

KALORIK®

Since 1930

6-IN-1 MULTI USE PRESSURE COOKER

OLLA A PRESIÓN 6-EN-1 MULTIUSO

AUTOCUISEUR 6-EN-1

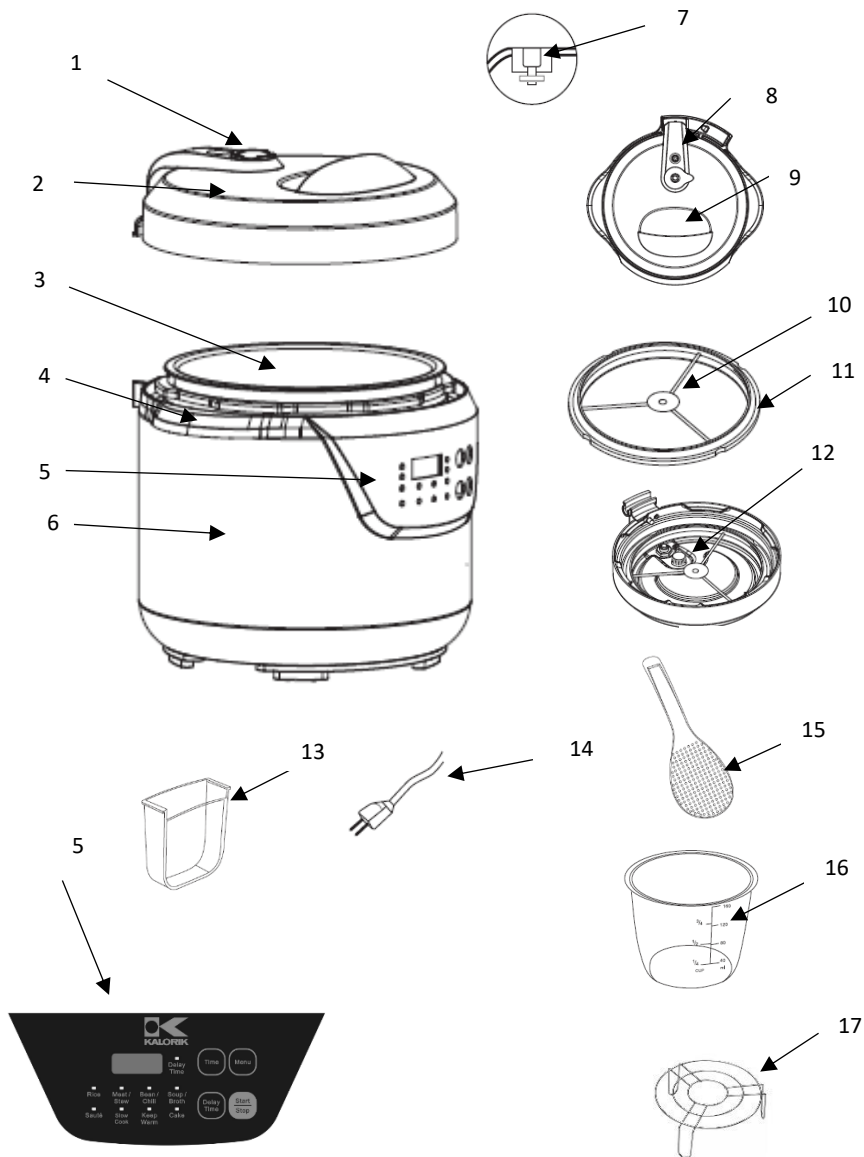
EN.....4
ES.....26
FR.....48



EPCK 44847 BK

120V~60Hz 800W (6.67A)

PARTS DESCRIPTION



ENGLISH:

1. Steam release knob
2. Lid
3. Removable cooking pot
4. Pressure cooker handle
5. Control panel
6. Outer housing
7. Float valve
8. Float valve hole
9. Lid handle
10. Gasket holding ring
11. Silicon gasket
12. Anti-block shield
13. Dew collector
14. Power cord
15. Rice spoon
16. Measuring cup
17. Steam rack

ESPAÑOL :

1. Anillo de liberación de vapor
2. Tapa
3. Olla extraíble
4. Mango de la olla
5. Panel de control
6. Carcasa exterior
7. Válvula de flotación
8. Hueco de la válvula de flotación
9. Mango de la tapa
10. Anillo de retención de junta
11. Junta de silicona
12. Escudo anti-bloqueo
13. Colector de condensación
14. Cable de alimentación
15. Cuchara de arroz
16. Taza medidora
17. Estante de alimentos al vapor

FRANÇAIS :

1. Bouton de libération de la vapeur
2. Couvercle
3. Récipient intérieur amovible
4. Poignée de l'autocuiseur
5. Panneau de commande
6. Bati de l'autocuiseur
7. Valve de flottaison
8. Trou de la valve de flottaison
9. Poignée du couvercle
10. Joint d'étanchéité
11. Joint d'étanchéité
12. Bouclier antiblocage
13. Collecteur de condensation
14. Cordon d'alimentation
15. Cuillère a riz
16. Tasse à mesurer
17. Grille vapeur

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.
10. This appliance cooks under pressure. Improper use 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 and hold the 'Start/Stop' button for 3 seconds to switch off the display, 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. 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.
20. Never impact this unit or drop from high place.
21. Do not touch the lid during use. **HOT SURFACE!** Do not touch hot surfaces, use handles or knobs.
22. To reduce the risk of electric shock, only cook in the supplied removable cooking pot.
23. Do not use metal utensils on the cooking bowl surface, as they will scratch the non-stick coating.
24. Do not fill the pressure cooker more than ½ full of food or 2/3 full with liquids. When cooking foods that may expand when cooking, do not fill the unit over ½ 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.
25. When cooking food under pressure, at least 1.5 cups of water (16 Oz) must be added.
26. 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.
27. **WARNING!** Keep hands and face away from the steam release knob or valve when releasing the pressure. Do not touch the lid during cooking.
28. 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.
29. Make sure the steam release knob is in the pressure position for all the pressure-cooking programs.
30. Always check the steam release knob, float valve and anti-block shield for clogging before use.
31. Never remove the lid while this unit is operating under pressure!
32. After cooking, use extreme caution when removing the lid. Serious burns can result from the steam inside the unit.
33. **CAUTION!** When removing the lid, there could be a suction created between the inner pot and the lid.
34. Do not attempt to dislodge food when the appliance is plugged in.
35. **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.
36. **DANGER!** Never deep fry or pressure fry in a pressure cooker. It is dangerous and may cause fire, injuries, and serious damage.

37. Service or repair should only be performed by a qualified technician. This product contains no user-serviceable parts.
38. Steam should be released after the floating valve has dropped, especially when cooking food with liquids.

SAVE THESE INSTRUCTIONS

HOUSEHOLD USE ONLY

POLARIZED PLUG INSTRUCTIONS

This appliance is equipped with a polarized plug (one blade is wider than the other). To reduce the risk of electric shock, this plug will fit into the polarized outlet only one way. If the plug does not properly fit into the outlet at first, reverse it. If it still does not fit, contact a competent 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. Do not use with an extension cord.

PARTS DESCRIPTION

See page 2-3. The Kalorik 6-in-1 Multi Use Pressure Cooker comes with a measuring cup, a spoon and a steaming rack to cook.

PARTS FUNCTION

Steam release knob: Should be set to the 'Pressure' position before using the unit, for the cooker to build pressure.

Set to the 'Release' position to release the pressure manually or to cook without pressure.

Removable cooking pot: 4L/4.2qt capacity non-stick coated removable pot, provides even heat distribution.

Silicon gasket: Creates the air-tight seal needed for the pressure cooker.

Gasket holding ring: Holds up the silicon gasket.

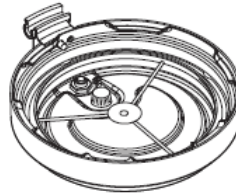
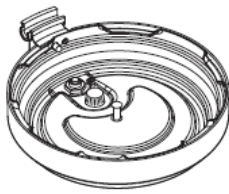
Dew collector Collects any condensation on the lid or the sides of the pressure cooker

Control panel functions:

There are 8 presets in addition to a Delay time and a DIY setting. 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.
- Wash all removable parts and accessories in warm, soapy water. Rinse and dry all parts thoroughly.
- Wipe the outer housing with a clean damp cloth.
- **Make sure the silicon gasket is properly fitted on the gasket holding ring.**
- Place the gasket holding ring into the underside of the lid. It will only fit in one way.

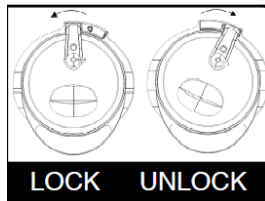


- Push the dew collector on the back of the pressure cooker.

