

Use & Care Guide
Manual de Uso y Cuidado

Kenmore PRO®

Stainless Steel
Pressure Cooker
OLLA DE PRESIÓN

126399

www.kenmore.com

Kenmore PRO and the Kenmore PRO logo are registered trademarks of KCD IP, LLC and/or Transform SR Brands LLC, & are used & distributed under license by Gibson Overseas, Inc. Commerce, CA 90040.



TABLE OF CONTENTS

Introduction	2
Kenmore PRO Pressure Cooker Warranty	2
Important Safety Instructions	3
Parts and Features	4
Operating Instructions	5-6
Maintenance	7
Troubleshooting	7
Cooking Time References	8

INTRODUCTION

Pressure cookers have benefited people's lives since their introduction. They're fast, energy efficient and preserve the nutrients of food during the cooking process. The new Kenmore PRO Pressure Cooker combines the advantages of pressure cookers available domestically and abroad. The latest design features a more innovative style, added safety features and additional functions for the home chef.

The lid mechanism has been completely updated, making it much easier to secure the lid compared to previous versions. You can close the lid in any position to generate pressure from 0–100 kPa. Caution: the internal pressure must be released before opening the lid safely.

The Kenmore PRO Pressure Cooker is made of high-quality 18/8 stainless steel and manufactured according to the highest level of US and international standards. It is designed for home use only and should not be used for commercial applications.

KENMORE PRO PRESSURE COOKER WARRANTY

KENMORE PRO LIFETIME LIMITED WARRANTY

This product is distributed by Gibson Overseas, Inc. and is warranted against original defects in workmanship and materials under normal household use, not commercial.

If any piece fails to conform to this warranty, return item with proof of purchase to the address below and Gibson will replace the item at no charge with one of equal value. Damage caused by misuse or failure to use proper care in accordance with instructions provided is not covered. This warranty provides specific legal rights and you may also have other rights which vary from state to state.

For warranty service or questions, please contact Gibson at the address or phone number below. You can also find us online at www.gibsonusa.com/contactus.
Gibson Overseas, Inc. 2410 Yates Avenue, Commerce, CA 90040-1918, USA
1 (800) 281-2810.

REFERENCIA DEL TIEMPO DE COCCIÓN

Los tiempos de cocción varían dependiendo de las cantidades y los ingredientes.

Alimento	Minutos	Alimento	Minutos
Arroz	4	Cordero	20
Repollo	4	Soja	10-20
Coliflor	4	Sopa de Pescado	6-8
Frijol Rojo	20	Sopa de Cebolla	3-4
Alubia	20	Sopa de Rabo de Buey	20-30
Pez	4	Sopa de Carne	15
Ternera	15	Sopa de Verduras y Carne	10
Res	20	Sopa de Tomate	3
Cerdo	20	Macarrones	5
Pollo	18	Pastas	6

1. El tiempo de cocción se calcula a partir de cuándo el vapor comienza a ventilar.
2. El tiempo de cocción se ve afectado por el volumen de alimentos, el clima, la fuente de calor y otros factores. Ajuste los tiempos en consecuencia.
3. Los tiempos de cocción enumerados se determinaron mediante el uso en estufas de gas.

ADVERTENCIA:

¡Todas las piezas están diseñadas específicamente para usarse con las ollas a presión Kenmore PRO solamente! Nunca reconfigure, modifique ni vuelva a ensamblar utilizando ninguna otra parte.

¡Esperamos que disfrute de su olla a presión Kenmore PRO!

MAINTENIMIENTO

1. Lave la olla a presión con detergente líquido para lavar platos después de cada uso.
2. Mantenga la olla a presión seca cuando no esté en uso.
3. No raspe la olla a presión con utensilios metálicos, cepillos o estropajos.
4. Limpie la junta antes y después de cada uso; elimine la suciedad y el aceite para mantenerla seca. Colóquelo correctamente antes de usar.
5. Limpie la válvula de control de presión con cuidado después de cada uso.

