

cook
prep
eat

PRESSURE COOKER OLLA A PRESIÓN



Instruction Manual
Manual de instrucciones

IMPORTANT SAFEGUARDS

When using Pressure Cookers, basic safety precautions should always be followed:

1. READ ALL INSTRUCTIONS.

2. Do not touch hot surfaces. Use handles or knobs to lift or move the appliance.

3. This appliance is not intended for use by persons (including children) with reduced physical, sensory or mental capabilities, or lack of experience and knowledge.

4. Close supervision is necessary when the pressure cooker is used near children.

5. Do not place the Pressure Cooker in a heated oven.

6. Extreme caution must be used when moving a Pressure Cooker containing hot liquids.

7. Do not use or place Pressure Cooker for other than intended use.

8. This appliance cooks under pressure. Improper use may result in scalding injury. When using this appliance for any function except browning, make certain lid is properly closed and locked before operating. See Operating Instructions.

9. Do not fill the unit over $\frac{2}{3}$ full. When cooking foods that expand during cooking such as rice or dried vegetables, do not fill the unit over $\frac{1}{2}$ full. Over-filling may cause a risk of clogging the pressure release valve, vent pipe, and safety valve and may develop excess pressure.

10. Be aware that certain foods, such as applesauce, cranberries, pearl barley, oatmeal or other cereals, split peas, noodles, macaroni, rhubarb, or spaghetti can foam, froth, and sputter, and clog the pressure release valve, vent pipe, and safety valve. These foods should not be pressure cooked in this unit.

11. Always check the pressure release valve, vent pipe, and safety valve for clogging before use and clean if necessary. Check to make sure the lid lock moves freely from under the lid.

12. Do not open the Pressure Cooker until the unit has cooled and all internal pressure has been released. If the handles are difficult to rotate or pull apart, the Pressure Cooker is still pressurized.

CAUTION: DO NOT FORCE THE LID OPEN. Any pressure in the Pressure Cooker can be hazardous. See Operating Instructions for a complete description of steam release.

13. Do not use this Pressure Cooker for pressure frying with oil.

14. Add at least 1 cup (8 oz.) liquid to the cooking pot when cooking under pressure or steaming. Always make sure that there is enough liquid in the cooking pot to create steam and avoid evaporation.

15. When the normal operating pressure is reached, turn the heat down so all the liquid, which creates the steam, does not evaporate.

NOTE: During the cooking process, as excess pressure escapes, it is normal to occasionally hear a hissing sound from the pressure release valve or safety valve when the air pressure increases inside the cooking pot.

16. DO NOT leave prepared food in the cooking pot. Your Pressure Cooker is not a storage device.
17. Replace the gasket if it is cracked, worn, or deteriorated in any way.
18. Never use a Pressure Cooker without liquids; could cause serious damage.
19. Pierce any meats which have an outer layer of skin (such as beef tongue), which could swell due to the effects of pressure. To avoid burning injuries, do not pierce the skin after cooking if it appears swollen.
20. When cooking thick foods, it is best to lightly shake the Pressure Cooker before opening to ensure that hot food does not spurt out.

FOR HOUSEHOLD USE ONLY SAVE THESE INSTRUCTIONS

ADDITIONAL IMPORTANT SAFEGUARDS

CAUTION, HOT SURFACES: This appliance generates heat and escaping steam during use. Proper precautions must be taken to prevent the risk of burns, fires, or other injury to persons or damage to property.

1. A person who has not read and understood all operating and safety instructions is not qualified to operate this appliance. All users of this appliance must read and understand this instruction manual before operating or cleaning this appliance.
 2. When using this appliance, provide adequate air space above and on all sides for air circulation. Do not operate this appliance while it is touching or near curtains, wall coverings, clothing, dishtowels or other flammable materials.
 3. Never operate the Pressure Cooker under cabinets. When releasing steam, make sure the area several feet above the pressure release valve is clear from all lighting fixtures, furniture or cabinetry.
 4. To reduce the risk of fire or injury, do not leave this appliance unattended during use.
 5. If this appliance begins to malfunction during use, immediately turn OFF the heat. Do not use or attempt to repair a malfunctioning appliance!
 6. Do not use this appliance in an unstable position.
 7. Allow the appliance to cool before putting on or taking off parts, and before cleaning the appliance.
 8. The use of accessory attachments not recommended by the appliance manufacturer may cause fire, electrical shock or personal injury.
 9. When placing the lid onto the cooking pot to lock, turn so that the top lid handle is to the right of the bottom cooking pot handle.
Rotate the top lid handle clockwise to lock.
- CAUTION:** An improperly closed lid may result in the risk of injury to persons or damage to the unit.
10. Do not lift the appliance by the lid handle when moving the appliance. When moving the appliance, use both the lid and cooking base handles.
 11. Wash the lid and silicone gasket after every use.
 12. Keep the pressure release valve and safety valve clean and free of unwanted materials.

CAUTION: PRESSURE MUST BE FULLY RELEASED BEFORE OPENING THE LID.

13. Do not place any foreign objects onto the pressure release valve or the safety valve.

14. CAUTION: Keep hands and face clear of the pressure release valve and safety valve when the appliance is in operation. Hot steam and water may be emitted during use.

15. Do not touch the cooking pot or lid while the Pressure Cooker is in operation. Surfaces may be hot.

16. Do not begin to pressure cook when cooking utensils are inside the cooking pot.

ABOUT YOUR COOK PREP EAT PRESSURE COOKER

Cooking with the COOK PREP EAT Pressure Cooker is not only delicious, fast & economical, but also healthy & nutritious! Cooking under pressure allows you to preserve nutrients & color in your food - and all without splatters or drips.

Make delicious one-pot-meals, meats, chicken, risottos, beans, chili, soup, veggies, cheesecake and more in about one-third of the time... who knew saving time, energy and money could be this easy?

So go ahead, use this manual, time charts and recipes to kickstart your culinary masterpiece!

Pressure cooking uses the pressure buildup from heated liquids to cook foods faster and more efficiently. When optimal pressure is reached in your Pressure Cooker, the safety valve rises and locks the lid in place. The internal pressure created by the Pressure Cooker is enough to increase temperatures above the normal boiling point of water, causing your food to cook faster and more efficiently.

You'll love your Pressure Cooker especially for cooking tough meats and grains that usually require multiple hours to soak and cook.

Before using the Pressure Cooker, please read this manual.

