Cuisinart | PROFESSIONAL COLLECTION STAINLESS STEEL
PRESSURE COOKER

INSTRUCTION BOOKLET
CPC22

For your safety and continued enjoyment of this product, always read the instruction book carefully before using.

TABLE OF CONTENTS

Important Safeguards 3
Parts and Features 4
Operating Instructions
- Using the Pressure Cooker 5
- Safety Features 6
- Cleaning and Maintenance 6

Pressure Cooker Helpful Tips and Tricks 7
Troubleshooting 9
Warranty 10
Product Registration 11

IMPORTANT SAFEGUARDS

READ AND SAVE THESE INSTRUCTIONS

FOR HOUSEHOLD USE ONLY

When using a pressure cooker, basic safety precautions should always be taken, including the following:

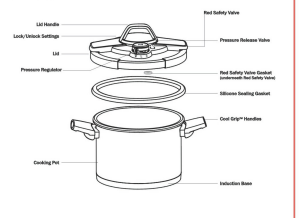
1. **READ ALL INSTRUCTIONS prior to use and refer back to this user's guide when needed.**
2. Do not touch hot surfaces of pressure cooker. Use Cool Grip™ handles only. Use potholders or oven mitts if necessary.
3. This pressure cooker should not be used by or near children or individuals with certain disabilities.
4. **NEVER ATTEMPT TO OPEN LID WHILE THE UNIT IS OPERATING.**
   Do not open the pressure cooker until the unit has cooled and all internal pressure has been released. If lid is difficult to rotate, this indicates that the cooker is still pressurized. Do not force it to open. Any pressure in the cooker can be hazardous. See Operating Instructions, page 5.
5. Do not place the pressure cooker in a heated oven, FOR USE ONLY ON STOVETOP.
6. Extreme caution must be used when moving a pressure cooker containing hot liquids or foods.
7. Do not use the pressure cooker for other than it's intended use.
8. This vessel cooks under pressure. Improper use may result in scalding injury. Make certain unit is properly closed before operating. See Operating Instructions, page 5.
9. Do not fill unit over ¾ full (MAXIMUM FILL LEVEL). When cooking foods that expand during cooking, such as dried vegetables, do not fill the unit over ½ full. Overfilling may cause a risk of clogging the pressure release valve and developing excessive pressure. See Operating Instructions, page 5.
10. Be aware that certain foods, such as applesauce, cranberries, pearl barley, oatmeal and other cereals, split peas, macaroni, rhubarb, cranberries, or spaghetti can foam, froth and sputter, and clog the pressure release devices. These foods should not be cooked in a pressure cooker.
11. Always check the pressure release devices for clogging before use (Pressure Release Valve, Red Safety Valve and Silicone Sealing Gasket in lid).
12. Do not use this pressure cooker for pressure frying with oil.
13. When the desired pressure is reached, steam from the Pressure Release Valve will be visible. Adjust the heat down to maintain a slow, steady release of steam. This ensures pressure is maintained, but excess liquid does not evaporate. A slow stream of steam should always be visible.
14. **WARNING: USE EXTREME CAUTION WHEN RELEASING PRESSURE.** Hot steam released from Pressure Release Valve may result in injury. **DO NOT LOOK OVER** the Pressure Release Valve.
15. **DO NOT TAMPER WITH LID.** Do not tamper with lid or lid hardware. They are installed for your safety.

0517
LISTED
SA44803

BEFORE FIRST USE

Remove any packing materials and promotional labels from your stovetop pressure cooker. Be sure all parts are included. We recommend keeping the box and packing materials for use at a later date. Before using your Cuisinart Professional Collection Stainless Steel Pressure Cooker for the first time, make sure that the Pressure Release Valve is properly inserted within the Pressure Regulator. To secure Pressure Release Valve, push valve into place until you hear a click. Lift gently to ensure that it is attached. Remove any dust from shipping by wiping parts with a damp cloth. Thoroughly clean the cooking pot in the dishwasher or with warm, soapy water. Rinse, towel- or air-dry. Dry thoroughly before each use as moisture can build up under the lid handle and can cause steam to escape as the pressure cooker heats up. This is not a leak and the steam will eventually evaporate.

