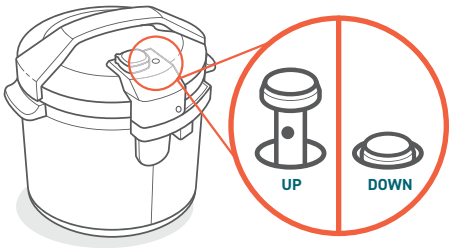


Figure 3.1

Quick Release

1. Keep your fingers away from the vent on the pressure release valve. Carefully turn the pressure release valve to . Steam being released will be *hot*. [*Figure 3.2*]
2. Wait for the float valve to drop down. Then open the lid. [*Figure 3.1*]

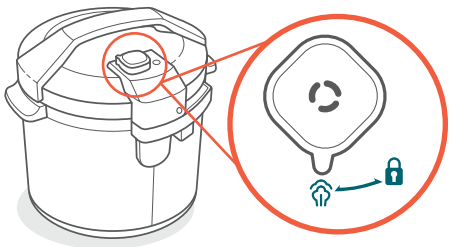


Figure 3.2

COOKING WITH YOUR PRESSURE COOKER

Preset Pressure Cooking Programs

The preset pressure cooking programs are Meat/Stew, Poultry, Soup, Beans/Chili, White Rice, Brown Rice, Multigrain, Steam Vegetables, Steam Potatoes, and Bake.

NOTE:

- *Wash the inner pot before each use.*
- *When cooking, always fill the inner pot up to the "2" line under "RICE CUP". [Figure 4.1]*
- ***DO NOT** fill the inner pot above the "MAX" line. If ingredients expand easily in water (such as dry rice or pasta), do not fill above the "10" line under "RICE CUP". [Figure 4.1]*

Rice Cup

- *The "RICE CUP" guidelines inside the inner pot are intended for the included rice cup. When you fill the rice measuring cup twice with rice and twice with water, this will reach the "2" line under "RICE CUP".*
- *The rice measuring cup holds 160 mL, which is smaller than the standard US cup (1 rice cup = about 1 adult serving). The "RICE CUP" guidelines should be used only with the rice measuring cup, not for standard measurements.*

1. Place the inner pot into the housing.
2. Place ingredients into the inner pot.
3. Make sure the water collection cup, sealing ring, and pressure release valve are all properly placed.
4. Replace the lid onto the pressure cooker and secure it. Turn the pressure release valve to 🔒.
5. Plug in the pressure cooker. Select a preset pressure cooking program.

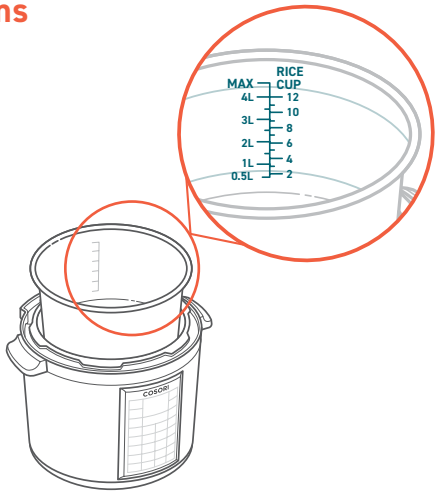


Figure 4.1

6. (*Optional*) Press Cook Time and use the **+** or **–** buttons to change the cook time. You can also press **Pressure/Temp** and use the **+** or **–** buttons to change the pressure level.
7. Press **On/Start** to begin cooking. The display will show "[ ]", indicating that the pressure cooker is heating up. (Preheating will take 5-30 minutes, or longer depending on how much food is in the inner pot.)
8. The pressure cooker will beep 1 time when it finishes preheating. The cooking program will start, and the display will begin to count down.
9. The pressure cooker will alert you with 3 beeps when cooking has finished and will automatically set itself to the Keep Warm Mode for 6 hours.

Preset Pressure Programs Times

Program	Adjust Setting	What You Can Make	Cooking Time
Meat/Stew	Less	Stewed meat	**25 minutes**
	Normal	Tender, juicy meats	**30 minutes**
	More	So tender it falls off the bone	**45 minutes**
Poultry	Less	Chicken wings or drumettes	**8 minutes**
	Normal	Tender breasts, thighs, and drumsticks	**15 minutes**
	More	A whole chicken	**25 minutes**
Soup	Less	Clear, refreshing broth	**15 minutes**
	Normal	Vegetable soups	**25 minutes**
	More	Hearty soups with meat	**35 minutes**
Beans/Chili	Less	Soaked beans with a bit of a crunch	**5 minutes**
	Normal	Soaked beans, slightly firm	**11 minutes**
	More	Soft beans (also perfect for cooking unsoaked beans)	**30 minutes**
White Rice	Less	Jasmine rice	**3 minutes**
	Normal	Basmati and white rice	**6 minutes**
	More	Soft, fluffy rice	**8 minutes**
Brown Rice	Less	Firm brown rice	**13 minutes**
	Normal	Perfectly cooked brown rice	**15 minutes**
	More	Soft, thoroughly cooked brown rice	**20 minutes**
Multigrain	Less	Great for quinoa	**6 minutes**
	Normal	Steel-cut oats	**10 minutes**
	More	Steamed dumplings	**20 minutes**
Bake	Less	Fluffy and moist cakes	**20 minutes**
	Normal	Fudgy brownies	**25 minutes**
	More	Thick cheesecakes	**30 minutes**
Steam Vegetables	Less	Broccoli and cauliflower	**2 minutes**
	Normal	Large whole carrots	**7 minutes**
	More	Beets, gourds, and pumpkins	**12 minutes**
Steam Potatoes	Less	Cubed potatoes	**10 minutes**
	Normal	2-3 whole potatoes	**25 minutes**
	More	Potatoes ready to be mashed	**30 minutes**

Manual Pressure Cooking

There are 2 methods for using the manual function: pressure and temperature.

Method 1: Pressure

NOTE: *The default setting for the Manual Pressure Mode is 30 minutes at pressure level 4.*

1. Place the inner pot into the housing, then put your ingredients into the inner pot. Replace the lid and lock it onto the housing.
2. Plug in the pressure cooker.
3. Press **Manual** once to select the Manual Pressure Mode. The pressure level indicator will light up to indicate that the pressure cooker is set to Manual Pressure Mode.
4. Press **Pressure/Temp** and use the **+** or **–** buttons to adjust the pressure level.
5. Press **Cook Time**, then use the **+** or **–** buttons to select your cooking time.
6. Press **On/Start**. The display will show "[ ]" to indicate that the pressure cooker is heating up.
7. The pressure cooker will beep 1 time when it reaches optimal cooking pressure. The display will begin to count down.
8. The pressure cooker will alert you with 3 beeps when cooking has finished, and it will automatically set itself to the Keep Warm Mode for 6 hours.

NOTE: *Low Pressure is 1-3 bars on the pressure indicator. High Pressure is 4-6 bars (See page 7).*

Method 2: Temperature

NOTE: *The default setting for Manual Temperature Mode is 30 minutes at 100°C (212°F).*

1. Place the inner pot into the housing, then put your ingredients into the inner pot. Replace the lid and lock it onto the housing.
2. Plug in the pressure cooker.
3. Press **Manual** twice to set the pressure cooker to Manual Temperature Mode. The display will alternate between "**00:30**" and "**212°F**" to indicate that the pressure cooker is in Manual Temperature Mode.
4. Press **Pressure/Temp** and use the **+** button to set the temperature to 220°F, which is the minimum temperature needed for the unit to pressurize.
5. Press **Cook Time**, then use the **+** or **–** buttons to select your cooking time.

NOTE: *When the programmed temperature exceeds 248°F (120°C), the maximum time that can be set is 30 minutes.*

6. Press **On/Start** to begin cooking. The display will show "[ ]" to indicate that the unit is heating up.
7. The pressure cooker will beep 5 times when it has reached the programmed temperature. Carefully add your food into the inner pot. The display will begin to count down.
8. The pressure cooker will alert you with 3 beeps when cooking has finished, and it will automatically set itself to the Keep Warm Mode for 6 hours.

Non-Pressurized Cooking Programs

The following cooking programs **DO NOT** use pressure to cook your food: Slow Cook, Hot Pot, Sauté/Brown, Reheat, Pasta/Boil, and Yogurt.

Slow Cook, Hot Pot, Sauté/Brown, and Reheat

1. Place the inner pot into the housing, then put your ingredients into the inner pot.
2. Plug in the pressure cooker and select **Slow Cook**, **Hot Pot**, **Sauté/Brown**, or **Reheat**.
3. Press **Adjust** to select a pre-programmed cooking time and temperature.

Optional:

- *Press **Cook Time**, and the **+** or **–** buttons to customize your cooking time.*
- *Press **Pressure/Temp**, then use the **+** or **–** buttons to manually change the temperature.*

4. Press **On/Start** to start cooking. The pressure cooker will beep 5 times when it reaches the programmed temperature.

***NOTE:** The pressure cooker will not beep 5 times when using **Slow Cook**. Instead, it will start heating up immediately after pressing **On/Start**.*

5. The pressure cooker will alert you with 3 beeps when cooking has finished.

Program	Adjust Setting	Default Time	Default Temperature
Slow Cook	Less/Low	8 hours	**89°C (193°F)**
	Normal/Medium	6 hours	**93°C (200°F)**
	More/High	4 hours	**95°C (204°F)**
Hot Pot	Less/Low	2 hours	**38°C (100°F)**
	Normal/Medium		**54°C (130°F)**
	More/High		**120°C (248°F)**
Sauté/Brown	Less/Low	20 minutes	**130°C (266°F)**
	Normal/Medium		**140°C (284°F)**
	More/High		**150°C (302°F)**
Reheat	Less/Low	10 minutes	**74°C (165°F)**
	Normal/Medium		**100°C (212°F)**
	More/High		**120°C (248°F)**

Pasta/Boil

The default temperature is 212°F (100°C) and cannot be changed.

1. Place the inner pot into the housing, then pour the desired amount of liquid into the inner pot.
2. Press **Pasta/Boil**.
3. (*Optional*) Press **Adjust** to change the power level.

NOTE: *The pressure cooker will always heat up liquids using High Power, and will maintain boiling temperature using the setting that you have chosen.*

4. (*Optional*) Set up your cooking time using **Cook Time** and the **+** or **–** buttons (the default cooking time is 30 minutes).
5. Press **On/Start**. The pressure cooker will beep 5 times once it reaches boiling temperature.
6. The pressure cooker will alert you with 3 beeps when cooking has finished. Carefully take your ingredients out of the pot.

Program	Adjust Setting	Default Time	Default Power Mode
Pasta/Boil	Less/Low	30 minutes	**Low**
	Normal/Medium		**Medium**
	More/High		**High**

Yogurt

i. Heating the Milk

1. Place the inner pot into the housing, and pour the desired amount of milk into the inner pot.
2. Press **Yogurt**.
3. Use the **Adjust** button to select "**More/High**". The display will show "boil" to indicate that the pressure cooker is ready to heat up the milk.
4. Press **On/Start**. The pressure cooker will start heating up, and the display will show "[ ]". When the pressure cooker is finished heating, the display will show "**00:10**".
5. The pressure cooker will beep when the process is complete and will go into standby mode. Allow the pressure to naturally release before opening the lid.
6. Allow the milk to cool. Use a thermometer to check the temperature of the milk as it cools. The milk is ready when the temperature is below 115°F (46°C).

Yogurt (cont.)

ii. Yogurt Incubation

1. Add in yogurt starter or fresh yogurt.
2. Press **Yogurt**. The display will show "YOGt" to indicate that the yogurt setting has been selected. You can press **Cook Time**, and use the **+** or **–** buttons to select a cooking time.
3. Press **On/Start** when you are ready. The display will show the cooking time, indicating that the Yogurt Mode has started.
4. When the Yogurt Mode is complete, the pressure cooker will alert you with 3 beeps and go into standby.

iii. Serve your yogurt right out of the pressure cooker, or store in the refrigerator in smaller containers to eat later.

Program	Adjust Setting	Default Time	Default Mode
Yogurt	Less/Low	24 hours	**Fermentation / Jiu Niang**
	Normal/Medium	8 hours	**Incubation**
	More/High	10 minutes	**Boil**

Fermentation (Jiu Niang)

Your new pressure cooker can hold foods at very low heat to ferment them.

1. Thoroughly clean all utensils that you will be using with warm, soapy water. Dry with a clean cloth.
2. Place the inner pot into the housing.
3. Place your ingredients into the inner pot, making sure your liquid covers your solid ingredients.
4. Replace and secure the lid onto the housing.
5. Press **Yogurt**, then press **Adjust** twice to select the Fermentation Mode. The screen will display "JIUN".

NOTE: *The default time for the Fermentation Mode is 24 hours. You can press* ***Cook Time****, and use the* ***+*** *or* ***–*** *buttons to select a cooking time.*

6. Press **On/Start** when you are ready to cook. The screen will immediately display the programmed cook time.
7. When the Fermentation Mode is complete, the pressure cooker will alert you with 3 beeps and go into standby.

Other Functions

Delay Start

This function will not work with Yogurt, Pasta/Boil, Hot Pot, Sauté/Brown, Reheat, and Manual modes.

1. Plug in the pressure cooker and place the inner pot into the housing.
2. Select a cooking program.
3. Press **Delay Start** and use the **+** or **–** to set a start time.
4. Place your ingredients into the inner pot and properly secure the lid onto the housing.
5. Press **On/Start**. The display will show the programmed time and will begin to count down. Once the countdown has finished, the pressure cooker will start the selected cooking program.

Keep Warm

DO NOT cook raw foods using this function.

1. Plug in the pressure cooker and place the inner pot into the housing.
2. Place prepared food into the inner pot.
3. Press **Keep Warm**, then use the **+** or **–** buttons to change the time.
4. Press **On/Start**. The display will show the programmed time and will begin to count down. Once the countdown has finished, the pressure cooker will go into standby mode.

NOTE: *Your pressure cooker will automatically switch to this mode when cooking has finished. This function does not work with Pasta/Boil, Yogurt, and Hot Pot.*

Changing Temperature Units

The default temperature unit for the pressure cooker is in Fahrenheit ("**F**"), but can be switched to Celsius ("**C**"). If desired, follow the steps below to switch to Celsius.

1. While the pressure cooker is on standby (" - -:- - "), simultaneously press the **+** and **–** buttons.
2. The display will show "**C**", indicating that the temperature unit has been switched to Celsius.
3. To switch back to Fahrenheit, simultaneously press the **+** and **–** buttons again.

