

KALORIK®

Since 1930

6 QUART DIGITAL PRESSURE COOKER

OLLA A PRESIÓN DE 6 CUARTOS

AUTOUISEUR NUMÉRIQUE DE 6 QUARTS

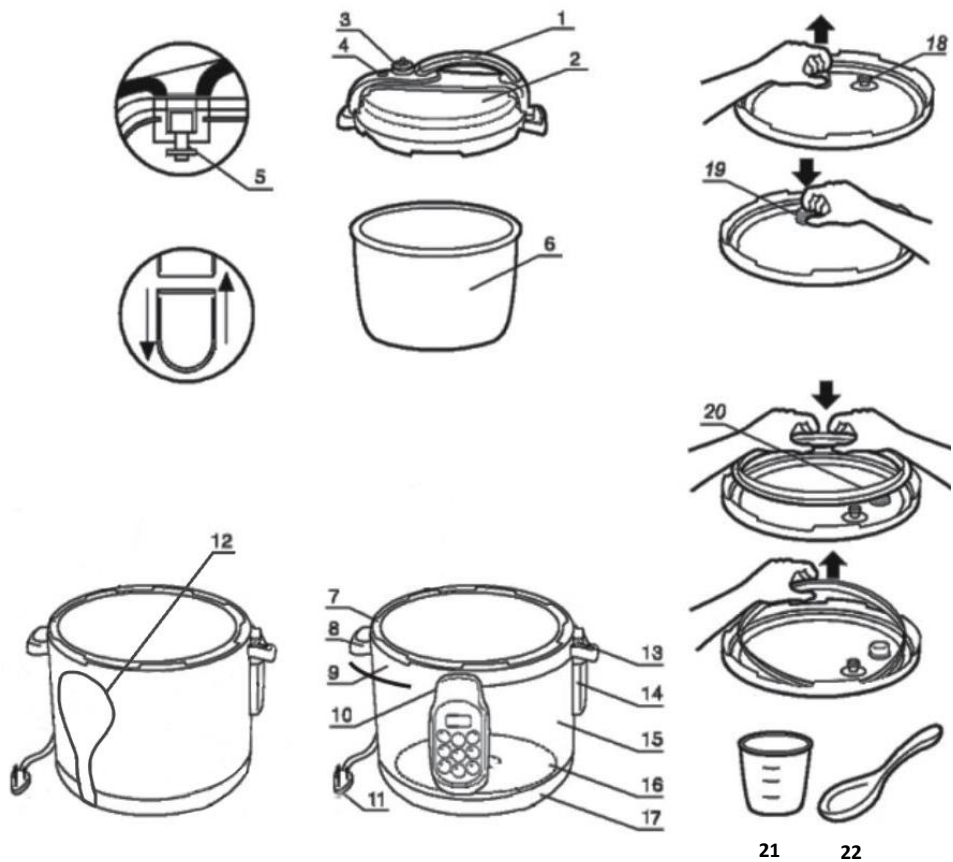


EN.....4
ES.....30
FR.....57

EPCK 47464 SS

120V~60Hz 1000W (8.3A)

PARTS DESCRIPTION / DESCRIPTION DES ÉLÉMENTS



PARTS DESCRIPTION / DESCRIPTION DES ÉLÉMENTS

ENGLISH:

- | | |
|----------------------------|----------------------------|
| 1. Lid handle | 12. Spatula holder |
| 2. Lid | 13. Second handle |
| 3. Steam release knob | 14. Condensation collector |
| 4. Float valve hole | 15. Outer body |
| 5. Floating valve | 16. Heating plate |
| 6. Inner cooking container | 17. Base |
| 7. Upper ring | 18. Sealant washer |
| 8. Handle | 19. Anti-blocking shield |
| 9. Outer container | 20. Sealant ring |
| 10. Control panel | 21. Measurement cup |
| 11. Power cord | 22. Spatula |

ESPAÑOL:

- | | |
|--------------------------------|------------------------------|
| 1. Mango de la tapa | 12. Sostenedor de espátula |
| 2. Tapa | 13. Segundo mango |
| 3. Liberación de vapor | 14. Colector de condensación |
| 4. Agujero de válvula flotante | 15. Carcasa exterior |
| 5. Válvula flotante | 16. Placa de calentamiento |
| 6. Olla de cocinar | 17. Base |
| 7. Borde superior | 18. Perilla de sellador |
| 8. Mango del aparato | 19. Escudo anti-bloqueo |
| 9. Contenedor exterior | 20. Sello de silicona |
| 10. Panel de control | 21. Taza de medición |
| 11. Cable de alimentación | 22. Espátula |

PARTS DESCRIPTION / DESCRIPTION DES ÉLÉMENTS

FRANÇAIS:

- | | |
|---------------------------------|--------------------------------|
| 1. Poignée pour couvercle | 12. Porte-spatule |
| 2. Couvercle | 13. Deuxième poignée |
| 3. Valve de relâche de vapeur | 14. Collecteur de condensation |
| 4. Trou de soupape à flotteur | 15. Corps externe |
| 5. Soupape à flotteur | 16. Plaque chauffante |
| 6. Récipient de cuisson interne | 17. Base |
| 7. Anneau supérieur | 18. Rondelle d'étanchéité |
| 8. Poignée | 19. Protection anti-blockage |
| 9. Récipient extérieur | 20. Anneau scellant |
| 10. Panneau de configuration | 21. Tasse à mesurer |
| 11. Cordon d'alimentation | 22. Spatule |

IMPORTANT SAFEGUARDS

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

- 1. READ ALL INSTRUCTIONS BEFORE USE.**
2. DO NOT touch hot surfaces on the appliance. Use handles or knobs.
3. To protect against electrical shock, do not immerse the cord, plug, external housing or the appliance in water or other liquids.
4. Close supervision is necessary when any appliance is used near children. This appliance should not be used by children.
5. Children should be supervised to ensure that they do not play with the appliance.
6. Please keep out of reach of children and pets. This product is not intended for use by children, by people with reduced physical, sensory or mental capabilities, or by people lacking product experience or knowledge, unless they have been given supervision or instruction concerning its use by a person responsible for their safety. Extra caution is always necessary when using this product.
7. Unplug from outlet when not in use and before cleaning. Allow to cool before putting on or taking off parts and before cleaning the appliance.
8. DO NOT operate any appliance with a damaged cord or plug or after the appliance malfunctions or has been damaged in any manner. Return the appliance to the nearest authorized service facility for examination, repair, or adjustment.
9. Do NOT cover the pressure valves with anything. An explosion may occur. Do NOT place underneath cabinets or other elements that may obstruct the pressure release valve.
10. This appliance cooks under pressure. Improper use, such as misusing pressure release valve or taking off lid without precaution, may result in scalding injury.
11. Do not use outdoors or for commercial purposes.
12. The use of accessory attachments not recommended by the appliance manufacturer may result in fire, electric shock, or injury.
13. DO NOT let the cord hang over the edge of a table or counter or touch hot surfaces.
14. DO NOT place on or near a hot gas or electric burner, or in a heated oven.
15. DO NOT use the appliance for other than intended use.
16. To disconnect, press the 'Keep Warm/Cancel' to stop the device, then remove the plug from wall outlet.
17. Do not intend to operate by means of an external timer or separate remote-control system.

18. Extreme caution must be exercised when moving an appliance containing hot oil or other hot liquids. Do not move the appliance when under pressure.
19. Always attach plug to appliance first, then plug cord into the wall outlet.
20. Do not use on plastic or synthetic tablecloths or any unstable place or near flammable goods including curtains, draperies, walls, and the like, as fire may occur.
21. Never damage the sealant washer or replace it with other rubber washer or tension washer.
22. Never twist the inner steel ring with your hands or other tools. If the steel ring slips off place, do not use the appliance until it has been placed back properly.
23. The anti-block shield should be kept clean by cleaning regularly.
24. Never block the periphery of the clamping position to ensure safety.
25. Never impact against this unit or drop it from a high place.
26. Do not touch the lid during use. It is a HOT SURFACE! Do not touch hot surfaces; use handles or knobs.
27. To reduce the risk of electric shock, only cook in the supplied removable cooking pot.
28. Do not use metal utensils on the cooking bowl surface, as they will scratch the non-stick coating. Wooden or plastic ladles are recommended.
29. Do not fill the pressure cooker more than 4/5 full with liquids and food. When cooking foods that may expand when cooking, do not fill the unit over 3/5 full. 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 level warnings do not apply to non-pressure-cooking programs.
30. When cooking food under pressure, at least 1/2 cup of water (4 Oz) must be added. Be careful, as the system heats very quickly.
31. Foods such as applesauce, cranberries, oatmeal or other cereals, peas, noodles, pasta, or rhubarb should not be cooked under pressure, as these foods tend to foam, froth, and sputter, which may block the floating valve.
32. WARNING! Keep hands and face away from the pressure regulator knob or valve when releasing the pressure.
33. 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 pressured – do not force it open.
34. Make sure the steam release knob is in the sealing position for all the pressure-cooking programs.
35. Always check the steam release valve, float valve and anti-block shield for clogging before use.
36. Never remove the lid while this unit is operating under pressure!

37. After cooking, use extreme caution when removing the lid. Serious burns can result from the steam inside the unit.
38. CAUTION! When removing the lid, there could be a suction created between the inner pot and the lid.
39. Do not attempt to dislodge food when the appliance is plugged in.
40. CAUTION: Perishable foods, such as meat or poultry products, fish, cheese or dairy products, cannot be left at room temperature for more than 2 hours (and no longer than 1 hour if the temperature in the room is above 90F). When cooking these foods, do not set the delay timer function for more than 2 hours.
41. DANGER! Never deep fry or pressure fry in a pressure cooker. It is dangerous and may cause fire, injuries, and serious damage.
42. Service or repair should only be performed by a qualified technician. This product contains no user-serviceable parts.
43. DANGER! Do not lift the unit using the lid handle; use side handles only!

SAVE THESE INSTRUCTIONS

HOUSEHOLD USE ONLY

3-PRONG PLUG INSTRUCTIONS

For your personal safety, this appliance must be grounded. This appliance is equipped with a power supply cord having a 3-prong grounding plug. To minimize possible shock hazard, the cord must be plugged into a mating 3 prong, grounding type, wall receptacle, grounded in accordance with the National Electrical Code ANSI/NFPA 70 latest edition and all local codes and ordinances. If a mating wall receptacle is not available, it is the personal responsibility and obligation of the customer to have a properly grounded, 3-prong, wall receptacle installed by a qualified electrician. **Do not attempt to modify the plug in any way.**

SHORT CORD INSTRUCTIONS

A short power supply cord is provided to reduce the hazards resulting from becoming entangled in, or tripping over a longer cord. Extension cords may be used if care is exercised in their use.

- The electrical rating of the extension cord should be at least that of the appliance. If the electrical rating of the extension cord is too low, it could overheat and burn.
- The resulting extended cord should be arranged so that it will not drape over the counter top or tabletop where it can be pulled on by children or tripped over

PARTS DESCRIPTION

See page 2-4. The Kalorik 6 Quart Digital Pressure Cooker comes with a measuring cup, a spoon, and a condensation collector.

KNOW YOUR APPLIANCE

The multi-use Kalorik 6 Quart Digital Pressure Cooker functions as a pressure cooker, slow cooker, rice cooker, and more. Make hearty, satisfying meals with little to no effort, as this “hands-off” electric pressure cooker does most of the hard work for you. Its digital control panel is easy to use, as 11 smart presets ensure foolproof results. Prepare flavorful soups, chilis, and stews, or perfectly fluffy rice, at the touch of a button. This multifunctional cooker can make tender, braised meats, and even sauté vegetables to achieve pan sear-style caramelization. Manually adjust time and temperature to customize cooking per meal, or slow cook your dish to enhance flavor and tenderness. Keep meals warm for up to 24 hours or use the delay function to schedule your meal to be ready when you are. Safety features include a safety locking lid, pressure control, carry handle, and non-slip rubber feet for secure operation. The nonstick-coated pot is easy to remove and clean.

PARTS FUNCTION

Steam release knob:	Make sure the floating valve is in the down position to properly seal the pressure cooker and build pressure. Set to the 'Exhaust' position to release the pressure manually or to cook without pressure by turning the valve to the steam/smoke icon.
Removable cooking pot:	5.7L/6qt capacity stainless steel removable pot provides even heat distribution.
Sealant Ring	Creates the air-tight seal needed for the pressure cooker.
Condensation collector	Collects any condensation on the lid or the sides of the pressure cooker.

Control panel functions:

There are 12 functions, including 11 presets and a 'Keep Warm' function. An Adjust button and Delay start setting are also included in the control panel. The presets can be adjusted as needed. More details about each preset are presented in the Settings table.

BEFORE THE FIRST USE

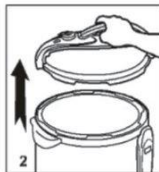
- Remove all packing materials and literature.
- To remove the lid, hold the handle, turn in a clockwise direction, and lift off. Make sure not to lift off the pot while lifting the lid.
- Wash all removable parts and accessories in warm, soapy water. Rinse and dry all parts thoroughly and place back into pressure cooker.
- Wipe the outer housing with a clean, damp cloth.

- Place the pressure cooker on a clean, flat surface near an outlet where it is far away from possible obstructions to the valve and can be left for the intended cooking time.
- Make sure to also set the condensation collector cup in place before starting your cooking process. You can find an opening on the side of the pressure cooker where the cup fits into place.
- **NOTE:** After you plug in your electric pressure cooker and choose the cooking function, please allow several minutes for the pressure to build up inside, based on the amount of food. After the pressure has adequately built up inside the pressure cooker, the cooking process will begin.

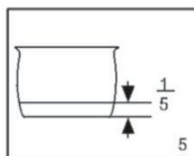
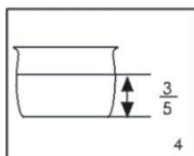
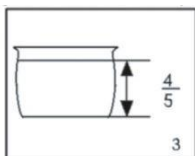
OPERATION

Operating Instructions

- Remove the lid: hold the handle, turn in a clockwise direction, and lift off.

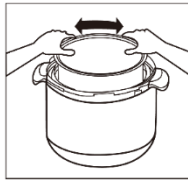


- Add food and or liquids to the cooking pot. Do not fill the removable cooking pot to more than $\frac{4}{5}$ capacity or less than $\frac{1}{5}$ of its capacity. For expandable food, make sure it is no higher than $\frac{3}{5}$ of the height of the inner cooking pot. (See Figure below). Make sure to always use at least $\frac{1}{2}$ cups of liquid when cooking.



- Place the removable pot inside the appliance. Make sure that the outside of the inner pot, the surface of the heater and the inner

cavity are clean and dry. There should also be no food residue on the outside or the rim of the inner cooking container.



- To lock the lid in place, make sure the sealant ring is positioned securely in the groove of the inner rim of the lid. Place the lid on the electric pressure cooker holding the handle and turn counterclockwise to lock it.
- **Set the pressure regulator valve to SEAL.**
- **Note:** The pressure regulator valve does not click or lock into place. Despite this, it is properly secured. Make sure the floating valve is in the down position to properly seal the electric pressure cooker before cooking.
- Plug the cord into the pressure cooker before plugging in the other end into the wall outlet. The pressure cooker will power on and the display will show '0000'.

CAUTION: SURFACE GETS HOT DO NOT TOUCH. Failure to follow the directions below may result in serious injury.

Cooking with a preset

- When unit is on standby mode and plugged in, press on a preset. The presets are Rice, Soup/Broth, Multi Grain, Cake, Fish, Bean/Chili, Meat/Stew, Poultry, Steam, Slow Cook, and Sauté. To indicate that the preset has been selected, the LED light above the preset will light up.
- Each preset will be displayed with the corresponding default time and default pressure. To change time, press the '+' or '-' buttons.
- Each preset has been calibrated with settings allowing variations in quantity of the same dish. For each preset, select between 'Less', 'Normal' or 'More' modes according to the quantity and/or type of

food by pressing the Adjust button to find your perfect cooking program. More instructions can be found in "Settings Table".

- The cooking process automatically begins 5 seconds after selecting a preset.
- The unit will only begin to count down time after the pressure has been reached. **It may take several minutes to begin the countdown.** This depends on the fullness of the pot.
- When the working pressure level has been reached, a "P" will display on the left side of the display panel. At this point, the preset time will begin to countdown.
- When the cooking cycle is complete, the pressure cooker will beep and automatically switch to the Keep Warm function indicating that the pressure inside the cooker is being released but remains at high level. Do not attempt to take the lid off immediately as it may result in injury. Instead, allow pressure to release slowly to ensure a safe maneuver.
- If you wish to shorten the required amount of time to release the pressure, carefully turn the pressure regulator valve to release steam until the floating valve drops.
- Once the floating valve has dropped and all the steam has been released, you may lift off the lid to obtain your cooked meal.
- Remove the lid by lifting it away from you to avoid being burned by the steam. Never force the lid open. The lid will only open once the pressure is released.
- To take the inner pot out, use oven mitts or kitchen gloves and lift it up to remove it. Place on a heat-resistant surface.
- Use the included spoon to remove the food as required.
- Let the appliance cool completely before cleaning. See the 'Cleaning and Maintenance' section for more details.
- Once the cooking time is completed and no action has been taken, the unit will keep warm for up to 24 hours. After that, the unit will remain on standby mode showing 0000 until the appliance is unplugged allowing it to completely shut off. Remember to unplug your appliance once you are finished using it, as a plugged-in appliance may cause injury.

NOTES:

-The cooking process may be stopped at any time by pressing the Cancel button. To turn off the Keep warm function, press the 'Keep Warm/Cancel' button and the display shows "0000".