RESOLUCIÓN DE PROBLEMAS

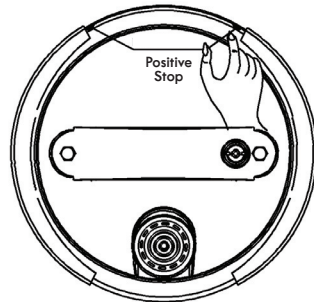
1. Al calentar, si el tapón de sobrepresión no se eleva o bloquea, verifique que no haya obstrucciones en el orificio del tapón y limpie si es necesario.
2. Si la junta no está asentada correctamente, intente volver a colocarla. Reemplace la junta si está dañada o muestra signos de edad.
3. Si el botón de desbloqueo o bloqueo no parece estar funcionando, vuelva a intentar presionar los botones firmemente.
4. Si no se genera vapor durante el proceso de cocción, suba la fuente de calor o retire los elementos quemados.
5. Para eliminar los alimentos quemados que se hayan quedado dentro de la olla, llénelos con agua caliente para ablandarlos y luego limpie. Nunca utilice abrasivos fuertes u objetos metálicos para limpiar la olla, ya que podrían causar daños irreparables.
6. Después de su uso continuo, la junta eventualmente comenzará a gotear. Cuando eso suceda, reemplázalo rápidamente. La vida útil prevista de la junta es de hasta 400 horas de cocción. La junta solo debe reemplazarse con una

junta para olla a presión Kenmore PRO o una junta idéntica diseñada para usar con ollas a presión.

7. Si la tapa está demasiado apretada y la presión en la olla aumenta cuando se calienta, es posible que escuche un sonido TISS. Esto es normal y no afectará la funcionalidad de su olla a presión.

8. Si la junta no está colocada correctamente, el tapón de sobrepresión no funciona.
- Saque la junta y vuelva a colocarla, haciendo seguro que está colocado correctamente en la tapa.

- Presione el botón "abrir" y "cerrar" nuevamente.

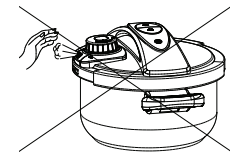
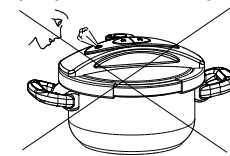


IMPORTANT SAFETY INSTRUCTIONS

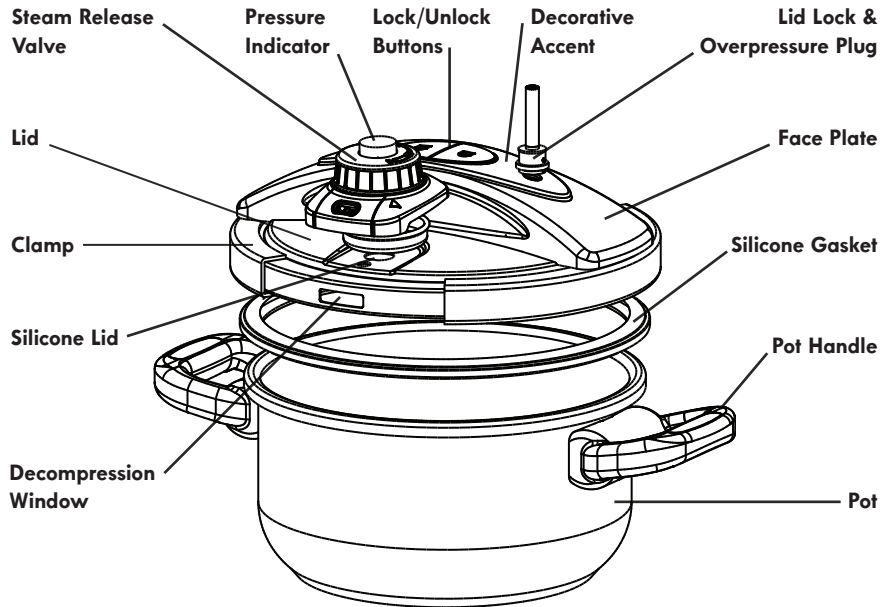
When using pressure cookers, basic safety precautions should always be followed. Read all instructions and instruction manual carefully before operation. Please keep the instruction manual for reference.

