

GeekChef[®]

Programmable Electric Pressure Cooker User Manual

Model:

YBW40P, YBW50P, YBW60P

YBW80P, YBW100P, YBW120P



Customer Service: 1-844-801-8880



IMPORTANT: DO NOT use this pressure cooker until you have read this entire manual.
Please keep it for future reference.

TABLE OF CONTENTS

Important Safeguards	2
Parts and Accessories	4
Control and Features	5
General Operating Instructions.....	6
Safety and Cooking Tips.....	17
Care and Cleaning.....	18
Troubleshooting.....	19
Manufacturer Warranty	21

2017 V3.2

Pictures in manual are for reference only. Please refer to actual product

IMPORTANT SAFEGUARDS

When using electrical appliances, basic safety precautions should always be followed including the following.

1. Read all instructions.
2. DO NOT touch hot surfaces of pressure cooker. Use side handles for carrying.
3. DO NOT place the pressure cooker on or near a hot gas or electric burner, or in a heated oven.
4. Intended for countertop use only. DO NOT operate this appliance on an unstable surface.
5. DO NOT use pressure cooker for anything other than intended use.
6. Never deep fry or pressure fry in the cooker with oil.
7. DO NOT let cord hang over edge of table or counter, or touch hot surfaces.
8. DO NOT use cooker in electrical systems other than 110-120V~/60Hz for North America.
9. DO NOT operate cooker with damaged cord or plug, or after the cooker malfunctions or has been damaged in any manner.
10. DO NOT open the cooker until the cooker has cooled and all internal pressure has been released. If the float valve is still up or the lid is difficult to turn, it is an indication that the cooker is still pressurized - DO NOT force it open.
11. For all pressure cooking programs, the total amount of pre-cooked food and liquid in the inner pot should not pass the 4/5 line. When cooking food that expands during cooking such as rice, beans or vegetables, the inner pot should not pass the 10CUP line. Over filling may risk clogging the steam release and developing excess pressure. This may also cause leakage, personal injuries, or damage to the cooker. These fill level warnings do not apply to non-pressure cooking programs.
12. Make sure the pressure valve handle is in the Sealing position for all the pressure cooking programs.
13. This appliance should not be used by or near children or by individuals with disabilities or limited knowledge in using pressure cookers.
14. DO NOT immerse the cooker base in water. To protect against electrical shock, do not immerse the cord, power plug, or cooker in any liquid.
15. Always attach plug to the cooker first, then plug cord into the wall outlet. To disconnect, turn controls OFF, then remove plug from the wall outlet. Unplug from power outlet when not in use and before cleaning. Allow the cooker to cool before putting on or taking off parts, and before cleaning.

IMPORTANT SAFEGUARDS

When using electrical appliances, basic safety precautions should always be followed including the following.

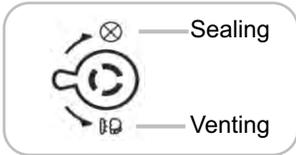
1. Read all instructions.
2. DO NOT touch hot surfaces of pressure cooker. Use side handles for carrying.
3. DO NOT place the pressure cooker on or near a hot gas or electric burner, or in a heated oven.
4. Intended for countertop use only. DO NOT operate this appliance on an unstable surface.
5. DO NOT use pressure cooker for anything other than intended use.
6. Never deep fry or pressure fry in the cooker with oil.
7. DO NOT let cord hang over edge of table or counter, or touch hot surfaces.
8. DO NOT use cooker in electrical systems other than 110-120V~/60Hz for North America.
9. DO NOT operate cooker with damaged cord or plug, or after the cooker malfunctions or has been damaged in any manner.
10. DO NOT open the cooker until the cooker has cooled and all internal pressure has been released. If the float valve is still up or the lid is difficult to turn, it is an indication that the cooker is still pressurized - DO NOT force it open.
11. For all pressure cooking programs, the total amount of pre-cooked food and liquid in the inner pot should not pass the 4/5 line. When cooking food that expands during cooking such as rice, beans or vegetables, the inner pot should not pass the 10CUP line. Over filling may risk clogging the steam release and developing excess pressure. This may also cause leakage, personal injuries, or damage to the cooker. These fill level warnings do not apply to non-pressure cooking programs.
12. Make sure the pressure valve handle is in the Sealing position for all the pressure cooking programs.
13. This appliance should not be used by or near children or by individuals with disabilities or limited knowledge in using pressure cookers.
14. DO NOT immerse the cooker base in water. To protect against electrical shock, do not immerse the cord, power plug, or cooker in any liquid.
15. Always attach plug to the cooker first, then plug cord into the wall outlet. To disconnect, turn controls OFF, then remove plug from the wall outlet. Unplug from power outlet when not in use and before cleaning. Allow the cooker to cool before putting on or taking off parts, and before cleaning.

IMPORTANT SAFEGUARDS

16. For Household use only. Not intended for outdoor use.
17. Extreme caution must be used when moving a pressure cooker containing hot liquids.
18. This appliance cooks under pressure. Improper use may result in scalding injuries. Make certain the lid is properly closed before operating. Caution: To reduce the risk of electric shock, cook only in removable containers (inner pot).
19. Use of accessories and parts that are not recommended or supplied by the manufacturer may cause the cooker to malfunction or serious hazardous situations including personal injury. Cook only in GeekChef stainless steel or ceramic non-stick inner pots for best results. Other brands may not have the correct curvature to match the heating element.
20. Be aware that certain foods, such as applesauce, cranberries, pearl barley, oatmeal and other cereals, split peas, noodles, macaroni, rhubarb, and spaghetti can foam, froth, sputter, and clog the steam release. These foods should not be cooked under pressure cooking settings unless as directed in GeekChef cooker recipes.
21. Always check the pressure valve, float valve and anti-block shield for clogging before use.
22. If this appliance begins to malfunction during use, immediately unplug the cord. DO NOT use or attempt to repair a malfunctioning appliance!
23. CAUTION HOT SURFACES. This appliance generates heat and escaping steam during use. Proper precautions must be taken to prevent the risk of personal injury, fires, and damage to property.

**SAVE THESE INSTRUCTIONS!
FOR HOUSEHOLD USE ONLY.**

PARTS AND ACCESSORIES



CONTROL AND FEATURES

CONTROL PANEL

The Preset Time key sets the delayed time before a cooking program starts

Cooking program keys

The Time/Temp key switches the cooking time setting mode or cooking temperature setting mode



The Warm/Cancel key switches automatic keep warm function ON and OFF after a cooking program finishes. When keep warm function is ON, the LED light on top the Warm/Cancel key will also light up. Press the Warm/Cancel key to end a cooking progress at any time or to return the cooker to standby mode displaying ----

+ / - keys to adjust cooking time or cooking temperature

PROGRAM SETTING

Function Buttons	Default Time	Cooking Time Range	Time Adjust Increment	Temperature Adjust Range	Temperature Range		Pressure	
					° C	° F	kPa	PSI
Slow Cook	6 hrs	2~12hrs	30 mins	N/A	70~93	174~199	<30	<4.3
Rice	10 mins	1~30 mins	1 min	N/A	109	228	50	7.2
Poultry	15 mins	1 min ~ 2 hrs	1 min	N/A	109	228	50	7.2
Sous Vide	90 mins	1~12 hrs	30 mins	120 ° F~175 ° F Default temp: 140 ° F	60	140	N/A	
Saut é	20 mins	1~30 mins	1 min	250 ° F~390 ° F Default temp: 355 ° F	120~200	250~390	N/A	
Bean	15 mins	5~30 mins	1 min	N/A	109	228	50	7.2
Soup	30 mins	10 mins ~2 hrs	1 min	N/A	109	228	50	7.2
Steam	10 mins	1~90 mins	1 min	N/A	109	228	50	7.2
Yogurt	8 hrs	6~12 hrs	30 mins	N/A	40	104	N/A	
Canning	45 mins	10 mins ~2 hrs	5 mins	N/A	116	241	82.7	12
Meat/Stew	15 mins	15 mins ~2 hrs	1 min	N/A	109	228	50	7.2
Pasta	10 mins	1 min ~ 1 hr	1 min	N/A	100	212	50	7.2
Preset time	N/A	N/A	30 mins	N/A	N/A		N/A	

SPECIFICATIONS

Model	Power Supply	Rated Power	Capacity of Inner Pot	Working Pressure
YBW40P	120V~60Hz	800W	4 Qt	0 - 80 kPa
YBW50P	120V~60Hz	900W	5 Qt	0 - 80 kPa
YBW60P	120V~60Hz	1000W	6 Qt	0 - 80 kPa
YBW80P	120V~60Hz	1300W	8 Qt	0 - 80 kPa
YBW100P	120V~60Hz	1400W	10 Qt	0 - 80 kPa
YBW120P	120V~60Hz	1400W	12 Qt	0 - 80 kPa

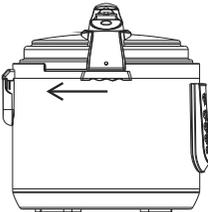
GENERAL OPERATING INSTRUCTIONS

BEFORE THE FIRST USE

Please pay attention to manual and cautions to avoid any injury or property damage. Please wash the inner pot, lid, lid filter plate and silicon gasket with soapy water. Rinse with clean water and dry thoroughly.