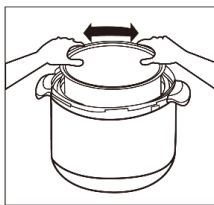
OPERATION

Cooking under pressure

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



- The lid can rest in a vertical position if the lid is removed in an arc/circular fashion rather than vertically. To do this grab the lid handle and remove away from the front side of the pressure cooker.
- Check that the silicon gasket is in good shape.
- Make sure that the silicon gasket is present in the gasket holding ring and the gasket holding ring is fitted inside the lid.
- Add food and or liquids to the cooking pot. Do not fill the removable cooking pot to more than $\frac{2}{3}$ for liquids and not more than $\frac{1}{2}$ full for solids. Highly-expanding food should not fill the pot more than $\frac{1}{2}$ of its capacity. At minimum, fill at least 1.5 cups (measuring cup is provided) when using pressurized settings.
- Place the removable pot inside the appliance. Make sure that the outside of the inner pot, surface of the heater and the inner cavity are clean and dry.



- Each time before using the pressure cooker, check to be sure that the silicon gasket and the pressure regulator valve are clean and in the down position properly. Make sure the anti-block shield is clean and free of food debris.
- Close the lid. Hold the handle and turn the lid in a counter-clockwise direction to lock it.
- **Place the steam release knob in the “Pressure” position** and check that the float of the pressure limit valve is down.
- Plug the cord into a wall outlet. The display will show “00:00”.
- When unit is on standby mode, press the ‘Menu’ button to select a preset. To change the preset, press the Menu button several times until the desired preset is chosen. The presets range from Rice, Meat/Stew, Bean/Chili, Soup/Broth, Sauté, Slow Cook, Keep Warm and Cake setting. To indicate that the preset has been selected, the LED light above the preset will light up.

Note: The time ranges for each preset differ and are stated in the ‘Settings Table’ section.

- Each preset will be displayed with the default time for that preset. To change this time, press the ‘Time’ button to adjust the time. Keep pressing the Time button until the desired time has been reached. A long press will speed up the time increment.

Pressing the Time button only increases the time set. Once the maximum time value is reached, pressing the Time button again will reset the timer cycle at the minimum time value.

- For DIY or Manual mode, do not press any Menu buttons and directly press the ‘Time’ button.
- When using the DIY mode, the control panel will only show the cooking time and all other indicator lights will be off.
- Once the necessary setting has been selected, press the “Start/Stop” button to begin cooking.

- If you need to change the settings after the cooking mode is started, simply press "Start/Stop" once to cancel the setting and start anew.
- While the unit is building up pressure, the unit will only begin to count down 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 pressure level is reached, the timer will start to count down.
- When cooking is finished, the unit will beep. Let the pressure drop on its own (also called the natural release method) or release the pressure immediately by sliding the steam release knob to the 'Release' position until the pressure is reduced (this method is called the quick release method).

CAUTION! When turning the steam release knob to release the pressure, hot steam/liquid will escape. **Risk of scalding! USE KITCHEN GLOVES OR OVEN MITTS! Do not place hands, face or skin over the pressure outlet.**

NOTE: When the cooking cycle is complete, the pressure cooker will automatically switch to Keep Warm function. Turn off the cooking or keep warm function by pressing the "Start/Stop" button. This button can be pressed at any time during the cooking cycle.

WARNING: Hot steam/liquid will be ejected. Keep hands and face away from steam vents, use pot holders when removing the removable pot or touching any hot items. Never force the lid open. The lid will only open once the pressure is released. Remove the lid by lifting it away from you to avoid being burned by the steam.

- To take the inner pot out, using oven mitts or kitchen gloves, and lift up to remove.
- To disconnect the device, press and hold the 'Start/Stop' button for 3 seconds to switch off the display, then remove the plug from wall outlet.

Settings table:

Functions	Default setting	Manual Setting range	Remarks
Rice	10 min	3-25 min	Turn the steam release knob to 'Pressure'
Meat/Stew	35 min	10-60 min	Turn the steam release knob to 'Pressure'
Beans/Chili	25 min	5-60 min	Turn the steam release knob to 'Pressure'
Soup/Broth	30 min	1-90 min	Turn the steam release knob to 'Pressure'
Sauté	15 min	1-30 min	Use without the lid
Slow Cook	8:00 hrs.	0.5-12 hrs.	Turn the Steam release knob to 'Release'
Keep warm	00:30 hrs.	0-10 hrs.	Turn the steam release knob to 'Release'
Cake	30 min	1-60 min	Use the steaming rack and turn the steam release knob to 'Release'
Manual/ DIY	8 min	1-90 min	Turn the steam release knob to 'Pressure'
Delay time	00:30 hrs.	0-12 hrs.	

'Slow Cook' Setting

This program enables you to cook food at low temperature, in liquids, for an extended period of time.

- Place the food to be slow cooked in the cooking pot.
- Place the lid on the pressure cooker and lock it in place by turning it counter-clockwise.
- **Turn the steam release knob to the Release position.**
- Press the Menu button several times until the '**Slow Cook**' LED lights up.

Note: This function will cook food at 180F/190F

- The display will now show “8:00”, which corresponds to 8 hours of cooking time.
- Press the ‘Time’ button to set the desired cooking time. The longest cooking time is 12 hours.
- Press the “Start/Stop” button to begin cooking.
- When the cooking time is up, the unit will beep.

‘Sauté’ setting

Use the ‘Sauté’ or browning function to brown meats or caramelize vegetables. Searing or browning ingredients keeps them moist, tender and flavorful.

- **Always ensure the lid is removed from the appliance before using the ‘Sauté’ function**
- 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 on standby mode, press the Menu button several times until the LED above the Sauté function lights up.
- Adjust the time by pressing the Time button, 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.

- When finished, use tongs to remove ingredients or one of the preset pressure-cooking menus to continue preparing your meal.

‘Delay Time’ setting

This function allows you to begin cooking food up to 12 hours later. You can use the delayed time setting with the slow cook or pressurized settings.

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 90F). When cooking these foods, do not set the delay time function for more than 1-2 hours!

- Select the preset that you want to cook with and adjust the time as necessary.
- Once the setting has been selected, press '**Delay Time**' and keep pressing the 'Delay time' button to adjust the time to your desired starting time (up to 12 hours delay). Time can be delayed in 30 minutes increments up to 12 hours. The delayed start pilot light will turn on.
- The appliance automatically starts the delay time countdown 10 seconds after the selection of a preset.
- Once the delayed time is complete, the pressure cooker will automatically start the cooking process.

Note: Delayed time can also be set before selecting one of the presets.

'Keep Warm' setting

This program reheats or keeps cooked food warm for extended periods of time. This mode can be selected as a preset or is automatically selected after the cooking time is elapsed, unless user presses the "Start/Stop" button after the unit has beeped to switch off the unit. Food can be kept warm up to 10 hours.

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.

Using the accessories

The provided heat resistant rack can be used for cooking foods that need to be cooked without direct heat from the bottom of the cavity or those that do not need to come into contact with water. The rack can be a great accessory for steaming foods and for making cakes (using the 'Cake' preset). To use the rack for making cakes:

- Place the rack inside the empty removable pot.
- Add about 1.5 cups (12oz) of water to the pot so that the rack surface is above the liquid.
- Add the food either by placing it directly on the rack or by placing it in a heat-resistant bowl or a baking pan (in the case of cake).

- Lock the lid and turn the Steam Release knob to the 'Release' position.
- Press the 'Menu' button several times until the LED indicator above the 'Cake' setting lights up. Adjust the time according to your preference.
- After the cooking has elapsed, and the steam has been released, carefully open up the lid.
- Use oven mitts to grab the baking pan or the food.

Note: Take care while removing the rack and watch out for steam and/or hot food on the racks. Alternatively, you can use tongs to pick out food that has directly been placed on the rack.

PRACTICAL HINTS FOR PRESSURE COOKING

- To ensure the best cooking performance when cooking under pressure, **always use at least 1 ½ cups (12 oz.) of water or liquid** in your recipes to enable enough steam to be created to produce pressure.
- When using the pressure settings, the timer should not begin counting down until there is enough pressure.
- 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 half full of food or 2/3 full with liquid. The pressure cooker must have enough liquid to steam or the food will not cook properly.
- 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 before cooking. Cook rice in liquid such as water or broth.

A table of recommended cooking times for different types of rice is provided below.

