

West Bend®

ELECTRIC PRESSURE COOKER



Register this and other Focus Electrics products through our website:
www.registerfocus.com

Important Safeguards.....	3
Before Using for the First Time	4
Using Your Electric Pressure Cooker	5
Cooking Times	7
Helpful Hints.....	9
Cleaning Your Electric Pressure Cooker.....	10
Troubleshooting	11
Recipes	12
Warranty.....	16

SAVE THIS INSTRUCTION MANUAL FOR FUTURE REFERENCE

Thank you for purchasing the West Bend® 6 qt. Electric Pressure Cooker. Grandma knew that pressure cooking cooks up to 70% faster than traditional cooking methods and can make even the toughest cuts of meat tender. Unlike your grandma's pressure cooker, this appliance is so much more! With multiple functions at the touch of a button, delay timer, keep warm and 7 built-in safety mechanisms, you don't even have to be home to use it. It's safe, fast, versatile, easy, and economical.

Use "**High Pressure**" to prepare most meals. Cooking at high pressure will make tender meats and vegetables in minutes.

"**Low Pressure**" is for cooking delicate fruits and fish.

The pre-programmed "**Rice**" setting makes perfect rice every time.

"**Slow Cook**" Replaces the need for another appliance. It's perfect for all your slow cooked favorites.

"**Steam**" creates healthy, steamed meals. A rack is included with this appliance to add extra versatility.

"**Brown**" your meats directly in the cooking vessel before pressure or slow cooking, adds color and flavor to any dish.

Our cooker also offers a "**Timer**" for delay-start setting, and will automatically go to "**Keep Warm**" after cooking.

We know you're going to love your new West Bend pressure cooker. Carefully read the included instructions and this appliance will serve you and your family for years to come. Please call our knowledgeable Customer Service Team if you have any questions.

Customer Service

West Bend Housewares
Customer Service Team
866-290-1851 (U.S.A. and Canada only)

IMPORTANT SAFEGUARDS



CAUTION

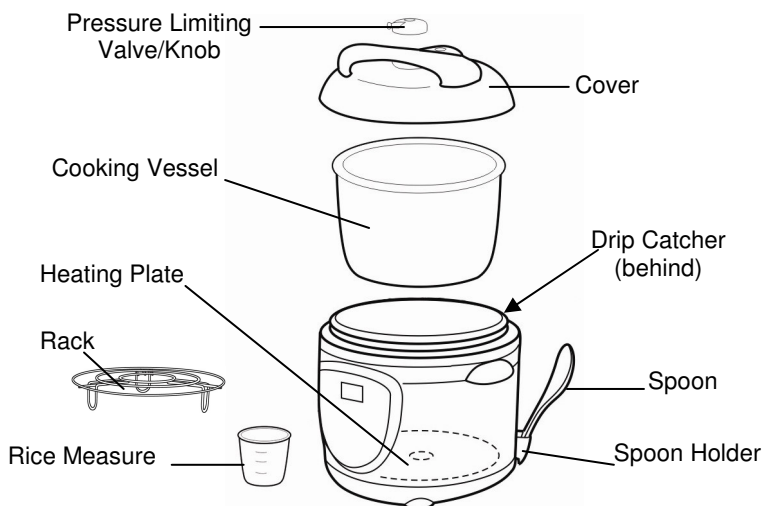
To prevent personal injury or property damage, read and follow all instructions and warnings.

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

- Read all instructions.
- Do not touch hot surfaces. Use handles or knobs.
- To protect against fire, electric shock, and injury to persons do not immerse cord, plugs, or other electric parts in water or other liquids.
- Close supervision is necessary when this appliance is used by or near children.
- Always unplug from outlet when not in use and before cleaning. Allow to cool before putting on or taking off parts and before cleaning.
- Do not operate any appliance with a damaged cord or plug, after the appliance malfunctions, or has been damaged in any manner. For service information see warranty page.
- The use of accessory attachments not recommended by Focus Electrics may cause fire, electric shock, or injury.
- Do not use this appliance outdoors.
- Do not let cord hang over the edge of the table or counter, or touch hot surfaces.
- Do not place on or near a hot gas or electric burner, or in a heated oven.
- Attach plug to appliance first, then plug cord into wall outlet. To disconnect, turn any control to "OFF," then remove plug from wall outlet.
- Do not use appliance for other than intended use.
- Extreme caution must be used when moving an appliance containing hot liquids.
- Do not attempt to repair this appliance yourself.
- A short power-supply cord is provided to reduce risks resulting from becoming entangled in or tripping over a longer cord.
- Longer extension cords are available, but care must be exercised in their use. While use of an extension cord is not recommended, if you must use one, ensure that the marked electrical rating of the extension cord is equal to or greater than that of the appliance. If the plug is of the grounded type, the extension cord must be a grounding-type 3-wire cord. To avoid pulling, tripping or entanglement, position the extension cord so that it does not hang over the edge of the counter, table or other area where it can be pulled on by children or tripped over.
- Do not use an outlet or extension cord if the plug fits loosely or if the outlet or extension cord feels hot.
- This appliance cooks under pressure. Improper use may result in scalding injury. Make certain appliance is properly closed before operating. See "Using your Electric Pressure Cooker" section of this manual.

- Do not fill the appliance over $\frac{2}{3}$ full. When cooking foods that expand during cooking, such as rice or dried vegetables, do not fill the appliance over $\frac{1}{2}$ full. Overfilling may cause a risk of clogging the vent and developing excess pressure. See “Using your Electric Pressure Cooker” section of this manual.
- Be aware that certain foods, such as applesauce, cranberries, pearl barley, oatmeal or other cereals, split peas, noodles, macaroni, rhubarb, or spaghetti can foam, froth, and sputter, and clog the pressure release device (steam vent).
- Always check pressure release devices for clogging before use.
- Do not open the pressure cooker until the unit has cooled and all internal pressure has been released. If the lid is difficult to turn, this indicates that the appliance is still pressurized. Do not force it open. Any pressure in the cooker can be hazardous. See “Using your Electric Pressure Cooker” section of this manual.
- Do not use this appliance for pressure frying with oil.
- **For household use only.**

SAVE THESE INSTRUCTIONS



BEFORE USING FOR THE FIRST TIME

Please check all packaging material carefully before discarding. Many accessory parts are contained within the packaging material.

See “Cleaning your Electric Pressure Cooker” section of this manual. Clean pressure cooker thoroughly and assemble the black spoon holder and clear drip catcher to the exterior of the pressure cooker. Clear drip catcher attaches below the floating valve at the back of the pressure cooker; place the flat side of drip catcher against pressure cooker and press up until it “locks” into place. Place flat side of spoon holder against the pressure cooker, over the small bracket by the right hand side of the base of the cooker. Align the tab of the spoon holder into the opening of the bracket, press down until the spoon holder is fully seated.

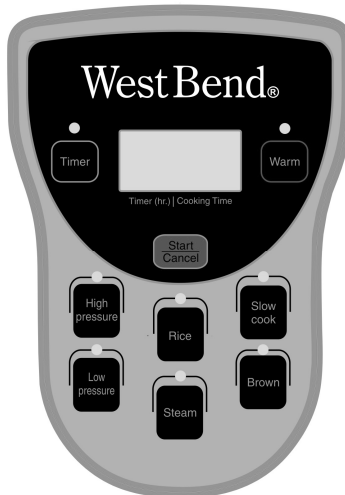
We recommend thoroughly reading the “Using Your Electric Pressure Cooker” and “Helpful Hints” before using for the first time.

USING YOUR ELECTRIC PRESSURE COOKER

1. Before every use of your electric pressure cooker, always check:
 - That your lid gasket is securely attached under the rail in the lid. Press it in place using gentle pressure (see illustration on pg. 10). **DO NOT USE** the pressure cooker if the lid gasket is damaged. Contact Customer Service at 866-290-1851 (U.S.A. and Canada only) to order a new gasket.
 - That there is no debris on the heating plate in the cooker.

Do not place below hanging cabinets, as damage to the cabinets from steam may occur.

2. Place food to be cooked in the cooking vessel. Do not overfill cooking vessel. Place cooking vessel into the pressure cooker. **Note: NEVER** put food or liquid directly into the heating base.
3. Plug cord into the heating base, then plug pressure cooker into 120 volt, AC outlet **ONLY**.



4. Close and lock the lid, unless using the "BROWN" setting. The lid is locked by rotating the lid counter-clockwise. Set the pressure limiting valve to the proper position. Note: The pressure limiting valve will be loose and easily turned until pressure builds.
5. Choose the correct cook setting. **Note:** all settings will blink after they are selected but will not start until "START/CANCEL" is pressed. Once a setting has started, the indicator light will remain solidly lit.

Timer: The timer is used for delayed cooking only. Press "Timer" to increase the delay time. The timer increases in half hour increments up to 10 hours, and then 1 hour increments up to 24 hours.

- Close and lock cover, set pressure limiting valve to "Airtight", if using "High Pressure" or "Low Pressure" or "Rice". If cooking with "Steam" or "Slow Cook", set the pressure limiting valve to "Exhaust".
- Press "Timer" to set delay time. Example, if you wish the pressure cooker to begin in 3 hours, press "Timer" until the red display reads "3.0 00".
- Select cooking function. Set cooking time by repeatedly pressing the function button until desired cook time is reached or press and hold to rapidly advance the time. Press "Start/Cancel" to begin delay time countdown. The timer counts down in half hour increments. When the delay time has elapsed, the selected cooking function will begin. **Note:** Do NOT

cook perishable foods on a delayed setting. This setting is best used with grains, beans, rice, or other foods that will not spoil.

Rice: Set pressure limiting valve to “Airtight”. Press the “Rice” button, the display will read “00 12”, then press “Start/Cancel”. Pressure will build, and once pressure is reached, display will read “P0” and the timer will count down. It will automatically cook rice, then will enter the “Keep Warm” setting when cooking is completed. **Always use the included rice measure.** Do not attempt to cook more than 8 measures of rice at one time. **Note:** Though the timer reads 12 minutes, the time taken to reach pressure will vary based on how much rice is being cooked. The timer will not count down until pressure has been reached. Cook time will count down in minutes, and after time has completed, the pressure cooker will enter “Keep Warm.”

Steam: Set the pressure limiting valve to “Exhaust”. Press “Steam” button, indicator light will blink. Continue to press, or press and hold, “Steam” until desired steaming time, 01-99 minutes, has been reached. Press “Start/Cancel” to start cooking cycle. Indicator will stop blinking once the steam cycle has begun. Cook time will count down in minutes, and after time has completed, the pressure cooker will enter “Keep Warm.”

Slow Cook: Set the pressure limiting valve to “Exhaust”. Press “Slow Cook” button, the indicator light will begin to flash and the display will show “0.5”. This indicates 30 minutes of cooking time. Continue to press, or press and hold, “Slow Cook” to increase cooking time in 30 minute increments, to a maximum of 9.5 hours. Once a time has been selected, press the “Start/Cancel” button to begin the cooking process. The time will count down in 30 minute increments while cooking. When the cooking time is completed, the pressure cooker will automatically enter the Keep Warm setting and the display will read “END.”

Brown: No pressure is used for the “Brown” setting. Press “Brown”; the indicator light will begin to flash and the display will read “00 00,” no time is set for browning. Be sure to keep the lid in the open position. To begin heating, press the “Start/Cancel” button. The indicator light will stop flashing. Press “Start/Cancel” when food is browned.

Pressure Cook: Set the pressure limiting valve to “Airtight”. Press “High Pressure” (8.7-11.6 psi) or “Low Pressure” (5.8-8.7 psi) setting. The indicator light will begin to flash and the display will show cooking time in minutes. Press the pressure button to desired cooking time, 01 - 99 minutes. Press “Start/Cancel” to begin cooking process. As the cooker heats, pressure will build. Once full pressure has been reached, the display will read “P0” and the timer will begin to count down by half hour. It could take up to 20 minutes to pressurize, depending on how much liquid is being used and how much food is being cooked. When cook time is complete, the pressure cooker will beep 3 times, depressurize itself, then go into the Warm setting. Depressurization could take up to half an hour, depending on volume and type of foods being cooked.

Warm: Set the pressure limiting valve to “Exhaust”. Press “Keep Warm”, the indicator light will begin to flash and the display will read “00 00”. Press “Start/Cancel” to begin warming cycle, indicator light will stop flashing. The “Keep Warm” setting does not operate on a timer. When warming is complete, press “Start/Cancel” to cancel warming.

6. Determine if you wish to **quickly release** or **naturally release** the pressure. See cooking time charts and recipes for guidelines.
 - When using the **quick release** method, carefully turn the pressure limiting valve to the “Exhaust” position. This will quickly release the steam. **KEEP**

HANDS AND FACE AWAY FROM PRESSURE LIMITING VALVE WHEN RELEASING STEAM. When the floating valve at the back of the lid lowers, pressure has been released.

- To use the **natural release** method, wait until the floating valve at the back of the lid lowers. Always use natural release if cooking a soup or other liquid food, **DO NOT** turn the pressure limiting valve to “Exhaust”. Wait for the cooker to cool and the floating valve to sink before opening.
7. Open the lid carefully; grasp the handle and rotate the lid clockwise to unlock, then lift to open. If the lid does not freely open, the pressure is not completely released. Let cooker cool for a few more minutes, then try again. When cooking is complete, unplug the cooker from the outlet.
- A small amount of smoke and/or odor may occur upon initial heating due to the release of manufacturing oils – this is normal.
 - Some minor expansion/contraction sounds may occur during heating and cooling – this is normal.

We recommend reviewing the “Helpful Hints” section of this manual before using.

COOKING TIMES

Here are some basic cooking time guidelines for use with your pressure cooker. Times may need to be adjusted based on personal preference. When using pressure cooking, it is better to undercook foods and then add time rather than overcooking. If additional cooking time is needed, follow cooking directions for setting chosen.

When cooking beans, do not fill the cooking vessel higher than the 8 cup mark. Always cook beans at “High Pressure.” Use 3 cups water for every cup of beans being prepared. **DO NOT** add salt to the beans until after they are cooked. To reduce foaming, add 1-2 tbsp. of oil to the water before cooking beans.

Beans, 1 cup	Cooking Time, Soaked Overnight	Cooking Time, Unsoaked	Pressure Release Method
Black	20 - 25 min.	25 - 35 min.	Natural Release
Cannellini	18 - 25 min.	30 - 40 min.	Natural Release
Chickpeas/Garbanzo	35 - 40 min.	50 - 60 min.	Natural Release
Great Northern	25 - 30 min.	30 - 35 min.	Natural Release
Lentils	No soak	8 - 10 min.	Natural Release
Pinto	20 - 25 min.	30 - 35 min.	Natural Release
Navy	20 - 25 min.	30 - 35 min.	Natural Release
Red	20 - 25 min.	30 - 35 min.	Natural Release
Soy	25 - 35 min.	30 - 40 min.	Natural Release

When cooking meats, do not fill the cooking vessel higher than the 12 cup mark. The above times are based on cooking at “High Pressure”.

Meat	Cooking Time	Pressure Release Method
Beef		
Pot Roast, Bottom Round, 3 lbs.	99 min.	Natural Release
Brisket	55 min.	Natural Release
Corned Beef	24 min. per lb.	Natural Release

Short Ribs, 2 - 3" thick	50 min.	Natural Release
Stew meat, 1 ½" cubes	10 min.	Natural Release
Chicken		
Whole, up to 3 lbs.	18 - 23 min.	Quick Release
Bone-in Breast, up to 3 lbs.	9 - 10 min.	Quick Release
Boneless Breast, up to 3 lbs.	5 - 6 min.	Quick Release
Bone-in Thighs/Legs	9 - 12 min.	Quick Release
Boneless Thighs/Legs	8 - 10 min.	Quick Release
Lamb		
Shanks; 4, 12 oz. ea.	24 min.	Natural Release
Chops, ½ - 1" thick	6 - 12 min.	Quick Release
Stew meat, 1 ½" cubes	22 - 25 min.	Natural Release
Pork		
Bone-in Chops or Loin, ¾ - 1" thick	Brown meat, then 9 - 11 min.	Quick Release
Boneless Roast, up to 3 lbs.	50 - 55 min.	Natural Release
Spareribs, 2 - 3" pieces	22 - 28 min.	Quick Release
Veal		
Boneless Shoulder Roast	10 min. per lb.	Natural Release
Chops, ½ - 1" thick	6 - 12 min.	Quick Release
Stew meat, 1 ½" cubes	9 - 10 min.	Natural Release
Fish		
Steaks and Fillets 1"	4 - 5 min.	Quick Release
Steaks and Fillets 1½"	6 - 7 min.	Quick Release

When cooking vegetables, do not fill the cooking vessel higher than the 12 cup mark. The above times are based on cooking at "High Pressure."

Vegetable	Cooking Time	Pressure Release Method
Artichokes, Med. to Lg.	8 - 10 min.	Quick Release
Green, Yellow, or Wax Beans	2 - 3 min.	Quick Release
Beets	12 - 16 min.	Quick Release
Broccoli, florets	1 - 3 min.	Quick Release
Cauliflower, florets	1 - 4 min.	Quick Release
Carrots		
baby cut	3 - 5 min.	Quick Release
½" slices	2 - 5 min.	Quick Release
Collard Greens	3 - 4 min.	Quick Release
Corn on the cob	3 - 5 min.	Quick Release
Eggplant	2 - 3 min.	Quick Release
Kale	1 - 2 min.	Quick Release
Parsnips		
peeled and cubed	3 - 4 min.	Quick Release
½" slices	1 - 2 min.	Quick Release

Peas	1 - 2 min.	Quick Release
Peppers	1 - 3 min.	Quick Release
Potatoes, Sweet, sliced ½ - 1½" thick	4 - 8 min.	Quick Release
Vegetable/Fruit	Cooking Time	Pressure Release Method
Potatoes, White		
Whole, 1½ - 2½" thick	10 - 15 min.	Quick Release
Sliced, ½ - ¾" thick	3 - 5 min.	Quick Release
Rutabaga, cubed or sliced	3 - 5 min.	Quick Release
Spinach	1 min.	Quick Release
Squash, Acorn Halved & Seeded	7 - 12 min.	Quick Release
Squash, Butternut Peeled & Cubed	6 - 10 min.	Quick Release
Squash, Spaghetti Quartered	10 - 12 min.	Quick Release
Squash, Zucchini or Yellow	1 - 3 min.	Quick Release
Turnips, Sliced or Cubed	3 - 5 min.	Quick Release
Apples, dried	3 min.	Quick Release
Apples, fresh in slices or pieces	2 - 3 min.	Quick Release
Apricots, dried	4 min.	Quick Release
Apricots, fresh, whole or in halves	2 - 3 min.	Quick Release
Peaches, dried	4 - 5 min.	Quick Release
Peaches, fresh in halves	3 min.	Quick Release
Pears, dried	4 - 5 min.	Quick Release
Pears, fresh in halves	3 - 4 min.	Quick Release
Prunes	4 - 5 min.	Quick Release
Raisins	4 - 5 min.	Quick Release

To steam vegetables, use a steaming basket that allows for at least half an inch clearance for the cooking vessel or the included rack.

Fresh fruits should be cooked at low pressure, dried fruits at high pressure.

When cooking grains, do not fill the cooking vessel higher than the 8 cup mark.

Always use the included rice measure in a ratio of 1:2.

Rice & Grains	Cooking Time	Pressure Release Method
Brown, Red, Wehani, or Black Japonica Rice	High Pressure, 10 min.	Natural release 10 min, then quick release.
Kamut	High Pressure, 20 min.	Natural release 10 min, then quick release.
Quinoa	High Pressure, 2 min.	Natural release 10 min, then quick release.
Wild Rice	High Pressure, 25 min.	Natural release 10 min, then quick release.
Wheat Berries	High Pressure, 30 min.	Natural release 10 min, then quick release.