- For safety reasons, DO NOT open the lid when the pressure level is high.

-When expandable foods such as rice or fluid food such as soup is cooked, the pressure regulator valve cannot be raised immediately after the Keep Warm/Cancel button turns on. Please wait until the floating valve is no longer floating to raise the pressure discharging valve.

WARNING: Hot steam/liquid will be ejected. Keep hands and face away from steam vents. Make sure the electric pressure cooker is not underneath a cabinet as the steam may damage the cabinet. Ensure that the steam released from the pressure cooker is not likely to cause harm or damage to a person near it, including yourself.

'Adjust' button:

The 'Adjust' button on the Kalorik 6 Quart Digital Pressure Cooker allows the user the convenience of a quick selection of different times based on the type of food, quantity and/or the cooking level required. There are three types of modes for each preset- the 'Less', 'Normal' and 'More' which are also visible on the display screen. To operate this, follow the below steps:

1. With the pressure cooker on standby mode, press the desired preset required. By default, the selected preset will be set in the 'Normal' mode.
2. Press the 'Adjust' button to switch to the 'More' mode. Press the 'Adjust' button again to switch to the 'Less' mode. Selected modes are displayed on the screen.
3. If needed, the times may be further changed by pressing the '-' or '+' at any time before cooking has begun.
4. The pressure cooker automatically starts operating 5 seconds after the setting and mode have been selected.

Note: Please refer to the settings table below for cooking program options:

Settings table:

Function	Adjust	Use	Default Pressure
Rice	Less	Normal release method*	High
	Normal	White rice, quick release	
	More	Brown rice	
Soup/Broth	Less	Soup without meat	High
	Normal	Soup with meat	
	More	Bone broth	
Multigrain	Less	Mung beans, farro, bulgur, whole oats	High
	Normal	Barley, kamut	
	More	A mixture of grains and beans	
Cake**	Less	Moist cakes	No pressure
	Normal	Standard cakes	
	More	Cheesecakes	
Fish	Less	Small quantity	High
	Normal	Medium quantity	
	More	Larger quantity	
Beans/Chili	Less	Black beans, Black-eyed peas	High
	Normal	Pinto, Great Northern, Navy beans	
	More	Chickpeas	
Meat/Stew	Less	Soft texture	High
	Normal	Softer texture	
	More	Falling-off-the-bone	
Poultry	Less	Chicken Breast 1lb.	High
	Normal	Chicken Breast 3lb.	

	More	Chicken Breast 5 lb.	
Steam	Less	Vegetables	High
	Normal	Seafood	
	More	Meat	
Slow Cook	Less	Non-pressure cooking	No pressure
	Normal		
	More		
Sauté	Less	Onions	No pressure
	Normal	Browning of Meat	
	More	Large qty of meat and stir frying	

*The actual cooking times for each setting can and will vary depending on the quantity of food and water used.

**Cooking cakes in the pressure cooker works better with a heat-proof cake pan placed inside the pressure cooker as opposed to placing the batter directly into the pressure cooker. We recommend using tinfoil over the pan to prevent sogginess or burning. Remember to always use heat-proof gloves when removing items or food from your pressure cooker.

‘Slow cook’ setting

This program enables you to cook food at low temperature, in liquids, for an extended period. Slow cook is a non-pressure-cooking function.

- Place the food to be slow cooked in the cooking pot with the minimal amount of liquid required.
- Place the lid on the pressure cooker and lock it in place by turning it counterclockwise, make sure the steam release knob is in the venting position. The floating valve should not rise during the slow cook process and the lid should be removable throughout the cooking process as well.
- Press the **‘Slow Cook’** button. The cooker will start automatically after five seconds.
- - Time set for the slow cooker increases in 30 minutes with each press of the slow cook function. The slow cook function is

programmed with a range of cooking time from 0.5 hours to 12 hours. By default, the unit is set to the 'Normal' mode with a 8-hour cooking time indicated in the display. After the five seconds, the time will start to countdown.

- If you accidentally set too much time, press the "Keep Warm/Cancel" button to cancel the set time and start over.

'Sauté' setting

Use the "Sauté" or browning function to brown meats or caramelize vegetables. Searing or browning ingredients keeps them moist, tender, and flavorful. The sauté preset is a non-pressure cooking function that can be used in place of a frying pan on a stove top.

- **Always ensure the lid is removed from the appliance before using the 'Sauté' function. Do not use a lid during this cooking process.**
- Add a small amount of oil or butter to the bottom of the removable cooking pot.
- Place the food in the cooking pot.
- Once the pressure cooker is turned on and in standby mode, press the 'Sauté' button to select the function.
- Adjust the time up or down, depending on your desired cooking time. The default cooking time is 15 minutes.

Note: For optimal results, meat searing should be done in small batches to prevent meat from overlapping.

- When finished, you may press the "Keep Warm / Cancel" button to keep your food warm. Use tongs to remove ingredients.
- If you use the pressure cooker to cook after you sauté your food, remember to add in water or liquid as the unit will not work and it may scorch.

'Delay Start' setting

This function allows you to begin cooking food up to 24 hours later. Delaying can be done at 30-minute increments and at a minimum of 30 minutes of delay.

Caution: Perishable foods such as meat and poultry products, fish, cheese, and dairy products cannot be left at room temperature for

more than 2 hours (no longer than 1 hour when the room temperature is above 90°F). When cooking these foods, do not set the delay start function for more than 1-2 hours!

- If you wish to set back starting time, select '**Delay start**' and keep pressing the 'Delay start' button to adjust the time to your desired starting time. Time can be delayed in 30 minutes increments. The delayed start preset light will turn on.
- Select one of the preset functions to validate the delayed start and select a cooking mode and adjust time or pressure, as necessary.
- The appliance automatically starts the delay time countdown 5 seconds after the selection of a preset. When the delay time has expired, the display will show 00 and the indicator light on the delay time button will turn off. Cooking will now automatically begin.

'Keep Warm' setting

This program reheats or keeps cooked food warm for extended periods of time. This mode is automatically selected after the cooking time is elapsed, unless the 'Keep Warm/Cancel' button is pressed to stop the unit. 'Keep Warm' can be started directly without any other cooking process. To do this, once the pressure cooker is on standby mode, press the 'Keep Warm/Cancel' button. The display will show as 'bb'. Food can be kept warm up to 24 hours.

This mode can be entered at any time during cooking by pressing the "Keep Warm/Cancel" button twice.

Note: The unit will turn to 'keep-warm' automatically after it finishes a cycle of pressure cooking, but some residual pressure might still be present in the cooking pot. You can release this pressure manually or simply wait for the pressure to release naturally. Never attempt to remove the lid while there is still pressure inside the pot.

PRACTICAL HINTS FOR PRESSURE COOKING

- To ensure the best cooking performance when cooking under pressure, **always use at least 1/2 cups of water or liquid** in your

recipes to enable enough steam to be created to produce pressure.

- When using the pressure settings, the timer will not begin counting down until enough pressure is created.
- When cooking under pressure, if you are unsure of the cooking time, it is better to under cook and use the quick release method and check for doneness. If not done, just continue cooking under pressure.
- Never fill the pressure cooker more than 4/5 full of food or with liquid.
- If the electric circuit is overloaded with other appliances, your appliances may not operate. The pressure cooker should be operated on a separate electrical circuit.
- Tougher cuts of meat are better suited for the pressure cooker because cooking under pressure breaks the fibers down for tender results.
- Add a tablespoon of oil to the water to reduce the amount of foaming that beans produce.
- You can use frozen meats and poultry. Rule of thumb is, if it is frozen then add ten minutes for every inch of the thickness of the food.

Cooking rice

For better results, always rinse rice until the water passing through it runs clear before cooking. Cook rice in liquid such as water or broth.

Below is a table of recommended cooking times for different types of rice.

Rice type	Time in minutes	Uncooked rice (cups)	Liquid (cups)
Arborio	6 to 8	1	2
Basmati	4 to 6	1	1 ½
Emperor's Rice	20 to 25	1	2 ¾
Jasmine	4 to 7	1	1 ½
Long-grain, Brown	10 to 18	1	1 ½ to 2
Long-grain, White	4 to 5	1	1 ½
Parboiled	6 to 8	1	1 1/2
Red rice	7 to 9	1	2 ½
Short-grain, Brown	12 to 20	1	1 ½ to 2

Short-grain, White	6 to 8	1	1 ½
Wild rice	20 to 25	1	3 to 4

CLEANING AND MAINTENANCE

- Unplug the unit and let it cool before cleaning.
- Wash the inner cooking pot with hot soapy water, using a clean dishcloth and rinse afterward. Wipe dry with a soft cloth. The inner cooking pot can also be cleaned in a dishwasher
- The accessories including measuring cup and spoon can also be cleaned under warm, soapy water if required and may also be placed in the dishwasher. The outer housing CANNOT go into a dishwasher.
- Wash the inner surface of the lid thoroughly, including the steam release knob, anti-block shield and float valve, with warm, soapy water and a clean rag.
- Wipe the outer housing with a clean damp cloth. DO NOT submerge in water!
- Always clean the pressure cooker thoroughly after every use or if it has not been used for an extended period.
- Always check that the sealant ring is clean and in good shape. If you need to remove the sealant ring for cleaning, turn the lid upside down, grasp the middle knob of the anti-blocking shield and pull out to remove. Separate the sealant ring from the shield to wash the two pieces separately. Clean under warm soapy water, rinse and dry thoroughly. Line the sealant ring back on the shield and lock them back into the lid by pressing the middle knob back in.
- Make sure to empty, clean and replace the condensation trap before each use.

Note: If the sealant ring is not positioned properly, the unit will not build pressure. The silicon sealant ring needs to always be properly positioned. Check periodically to make sure that it is clean, flexible, and not cracked or torn. DO NOT use chemical cleaners.

- If the silicon sealant ring is damaged, do not use the appliance and contact our Customer Service department (see the 'WARRANTY' section).
- Never use abrasive cleaners or scouring pads to clean any of the parts.
- Make sure that the parts are clean and dry before storing.

DO NOT IMMERSE THE HOUSING IN WATER OR ANY OTHER LIQUIDS!

To clean the valves

- Check that the steam release knob and the pressure safety valves are in good working order before each use.
- After the unit has cooled, remove the lid.
- Turn the lid upside down and remove the anti-block shield. Simply pull firmly on the anti-block shield to remove. Check the exhaust valve (also referred to as pressure regulator valve) and clean if necessary.
- Using a brush, check for and remove any food or foreign particles that may be lodged in the exhaust valve or floating valve.
- Replace the anti-block shield on the bottom of the exhaust valve. Firmly push the anti-block shield to secure it in position.

Any other servicing should be performed by an authorized service representative.

SAFETY FEATURES

There are six safety features installed in the pressure cooker to assure its reliability.

Lid Safety Device: The appliance will not start pressuring until the lid is closed and locked properly. The lid cannot be opened if the appliance is filled with pressure.

Pressure Control Device: The correct pressure level is automatically maintained during the cooking cycle.

Pressure Limit Valve: The pressure limit valve will release pressure automatically when the pressure inside exceeds the preset pressure.

Anti-Block Shield: Prevents any food from blocking the pressure limit valve.

Pressure Relief Device: When the pressure cooker reaches the maximum allowable pressure and temperature, the inner cooking container will move down until the lid separates from the sealant ring, releasing air pressure.

Thermostat: The power will automatically shut off when the unit's temperature reaches the preset value, or if the pressure cooker is heating without any food inside.

TROUBLESHOOTING

If you have not added sufficient liquid and you notice that the floating valve has not risen, but the timer is counting down, perform the following steps:

- Stop the pressure cooker by pressing the "Keep Warm/Cancel" button
- Turn the steam release knob to release pressure completely. Wait until little to no steam comes out of the steam vent before removing lid.
- Carefully remove the lid and add approximately 1 cup of water/stock or any liquid or at least enough liquid to meet the minimum requirement. Stir food to disperse liquid.
- Replace the lid and lock into position by turning counterclockwise.
- Select your desired preset menu and adjust the cooking time and pressure if necessary.
- The cooking process will begin automatically within 5 seconds.

If steam is leaking from under the cover because the cover is not properly closed, the sealant ring is not positioned properly or is damaged, or the pressure cooker is over-filled, follow these steps:

- Turn off and unplug the pressure cooker. Release any pressure using the quick release method: turning the pressure release valve to release steam.
- Remove the sealant ring and check for tears or cracks.

- Check to be sure that the sealant ring is positioned properly.
- If the cooker is too full, remove excess food/liquid and continue cooking.

If you cannot open or remove the cover:

- Check that all the pressure has been released.
- If you still cannot open it, do not bring the contents of the cooker up to pressure again.
- Release the pressure completely and try again.
- Ensure that, once the pressure is released, you are turning the lid in the clockwise direction to open and lift it.

If you cannot hear steam escaping during the cooking:

This is perfectly normal. Unlike a manual pressure cooker that relies on constant heat and constant release of the pressure to maintain optimal pressure conditions, the pressure inside the unit is electronically controlled, and little to no steam will be released in normal working conditions. This means a lot of pressure builds up inside the appliance, and caution must be taken when maneuvering it.

Error messages

In some rare instances you could get error messages displayed on the control panel. See below for the error description and solutions when appearing.

E1: Means open circuit of the sensor. When this happens:

- Press 'Keep warm/Cancel'
- Unplug from wall outlet
- Make sure no condensation water stays in the housing cavity or in the socket that could cause a short circuit. Make sure the housing's cavity is dry. If the socket was ever immersed in water, discontinue use and contact Customer service. Let the inner housing cool down before checking for condensation as it could be hot.
- If the inner housing is dry and the unit doesn't seem damaged, plug the cord back after 10 minutes and resume usage.
- If the problem persists or appears on a regular basis, contact Customer Service for maintenance/repair.

E2: Means short-circuit of the sensor. If the case:

- Press 'Cancel' and unplug the device.
- Let the unit cool down completely.
- Make sure there is enough water in the pot. Add a little bit of water in the cooking pot if required
- If the unit is already cool, wait at least 10mins before plugging back the device.
- The function should then be restored. If the problem persists, contact Customer Service

E3: Means 'Overheating'. When this happens:

- Stop the cooking process by pressing 'Cancel'. Release the steam and let the unit cool down before opening.
- Check if there is anything burnt inside or at the bottom of the cooking pot
- Add a little bit of water in the cooking pot if the water level is very low.
- Let the unit cool down completely. The function should then be restored.

If this E3 error message appears again on a regular basis, then it is likely that the cooking pot or the heating plate inside the base are deformed and create an uneven heat. The cooking pot or the heating plate need to be replaced. Please contact Customer service for maintenance/repair.

E4: The signal switch has malfunctioned. Follow the steps:

- Unplug the unit from the wall outlet
- Wait around 15 minutes to plug it back in
- Press the 'Cancel' button on the pressure cooker and select the desired setting to begin cooking
- If the problem persists or appears on a regular basis, contact Customer Service for maintenance/repair.

RECIPES

MUSHROOM RISOTTO

Ingredients:

- 4 cups chicken or vegetable stock
- 1 ½ lb. mixed mushrooms, trimmed and sliced, remove stems
- 4 tbsp. olive oil
- Kosher salt and ground black pepper
- 4 tbsp. unsalted butter
- 1 medium yellow onion, chopped
- 2 garlic cloves, minced
- 2 cups Arborio rice
- 2 tsp. soy sauce
- ¾ cup dry white wine
- 1 oz. Parmigiano cheese, grated
- ½ cup fresh herbs, minced
- ¼ cup heavy cream

1. Place broth in a small pot and heat up until simmering. Alternatively, use microwave-safe container and microwave on high power for about 5 minutes.
2. Using the sauté function of your pressure cooker, heat olive oil until shimmering. Add the mushrooms and season with salt and pepper. Cook, stirring occasionally, until excess moisture is evaporated and mushrooms are well browned, about 8 minutes.
3. Add butter, onion, garlic, and cook, stirring frequently, until onions are softened and aromatic, about 4 minutes. Add rice and cook, stirring, until rice is evenly coated in oil and toasted but not browned, 3-4 minutes. Stir in soy sauce.
4. Add wine and cook, stirring, for about 2 minutes.
5. Pour stock into the pot. Make sure all the rice, mushrooms, garlic and onions are fully submerged. Close pressure cooker and bring up to low pressure. Cook at low pressure for 7 minutes, then depressurize using the quick release method.
Open pressure cooker and stir to combine rice and cooking liquid until it forms a creamy consistency. Stir in cream, cheese, and herbs. If risotto isn't thick enough, cook for a few minutes longer, stirring, until it begins to thicken more. Season to taste with salt and pepper and serve immediately.

POT ROAST

Ingredients:

- 3 lb. boneless beef chuck roast, trimmed
 - 1 can (14 oz.) beef broth
 - 1 tbsp. Worcestershire sauce
 - 1 large onion, in wedges
 - 4 carrots, peeled and cut in 1 in. pieces
 - 4 potatoes, peeled and cut in 1 in. cubes
 - 2 tbsps. Vegetable oil
 - Salt, black pepper and onion powder, to taste
1. Using the sauté function, heat oil until shimmering. Brown the roast on all sides in the hot oil and season with pepper, salt, and onion powder.
 2. Pour in beef broth and Worcestershire sauce, add the onion, close the lid, set the cooking time for 30 minutes, the pressure on high and press Start.
 3. Use the quick-release method to lower the pressure. Open the lid and add the carrots and potatoes. Close the lid again, and cook for an additional 15 minutes.
 4. At the end of the cooking time, use the quick-release method again and transfer the roast and vegetables to a serving dish.