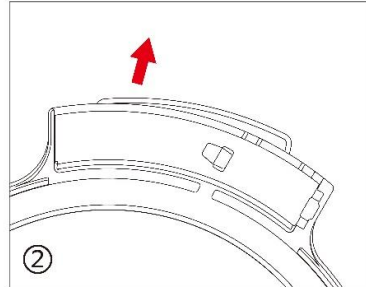
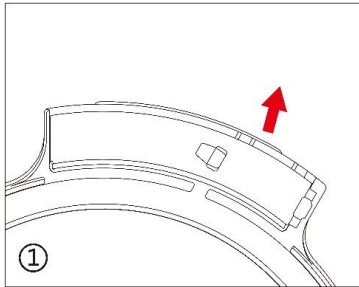
Rice type	Time in minutes	Uncooked rice (cups)	Liquid (cups)
Arborio	6 to 8	1	2
Basmati	4 to 6	1	1 ½
Emperor's Rice	20 to 25	1	2 ¾
Jasmine	4 to 7	1	1 ½
Long-grain, Brown	10 to 18	1	1 ½ to 2
Long-grain, White	4 to 5	1	1 ½
Parboiled	6 to 8	1	1 1/2
Red rice	7 to 9	1	2 ½
Short-grain, Brown	12 to 20	1	1 ½ to 2
Short-grain, White	6 to 8	1	1 ½
Wild rice	20 to 25	1	3 to 4

CLEANING AND MAINTENANCE

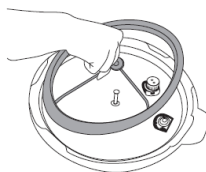
- Unplug the unit and let it cool before cleaning.
- Wash the inner cooking pot with hot soapy water, using a clean dishcloth. Rinse and dry. Wipe dry with a soft cloth. It can also be placed in a dishwasher
- The accessories including measuring cup, spoon and rack can also be cleaned under warm, soapy water if required.
- Wash the inner surface of the lid thoroughly, including the steam release knob, gasket holding ring, anti-block shield and float valve.
- Wipe the outer housing with a clean damp cloth. DO NOT submerge in water!
- Make sure to empty, clean and replace the dew collector before each use.
- To remove the dew collector, use your thumb and index finger to hold the 2 sides of the dew collector and press them together. Pull

one side of the dew collector and then pull the other side to completely remove it.

Note: the condensation collector might be difficult to remove at first. Make sure to slide out one side at a time for easy removal.



- Always clean the pressure cooker thoroughly after every use or if it has not been used for an extended period.
- Always check that the gasket is clean and in good shape. If you need to remove the gasket for cleaning, turn the lid upside down, grasp the gasket holding ring and pull up to remove it out. Pull out the silicon gasket from the gasket holding ring and clean both the ring and the gasket under warm soapy water. Rinse and dry thoroughly. Replace the gasket back on the ring by lining it along the edge of the gasket holding ring. Make sure the inner center of the gasket is wedged into the ring.
- Place the ring back on the lid by pushing the center of the ring onto the center of the lid.



Note: If the gasket is not positioned properly, the unit will not build pressure. The silicon gasket must always be properly positioned. Check periodically to make sure that it is clean, flexible, and not cracked or torn.

- If the silicon gasket 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.

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

To clean the parts of the lid

- Check that the steam release knob and the floating 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 floating 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!

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 "Start/Stop" button
- Turn the steam release knob to the "Release" position, until the pressure is fully released.
- Carefully remove the lid and add approximately 1.5 cups of water/stock or any liquid. Stir food to disperse liquid.
- Replace the lid and lock into position.
- Select your desired preset menu and adjust the cooking time if necessary.

- Press the “Start/Stop” button to begin cooking again.

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

- Unplug. Release any pressure using the quick release method.
- Remove the gasket and check for tears or cracks.
- Check to be sure that the gasket is positioned properly.
- If the cooker is too full, remove excess liquid and continue cooking.

If you cannot open or remove the cover:

- Be sure all the pressure has been released.
- If you still cannot open it, bring the contents of the cooker up to pressure again.
- Release the pressure completely and try again.

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.

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 pressure. Cook at pressure for 5 minutes, then depressurize using the quick release method.
6. 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, select the 'Meat/Stew' setting and set the cooking time for 30 minutes and press the 'Start/Stop' button.
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 at the same setting.
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 pressure position. Cook for 35 minutes under the Bean/Chili preset.
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 the 'Soup/Broth' preset and set the time for 12 minutes.
6. Use the quick release method to release the pressure after cooking 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 select the 'Meat/Stew' setting 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 cook on the same setting for 25 minutes.
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.
1400 N.W 159th Street, Suite 102
Miami Gardens, FL 33169 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.
10. Este aparato cocina bajo presión. El uso incorrecto 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. 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.
20. Nunca impacte en esta unidad ni deje caer desde un lugar alto.
21. No toque la tapa durante el uso. ¡SUPERFICIE CALIENTE! No toque superficies calientes, use manijas o perillas.
22. Para reducir el riesgo de descarga eléctrica, solo cocine en la olla extraíble suministrada.
23. No use utensilios metálicos en la superficie de la taza de cocción, ya que rayarán la capa antiadherente.
24. No llene la olla a presión más de la mitad con comida o 2/3 con líquidos. Cuando cocine alimentos que pueden expandirse al cocinarlos, no llene la unidad más de la mitad. 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.
25. Cuando cocine alimentos bajo presión, debe agregar al menos ½ tazas de agua (12 onzas).
26. 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.
27. ¡ADVERTENCIA! Mantenga las manos y la cara alejadas de la perilla o válvula del regulador de presión al liberar la presión.
28. 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.

29. Asegúrese de que la perilla de liberación de vapor esté en la posición de sellado para todos los programas de cocción a presión.
30. Siempre verifique que la válvula de liberación de vapor, la válvula de flotación y el protector antichoque estén obstruidos antes de su uso.
31. ¡Nunca quite la tapa mientras esta unidad está funcionando bajo presión!
32. Después de cocinar, tenga mucho cuidado al quitar la tapa. El vapor dentro de la unidad puede provocar quemaduras graves.
33. ¡PRECAUCIÓN! Al quitar la tapa, podría crearse una succión entre la olla interior y la tapa.
34. No intente retirar alimentos cuando el aparato esté enchufado.
35. ¡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.
36. ¡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.
37. El servicio o reparación solo debe ser realizado por un técnico cualificado. Este producto no contiene piezas reparables por el usuario.
38. ¡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 POLARIZADO

Este aparato está equipado con un enchufe polarizado (una clavija es más ancha que la otra). Para reducir el riesgo de descarga eléctrica,

este enchufe encajará en la salida polarizada de una sola manera. Si el enchufe no encaja correctamente en la toma al principio, inviértalo. Si aún no encaja, comuníquese con un electricista calificado. No intente modificar el enchufe de ninguna manera

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 2-3. La olla a presión Kalorik viene con una taza de medir, una cuchara y una rejilla para cocinar.

FUNCIÓN DE PIEZAS

Perilla de liberación de vapor:

Debe establecerse en la posición 'Sellado' antes de usar la unidad, para que la olla genere presión.

Establezca en la posición 'Ventilación' para liberar la presión manualmente o para cocinar sin presión.

Olla extraíble:

La olla extraíble de acero inoxidable de 4L/4.2 qt. de capacidad, proporciona una distribución uniforme del calor.

Junta de silicona:

Crea el sello hermético necesario para la olla a presión.

Anillo para sostener la junta:

Sostiene la junta de silicona.

Colector de condensación

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

Funciones del panel de control:

Hay 8 ajustes preestablecidos además del tiempo de retardo y una configuración de "bricolaje". Más detalles sobre cada preajuste se presentan en la tabla de configuración.

ANTES DEL PRIMER USO

- Retire todo el material de embalaje y la documentación.
- Para quitar la tapa, sostenga la manija, gírela en sentido horario y levántela.
- 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.
- **Asegúrese de que la junta de silicona esté correctamente colocada en el anillo de sujeción de la junta.**
- Coloque el anillo de sujeción de la junta en la parte inferior de la tapa. Solo se ajustará de una manera.

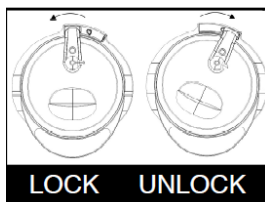


- Empuje el colector de rocío en la parte posterior de la olla a presión.

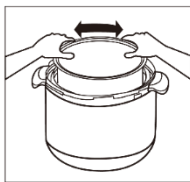
FUNCIONAMIENTO

Cocinar bajo presión

- Retire la tapa: sostenga la manija, gírela en sentido horario y levántela.



- La tapa puede descansar en una posición vertical si la tapa se quita en forma de arco / circular en lugar de verticalmente. Para hacer esto, agarre la manija de la tapa y retírela del lado frontal de la olla a presión.
- Verifique que la junta de silicona esté en buen estado.
- Asegúrese de que la junta de silicona esté presente en el anillo para sostener la junta y que el anillo esté dentro de la tapa.
- Agregue alimentos y/o líquidos a la olla. No llene la olla extraíble a más de 2/3 para líquidos y no más de ½ lleno para sólidos. La comida de alta expansión no debe llenar la olla más de la mitad de su capacidad. Como mínimo, llene al menos 1½ tazas (se proporciona un vaso medidor) cuando use ajustes presurizados.
- 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.



- Cada vez, antes de usar la olla a presión, asegúrese de que la junta de silicona y la válvula del regulador de presión estén limpias y en la posición baja correctamente. Asegúrese de que el escudo antichoque esté limpio y libre de restos de comida.
- Cierre la tapa. Sostenga la manija y gire la tapa a la derecha para bloquearla.
- **Coloque la perilla de liberación de vapor en la posición 'Pressure' (Presión)** y verifique que el flotador de la válvula de límite de presión esté abajo.
- Enchufe el cable en una toma de corriente de pared. La pantalla mostrará "00:00".
- Cuando la unidad está en modo de espera, presione el botón de "Menu" para seleccionar un preajuste. Para cambiar Los preajustes presione el botón de Menu varias veces hasta seleccionar el preajuste deseado. Los preajustes incluyen: Arroz, Carne/Guiso, Frijoles/Chili, Sopa/Caldo, Dorar, Cocción Lenta, Mantener Caliente, Pastel. Para indicar que se ha seleccionado el preajuste, se encenderá la luz del LED sobre el preajuste.

