

KALORIK®

Since 1930

PERFECT SEAR PRESSURE COOKER

OLLA A PRESIÓN CON FUNCIÓN DE DORADO

AUTOUISEUR AVEC FONCTION SAUTEUSE



EN.....4

ES.....27

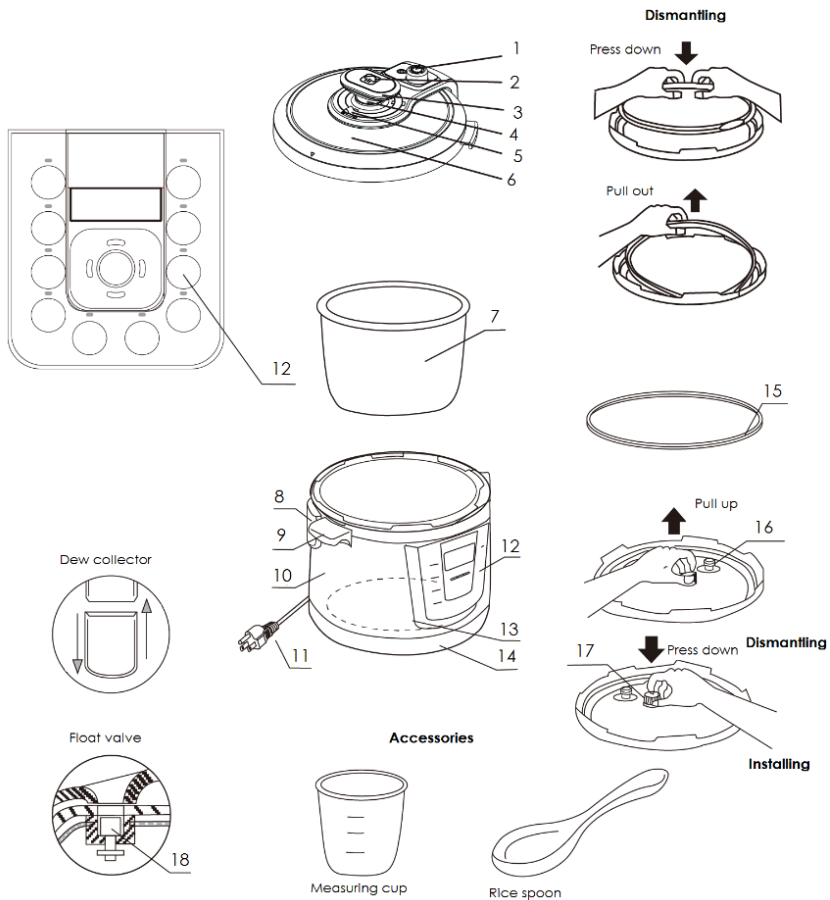
FR.....52

EPCK 42941 BK

120V~60Hz 1000W (8.3A)



PARTS DESCRIPTION



ENGLISH:

1. Pressure regulator
2. Steam release button
3. & 4. Handle
5. Steam release ring
6. Lid
7. Removable cooking pot
8. Dew collector
9. Cooker handle
10. Outer shell
11. Power cord
12. Control panel
13. Heater
14. Base
15. Rubber gasket
16. Seal ring of float valve
17. Anti-block shield
18. Valve

ESPAÑOL:

1. Válvula reguladora de presión
2. Botón de liberación de vapor
3. & 4. Mango
5. Anillo de liberación de vapor
6. Tapa
7. Pote desmontable
8. Colector de condensación
9. Mango de la cocina
10. Concha Exterior
11. Cable De alimentación
12. Panel de control
13. Calentador
14. Base
15. Cesta de goma
16. Anillo de sello de la válvula de flotador
17. Escudo de Anti-Bloqueo
18. Flotador

FRANÇAIS:

1. Soupape de fonctionnement
2. Bouton de relâchement de la pression
3. & 4. Poignée principale
5. Anneau de régulation de la pression
6. Couvercle
7. Marmite amovible
8. Réservoir à condensation
9. Poignée latérale
10. Revêtement extérieur
11. Cordon électrique
12. Écran de contrôle
13. Plaque chauffante
14. Base
15. Joint d'étanchéité
16. Joint de la soupape
17. Couvercle de protection de la soupape
18. Soupape flottante