BENEFITS OF USING YOUR PRESSURE COOKER

- Great for busy lifestyles! Your favorite recipes in 1/3 the time
- Tenderize tough meats in 30% of the time it takes by roasting!
- High quality rust-proof aluminum for quick & even heat distribution
- Clean cooking: no splashes or spatters to clean up
- Energy efficient: faster cooking times means less energy used
- Healthy: lock-in natural vitamins & minerals otherwise lost
- Less heat in the kitchen! Pressure releasing steam outside makes for a cooler kitchen

BEFORE USING FOR THE FIRST TIME

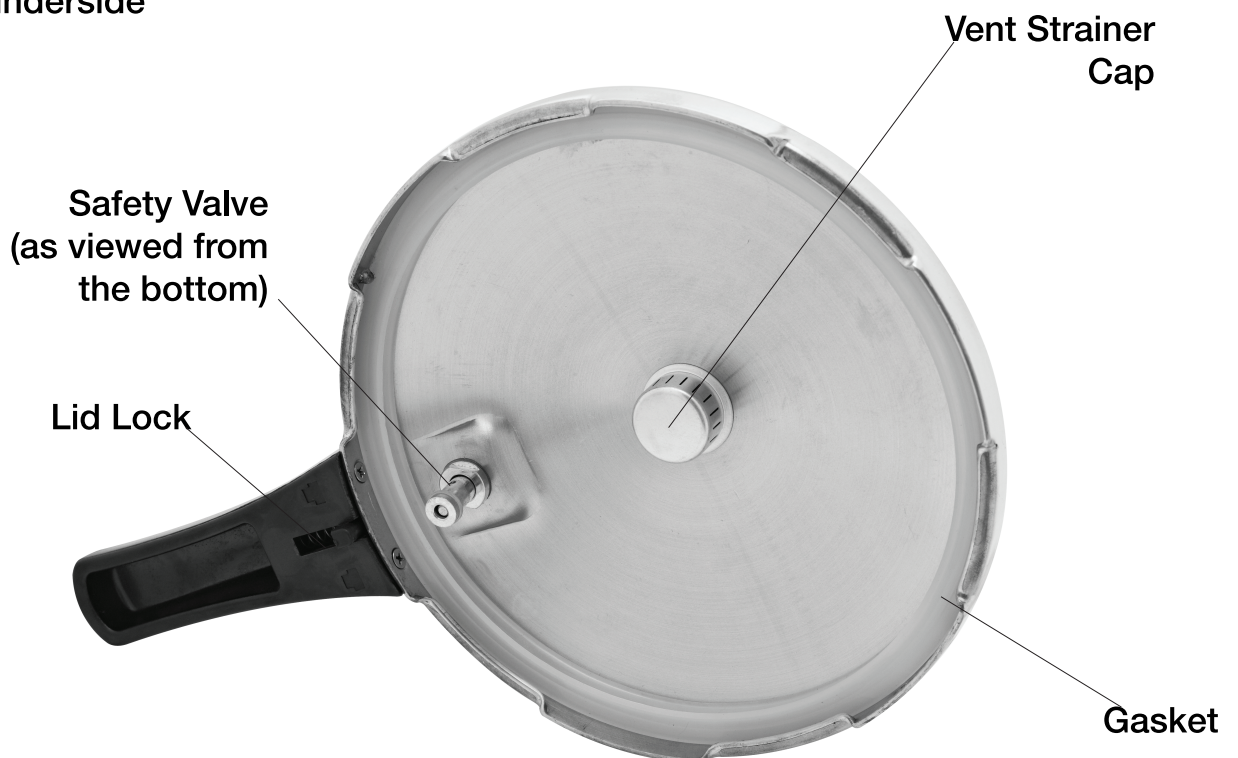
1. Before using the Pressure Cooker for the first time, familiarize yourself with all safety features and lid components. If you are missing any parts, do not use.

Anatomy of your COOK PREP EAT Pressure Cooker

*Product may vary slightly from photo



Lid underside



2. Wash cooking pot, lid, and silicone gasket in warm soapy water. Rinse and dry thoroughly.
3. Apply a small amount of cooking oil on the underside of the cooking pot rim to facilitate opening and closing of the Pressure Cooker.
4. Fit the gasket into the grips along inside of the lid.
IMPORTANT: To avoid deterioration, **NEVER** apply oil to the gasket.
5. When cooking under pressure, never place the Pressure Cooker under cabinets. When releasing steam, make sure the area several feet above the pressure release valve is clear from all lighting fixtures, furniture or cabinetry.

BEFORE EACH USE

1. Always check the lid to ensure that the pressure release valve, vent pipe, and safety valve are in good working order and that there are no foreign particles blocking the valve openings on the underside of the lid.
2. Check to see that the gasket is attached properly within the grips along inside of the lid.

OPERATING INSTRUCTIONS

1. Place food to be cooked into the cooking pot.
IMPORTANT: Do not fill the cooking pot more than 2/3 full when cooking vegetables or whole pieces of meat.
IMPORTANT: Do not fill the cooking pot more than 1/2 full when pressure cooking foods that expand: rice, dried beans, grains, and legumes.
IMPORTANT: Add at least 1 cup (8 oz.) liquid to the cooking pot when cooking under pressure.
2. **CAUTION:** Never operate the appliance when it is empty. Do not cook when food content is less than 1/3 of the cooking pot.
3. Visually examine the lid's steam vent pipe for obstructions before using the Pressure Cooker.
4. To examine the steam vent pipe, unscrew the release valve on the lid.
5. Turn lid over & carefully remove the strainer cap from the inside of the lid.
6. Hold the lid up to a light to confirm that the vent is clear of any obstruction. If the steam vent pipe is blocked, use a pipe cleaner or a small brush to remove the obstruction before using the Pressure Cooker. Replace the pressure release valve and the strainer cover before using the unit.
7. Check that the gasket is secure within the grips along inside of the lid.
8. When placing the lid onto the cooking pot to lock, turn so that the top lid handle is to the right of the bottom cooking pot handle. Rotate the top lid handle clockwise until the lid and the cooking base handles are locked together in perfect alignment.
IMPORTANT: If the pressure release valve is not closed or assembled properly, the Pressure Cooker will not build enough pressure; the liquids may boil dry and cause the food to burn.
9. As the appropriate pressure/temperature is achieved, there will be a slight hissing of steam from the safety valve on the handle. The safety valve will begin to rise and fall as pressure mounts.
10. After approximately 10 minutes, (or more depending on the amount of water

added to the cooking pot) the safety valve will rise to its uppermost position; begin recipe pressure cooking time at this point.

CAUTION: Keep hands and face clear of the pressure release valve and the safety valve when the appliance is in operation. Hot steam and water may be emitted during use.

CAUTION: WHEN COOKING UNDER PRESSURE, THE PRESSURE COOKER CANNOT BE OPENED ONCE PRESSURE IS REACHED. DO NOT TRY TO FORCE THE LID OPEN.

11. When pressure cooking time has lapsed, steam must be released naturally, or quickly.

12. There are 3 main ways to de-pressurize the pressure cooker. You should choose the best option depending on the recipe:

- Naturally: let the pressure cooker cool & de-pressurize completely by itself.
- Steam Release: use an extra long wooden spoon to gently push the regulator up a little bit. You will notice the steam will be released faster this way.