! WARNING:

- Do not use other parts to replace our pressure cooker—all parts must be original Kenmore PRO Pressure Cooker parts.
 - Do not touch hot surfaces of the appliance directly. Use the handles only to avoid injury.
 - Do not use the pressure cooker for dry cooking or frying.
 - Do not use pressure cooker for other than intended use.
 - Be careful moving the pressure cooker when under pressure or full of hot liquid.
 - Monitor the pressure cooker when in use, especially near children. Children or minors should not use the pressure cooker unless under adult supervision.
 - Prior to each use, make sure the steam release vent and clog-proof filter are cleared of any obstructions.
 - Do not place the pressure cooker in a heated oven.
 - Extreme caution must be used when removing a pressure cooker containing hot liquids.
 - This appliance cooks under pressure. Improper use may result in scalding injury. Make certain unit is properly closed before operating. See "Operating Instructions".
- Point the safety valve away from people when heating.
 - Point the decompression window and steam release vent away from people during operation.
 - Do not fill the unit over $\frac{2}{3}$ full. When cooking foods that expand during cooking such as rice or dried vegetables, do not fill the unit over $\frac{1}{2}$ full. See "Operating Instructions".
 - Do not open the pressure cooker by force. Do not open the pressure cooker until the unit has cooled and internal pressure has been reduced. See "Operating Instructions". Only open the pressure cooker after the pressure has been released.
 - Be sure that handles are assembled and fastened properly.



PARTS AND FEATURES



1. The pressure cooker is made from high-quality 18/8 stainless steel with a sandwiched base that makes it more durable as well as providing uniform heating, energy efficiency and expedited cooking times. The pressure cooker is suitable for induction, electric and gas stoves.

2. The gasket is made from durable silicone rubber which is airtight, non-toxic, sanitary and will not alter the flavor of food.

3. Safety Devices

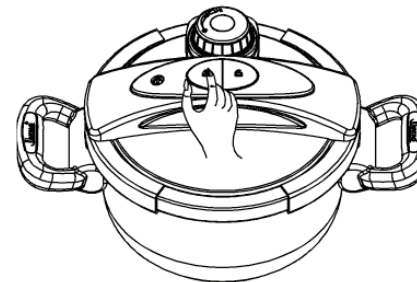
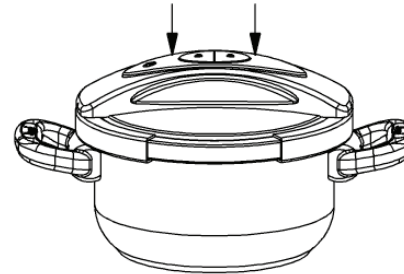
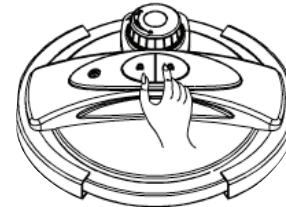
- Pressure control valve: used to release pressure before opening the lid safely.
- Lid lock & overpressure plug: if the lid is not closed completely, the pressure cooker's internal pressure will not exceed 5 kPa.

If the pressure exceeds the plug's working pressure (150 ± 10 kPa), it will open automatically to release excess pressure.

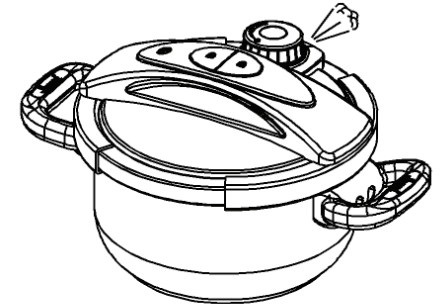
- Decompression window: if the pressure exceeds the gasket's exhaust pressure, the gasket will be activated to drop the pressure quickly.
- The pressure display system: this indicator displays the pressure inside the cooker by using blue and red color coding. The red color indicates the pressure cooker is not operating normally—please shut off the heat source immediately and let cool. After cooling, please check the pressure control valve & steam release valve for any obstructions or abnormalities.