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, inner or outer pots, or the appliance in water or other liquids.
4. Close supervision is necessary when any appliance is used by or 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 persons with reduced physical, sensory or mental capabilities, or by persons 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. Do not use outdoors or for commercial purposes.
11. The use of accessory attachments not recommended by the appliance manufacturer may result in fire, electric shock, or injury.
12. DO NOT let the cord hang over the edge of a table or counter, or touch hot surfaces.
13. DO NOT place on or near a hot gas or electric burner, or in a heated oven.
14. DO NOT use the appliance for other than intended use.
15. To disconnect, turn any control to "CANCEL", then remove the plug from wall outlet.
16. Do not intend to operate by means of an external timer or separate remote-control system.
17. Extreme caution must be exercised when moving an appliance containing hot oil or other hot liquids. Do not move the appliance when under pressure.

18. 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.
19. Never impact this unit or drop from high place.
20. DO NOT touch the hot metal surface on the lid during use. HOT SURFACE!
21. To reduce the risk of electric shock, only cook in the supplied removable cooking container.
22. Do not use metal utensils on the cooking bowl surface, as they will scratch the non-stick coating.
23. Do not fill the pressure cooker more than ½ full with food or 2/3 full with liquids. When cooking foods that may expand when cooking, do not fill the unit over ½ full.
24. When cooking food under pressure, at least 1 ½ cup of water (12 Oz) must be added!
25. Foods such as applesauce, cranberries, oatmeal or other cereals, peas, noodles or pasta, or rhubarb should not be cooked under pressure, as these foods tend to foam, froth, and sputter, which may block the floating valve.
26. WARNING! Keep hands and face away from the pressure regulator knob or valve when releasing the pressure.
27. Never remove the lid while this unit is in operating under pressure!
28. After cooking, use extreme caution when removing the lid. Serious burns can result from the steam inside the unit.
29. CAUTION! When removing the lid, there could be a suction created between the inner pot and the lid.
30. Do not attempt to dislodge food when the appliance is plugged in.
31. 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.
32. DANGER! Never deep fry or pressure fry in a pressure cooker. It is dangerous and may cause fire, injuries, and serious damage.
33. Service or repair should only be performed by a qualified technician. This product contains no user-serviceable parts.
34. DANGER! Do not lift the unit with the lid handle, use side handles only!

SAVE THESE INSTRUCTIONS HOUSEHOLD USE ONLY

3-PRONG PLUG INSTRUCTIONS

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

SHORT CORD INSTRUCTIONS

A short power supply cord is provided to reduce the hazards resulting from becoming entangled in or tripping over a longer cord. Extension cords are not recommended but may be used if care is exercised in their use.

- The extension cord should be a grounding type 3-wire cord.
- The electrical rating of the extension cord should be at least that of the appliance. If the electrical rating of the extension cord is too low, it could overheat and burn.
- The resulting extended cord should be arranged so that it will not drape over the counter top or tabletop where it can be pulled on by children or tripped over.

PARTS DESCRIPTION

See page 2-3. The Kalorik Perfect Sear pressure cooker comes with a measuring cup, a spoon, and a cooking basket to cook or steam fragile ingredients.

PARTS FUNCTION

Steam release ring: Should be set to the Seal/Close position before using the unit, in order for the cooker to build pressure.

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

Removable cooking pot: 6L/6.3qt capacity non-stick coated removable pot, provides even heat distribution.

Rubber Gasket: Creates an air-tight seal that is needed for the pressure cooker.

Control panel functions:

Browning function: Use the 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 browning function.

Slow cook function: Use the slow cook function to Cook your food slowly, to retain flavor and tenderness (12-hour timer).

Note: This function will cook food at 180F/190F, which is the lowest setting on a traditional slow cooker; most recipes using a slow cooker require 8-9 hours cooking time.

Rice, beans, meat, chicken, fish Use the preset menus to easily prepare rice, beans, meat, chicken or fish.

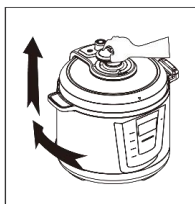
Delay Time feature: Allows you to begin cooking food up to 24 hours later.

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 and 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.

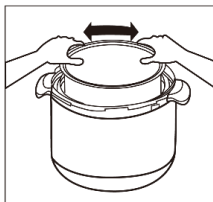
Warm function: Reheats or keeps cooked food warm for extended periods of time. This mode is automatically selected after the cooking time is elapsed, unless user presses the "Start/Keep Warm/Cancel" button. Food can be kept warm up to 24 hours.