CAUTION: Steam is extremely hot & can cause very serious burns. Stay as far as possible from the steam

- Quick Cooling (usually used for veggies): cool the cooker under running water.

13. After the steam has been fully released, the safety valve will drop down into the lid. At this point, the lid may be removed. Holding the cooking pot handle firmly in one hand, grasp the lid handle with the other hand and rotate the lid counter-clockwise to unlock.

WARNING: Use caution when opening lid. Steam escapes as soon as the lid is opened. Remove the lid, tilting it away from you to avoid steam. Never place your face or hands over the Pressure Cooker when removing the lid. Always use oven mitts when handling the hot cooking pot.

CAUTION: After making soups and stock, allow several minutes before releasing the pressure and removing the lid to make sure the hot liquid will not boil over.

14. Check the food to see if it has been cooked sufficiently. If not, replace the lid and lock into position following the previous Operating Instructions. Cook under pressure an additional 2 to 3 minutes if necessary.

15. Allow the appliance to cool before cleaning. Follow the Care & Cleaning Instructions outlined in this instruction manual.

USER MAINTENANCE INSTRUCTIONS

This appliance requires little maintenance. It contains no user-serviceable parts. Any servicing requiring disassembly other than cleaning must be performed by a qualified appliance repair technician.

CARE & CLEANING INSTRUCTIONS

1. Let the Pressure Cooker cool to room temperature before cleaning.
2. Wash the cooking pot with warm soapy water and a clean, soft cloth or sponge. Rinse with clean water and dry thoroughly.
3. Remove and disassemble the lid.
4. Unscrew the pressure release valve from the lid.
5. Gently pull the gasket out from the grips along inside of the lid. Check periodically to make sure that it is clean, flexible and not cracked or torn. If

damaged, do not use this appliance.

6. Wash gasket in warm, soapy water. Rinse with clean water and dry thoroughly.

7. Wash the inside of the lid with a wet, soapy sponge or cloth. Use a brush to remove oil residue if necessary. Wipe dry with a clean, damp cloth.

8. Check for blockage. If needed, use a small brush or pipe cleaner to clean the pressure release valve and safety valve.

9. After cleaning, attach the clean gasket under the grips along the inside of the lid.

IMPORTANT: The gasket must always be properly assembled to the underside of the lid.

WARNING: The pressure release valve and the safety valve **MUST BE** reassembled correctly to ensure safety as well as optimal performance of your Pressure Cooker.

10. Never use harsh chemical detergents, scouring pads or powders on any of the parts or components.

Discoloration and darkening may happen due to minerals in water and food. This will not affect the usability of the product and will not affect your food. To remove mineral stains, fill the pressure cooker with water and then dissolve one tablespoon of cream of tartar for each quart of water. Bring the pot (uncovered) to a boil and then remove from the heat. Allow to soak for 3 hours. Discard the solution and wash using a scrubbing pad.

STORING INSTRUCTIONS

Allow unit to cool completely. Be sure all parts are clean and dry before storing.

Assemble lid before storing.

To prevent aromas, mold and off flavors, never store your Pressure Cooker closed with the lid locked in place. Pack and store the Pressure Cooker with the lid resting upside-down on the cooking pot.

GENERAL TIPS FOR PRESSURE COOKING

Always make sure there are no obstructions on the vent pipe or vent strainer cap prior to closing the lid.

- Always use enough cooking liquid in your recipes (broth, water, juices, etc).
- **DO NOT** fill the pot over 2/3 full of liquids or more than 1/2 of solid foods. For foods that expand, never fill the pressure cooker more than 1/2 of solids and liquid.
- Always fully close and lock the lid of the pressure cooker prior to cooking (you should feel a click when you close the lid).
- Always monitor heat level. If too much pressure builds, the pressure regulator will rock rapidly and release too much steam. To prevent your food from losing too much moisture and burning, reduce heat if the regulator is rocking rapidly.
- Never open or force open the cooker when it contains pressure (when the safety lock is in the up position, there is pressure in the cooker).
- For best results, ingredients that require longer cooking times need to be cooked first. After that has cooked, you may release pressure and open the pressure cooker before adding the rest of the ingredients. You can now bring the pot to pressure again to finish cooking the complete recipe.
- Pierce or puncture foods with a thicker outer layer or skin (such as ox tongue) before pressure cooking.
- During operation, it is normal to hear hissing sounds from the unit when the air

pressure increases inside the pot. It is the excess pressure escaping the pot.

- Do not rest the lid on the cooker just to hold heat, this may cause unwanted pressure.
- Do not make any alterations or use with unauthorized gadgets.
- If the silicone gasket is deteriorated, cracked, sticky, deformed, pitted, soft, hard or has changed in size, replace it. Only use appropriate replacement parts.
- Do not leave prepared food in the pressure cooker. It is not a storage device.
- Lid is not dishwasher safe.
- Browning/searing food in the cooking pot adds richness and flavor to pressure cooked foods; one-pot cooking means easy clean-up. For best results, food should be patted dry with paper towels and cut into small, uniform pieces. **Brown food in small batches.** **WARNING:** Make sure the lid is removed when **BROWNING** foods.

WARNING: Never deep-fry or pressure-fry in the Pressure Cooker, regardless of whether the lid is on or off. THIS IS DANGEROUS AND CAN CAUSE A FIRE AND SERIOUS DAMAGE.

- Since quick-cooking vegetables like zucchini, asparagus and broccoli may easily be overcooked, it is best to steam rather than pressure-cook them.

Pressure cookers use pressurized moist heat to cook the food. Moist heat cooking requires a cooking fluid such as water, juice, broth, wine or other favored liquids. Because the cooking process is done in an air-tight sealed pot, very little liquid is lost. As a general guide, when cooking under pressure, you will need about 8oz more liquid than what you expect from the finished dish. Pressure Cooking can reduce cooking times by up to 70%, so on average, expect cooking times to be about a third of the time needed in other cooking methods (ex. a 60 minute recipe will usually take 20 minutes in the pressure cooker).

COOKING TIME TABLES

Use the time tables to guide you as a reference. Note that cooking times may vary depending on the toughness, ripeness or size of your ingredients. Cooking times listed are for cooking at 12psi at altitudes below 3,000 ft.

GRAINS

When cooking cereals, you should first bring the liquid to a boil with the pot uncovered, then add the grains, then close the lid.

Grain (1 cup)	Cooking Time (Minutes)	Liquid Added (Cups)
Corn Meal (Fine, Polenta)	5	3
White Rice	5-10	1.5-1.75
Long Grain Rice	15	1.5
Brown Rice	15-20	1.5
Wild Rice	22-25	3
Basmati Rice	5-7	1.5

SEAFOOD

Always cool seafood using the Quick Cool method (see Use & Tips) to avoid overcooking.