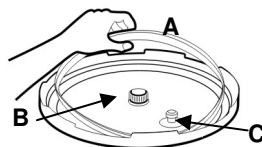
HELPFUL HINTS

- To adapt conventional recipes to a pressure cooker, reduce the cooking time to ⅓ of the total. Pressure cooking generally cooks 3 times faster than conventional methods. Many pressure cooker recipes are available on our website, www.westbend.com.
- Pressure cooking is ideally suited to tougher, less expensive cuts of meat.
- Fresh fruits and fish should always be cooked at low pressure.

- When cooking frozen foods, add about 1 - 2 minutes to the cooking time.
- Always use at least 1 cup of liquid to build up enough pressure to cook. If cooking for 45 minutes or longer, use at least 1½ cups of liquid. Less liquid is needed for pressure cooking than traditional cooking.
- When cooking foods that expand, never fill the cooking vessel more than half full. If cooking liquids, or foods that won't sputter or expand, do not fill more than ⅔ full.
- For beans, pastas, or foods likely to sputter, add one to two tbsp. cooking oil to the water in the pressure cooker. This will help reduce sputtering.
- When pressure cooker is heating up, and periodically through the cooking cycle, it is normal for some pressure to be vented from the floating valve.
- When using a pressured setting, the timer will not count down until pressure has been reached. When pressure has been reached, the display will read "P0".
- If you find that your food does not cook in the time set, your cooking cycle can be extended by resetting the cycle or using the "Steam" setting for an additional time.
- When slow cooking, the timer counts down by the half hour, not by minute.
- If there is a brief power interruption of less than five minutes, the program position is stored in memory and the machine will resume when the power is restored.
- For recipes that call for cooking for 0 minutes, simply let the pressure build up, then release the pressure immediately after pressure has been reached.
- If you are cooking foods that are likely to overcook, use a quick release. If you are cooking foods that are unlikely to overcook, use the natural release method. Follow recipe guidelines.
- For any time setting, you can also press and hold the desired setting to quickly advance the timer count.
- The cup measures inside the cooking vessel are not based on 8 oz. cups, they are specifically for making rice.
- When the pressure limiting valve knob is turned, steam will release quickly and forcefully.
- When pressure cooking at high altitudes, adjustments to cooking times must be made. The general rule is for every 1000 feet above 2000 feet to increase cooking time by 5%. For example, at 3000 feet, add 5%, at 4000 feet add 10%. You will also need to increase the amount of liquid you are cooking with, about half of the increased time. Example, 10% extra time will need about 5% extra liquid. This will likely need to be adjusted to personal preference.

CLEANING YOUR ELECTRIC PRESSURE COOKER

1. Unplug pressure cooker and cool completely. Do not clean the pressure cooker until it has cooled.
2. Wash the cooking vessel using warm, soapy water. Rinse thoroughly and dry. Washing in a dishwasher is not recommended.
3. Remove the drip catcher, wash in warm, soapy water, rinse and dry thoroughly, then replace.
4. Carefully remove the lid gasket **(A)**. Wipe under and around the rail. Follow the special cleaning instructions for the lid gasket.
5. Remove the splash filter **(B)** from the underside of the lid, remove the floating valve **(C)** and gasket and wash thoroughly. Use a bottle brush or pipe cleaner to clean all openings. Dry thoroughly, then replace on the lid; place floating valve in the opening and fit the gasket over the ridge at the bottom. Replace splash filter by pressing back onto the prongs on the underside of the lid.
6. To remove lid completely, open lid about 2 inches, then slide left along the rail until the lid is clear. To replace, hold the lid at the same angle, and slide right onto the rail.
7. Wipe interior and exterior surfaces of the pressure cooker with a damp cloth and dry thoroughly.



Special Cleaning Instructions for the Lid Gasket: The lid gasket is made of a silicone and may occasionally pick up the scents of foods being cooked. The lid gasket must be removed from the lid after every use and washed in warm, soapy water. We recommend using a degreasing dish detergent to wash the lid gasket. While cleaning, always examine the lid gasket closely for any signs of wear or damage. **Do not** put the gasket in a dishwasher. **Do not** use harsh cleaners or bleach. Dry with a towel and store it loose in the bottom of the cooking vessel.

If an odor is particularly stubborn, lay the lid gasket flat in a dishpan, or other pan large enough to lay the gasket in. Cover the lid gasket with boiling water and add a generous amount of the degreasing dish detergent, and swish it around to get it soapy. When the water is cool enough to work with and the lid gasket has soaked for a while, scrub the lid gasket using a soft dish brush or toothbrush. Thoroughly clean all of the hard to reach areas.

Rinse off the dishpan and the lid gasket. Put the lid gasket back in the pan while it's still wet, and coat it completely with baking soda. Let the lid gasket sit in the baking soda for several hours, then rinse it with hot tap water and more dish detergent. Rinse well and allow to air dry. You can repeat these steps if necessary, but it may not remove all odor entirely.

Storage instructions: To avoid retaining smells, we recommend storing your pressure cooker with the lid open or removed.

This appliance has no user serviceable parts.

TROUBLESHOOTING

The pressure limiting valve seems loose. Is that a problem?

- When you are not cooking, the pressure limiting valve will remain loose. When cooking begins, with the pressure limiting valve set to "Airtight", it will no longer be loose or freely turn as pressure builds. Occasionally while cooking, steam may escape from the pressure limiting valve. This happens if it is not properly set to "Airtight". If this is the case, use tongs to gently adjust the pressure limiting valve to the "Airtight" position.

When I choose a menu function, nothing is happening. Why?

- Did you press the "START/CANCEL" button after choosing your cook setting? Always check that the pressure limiting valve is set to "Airtight" when using a pressured setting. When cooking at a pressure setting, it takes time to build pressure up in the appliance. The display will not change while pressure is building, which can take up to 20 minutes. When the appliance is operating, the light over the selected function will remain solidly lit. If the light is blinking, press "START/CANCEL."

I set the pressure cooker to "High Pressure" or "Low Pressure" or "Rice" and it starts to build pressure, but then it beeps 3 times and goes into "Keep Warm" and my food isn't cooked. What is happening?

- First, check to be sure that you set the cook time. If you have, then the pressure cooker is sensing that there is a leak somewhere and that it hasn't been sealed properly. Carefully check the gasket on the floating valve and the lid gasket is seated properly or damaged. If there is a damaged gasket, do not use the appliance and contact customer service to order a replacement. If the gaskets are in position and show no damage, make sure that the lid is closed securely. Unplug the cooker, wait 15 seconds, plug in, then reprogram. It is also possible that you may not be using enough water for what you're trying to cook. Increase the amount of water you're using by at least half a cup, and reprogram.

Steam is being released around the rim of the lid while the pressure cooker is pressurizing. How do I fix this?

- This happens when the lid gasket has not formed a proper seal. Press “Start/Cancel” to cancel all functions, then set the pressure limiting valve to “Exhaust”. Once all steam has dissipated, open the lid. Run a damp cloth around the lid gasket to clean any debris that may be there. Check that it is completely under the rail with no tears or gaps. Close and lock the lid, then reprogram the cooker.

Steam is escaping from the floating valve during the pressurization sequence, why?

- It is normal for small amounts of steam to be released during the pressure cycle. However, if you are noticing a steady stream of steam escaping from the floating valve, use tongs or a similar instrument to adjust the floating valve’s position. Steam will then cause the floating valve to lift and create a seal.

Steam is escaping from the pressure limiting valve during the pressurization sequence, why?

- Always check that the pressure limiting valve is set to “Airtight” when using a pressured setting. If it is not seated correctly, use tongs to gently adjust the pressure limiting valve to the “Airtight” position. If steam continues to escape, cancel all functions, set pressure limiting valve to “Exhaust” and exhaust all steam in the cooker. When steam is released, gently pull up on the pressure limiting valve to remove it from the lid. Check the wires on the underside, if they are bent, loose, or damaged, contact customer service for replacement. Make sure there is no food or debris in the valve. Replace the pressure limiting valve. If there are still problems after checking these, contact customer service for assistance.

My food is done, the cooker has beeped, and I released the pressure but my lid won’t open. Why?

- Check the floating valve at the back of the lid. If it is still in the up position, it may be stuck. Gently tap on the cooker to dislodge it. Check that all steam has been vented, then turn the lid to open.

RECIPES

Here are a few great recipes to get you started. Please visit our recipe section at www.westbend.com for more.

Beef Stew

- | | |
|-------------------------------|-------------------------------|
| 1½ lbs. Beef Stew Meat, cubed | 1 tbsp. Worcestershire Sauce |
| 1 med. Onion, Chopped | 2 tbsp. Dried Parsley Flakes |
| 4 med. Carrots, Sliced ½” | 1 Bay Leaf |
| 2 Ribs Celery, Sliced ½” | 1 tsp. Salt |
| 4 med. Potatoes, Sliced ½” | ¼ tsp. Pepper |
| 1 - 28oz. can Diced Tomatoes | 2 tbsp. Quick Cooking Tapioca |
| 1 - 10.5 oz. Beef Broth | |

1. Add all ingredients to cooking vessel. Stir to combine.
2. Securely close lid to locked position, set pressure limiting valve to “Airtight”.
3. Follow basic directions for pressure cooking, and cook at high pressure for 30 minutes, or slow cook for 5 hours.

Barbecued Ribs

1/3 cup All-purpose Flour	1 tbsp. Vegetable Oil
1/4 tsp. Garlic Powder	1 cup Water, hot
1/4 tsp. Salt	1/2 cup Ketchup
1/8 tsp. Pepper	1/4 tsp. Chili Powder
1 1/2 lbs. Boneless Country-style Ribs, cut into 2" pieces	1/8 tsp. Hot Pepper Sauce
	1 small Onion, sliced

1. In a large, resealable plastic bag, combine the flour, salt, pepper, and garlic powder. Add rib pieces, seal the bag, then shake to coat the ribs.
2. Add the oil to the cooking vessel, then use the "Brown" setting to brown the meat on all sides. Drain grease when meat is browned.
3. Combine the ketchup, hot pepper sauce, water, and chili powder then pour over the ribs.
4. Follow basic directions for pressure cooking, and cook at high pressure for 35 minutes.

Porkchops with 'kraut

6 bone-in Pork Chops	2 tbsp. Brown Sugar
2 tbsp. Vegetable oil	1 1/2 cups Water
2 - 14. Oz cans Sauerkraut, drained	1/4 tsp. Pepper
6 med. Potatoes, peeled & sliced	1/2 tsp. Salt

1. Add oil to cooking vessel and brown pork chops on both sides. When browned, remove pork chops and drain oil. Salt and pepper chops.
2. Place sauerkraut into the bottom of cooking vessel and spread evenly. Sprinkle with brown sugar. Place pork chops onto sauerkraut, then layer potatoes on top. Add water to the cooking vessel.
3. Securely close lid to locked position, set pressure limiting valve to "Airtight".
4. Follow basic directions for pressure cooking, and cook at high pressure for 15 minutes.

Paprika Chicken

3 lb. Chicken breast or chicken pieces	1/2 Green bell pepper, diced
3/4 tsp. Salt (divided)	2 tbsp. Tomato paste
1/2 tsp. Ground pepper	2 tbsp. Sweet paprika
2 tbsp. Oil	1 tsp. Crushed red pepper
1 tbsp. Butter	1 tsp Dried marjoram (optional)
4 cups Onions, finely diced	1 cup Reduced sodium chicken broth
Pinch of sugar	1/2 cup sour cream
1 cup Red bell pepper, diced	1 tbsp. All-purpose flour

1. Season chicken with 1/2 tsp salt and pepper
2. On "Brown" setting, heat oil and butter. Add onions and sprinkle with sugar- sauté with wooden spoon until onions are soft and light brown. Remove.
3. Brown chicken a few pieces at a time. Remove.
4. Stir in sautéed onions, bell peppers, tomato paste, paprika, and crushed red pepper. Add the chicken broth, marjoram and chicken and stir.
5. Lock the cover into cooking position and follow directions for cooking. Cook on "High Pressure" for 10 minutes.
6. Just before chicken is done, whisk together sour cream, flour, and the remaining 1/4 tsp salt in a small bowl until smooth.
7. When the chicken is done, remove chicken. Stir the sour cream mixture into the sauce and heat mixture on "Brown" setting until the sauce coats the spoon. Return chicken to the sauce and heat for another minute.

“Baked” Pasta Casserole

- | | |
|--------------------------------------|-------------------------------|
| 1 lb. Rigatoni, ziti, or penne pasta | 1 - 14.5 oz. can Tomato purée |
| $\frac{3}{4}$ - 1 lb. Ground beef | 2 cups Shredded mozzarella |
| 1 med. Carrot, chopped finely | 2½ tsp. Salt |
| 1 med. Onion, chopped finely | Pepper, to taste |
| 1 med. rib Celery, chopped finely | |

1. Preheat pressure cooker to brown setting. Add 1 - 2 tbsp. butter to the cooking vessel, then cook the onions, carrots, and celery for about 5 minutes. Add the meat, $\frac{1}{2}$ tsp. salt, and pepper to taste. Cook meat until browned.
2. Add pasta, tomato puree, remaining salt and stir to combine. Add enough water to cover pasta completely. **Note:** do not use quick cooking pastas.
3. Securely close lid to locked position, set pressure limiting valve to “Airtight”.
4. Follow basic directions for pressure cooking, and cook at low pressure for 5 minutes. Use quick pressure release when cooking has completed. If pasta is too done, reduce cooking time by 1 - 2 minutes. Sprinkle cheese over finished dish prior to serving.

Mediterranean Fish

- | | |
|--|-------------------------|
| 4 White fish fillets, thawed (cod, haddock, halibut, etc.) | 1 bunch Fresh thyme |
| 1 cup Black salt-cured olives | 1 clove Garlic, pressed |
| 1 lb. Cherry tomatoes, sliced into halves | Olive oil |
| 2 tsp. Pickled capers | Salt & Pepper, to taste |
| | 2 cups Water |

1. Place 2 cups water into the cooking vessel. Place rack into cooking vessel. In a separate, 8” heat-safe dish, cover the bottom of the dish with cherry tomato halves, sprinkle with thyme. Place the fish on top of the layer of tomatoes, then cover with remaining tomatoes, garlic, a dash of olive oil and season with salt.
2. Place the dish onto the rack in the pressure cooker. If your dish doesn’t have handles, form handles by wrapping the bottom of the pan with foil and make handles from extra foil. Securely close lid to locked position, set pressure limiting valve to “Airtight”.
3. Follow basic directions for pressure cooking, and cook at low pressure for 9 minutes.
4. Use quick release method to release steam. Remove heat-safe dish and serve fish and tomatoes. Top with capers and olives. Season with salt, pepper, olive oil, and thyme as desired.

Pepper Eggs

For Dish:

- 1 cup Water
- 2 Eggs
- 2 Bell Peppers, seeded, tops removed
- 2 slices Gouda or mozzarella cheese
- 1 small bunch Arugula or rucola lettuce
- 2 slices Whole wheat bread, toasted

For Sauce:

- $\frac{3}{5}$ cup Mayonnaise
- 1½ tsp. Dijon mustard
- 1 tsp. Lemon juice
- 3 tbsp. Orange juice
- 1 tbsp. White wine vinegar
- $\frac{1}{2}$ tsp. Salt
- 1 tsp. Turmeric

1. Make the sauce by whisking all sauce ingredients together until smooth and thoroughly combined.
2. Place water and rack into the cooking vessel. Cut the tops off of the peppers and form a bowl, about 1½” deep. Break an egg into each “bowl” and cover with foil. Set on the rack.
3. Securely close lid to locked position, set pressure limiting valve to “Airtight”.
4. Follow basic directions for pressure cooking, and cook at low pressure for 4 minutes.
5. Use quick release method to release steam. Stack a slice of toast, cheese, lettuce, and pepper bowls. Top with a dollop of sauce.

Gluten-free Pressure Cooker Breakfast Cereal

2 cups Sweet brown rice
1 cup Quinoa, black or red

5½ cups Water
1 tsp. Salt

1. Put all ingredients into the cooking vessel; stir.
2. Securely close lid to locked position, set pressure limiting valve to "Airtight".
3. Follow basic directions for pressure cooking, and cook at high pressure for 12 minutes.
4. Flavor or sweeten as desired for serving. Serve with fresh fruits, cream, or sweeteners like agave or flavored oils.

Breakfast Hash

6 eggs, beaten
6 small potatoes, shredded
1 cup Ground breakfast sausage

1 cup shredded cheese
¼ cup Chicken broth

1. Preheat pressure cooker to brown setting.
2. Squeeze excess moisture out of shredded potatoes, then add to preheated cooking vessel. Brown potatoes on both sides, then add remaining ingredients. Gently stir to combine.
3. Securely close lid to locked position, set pressure limiting valve to "Airtight".
4. Follow basic directions for pressure cooking, and cook at high pressure for 15 minutes.

Creamy Cheesecake with Fruit Glaze

1 tbsp. Butter
4 tbsp. Bread or Cookie Crumbs
2 - 8oz. pkg. Cream Cheese
¾ cup Sugar
¼ cup Heavy Cream
2 tsp. Vanilla

2 tsp. Lemon Zest, grated
2 tbsp. All-purpose Flour
6 tbsp. Sour Cream
2 Eggs
2 Egg Yolks
2 cups Water

1. Butter a 7 inch springform pan, then sprinkle with bread or cookie crumbs. Set aside.
2. Blend cream cheese, sugar, cream, vanilla, lemon zest, flour, and sour cream. Beat in the egg yolks and eggs, then pour mixture into the prepared springform pan.
3. Unroll about 2 feet of aluminum foil and center the springform pan onto it. Unroll another piece of foil, cover the pan, then crimp around the edges to seal. Use excess length of foil to create a handle to assist removal from the pressure cooker.
4. Place the rack in the bottom of the cooking vessel, pour the 2 cups of water into cooking vessel, then place covered springform pan on top of trivet.
5. Follow directions to cook at "High Pressure" for 40 minutes. When done, allow natural release.
6. Remove from cooking vessel, loosen the foil and cool. Then chill for 4 hours or overnight. Before serving, cover with your favorite fruits or fruit preserves. Remove from springform pan and serve.

Chocolate Hazelnut Bread Pudding

8 cups day-old bread, cubed, crusts removed
¼ cup Butter
2 tsp. Chocolate chips
4 Eggs
1½ cups Milk

½ cup Heavy cream
¼ cup Sugar
½ tsp. Vanilla extract
½ cup Chocolate hazelnut spread
¼ tsp. Salt

1. Grease the sides and bottom of the cooking vessel. Add the cubed bread.
2. In a microwave-safe dish, melt the butter and chocolate chips together. Set aside to cool slightly.
3. Combine the eggs, milk, cream, sugar, vanilla, chocolate hazelnut spread, and salt in a large mixing bowl. Add the melted butter and chocolate chips, whisking until completely smooth.
4. Pour the mixture over the cubed bread in the cooking vessel. Press the mixture into the bread until the top cubes have absorbed it.
5. Close and lock the cover, set the pressure limiting valve to "Exhaust" and slow cook for 3 hours. Serve warm.

PRODUCT WARRANTY

Appliance 1 Year Limited Warranty

Focus Electrics, LLC ("Focus Electrics") warrants this appliance from failures in the material and workmanship for one (1) year from the date of original purchase with proof of purchase, provided the appliance is operated and maintained in conformity with the provided Instruction Manual. Any failed part of the appliance will be repaired or replaced without charge at Focus Electrics' discretion. This warranty applies to indoor household use only.

This warranty does not cover any damage, including discoloration, to any non-stick surface of the appliance. This warranty is null and void, as determined solely by Focus Electrics if the appliance is damaged through accident, misuse, abuse, negligence, scratching, or if the appliance is altered in any way.