TURKEY CHILI

Ingredients:

- 1 tbsp. vegetable oil
- 1.25 lb. ground turkey
- 1 medium onion chopped
- 1 medium green bell pepper coarsely chopped
- 1/2 tsp. garlic powder
- 3 tsp. ground cumin
- 1 tsp. salt
- 3 tsp. chili powder
- 1 (29 oz.) can tomato sauce
- 1 (29 oz.) can crushed tomatoes
- 1 1/2 cup water
- 1 cup V-8 Juice spicy hot flavor or bloody Mary mix
- 1 lb. dried kidney beans; washed
- Shredded Cheddar cheese, sour cream

1. Using the sauté function, heat the vegetable oil until shimmering.
2. Add the ground turkey and begin browning the meat. When meat begins to brown, stir in the chopped onion and pepper along with the seasonings. Stir and cook about 1 minute.
3. Stir in the crushed tomatoes, the tomato sauce and the water. Add the spicy V-8 juice or bloody Mary mix and the washed kidney beans.
4. Secure the lid and set valve to the closed/seal position. Cook for 35 minutes.
5. When cooking time has elapsed, let the pressure release naturally. Open the lid and stir the chili. Taste and adjust seasonings if needed.
6. Serve hot with cheddar cheese and some sour cream.

LENTIL SOUP

Ingredients:

- 1 tbsp. vegetable oil
- 1 cup red lentils, rinsed
- 1 cup green/brown lentils, rinsed
- 1 medium onion, chopped
- 3 cloves garlic, minced
- 2 tsp. cumin
- 1½ tsp. smoked paprika
- 1 tsp. salt
- 2 carrots, sliced into ¼ inch pieces
- 1 lb. waxy potatoes, such as Yukon Gold
- 1 bunch Rainbow Chard or similar greens, chopped
- 8 cups water
- Salt and pepper, to taste

1. Using the sauté function, heat the vegetable oil until shimmering.
2. Sauté onions, garlic, spices, carrots, and potatoes for 3-5 minutes, or until onions begin to soften.
3. Stir in the lentils to combine.
4. Add water to cover.
5. Lock the lid into place, select High pressure and set the time for 12 minutes.
6. Use the quick release method to release the pressure until it is safe to unlock the lid.
7. Stir in the chard, season to taste with salt and pepper, and serve.

PRESSURE COOKER CHICKEN

Ingredients:

- 1 whole chicken
- 1 tbsp. olive oil
- 1 tsp. paprika
- 1 1/2 cups bone broth
- 1 tsp. dried thyme
- 1/3 tsp. black pepper
- 2 tbsp. lemon juice
- 1/2 tsp. sea salt
- 6 garlic cloves, peeled

1. In a small bowl, combine paprika, thyme, salt, and pepper. Rub seasoning on the chicken.
2. Using the sauté function, heat the vegetable oil until shimmering.
3. Add chicken, breast side down and cook on high pressure for 6-7 minutes.
4. After the cooking time has elapsed, use the quick release method to release the pressure. Flip the chicken and add broth, lemon juice and garlic cloves.
5. Lock pressure cooker lid and set for 25 minutes on high.
6. Let the pressure cooker release naturally.
7. Remove from pressure cooker and let stand for 5 minutes before carving.

WARRANTY

We suggest that you complete and return the enclosed Product Registration Card promptly to facilitate verification of the date of original purchase. However, return of the Product Registration Card is not a condition of these warranties. You can also fill out this warranty card online, at the following address: www.KALORIK.com

This KALORIK product is warranted in the U.S.A. and in Canada for 1 year from the date of purchase against defects in material and workmanship. This warranty is not transferable. Keep the original sales receipt. Proof of purchase is required to obtain warranty performance.

During this period, if the KALORIK product, upon inspection by KALORIK, is proven defective, it will be repaired or replaced, at Kalorik's option, without charge to the customer. If a replacement product is sent, it will carry the remaining warranty of the original product.

This warranty does not apply to any defect arising from a buyer's or user's misuse of the product, negligence, failure to follow KALORIK instructions noted in the user's manual, use on current or voltage other than that stamped on the product, wear and tear, alteration or repair not authorized by KALORIK, or use for commercial purposes. There is no warranty for glass parts, glass containers, filter basket, blades and agitators, and accessories in general. There is also no warranty for parts lost by the user.

ANY WARRANTY OF MERCHANTABILITY OR FITNESS WITH RESPECT TO THIS PRODUCT IS ALSO LIMITED TO THE ONE YEAR LIMITED WARRANTY PERIOD.

Some states do not allow limitation on how long an implied warranty lasts or do not allow the exclusion of incidental or consequential damages, so the above limitations 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.

If the appliance should become defective within the warranty period and more than 30 days after date of purchase, do not return the appliance to the store: often, our Customer Service Representatives can help solve the problem without having the product serviced. If

servicing is needed, a Representative can confirm whether the product is under warranty and direct you to the nearest service location.

If this is the case, bring the product, or send it, postage prepaid by the user (all Kalorik customers are responsible for the initial shipment back to the warranty center), along **with proof of purchase** and a **return authorization number** indicated on the outer package, given by our Customer Service Representatives. Send to the authorized KALORIK Service Center (please visit our website at www.KALORIK.com or call our Customer Service Department for the address of our authorized KALORIK Service Center).

When sending the product, please include a letter explaining the nature of the claimed defect.

If you have additional questions, please call our Customer Service Department (please see below for complete contact information), Monday through Thursday from 9:00am - 5:00pm (EST) and Friday from 9:00am - 4:00pm (EST). Please note hours are subject to change.

If you would like to write, please send your letter to:

KALORIK Customer Service Department

Team International Group of America Inc.
16175 NW 49th Avenue
Miami Gardens, FL 33014 USA

Or call:

Toll Free: +1 888-521-TEAM / +1 888-KALORIK

Only letters can be accepted at this address above. Shipments and packages that do not have a return authorization number will be refused.

IMPORTANTES MEDIDAS DE PRECAUCIÓN

Cuando utilice aparatos eléctricos, siempre debe seguir las precauciones básicas de seguridad, incluyendo las siguientes:

- 1. LEA TODAS LAS INSTRUCCIONES ANTES DE USAR.**
2. NO toque las superficies calientes del electrodoméstico. Utilice asas o perillas.
3. Para protegerse contra descargas eléctricas, no sumerja el cable, el enchufe, la carcasa externa o el aparato en agua u otros líquidos.
4. Es necesaria una supervisión estricta cuando se usa cualquier artefacto cerca de niños. Este aparato no debe ser usado por niños.
5. Los niños deben ser supervisados para asegurarse de que no jueguen con el aparato.
6. Mantenga fuera del alcance de los niños y las mascotas. Este producto no debe ser utilizado por niños, personas con capacidades físicas, sensoriales o mentales reducidas, o por personas que carecen de experiencia o conocimiento del producto, a menos que se les supervise o se les hayan dado instrucciones sobre su uso por parte de una persona responsable de su seguridad. Siempre se requiere precaución adicional al usar este producto.
7. Desenchufe de la toma de corriente cuando no esté en uso y antes de limpiarla. Deje que se enfríe antes de colocar o quitar las piezas y antes de limpiar el aparato.
8. NO opere ningún artefacto con un cordón o enchufe dañado o después de que el artefacto funcione mal o se haya dañado de alguna manera. Devuelva el electrodoméstico al centro de servicio autorizado más cercano para su examen, reparación o ajuste.
9. NO cubra las válvulas de presión con nada. Puede explotar. NO coloque debajo de armarios o otros elementos que puedan obstruir la válvula de liberación de presión.
10. Este aparato cocina bajo presión. El uso incorrecto, como el uso incorrecto de la válvula de liberación de presión o el desprendo de la tapa sin precaución, puede provocar lesiones por quemaduras.
11. No lo use al aire libre o con fines comerciales.
12. El uso de accesorios no recomendados por el fabricante del dispositivo puede provocar incendios, descargas eléctricas o lesiones.
13. NO permita que el cable cuelgue del borde de una mesa o mostrador ni toque superficies calientes.
14. NO coloque sobre o cerca de un quemador de gas o eléctrico caliente, o en un horno caliente.
15. NO use el aparato para un uso diferente al previsto.

16. Para desconectar, primero detenga el dispositivo presionando 'Mantener caliente/Cancelar' y, a continuación, desconecte el enchufe de la toma de corriente.
17. No intente operar por medio de un temporizador externo o un sistema de control remoto por separado.
18. Se debe tener mucho cuidado al mover un artefacto que contenga aceite caliente u otros líquidos calientes. No mueva el aparato cuando esté bajo presión.
19. Conecte siempre el enchufe al aparato primero y, a continuación, conecte el cable a la toma de corriente.
20. No lo use sobre manteles de plástico o sintéticos o en cualquier lugar inestable o cerca de productos inflamables, incluidas cortinas, telones, paredes y similares, ya que puede ocurrir un incendio.
21. Nunca dañe la arandela sellante ni la reemplace por otra arandela de goma o arandela de tensión.
22. Nunca gire el sello de silicona interior con las manos u otras herramientas. Si el sello de silicona se desliza fuera de lugar, no utilice el aparato hasta que se haya colocado correctamente.
23. La carcasa antibloqueo debe mantenerse limpia limpiando regularmente.
24. Nunca bloquee la periferia de la posición de sujeción para garantizar la seguridad.
25. Nunca impacte contra en esta unidad ni deje caer desde un lugar alto.
26. No toque la tapa durante el uso. ¡SUPERFICIE CALIENTE! No toque superficies calientes, use manijas o perillas.
27. Para reducir el riesgo de descarga eléctrica, solo cocine en la olla extraíble suministrada.
28. No use utensilios metálicos en la superficie de la taza de cocción, ya que rayarán la capa antiadherente. Se recomiendan cuadrillas de madera o plástico.
29. No llene la olla a presión más de la mitad con 4/5 de comida o con líquidos. Cuando cocine alimentos que pueden expandirse al cocinarlos, no llene la unidad más de 3/5 de la olla. Con un exceso de llenado corre el riesgo de obstruir la liberación de vapor y desarrollar un exceso de presión. Esto también puede causar fugas, lesiones personales o daños a la olla. Estas advertencias de nivel no se aplican a los programas de cocción sin presión.
30. Cuando cocine alimentos bajo presión, debe agregar al menos 1/2 tazas de agua (4 onzas).
31. Los alimentos tales como puré de manzana, arándanos, avena u otros cereales, guisantes, fideos, pasta o ruibarbo no deben cocinarse bajo presión, ya que estos alimentos tienden a formar espuma y salpicar, lo que puede bloquear la válvula flotante.
32. ¡ADVERTENCIA! Mantenga las manos y la cara alejadas de la perilla o válvula del regulador de presión al liberar la presión.

33. No abra la olla hasta que la olla se haya enfriado y haya liberado toda la presión interna. Si la válvula flotante todavía está alta o la tapa es difícil de girar, es una indicación de que la olla todavía está a presión, no la fuerce a abrir.
34. Asegúrese de que la perilla de liberación de vapor esté en la posición de sellado para todos los programas de cocción a presión.
35. Siempre verifique que la válvula de liberación de vapor, la válvula de flotación y el protector antichoque estén obstruidos antes de su uso.
36. ¡Nunca quite la tapa mientras esta unidad está funcionando bajo presión!
37. Después de cocinar, tenga mucho cuidado al quitar la tapa. El vapor dentro de la unidad puede provocar quemaduras graves.
38. ¡PRECAUCIÓN! Al quitar la tapa, podría crearse una succión entre la olla interior y la tapa.
39. No intente retirar alimentos atascada cuando el aparato esté enchufado.
40. PRECAUCIÓN: Los alimentos perecederos, como productos cárnicos o avícolas, pescado, queso o productos lácteos, no se pueden dejar a temperatura ambiente durante más de 2 horas (y no más de 1 hora si la temperatura en la habitación es superior a 90°F). Cuando cocine estos alimentos, no configure la función del temporizador de retardo durante más de 2 horas.
41. ¡PELIGRO! Nunca fría con mucho aceite o con mucha presión en una olla a presión. Es peligroso y puede causar incendios, lesiones y daños graves.
42. El servicio o reparación solo debe ser realizado por un técnico cualificado. Este producto no contiene piezas reparables por el usuario.
43. ¡PELIGRO! ¡No levante la unidad con la manija de la tapa, solo use los mangos laterales!

GUARDE BIEN ESTAS INSTRUCCIONES PARA USO DOMÉSTICO SOLAMENTE

INSTRUCCIONES PARA ENCHUFE DE TRES CLAVIJAS

Para su seguridad personal, este aparato debe tener conexión a tierra. La unidad está equipada con un cable de conexión en cuyo extremo hay un enchufe de 3 clavijas (una clavija a tierra). Para reducir la posibilidad de descarga eléctrica, el cable debe ser conectado en un toma-corriente de 3 entradas con una a tierra, que se ajuste a la

última versión del Código Nacional de Electricidad ANSI/ NFPA70 y a todos los códigos locales y regulaciones. Si el tomacorriente de pared no está disponible, el personal y el cliente son responsables de contar con la conexión adecuada, de 3 clavijas, y el tomacorriente de pared instalado por un electricista certificado.

INSTRUCCIONES PARA CABLE CORTO

El aparato viene equipado con un cable corto para reducir el riesgo de accidentes que pudieran ocurrir con un cable largo, al engancharse o si se tropieza con él. No lo use con un cable de extensión.

DESCRIPCIÓN DE PIEZAS

Vea la página 2-4. La olla a presión Kalorik de 6 cuartos viene con una taza de medir, una cuchara y un colector de condensación.

CONOCE TU ELECTRODOMESTICO

La olla a presión digital Kalorik 6 Quart funciona como una olla a presión, una olla de cocción lenta, una olla de arroz y mucho más. Haga comidas abundantes y satisfactorias con poco o ningún esfuerzo, ya que esta olla a presión eléctrica "manos libres" hace la mayor parte del trabajo duro para usted. Su panel de control digital es fácil de usar, ya que 11 preajustes inteligentes aseguran resultados infalibles. Prepare sabrosas sopas, chiles y guisos, o arroz perfectamente esponjoso, con solo tocar un botón. Esta olla multifuncional puede hacer carnes tiernas, estofadas e incluso saltear verduras para lograr la caramelización al estilo pan sear. Ajuste manualmente el tiempo y la temperatura para personalizar la cocina por comida, o cocine lentamente su plato para mejorar el sabor y la ternura. Mantenga las comidas calientes durante hasta 24 horas o use la función de retardo para programar su comida para que esté lista cuando esté. Las características de seguridad incluyen una tapa de bloqueo de seguridad, control de presión, asa de transporte y pies de goma antideslizantes para un funcionamiento seguro. La olla recubierta antiadherente es fácil de quitar y limpiar.

FUNCIÓN DE PIEZAS

Perilla de liberación de vapor:

Asegúrese de que la válvula flotante esté en la posición descendente para sellar correctamente la olla a presión y aumentar la presión.

Ajuste la posición 'Exhaust' para liberar la presión manualmente o para cocinar sin presión girando la válvula hacia el icono de vapor/humo.

Olla extraíble:

La olla extraíble de acero inoxidable de 5.3L/6 Qt. de capacidad, proporciona una distribución uniforme del calor.

Junta de silicona:

Crea el sello hermético necesario para la olla a presión.

Colector de condensación

Recoge cualquier condensación en la tapa o los lados de la olla a presión

FUNCIONES DEL PANEL DE CONTROL

Hay 12 funciones, incluyendo 11 presets y una función 'Keep Warm'. El panel de control también incluye un botón Ajustar y un ajuste de inicio de retardo. Los ajustes preestablecidos se pueden ajustar según sea necesario. Más detalles sobre cada ajuste preestablecido se presentan en la tabla Configuración.

ANTES DEL PRIMER USO

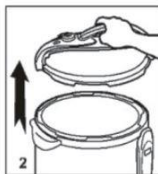
- Retire todo el material de embalaje y la documentación.
- Para retirar la tapa, sujete la manija, gire en el sentido de las agujas del reloj y despegue. Asegúrese de no levantar la olla mientras levanta la tapa.

- Lave todas las piezas y accesorios extraíbles en agua tibia y jabonosa. Enjuague y seque completamente todas las partes.
- Limpie la carcasa exterior con un paño limpio y húmedo.
- Coloque la olla a presión sobre una superficie limpia y plana cerca de una toma de corriente donde esté lejos de posibles obstrucciones a la válvula y pueda dejarla durante el tiempo de cocción previsto.
- Asegúrese de colocar también el colector de condensación en su lugar antes de comenzar el proceso de cocción. Usted puede encontrar una abertura en el lado de la olla a presión donde el colector encaja en su lugar.
- **NOTA:** después de enchufar la olla a presión eléctrica y elegir la función de cocción, espere a varios minutos para que la presión se acumule en el interior, en función de la cantidad de alimentos. Después de que la presión se ha acumulado adecuadamente dentro de la olla a presión, el proceso de cocción comenzará.

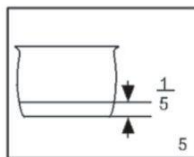
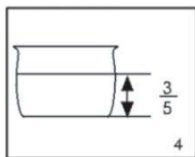
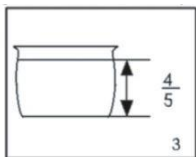
FUNCIONAMIENTO

Instrucciones

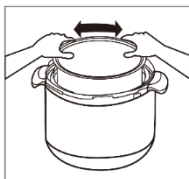
Retire la tapa: sostenga la manija, gírela a la derecha y levántela.



- Agregue alimentos y o líquidos a la olla de cocción. No llene la olla de cocción extraíble a más de $\frac{4}{5}$ de capacidad o menos de $\frac{1}{5}$ de su capacidad. Para alimentos expandibles, asegúrese de que no sea superior a $\frac{3}{5}$ de la altura de la olla de cocción interior. (Véase la figura a continuación). Asegúrese de usar siempre al menos $\frac{1}{2}$ tazas de líquido al cocinar.