TENGA CUIDADO CUANDO COCINA ALIMENTOS como pure de manzana, arándanos, cebada perla, avena u otros cereales, guisantes, fideos, macarrones, espaguetis o ruibarbo. Estos alimentos tienden a espumarse, la espuma pueden bloquear el valvula de liberación de presión.

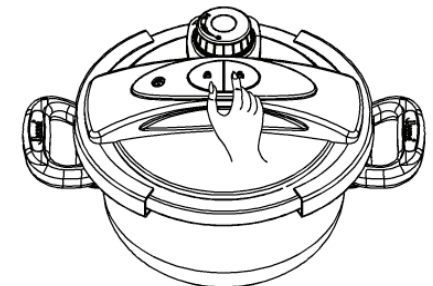
Para asegurar la tapa, presione el botón de desbloqueo en la placa frontal con dos dedos. Coloque la tapa en la parte superior de la olla de manera uniforme en la junta para formar un sello uniforme. Con la tapa en la posición correcta, presione el botón de bloqueo con dos dedos para bloquear y asegurar la tapa.



Coloque la olla a presión en su fuente de calefacción. Cuando empiece a salir una cantidad constante de vapor de la válvula de descarga de vapor, baje el calor para reducir la cantidad de vapor que se escapa para ahorrar energía al cocinar, luego consulte el "Tiempo de cocción" hasta que haya comida terminado.

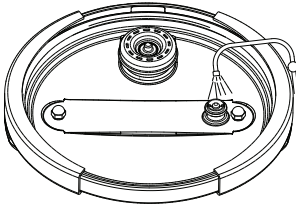
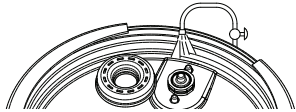


Antes de abrir la tapa, apague o retire la olla a presión de su fuente de calor. Deja que se enfríe naturalmente. Cuando baje el tapón de sobrepresión, es seguro presionar el botón de desbloqueo y quitar la tapa.

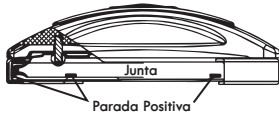


INSTRUCCIONES DE USO

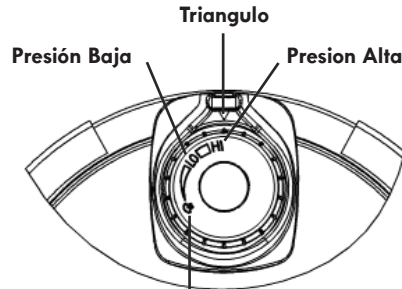
Previo al primer uso, limpie la olla a presión con detergente para vajilla, enjuague bien y seque. Después de cada uso, asegúrese de tapa y válvula de presión y válvula de vapor estén limpios y libres de obstrucción. Si hay un atasco, elimínelo con cuidado con una aguja de 2 mm de diámetro o lávelo con agua como se muestra en la ilustración.



Cuando se utiliza la olla a presión, por favor coloque el empaque para que se asiente correctamente en la ranura de la tapa.

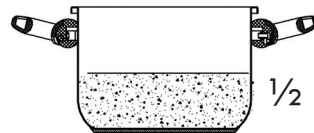
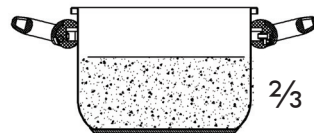


Use el indicador de triangular para Elegir los ajustes de presión entre "HI"(ALTA) y "LO"(BAJA) para la cocción.