THIS WARRANTY IS IN LIEU OF ALL IMPLIED WARRANTIES, INCLUDING WARRANTIES OF MERCHANTABILITY, FITNESS FOR A PARTICULAR PURPOSE, PERFORMANCE, OR OTHERWISE, WHICH ARE HEREBY EXCLUDED. IN NO EVENT SHALL FOCUS ELECTRICS BE LIABLE FOR ANY DAMAGES, WHETHER DIRECT, INDIRECT, INCIDENTAL, FORSEEABLE, CONSEQUENTIAL, OR SPECIAL, ARISING OUT OF OR IN CONNECTION WITH THIS APPLIANCE.

If you think the appliance has failed or requires service within its warranty period, please contact the Focus Electrics Customer Service Department at (866) 290-1851, or e-mail us at service@focuselectrics.com. A receipt proving the original purchase date will be required for all warranty claims, **hand written receipts are not accepted**. You may also be required to return the appliance for inspection and evaluation. Return shipping costs are not refundable. Focus Electrics is not responsible for returns lost in transit.

Valid only in USA and Canada

REPLACEMENT PARTS

Replacement parts, if available, may be ordered directly from Focus Electrics, LLC several ways. Order online at www.focuselectrics.com, e-mail service@focuselectrics.com, over the phone by calling (866)290-1851, or by writing to:

Focus Electrics, LLC
Attn: Customer Service
P. O. Box 2780
West Bend, WI 53095

To order with a check or money order, please first contact Customer Service for an order total. Mail your payment along with a letter stating the model or catalog number of your appliance, which can be found on the bottom or back of the unit, a description of the part or parts you are ordering, and the quantity you would like. Your check should be made payable to Focus Electrics, LLC.

Your state/province's sales tax and a shipping fee will be added to your total charge. Please allow two weeks for processing and delivery.

This manual contains important and helpful information regarding the safe use and care of your new Focus Electrics product. For future reference, attach dated sales receipt for warranty proof of purchase and record the following information:

Date purchased or received as gift: _____

Where purchased and price, if known: _____

Item number and Date Code (shown bottom/back of product): _____

West Bend®

COCOTTE-MINUTE ÉLECTRIQUE



Enregistrez ce produit et les autres produits Focus Electrics sur notre site Internet:
www.registerfocus.com

Précautions Importantes	3
Avant la Première Utilisation	4
Utilisation de Votre Cocotte-Minute Électrique	5
Temps de Cuisson	8
Astuces	10
Utilisation de Votre Cocotte-minute Électrique	11
Résolution des Problèmes	12
Recettes	13
Garantie	18

CONSERVEZ CE MANUEL D'INSTRUCTIONS POUR RÉFÉRENCE FUTURE

Nous vous remercions d'avoir acheté l'cocotte-minute électrique 6 qt (5.7Lt.) West Bend®. Grand-mère savait très bien, que cuire sous pression, permet de cuire 70% plus rapidement que les méthodes traditionnelles de cuisson, et peut attendrir les morceaux de viande les plus durs. Au contraire de l'cocotte-minute de votre Grand-mère, cet appareil est bien plus! Grâce à plusieurs fonctions activables d'un toucher de bouton, à la minuterie de retardement, à la conservation à haute température, et à 7 mécanismes de sécurité intégrés, vous n'avez même pas besoin d'être à la maison pour l'utiliser. Il est sûr, rapide, polyvalent, simple et économique.

Utilisez « **High Pressure** » (**haute pression**) pour préparer la plupart des repas. Cuire sous haute température rendra les viandes et les légumes en quelques minutes.

« **Low Pressure** » (**basse pression**) sert à cuire le poisson et les fruits délicats.

Le réglage préprogrammé « **Rice** » (**riz**) permet d'obtenir du riz parfait à tous les coups.

« **Slow Cook** » (**cuisson lente**) permet de ne pas avoir à utiliser un autre appareil. Il est idéal pour tous vos plats favoris cuits lentement.

« **Steam** » (**cuisson vapeur**) permet de préparer des repas à la vapeur et sains. Un plateau est livré avec l'appareil à titre de polyvalence supplémentaire.

« **Colorez** » vos viandes directement dans le récipient de cuisson avant la cuisson sous pression ou lente, en ajoutant de la couleur et de la saveur à tout plat.

Notre cuiseur dispose également d'un « **Timer** » (**minuteur**) pour régler sur un démarrage retardé, qui passera directement sur « **Keep Warm** » (**maintien au chaud**) après la cuisson.

Nous savons que vous allez adorer notre nouvel cocotte-minute électrique West Bend. Lisez attentivement le mode d'emploi et vous et votre famille, pourrez vous servir de cet appareil pendant des années. Veuillez joindre notre équipe du Service clientèle en cas de questions.

Customer Service

West Bend Housewares

Customer Service Team

866-290-1851 (pour les U.S.A. et le Canada uniquement)

PRECAUTIONS IMPORTANTES



MISE EN GARDE

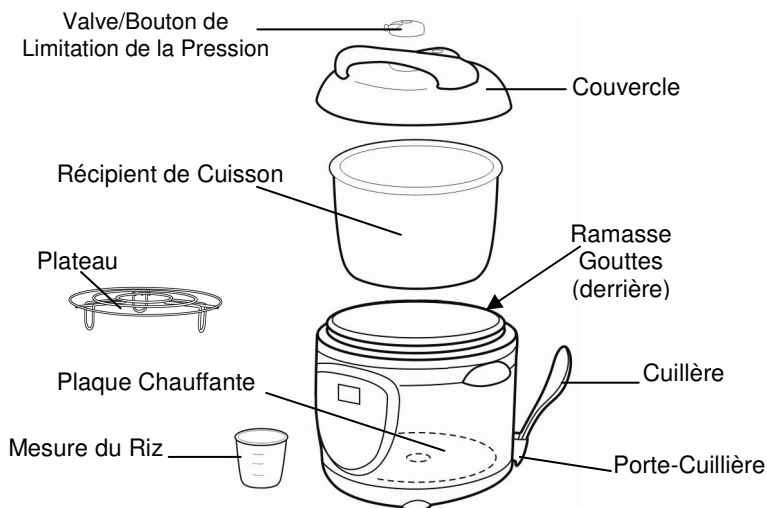
Afin de prévenir toute blessure ou tout dégât matériel, veuillez lire la totalité des instructions et des mises en garde.

Lorsque vous utilisez des appareils électriques, les précautions de sécurité élémentaires devraient toujours être suivies, notamment:

- Lisez la totalité des instructions.
- Ne touchez pas les surfaces à haute température. Utilisez les poignées carrées ou rondes.
- Afin de vous protéger contre l'incendie, l'électrocution et les blessures, veuillez ne pas plonger le cordon, les fiches, ou toute autre composant électrique dans de l'eau ni dans tout autre liquide.
- Une surveillance attentive est nécessaire lors de l'utilisation de cet appareil par des enfants ou à proximité de ceux-ci.
- Débranchez toujours l'appareil de la prise secteur lorsque vous ne l'utilisez pas et avant de le nettoyer. Laissez refroidir avant de mettre ou de retirer des pièces et avant le nettoyage.
- N'utilisez aucun appareil électrique ayant un cordon d'alimentation ou une fiche en mauvais état, après un dysfonctionnement de l'appareil, ou toute autre détérioration. Pour des informations sur les réparations, voir la page de garantie.
- L'utilisation d'accessoires non recommandés par Focus Electrics risque de provoquer un incendie, une électrocution ou une blessure.
- N'utilisez pas cet appareil en extérieur.
- Ne laissez pas le cordon d'alimentation pendre depuis l'extrémité d'une table ou d'un plan de travail, ni entrer en contact avec des surfaces à haute température.
- Ne placez pas l'appareil sur, ou à proximité, d'une gazinière chaude ou d'une plaque électrique, ou dans un four chaud.
- Commencez par brancher la fiche sur l'appareil, puis le cordon dans la prise secteur. Pour débrancher, réglez tous les boutons sur « OFF » (arrêt), puis retirez la fiche de la prise secteur.
- N'utilisez pas l'appareil pour un autre usage que celui pour lequel il a été conçu.
- Il faut être très prudent en déplaçant un appareil contenant des liquides chauds.
- Ne tentez pas de réparer cet appareil vous-même.
- Un cordon d'alimentation électrique court est fourni afin d'éviter les risques de se prendre les pieds ou de trébucher sur un cordon d'alimentation plus long.
- Des cordons d'alimentation plus longs sont disponibles, mais il convient de faire preuve de prudence en les utilisant. Bien que l'utilisation d'un cordon de rallonge ne soit pas recommandée, si vous devez en utiliser un, assurez-vous que la puissance nominale indiquée sur le cordon de rallonge, soit supérieure ou égale à celle de l'appareil. Si la fiche est raccordée à la terre, le cordon de rallonge doit être un cordon à 3 brins, raccordé à la terre. Afin d'éviter que le cordon ne soit tiré ou que quelqu'un s'y prenne les pieds, positionnez le cordon de rallonge afin qu'il ne pende pas depuis l'extrémité du plan de travail, de la table ou de toute autre surface d'où il pourrait être tiré par des enfants ou faire trébucher quelqu'un.
- N'utilisez pas une prise secteur ou un cordon de rallonge si la fiche a du jeu ou si la prise secteur ou le cordon de rallonge vous semble chaud.

- Cet appareil cuit sous pression. Une mauvaise utilisation de l'appareil peut entraîner des brûlures. Assurez-vous que l'appareil est bien fermé avant de l'utiliser. Voir la section « Utilisation de Votre Cocotte-Minute Électrique » de ce manuel.
- Ne remplissez pas l'appareil à plus de 2/3. Lorsque vous cuisez des aliments prenant de l'ampleur lors de la cuisson, notamment le riz ou les légumes secs, ne remplissez pas l'appareil à plus de 1/2. Trop le remplir pourrait boucher l'évent et faire augmenter la pression en excès. Voir la section « Utilisation de votre Cocotte-Minute Électrique » de ce manuel.
- Sachez que certains aliments, notamment la sauce à la pomme, la canneberge, l'orge perlée, les flocons d'avoine, les pois cassés, les nouilles, les macaronis, la rhubarbe ou les spaghettis, peuvent former de la mousse, exploser, et boucher le dispositif de refoulement de la pression (évent à vapeur).
- Vérifiez toujours que les dispositifs de refoulement de la pression ne soient pas bouchés avant utilisation.
- N'ouvrez pas l'appareil avant que l'appareil n'ait refroidi et que la pression interne ne soit partie. S'il est difficile de faire pivoter le couvercle, c'est un indice d'un appareil encore sous pression. Ne pas forcer pour l'ouvrir. La pression à l'intérieur du cuiseur peut être dangereuse. Voir la section « Utilisation de Votre Cocotte-Minute Électrique » de ce manuel.
- N'utilisez pas cet appareil pour faire frire sous pression avec de l'huile.
- **Pour une utilisation domestique uniquement.**

CONSERVEZ CES CONSIGNES



AVANT LA PREMIÈRE UTILISATION

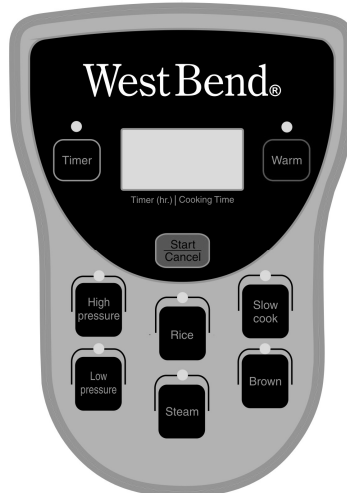
Veillez vérifier la totalité de l'emballage avec soin, avant de le jeter. De nombreuses pièces accessoires sont dans l'emballage.

Voir la section « Nettoyage de votre Cocotte-Minute Électrique » de ce manuel. Nettoyer à fond le cuiseur et installer le porte-cuillère noir et le ramasse gouttes transparent, à l'extérieur de l'appareil. Le ramasse gouttes transparent s'attache en-dessous de la soupape flottante, à l'arrière de l'appareil. Mettre le côté plat du ramasse gouttes, contre le cuiseur et appuyer jusqu'à ce qu'il s'emboîte. Mettre le côté plat du porte-cuillère contre le cuiseur, par-dessus la petite patte, du côté droit du bas du cuiseur. Aligner la languette du porte-cuillère dans l'orifice de la patte, appuyer jusqu'à ce que le porte-cuillère soit parfaitement assis.

Nous conseillons vivement de lire « Utilisation de Votre Cocotte-Minute Électrique » et « Astuces » avant de l'utiliser pour la première fois.

UTILISATION DE VOTRE COCOTTE-MINUTE ÉLECTRIQUE

1. Avant chaque utilisation de votre cocotte-minute électrique, toujours vérifier:
 - Que le joint du couvercle soit bien mis sous le rail, dans le couvercle. Appuyer dessus doucement pour le mettre en position (Cf. illustration pg 11). **NE PAS UTILISER** l'cocotte-minute si le joint du couvercle est endommagé. Contacter le Service clientèle au 866-290-1851 (pour les U.S.A. et le Canada uniquement) pour commander un nouveau joint.
 - Qu'il n'y ait pas de débris sur la plaque chauffante, dans le cuiseur. Ne pas mettre en-dessous d'armoires suspendus, car la vapeur peut endommager les armoires.
2. Mettre la nourriture à cuire dans le récipient de cuisson. Ne pas surcharger le récipient. Mettre le récipient de cuisson dans l'cocotte-minute. **Remarque: NE JAMAIS** mettre de nourriture ou de liquide dans la base chauffante.
3. Brancher le cordon de la fiche dans la base chauffante, puis brancher le cuiseur sur une prise secteur 120 V, CA **UNIQUEMENT**.



4. Fermer et bloquer le couvercle, à moins d'utiliser le réglage « BROWN ». Le couvercle se bloque en faisant pivoter ce dernier dans le sens contraire des aiguilles d'une montre. Mettre la soupape de limitation de la pression sur la bonne position. Remarque: Le soupape de limitation de la pression sera lâche et pivotera facilement tant que la pression n'aura pas monté.
5. Choisir le bon réglage de cuisson. **Remarque:** Tous les réglages clignoteront une qu'ils auront été sélectionnés, mais ne démarreront pas avant d'appuyer sur « START/CANCEL » (démarrer/annuler). Dès qu'un réglage aura commencé, le voyant indicateur s'allumera constamment.

Minuteur: Elle est uniquement utilisée pour retarder la cuisson. Appuyer sur « Timer » (minuteur) pour augmenter la durée du retard. La minuterie augmente par incréments d'une demie heure, jusqu'à 10 heures, puis par incréments d'1 heure, jusqu'à 24 heures.

- Fermer et bloquer le couvercle, régler la soupape de limitation de la pression sur « Airtight » (hermétique), si « High Pressure » (haute pression), « Low Pressure » (basse pression) ou « Rice » (riz) est utilisé. Si la cuisson se fait sur « Steam » (cuisson vapeur) ou « Slow Cook » (cuisson lente), régler la soupape de limitation de la pression sur « Exhaust » (évacuation).

- Appuyer sur « Timer » (minuteur) pour régler la durée du retard. Par exemple, si vous désirez que l'cocotte-minute ne démarre que dans 3 heures, appuyez sur « Timer » (minuteur) jusqu'à ce que l'affichage rouge indique « 3.0 00 ».
- Choisir la fonction de cuisson. Régler la durée de la cuisson en appuyant plusieurs fois de suite sur le bouton de fonction, jusqu'à ce que la durée désirée soit atteinte, ou appuyer et maintenir appuyé pour avancer rapidement jusqu'à la durée. Appuyer sur « Start/Cancel » (démarrer/annuler) pour commencer le compte à rebours de la durée du retard. La minuterie décompte par incréments d'une demi-heure. Lorsque la durée du retard est échu, la fonction de cuisson choisie sera mise en route. **Remarque:** Ne PAS cuire d'aliments périssables sur un réglage retardé. Il est préférable d'utiliser ce réglage avec des graines, des haricots, du riz ou autres aliments qui ne s'abîment pas.

Riz: régler la soupape de limitation de la pression sur « Airtight » (hermétique). Appuyer sur le bouton « Rice » (riz), « 00 12 » sera affiché, puis appuyer sur « Start/Cancel » (démarrer/annuler). La pression augmentera et, une fois atteinte, il sera affiché 'P0 » et la minuterie décomptera. Le riz cuira automatiquement, puis passera sur « Keep Warm » (maintien au chaud) lorsque la cuisson est terminée. **Toujours utiliser la mesure à riz fournie.** Ne pas essayer de cuire plus de 8 mesures de riz en une fois. **Remarque:** Bien que la minuterie indique 12 minutes, la durée qu'il faut pour atteindre la pression reposera sur la quantité de riz à cuire. La minuterie ne décomptera pas avant que la pression n'ait été atteinte. La durée de cuisson se décomptée en minutes, puis, une fois la durée terminée, le cuiseur passera sur « Keep Warm » (maintien au chaud).

Vapeur: régler la soupape de limitation de la pression sur « Exhaust » (évacuation). Appuyer sur le bouton « Steam » (cuisson vapeur) et le voyant indicateur clignotera. Continuer d'appuyer ou appuyer en maintenant appuyé, « Steam » (cuisson vapeur) jusqu'à ce que la durée désirée à la vapeur, 01-99 minutes, ait été atteinte. Appuyer sur « Start/Cancel » (démarrer/annuler) pour commencer la cuisson. Le voyant s'arrêtera de clignoter une fois que le cycle à la vapeur aura commencé. La durée de cuisson se décomptée en minutes, puis, une fois la durée terminée, le cuiseur passera sur « Keep Warm » (maintien au chaud).

Cuisson Lente: régler la soupape de limitation de la pression sur « Exhaust » (évacuation). Appuyer sur le bouton « Slow Cook » (cuisson lente), le voyant indicateur commencera à clignoter et « 0.5 » sera affiché. Ce qui signifie une durée de cuisson de 30 minutes. Continuer d'appuyer ou appuyer en maintenant appuyé sur « Slow Cook » (cuisson lente) pour augmenter la durée de cuisson par incréments de 30 minutes, pour un maximum de 9.5 heures. Une fois une durée sélectionnée, appuyer sur le bouton « Start/Cancel » (démarrer/annuler) pour démarrer la cuisson. Le temps sera décompté par incréments de 30 minutes lors de la cuisson. Lorsque la durée est expirée, l'cocotte-minute passe automatiquement sur le réglage « Keep Warm » (maintien au chaud), et « END » sera affiché.

Doré: aucune pression n'est utilisée sur le réglage « Brown » (doré). Appuyer sur « Brown » (doré); le voyant indicateur commencera à clignoter et « 00 00, » sera affiché. Aucune durée de coloration n'est réglée. S'assurer que laisser le couvercle ouvert. Pour commencer à chauffer, appuyer sur le bouton « Start/Cancel » (démarrer/annuler). Le voyant indicateur arrêtera de clignoter. Appuyer sur « Start/Cancel » (démarrer/annuler) lorsque les aliments sont brunis.

Cocotte-minute: mettre la soupape de limitation de la pression sur « Airtight » (hermétique). Appuyer sur « High Pressure » (haute pression) (8.7-11.6 psi) ou « Low Pressure » (basse pression) (5.8-8.7 psi). Le voyant indicateur commencera à clignoter et la durée de cuisson sera affichée en minutes. Appuyer sur le bouton de pression sur la durée de cuisson désirée; 01-99 minutes. Appuyer sur « Start/Cancel » (démarrer/annuler) pour commencer la cuisson. La pression augmentera au fur et à mesure que le cuiseur chauffe. Dès que la pleine pression sera atteinte, « P0 » s'affichera et la minuterie commencera à décompter par demi-heure. La montée en pression peut prendre jusqu'à 20 minutes, en fonction de la façon dont le liquide est utilisé, et de la façon dont les aliments sont cuits. Lorsque le temps de cuisson est expiré, le cuiseur fera retentir un bip trois fois de suite, chutera en pression de lui-même, puis passera en mode « Keep Warm » (maintien au chaud). Le dépressurisation peut prendre jusqu'à une demie heure, en fonction du volume et du type d'aliments à cuire.