GETTING STARTED

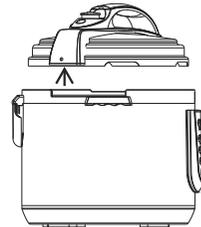
1. To open lid, grip lid handle and turn clockwise, as indicated on handle, and lift upward.



1

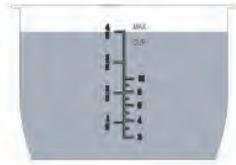


2

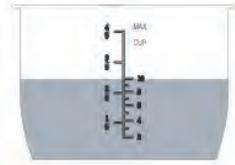


3

2. Remove the inner pot and place cooking ingredients inside. Monitor the level of the water and ingredients per cooking instructions to ensure they do not exceed the MAX LINE “4/5” marking on the inner pot (see picture 4). Rice, beans, or other ingredients that will expand during cooking should not be filled beyond the “10 CUP” marking (see picture 5).



4



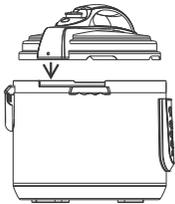
5

3. Clean and towel dry the external surface of the inner pot, place Inner Pot inside the cooker, rotating it slightly to ensure proper contact with the heating element. Make sure there is no material between the inner pot and the exterior pot before you insert it into the cooker (see picture 6).



6

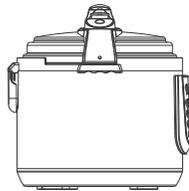
4. To close Lid, place lid on pressure cooker, turn handle counter-clockwise to CLOSE position as indicated on handle, until lid locks in place (see pictures 7 to 11).



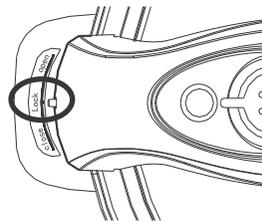
7



8



9



10 Close position



NOTE

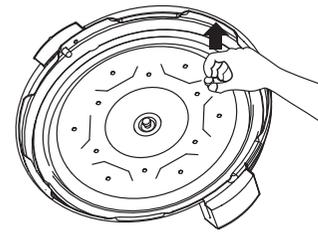
Make sure lid is closed and properly aligned before use.

INSTALL THE CONDENSATION COLLECTOR

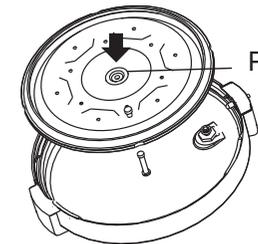


The condensation collector easily picks up any moisture that may drip off when using your pressure cooker. Simply align and push the collector into the channels on the back of the cooker. Empty and clean after each use.

REMOVE AND INSTALL THE LID FILTER PLATE



Pull up



Press down



NOTE

Silicon Gasket must always be properly positioned on the Lid Filter Plate when install the Lid Filter Plate to the underside of the lid.

INSTALL THE ANTI-BLOCK SHIELD



To install: Position the Anti-Block Shield in place and push down



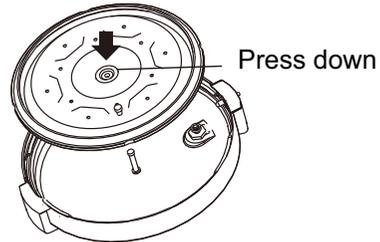
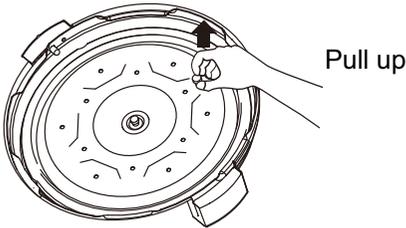
To remove: Using your thumb, push the side of the Anti-Block Shield towards the lid rim and lift up with some effort. The Anti-Block Shield should pop out.

INSTALL THE CONDENSATION COLLECTOR



The condensation collector easily picks up any moisture that may drip off when using your pressure cooker. Simply align and push the collector into the channels on the back of the cooker. Empty and clean after each use.

REMOVE AND INSTALL THE LID FILTER PLATE



NOTE

Silicon Gasket must always be properly positioned on the Lid Filter Plate when install the Lid Filter Plate to the underside of the lid.

INSTALL THE ANTI-BLOCK SHIELD



To install: Position the Anti-Block Shield in place and push down



To remove: Using your thumb, push the side of the Anti-Block Shield towards the lid rim and lift up with some effort. The Anti-Block Shield should pop out.



NOTE

1. Never load inner pot above the MAX line. Rotate the inner pot to make certain that it is seated properly in the exterior pot. Don't use the hard objects to knock the Inner Pot.
2. Always be certain the pressure valve is free floating and clear of any obstructions.
3. Steam and pressure must be released completely from the cooker before the Lid will open.
4. After use, remove any foreign objects from the silicon gasket and Anti-Block Shield.
5. Keep the Silicon Gasket clean to avoid odor.
6. Never pull the silicon gasket by force, as the pulling may cause deformation and affect its function in sealing the pressure.

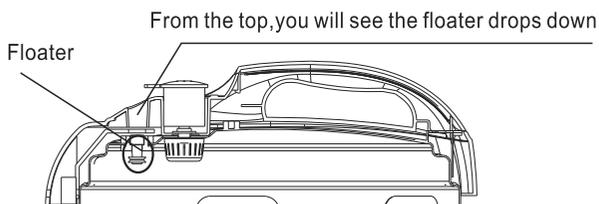
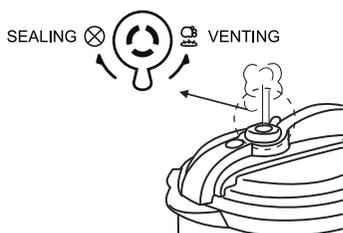
SAFE LID OPENING

Make sure the pressure cooking program has completed or press "Warm/Cancel" key to turn off the program.

Releasing pressure in one of the following ways.

1.Quick Release:

Turn the Pressure Valve handle to the "Venting" position to let out steam until the float valve drops down.





CAUTION

Please keep hands and face away from the hole on the top of the Pressure Valve when using Quick Release. The escaping steam is very hot and can cause scalds.

During pressure releasing process, protect your skin by avoiding any contact with escaping steam or the stainless steel portion of the Lid. Press down gently on Lid and turn clockwise until Lid meets resistance. Lift carefully and place aside. Avoid personal injury resulting from hot unit surfaces and dripping liquids.

For food in large liquid volume or starch content (e.g. porridge, congee), use Natural Release instead as thick liquid may splatter out.

2.Natural Release:

Allow the cooker to cool down naturally until the float valve drops down. This may take up to 15 to 40 minutes, or even more, depending on the amount of food in the cooker. Place a wet towel on the lid to speed up cooling. After cooking is finished, turn OFF Keep Warm mode if it is turned ON.



CAUTION

DO NOT open the lid until pressure inside the pot is completely released. As a safety mechanism, until the float valve drops down, the lid is locked and cannot be opened.

If the Float Valve is stuck due to food debris or stickiness, you can push it down with a long stick or pen when you are certain the pressure has been released by moving the Pressure Valve handle to the venting position.

HOW TO USE

Programs	Instructions
Preset Time	<ol style="list-style-type: none"> 1. Press "Preset Time" key to start delayed cooking, use "+" or "-" keys to set the delayed hours. The green LED light behind "Preset Time" key will be light up. 2. Select the desired cooking function (all functions except "Sauté", "Yogurt" and "Keep Warm"). 3. Cooking starts automatically in 5 seconds after the last key is pressed.
Warm/Cancel	<p>Press "Warm/Cancel" key will cancel the program and take the cooker to standby mode.</p> <p>When the cooker is in standby mode, pressing this key activates the keep-warm program. "Keep Warm" cycle for 8 hours. If the 8 hours auto "Keep Warm" cycle finishes, the cooker goes into standby mode.</p> <p> NOTE Any function can be stopped immediately by selecting the "Warm/Cancel" key.</p>
Time/Temp	<p>Press "Time/Temp" key to set cooking time or temperature, the LED display will flash at setting mode.</p> <p> NOTE Only the "Sauté" and "Sous Vide" can change the temperature, the other functions only can be changed the cooking time.</p>
+/-	<p>To increase or decrease cooking time or cooking temperature. Press and hold the key for faster changes.</p>

Pressure Cooking

Position the pressure valve handle to Sealing

Programs	Instructions
Yogurt	<p>The "Yogurt" key is to make yogurt and pasteurize milk.</p> <p>A. Press "Yogurt" key one time to enter Yogurt function, cooking time will appear on the LED display. Press "Time/Temp" key to set cooking time, then change cooking duration by pressing "+" or "-" key. When the process is completed, display appears "yogt".</p> <p>B. Press "Yogurt" key twice time to enter pasteurize milk function. The display appear boil, and the temperature is 180F/83C. When the process is completed, display appears "yogt". If you want to make yogurt, please let it cool to below 115F/46C and refer to below point C operation.</p> <p>C. If you use a container or bottles to make yogurt, add an adequate amount of yogurt starter or fresh yogurt to container or bottle. Then place them into inner pot with water. Then press "Yogurt" key. The LED display will appear "yogt" when the process is completed.</p>
Steam	<p>The "Steam" key is to steam vegetables, seafood or reheating. Add 3 cups of water into the inner pot using the plastic measuring cup provided, and use the stainless steel rack provided to elevate the food above the water.</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Press "Steam" key. 2. Press "Time/Temp" key to set cooking time, then change steaming duration by pressing "+" or "-" key. 3. Cooking starts automatically in 5 seconds after the last key is pressed. <p> NOTE</p> <p>When steaming vegetables and seafood, please note that using the "Natural Release" method for releasing the steam will likely overcook the food. You will need to release the steam as soon as the cooking time has expired using the "Quick Release" method.</p>