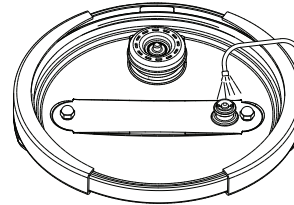
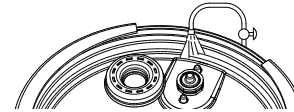
Liveracion de Vapor

La capacidad total de alimento para cocción no debe exceder 3/4 de la olla, 2/3 de la olla al cocinar arroz, o 1/2 de la olla al cocinar alimentos que amplían voluminosamente, como la avena.

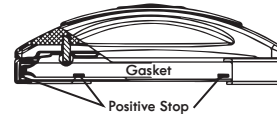


OPERATING INSTRUCTIONS

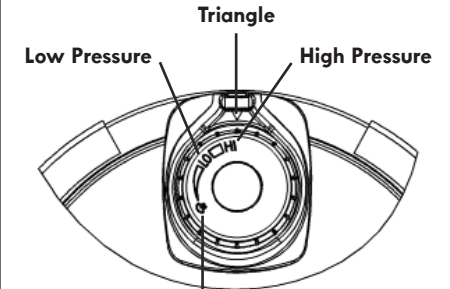
Prior to first-time use, clean the pressure cooker thoroughly with liquid dishwashing detergent, rinse well and dry thoroughly. After every use, make sure the lid lock & overpressure plug and steam release valve are clean and free from obstruction. If there is a jam, gently clear it with a 2mm diameter needle or flush it out using running water as illustrated.



When using the pressure cooker, please position the gasket so it is seated correctly in the groove of the lid.

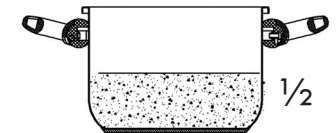
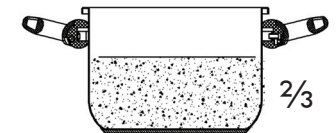


Use the triangle indicator to choose between "HI" and "LO" pressure settings when cooking.



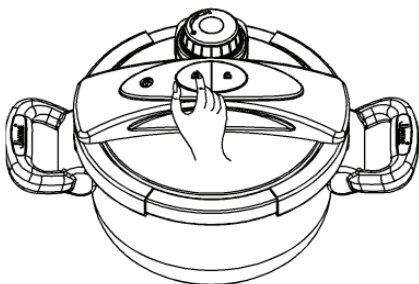
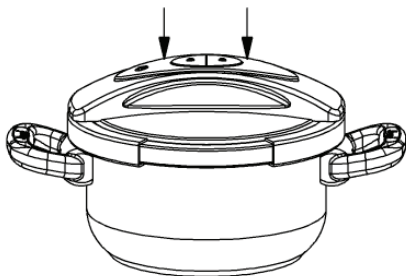
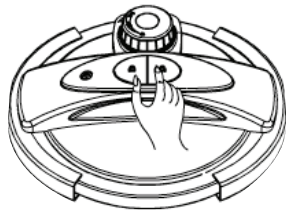
Releasing Steam

The total capacity of food being cooked should not exceed 2/3 of the pot or 1/2 the pot when cooking foods that expand voluminosamente such as rice or dried vegetables.

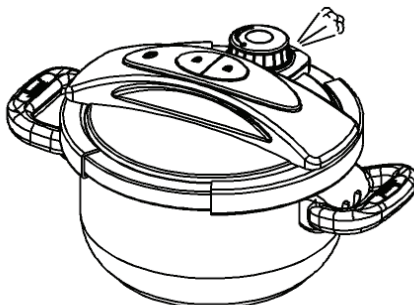


USE CAUTION WHEN COOKING FOODS such as applesauce, cranberries, pearl barley, oatmeal or other cereals, split peas, noodles, macaroni, spaghetti or rhubarb. These foods tend to foam, froth and sputter which can block the pressure release device.