CARE & MAINTENANCE

1. Unplug the pressure cooker and allow it to completely cool before cleaning.
2. Remove the water collection cup and rinse it out with clean water. Wipe it dry with a clean cloth, then place it back onto the side of the pressure cooker.
3. Remove the lid from the housing. Take the sealing ring out by gently pulling it while holding the lid down.
4. The inner pot, sealing ring, and steamer rack are easy to clean and dishwasher safe. The rice spoon, ladle, and rice cup can be washed on the top rack of the dishwasher.
5. Wash the lid in warm soapy water. Make sure to remove any food debris from the sealing ring rack and anti-clog filter.
6. If necessary, the parts inside the lid can be removed for cleaning. These parts are small and easy to lose, so be careful.
    a. Remove the anti-clog filter by gripping it from either side, then pulling it up. [*Figure 5.1*] Rinse and dry the anti-clog filter and replace it inside the lid.
    b. Remove the float valve sealing ring, and the float valve from the lid. [*Figure 5.2*] Rinse both parts with clean water, and secure the float valve back onto the lid using the float valve sealing ring.
7. Wipe the inside and outside of the base with a clean, damp cloth. **Do not** immerse the base in water or spray water inside the housing. [*Figure 5.3*]

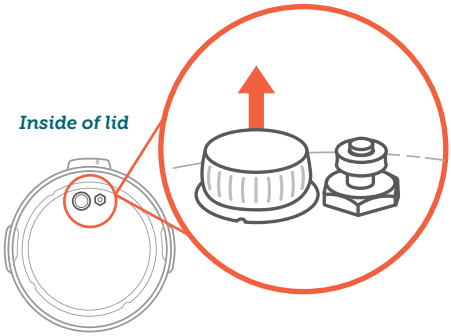


Figure 5.1

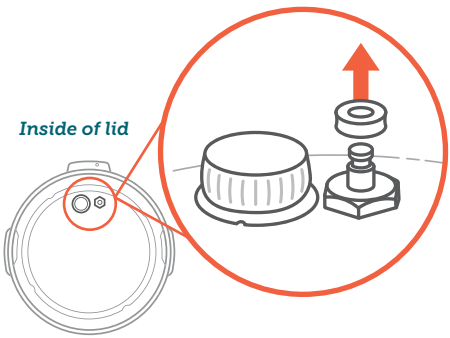


Figure 5.2

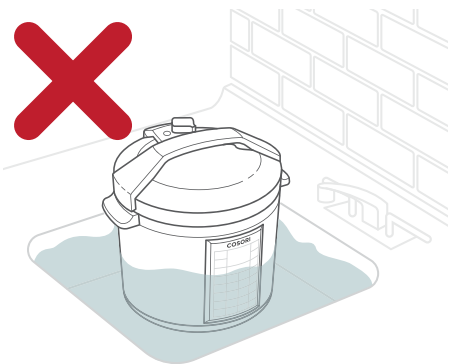


Figure 5.3

TROUBLESHOOTING

Problem	Cause	Solution
Trouble closing the lid.	Sealing ring is not placed correctly.	Press the sealing ring firmly into place in the sealing ring rack.
	Lid is not properly placed onto the housing.	Align the mark on the lid with above the control panel. Turn the lid clockwise to secure it onto the housing.
Trouble opening the lid.	Pot is still under pressure.	Set the pressure release valve to the position to let out any remaining pressure.
	Float valve has not dropped back down into the lid.	Allow the pressure cooker to completely cool down. If the float valve remains up after the cooker has completely cooled, contact Customer Support (page 22).
Display is blank after connecting the pressure cooker to an outlet.	There is a bad power connection or no power from the outlet.	Inspect the power cord to ensure it has a good connection. Check if the outlet is still active.
	Pressure cooker has a blown fuse.	Immediately stop using the pressure cooker. Contact Customer Support (page 22).
Steam is leaking from the lid.	Ingredients are stuck to the sealing ring.	Clean the sealing ring.
	Sealing ring is broken.	Replace the sealing ring. If necessary, purchase a new sealing ring from Amazon.com (search for "Cosori 6qt Sealing Ring").
Steam leaking from float valve.	Ingredients are stuck to the anti-clog filter.	Remove and clean the anti-clog filter.
	Float valve sealing ring is broken.	Contact Customer Support (page 22) to replace the float valve sealing ring.
Float valve does not rise up.	There are not enough ingredients and liquids in the inner pot.	Ingredients and liquids need to be at or above the "2 RICE CUP" line in the inner pot.
Steam comes out from pressure release valve non-stop.	Pressure release valve is set to .	Turn pressure release valve to .
	There are not enough ingredients and liquids in the inner pot.	Ingredients and liquids need to be at or above the "2 RICE CUP" line in the inner pot.
	Too much pressure has built up inside the cooker.	Wear oven mitts or use hot pads to briefly open the pressure release valve. Keep fingers, face, or exposed skin away from the vent. Steam released will be *hot*.

TROUBLESHOOTING (CONT.)

Problem	Cause	Solution
Steam comes out from pressure release valve non-stop. (cont.)	Pressure control has failed.	If the previous 2 steps do not work, immediately stop using the pressure cooker and turn it off. Contact Customer Support (page 22).
Rice is half-cooked, too hard, or burned.	There is not enough water added.	Add more water according to your recipe.
	Pressure cooker was opened too soon after cooking has finished.	After cooking has finished, leave the lid on for 5-10 minutes.
Rice is too soft.	Too much water was added before cooking.	Adjust the amount of dry rice and water according to your recipe.
Burning smell is coming from the pressure cooker while it is operating.	There is food debris on the heating element or on the bottom of the inner pot.	Turn off the pressure cooker, allow it to cool down, and clean the heating plate or bottom of the pot.
	There is water on the heating element or on the bottom of the pot.	Thoroughly dry the exterior of the inner pot before each use.
Display shows Error Code "**E1**".	Broken circuit in the pressure sensor.	Immediately stop using the pressure cooker. Contact Customer Support (page 22).
Display shows Error Code "**E2**".	Short circuit in the pressure sensor.	Immediately stop using the pressure cooker. Contact Customer Support (page 22).
Display shows Error Code "**E3**".	Pressure cooker is overheating because the inner pot has not been placed properly, or has not been placed inside the housing.	Properly place the inner pot into the housing.
	Pressure cooker is overheating because there is not food or liquid inside the inner pot.	Stop the pressure cooker and add more ingredients and liquid. Ingredients and liquid need to be at or above the "2 RICE CUP" line.
Display shows Error Code "**E4**".	Broken signal switch.	Immediately stop using the pressure cooker. Contact Customer Support (page 22).

WARRANTY INFORMATION

Product Name	Premium 6-Quart Pressure Cooker
Model Number	CP016-PC
Default Warranty Period	1 year
For your own reference, we strongly recommend that you record your order number and date of purchase.	
Date of Purchase	
Order Number	

TERMS & POLICY

Cosori warrants all products to be of the highest quality in material, craftsmanship, and service, effective from the date of purchase to the end of the warranty period.

Cosori will replace any product found to be defective due to manufacturer flaws based on eligibility. Refunds are available within the first 30 days of purchase. Refunds are only available to the original purchaser of the product. This warranty extends only to personal use and does not extend to any product that has been used for commercial, rental, or any other use in which the product is not intended for. There are no warranties other than the warranties expressly set forth with each product.

This warranty is non-transferrable. Cosori is not responsible in any way for any damages, losses or inconveniences caused by equipment failure or by user negligence, abuse, or use noncompliant with the user manual or any additional safety, use, or warnings included in the product packaging and manual.

This warranty does not apply to the following:

- Damage due to abuse, accident, alteration, misuse, tampering, or vandalism.
- Improper or inadequate maintenance.
- Damage in return transit.
- Unsupervised use by children under 18 years of age.

Cosori and its subsidiaries assume no liability for damage caused by the use of the product other than for its intended use or as instructed in the user manual. Some states do not allow this exclusion or limitation of incidental or consequential losses so the foregoing disclaimer may not apply to you. This warranty gives you specific legal rights and you may also have other rights which may vary from state to state.

ALL EXPRESSED AND IMPLIED WARRANTIES, INCLUDING THE WARRANTY OF MERCHANTABILITY, ARE LIMITED TO THE PERIOD OF THE LIMITED WARRANTY.

Additional 1-Year Warranty

You can extend your 1-year warranty by an additional year. Log onto **www.cosori.com/warranty** and enter your order number (e.g., from Amazon or Houzz) within the first 14 days of your purchase to register your new product for the extended warranty.

If you are unable to provide the order number for your product, please type a short note in the order number field along with the date you received your product.

WARRANTY INFORMATION (CONT.)

Defective Products & Returns

Should your product prove defective within the specified warranty period, please contact Customer Support via **support@cosori.com** with your order number. **Do not** dispose of your product before contacting us. Once our Customer Support Team has approved your request, please return the unit with a copy of the invoice and your order number.

CUSTOMER SUPPORT

We're Here to Help!

Should you encounter any issues or have any questions regarding your new product, feel free to contact our helpful Customer Support Team. Your satisfaction is our goal!

Customer Support

Arovast Corporation
1202 N. Miller St., Suite A
Anaheim, CA 92806

Email: support@cosori.com
Toll-Free: (888) 402-1684

Support Hours

Monday - Friday:
9:00 am - 5:00 pm PT

* Please have your order confirmation number ready before contacting Customer Support.

SHOW US WHAT YOU'RE MAKING

We hope this has been helpful to you. We can't wait to see your beautiful results, and we know you'll want to share your glam shots! Others already in the community are awaiting your uploads—just pick your platform of choice below. Snap, tag, and hashtag away, Cosori chef!

#iCookCosori

@cosoricooks

Cosori Appliances

Considering what to cook? Many recipe ideas are available, both from us and the Cosori community.

MORE COSORI PRODUCTS

If you're happy with this Premium 6-Quart Pressure Cooker, the fun doesn't have to stop here. Check out **www.cosori.com** for the full line of all our beautiful and thoughtfully designed cookware. They might fit right at home in your kitchen!

PROTECTIONS IMPORTANTES

Toujours suivre les précautions de sécurité fondamentales lors de l'utilisation de votre autocuiseur. Lisez toutes les instructions avant d'utiliser.

⚠ ATTENTION!

Toujours bien verrouiller et sceller le couvercle lors de l'utilisation des programmes de cuisson sous pression.

Points de Sécurité



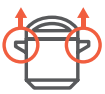
Ne pas permettre aux enfants de jouer avec l'autocuiseur. Toujours utiliser la supervision lorsque les enfants sont près de l'autocuiseur.



Ne jamais placer vos mains, votre visage ou votre peau sur la soupape de décharge de pression lorsque l'autocuiseur fonctionne ou libère de la pression.



Ne pas forcer le couvercle pour l'ouvrir. N'ouvrir le couvercle qu'après avoir relâché toute pression et que la soupape à flotteur soit retombée dans le couvercle.



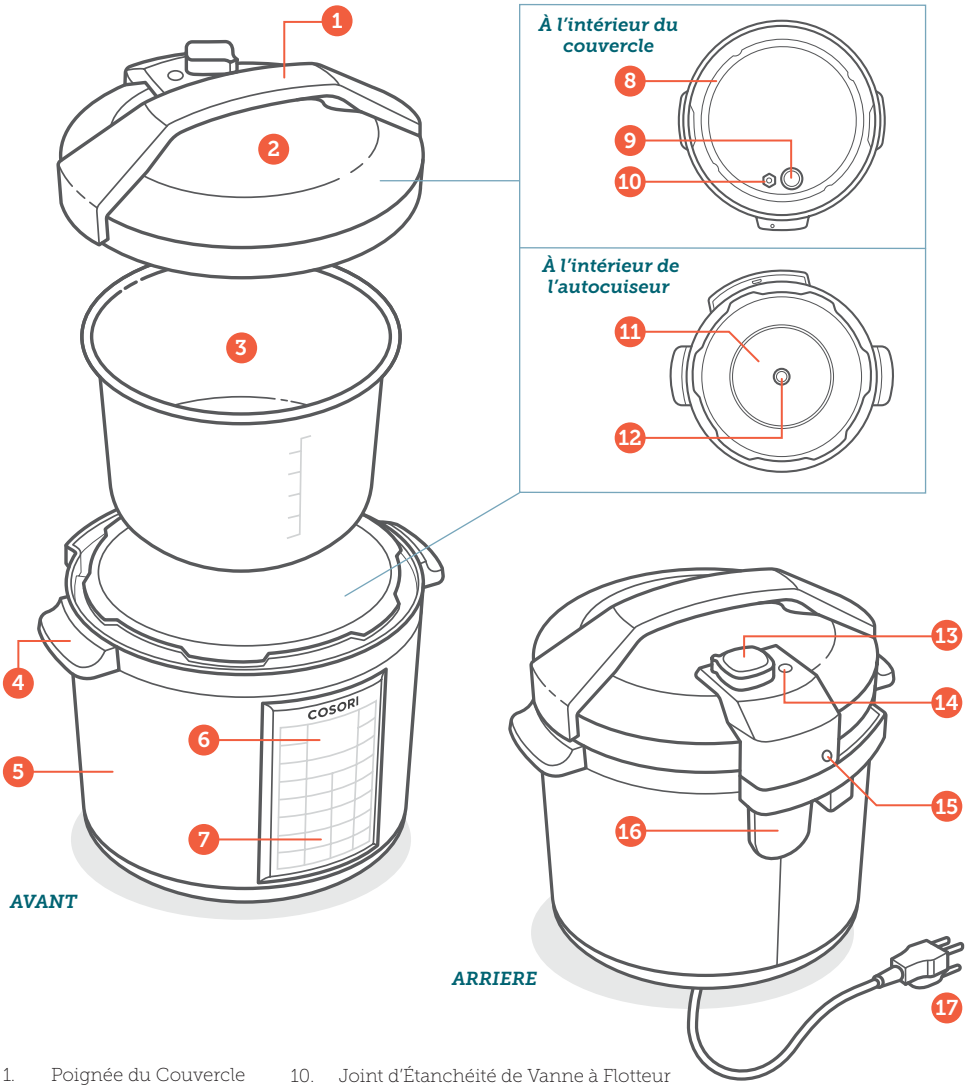
Utiliser **uniquement** les poignées du boîtier pour déplacer l'autocuiseur. **Ne pas** toucher les surfaces chaudes. **Ne jamais** déplacer l'autocuiseur pendant son fonctionnement.

- **Ne pas** immerger votre autocuiseur ou sa prise dans l'eau ou un liquide.
- Débranchez le prise lorsqu'il n'est pas utilisé ou avant du nettoyage. Laisser refroidir avant de mettre ou de retirer des pièces.
- **Ne pas** utiliser votre autocuiseur s'il est endommagé ou ne fonctionne pas correctement (ou si le cordon ou la fiche est endommagé). Contactez Support Client (page 42).
- **Seulement** utiliser le pot intérieur inclus. **Ne pas** utiliser de pièces ou d'accessoires de tiers, car cela pourrait provoquer des blessures.
- **Ne pas** utiliser votre autocuiseur à l'extérieur ou à des fins commerciales. Utilisez sur les comptoirs d'intérieur seulement.
- Les aliments renversés peuvent causer de graves brûlures. Votre autocuiseur utilise un cordon court pour éviter d'être emmêlé, trébuché ou saisi. A garder hors de portée des enfants. **Ne pas** laisser le cordon d'alimentation pendre sur le bord d'une table ou d'un comptoir, ou touchez des surfaces chaudes. **Ne pas** utiliser de sortie sous le comptoir. **Ne pas** utiliser avec une rallonge électrique.
- **Ne pas** placer votre autocuiseur à proximité de brûleurs à gaz ou électriques, ou à de four chauffé.
- Soyez extrêmement prudent lorsque vous déplacez votre autocuiseur s'il contient des liquides chauds.
- **Utilisez** uniquement votre autocuiseur comme indiqué dans ce manuel.
- Votre autocuiseur est équipé d'une fiche de mise à la terre à trois broches, qui ne doit être utilisé avec des systèmes électriques 120V / 60Hz en Amérique du Nord.
- **Ne jamais** dépasser la ligne de remplissage maximale.
- Toujours tourner la soupape de décharge de 🔒 pression en utilisant les programmes de cuisson sous pression.
- **Ne jamais** utiliser votre autocuiseur pour la friture ou la friture sous pression.
- La cuisson de certains aliments à haute teneur en amidon ou à haute teneur en liquide (comme la bouillie, la soupe et les nouilles) peut créer de la mousse ou de la mousse sous pression. Cela peut obstruer la soupape de décharge de pression, provoquer une pulvérisation de vapeur ou provoquer des brûlures. **Seulement** cuire ces nourritures comme dirigé par une recette de Cosori.