Seafood	Cooking Time (Minutes)	Liquid Added (Cups)
Fish (Whole)	6	1
Fish (Steaks or Fillets)	2	1
Salmon (Whole)	6	1
Salmon (Steaks or Fillets)	2	1
Shrimp	2	1
Crab Legs	2	1
Lobster Tail (6-8oz)	10-12	1

BEANS

All beans must be rinsed and soaked to avoid foaming during the cooking process. When presoaking, add 1 to 2 tablespoons of cooking oil, one tablespoon of salt and cover completely with water.

Beans	Cooking Time (Minutes)
Black Beans	10-30
Black-eyed Peas	10-20
Navy Beans	5-20
Kidney Beans	10-25
Lentils	10-20
Lima Beans	10-25
Pinto Beans	20-25
Chickpeas	20-30

MEATS & POULTRY

It is recommended to sear & brown meats with a little bit of oil (to prevent sticking) prior to adding liquids and pressure cooking. This will give meats nice color and lock in flavor.

For full cuts of meat, you may let the pressure cooker naturally cool & depressurize. For smaller chunks of meat, it is recommended to cool & depressurize using the Quick Cooling method.

Meats & Poultry	Cooking Time (Minutes)	Liquid Added (Cups)
Beef Chuck Roast	35	1.5
Beef Stew or Short Ribs	25	2
Beef/Veal Roast/Brisket	40	2
Veal Chops (1/2" thick)	5	0.5
Meatballs	15-20	1.5
Game Fowl (pieces)	8	1
Game Meat	30	1.5
Lamb Chops (1/2" thick)	5	0.5
Leg of Lamb	35-40	1.5
Pork Chops (1/2" thick)	5	1
Pork Roast	55	3
Pork Ribs	25	1.5
Poultry (pieces)	8-10	1
Poultry (whole)	15	1.5

FRESH VEGETABLES

For foods requiring a cooking time of 0 minutes, cook only until the pressure regulator begins to rock. Immediately remove from the heat source and cool.

For crispier vegetables, cook less time. For softer vegetables, cook full time.

Always cool vegetables using the Quick Cool method (see Use & Tips) to avoid overcooking.

Fresh Vegetables	Cooking Times	Liquid Added (Cups)
Artichokes	12	1
Asparagus (1" Pieces)	0-2	0.5
Lima Beans (Shelled)	1-2	0.5
Green Beans	1-3	0.5
Beets (Whole 2.5" Diameter)	12-14	1.5
Broccoli - Medium Spears	0-2	0.5
Brussels Sprouts	1-3	0.5
Cabbage (2" Wedges)	1-3	1
Carrots (Whole)	4-7	1
Carrots (Sliced)	1-2	0.5
Cauliflower (Whole, 6" Diameter)	2-5	1
Corn on the Cob	2-3	0.5
Greens (Beet, Spinach, Swiss, Chard)	0-3	0.5
Okra	1-3	0.5
Peas (Shelled)	0-2	.5
Potatoes (Whole, 2" Diameter)	15	1.5
Squash (Cubed or Sliced, 1" Thick)	10-12	1.5
Sweet Potatoes (Whole)	10	1
Tomatoes for Sauces	5	0.5
Turnips (Cubed or Sliced, 1" thick)	3	0.5

RECIPES

PULLED PORK

Ingredients

3 to 4 lbs pork butt

2 tbsp olive oil

1 large onion, diced

1 clove garlic, minced

2 to 3 cups chicken, beef or vegetable stock

Spices: salt, pepper, garlic powder, to taste

Directions

Cut your pork butt into several pieces and season with garlic powder, salt & pepper. Add olive oil to your Pressure Cooker and brown all sides of the pork (with the lid open). After browned, set the pork aside and sauté the onion and garlic until translucent. Now add back the pork and add your cooking liquid (water or stock). Close the lid and bring to pressure. Cook under pressure for 50 minutes to an 1 hour. Naturally release the pressure. Once it is cooled and depressurized, open and let rest. Once cool, take the pork out of the pot and shred. Use some of the cooked liquid to keep the pork moist.

BRISKET

Ingredients

3 to 4 lbs brisket
2 tbsp olive oil
2 medium onions, chopped
2 medium carrots, chopped
5 cloves garlic, minced
2 bay leaves
1/3 cup red or white wine
1 2/3 cups water or stock
Spices: sea salt & pepper

Directions

Heat the olive oil in your uncovered pot. Season the brisket with salt & pepper and brown on all sides. Remove the brisket and add the onion, carrots, garlic and bay leaves – sauté until translucent. Place the meat on top of the sautéed vegetables, with the fattier side up. Pour the liquids and other desired spices over the meat and vegetables, until covered. Close the pot and cook under medium high pressure for 40 minutes. Release the pressure using natural release. Once cool and depressurized, take the brisket out and let it cool. You may use the remaining cooking liquid to keep your meat moist.

LENTIL SOUP

Ingredients

2 tbsp olive oil
4 garlic cloves
1 medium onion, chopped
2 medium carrots, chopped
1 green pepper, chopped
2 medium tomatoes, finely chopped
2 cups brown lentils
6 cups chicken, beef, or vegetable stock
Spices: 1 bay leaf, salt & pepper

Directions

Heat the olive oil in your uncovered pot over medium high heat. Sauté the onion, garlic, carrots and peppers for 5 minutes. Add the chopped tomatoes and sauté until the onions are translucent. Add the lentils, stock and bay leaf and close the lid. Bring to pressure over high heat. Once your Pressure cooker is pressurized, bring the heat down to medium. Cook for 8 to 12 minutes depending on desired lentil consistency. Quick release the pressure for al-dente lentils, or allow to naturally release for softer lentils. Once depressurized, allow to cool for about 10 minutes. If desired, you may blend all the contents once completely cool for a creamier soup.

MEDIDAS DE SEGURIDAD IMPORTANTES

Al utilizar ollas a presión, siempre deben cumplirse las precauciones de seguridad básicas:

1. LEA TODAS LAS INSTRUCCIONES.

2. No toque las superficies calientes. Use los mangos o perillas para levantar o mover el electrodoméstico.

3. Este electrodoméstico no se diseñó para ser usado por personas (incluyendo niños) con capacidades físicas, sensoriales o mentales reducidas, o con falta de experiencia y conocimientos.

4. Se requiere supervisión estricta al utilizar la olla a presión cerca de niños.

5. No coloque la olla a presión en un horno caliente.

6. Tenga especial cuidado al mover la olla a presión con líquidos calientes.

7. No utilice ni emplee la olla a presión para otros fines que no sean para los que fue diseñada.

8. Este electrodoméstico cocina a presión. Si se usa de forma inadecuada, podría generar lesiones por quemaduras. Cuando utilice este electrodoméstico para cualquier función excepto dorar, asegúrese de que la tapa esté correctamente cerrada y bloqueada antes de poner en funcionamiento. Vea las instrucciones de funcionamiento.