Nota: Los rangos de tiempo para cada ajuste preestablecido difieren y se indican en la 'Tabla de ajustes'.

- Cada preajuste se mostrará con la hora predeterminada para esa opción. Para cambiar el tiempo de cocción, presione el botón 'TIME' (hora/tiempo) para ajustar el tiempo deseado. Mantenga presionado el botón "Time" (hora/tiempo hasta alcanzar el tiempo deseado. Una presión larga acelerará el incremento de tiempo.

Presionando el botón Tiempo solo aumenta el tiempo establecido. Una vez que se alcanza el valor de tiempo máximo, al presionar nuevamente el botón Tiempo se reiniciará el ciclo del temporizador en el valor de tiempo mínimo.

- Para el modo de bricolaje o manual, no presione ningún botón de menú y presione directamente el botón 'Hora'.
- Al usar el modo bricolaje, el panel de control solo mostrará el tiempo de cocción y todas las demás luces indicadoras estarán apagadas
- Una vez que se haya seleccionado la configuración necesaria, presione el botón "Start / Stop" (Iniciar / Detener) para comenzar a cocinar.
- Si necesita cambiar la configuración después de que se inicie el modo de cocción, simplemente presione "Start / Stop" (Iniciar / Detener) una vez para cancelar la configuración y comenzar de nuevo.
- Mientras la unidad está acumulando presión, la unidad solo comenzará a contar el tiempo transcurrido después de alcanzar la presión. **Puede tomar varios minutos comenzar la cuenta atrás.** Esto depende de la plenitud de la olla. Cuando se alcanza el nivel de presión, el temporizador comenzará la cuenta atrás.
- Cuando termine de cocinar, la unidad emitirá un pitido. Deje que la presión caiga solo (también llamado método de liberación natural) o libere la presión inmediatamente deslizando la perilla de liberación de vapor a la posición "Liberación" hasta que la presión se reduzca (este método se denomina método de liberación rápida).

¡PRECAUCIÓN! Al girar la perilla de liberación de vapor para liberar la presión, saldrá vapor/líquido caliente. **¡Riesgo de quemaduras! ¡UTILICE GANTES DE COCINA O MANOPLAS DE HORNO! No coloque las manos, la cara o la piel sobre la salida de presión.**

NOTA: Cuando se complete el ciclo de cocción, la olla a presión cambiará automáticamente a la función "Mantener Caliente". Apague la función de cocción o manténgala caliente presionando el botón "Start / Stop". Este botón se puede presionar en cualquier momento durante el ciclo de cocción.

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 quemé con el vapor.

- Para sacar la olla interior, use guantes de cocina o manoplas de horno y levante para quitar.
- Para desconectar el dispositivo, mantenga presionado el botón 'Start / Stop' durante 3 segundos para apagar la pantalla, luego retire el enchufe del tomacorriente.

Tabla de ajustes:

Funciones	Configuración predeterminada	Rango de ajuste manual	Observaciones
Arroz	10 min	3-25 min	Gire la perilla de liberación de vapor a 'Presión' (Pressure)
Carne / Estofado	35 min	10-60 min	Gire la perilla de liberación de vapor a 'Presión' (Pressure)
Frijoles / Chili	25 min	5-60 min	Gire la perilla de liberación de vapor a 'Presión' (Pressure)
Sopa / Caldo	30 min	1-90 min	Gire la perilla de liberación de vapor a 'Presión' (Pressure)
Salteado	15 min	1-30 min	Use sin la tapa
Coccion lenta	8:00 hrs.	0.5-12 hrs.	Gire la perilla de liberación de vapor a 'Ventilación' (Release)

Mantener caliente	00:30 hrs.	0-10 hrs.	Gire la perilla de liberación de vapor a 'Ventilación' (Release)
Pastel	30 min	1-60 min	Utilice la rejilla de vapor y gire la perilla de liberación de vapor a 'Ventilación' (Release)
Manual/ DIY	8 min	1-90 min	Gire la perilla de liberación de vapor a 'Presión' (Pressure)
Delay time	00:30 hrs.	0-12 hrs.	

Ajuste de 'Slow Cook' (Cocción Lenta)

Este programa le permite cocinar alimentos a baja temperatura, en líquidos, durante un período de tiempo prolongado.

- Coloque la comida a cocinar lentamente en la olla.
- Coloque la tapa sobre la olla a presión y asegúrela en su lugar girándola en el sentido de las agujas del reloj.
- **Gire la perilla de liberación de vapor a la posición de Ventilación.**
- Presione el botón 'Slow Cook' (Cocción Lenta) hasta que el LED se ilumine.

Nota: Esta función cocinará los alimentos a 180°F/190°F

- La pantalla ahora mostrará "8:00", que corresponde a 8 horas de tiempo de cocción.
- Presione el botón 'Time' para ajustar el tiempo de cocción deseado. El tiempo de cocción más largo es de 12 horas
- Presione el botón "Start / Stop" para comenzar a cocinar.
- Cuando se acabe el tiempo de cocción, la unidad emitirá un pitido.

Ajuste 'Sauté' (Saltear)

Use la función 'Sauté' (Saltear) o dorar para dorar las carnes o caramelizar las verduras. Los ingredientes abrasadores o dorados los mantienen húmedos, tiernos y sabrosos.

- **Siempre asegúrese de retirar la tapa del aparato antes de usar la función 'Sauté' (Saltear)**
- 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 'Menu' varias veces hasta que se encienda la luz LED que se encuentra sobre la función Sauté (Saltear).
- Ajuste el tiempo presionando el botón 'Time' (Tiempo), según el tiempo de cocción deseado. El tiempo de cocción predeterminado es de 15 minutos.

Nota: Para obtener resultados óptimos, cocine carnes en pequeñas cantidades.

- Cuando termine, use tenazas para sacar la comida de la olla o seleccione 'Slow Cook' (cocción lenta); de otra manera, seleccione una de las opciones predeterminadas de cocción a presión para continuar preparando su comida.

Ajuste de 'Delay' (Retardo)

Esta función le permite comenzar a cocinar alimentos hasta 12 horas después. Puede usar la configuración de tiempo de retardo con la cocción lenta o la configuración presurizada.

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!

- Seleccione el ajuste preestablecido con el que desee cocinar y ajuste la hora según sea necesario.
- Una vez que se haya seleccionado la configuración, presione 'Tiempo de retardo' y siga presionando el botón 'Tiempo de retardo' para ajustar la hora al tiempo de inicio deseado (hasta 12 horas de retraso). El tiempo puede retrasarse en incrementos de 30 minutos hasta 12 horas. La luz piloto de inicio retardado se encenderá.

- El dispositivo inicia automáticamente el tiempo de retardo de 10 segundos después de la selección de un preajuste.
- Una vez que se completa el tiempo de retraso, la olla a presión comenzará automáticamente el proceso de cocción.

NOTA: El tiempo de retardo también se puede configurar después de seleccionar uno de los preajustes.

Ajuste 'Keep Warm' (Mantener Caliente)

Este programa recalienta o mantiene los alimentos cocidos calientes durante largos períodos de tiempo. Este modo se puede seleccionar como un preajuste o se selecciona automáticamente una vez transcurrido el tiempo de cocción, a menos que el usuario presione el botón "Start/Stop" después de que la unidad haya sonado para apagar la unidad. La comida se puede mantener caliente hasta 10 horas.

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 naturalmente.

Uso de los accesorios

La rejilla resistente al calor proporcionada se puede utilizar para cocinar alimentos que deben cocinarse sin calor directo desde el fondo de la cavidad o aquellos que no necesitan entrar en contacto con el agua. La rejilla puede ser un excelente accesorio para cocinar alimentos al vapor y para hacer pasteles (usando el preajuste 'Cake' (Pastel)). Para usar la rejilla para hacer pasteles:

- Coloque la rejilla dentro de la olla extraíble, la olla debe estar vacía.
- Agregue aproximadamente 1.5 tazas (12oz) de agua a la olla para que la superficie de la rejilla quede por encima del líquido.
- Agregue los alimentos colocándolos directamente en la rejilla o colocándolos en un recipiente resistente al calor o en una bandeja para hornear (en el caso de torta/pastel).
- Cierre la tapa y gire la perilla de liberación de vapor a la posición 'Release' (Liberar).

- Presione el botón 'Menú' varias veces hasta que se ilumine el indicador LED que se encuentra sobre la configuración de "Pastel". Ajuste el tiempo según tu preferencia.
- Después de que la cocción haya transcurrido y el vapor se haya liberado, abra la tapa con cuidado.
- Use guantes de horno para agarrar la bandeja de hornear o la comida.

Nota: Tenga cuidado al retirar la rejilla y tenga cuidado con el vapor y/o la comida caliente en las rejillas. Alternativamente, puede usar tenazas para seleccionar los alimentos que se colocaron directamente en la rejilla.

