

# ENZO

## 6.3 Quart Digital Pressure Cooker MODEL: EMPC6019Q

### USER MANUAL



For technical assistance or troubleshooting  
please call 1-888-770-3696 or visit [www.sibrandssupport.com](http://www.sibrandssupport.com)

Please read this entire manual before using this device, paying extra attention to these safety warnings and guidelines. Please keep this manual in a safe place for future reference.

## **WARNINGS:**

- THE METAL PARTS ON THE TOP OF THE PRESSURE COOKER GET VERY HOT DURING THE COOKING PROCESS AND CAN CAUSE BURNS. DO NOT TOUCH THE METAL PARTS ON THE TOP OF THE PRESSURE COOKER DURING THE COOKING PROCESS, OR FOR AT LEAST 30 MINUTES AFTER COOKING THE PRESSURE COOKER HAS BEEN TURNED OFF.
- Intended for countertop use only.
- Spilled food can cause serious burns. Keep appliance and cord away from children. Never drape cord over edge of counter, never use outlet below counter, and never use with an extension cord.
- Do not immerse the cooker in water for cleaning. If the cooker falls into water during use, do not reach in the water to retrieve it. Immediately unplug it from its power source.
- Do not touch the cooker or power cord with wet hands.
- Prior to operation, check the cooker and power cord for physical damage. Do not use if physical damage has occurred.
- Do not expose this cooker to excessively high temperatures. Do not place it in, on, or near heat sources, such as a fireplace, stove, radiator, etc. Do not leave it in direct sunlight.
- Use only in a well-ventilated area where steam and heat can escape and dissipate.
- Do not expose your skin to the steam that escapes during cooking. The steam is very hot and can cause burns.
- Before plugging the cooker into a power outlet, ensure that the outlet provides the same type and level of power required by the device.
- Unplug this cooker from the power source when not in use and prior to cleaning.
- Take care to prevent damage to the power cord. Do not allow it to become crimped, pinched, walked on, or become tangled with other cords. Ensure that the power cord does not present a tripping hazard.
- Never unplug the cooker by pulling on the power cord. Always grasp the connector head.
- Inspect and clean the pressure limit valve and release valve needle before use.
- Do not open the lid while the float valve is up. This indicates that pressure still exists inside the cooker.
- Do not touch the lid, pressure limit valve, or float valve during use. Wait until the cooker fully cools before touching these parts.
- Do not move the cooker by holding the lid handle. Use the handles on the body side instead.
- Take extreme care when moving the cooker while it contains hot liquids.
- Ensure that there is a minimum of 2 cups of liquid in the cooker to maintain pressure.
- Ensure that the lid is fully installed and properly sealed prior to use.
- Do not use the cooker without the lid securely installed, except when using the Sauté function.
- Do not open the pressure cooker until it has cooled and all internal pressure has been released.

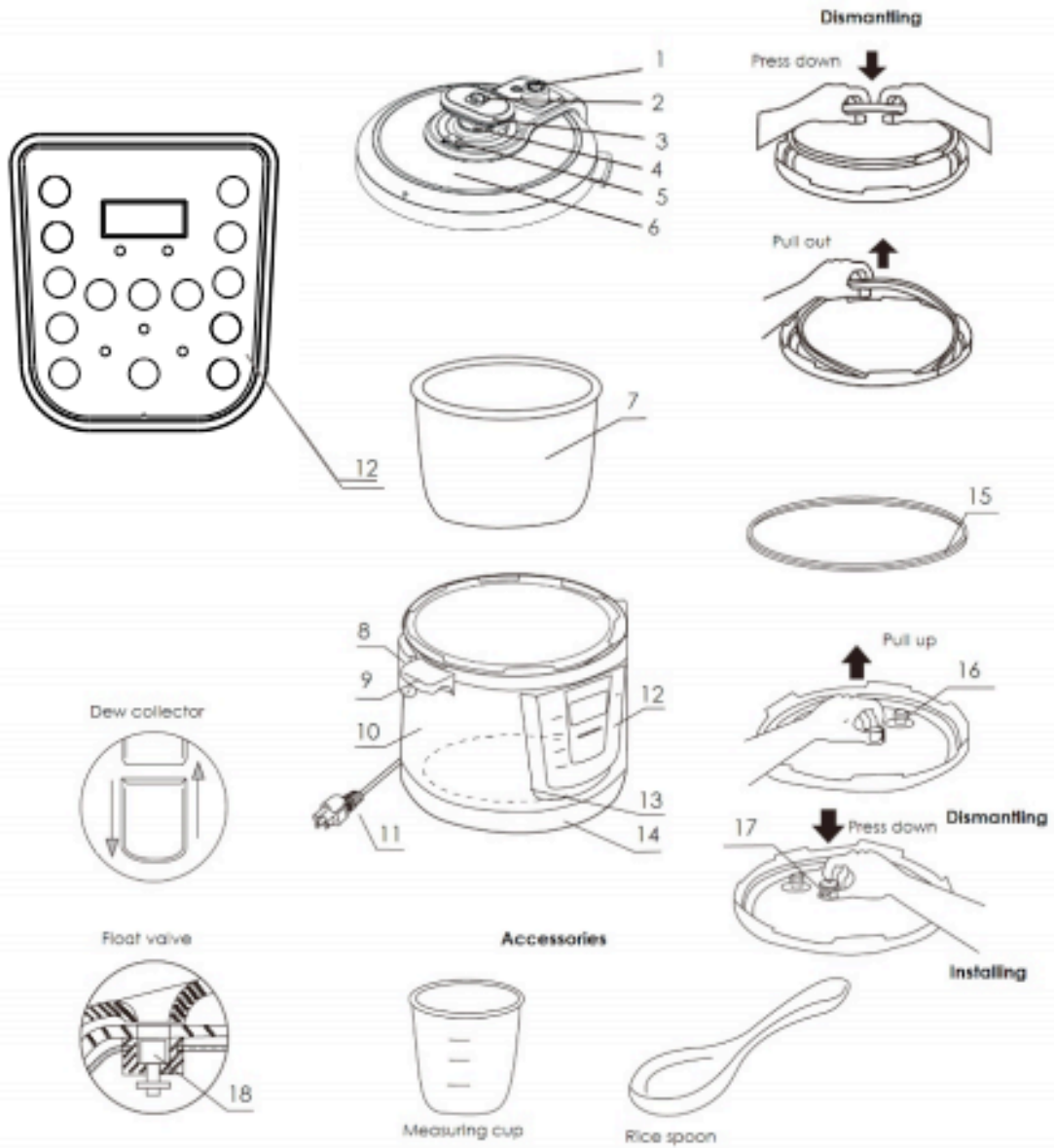
- Never fill the cooking pot with food and/or liquid above the 4/5 mark. For foods that expand during cooking, such as beans or rice, do not fill beyond the 3/5 mark. Never attempt to cook with food and/or water below the 1/5 mark.
- Do not use the cooking pot anywhere except inside the cooker. Do not place it on a stove or in an oven. Do not store in the refrigerator.
- The maximum of the Keep-warm time is 24 hours, however it is recommended to not exceed 6 hours to ensure the best taste for your food.
- The maximum time of the preset timer is 24 hours.
- This cooker has no user serviceable parts. Do not attempt to open, service, or modify the cooker.
- This cooker should only be operated by qualified adults. Children should be supervised to ensure they do not play with this appliance.

## PRESSURE COOKING TIPS

- **Always use at least 2 cups of water or other liquid in your recipes. This will make sure there is enough steam to be created to produce the pressure required for cooking.**
- You should use sufficient food to fill the Inner Pot to at least the 1/5 mark inside the pot. If using food that expands when cooked, such as beans or rice, do not fill the pot past the 3/5 mark. If using food that does not expand, do not fill the pot past the 4/5 mark.
- If you are unsure of the cooking time for your dish it is always better to begin with a shorter cooking time, or use the default cooking time. Cook for the set time and use the quick release method to release the pressure when the timer completes. If the food is not done, simply begin another cooking program until the food is fully cooked.
- When cooking rice always rinse before cooking. Cook rice in water or broth. Different types of rice require different cooking times and rice-to-water ratios. Below is a table that provides recommendations based on cooking 1 cup of uncooked rice.