Programs	Instructions
Pasta	<p>The "Pasta" key is specifically for cooking pasta, noodle and spaghetti etc.</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Press "Pasta" key. 2. Press "Time/Temp" key to set cooking time, then change cooking duration by pressing "+" or "-" key. 3. Cooking starts automatically in 5 seconds after the last key is pressed.
Rice	<p>The "Rice" key is program for cooking regular rice. Depends on the rice and water volume, or your desired rice texture, use "Time/Temp" key to set cooking time, otherwise it cooks automatically.</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Press "Rice" key. 2. Press "Time/Temp" key to set cooking time, then change cooking duration by pressing "+" or "-" key. 3. Cooking starts automatically in 5 seconds after the last key is pressed.
Bean/Chili	<p>The "Bean/Chili" key is specifically for cooking beans and making Chili. If you want the beans well cooked, please use the "Time/Temp" key to add cooking time.</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Press "Bean/Chili" key. 2. Press "Time/Temp" key to set cooking time, then change cooking duration by pressing "+" or "-" key. 3. Cooking starts automatically in 5 seconds after the last key is pressed.
Canning	<p>The "Canning" key is for sterilization of utensils and canning of acidic fruits and vegetables, minimize the possibility of spoilage and contamination.</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Press "Canning" key. 2. Press "Time/Temp" key to set cooking time, then change canning duration by pressing "+" or "-" key. 3. Canning starts automatically in 5 seconds after the last key is pressed.

Programs	Instructions
Canning	<p> NOTE</p> <p>For more info, please visit the National Center for Home Food Preservation website: http://nchfp.uga.edu/</p> <p>Safe Canning Tips</p> <ul style="list-style-type: none"> • Do not use over-ripe fruit. Bad quality degrades with storage. • Do not add more low-acid ingredients (onions, celery, peppers, garlic) than specified in the recipe. This may result in an unsafe product. • Do add acid (lemon juice, vinegar or citric acid) especially to tomato products when directed in the recipe. If necessary, you can balance the tart taste by adding sugar. • Do not over-season with spices. Spices tend to be high in bacteria making canned goods unsafe. • Do not add butter or fat. Fats do not store well and may increase the rate of spoilage. • Thickeners – never use flour, starch, pasta, rice or barley. Use only USDA recommended Clear Jel.
Poultry	<p>The "Poultry" key is programmed to make poultry dishes. Poultry meat is generally easier to cook than pork, lamb and beef. Hence the poultry cooking time is adjusted within 15 minutes range when using the "Poultry" function key.</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Press "Poultry" key. 2. Press "Time/Temp" key to set cooking time, then change cooking duration by pressing "+" or "-" key. 3. Cooking starts automatically in 5 seconds after the last key is pressed.

Programs	Instructions
Soup/ Porridge	<p>The "Soup/Porridge" key is to make soup and porridge.</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Press "Meat/Stew" key. 2. Press "Time/Temp" key to set cooking time, then change cooking duration by pressing "+" or "-" key. 3. Cooking starts automatically in 5 seconds after the last key is pressed. <p> NOTE Using "Porridge" program, when it is finished, do NOT put pressure valve handle in venting position; otherwise the porridge will splatter through the steam release. Please use Natural Release.</p>
Meat/Stew	<p>The "Meat/Stew" key is for cooking pork, lamb and beef.</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Press "Meat/Stew" key. 2. Press "Time/Temp" key to set cooking time, then change cooking duration by pressing "+" or "-" key. 3. Cooking starts automatically in 5 seconds after the last key is pressed.

 **NOTE**

Altitude and Pressure Canning

- The temperature at which water will boil can vary depending upon your location in regards to sea level. The GeekChef® pressure cooker will operate properly up to a maximum altitude of 2,000 ft. above sea level. Do not use this unit for pressure canning above an altitude of 2,000 ft.

Non-pressure Cooking

Position the pressure valve handle to Venting

Programs	Instructions
Slow Cook	<ol style="list-style-type: none">1. The "Slow Cook" key allows you to use your cooker as a slow cooker. The Pressure Valve handle should be at the "Venting" positions.2. Press "Slow Cook" key.3. Press "Time/Temp" key to set cooking time, then change cooking duration by pressing "+" or "-"key.4. Cooking starts automatically in 5 seconds after the last key is pressed.
Sauté	<ol style="list-style-type: none">1. The "Sauté" key is used for open lid sautéing, browning or simmering inside the inner pot. Keep the lid open to avoid pressure from building up inside the cooker.2. Press "Sauté" key.3. "Time/Temp" can be used to change the cooking time and temperature via "+" or "-" keys. Press "Time/Temp" key one time is for changing cooking time. Press "Time/Temp" key twice times is for changing cooking temperature.4. Cooking starts automatically in 5 seconds after the last key is pressed.5. When the process is completed, the cooker goes into standby mode. <p> NOTE Do not put the lid on for Sauté program.</p>
Sous Vide	<ol style="list-style-type: none">1. The "Sous Vide" key allows you to use your cooker as a Sous Vide cooker. The Pressure Valve handle should be at the "Venting" positions.2. Press "Sous Vide" key.3. "Time/Temp" can be used to change the cooking time and temperature via "+" or "-" keys. Press "Time/Temp" key one time is for changing cooking time. Press "Time/Temp" key twice times is for changing cooking temperature.4. Cooking starts automatically in 5 seconds after the last key is pressed.



NOTE

The built-in cooking time is suitable for general purpose food. Please use the cooking time table in the recipe book to determine the appropriate cooking time based on the specific food, the quantity of food and your texture preference. You may override pre-programmed time by selecting the “Time/Temp” key.

The pressure is intelligent automatically controlled, no need to adjust manually.

Depend on the food content, the quantity and its temperature (frozen or not), the preheat cycle can range between 10 to 40 minutes. As the pressure increases inside the cooker, it is perfectly normal for traces of steam to escape from the float valve until the float valve pops up.

During this pressurized state, you should not see any steam gushing out anywhere from the lid. However, from time to time you may see a small smoke effect coming from the pressure valve and occasionally a little sputtering. This is perfectly normal. During the cooking operation, the cooker makes low clicking sounds. This comes from normal operation in switching the heating element on and off.

To serve the food, press “Warm/Cancel” to stop the keep warm cycle and open the lid according to the “Safe Lid Opening”.

When opening the lid, the inner pot may appear to be stuck on the lid. This is caused by contraction of air due to cooling. Please turn the pressure valve handle to “Venting” to let in air to release the vacuum.

SAFETY AND COOKING TIPS

- Extreme caution should be taken when moving the pressure valve handle to Venting position. Keep hands and face away from the pressure valve openings. Failure to comply may result in scalding or serious injury.
- Do not open the lid until pressure inside the cooker is completely released. As a safety feature, until the float valve drops down the lid is locked and cannot be opened. DO NOT force lid open.
- When opening the lid, the inner pot may adhere to the lid. This is caused by vacuum due to cooling. To release the vacuum, move the pressure valve handle to the Venting position.
- If the float valve is stuck, move the pressure valve to the Venting position. Once all the steam is released, push the float valve down with a pen or long stick.
- Always add at least 1 cup / 250 ml of water or other liquids so enough steam can be generated to cook under pressure. These include cooking sauces, wine, beer, stocks, juices of fruits and vegetables. Oils and oil-based sauces do not have enough water content and will not account for the required liquid volume.
- Time to pressure and cooking time will vary according to the temperature and quantity of the ingredients. Food that is cold or frozen will take longer to cook than food that is at room temperature.
- When using the Preset Time (Delay Start) program, allow sufficient cooling down time before serving.
- The Preset Time (Delay Start) program is not recommended for porridge, oatmeal or other foamy and thick liquids. Cooking progresses should be monitored when cooking these foods.

CARE AND CLEANING

Regular care or maintenance is essential in ensuring that GeekChef pressure cooker is safe for use. The GeekChef pressure cooker must be cleaned thoroughly after each use in order to avoid staining caused by a build-up of food or cooking residue.



WARNING

Unplug your GeekChef pressure cooker and let it cool to room temperature before cleaning.

DO NOT POUR COLD WATER INTO A HOT GeekChef pressure cooker.



CAUTION

Always remove the Pressure Valve and clean the opening with pin to remove any blockage that might have occurred during the cooking process. This must be done after each use.

Do not try to repair pressure valve yourself. Contact customer service for qualified repair information.