CONSERVEZ CES INSTRUCTIONS

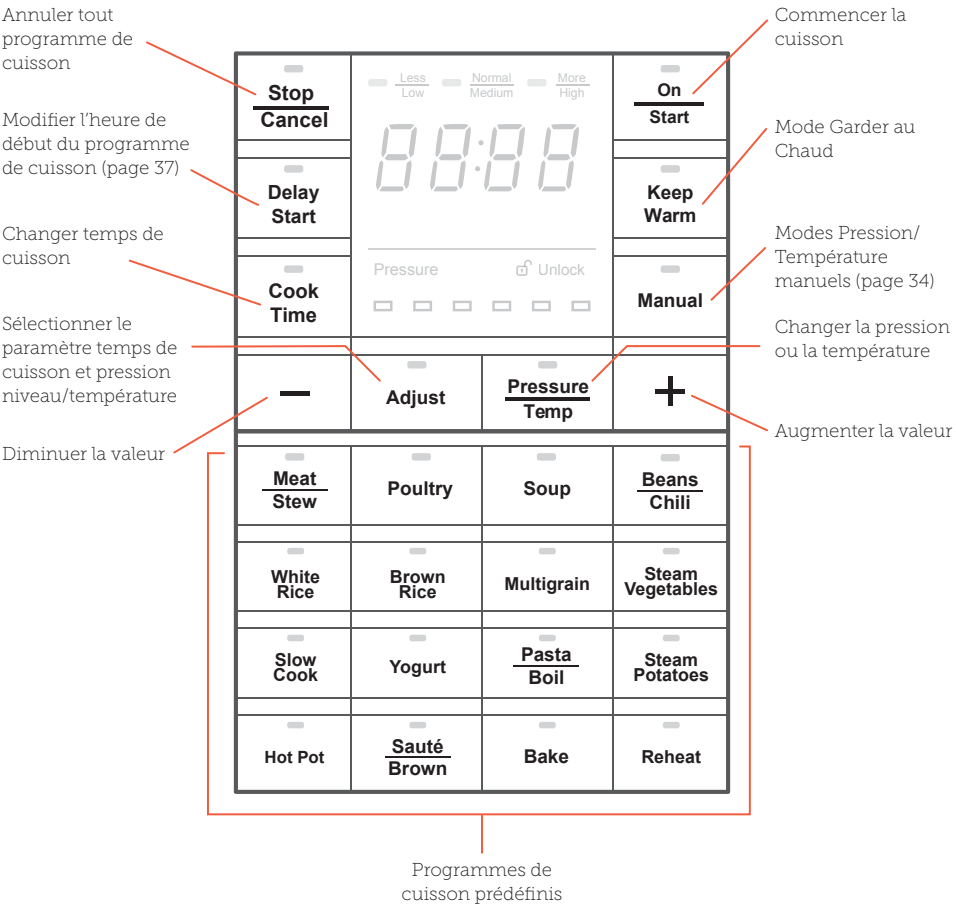
APPRENDRE À CONNAÎTRE VOTRE AUTOCUISEUR

FR



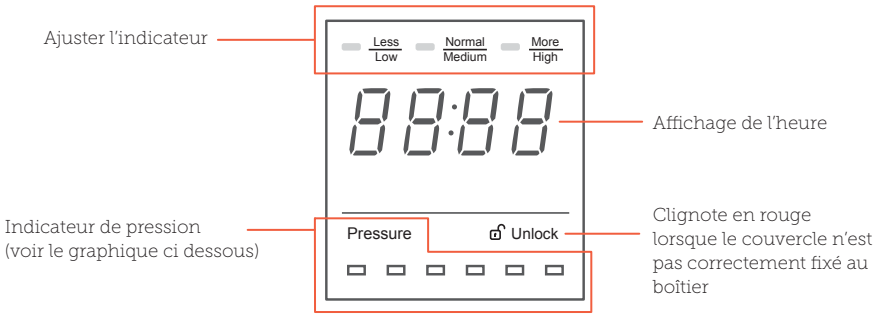
1. Poignée du Couvercle
2. Couvercle
3. Pot Intérieur
4. Poignées
5. Boitier
6. Écran LCD
7. Panneau de Contrôle
8. Joint d'Étanchéité
9. Filtre Anti-colmatage
10. Joint d'Étanchéité de Vanne à Flotteur
11. Plaque Chauffante
12. Capteur de Pot Intérieur
13. Soupape de Relâchement de Pression
14. Vanne à Flotteur
15. Épingle de Sûreté
16. Coupe de la Collecte d'Eau
17. Cordon d'Alimentation

FR PANNEAU DE CONTRÔLE



***REMARQUE**: La modification manuelle du temps de cuisson pour les fonctions de cuisson sous pression désactive la Fonction de Ajuster.*

ÉCRAN LCD



Nombre de barres indicatrices	Pression	Température
1	5.8 psi / 40 kPa	*109°C / 228°F*
2	6.5 psi / 45 kPa	*110°C / 230°F*
3	7.3 psi / 50 kPa	*111°C / 232°F*
4	8.0 psi / 55 kPa	*112°C / 234°F*
5	8.7 psi / 60 kPa	*113°C / 235°F*
6	9.4-10.2 psi / 65-70 kPa	*114°C-115°C / 237°F-239°F*

Messages d'affichage Communs



L'autocuiseur est en veille.



Le programme de cuisson a été annulé



L'autocuiseur est en train de chauffer.



Le couvercle n'est pas fermé correctement. L'autocuisuer émet un bip jusqu'à ce que le couvercle soit correctement fixé au boîtier.



Afficher l'heure pour les programmes de cuisson sous pression.



Affichage de l'heure pour les fonctions de cuisson non pressurisées. Le temps et la température changent toutes les 2 secondes.



Programme de yaourt sélectionné.



Programme de pasteurisation sélectionné.



Programme de fermentation (Jiu Niang) sélectionné.

FR AVANT LA PREMIÈRE UTILISATION

Installation

1. Retirer l'autocuiseur de l'emballage. Inspecter toutes les étiquettes sur l'autocuiseur.
2. Ouvrir le couvercle en tournant la poignée dans le sens antihoraire de sorte que le symbole s'aligne sur le haut du panneau de commande. Soulever la poignée pour retirer le couvercle. [*Figure 1.1*]
3. S'assurer que la soupape de décharge de pression est sur le couvercle. La valve est conçue pour avoir un ajustement lâche et ne se verrouillera pas en place.
4. Vérifier l'intérieur du couvercle pour vous assurer que le joint d'étanchéité est parfaitement ajustée à l'intérieur du joint d'étanchéité.
5. Retirer le pot intérieur du boîtier de l'autocuiseur, puis sortir tous les accessoires du pot intérieur. Retirer l'emballage en plastique et vérifier les éléments suivants:
    - Cuillère à Riz
    - Louche
    - Tasse à Mesurer
    - Coupe de la Collecte d'eau
    - Support à Vapeur
6. Installer la coupe de la collecte d'eau en forme de U sur l'arrière du boîtier de l'autocuiseur. Aligner le bord de la coupe de collecte avec les guides intégrés, puis pousser la coupe en place. [*Figure 1.2*]

REMARQUE: *La tasse de collecte d'eau capte la condensation ou le liquide libéré par le pot.*

7. Laver le récipient intérieur, le couvercle et les accessoires fournis avec de l'eau chaude savonneuse et sécher soigneusement.

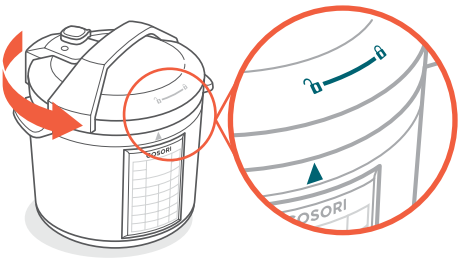


Figure 1.1

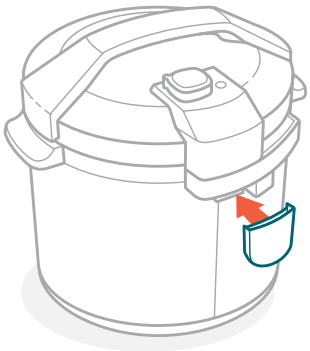


Figure 1.2

Test D'eau

Le test d'eau vous aidera à apprendre à utiliser l'autocuiseur et à vérifier s'il fonctionne correctement.

1. Pour retirer le couvercle, saisir la poignée du couvercle et la tourner dans le sens antihoraire de façon à ce que le symbole s'aligne sur ▲ le haut du panneau de commande. Soulever la poignée. [*Figure 2.1*]
2. Placer le pot intérieur nettoyé dans le boîtier, puis verser 4 tasses d'eau.
3. Replacer le couvercle sur le boîtier. Le fixer en tournant le couvercle dans le sens horaire afin que le symbole s'aligne avec le symbole ▲. [*Figure 2.2*]
4. Tourner la soupape de décharge de pression sur . [*Figure 2.3*]
5. Appuyer sur **Steam Vegetables**, puis appuyer sur **Cook Time**. Utiliser **–** pour changer l'heure à 3 minutes.
6. Appuyer sur **On/Start**. L'affichage montrera "[- - -]" pour indiquer que l'unité est sous pression. Il est normal que de la vapeur sorte de l'une ou l'autre des soupapes jusqu'à ce que la soupape à flotteur rouge apparaisse. Une fois que votre autocuiseur a pressurisé, elle émettra un bip et l'écran commencera à décompter.

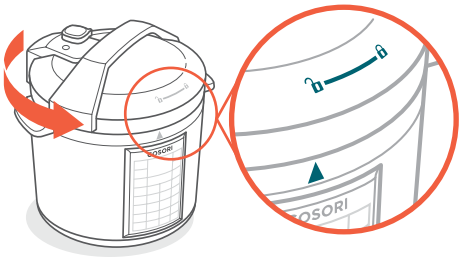


Figure 2.1

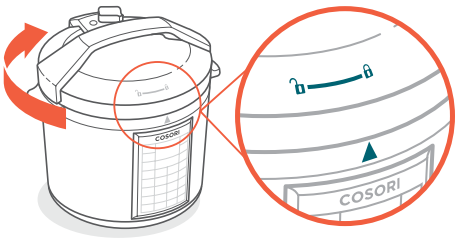


Figure 2.2

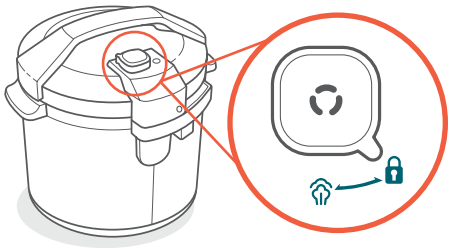


Figure 2.3

FR DECHARGE DE PRESSION SÉCURITAIRE

⚠ ATTENTION!

- **Ne pas** se pencher au-dessus de l'autocuiseur ou placer la peau exposée au-dessus de la soupape de décharge de pression en relâchant la pression à l'intérieur du pot.
- **Ne pas** ouvrir le couvercle tant que la pression à l'intérieur du récipient n'a pas été complètement relâchée. Pour votre sécurité, le couvercle restera verrouillé jusqu'à ce que la soupape à flotteur tombe.
- **Ne jamais** forcer la valve à flotteur tant qu'elle est encore en haut.

Il y a 2 façons de décharger la pression à l'intérieur du pot une fois la cuisson terminée.

Décharge Naturelle

1. Laisser l'autocuiseur reposer jusqu'à ce que la soupape à flotteur tombe. Cela prendra 10-40 minutes, ou plus en fonction de la quantité de nourriture cuite.
2. Une fois la vanne à flotteur descendue, ouvrir le couvercle. [*Figure 3.1*]

REMARQUE: *Toujours utiliser la méthode de libération naturelle pour les aliments qui ont un volume de liquide important ou une teneur élevée en amidon (comme les soupes, la bouillie ou les confitures de fruits). L'utilisation de la méthode de décharge rapide avec ces aliments peut entraîner des éclaboussures d'aliments dangereuses.*

Décharge Rapide

1. Garder vos doigts à l'écart de l'évent sur la soupape de décharge de pression. Tourner soigneusement la soupape de décharge de pression sur . La vapeur dégagée sera chaude.
2. Attendre que la valve à flotteur descende. Puis ouvrir le couvercle.

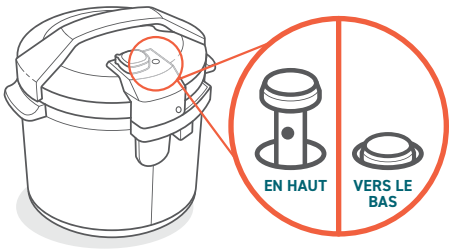


Figure 3.1

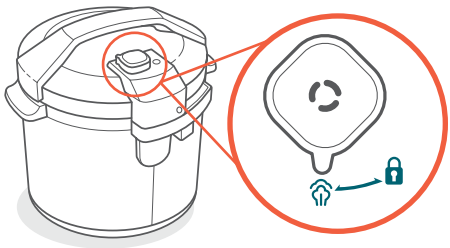


Figure 3.2

Programmes de Cuisson à Pression Prédéfinie

Les programmes de cuisson à pression prédéfinie sont la viande/ragoût, la volaille, la soupe, les haricots/chili, le riz blanc, le riz brun, les céréales multigrains, les légumes à la vapeur, les pommes de terre vapeur et la cuisson au four.

REMARQUE:

- *Lavez le pot intérieur avant chaque utilisation.*
- *Lors de la cuisson, remplissez toujours le récipient intérieur jusqu'à la ligne "2" sous "RICE CUP". [Figure 4.1]*
- ***Ne pas** remplir le pot intérieur au-dessus de la ligne "MAX". Si les ingrédients se dilatent facilement dans l'eau (comme du riz sec ou des pâtes), ne remplissez pas au-dessus de la ligne "10" sous "RICE CUP". [Figure 4.1]*

Tasse de Mesure de Riz

- *Les conduites d'eau "RICE CUP" à l'intérieur du pot intérieur ne doivent être utilisées que pour la cuisson du riz. La tasse à mesurer de riz tient 160 millilitres, qui est plus petit que la tasse américaine standard (1 tasse de riz = environ 1 portion adulte de riz). La ligne d'eau "RICE CUP" ne doit pas être utilisée pour des mesures standard.*
- *Pour l'utiliser, ajoutez du riz au pot en utilisant la tasse à mesurer de riz incluse. Ajoutez ensuite de l'eau dans le pot jusqu'à la ligne d'eau "RICE CUP" correspondante (exemple: pour 2 tasses de riz, remplissez l'eau jusqu'à la ligne "2" sous "RICE CUP").*

1. Placer le pot intérieur dans le boîtier.
2. Placer vos ingrédients dans le pot intérieur.
3. S'assurer que le godet de récupération d'eau, la joint d'étanchéité et la soupape de décharge de pression sont correctement placés.