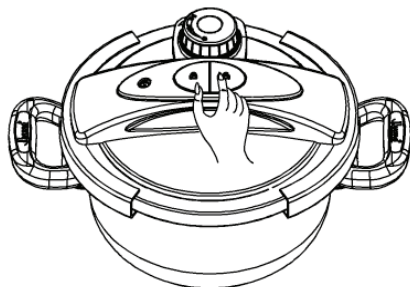
To secure the lid, press the unlock button on the faceplate with two fingers. Place the lid on top of the pot evenly so the gasket forms a uniform seal. With the lid in the proper position, press the lock button with two fingers to lock and secure the lid.



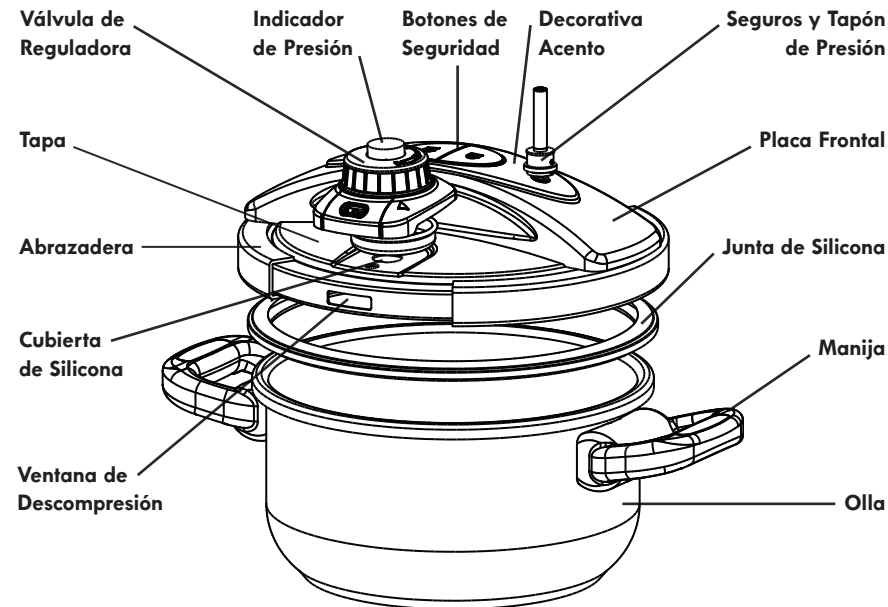
Place the pressure cooker on your heating source. When a consistent amount of steam begins to exhaust from the steam release valve, turn down the heat to reduce the amount of escaping steam to save on energy when cooking, then consult "Cooking Time" until food is finished.



Before opening the lid, turn off or remove the pressure cooker from your heat source. Let it cool naturally. When the overpressure plug drops, it is safe to press the unlock button and remove the lid.



PIEZAS Y CARACTERÍSTICAS



1. La olla a presión se hace de alta calidad 18/8 acero inoxidable con una base doble que la hace más duradera además de proporcionar calefacción uniforme, eficiencia energética y acelerar tiempos de cocción. La olla a presión es apto para inducción, eléctrica y estufas de gas.

2. La Junta está hecha de goma de silicona durable que es hermética, no tóxica, sanitaria y no alterará el sabor de los alimentos.

3. Dispositivos de Seguridad

- Válvula reguladora de presión: utilizada para liberar la presión antes de abrir la tapa con seguridad.
- La cerradura de la tapa y sobre la presión: Si la tapa no se cierra completamente, la presión interna

de la olla a presión no superará 5 kPa. Si la presión excede (150 ± 10 kPa) el tapón se abre automáticamente para liberar el exceso de presión.

- Ventana de descompresión: Si la presión excede la presión del extractor de la Junta, la Junta se activa para disminuir la presión rápidamente.
- El sistema de presión: Este indicador muestra la presión dentro de la olla utilizando códigos de color azul y rojo. El color rojo indica la olla a presión no está funcionando normalmente, por favor, apague inmediatamente la fuente de calor y deje enfriar. Después de enfriar, por favor compruebe que la válvula de control de presión y la válvula de liberación de vapor no tengan obstrucciones o anomalías.