- Both the inner pot and lid are dishwasher safe.
- Remove the inner pot and lid and wash with detergent. Rinse with clear water and wipe dry with a soft cloth.
- Wipe the inner cooker base rim and slot dry with cloth to prevent rusting of the exterior cooker rim.
- Remove the lid filter plate and anti-block shield from the underside of the lid. Wash with warm, soapy water, rinse with clear water and wipe dry with a soft cloth.
- When cleaning the lid filter plate, the Silicon Gasket must be removed and washed separately with warm, soapy water, rinse with clear water and wipe dry with a soft cloth.
- The Silicon Gasket must always be properly positioned on the Lid Filter Plate.
- Clean the outer body with a damp soft cloth or sponge.
- Never use harsh chemical detergents, scouring pads or powders on any of the parts or components.
- Periodically check that the pressure valve and float valve are in good working order and free of debris.
- Never immerse the outer housing and power cord in water or any other liquid.

TROUBLESHOOTING

PROBLEM	PROBABLE CAUSE	SOLUTION
Difficulty with closing the lid	Silicon gasket is not properly installed	Position the silicon gasket well.
	Float valve in the popped-up position	Slightly press the float valve downward.
Difficulty with opening the lid	Pressure exists inside the cooker	Position the steam release valve to the venting position to reduce the internal pressure. Open the lid after the pressure is completely released.
	Float valve stuck at the popped-up position.	Press the float valve lightly with a pen or long utensil.
Steam leaks from the rim of the lid	No silicon gasket (sealing ring)	Install the silicon gasket
	Food debris attached to the silicon gasket	Clean the silicon gasket
	Silicon gasket or lid filter plate damaged	Replace the silicon gasket or lid filter plate
	Lid not closed properly	Open then close the lid again
Steam leaks from the float valve	Food debris on the float valve silicone seal	Clean the float valve silicone seal
	Float valve silicone ring worn-out	Replace the float valve silicone ring

PROBLEM	PROBABLE CAUSE	SOLUTION
Float valve unable to rise	Too little food or water in inner pot	Add water according to the recipe
	Float valve obstructed by the lid locking pin	Close the lid completely, see “GENERAL OPERATION INSTRUCTIONS” section
Steam comes out from the pressure valve non-stop	Pressure valve not in sealing position	Turn the pressure valve handle to the sealing position
	Pressure control fails	Contact customer services
Rice is half cooked or too hard	Too little water	Adjust dry rice and water ratio according to recipe
	Lid opened too early	After cooking cycle completes, leave the lid on for 5 more minutes
Rice is too soft	Too much water	Adjust dry rice and water ratio according to recipe
Display remains blank after connecting the power cord	Bad power connection or no power	Inspect the power cord to ensure a good connection, check if the power outlet is active
	Cooker's electrical fuse has blown	Contact customer services
Occasional ticking or light cracking sound	The sound of power switching and expanding pressure board when changing temperature	This is normal
	Bottom of the inner pot is wet	Wipe bottom of the inner pot dry before cooking
Displays "E03" error code	Food burned on the bottom of inner pot	Clean the sticky or burned food off the inner pot
	Overheating, power board is malfunction	Contact customer services
Displays "E01", "E02" or "E04" error code	The cooker is malfunction	Contact customer services

If the problem cannot be corrected, contact the customers service: 1-844-801-8880. Do not return the pressure cooker to the retailer; retailers do not provide service.

LIMITED WARRANTY

MANUFACTURER WARRANTY

This GeekChef pressure cooker is guaranteed to be free from defects in material and workmanship for a period of 1 year from the date of purchase by the first user, given that the unit is used in accordance with the use and care instructions supplied and for household use only.

EXCLUSIONS

Moving parts such as inner pot, gaskets, steam rack, measuring cup, rice paddle, soup spoon, internal component parts, etc. which are subject to normal wear and tear are excluded from the warranty. Also excluded are all defects resulting from accident, damaged suffered in transit, misuse or negligence (including overheating and boiling dry), normal wear and tear such as scratches, dulling of the polish or staining, etc., and repairs or manipulations carried out by unauthorized or non-qualified personnel.

PROCEDURE FOR WARRANTY REPAIRS OR REPLACEMENT:

If repairs become necessary during the warranty period, please return the unit to: 1275 BLOOMFIELD AVE, FAIRFIELD, NJ 07004, along with the proof of purchase. After inspection to confirm that the claim satisfies the warranty conditions, the defective piece will, at the discretion of the manufacturer, be repaired or replaced free of charge. For spare parts or assistance not requiring the return of the product itself, please contact our Customer Service Department at 1-844-801-8880 between the hours of 8:30am to 5:00pm EST.

WARRANTY

The distributor of **GeekChef**® Pressure Cooker in U.S.A and Canada warrants that all the products purchased and used in U.S.A and Canada shall be free from defects in material and workmanship for a one year period from the date of purchase.

If a Problem Should Occur during This Period :

1. Please refer to the “ TROUBLESHOOTING ” section in the Operating Instructions Manual.
2. If the problem persists, please contact the dealer from whom you bought the Pressure Cooker. If necessary, instructions pertaining to the replacement or repair of the unit will be given.
3. Please present the original invoice for any repair or replacement covered by the warranty.
4. All the costs of removal, installation and transportation of a defective Pressure Cooker or parts will be charged to the customers.

What is Not Covered:

This warranty does not apply to the damages caused by misuse, poor installation, mistreatment, negligence, improper shipping, acts of God, or any other circumstances beyond the control of the distributor. The damages caused by any repair carried out without the supervision of authorized **GeekChef**® service is also not covered.

WARRANTY CARD

(Return copy)

To validate your one-year warranty on your **GeekChef**® Pressure Cooker, please fill out and return this card to the distributor in your area.

Pour valider votre garantie d'un an **GeekChef**® Pressure Cooker, veuillez remplir et retourner cette carte au distributeur dans votre région.

Model No./Modèle: _____ Serial No./Numéro de Série: _____

Name/Nom: _____ Tel./Numéro de Téléphone: _____

Address/Adresse: _____

City/Ville: _____ Province-State/Prov-États: _____ Country/Pays: _____

Postal-Zip Code/Code postal-Zip Code: _____ Date of Purchase/Date D'achat: _____

Name of dealer where you bought the product/Le Nom Marchand: _____

Comments/Critiques: _____

HOME EASY LTD.

1275 Bloomfield Ave., Fairfield, NJ 07004

Customer Service: 1-844-801-8880

E-mail: info@home-easy.net

www.geekcooker.com

www.geekappliances.com



Olla a presión eléctrica programable Manual del usuario

Modelo:

YBW40P, YBW50P, YBW60P

YBW80P, YBW100P, YBW120P



Servicio al cliente: 1-844-801-8880



IMPORTANTE: NO use esta olla a presión hasta haber leído todo el manual. Por favor consérvelo para consultas futuras.

ÍNDICE

PRECAUCIONES DE SEGURIDAD IMPORTANTES	2
PARTES Y ACCESORIOS	4
CONTROL Y FUNCIONES	5
INSTRUCCIONES GENERALES DE OPERACIÓN	6
CONSEJOS DE SEGURIDAD Y COCCIÓN	17
LIMPIEZA Y CUIDADO	18
RESOLUCIÓN DE PROBLEMAS	19
GARANTÍA LIMITADA	21

2017 VH

Las fotografías en el manual son solo para referencia. Por favor vea el producto real

PRECAUCIONES DE SEGURIDAD IMPORTANTES

Al usar aparatos eléctricos, siempre deben observarse precauciones básicas de seguridad, incluyendo las siguientes.

1. Lea todas las instrucciones.
2. NO toque las superficies calientes de la olla a presión. Utilice las asas laterales para moverla.
3. NO ponga la olla a presión cerca o encima de un quemador de gas o eléctrico caliente, o dentro de un horno caliente.
4. Diseñado para usarse solo encima de la barra de cocina. NO utilice este aparato sobre una superficie inestable.
5. NO use la olla de presión para ningún otro uso distinto a aquel para el que fue diseñado.
6. Nunca use la olla para freír con abundante aceite o a presión.
7. NO deje que el cable cuelgue de la mesa o barra, o toque superficies calientes.
8. NO utilice la olla en sistemas eléctricos distintos al de 110-120 V~/60 Hz para Norteamérica.
9. NO utilice la olla con un cable o conector dañado, o después de que la olla falle o sea dañada de alguna forma.
10. NO abra la olla hasta que esta se haya enfriado y se haya liberado toda la presión interna. Si la válvula de flotador sigue arriba o es difícil girar la tapa, es señal de que la olla todavía tiene presión: **NO fuerce su apertura**.
11. Para todos los programas de cocción, la cantidad total de comida precocida y líquido dentro de la olla no debe rebasar la marca de 4/5. Al cocinar alimentos que se expandan durante la cocción, como arroz, frijoles o verduras, el interior de la olla no debe rebasar la marca de 10 TAZAS. El llenado excesivo puede tapar la salida de vapor y acumular presión excesiva. Esto también puede provocar fugas, lesiones personales o daño a la olla. Estas advertencias sobre el nivel de llenado no aplican a los programas de cocción sin presión.
12. Asegúrese de que el asa de la válvula de presión esté en la posición de **Sellado** para todos los programas de cocción a presión.
13. Este aparato no debe ser usado por o cerca de niños o personas con discapacidad o con conocimiento limitado sobre la utilización de ollas de presión.
14. NO sumerja la base de la olla en agua. Para protegerse de una descarga eléctrica, no sumerja el cable, conector u olla en ningún líquido.
15. Siempre inserte el cable del conector a la olla primero y luego al tomacorriente de la pared. Para desconectar, **APAGUE** los controles y luego retire el conector del tomacorriente de la pared. Desconecte el aparato del tomacorriente cuando no esté en uso y antes de limpiarlo. Deje que la olla se enfríe antes de poner o quitar piezas y antes de limpiar.