PARTS AND FEATURES



OPERATING INSTRUCTIONS

Using the Pressure Cooker

1. Inspect lid to make sure it was properly cleaned. Any dirt or grease left on the lid from previous use will alter the Pressure Release Valve.
2. Make sure to always have a timer ready for use.
3. To remove lid, grasp handle, turn clockwise and lift.
4. Add food and liquids as the recipe directs. **NOTE:** The total volume of food and liquid must not exceed the MAX fill line (MAXIMUM CAPACITY) of the cooking pot. For foods such as dried vegetables, or rice the total volume must not exceed ½ capacity. **NOTE: Overfilling may clog the Pressure Release Valve, which can cause excess pressure to develop.** Always use at least 1 cup liquid when pressure cooking for 10 minutes or less, or 2 cups of liquid when cooking for more than 10 minutes; NEVER USE LESS.
5. If the Silicone Sealing Gasket has been removed from lid, check to ensure flexible ring is securely in place on the metal plate. Press down firmly to secure, making sure that the edge of the lid is aligned properly with the rim of the cooking pot.
6. To lock the lid in place, remove any food residue from upper rim of cooking pot to ensure a proper seal. Place lid on pressure cooker and turn it counterclockwise into position.
7. Select a burner size that most closely matches the diameter of the bottom of the pot.
8. Slide the Pressure Regulator to the desired pressure level (High or Low). The Red Safety Valve must be fully down to properly seal the pot before cooking.

NOTE: When placing lid on pressure cooker, the Pressure Release Valve should be facing away from user.

WARNING: Hot steam released from Pressure Release Valve may result in injury if NOT properly positioned.

9. Turn your heat source to high to build pressure. The Red Safety Valve will lift up to indicate pressure is rising. The selected pressure (Low/High) has been achieved once the Red Safety Valve has risen **and** there is a steady stream of steam from the Pressure Release Valve.
10. Pressure cooking will begin at this point. Reduce the heat source to maintain a slow, steady stream of steam from the Pressure Release Valve. Make sure to start a timer at this point so the food is properly cooked.
11. Adjust the heat source up or down to maintain only a slow, steady stream of steam from the Pressure Release Valve.
12. The raised Red Safety Valve indicates you are cooking under pressure. The lid is double-locked and cannot be opened. **NEVER ATTEMPT TO OPEN THE LID WHILE PRESSURE COOKING!**

To Remove Lid

When your food has finished cooking, pressure must be released before opening the lid. **WARNING: USE EXTREME CAUTION WHEN RELEASING PRESSURE.** (When releasing pressure, hot steam may discharge from the Pressure Release Valve or Red Safety Valve.) When the Red Safety Valve is completely down, turn the lid clockwise and lift to remove.

ANTES DEL PRIMER USO

Retire el material de embalaje y cualquier etiqueta promocional antes de usar la olla a presión. Asegúrese de que todas las piezas estén incluidas. Le recomendamos conservar la caja y los materiales de embalaje para su uso futuro. Antes de usar la olla a presión Cuisinart Professional Collection de acero inoxidable por primera vez, colóquela en el lavavajillas o lávela a mano con agua caliente y jabón, enjuague y seque. Limpie la olla en seco para quitar cualquier humedad antes de cada uso. Seque la tapa de manera especial para asegurarse de que no haya humedad debajo del mango de la tapa. La humedad puede provocar que el vapor se escape prematuramente durante la cocción.