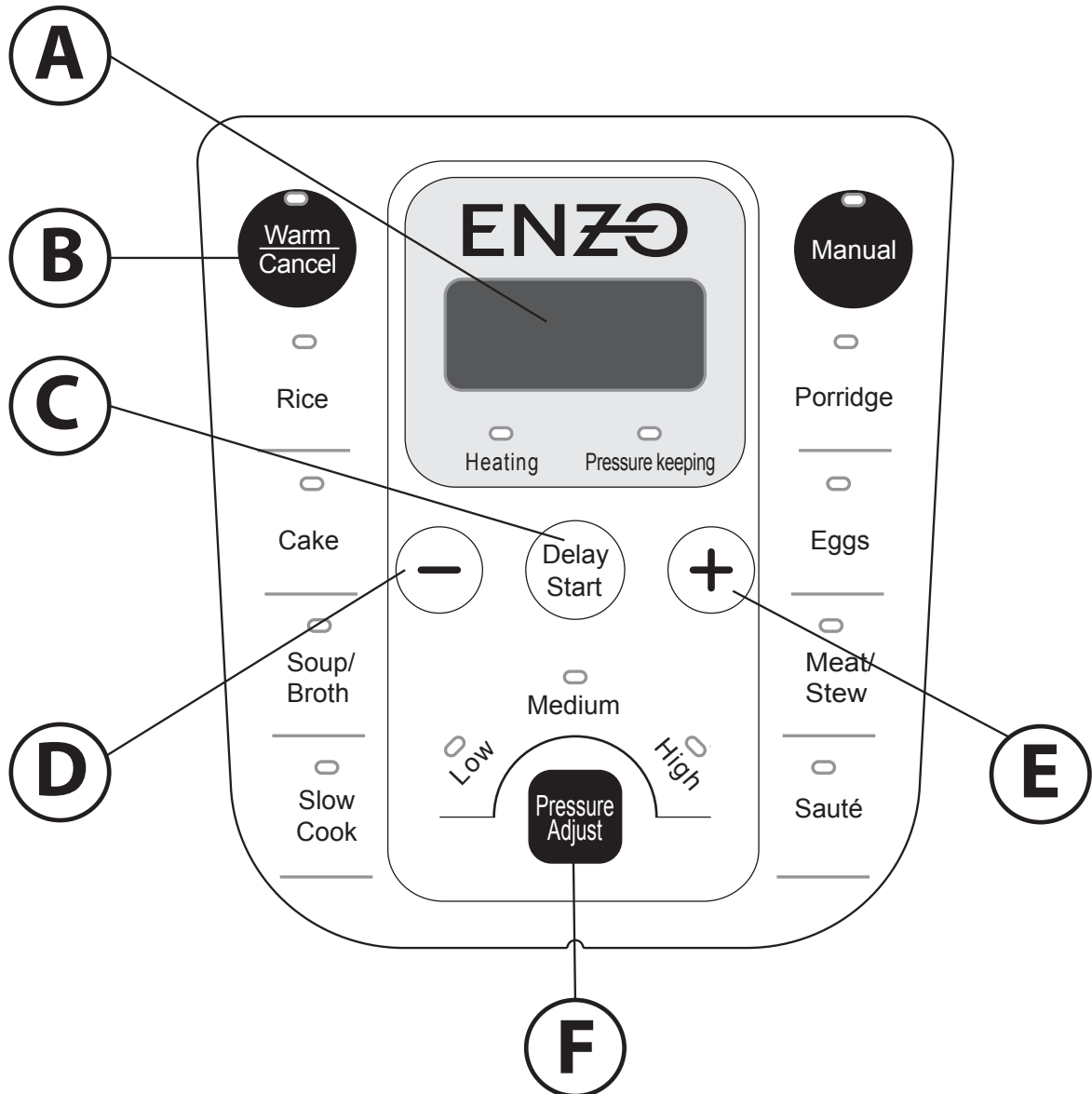
Type of Rice	Cooking Time (minutes)	Liquid (cups)
White (long-grain)	4-5	1 ½
White (short-grain)	6-8	1 ½
Brown (long-grain)	10-18	1 ½ to 2
Brown (short-grain)	12-20	1 ½
Wild Rice	20-25	3-4
Jasmine	4-7	1 ½
Basmati	4-6	1 ½

# PRODUCT OVERVIEW



1. Pressure Limit Valve	7. Inner Pot	13. Heater
2. Steam Release Button	8. Moisture/Dew Collector	14. Base
3. Lid Handle	9. Cooker Base Handle	15. Rubber Seal Ring
4. Tab	10. Cooker Body	16. Seal Ring of Float Valve
5. Steam Release Ring	11. Power Cord	17. Anti-block Shield
6. Lid	12. Control Panel	18. Float Valve

# CONTROL PANEL OVERVIEW



- A. Time Display** - displays the remaining cooking time or remaining delayed start time
- B. Warm / Cancel Button** - used to enter Warm mode or to Cancel a cooking program
- C. Delay Start Button** - used for setting a delayed starting time
- D. Decrease Time Button**- press the button to Decrease Cooking Time or Delay Start Time
- E. Increase Time Button**- press the button to Increase Cooking Time or Delay Start Time
- F. Pressure Adjust Button** - adjusts cooking pressure between Low/Medium/High settings

## COOKING MODES PROGRAM GUIDE

PROGRAMS	PRESSURE SETTING	SUGGESTED USES	NOTES
Rice	Low	1-5 cups of rice	Modes based on amount of rice being cooked.
	Medium	6-10 cups of rice	
	High	11-16 cups of rice	
Cake	N/A	Cakes, muffins, cupcakes, etc.	Adjust cooking time based on recipe/type of cake. Non-pressure cooking mode.
Soup/Broth	Low	Soup with no meat	Broth remains clear due to lack of boiling.
	Medium	Soup with meat	
	High	Rich soups/broths	
Slow Cook	N/A	Use this mode exactly as you would a normal Slow Cooker	Non-pressure cooking mode.
Porridge	Low	Oatmeal	DO NOT use Quick Release to avoid splatter.
	Medium	Porridge/Congee	
	High	Porridge/Congee with beans	
Eggs	Low	Soft boiled eggs	Settings are based on Extra Large eggs. Use shorter times for smaller eggs.
	Medium	Medium boiled eggs	
	High	Hard boiled eggs	
Meat/Stew	Low	Soft texture	Choose mode based on desired texture of meat.
	Medium	Very soft texture	
	High	Fall-off-the-bone	
Sauté	N/A	Simmering, Browning, Stir-fry, Sautéing	DO NOT cook with Lid attached. Non-pressure cooking mode.
Manual	Low	Manual programming according to your recipes	Time is adjustable between 1-99 minutes.
	Medium		
	High		
Warm	N/A	Re-heating food or keeping cooked food warm	Time is not adjustable. Will operate up to 24 hours.

## COOKING MODES TIME GUIDE

The information below shows the default, minimum, and maximum cooking times for each cooking mode.

COOKING MODE	PRESET DEFAULT (minutes unless noted otherwise)	MINIMUM (minutes unless noted otherwise)	MAXIMUM (minutes unless noted otherwise)
Rice	12	4	16
Cake	30	30	40
Soup/Broth	20	15	40
Slow Cook	4 Hours	2 Hours	8 Hours
Porridge	18	12	40
Eggs	3	1	8
Meat/Stew	25	10	30
Sauté	20	10	30
Manual	1	1	99

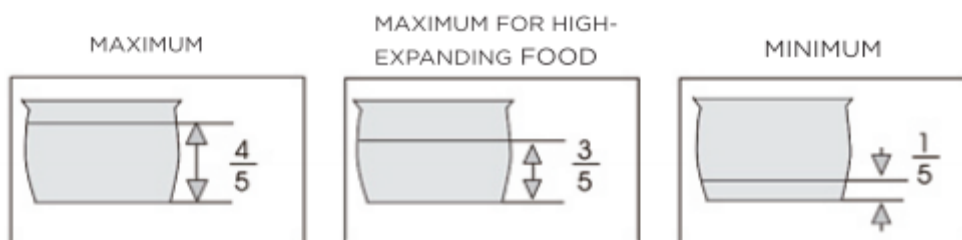
- **NOTE:** the “Warm” cooking mode does not have an adjustable time.

## USING THE PRESSURE COOKER

1. To remove the Lid (6), turn the Lid Handle (3) clockwise and lift the Lid (6) upward. The lid can rest in a vertical position. (The tab on the lid hooks into the notch above the Right Base Handle (9)).



2. Per your recipe, add food and liquids to the Inner Pot (7). Do not fill more than 4/5 capacity. The interior of the pot is marked for your convenience. High-expanding food (such as dry beans, rice, etc.) should not fill more than 3/5 of the pot's capacity. At a minimum, fill the inner pot to 1/5 of its capacity.



3. To close the Lid (6), align the “Unlock” arrow on the lid to the arrow on the front rim of the base. Hold the Lid Handle (3) and turn the lid counter-clockwise to lock it in place. The “Lock” arrow on the lid will align with the arrow on the front rim of the base.



4. Turn the Steam Release Ring (5) to “SEAL” and check that the Float Valve is in the down position.
5. Plug the power cord into an outlet. The control panel display will show “--:--”.
6. Press the Cooking Mode Button (ex: Soup, Cake, Meat, etc.) of your choice, or press “Manual”.
7. Press the “-” or “+” buttons (D & E) to adjust the Cooking Time up or down.
8. Press the Pressure Adjust button (F) to adjust the Cooking Pressure between Low/Medium/High.
9. The cooking mode light on the control panel will blink several times and then begin the cooking process.
  - NOTE: for modes that cook under pressure, the cooker will begin pressurizing as the first step of the cooking process. This process may take several minutes to complete depending on the fullness of the pot. The timer will not start counting down until after the cooker is fully pressurized.
10. When the set cooking time has finished, the cooker will beep 5 times and automatically switch to “Warm” mode. (The Keep Warm light will turn ON).
11. To exit “Warm” mode simply press the Warm/Cancel button (B).
12. Follow the instructions below for Releasing the Pressure to remove your cooked food.

### Canceling or Stopping a Cooking Program

- During the programming steps you may wish to cancel a selection and start over. To do this simply press the Warm/Cancel button (B).
- During cooking process you may wish to stop cooking. To do this simply press Warm/Cancel button (B).