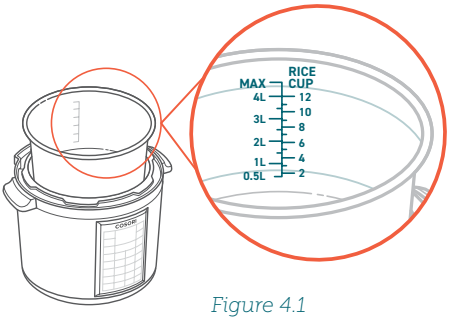


Figure 4.1

4. Replacer le couvercle sur la cocotte minute et le fixer Tourner la soupape de décharge de pression sur 🔒.
5. Brancher l'autocuiseur dans une prise électrique alimentée. Sélectionner le programme de cuisson à pression préréglée désiré.
6. (Facultatif) Appuyer sur Cuisson et utiliser **+** ou **–** pour changer le temps de cuisson. Vous pouvez également appuyer sur **Pressure/Temp** et utiliser **+** ou **–** pour changer le niveau de pression.
7. Appuyer sur **On/Start** pour commencer la cuisson. L'écran affichera "[- - -]", indiquant que l'autocuiseur est en train de chauffer. (Le préchauffage prendra de 5 à 30 minutes, ou plus, selon la quantité de nourriture dans le récipient intérieur.)
8. L'autocuiseur émettra un bip une fois le préchauffage terminé. Le programme de cuisson démarre et l'affichage commence à décompter.
9. L'autocuiseur vous alertera avec 3 bips lorsque la cuisson est terminée et se mettra automatiquement en mode de maintien au chaud pendant 6 heures.

Programmes de Pression Prédéfinie

Programme	Régler Paramètres	Ce que Vous Pouvez Faire	Temps de Cuisson
Ragoût de Viande	Moins	Viande cuite	**25 minutes**
	Normal	Viandes tendres, juteuses	**30 minutes**
	Plus	Tellement tendre qu'il tombe de l'os	**45 minutes**
Volaille	Moins	Ailes ou pilons de poulet	**8 minutes**
	Normal	Poitrines tendres, cuisses et pilons	**15 minutes**
	Plus	Un poulet entier	**25 minutes**
Soupe	Moins	Bouillon clair et rafraîchissant	**15 minutes**
	Normal	Soupes de légumes	**25 minutes**
	Plus	Soupes copieuses avec de la viande	**35 minutes**
Haricots/Chili	Moins	Haricots imbibés avec un peu de crunch	**5 minutes**
	Normal	Haricots trempés, légèrement fermes	**11 minutes**
	Plus	Haricots mous (également parfaits pour la cuisson des haricots non séchés)	**30 minutes**
Riz Blanc	Moins	Riz au jasmin	**3 minutes**
	Normal	Basmati et riz blanc	**6 minutes**
	Plus	Riz doux et moelleux	**8 minutes**
Riz Brun	Moins	Riz brun ferme	**13 minutes**
	Normal	Riz brun parfaitement cuit	**15 minutes**
	Plus	Riz brun doux et bien cuit	**20 minutes**
Multigrain	Moins	Idéal pour le quinoa	**6 minutes**
	Normal	Avoine coupée en acier	**10 minutes**
	Plus	Raviolis à la vapeur	**20 minutes**
Cuire	Moins	Gâteaux moelleux et moelleux	**20 minutes**
	Normal	Brownies Fudgy	**25 minutes**
	Plus	Cheesecakes épais	**30 minutes**
Vapeur Légumes	Moins	Brocoli et chou-fleur	**2 minutes**
	Normal	Grandes carottes entières	**7 minutes**
	Plus	Betteraves, gourdes et citrouilles	**12 minutes**
Pommes de Terre à la Vapeur	Moins	Pommes de terre en cubes	**10 minutes**
	Normal	2-3 pommes de terre entières	**25 minutes**
	Plus	Pommes de terre prêtes à être écrasées	**30 minutes**

Cuisson sous Pression Manuelle

Il y a 2 méthodes pour utiliser la fonction manuelle: la pression et la température.

Méthode 1: Pression

REMARQUE: *Le paramètre par défaut pour la pression manuelle manuel est de 30 minutes au niveau de pression 4.*

1. Placer le pot intérieur dans le boîtier, puis mettre vos ingrédients dans le pot intérieur. Replacer le couvercle et le verrouiller sur le boîtier.
2. Connecter l'autocuiseur à une prise électrique alimentée.
3. Appuyer une fois sur **Manual** pour sélectionner le mode de pression manuelle. L'indicateur de niveau de pression s'allume pour indiquer que l'autocuiseur est en mode de pression manuelle.
4. Appuyer sur **Pressure/Temp** et utiliser les boutons **+** ou **–** pour ajuster le niveau de pression.
5. Appuyer sur **Cook Time**, puis utiliser les boutons **+** ou **–** pour sélectionner votre temps de cuisson.
6. Appuyer sur **On/Start**. L'écran montrera " [ ] " pour indiquer que l'autocuiseur est en train de chauffer.
7. L'autocuiseur émet un bip 1 fois lorsqu'il atteint la pression de cuisson optimale. L'affichage commencera à décompter.
8. L'autocuiseur vous alertera avec 3 bips lorsque la cuisson est terminée et se mettra automatiquement en mode de maintien au chaud pendant 6 heures.

REMARQUE: *La basse pression est de 1-3 bars sur l'indicateur de pression. La haute pression est de 4-6 bars (Voir page 27).*

Méthode 2: Température

REMARQUE: *Le réglage par Le mode de température est de 30 minutes à 100°C (212°F).*

1. Placer le pot intérieur dans le boîtier, puis mettre vos ingrédients dans le pot intérieur. Replacer le couvercle et le verrouiller sur le boîtier.
2. Connecter l'autocuiseur à une prise électrique alimentée.
3. Appuyer deux fois sur **Manual** pour régler l'autocuiseur en mode de température manuelle. L'affichage alterne entre "**00:30**" et "**212°F**" pour indiquer que l'autocuiseur est en mode de température manuelle.
4. Appuyer sur **Pressure/Temp** et utiliser le bouton **+** pour régler la température à 220°F, qui est la température minimale requise pour que l'unité puisse pressuriser.
5. Appuyer sur **Cook Time**, puis utiliser les boutons **+** ou **–** pour sélectionner votre temps de cuisson.

REMARQUE: *Lorsque la température programmée dépasse 120°C (248°F), la durée maximale pouvant être réglée est de 30 minutes.*

6. Appuyer sur **On/Start** pour commencer la cuisson. L'écranindiquera " [ ] " pour indiquer que l'unité chauffe.
7. L'autocuiseur émettra un bip sonore 5 fois lorsqu'il aura atteint la température programmée. Ajouter soigneusement votre nourriture dans le pot intérieur. L'affichage commencera à décompter.
8. L'autocuiseur vous alertera avec 3 bips lorsque la cuisson est terminée et se mettra automatiquement en mode de maintien au chaud pendant 6 heures.

FR

Programmes de Cuisson Non Pressurisés

Les programmes de cuisson suivants n'utilisent **pas** de pression pour cuire vos aliments: Cuisson Lente, Pot Chaud, Sauté/Brunir, Réchauffer, Pâtes/Bouillir et Yogourt.

Cuisson Lente, Pot Chaud, Sauté/ Brunir et Réchauffer

1. Placer le pot intérieur dans le boîtier, puis mettre vos ingrédients dans le pot intérieur.
2. Brancher l'autocuiseur et sélectionner **Slow Cook**, **Hot Pot**, **Sauté/Brown** ou **Reheat**.
3. Appuyer sur **Adjust** pour sélectionner une durée et une température de cuisson préprogrammées.

Facultatif:

- *Appuyer sur la touche **Cook Time** et sur les touches **+** ou **–** pour personnaliser votre temps de cuisson.*
- *Appuyer sur **Pressure/Temp**, puis utiliser les boutons **+** ou **–** pour modifier manuellement la température.*

4. Appuyer sur **On/Start** pour démarrer la cuisson. L'autocuiseur émettra un bip 5 fois lorsqu'il atteindra la température programmée.

***REMARQUE:** L'autocuiseur n'émettra pas de signal sonore cinq fois en **Slow Cook**. Au lieu de cela, il commencera à chauffer immédiatement après avoir appuyé sur **On/Start**.*

5. L'autocuiseur vous alertera avec 3 bips lorsque la cuisson est terminée.

Programme	Régler le Paramètre	Temps par Défaut	Température par Défaut
Cuisson Lente	Moins / Faible	8 heures	**89°C (193°F)**
	Normal / Moyenne	6 heures	**93°C (200°F)**
	Plus / Élevé	4 heures	**95°C (204°F)**
Pot Chaud	Moins / Faible	2 heures	**38°C (100°F)**
	Normal / Moyenne		**54°C (130°F)**
	Plus / Élevé		**120°C (248°F)**
Sauté/Brunir	Moins / Faible	20 minutes	**130°C (266°F)**
	Normal / Moyenne		**140°C (284°F)**
	Plus / Élevé		**150°C (302°F)**
Réchauffer	Moins / Faible	10 minutes	**74°C (165°F)**
	Normal / Moyenne		**100°C (212°F)**
	Plus / Élevé		**120°C (248°F)**

Pâte/Bouillir

La température par défaut est de 100°C (212°F) et ne peut pas être modifiée.

1. Placer le pot intérieur dans le boîtier, puis verser la quantité de liquide désirée dans le pot intérieur.
2. Appuyer sur **Pasta/Boil**.
3. (*Facultatif*) Appuyer sur **Adjust** pour modifier le niveau de puissance.

REMARQUE: *L'autocuiseur réchauffera toujours les liquides en utilisant la puissance élevée, et maintiendra la température d'ébullition en utilisant le réglage que vous avez choisi.*

4. (Facultatif) Configurer votre temps de cuisson en utilisant le **Cook Time** et les boutons **+** ou **–** (le temps de cuisson par défaut est de 30 minutes).
5. Appuyer sur **On/Start**. L'autocuiseur émettra un bip 5 fois lorsqu'il atteindra la température d'ébullition.
6. L'autocuiseur vous alertera avec 3 bips lorsque la cuisson est terminée. Retirer délicatement vos ingrédients du pot.

Programme	Régler le Paramètre	Temps par Défaut	Mode d'alimentation Par Défaut
Pâte/Bouillir	Moins / Faible	30 minutes	**Faible**
	Normal / Moyenne		**Moyen**
	Plus / Élevé		**Élevé**

Yaourt

i. Chauffer le Lait

1. Placer le pot intérieur dans le boîtier et verser la quantité de lait désirée dans le pot intérieur.
2. Appuyer sur **Yogurt**.
3. Utiliser le bouton **Adjust** pour sélectionner "**More/High**". L'écran affichera "boil" pour indiquer que l'autocuiseur est prête à chauffer le lait.
4. Appuyer sur **On/Start**. L'autocuiseur commencera à chauffer et l'affichage indiquera "[ ]". Lorsque l'autocuiseur a terminé de chauffer, l'affichage indique "**00:10**".
5. L'autocuiseur émet un bip lorsque le processus est terminé et passe en mode veille. Laisser la pression se relâcher naturellement avant d'ouvrir le couvercle.
6. Laisser le lait refroidir. Utiliser un thermomètre pour vérifier la température du lait lorsqu'il se refroidit. Le lait est prêt lorsque la température est inférieure à 46°C (115°F).

Yaourt (suite.)

ii. Incubation de Yaourt

1. Ajouter au yaourt ou au yogourt frais.
2. Appuyer sur **Yogurt**. L'affichage montrera " 4096 " pour indiquer que le réglage du yaourt a été sélectionné. Vous pouvez appuyer sur **Cook Time** et utiliser les boutons **+** ou **–** pour sélectionner une durée de cuisson.
3. Appuyer sur **On/Start** lorsque vous êtes prêt. L'affichage indique le temps de cuisson, indiquant que le mode Yaourt a commencé.
4. Lorsque le mode yaourt est terminé, l'autocuiseur vous alertera avec 3 bips et se mettra en veille.

iii. Servir votre yaourt directement de l'autocuiseur, ou le conserver au réfrigérateur dans de plus petits contenants pour le manger plus tard.

Programme	Régler le Paramètre	Temps par Défaut	Mode par Défaut
Yaourt	Moins / Faible	24 heures	**Fermentation / Jiu Niang**
	Normal / Moyenne	8 heures	**Incubation**
	Plus / Élevé	10 minutes	**Bouillir**

Programme de Fermentation (Jiu Niang)

Votre nouvelle autocuiseur peut contenir des aliments à très basse température pour les fermenter.

1. Nettoyer soigneusement tous les ustensiles que vous utiliserez avec de l'eau chaude et savonneuse. Sécher avec un chiffon propre.
2. Placer le pot intérieur dans le boîtier.
3. Placer vos ingrédients dans le pot intérieur, en veillant à ce que votre liquide couvre vos ingrédients solides.
4. Replacer et fixer le couvercle sur le boîtier.
5. Appuyer sur **Yogurt**, puis appuyer deux fois sur **Adjust** pour sélectionner le mode Fermentation. L'écran affichera "Jiun".

REMARQUE: *L'heure par défaut pour le mode de fermentation est de 24 heures. Vous pouvez appuyer sur* ***Cook Time*** *et utiliser les boutons* ***+*** *ou* ***–*** *pour sélectionner une durée de cuisson.*

6. Appuyer sur **On/Start** lorsque vous êtes prêt à cuisiner. L'écran affichera immédiatement la durée de cuisson programmée.
7. Lorsque le mode de fermentation est terminé, l'autocuiseur vous alertera avec 3 bips et se mettra en veille.

AUTRES FONCTIONS

Retard Démarrer

Cette fonction ne fonctionne pas avec les modes Yaourt, Pâtes/Bouillir, Hot Pot, Sauté/Brunir, Réchauffer et Manuel.

1. Brancher l'autocuiseur et placer le pot intérieur dans le boîtier.
2. Sélectionner un programme de cuisson.
3. Appuyer sur **Delay Start** et utiliser **+** ou **–** pour définir une heure de début.
4. Placer vos ingrédients dans le récipient intérieur et fixer correctement le couvercle sur le boîtier.
5. Appuyer sur **On/Start**. L'affichage indiquera l'heure programmée et commencera à compter. Une fois le compte à rebours terminé, l'autocuiseur lance le programme de cuisson sélectionné.

Garder au Chaud

Ne pas cuire d'aliments crus en utilisant cette fonction.

1. Brancher l'autocuiseur et placer le pot intérieur dans le boîtier.
2. Placer la nourriture préparée dans le pot intérieur.
3. Appuyer sur **Keep Warm**, puis utiliser **+** ou **–** pour changer l'heure.
4. Appuyer sur **On/Start**. L'affichage indiquera l'heure programmée et commencera à compter. Une fois le compte à rebours terminé, l'autocuiseur passe en mode veille.

REMARQUE: *Votre autocuiseur passera automatiquement à ce mode lorsque la cuisson est terminée. Cette fonction ne fonctionne pas avec Pâte / Bouillir, Yaourt et Pot chaud.*

Modification Des Unités de Température

L'unité de température par défaut pour l'autocuiseur est en Fahrenheit ("**F**"), mais peut être commuté en Celsius ("**C**"). Si vous le souhaitez, suivez les étapes ci-dessous pour passer en degrés Celsius.

1. Pendant que l'autocuiseur est en veille (" - -:- - "), appuyer simultanément sur **+** et **–**.
2. L'affichage indiquera "**C**", indiquant que l'unité de température a été commutée sur Celsius.
3. Pour revenir en Fahrenheit, appuyer simultanément sur **+** et **–** aussi.