Maintien au Chaud: régler la soupape de limitation de la pression sur « Exhaust » (évacuation). Appuyer sur « Keep Warm » (maintien au chaud), le voyant indicateur commencera à clignoter et « 00 00 » s'affichera. Appuyer sur « Start/Cancel » (démarrer/annuler) pour lancer le cycle de chauffage, le voyant indicateur s'arrêtera de clignoter. Le mode « Keep Warm » (maintien au chaud) ne fonctionne pas sur minuterie. Lorsque la période chauffe est terminé, appuyer sur « Start/Cancel » (démarrer/annuler) pour annuler la chauffe.

6. Déterminer si l'on désire **dépressuriser rapidement** ou **dépressuriser naturellement**. Cf. tableaux des durées de cuisson et les recettes pour de plus amples indications.
 - Dans le cadre de la méthode pour **dépressuriser rapidement**, mettre la soupape de limitation de la pression sur la position « Exhaust » (évacuation). La vapeur s'échappera ainsi rapidement. **CONSERVER LES MAINS ET LE VISAGE BIEN A L'ECART DE LA SOUPE DE LIMITATION DE LA PRESSION LORS DU DEGAGEMENT DE VAPEUR.** Lorsque la soupape flottante, à l'arrière du couvercle, descend, la pression a été refoulée.
 - Dans le cadre de la méthode de **dépressurisation naturelle**, attendre jusqu'à ce que la soupape flottante, à l'arrière du couvercle, descende. Toujours utiliser la dépressurisation naturelle lors de la cuisson d'une soupe ou d'un autre plat de type liquide, **NE PAS** mettre la soupape de limitation de la pression sur « Exhaust » (évacuation). Attendre que le cuiseur refroidisse et que la soupape flottante plonge avant d'ouvrir.
7. Ouvrir doucement la couvercle, saisir la poignée et faire tourner la couvercle dans le sens des aiguilles d'une montre pour débloquer, puis soulever pour ouvrir. Si le couvercle ne s'ouvre pas facilement, la pression n'a pas complètement chuté. Laisser le cuiseur refroidir quelques minutes de plus puis réessayer. Lorsque la cuisson est terminé, débrancher le cuiseur de la prise secteur.
 - Une petite quantité de fumée et/ou d'odeur peut être émise au moment de la chauffe initiale, en raison de la diffusion d'huiles de fabrication. C'est tout à fait normal.
 - De petits bruits d'expansion/contraction peuvent être émis pendant le chauffage et le refroidissement. C'est tout à fait normal.

Nous conseillons de relire la section « Astuces » de ce manuel avant utilisation.

TEMPS DE CUISSON

Vous trouverez ci-après des indications quant aux temps de cuisson, à observer lors de l'utilisation de votre cocotte-minute. Ils peuvent être modifiés en fonction de vos préférences. Il est préférable de moins cuire les aliments puis, d'ajouter un temps de cuisson, que trop cuire, lors de l'utilisation de l'cocotte-minute. Si un temps de cuisson supplémentaire est ajouté, suivre les indications de cuisson concernant le réglage choisi.

Ne pas remplir le récipient de cuisson au-delà de la marque de « 8 Cups » (8 tasses), en cuisant des haricots. Toujours cuire les haricots sur « High Pressure » (haute pression). Utiliser 3 tasses d'eau pour chaque tasse de haricots à préparer. **NE PAS** ajouter de sel sur les haricots avant qu'ils ne soient cuits. Pour empêcher la formation de mousse, ajouter de 1 à 2 c. à soupe d'huile dans l'eau, avant de cuire les haricots.

Haricots, 1 tasse	Temps de Cuisson, Laissés Trempés Toute la Nuit	Temps de Cuisson, Sans Avoir été Laissés Trempés	Méthode de Dépressurisation
Noirs	20 - 25 min.	25 - 35 min.	Évacuation Naturelle
Communs	18 - 25 min.	30 - 40 min.	Évacuation Naturelle
Pois chiche	35 - 40 min.	50 - 60 min.	Évacuation Naturelle
Great Northern	25 - 30 min.	30 - 35 min.	Évacuation Naturelle
Lentilles	Sans les laisser tremper	8 - 10 min.	Évacuation Naturelle
Pinto	20 - 25 min.	30 - 35 min.	Évacuation Naturelle
Petit, rond et blanc	20 - 25 min.	30 - 35 min.	Évacuation Naturelle
Rouge	20 - 25 min.	30 - 35 min.	Évacuation Naturelle
Soja	25 - 35 min.	30 - 40 min.	Évacuation Naturelle

Ne pas remplir le récipient de cuisson au-delà de la marque de « 12 Cups » (12 tasses), en cuisant des viandes. Les durées indiquées ci-dessus, reposent sur une cuisson sous « High Pressure » (haute pression).

Viande	Temps de Cuisson	Méthode de Dépressurisation
Bœuf		
Rôti, Ronde de Bas, 3 livres (1.3kg)	99 min.	Évacuation Naturelle
Pointe de Poitrine	55 min.	Évacuation Naturelle
Corned Beef	24 min/lb. 48 min/kg	Évacuation Naturelle
Petites Côtes, 2 - 3" (5 - 7.5cm) d'épaisseur	50 min.	Évacuation Naturelle
Viande pour Ragoût, cubes de 1 ½" (3.8cm)	10 min.	Évacuation Naturelle
Poulet		
Entier, jusqu'à 3 lb. (1.3kg)	18 - 23 min.	Évacuation Rapide
Poitrine avec Os, jusqu'à 3 lb. (1.3kg)	9 - 10 min.	Évacuation Rapide
Poitrine sans Os, jusqu'à 3 lb. (1.3kg)	5 - 6 min.	Évacuation Rapide
Cuisses avec Os	9 - 12 min.	Évacuation Rapide
Cuisses sans Os	8 - 10 min.	Évacuation Rapide
Agneau		
Jarrets; 4, de 12oz. (340g) chacun	24 min.	Évacuation Naturelle

Côtes de ½ - 1" d'épaisseur (1.2 - 2.5cm)	6 - 12 min.	Évacuation Rapide
Viande pour Ragoût, cubes de 1 ½" (3.8cm)	22 - 25 min.	Évacuation Naturelle
Porc		
Côtes avec Os ou Longe, ¾ - 1" (1.9 - 2.5cm) d'épaisseur	Dorez la viande, puis 9 - 11 min.	Évacuation Rapide
Rôti sans Os, jusqu'à 3 livres (1.3kg)	50 - 55 min.	Évacuation Naturelle
Côtes Levées, Morceaux de 2 - 3" (5 - 7.5cm)	22 - 28 min.	Évacuation Rapide
Veau		
Rôti d'épaule sans Os	10 min/lb. 20 min/kg	Évacuation Naturelle
Côtes, ½ - 1" (1.2 - 2.5cm) d'épaisseur	6 - 12 min	Évacuation Rapide
Viande pour Ragoût, cubes de 1 ½" (3.8cm)	9 - 10 min.	Évacuation Naturelle
Poulet		
Steaks et Filets de 1" (2.5cm)	4 - 5 min.	Évacuation Rapide
Steaks et Filets de 1½" (3.8cm)	6 - 7 min.	Évacuation Rapide

Ne pas remplir le récipient de cuisson au-delà de la marque de « 12 Cups » (12 tasses), en cuisant des légumes. Les durées indiquées ci-dessus, reposent sur une cuisson sous « High Pressure » (haute pression).

Légume	Temps de Cuisson	Méthode de Dépressurisation
Artichauts, Moyens à Gros	8 - 10 min.	Évacuation Rapide
Haricots Verts, Jaunes ou de Cire	2 - 3 min.	Évacuation Rapide
Betteraves	12 - 16 min.	Évacuation Rapide
Brocoli, fleurons	1 - 3 min.	Évacuation Rapide
Choux-fleurs, bouquets	1 - 4 min.	Évacuation Rapide
Carottes		
jeunes carottes	3 - 5 min.	Évacuation Rapide
tranches de ½" (1.2cm)	2 - 5 min.	Évacuation Rapide
Choux Verts	3 - 4 min.	Évacuation Rapide
Maïs en Épi	3 - 5 min.	Évacuation Rapide
Aubergine	2 - 3 min.	Évacuation Rapide
Chou Frisé	1 - 2 min.	Évacuation Rapide
Panais		
pelés et coupés en dés	3 - 4 min.	Évacuation Rapide
tranches de ½" (1.2cm)	1 - 2 min.	Évacuation Rapide
Petits Pois	1 - 2 min.	Évacuation Rapide
Poivrons	1 - 3 min.	Évacuation Rapide
Pommes de Terre, Patates Douces, en tranches de ½ - 1½" (1.2 - 3.8cm) d'épaisseur	4 - 8 min.	Évacuation Rapide
Pommes de Terre, blanches		
Entières, 1½ - 2½" (1.2 - 3.8cm) d'épaisseur	10 - 15 min.	Évacuation Rapide
Tranchées, ½ - ¾" (1.2 - 1.9cm) d'épaisseur	3 - 5 min.	Évacuation Rapide
Rutabaga, en cube ou tranché	3 - 5 min.	Évacuation Rapide
Epinards	1 min.	Évacuation Rapide
Courge, Courge Poivrée Coupée en Deux & Épinée	7 - 12 min.	Évacuation Rapide

Courge, Courge Musquée Épluchée & Coupée en Cubes	6 - 10 min.	Évacuation Rapide
Légume / Fruit	Temps de Cuisson	Méthode de Dépressurisation
Courge, Spaghetti Coupée en Quatre	10 - 12 min.	Évacuation Rapide
Courge, Courgette ou Jaune	1 - 3 min.	Évacuation Rapide
Navet en tranches ou en cubes	3 - 5 min	Évacuation Rapide
Pommes séchées	3 min.	Évacuation Rapide
Pommes fraîches en tranches ou en morceaux	2 - 3 min.	Évacuation Rapide
Abricots séchés	4 min.	Évacuation Rapide
Abricots frais, entiers ou en moitiés	2 - 3 min.	Évacuation Rapide
Pêches séchées	4 - 5 min.	Évacuation Rapide
Pêches fraîches ou en moitiés	3 min.	Évacuation Rapide
Poires séchées	4 - 5 min.	Évacuation Rapide
Poires fraîches ou en moitiés	3 - 4 min.	Évacuation Rapide
Prunes	4 - 5 min.	Évacuation Rapide
Raisins	4 - 5 min.	Évacuation Rapide

Pour faire cuire des légumes à la vapeur, utiliser un panier de cuisson à la vapeur, laissant un espace d'au moins un ½" (1.3cm) pour le récipient de cuisson ou le plateau fourni. Il faut cuire les fruits frais sous basse pression et les fruits séchés sous haute pression.

Ne pas remplir le récipient de cuisson au-delà de la marque de « 8 Cups » (8 tasses), en cuisant des graines. Toujours utiliser la mesure de riz fournie, en fonction d'un rapport de 1 sur 2.

Riz et Graines	Temps de Cuisson	Méthode de Dépressurisation
Riz Wehani, brun, rouge ou riz noir Japonica	Haute Pression, 10 min.	Évacuation naturelle 10 min, puis évacuation rapide.
Blé de Khorasan	Haute Pression, 20 min.	Évacuation naturelle 10 min, puis évacuation rapide.
Quinoa	Haute Pression, 2 min.	Évacuation naturelle 10 min, puis évacuation rapide.
Zizanie	Haute Pression, 25 min.	Évacuation naturelle 10 min, puis évacuation rapide.
Ebly	Haute Pression, 30 min.	Évacuation naturelle 10 min, puis évacuation rapide.

ASTUCES

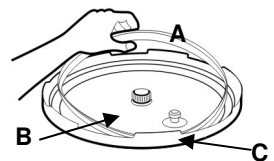
- Pour adapter les recettes traditionnelles à un cocotte-minute, diminuer le temps de cuisson de ½. La cuisson sous pression est en principe 3 fois plus rapide que les méthodes conventionnelles. Vous pouvez consulter nombreuses recettes pour cocotte-minute sur notre site Internet www.westbend.com.
- La cuisson sous pression convient parfaitement aux morceaux de viande moins onéreux et plus durs.
- Les fruits frais et le poisson devraient toujours être cuits sous basse pression.
- Lors de la cuisson d'aliments congelés, ajouter environ de 1 à 2 minutes au temps de cuisson initial.
- Toujours se servir d'au moins 1 tasse de liquide pour faire monter suffisamment en pression pour cuire. Si la cuisson dure 45 minutes ou plus, utiliser au moins 1½ tasse

de liquide. La cuisson sous pression nécessite moins de liquide de la cuisson traditionnelle.

- Dans le cas d'aliments prenant du volume, ne jamais remplir le récipient de cuisson à plus de la moitié de sa contenance. Dans le cas de la cuisson de liquides ou d'aliments qui ne « sautent » pas ou ne prennent pas de volume, ne pas remplir à plus de 2/3 du volume du récipient.
- Dans le cas de haricots, de pâtes ou d'aliments pouvant « sauter », ajouter de une à deux c. à soupe d'huile de cuisson dans l'eau du cuiseur à vapeur. Les éclatements diminueront ainsi.
- Lorsque le cuiseur chauffe, et a cuit plusieurs fois des aliments, la pression sortira normalement par la soupape flottante.
- En mode sous pression, la minuterie ne commencera pas à décompter tant que la pression n'a pas été atteinte. Une fois la pression atteinte, « P0 » s'affichera.
- Si vous découvrez que vos aliments ne cuisent pas dans la durée impartie, le cycle de cuisson peut être prolongé en réinitialisant le cycle, ou en utilisant « Steam » (cuisson vapeur), qui permettra d'ajouter du temps supplémentaire.
- En cuisson lente, la minuterie décompte par demi-heure, et non par minute.
- En cas d'une brève coupure de courant, de moins de 5 minutes, les progrès du programme sont enregistrés dans la mémoire, et la machine reprendra où elle en était, lorsque le courant reviendra.
- En ce qui concerne les recettes nécessitant une cuisson de 0 minute, laisser simplement la pression monter, puis dépressuriser immédiatement une fois que la pression a été atteinte.
- En cas de cuisson d'aliments susceptibles de trop cuire, utiliser la dépressurisation rapide. En cas de cuisson d'aliments peu susceptibles de trop cuire, utiliser la dépressurisation naturelle. Suivre les recettes.
- En ce qui concerne tout réglage de la durée, il est également possible d'appuyer et de maintenir appuyé le bouton voulu, pour faire avancer rapidement la minuterie.
- Les mesures de la tasse à l'intérieur du récipient de cuisson, ne reposent pas sur des tasse de 8oz. (.24L), elles sont spécifiques au riz.
- Si le bouton de la soupape de limitation de la pression est tourné, la vapeur sortira rapidement et avec force.
- Lors d'une cuisson sous pression à haute altitude, il faut ajuster les durées de cuisson. En principe, il faut augmenter la durée de cuisson tous les 1,000 pieds au-delà de 2,000 pieds. A titre d'exemple, à 3,000 pieds, ajouter 5%, à 4,000 pieds, ajouter 10%. Il faudra également augmenter le volume du liquide utilisé pour cuire, d'à peu près la moitié de la durée augmentée. A titre d'exemple, pour 10% de plus de temps, il faudra environ 5% de plus de volume de liquide. Il est très probable qu'il y ait besoin d'ajuster cela en fonction des préférences de l'utilisateur.

UTILISATION DE VOTRE COCOTTE-MINUTE ÉLECTRIQUE

1. Débrancher le cuiseur et laisser refroidir complètement. Ne pas nettoyer le cocotte-minute avant qu'il n'ait refroidi.
2. Laver le récipient de cuisson à l'aide d'eau savonneuse chaude. Bien rincer et sécher. Il est déconseillé de laver le cuiseur dans un lave-vaisselle.
3. Retirer le ramasse gouttes, le laver dans de l'eau savonneuse et chaude, rincer et sécher à fond, puis le remettre.
4. Retirer délicatement le joint du couvercle (A). Essuyer en-dessous et autour du rail. Suivre les instructions spéciales de nettoyage du joint.
5. Retirer le filtre Splash (B) d'en-dessous du couvercle, retirer la soupape flottante (C) et le joint, et nettoyer à fond. Utiliser une brosse ou un nettoyeur de tuyau pour nettoyer tous les orifices. Sécher complètement puis remettre sur le couvercle, mettre la soupape flottante dans l'orifice et installer le joint par-dessus le bord, au fond. Remettre le filtre Splash en appuyant sur les dents en-dessous du couvercle.



6. Pour retirer complètement le couvercle, l'ouvrir d'environ 2" (2.5cm), puis le faire coulisser à gauche, le long du rail, jusqu'à ce qu'il s'en aille. Pour le remettre, le maintenir suivant le même angle, et le faire glisser sur le rail.
7. Essuyer les surfaces intérieures et extérieures de l'cocotte-minute, à l'aide d'un chiffon humide et sécher complètement.

Instructions Spéciales de Nettoyage du Joint du Couvercle: le joint du couvercle est en silicone et peut occasionnellement sentir les aliments en train de cuire. Il faut retirer le joint du couvercle de ce dernier, après chaque utilisation et le laver dans de l'eau savonneuse et chaude. Nous conseillons d'utiliser un détergent à vaisselle dégraissant, pour laver le joint du couvercle. En nettoyant, toujours bien examiner le joint pour voir s'il ne présente pas d'indices d'usure ou de dégâts. **Ne pas** mettre le joint dans un lave-vaisselle. **Ne pas** utiliser de nettoyant agressifs ou d'eau de Javel. Sécher à l'aide d'un chiffon et le ranger au fond du récipient de cuisson.

Si une odeur se montre particulièrement tenace, étaler le joint dans une bassine, ou un autre récipient de ce type, suffisamment grand pour y étaler le joint. Recouvrir le joint d'eau bouillante et ajouter une généreuse quantité de détergent dégraissant à vaisselle, et le tourner pour l'imbiber de savon. Lorsque l'eau est suffisamment fraîche pour travailler et que le joint a trempé pendant un certain temps, frotter le couvercle à l'aide d'une brosse à poils doux pour la vaisselle, ou une brosse à dents. Nettoyer à fond toutes les parties difficiles à nettoyer.

Rincer la bassine et le joint du couvercle. Remettre le joint dans la bassine pendant qu'il est encore humide, et le recouvrir complètement de bicarbonate de soude. Laisser le joint reposer pendant plusieurs heures dans le bicarbonate, puis le rincer à l'eau du robinet et plus de détergent à vaisselle. Bien rincer et laisser sécher à l'air. Recommencer si nécessaire mais il est possible que toute l'odeur ne s'en aille pas.

Instructions de stockage: Pour éviter les odeurs persistantes, nous conseillons de ranger votre cocotte-minute, en laissant le couvercle ouvert ou en le retirant.

Cet appareil ne contient aucune pièce réparable par l'utilisateur.

RÉSOLUTION DES PROBLÈMES

La soupape de limitation de la pression semble lâche. Est-ce un problème ?

- Lorsque vous ne cuisez pas, elle peut rester lâche. Lorsque vous commencez à cuire, la soupape étant mise sur « Airtight » (hermétique), elle ne sera plus lâche ou tournera librement au fur et à mesure que la pression monte. De temps en temps, en cuisant, de la vapeur peut s'échapper de la soupape de limitation de pression. Cela se produit si elle n'est pas sur « Airtight » (hermétique). Dans ce cas, utiliser une pince pour mettre délicatement la soupape sur la position « Airtight » (hermétique).