USO

1. Asegúrese de retirar todos los materiales de embalaje promocionales antes de usar la olla a presión por primera vez.
2. Agregue la cantidad de alimentos y líquidos que desee a la olla a presión. Para obtener los mejores resultados, no llene la olla a presión más de ½ de su capacidad para los alimentos que se expanden durante la cocción, como arroz, legumbres secas y pasta, y no más de ⅔ de su capacidad para todos los demás alimentos. Para asegurar una cocción adecuada, debe haber al menos 1 taza de líquido en la olla a presión para cocinar hasta 10 minutos y al menos 2 tazas de líquido para cocinar más de 10 minutos.
3. Coloque la tapa en la olla a presión girándola en el sentido de las agujas del reloj hasta que quede bien cerrada. Gire la tapa hasta que la flecha de la tapa quede alineada con la flecha de la olla a presión.
4. Asegúrese de que la válvula de liberación de presión esté en la posición de cocción a presión. Para ello, deslice el regulador de presión hacia la izquierda hasta que quede en la posición de cocción a presión.
5. Coloque la olla a presión sobre el quemador de la cocina y ajuste la temperatura según sea necesario para mantener un flujo constante de vapor por la válvula de liberación de presión. Una vez que la válvula de liberación de presión comience a liberar vapor, cocine los alimentos durante el tiempo indicado en la receta.
6. Cuando la válvula de liberación de presión comience a liberar vapor, la olla a presión estará presurizada. Ajuste el calor para mantener un flujo constante de vapor por la válvula de liberación de presión. Asegúrese de que siempre haya un flujo constante de vapor por la válvula de liberación de presión durante la cocción.
7. Una vez que los alimentos estén cocidos, apague el calor y deje que la olla a presión se enfríe naturalmente hasta que la válvula de liberación de presión roja y la válvula de seguridad roja bajen por completo. Esto puede tardar entre 10 y 30 minutos, según la cantidad de alimentos que haya en la olla a presión.
8. Una vez que la válvula de liberación de presión roja y la válvula de seguridad roja bajen por completo, retire la tapa girándola en el sentido contrario a las agujas del reloj hasta que la flecha de la tapa quede alineada con la flecha de la olla a presión. Levante la tapa y retírela de la olla a presión.

INSTRUCCIONES DE OPERACIÓN

Modo de empleo de la olla a presión

1. Asegúrese de retirar todos los materiales de embalaje promocionales antes de usar la olla a presión por primera vez.
2. Agregue la cantidad de alimentos y líquidos que desee a la olla a presión. Para obtener los mejores resultados, no llene la olla a presión más de ½ de su capacidad para los alimentos que se expanden durante la cocción, como arroz, legumbres secas y pasta, y no más de ⅔ de su capacidad para todos los demás alimentos. Para asegurar una cocción adecuada, debe haber al menos 1 taza de líquido en la olla a presión para cocinar hasta 10 minutos y al menos 2 tazas de líquido para cocinar más de 10 minutos.
3. Coloque la tapa en la olla a presión girándola en el sentido de las agujas del reloj hasta que quede bien cerrada. Gire la tapa hasta que la flecha de la tapa quede alineada con la flecha de la olla a presión.
4. Asegúrese de que la válvula de liberación de presión esté en la posición de cocción a presión. Para ello, deslice el regulador de presión hacia la izquierda hasta que quede en la posición de cocción a presión.
5. Coloque la olla a presión sobre el quemador de la cocina y ajuste la temperatura según sea necesario para mantener un flujo constante de vapor por la válvula de liberación de presión. Una vez que la válvula de liberación de presión comience a liberar vapor, cocine los alimentos durante el tiempo indicado en la receta.
6. Cuando la válvula de liberación de presión comience a liberar vapor, la olla a presión estará presurizada. Ajuste el calor para mantener un flujo constante de vapor por la válvula de liberación de presión. Asegúrese de que siempre haya un flujo constante de vapor por la válvula de liberación de presión durante la cocción.
7. Una vez que los alimentos estén cocidos, apague el calor y deje que la olla a presión se enfríe naturalmente hasta que la válvula de liberación de presión roja y la válvula de seguridad roja bajen por completo. Esto puede tardar entre 10 y 30 minutos, según la cantidad de alimentos que haya en la olla a presión.
8. Una vez que la válvula de liberación de presión roja y la válvula de seguridad roja bajen por completo, retire la tapa girándola en el sentido contrario a las agujas del reloj hasta que la flecha de la tapa quede alineada con la flecha de la olla a presión. Levante la tapa y retírela de la olla a presión.

LIFETIME WARRANTY (U.S. and Canada Only)

Your Cuisinart® Professional Collection Stainless Steel Pressure Cooker is warranted to be free of defects in material and workmanship under normal home use from the date of original purchase throughout the original purchaser's lifetime.