SOIN & MAINTENANCE

1. Débrancher l'autocuiseur et la laisser refroidir complètement avant de la nettoyer.
2. Retirer le récipient de récupération d'eau et le rincer avec de l'eau propre. L'essuyer avec un chiffon propre, puis le replacer sur le côté de l'autocuiseur.
3. Retirer le couvercle du boîtier. Sortie le joint d'étanchéité en la tirant doucement tout en maintenant le couvercle fermé.
4. Le pot intérieur, le joint d'étanchéité et le panier à vapeur sont faciles à nettoyer et vont au lave-vaisselle. La cuillère à riz, la louche et la tasse à mesurer peuvent être lavées sur la grille supérieure du lave-vaisselle.
5. Laver le couvercle dans de l'eau chaude savonneuse. S'assurer de retirer les débris de nourriture de la grille d'étanchéité et du filtre anti-colmatage.
6. Si nécessaire, les pièces à l'intérieur du couvercle peuvent être retirées pour le nettoyage. Ces pièces sont petites et faciles à perdre, alors faites attention.
    a. Retirer le filtre anti-colmatage en le saisissant de chaque côté, puis en le tirant vers le haut. [*Figure 5.1*] Rincer et sécher le filtre anti-colmatage et le replacer à l'intérieur du couvercle.
    b. Retirer le joint d'étanchéité de la vanne à flotteur et la vanne à flotteur du couvercle. [*Figure 5.2*] Rincer les deux parties avec de l'eau propre et fixer la vanne à flotteur sur le couvercle à l'aide de le joint d'étanchéité de la vanne à flotteur.
7. Essuyer l'intérieur et l'extérieur de la base avec un chiffon propre et humide. **Ne pas** immerger la base dans l'eau ou pulvériser de l'eau à l'intérieur du boîtier. [*Figure 5.3*]

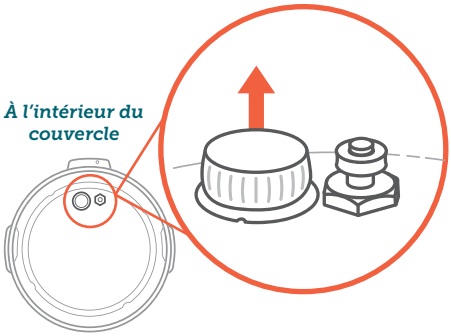


Figure 5.1

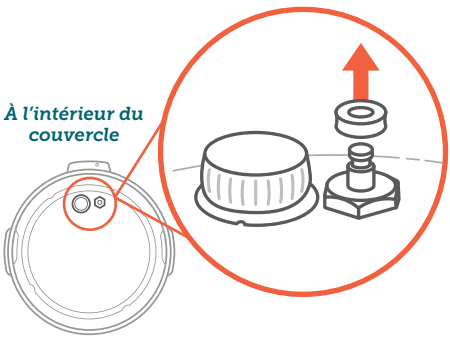


Figure 5.2

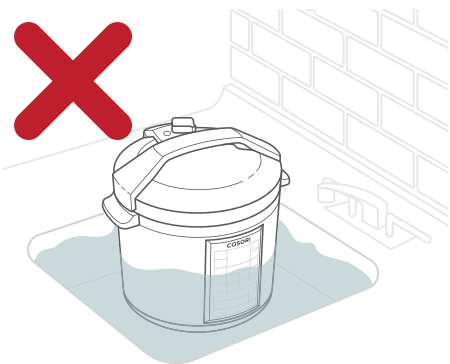


Figure 5.3

DÉPANNAGE

Problème	Cause	Solution
Difficulté à fermer le couvercle.	Le joint d'étanchéité n'est pas placée correctement.	Enfoncez fermement le joint d'étanchéité dans la crémaillère d'étanchéité.
	Le couvercle n'est pas correctement placé sur le boîtier.	Aligner la marque sur le couvercle avec au-dessus du panneau de contrôle. Tournez le couvercle dans le sens antihoraire pour le fixer sur le boîtier.
Problème d'ouverture du couvercle.	Le pot est toujours sous pression.	Régler la soupape de décharge de pression sur la position pour laisser sortir toute pression restante.
	La soupape à flotteur n'est pas retombée dans le couvercle.	Laisser l'autocuiseur se refroidir complètement. Si la vanne à flotteur reste relevée après le refroidissement complet de la cuisinière, contactez le Support Client (page 42).
L'affichage est vide après la connexion de l'autocuiseur à une prise.	Il y a une mauvaise connexion d'alimentation ou pas d'alimentation de la prise.	Inspectez le cordon d'alimentation pour vous assurer qu'il est bien connecté. Vérifiez si la prise est toujours active.
	L'autocuiseur a un fusible grillé.	Arrêtez immédiatement d'utiliser l'autocuiseur. Contactez le Support Client (page 42).
De la vapeur s'échappe du couvercle.	Les ingrédients sont collés à la bague d'étanchéité.	Nettoyez la bague d'étanchéité.
	L'anneau d'étanchéité est cassé.	Remplacez la bague d'étanchéité. Si nécessaire, achetez une nouvelle bague d'étanchéité sur Amazon.com (cherchez "Cosori 6qt Sealing Ring").
La vapeur fuit de la soupape à flotteur.	Les ingrédients sont collés sur le filtre anti-colmatage.	Retirez et nettoyez le filtre anti-colmatage.
	L'anneau d'étanchéité est cassé.	Contactez le support client pour remplacer la bague d'étanchéité de la vanne à flotteur.
La vanne à flotteur ne se lève pas.	Il n'y a pas assez d'ingrédients et de liquides dans le pot intérieur.	Les ingrédients et les liquides doivent être au niveau ou au-dessus de la ligne "2 RICE CUP" dans le récipient intérieur.
La vapeur sort de la soupape de décharge de pression sans arrêt.	La soupape de décharge de pression est réglée sur .	Tournez la soupape de décharge de pression à .
	Il n'y a pas assez d'ingrédients et de liquides dans le pot intérieur.	Les ingrédients et les liquides doivent être au niveau ou au-dessus de la ligne "2 RICE CUP" dans le récipient intérieur.
	Trop de pression s'est accumulée à l'intérieur de la cuisinière.	Portez des gants isolants ou utilisez des tampons chauffants pour ouvrir brièvement la soupape de décharge de pression. Gardez les doigts, le visage ou la peau exposée à l'écart de l'évent. La vapeur libérée sera chaude.

FR DÉPANNAGE (SUITE.)

Problème	Cause	Solution
La vapeur sort de la soupape de décharge de pression sans arrêt. (suite.)	Le contrôle de pression a échoué.	Si les deux étapes précédentes ne fonctionnent pas, arrêtez immédiatement d'utiliser l'autocuiseur et éteignez-le. Contactez le Support Client (page 42).
Le riz est à moitié cuit, trop dur ou brûlé.	Il n'y a pas assez d'eau ajoutée.	Ajoutez plus d'eau selon votre recette.
	L'autocuiseur a été ouverte trop tôt après la fin de la cuisson.	Une fois la cuisson terminée, laissez le couvercle allumé pendant 5 à 10 minutes.
Le riz est trop mou.	Trop d'eau a été ajoutée avant la cuisson.	Ajustez la quantité de riz sec et d'eau selon votre recette.
Une odeur de brûlé provient de l'autocuiseur pendant son fonctionnement.	Il y a des débris de nourriture sur l'élément chauffant ou sur le fond du pot intérieur.	Éteignez l'autocuiseur, laissez-le refroidir et nettoyez la plaque chauffante ou le fond du récipient.
	Il y a de l'eau sur l'élément chauffant ou sur le fond du pot.	Bien sécher l'extérieur du pot intérieur avant chaque utilisation.
L'affichage indique le code d'erreur "**E1**".	Circuit cassé dans le capteur de pression.	Arrêtez immédiatement d'utiliser l'autocuiseur. Contactez le Support Client (page 42).
L'affichage indique le code d'erreur "**E2**".	Court-circuit dans le capteur de pression.	Arrêtez immédiatement d'utiliser l'autocuiseur. Contactez le Support Client (page 42).
L'affichage indique le code d'erreur "**E3**".	L'autocuiseur surchauffe parce que le récipient intérieur n'a pas été placé correctement ou n'a pas été placé à l'intérieur du boîtier.	Placez correctement le pot intérieur dans le boîtier.
	L'autocuiseur surchauffe parce qu'il n'y a pas de nourriture ou de liquide à l'intérieur du pot intérieur.	Arrêtez l'autocuiseur et ajoutez plus d'ingrédients et de liquide. Les ingrédients et le liquide doivent être au niveau ou au-dessus de la ligne "2 RICE CUP".
L'affichage indique le code d'erreur "**E4**".	Interrupteur de signal cassé.	Arrêtez immédiatement d'utiliser l'autocuiseur. Contactez le Support Client (page 42).

INFORMATION DE GARANTIE

Nom du Produit	Autocuiseur Électrique de 6-Litre
Numéro du Modèle	CP016-PC
Garantie par Défaut Période	1 an
Pour votre propre référence, nous vous recommandons fortement d'enregistrer votre numéro de commande et la date d'achat.	
Date de l'achat	
Numéro de la commande	

TERMES ET POLITIQUE

Cosori garantit que tous les produits sont de la plus haute qualité en termes de matériaux, de fabrication et de service, à compter de la date d'achat jusqu'à la fin de la période de garantie.

Cosori remplacera tout produit jugé défectueux en raison de défauts de fabrication selon l'admissibilité. Les remboursements sont disponibles dans les 30 premiers jours de l'achat. Les remboursements ne sont disponibles que pour l'acheteur original du produit. Cette garantie s'étend uniquement à un usage personnel et ne s'étend pas à tout produit qui a été utilisé à des fins commerciales, de location ou tout autre usage pour lequel le produit n'est pas destiné. Il n'y a aucune garantie autre que les garanties expressément énoncées pour chaque produit.

Cette garantie est non transférable. Cosori n'est en aucun cas responsable des dommages, pertes ou inconvénients causés par une défaillance de l'équipement ou une négligence de l'utilisateur, un abus ou une utilisation non conforme au manuel d'utilisation ou toute sécurité, utilisation ou avertissement supplémentaire inclus dans l'emballage et le manuel du produit.

Cette garantie ne s'applique pas aux éléments suivants:

- Dommages causés par un abus, un accident, une altération, une mauvaise utilisation, une falsification ou un acte de vandalisme.
- Maintenance inadéquate.
- Dommages dans le transit de retour.
- Utilisation non supervisée par des enfants de moins de 18 ans.

Cosori et ses filiales n'assument aucune responsabilité pour les dommages causés par l'utilisation du produit autre que pour son utilisation prévue ou comme indiqué dans le manuel d'utilisation. Certains états n'autorisent pas cette exclusion ou limitation des pertes accessoires ou consécutives, de sorte que l'avertissement précédent peut ne pas s'appliquer à vous. Cette garantie vous donne des droits légaux spécifiques et vous pouvez également avoir d'autres droits qui peuvent varier d'un état à l'autre.

TOUTES LES GARANTIES EXPRESSES ET IMPLICITES, Y COMPRIS LA GARANTIE DE QUALITÉ MARCHANDE, SONT LIMITÉES À LA PÉRIODE DE LA GARANTIE LIMITÉE.

Garantie Supplémentaire de 1 an

Vous pouvez prolonger votre garantie d'un an d'une année supplémentaire. Connectez-vous sur **www.cosori.com/warranty** et entrez votre numéro de commande (par exemple, sur Amazon ou Houzz) dans les 14 premiers jours de votre achat pour enregistrer votre nouveau produit pour la garantie prolongée.

Si vous ne parvenez pas à fournir le numéro de commande de votre produit, veuillez saisir une courte note dans le champ du numéro de commande, ainsi que la date à laquelle vous avez reçu votre produit.

FR

INFORMATION DE GARANTIE (SUITE.)

Produits Défectueux et Retours

Si votre produit s'avérait défectueux pendant la période de garantie spécifiée, veuillez contacter le Support Client à l'adresse **support@cosori.com** avec votre numéro de commande. **Ne pas** jeter votre produit avant de nous contacter. Une fois que notre équipe de Support Client a approuvé votre demande, veuillez retourner l'unité avec une copie de la facture et votre numéro de commande.

SUPPORT CLIENT

Nous sommes ici pour vous aider!

Si vous rencontrez des problèmes ou si vous avez des questions concernant votre nouveau produit, n'hésitez pas à contacter notre équipe de support client. Votre satisfaction est notre objectif!

Support Client

Arovast Corporation
1202 N. Miller St., Suite A
Anaheim, CA 92806

Horaires de Travail

Lundi - Vendredi:
9:00 am - 5:00 pm PT

Email: support@cosori.com
Numéro Vert: (888) 402-1684

* Veuillez avoir votre numéro de confirmation de commande prêt avant de contacter le Support Client.

MONTREZ-NOUS CE QUE VOUS CUISINEZ

Nous espérons que cela vous a été utile. Nous ne pouvons pas attendre pour voir vos beaux résultats, et nous pensons que vous voudrez partager des photos glamour! D'autres déjà dans la communauté attendent vos téléchargements: choisissez simplement votre plateforme de choix ci-dessous. Snap, mot dièse, et étiqueter, Cosori chef!

#iCookCosori



@cosoricooks



Cosori Appliances

Vous considérez quoi à cuisiner? De nombreuses idées de recettes sont disponibles, à la fois chez nous et dans la communauté Cosori.

PLUS DE PRODUITS DE COSORI

Enfin, si vous êtes satisfait de cette cocotte minute électrique, nous avons d'autres options pour vous. Consultez **www.cosori.com** pour obtenir une gamme de tous nos ustensiles de cuisine magnifiques et soigneusement conçus. Ils pourraient aussi trouver une place de choix dans votre cuisine!

SEGURIDADES IMPORTANTES

Siempre siga las precauciones de seguridad básicas al usar su olla a presión.
Lea todas las instrucciones antes de usar

⚠ ¡PRECAUCIONES!

Siempre cierre y selle correctamente la tapa antes de cocinar a presión.

Puntos Clave de Seguridad



No se permita que los niños jueguen con la olla. Siempre supervise de cerca a los niños que están cerca de la olla.



Nunca coloque sus manos, cara o piel sobre la válvula de liberación de presión cuando cocine o libere presión.



No fuerce la tapa abierta. **Solo** abra la tapa después de que se haya liberado toda la presión y la válvula de flotador haya caído nuevamente dentro de la tapa.