PRECAUCIONES DE SEGURIDAD IMPORTANTES

16. Para uso doméstico solamente. No está diseñada para uso en exteriores.
17. Deben extremarse precauciones cuando mueva una olla a presión que contenga líquidos calientes.
18. Este aparato cuece a presión. El uso inapropiado puede resultar en quemaduras. Cerciórese de que la tapa esté adecuadamente cerrada antes de operar. **Precaución:** Para reducir el riesgo de descargas eléctricas, haga la cocción únicamente en contenedores removibles (olla interior).
19. El uso de accesorios y piezas que no sean recomendadas ni proporcionadas por el fabricante puede provocar que la olla presente mal funcionamiento o situaciones de riesgo graves, incluyendo lesiones personales. Cueza solo en ollas interiores de cerámica antiadherentes o de acero inoxidable GeekChef para mejores resultados. Otras marcas podrían no tener la curvatura correcta para igualar el calentador.
20. Tenga en cuenta que ciertos alimentos, como el puré de manzana, arándanos, cebada perlada, avena y otros cereales, arvejas partidas, fideos, macarrones, ruibarbos y espagueti pueden generar espuma, salpicarse y tapar la salida de vapor. Estos alimentos no deben cocerse con las opciones de cocción a presión a menos que se indique en las recetas de la olla GeekChef.
21. Siempre revise que no estén tapadas la válvula de presión, la válvula de flotador y la protección antibloqueo antes de usarse.
22. Si este aparato comienza a tener fallas durante su uso, desconecte inmediatamente el cable. ¡NO realice ni intente reparaciones a un aparato con mal funcionamiento!
23. **PRECAUCIÓN: SUPERFICIES CALIENTES.** Este aparato genera calor y vapor de escape durante su uso. Deben tomarse las precauciones adecuadas para prevenir el riesgo de lesiones personales, incendios y daño a la propiedad.

**¡GUARDE ESTAS INSTRUCCIONES!
PARA USO DOMÉSTICO SOLAMENTE.**

PARTES Y ACCESORIOS



CONTROL Y FUNCIONES

PANEL DE CONTROL

La tecla **Preset Time** establece el tiempo de retraso antes del inicio de un programa de cocción

Teclas de programación de cocción

La tecla **Time/Temp** cambia entre el modo de configuración del tiempo de cocción y de configuración de temperatura de cocción



La tecla **Warm/Cancel** enciende y apaga la función automática de conservación de calor después de que termina un programa de cocción. Cuando la función de conservación de calor está encendida, la luz LED arriba de la tecla **Warm/Cancel** también se iluminará. Presione la tecla **Warm/Cancel** para terminar una cocción en progreso en cualquier momento o poner la olla en modo de espera que muestra en la pantalla "----"

Use las teclas + / - para ajustar el tiempo o temperatura de cocción

CONFIGURACIÓN DEL PROGRAMA

Botones de función	Tiempo predeterminado	Rango del tiempo de cocción	Incremento de ajuste de tiempo	Rango de ajuste de temperatura	Rango de temperatura		Presión	
					°C	°F	kPa	PSI
Slow Cook	6 h	2~12 h	30 m	N/A	70~93	174~199	<30	<4,3
Rice	10 m	1~30 m	1 m	N/A	109	228	50	7,2
Poultry	15 m	1 m ~ 2 h	1 m	N/A	109	228	50	7,2
Sous Vide	90 m	1~12 h	30 m	120 °F~175 °F Temp. predeterminada: 140 °F	60	140	N/A	
Sauté	20 m	1~30 m	1 m	250 °F~390 °F Temp. predeterminada: 355 °F	120~200	250~390	N/A	
Bean	15 m	5~30 m	1 m	N/A	109	228	50	7,2
Soup	30 m	10 m ~2 h	1 m	N/A	109	228	50	7,2
Steam	10 m	1~90 m	1 m	N/A	109	228	50	7,2
Yogurt	8 h	6~12 h	30 m	N/A	40	104	N/A	
Canning	45 m	10 m ~2 h	5 m	N/A	116	241	82,7	12
Meat/Stew	15 m	15 m ~2 h	1 m	N/A	109	228	50	7,2
Pasta	10 m	1 m ~ 1 h	1 m	N/A	100	212	50	7,2
Preset time	N/A	N/A	30 m	N/A	N/A		N/A	

ESPECIFICACIONES

Modelo	Suministro eléctrico	Potencia nominal	Capacidad de la olla interior	Presión de funcionamiento
YBW40P	120 V~60 Hz	800W	4 cuartos de galón	0 - 80 kPa
YBW50P	120 V~60 Hz	900W	5 cuartos de galón	0 - 80 kPa
YBW60P	120 V~60 Hz	1000W	6 cuartos de galón	0 - 80 kPa
YBW80P	120 V~60 Hz	1300W	8 cuartos de galón	0 - 80 kPa
YBW100P	120 V~60 Hz	1400W	10 cuartos de galón	0 - 80 kPa
YBW120P	120 V~60 Hz	1400W	12 cuartos de galón	0 - 80 kPa

INSTRUCCIONES GENERALES DE OPERACIÓN

ANTES DE UTILIZAR POR PRIMERA VEZ

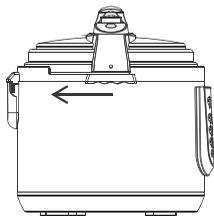
Por favor preste atención al manual y las precauciones para evitar cualquier lesión o daño a propiedad.

Por favor lave la olla interior, tapa, placa de filtro de la tapa y junta de silicón con agua jabonosa.

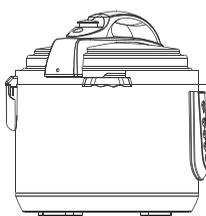
Limpie con agua limpia y seque exhaustivamente.

COMENZANDO

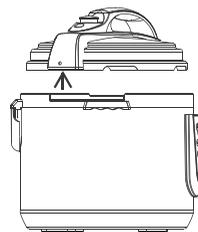
1. Para abrir la tapa, tome el asa de la tapa y gírela en el sentido de las manecillas del reloj, después levántela.



1

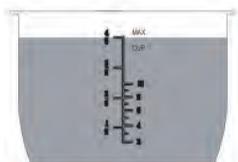


2

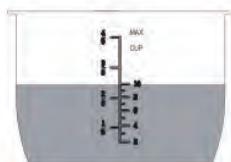


3

2. Retire la olla interior y coloque los ingredientes adentro. Manténganse al pendiente del nivel del agua e ingredientes según las instrucciones de cocción para asegurarse de que no excedan la marca máxima de “4/5” en la olla interior (ver imagen 4). No debe llenar de arroz, frijoles u otros ingredientes que se expandan durante la cocción más allá de la marca de “10 CUP” (ver imagen 5).



4



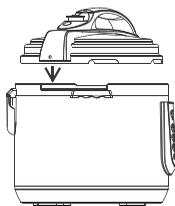
5

3. Limpie y seque con una toalla la superficie exterior de la olla interior, coloque la olla interior dentro de la olla a presión y gírela para asegurarse de que haga contacto adecuado con el calentador. Asegúrese de que no hay ningún material entre la olla interior y la exterior antes de insertarla en la olla a presión (ver imagen 6).

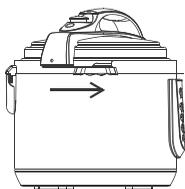


6

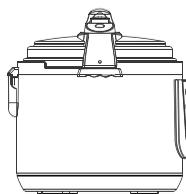
4. Para cerrar la tapa, colóquela en la olla a presión y gire el asa en sentido contrario a las manecillas del reloj a la posición de CERRADO como se indica en el asa hasta que la tapa se asegure en su lugar (ver imágenes 7 a 10).



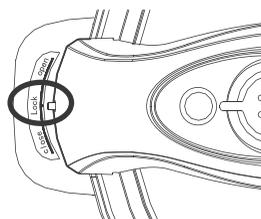
7



8



9



10 Posición de cerrado



NOTA

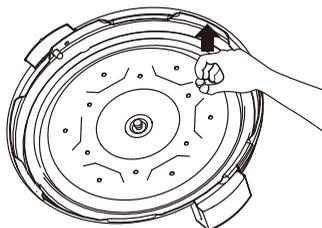
Asegúrese de que la tapa esté cerrada y alineada adecuadamente antes de usar.

INSTALAR EL CONDENSADOR

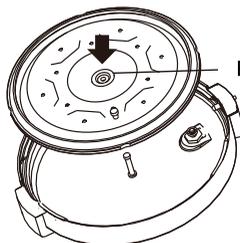


El condensador recoge toda humedad que pueda gotear cuando utilice su olla a presión. Simplemente alinee y empuje el condensador a los canales en la parte posterior de la olla. Vacíe y limpie después de cada uso.