Lorsque je choisis la fonction Menu, rien ne se passe. Pourquoi ?

- Avez-vous appuyé sur le bouton « START/CANCEL » (démarrer/annuler) après avoir choisi votre réglage de cuisson ? Toujours vérifier que la soupape de limitation de pression soit sur « Airtight » (hermétique) en utilisant le réglage sous pression. Lors d'une cuisson sur le réglage sous pression, il faut du temps pour que la pression monte dans l'appareil. Il n'y aura pas de changements au niveau de l'affichage pendant que la pression monte; ce qui peut prendre jusqu'à 20 mn. Lorsque l'appareil fonctionne, le voyant au-dessus de la fonction choisie, restera allumé. Si le voyant clignote, appuyer sur « START/CANCEL » (démarrer/annuler).

J'ai mis l'cocotte-minute sur « High Pressure » (haute pression), « Low Pressure » (basse pression) ou « Rice » (riz), et la pression commence à monter mais il se met à émettre trois fois un bip sonore et passe en mode « Keep Warm » (maintien au chaud), et mes aliments ne sont pas cuits. Que se passe-t-il ?

- Commencez par vous assurer d'avoir réglé la durée de cuisson. Si tel est le cas, alors l'cocotte-minute détecte une fuite quelque part, et qu'elle n'a pas été colmatée correctement. Vérifier attentivement le joint sur la soupape flottante, et que le joint du couvercle repose bien et soit exempt de dégât. Si un joint est endommagé, ne pas utiliser l'appareil et joindre le service clientèle pour commander une pièce de rechange. Si les joints sont en position et ne montrent aucun indice de dégât, s'assurer que le

couvercle est fermé hermétiquement. Débrancher le cuiseur, patienter pendant 15 secondes, brancher puis reprogrammer. Il est également possible que vous n'utilisiez pas suffisamment d'eau pour ce que vous essayez de cuire. Augmenter le volume d'eau utilisée, d'au moins une demi-tasse, et reprogrammer.

La vapeur s'échappe autour du bord du joint pendant que le cuiseur monte en pression. Que puis-je faire pour y remédier ?

- Cela se produit lorsque le joint n'a procuré un hermétisme. Appuyer sur « START/CANCEL » (démarrer/annuler) pour annuler toutes les fonctions, puis, mettre la soupape de limitation de la pression sur « Exhaust » (évacuation). Une fois toute la vapeur dissipée, ouvrir le couvercle. Essuyer le tour du joint à l'aide d'un chiffon humide, pour le débarrasser des débris susceptibles de s'y trouver. Vérifier qu'il se trouve complètement en-dessous du rail, sans déchirures ou espaces. Fermer et bloquer le couvercle, puis reprogramme le cuiseur.

De la vapeur s'échappe de la soupape flottante lors de la montée en pression; pourquoi ?

- Il est normal qu'une petite quantité de vapeur s'échappe lors de la montée en pression. Cependant, si vous remarquez une fuite régulière de vapeur de la soupape flottante, utiliser une pince ou un instrument similaire, pour régler la position de la soupape. La vapeur soulèvera ensuite la soupape flottante et créera un hermétisme.

De la vapeur s'échappe de la soupape de limitation de la pression lors de la montée en pression; pourquoi ?

- Toujours vérifier que la soupape de limitation de pression soit sur « Airtight » (hermétique) en utilisant le réglage sous pression. Si elle ne repose pas correctement, utiliser une pince pour mettre délicatement la soupape sur la position « Airtight » (hermétique). Si de la vapeur continue de s'échapper, annuler toutes les fonctions, mettre la soupape de limitation de la pression sur « Exhaust » (évacuation) et évacuer toute la vapeur du cuiseur. Lorsque la vapeur se dégage, tirer délicatement vers le haut la soupape de limitation de la pression, pour la retirer du couvercle. Vérifier l'état des fils en-dessous; s'ils sont tordus, lâches ou endommagés, contacter le service clientèle pour obtenir des fils de rechange. S'assurer de l'absence d'aliments ou de débris dans la soupape. Remettre la soupape de limitation de la pression. Si les problèmes persistent après toutes ces vérifications, contacter le service clientèle pour demander de l'aide.

Mes aliments sont cuits, le cuiseur a émis un bip sonore, il s'est dépressurisé, mais le couvercle ne s'ouvre pas. Pourquoi ?

- Vérifier la soupape flottante à l'arrière du couvercle. Si elle est toujours vers le haut, il se peut qu'elle soit bloquée. Taper délicatement sur le cuiseur pour la dégager. Vérifier que toute la vapeur soit partie, puis faire pivoter le couvercle pour l'ouvrir.

RECETTES

Voici quelques bonnes recettes avec lesquelles vous pouvez commencer. Pour découvrir d'autres recettes, nous vous invitons à lire notre section réservée aux recettes sur www.westbend.com.

Ragoût de Bœuf

1½ lbs. (680g) de Viande pour ragoût de bœuf, en cubes
1 Oignon de taille moyenne, tranché
4 Carotte de taille moyenne, tranchées en ½" (1.2cm)
2 côtes de Céleri, tranchées en ½" (1.2cm)
4 Pommes de terre de taille moyenne, tranchées en ½" (1.2cm)

1 boîte de 28 oz.(794g) de Tomates en dés
1 Bouillon de bœuf de 10.5 oz. (298g)
1 c. à soupe de Sauce Worcestershire
2 c. à soupe de Flocons de persil séché
1 feuille de Laurier
1 c. à café de Sel
¼ c. à café de Poivre
2 c. à soupe de Tapioca à cuisson rapide

1. Ajouter tous les ingrédients dans le récipient de cuisson. Mélanger.
2. Bien fermer le couvercle, mettre la soupape de limitation de la pression sur « Airtight » (hermétique).
3. Suivre les indications élémentaires de cuisson sous pression, et cuire sous haute pression pendant 30 minutes, ou à feu doux pendant 5 heures.

Côtes au Barbecue

1/3 tasse de Farine tout-usage	1 c. à soupe d'Huile végétale
1/4 c. à café d'Ail en poudre	1 tasse d'Eau, chaude
1/4 c. à café de Sel	1/2 tasse de Ketchup
1/6 c. à café de Poivre	1/4 c. à café de Poudre de piment
1 1/2 lbs. (680g) de Morceaux de côtes désossées champêtres de 2" (5cm)	1/6 c. à café de Piment fort
	1 petit Oignon, tranché

1. Dans un grand sac plastique refermable, mélangez la farine, le sel, le piment et l'ail en poudre. Ajoutez les morceaux de côtes, scellez le sac, puis secouez pour enrober les côtes.
2. Ajoutez l'huile dans le récipient de cuisson, puis utilisez le réglage « Brown » (Doré) pour faire dorer la viande de tous les côtés. Égouttez la graisse une fois que la viande a doré.
3. Mélangez le ketchup, la sauce au piment fort, l'eau et la poudre de piment puis versez sur les côtes.
4. Suivez les instructions élémentaires pour la cuisson sous pression, puis cuisez à haute pression pendant 35 minutes.

Côtes de Porc et Choucroute

6 côtes de Porc non désossées	2 c. à soupe de Sucre roux
2 c. à soupe d'Huile végétale	1 1/2 tasse d'Eau
2 - 14oz. (396 g) de Choucroute en boîte, sans eau	1/4 de c. à café de Poivre
6 Patates moyennes, en tranches et épiluchées	1/2 c. à café de Sel

1. Ajouter l'huile dans le récipient de cuisson et faire brunir les côtes des deux côtés. Une fois brunies, retirer les côtes de porc et l'huile. Mettre du sel et du poivre sur les côtés.
2. Mettre la choucroute au fond du récipient de cuisson et répandre également. Saupoudrer de sucre roux. Mettre les côtes de porc sur la choucroute, puis étaler les patates dessus. Ajouter l'eau dans le récipient de cuisson.
3. Bien fermer le couvercle, mettre la soupape de limitation de la pression sur « Airtight » (hermétique).
4. Suivre les indications élémentaires de cuisson sous pression et cuire sous haute pression pendant 15 minutes.

Poulet au Paprika

3 lb. (1.4 kg) de Poitrine de poulet ou de morceaux de poulet	1/2 tasse de Poivrons vert coupés en dés
3/4 c. à café de Sel (divisés)	2 c. à soupe de Concentré de tomates
1/2 c. à café de Poivre moulu	2 c. à soupe de Paprika doux
2 c. à soupe d'Huile	1 c. à café de Poivre de Cayenne pilé
1 c. à soupe de Beurre	1 c. à café de Marjolaine (en option)
4 tasses d'Oignons, finement coupés en dés	1 tasse de Bouillon de poulet sans sodium
Une pincée de Sucre	1/2 tasse de Crème sure
1 tasse de Poivrons rouge coupés en dés	1 tasses de Farine tout usage

1. Assaisonner le poulet d'une demi-c. à café de sel et de poivre.
2. Chauffer l'huile et le beurre sur « Brown » (doré). Ajouter les oignons et saupoudrer de sucre; faire sauter avec une cuillère en bois jusqu'à ce que les oignons soient tendres et légèrement bruns. Retirer.
3. Faire brunir le poulet, morceaux après morceaux. Retirer.
4. Remuer les oignons sautés, les poivrons, le concentré de tomate, la paprika et le poivre de Cayenne pilé. Ajouter le bouillon de poulet, la marjolaine, le poulet et remuer.
5. Bloquer le couvercle en position de cuisson et suivre les indications de cuisson. Cuire sous « High Pressure » (haute pression) pendant 10 minutes.
6. Avant que le poulet ne soit cuit, battre la crème sure, la farine et le restant du 1/4 de la c. à café de sel, dans un petit bol jusqu'à ce que le tout soit bien mélangé.
7. Lorsque le poulet est cuit, le retirer. Remuer le mélange à base de crème sure dans la sauce, et chauffer la mixture sur « Brown » (doré), jusqu'à ce que la sauce colle à la cuillère. Remettre le poulet dans la sauce et chauffer une autre minute.

Casserole de Pâtes « Cuites »

- | | |
|---|-------------------------------------|
| 1 lb. (450g) de pâtes Penne ou Rigatoni | 1 - 14.5oz. (411g) Tomates en boîte |
| ¾ - 1 lb. (350 - 450 g) de Bœuf haché | 2 tasses de Mozzarella émincée |
| 1 Carotte, moyenne, découpée finement | 2 ½ c. à café de Sel |
| 1 Oignon, moyenne, coupé finement | Poivre pour le goût |
| 1 tige de Céleri moyenne, découpée finement | |
1. Préchauffer l'cocotte-minute sur Brown. Ajouter de 1 à 2 c. à soupe de beurre dans le récipient de cuisson, puis cuire les oignons, les carottes et le céleri pendant environ 5 minutes. Ajouter la viande, ½ c. à café de sel, et du poivre pour le goût. Cuire la viande jusqu'à ce qu'elle soit dorée.
 2. Ajouter les pâtes, la purée de tomate, le restant de sel et remuer pour mélanger. Ajouter suffisamment d'eau pour recouvrir complètement les pâtes. **Remarque:** ne pas utiliser de pâtes à cuisson rapide.
 3. Bien fermer le couvercle, mettre la soupape de limitation de la pression sur « Airtight » (hermétique).
 4. Suivre les indications élémentaires de cuisson sous pression et cuire sous basse pression pendant 5 minutes. Utiliser la méthode de dépressurisation rapide une fois la cuisson terminée. Si les pâtes ne sont pas cuites, réduire le temps de cuisson de 1 à 2 minutes. saupoudrer le fromage sur le plat avant de servir.

Poisson Méditerranéen

- | | |
|---|----------------------------|
| 4 filets de Poisson blanc, décongelés
(morue, haddock, flétan, etc.) | 1 branche de Thym frais |
| 1 tasse d'Olives noires saumurées | 1 gousse d'Ail, écrasée |
| 1 lb Tomates cerises, coupées en deux | Huile d'olive |
| 2 c. à soupe de Câpres marinées | Sel et poivre pour le goût |
| | 2 tasses d'Eau |
1. Mettre les 2 tasses d'eau dans le récipient de cuisson. Mettre le plateau dans le récipient de cuisson. Dans un plat séparé, de 8" (20cm) résistant à la chaleur, recouvrir le fond du plat des moitiés des petites tomates, saupoudrer de thym. Mettre le poisson au-dessus de la couche de tomates, puis couvrir des tomates restantes, de l'ail, d'une goutte d'huile d'olive et saler.
 2. Mettre le plat sur le plateau, dans l'cocotte-minute. Si votre plat ne comporte pas de poignées, faire des poignées en mettant du papier aluminium dans le fond du plat et faire des poignées avec l'aluminium restant. Bien fermer le couvercle, mettre la soupape de limitation de la pression sur « Airtight » (hermétique).
 3. Suivre les indications élémentaires de cuisson sous pression et cuire sous basse pression pendant 9 minutes.
 4. Faire appel à la méthode de dépressurisation rapide pour dépressuriser. Retirer le plat résistant à la chaleur et servir le poisson et les tomates. Recouvrir de câpres et d'olives. Assaisonner de sel, de poivre, d'huile d'olives et de thym suivant les besoins.

Œufs au Poivre

Pour le Plat:

- 1 tasse d'Eau
- 2 Œufs
- 2 Poivres verts, épépinés, queue retirée
- 2 tranches de Gouda ou de Mozzarella
- 1 petite Roquette ou rucola
- 2 tranches de Pain complet, toasté

Pour la Sauce:

- ⅔ tasse de Mayonnaise
- 1 ½ c. à café de Moutarde de Dijon
- 1 c. à café de Jus de citron
- 3 c. à soupe de jus d'Orange
- 1 c. à soupe de Vinaigre de vin blanc
- ½ c. à café de Sel
- 1 c. à café de Curcuma

1. Faire la sauce en battant tous les ingrédients de la sauce, jusqu'à ce qu'ils soient bien mélangés en sans grumeaux.
2. Mettre l'eau et le plateau dans le récipient de cuisson. Retirer le sommet (queue) des poivrons et en faire un bol, d'environ 1½" (3.8cm) de profondeur. Casser un œuf dans chaque « bol » et recouvrir d'aluminium. Installer sur le plateau.
3. Bien fermer le couvercle, mettre la soupape de limitation de la pression sur « Airtight » (hermétique).
4. Suivre les indications élémentaires de cuisson sous pression et cuire sous basse pression pendant 4 minutes.
5. Faire appel à la méthode de dépressurisation rapide pour dépressuriser. Empiler une tranche de toast, fromage, laitue et les bols de poivron. Recouvrir d'une cuillerée de sauce.

Céréales sans Gluten pour le Petit-déjeuner, à l'cocotte-minute

- | | |
|----------------------------------|---|
| 2 tasses de Riz brun collant | 1 c. à café de Sel |
| 1 tasse de Quinoa, noir ou rouge | Mettre tous les ingrédients dans le récipient de cuisson et remuer. |
| 5 ½ tasses d'Eau | |
1. Bien fermer le couvercle, mettre la soupape de limitation de la pression sur « Airtight » (hermétique).
 2. Suivre les indications élémentaires de cuisson sous pression et cuire sous haute pression pendant 12 minutes.
 3. Aromatiser ou sucrer suivant les besoins avant de servir. Servir avec des fruits frais, de la crème, ou des ingrédients sucrants comme l'agave ou des huiles aromatisées.

Hachis pour le Petit-déjeuner

- | | |
|---|-----------------------------|
| 6 Œufs battus | 1 tasse de Fromage émincé |
| 6 petites Pommes de terre, émincées | ½ tasse de Bouillon de bœuf |
| 1 tasse de Saucisse hachée pour le petit déjeuner | |
1. Préchauffer l'cocotte-minute sur Brown.
 2. Faire sortir le surplus d'humidité des pommes de terre émincées, puis ajouter dans le récipient de cuisson préchauffé. Faire dorer les pommes de terre des deux côtés, puis ajouter des ingrédients restants. Remuer doucement pour mélanger.
 3. Bien fermer le couvercle, mettre la soupape de limitation de la pression sur « Airtight » (hermétique).
 4. Suivre les indications élémentaires de cuisson sous pression et cuire sous haute pression pendant 15 minutes.

Cheesecake Crémeux avec Glaçage au Fruits

- | | |
|--|-------------------------------------|
| 1 c. à soupe de Beurre | 2 c. à café de Zeste de citron râpé |
| 4 c. à soupe de Miettes de cookie ou de pain | 2 tasses de Farine tout usage |
| 2 - 8 oz (226g) de Fromage à la crème | 6 c. à soupe de Crème sure |
| ¾ tasse de Sucre | 2 Œufs |
| ¼ tasse de Crème épaisse | 2 jaunes d'Œuf |
| 2 c. à café de Vanille | 2 tasses d'Eau |
1. Etaler du beurre sur un moule à charnières de 7 po, puis saupoudrer de miette de cookie ou de pain. Mettre de côté.
 2. Mélanger le fromage à la crème, le sucre, la crème, la vanille, le zeste de citron, la farine et la crème sure. Battre les jaunes d'œufs et les œufs eux-mêmes, puis verser le mélange dans le moule à charnières préparé.
 3. Dérouler environ 2 pieds (61 cm) de papier aluminium et centrer le moule sur celui-ci. Dérouler un autre morceau de papier aluminium, recouvrir le moule, puis serre autour des bords pour étanchéifier. Utiliser la longueur de papier aluminium en excès pour en faire une poignée pour vous aider à retirer de l'cocotte-minute.
 4. Mettre le plateau dans le fond du récipient de cuisson, verser 2 tasses d'eau dans le récipient de cuisson, puis mettre le moule à charnières recouverte sur le dessous-de-plat.
 5. Suivre les instructions pour cuire sous « High Pressure » (haute pression) pendant 40 minutes. Une fois cuit, laisser dépressuriser naturellement.
 6. Retirer du récipient de cuisson, défaire le papier aluminium et laisser refroidir. Laisser refroidir pendant 4 heures ou toute la nuit. Avant de servir, recouvrir de vos fruits favoris ou d'une gelée de fruits. Retirer le moule à charnières et servir.

Pudding aux Noisettes et au Chocolat

8 tasses de Pain vieux d'une journée, en cubes, croûte retirée
¼ tasse de Beurre
2 c. à café de Grains de chocolat
4 Œufs
1½ tasse de Lait

½ tasse de Crème épaisse
¼ tasse de Sucre
¼ c. à café d'Extrait de vanille
½ de Crème de noisettes et de chocolat
¼ c. à café de Sel

1. Graisser les côtés et le fond du récipient de cuisson. Ajouter le pain en cubes.
2. Dans un plat résistant au micro-onde, faire fondre le beurre et les grains de chocolat. Mettre de côté pour refroidir légèrement.
3. Mélanger les œufs, le lait, la crème, le sucre, la vanille, la crème de noisettes et de chocolat, le sel dans un grand bol pour mélanger. Ajouter les grains de chocolat et le beurre fondu, en battant jusqu'à la disparition des grumeaux et à une consistance moelleuse.
4. Verser le mélange sur le pain en cubes dans le récipient de cuisson. Mettre le mélange sur le pain jusqu'à ce que les cubes supérieurs l'aient absorbé.
5. Fermer et bloquer le couvercle, mettre la soupape de limitation de la pression sur "Exhaust" et faire cuire à feu doux pendant 3 heures. Servir chaud.