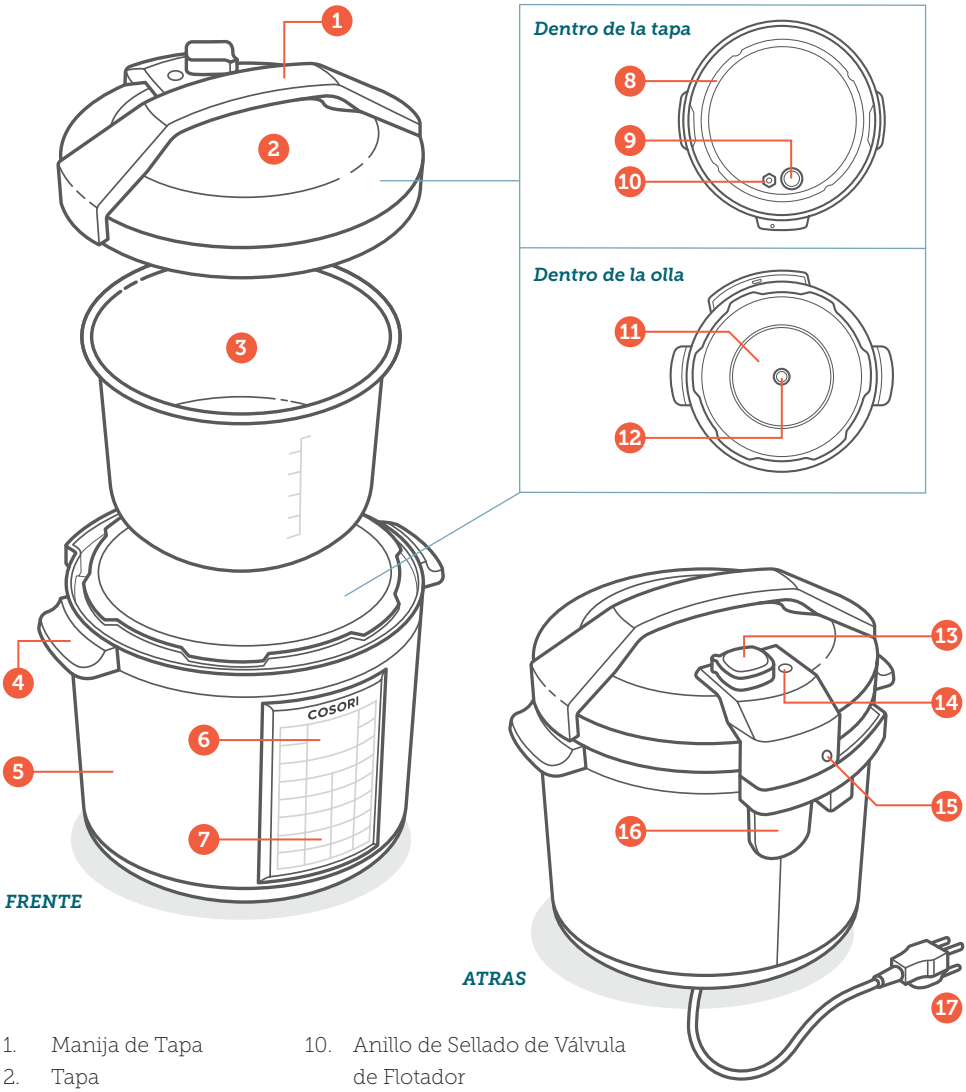
Solo use los mangos para mover la olla. **No** toque las superficies calientes. **Nunca** mueva la olla mientras está en funcionamiento.

- **No** sumerja su olla o su enchufe en agua o líquido.
- Desenchufe cuando no esté en uso y antes de limpiarlo. Deje que se enfríe antes de poner o quitar partes.
- **No** use su olla si está dañada o si no funciona correctamente (si el cable o el enchufe está dañado). Póngase en contacto con Atención al Cliente (página 62).
- **Solo** cocine dentro de la olla interior incluida. **No** use piezas o accesorios de terceros ya que esto puede causar lesiones.
- **No** use su olla al aire libre. No para uso comercial. Úselo solo en encimeras interiores.
- Los alimentos derramados pueden causar quemaduras graves. Su olla utiliza un cable corto para evitar enredarse, tropezarse o agarrarse. Manténgalo alejado de los niños. **No** se permita que el cable de alimentación cuelgue del borde de una mesa o mostrador, ni toque superficies calientes. **No** use la salida debajo del mostrador. **No** lo use con un cable de extensión.
- **No** coloque su olla cerca de quemadores de gas o eléctricos, ni en un horno caliente.
- Tenga mucho cuidado al mover la olla si contiene líquidos calientes.
- Use **solo** su olla como se indica en este manual.
- Su olla tiene un enchufe de tres patas con conexión a tierra, y debe usarse con sistemas eléctricos de 120V / 60Hz en América del Norte. **Siempre** enchúfelo a un tomacorriente con conexión a tierra. **No** modifique el enchufe de ninguna manera.
- **No** exceda la línea de llenado máxima.
- **Siempre** gire la válvula de liberación de presión a 🔒 cuando use programas de cocción presurizados.
- **Nunca** use su olla para freír o freír a presión.
- Cocine ciertos alimentos con un alto contenido de almidón o alto contenido de líquido (como gachas de avena, sopa y fideos) puede crear espuma bajo presión. Esto puede obstruir la válvula de liberación de presión, provocar chisporroteo de vapor o causar quemaduras. **Solo** cocine estos alimentos según las indicaciones de una receta de Cosori.

GUARDE ESTAS INSTRUCCIONES

CONOCER SU OLLA A PRESIÓN

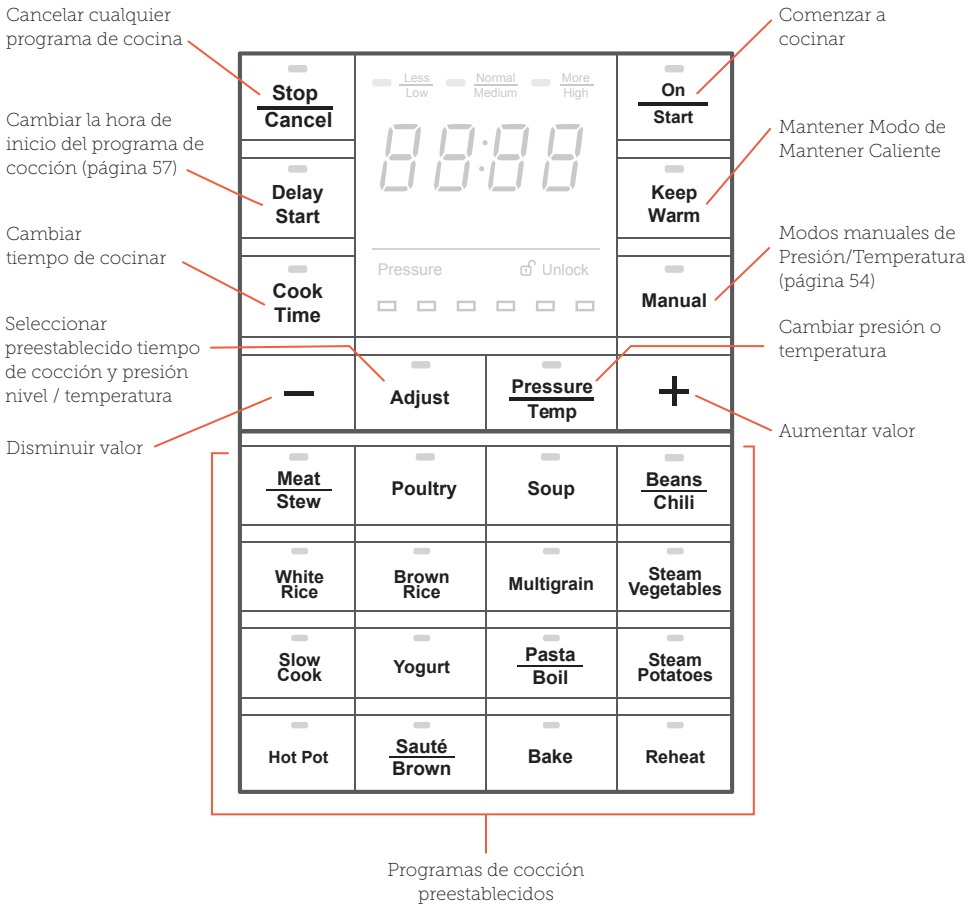
ES



1. Manija de Tapa
2. Tapa
3. Olla Interna
4. Manijas
5. Carcasa
6. Pantalla LCD
7. Panel de Control
8. Anillo de Sellado
9. Filtro Antiobstructivo
10. Anillo de Sellado de Válvula de Flotador
11. Placa Calefactora
12. Sensor Interno de Olla
13. Válvula de Liberación de Presión
14. Válvula de Flotación
15. Pin de Seguridad
16. Copa de Recolección de Agua
17. Cable de Alimentación

PANEL DE CONTROL

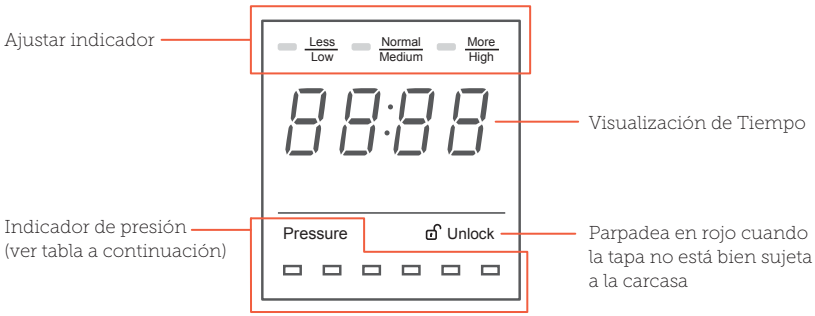
ES



NOTA: *Cambiar manualmente el tiempo de cocción para las funciones de cocción a presión desactivará la Función de Ajustar.*

PANTALLA LCD

ES



Número de barras indicadoras	Presión	Temperatura
1	5.8 psi / 40 kPa	*109°C / 228°F*
2	6.5 psi / 45 kPa	*110°C / 230°F*
3	7.3 psi / 50 kPa	*111°C / 232°F*
4	8.0 psi / 55 kPa	*112°C / 234°F*
5	8.7 psi / 60 kPa	*113°C / 235°F*
6	9.4-10.2 psi / 65-70 kPa	*114°C-115°C / 237°F-239°F*

Mensajes de Pantalla Común



Olla a presión está en modo de espera.



El programa de cocina ha sido cancelado.



Olla a presión se está calentando.



La tapa no está cerrada correctamente. La olla a presión emitirá un pitido hasta que la tapa esté correctamente asegurada a la carcasa.



Tiempo de visualización para programas de cocción presurizados.



Tiempo de visualización para funciones de cocción no presurizadas. El tiempo y la temperatura cambian cada 2 segundos.



Programa de yogurt seleccionado.



Programa de pasteurización seleccionado.



Programa de fermentación (Jiu Niang) seleccionado.

ANTES DEL PRIMER USO

ES

Configuración

1. Retire la olla a presión del paquete. Inspeccione todas las etiquetas en la olla a presión.
2. Abra la tapa girando el mango hacia la izquierda para que el símbolo se alinee con en la parte superior del panel de control. Levante la manija para quitar la tapa. [*Figura 1.1*]
3. Asegúrese de que la válvula de liberación de presión esté en la tapa. La válvula está diseñada para tener un ajuste holgado y no se bloqueará en su lugar.
4. Verifique el interior de la tapa para asegurarse de que el anillo de sellado encaje firmemente dentro del canal de anillo de sellado.
5. Retire la olla interior de la carcasa de la olla a presión, luego saque todos los accesorios de la olla interior. Retire el embalaje de plástico y verifique los siguientes elementos:
    - Cuchara de Arroz
    - Cucharón
    - Taza Medidora
    - Copa de Recolección de Agua
    - Rejilla Vaporizadora
6. Instale la taza de recolección de agua en forma de U en la parte posterior de la carcasa de la olla a presión. Alinee el borde de la taza de recolección con las guías incorporadas, luego presione la taza en su lugar. [*Figura 1.2*]

NOTA: *La taza de recolección de agua atrapa la condensación o líquido liberado de la olla.*

7. Lave la olla interior, la tapa y los accesorios incluidos con agua tibia y jabón y séquelos bien.

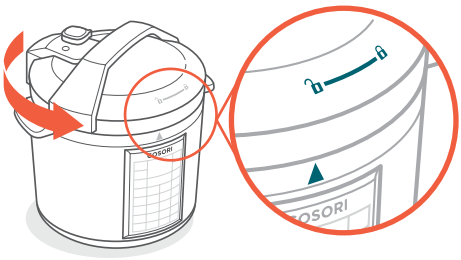


Figura 1.1

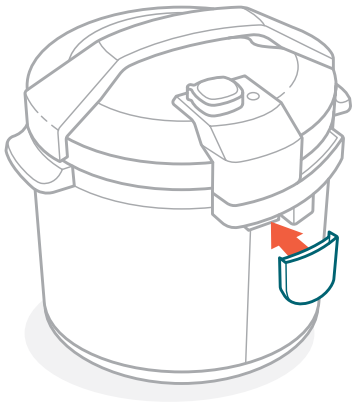


Figura 1.2

Prueba de Agua

La prueba de agua lo ayudará a aprender cómo operar la olla a presión y comprobar si funciona correctamente.

1. Para quitar la tapa, sujete la manija de la tapa y gírela en el sentido antihorario para que el símbolo se alinee con en la parte superior del panel de control. Levante la manija. [*Figura 2.1*]
2. Coloque la olla interior limpia en la carcasa y luego vierta 4 tazas de agua.
3. Vuelva a colocar la tapa en la carcasa. Asegúrelo girando la tapa en el sentido horario para que el símbolo se alinee con el símbolo . [*Figura 2.2*]
4. Gire la válvula de liberación de presión a . [*Figura 2.3*]
5. Presione **Steam Vegetables**, luego presione **Cook Time**. Use **–** para cambiar el tiempo a 3 minutos.
6. Presione **On/Start**. La pantalla mostrará "[ ]" para indicar que la unidad está presurizando. Es normal que salga algo de vapor de cualquiera de las válvulas hasta que aparezca la válvula de flotación roja. Una vez que su olla a presión se haya presurizado, emitirá un pitido y la pantalla comenzará a contar hacia atrás.

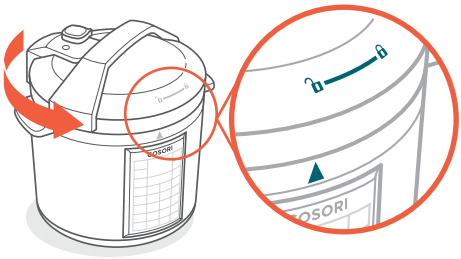


Figura 2.1

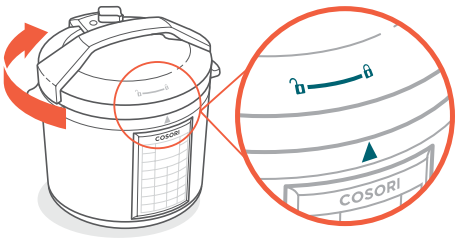


Figura 2.2

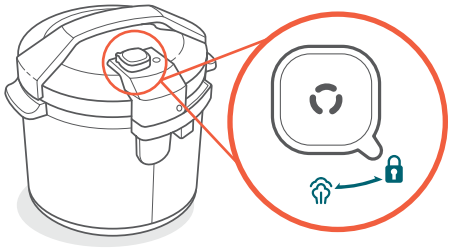


Figura 2.3

PRESIÓN DE LIBERACIÓN SEGURA

ES

⚠ ¡PRECAUCIÓN!

- **No** se incline sobre la olla a presión o coloque la piel expuesta sobre la válvula de liberación de presión al liberar la presión dentro de la olla.
- **No** abra la tapa hasta que la presión dentro de la olla se haya liberado por completo. Para su seguridad, la tapa permanecerá bloqueada hasta que la válvula de flotador se caiga.
- **Nunca** fuerce la válvula de flotador mientras aún está levantada.

Hay dos formas de liberar la presión dentro del recipiente después de que la cocción haya terminado.