RETIRAR E INSTALAR LA PLACA DEL FILTRO DE LA TAPA



Jale hacia arriba



Presione hacia abajo



NOTA

La junta de silicón debe estar siempre en su posición adecuada sobre la placa de filtro de la tapa cuando instale esta última en la parte inferior de la tapa.

INSTALAR EL PROTECTOR ANTIBLOQUEO



Para instalar: Coloque el protector antibloqueo en su lugar y empuje hacia abajo



Para retirar: Use su pulgar para empujar los lados del protector antibloqueo hacia el borde de la tapa y levante con cierta fuerza.

El protector antibloqueo debe salirse.



NOTA

1. Nunca coloque la olla interior por arriba de la marca MAX. Gire la olla interior para asegurarse de que esté asentada adecuadamente en la olla exterior. No utilice objetos duros para golpear la olla interior.
2. Siempre cerciórese de que la válvula de presión esté flotando libremente sin obstrucciones.
3. Se deben liberar completamente el vapor y la presión antes de abrir la tapa.
4. Después de usar, retire cualquier objeto extraño de la junta de silicón y el protector antibloqueo.
5. Conserve limpia la junta de silicón para prevenir olores.
6. Nunca tire con fuerza de la junta de silicón, ya que hacer esto puede provocar que se deforme y afectar su función de sellado de la presión.

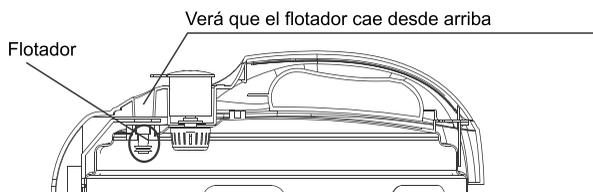
APERTURA SEGURA DE LA TAPA

Asegúrese de que el programa de cocción a presión ha terminado o presione la tecla “Warm/Cancel” para apagar el programa.

Libere la presión en una de las siguientes formas.

1. Liberación rápida:

Gire el asa de la válvula de presión a la posición de “Liberación de vapor” para dejar salir el vapor hasta que la válvula de flotador caiga.





PRECAUCIÓN

Por favor mantenga sus manos y rostro alejados del orificio en la parte superior de la válvula de presión cuando utilice la liberación rápida. El vapor de escape es muy caliente y puede causar abrasiones.

Durante el proceso de liberación de presión, proteja su piel evitando el contacto con el vapor de escape o la parte de acero inoxidable de la tapa. Presione suavemente la tapa y gírela en sentido de las manecillas del reloj hasta que encuentre resistencia. Levántela con cuidado y póngala a un lado. Evite lesiones personales causadas por las superficies calientes de la unidad y el goteo de líquidos.

Para alimentos en grandes volúmenes de líquido o contenido de almidón (p.e., atole, congee), mejor utilice la liberación natural, ya que los líquidos espesos pueden salpicar.

2. Liberación natural:

Permita que la olla se enfríe naturalmente hasta que la válvula de flotador caiga. Esto puede tomar de 15 a 40 minutos, o incluso más, dependiendo de la cantidad de alimento en la olla. Coloque una toalla mojada en la tapa para acelerar el enfriamiento. Después de terminar la cocción, **APAGUE el modo Conservar caliente** si se encuentra encendido.



PRECAUCIÓN

NO abra la tapa hasta que la presión dentro de la olla se haya liberado por completo. Como mecanismo de seguridad, la tapa permanece cerrada sin poder abrirse hasta que la válvula de flotador caiga.

Si la válvula de flotador se atora debido a residuos de comida o atascamiento, puede empujarla hacia abajo con un objeto largo o pluma cuando esté seguro de que se ha liberado la presión moviendo el asa de la válvula de presión a la posición de liberación de presión.

CÓMO USAR

Programas	Instrucciones
Preset Time	<ol style="list-style-type: none">1. Presione la tecla "Preset Time" para comenzar la cocción atrasada; use las teclas "+" o "-" para establecer las horas de atraso. La luz LED verde detrás de la tecla "Preset Time" se iluminará.2. Seleccione la función de cocción deseada (todas las funciones excepto "Sauté", "Yogurt" y "Conservar caliente").3. La cocción comienza automáticamente 5 segundos después de presionar la última tecla.
Warm/Cancel	<p>Presionar la tecla "Warm/Cancel" cancelará el programa y pondrá la olla en modo de espera.</p> <p>Cuando la olla esté en modo de espera, oprimir esta tecla activa el programa "conservar caliente". El ciclo de "Conservar caliente" dura 8 horas. Si el ciclo automático de 8 horas de la función "Conservar caliente" termina, la olla se pone en modo de espera.</p> <p> NOTA</p> <div data-bbox="296 737 999 821" style="border: 1px solid black; padding: 5px;"><p>Cualquier función puede detenerse inmediatamente al seleccionar la tecla "Warm/Cancel".</p></div>
Time/Temp	<p>Presione la tecla "Time/Temp" para ajustar el tiempo o la temperatura de cocción; la pantalla LED parpadeará en el modo de configuración.</p> <p> NOTA</p> <div data-bbox="296 1015 999 1133" style="border: 1px solid black; padding: 5px;"><p>Solo "Sauté" y "Sous Vide" pueden cambiar la temperatura; las otras funciones solo pueden cambiar el tiempo de cocción.</p></div>
+/-	<p>Para incrementar o disminuir el tiempo o la temperatura de cocción. Presione y mantenga oprimida la tecla para cambios más rápidos.</p>

Cocción a presión

Coloque el asa de la válvula de presión a la posición de **Sellado**

Programas	Instrucciones
Yogurt	<p>La tecla "Yogurt" es para hacer yogur y pasteurizar leche.</p> <p>A. Presione la tecla "Yogurt" una vez para ingresar a la función Yogur; el tiempo de cocción se mostrará en la pantalla LED. Presione la tecla "Time/Temp" para establecer el tiempo de cocción, luego cambie la duración de cocción presionando la tecla "+" o "-". Cuando el proceso se complete, la pantalla mostrará "yogt".</p> <p>B. Presione la tecla "Yogurt" dos veces para ingresar a la función de pasteurización de leche. La pantalla mostrará "hervir" y la temperatura es de 180°F/83°C. Cuando el proceso se complete, la pantalla mostrará "yogt". Si quiere hacer yogur, déjelo enfriar por debajo de 115°F/46°C y consulte el punto de operación C de abajo.</p> <p>C. Si usa un contenedor o botella para hacer yogur, añada una cantidad adecuada de cultivo iniciador o yogur fresco al contenedor o botella. Luego, colóquelos en la olla interior con agua. Después, presione la tecla "Yogurt". La pantalla LED mostrará "yogt" cuando se complete el proceso.</p>
Steam	<p>La tecla "Steam" es para cocer al vapor verduras, mariscos o recalentar. Agregue 3 tazas de agua a la olla interior usando la taza medidora de plástico incluida y utilice la base acero inoxidable incluida para poner los alimentos por encima del nivel de agua.</p> <ol style="list-style-type: none">1. Presione la tecla "Steam".2. Presione la tecla "Time/Temp" para establecer el tiempo de cocción, luego cambie la duración de la cocción a vapor presionando la tecla "+" o "-".3. La cocción comienza automáticamente 5 segundos después de presionar la última tecla. <p> NOTA</p> <p>Quando cueza verduras y mariscos al vapor, por favor tome en cuenta que utilizar el método de "Liberación natural" de vapor probablemente cueza los alimentos en exceso. Necesitará liberar el vapor tan pronto como el tiempo de cocción haya terminado usando el método de "Liberación rápida".</p>

Programas	Instrucciones
Pasta	<p>La tecla "Pasta" es específicamente para cocer pasta, fideos, espagueti, etc.</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Presione la tecla "Pasta". 2. Presione la tecla "Time/Temp" para establecer el tiempo de cocción, luego cambie la duración de cocción presionando la tecla "+" o "-". 3. La cocción comienza automáticamente 5 segundos después de presionar la última tecla.
Rice	<p>La tecla "Rice" es para programar la cocción de arroz normal. Dependiendo del volumen de arroz y de agua, o la textura que desee en su arroz, utilice la tecla "Time/Temp" para establecer el tiempo de cocción, de otra forma, se cocerá automáticamente.</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Presione la tecla "Rice". 2. Presione la tecla "Time/Temp" para establecer el tiempo de cocción, luego cambie la duración de cocción presionando la tecla "+" o "-". 3. La cocción comienza automáticamente 5 segundos después de presionar la última tecla.
Bean/Chili	<p>La tecla "Bean/Chili" es específica para cocer frijoles y preparar chile. Si quiere los frijoles bien cocidos, por favor use la tecla "Time/Temp" para añadir tiempo de cocción.</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Presione la tecla "Bean/Chili". 2. Presione la tecla "Time/Temp" para establecer el tiempo de cocción, luego cambie la duración de cocción presionando la tecla "+" o "-". 3. La cocción comienza automáticamente 5 segundos después de presionar la última tecla.
Canning	<p>La tecla "Canning" es para esterilizar utensilios y enlatar frutas ácidas y verduras, así como minimizar la posibilidad de que se descompongan y contaminen.</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Presione la tecla "Canning". 2. Presione la tecla "Time/Temp" para establecer el tiempo de cocción, luego cambie la duración de preparación para enlatado presionando la tecla "+" o "-". 3. La cocción para enlatado comienza automáticamente 5 segundos después de que se oprimió la última tecla. <div data-bbox="308 1364 999 1497" style="border: 1px solid black; padding: 5px;"> <p> NOTA Para más información, por favor visite la página del Centro Nacional de Conservación de Comida Casera: http://nchfp.uga.edu/</p> </div>