9. No llene la unidad por encima de los 2/3 de su capacidad. Cuando cocine alimentos que se expanden durante la cocción como arroz o verduras desecadas, no llene la unidad por encima de la mitad de su capacidad. Si llena la olla en exceso, podría obstruir la válvula de liberación de presión, el tubo de ventilación y la válvula de seguridad y podría generar presión en exceso.

10. Recuerde que algunos alimentos como compota de manzana, arándanos, cebada perlada, avena u otros cereales, guisantes partidos, fideos, macarrones, ruibarbo o espagueti pueden hacer espuma, burbujas y chisporrotear y obstruir la válvula de liberación de presión, el tubo de ventilación y la válvula de seguridad. No debe cocinar a presión estos alimentos en esta unidad.

11. Siempre verifique la válvula de liberación de presión, el tubo de ventilación y la válvula de seguridad para detectar obstrucciones antes de cada uso y limpie, de ser necesario. Asegúrese de que el seguro de la tapa se mueva libremente desde debajo de la tapa.

12. No abra la olla a presión hasta que la unidad se haya enfriado y se haya liberado toda la presión interna. Si le resulta difícil girar o separar los mangos, significa que la olla a presión aún está presurizada.

PRECAUCIÓN: NO HAGA FUERZA PARA ABRIR LA TAPA. La presión de la olla a presión puede ser peligrosa. Para obtener una descripción completa de la liberación de vapor, vea las Instrucciones de funcionamiento.

13. No utilice la olla a presión para freír con aceite a presión.

14. **Agregue al menos 1 taza (8 oz [237 ml]) de líquido a la cacerola de cocción cuando cocine a presión o al vapor.** Asegúrese siempre de que haya líquido suficiente en la cacerola de cocción para que se genere vapor y evitar la evaporación.

15. Cuando se alcance la presión normal de funcionamiento, baje el

fuego para que no se evapore todo el líquido que genera el vapor. **NOTA:** Durante el proceso de cocción, debido a la salida del exceso de presión, es normal escuchar de tanto en tanto un silbido de la válvula de liberación de presión o la válvula de seguridad a medida que aumenta la presión de aire dentro de la cacerola de cocción.

16. NO deje alimentos preparados dentro de la cacerola de cocción. La olla a presión no es un dispositivo de almacenamiento.

17. Cambie la junta de silicona si está quebrada, gastada o deteriorada de algún modo.

18. No utilice nunca la olla a presión sin líquido, ya que podría causar daños graves.

19. Pinche las carnes que tengan una capa externa de piel (como la lengua de ternera), que pudiera aumentar su tamaño por el efecto de la presión. Para evitar quemaduras, no pinche la piel después de cocinar si cree que ha aumentado de tamaño.

20. Cuando cocine alimentos gruesos, es conveniente agitar ligeramente la olla a presión antes de abrirla para asegurarse de que el alimento caliente no salpique.

SOLO PARA USO DOMÉSTICO GUARDE ESTAS INSTRUCCIONES

1. Las personas que no hayan leído y comprendido todas las instrucciones de funcionamiento y seguridad no deben utilizar este electrodoméstico. Todos los usuarios de este electrodoméstico deben leer y comprender este manual de instrucciones antes de poner en funcionamiento o limpiar la unidad.

2. Cuando utilice este electrodoméstico, proporcione una buena ventilación por encima y a los lados de la unidad para que circule el aire. No utilice este electrodoméstico mientras esté en contacto con cortinas o cerca de cortinas, recubrimientos de pared, ropa, paños de cocina u otros materiales inflamables.

3. No utilice nunca la olla a presión debajo de gabinetes. Al liberar el vapor, asegúrese de que haya un espacio de varios pies o metros por encima de la válvula de liberación de presión y que esté libre de artefactos de iluminación, muebles o armarios.

4. Para reducir el riesgo de incendio o lesiones, no deje este electrodoméstico sin supervisión mientras está en funcionamiento.

5. Si el electrodoméstico comienza a funcionar mal mientras está en funcionamiento, APAGUE el calor de inmediato. ¡No utilice ni intente reparar el electrodoméstico si funciona mal!

6. No utilice este electrodoméstico en una posición inestable.

7. Deje que se enfríe antes de colocar o retirar piezas, y antes de limpiar el electrodoméstico.

8. El uso de accesorios o aditamentos no recomendados por el fabricante del electrodoméstico puede provocar incendios, descargas eléctricas o

lesiones físicas.

9. Cuando coloque la tapa sobre la cacerola de cocción para bloquearla, gírela de manera que el mango superior de la tapa quede a la derecha del mango inferior de la cacerola de cocción. Gire el mango superior de la tapa en sentido horario para bloquear.

PRECAUCIÓN: Si cierra la tapa de manera inadecuada, podría ocasionar lesiones a personas o dañar la unidad.

10. No levante el electrodoméstico del mango de la tapa cuando lo mueva. Para mover el electrodoméstico, use los mangos de la base de cocción y de la tapa.

11. Lave la tapa y la junta de silicona después de cada uso.

12. Mantenga la válvula de liberación de presión y la válvula de seguridad limpias y libres de materiales no deseados. **PRECAUCIÓN: DEBE LIBERAR TODA LA PRESIÓN ANTES DE ABRIR LA TAPA.**

13. No coloque objetos extraños en la válvula de liberación de presión o la válvula de seguridad.

14. **PRECAUCIÓN:** Mantenga las manos y el rostro alejados de la válvula de liberación de presión y de la válvula de seguridad cuando el electrodoméstico está en funcionamiento. Durante el uso, es posible que la olla despidiera agua y vapor calientes.

15. No toque la cacerola de cocción ni la tapa mientras la olla a presión está en funcionamiento. Las superficies podrían estar calientes.

16. No comience a cocinar a presión cuando los utensilios de cocción se encuentran dentro de la cacerola de cocción.

SOBRE SU OLLA COOK PREP EAT

Cocinar con la olla a presión Cook Prep Eat no es solamente delicioso, rápido y económico, sino también saludable y nutritivo. Cocinar bajo presión le permite preservar nutrientes y color en sus alimentos – y todo sin salpicaduras o manchas.

Haga deliciosas comidas, carnes, pollo, risotos, habichuelas, chili, sopa, vegetales, tortas y más en alrededor de 1/3 del tiempo... ¿quién sabía que ahorrar tiempo, energía y dinero podía ser así de fácil?

¡Así que siga adelante, use este manual con sus tablas de tiempo de cocción y recetas para empezar su obra maestra culinaria!

La olla a presión utiliza el aumento de presión de los líquidos calientes para cocinar alimentos más rápido y de forma más eficiente. Cuando se alcanza la presión óptima en su olla a presión Cook Prep Eat, la válvula de seguridad se eleva y bloquea la tapa en su lugar. La presión interna creada por la olla a presión Cook Prep Eat es suficiente para incrementar la temperatura por encima del punto de ebullición normal del agua, causando que su comida se cocine más rápido y de forma más eficiente.