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 the inner cooking pot interior with hot, soapy water using a clean dishcloth. Rinse and dry. Once clean, place the pot back in the unit.



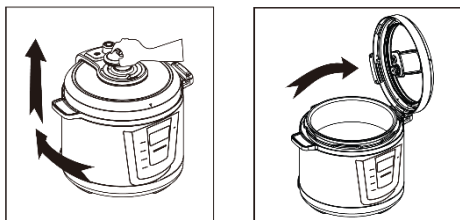
- Wash all removable parts and accessories in warm, soapy water. Rinse and dry all parts thoroughly.

- Wipe the outer housing with a clean damp cloth.
- Make sure the rubber gasket is seated properly inside the lid.

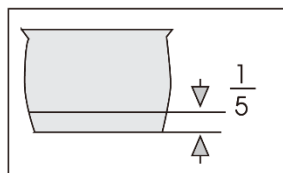
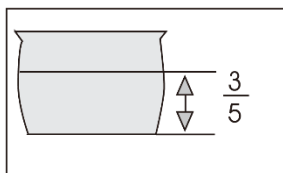
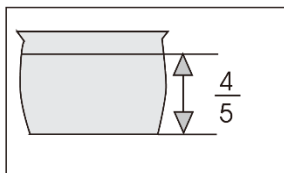
OPERATION

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.

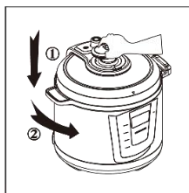


- Check that the rubber gasket in the lid is in position and in good shape.
- Add food and or liquids to the cooking pot. Do not fill the removable cooking pot to more than $\frac{4}{5}$ of the total space. Highly-expanding food should not fill the pot more than $\frac{3}{5}$ of its capacity. At minimum, fill the cooking pot at $\frac{1}{5}$ of the total space.



- Attach the inner pot to the inside of the thermal insulator. Make sure that the outside of the inner pot, surface of the heater and inside of the thermal insulator are clean and dry.

- Each time before using the pressure cooker, check to be sure that the rubber gasket and the pressure regulator valve are clean and positioned 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 ring in the “Seal/Close” position** and check that the float of the pressure limit valve is down.



- Plug the cord into a wall outlet. The display will show “ --:-- “.
- When unit is on standby mode, adjust the pressure and cooking time directly (DIY mode) or select the menu of your choice: Rice, Beans, Meat, Chicken, Fish and if necessary, adjust the pressure and/or cooking time.
- Press the “Start/Keep Warm/Cancel” button to begin cooking.
- If you need to change the settings after the cooking mode is started, simply press “Start/Keep Warm/Cancel” once to cancel 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, only the cooking time will be displayed and the timer will start to count down.

- When cooking is finished, the unit will beep 5 times. Let the pressure drop on its own (also called the natural release method), or release the pressure immediately by pressing the steam release button in short bursts or by sliding the steam release ring to the Open/Release position until the pressure is reduced (both of these methods are called the quick release method).

Note: Steam will escape with more strength when using the steam release button. Steam will be released completely and with less power when sliding the release ring to the Open/Release position.

CAUTION! When turning the steam release ring or pushing the steam release button 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 for 24 hours. Turn off the cooking or keep warm function by pressing the "Start/Keep Warm/Cancel" button. This button can be pressed at any time during the cooking cycle, or when the unit is in Keep Warm mode.

During a cooking cycle, to enter the keep warm mode, press the "Start/Keep Warm/Cancel" button twice.

WARNING: Hot steam/liquid will be ejected. Keep hands and face away from steam vents, use pot holders when removing the inner pot or touching any hot items. And 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.

Pressure levels

The pressure cooker has two pressure settings: high and low. Most recipes can be cooked on high pressure. Use the low pressure setting to cook delicate ingredients such as fruits, leafy greens, fish, or eggs.

Keeping food warm


This program reheats or keeps cooked food warm for extended periods of time. This mode is automatically selected after the cooking time is elapsed, unless user presses the "Start/Keep Warm/Cancel" button after the unit has beeped, indicating the selected cooking time has been reached. Food can be kept warm up to 24 hours.

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

Note: The unit will turn to keep-warm automatically after it finishes a cycle of pressure cooking but some residual pressure might still be present in the cooking pot immediately after cooking, when the unit switches to keep-warm mode. You can also release the pressure manually to accelerate the release process, or simply wait for the pressure to release naturally.