GARANTIE DU PRODUIT

Garantie limitée de 1 an de l'appareil

Focus Electrics, LLC (« Focus Electrics ») garantit cet appareil contre tout défaut de pièces et de main d'œuvre pendant un (1) an à compter de la date d'achat d'origine avec un justificatif d'achat, à condition que l'appareil soit utilisé et entretenu conformément aux recommandations du Mode d'emploi fourni. Toute pièce défectueuse de l'appareil sera réparée ou remplacée sans frais à la discrétion de Focus Electrics. La présente garantie s'applique pour une utilisation domestique à l'intérieur uniquement.

Cette garantie ne prend pas en charge les dégâts, y compris la décoloration, subis par toute surface antiadhésive de l'appareil. Cette garantie est nulle et non avenue, tel que défini uniquement par Focus Electrics si l'appareil est détérioré par accident, mauvaise utilisation, utilisation abusive, négligence, rayure, ou si l'appareil est détérioré de quelque manière que ce soit.

LA PRÉSENTE GARANTIE ANNULE ET REMPLACE TOUTES LES GARANTIES INDIUITES, NOTAMMENT LES GARANTIES DE COMMERCIALISATION, D'ADAPTATION À UN USAGE PARTICULIER, DE PERFORMANCE, OU AUTRE, QUI SONT ICI EXCLUES. EN AUCUN CAS FOCUS ELECTRICS NE POURRA ÊTRE TENUE POUR RESPONSABLE DE TOUT DÉGÂT, QUE CELUI-CI SOIT DIRECT, INDIRECT, SECONDAIRE, PRÉVISIBLE, INDIUIT OU PARTICULIER, RÉSULTANT DE OU EN RAPPORT AVEC CET APPAREIL.

Si vous pensez que cet appareil est défectueux ou a besoin d'être réparé pendant la durée de sa garantie, veuillez contacter le Service clientèle de Focus Electrics au (866) 290-1851 ou nous adresser un e-mail à service@focuselectrics.com. Les frais d'expédition de retour sont non remboursables. Un justificatif prouvant la date d'achat d'origine sera exigé pour toutes les demandes de prise en charge dans le cadre de la garantie, **les factures manuscrites ne sont pas acceptées**. Focus Electrics n'est pas responsable pour les retours perdus pendant le transport.

Valable uniquement aux USA et au Canada

PIÈCES DE RECHANGE

Les pièces de rechange, lorsque celles-ci sont disponibles, peuvent être commandées directement auprès de Focus Electrics en ligne sur www.focuselectrics.com, ou vous pouvez téléphoner ou envoyer un e-mail au service entretien au numéro/à l'adresse e-mail ci-dessus, ou vous pouvez nous écrire à :

Focus Electrics, LLC
Attn: Service clientèle
P. O. Box 2780
West Bend, WI 53095

Assurez-vous d'inclure le numéro de catalogue/modèle de votre appareil (situé sur le dessous/à l'arrière de l'appareil) accompagné d'une description et de la quantité de la pièce que vous souhaitez commander. Ajoutez également votre nom, votre adresse postale, un numéro de carte Visa/MasterCard, une date d'expiration ainsi que le nom tel qu'il apparaît sur la carte. Vous pouvez payer par chèque à l'ordre de Focus Electrics, LLC. Appelez le Service clientèle pour obtenir le montant de l'achat. La taxe de vente de votre état ainsi que des frais d'expédition/de traitement seront ajoutés au total de la facture. Veuillez patienter deux (2) semaines pour la livraison.

Ce manuel contient des informations importantes et utiles concernant l'utilisation sans danger et l'entretien de votre nouveau produit Focus Electrics. Pour une consultation ultérieure, fixez le ticket de caisse daté pour servir de justificatif d'achat et inscrivez les informations suivantes :

Date d'achat ou de réception en cadeau: _____

Lieu d'achat et prix, si connus: _____

Numéro de l'article et Code de date (dessous/arrière de l'appareil): _____

West Bend®

OLLA DE PRESIÓN ELÉCTRICA



Registre éste y otros productos de Focus Electrics en nuestro sitio:
www.registerfocus.com en Internet

Precauciones Importantes.....	3
Antes de Utilizarse por Primera Vez.....	4
Uso de su Olla de Presión Eléctrica.....	5
Tiempos de Cocción.....	8
Consejos Prácticos.....	10
Limpieza de su Olla de Presión Eléctrica.....	11
Resolución de Problemas	12
Recetas.....	14
Garantía.....	18

CONSERVE ESTAS INSTRUCCIONES COMO REFERENCIA PARA EL FUTURO

Gracias por comprar la Olla de Presión Eléctrica West Bend® de 6qt. (5.7L). La abuela sabía que las ollas de presión cuecen hasta un 70% más rápido que los métodos de cocción tradicionales y pueden ablandar incluso los cortes de carne más duros. A diferencia de la olla de presión de la abuela, este aparato es mucho más! Con múltiples funciones con sólo tocar un botón, temporizador de retraso, función para mantener caliente y 7 mecanismos integrados de seguridad, no tiene ni siquiera estar en casa para usarla. Es segura, rápida, versátil, fácil y económica.

Use el ajuste "**High Pressure**" (alta presión) para preparar la mayoría de las comidas. El cocer a alta presión preparará carnes tiernas y verduras en cuestión de minutos.

El ajuste "**Low Pressure**" (baja presión) es para cocer frutas y pescados delicados

El ajuste pre-programado "**Rice**" (arroz) prepara un arroz perfecto cada vez.

El ajuste "**Slow Cook**" (cocción lenta) elimina la necesidad de otro aparato. Es perfecto para todas sus comidas favoritas que se cuecen lentamente.

El ajuste "**Steam**" (cocción al vapor) prepara comidas sanas al vapor. Con este aparato se incluye una rejilla para mayor versatilidad.

Con el ajuste "**Brown**" (dorar), dore las carnes directamente en el recipiente de cocción antes de la cocción a presión o lenta, lo cual agrega color y sabor a cualquier plato.

Nuestra olla de presión también ofrece un temporizador ("**Timer**") para ajustar el encendido retrasado, y pasará automáticamente a mantener caliente ("**Keep Warm**") al terminar de cocer.

Sabemos que le va a encantar la nueva olla de presión de West Bend. Lea cuidadosamente las instrucciones que se incluyen y este aparato le prestará servicios a usted y a su familia por muchos años. Sírvase llamar a nuestro equipo de expertos de Atención al Cliente si usted tuviese alguna pregunta.

Customer Service

West Bend Housewares
Equipo de Atención al Cliente
866-290-1851 (solo para E.E.U.U. y Canada)

PRECAUCIONES IMPORTANTES



PRECAUCIÓN

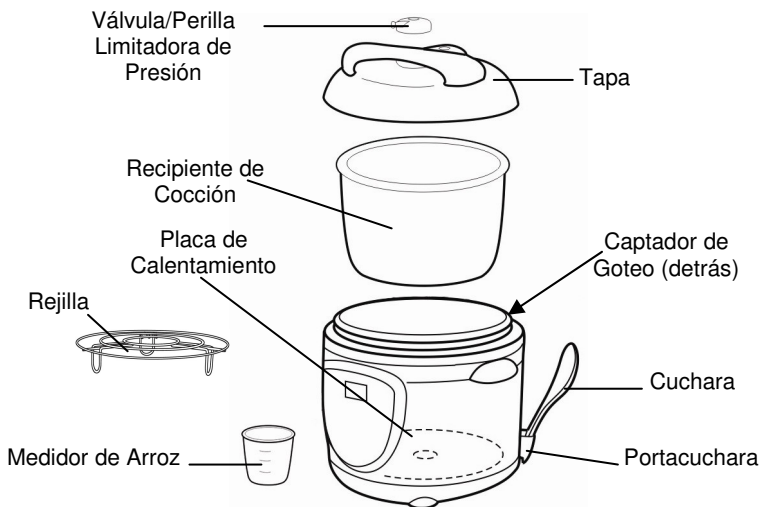
Para evitar lesiones personales o daños materiales, lea y siga todas las instrucciones y advertencias.

Al utilizar aparatos eléctricos, siempre deben acatarse las precauciones básicas de seguridad, entre ellas las siguientes:

- Lea todas las instrucciones.
- No toque las superficies calientes. Use las asas o perillas.
- Para protegerse contra los peligros de fuego, descargas eléctricas y lesiones no sumerja el cordón eléctrico, los enchufes u otras partes eléctricas en agua u otros líquidos.
- Se requiere una supervisión cercana cuando este aparato sea usado por o cerca de niños.
- Siempre desenchufe el aparato electrodoméstico del tomacorriente cuando no esté en uso y antes de limpiarlo. Permita que se enfríe antes de colocarlo o quitarle piezas o antes de limpiarlo.
- No haga funcionar ningún aparato electrodoméstico que tenga el cordón eléctrico o el enchufe dañados, después de haber sufrido una falla o de haberse dañado de cualquier manera. Para información relacionada con el servicio de reparaciones vea la página de garantías.
- El uso de accesorios no recomendados por Focus Electrics puede causar incendios, descargas eléctricas o lesiones.
- No use este aparato al aire libre.
- No permita que el cordón eléctrico cuelgue sobre el borde de una mesa o encimera, ni que toque superficies calientes.
- No lo coloque sobre o cerca de un calentador eléctrico o de gas, ni dentro de un horno caliente.
- Conecte el enchufe al aparato electrodoméstico primero, y luego enchufe el cordón eléctrico al tomacorriente de la pared. Para desconectar el aparato, coloque cualquier control en la posición "OFF" (apagado), y luego desenchúfelo del tomacorriente.
- No utilice el aparato para usos distintos de los indicados.
- Debe tenerse extremo cuidado al mover cualquier aparato electrodoméstico que contenga líquidos calientes.
- No trate de reparar este aparato usted mismo.
- Se suministra un cordón eléctrico corto con el fin de reducir los riesgos de enredarse o de tropezar con un cordón más largo.
- Hay disponibles cables de extensión más largos, pero se debe tener cuidado al usarlos. Aunque no se recomienda utilizar un cable de extensión, si debe usar uno, asegúrese de que la capacidad eléctrica nominal marcada en el cable de extensión sea igual o mayor a aquella del aparato. Si el enchufe es del tipo conectado a tierra, el cable de extensión deberá ser un cordón eléctrico de 3 hilos con conexión a tierra. Para evitar halar, tropezar o enredarse con el cable de extensión, coloque éste de manera que no cuelgue sobre el borde de la encimera, mesa u otro lugar donde pueda ser halado por niños o tropezarse con el mismo.
- No use un tomacorriente o cable de extensión en el cual el enchufe calce flojamente, o si el tomacorriente o el cable de extensión se calientan.
- Este aparato cocina bajo presión. Su uso inapropiado puede resultar en lesiones por quemaduras. Asegúrese de que el aparato electrodoméstico esté correctamente cerrado antes de operarlo. Consulte el "Uso de su Olla de Presión Eléctrica" de este manual.

- No llene el aparato electrodoméstico más de $\frac{3}{4}$ lleno. Al cocer alimentos que se expanden durante la cocción, como el arroz o las legumbres secas, no llene el aparato más allá de $\frac{1}{2}$ lleno. El llenar de más puede provocar un riesgo de obstrucción del orificio de ventilación y desarrollar un exceso de presión. Consulte el "Uso de su Olla de Presión Eléctrica" de este manual.
- Tenga en cuenta que ciertos alimentos, como el puré de manzanas, los arándanos, la cebada perlada, la avena u otros cereales, los guisantes secos, los fideos, los macarrones, el ruibarbo o los espaguetis pueden formar espuma y salpicar y tapar el dispositivo de liberación de presión (salida de vapor).
- Antes de usar, compruebe siempre que los dispositivos de liberación de presión no estén obstruidos.
- No abra la olla de presión eléctrica hasta que la unidad se haya enfriado y toda la presión interna ha sido liberada. Si está difícil girar la tapa, esto indica que el aparato está aún bajo presión. No lo abra a la fuerza. Cualquier presión en la olla puede ser peligrosa. Consulte el "Uso de su Olla de Presión Eléctrica" de este manual.
- No utilice este aparato para freír a presión con aceite.
- **Sólo para uso doméstico.**

CONSERVE ESTAS INSTRUCCIONES



ANTES DE UTILIZARSE POR PRIMERA VEZ

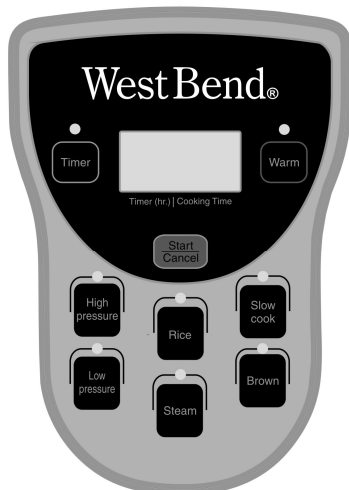
Revise con cuidado todo el material de empaque antes de desecharlo. Dentro del material de empaque se encuentran muchos accesorios.

Consulte la sección "Limpieza de su Olla de Presión Eléctrica" de este manual. Limpie la olla de presión a fondo y ensamble el portacuchara negro y el captador de goteo transparente en la parte exterior de la olla de presión. El captador de goteo transparente se fija debajo de la válvula flotante en la parte posterior de la olla de presión; coloque la parte plana del captador de goteo contra la olla de presión y presiónela hasta que encaje en su lugar. Coloque el lado plano del portacuchara contra la olla de presión, sobre el soporte pequeño en el lado derecho de la base de la olla. Alinee la lengüeta del portacuchara en la apertura del soporte, presione hacia abajo hasta que el portacuchara quede totalmente asentado.

Recomendamos leer detenidamente las secciones "Uso de su Olla de Presión Eléctrica" y "Consejos Prácticos" antes de utilizarse por primera vez.

USO DE SU OLLA DE PRESIÓN ELÉCTRICA

1. Antes de cada uso de su Olla de Presión Eléctrica, compruebe siempre:
 - Que la empaquetadura de la tapa esté bien colocada debajo del carril de la tapa. Presiónela en su lugar usando presión ligera (vea la ilustración en la página. 12). **NO UTILICE** la olla de presión si la empaquetadura de la tapa está dañada. Póngase en contacto con Atención al Cliente por el 866-290-1851 (solo para E.E.U.U. y Canada) para pedir una nueva empaquetadura.
 - Compruebe que no haya restos en la placa de calentamiento en la olla de presión. No coloque la olla de presión debajo de gabinetes colgantes, puesto que el vapor podrá dañar los mismos.
2. Coloque los alimentos a ser cocidos en el recipiente de cocción. No llene en exceso el recipiente de cocción. Coloque el recipiente de cocción en la olla de presión. **Nota: NUNCA** coloque alimentos o líquidos directamente en la base de la calefacción.
3. Enchufe el cable en la base de la calefacción, entonces enchufe la olla de presión **SOLAMENTE** a un tomacorriente de corriente alterna de 120 voltios.



4. Cierre y asegure la tapa, excepto al usar el ajuste "BROWN" (dorar). La tapa se cierra girándola en el sentido antihorario. Ajuste la válvula limitadora de presión a la posición correcta. Nota: la válvula limitadora de presión estará floja y será fácil de girar hasta que la presión aumente.
5. Escoja el ajuste de cocción correcto. **Nota:** todos los ajustes parpadearán después de haberse seleccionado, pero no se iniciarán sino hasta que "START/CANCEL" (iniciar/cancelar) sea pulsado. Una vez que el ajuste haya iniciado, la lámpara indicadora permanecerá iluminada.
Temporizador: El temporizador solamente se utiliza para la cocción retrasada. Pulse el botón "Timer" (temporizador) para aumentar el tiempo de retraso. El temporizador aumenta en incrementos de media hora hasta 10 horas y, a continuación en incrementos de 1 hora hasta 24 horas.
 - Cierre y tranque la tapa, ajuste la válvula limitadora de presión a "Airtight" (hermético), si se está usando alta presión ("High Pressure"), baja presión ("Low Pressure") o arroz ("Rice"). Si está cocinando al vapor ("Steam") o bajo

cocción lenta ("Slow Cook"), ajuste la válvula limitadora de presión a "Exhaust" (escape).

- Pulse el botón "Timer" (temporizador) para ajustar el tiempo de retraso. Ejemplo, si desea que la olla de presión comience en 3 horas, pulse el botón "Timer" (temporizador) hasta que la pantalla de color rojo lea "3.0 00".
- Seleccione la función de cocción. Establezca el tiempo de cocción pulsando repetidamente el botón de la función hasta alcanzar el tiempo de cocción deseado o manténgalo pulsado para avanzar rápidamente el tiempo. Pulse el botón "Start/Cancel" (iniciar/cancelar) para comenzar la cuenta regresiva del tiempo de retraso. El temporizador cuenta en forma regresiva en incrementos de media hora. Una vez transcurrido el tiempo de retraso, la función de cocción seleccionada empezará. **Nota:** No cueza alimentos perecederos con un ajuste de tiempo retrasado. Este ajuste se utiliza mejor con los granos, frijoles, arroz u otros alimentos que no se dañan.

Arroz: Ajuste la válvula limitadora de presión a "Airtight" (hermético). Pulse el botón "Rice" (arroz); la pantalla leerá "00 12", luego pulse "Start/Cancel" (iniciar/cancelar). La presión subirá, y una vez que se alcance la misma, la pantalla mostrará el mensaje "P0" y el temporizador empezará a contar en forma regresiva. Cocerá el arroz de manera automática, y entonces entrará en la configuración "Keep Warm" (mantener caliente) al completarse la cocción.

Utilice siempre el medidor de arroz incluido. No intente cocinar más de 8 medidas de arroz al mismo tiempo. **Nota:** Aunque el temporizador indique 12 minutos, el tiempo necesario para alcanzar la presión puede variar en función de la cantidad de arroz que se está cocinando. El temporizador no inicia la cuenta regresiva sino hasta haberse alcanzado la presión. El tiempo de cocción contará en forma regresiva en minutos, y una vez completado el tiempo, la olla de presión entrará en la modalidad de mantener caliente ("Keep Warm").

Cocción al Vapor: Ajuste la válvula limitadora de presión a "Exhaust" (escape). Pulse el botón "Steam" (cocción al vapor); la lámpara indicadora comenzará a parpadear. Siga pulsando, o pulse y mantenga oprimido, "Steam" (cocción al vapor) hasta alcanzar el tiempo que desea cocer al vapor, 01 a 99 minutos. Pulse "Start/Cancel" (iniciar/cancelar) para iniciar el ciclo de cocción. El indicador cesará de parpadear una vez se haya iniciado el ciclo de cocción. Tiempo de cocción contará en forma regresiva en minutos, y una vez completado el tiempo, la olla de presión entrará en la modalidad de mantener caliente ("Keep Warm").

Cocción Lenta: Ajuste la válvula limitadora de presión a "Exhaust" (escape). Pulse el botón "Slow Cook" (cocción lenta), la lámpara indicadora comenzará a parpadear y la pantalla mostrará "0.5". Esto indica 30 minutos de tiempo de cocción. Siga pulsando, o pulse y mantenga oprimido, el botón "Slow Cook" (cocción lenta) para aumentar el tiempo de cocción en incrementos de 30 minutos, hasta un máximo de 9.5 horas. Una vez seleccionado el tiempo, presione el botón "Start/ Cancelar" (iniciar/cancelar) para iniciar el proceso de cocción. El tiempo se contará de manera regresiva en incrementos de 30 minutos durante la cocción. Al completarse el tiempo de cocción, la olla de presión entrará automáticamente en la configuración de calentar ("Keep Warm") y la pantalla mostrará "END" (fin).

Dorar: No se utiliza presión para el ajuste de dorar ("Brown"). Pulse "Brown" (dorar); la lámpara indicadora comenzará a parpadear y la pantalla mostrará "00 00"; no se fija ningún tiempo para dorar. Asegúrese de mantener la tapa en la posición abierta. Para comenzar a calentar, presione el botón "Start/Cancel"

(iniciar/cancelar). La lámpara indicadora dejará de parpadear. Pulse el botón "Start/Cancel" (iniciar/cancelar) cuando los alimentos ya estén dorados.