Le encantará su olla a presión Cook Prep Eat especialmente para cocinar carnes duras y granos que normalmente requieren muchas horas en remojo y cocción. Antes de usar la olla a presión Cook Prep Eat, por favor lea este manual.



LOS BENEFICIOS DE COCINAR CON SU OLLA A PRESIÓN COOK PREP EAT

- Cocina tus recetas favoritas en 1/3 del tiempo
- Aluminio de alta calidad para una distribución del calor rápida y uniforme
- Cocina limpia: no más salpicaduras para limpiar
- Eficiente: tiempos de cocción más rápidos significa menos energía usada
- Saludable: mantiene las vitaminas y minerales naturales de los ingredientes

ANTES DE UTILIZAR POR PRIMERA VEZ

1. Antes de utilizar la olla a presión por primera vez, debe familiarizarse con todas las medidas de seguridad y los componentes de la tapa.
2. Lave la cacerola de cocción, la tapa y la junta de silicona en agua tibia y jabón. Enjuague y seque completamente.
3. Aplique una pequeña cantidad de aceite para cocinar en la parte inferior del borde de la cacerola de cocción para facilitar la apertura y cierre de la olla a presión.
4. Coloque la junta dentro de los agarres en la parte interna de la tapa.
IMPORTANTE: Para evitar deterioro, NUNCA coloque aceite en la junta.
5. Cuando cocine a presión, no coloque nunca la olla a presión debajo de un

gabinete. Al liberar el vapor, asegúrese de que haya un espacio de varios pies o metros por encima de la válvula de liberación de presión y que esté libre de artefactos de iluminación, muebles o armarios.

ANTES DE CADA USO

1. Siempre verifique la tapa para asegurarse de que la válvula de liberación de presión, el tubo de ventilación y la válvula de seguridad funcionen correctamente y no haya partículas extrañas que bloqueen la apertura de la válvula en la parte inferior de la tapa.
2. Verifique que la junta esté colocada correctamente dentro de los agarres en la parte interna de la tapa. (Para obtener más información sobre el armado, vea las Instrucciones de cuidado y limpieza)

INSTRUCCIONES DE FUNCIONAMIENTO

1. Coloque el alimento que cocinará en la cacerola de cocción.
IMPORTANTE: No llene la cacerola de cocción por encima de los 2/3 de capacidad cuando cocina verduras o trozos enteros de carne. **IMPORTANTE:** No llene la cacerola de cocción por encima de la mitad de su capacidad cuando cocina a presión alimentos que se expanden: arroz, frijoles secos, granos y legumbres. **IMPORTANTE:** Agregue al menos 1 taza (8 oz [237 ml]) de líquido a la cacerola de cocción cuando cocina a presión.
2. **PRECAUCIÓN:** Nunca ponga en funcionamiento el electrodoméstico cuando esté vacío. No cocine cuando el contenido de los alimentos es inferior a 1/3 de la capacidad de la cacerola de cocción.
3. Realice una inspección visual del tubo de ventilación de vapor de la tapa para detectar obstrucciones antes de utilizar la olla a presión.
4. Para examinar el tubo de ventilación del vapor, desenrosque la válvula de liberación de presión que se encuentra en la parte superior de la tapa.
5. Dé vuelta la tapa y quite cuidadosamente la cubierta del filtro de la parte interna de la tapa.
6. Sostenga la tapa hacia arriba a contraluz para confirmar que la ventilación no tiene obstrucciones. Si el tubo de ventilación de vapor está obstruido, utilice un limpiador de tubos o un cepillo pequeño para quitar la obstrucción antes de utilizar la olla a presión. Cambie la válvula de liberación de presión y la tapa del filtro antes de utilizar la unidad.
7. Verifique que la junta esté colocada de manera firme dentro de los agarres en la parte interna de la tapa.
8. Cuando coloque la tapa sobre la cacerola de cocción para bloquearla, gírela de manera que el mango superior de la tapa quede a la derecha del mango inferior de la cacerola de cocción. Gire el mango superior de la tapa en sentido horario hasta que la tapa y los mangos de la base de cocción estén bloqueados y estén perfectamente alineados.
IMPORTANTE: Si la válvula de liberación de presión no está cerrada o armada correctamente, la olla a presión no generará presión adecuada, los líquidos se podrían evaporar y quemar los alimentos.
9. Cuando se alcanza la presión/temperatura adecuada, se escuchará un leve silbido del vapor proveniente de la válvula de seguridad del mango. La válvula

de seguridad comenzará a subir y bajar a medida que aumenta la presión.

10. Después de aproximadamente 10 minutos (o más, según la cantidad de agua que agregue a la cacerola de cocción), la válvula de seguridad se elevará a su posición más alta; en este punto, comience a contar el tiempo de cocción a presión de la receta.

PRECAUCIÓN: Mantenga las manos y el rostro alejados de la válvula de liberación de presión y la válvula de seguridad cuando el electrodoméstico está en funcionamiento. Durante el uso, es posible que la olla despidan agua y vapor calientes.

PRECAUCIÓN: CUANDO COCINE BAJO PRESIÓN, NO DEBE ABRIR LA OLLA A PRESIÓN CUANDO SE ALCANCE LA PRESIÓN. NO INTENTE HACER FUERZA PARA ABRIR LA TAPA.

11. Cuando haya alcanzado el tiempo de cocción a presión, se liberará el vapor de manera natural o rápidamente.

12. Hay 3 formas principales para despresurizar la olla a presión. Debe escoger la mejor opción dependiendo de la receta:

- Natural: deje que la olla a presión se enfríe y se despresurice completamente por sí misma.

- Liberación de vapor: use una cuchara de madera extra larga para presionar suavemente el regulador hacia arriba un poco. Se dará cuenta de que el vapor se liberará más rápido de esta forma. **PRECAUCIÓN:** el vapor está extremadamente caliente y puede causar quemaduras muy serias.

Manténgase tan lejos como sea posible del vapor.

- Enfriado rápido (usado normalmente para las verduras): enfríe la olla debajo de agua fría.

13. Después de liberar todo el vapor, la válvula de seguridad bajará ubicándose dentro de la tapa. En este punto, podrá quitar la tapa. Sostenga con una mano el mango de la cacerola de cocción de manera firme, tome el mango de la tapa con la otra mano y gire en sentido anti horario para desbloquear.

ADVERTENCIA: Tenga cuidado al abrir la tapa. El vapor se escapa apenas abre la tapa. Quite la tapa y aléjela de usted en posición inclinada para evitar el vapor. No coloque nunca su rostro o sus manos encima de la olla a presión cuando quite la tapa. Use siempre manoplas cuando manipula la cacerola de cocción caliente.

PRECAUCIÓN: Después de preparar sopa y caldo, espere varios minutos antes de liberar la presión y quitar la tapa para asegurarse de que el líquido caliente no hierva y se vuelque.