### RELEASING THE PRESSURE

**WARNING:** never attempt to force the lid open. If the lid will not open easily it means there is still pressure inside the cooker that must be released before the lid can be opened. Always make sure the Float Valve (18) has returned to the lowered position before attempting to open the lid.

**WARNING:** Hot steam will be ejected from the pressure cooker during pressure release. Before proceeding with either of the pressure release methods described below, make sure to wear oven mitts or some other sort of protection for your hands to ensure you do not get burned by the escaping steam.

There are two methods of pressure release:

- **Natural Release** – this method allows the cooker to naturally release the built-up pressure inside the cooker automatically. The pressure will slowly release out of the cooker over several minutes (normally between 10-45 minutes) depending on the



amount of food in the cooker. During Natural Release hot steam will slowly eject from the pressure cooker through the vents in the Pressure Limit Valve (1).

- **Quick Release** – this method allows the user to manually release the built-up pressure inside the cooker in one of two ways:
  - Pressing the Steam Release Button (2) in short bursts
  - Sliding the Steam Release Ring (5) to the “RELEASE” setting.
  - NOTE: steam will escape with more strength when using the Steam Release Button (2), so always press the button in short bursts when using this method until the steam has fully released. Steam will be released completely and with less power when sliding the Steam Release Ring (5) to RELEASE, so you will not need to make any further adjustments after sliding to RELEASE.

**WARNING:** Hot steam will be ejected from the pressure cooker with both types of release methods. Always keep your hands and face away from the steam vents on the top of the unit.

- **TIP:** for foods with large liquid volume or starch content, use the Natural Release method. If Quick Release is used with these types of food thick liquid can be ejected from the Pressure Limit Valve (1) and cause splattering during pressure release.

As the cooker releases pressure the Float Valve (18) will begin to lower. When the cooker has released all of the pressure the Float Valve (18) will be at the low point setting as it was before the cooking process started.

Once the Float Valve (18) has fully lowered it is safe to open the lid and transfer your food to a serving plate.

## WARM MODE

- The “Warm” mode is used to keep cooked food warm for extended periods of time.
- The Pressure Cooker will automatically enter the “Warm” mode after the set cooking time has completed.
- You can also manually enter “Warm” mode at any time during cooking by pressing the Warm / Cancel button (B) twice.
- The pressure cooker will stay in “Warm” mode for up to 24 hours before automatically shutting down.
- To cancel “Warm” mode simply press the Warm / Cancel button (B).

## SAUTÉ Mode

Do not attach the lid during “SAUTÉ” mode. This mode is used to sauté or brown foods such as ground beef, ground turkey, etc. Use this mode much like you would using a frying pan on the stove or hot plate.

To use “SAUTÉ” mode simply place your food in the pot, choose “SAUTÉ” mode from the control panel, set your desired cooking time, and begin cooking.

This mode does not cook using pressure, so you do not need to follow the steps for Pressure Release. When your food has finished cooking simply press the Warm / Cancel button (B) to end the cooking process.

## SLOW COOK Mode

The “SLOW COOK” mode is designed to cook food in the same way as a traditional slow cooker. This mode does not cook using pressure.

To cook using the “SLOW COOK” mode simply follow the same steps described previously, however when the food has finished cooking you can simply press the Warm / Cancel button (B) to end the cooking process and then remove the lid. You do not need to follow the steps for Pressure Release

## **CAKE Mode**

The “CAKE” mode is designed to cook food in the same way as a traditional oven. This mode does not cook using pressure.

To cook using the “CAKE” mode simply follow the same steps described previously, however when the food has finished cooking you can simply press the Warm / Cancel button (B) to end the cooking process and then remove the lid. You do not need to follow the steps for Pressure Release

## **USING THE DELAYED TIMER**

The delayed timer function allow you to set the Pressure Cooker to turn on and being cooking up to 24 hours in the future.

NOTE: Perishable foods such as meat, poultry, fish, cheese, dairy products, etc. cannot be left at room temperature for more than 2 hours (no longer than 1 hour when room temperature is above 80°F). When cooking these foods do not set the delay time function for more than 1-2 hours.

NOTE: the “Cake” & “Sauté” modes cannot use the Delayed Timer function.

1. Add food to the Inner Pot (7) and close the Lid (6) according to the instructions outlined previously in this manual.
2. Turn the Steam Release Ring (5) to “SEAL”
3. Plug the power cord into an outlet. The control panel display will show “--:--”.
4. Press the Delay Start button (C).
5. Press the “-” or “+” buttons (D & E) to set the desired time of delay (up to 24 hours in the future). Time can be delayed in 30-minute increments up to 10 hours, and then in 1-hour increments from 10 hours to 24 hours. The “Delay” light will flash.
6. Select the Cooking Mode Button (ex: Rice, Cake, Eggs, Manual, etc.) of your choice.
7. Use the “-” or “+” buttons (D & E) to set your Cooking Time.
8. Use the Pressure Adjust button (F) to set your Cooking Pressure.
9. The screen on the control panel will blink several times and then begin the Delay Timer countdown.
10. The Delay Time you have set will show on the control panel.
  - NOTE: the Pressure Cooker will begin the pressurizing process after the set Delay Time has elapsed. The countdown for the cooking time will begin after the cooker is pressurized.
11. When the set cooking time has finished, the cooker will beep 5 times and automatically switch to “Warm” mode. (The Keep Warm light will turn ON).
12. To exit “Warm” mode simply press the Warm/Cancel button (B).
13. Follow the previous instructions for “Releasing the Pressure” and removing your food.

## **CARE AND MAINTENANCE**

Regular care and maintenance is essential in ensuring that this product is safe and effective for use. Below are some steps to take to ensure best performance.

- During the cooking process some excess moisture is collected in a small plastic Moisture Collector (8) attached on the rear of the cooker. Empty the reservoir after each use. To remove the reservoir gently pull it downward.
- Small parts of food can sometimes enter the Anti-block Shield (17). The Anti-block Shield (17) is located on the underside of the lid directly below the Pressure Limit Valve (1).

Clean the Anti-block shield (17) with water and a dry, soft cloth after each use.

- Visually inspect and clean the Rubber Seal Ring (15) regularly. The Rubber Seal Ring (15) is located on the underside of the lid. It is attached around a metal ring that is designed to hold the seal ring in place. You can remove the Rubber Seal Ring (15) for cleaning by gently pulling it away from the metal ring. Clean the Rubber Seal Ring (15) with water and a dry, soft cloth and then place it back into place by gently pressing it over the metal ring. Make sure the seal ring is completely seated over the metal ring, otherwise the cooker will not be able to pressurize properly.

## CLEANING

- **CAUTION:** do not attempt cleaning until the cooker has completely cooled down. Allow a minimum of 30 minutes for the cooker to cool.
1. Turn off and unplug the appliance after each use.
  2. Always allow the appliance to cool completely before cleaning.
  3. Do not use abrasive brushes or pads, or harsh cleaning solutions.
  4. Wash the inside of the Pot (7) with hot water, mild dish soap, and a clean dishcloth. Use a sponge or rubber spatula to remove any stuck-on food or residue. Rinse and wipe dry with a soft cloth. Note: the Pot (7) is also dishwasher safe.
  5. Wash the inner surface of the lid thoroughly, including the Rubber Seal Ring (15), Float Valve (18), and Anti-block Shield (17).
    - **NOTE:** if the Rubber Seal Ring (15) is damaged, do not use the Pressure Cooker. If the seal ring is not positioned properly, the unit will not be able to build pressure. Check periodically to make sure the seal ring is clean, flexible, and not cracked or torn.
  6. Wipe the Base of the Pressure Cooker clean using a damp cloth.
  7. Do not immerse the power cord into water.
  8. Ensure all parts are dried thoroughly before reassembling and using the appliance again.
  9. Store the Pressure Cooker with the Lid (6) upside down on top of the pot. This will protect the valves, knobs and pressure regulator on top of the lid. If the Pressure Cooker is stored with the lid sealed, persistent odors may form inside and the seal ring may become damaged.

## TROUBLESHOOTING

Problem	Likely Cause	Solution
Difficult to close the lid.	The Rubber Seal Ring (15) on the lid is not lined up properly.	Re-align and try again.
Difficult to open the lid.	The Float Valve (18) remains up after releasing the steam.	Press down on the Float Valve (18) gently with a kitchen utensil.
Steam leaking from the lid.	The Rubber Seal Ring (15) is uninstalled.	Install the Rubber Seal Ring (15).
	The Rubber Seal Ring (15) has food crumbs on it.	Clean the Rubber Seal Ring (15).
	The Rubber Seal Ring (15) is damaged.	Replace the Rubber Seal Ring (15).
	The lid is unlocked.	Lock the lid.
Steam leaking from the float valve.	The Seal Ring of the Float Valve (16) has food crumbs on/in it.	Clean the Seal Ring of the Float Valve (16)



## LIMITED ONE-YEAR WARRANTY

We warrant this product to be free from defects in material and workmanship under normal use for a one-year period from the original date of purchase from an authorized ENZO dealer. We will repair or replace the unit free of charge should it become defective under this warranty, providing you, the original purchaser, submit proof of purchase (sales slip) along with the product and all accessories.

Should you be missing any of the included accessories or other components (screws, pieces, etc.), please contact the Customer Support Center to secure a replacement. It is not necessary to bring the unit back to the store. When calling, please reference the parts list found in the Instruction Manual to help us accurately identify the missing parts and promptly provide replacements.