Cocción a Presión: Ajuste la válvula limitadora de presión a "Airtight" (hermética). Pulse el ajuste "High Pressure" (alta presión) (8.7 a 11.6 psi) o "Low Pressure" (baja presión) (5.8 a 8.7 psi). La lámpara indicadora comenzará a parpadear y la pantalla mostrará el tiempo de cocción en minutos. Pulse el botón de presión para el tiempo de cocción deseado, 01 - 99 minutos. Pulse el "Start/Cancel" (iniciar/cancelar) para iniciar el proceso de cocción. A medida que la olla se calienta, la presión aumentará. Una vez que se alcance la presión máxima, en la pantalla aparecerá "P0" y el temporizador comenzará la cuenta regresiva por media hora. Puede tomar hasta 20 minutos en presurizarse, dependiendo de la cantidad de líquido que está siendo utilizada y la cantidad de comida que se está cocinando. Al completarse el tiempo de cocción, la olla de presión sonará 3 veces, se despresurizará por sí misma, y entonces entrará en la configuración "Keep Warm" (mantener caliente). La despresurización podría tomar hasta media hora, dependiendo del volumen y el tipo de alimento que se está cocinando.

Calentar: Ajuste la válvula limitadora de presión a "Exhaust" (escape). Pulse "Keep Warm" (mantener caliente); la lámpara indicadora comenzará a parpadear y la pantalla mostrará "00 00". Pulse el botón "Start/Cancel" (iniciar/cancelar) para comenzar el ciclo de calentamiento, la lámpara indicadora se apagará. El ajuste "Keep Warm" no funciona con un temporizador. Cuando el calentamiento se ha completado, pulse el "Start/Cancel" (iniciar/cancelar) para cancelar el calentamiento.

6. Determine si desea una **liberación rápida** o **natural** de la presión. Consulte las tablas de tiempos de cocción y las recetas para las pautas al respecto.
 - Cuando se utiliza el método de **liberación rápida**, gire con cuidado la válvula limitadora de presión a la posición de escape ("Exhaust"). Esto liberará rápidamente el vapor. **MANTENGA LAS MANOS Y LA CARA LEJOS DE VÁLVULA LIMITADORA DE PRESIÓN AL LIBERAR EL VAPOR.** Cuando baje la válvula flotante en la parte posterior de la tapa, la presión habrá sido liberada.
 - Para utilizar el método de **liberación natural**, espere hasta que baje la válvula flotante en la parte posterior de la tapa. Siempre utilice la liberación natural si está cocinando una sopa u otro líquido, **NO** gire la válvula limitadora de presión a la posición "Exhaust" (escape). Antes de abrir, espere a que la olla se enfríe y que la válvula de flotación se hunda.
7. Abra la tapa con cuidado; agarre el asa y gire la tapa en el sentido horario para desbloquearla, y luego levántela para abrirla. Si la tapa no se abre con facilidad, la presión no está completamente liberada. Deje enfriar la olla unos minutos más y vuelva a intentarlo. Cuando haya terminado de cocer, desconecte la olla del tomacorriente.
 - Una pequeña cantidad de humo y/o olor puede ocurrir al calentarse debido a la liberación de aceites usados en la fabricación – esto es normal.
 - Algunos sonidos menores de expansión/contracción pueden ocurrir durante el calentamiento y enfriamiento – esto es normal.

Le recomendamos que revise los "Consejos Prácticos" de este manual antes de usar la olla de presión eléctrica.

TIEMPOS DE COCCIÓN

A continuación proporcionamos las pautas básicas para los tiempos de cocción a usar con su olla de presión. Podría ser necesario ajustar los tiempos según las preferencias personales. Cuando se utiliza la cocción a presión, es mejor no cocer los alimentos del todo y luego agregar más tiempo que cocerlos de más. Si es necesario tiempo de cocción adicional, siga las instrucciones de cocción para el ajuste elegido.

Al cocer frijoles, no llene el recipiente de cocción por encima de la marca de “8 Cups” (8 tazas). Siempre cueza los frijoles en “High Pressure” (alta presión). Utilice 3 tazas de agua por cada taza de frijoles que se esté preparando. **NO** agregue sal a los frijoles sino hasta después de que se hayan cocido. Para reducir la formación de espuma, agregue 1-2 cdas. de aceite al agua antes de cocinar los frijoles.

Frijoles, 1 taza	Tiempo de Cocción, con Remojo Durante la Noche	Tiempo de Cocción, sin Remojo	Método de Liberación de Presión
Negros	20 - 25 min.	25 - 35 min.	Liberación Natural
Cannellini	18 - 25 min.	30 - 40 min.	Liberación Natural
Garbanzos	35 - 40 min.	50 - 60 min.	Liberación Natural
Great Northern	25 - 30 min.	30 - 35 min.	Liberación Natural
Lentejas	Sin remojar	8 - 10 min.	Liberación Natural
Pintos	20 - 25 min.	30 - 35 min.	Liberación Natural
De la marina	20 - 25 min.	30 - 35 min.	Liberación Natural
Rojos	20 - 25 min.	30 - 35 min.	Liberación Natural
Soja	25 - 35 min.	30 - 40 min.	Liberación Natural

Al cocer carnes, no llene el recipiente de cocción por encima de la marca de “12 Cups” (12 tazas). Los tiempos anteriores se basan en la cocción a “High Pressure” (alta presión).

Carne	Tiempo de Cocción	Método de Liberación de Presión
Carne de Res		
Carne asada, nalga de afuera, 3 lbs. (1.3 kg)	99 min.	Liberación Natural
Pecho	55 min.	Liberación Natural
Carne curada (Corned Beef)	24 min/lb. 48 min/kg	Liberación Natural
Costillas cortas, 2 - 3 pulg. (5 - 7.5 cm) de espesor	50 min.	Liberación Natural
Estofado de carne, cubos de 1½ pulg. (3.8 cm)	10 min.	Liberación Natural
Pollo		
Entero, hasta 3 lbs. (1.3 kg)	18 - 23 min.	Liberación Rápida
Pechuga con hueso, hasta 3 lbs. (1.3 kg)	9 - 10 min.	Liberación Rápida
Pechuga sin hueso, hasta 3 lbs. (1.3 kg)	5 - 6 min.	Liberación Rápida
Muslos/piernas con hueso	9 - 12 min.	Liberación Rápida
Muslos/piernas sin hueso	8 - 10 min.	Liberación Rápida
Cordero		
Pierna; 4, 12 onzas (340 g) c/u	24 min.	Liberación Natural

Verduras/Frutas	Tiempo de Cocción	Método de Liberación de Presión
Calabacín tipo bellota, mitades y despepitado	7 - 12 min.	Liberación Rápida
Calabacín tipo Butternut, pelado y en cubitos	6 - 10 min.	Liberación Rápida
Calabacín tipo espagueti, en cuartos	10 - 12 min.	Liberación Rápida
Calabacín, zucchini o amarillo	1 - 3 min.	Liberación Rápida
Nabos, en rodajas o en cubos	3 - 5 min.	Liberación Rápida
Manzanas, secas	3 min.	Liberación Rápida
Manzanas, frescas en rodajas o en trozos	2 - 3 min.	Liberación Rápida
Albaricoques, secos	4 min.	Liberación Rápida
Albaricoques, frescos, enteros o en mitades	2 - 3 min.	Liberación Rápida
Melocotones, secos	4 - 5 min.	Liberación Rápida
Melocotones, frescos en mitades	3 min.	Liberación Rápida
Peras, secas	4 - 5 min.	Liberación Rápida
Peras, frescas en mitades	3 - 4 min.	Liberación Rápida
Ciruelas pasas	4 - 5 min.	Liberación Rápida
Pasas	4 - 5 min.	Liberación Rápida

Para cocer las verduras al vapor, utilice una cesta para cocer al vapor que permita por lo menos media pulgada (1.3cm) de espacio libre para el recipiente de cocción o la rejilla incluida.

Las frutas frescas se deben cocer a baja presión, las secas a alta presión.

Al cocer granos, no llene el recipiente de cocción por encima de la marca de "8 Cups" (8 tazas). Siempre utilice el medidor de arroz incluido en una proporción de 1:2.

Arroz y Granos	Tiempo de Cocción	Método de Liberación de Presión
Arroz marrón, rojo, wehani, o japónica negro	Alta presión, 10 min.	Liberación natural 10 minutos, luego liberación rápida.
Kamut	Alta presión, 20 min.	Liberación natural 10 minutos, luego liberación rápida.
Quinoa	Alta presión, 2 min.	Liberación natural 10 minutos, luego liberación rápida.
Arroz salvaje	Alta presión, 25 min.	Liberación natural 10 minutos, luego liberación rápida.
Granos de trigo	Alta presión, 30 min.	Liberación natural 10 minutos, luego liberación rápida.

CONSEJOS PRÁCTICOS

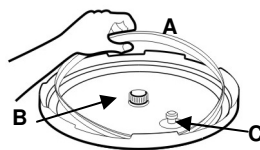
- Para adaptar las recetas convencionales a una olla de presión, reduzca el tiempo de cocción a $\frac{1}{3}$ del total. La cocción a presión en general cuece 3 veces más rápido que los métodos convencionales. Hay disponibles muchas recetas de olla de presión en nuestro sitio web, www.westbend.com.
- La cocción a presión es ideal para los cortes más duros y menos caros de carne.
- Las frutas frescas y el pescado deberán siempre cocerse a baja presión.
- Al cocer alimentos congelados, añadir unos 1 a 2 minutos al tiempo de cocción.
- Siempre utilice por lo menos 1 taza de líquido para aumentar la presión lo suficiente para cocer. Si va a cocer durante 45 minutos o más, utilice al menos 1½ tazas de líquido. Se necesita menos de líquido para la cocción a presión que con la cocción tradicional.

- Cuando cueza alimentos que se expanden, nunca llene el recipiente de cocción a más de la mitad. Si va a cocer líquidos o alimentos que salpican o se expanden, no llene más de $\frac{2}{3}$ completo.
- Para los frijoles, pastas o productos alimenticios que puedan salpicar, añada una o dos cda. de aceite de cocina al agua en la olla de presión. Esto ayudará a reducir el salpicado.
- Cuando la olla de presión se está calentando, y periódicamente a lo largo del ciclo de cocción, es normal que un poco de presión sea ventilada a través de la válvula flotante.
- Cuando se utiliza un ajuste de presión, el temporizador no contará regresivamente hasta que la presión haya sido alcanzada. Cuando se haya alcanzado la presión, la pantalla mostrará "P0".
- Si usted encuentra que la comida no se cuece en el tiempo establecido, el ciclo de cocción se puede extender reajustando el ciclo o utilizando el ajuste "Steam" (cocer a vapor) durante un tiempo adicional.
- Al cocer bajo cocción lenta, el temporizador cuenta en forma regresiva de media hora en media hora, no por minuto.
- Si hubiese una breve interrupción del servicio eléctrico de menos de aproximadamente cinco minutos, la posición del programa es almacenada en la memoria y la olla puede continuar a partir de dicha posición al restaurarse la energía eléctrica.
- Para recetas que requieren 0 minutos de cocción, deje que la presión aumente, y a continuación suelte la presión inmediatamente después de haberse alcanzado la presión.
- Si está cociendo alimentos que muy probablemente puedan cocerse de más, use una liberación rápida. Si está cociendo alimentos que muy probablemente no vayan a cocerse de más, use el método de liberación natural. Siga las instrucciones de la receta.
- Para cualquier ajuste de tiempo, usted también puede pulsar y mantener presionado el botón del ajuste deseado para avanzar rápidamente la cuenta del temporizador.
- Las medidas en tazas en el interior del recipiente de cocción no se basan en tazas de 8 oz. (.24L), sino que son específicamente para la preparación de arroz.
- Al girar la perilla de la válvula limitadora de presión, el vapor se libera con rapidez y fuerza.
- Al cocer a presión a altitudes grandes, se deben hacer ajustes a los tiempos de cocción. La regla general es que por cada 1000 pies (305 m) por encima de 2000 pies (610 m) se aumente el tiempo de cocción en un 5%. Por ejemplo, a 3000 pies (905 m), añadir 5%, a 4000 pies (1240 m) añadir un 10%. También tendrá que aumentar la cantidad de líquido en el que está cocinando, aproximadamente la mitad de la extensión de tiempo. Ejemplo, 10% de tiempo extra necesitará aproximadamente 5% de líquido adicional. Esto probablemente tendrá que ser ajustado a la preferencia personal.

LIMPIEZA DE SU OLLA DE PRESIÓN ELÉCTRICA

1. Desconecte la olla de presión y déjela enfriar por completo. No limpie la olla de presión hasta que se haya enfriado.
2. Lave el recipiente de cocción con agua tibia y jabón. Enjuáguelo a fondo y séquelo. No se recomienda lavarlo en el lavavajillas.
3. Saque el captador de goteo, lávelo con agua tibia y jabonosa, enjuáguelo y séquelo por completo y vuélvalo a colocar en su lugar.
4. Retire con cuidado la empaquetadura de la tapa (**A**). Limpie debajo y alrededor del carril. Siga las instrucciones de limpieza especiales para la empaquetadura de la tapa.

5. Quite el filtro contra salpicaduras (**B**) desde la parte inferior de la tapa, saque la válvula flotante (**C**) y la empaquetadura y lávelas a fondo. Use un cepillo o un limpiador de tubos para limpiar todas las aberturas. Séquelas bien y vuévalas a colocarlas en la tapa; coloque la válvula flotante en la abertura y ajuste la empaquetadura sobre la cresta en la parte inferior. Reemplace el filtro contra salpicaduras presionándolo de vuelta dentro de los dientes en la parte inferior de la tapa.



6. Para sacar la tapa por completo, abra la tapa unas 2 pulg. (5cm), y luego deslice la tapa hacia la izquierda por el carril hasta que la tapa salga. Para volverla a colocar, mantenga la tapa en el mismo ángulo, y deslícela hacia la derecha sobre el carril.
7. Limpie las superficies internas y externas de la olla de presión con un paño húmedo y séquelas bien.

Instrucciones Especiales de Limpieza para la Empaquetadura de la Tapa: La empaquetadura de la tapa está hecha de silicona y, ocasionalmente, puede absorber los olores de los alimentos que se cocinan. La empaquetadura de la tapa se debe retirar de la tapa después de cada uso y lavarse con agua tibia y jabón. Le recomendamos que utilice un detergente desengrasante para lavar la empaquetadura de la tapa. Al limpiar, siempre examine detenidamente la empaquetadura de la tapa para detectar cualquier signo de desgaste o daño. **No** coloque la empaquetadura en el lavavajillas. **No** use limpiadores abrasivos o blanqueadores. Séquela con una toalla y almacénela suelta en el fondo del recipiente de cocción.

Si un olor es particularmente persistente, coloque la empaquetadura de la tapa plana en una palangana, o en otro recipiente lo suficientemente grande como para colocar la misma. Cubra la empaquetadura de la tapa con agua hirviendo y añada una cantidad generosa de detergente desengrasante, y remuévala para que se torne jabonosa. Cuando el agua esté lo suficientemente fría como para trabajar en ella y la empaquetadura de la tapa se haya empapado durante un rato, restriegue la misma con un cepillo suave para lavar platos o con un cepillo de dientes. Limpie a fondo todas las zonas de difícil acceso. Enjuague la palangana y la empaquetadura de la tapa. Vuelva a colocar la empaquetadura de la tapa en la palangana mientras esté todavía húmeda, y recúbrela por completo con bicarbonato de sodio. Deje que la empaquetadura de la tapa repose en el bicarbonato de sodio durante varias horas, luego enjuáguela con agua corriente caliente y más detergente para lavar platos. Enjuáguela bien y déjala secar al aire. Puede repetir estos pasos si fuese necesario, pero podría ser que no elimine todos los olores por completo.

Instrucciones de almacenamiento: Para evitar la retención de olores, se recomienda almacenar la olla de presión con la tapa abierta o sin ella.

Este aparato no contiene piezas reparables por el usuario.

RESOLUCIÓN DE PROBLEMAS

La válvula limitadora de presión parece estar floja. ¿Es eso un problema?

- Cuando usted no está cocinando, la válvula limitadora de presión se mantendrá floja. Al comienzo de la cocción, con la válvula limitadora de presión ajustada a "Airtight" (hermético), ya no quedará suelta ni girará libremente una vez que la presión comience a subir. De vez en cuando durante la cocción, vapor puede escapar de la válvula limitadora de presión. Esto ocurre si no está correctamente ajustada a la posición "Airtight" (hermético). Si este es el caso, utilice pinzas para ajustar con cuidado la válvula limitadora de presión a la posición "Airtight" (hermético).

Cuando elijo una función del menú, no pasa nada. ¿Por qué?

- ¿Presionó el "Start/Cancel" (iniciar/cancelar) después de elegir el ajuste de cocción? Compruebe siempre que la válvula limitadora de presión esté ajustada a la posición "Airtight" (hermético) al utilizar un ajuste con presión. Cuando se cuece con un ajuste con presión, se necesita tiempo para aumentar la presión en el aparato. La pantalla no cambiará mientras la presión aumenta, lo que puede tardar hasta 20 minutos. Cuando el aparato está funcionando, la lámpara sobre la función seleccionada se mantendrá

permanentemente iluminada. Si la lámpara está parpadeando, pulse el "Start/Cancel" (iniciar/cancelar).

Ajusto la olla de presión a "High Pressure" (alta presión) o "Low Pressure" (baja presión) o "Rice" (arroz) y esta comienza a generar presión, pero luego se oye un pitido 3 veces y entra en "Keep Warm" (mantener caliente) y la comida no está cocida. ¿Qué está pasando?

- En primer lugar, asegúrese de que ha ajustado el tiempo de cocción. Si es así, entonces la olla de presión está detectando que hay una fuga en alguna parte y que no se ha sellado correctamente. Revise cuidadosamente de que la empaquetadura de la válvula de flotación y la empaquetadura de la tapa estén bien colocadas y no estén dañadas. Si hay una empaquetadura dañada, no utilice el aparato y póngase en contacto con el Dept. de Atención al Cliente para pedir una de reemplazo. Si las empaquetaduras están en su posición y no muestran daño alguno, asegúrese de que la tapa esté bien cerrada. Desconecte la olla, espere 15 segundos, enchúfela de nuevo, y luego volver a programarla. También es posible que usted no esté utilizando suficiente agua para lo que está tratando de cocer. Aumente la cantidad de agua que está utilizando en por lo menos una mitad de taza, y reprogramme.

Vapor de agua se está fugando alrededor del borde de la tapa mientras la olla de presión está acumulando presión. ¿Cómo puedo solucionar esto?

- Esto sucede cuando la empaquetadura de la tapa no ha formado un sellado adecuado. Pulse el "Start/Cancel" (iniciar/cancelar) para cancelar todas las funciones; a continuación, ajuste la válvula limitadora de presión a la posición "Exhaust" (escape). Una vez que todo el vapor se haya disipado, abra la tapa. Pase un paño húmedo alrededor de la empaquetadura de la tapa para limpiar cualquier residuo que pueda estar allí. Compruebe que esté completamente debajo del carril, sin roturas ni espacios. Cierre y asegure la tapa, luego vuelva a programar la olla.

El vapor se escapa por la válvula flotante durante la secuencia de la presurización, ¿por qué?

- Es normal que pequeñas cantidades de vapor de agua se liberen durante el ciclo de presión. Sin embargo, si usted nota un flujo constante de vapor que se escapa por la válvula flotante, use pinzas o un instrumento similar para ajustar la posición de la válvula flotante. El vapor hará que la válvula flotante se levante y cree un sello.