14. Verifique los alimentos para ver si se cocinaron lo suficiente. De lo contrario, vuelva a colocar la tapa y haga que se bloquee en su lugar según las Instrucciones de funcionamiento anteriores. Cocine a presión durante 2 a 3 minutos más, de ser necesario.

15. Deje enfriar el electrodoméstico antes de limpiar. Siga las Instrucciones de cuidado y limpieza que se describen en este Manual de instrucciones.

INSTRUCCIONES DE MANTENIMIENTO PARA EL USUARIO

Este electrodoméstico requiere poco mantenimiento. No contiene piezas que puedan ser reparadas por el usuario. Cualquier tipo de mantenimiento, aparte de la limpieza, para el que sea necesario desarmar el aparato, debe ser realizado por un técnico autorizado para reparar electrodomésticos.

INSTRUCCIONES DE CUIDADO Y LIMPIEZA

1. Deje enfriar la olla a presión a temperatura ambiente antes de limpiar.
2. Lave la cacerola de cocción con agua tibia y jabón y una esponja o paño limpio y suave. Enjuague con agua limpia y seque completamente.
3. Retire y desarme la tapa.
4. Desenrosque la válvula de liberación de presión de la tapa.
5. Quite con cuidado la junta de los agarres en la parte interna de la tapa. Contrólela de forma periódica para asegurarse de que esté limpia, flexible y no esté quebrada o rota. Si está dañada, no utilice este electrodoméstico.
6. Lave la junta en agua tibia y jabón. Enjuague con agua limpia y seque completamente.
7. Lave la parte interna de la tapa con un paño o esponja húmeda y con jabón. Utilice un pincel para quitar los residuos de aceite, de ser necesario. Seque con un paño limpio humedecido.
8. Verifique si hay obstrucciones. Si fuera necesario, utilice un cepillo pequeño o limpiador de tubos para limpiar la válvula de liberación de presión y la válvula de seguridad.
9. Después de limpiar, sujete la junta limpia debajo de los agarres en la parte interna de la tapa.
IMPORTANTE: Siempre debe colocar correctamente la junta en la parte inferior de la tapa. **ADVERTENCIA:** La válvula de liberación de presión y la válvula de seguridad **SE DEBEN** armar nuevamente de forma correcta para garantizar la seguridad y el rendimiento óptimo de su olla a presión.
10. Nunca utilice detergentes químicos, esponjas metálicas o polvos abrasivos sobre ninguna de las partes o los componentes.

INSTRUCCIONES DE ALMACENAMIENTO

1. Deje enfriar la unidad por completo. Asegúrese de que todas las piezas estén limpias y secas antes de guardarlas. Arme la tapa antes de guardarla.
2. Guarde la olla a presión en su caja original o cubierta en un lugar limpio y seco.
3. Para evitar aromas, moho y olores desagradables, no guarde nunca la olla a presión cerrada con la tapa bloqueada en su lugar. Empaque y guarde la olla a presión con la tapa boca arriba sobre la cacerola de cocción.

USO Y CONSEJOS

- Asegúrese siempre de que no haya obstrucciones en la tubería de ventilación o en el filtro de seguridad dentro de la tapa antes de cerrar la tapa.
- Siempre use suficiente líquido para cocinar en sus recetas (caldo, agua, vino, zumos, etc).
- No llene la olla más de 2/3 de líquidos o más de 1/2 en alimentos sólidos. Para

alimentos que se expanden, nunca llene la olla a presión más de ½ de sólidos y líquidos.

- Siempre cierre completamente la tapa de la olla a presión antes de cocinar.
- Siempre monitorizar el nivel de calor. Si hay mucha presión, el regulador de presión se moverá rápidamente y liberará demasiado vapor. Para prevenir que sus alimentos pierdan demasiada humedad y se quemem, reduzca el calor si el regulador se mueve rápidamente.
- Nunca abra o fuerce la apertura de la olla cuando contenga presión (cuando el cierre de seguridad está en la posición superior, hay presión en la olla).
- Para mejores resultados, los ingredientes que requieren tiempos de cocción más largos deben cocinarse primero. Después de que esto se haya cocinado, puede liberar presión y abrir la olla a presión antes de añadir el resto de los ingredientes. Puede poner presión a la olla de nuevo para terminar de cocinar la receta completa.
- Perfore alimentos con una capa externa más gruesa o con piel (como la lengua de buey) antes de cocinar a presión.
- Durante el funcionamiento, es normal escuchar sonidos de silbidos desde la unidad cuando la presión se incrementa dentro de la olla. Es el exceso de presión escapándose de la olla.
- No deje la tapa encima de la olla solamente para mantener el calor, esto puede causar presión no deseada.
- No haga ninguna alteración o use aparatos no autorizados.
- Si la junta de silicona se ha deteriorado, agrietado, pegado, deformado, se ha suavizado, se ha endurecido o ha cambiado de tamaño, cámbiela. Solamente utilice partes de reemplazo apropiadas.
- No deje comidas preparadas en la olla a presión. No es un contenedor de almacenamiento.
- La tapa no se puede lavar en el lavavajillas.

GRANOS

Al cocinar granos, debería primero poner líquido a hervir con la olla descubierta, después añadir el grano, después cerrar la tapa.

Grano (1 taza)	Tiempo (minutos)
Harina de Maíz (fina)	5
Arroz Blanco	5-10
Arroz de Grano Largo	15
Arroz Integral	15-20
Arroz Salvaje	22-25
Arroz Basmati	5-7

MARISCOS Y PESCADO

Enfriar siempre los mariscos usando el método de enfriado rápido (ver uso y consejos) para evitar sobrecocción.

Mariscos y Pescado	Tiempos (minutos)
Pescado (completo)	6
Pescado (filetes)	2
Salmón (completo)	6
Salmón (filetes)	2
Gambas	2
Patas de cangrejo	2
Cola de langosta (6-8oz)	10-12

LEGUMBRES

Todas las legumbres deben ponerse a remojo y escurrir para evitar la formación de espuma durante el tiempo de cocción. En el remojo previo, añadir 1 o 2 cucharadas de aceite de cocina, una cucharada de sal y cubrir completamente con agua. Dependiendo del tipo de legumbre, el remojo será de 4 a 8 horas.

Legumbre (dos tazas)	Tiempo (minutos)
Frijoles negros	10-30
Guisantes negros	10-20
Frijoles blancos	5-20
Frijoles rojos	10-25
Lentejas	10-20
Habas	10-25
Alubias pintas	20-25
Garbanzos	20-30

CARNES Y AVES

Se recomienda dorar las carnes con un poco de aceite (para prevenir que se peguen) antes de añadir líquidos y cocinar a presión. Esto le dará a las carnes un buen color y mantiene el sabor.