CONSEJOS PRÁCTICOS PARA COCCIÓN A PRESIÓN

- Para asegurarse el mejor rendimiento de cocción cuando se cocinó bajo presión, **siempre use al menos 1 ½ taza (12 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 no lo hace, continúe cocinando bajo presión.
- Nunca llene la olla a presión más de la mitad con alimentos o 2/3 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 cocinar 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 líquido como agua o caldo.

A continuación, se muestra una tabla de tiempos de cocción recomendamos para diferentes tipos de arroz.

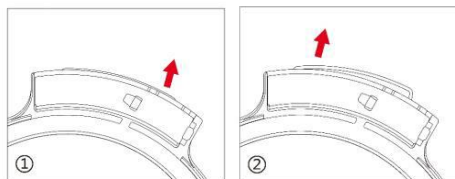
Tipo de arroz	Tiempo en minutos	Arroz crudo (cups)	Líquido (cups)
Arborio	6 to 8	1	2
Basmati	4 to 6	1	1 ½
Arroz del emperador	20 to 25	1	2 ¾
Arroz jazmín	4 to 7	1	1 ½
Arroz integral de grano largo	10 to 18	1	1 ½ to 2
Arroz blanco de grano largo	4 to 5	1	1 ½
Sancochado	6 to 8	1	1 ½
Arroz rojo	7 to 9	1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

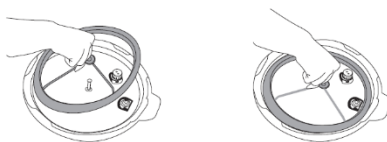
- Desenchufe la unidad y déjela enfriar antes de limpiarla.
- Lave la olla de cocina interior con agua caliente y jabón, usando un paño de cocina limpio. Enjuague y seque. Secar con un paño suave. También se puede colocar en un lavaplatos
- Los accesorios que incluyen una taza medidora, repiza y cuchara también se pueden limpiar con agua tibia y jabón si es necesario.
- Lave bien la superficie interna de la tapa, incluida la perilla de liberación de vapor, el anillo para sostener la junta, el protector antichoque y la válvula de flotación.
- Limpie la carcasa exterior con un paño limpio y húmedo. ¡NO sumerja en agua!

- Asegúrese de vaciar, limpiar y reemplazar el colector de rocío antes de cada uso.
- Para quitar el colector de rocío, use su dedo pulgar e índice para sujetar los dos lados del colector de rocío y presiónelos juntos

Nota: el colector de condensación puede ser difícil de quitar al principio. Asegúrese de deslizar hacia afuera un lado a la vez para facilitar su extracción.



- Siempre limpie la olla a presión a fondo después de cada uso o si no se ha utilizado durante un período prolongado.
- Siempre verifique que la junta esté limpia y en buen estado. Si necesita retirar la junta para limpiarla, coloque la tapa boca abajo, agarre el anillo para sostener la junta y tire hacia arriba para extraerlo. Saque la junta de silicona del anillo para sostener la junta y limpie tanto el anillo como la junta con agua tibia y jabón. Enjuague y seque completamente. Vuelva a colocar la junta en el anillo ajustándola a lo largo del borde del anillo para sostener la junta. Asegúrese de que el centro interno de la junta esté encajado en el anillo.
- Coloque el anillo nuevamente en la tapa presionando el centro del anillo en el centro de la tapa.



Nota: Si la junta no está colocada 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 CARCASA DEL APARATO 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 retire el protector antibloqueo. Simplemente tire firmemente del protector antibloqueo para quitarlo. Revise la válvula de escape (también conocida como válvula flotante) y limpie 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 antibloqueo en la parte inferior de la válvula de escape. Empuje firmemente el escudo antibloqueo para asegurarlo en su posición.

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

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 'Start/Stop' (Encender/Apagar).
- Gire la perilla de liberación de vapor a la posición de 'Release' (Ventilación), hasta que la presión se libere por completo.

- Retire con cuidado la tapa y agregue aproximadamente 1.5 taza de agua/caldo o cualquier líquido. Revuelva la comida para dispersar el líquido.
- Vuelva 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.
- Presione el botón 'Start/Stop' para que empiece el proceso de cocción.

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 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, vuelva a presionar el contenido de la olla.
- Libere la presión por completo y vuelva a intentarlo.

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.

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 presión durante 5 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 reemplazado, según lo que decida KALORIK, sin gastos para el consumidor. Si se envía un producto de reemplazo, 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.
1400 N.W 159th Street, Suite 102
Miami Gardens, FL 33169 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

Pour utiliser des appareils électriques, il est important de toujours suivre des précautions basiques de sécurité et des précautions d'usages, comme indiquées ci-après :

1. LIRE TOUTES LES INSTRUCTIONS AVANT 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. Une surveillance étroite est nécessaire quand l'appareil est utilisé à proximité d'enfants. Cet appareil ne doit pas être utilisé par des enfants.
5. Les enfants doivent être surveillés pour s'assurer qu'ils ne jouent pas avec l'appareil.
6. Veuillez tenir hors de portée des enfants et animaux domestiques. Ce produit n'est pas destiné à être utilisé par des enfants, par des personnes dont les capacités physiques, sensorielles ou intellectuelles sont réduites, ou par des personnes manquant d'expérience ou de connaissances du produit, s'il n'a pas reçu d'instructions ou de supervision concernant son utilisation par une personne responsable pour leur sécurité. Soyez particulièrement prudent lors de l'utilisation de ce produit.
7. Débranchez l'appareil après utilisation et avant de le nettoyer. Laissez refroidir avant de mettre ou d'enlever des pièces et avant de le nettoyer.
8. N'utilisez pas l'appareil avec un câble ou une fiche 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.
9. Ne pas couvrir les soupapes de pression avec quoi que ce soit. Une explosion peut se produire.
10. Cet appareil cuit sous pression. Une utilisation inappropriée peut entraîner des brûlures graves.
11. Ne pas utiliser à l'extérieur ou à des fins commerciales.
12. L'utilisation d'accessoires non recommandés par le fabricant peut entraîner un incendie, une décharge électrique ou des blessures.
13. Ne laissez pas le cordon pendre sur le bord d'une table ou d'un comptoir, ou toucher des surfaces chaudes.
14. Ne placez pas sur ou près d'un brûleur à gaz ou électrique, ou dans un four chaud.
15. N'utilisez pas l'appareil à des fins autres que l'utilisation prévue.
16. Pour déconnecter, appuyez sur « Start/Stop » pendant 3 secondes pour arrêter l'appareil, puis retirez la fiche de la prise murale.

17. Ne pas faire fonctionner au moyen d'un minuteur externe ou autre système de commande à distance.
18. 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.
19. Ne pas utiliser sur le plastique ou nappes synthétiques ou n'importe quel endroit instable ou près de produits inflammables, y compris les rideaux, draperies, murs, et autres, un incendie pourrait se produire.
20. Ne jamais heurter cette unité ou la faire chuter.
21. Ne touchez pas le couvercle pendant l'utilisation. SURFACE CHAUDE ! Ne touchez pas les surfaces chaudes, utilisez les poignées ou les boutons.
22. Pour réduire le risque de décharge électrique, faites cuire uniquement dans la casserole amovible fournie.
23. Ne pas utiliser d'ustensiles métalliques sur la surface de cuisson, car ils vont rayer le revêtement antiadhésif.
24. Ne pas remplir l'autocuiseur plus de la moitié de nourriture ou du 2/3 de liquides. Lors de la cuisson des aliments qui peuvent se gonfler au moment de la cuisson, ne pas remplir l'unité plus de la moitié. Le remplissage 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.
25. Lors de la cuisson des aliments sous pression, au moins 2 tasses d'eau (16 oz) doivent être ajoutées.
26. 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, puisque ces aliments ont tendance à mousser, écumer, et crachoter, ce qui peut bloquer la soupape flottante.
27. AVERTISSEMENT ! Gardez les mains et le visage loin du bouton du régulateur de pression ou de la soupape lors du relâchement de la pression. Ne pas toucher le couvercle pendant la cuisson.
28. 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.
29. Assurez-vous que le bouton de sortie de vapeur est dans la position scellement pour tous les programmes de cuisson sous pression.
30. Toujours vérifier la soupape de libération de vapeur, la soupape à flotteur et le bouclier antiblocage sont exempts d'obstruction avant l'utilisation.
31. Ne retirez jamais le couvercle lorsque cette unité fonctionne sous pression !
32. Après la cuisson, soyez extrêmement prudent lorsque vous retirez le couvercle. Des brûlures graves peuvent résulter de la vapeur présente dans l'unité.

33. ATTENTION ! Lorsque vous retirez le couvercle, il peut y avoir une aspiration qui a été créée entre la marmite et le couvercle.
34. Ne pas essayer de déloger les aliments lorsque l'appareil est branché.
35. 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 90F). Lorsque vous cuisez ces aliments, ne pas définir la minuterie pour plus de 2 heures.
36. 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.
37. L'entretien ou la réparation doit être effectué uniquement par un technicien qualifié. Ce produit ne contient aucune pièce réparable par l'utilisateur.
38. La vapeur doit être libérée après la chute de la soupape de flottaison, en particulier lors de la cuisson d'aliments contenant des liquides.