- Coloque la olla extraíble dentro del aparato. Asegúrese de que el exterior del recipiente interno, la superficie del calentador y la cavidad interior estén limpios y secos. Tampoco debe haber residuos de alimentos en el exterior o en el borde del recipiente de cocción interior.



- Para bloquear la tapa en su lugar, asegúrese de que el silicono sellante esté bien colocado en la ranura del borde interior de la tapa. Coloque la tapa de la olla a presión eléctrica sujetando la manija y gire en sentido contrario a las agujas del reloj para bloquearla.
- Ajuste la válvula reguladora de presión para sellar.
- Nota: La válvula reguladora de presión no hace clic ni se fija en su lugar. A pesar de esto, está bien asegurado. Asegúrese de que la válvula flotante esté en la posición descendente para sellar correctamente la olla a presión eléctrica antes de cocinar.
- Enchufe el cable en una toma de corriente y el otro extremo dentro de la olla a presión. La olla a presión se encenderá y la pantalla mostrará '0000'.

PRECAUCIÓN: LA SUPERFICIE SE CALIENTA. NO TOCAR. El incumplimiento de las siguientes instrucciones puede provocar lesiones graves.

Cocinar con un preset

- Cuando la unidad esté en modo de espera y conectada, pulse un ajuste preestablecido. Los ajustes preestablecidos son Arroz, Sopa/Caldo, Multi Grano, Pastel, Pescado, Frijol/Chili, Carne/Stew, Aves de Corral, Vapor, Slow Cook, y Sauté. Para indicar que se ha seleccionado el ajuste preestablecido, la luz LED situada encima del ajuste preestablecido se iluminará.

- Cada ajuste preestablecido se mostrará con la hora predeterminada correspondiente y la presión predeterminada. Para cambiar la hora, pulse los botones '+' o '-'.
- Cada preajuste ha sido calibrado con configuraciones que permiten variaciones del mismo plato. Para cada preajuste, seleccione entre los modos 'Less', 'Normal' o 'More' ('Menos', 'Normal' o 'Más') presionando el botón Adjust (Ajustar) para encontrar su programa de cocina perfecto.
- El proceso de cocción comienza automáticamente 5 segundos después de hacer una selección.
- La unidad solo comenzará a contar el tiempo de cuenta trasta de tiempo después de que se haya alcanzado la presión. Puede tardar varios minutos en comenzar la cuenta regresiva. Esto depende de la plenitud de la olla.
- Cuando se haya alcanzado el nivel de presión de trabajo, se mostrará un valor "P" en el lado izquierdo del panel de visualización. En este punto, el tiempo preestablecido comenzará a disminuir.
- Cuando se complete el ciclo de cocción, la olla a presión será un pitido y cambiará automáticamente a la función Mantener caliente indicando que la presión dentro de la olla se está liberando, pero permanece en un nivel alto. No intente quitar la tapa inmediatamente, ya que puede provocar lesiones. En su lugar, deje que la presión se suelte lentamente para garantizar una maniobra segura.
- Si desea acortar la cantidad de tiempo necesaria para liberar la presión, gire cuidadosamente la válvula reguladora de presión para liberar vapor hasta que la válvula flotante caiga.
- Una vez que la válvula flotante se haya caído y todo el vapor haya sido liberado, puede levantar la tapa para obtener su comida cocida.
- Retire la tapa levantándola de usted para evitar ser quemada por el vapor. Nunca fuerce la tapa abierta. La tapa sólo se abrirá una vez que se suelte la presión.
- Para sacar la olla interior, use guantes de horno o guantes de cocina y levántelo para retirarla. Colocar sobre una superficie resistente al calor.
- Utilice la cuchara incluida para retirar los alimentos según sea necesario.

- Deje que el aparato se enfríe completamente antes de limpiarlo. Consulte la sección "Limpieza" para obtener más detalles.
- Una vez completado el tiempo de cocción y no se ha tomado ninguna medida, la unidad se mantendrá caliente durante un máximo de 24 horas. Después de eso, la unidad permanecerá en modo de espera mostrando 0000 hasta que el aparato se desenchufe, lo que permite que se apague por completo. Recuerde desconectar el aparato una vez que haya terminado de usarlo, ya que un aparato enchufado puede causar lesiones.

NOTAS:

- El proceso de cocción puede detenerse en cualquier momento pulsando el botón Cancelar. Para desactivar la función Mantener caliente, pulse también el botón 'Mantener caliente/cancelar' y la pantalla muestra "0000".
- Por razones de seguridad, NO abra la tapa cuando el nivel de presión sea alto.
- Cuando se cocinan alimentos expandibles como el arroz, la válvula reguladora de presión no se puede elevar inmediatamente después de encender el botón Mantener caliente/cancelar. Espere hasta que la válvula flotante ya no esté flotando para elevar la válvula de descarga de presión.

ADVERTENCIA: El vapor/líquido caliente será expulsado. Mantenga las manos y la cara alejadas de las rejillas de ventilación de vapor, use los mangos cuando retire la olla extraíble o toque cualquier objeto caliente. Nunca fuerce para abrir la tapa. La tapa solo se abrirá una vez que se libere la presión. Retire la tapa levantándola lejos de usted para evitar que se queme con el vapor.

Botón 'Adjust' (Ajustar):

El botón 'Adjust' (Ajustar) en la olla a presión permite al usuario la conveniencia de una selección rápida de diferentes tiempos según el tipo de alimento, la cantidad y/o el nivel de cocción requerido. Hay tres tipos de modos para cada preajuste: 'Less' (Menos), 'Normal' y 'More' (Más), que también son visibles en la pantalla. Para operar esto, siga los pasos a continuación:

1. Con la olla a presión en el modo de espera, presione el preajuste deseado requerido. Por defecto, el preajuste seleccionado se establecerá en el modo 'Normal'.
2. Presione el botón 'Adjust' para cambiar al modo 'More' o mas. Presione el botón 'Adjust' nuevamente para cambiar al modo 'Less' (Menos). Los modos seleccionados se muestran en la pantalla.
3. Si es necesario, los tiempos se pueden modificar presionando '-' o '+' antes de que la cocción haya comenzado.
4. La olla a presión comienza a funcionar automáticamente 5 segundos después de que se hayan seleccionado la configuración y el modo.

Nota: Consulte la tabla de configuraciones a continuación para ver las opciones del programa de cocción:

Tabla de ajustes:

Función	Ajuste	Uso	Presión predeterminada
'Rice' (Arroz)	'Less' (Menos)	Método de lanzamiento normal*	Alta
	'Normal'	Arroz blanco, liberación rápida	
	'More' (Más)	Arroz integral	
'Soup / Broth' (Sopa / Caldo)	'Less' (Menos)	Sopa sin carne	Alta
	'Normal'	Sopa con carne	
	'More' (Más)	Caldo de hueso	
'Multigrain' (Multigrano)	'Less' (Menos)	Frijol mungo, farro, bulgur, avena integral	Alta
	'Normal'	Cebada, kamut	
	'More' (Más)	Mezcla de granos y frijoles	
'Cake' (Pastel)	'Less' (Menos)	Tortas húmedas	Sin presión
	'Normal'	Pasteles perfectos	
	'More' (Más)	Tarta de queso	
'Fish' (Pescado)	'Less' (Menos)	Pequeña cantidad	Alta
	'Normal'	Cantidad media	
	'More' (Más)	Mayor cantidad	

'Beans / Chili' (Frijoles / Chile)	'Less' (Menos)	Frijoles negros, guisantes de ojos negros	Alta
	'Normal'	Pinto, Great Northern, frijoles de color azul marino	
	'More' (Más)	Garbanzos	
'Meat / Stew' (Carne / Guiso)	'Less' (Menos)	Textura suave	Alta
	'Normal'	Textura más suave	
	'More' (Más)	Desprendiéndose del hueso	
'Poultry' (Pollo)	'Less' (Menos)	Pechuga de pollo 1 libra.	Alta
	'Normal'	Pechuga de pollo 3 libras	
	'More' (Más)	Pechuga de pollo 5 libras	
'Steam' (Vapor)	'Less' (Menos)	Vegetales	Alta
	'Normal'	Mariscos	
	'More' (Más)	Carne	
	'Normal'	Yogurt de Tángier	
	'More' (Más)	Pasteuriza la leche**	
'Slow Cook' (Cocción Lenta)	'Less' (Menos)	Cocción sin presión	Sin presión
	'Normal'		
	'More' (Más)		
'Sauté' (Saltear)	'Less' (Menos)	Cebollas	Sin presión
	'Normal'	Dorado de carne	
	'More' (Más)	Gran cantidad de carne y salteado	

*Los tiempos de cocción reales para cada configuración pueden variar dependiendo de la cantidad de comida y agua utilizada.

**Cocinar pasteles en la olla a presión funciona mejor con una torta a prueba de calor colocada dentro de la olla a presión en lugar de colocar la masa directamente en la olla a presión. Recomendamos usar papel de aluminio sobre el pan para evitar el soggiess o la quemadura. Recuerde usar siempre guantes a prueba de calor al retirar artículos o alimentos de su olla a presión.

Ajuste de 'Slow Cook' (Cocción Lenta)

Este programa le permite cocinar alimentos a baja temperatura, en líquidos, durante un período de tiempo prolongado. Este programa es una función de cocción sin presión.

- Coloque la comida a cocinar lentamente en la olla con la cantidad mínima de líquido requerida.
- Coloque la tapa en la olla a presión y fíjela en su lugar girándola en sentido contrario a las agujas del reloj, asegúrese de que la perilla de liberación de vapor esté en la posición de ventilación. La válvula flotante no debe subir durante el proceso de cocción lenta y la tapa debe ser extraíble durante todo el proceso de cocción también. Pulse el botón 'Slow Cook'. La olla se iniciará automáticamente después de cinco segundos.
- El tiempo establecido para la olla de cocción lenta aumenta en 30 minutos con cada prensa de la función de cocción lenta. La función de cocción lenta se programa con un rango de tiempo de cocción de 0.5 horas a 12 horas. De forma predeterminada, la unidad se establece en el modo 'Normal' con un tiempo de cocción de 8 horas indicado en la pantalla. Después de los cinco segundos, el tiempo comenzará a la cuenta regresiva.
- Si accidentalmente establece demasiado tiempo, pulse el botón "Mantener caliente/cancelar" para cancelar el tiempo establecido y empezar de nuevo.

Ajuste 'Sauté' (Saltear)

Use la función 'Sauté' (Saltear) o dorar para dorar las carnes o caramelizar las verduras. Los ingredientes picantes o dorados los mantienen húmedos, tiernos y sabrosos. El preajuste de salteado es una función de cocción sin presión que se puede utilizar en lugar de un sartén en una estufa.

- **Siempre asegúrese de retirar la tapa del aparato antes de usar la función 'Sauté' (Saltear). No utilice una tapa durante este proceso de cocción.**
- Agregue una pequeña cantidad de aceite o mantequilla al fondo de la olla extraíble.

- Coloque la comida en la olla de cocción.
- Una vez que la olla a presión esté en modo de espera, presione el botón 'Sauté' (Saltear) para seleccionar la función.
- Ajuste el tiempo hacia arriba o hacia abajo, según el tiempo de cocción deseado. El tiempo de cocción predeterminado es de 15 minutos. Recuerde dejar tiempo para que la olla a presión se caliente.

Nota: Para obtener resultados óptimos, el quemado de la carne debe hacerse en pequeños lotes.

- Recuerde dejar tiempo para la olla a presión a él • Cuando haya terminado, puede presionar el botón "Mantener caliente / cancelar" para mantener su comida caliente. Use pinzas para eliminar los ingredientes.
- Recuerde que si utiliza la olla a presión para cocinar después de sofreír los alimentos, debe agregar agua o líquido, ya que la unidad no funcionará y puede quemarse.

Ajuste de 'Delay' (Retardo)

Esta función le permite comenzar a cocinar alimentos hasta 24 horas más tarde. El retraso se puede hacer en incrementos de 30 minutos y con un mínimo de 30 minutos de retraso

Precaución: Los alimentos perecederos tales como productos cárnicos y avícolas, pescado, queso y productos lácteos no se pueden dejar a temperatura ambiente durante más de 2 horas (no más de 1 hora cuando la temperatura ambiente es superior a 90°F). Cuando cocine estos alimentos, ¡no configure la función del tiempo de retardo durante más de 1 a 2 horas!

- Si desea retrasar la hora de inicio, seleccione 'Delay start' y siga pulsando el botón 'Delay start' para ajustar la hora a la hora de inicio deseada. El tiempo puede retrasarse en incrementos de 30 minutos. La luz preestablecida de inicio retrasado se encenderá
- Seleccione una de las funciones predefinidas para validar el inicio retrasado y seleccione un modo de cocción y ajuste el tiempo o la presión, según sea necesario.

- El aparato inicia automáticamente la cuenta atrás del tiempo de retardo 5 segundos después de la selección de un ajuste preestablecido.
- Una vez completado el tiempo retrasado, la olla a presión iniciará el proceso de cocción.
- Cuando haya expirado el tiempo de retardo, la pantalla mostrará 00 y la luz indicadora del botón de tiempo de retardo se apagará. La cocción comenzará automáticamente.

Ajuste 'Keep Warm' (Mantener Caliente)

Este programa recalienta o mantiene calientes los alimentos cocinados durante largos períodos de tiempo. Este modo se selecciona automáticamente después de transcurrido el tiempo de cocción, a menos que se presione el botón 'Keep Warm/Cancel' (Mantener Caliente/Cancelar) para detener la unidad. 'Keep Warm' (Mantener Caliente) se puede iniciar directamente sin ningún otro proceso de cocción. Para hacer esto, una vez que la olla a presión esté en modo de espera y la pantalla muestre '0000', presione el botón 'Keep Warm/Cancel'. La función 'Keep Warm' (Mantener Caliente) se encenderá automáticamente y se contará desde el momento en que se seleccionó 'Keep Warm' (Mantener Caliente). La pantalla se muestra como 'bb'. La comida puede mantenerse caliente hasta durante 24 horas.

Este modo se puede ingresar en cualquier momento durante la cocción presionando dos veces el botón 'Keep Warm' (Mantener Caliente).

Nota: La unidad se mantendrá caliente automáticamente después de que termine un ciclo de cocción a presión, pero es posible que aún haya algo de presión residual en la olla. Puede liberar esta presión manualmente o simplemente esperar a que la presión se libere de forma natural. Nunca intente quitar la tapa mientras todavía haya presión dentro de la olla.

CONSEJOS PRÁCTICOS PARA COCCIÓN A PRESIÓN

- Para asegurarse el mejor rendimiento de cocción cuando se cocinó bajo presión, **siempre use al menos 1/2 tazas (4 onzas) de agua o líquido** en sus recetas para permitir que se genere suficiente vapor para producir presión.
- Cuando utilice los ajustes de presión, el temporizador no debe comenzar a contar hasta que haya suficiente presión.
- Cuando cocine bajo presión, si no está seguro del tiempo de cocción, es mejor cocinar debajo y utilizar el método de liberación rápida y comprobar la cocción. Si la comida no esta lista, continúe cocinando bajo presión.
- Nunca llene la olla a presión más de la mitad con alimentos o 4/5 con líquido. La olla a presión debe tener suficiente líquido para vapor o los alimentos no se cocinan adecuadamente.
- Si el circuito eléctrico esta sobrecargado con otros aparatos, es posible que sus aparatos no funcionen. La olla a presión debe ser operada en un circuito eléctrico separado.
- Los cortes de carne más resistentes son más adecuados para la olla a presión porque cocinar bajo presión rompe la fibra para obtener resultados más tiernos.
- Agregue una cucharada de aceite al agua para reducir la cantidad de espuma que produce el frijol.
- Usted puede utilizar carnes congeladas y aves de corral. La regla de oro es, si se congela, a continuación, añadir diez minutos por cada centímetro de grosor de los alimentos.

Cocinando Arroz

Para obtener mejores resultados, siempre enjuague el arroz antes de cocinar. Cocine el arroz en liquido como agua o caldo. A continuación, se muestra una tabla de tiempos de cocción recomendamos para diferentes tipos de arroz.

Tipo de arroz	Tiempo en minutos	Arroz crudo (cups)	Líquido (cups)
Arborio	6 to 8	1	2
Basmati	4 to 6	1	1 ½
Arroz del emperador	20 to 25	1	2 ¾
Arroz jazmín	4 to 7	1	1 ½
Arroz integral de grano largo	10 to 18	1	1 ½ to 2
Arroz blanco de grano largo	4 to 5	1	1 ½
Sancochado	6 to 8	1	1 1/2
Arroz rojo	7 to 9	1	2 ½
Arroz integral de grano corto	12 to 20	1	1 ½ to 2
Arroz blanco de grano corto	6 to 8	1	1 ½
Arroz salvaje	20 to 25	1	3 to 4

LIMPIEZA Y MANTENIMIENTO

- Desenchufe la unidad y déjela enfriar antes de limpiarla.
- Lave la olla de cocina interior con agua caliente y jabón, usando un paño de cocina limpio. Enjuague y seque. Secar con un paño suave. También se puede colocar en un lavaplatos.
- Los accesorios que incluyen la taza medidora y la cuchara también se pueden limpiar con agua tibia y jabón si es necesario. La carcasa exterior NO PUEDE entrar en un lavavajillas.
- Lave bien la superficie interior de la tapa, incluyendo la perilla de liberación de vapor, el sello de silicona, el escudo antibloqueo y la válvula de flotador, con agua tibia y jabonosa y un trapo limpio.
- Limpie la carcasa exterior con un paño limpio y húmedo. ¡NO sumerja en agua!
- Siempre limpie la olla a presión a fondo después de cada uso o si no se ha utilizado durante un período prolongado.
- Compruebe siempre que el sello de silicona esté limpio y en buen estado. Si necesita quitar la silicona exterior para la limpieza, gire la tapa al revés, agarre la perilla central del escudo antibloqueo y tire hacia fuera para retirarla. Separe el sello de silicona del escudo

para lavar las dos piezas por separado. Limpie con agua jabonosa tibia, enjuague y seque bien. Alinee la silicona de nuevo en el escudo y enciérralos de nuevo en la tapa presionando la perilla central hacia atrás en

Nota: Si el sello de silicona no está colocado correctamente, la unidad no generará presión. La junta de silicona siempre debe estar colocada correctamente. Verifique periódicamente para asegurarse de que esté limpia, sea flexible y no esté agrietada o rota.