During the one-year period from the original purchase date, we will service or exchange the product, at no charge. To obtain warranty service or replacement within the duration of the one-year warranty, please return the product and all accessories to the original place of purchase.

For technical support, visit our website [www.sibrandssupport.com](http://www.sibrandssupport.com) or call the ENZO Technical Support Center for technical assistance or troubleshooting at 1-888-770-3696, Monday to Saturday, 10:00AM to 7:00PM EST.

There are no consumer serviceable parts contained in this product and any attempt by the owner to service or repair the unit will immediately void all warranty coverage.

This warranty does not cover any product which has been subject to damage due to an act of nature, misuse, neglect, accident, abuse, outdoor use, commercial use, or modification of, or to, any part of the product. Damage to any external devices such as countertops, cabinets, and/or tables or other platforms are not covered nor is the cost incurred in shipping the unit for warranty repair. Under no circumstances shall ENZO be liable for any loss (direct, indirect, incidental, foreseen, unforeseen, special or consequential) or for any damage arising out of, or in connection with, the use of this product.

**UNDER NO CIRCUMSTANCES WILL ENZO BE LIABLE FOR ANY INCIDENTAL OR CONSEQUENTIAL DAMAGES.**

This warranty does not cover re-manufactured units, or product sold 'As Is'.

This warranty is valid only to the original purchaser of the Product in the United States and Canada and grants specific legal rights.

## **SAMPLE RECIPES**

### **Hard-Boiled Eggs**

- 2 cups water
  - 8 large fresh eggs
  - 4 cups cold water
  - 4 cups ice cubes
1. Place the eggs and 2 cups of water in the pot.
  2. Cook using the “Eggs” cooking mode for 3-5 minutes. Longer times will yield harder-boiled eggs.
  3. Combine cold water and ice in a bowl.
  4. When the timer has completed exit “Warm” mode and allow the pressure to drop naturally (Natural Release) for about 5 minutes. Then use the Quick Release method to release the remaining pressure.
  5. Transfer the hot eggs to the ice water and let cool for about 30 minutes.
  6. Peel and serve.

### **Shredded Chicken**

- 2 cups water
  - 2 chicken breasts
  - Salt & pepper or other seasoning to taste
1. Season the chicken breasts to your desired taste
  2. Add the chicken breasts and water to the pot
    - Optional: you can insert a oven-safe trivet or cooking rack (not included) and place the chicken on the trivet/rack for cooking.
  3. Cook the Chicken using either the “Meat/Stew” or “Manual” mode for 8-10 minutes.
  4. When timer has completed exit “Warm” mode and use the Quick Release method to release the pressure.
  5. Transfer the chicken to a cutting board and shred using two forks.

### **Creamy Chicken & Mushroom Pasta**

- 1 tablespoon olive oil
  - 1 tablespoon butter
  - 2 cloves garlic (chopped)
  - 8 oz. crimini mushrooms (halved)
  - 2 chicken breasts cut into ½ inch pieces
  - 1 can chicken stock
  - 1 cup milk (or heavy whipping cream for thicker sauce)
  - 1 pound dry pasta
  - 8 ounces cream cheese
1. Turn the pressure cooker to “Sauté” and add the olive oil, butter, and garlic to the pot. Sauté the garlic for a few minutes until it is caramelized. (Do not use the lid during “Sauté mode)
  2. Add the mushrooms and sauté 3-5 minutes until softened
  3. Press and Hold the Start/Cancel button (D) to cancel the “Sauté” mode.
  4. Add the chicken, chicken stock, and milk/cream to the pot.
  5. Close the lid and set the pressure cooker to “Manual” mode for 5 minutes.
  6. When the timer has completed exit “Warm” mode and use the Quick Release method to

- release the pressure.
7. Stir in the cream cheese using a spatula or wooden spoon.
  8. Add seasoning, grated cheese, and any desired garnishes and serve.

### **No-soak Black Beans**

- 2 cups dry black beans (rinse but do not soak)
  - 8 cups water
  - 1 white onion (chopped)
  - 1 teaspoon garlic powder
  - 1 teaspoon ground cumin
  - 1 teaspoon dried oregano
  - 1 bay leaf
  - 2-3 tablespoons cilantro
  - 1 lime (for juice)
1. Add the beans, water, onion, garlic powder, cumin, oregano, and bay leaf to the pot.
  2. Close the lid and set pressure cooker to the "Manual" mode. Adjust cooking time to 20 minutes.
  3. When the timer has completed exit "Warm" mode and use the Natural Release method to release the pressure.
  4. Drain the beans using a colander.
  5. Stir in cilantro.
  6. Squeeze the juice of half a lime (or both halves if preferred). Stir and serve.

### **Texas Style Chili**

- 1 ½ pounds beef stew meat cut into 1 inch pieces
  - 2 tablespoons olive oil
  - 1 medium onion (chopped)
  - 1 medium jalapeño pepper (minced)
  - 2 cans (14 ½ ounces, each) chili-seasoned diced tomatoes
  - Optional: shredded cheddar cheese & sour cream
1. Turn the pressure cooker to "Sauté" and add oil. After the oil has warmed, add the beef and cook until brown.
  2. When beef has browned press and Hold the Start/Cancel button (D) to cancel the "Sauté" mode.
  3. Add all of the remaining ingredients to the pot. Except for the cheese and sour cream.
  4. Close the lid and set pressure cooker to the "Meat/Stew" setting. Adjust cooking time to 20-25 minutes.
  5. When the timer has completed exit "Warm" mode and use the Quick Release method to release the pressure.  
Garnish with sour cream & cheddar cheese if desired.

# ENZO

Olla de presión digital de 6.3 cuartos de gallon  
MODEL: EMPC6019Q

## MANUAL DE USUARIO



Para asistencia técnica o solución de problemas  
llame al 1-888-770-3696 o visite [www.sibrandssupport.com](http://www.sibrandssupport.com)

Lea todo el manual antes de usar este dispositivo, prestando especial atención a estas advertencias y pautas de seguridad. Guarde este manual en un lugar seguro para futuras consultas.

## **ADVERTENCIAS:**

- LAS PARTES METÁLICAS EN LA PARTE SUPERIOR DE LA COCINA A PRESIÓN SE ENCUENTRAN MUY CALIENTES DURANTE EL PROCESO DE COCCIÓN Y PUEDEN CAUSAR QUEMADURAS. NO TOQUE LAS PARTES METÁLICAS EN LA PARTE SUPERIOR DE LA COCINA A PRESIÓN DURANTE EL PROCESO DE COCCIÓN, O POR LO MENOS 30 MINUTOS DESPUÉS DE COCINAR, LA COCINA A PRESIÓN HA SIDO APAGADA.
- Para uso exclusivo de mostrador.
- Los alimentos derramados pueden causar quemaduras graves. Mantenga el aparato y el cable fuera del alcance de los niños. Nunca coloque el cable sobre el borde del mostrador, nunca use la salida debajo del mostrador y nunca lo use con un cable de extensión.
- No sumerja la olla en agua para limpiarla. Si la olla cae al agua durante el uso, no toque el agua para recuperarla. Inmediatamente desenchúfelo de su fuente de poder.
- No toque la cocina o el cable de alimentación con las manos mojadas.
- Antes de la operación, verifique que la cocina y el cable de alimentación no tengan daños físicos. No usar si ha ocurrido daño físico.
- No exponga esta cocina a temperaturas excesivamente altas. No lo coloque en, cerca o cerca de fuentes de calor, como una chimenea, estufa, radiador, etc. No lo deje a la luz directa del sol.
- Use solo en un área bien ventilada donde el vapor y el calor puedan escapar y disiparse.
- No exponga su piel al vapor que se escapa durante la cocción. El vapor está muy caliente y puede causar quemaduras.
- Antes de enchufar la cocina en una toma de corriente, asegúrese de que la misma tenga el mismo tipo y nivel de energía que el dispositivo.
- Desenchufe esta cocina de la fuente de energía cuando no esté en uso y antes de limpiarla.
- Tenga cuidado para evitar daños en el cable de alimentación. No permita que se enrosque, pellizque, camine o se enrede con otros cables. Asegúrese de que el cable de alimentación no presente un peligro de tropiezo.
- Nunca desenchufe la cocina tirando del cable de alimentación. Siempre agarre la cabeza del conector.
- Inspeccione y limpie la válvula de límite de presión y suelte la aguja de la válvula antes de usar.
- No abra la tapa mientras la válvula de flotador está arriba. Esto indica que todavía existe presión dentro de la cocina.
- No toque la tapa, la válvula de límite de presión o la válvula de flotador durante el uso. Espere hasta que la olla se enfríe completamente antes de tocar estas partes.
- No mueva la cocina sosteniendo la manija de la tapa. Utilice las asas en el lado del cuerpo en su lugar.
- Tenga mucho cuidado cuando mueva la cocina mientras contenga líquidos calientes.
- Asegúrese de que haya un mínimo de 2 tazas de líquido en la cocina para mantener la



presión.