Liberación Natural

1. Deje que la olla a presión descanse hasta que la válvula flotante se caiga. Esto tomará de 10 a 40 minutos, o más, dependiendo de la cantidad de comida que se cocinó.
2. Una vez que la válvula de flotación haya bajado, abra la tapa. [*Figura 3.1*]

NOTA: *Utilice siempre el método de liberación natural para alimentos que tienen un gran volumen de líquido o un alto contenido de almidón (como sopas, gachas de avena o mermeladas de frutas). Use el método de liberación rápida con estos alimentos puede ocasionar salpicaduras peligrosas.*

Liberación Rápida

1. Mantenga sus dedos alejados de la ventilación en la válvula de liberación de presión. Con cuidado, gire la válvula de liberación de presión a . El vapor que está liberándose estará caliente. [*Figura 3.2*]
2. Espere a que la válvula de flotador baje. Luego abra la tapa. [*Figura 3.1*]

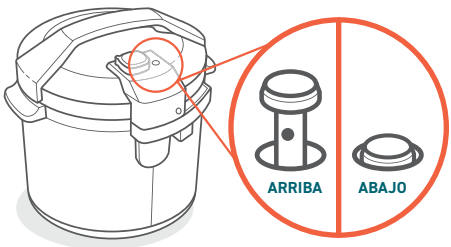


Figura 3.1

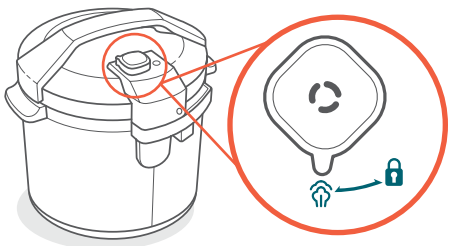


Figura 3.2

COCINAR CON SU OLLA A PRESIÓN

ES

Programas Preestablecidos de Cocción a Presión

Los programas preestablecidos de cocción a presión son Carne/Estofado, Aves, Sopa, Frijoles/Chili, Arroz Blanco, Arroz Integral, Multicereales, Verduras al Vapor, Patatas al Vapor y Hornear.

NOTA:

- *Lave la olla interior antes de cada uso.*
- *Cuando cocine, siempre llene la olla interior hasta la línea "2" debajo de "RICE CUP". [Figure 4.1]*
- ***No** llene la olla interior por encima de la línea "MAX". Si los ingredientes se expanden fácilmente en agua (como arroz seco o pasta), no llene arriba de la línea "10" debajo de "RICE CUP". [Figure 4.1]*

Taza de Medición del Arroz

- *Las líneas de agua "RICE CUP" dentro de la olla interior solo deben usarse para cocinar arroz. La taza de medir de arroz contiene 160 ml, que es más pequeña que la copa estándar de los EE. UU. (1 taza de arroz = aproximadamente 1 porción de arroz para adultos). La línea de agua "RICE CUP" no debe usarse para mediciones estándar.*
- *Para usar, agregue arroz a la olla usando la taza de medición de arroz incluida. Luego agregue agua a la olla hasta la línea de agua "RICE CUP" correspondiente (ejemplo: para 2 tazas de arroz, llene con agua la línea "2" debajo de "RICE CUP").*

1. Coloque la olla interior en la carcasa.
2. Coloque sus ingredientes en la olla interior.
3. Asegúrese de que la copa de recolección de agua, el anillo de sellado y la válvula de liberación de presión estén colocados correctamente.

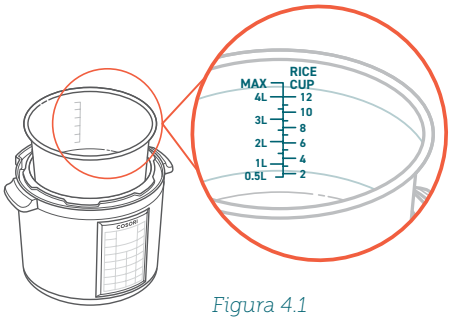


Figura 4.1

4. Vuelva a colocar la tapa en la olla a presión y asegúrela. Gire la válvula de liberación de presión a 🔒.
5. Enchufe la olla a presión en un tomacorriente eléctrico. Seleccione el programa de cocción a presión preestablecido deseado.
6. (*Opcional*) Presione Cocinar Hora y use **+** o **–** para cambiar el tiempo de cocción. También puede presionar **Pressure/Temp** y usar **+** o **–** para cambiar el nivel de presión.
7. Presione **On/Start** para comenzar a cocinar. La pantalla mostrará "[- - -]" lo que indica que la olla a presión se está calentando. (El precalentamiento tardará de 5 a 30 minutos, o más, dependiendo de la cantidad de comida que haya en la olla interior).
8. La olla a presión emitirá un pitido 1 vez cuando termine el precalentamiento. El programa de cocción comenzará, y la pantalla comenzará a contar hacia atrás.
9. La olla a presión le alertará con 3 pitidos cuando la cocción haya finalizado y se establecerá automáticamente en el modo Mantener Caliente durante 6 horas.

ES

Tiempos de Programas de Presión Preestablecidos

Programa	Ajustar Configuración	Qué Puede Hacer	Hora de Cocción
Carne/Guiso	Menos	Carne guisada	**25 minutos**
	Normal	Tierna, jugosa carnes	**30 minutos**
	Más	Tan tierno se cae del hueso	**45 minutos**
Pollo	Menos	Alitas de pollo o drumettes	**8 minutos**
	Normal	Senos tiernos, muslos y baquetas	**15 minutos**
	Más	Un pollo entero	**25 minutos**
Sopa	Menos	Caldo claro y refrescante	**15 minutos**
	Normal	Sopas de verduras	**25 minutos**
	Más	Sopas abundantes con carne	**35 minutos**
Frijoles/Chili	Menos	Frijoles empapados con un poco de un crujido	**5 minutos**
	Normal	Frijoles remojados, ligeramente firme	**11 minutos**
	Más	Frijoles suaves (también perfectos para cocinar frijoles sin remover)	**30 minutos**
Arroz Blanco	Menos	Arroz jazmín	**3 minutos**
	Normal	Basmati y arroz blanco	**6 minutos**
	Más	Arroz suave y esponjoso	**8 minutos**
Arroz Integral	Menos	Arroz integral firme	**13 minutos**
	Normal	Arroz integral perfectamente cocido	**15 minutos**
	Más	Arroz integral suave y cocido	**20 minutos**
Multigrano	Menos	Ideal para la quinua	**6 minutos**
	Normal	Avena cortada en acero	**10 minutos**
	Más	Empanadillas al vapor	**20 minutos**
Hornear	Menos	Pasteles esponjosos y húmedos	**20 minutos**
	Normal	Fudgy brownies	**25 minutos**
	Más	Tartas de queso grueso	**30 minutos**
Vapor Vegetales	Menos	Brócoli y coliflor	**2 minutos**
	Normal	Zanahorias enteras grandes	**7 minutos**
	Más	Remolachas y calabazas	**12 minutos**
Papas al Vapor	Menos	Patatas cubed	**10 minutos**
	Normal	2-3 papas enteras	**25 minutos**
	Más	Papas listas para ser maceradas	**30 minutos**

Cocción a Presión Manual

ES

Hay 2 métodos para usar la función manual: presión y temperatura.

Método 1: Presión

NOTA: *La configuración predeterminada para el Modo de Presión Manual para el es de 30 minutos a nivel de presión 4.*

1. Coloque la olla interior en la carcasa, luego coloque los ingredientes en la olla interior. Vuelve a colocar la tapa y asegúrala en la carcasa.
2. Conecte la olla a presión a un tomacorriente eléctrico.
3. Presione **Manual** una vez para seleccionar el Modo de Presión Manual. El indicador de nivel de presión se encenderá para indicar que la olla a presión está configurada en el Modo de Presión Manual.
4. Presione **Pressure/Temp** y use los botones **+** o **–** para ajustar el nivel de presión.
5. Presione **Cook Time**, luego use los botones **+** o **–** para seleccionar su tiempo de cocción.
6. Presione **On/Start**. La pantalla mostrará "[ ]" para indicar que la olla a presión se está calentando.
7. La olla a presión emitirá un pitido 1 vez cuando alcance la presión de cocción óptima. La pantalla comenzará a contar hacia atrás.
8. La olla a presión le alertará con 3 pitidos cuando la cocción haya finalizado y se establecerá automáticamente en el Modo de Mantener Caliente durante 6 horas.

NOTA: *La presión baja es de 1-3 barras en el indicador de presión. La alta presión es de 4-6 barras (consulte la página 47).*

Método 2: Temperatura

NOTA: *La configuración predeterminada modo de temperatura es de 30 minutos at 100°C (212°F).*

1. Coloque la olla interior en la carcasa, luego coloque los ingredientes en la olla interior. Vuelve a colocar la tapa y asegúrala en la carcasa.
2. Conecte la olla a presión a un tomacorriente eléctrico.
3. Presione **Manual** dos veces para configurar la olla a presión en el Modo de Temperatura Manual. La pantalla alternará entre "**00:30**" y "**212°F**" para indicar que la olla a presión está en Modo de Temperatura Manual.
4. Presione **Pressure/Temp** y use el botón **+** para configurar la temperatura a 220°F, que es la temperatura mínima necesaria para que la unidad se presurice.
5. Presione **Cook Time**, luego use los botones **+** o **–** para seleccionar su tiempo de cocción.

NOTA: *Cuando la temperatura programada excede 120°C (248°F), el tiempo máximo que se puede establecer es de 30 minutos.*

6. Presione **On/Start** para comenzar a cocinar. La pantalla mostrará "[ ]" para indicar que la unidad se está calentando.
7. La olla a presión emitirá un pitido 5 veces cuando haya alcanzado la temperatura programada. Cuidadosamente agregue su comida en la olla interior. La pantalla comenzará a contar hacia atrás.
8. La olla a presión le alertará con 3 pitidos cuando la cocción haya finalizado y se establecerá automáticamente en el Modo de Mantener Caliente durante 6 horas.

Programas de Cocina no Presurizados

ES

Los siguientes programas de cocción **No** usan presión para cocinar sus alimentos: Cocción Lenta, Hot Pot, Sauté/Brown, Recalentar, Pasta/Hervir y Yogurt.

Cocción Lenta, Hot Pot, Sauté/Brown y Recalentar

1. Coloque la olla interior en la carcasa, luego coloque los ingredientes en la olla interior.
2. Enchufe la olla a presión y seleccione **Slow Cook**, **Hot Pot**, **Sauté/Brown** o **Reheat**.
3. Presione **Adjust** para seleccionar un tiempo de cocción y temperatura preprogramados.

Opcional:

- *Presione **Cook Time**, y los botones **+** o **–** para personalizar su tiempo de cocción*
- *Presione **Pressure/Temp**, luego use los botones **+** o **–** para cambiar la temperatura manualmente.*

4. Presione **On/Start** para comenzar a cocinar. La olla a presión emitirá un pitido 5 veces cuando alcance la temperatura programada.

***NOTA:** La olla a presión no emitirá un pitido 5 veces al usar **Slow Cook** En cambio, comenzará a calentarse inmediatamente después de presionar **On/Start**.*

5. La olla a presión lo alertará con 3 pitidos cuando la cocción haya finalizado.

Programa	Configuración de Ajuste	Tiempo Predeterminado	Temperatura Predeterminada
Cocción Lenta	Menos / Bajo	8 horas	**89°C (193°F)**
	Normal / Medio	6 horas	**93°C (200°F)**
	Más /Alto	4 horas	**95°C (204°F)**
Hot Pot	Menos / Bajo	2 horas	**38°C (100°F)**
	Normal / Medio		**54°C (130°F)**
	Más /Alto		**120°C (248°F)**
Sauté/Brown	Menos / Bajo	20 minutos	**130°C (266°F)**
	Normal / Medio		**140°C (284°F)**
	Más /Alto		**150°C (302°F)**
Recalentar	Menos / Bajo	10 minutos	**74°C (165°F)**
	Normal / Medio		**100°C (212°F)**
	Más /Alto		**120°C (248°F)**

Pasta/Hervir

La temperatura predeterminada es 100° C (212°F) y no se puede cambiar.

1. Coloque la olla interior en la carcasa, luego vierta la cantidad deseada de líquido en la olla interior.
2. Presione **Pasta/Boil**.
3. (*Opcional*) Presione **Adjust** para cambiar el nivel de potencia.

NOTA: *La olla a presión siempre calentará líquidos usando Alto Voltaje y mantendrá la temperatura de ebullición usando la configuración que haya elegido.*

4. (*Opcional*) Configure su tiempo de cocción usando **Cook Time** y los botones **+** o **–** (el tiempo de cocción predeterminado es de 30 minutos).
5. Presione **On/Start**. La olla a presión emitirá un pitido 5 veces una vez que alcance la temperatura de ebullición.
6. La olla a presión le alertará con 3 pitidos cuando la cocción haya finalizado. Saque sus ingredientes con cuidado de la olla.

Programa	Configuración de Ajuste	Tiempo Predeterminado	Modo de Energía Predeterminado
Pasta/Hervir	Menos / Bajo	30 minutos	**Bajo**
	Normal / Medio		**Normal**
	Más /Alto		**Alto**

Yogurt

i. Calentando la leche

1. Coloque la olla interior en la carcasa y vierta la cantidad deseada de leche en la olla interior.
2. Presiona **Yogurt**.
3. Use el botón **Adjust** para seleccionar "**More/High**". La pantalla mostrará "boil" para indicar que la olla a presión está lista para calentar la leche.
4. Presione **On/Start**. La olla a presión comenzará a calentarse, y la pantalla mostrará "[ ]". Cuando la olla a presión se termine de calentar, la pantalla mostrará "**00:10**".
5. La olla a presión emitirá un pitido cuando el proceso esté completo y pasará al modo de espera. Permita que la presión se libere naturalmente antes de abrir la tapa.
6. Permita que la leche se enfríe. Use un termómetro para verificar la temperatura de la leche a medida que se enfría. La leche está lista cuando la temperatura es inferior a 46°C (115°F).

Yogurt (cont.)

ES

ii. Incubación de Yogurt

1. Agregue el yogurt entrante o el yogurt fresco.
2. Presione **Yogurt**. La pantalla mostrará " YOGt " para indicar que la configuración de yogurt ha sido seleccionada. Puede presionar **Cook Time**, y usar los botones **+** o **–** para seleccionar un tiempo de cocción.
3. Presione **On/Start** cuando esté listo. La pantalla mostrará el tiempo de cocción, lo que indica que el modo Yogurt ha comenzado.
4. Cuando el Modo Yogurt esté completo, la olla a presión lo alertará con 3 pitidos y pasará al modo de espera.

iii. Sirva su yogurt directamente de la olla a presión, o guárdelo en el refrigerador en recipientes más pequeños para comer más tarde.

Programa	Configuración de Ajuste	Tiempo Predeterminado	Modo Predeterminado
Yogurt	Menos / Bajo	24 horas	**Fermentación / Jiu Niang**
	Normal / Medio	8 hora	**Incubación**
	Más / Alto	10 minutos	**Hervir**

Fermentación (Jiu Niang)

Su nueva olla a presión puede mantener los alimentos a fuego muy bajo para fermentarlos.

1. Limpie a fondo todos los utensilios que va a utilizar con agua tibia y jabón. Seque con un paño limpio.
2. Coloque la olla interior en la carcasa.
3. Coloque sus ingredientes en la olla interior, asegurándose de que su líquido cubra sus ingredientes sólidos.
4. Reemplace y asegure la tapa en la carcasa.
5. Presione **Yogurt**, luego presione **Adjust** dos veces para seleccionar el Modo de Fermentación. La pantalla mostrará "JIUN".