INSTRUCCIONES DE SEGURIDAD IMPORTANTES

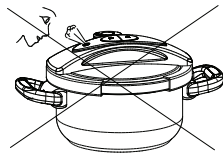
Cuando use ollas a presión, siempre se deben seguir las precauciones básicas de seguridad. Lea todas las instrucciones y el manual de instrucciones cuidadosamente antes de operar. Guarde el manual de instrucciones como referencia.

! ADVERTENCIA:

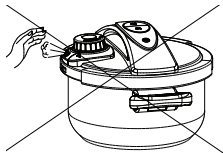
- No utilice otras piezas para reemplazar nuestra olla a presión, todas las piezas deben ser piezas originales Kenmore PRO.
- No toque las superficies calientes de la olla a presión directamente. Utilice las manijas para evitar lesiones.
- No utilice la olla a presión para cocinar o freír seco.
- No use la olla a presión para otro uso que no sea el previsto
- Cuidado de mover la olla a presión cuando esté bajo presión o lleno de líquido caliente.
- Monitoree la olla cuando esté en uso, especialmente cuando este cerca de los niños. Los niños o menores de edad no deben usar la olla a presión a menos de que estén bajo supervisión de un adulto.
- Antes de cada uso, asegúrese que el tapón de vapor y el filtro esten libres de obstrucciones.
- No coloque la olla a presión en un horno caliente.
- Se debe tener mucho cuidado al retirar una olla a presión que contenga líquidos calientes.
- Este aparato cocina bajo presión. El uso incorrecto puede provocar lesiones por escaldadura Asegúrese

de que la unidad esté correctamente cerrada antes de operar. Ver "Instrucciones de funcionamiento".

- Apunte la válvula de vapor lejos de las personas al calentar.



- Apunte la ventana de descompresión y la válvula de vapor lejos de las personas durante la cocción.



- No llene la unidad más de $\frac{2}{3}$ de su capacidad. Cuando cocine alimentos que se expanden durante la cocción, como el arroz o las verduras secas, no llene la unidad hasta la mitad. Ver "Instrucciones de funcionamiento".
- No abra la olla a presión por la fuerza. No abra la olla a presión hasta que la unidad se haya enfriado y la presión interna se haya reducido. Ver "Instrucciones de funcionamiento". Sólo abra la olla a presión después de que la presión ha sido liberada.
- Asegúrese de que las asas estén ensambladas y aseguradas correctamente.

MAINTENANCE

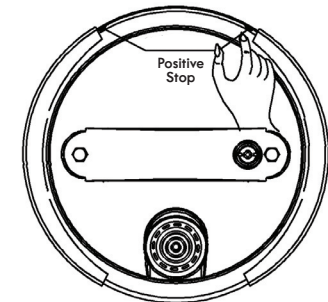
1. Clean the pressure cooker with liquid dishwashing detergent after cooking.
2. Keep the pressure cooker dry when not in use.
3. Do not scrape the pressure cooker with metal utensils, brushes or scouring pads.
4. Clean the gasket before and after each use — remove dirt and oil to keep it dry. Position it correctly before use.
5. Clean the pressure-control valve carefully after each use.

TROUBLESHOOTING

1. When heating, if the overpressure plug doesn't rise or lock, check the plug hole for any obstructions and clean if necessary.
2. If the gasket isn't seating correctly, try repositioning it. Replace gasket if damaged or showing signs of age.
3. If the unlock or lock button doesn't appear to be working, retry pressing the buttons firmly.
4. If steam isn't being generated during the cooking process, turn up the heat source or remove any burnt items.
5. To remove burnt foods stuck inside of the pressure cooker, fill with hot water to soften and then clean. Never use harsh abrasives or metal objects to clean the pressure cooker as they could cause irreparable damage.
6. After continued use, the gasket will eventually begin to leak. When that happens, replace it promptly. The expected life of the gasket is up to 400 cooking hours. The gasket should only be replaced with a Kenmore PRO Pressure Cooker gasket or identical gasket designated for use with pressure cookers.