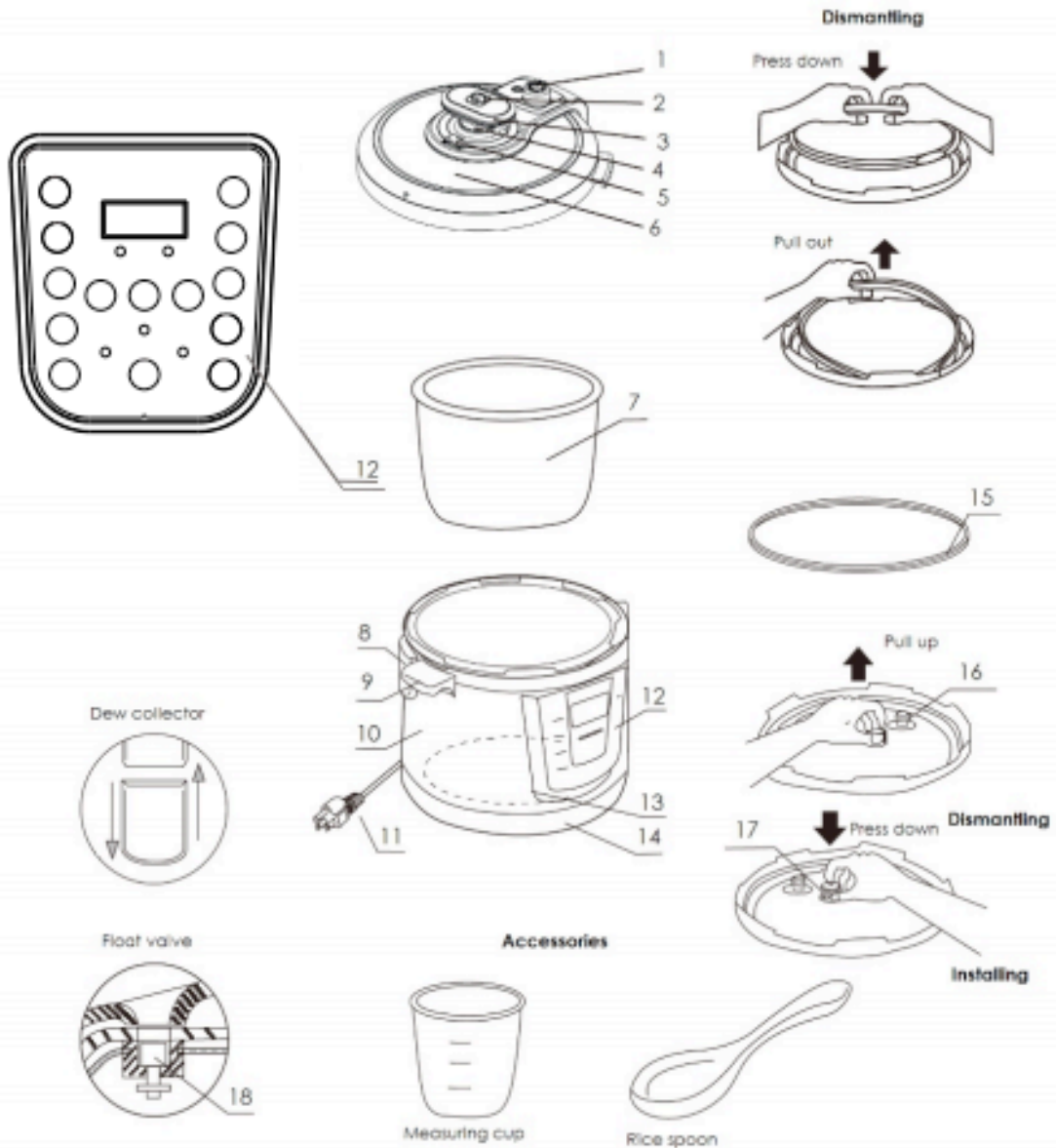
- Asegúrese de que la tapa esté completamente instalada y debidamente sellada antes de usarla.
- No use la cocina sin la tapa firmemente instalada, excepto cuando use la función Sauté.
- No abra la olla a presión hasta que se haya enfriado y se haya liberado toda la presión interna.
- Nunca llene la olla con alimentos y / o líquidos por encima de la marca 4/5. Para alimentos que se expanden durante la cocción, como frijoles o arroz, no llene más allá de la marca 3/5. Nunca intente cocinar con alimentos y / o agua por debajo de la marca 1/5.
- No use la olla de cocción en ningún lugar, excepto dentro de la olla. No lo coloque en una estufa o en un horno. No almacenar en el refrigerador.
- El tiempo máximo de calentamiento es de 24 horas, sin embargo, se recomienda no exceder las 6 horas para garantizar el mejor sabor para su comida.
- El tiempo máximo del temporizador preestablecido es de 24 horas.
- Esta cocina no tiene partes reparables por el usuario. No intente abrir, reparar o modificar la cocina.
- Esta cocina solo debe ser operada por adultos calificados. Los niños deben ser supervisados para asegurarse de que no jueguen con este aparato.

## CONSEJOS DE COCCIÓN A PRESIÓN

- **Siempre use al menos 2 tazas de agua u otro líquido en sus recetas. Esto asegurará que haya suficiente vapor para crear la presión requerida para cocinar.**
- Debe usar suficiente comida para llenar la olla interior hasta al menos la marca de 1/5 dentro de la olla. Si usa alimentos que se expanden cuando se cocinan, como frijoles o arroz, no llene la olla más allá de la marca 3/5. Si usa alimentos que no se expanden, no llene la olla más allá de la marca 4/5.
- Si no está seguro del tiempo de cocción de su plato, siempre es mejor comenzar con un tiempo de cocción más corto o utilizar el tiempo de cocción predeterminado. Cocine durante el tiempo establecido y utilice el método de liberación rápida para liberar la presión cuando se complete el temporizador. Si la comida no está lista, simplemente comience otro programa de cocción hasta que esté completamente cocida.
- Cuando cocine arroz siempre enjuague antes de cocinar. Cocer el arroz en agua o caldo. Diferentes tipos de arroz requieren diferentes tiempos de cocción y proporciones de arroz a agua. A continuación se muestra una tabla que proporciona recomendaciones basadas en la cocción de 1 taza de arroz crudo.

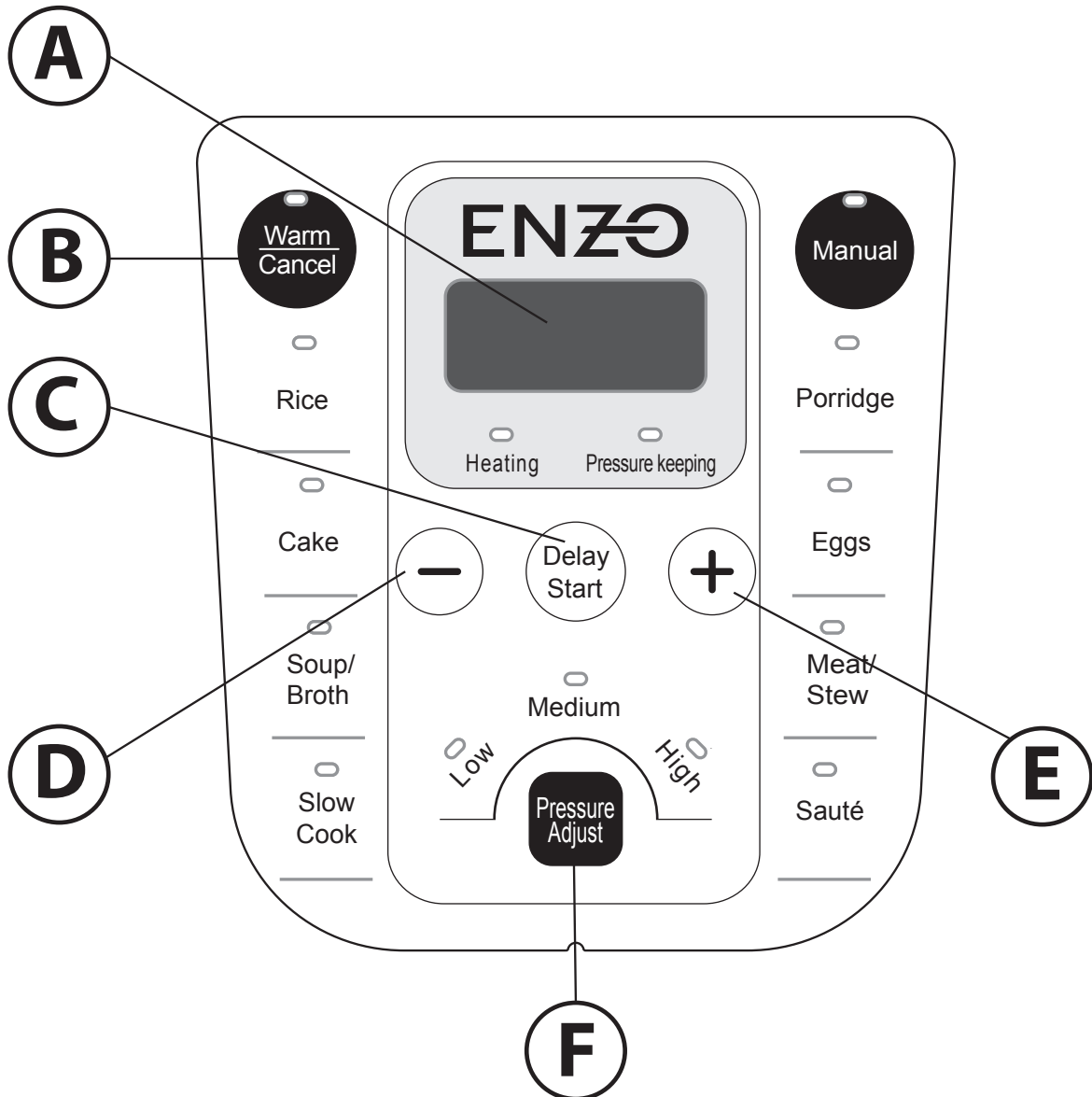
Tipo de arroz	Tiempo de cocción (minutos)	Líquido (tazas)
Blanco (grano largo)	4-5	1 ½
Blanco (grano corto)	6-8	1 ½
Marrón (grano largo)	10-18	1 ½ to 2
Marrón (grano corto)	12-20	1 ½
Arroz Salvaje	20-25	3-4
Jazmín	4-7	1 ½
Basmati	4-6	1 ½