GARDEZ CES INSTRUCTIONS USAGE DOMESTIQUE UNIQUEMENT

INSTRUCTIONS POUR UNE PRISE DE COURANT POLARISÉE

Cet appareil est équipé avec une fiche polarisée (une lame et plus large que l'autre). À fin de réduire le danger de choc électrique, cette fiche s'adapte dans la prise de courant d'une seule manière. Si la fiche ne s'adapte pas correctement dans la prise de courant, renversez-la. Il est impossible de rentrer la fiche dans la prise de courant, contactez un électricien certifié. **N'essayez d'aucune façon de modifier la fiche.**

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 de cordon d'extension.

DESCRIPTION DES ÉLÉMENTS

Voir page 2-3. L'autocuiseur Kalorik est livré avec une tasse à mesurer, une cuillère à riz et un panier à vapeur pour cuisiner les aliments fragiles.

PIECES ET CARACTÉRISTIQUES

- Bouton de libération de la vapeur :** Doit être réglé sur la position de blocage (« Pressure ») avant d'utiliser l'appareil pour que la pression se crée.
Réglez à la position d'évacuation (« Release ») pour libérer la pression manuellement ou pour cuisiner sans pression.
- Récipient intérieur :** Le récipient intérieur en acier inoxydable avec une capacité de 4L/4Qt, permet une répartition homogène de la chaleur.
- Joint d'étanchéité :** Crée l'étanchéité à l'air nécessaire à l'autocuiseur.
- Bague d'étanchéité :** Maintient le joint en silicone.
- Collecteur de condensation** Recueille la condensation.

Fonctions du panneau de contrôle :

Il y a 8 pré-réglages en plus de la fonction de départ différé et du mode manuel. Plus de détails sur chaque pré-réglage sont présentés dans le tableau des paramètres.

AVANT LA PREMIERE UTILISATION

- Retirez tous les matériaux d'emballage et la documentation.
- Pour retirer le couvercle, maintenir la poignée et tourner le couvercle dans le sens des aiguilles d'une montre, puis soulever.
- Lavez toutes les pièces amovibles et accessoires à l'eau chaude et savonneuse. Rincez et séchez soigneusement tous les éléments.
- Essuyez l'extérieur avec un chiffon humide.
- **Assurez-vous que le joint d'étanchéité en silicone soit correctement monté sur la bague d'étanchéité.**
- Placez la bague d'étanchéité sur le dessous du couvercle. Il ne s'adapte que dans un seul sens.

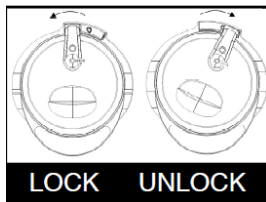


- Poussez le récupérateur de condensation à l'arrière de l'autocuiseur.

UTILISATION

Cuisson sous pression

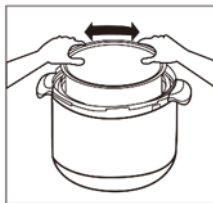
- Retirer le couvercle : tenir la poignée, tourner dans le sens des aiguilles d'une montre puis soulever.



- Le couvercle peut rester ouvert (en position verticale). Pour garder le couvercle ouvert, saisir la poignée du couvercle puis ouvrir la

partie frontale du couvercle, et attacher le loquet situé sur la partie arrière du couvercle.

- Vérifier que le joint d'étanchéité en caoutchouc soit correctement inséré dans le couvercle and soit en bon état.
- Assurez-vous que le joint en silicone est présent dans sur bague d'étanchéité et que la bague d'étanchéité soit attachée à l'intérieur du couvercle.
- Ajoutez des aliments et des liquides dans la marmite. Ne remplissez pas le récipient intérieur amovible à plus du 2/3 pour les liquides et plus de la moitié pour les solides. Ne remplissez pas le récipient avec des aliments qui se gonflent à la cuisson à plus de la moitié de sa capacité. Au minimum, remplir avec au moins 2 tasses (la tasse à mesurer est fournie) lors de l'utilisation de paramètres sous pression.
- Placez le récipient intérieur amovible à l'intérieur de l'appareil. Assurez-vous que l'extérieur de la cuve, la surface de l'appareil de cuisson et la cavité intérieure sont propres et secs.



- À chaque fois avant d'utiliser l'autocuiseur, assurez-vous que le joint en silicone et valve de flottaison soient propres et positionnés correctement. Assurez-vous que le bouclier antiblocage est propre et exempt de débris de nourriture.
- Fermez le couvercle. Saisissez la poignée et tournez le couvercle dans le sens inverse des aiguilles d'une montre pour le verrouiller.
- **Placez le bouton de libération de la vapeur sur** la position de pression (« Pressure ») et vérifiez que la valve de flottaison est en position basse.
- Fixer la marmite amovible à l'intérieur de l'appareil. L'extérieur de la marmite amovible, la plaque chauffante et l'intérieur de l'isolant thermique (partie intérieure des parois de l'appareil) doivent être propres et secs.

- Branchez le cordon dans une prise murale et l'autre extrémité à l'intérieur de l'autocuiseur. L'écran affiche «00 :00 ».
- Lorsque l'appareil est en mode veille, appuyez sur la touche de pré-réglage « Menu ». Les pré-réglages sont Riz, Viande/Ragoût, Soupe/Bouillon, Sauté, Cuisson Lente, Gâteaux, Maintien au Chaud, Mode Manuel et Départ Différé. Pour sélectionner un pré-réglage, appuyer sur le bouton « Menu » plusieurs fois jusqu'à ce que le pré-réglage de votre choix soit sélectionné. Pour indiquer que le pré-réglage a été sélectionné, le voyant au-dessus du réglage s'allume.
- Chaque pré-réglage affiche le temps par défaut correspondant. Pour modifier la minuterie, appuyez sur le bouton « Time ».

Le bouton « Time » augmente le temps de cuisson. Une fois le temps maximum atteint, appuyer de nouveau sur le bouton « Time » pour réinitialiser la minuterie.

- En mode manuel, appuyez directement sur le bouton de minuterie « time » et ne sélectionnez pas de pré-réglage.
- Lorsque le mode manuel est sélectionné, le control panel affiche le temps de cuisson mais tous les autres voyants LEDs sont éteints.
- Une fois le temps de cuisson sélectionné, appuyer sur « Start/Stop » pour débiter la cuisson.
- Pour changer le temps ou mode de cuisson pendant une cuisson déjà en cours, appuyer sur le bouton « Start/Stop » pour annuler le pré-réglage et reprogrammer l'appareil.
- Lorsque l'unité crée la pression, l'appareil ne commencera à minuter le temps qu'une fois que la pression a été atteinte. **Cela peut prendre plusieurs minutes avant que le minutage débute.** Cela dépend de la quantité de nourriture dans la marmite. Lorsque la pression désirée est atteinte, la minuterie commence le décompte.
- Lorsque le cycle de cuisson est terminé, l'autocuiseur émet une sonnerie. Laisser la pression descendre naturellement en utilisant la méthode de libération naturelle ou relâchez la pression en faisant glisser le bouton de libération de la pression sur la position d'évacuation (« Release ») jusqu'à ce que la pression soit relâchée (méthode rapide).

ATTENTION ! Lorsque vous tournez le bouton de libération de la de vapeur pour relâcher la pression, de la vapeur/liquide s'échappe.
Risque de brûlure ! Utiliser des gants de cuisine ou des gants isolants !

REMARQUE : Lorsque la cuisson est terminée, l'appareil passe automatiquement à la fonction de maintien au chaud. Désactivez la fonction maintien au chaud ou de cuisson en appuyant sur la touche « Start/Stop ». Ce bouton peut être actionné à tout moment au cours du cycle de cuisson.

AVERTISSEMENT : De la vapeur/liquide chaud est expulsé. Gardez les mains et le visage éloignés de la sortie de vapeur, utilisez les poignées pour retirer la marmite amovible ou toucher les articles chauds. Ne jamais forcer le couvercle pour l'ouvrir. Le couvercle s'ouvre seulement lorsque la pression est relâchée. Retirez le couvercle en le soulevant loin de vous pour éviter d'être brûlé par la vapeur.

- Pour sortir le récipient intérieur, utilisez des gants isolants ou des gants de cuisine et soulevez pour le retirer. Placez sur une surface résistante à la chaleur.
- Pour éteindre l'appareil, appuyer et maintenir sur le bouton « Start/Stop » pour 3 secondes pour éteindre le panneau de contrôle, puis débrancher l'appareil.