NOTA: *El tiempo predeterminado para el Modo de Fermentación es de 24 horas. Puede presionar* ***Cook Time*** *y usar los botones* **+** *o* **–** *para seleccionar un tiempo de cocción.*

6. Presione **On/Start** cuando esté listo para cocinar. La pantalla mostrará de inmediato el tiempo de cocción programado.
7. Cuando se completa el Modo de Fermentación, la olla a presión lo alertará con 3 pitidos y pasará al modo de espera.

Otras Funciones

Retrasar Comenzar

Esta función no funcionará con los modos Yogurt, Pasta/Hervir, Hot Pot, Sauté/Brown, Recalentar y Manual.

1. Enchufe la olla a presión y coloque la olla interior en la carcasa.
2. Seleccione un programa de cocción.
3. Presione **Delay Start** y use **+** o **–** para establecer una hora de inicio.
4. Coloque sus ingredientes en la olla interior y asegure correctamente la tapa en la carcasa.
5. Presione **On/Start**. La pantalla mostrará la hora programada y comenzará la cuenta regresiva. Una vez que la cuenta regresiva ha terminado, la olla a presión comenzará el programa de cocción seleccionado.

Mantener Caliente

No cocine alimentos crudos usando esta función.

1. Enchufe la olla a presión y coloque la olla interior en la carcasa.
2. Coloque la comida preparada en la olla interior.
3. Presione **Keep Warm**, luego use **+** o **–** para cambiar la hora.
4. Presione **On/Start**. La pantalla mostrará la hora programada y comenzará la cuenta regresiva. Una vez que la cuenta regresiva ha terminado, la olla a presión pasará al modo de espera.

NOTA: *Su olla a presión cambiará automáticamente a este modo cuando la cocción haya finalizado. Esta función no funciona con Pasta/Hervir, Yogurt y Hot Pot.*

Cambio de Unidades de Temperatura

La unidad de temperatura predeterminada para la olla a presión está en Fahrenheit ("**F**"), pero puede cambiarse a Celsius ("**C**"). Si lo desea, sigue los pasos a continuación para cambiar a Celsius.

1. Mientras la olla a presión está en modo de espera (" - -:- - "), presione simultáneamente **+** y **–**.
2. La pantalla mostrará "**C**", lo que indica que la unidad de temperatura se ha cambiado a Celsius.
3. Para volver a Fahrenheit, presione simultáneamente **+** y **–** nuevamente.

CUIDADO Y MANTENIMIENTO

ES

1. Desenchufe la olla a presión y deje que se enfríe completamente antes de limpiarla.
2. Retire la taza de recolección de agua y enjuáguela con agua limpia. Límpiela con un trapo limpio y luego vuelva a colocarla en el costado de la olla a presión.
3. Retire la tapa de la carcasa. Saque el anillo de sellado tirando suavemente de él mientras mantiene la tapa hacia abajo.
4. La olla interior, el anillo de sellado y la rejilla de vapor son fáciles de limpiar y aptos para lavavajillas. La cuchara de arroz, el cucharón y la taza medidora se pueden lavar en el estante superior de lavavajillas.
5. Lave la tapa con agua tibia y jabón. Asegúrese de eliminar cualquier residuo de comida del canal del anillo de sellado y del filtro antiobstructivo.
6. Si es necesario, las partes dentro de la tapa se pueden quitar para limpiarlas. Estas partes son pequeñas y fáciles de perder, así que tenga cuidado.
    a. Retire el filtro antiobstructivo sujetándolo por ambos lados, luego jálelo hacia arriba. [*Figura 5.1*] Enjuague y seque el filtro anti-obstrucción y vuelva a
    b. Retire el anillo de sellado de la válvula de flotador y la válvula de flotador de la tapa. [*Figura 5.2*]Enjuague ambas partes con agua limpia, y asegure la válvula de flotación de nuevo en la tapa usando el anillo de sellado de la válvula de flotador.
7. Limpie el interior y el exterior de la base con un paño limpio y húmedo. **No** sumerja la base en agua o rocíe agua dentro de la carcasa.[*Figura 5.3*]

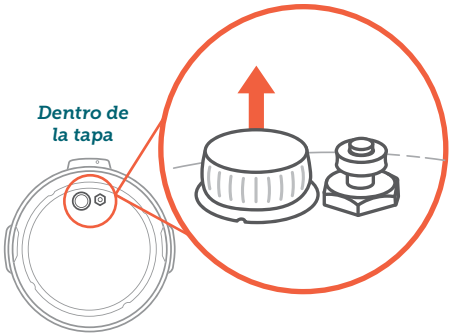


Figura 5.1

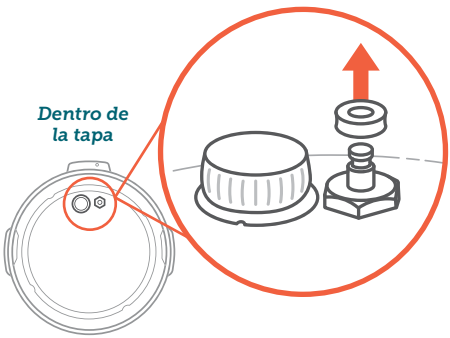


Figura 5.2

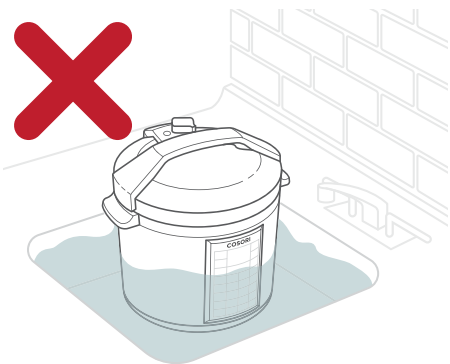


Figura 5.3

SOLUCIÓN DE PROBLEMAS

ES

Problema	Causa	Solución
Problemas para cerrar la tapa.	El anillo de sellado no está colocado correctamente.	Presione firmemente el anillo de sellado en su lugar en la rejilla del anillo de sellado.
	La tapa no está colocada correctamente en la carcasa.	Alinee la marca en la tapa con encima del panel de control. Gire la tapa en el sentido horario para fijarla en la carcasa.
Problemas para abrir la tapa.	La olla todavía está bajo presión.	Coloque la válvula de liberación de presión en la posición para dejar salir la presión restante.
	La válvula de flotador no ha vuelto a caer hacia abajo en la tapa.	Permite que la olla a presión se enfríe completamente. Si la válvula de flotador permanece levantada después de que la olla se haya enfriado por completo, comuníquese con Atención al Cliente (página 62).
La pantalla está en blanco después de conectar la olla a presión a un tomacorriente.	Hay una mala conexión de alimentación o no hay alimentación desde el tomacorrient.	Inspeccione el cable de alimentación para asegurarse de que tenga una buena conexión. Verifique si el tomacorriente todavía está activo.
	Olla a presión tiene un fusible quemado.	Inmediatamente deje de usar la olla a presión. Póngase en contacto con Atención al Cliente (página 62).
El vapor se está escapando de la tapa.	Los ingredientes están pegados al anillo de sellado.	Limpie el anillo de sellado.
	El anillo de sellado está roto.	Reemplace el anillo de sellado. Si es necesario, compre un nuevo anillo de sellado de *Amazon.com* (busque "Cosori 6qt Sealing Ring").
El vapor se escapa de la válvula de flotador.	Los ingredientes están pegados al filtro antiobstructivo.	Retire y limpie el filtro anti-obstrucción..
	El anillo de sellado de la válvula de flotador está roto.	Póngase en contacto con Atención al Cliente para reemplazar el anillo de sellado de la válvula de flotador.
La válvula de flotador no se levanta.	No hay suficientes ingredientes y líquidos en el recipiente interior.	Los ingredientes y los líquidos deben estar a la altura o por encima de la línea de "2 RICE CUP" en la olla interior.
El vapor sale de la válvula de liberación de presión sin parar.	La válvula de liberación de presión está en .	Gire la válvula de liberación de presión a .
	No hay suficientes ingredientes y líquidos en el recipiente interior.	Los ingredientes y los líquidos deben estar a la altura o por encima de la línea de "2 RICE CUP" en el recipiente interior.
	Se ha acumulado demasiada presión dentro de la olla.	Use guantes de cocina o use almohadillas calientes para abrir brevemente la válvula de liberación de presión. Mantenga los dedos, la cara o la piel expuesta lejos de la ventilación. El vapor lanzado estará caliente.

SOLUCIÓN DE PROBLEMAS (CONT.)

ES

Problema	Causa	Solución
El vapor sale de la válvula de liberación de presión sin parar. (cont.)	El control de presión ha fallado.	Si los 2 pasos anteriores no funcionan, deje de usar la olla a presión inmediatamente y apáguela. Póngase en contacto con Atención a Cliente (página 62).
El arroz está medio cocido, muy duro o quemado.	No hay suficiente agua añadida.	Agregue más agua según su receta.
	La olla a presión se abrió demasiado pronto después de terminar la cocción.	Después de que la cocción haya terminado, deje la tapa encendida durante 5-10 minutos.
El arroz es muy suave.	Se añadió demasiada agua antes de cocinar.	Ajuste la cantidad de arroz seco y agua según su receta.
El olor a quemado proviene de la olla a presión mientras está en funcionamiento.	Hay restos de comida en el elemento de calentamiento o en la parte inferior de la olla interior.	Apague la olla a presión, deje que se enfríe y limpie la placa calefactora o el fondo de la olla.
	Hay agua en el elemento de calentamiento o en el fondo de la olla.	Seque bien el exterior de la olla interior antes de cada uso.
La pantalla muestra el código de error "**E1**".	Circuito roto en el sensor de presión.	Deje de usar la olla a presión inmediatamente. Póngase en contacto con Atención al Cliente (página 62).
La pantalla muestra el código de error "**E2**".	Cortocircuito en el sensor de presión.	Deje de usar la olla a presión inmediatamente. Póngase en contacto con Atención al Cliente (página 62).
La pantalla muestra el código de error "**E3**".	La olla a presión se sobrecalienta porque la olla interior no se ha colocado correctamente o no se ha colocado dentro de la carcasa.	Coloque correctamente la olla interior en la carcasa.
	La olla a presión se sobrecalienta porque no hay alimentos ni líquidos dentro de la olla interior.	Detenga la olla a presión y agregue más ingredientes y líquido. Los ingredientes y el líquido deben estar en o por encima de la línea "2 RICE CUP".
La pantalla muestra el código de error "**E4**".	Interruptor de señal roto.	Deje de usar la olla a presión inmediatamente. Póngase en contacto con Atención al Cliente (página 62).

INFORMACIÓN DE GARANTÍA

ES

Nombre de Producto	Olla a Presión Premium De 6-Cuarto
Modelo No.	CP016-PC
Período de Garantía Predeterminado	1 año
Para su propia referencia, le recomendamos encarecidamente que registre su número de pedido y la fecha de compra.	
Fecha de Compra	
Número de Pedido	

TÉRMINOS Y POLÍTICA

Cosori garantiza que todos los productos son de la mejor calidad en materiales, mano de obra y servicio, a partir de la fecha de compra hasta el final del período de garantía.

Cosori reemplazará cualquier producto que se encuentre defectuoso debido a defectos del fabricante según la elegibilidad. Los reembolsos están disponibles dentro de los primeros 30 días de la compra. Los reembolsos solo están disponibles para el comprador original del producto. Esta garantía se extiende solo a uso personal y no se extiende a ningún producto que se haya utilizado con fines comerciales, de alquiler o de cualquier otro uso para el que el producto no esté destinado. No hay más garantías que las garantías expresamente establecidas con cada producto.

Esta garantía no es transferible. Cosori no es responsable en modo alguno de los daños, pérdidas o inconvenientes causados por fallas del equipo o por negligencia, abuso o uso por parte del usuario que no cumplan con el manual del usuario o cualquier seguridad adicional, uso o advertencias incluidas en el empaque y el manual del producto.

Esta garantía no se aplica a lo siguiente:

- Daño debido a abuso, accidente, alteración, mal uso, manipulación o vandalismo.
- Mantenimiento incorrecto o inadecuado.
- Daño a cambio de tránsito.
- Uso no supervisado por niños menores de 18 años.

Cosori y sus subsidiarias no asumen ninguna responsabilidad por daños causados por el uso del producto que no sea para su uso previsto o según se indica en el manual del usuario. Algunos estados no permiten esta exclusión o limitación de pérdidas incidentales o consecuentes, por lo que es posible que la renuncia anterior no se aplique en su caso. Esta garantía le otorga derechos legales específicos y también puede tener otros derechos que pueden variar de estado a estado.

TODAS LAS GARANTÍAS EXPRESAS E IMPLÍCITAS, INCLUIDA LA GARANTÍA DE COMERCIABILIDAD, ESTÁN LIMITADAS AL PERÍODO DE LA GARANTÍA LIMITADA.

Garantía Adicional de 1 año

Puede extender su garantía de 1 año por un año adicional. Inicie sesión en **www.cosori.com/warranty** e ingrese su número de pedido (por ejemplo, de Amazon o Houzz) dentro de los primeros 14 días de su compra para registrar su nuevo producto para la garantía extendida.

Si no puede proporcionar el número de pedido de su producto, escriba una breve nota en el campo de número de pedido junto con la fecha en que recibió su producto.

INFORMACIÓN DE GARANTÍA (CONT.)

ES

Productos Defectuosos y Devoluciones
En caso de que su producto resulte defectuoso dentro del período de garantía especificado, póngase en contacto con Atención al Cliente a través de **support@cosori.com** con su número de pedido. **No** se deshaga de su producto antes de ponerse en contacto con nosotros. Una vez que nuestro Equipo de Atención al Cliente haya aprobado su solicitud, devuelva la unidad con una copia de la factura y su número de pedido.

ATENCIÓN AL CLIENTE

¡Estamos aquí para ayudar!

Si tiene algún problema o tiene alguna pregunta con respecto a su nuevo producto, póngase en contacto con nuestro útil equipo de Atención al Cliente. ¡Su satisfacción es nuestra meta!

Atención al Cliente
Arovast Corporation
1202 N. Miller St., Suite A
Anaheim, CA 92806

Horas de Atención
Lunes - Viernes:
9:00 am - 5:00 pm PT

Email: support@cosori.com
Llamada Gratuita: (888) 402-1684

* Tenga a mano su número de confirmación de pedido antes de contactar a Atención al Cliente.

MUÉSTRANOS LO QUE ESTÁ HACIENDO

Esperamos que esto haya sido útil para usted. No podemos esperar para ver sus hermosos resultados, ¡y creemos que querrá compartir disparos glam! Otros que ya están en la comunidad esperan sus cargas; simplemente seleccione la plataforma que prefiera a continuación. Ajustar, participar en tema y etiquetar. ¡Chef Cosori!

#iCookCosori

@cosoricooks

Cosori Appliances

¿Pensando qué cocinar? Muchas ideas de recetas están disponibles, tanto de nosotros como de la comunidad Cosori.

MÁS PRODUCTOS DE COSORI

Por último, si está contento con esta olla a presión, la línea no se detiene aquí. Visite **www.cosori.com** para ver una línea de todos nuestros utensilios de cocina hermosos y cuidadosamente diseñados. ¡También podrían estar en la cocina de su casa!

COSORI

Questions or Concerns?

Mon - Fri 9:00 AM - 5:00 PM PT

support@cosori.com | (888) 402-1684