# DESCRIPCIÓN DEL PRODUCTO



1. Válvula de límite de presión	7. Olla interna	13. Calentador
2. Botón de liberación de vapor	8. Colector de humedad / rocío	14. Base
3. Manija de la tapa	9. Manija de la base de cocina	15. Anillo de sello de goma
4. Lengüeta	10. Cuerpo de cocina	16. Sello de la válvula de flotador
5. Anillo de liberación de vapor	11. Cable de alimentación	17. Escudo antibloqueo
6. Tapa	12. Panel de control	18. Válvula de flotación

## DESCRIPCIÓN GENERAL DEL PANEL DE CONTROL



**A. Pantalla de tiempo:** muestra el tiempo de cocción restante o el tiempo de inicio retrasado restante

**B. Botón de calentamiento / cancelación:** se usa para entrar en el modo de calentamiento o para cancelar un programa de cocción

**C. Botón de inicio demorado:** se utiliza para establecer un tiempo de inicio retrasado

**D. Botón para disminuir el tiempo:** presione el botón para disminuir el tiempo de cocción o el tiempo de inicio demorado

**E. Botón de aumento de tiempo:** presione el botón para aumentar el tiempo de cocción o retrasar el tiempo de inicio

**F. Botón de ajuste de presión:** ajusta la presión de cocción entre los ajustes Bajo / Medio / Alto

## GUÍA DEL PROGRAMA DE MODOS DE COCCIÓN

PROGRAMAS	AJUSTE DE PRESION	USOS SUGERIDOS	NOTAS
Rice	Low	1-5 tazas de arroz	Modos basados en la cantidad de arroz que se cocina.
	Medium	6-10 tazas de arroz	
	High	11-16 tazas de arroz	
Cake	N/A	Pasteles, muffins, cupcakes, etc.	Ajustar el tiempo de cocción en función de la receta / tipo de pastel. Modo de cocción sin presión.
Soup/Broth	Low	Sopa sin carne	El caldo permanece claro debido a la falta de ebullición.
	Medium	Sopa con carne	
	High	Sopas/caldos ricos	
Slow Cook	N/A	Utilice este modo exactamente como lo haría con una olla de cocción lenta normal	Modo de cocción sin presión.
Porridge	Low	Harina de avena	NO use la liberación rápida para evitar salpicaduras.
	Medium	Gachas/Congee	
	High	Gachas/Congee Con Frijoles	
Eggs	Low	Huevos pasados por agua	Los ajustes se basan en huevos extra grandes. Use tiempos más cortos para huevos más pequeños.
	Medium	Huevos medianos	
	High	Huevos duros	
Meat/Stew	Low	Textura suave	Elija el modo basado en la textura deseada de la carne.
	Medium	Textura muy suave	
	High	Textura mas suave	
Sauté	N/A	Cocer a fuego lento, dorar, saltear	NO cocine con la tapa adjunta. Modo de cocción sin presión.
Manual	Low	Programación manual según sus recetas	El tiempo es ajustable entre 1-99 minutos.
	Medium		
	High		
Warm	N/A	Recalentar alimentos o mantener calientes los alimentos cocidos	El tiempo no es ajustable. Funcionará hasta 24 horas.

## MODOS DE COCCIÓN GUÍA DE TIEMPO

La siguiente información muestra los tiempos de cocción predeterminados, mínimos y máximos para cada modo de cocción.

MODO DE COCCIÓN	PREDETERMINADO (minutos a menos que se indique lo contrario)	MÍNIMO (minutos a menos que se indique lo contrario)	MÁXIMO (minutos a menos que se indique lo contrario)
Rice	12	4	16
Cake	30	30	40
Soup/Broth	20	15	40
Slow Cook	4 Horas	2 Horas	8 Horas
Porridge	18	12	40
Eggs	3	1	8
Meat/Stew	25	10	30
Sauté	20	10	30
Manual	1	1	99

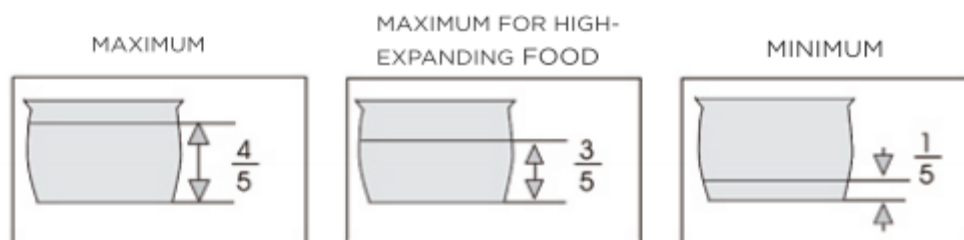
- **NOTA:** El modo de cocción "Warm" no tiene un tiempo ajustable.

## USANDO LA COCINA A PRESION

1. Para quitar la tapa (6), gire la manija de la tapa (3) en sentido horario y levante la tapa (6) hacia arriba. La tapa puede reposar en posición vertical. (La pestaña de la tapa se engancha en la muesca sobre la manija de la base derecha (9)).



2. Según su receta, agregue alimentos y líquidos a la olla interna (7). No llene más de 4/5 de capacidad. El interior de la olla está marcado para su comodidad. Los alimentos de gran expansión (como frijoles secos, arroz, etc.) no deben llenar más de 3/5 de la capacidad de las ollas. Como mínimo, llene la olla interior hasta 1/5 de su capacidad.



3. Para cerrar la tapa (6), alinee la flecha "Desbloquear" en la tapa con la flecha en el borde frontal de la base. Sostenga la manija de la tapa (3) y gire la tapa en sentido contrario a las agujas del reloj para bloquearla en su lugar. La flecha de "bloqueo" en la tapa se alinearán con la flecha en el borde frontal de la base.



4. Gire el anillo de liberación de vapor (5) a "SEAL" y verifique que la válvula de flotación esté en la posición hacia abajo.
5. Enchufe el cable de alimentación en una toma de corriente. La pantalla del panel de control mostrará "-: -".
6. Presione el botón de modo de cocción (por ejemplo: sopa, pastel, carne, etc.) de su elección, o presione "Manual".
7. Presione los botones "-" o "+" (D y E) para ajustar el Tiempo de cocción hacia arriba o hacia abajo.
8. Presione el botón de ajuste de presión (F) para ajustar la presión de cocción entre Baja / Media / Alta.
9. La luz del modo de cocción en el panel de control parpadeará varias veces y luego comenzará el proceso de cocción.
  - NOTA: para los modos que cocinan bajo presión, la cocina comenzará a presurizar como el primer paso del proceso de cocción. Este proceso puede tardar varios minutos en completarse, dependiendo de la plenitud de la olla. El temporizador no comenzará la cuenta atrás hasta que la olla esté completamente presurizada.
10. Cuando el tiempo de cocción programado haya finalizado, la cocina emitirá un pitido 5 veces y cambiará automáticamente al modo "Warm". (La luz Keep Warm se encenderá).
11. Para salir del modo "Warm", simplemente presione el botón Calentar / Cancelar (B).
12. Siga las instrucciones a continuación para liberar la presión para eliminar sus alimentos cocidos.

### **Cancelar o detener un programa de cocina**

- Durante los pasos de programación, es posible que desee cancelar una selección y comenzar de nuevo. Para hacer esto simplemente presione el botón de Calentar / Cancelar (B).
- Durante el proceso de cocción es posible que desee dejar de cocinar. Para hacer esto simplemente presione el botón de Calentar / Cancelar (B).

### **LIBERANDO LA PRESION**

**ADVERTENCIA:** Nunca intente forzar la tapa para abrirla. Si la tapa no se abre fácilmente, significa que todavía hay presión dentro de la cocina que debe liberarse antes de que se pueda abrir la tapa. Asegúrese siempre de que la válvula de flotador (18) haya regresado a la posición bajada antes de intentar abrir la tapa.

**ADVERTENCIA:** Se liberará vapor caliente de la olla a presión durante la liberación de la presión. Antes de continuar con cualquiera de los métodos de liberación de presión que se describen a continuación, asegúrese de usar guantes para el horno o algún otro tipo de protección para las manos para asegurarse de que no se quemará con el vapor que se escapa.