**NOTA****Consejos para un envasado seguro**

- No utilice fruta que esté demasiado madura. La fruta de mala calidad se degrada durante su conservación.
- No agregue más ingredientes de bajo contenido ácido (cebolla, apio, pimientos, ajo) que lo especificado en la receta. Esto puede alterar la seguridad del producto.
- Sí puede agregar ingredientes ácidos (jugo de limón, vinagre o ácido cítrico), especialmente en los productos a base de tomate cuando así se lo indique en la receta. Si es necesario, puede compensar el sabor agrio con un poco de azúcar.
- No agregue especias en exceso. Las especias suelen tener un alto contenido de bacterias, por lo que harán que los productos envasados no sean seguros.
- No agregue mantequilla ni grasa. Las grasas no se conservan bien y pueden aumentar el nivel de deterioro.
- Espesantes: nunca use harina, almidón, pastas, arroz ni cebada. Utilice solo el espesante Clear Jel recomendado por el Departamento de Agricultura de los Estados Unidos (USDA, United States Department of Agriculture).

Canning

Programas	Instrucciones
Poultry	<p>La tecla "Poultry" está programada para hacer platillos con carne de ave. La carne de ave generalmente es más fácil de cocer que la de cerdo, cordero y res. Por ello, el tiempo de cocción para aves se ajusta en un rango de 15 minutos cuando se usa la tecla de la función "Poultry".</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Presione la tecla "Poultry". 2. Presione la tecla "Time/Temp" para establecer el tiempo de cocción, luego cambie la duración de cocción presionando la tecla "+" o "-". 3. La cocción comienza automáticamente 5 segundos después de presionar la última tecla.
Soup/Porridge	<p>La tecla "Soup/Porridge" es para hacer sopa y avena.</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Presione la tecla "Meat/Stew". 2. Presione la tecla "Time/Temp" para establecer el tiempo de cocción, luego cambie la duración de cocción presionando la tecla "+" o "-". 3. La cocción comienza automáticamente 5 segundos después de presionar la última tecla. <div data-bbox="297 772 990 954" style="border: 1px solid black; padding: 5px;"> <p> NOTA</p> <p>Al terminar de usar el programa "Porridge", NO coloque el asa de la válvula de presión en la posición de liberación de presión; de otra forma, la avena se salpicará a través de la salida de vapor. Por favor utilice la liberación natural.</p> </div>
Meat/Stew	<p>La tecla "Meat/Stew" es para cocer cerdo, cordero y res.</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Presione la tecla "Meat/Stew". 2. Presione la tecla "Time/Temp" para establecer el tiempo de cocción, luego cambie la duración de cocción presionando la tecla "+" o "-". 3. La cocción comienza automáticamente 5 segundos después de presionar la última tecla.

 **NOTA**

Tiempo de procesamiento y presión

La siguiente tabla muestra el tiempo de procesamiento y la presión adecuada para envasar diversos alimentos con su **GeekChef**®. El botón CANNING/PRESERVING (envasar/conservar) ajusta la presión. Un ajuste de 80 kPa es igual a 11,6 lb PSI. A una altitud de hasta 2000 ft sobre el nivel del mar, un ajuste de 80 kPa en la unidad producirá presión y calor suficientes para procesar de manera segura todos los alimentos que desea envasar.

Cocción sin presión

Coloque el asa de la válvula de presión a la posición de **Liberación de vapor**

Programas	Instrucciones
Slow Cook	<ol style="list-style-type: none">1. La tecla "Slow Cook" le permite usar su olla de presión como olla de cocción lenta. El asa de la válvula de presión debe estar en la posición "Liberación de vapor".2. Presione la tecla "Slow Cook".3. Presione la tecla "Time/Temp" para establecer el tiempo de cocción, luego cambie la duración de cocción presionando la tecla "+" o "-".4. La cocción comienza automáticamente 5 segundos después de presionar la última tecla.
Sauté	<ol style="list-style-type: none">1. La tecla "Sauté" se usa para sofreír, dorar o cocer a fuego lento dentro de la olla interior con la tapa abierta. Mantenga la tapa abierta para evitar se que acumule presión dentro de la olla.2. Presione la tecla "Sauté".3. "Time/Temp" puede usarse para cambiar el tiempo y la temperatura de cocción a través de las teclas "+" o "-". Presione la tecla "Time/Temp" una sola vez para cambiar el tiempo de cocción. Presione la tecla "Time/Temp" dos veces para cambiar la temperatura de cocción.4. La cocción comienza automáticamente 5 segundos después de presionar la última tecla.5. Cuando se complete el proceso, la olla a presión se pondrá en modo de espera. <p data-bbox="277 1018 427 1056"> NOTA</p> <div data-bbox="277 1056 999 1104" style="border: 1px solid black; padding: 5px;">No coloque la tapa durante el programa Sofreír.</div>
Sous Vide	<ol style="list-style-type: none">1. La tecla "Sous Vide" le permite usar su olla para cocinar al vacío. El asa de la válvula de presión debe estar en la posición "Liberación de vapor".2. Presione la tecla "Sous Vide".3. "Time/Temp" puede usarse para cambiar el tiempo y la temperatura de cocción a través de las teclas "+" o "-". Presione la tecla "Time/Temp" una sola vez para cambiar el tiempo de cocción. Presione la tecla "Time/Temp" dos veces para cambiar la temperatura de cocción.4. La cocción comienza automáticamente 5 segundos después de presionar la última tecla.



NOTA

El tiempo de cocción integrado es adecuado para alimentos en general. Por favor use la tabla de tiempos de cocción en el libro de recetas para determinar el tiempo adecuado de cocción con base en los alimentos específicos, su cantidad y la textura preferida. Puede sustituir el tiempo preprogramado seleccionando la tecla "Time/Temp".

La presión se controla automáticamente de forma inteligente; no tiene que ajustarla manualmente.

Dependiendo del contenido de los alimentos, la cantidad y su temperatura (congelados o no), el ciclo de precalentado puede ser de entre 10 y 40 minutos. Conforme se incrementa la presión al interior de la olla, es perfectamente normal que escape algo de vapor de la válvula de flotador hasta que esta se abra.

Durante el estado presurizado, no debe ver que escape vapor de ningún lugar de la tapa. Sin embargo, a veces puede ver una pequeña cantidad de humo salir de la válvula de presión y, ocasionalmente, un pequeño silbido. Esto es perfectamente normal. Durante la la operación de cocción, la olla puede emitir pequeños chasquidos. Esto lo genera la operación normal de encendido y apagado del calentador.

Para servir la comida, presione "Warm/Cancel" para detener el ciclo de conservación de calor y abrir la tapa de acuerdo con el procedimiento de "Apertura segura de la tapa".

Cuando abra la tapa, puede parecer que la tapa de la olla interior se atoró. Esto es causado por la contracción del aire debido al enfriamiento. Por favor gire el asa de la válvula de presión a "Liberación de vapor" para dejar entrar aire y liberar el vacío.

CONSEJOS DE SEGURIDAD Y COCCIÓN

- Se deben extremar precauciones al mover el asa de la válvula de presión a la posición de **Liberación de vapor**. Mantenga sus manos y rostro alejados de las aberturas de la válvula de presión. El no hacerlo puede resultar en abrasiones o lesiones severas.
- No abra la tapa hasta que la presión dentro de la olla se haya liberado por completo. Como función de seguridad, la tapa no puede abrirse hasta que la válvula de flotador no haya caído. **NO fuerce la apertura de la tapa.**
- Cuando abra la tapa, la olla interior puede adherirse a ella. Esto es causado por el vacío debido al enfriamiento. Para liberar el vacío, mueva el asa de la válvula de presión a la posición de **Liberación de vapor**.
- Si la válvula de flotador está atascada, mueva la válvula de presión a la posición de **Liberación de vapor**. Una vez que se libere todo el vapor, empuje la válvula de flotador hacia abajo con un objeto largo o una pluma.
- Siempre agregue al menos 1 tasa / 250 ml de agua u otros líquidos de forma que se pueda generar suficiente vapor para cocinar a presión. Esto incluye la cocción de salsas, vino, cerveza, caldos, jugos de fruta y verduras. Aceites y salsas a base de aceite no tienen el suficiente contenido de agua y no constituirán el volumen de líquido necesario.
- El tiempo de presión y el tiempo de cocción variarán de acuerdo con la temperatura y cantidad de ingredientes. Los alimentos fríos o congelados tomarán más tiempo de cocción que la comida que se encuentre a temperatura ambiente.
- Cuando use el programa **Tiempo predeterminado** (Atrasar inicio), deje pasar suficiente tiempo de enfriamiento antes de servir.
- No se recomienda usar el programa **Tiempo predeterminado** para avena, atole u otros líquidos espumosos y espesos. Debe estar pendiente de los avances de cocción cuando cocine estos alimentos.