Slow Cook Setting

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

- Plug the cord into a wall outlet. This display will show "--:--"
- 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 clockwise.
- **Turn the steam release ring to the Open/Steam position.** 
- Press the "**Slow Cook**" button.

Note: This function will cook food at 180F/190F, which is the lowest setting on a traditional slow cooker

- The display will now show "4:00", which corresponds to 4 hours of cooking time.
- Press the "+" or "-" buttons to set the desired cooking time. The longest cooking time is 12 hours.
- Press the "Start/Keep Warm/Cancel" button to begin cooking.
- When the cooking time is up, the unit will beep.

- Press the “Start/Keep Warm/Cancel” button when cooking time is complete, or to cancel or reset. Otherwise, the pressure cooker will automatically switch to warm, keeping the food warm for up to 24 hours.

Browning

Use the 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 browning function**
- Press the Browning button to select the function.
- Adjust the time up or down, depending on your desired cooking time. The default cooking time is 20 minutes.
- When the desired cooking time is displayed, press the “Start/Keep Warm/Cancel” button. The countdown timer will commence.
- Add a small amount of oil or butter to the bottom of the removable cooking pot.
- Place the food in the cooking pot.

Note: For optimal results, meat searing should be done in small batches.

- When finished, use tongs to remove ingredients or select Slow Cooking 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 24 hours later. You can use the delayed time setting with the slow cook or pressure 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 “**Delay Time**” and adjust the time to your desired starting time (up to 24 hours delay). When the time starts blinking, use the “+” or “-” buttons to set the desired delayed time. Time can be delayed in 5 minutes increments up to 12 hours and in 30-minute increments from 12 hours to 24 hours. To delay more than 12 hours, press the “+” button continuously until the desired time is reached. The delayed start pilot light will turn on.
- Select one of the preset functions to validate the delayed start and select a cooking mode. Adjust the time and pressure if necessary. You can also adjust your time and pressure mode directly, without selecting a preset menu. Simply press “Cooking time” and adjust the time using the + and – buttons. Then, select your pressure mode by selecting High or Low pressure.
- Press “Start/Keep Warm/Cancel” to start the countdown. The appliance will begin to build pressure after the set time has elapsed. The countdown of the cooking time will start once the pressure is reached.
- The unit will beep once the cooking time has elapsed, and will automatically switch to the keep warm function.

NOTE: Do not use the delayed time function when cooking foods that might spoil if left out at room temperature.

NOTE: Delayed time can also be set after selecting one of the preset settings such as slow cook, rice, beans, meat, chicken or fish.

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 with 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.
- Fresh fruits should be cooked on low pressure.
- 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.

On the next page is a table of recommended cooking times for different types of rice.

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

CLEANING AND MAINTENANCE

- Always wash the pressure cooker thoroughly after every use or if it has not been used for an extended period of time.
- The cooking pot is the main item to clean. It can be hand washed or cleaned in the dishwasher.

Caution: do not put the body a dishwasher or immerse in water.

- 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.
- Wash the inner surface of the lid thoroughly, including the seal ring, pressure regulator valve, anti-block shield and float valve.
- Wipe the outer housing with a clean damp cloth. Do NOT submerge in water!
- 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 rubber gasket on either side and pull up. Clean the rubber gasket in warm soapy water. Rinse and dry thoroughly. Replace the gasket by pushing it down inside the edge of the lid. Make sure the rim of the gasket is wedged in the groove around the edge of the lid.

Note: if the gasket is not positioned properly, the unit will not build pressure. The rubber gasket must always be properly positioned on the underside of the lid. Check periodically to make sure that it is clean, flexible, and not cracked or torn.

- If the rubber 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 part.

Note: Store the pressure cooker with the lid resting upside down on the removable cooking pot. This will protect the valves, knobs and pressure regulator on the top of the lid. Furthermore, if the pressure cooker is stored with the lid sealed, persistent odors may form inside.

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

To clean the valves

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

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/Keep Warm/Cancel” button
- Turn the steam release ring to the “Steam/Open” position, until the pressure is fully released.
- Carefully remove the lid and add approximately 1 cup 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 and pressure if necessary. Press the “+” or “-” buttons and set the desired time
- Press the “Start/Keep Warm/Cancel” button to begin cooking again.

If steam is leaking from under the cover because the cover 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 of 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.

Error messages

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

E1: Means open circuit of the sensor. The unit will beep 10 times.