7. If the lid is overtightened and the pressure in the pot increases when heated, you may hear a TISS sound. This is normal and will not impact functionality of your pressure cooker.

8. If the gasket isn't properly positioned, the overpressure plug won't work.
 - Take out the gasket and reposition it, making sure it's seated correctly in the lid.
 - Press the "lock" and "unlock" buttons again.



COOKING TIME REFERENCE

Cooking times vary depending on quantities and ingredients.

Food	Minutes	Food	Minutes
Rice	4	Porridge	20
Cabbage	4	Soybeans	10-20
Cauliflower	4	Fish Soup	6-8
Red Beans	20	Onion Soup	3-4
Navy Beans	20	Oxtail Soup	20-30
Fish	4	Meat Soup	15
Veal	15	Meat & Vegetable Soup	10
Beef	20	Tomato Soup	3
Pork	20	Macaroni	5
Chicken	18	Pasta	6

1. The cooking time is calculated from when steam begins to vent.
2. Cooking time is affected by the volume of food, weather, heat source and other factors. Adjust times accordingly.
3. Cooking times listed were determined by use on gas stoves.

WARNING:

All parts are specifically designed to be used with Kenmore PRO Pressure Cookers only! Never reconfigure, modify or reassemble using any other parts.

We hope you enjoy using your Kenmore PRO Pressure Cooker!

TABLA DE CONTENIDOS

Introducción	9
Garantía de Olla de Presión	9
Instrucciones de Seguridad Importantes	10
Piezas y Características	11
Instrucciones de Uso	12-13
Mantenimiento	14
Resolución de Problemas	14
Referencia del Tiempo de Cocción.....	15

INTRODUCCIÓN

Ollas a presión se han beneficiado personas desde su introducción. Son rápidas, eficientes y conservan los nutrientes de los alimentos durante la cocción. La nueva olla a presión Kenmore PRO combina las ventajas de ollas a presión disponibles a nivel nacional como internacional. El último diseño cuenta con un estilo más innovador, características de seguridad y funciones adicionales para el cocinero casero. El mecanismo de la tapa ha sido completamente actualizado, lo que es mucho más fácil asegurar la tapa en comparación con versiones anteriores. Puede cerrar la tapa en cualquier posición para generar presión de 0 – 100 kPa. PRECAUCIÓN: la presión interna debe ser liberada antes de abrir la tapa con seguridad. La olla a presión Kenmore PRO es de acero inoxidable de alta calidad 18/8 y fabricada de acuerdo al nivel más alto de Estados Unidos y las normas internacionales. Está diseñada para uso doméstico y no debe utilizarse para aplicaciones comerciales.

GARANTÍA DE OLLA DE PRESIÓN KENMORE PRO

KENMORE PRO GARANTÍA LIMITADA DE POR VIDA

Este producto está distribuido por Gibson Overseas, Inc. y está garantizado contra defectos originales de fabricación y materiales bajo su uso doméstico normal, no el comercial. Si alguna pieza no satisface esta garantía, envíe el artículo con su comprobante de compra a la dirección indicada abajo y Gibson reemplazará el artículo sin costo adicional con un elemento de igual valor. La garantía no cubre por daños causados por el mal uso o negligencia en el cuidado de los productos de acuerdo a las instrucciones proveídas. Esta garantía proporciona derechos legales específicos y puede que dichos varíen de un estado al otro. Para más información acerca de esta garantía, por favor llame o escriba a Gibson al teléfono o a la dirección indicada abajo. También puede visitarnos en nuestra página internet www.gibsonusa.com/contactus. Gibson Overseas, Inc. 2410 Yates Avenue, Commerce, CA 90040-1918, USA 1 (800) 281-2810.