- Si la junta de silicona está dañada, no use el aparato y póngase en contacto con nuestro departamento de Atención al cliente (consulte la sección 'GARANTÍA').
- Nunca use limpiadores abrasivos o estropajos para limpiar cualquiera de las partes.
- Asegúrese de que las piezas estén limpias y secas antes de guardarlas

¡NO SUMERJA LA CAJA EN AGUA U OTROS LÍQUIDOS!

Para limpiar las válvulas

- Verifique que la perilla de liberación de vapor y las válvulas de seguridad de presión estén en buen estado de funcionamiento antes de cada uso.
- Después de que la unidad se haya enfriado, retire la tapa.
- Ponga la tapa boca abajo y quite el protector antichoque. Simplemente tire firmemente del protector antichoque para extraerlo. Verifique la válvula de escape (también denominada válvula reguladora de presión) y límpiela si es necesario.
- Con un cepillo, verifique y elimine cualquier alimento o partículas extrañas que puedan alojarse en la válvula de escape o la válvula flotante.
- Reemplace la protección antichoque en la parte inferior de la válvula de escape. Empuje firmemente el escudo antichoque para asegurarlo en su posición.

¡Cualquier otro servicio debe ser realizado por un representante de servicio autorizado!

CARACTERÍSTICAS DE SEGURIDAD

Hay seis características de seguridad instaladas en la olla a presión para garantizar su fiabilidad.

Dispositivo de seguridad de la tapa: El aparato no comenzará a presionar hasta que la tapa esté cerrada y bloqueada correctamente. La tapa no se puede abrir si el aparato está lleno de presión.

Dispositivo de control de presión: El nivel de presión correcto se mantiene automáticamente durante el ciclo de cocción.

Válvula de límite de presión: La válvula de límite de presión liberará la presión automáticamente cuando la presión interior supere la presión preestablecida.

Escudo antibloqueo: Evita que cualquier alimento bloquee la válvula de límite de presión.

Dispositivo de alivio de presión: Cuando la olla a presión alcanza la presión y temperatura máximas permitidas, el recipiente de cocción interior se moverá hacia abajo hasta que la tapa se separe del anillo de sellador, liberando la presión del aire.

Termostato: La alimentación se apagará automáticamente cuando la temperatura de la unidad alcance el valor preestablecido, o si la olla a presión se está calentando sin ningún alimento en el interior.

SOLUCIÓN DE PROBLEMAS

Si no ha agregado suficiente líquido y observa que la válvula flotante no ha subido, pero el temporizador está realizando la cuenta atrás, realice los siguientes pasos:

- Detenga la olla a presión presionando el botón 'Keep Warm/Cancel' (Mantener Caliente/Cancelar).
- Gire la perilla de liberación de vapor a la posición de 'Venting' (Ventilación), hasta que la presión se libere por completo.

- Retire con cuidado la tapa y agregue aproximadamente 1 taza de agua/caldo o cualquier líquido. Revuelva la comida para dispersar el líquido.
- Vuelve a colocar la tapa y asegúrela en su posición.
- Seleccione su menú preestablecido deseado y ajuste el tiempo y la presión de cocción si es necesario.
- El proceso de cocción comenzará automáticamente en un par de segundos

Si sale vapor por debajo de la tapa porque la tapa no está bien cerrada, la junta no está colocada correctamente o está dañada o la olla a presión está demasiado llena, siga estos pasos:

- Desenchufe. Libere cualquier presión utilizando el método de liberación rápida.
- Retire la junta de silicona y verifique que no esté rasgada ni agrietada.
- Verifique que la junta esté colocada correctamente.
- Si la olla está demasiado llena, retire el exceso de líquido y continúe cocinando.

Si no puede abrir o quitar la cubierta:

- Asegúrese de que toda la presión haya sido liberada.
- Si aún no puede abrir, no vuelva a presionar el contenido de la olla.
- Libere la presión por completo y vuelva a intentarlo.
- Asegúrese de que, una vez liberada la presión, gire la tapa en el sentido de las agujas del reloj para abrirla y levantarla

Si no puede escuchar el vapor escapándose durante la cocción:

Esto es perfectamente normal. A diferencia de una olla a presión manual que depende del calor constante y la liberación constante de la presión para mantener las condiciones de presión óptimas, la presión dentro de la unidad se controla electrónicamente y se libera poco o nada de vapor en condiciones normales de trabajo.

Mensajes de error

En algunos casos excepcionales, es posible que se muestren mensajes de error en el panel de control. Vea a continuación la descripción del error y las soluciones cuando aparece.

E1: Significa circuito abierto del sensor. Cuando esto pasa:

- Presione 'Keep Warm/Cancel'
- Desenchufe de la toma de corriente
- Asegúrese de que no quede agua de condensación en la cavidad de la carcasa o en el zócalo, ya que podría provocar un cortocircuito. Asegúrese de que la cavidad de la carcasa esté seca. Si el enchufe se sumergió alguna vez en agua, interrumpa el uso y contacte con el servicio al cliente. Deje que la carcasa interna se enfríe antes de verificar la condensación, ya que podría estar caliente.
- Si la carcasa interna está seca y la unidad no parece estar dañada, vuelva a enchufar el cable después de 10 minutos y reanude el uso.
- Si el problema persiste o aparece regularmente, contacte con el Servicio al Cliente para mantenimiento/repación.

E2: Significa un cortocircuito del sensor. Si el caso:

- Presiona 'Cancel' (Cancelar) y desconecta el dispositivo.
- Deje que la unidad se enfríe por completo.
- Asegúrate de que haya suficiente agua en la olla. Agregue un poco de agua en la olla si es necesario
- Si la unidad ya está fría, espere al menos 10 minutos antes de volver a conectar el dispositivo.
- La función debería restaurarse. Si el problema persiste, contacte con el Servicio al Cliente

E3: Significa 'Sobrecalentamiento'. Cuando esto pasa:

- Detenga el proceso de cocción presionando 'Cancelar'. Libere el vapor y deje que la unidad se enfríe antes de abrir.
- Compruebe si hay algo quemado dentro o en la parte inferior de la olla
- Agregue un poco de agua en la olla si el nivel de agua es muy bajo.

- Deje que la unidad se enfríe por completo. La función debería restaurarse.
- Si este mensaje de error E3 aparece de nuevo regularmente, entonces es probable que la olla o la placa calefactora dentro de la base se deformen y creen un calor desigual. La olla o la placa calefactora deben ser reemplazados. Contacte con el servicio al cliente para mantenimiento/repación.

E4: El interruptor de señal no funciona bien. Siga los pasos:

- Desenchufe la unidad de la toma de corriente
- Espere unos 15 minutos para volver a enchufarla
- Presione el botón 'Cancel' en la olla a presión y seleccione la configuración deseada para comenzar a cocinar
- Si el problema persiste o aparece regularmente, contacte con el Servicio al Cliente para mantenimiento/repación.

RECETAS

HONGOS RISOTTO

Ingredientes:

- 4 tazas de caldo de pollo o verduras
 - 1 ½ lb. de hongos mixtas, recortado y en rodajas, sin los tallos
 - 4 cucharadas de aceite de oliva
 - Sal Kosher y pimienta negra molida
 - 4 cucharadas de mantequilla sin sal
 - 1 cebolla amarilla mediana, picada
 - 2 dientes de ajo, picados
 - 2 tazas de arroz Arborio
 - 2 cucharadita salsa de soya
 - ¾ tazas de vino blanco seco
 - 1 oz. queso parmesano, rallado
 - ½ taza de hierbas frescas, picadas
 - ¼ taza de crema doble
1. Coloque el caldo en una olla pequeña y caliente hasta hervir a fuego lento. Alternativamente, puede usar envase apto para microondas y calentar unos 5 minutos a la alta potencia.
 2. Utilizando la función de "sauté" de la olla de presión, caliente el aceite de oliva hasta que brille. Añada los hongos y sazone con sal y pimienta. Cocine, revolviendo ocasionalmente, hasta que se evapora el exceso de humedad y los hongos están bien dorados, unos 8 minutos.
 3. Agregue la mantequilla, cebolla, ajo y cocine, revolviendo frecuentemente, hasta que la cebolla está blanda y aromática, unos 4 minutos. Añada el arroz y cocine, revolviendo, hasta que el arroz es uniformemente cubierto en aceite y tostado, pero no dorado, 3-4 minutos. Revuelva la salsa de soya.
 4. Agregue el vino y cocine, revolviendo, durante 2 minutos.
 5. Vierta el caldo en la olla. Asegúrese de que el arroz, hongos, ajos y cebollas son totalmente sumergidos. Cierre la olla y pon la a baja presión. Cocine a baja presión durante 7 minutos, entonces descomprima la presión usando el método de liberación rápida.
 6. Abra la olla y revuelva para combinar arroz y líquido de cocción hasta que se forme una consistencia cremosa. Revuelva en crema, queso y hierbas. Si el risotto no es suficientemente espeso, cocine

unos minutos más, revolviendo, hasta que comience a espesar más. Sazone con sal y pimienta al gusto y sirva inmediatamente.

CARNE ASADA

Ingredientes:

- 3 lb. de lomo asado res sin hueso, cortado
 - 14 oz. de caldo de res
 - 1 cucharada de salsa Worcestershire
 - 1 cebolla grande, en cuñas
 - 2 cucharadas de aceite vegetal
 - 4 zanahorias, peladas y cortadas en trozos de 1 pulgada
 - 4 papas, peladas y cortadas en cubos de 1 pulgada
 - Sal, pimienta y cebolla en polvo, al gusto
1. Utilizando la función de "sauté" de la olla de presión, caliente el aceite hasta que brille. Dore el asado por todos lados en el aceite caliente y sazone con pimienta, sal y cebolla en polvo.
 2. Vierta caldo de res y salsa Worcestershire, añada la cebolla, cierre la tapa, ajuste el tiempo de cocción a 30 minutos y apriete "Start."
 3. Utilice el método de liberación rápida para disminuir la presión. Abra la tapa y agregue las zanahorias y patatas. Vuelva a cerrar la tapa y cocine por 15 minutos más.
 4. Al final el tiempo de cocción, vuelva a utilizar el método de liberación rápida y transfiera el asado y los vegetales a un plato de servir.

CHILE DE PAVO

Ingredientes:

- 1 cucharada de aceite vegetal
- 1.25 lb. de pavo molido
- 1 cebolla mediana, picada
- 1 pimiento verde mediano picado grueso
- 1/2 cucharadita de ajo en polvo
- 3 cucharaditas de comino molido
- 1 cucharadita de sal
- 3 cucharadas de chili en polvo
- 29 oz. de salsa de tomate
- 29 oz. de tomates triturados
- 1 1/2 tazas de agua
- 1 taza de V-8 Jugo de sabor picante o "Bloody Mary"
- 1 lb. de frijoles secos; lavado
- Queso Cheddar rallado, crema agria

1. Utilizando la función de "sauté" de la olla de presión, caliente el aceite vegetal hasta que brille.
2. Agregue el pavo molido y empiece a dorar la carne. Cuando la carne comience a dorar, agregue la cebolla picada y la pimienta junto con los condimentos. Revuelva y cocine por aproximadamente 1 minuto.
3. Agregue los tomates triturados, la salsa de tomate y el agua. Agregue el V-8 jugo y los frijoles lavados.
4. Asegure la tapa y coloque la válvula en la posición de sellado y cerrado. Cocine durante 35 minutos.
5. Al final el tiempo de cocción, deje que la presión libere naturalmente. Abra la tapa y revuelva el chile. Pruebe y ajuste los condimentos si es necesario.
6. Sirva caliente con queso cheddar y crema agria.

SOPA DE LENTEJAS

Ingredientes:

- 1 cucharada de aceite vegetal
- 1 taza de lentejas rojas, enjuagadas
- 1 taza de verde/marrón lentejas, enjuagadas
- 1 cebolla mediana, picada
- 3 dientes de ajo, picadas
- 2 cucharaditas de comino molido
- 1½ cucharaditas de paprika ahumado
- 1 cucharadita de sal
- 2 zanahorias, cortadas en trozos de ¼ pulgada
- 1 lb. papas cerosas, como el "Yukon Gold"
- 1 racimo de acelgas arco iris o verdes similares (como espinaca), cortado
- 8 tazas de agua
- Sal y pimienta al gusto

1. Utilizando la función de "sauté" de la olla de presión, caliente el aceite vegetal hasta que brille.
2. Saltee cebolla, ajo, especias, zanahoria, apio y papas durante 3-5 minutos, o hasta que la cebolla empieza a ablandarse.
3. Revuelva las lentejas para combinar.
4. Agregue el agua para cubrir.
5. Cierre la tapa en su lugar, seleccione la más alta presión y ajuste el tiempo durante 12 minutos.

6. Utilice el método de liberación rápida para liberar la presión hasta que se puede abrir la tapa sin peligro.
7. Revuelva en la acelga, sazone al gusto con sal y pimienta y sirva.

POLLO EN OLLA DE PRESIÓN

Ingredientes:

- 1 pollo entero
- 1 cucharada de aceite de oliva
- 1 cucharada de paprika
- 1 1/2 tazas de caldo de hueso
- 1 cucharadita de tomillo seco
- 1/2 cucharadita de pimienta negra
- 2 cucharadas de jugo de limón
- 1/2 cucharadita de sal de mar
- 6 dientes de ajo, pelados

1. En un bol pequeño, combine el pimentón, tomillo, sal y pimienta. Frote el condimento sobre el pollo.
2. Utilizando la función de "sauté", caliente el aceite vegetal hasta que brille.
3. Agregue el pollo, pechuga hacia abajo y cocine durante 6-7 minutos.
4. Voltee el pollo y añada el caldo, limón jugo y los dientes de ajo.
5. Bloquee la tapa de la olla de presión y ajuste el tiempo durante 25 minutos en alto.
6. Dejar que la olla de presión se libere naturalmente.
7. Saque de la olla de presión y deje reposar durante 5 minutos antes de cortar.

GARANTÍA

Le sugerimos rellenen y nos envíen rápidamente la Tarjeta de Registro de Producto adjunta para facilitar la verificación de la fecha de compra. Por lo tanto, la devolución de esa Tarjeta de Registro de Producto no es una condición imprescindible para la aplicación de esa garantía. Puede también rellenar dicha tarjeta de garantía en línea en la dirección siguiente: **www.KALORIK.com**

A partir de la fecha de compra, este producto KALORIK está garantizado un año contra los defectos materiales y de fabricación, en los Estados Unidos y en Canadá. Esta garantía no es transferible. Conserve la prueba de compra original. Se exige una prueba de compra para obtener la aplicación de la garantía.

Durante este período, si el producto KALORIK después de una inspección por parte de KALORIK, se manifiesta defectuoso, será reparado o remplazado, según lo que decida KALORIK, sin gastos para el consumidor. Si se envía un producto de remplazo, se aplicará la garantía que queda del producto original.

Esta garantía no se aplica a los defectos causados por una mala utilización por parte del comprador o del usuario, o una negligencia al no respeto del manual de instrucciones KALORIK, o una utilización en un circuito eléctrico cuyo voltaje es diferente al que figura en el producto, o un desgaste normal, o modificaciones o reparaciones no autorizadas por KALORIK, o por un uso con fines comerciales. No existe garantía por las partes de cristal, jarras de cristal, filtros, cestos, cuchillas y accesorios en general. No existe tampoco garantía por las piezas perdidas por el usuario.

Toda garantía de valor comercial o de adaptabilidad a este producto está limitada a un año también.

Algunos estados no ponen límites a la duración de la garantía tácita o no autorizan la exclusión de daños y perjuicios accesorios o indirectos, por lo que puede que las restricciones anteriormente mencionadas no le sean aplicables a Usted. Esta garantía le otorga derechos legales particulares, pero usted puede tener también otros derechos que varían de un estado a otro y algunos derechos pueden variar de un estado a otro.

Si el aparato tuviera un defecto durante el periodo de garantía y / o más de 30 días después de que se compró, no devuelva el aparato en la

tienda donde le compró: a menudo, nuestro Servicio al Consumidor puede ayudar a resolver el problema sin que el producto tenga que ser reparado. Si hace falta una reparación, uno de nuestros representantes puede confirmar si el producto está bajo garantía y dirigirle al servicio post-venta más próximo.

Si fuera el caso, traiga el producto (o envíelo, correctamente franqueado) con la **prueba de compra** que mencione **el número de autorización de devolución** indicado por nuestro Servicio al Consumidor, al servicio post-venta KALORIK más próximo. (Visite nuestra web www.KALORIK.com o llame al Servicio al Consumidor para obtener la dirección del Servicio post-venta KALORIK exclusivo más próximo).

Si envía el producto, le rogamos añadan una carta explicando la naturaleza del defecto.