Hay dos métodos de liberación de presión:

- **Liberación Natural** – este método permite que la cocina libere naturalmente la presión acumulada dentro de la cocina automáticamente. La presión se liberará lentamente de la cocina durante varios minutos (normalmente entre 10 y 45 minutos) dependiendo de la cantidad de alimentos en la cocina. Durante la liberación natural, el vapor caliente se expulsará lentamente de la olla a presión a través de las rejillas de ventilación en la válvula de límite de presión (1).
- **Liberación Rápido** – este método permite al usuario liberar manualmente la presión acumulada dentro de la cocina de una de dos maneras:
  - Presionando el botón de liberación de vapor (2) en ráfagas cortas
  - Deslizándolo el anillo de liberación de vapor (5) a la configuración de "RELEASE".
  - **NOTA:** El vapor saldrá con más fuerza cuando use el botón de liberación de vapor (2), así que siempre presione el botón con ráfagas cortas cuando use este método hasta que el vapor se haya liberado por completo. El vapor se liberará por completo y con menos potencia cuando se deslice el anillo de liberación de vapor (5) a RELEASE, por lo que no necesitará realizar ningún ajuste adicional después de deslizarlo a RELEASE.

**ADVERTENCIA:** Se expulsará vapor caliente de la olla a presión con ambos tipos de métodos de liberación. Mantenga siempre las manos y la cara alejadas de las salidas de vapor en la parte superior de la unidad.

- **CONSEJO:** Para alimentos con gran volumen de líquido o contenido de almidón, use el método de Liberación Natural. Si se usa Liberación rápida con estos tipos de alimentos, se puede expulsar un líquido espeso de la válvula de límite de presión (1) y causar salpicaduras durante la liberación de presión.

A medida que la olla libera presión, la válvula de flotador (18) comenzará a descender. Cuando la cocina haya liberado toda la presión, la válvula de flotación (18) estará en el punto de ajuste bajo tal como estaba antes de que comenzara el proceso de cocción.

Una vez que la válvula de flotador (18) ha bajado completamente, es seguro abrir la tapa y transferir sus alimentos a un plato de servir.

## **MODO "WARM"**

- El modo "Warm" se usa para mantener calientes los alimentos cocidos durante largos períodos de tiempo.
- La olla a presión entrará automáticamente en el modo "Caliente" después de que se haya completado el tiempo de cocción establecido.
- También puede ingresar manualmente el modo "Warm" en cualquier momento durante la cocción presionando el botón Calentar / Cancelar (B) dos veces.
- La olla a presión permanecerá en el modo "Caliente" por hasta 24 horas antes de apagarse automáticamente.
- Para cancelar el modo "Warm", simplemente presione el botón Calentar / Cancelar (B).

## **MODO "SAUTÉ"**

No coloque la tapa durante el modo "SAUTÉ". Este modo se usa para saltear o dorar alimentos como la carne molida, el pavo molido, etc. Use este modo como lo haría con una sartén en la estufa o plato caliente.

Para usar el modo "SAUTÉ" simplemente coloque su comida en la olla, elija el modo "SAUTÉ" en el panel de control, establezca el tiempo de cocción deseado y comience a cocinar.

Este modo no se cocina con presión, por lo que no es necesario seguir los pasos para la liberación de presión. Cuando su comida haya terminado de cocinar, simplemente presione el botón de Calentar / Cancelar (B) para finalizar el proceso de cocción.

## **MODO "SLOW COOK"**

El modo "SLOW COOK" está diseñado para cocinar alimentos de la misma manera que una olla de cocción lenta tradicional. Este modo no se cocina con presión.

Para cocinar utilizando el modo "SLOW COOK" simplemente siga los mismos pasos descritos anteriormente, sin embargo, cuando la comida haya terminado de cocinar, simplemente presione el botón de Calentar / Cancelar (B) para finalizar el proceso de cocción y luego retire la tapa. No es necesario seguir los pasos para la liberación de presión.

## **MODO "CAKE"**

El modo "CAKE" está diseñado para cocinar alimentos de la misma manera que un horno tradicional. Este modo no se cocina con presión.

Para cocinar utilizando el modo "CAKE", simplemente siga los mismos pasos descritos anteriormente, sin embargo, cuando la comida haya terminado de cocinar, simplemente presione el botón de Calentar / Cancelar (B) para finalizar el proceso de cocción y luego retire la tapa. No es necesario seguir los pasos para la liberación de presión.

## **USANDO EL TEMPORIZADOR RETRASADO**

La función de temporizador retrasado le permite configurar la olla a presión para que se encienda y se esté cocinando hasta 24 horas en el futuro.

NOTA: Los alimentos perecederos, como carne, pollo, pescado, queso, productos lácteos, etc., no se pueden dejar a temperatura ambiente durante más de 2 horas (no más de 1 hora cuando la temperatura ambiente es superior a 80 °F). Cuando cocine estos alimentos, no ajuste la función de tiempo de retrasado por más de 1-2 horas.

NOTA: los modos "Cake" y "Sauté" no pueden usar la función de temporizador demorado.

1. Agregue alimentos a la olla interna (7) y cierre la tapa (6) de acuerdo con las instrucciones descritas anteriormente en este manual.
2. Gire el anillo de liberación de vapor (5) a "SEAL"
3. Enchufe el cable de alimentación en una toma de corriente. La pantalla del panel de control mostrará "-: -".
4. Presione el botón de inicio demorado (C).
5. Presione los botones "-" o "+" (D & E) para configurar el tiempo de retraso deseado (hasta 24 horas en el futuro). El tiempo puede demorarse en incrementos de 30 minutos hasta 10 horas, y luego en incrementos de 1 hora desde 10 horas hasta 24 horas. La luz "Delay" parpadeará.
6. Seleccione el botón de modo de cocción (por ejemplo: Rice, Cake, Eggs, Manual, etc.) de su elección.
7. Use los botones "-" o "+" (D & E) para configurar su Tiempo de cocción.
8. Use el botón de ajuste de presión (F) para ajustar la presión de cocción.
9. La pantalla del panel de control parpadeará varias veces y luego comenzará la cuenta regresiva del temporizador de demora.
10. El tiempo de retrasado que ha configurado se mostrará en el panel de control.



- **NOTA:** la olla a presión comenzará el proceso de presurización una vez que haya transcurrido el tiempo de retardo establecido. La cuenta regresiva para el tiempo de cocción comenzará después de presurizar la olla.
- 11. Cuando el tiempo de cocción programado haya finalizado, la olla será 5 veces y cambiará automáticamente al modo "Caliente". (La luz Keep Warm se encenderá).
- 12. Para salir del modo "Warm", simplemente presione el botón Calentar / Cancelar (B).
- 13. Siga las instrucciones anteriores para "Liberando la presión" y retirar su comida.

## **CUIDADO Y MANTENIMIENTO**

El cuidado y mantenimiento regulares son esenciales para garantizar que este producto sea seguro y eficaz para su uso. A continuación se muestran algunos pasos a seguir para garantizar el mejor rendimiento.

- Durante el proceso de cocción, se recolecta un exceso de humedad en un colector de humedad de plástico pequeño (8) que se encuentra en la parte posterior de la olla. Vaciar el depósito después de cada uso. Para quitar el depósito, tire suavemente hacia abajo.
- Algunas partes pequeñas de los alimentos a veces pueden entrar en el escudo antibloqueo (17). El protector antibloqueo (17) está ubicado en la parte inferior de la tapa directamente debajo de la válvula de límite de presión (1). Limpie la protección antibloqueo (17) con agua y un paño suave y seco después de cada uso.
- Inspeccione visualmente y limpie el anillo de sello de goma (15) regularmente. El anillo de sello de goma (15) se encuentra en la parte inferior de la tapa. Se fija alrededor de un anillo de metal que está diseñado para mantener el anillo de sello en su lugar. Puede quitar el anillo de sello de goma (15) para limpiarlo, retirándolo suavemente del anillo de metal. Limpie el anillo de sello de goma (15) con agua y un paño suave y seco y luego vuelva a colocarlo en su lugar presionando suavemente sobre el anillo de metal. Asegúrese de que el anillo de sello esté completamente asentado sobre el anillo de metal, de lo contrario la cocina no podrá presurizar adecuadamente.

## **LIMPIEZA**

- **PRECAUCIÓN:** No intente limpiar hasta que la cocina se haya enfriado completamente. Deje un mínimo de 30 minutos para que la cocina se enfríe.
  1. Apague y desenchufe el aparato después de cada uso.
  2. Siempre permita que el aparato se enfríe completamente antes de limpiarlo.
  3. No utilice cepillos o almohadillas abrasivos, ni soluciones de limpieza agresivas.
  4. Lave el interior de la olla (7) con agua caliente, jabón suave y un paño limpio. Use una esponja o espátula de goma para eliminar cualquier alimento o residuo pegado. Enjuague y seque con un paño suave. Nota: la olla (7) también es apta para lavavajillas.
  5. Lave la superficie interna de la tapa a fondo, incluido el anillo de sello de goma (15), la válvula de flotador (18) y el protector antibloqueo (17).
- **NOTA:** si el anillo de sello de goma (15) está dañado, no use la olla a presión. Si el anillo de sello no está colocado correctamente, la unidad no podrá aumentar la presión. Revise periódicamente para asegurarse de que el anillo de sellado esté limpio, sea flexible y no esté agrietado o rasgado.
  6. Limpie la base de la olla a presión con un paño húmedo.
  7. No sumerja el cable de alimentación en agua.
  8. Asegúrese de que todas las piezas estén completamente secas antes de volver a armar y usar el aparato nuevamente.
  9. Guarde la olla a presión con la tapa (6) boca abajo sobre la olla. Esto protegerá las válvulas, las perillas y el regulador de presión en la parte superior de la tapa. Si la olla

a presión se almacena con la tapa sellada, pueden formarse olores persistentes en el interior y el anillo de sello puede dañarse.