LIMPIEZA Y CUIDADO

Es esencial el mantenimiento y cuidado regular para garantizar que la olla a presión GeekChef sea segura de usar. La olla a presión GeekChef debe limpiarse exhaustivamente después de cada uso para prevenir manchas causadas por la acumulación de comida o residuos de cocción.



ADVERTENCIA

Desconecte su olla a presión GeekChef y déjela enfriar a temperatura ambiente antes de limpiarla.

NO VIERTA AGUA FRÍA en una olla a presión GeekChef CALIENTE.



PRECAUCIÓN

Siempre retire la válvula de presión y limpie la abertura con pasador para quitar cualquier obstrucción que pudiera haber ocurrido durante el proceso de cocción. Esto debe hacerse después de cada uso.

No intente reparar la válvula de presión usted mismo. Contacta a Servicio al cliente para obtener información de reparación calificada.

- **La olla interior y la tapa pueden usarse en un lavavajillas.**
- Quite la olla interior y tapa, y lávelas con detergente. Enjuague con agua limpia y seque con un paño suave.
- Limpie el borde de la base interior de la olla y limpie los espacios con un paño seco para prevenir la oxidación del borde exterior de la olla.
- Retire la placa del filtro de la tapa y el protector antibloqueo de la parte inferior de la tapa. Lave con agua jabonosa tibia, enjuague con agua limpia y seque con un paño suave.
- Cuando limpie la placa del filtro de la tapa, la junta de silicón debe retirarse y lavarse por separado con agua jabonosa tibia; enjuague con agua limpia y seque con un paño suave.
- **La junta de silicón siempre debe colocarse adecuadamente en la placa del filtro de la tapa.**
- Limpie el cuerpo exterior con un paño suave húmedo o esponja.
- Nunca use detergentes químicos fuertes, fibras abrasivas o polvos en ninguna parte o componente.
- Revise periódicamente que la válvula de presión y la válvula de flotador estén en buen estado de operación y libres de residuos.
- Nunca sumerja la carcasa exterior ni el cable de energía en agua o cualquier otro líquido.

RESOLUCIÓN DE PROBLEMAS

PROBLEMA	CAUSA PROBABLE	SOLUCIÓN
Problemas al cerrar la tapa	La junta de silicón no está instalada adecuadamente	Coloque correctamente la junta de silicón.
	La válvula de flotador está en posición abierta	Presione ligeramente la válvula de flotador hacia abajo.
Problemas al abrir la tapa	Existe presión dentro de la olla	Coloque la válvula de liberación de vapor en la posición de liberación de presión para reducir la presión interna. Abra la tapa después de que se haya liberado completamente la presión.
	La válvula de flotador está atorada en la posición abierta.	Presione ligeramente la válvula de flotador con una pluma o utensilio largo.
Se fuga vapor del borde de la tapa	No hay junta de silicón (anillo de sellado)	Instale la junta de silicón
	Hay residuos de alimento en la junta de silicón	Limpie la junta de silicón
	Junta de silicón o placa de filtro de la tapa dañadas	Reemplace la junta de silicón o placa de filtro de la tapa
	La tapa no cierra adecuadamente	Abra y luego cierre nuevamente la tapa
Se fuga vapor de la válvula de flotador	Residuos de alimentos en el sello de silicón de la válvula de flotador	Limpie el sello de silicón de la válvula de flotador
	Anillo de silicón de la válvula de flotador desgastado	Reemplace el anillo de silicón de la válvula de flotador
La válvula de flotador no puede levantarse	Muy poca comida o agua en la olla interior	Agregue agua de acuerdo con la receta
	Válvula de flotador obstruida por el pasador de cierre de la tapa	Cierre la tapa completamente, vea la sección "INSTRUCCIONES GENERALES DE OPERACIÓN"

PROBLEMA	CAUSA PROBABLE	SOLUCIÓN
Salida ininterrumpida de vapor de la válvula de presión	La válvula de presión no está en la posición de sellado	Gire el asa de la válvula de presión a la posición de sellado
	Fallas del control de presión	Contacte a nuestro servicio al cliente
El arroz está un poco o demasiado duro	Muy poca agua	Ajuste la proporción de arroz seco y agua de acuerdo con la receta
	La tapa se abrió con demasiada antelación	Después de completar el ciclo de cocción, deje la tapa puesta por 5 minutos más
El arroz está muy blando	Demasiada agua	Ajuste la proporción de arroz seco y agua de acuerdo con la receta
La pantalla permanece en blanco después de conectar el cable de corriente	Mala conexión a la corriente o no hay corriente	Inspeccione el cable de corriente para asegurarse de que esté bien insertado; revise si el tomacorriente está activo
	Se fundió el fusible eléctrico de la olla	Contacte a nuestro servicio al cliente
Se escucha un chasquido o tictac ocasional	El sonido de activación de corriente y del tablero de presión en expansión cuando cambia la temperatura	Esto es normal
	El fondo de la olla interior está mojado	Seque el fondo de la olla interior antes de cocinar
Se muestra el código de error "E03"	Comida quemada al fondo de la olla interior	Limpie la comida pegada o quemada de la olla interior
	Calentamiento excesivo, falla del tablero de energía	Contacte a nuestro servicio al cliente
Se muestra el código de error "E01", "E02" o "E04"	Mal funcionamiento de la olla	Contacte a nuestro servicio al cliente

Si no puede corregirse el problema, contacte a servicio al cliente: 1-844-801-8880. No regrese la olla a presión a la tienda; las tiendas no brindan servicio técnico.

GARANTÍA LIMITADA

GARANTÍA DEL FABRICANTE

Se garantiza que esta olla a presión GeekChef está libre de defectos desde la fecha de compra por parte del primer usuario, en tanto la unidad se utilice de acuerdo con la instrucciones de uso y cuidado proporcionadas y solo para fines domésticos.

EXCLUSIONES

Las piezas móviles, como la olla interior, juntas, base de cocción a vapor, taza de medición, pala de arroz, cuchara sopera, piezas de componentes internos, etc. que estén expuestas al desgaste normal se encuentran excluidas de esta garantía. También se excluyen todos los defectos que resulten de un accidente, daño sufrido en movimiento, mal uso o negligencia (incluyendo el sobrecalentamiento y la cocción en seco), desgaste normal como rayones, opacidad o manchas del lustre, etc., y reparaciones o manipulación realizada por personal no calificado o no autorizado.

PROCEDIMIENTO PARA REPARACIONES O REPLAZO DE GARANTÍA:

Si son necesarias las reparaciones durante el periodo de garantía, por favor devuelva la unidad a: 1275 BLOOMFIELD AVE, FAIRFIELD, NJ 07004, junto con su comprobante de compra. Tras la inspección para confirmar que el reclamo cumple con las condiciones de la garantía, la pieza defectuosa, a discreción del fabricante, se reparará o reemplazará sin costo. Para refacciones o asistencia que no requieran la devolución del producto, por favor contacte a nuestro departamento de Servicio a clientes al 1-844-801-8880 entre las 8:30am y 5:00pm EST.

GARANTÍA

El distribuidor de la olla a presión **GeekChef**® en los EE.UU. y Canadá garantiza que todos los productos adquiridos en los EE.UU. y Canadá estarán libres de defectos de materiales y mano de obra por un año a partir de la fecha de compra.

Si ocurre un problema durante este periodo:

1. Por favor consulte la sección "RESOLUCIÓN DE PROBLEMAS" en el Manual de instrucciones de operación.
2. Si el problema persiste, por favor contacte al distribuidor a quien compró la olla a presión. De ser necesario, se darán instrucciones pertinentes para el remplazo o la reparación de la unidad.
3. Por favor presente la factura original para cualquier reparación o remplazo cubierto por la garantía.
4. Todos los costos de remoción, instalación y transporte de una olla a presión defectuosa o sus partes se cobrarán a los clientes.

Qué no se cubre:

Esta garantía no aplica a daños causados por el mal uso, mala instalación, maltrato, negligencia, envío, causas de fuerza mayor o cualquier otra circunstancia más allá del control del distribuidor. No se cubren los daños causados por cualquier reparación realizada sin supervisión del servicio autorizado **GeekChef**®.

WARRANTY CARD

(Return copy)

To validate your one-year warranty on your **GeekChef**® Pressure Cooker, please fill out and return this card to the distributor in your area.

Pour valider votre garantie d'un an **GeekChef**® Pressure Cooker, veuillez remplir et retourner cette carte au distributeur dans votre région.

Model No./Modèle: _____ Serial No./Numéro de Série: _____

Name/Nom: _____ Tel./Numéro de Téléphone: _____

Address/Adresse: _____

City/Ville: _____ Province-State/Prov-États: _____ Country/Pays: _____

Postal-Zip Code/Code postal-Zip Code: _____ Date of Purchase/Date D'achat: _____

Name of dealer where you bought the product/Le Nom Marchand: _____

Comments/Critiques: _____



HOME EASY LTD.

1275 Bloomfield Ave., Fairfield, NJ 07004

Servicio al cliente: 1-844-801-8880

Correo electrónico: info@home-easy.net

www.geekcooker.com

www.geekappliances.com