Si tiene preguntas adicionales, por favor llame al Servicio al Consumidor (véase abajo para los datos completos), de lunes a jueves, de las 9:00 a las 17:00 (EST), y el viernes de las 9:00 a las 16:00 (EST). Note que las horas pueden ser modificadas.

Si quiere escribirnos, puede hacerlo a la dirección siguiente:

KALORIK Servicio al Consumidor

Team International Group of America Inc.
16175 NW 49th Avenue
Miami Gardens, FL 33014 USA

O llame gratuitamente (U.S.A.) al +1 888-521-TEAM / +1 888-KALORIK

Las cartas se aceptan solamente en la dirección anteriormente mencionada. Los envíos y paquetes que no tengan número de autorización de devolución serán rechazados.

CONSIGNES DE SÉCURITÉ

Lors de l'utilisation d'appareils électriques, des mesures de sécurité de base doivent toujours être suivies, dont les suivantes :

1. LIRE TOUTES LES INSTRUCTIONS AVANT L'UTILISATION.

2. Ne pas toucher les surfaces chaudes de l'appareil. Utilisez les poignées ou les boutons.
3. Pour vous protéger contre les décharges électriques, ne pas immerger le cordon, la fiche, le boîtier externe ou l'appareil dans l'eau ou autre liquide.
4. Gardez une proche supervision quand l'appareil est utilisé à proximité d'enfants. Cet appareil ne devrait pas être utilisé par des enfants.
5. Veuillez garder hors de portée des enfants et des animaux. Ce produit n'est pas destiné à être utilisé par des enfants, par des personnes ayant des capacités physiques, sensorielles ou mentales réduites, ou par des personnes manquant d'expérience ou de connaissances du produit, sauf si elles ont reçu une supervision ou des instructions concernant son utilisation par une personne responsable de leur sécurité. Soyez prudent en utilisant ce produit.
6. Débranchez l'appareil après l'utilisation de ce produit et avant de le nettoyer. Laissez refroidir avant de mettre ou d'enlever des pièces et avant de le nettoyer.
7. N'utilisez pas l'appareil avec un câble ou une prise endommagé ou après qu'il ait mal fonctionné ou a été endommagé de quelque façon. Retourner l'appareil au centre de service agréé le plus proche pour examen, réparation ou réglage.
8. Ne pas couvrir les soupapes de pression avec quoi que ce soit. Une explosion peut se produire. Ne placez pas en dessous d'un cabinet de mur ou d'autre objets qui pourrait obstruer la valve de relâche de vapeur.
9. Cet appareil cuit sous pression. Une utilisation inappropriée peut entraîner des brûlures graves.
10. Ne pas utiliser à l'extérieur ou à des fins commerciales.
11. L'utilisation d'accessoires non recommandés par le fabricant peut entraîner un incendie, une décharge électrique ou des blessures.
12. Ne laissez pas le cordon pendre sur le bord d'une table ou d'un comptoir, ou toucher des surfaces chaudes.
13. Ne placez pas sur ou près d'un brûleur à gaz ou électrique, ou dans un four chaud.
14. N'utilisez pas l'appareil à des fins autres que l'utilisation prévue.
15. Pour déconnecter, appuyez sur 'Garder chaud/Annuler' pour arrêter l'appareil, puis retirez la fiche de la prise murale.

16. Ne pas faire fonctionner au moyen d'un minuteur externe ou autre système de commande à distance.
17. Une extrême prudence doit être exercée lorsque vous déplacez un appareil contenant de l'huile chaude ou autres liquides chauds. Ne pas déplacer l'appareil lorsqu'il est sous pression.
18. Toujours brancher la prise dans l'appareil d'abords, et après dans la prise murale.
19. Ne pas utiliser sur des nappes en plastique ou nappes synthétiques ou n'importe quel endroit instable ou près de produits inflammables, y compris les rideaux, draperies, murs, et autres, car un incendie pourrait se produire.
20. Ne jamais endommager la rondelle d'étanchéité ni la remplacer par une autre rondelle en caoutchouc ou une rondelle de tension.
21. Ne tournez jamais l'anneau intérieure en acier avec vos mains ou d'autres outils. Si l'anneau en acier glisse, n'utilisez pas l'appareil tant qu'il n'a pas été replacé correctement.
22. La protection anti-blocage doit être maintenu propre en le nettoyant régulièrement.
23. Ne jamais bloquer la périphérie de la position de serrage pour assurer la sécurité.
24. Ne jamais heurter cette unité ou la faire chuter.
25. Ne touchez pas le couvercle pendant l'utilisation. SURFACE CHAUDE ! Ne touchez pas les surfaces chaudes, utilisez les poignées ou les boutons.
26. Pour réduire le risque de décharge électrique, faites cuire uniquement dans la casserole amovible fournie.
27. Ne pas utiliser d'ustensiles métalliques sur la surface de cuisson, car ils vont rayer le revêtement antiadhésif. Utilisez plutôt des ustensiles en bois ou en plastique résistants à la chaleur.
28. Ne pas remplir l'autocuiseur de plus de 4/5 de sa capacité d'aliments ou de liquides. Lors de la cuisson des aliments qui peuvent se gonfler pendant la cuisson, ne pas remplir l'unité plus de 3/5 de sa capacité. De trop remplir l'appareil peut obstruer la sortie de vapeur et un excès de pression peut en résulter. Cela peut également provoquer des fuites, des blessures corporelles ou des dommages à l'appareil. Ces avertissements ne s'appliquent pas aux programmes de cuisson sans pression.
29. Lors de la cuisson des aliments sous pression, au moins 1/2 tasses d'eau (4 oz, 120 mL) doivent être ajoutées. Soyez prudent, l'appareil se chauffe rapidement.
30. Les aliments tels que la compote de pommes, des canneberges, des flocons d'avoine ou autres céréales, pois, nouilles, pâtes, ou rhubarbe ne doivent pas être cuits sous pression, comme ces aliments ont tendance à mousser, écumer, et crachoter, ce qui peut bloquer la soupape flottante.
31. AVERTISSEMENT ! Gardez les mains et le visage loin de la valve régulatrice de pression ou de la soupape lors du relâchement de la pression.

32. N'ouvrez pas l'autocuiseur jusqu'à ce qu'il ait refroidi et que toutes les pressions internes aient été libérées. Si la soupape à flotteur est toujours en place ou que le couvercle est difficile à tourner, c'est une indication que l'autocuiseur est toujours sous pression - ne pas forcer pour l'ouvrir.
33. Assurez-vous que la valve de sortie de vapeur est dans la position fermé pour tous les programmes de cuisson sous pression.
34. Toujours vérifier que la soupape de libération de vapeur, la soupape à flotteur et la protection antiblocage ne sont pas bouchés avant l'utilisation.
35. Ne retirez jamais le couvercle lorsque cette unité fonctionne sous pression !
36. Après la cuisson, soyez extrêmement prudent lorsque vous retirez le couvercle. Des brûlures graves peuvent résulter de la vapeur présente dans l'unité.
37. ATTENTION ! Lorsque vous retirez le couvercle, il peut y avoir une aspiration qui a été créée entre le récipient intérieur et le couvercle.
38. Ne pas essayer de déloger les aliments lorsque l'appareil est branché.
39. ATTENTION : Les aliments périssables, comme la viande et les produits de volaille, poisson, fromage ou des produits laitiers, ne peuvent être laissés à température ambiante pendant plus de 2 heures (et pas plus de 1 heure si la température dans la pièce est au-dessus de 90°F/32°C). Lorsque vous cuisez ces aliments, ne pas établir la fonction de cuisson à départ différé pour plus de 2 heures.
40. DANGER ! Ne jamais frire ou frire à pression dans un autocuiseur à pression. C'est dangereux et peut provoquer un incendie, des blessures et des dommages graves.
41. L'entretien ou la réparation doit être effectué uniquement par un technicien qualifié. Ce produit ne contient aucune pièce réparable par l'utilisateur.
42. DANGER ! Ne soulevez pas l'appareil avec la poignée du couvercle, utilisez les poignées latérales seulement !

GARDEZ CES INSTRUCTIONS USAGE DOMESTIQUE UNIQUEMENT

INSTRUCTIONS POUR LES FICHES À TROIS BROCHES

Pour votre sécurité personnelle, cet appareil doit être mis à la terre. Cet appareil est équipé d'un cordon d'alimentation doté d'une fiche de mise à la terre à 3 broches. Pour minimiser les risques d'électrocution, le cordon doit être branché sur une prise murale à 3 broches, de type mise à la terre, conformément à la dernière édition du National Electrical Code ANSI / NFPA 70 et à tous les codes et règlements locaux. Si une prise murale correspondante n'est pas disponible, il est de la responsabilité personnelle et de l'obligation du client de faire installer une prise murale à 3 broches correctement mise à la terre par un électricien qualifié.

INSTRUCTIONS POUR LE CÂBLE COURT

Un cordon électrique court est inclus, pour diminuer les risques d'accidents résultants d'un cordon enchevêtré, ou de trébucher sur un cordon long. Ne pas utiliser avec un cordon d'extension.

DESCRIPTION DES PIÈCES

Voir page 2-4. L'autocuiseur Kalorik de 6QT (5.7 L) vient avec une tasse à mesurer, une cuillère à servir et un collecteur de vapeur.

CONNAISSEZ VOTRE APPAREIL

L'autocuiseur numérique polyvalent Kalorik 6 pintes fonctionne comme autocuiseur, mijoteuse, cuiseur à riz, etc. Préparez des repas copieux et satisfaisants avec peu d'effort, car cet autocuiseur électrique «à mains libres» s'occupe de la plupart du travail pour vous. Son panneau de commande numérique est facile à utiliser, avec 11 pré-réglages intelligents qui garantissent des résultats infailibles. Préparez des soupes, des chilis et des ragoûts savoureux, ou du riz parfaitement moelleux, au simple toucher d'un bouton. Cette cuisinière multifonctionnelle peut préparer des viandes tendres et braisées et même faire sauter des

légumes pour obtenir une caramélisation comme avec une poêle. Ajustez manuellement le temps et la température pour personnaliser la cuisson par repas, ou faites cuire lentement votre plat pour augmenter la saveur et la tendreté. Gardez vos repas au chaud jusqu'à 24 heures ou utilisez la fonction de départ différée pour planifier votre repas afin qu'il soit prêt lorsque vous l'êtes. Les caractéristiques de sécurité comprennent un couvercle de verrouillage de sécurité, un contrôle de la pression, une poignée de transport et des pieds en caoutchouc antidérapants pour un fonctionnement sans soucis. Le récipient antiadhésif est facile à retirer et à nettoyer.

FONCTIONS DES PIÈCES

Bouton de libération de la vapeur :

Assurez-vous que la soupape flottante est en position basse pour bien sceller l'autocuiseur et augmenter la pression.

Réglez sur la position 'Exhaust' «Libération» pour relâcher la pression manuellement ou pour cuire sans pression en tournant la soupape sur l'icône indiquant vapeur / fumée.

Récipient intérieur amovible :

Le pot amovible en acier inoxydable d'une capacité de 5,7 L / 6 qt offre une distribution uniforme de la chaleur.

Joint d'étanchéité :

Crée l'étanchéité à l'air nécessaire à l'autocuiseur.

Collecteur de condensation

Recueille la condensation qui s'accumule sur le couvercle ou les côtés.

Fonctions du panneau de contrôle :

Il existe 12 fonctionnalités, dont 11 pré-réglages et une fonctionnalité "Keep Warm ». Un bouton Ajuster et un paramètre de démarrage de retard sont également inclus dans le panneau de configuration. Les pré-réglages peuvent être ajustés au besoin. Plus de détails sur chaque pré-réglage sont présentés dans la table Paramètres.

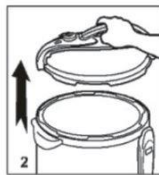
AVANT LA PREMIÈRE UTILISATION

- Retirez tous les matériaux d'emballage et la documentation.
- Pour retirer le couvercle, tenez la poignée, tournez dans le sens des aiguilles d'une montre et soulevez. Assurez-vous de ne pas soulever le pot tout en soulevant le couvercle.
- Lavez toutes les pièces amovibles et accessoires à l'eau chaude et savonneuse. Rincez et séchez soigneusement tous les éléments.
- Nettoyez le corps externe avec un chiffon humide.
- Placez l'autocuiseur sur une surface plane et propre près d'une sortie où il est loin des obstructions possibles à la soupape et peut être laissé pendant le temps de cuisson prévu.
- Assurez-vous également de mettre en place la tasse du collecteur de condensation avant de commencer votre cuisson. Vous pouvez trouver une ouverture sur le côté de l'autocuiseur où la tasse se met en place.
- **REMARQUE:** Après avoir branché votre autocuiseur électrique et choisi la fonction de cuisson, veuillez prévoir plusieurs minutes pour que la pression s'accumule à l'intérieur, en fonction de la quantité de nourriture. Une fois que la pression s'est correctement accumulée à l'intérieur de l'autocuiseur, le processus de cuisson commence.

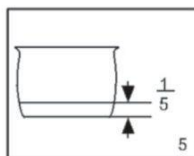
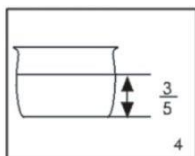
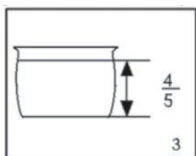
FONCTIONNEMENT

Mode d'emploi

- Retirez le couvercle: maintenez la poignée, tournez dans le sens des aiguilles d'une montre et soulevez, comme indiqué ci-dessous.



- Ajoutez de la nourriture et / ou des liquides dans le récipient intérieur. Ne remplissez pas le récipient amovible à plus de $\frac{4}{5}$ de sa capacité ou à moins de $\frac{1}{5}$ de sa capacité. Pour les aliments extensibles, assurez-vous qu'ils ne dépassent pas $\frac{3}{5}$ de la hauteur de la marmite intérieure. (Voir la figure ci-dessous). Assurez-vous de toujours utiliser au moins $\frac{1}{2}$ tasse de liquide lors de la cuisson.



- Placez le récipient amovible à l'intérieur de l'appareil. Assurez-vous que l'extérieur du pot intérieur, la surface du radiateur et la cavité intérieure sont propres et secs. Il ne doit également y avoir aucun résidu de nourriture à l'extérieur ou sur le bord du récipient de cuisson intérieur.
- Pour verrouiller le couvercle en place, assurez-vous que la bague d'étanchéité est bien positionnée dans la rainure du bord intérieur du couvercle. Placez le couvercle sur l'autocuiseur électrique en tenant la poignée et tournez dans le sens antihoraire pour le verrouiller.
- Réglez la soupape du régulateur de pression sur SEAL (SCELLER).
- Remarque: la soupape du régulateur de pression ne clique pas ni ne se verrouille en place. Cependant, il est correctement sécurisé en place. Assurez-vous que la soupape flottante est en position basse pour bien sceller l'autocuiseur électrique avant la cuisson.
- Branchez le cordon dans l'autocuiseur et l'autre extrémité dans une prise murale. L'autocuiseur s'allumera et l'écran affichera «0000»

ATTENTION: LA SURFACE CHAUFFANTE. NE PAS TOUCHER. Le non-respect des instructions ci-dessous peut entraîner des blessures graves.

La cuisson avec un pré-réglage

- Lorsque l'appareil est en mode veille et branché, appuyez sur un des pré-réglages. Les pré-réglages sont riz, soupe / bouillon, grains variés, gâteau, poisson, fèves / chili, viande / ragoût, volaille, cuisson à vapeur, cuisson lente, et sauté. Pour indiquer que un pré-réglage a été sélectionné, le voyant LED au-dessus du pré-réglage s'allumera.
- Chaque pré-réglage sera affiché avec l'heure et la pression par défaut correspondantes. Pour modifier l'heure, appuyez sur les boutons «+» ou «-».
- Chaque pré-réglage a été calibré avec des paramètres permettant des variations de quantité d'un même plat. Pour chaque pré-réglage, sélectionnez entre les modes «Moins», «Normal» ou «Plus» en fonction de la quantité et / ou du type de nourriture en appuyant sur le bouton Ajuster pour trouver votre programme de cuisson parfait. Plus d'instructions se trouve dans le « Tableau des Paramètres ».
- Le processus de cuisson se commencera automatiquement 5 secondes après la sélection d'un pré-réglage.
- L'appareil ne commencera seulement à compter à rebours une fois la pression atteint. **Il peut prendre plusieurs minutes avant d'atteindre la pression nécessaire pour le compte à rebours.** Ceci dépend de la plénitude du récipient.
- Lorsque le niveau de pression de fonctionnement est atteint, un «P» s'affiche sur le côté gauche du panneau d'affichage. À ce stade, le temps prédéfini commencera à diminuer.
- Lorsque le cycle de cuisson est terminé, l'autocuiseur émettra un bip et passera automatiquement à la fonction de « garder au chaud » indiquant que la pression à l'intérieur de l'autocuiseur commence à se relâcher mais reste à un niveau élevé. N'essayez pas de retirer le couvercle immédiatement car cela pourrait entraîner des blessures. Au lieu de cela, laissez la pression se relâcher lentement pour assurer une manœuvre prudente.
- Si vous souhaitez raccourcir le temps nécessaire pour relâcher la pression, tournez doucement la soupape du régulateur de pression pour libérer la vapeur jusqu'à ce que la soupape flottante tombe.
- Une fois que la soupape flottante est tombée et que toute la vapeur a été libérée, vous pouvez soulever le couvercle pour

obtenir votre plat cuisiné.