El vapor se escapa por la válvula limitadora de presión durante la secuencia de la presurización, ¿por qué?

- Compruebe siempre que la válvula limitadora de presión está ajustada a la posición "Airtight" (hermético) al utilizar un ajuste con presión. Si no está colocada correctamente, use pinzas para ajustar la válvula limitadora de presión con cuidado a la posición "Airtight" (hermética). Si el vapor sigue escapando, cancele todas las funciones, ajuste la válvula limitadora de presión a "Exhaust" (escape) y evacue todo el vapor en la olla. Cuando se haya evacuado el vapor, con cuidado hale la válvula limitadora de presión hacia arriba para sacarla de la tapa. Revise los cables en la parte inferior; si están doblados, sueltos o dañados, póngase en contacto con el Dept. de Atención al Cliente para su reemplazo. Asegúrese de que no haya comida o restos en la válvula. Vuelva a colocar la válvula limitadora de presión en su lugar. Si todavía hubiera problemas después de comprobar lo anterior, póngase en contacto con el Dept. de Atención al Cliente para solicitar ayuda.

Mi alimento se ha cocido, sonó el pitido de la olla, y yo liberé la presión, pero la tapa no se abre. ¿Por qué?

- Revise la válvula de flotación en la parte posterior de la tapa. Si todavía está en la posición superior, puede estar atascada. Golpee suavemente la olla para desatascarla. Compruebe que todo el vapor haya sido ventilado, a continuación, gire la tapa para abrir.

RECETAS

Aquí tiene algunas recetas excelentes para empezar. Para más recetas, visite nuestra sección de recetas en www.westbend.com.

Estofado de Res

- | | |
|---|--|
| 1½ lbs. (3.3 kg) Carne para estofado de carne, cortada en cubitos | 1 - Caldo de carne, 10.5 onzas (300 g) |
| 1 Cebolla med., picada | 1 cda. Salsa inglesa |
| 4 Zanahorias med, en rodajas de ½" (1.2 cm) | 2 cdas. Hojas de perejil desecadas |
| 2 tallos de Apio, en rodajas de ½" (1.2 cm) | 1 hoja de Laurel |
| 4 Papas, en rodajas de ½" (1.2 cm) | 1 cda. Sal |
| 1 - lata de 28 onzas (794 g) de Tomates cortados en cubitos | ¼ cda. Pimienta |
| | 2 cdas. Tapioca de cocción rápida |

1. Añadir todos los ingredientes al recipiente de cocción. Remueva para combinar.
2. Cierre bien la tapa en la posición trancada, ajuste la válvula limitadora de presión a la posición "Airtight" (hermético).
3. Siga las instrucciones básicas para cocer a presión, y cueza a alta presión durante 30 minutos, o cueza bajo cocción lenta durante 5 horas.

Costillas a la Barbacoa

- | | |
|--|----------------------------------|
| ½ taza Harina para todo uso | 1 cda. Aceite vegetal |
| ¼ cda. Polvo de ajo | 1 taza Agua caliente |
| ¼ cda. Sal | ½ taza Salsa de tomate (ketchup) |
| ¼ cda. Pimienta | ¼ cda. Chile en polvo |
| 1½ lbs. (3.3 kg) Costillas sin hueso estilo "country", cortadas en piezas de 2" (5 cm) | ¼ cda. Salsa de ají picante |
| | 1 Cebolla pequeña, rebanada |

1. En una bolsa grande de plástico con cierre, mezcle la harina, sal, pimienta y ajo en polvo. Agregue las piezas de costillas, selle la bolsa, luego agítela para cubrir las costillas.
2. Añada el aceite al recipiente de cocción; a continuación, utilice el ajuste "Brown" (dorar) para dorar la carne por todos lados. Drene la grasa al terminar de dorar la carne.
3. Combine la salsa de tomate, la salsa picante, el agua y el chile en polvo y vierta la mezcla sobre las costillas.
4. Siga las instrucciones básicas para cocer a presión, y cueza a alta presión durante 35 minutos.

Chuletas de Cerdo con Chucrut

- | | |
|--|-----------------------|
| 6 chuletas de cerdo con hueso | 2 cdas. Azúcar morena |
| 2 cdas. Aceite vegetal | 1½ tazas Agua |
| 2 latas de Chucrut de 14 oz. (396 g) | ¼ cda. Pimienta |
| 6 Papas medianas, peladas y en rodajas | ½ cda. Sal |

1. Agregue el aceite al recipiente de cocción y dore las chuletas de cerdo por ambos lados. Cuando estén doradas, retire las chuletas de cerdo y drene el aceite. Salar y pimientar las chuletas.
2. Colocar el chucrut en el fondo del recipiente de cocción y extenderla uniformemente. Espolvorear con azúcar morena. Coloque las chuletas de cerdo sobre el chucrut, y luego cúbralas con una capa de papas. Añada agua al recipiente de cocción.
3. Cierre bien la tapa en la posición trancada, ajuste la válvula limitadora de presión a la posición "Airtight" (hermético).
4. Siga las instrucciones básicas para cocer a presión, y cueza a alta presión durante 15 minutos.

Pollo con Páprika

- | | |
|---|--------------------------------------|
| 3 lb. (1.3 kg) Pechuga de pollo o trozos de pollo | ½ Pimiento verde, cortado en cubitos |
| ¾ cda. Sal (dividida) | 2 cdas. Pasta de tomate |
| ½ cda. Pimienta molida | 2 cdas. Páprika dulce |
| 2 cdas. Aceite | 1 cda. Pimiento rojo picado |
| 1 cda. Mantequilla | 1 cda. Mejorana seca (opcional) |
| 4 tazas Cebolla, finamente picadas | 1 taza Caldo de pollo bajo en sodio |
| Pizca de azúcar | ½ taza Crema agria |
| 1 taza Pimiento rojo, cortado en cubitos | 1 cda. Harina de uso general |
1. Sazone el pollo con ½ cda. de sal y pimienta
 2. Con el ajuste "Brown" (dorar), caliente el aceite y la mantequilla. Agregue la cebolla y espolvórela con azúcar; sofría con una cuchara de madera hasta que las cebollas queden suaves y ligeramente doradas. Retírelas de la olla.
 3. Dore unas pocas piezas de pollo a la vez. Retírelas de la olla.
 4. Agregue las cebollas salteadas, los pimientos, la pasta de tomate, la páprika y el pimiento rojo picado. Añada el caldo de pollo, la mejorana y el pollo y revuelva.
 5. Tranque la tapa en su posición de cocción y siga las instrucciones para cocer. Cuez a alta presión (ajuste "High Pressure") durante 10 minutos.
 6. Justo antes de que el pollo esté cocido, bata la crema agria, la harina y el ¼ cda. de sal restante en un tazón pequeño hasta que quedar homogéneo.
 7. Cuando el pollo esté cocido, retire el pollo. Revuelva la mezcla de crema agria en la salsa y caliente la mezcla con el ajuste "Brown" (dorar) hasta que la salsa recubra la cuchara. Regrese el pollo a la salsa y caliente durante un minuto.

Cazuela de Pasta "al Horno"

- | | |
|---|---|
| 1 lb. (2.2 kg) Rigatoni, ziti o pasta penne | 1 lata Puré de tomate de 14.5 onzas (411 g) |
| ¾ - 1 lb. (350 - 450 g) Carne molida | 2 tazas Queso mozzarella rallado |
| 1 Zanahoria, picada finamente | 2½ cda. Sal |
| 1 Cebolla, picada finamente | Pimienta, al gusto |
| 1 tallo de Apio med., picado finamente | |
1. Precaliente la olla de presión en el ajuste de dorar ("Brown"). Agregue 1 a 2 cdas. de mantequilla al recipiente de cocción y luego cocine las cebollas, las zanahorias y el apio durante unos 5 minutos. Añada la carne, ½ cda. de sal y pimienta al gusto. Cocine la carne hasta que se dore.
 2. Agregue la pasta, el puré de tomate, la sal restante y revuelva para mezclar. Agregue suficiente agua para cubrir la pasta por completo. **Nota:** o utilice pastas de cocción rápida.
 3. Cierre bien la tapa en la posición trancada, ajuste la válvula limitadora de presión a la posición "Airtight" (hermético).
 4. Siga las instrucciones básicas para cocer a presión, y cueza a baja presión durante 5 minutos. Utilice la liberación de presión rápida cuando la cocción haya terminado. Si la pasta está demasiado hecha, reduzca el tiempo de cocción en 1 - 2 minutos. Espolvoree el queso sobre plato terminado antes de servir.

Pescado Mediterráneo

- | | |
|---|----------------------------|
| 4 filetes de pescado blanco, descongelados (bacalao, abadejo, mero, etc.) | 1 manojo de Tomillo fresco |
| 1 taza Aceitunas negras curadas con sal | 1 diente de Ajo prensado |
| 1 lb. (2.2 kg) Tomates cherry, cortados en mitades | Aceite de oliva |
| | Sal y pimienta al gusto |
| | 2 tazas Agua |

2 cdas. Alcaparras en vinagre

1. Coloque 2 tazas de agua en el recipiente de cocción. Coloque la rejilla en el recipiente de cocción. En un plato aparte, de 8 pulg. (20 cm) y resistente al calor, cubra el fondo del plato con las mitades de tomate cherry; espolvoréelos con el tomillo. Coloque el pescado en la parte superior de la capa de tomates, luego cubra con el resto de los tomates, el ajo, un chorrito de aceite de oliva y sazone con sal.
2. Coloque el plato en la rejilla dentro de la olla de presión. Si el plato no tiene asas, forme las asas envolviendo la parte inferior de la bandeja con papel de aluminio y haga las asas con el papel de aluminio extra. Cierre bien la tapa en la posición trancada, ajuste la válvula limitadora de presión a la posición "Airtight" (hermético).
3. Siga las instrucciones básicas para cocer a presión, y cueza a baja presión durante 9 minutos.
4. Use el método de liberación rápida para liberar el vapor. Retire el plato resistente al calor y sirva el pescado y los tomates. Cubra con alcaparras y aceitunas. Sazone con sal, pimienta, aceite de oliva y tomillo al gusto.

Huevos con Pimienta

Para el Plato:

- 1 taza Agua
- 2 Huevos
- 2 Pimientos, despepitados, con las cabezas cortadas
- 2 rebanadas de Queso mozzarella o de Gouda
- 1 pequeño manojo Lechuga rúcula
- 2 rebanadas de Pan de trigo integral, tostado

Para la Salsa:

- ¾ taza Mayonesa
- 1½ cda. Mostaza de Dijon
- 1 cda. Zumo de limón
- 3 cdas. Jugo de naranja
- 1 cda. Vinagre de vino blanco
- ½ cda. Sal
- 1 cda. Cúrcuma

1. Prepare la salsa batiendo todos los ingredientes de la salsa juntos hasta que la mezcla quede homogénea y completamente combinada.
2. Coloque el agua y la rejilla en el recipiente de cocción. Corte la cabeza de los pimientos y forme un tazón, de alrededor de 1½ pulg. (3.8cm) de profundidad. Rompa un huevo en cada "tazón" y cubra con papel de aluminio. Colóquelos sobre la rejilla.
3. Cierre bien la tapa en la posición trancada, ajuste la válvula limitadora de presión a la posición "Airtight" (hermético).
4. Siga las instrucciones básicas para cocer a presión, y cueza a baja presión durante 4 minutos.
5. Use el método de liberación rápida para liberar el vapor. Apile una rebanada de pan tostado, el queso, la lechuga, los tazones de pimiento. Cubra con una cda. de salsa.

Cereales sin Gluten para el Desayuno Preparados en la Olla de presión

- | | |
|------------------------------|---------------|
| 2 tazas Arroz integral dulce | 5½ tazas Agua |
| 1 taza Quinoa, negra o roja | 1 cda. Sal |

1. Ponga todos los ingredientes en el recipiente de cocción; revuelva.
2. Cierre bien la tapa en la posición trancada, ajuste la válvula limitadora de presión a la posición "Airtight" (hermético).
3. Siga las instrucciones básicas para cocer a presión, y cueza a alta presión durante 12 minutos.
4. Sazone o endulce a su gusto para servir. Sírvaselo con frutas frescas, crema, o edulcorantes como el agave o los aceites con sabores.

Picadillo para Desayuno

6 huevos batidos 1 taza Queso rallado
6 papas pequeñas, cortadas en juliana ¼ taza Caldo de pollo

1 taza Salchichas de desayuno molidas

1. Precaliente la olla de presión en el ajuste de dorar ("Brown").
2. Exprima el exceso de humedad de las patatas en tiras; a continuación, añádalas al recipiente de cocción precalentada. Dore las papas por ambos lados; a continuación, agregue los ingredientes restantes. Revuelva lentamente para mezclar.
3. Cierre bien la tapa en la posición trancada, ajuste la válvula limitadora de presión a la posición "Airtight" (hermético).
4. Siga las instrucciones básicas para cocer a presión, y cueza a alta presión durante 15 minutos.

Tarta de Queso Cremosa con Glaseado de Frutas

1 cda. Mantequilla 2 cdtas. Ralladura de cáscara de limón

4 cdas. Migas de pan o galleta 2 cdas. Harina de uso general

2 - paq. de 8 onzas (226g) Queso Crema 6 cdas. Crema agria

¾ taza Azúcar 2 huevos

¼ taza Crema doble 2 Yemas de huevo

2 cdtas. Vainilla 2 tazas agua

1. Unte con mantequilla un molde redondo de 7 pulgadas (18 cm), y luego espolvoréelo con migas de pan o galletas. Colóquelo a un lado.
2. Mezcle el queso crema, el azúcar, la crema, la vainilla, la ralladura de limón, la harina y la crema agria. Agregue y bata las yemas de huevo y los huevos, y a continuación vierta la mezcla en el molde preparado.
3. Desenrolle unos 2 pies (61cm) de papel de aluminio y centre el molde desarmable con aro de resorte sobre el mismo. Desenrolle otro pedazo de papel de aluminio, cubra el molde, luego presiónelo alrededor de los bordes para sellarlo. Utilice un exceso de longitud de papel de aluminio para crear un asa para ayudar a sacarlo de la olla de presión.
4. Coloque la rejilla en el fondo del recipiente de cocción, vierta las 2 tazas de agua en el recipiente de cocción, luego coloque el molde desarmable encima del salvamanteles.
5. Siga las instrucciones para cocer a "High Pressure" (alta presión) durante 40 minutos. Cuando haya terminado, permita la liberación natural de la presión.
6. Retire del recipiente de cocción, afloje el papel de aluminio y deje enfriar. A continuación, deje enfriar durante 4 horas o toda la noche. Antes de servir, cúbralo con sus frutas o conservas de frutas favoritas. Retire del molde y sirva.

Budín de Pan de Avellana y Chocolate

8 tazas Pan del día anterior, cortado en ½ taza Crema doble

cubitos, sin corteza ¼ taza Azúcar

¼ taza Mantequilla ½ cda. Extracto de vainilla

2 cdtas. Chips de chocolate ½ taza Crema de chocolate con avellanas para untar

4 Huevos ¼ cda. Sal

1. Engrase los lados y el fondo del recipiente de cocción. Añada el pan en cubos.
2. En un plato apto para microondas, derrita la mantequilla y el chocolate juntos. Colóquese a un lado para que se enfríe un poco.
3. Combine los huevos, la leche, la crema, el azúcar, la vainilla, la pasta de chocolate y avellana y la sal en un tazón grande para mezclar. Añada la mantequilla derretida y el chocolate, revolviendo hasta que quede completamente homogéneo.
4. Vierta la mezcla sobre el pan en cubos en el recipiente de cocción. Presione la mezcla en el pan hasta que los cubos superiores la hayan absorbido.
5. Cierre y asegure la tapa, ajuste la válvula limitadora de presión a "Exhaust" (escape) y cueza lentamente durante 3 horas. Sírvese caliente.

GARANTÍA DEL PRODUCTO

Garantía Limitada de 1 Año del Artefacto Electrodoméstico

Focus Electrics, LLC ("Focus Electrics") garantiza que este aparato no presentará fallas de material ni fabricación durante un (1) año a partir de la fecha original de compra con prueba de dicha compra, siempre y cuando el aparato sea operado y mantenido tal como se indica en el manual de instrucciones provisto. Toda pieza del aparato que presente fallas será reparada o reemplazada sin costo alguno a criterio de Focus Electrics. Esta garantía rige solamente para el uso domestico dentro de la casa.

Esta garantía no cubre ningún daño, incluyendo la decoloración, de superficie anti-adherente alguna del aparato electrodoméstico. Esta garantía es nula y sin valor, según lo determine exclusivamente Focus Electrics si el artefacto electrodoméstico es dañado a causa de accidente, mal uso, abuso, negligencia, rayaduras, o si el artefacto electrodoméstico es cambiado de algún modo.

ESTA GARANTÍA REEMPLAZA A TODAS LAS DEMÁS GARANTÍAS IMPLÍCITAS, INCLUYENDO AQUÉLLAS DE COMERCIABILIDAD, IDONEIDAD PARA UN FIN O USO EN PARTICULAR, DESEMPEÑO, U OTROS TIPOS, LAS CUALES QUEDAN EXCLUIDAS MEDIANTE EL PRESENTE DOCUMENTO. FOCUS ELECTRICS, LLC RECHAZA TODA RESPONSABILIDAD POR DAÑOS, YA SEAN DIRECTOS, INDIRECTOS, INCIDENTALES, PREVISIBLES, CONSECUENTES O ESPECIALES QUE SURJAN DE ESTE APARATO ELECTRODOMÉSTICO O GUARDEN RELACIÓN CON EL MISMO.

Si piensa que el artefacto electrodoméstico se ha dañado o requiere de servicio dentro de su período de garantía, por favor póngase en contacto con el Departamento de Atención al Cliente de Focus Electrics por el (866) 290-1851 o contáctenos por correo electrónico a la service@focuselectrics.com. Los gastos de devolución no son reembolsables. Para todas las reclamaciones de garantía, se requerirá un recibo que demuestre la fecha de compra original, **los recibos escritos a mano no son aceptados**. Focus Electrics, LLC no se hace responsable de las devoluciones perdidas en tránsito.

Válido sólo en EE.UU. y Canadá

REPUESTOS

Las partes de repuestos, si están disponibles, pueden pedirse directamente en línea a Focus Electrics en www.focuselectrics.com, o puede llamar o enviar un correo electrónico al departamento de servicio al número telefónico o dirección de correo electrónico arriba indicados, o escribiéndonos a:

Focus Electrics, LLC
Attn: Customer Service
P. O. Box 2780
West Bend, WI 53095

Cerciórese de incluir el número de catálogo/modelo del aparato electrodoméstico (situado en la parte inferior/posterior de la unidad) así como la descripción y la cantidad de repuestos que necesita. Junto con esta información, incluya su nombre, dirección postal, número de tarjeta de crédito Visa o MasterCard, la fecha de vencimiento y el nombre tal como aparece en la tarjeta. Los cheques pueden ser pagaderos a Focus Electrics, LLC. Llame al Departamento de Atención al Cliente para obtener el monto de la compra. Se sumará al total el impuesto de venta estatal que corresponda, más un cargo por despacho y procesamiento. La entrega tarda dos (2) semanas.

Este manual contiene información importante y útil sobre el uso seguro y el cuidado de su nuevo producto Focus Electrics. Para su propia referencia, archive aquí el recibo fechado que sirve de comprobante de compra para la garantía, y anote la siguiente información:

Fecha en que compró o recibió la unidad como regalo: _____

Dónde se efectuó la compra y el precio, si lo sabe: _____

Número y código de fecha del producto (aparece en la parte inferior/posterior de la unidad): _____