Para cortes completos de carne, puede dejar a la olla a presión despresurizarse y enfriarse de forma natural. Para trozos más pequeños de carne, se recomienda enfriar y despresurizar usando el método de enfriado rápido.

Carne o Aves (3 libras)	Tiempos (Minutos)
Carne Asada	35
Filete de Carne	25
Carne de Vaca/Tertera	40
Chuletas de Tertera	5
Albóndigas	15-20
Aves Salvajes (piezas)	8
Carne de Caza	30
Chuletas de Cordero	5
Pierna de Cordero	35-40
Chuletas de Cerdo	5
Cerdo Asado	55
Costillas de Cerdo	25
Aves (piezas)	8-10
Aves (completas)	15

VERDURAS FRESCAS

Para alimentos que requieren un tiempo de cocción de 0 minutos, cocinar solamente hasta que el regulador de presión empiece a moverse. Quitar inmediatamente del fuego y enfriar. Para unas verduras más crujientes, cocinar menos tiempo. Para verduras más suaves, cocinar el tiempo completo. Siempre enfriar las verduras usando el método de enfriado rápido para evitar una sobrecocción.

Verdura	Tiempos	Liquido
Alcachofa	12	1
Espárragos (piezas de 1")	0-2	0.5
Habas (sin cáscara)	1-2	0.5
Judías Verdes	1-3	0.5
Remolachas (2.5" de diámetro)	12-14	1.5
Brócoli – tamaño mediano	0-2	0.5
Coles de Bruselas	1-3	0.5
Repollo (cuñas de 2")	1-3	1
Zanahoria (completa)	4-7	1
Zanahoria (en rodajas)	1-2	0.5
Coliflor (entero, 6" de diámetro)	2-5	1
Mazorca de maíz	2-3	0.5
Hojas Verdes (espinacas)	0-3	0.5
Okra	1-3	0.5
Guisantes (sin cáscara)	0-2	.5
Patatas (entera, 2" de diámetro)	15	1.5
Calabacín (1" de grosor)	10-12	1.5
Batatas (completas)	10	1
Tomates para Salsas	5	0.5
Nabos (1" de grosor)	3	0.5

RECETAS

LOMO DE CERDO DESMECHADO

Ingredientes

- 3 a 4 libras de lomo de cerdo / perrnil
- 2 cucharadas de aceite de oliva
- 1 cebolla, picada en cubitos
- 1 diente de ajo, picado
- 2 a 3 tazas de caldo de pollo, res o vegetales
- Especias: sal, pimienta, ajo en polvo, al gusto

Instrucciones

Cortar el lomo de cerdo en varios trozos y sazonar con ajo en polvo, sal y pimienta. Añadir el aceite de oliva a su olla a presión y dorar el puerco con la tapa abierta. Después de dorar, colocar la carne de cerdo a un lado y saltear la cebolla y el ajo dentro de la olla destapada hasta que estén translucidos. Ahora agregar de nuevo el lomo de cerdo y añadir su líquido de cocción (agua o caldo). Cerrar la tapa y llevar a presión. Cocine a presión entre 50 minutos y 1 hora. Naturalmente liberar la presión. Una vez que se enfríe y se despresurice la olla, abrir y dejar reposar. Una vez frío, sacar el lomo de cerdo de la olla y desmechar. Use un poco del líquido cocinado para mantener la carne de cerdo húmeda.

PECHO DE RES

Ingredientes

1 pecho de res, 3 a 4 libras
2 cucharadas de aceite de oliva
2 cebollas medianas, picadas en cubitos
2 zanahorias, picadas en cubitos
5 dientes de ajo, picados
2 hojas de laurel
1/3 taza de vino tinto o blanco
1 2/3 tazas de agua o caldo
Especias: sal marina y pimienta

Instrucciones

Calentar el aceite de oliva en la olla destapada. Sazone el pecho de res con sal y pimienta y dore por todos lados. Retire la carne y añadir la cebolla, zanahoria, ajo y hojas de laurel - saltee hasta que esté translúcida la cebolla. Coloque la carne en la parte superior de las verduras salteadas, con el lado con más grasa para arriba. Vierta los líquidos y otras especias deseadas sobre la carne y las verduras, cubrir por completo. Cierre la olla y cocinar bajo presión usando fuego medio-alto durante 40 minutos. Despresurice la olla a presión usando liberación natural. Una vez que la olla esté fría y sin presión, sacar el pecho de res y deje que se enfríe. Utilizar el líquido de cocción restante para mantener su carne húmeda.

SOPA DE LENTEJAS

Ingredientes

2 cucharadas de aceite de oliva
4 dientes de ajo
1 cebolla mediana, picada en cubitos
2 zanahorias medianas, picadas en cubitos
1 pimienta verde, picado
2 tomates medianos, finamente picados
2 tazas de lentejas marrones
6 tazas de caldo de pollo, res o verduras
Especias: 1 hoja de laurel, sal y pimienta

Instrucciones

Calentar el aceite de oliva en su olla destapada a fuego medio alto. Sofría la cebolla, el ajo, las zanahorias y los pimientos durante 5 minutos. Agregar los tomates picados y saltear hasta que la cebolla esté translúcida. Añadir las lentejas, el caldo y la hoja de laurel y cerrar la tapa. Llevar a presión a fuego alto. Una vez que su olla a presión Victoria esté presurizada, llevar el fuego a medio. Cocine durante 8 a 12 minutos, dependiendo de la consistencia de las lentejas deseada. Use liberación de presión estilo enfriado rápido si desea lentejas al-dente, o permitir la liberación de presión de forma natural si desea lentejas más suaves. Una vez despresurizada la olla, deje que se enfríe durante unos 10 minutos. Si lo desea, puede licuar todo el contenido de la olla una vez completamente frío para una sopa más cremosa.

Limited Lifetime Warranty

Cook Prep Eat warrants this cookware to be free of craftsmanship defects for life from the date of purchase. Warranty does not cover damage due to misuse (including improper heating, use, alterations and cleaning) or commercial use. This warranty does not cover staining, discoloration, scratching or other signs of wear and tear (such as the wear of silicone gaskets or other components). If, upon inspection, Cook Prep Eat determines that a product has a manufacturing defect, Cook Prep Eat will repair or replace the product, at Cook Prep Eat's option, without charge to the customer. This warranty is limited to the original consumer with proof of purchase and is not transferable. If the product was not purchased new from an authorized dealer, distributor, or representative of the manufacturer, this warranty is null and void.

COOK PREP EAT Aluminum Pressure Cookers ***Ollas a Presión de Aluminio COOK PREP EAT***

Description	Part #
<u>6L Pressure Cooker / <i>Olla a Presión</i></u>	<u>CPEC00-87530</u>
<u>9L Pressure Cooker / <i>Olla a Presión</i></u>	<u>CPEC00-87531</u>
<u>12L Pressure Cooker <i>Olla a Presión</i></u>	<u>CPEC00-87532</u>