- Retirez le couvercle en le soulevant loin de vous pour éviter d'être brûlé par la vapeur. Ne forcez jamais l'ouverture du couvercle. Le couvercle ne s'ouvrira qu'une fois la pression relâchée.
- Pour retirer le récipient intérieur, utilisez des gants de cuisine ou des maniques et soulevez-le pour le retirer. Placez-le sur une surface résistante à la chaleur.
- Utilisez la cuillère incluse pour retirer les aliments au besoin.
- Laissez l'appareil refroidir complètement avant de le nettoyer. Voir la section « Nettoyage et entretien » pour plus de détails.
- Une fois le temps de cuisson terminé et qu'aucune mesure n'a été prise, l'appareil reste au chaud jusqu'à 24 heures. Après cela, l'appareil restera en mode veille indiquant 0000 jusqu'à ce que l'appareil soit débranché, ce qui lui permettra de s'éteindre complètement. N'oubliez pas de débrancher votre appareil une fois que vous avez fini de l'utiliser, car un appareil branché peut provoquer des blessures.

REMARQUES:

-Le processus de cuisson peut être arrêté à tout moment en appuyant sur le bouton Annuler. Pour désactiver la fonction Garder au chaud, appuyez également sur le bouton « KEEP WARM/ CANCEL » («Garder au chaud / Annuler»). L'affichage s'affiche "0000.

- Pour des raisons de sécurité, NE PAS ouvrir le couvercle lorsque le niveau de pression est élevé.

-Lorsque des aliments gonflants tels que du riz ou des aliments liquides tels que de la soupe sont cuits, la soupape du régulateur de pression ne peut pas être levée immédiatement après l'activation du bouton KEEP WARM/CANCEL (Garder au chaud / Annuler). Veuillez attendre que la valve flottante ne flotte plus pour soulever la soupape de décharge de pression.

AVERTISSEMENT: De la vapeur / du liquide chaud seront éjectés. Gardez les mains et le visage éloignés des conduits de vapeur. Assurez-vous que l'autocuiseur électrique n'est pas sous une armoire murale, car la vapeur peut endommager l'armoire. Assurez-vous que la vapeur dégagée par l'autocuiseur ne risque pas de blesser ou d'endommager une personne à proximité, y compris vous-même.

Bouton « Adjust » / « Ajuster » :

Le bouton « Adjust » / «Ajuster» de l'autocuiseur numérique à 6 qt de Kalorik permet à l'utilisateur de sélectionner rapidement différent temps de cuisson en fonction du type d'aliment, de la quantité et / ou du niveau de cuisson requis. Il existe trois types de modes pour chaque pré-réglage: « Less », « Normal », et « More » (« moins », « normal » et « plus ») qui sont également visibles sur l'écran d'affichage. Pour utiliser cette fonction, suivez les étapes ci-dessous:

1. L'autocuiseur étant en mode veille, appuyez sur le pré-réglage souhaité requis. Par défaut, le pré-réglage sélectionné sera défini en mode 'Normal'.
2. Appuyez sur le bouton « Adjust » / «Ajuster» pour passer en mode « More » / «Plus». Appuyez à nouveau sur le bouton « Adjust » / «Ajuster» pour passer en mode « Less » / «Moins». Le mode sélectionné s'affichera à l'écran.
3. Si nécessaire, les temps peuvent être modifiés en appuyant sur les touches «-» ou «+» à tout moment avant le début de la cuisson.
4. L'autocuiseur démarre automatiquement 5 secondes après la sélection du réglage et du mode.

Remarque: Veuillez référer au tableau des paramètres ci-dessous pour les options du programme de cuisson:

Tableau des paramètres :

Fonction	Régler	Raisonnement et explication	Pression par défaut
Riz	Moins	Méthode de libération naturelle*	Haut
	Normale	Riz blanc, libération rapide	
	Plus	Riz complet/ Riz Brun	
Soupe/Bouillon	Moins	Soupe sans viande	Haut
	Normale	Soupe avec de la viande	
	Plus	Bouillon d'os	

Grains Variés	Moins	Les haricots mungos, épeautre, bulgur, avoine entiers	Haut
	Normale	Kamut, orge	
	Plus	Un mélange de céréales et de haricots / fèves	
Gâteau**	Moins	Gâteaux moelleux	Pas de pression
	Normale	Gâteaux traditionnels	
	Plus	Cheesecakes	
Poisson	Moins	Petite quantité	Haut
	Normale	Quantité moyenne	
	Plus	Plus grande quantité	
Haricots/chili	Moins	Haricots noirs, haricots à œil noir	Haut
	Normale	Haricots pinto, Great Northern, haricots blancs	
	Plus	Pois chiches	
Ragoût/viande	Moins	Texture douce	Haut
	Normale	Texture plus douce	
	Plus	Afin de se détacher facilement de l'os	
Volaille	Moins	1 lb / 450 g de poitrine de poulet.	Haut
	Normale	3lb / 1.3 kg de poitrine de poulet.	
	Plus	5 lb / 2.3 kg de poitrine de poulet.	
Cuisson à Vapeur	Moins	Légumes	Haut
	Normale	Fruits de mer	
	Plus	Viande	
Cuisson lente	Moins	Oignons	Sans pression
	Normale	Brunissement de la viande	
	Plus	Grande quantité de viande et sauté	
Sauté	Moins	Oignons	Haut
	Normale	Brunissement de la viande	

	Plus	Grande quantité de viande et sauté de légumes	
--	------	---	--

*Le temps de cuisson pour chaque paramètre varie en fonction de la quantité de nourriture et de l'eau utilisée.

** La cuisson des gâteaux dans l'autocuiseur fonctionne mieux avec un moule à gâteau résistant à la chaleur placé à l'intérieur de l'autocuiseur plutôt que de placer la pâte directement dans l'autocuiseur. Nous vous recommandons d'utiliser du papier d'aluminium sur votre moule pour éviter de le faire brûler ou qu'il soit trop humide. N'oubliez pas de toujours utiliser des gants résistants à la

Mode « Slow cook » (« cuisson lente »)

Ce programme vous permet de faire cuire des aliments à basse température, dans les liquides, pour une période de temps prolongée. Cette méthode de cuisson n'utilise pas de pression.

- Placez les aliments destinés pour cuisson lente dans le récipient avec la quantité de liquide minimale requise.
- Placez le couvercle sur l'autocuiseur et verrouillez-le en le tournant dans le sens inverse des aiguilles d'une montre, en vous assurant que le bouton de dégagement de vapeur est en position de ventilation. La soupape flottante ne doit pas monter pendant le processus de cuisson lente et le couvercle doit être amovible tout au long de la cuisson processus également.
- Appuyez sur le bouton « Slow Cook » (cuisson lente). L'appareil se mettra en fonction automatiquement après 5 secondes.
- Le temps réglé pour la mijoteuse augmente de 30 minutes à chaque pression du bouton de fonction pour cuisson lente. La fonction de cuisson lente est programmée avec un éventail de temps de cuisson entre 0.5 heures et 12 heures. Par défaut, l'unité est réglée sur le mode 'Normal' avec un temps de cuisson de 8 heures indiqué sur l'écran. Après les 5 secondes, le compte à rebours commence.
- Si vous mettez accidentellement trop de temps pour la cuisson, appuyez sur « Keep Warm / Cancel » (« Garder au chaud / Annuler ») pour annuler le temps défini et recommencer.

Mode « Sauté »

Utiliser la fonction « Sauté » / fonction de brunissement pour brunir la viande ou faire caraméliser les légumes. Les aliments grillés ou brunis restent moelleux, tendres et savoureux. Le pré-réglage « Sauté » et une fonction sans pression qui peut remplacer l'utilisation d'une poêle sur une plaque chauffante.

- **Toujours vous assurer que le couvercle est retiré de l'appareil avant d'utiliser la fonction Sauté. N'utilisez pas le couvercle pendant la cuisson.**
- Ajouter une petite quantité d'huile ou de beurre au fond du récipient amovible.
- Placez les aliments dans le récipient.
- Une fois que l'autocuiseur est en mode veille, appuyez sur la touche « Sauté » pour sélectionner la fonction.
- Ajuster le temps en l'augmentant ou le diminuant, en fonction de votre temps de cuisson souhaité. Le temps de cuisson par défaut est de 15 minutes.

Remarque : Pour des résultats optimaux, les viandes grillées devraient être cuites en petits lots, afin que la nourriture ne se chevauche pas.

- Lorsque vous avez terminé, vous pouvez appuyer sur la fonction « Keep Warm » (Garder au Chaud) pour garder vos aliments au chaud. Utilisez des pinces pour retirer les ingrédients.
- Si vous utilisez l'autocuiseur pour cuisiner après avoir fait sauté vos aliments, n'oubliez pas d'ajouter de l'eau ou du liquide car l'appareil ne fonctionnera pas et il peut brûler.

Réglage pour « Delay Start » (« départ différé »)

Cette fonction vous permet de commencer la cuisson des aliments jusqu'à 24 heures plus tard. Le retard peut être fait en incrément de 30 minutes et pour un minimum de 30 minutes.

Attention : Les aliments périssables tels que la viande et la volaille, le poisson, le fromage et les produits laitiers ne peuvent pas être laissés à la température ambiante pendant plus de 2 heures (pas plus de 1 heure lorsque la température ambiante est supérieure à 90°F / 32° C).

Lors de la cuisson de ces aliments, ne pas régler le départ différé cuisson pour plus de 1-2 heures !

- Si vous souhaitez différer le départ de cuisson, sélectionnez « Delay Start » / « Départ différé » et continuez à appuyer sur le bouton « Delay Start » / « Départ différé » pour régler l'heure de départ souhaitée. Le temps peut être retardé par incréments de 30 minutes. Le voyant de préréglage de départ différé s'allumera.
- Sélectionnez l'une des fonctions prédéfinies pour valider le départ différé et sélectionnez un mode de cuisson et réglez l'heure ou la pression si nécessaire. Une fois le temps de délai écoulé, le cadran affichera 00 et la lumière indicatrice trouvée sur le bouton de départ différé s'éteindra. La cuisson commencera.
- L'appareil démarre automatiquement le compte du départ différé après 5 secondes de la sélection d'un préréglage.

Réglage « Keep Warm » (« Garder au chaud »)

Ce programme réchauffe ou conserve les aliments chauds pendant de longues périodes de temps. Ce mode est sélectionné automatiquement après que le temps de cuisson est écoulé, à moins que le bouton « Garder chaud/annuler » ne soit pressé pour arrêter l'appareil. La fonction « Garder chaud » peut être démarrée sans autre processus de cuisson. Pour ce faire, une fois que l'autocuiseur est en mode veille, appuyez sur « Keep Warm / Cancel » (« Garder chaud/Annuler »). La fonction « Garder chaud » s'allume automatiquement et minutera et l'affichage apparaîtra sous forme de « bb ». De la sélection de la fonction Les aliments peuvent être gardés au chaud jusqu'à 24 heures.

Cette fonction peut être sélectionné à tout moment au cours de la cuisson en appuyant sur le bouton « Garder chaud/Annuler » deux fois.

Remarque : L'appareil se met en mode garder au chaud automatiquement après la fin d'un cycle de cuisson sous pression, mais certaines pressions résiduelles peuvent toujours être présentes dans le récipient. Vous pouvez relâcher cette pression manuellement ou simplement attendre que la pression se libère naturellement. N'essayez jamais de retirer le couvercle pendant qu'il reste toujours de la pression dans le récipient.

CONSEILS PRATIQUES POUR LA CUISINE SOUS PRESSION

- Pour des résultats optimaux, **toujours utiliser au moins ½ tasse (120 mL) d'eau ou de liquides** dans vos recettes pour créer suffisamment de vapeur pour produire de la pression.
- Après sélection du mode de cuisson désiré, le compte à rebours ne commencera pas avant que la pression soit suffisamment élevée.
- Lors de la cuisson sous pression, si vous n'êtes pas certain du temps de cuisson requis pour vos aliments, il est recommandé de sous-cuire et d'utiliser la méthode de libération rapide de la vapeur pour pouvoir ouvrir l'appareil et vérifier la cuisson. Si les aliments ne sont pas complètement cuits, il suffit de recommencer la cuisson sous pression.
- Ne jamais remplir l'autocuiseur à plus de 4/5 de la capacité totale.
- Si le circuit électrique est surchargé avec d'autres appareils, il est possible que vos appareils ne fonctionnent pas. L'autocuiseur doit être utilisé sur un circuit électrique séparé.
- Les morceaux de viande plus durs sont mieux adaptés à l'autocuiseur, car la cuisson sous pression casse les fibres pour des résultats tendres.
- Ajoutez une cuillère à soupe d'huile à l'eau pour réduire les haricots de s'écumer trop.
- Vous pouvez utiliser de la viande ou de la volaille congelée. Comme règle d'or, ajoutez dix minutes au temps de cuisson pour chaque 2,5 cm d'épaisseur de l'aliment congelé.

Cuire du riz

Pour de meilleurs résultats, rincez toujours le riz jusqu'à ce que l'eau soit claire en passant avant la cuisson. Faites cuire le riz dans de l'eau ou du bouillon.

Voir ci-dessous un tableau de temps de cuisson recommandés pour différents types de riz :

Type de riz	Temps de cuisson (minutes)	Riz cru (tasses)	Liquide (tasses)
Riz Arborio	6 à 8	1	2
Riz Basmati	4 à 6	1	1 ½
Riz noir	20 à 25	1	2 ¾
Riz Jasmin	4 à 7	1	1 ½
Riz à longs grains, brun	10 à 18	1	1 ½ to 2
Riz à longs grains, blanc	4 à 5	1	1 ½
Étuvé	6 à 8	1	1 1/2
Riz rouge	7 à 9	1	2 ½
Riz à grain courts, brun	12 à 20	1	1 ½ to 2
Riz à grains courts, blanc	6 à 8	1	1 ½
Riz sauvage	20 à 25	1	3 to 4

NETTOYAGE ET ENTRETIEN

- Débranchez l'appareil et laissez-le refroidir avant de le nettoyer.
- Lavez le récipient amovible avec de l'eau chaude savonneuse, à l'aide d'un torchon propre. Essuyez avec un chiffon doux. Le récipient intérieur peut également être lavé au lave-vaisselle
- Les accessoires y compris la tasse à mesurer et la cuillère peuvent également être nettoyés sous l'eau chaude et savonneuse si nécessaire. Le corps externe ne peut PAS être mis au lave-vaisselle.
- Lavez la surface intérieure du couvercle complètement, y compris la valve de sortie de vapeur, la protection antiblocage et la valve

de flottaison, à l'aide d'un torchon humide d'eau chaude et de savon vaisselle.

- Essuyez l'extérieur avec un torchon propre et humide. Ne pas immerger dans l'eau !
- Toujours nettoyer l'autocuiseur à fond après chaque utilisation ou s'il n'a pas été utilisé pendant une période prolongée.
- Vérifiez toujours que la bague d'étanchéité est propre et en bon état. Si vous devez retirer la bague d'étanchéité pour le nettoyage, tournez le couvercle à l'envers, saisissez le bouton central de la protection anti-blocage et tirez pour le retirer. Séparez l'anneau d'étanchéité du bouclier pour laver les deux pièces séparément. Nettoyez sous l'eau chaude savonneuse, rincez et séchez soigneusement. Tapissez l'anneau d'étanchéité sur le bouclier et les verrouiller à nouveau dans le couvercle en appuyant à nouveau sur le bouton central.
- Assurez-vous de vider, nettoyer et remplacer le récupérateur de condensation avant chaque utilisation.

Remarque : Si le joint n'est pas positionné correctement, l'appareil ne pourra pas créer de pression. Le joint en silicone doit toujours être correctement positionné. Vérifiez périodiquement pour s'assurer qu'il est propre, souple, et qu'il ne présente pas de fissure ou est déchiré. N'utilisez PAS de nettoyant chimiques.

- Si le joint en silicone est endommagé, n'utilisez pas l'appareil et contactez notre Service à la clientèle (voir la section « GARANTIE »).
- Ne jamais utiliser de nettoyants abrasifs ou de tampons à récurer pour nettoyer les pièces.
- Assurez-vous que les pièces sont propres et sèches avant de les ranger.

NE PAS IMMERGER LE BOÎTIER DANS L'EAU OU TOUT AUTRE LIQUIDE !

Pour nettoyer les valves

- Vérifiez que le bouton de libération de vapeur et les valves de sécurité soient en bon état de fonctionnement avant chaque utilisation.
- Après que l'appareil ait refroidi, retirez le couvercle.
- Tournez le couvercle à l'envers et enlevez la protection antiblocage. Il suffit de tirer fermement sur la protection antiblocage pour l'enlever. Vérifiez la soupape d'échappement (également appelé soupape régulatrice de pression) et nettoyez-la si nécessaire.
- À l'aide d'une brosse, vérifiez et supprimez toute nourriture ou de particules étrangères qui pourraient s'être logées dans la soupape d'échappement ou la valve de flottaison.
- Remplacez la protection antiblocage sur la partie inférieure de la soupape d'échappement. Poussez fermement le bouclier antiblocage pour verrouiller sa position.

Tout autre entretien doit être effectué par un représentant d'entretien autorisé !

DISPOSITIFS DE SÉCURITÉ

Il y a six dispositifs de sécurité installés dans l'autocuiseur pour assurer sa fiabilité.

Dispositif de sécurité du couvercle: L'appareil ne commencera pas à créer de la pression tant que le couvercle n'est pas fermé et verrouillé correctement. Le couvercle ne peut pas être ouvert si l'appareil est rempli de pression.

Dispositif de contrôle de la pression: Le niveau de pression correct est automatiquement maintenu pendant le cycle de cuisson.

Soupape de limitation de pression: La soupape de limitation de pression relâche automatiquement la pression lorsque la pression à l'intérieur dépasse la pression prédéfinie.

Protection antiblocage: Empêche tout aliment de bloquer la soupape de limitation de pression.