## SOLUCIÓN DE PROBLEMAS

<b>Problema</b>	<b>Causa probable</b>	<b>Solución</b>
Difícil cerrar la tapa.	El anillo de sello de goma (15) en la tapa no está alineado correctamente.	Re-alinear e intentar de nuevo.
Difícil abrir la tapa.	La válvula de flotador (18) permanece arriba después de liberar el vapor.	Presione hacia abajo la válvula de flotador (18) suavemente con un utensilio de cocina.
Fugas de vapor de la tapa.	El anillo de sello de goma (15) está desinstalado.	Instale el anillo de sello de goma (15).
	El anillo de sello de goma (15) tiene migajas de comida.	Limpie el anillo de sello de goma (15).
	El anillo de sello de goma (15) está dañado.	Reemplace el anillo de sello de goma (15).
	La tapa esta desbloqueada.	Cerrar la tapa.
Vapor que se escapa de la válvula de flotador.	El anillo de sello de la válvula de flotador (16) tiene migajas de comida en/dentro.	Limpie el anillo de sello de la válvula de flotador (16).



## **GARANTÍA LIMITADA DE UN AÑO**

Garantizamos que este producto está libre de defectos en materiales y mano de obra en condiciones normales de uso durante un período de un año a partir de la fecha original de compra en un distribuidor autorizado de ENZO. Repararemos o reemplazaremos la unidad de forma gratuita si se vuelve defectuosa conforme a esta garantía, proporcionándole a usted, el comprador original, un comprobante de compra (recibo de venta) junto con el producto y todos los accesorios.

En caso de que falte alguno de los accesorios u otros componentes incluidos (tornillos, piezas, etc.), comuníquese con el Centro de Atención al Cliente para asegurar un reemplazo. No es necesario devolver la unidad a la tienda. Al llamar, consulte la lista de piezas que se encuentra en el Manual de instrucciones para ayudarnos a identificar con precisión las piezas faltantes y proporcionar reemplazos rápidamente.

Durante el período de un año a partir de la fecha de compra original, le daremos servicio o cambiaremos el producto, sin costo alguno. Para obtener el servicio de garantía o el reemplazo dentro de la duración de la garantía de un año, devuelva el producto y todos los accesorios al lugar de compra original.

Para obtener asistencia técnica, visite nuestro sitio web [www.sibrandssupport.com](http://www.sibrandssupport.com) o llame al Centro de asistencia técnica de ENZO para asistencia técnica o solución de problemas al 1-888-770-3696, de lunes a sábado, de 10:00 a.m. a 7:00 p.m. EST.

No hay partes reparables por el consumidor en este producto y cualquier intento por parte del propietario de reparar o reparar la unidad anulará de inmediato toda la cobertura de la garantía.

Esta garantía no cubre ningún producto que haya estado sujeto a daños debidos a un acto de la naturaleza, mal uso, negligencia, accidente, abuso, uso en exteriores, uso comercial o modificación de, o a, cualquier parte del producto. El daño a cualquier dispositivo externo, como mostradores, gabinetes y / o mesas u otras plataformas, no está cubierto ni el costo incurrido en el envío de la unidad para la reparación en garantía. Bajo ninguna circunstancia, ENZO será responsable por cualquier pérdida (directa, indirecta, incidental, prevista, imprevista, especial o consecuente) o por cualquier daño que surja de, o en conexión con, el uso de este producto.

**BAJO NINGUNA CIRCUNSTANCIA ENZO SERÁ RESPONSABLE DE CUALQUIER DAÑO INCIDENTAL O CONSECUENTE.**

Esta garantía no cubre las unidades remanufacturadas o el producto vendido 'Tal como está'.

Esta garantía es válida solo para el comprador original del producto en los Estados Unidos y Canadá y otorga derechos legales específicos.

## MUESTRA DE RECETAS

### Huevos duros

- 2 tazas de agua
  - 8 huevos grandes y frescos
  - 4 tazas de agua fría
  - 4 tazas de cubitos de hielo
1. Coloca los huevos y 2 tazas de agua en la olla.
  2. Cocine usando el modo de cocción "Eggs" durante 3-5 minutos. Los tiempos más largos producirán huevos duros.
  3. Combine agua fría y hielo en un bol.
  4. Cuando el temporizador haya finalizado, salga del modo "Warm" y deje que la presión caiga naturalmente (Liberación natural) durante aproximadamente 5 minutos. Luego use el método de Liberación rápida para liberar la presión restante.
  5. Transfiera los huevos calientes al agua con hielo y deje enfriar durante unos 30 minutos.
  6. Pelar y servir.

### Pollo desmenuzado

- 2 tazas de agua
  - 2 pechugas de pollo
  - Sal y pimienta u otros condimentos al gusto
1. Sazona las pechugas de pollo a tu gusto deseado.
  2. Añadir las pechugas de pollo y el agua a la olla.
    - Opcional: puede insertar un salvamanteles o una rejilla de cocción aptos para el horno (no incluido) y colocar el pollo en la rejilla / rejilla para cocinar.
  3. Cocine el pollo con el modo "Meat/Stew" o "Manual" durante 8-10 minutos.
  4. Cuando el temporizador haya finalizado, salga del modo "Caliente" y use el método de Liberación rápida para liberar la presión.
  5. Transfiera el pollo a una tabla para cortar y triture con dos tenedores.

### Pasta cremosa de pollo y champiñones

- 1 cucharada de aceite de oliva
  - 1 cucharada de mantequilla
  - 2 dientes de ajo (picados)
  - 8 oz. champiñones crimini (a la mitad)
  - 2 pechugas de pollo cortadas en trozos de ½ pulgada
  - 1 lata de caldo de pollo
  - 1 taza de leche (o crema de leche para una salsa más espesa)
  - 1 libra de pasta seca
  - 8 oz. queso crema
1. Gire la olla a presión a "Sauté" y agregue el aceite de oliva, la mantequilla y el ajo a la olla. Saltea el ajo por unos minutos hasta que quede caramelizado. (No use la tapa durante el modo " Sauté")
  2. Agregue los champiñones y saltee durante 3-5 minutos hasta que se ablanden
  3. Presione y mantenga presionado el botón de inicio / cancelación (D) para cancelar el modo "Sauté".
  4. Agregue el pollo, el caldo de pollo y la leche / crema a la olla.
  5. Cierre la tapa y coloque la olla a presión en modo "Manual" durante 5 minutos.

6. Cuando el temporizador haya terminado, salga del modo "Warm" y use el método de Liberación rápida para liberar la presión.
7. Agregue el queso crema con una espátula o una cuchara de madera.
8. Agregue el condimento, el queso rallado y los aderezos que desee y sirva.

### **Frijoles Negros "sin remojar"**

- 2 tazas de frijoles negros secos (enjuagar pero no remojar)
  - 8 tazas de agua
  - 1 cebolla blanca (picada)
  - 1 cucharadita de ajo en polvo
  - 1 cucharadita de comino molido
  - 1 cucharadita de orégano seco
  - 1 hoja de laurel
  - 2-3 cucharadas de cilantro
  - 1 lima (para jugo)
1. Agregue los frijoles, el agua, la cebolla, el ajo en polvo, el comino, el orégano y la hoja de laurel a la olla.
  2. Cierre la tapa y coloque la olla a presión en el modo "Manual". Ajustar el tiempo de cocción a 20 minutos.
  3. Cuando el temporizador haya terminado, salga del modo "Warm" y use el método de Liberación natural para liberar la presión.
  4. Escurrir los frijoles con un colador.
  5. Agregue el cilantro.
  6. Exprima el jugo de la mitad de una lima (o ambas mitades, si lo prefiere). Revuelva y sirva.

### **Chili (estilo de Texas)**

- 1 ½ libras de carne de estofado de carne cortada en trozos de 1 pulgada
  - 2 cucharadas de aceite de oliva
  - 1 cebolla mediana (picada)
  - 1 pimiento jalapeño mediano (picado)
  - 2 latas (14 ½ onzas, cada una) de tomates picados y condimentados con chile
  - Opcional: queso cheddar rallado y crema agria
1. Gire la olla a presión a "Sauté" y agregue aceite. Después de que el aceite se haya calentado, agregue la carne y cocine hasta que esté dorada.
  2. Cuando la carne haya dorado, presione y mantenga presionado el botón de Inicio / Cancelar (D) para cancelar el modo "Sauté".
  3. Agregue todos los ingredientes restantes a la olla. Excepto el queso y la crema agria.
  4. Cierre la tapa y coloque la olla a presión en la configuración "Meat/Stew". Ajustar el tiempo de cocción a 20-25 minutos.
  5. Cuando el temporizador haya finalizado, salga del modo "Caliente" y use el método de Liberación rápida para liberar la presión.  
Adorne con crema agria y queso cheddar si lo desea.