Fonction	Temps de cuisson	Réglage du temps de cuisson	Remarques
Riz	10 min	3-25 min	Tourner le bouton de libération de la vapeur sur la position « Pressure »
Viande/Ragoût	35 min	10-60 min	Tourner le bouton de libération de la vapeur sur la position « Pressure »
Haricots/chili	25 min	5-60 min	Tourner le bouton de libération de la vapeur sur la position « Pressure »
Soupe/Bouillon	30 min	1-90 min	Tourner le bouton de libération de la vapeur sur la position « Pressure »
Sauté	15 min	1-30 min	Cuire sans le couvercle

Cuisson lente	8:00 hrs.	0.5-12 hrs.	Tourner le bouton de libération de la vapeur sur la position « Release »
Maintien au chaud	00:30 hrs.	0-10 hrs.	Tourner le bouton de libération de la vapeur sur la position « Release »
Gateau	30 min	1-60 min	Tourner le bouton de libération de la vapeur sur la position « Release »
Manuel/ DIY	8 min	1-90 min	Tourner le bouton de libération de la vapeur sur la position « Pressure »
Départ différé	00:30 hrs.	0-12 hrs.	

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

Réglage du 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.

- Placez les aliments à être cuits lentement dans le récipient.
- Placez le couvercle sur la cocotte et verrouillez-le en place en le tournant dans le sens inverse des aiguilles d'une montre.
- **Tournez le bouton de libération de la vapeur à la position de ventilation (« Release »).**
- Appuyez sur le bouton Menu jusqu'à ce que la fonction cuisson lente « Slow Cook » soit sélectionnée (cuisson lente).

Remarque : Cette fonction permet de cuire des aliments à 180-190°F.

- Par défaut, l'appareil affiche un temps de cuisson de 8 heures à l'écran.
- Appuyez sur le bouton « Time » pour régler le temps de cuisson souhaité, jusqu'à 12 heures.
- Appuyer sur le bouton « Start/Stop » pour débiter la cuisson.
- Lorsque le temps de cuisson est écoulé, l'appareil sonne.

Réglage « Sauté »

Utiliser le « Sauté » ou fonction de brunissement pour brunir la viande ou caraméliser les légumes. Les aliments grillés ou brunis demeurent humides, tendres et savoureux.

- **Toujours vous assurer que le couvercle est retiré de l'appareil avant d'utiliser la fonction Sauté**
- 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 « Menu » jusqu'à ce que le pré-réglage « Sauté » soit sélectionné.
- 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.

- Lorsque vous avez terminé, utilisez des pinces pour retirer les ingrédients ou sélectionnez « Cuisson lente » ou l'un des menus pré-réglés pour continuer à préparer votre repas.

Réglage du « Delay Time » (« départ différé »)

Cette fonction vous permet de commencer la cuisson des aliments jusqu'à 12 heures plus tard. Vous pouvez utiliser le départ différé avec la cuisson lente ou sous pression.

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 90F). Lors de la cuisson de ces aliments, ne pas régler le départ différé pour plus de 1-2 heures !

- Sélectionnez l'une des fonctions prédéfinies et ajustez le temps de cuisson si nécessaire.
- Ensuite, sélectionnez **le départ différé**. Appuyer sur le bouton « Delay Time » pour régler l'heure à votre heure de départ souhaitée (jusqu'à 24 heures de délai). Le temps peut être retardé

de 30 minutes jusqu'à 12 heures. La lumière du pilote de départ différé s'allume.

- L'appareil démarre automatiquement le compte du départ différé après 10 secondes de la sélection d'un pré-réglage.
- Une fois que le compte du départ différé est terminé, l'autocuiseur commence automatiquement le processus de cuisson.

Remarque : Le départ différé peut également être défini après la sélection de l'un des pré-réglages.

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

Ce programme d'aliments 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 « Start/Stop » ne soit pressé pour arrêter l'appareil. La fonction « Garder chaud » peut être démarrée sans autre processus de cuisson. La fonction « Garder chaud » s'allume automatiquement et minutera à partir de la sélection de la fonction. Les aliments peuvent être gardés au chaud jusqu'à 10 heures.

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 cependant toujours être présentes dans la marmite. Vous pouvez relâcher cette pression manuellement ou simplement attendre que la pression se libère naturellement.

Utilisation des accessoires

La grille vapeur peut être utilisée pour cuire les aliments qui doivent être cuits sans la chaleur directe du bas de la cavité ou ceux qui ne doivent pas entrer en contact avec de l'eau. La grille peut être un excellent accessoire pour la cuisson des aliments à la vapeur et pour faire des gâteaux (en utilisant le pré-réglage « Gâteau »). Pour utiliser le support:

- Placer la grille à l'intérieur du récipient intérieur amovible vide.
- Ajoutez environ 1,5 tasse (12oz) d'eau dans la casserole afin que la grille soit au-dessus du liquide.

- Ajoutez la nourriture soit en la plaçant directement sur la grille ou en la plaçant dans un plat résistant à la chaleur ou un plat allant au four (dans le cas d'un gâteau).
- Verrouillez le couvercle et tournez le bouton de dégagement de vapeur à la position de blocage « Pressure ».
- Appuyer sur le bouton « Menu » plusieurs fois jusqu'à ce que le mode « Gâteau » (ou autre mode désiré) soit sélectionné. Réglez la minuterie en fonction de vos préférences.
- Lorsque la cuisson est terminée, et que la vapeur a été libérée en tournant le bouton à la position de ventilation « Release », ouvrez le couvercle avec précaution.
- Utilisez des gants isolants pour le plat ou les aliments.

Remarque : Faites attention en enlevant le support et faites attention à la vapeur et/ou la nourriture chaude sur le support. Alternativement, vous pouvez utiliser des pinces pour retirer les aliments qui ont été placés directement sur le support.

CONSEILS PRATIQUES POUR LA CUISINE SOUS PRESSION

- Pour des résultats optimaux, **toujours utiliser au moins 1 ½ tasses (12 oz.) 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 ne soit suffisante.
- Lors de la cuisson sous pression, si vous n'êtes pas certain du temps de cuisson requis pour vos aliments, il est recommandé 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 poursuivre la cuisson sous pression.
- Ne jamais remplir l'autocuiseur à plus de la moitié de sa capacité avec de la nourriture ou à plus de 2/3 de sa capacité avec du liquide. L'autocuiseur doit avoir suffisamment de liquide pour créer de la vapeur et cuire les aliments correctement.
- Si le circuit électrique est surcharge 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 dures 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 dans l'eau pour réduire la quantité de mousse produite par les haricots.
- Vous pouvez utiliser de la viande et de la volaille congelées. En règle générale, s'il est congelé, ajoutez 10 minutes pour chaque pouce d'épaisseur de l'aliment.

Cuire du riz

Pour de meilleurs résultats, toujours rincer le riz avant la cuisson. Cuire le ris dans de l'eau ou du bouillon.

Temps de cuisson recommandés pour différents types de riz :

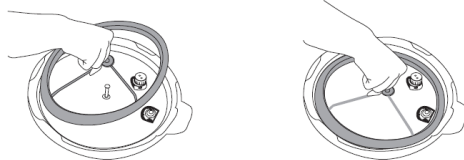
Type de riz	Temps de cuisson (minutes)	Riz cru (tasses)	Liquide (tasses)
Arborio	6 à 8	1	2
Basmati	4 à 6	1	1 ½
Riz noir	20 à 25	1	2 ¾
Jasmin	4 à 7	1	1 ½
Longs grains, complet	10 à 18	1	1 ½ to 2
Longs grains, blanc	4 à 5	1	1 ½
Étuvé	6 à 8	1	1 1/2
Riz rouge	7 à 9	1	2 ½
Grains longs, complet	12 à 20	1	1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

NETTOYAGE ET MAINTIEN

- 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'une lavette propre. Rincez et séchez. Essayez avec un

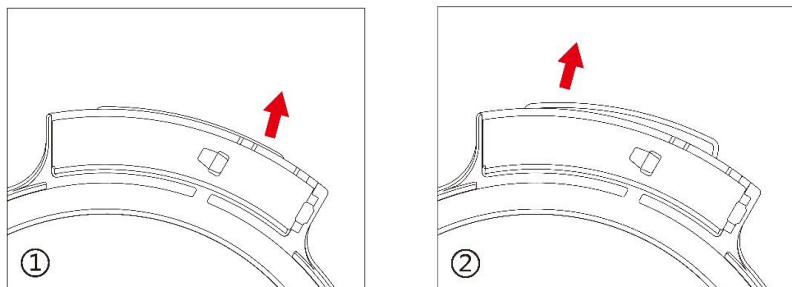
chiffon doux. Elle peut également être placée dans un lave-vaisselle

- Les accessoires y compris la tasse à mesurer et la cuillère peuvent également être nettoyés sous l'eau chaude et savonneuse si nécessaire.
- Lavez la surface intérieure du couvercle à fond, y compris le bouton de sortie de vapeur, l'anneau d'étanchéité, le bouclier antiblocage et la valve de flottaison.
- Essuyez l'extérieur avec un chiffon 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.
- Toujours vérifier que le joint est propre et en bon état. Si vous avez besoin de retirer le joint pour le nettoyage, tournez le couvercle à l'envers, saisissez la bague d'étanchéité et tirez vers le haut pour la retirer. Retirez le joint à silicone de la bague d'étanchéité et nettoyez le joint et la bague d'étanchéité sous l'eau chaude savonneuse. Rincez et séchez soigneusement. Remplacez le joint dans la bague en l'alignant sur le bord de la bague d'étanchéité. Assurez-vous que le centre intérieur du joint est enfoncé dans l'anneau.
- Placez la bague sur le couvercle en appuyant sur le centre de la bague sur le centre du couvercle.