Dispositif de décompression: Lorsque l'autocuiseur atteint la pression et la température maximales autorisées, le récipient de cuisson interne se déplacera vers le bas jusqu'à ce que le couvercle se sépare de l'anneau d'étanchéité, libérant la pression d'air.

Thermostat: Le chauffage s'éteindra automatiquement lorsque la température de l'unité atteint la valeur prédéfinie ou si l'autocuiseur chauffe sans aliments à l'intérieur.

DÉPANNAGE

Si vous n'avez pas ajouté suffisamment de liquide et que vous remarquez que la valve de flottaison n'a pas levé, mais que la minuterie fait le décompte, effectuez les étapes suivantes :

- Arrêter l'autocuiseur en appuyant sur la touche « Keep Warm/Cancel » (« Garder chaud/Annuler »)
- Tournez la valve de dégagement de vapeur pour relâcher complètement la pression. Attendez que peu ou pas de vapeur sorte de l'évent avant de retirer le couvercle.
- Retirez soigneusement le couvercle et ajoutez environ 1 tasse d'eau ou n'importe quel liquide de cuisson. Remuez la nourriture pour disperser le liquide.
- Remettez le couvercle et le verrouillez en place en le tournant dans le sens inverse des aiguilles d'une montre.
- Sélectionnez le pré-réglage désiré et réglez le temps de cuisson et la pression si nécessaire.
- Le processus de cuisson commencera automatiquement après 5 secondes.

Si de la vapeur s'échappe du couvercle parce que le couvercle n'est pas adéquatement fermé, cela veut dire que le joint n'est pas placé correctement ou qu'il est endommagé, ou encore que l'autocuiseur soit trop plein. Suivez ces étapes :

- Eteignez et débranchez. Relâchez toute pression à l'aide de la méthode de libération rapide : en tournant la valve de relâche de pression pour relâcher de la vapeur.
- Retirez le joint et vérifiez qu'il n'y ait aucune déchirure ou fissure.

- Assurez-vous que le joint est bien en place.
- Si l'autocuiseur est trop plein, retirez l'excès de liquide et continuez la cuisson.

Si vous ne pouvez pas ouvrir ou retirer le couvercle :

- Assurez-vous que toute la pression a été libérée.
- Si vous ne parvenez toujours pas à l'ouvrir, ne mettez pas le contenu de l'autocuiseur sous pression de nouveau.
- Éliminez complètement la pression et essayez de nouveau.
- Assurez-vous que, une fois la pression échappée, que vous êtes en train de tourner le couvercle dans le sens des aiguilles d'une montre pour le soulever et ouvrir l'appareil.

Si vous n'entendez pas la pression s'échapper pendant la cuisson :

Cela est parfaitement normal. Contrairement à une cocotte minute manuelle qui demande une chaleur constante et une libération constante de la pression pour maintenir des conditions de pression optimales, la pression à l'intérieur de l'appareil est contrôlée électroniquement, et peu ou pas de vapeur sera libérée dans des conditions normales de cuisson. Cela veut dire que beaucoup de pression s'accumule pendant la cuisson, et que une attention particulière doit être faite en utilisant cet appareil.

Messages d'erreur

Dans quelques rares cas, vous pourriez obtenir des messages d'erreur affichés sur le panneau de contrôle. Voir ci-dessous pour la description de l'erreur et des solutions lorsqu'ils apparaissent.

E1 : Signifie que le circuit du capteur est ouvert. Lorsque cela se produit :

- Appuyez sur « Cancel » (« Annuler »)
- Débranchez de la prise murale
- Assurez-vous qu'aucune condensation d'eau n'est présente dans la cavité du bâti ou sur le support qui peut provoquer un court-circuit. Assurez-vous que la cavité de l'appareil est sèche. Si la prise a été immergée dans l'eau, cessez l'utilisation et contactez le service client. Laissez refroidir l'appareil avant de vérifier la condensation puisqu'il pourrait être chaud.

- Si l'intérieur de l'appareil est sec et que l'unité ne semble pas endommagée, rebranchez-le après 10 minutes et reprenez l'utilisation.
- Si le problème persiste ou apparaît sur une base régulière, contactez le Service Client pour l'entretien/réparation.

E2 : Signifie court-circuit du capteur. Dans ce cas :

- Appuyez sur « Cancel » (« Annuler ») et débranchez l'appareil.
- Laissez l'appareil refroidir complètement.
- Assurez-vous qu'il y a suffisamment d'eau dans le récipient. Ajoutez un peu d'eau dans le récipient si nécessaire.
- Si l'appareil est déjà refroidi, attendez au moins 10 minutes avant de rebrancher l'appareil.
- La fonction devrait être restaurée. Si le problème persiste, contactez le Service Client

E3 : Signifie « surchauffe ». Lorsque cela se produit :

- Arrêtez la cuisson en appuyant sur « Cancel » (« Annuler »). Relâchez la vapeur et laissez l'appareil refroidir avant d'ouvrir.
- Vérifiez s'il y a quelque chose de brûlé à l'intérieur ou au fond du récipient intérieur.
- Ajoutez un peu d'eau dans la marmite si le niveau d'eau est trop faible.
- Laissez l'appareil refroidir complètement. La fonction devrait être restaurée.

Si ce message d'erreur apparaît sur une base régulière, il est alors probable que la marmite ou la plaque chauffante à l'intérieur de la base sont déformées et créer une répartition inégale de la chaleur. Le récipient intérieur ou la plaque chauffante doit être remplacée. Veuillez contacter le service client pour un entretien/réparation.

E4 : L'interrupteur est défaillant. Suivez les étapes suivantes :

- Débranchez l'appareil de la prise murale
- Attendez environ 15 minutes avant de le rebrancher
- Appuyez sur le bouton « Cancel » (« Annuler ») sur l'autocuiseur et sélectionnez le paramètre souhaité pour commencer la cuisson
- Si le problème persiste ou apparaît sur une base régulière, contactez le Service client pour l'entretien/réparation.

RECETTES

RISOTTO AUX CHAMPIGNONS

Ingrédients :

- 4 tasses de bouillon de poulet ou de légumes
- 1 ½ livres (680 g) de champignons variés, coupés et tiges enlevées
- 4 c. à soupe huile d'olive
- Sel casher et poivre noir moulu
- 4 c. à soupe beurre doux
- 1 oignon jaune, haché
- 2 gousses d'ail, hachées
- 2 tasses de riz Arborio
- 2 c. à thé de sauce soja
- ¾ tasse vin blanc sec
- 1 oz. (30 g) de Parmesan râpé
- ½ tasse herbes fraîches, hachées
- ¼ tasse crème épaisse

1. Placez le bouillon dans une casserole et faire chauffer jusqu'à ébullition.
2. Utilisez la fonction "sauté" de l'autocuiseur pour faire chauffer l'huile d'olive. Ajoutez les champignons et assaisonnez de sel et de poivre. Faites cuire, en remuant de temps en temps jusqu'à ce que le liquide rendu soit évaporé et jusqu'à ce que les champignons commencent à dorer.
3. Ajoutez le beurre, l'oignon, l'ail et faite cuire, en remuant souvent, jusqu'à ce que les oignons ramollissent, environ 4 minutes. Incorporez la sauce soja.
4. Ajoutez le vin et cuire, en remuant, pendant environ 2 minutes.
5. Verser le bouillon dans le récipient. Le riz, les champignons, l'ail et les oignons doivent être complètement immergés. Fermez l'autocuiseur et sélectionnez la pression basse. Cuisez à basse pression pendant 7 minutes, puis relâchez la pression en utiliser la méthode de libération rapide.
6. Ouvrez l'autocuiseur et mélangez le riz au liquide de cuisson, jusqu'à ce que le mélange devienne crémeux. Incorporez la crème, le fromage et les herbes. Si le risotto n'est pas assez épais, cuisez quelques minutes de plus et remuez jusqu'à ce qu'il s'épaississe. Assaisonnez au gout avec le sel et le poivre et servez immédiatement.

ROTI

Ingrédients :

- 3 lb. (1.4 kg) de Paleron de bœuf, désossé
 - 1 boîte (14 oz./ 400 mL) de bouillon de bœuf
 - 1 c. à soupe de sauce Worcestershire
 - 1 gros oignon, en quartiers
 - 4 carottes, pelées et coupés en morceaux de 2.5 cm
 - 4 pommes de terre pelées et coupées en morceaux de 2.5 cm
 - 2 c. à soupe d'huile végétale
 - Sel, poivre noir et poudre d'oignon, au goût
1. Utilisez la fonction "sauté" de l'autocuiseur pour faire chauffer l'huile d'olive jusqu'à frémissante. Saisissez le rôti de chaque côté dans l'huile chaude et assaisonner avec le poivre, le sel et la poudre d'oignon.
 2. Versez le bouillon de bœuf et la sauce Worcestershire, ajoutez les quartiers d'oignon, et refermez le couvercle. Réglez le temps de cuisson pour 30 minutes, sélectionnez pression haute puis démarrez la cuisson.
 3. Utilisez la méthode de libération rapide pour enlever de la pression de l'autocuiseur. Ouvrez le couvercle et ajoutez les carottes et les pommes de terre. Refermez le couvercle et cuisez pour 15 minutes supplémentaires.
 4. A la fin du temps de cuisson, utilisez la méthode de libération rapide pour dépressuriser l'appareil puis transférer le rôti et les légumes dans un plat.

CHILI A LA DINDE

Ingrédients :

- 1 c. à soupe huile végétale
- 1.25 livre (560 g) de dinde hachée
- 1 oignon moyen, haché
- 1 poivron vert moyen, haché
- 1/2 c. à thé de poudre d'ail
- 3 c. à thé de cumin
- 1 c. à thé de sel
- 3 c. à soupe poudre de chili
- 1 (29-ounce/ 850 mL) boîte de sauce tomate
- 1 (29-ounce/ 850 mL) boîte de tomates concassées
- 1 1/2 tasse d'eau
- 1 tasse jus V-8 épicé ou mix pour bloody mary
- 1 livre (450 g) de haricots rouges secs, lavés

- Cheddar râpé, crème fraîche
1. Utilisez la fonction "sauté" de l'autocuiseur pour faire chauffer l'huile jusqu'à chatoyante.
 2. Ajoutez la dinde hachée et commencez à faire brunir la viande. Lorsque la viande commence à dorer, ajoutez l'oignon haché, le poivron et les épices. Remuez et laissez cuire pour 1 minute.
 3. Incorporez les tomates concassées, la sauce tomate et l'eau. Ajoutez le jus V-8 ou le mix de bloody mary, et les haricots.
 4. Refermez le couvercle et cuisez sous pression haute pendant 35 minutes.
 5. Lorsque le temps de cuisson est écoulé, laissez l'autocuiseur libérer la pression naturellement. Ouvrez le couvercle et remuez le chili. Goutez et assaisonnez si nécessaire.
 6. Servez chaud avec du cheddar râpé et de la crème fraîche.

SOUPE AUX LENTILLES

Ingrédients :

- | | |
|---|--|
| • 1 c. à soupe d'huile végétale | • 1 c. à thé de sel |
| • 1 tasse de lentilles rouges, rincées | • 2 carottes, coupés en morceaux de 0.5 cm |
| • 1 tasse de lentilles vertes ou marrons, rincées | • 1 livre (450 g) de pommes de terre cireuses |
| • 1 oignon moyen, haché | • 1 bouquet de blette ou autre légumes-feuilles verts, haché |
| • 3 gousses d'ail, hachées | • 8 tasses / 2 L d'eau |
| • 2 c. à thé de cumin | • Sel et poivre |
| • 1½ c. à thé de paprika fumé | |

1. Utilisez la fonction "sauté" de l'autocuiseur pour faire chauffer l'huile jusqu'à frémissante.
2. Faites revenir les oignons, l'ail, les épices, les carottes, et les pommes de terre pendant 3-5 minutes, ou jusqu'à ce que les oignons commencent à ramollir.
3. Incorporez les lentilles et mélangez.
4. Ajoutez l'eau puis couvrez.
5. Verrouillez le couvercle en place, sélectionnez haute pression puis réglez le temps de cuisson à 12 minutes.
6. Utilisez la méthode de libération rapide pour relâcher la pression.

7. Incorporez la blette puis assaisonnez au goût avec le sel et le poivre. Servez.

POULET CUIT SOUS PRESSION

Ingrédients :

- 1 poulet entier
 - 1 c. à soupe d'huile d'olive
 - 1 c. à thé de Paprika
 - 1½ tasses (360 mL) de bouillon d'os
 - 1 c. à thé de thym séché
 - ¼ c. à thé de poivre noir
 - 2 c. à soupe de jus de citron
 - ½ c. à thé de sel de mer
 - 6 gousses d'ail, pelées
1. Dans un bol, mélangez le paprika, le thym, le sel et le poivre. Badigeonnez le poulet avec l'assaisonnement.
 2. Utilisez la fonction "sauté" de l'autocuiseur pour faire chauffer l'huile jusqu'à frémissante.
 3. Ajoutez le poulet, poitrine vers le bas et faites cuire à haute pression pour 6-7 minutes.
 4. Une fois le temps écoulé, utilisez la méthode de libération rapide pour relâcher la pression de l'appareil. Retournez le poulet et ajoutez le bouillon, le jus de citron et les gousses d'ail.
 5. Refermez le couvercle et cuisez à haute pression pour 25 minutes.
 6. Utilisez la méthode de libération naturelle pour dépressurisez l'appareil.
 7. Retirez le poulet de l'autocuiseur et laissez reposer pendant 5 minutes avant de servir.

GARANTIE

Nous vous suggérons de remplir et de nous renvoyer rapidement la Carte d'Enregistrement Produit ci-jointe afin de faciliter la vérification de la date d'achat. Cependant, le renvoi de la Carte d'Enregistrement Produit n'est pas une condition indispensable à l'application de la présente garantie. Vous pouvez aussi remplir cette carte de garantie en ligne à l'adresse suivante : www.KALORIK.com

A partir de la date d'achat, ce produit KALORIK est garanti un an, sur les territoires des États-Unis et du Canada, contre les défauts matériels et de fabrication. Cette garantie n'est pas transférable. Conservez la preuve d'achat originelle. Une preuve d'achat est exigée pour obtenir l'application de la garantie.

Durant cette période, le produit KALORIK qui, après inspection par KALORIK, s'avère défectueux, sera réparé ou remplacé, au choix de KALORIK, sans frais pour le consommateur. Si un produit de remplacement est envoyé, c'est la garantie restante du produit original qui s'appliquera.

La présente garantie ne s'applique pas aux défauts dus à une mauvaise utilisation de la part de l'acheteur ou de l'utilisateur, à une négligence, au non-respect des consignes du manuel d'utilisation KALORIK, à une utilisation sur un circuit électrique au voltage différent de celui renseigné sur le produit, à une usure normale, à des modifications ou réparations non autorisées par KALORIK, ou par un usage à des fins commerciales. Il n'existe pas de garantie pour les parties en verre, récipients en verre, filtres, paniers, lames et accessoires en général. Il n'existe également pas de garantie pour les pièces perdues par l'utilisateur.

Toute garantie de valeur commerciale ou d'adaptabilité à ce produit est également limitée à la garantie d'un an.

Certains états ne limitent pas la longueur de la garantie tacite ou n'autorisent pas l'exclusion de dommages-intérêts accessoires ou indirects, les restrictions ci-dessus peuvent donc ne pas s'appliquer à vous. Cette garantie vous donne des droits légaux particuliers, et certains droits peuvent varier d'un état à l'autre.

Si l'appareil devait présenter un défaut durant la période de garantie et plus de 30 jours après l'achat, ne ramenez pas l'appareil au magasin : souvent, notre Service Clientèle peut aider à résoudre le problème sans que le produit ne doive être réparé. Si une réparation est nécessaire, un représentant peut confirmer si le produit est sous garantie et vous rediriger vers notre centre de réparation.

Le cas échéant, ramenez le produit (ou envoyez-le, postage prépayé), ainsi qu'**une preuve d'achat**, en mentionnant **le numéro d'autorisation de retour**, indiqué par notre service clientèle, au service après-vente KALORIK agréé (visitez notre site internet www.KALORIK.com ou appelez notre département Service Clientèle pour obtenir l'adresse du service après-vente KALORIK agréé).

Si vous envoyez le produit, veuillez y joindre une lettre expliquant la nature du défaut.

Si vous avez des questions complémentaires, veuillez appeler notre département Service Clientèle (voyez plus bas pour les coordonnées complètes), du Lundi au Jeudi de 9h à 17h (EST) et le Vendredi de 9h à 16h (EST). Veuillez noter que les heures sont sujettes à modification.

Si vous souhaitez nous écrire, adressez votre courrier à :

KALORIK Customer Service Department

Team International Group of America Inc.

16175 NW 49th Avenue

Miami Gardens, FL 33014 USA

Ou appelez (Gratuitement des Etats-Unis): +1 888-521-TEAM ou +1 888-KALORIK.

Seules les lettres seront acceptées à l'adresse ci-dessus. Les envois et colis n'ayant pas de numéro d'autorisation de retour seront refusés.

For questions please contact:
Pour toute question, veuillez contacter:

KALORIK Customer Service / Service Après-Vente

Team International Group of America Inc.
16175 NW 49th Avenue
Miami Gardens, FL 33014 USA

Toll Free / Numéro Gratuit:
+1 888-521-TEAM / +1 888-KALORIK

www.KALORIK.com



Model EPCK 47464

User manual content and recipes courtesy of Team International Group – Do not reproduce without consent of the authors - All rights reserved.

Contenu du guide d'utilisation et recettes fournis par Team International Group - Ne pas reproduire sans le consentement des auteurs - Tous droits réservés.

KALORIK®
Since 1930