HASSLE-FREE REPLACEMENT WARRANTY

Your ultimate satisfaction in Cuisinart products is our goal, so if your Cuisinart® Cookware should fail within the generous warranty period, we will repair it or, if necessary, replace it at no cost to you. To obtain a return shipping label, email us at **www.cuisinart.com/customer-care/product-return.** Or call our Consumer Service Center toll-free at 1-800-726-8190 to speak with a representative.

This warranty excludes damage caused by accident, misuse or abuse, including damage caused by overheating, and it does not apply to scratches, stains, discoloration or other damage to exterior and internal surfaces which does not impair the functional utility of the cookware.This warranty also expressly excludes all incidental or consequential damages. Some states do not allow the exclusion or limitation of incidental or consequential damages, so the foregoing limitation or exclusion may not apply to you. This warranty gives you specific legal rights, and you may also have other rights which vary from state to state.

CALIFORNIA RESIDENTS ONLY

California law provides that for In-Warranty Service, California residents have the option of returning a nonconforming product (a) to the store where it was purchased or (b) to another retail store which sells Cuisinart® products of the same type. The retail store shall then, according to its preference, either repair the product, refer the consumer to an independent repair facility, replace the product, or refund the purchase price less the amount directly attributable to the consumer's prior usage of the product. If the above two options do not result in the appropriate relief to the consumer, the consumer may then take the product to an independent repair facility, if service or repair can be economically accomplished. Cuisinart, and not the consumer, will be responsible for the reasonable cost of such service, repair, replacement or refund for nonconforming products under warranty. California residents may also, according to their preference, return nonconforming products directly to Cuisinart for repair, or if necessary, replacement, by calling our Consumer Service Center toll-free at 1-800-726-8190. To obtain a return shipping label, email us at **www.cuisinart.com/customer-care/product-return.** Cuisinart will be responsible for the cost of the repair, replacement, and shipping and handling for such nonconforming products under warranty.

INFORMATIEF is de kan is bestanddelen bevat die u kunnen helpen bij het gebruik van uw nieuwe apparaat.

Lees deze en alle aanwijzingen die u bij uw apparaat krijgt voordat u het gebruikt.

Gebruik het apparaat niet voor andere doeleinden dan waarvoor het bestemd is.

Gebruik het apparaat niet als het of het netsnoer beschadigd is.

Laat het apparaat niet over de rand van een tafel of aanrecht hangen.

Zorg dat het netsnoer niet in aanraking komt met hete oppervlakken, waaronder een gas- of elektrische kookplaat of in de hete oven.

Gebruik het apparaat niet buitenshuis.

Gebruik het apparaat niet voor commerciële doeleinden.

Dit apparaat is niet bedoeld voor gebruik door personen (waaronder kinderen) met verminderde fysieke, sensorische of mentale vermogens, of gebrek aan ervaring en kennis, tenzij zij onder toezicht staan of instructies hebben gekregen over het gebruik van het apparaat door een persoon die verantwoordelijk is voor hun veiligheid.

Kinderen moeten in de gaten worden gehouden om ervoor te zorgen dat ze niet met het apparaat spelen.

Dit apparaat is niet bedoeld om te worden bediend door middel van een externe timer of een apart bedieningssysteem.

Gebruik het apparaat niet als het is gevallen of lijkt te zijn beschadigd, of als het niet goed werkt.

Dompel het netsnoer, de stekker of het apparaat niet onder in water of een andere vloeistof.

Laat het netsnoer niet over de rand van een tafel of aanrecht hangen of in contact komen met hete oppervlakken, waaronder een gas- of elektrische kookplaat of een hete oven.

Gebruik het apparaat niet buitenshuis.

Gebruik het apparaat niet voor commerciële doeleinden.

Dit apparaat is niet bedoeld voor gebruik door personen (waaronder kinderen) met verminderde fysieke, sensorische of mentale vermogens, of gebrek aan ervaring en kennis, tenzij zij onder toezicht staan of instructies hebben gekregen over het gebruik van het apparaat door een persoon die verantwoordelijk is voor hun veiligheid.

Kinderen moeten in de gaten worden gehouden om ervoor te zorgen dat ze niet met het apparaat spelen.

Dit apparaat is niet bedoeld om te worden bediend door middel van een externe timer of een apart bedieningssysteem.

Gebruik het apparaat niet als het of het netsnoer beschadigd is