- Assurez-vous de vider, nettoyer et remplacer le récupérateur de condensation avant chaque utilisation.
- Pour retirer le récupérateur de condensation, utilisez votre pouce et votre index pour tenir le récupérateur et pressez de chaque côté de l'accessoire. Retirez un côté du récupérateur de condensation puis retirez l'autre côté pour l'enlever complètement.

Note : Le récupérateur de condensation peut être difficile à retirer. Assurez-vous de bien enlever un côté puis l'autre pour l'enlever plus facilement.



Remarque : Si le joint n'est pas positionné correctement, l'appareil ne pourra créer la pression. Le joint à 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.

- Si le joint à 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 le bouclier antiblocage. Il suffit de tirer fermement sur le bouclier antiblocage pour l'enlever. Vérifier la soupape d'échappement (également appelé soupape régulatrice de pression) et la nettoyer si nécessaire.

- À l'aide d'un pinceau, vérifier et supprimer toute nourriture ou de particules étrangères qui pourraient s'être logées dans la soupape d'échappement ou la valve de flottaison.
- Replacer le bouclier 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 !

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 « Start/Stop »
- Tournez le bouton de relâchement de vapeur à la position d'évacuation (« Release ») jusqu'à ce que la pression soit complètement relâchée.
- Retirez soigneusement le couvercle et ajoutez environ 1 tasse d'eau ou tout autre liquide. Remuez la nourriture pour disperser le liquide.
- Remettez le couvercle et le verrouillez en place.
- Sélectionnez votre menu pré-réglé et réglez le temps de cuisson et la pression si nécessaire.
- Le processus de cuisson commencera automatiquement dans quelques secondes

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

- Débranchez. Relâchez toute pression à l'aide de la méthode de libération rapide.
- Retirez le joint et vérifiez la présence de déchirures ou de fissures.
- 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, mettre le contenu de l'autocuiseur sous pression de nouveau.
- Éliminez complètement la pression et essayez de nouveau.

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

Cela est parfaitement normal. Contrairement à une marmite à pression manuelle qui s'appuie sur 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.

RECETTES

RISOTTO AUX CHAMPIGNONS

Ingrédients :

- 4 tasses de bouillon de poulet ou de légumes
- 1 ½ livres champignons mélangés, coupés et sans tiges
- 4 c. à soupe huile d'olive
- Sel kasher 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 café sauce soja
- ¾ tasse vin blanc sec
- 1 oz. Parmesan râpé
- ½ tasse herbes fraîches, hachées
- ¼ tasse crêpe épaisse

1. Placer le bouillon dans une casserole et faire chauffer jusqu'à ébullition.
2. Utiliser la fonction "browning" de l'autocuiseur pour faire chauffer l'huile d'olive. Ajouter les champignons et assaisonner de sel et de poivre. 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. Ajouter le beurre, l'oignon, l'ail et cuire, en remuant souvent, jusqu'à ce que les oignons ramollissent, environ 4 minutes. Incorporer la sauce soja.

4. Ajouter le vin et cuire, en remuant, pendant environ 2 minutes.
5. Verser le bouillon dans la marmite. Le riz, les champignons, l'ail et les oignons doivent être complètement immergés. Fermer l'autocuiseur. Cuire pendant 7 minutes, puis dépressuriser en utilisant la méthode de libération rapide.
6. Ouvrir l'autocuiseur et mélanger le riz au liquide de cuisson, jusqu'à ce que le mélange devienne crémeux. Incorporer la crème, le fromage et les herbes. Si le risotto n'est pas assez épais, cuire quelques minutes de plus et remuer jusqu'à ce qu'il s'épaississe. Assaisonner au goût avec le sel et le poivre et servir immédiatement.

ROTI

Ingrédients :

- | | |
|-------------------------------------|--|
| • 3 lb. Paleron de bœuf, désossé | • 4 carottes, pelées et coupés en morceaux de 1 pouce |
| • 1 boîte (14 oz.) bouillon de bœuf | • 4 pommes de terre pelées et coupées en morceaux de 1 pouce |
| • 1 c. à soupe sauce Worcestershire | • 2 c. à soupe huile végétale |
| • 1 gros oignon, en quartiers | • Sel, poivre noir et poudre d'oignon |
1. Utiliser la fonction "browning" de l'autocuiseur pour faire chauffer l'huile d'olive jusqu'à chatoyante. Saisir le rôti de tous les côtés dans l'huile chaude et assaisonner avec le poivre, le sel et la poudre d'oignon.
 2. Verser le bouillon de bœuf et la sauce Worcestershire, ajouter les quartiers d'oignon, et refermer le couvercle. Régler le temps de cuisson pour 30 minutes, sélectionner pression haute puis démarrer la cuisson.
 3. Utiliser la méthode de libération rapide pour dépressuriser l'autocuiseur. Ouvrir le couvercle et ajouter les carottes et les pommes de terre. Refermer le couvercle et cuire pour 15 minutes supplémentaires.
 4. A la fin du temps de cuisson, utiliser 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 lb. dinde hachée
- 1 oignon moyen, haché
- 1 poivron vert moyen, haché
- 1/2 c. à café poudre d'ail
- 3 c. à café cumin
- 1 c. à café sel
- 3 c. à soupe poudre de chili
- 1 (29-ounce) boîte de sauce tomate
- 1 (29-ounce) boîte de tomates concassées
- 1 1/2 tasse d'eau
- 1 tasse jus V-8 épicé ou mix pour bloody mary
- 1 livre haricots rouges secs, laves
- Cheddar râpé, crème fraîche

1. Utiliser la fonction "browning" de l'autocuiseur pour faire chauffer l'huile jusqu'à chatoyante.
2. Ajouter la dinde hachée et commencer à brunir la viande. Lorsque la viande commence à dorer, ajouter l'oignon hache, le poivron et les épices. Remuer et laisser cuire pour 1 minute.
3. Incorporer les tomates concassées, la sauce tomate et l'eau. Ajouter le jus V-8 ou le mix de bloody mary, et les haricots.
4. Refermer le couvercle et cuire à pression haute pendant 35 minutes.
5. Lorsque le temps de cuisson est écoulé, laisser l'autocuiseur libérer la pression naturellement. Ouvrir le couvercle et remuer le chili. Gouter et assaisonner si nécessaire.
6. Servir chaud avec du cheddar râpé et de la crème fraîche.

SOUPE AUX LENTILLES

Ingrédients :

- 1 c. à soupe huile végétale
- 1 tasse lentilles rouges, rincées
- 1 tasse lentilles vertes ou marrons, rincées
- 1 oignon moyen, haché
- 3 gousses d'ail, hachées
- 2 c. à café cumin
- 1 1/2 c. à café paprika fumé
- 1 c. à café sel
- 2 carottes, coupés en morceaux de 1/4 de pouce
- 1 lb. pommes de terre cireuses
- 1 bouquet de blette ou autre légumes-feuilles verts
- 8 tasses d'eau
- Sel et poivre

1. Utiliser la fonction "browning" de l'autocuiseur pour faire chauffer l'huile jusqu'à chatoyante.
2. Faire 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. Incorporer les lentilles et mélanger.
4. Ajouter l'eau puis couvrir.
5. Verrouiller le couvercle en place, sélectionner haute pression puis régler le temps de cuisson à 12 minutes.
6. Utiliser la méthode de libération rapide pour relâcher la pression.
7. Incorporer la blette puis assaisonner au goût avec le sel et le poivre. Servir.

POULET

Ingrédients :

- 1 poulet entier
- 1 c. à soupe huile d'olive
- 1 c. à café Paprika
- 1½ tasses bouillon d'os
- 1 c. à café thym séché
- ¼ c. à café poivre noir
- 2 c. à soupe jus de citron
- ½ c. à café sel de mer
- 6 gousses d'ail, pelées

1. Dans un bol, mélanger le paprika, le thym, le sel et le poivre. Badigeonner le poulet avec l'assaisonnement.
2. Utiliser la fonction "browning" de l'autocuiseur pour faire chauffer l'huile jusqu'à chatoyante.
3. Ajouter le poulet, poitrine vers le bas et faire cuire à haute pression pour 6-7 minutes.
4. Une fois le temps écoulé, utiliser la méthode de libération rapide pour dépressuriser l'appareil. Retourner le poulet et ajouter le bouillon, le jus de citron et les gousses d'ail.
5. Refermer le couvercle et cuire à haute pression pour 25 minutes.
6. Utiliser la méthode de libération naturelle pour dépressuriser l'appareil.
7. Retirer le poulet de l'autocuiseur et laisser 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 compter de la date d'achat, ce produit KALORIK est garanti un an, sur les territoires des Etats-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, dûment affranchi), 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.

1400 N.W 159th Street, Suite 102

Miami Gardens, FL 33169 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:

KALORIK Customer Service Department
Team International Group of America Inc.
1400 N.W 159th Street, Suite 102
Miami Gardens, FL 33169 USA

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

www.KALORIK.com

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



Model EPCK 44847

KALORIK®
Since 1930