- Press “Keep warm/Cancel”
- Unplug from wall outlet
- Make sure no condensation water stays in the housing cavity or in the socket that could cause a short circuit. Make sure the housing's cavity is dry. If the socket was ever immersed in water, discontinue use and contact Customer service.
- If the housing's cavity is dry and the unit doesn't seem damaged, plug the cord back in and resume use.

E2: Means short-circuit of the sensor or unit overheat. The unit will beep 10 times. In case of overheat the unit is likely to display E3 (see below) then E2. This can happen in some cases when the unit is heating without any water in the cooking pot. If the case:

- Add a little bit of water in the cooking pot
- Let the unit cool down. The function should then be restored.

E2 might also appear when some foreign substance, food or liquids are entering the socket at the center of the base, which creates a short circuit. In this case, discontinue the use and contact Customer service for maintenance/repair.

E3: Means "Overheating". The unit will beep 10 times. Overheating happens when the temperature detected is higher than 450°F. When this happens:

- Add a little bit of water in the cooking pot
- Let the unit cool down. The function should then be restored.
- If this E3 error message appears again on a regular basis, then it is likely that the cooking pot or the heating plate inside the base are deformed and create an uneven heat. The cooking pot or the heating plate need to be replaced. Please contact Customer service for maintenance/repair.

E4: There is an error with the pressure switch. The unit will beep 10 times.

- Press "Keep warm/Cancel"
- Unplug from wall outlet and wait approximately 10 minutes
- Plug the unit back in, press CANCEL and resume cooking.

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 browning function of your pressure cooker, heat olive oil until shimmering. Add the mushrooms and season with salt and pepper. Cook, stirring occasionally, until excess moisture is evaporated and mushrooms are well browned, about 8 minutes.
3. Add butter, onion, garlic, and cook, stirring frequently, until onions are softened and aromatic, about 4 minutes. Add rice and cook, stirring, until rice is evenly coated in oil and toasted but not browned, 3-4 minutes. Stir in soy sauce.
4. Add wine and cook, stirring, for about 2 minutes.
5. Pour stock into the pot. Make sure all the rice, mushrooms, garlic and onions are fully submerged. Close pressure cooker and bring up to low pressure. Cook at low pressure for 7 minutes, then depressurize using the quick release method.
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 browning function, heat oil until shimmering. Brown the roast on all sides in the hot oil and season with pepper, salt, and onion powder.
2. Pour in beef broth and Worcestershire sauce, add the onion, close the lid, set the cooking time for 30 minutes, the pressure on high and press Start.
3. Use the quick-release method to lower the pressure. Open the lid and add the carrots and potatoes. Close the lid again, and cook for an additional 15 minutes.
4. At the end of the cooking time, use the quick-release method again and transfer the roast and vegetables to a serving dish.

TURKEY CHILI

Ingredients:

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

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

LENTIL SOUP

Ingredients:

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

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

PRESSURE COOKER CHICKEN

Ingredients:

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

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

WARRANTY

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

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

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

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

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

Some states do not allow limitation on how long an implied warranty lasts or do not allow the exclusion of incidental or consequential damages, so the above limitations may not apply to you. This warranty gives you specific legal rights, and you may also have other rights which vary from state to state.

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

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

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

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

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

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

KALORIK Customer Service Department

Team International Group of America Inc.
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

Al utilizar aparatos eléctricos se deben tener siempre en cuenta las siguientes medidas básicas de precaución:

- 1. LEER TODAS LAS INSTRUCCIONES ANTES DE USAR.**
2. NO toque las superficies calientes. Utilice las asas o las perillas.
3. Para protegerse de choques eléctricos, incendio o lesiones personales, no sumerja el cable, los enchufes, las ollas interiores o exteriores o el aparato en agua u otros líquidos.
4. Es necesario una estrecha supervisión cuando un aparato es usado por o cerca de niños. Este aparato no debe ser utilizado por niños.
5. Los niños deben ser supervisados para asegurarse de que no juegan con el aparato.
6. Por favor mantenga la unidad lejos del alcance de los niños y animales. Este producto no ha sido fabricado para ser usado por niños, ni personas física, sensorial o mentalmente minusválidas, o por personas que no tengan experiencia o conocimiento del producto, a menos que hayan recibido instrucciones o supervisión por parte de una persona responsable en lo concerniente a su uso, a fin de proteger su seguridad. Siempre es necesario tener más precaución cuando utilice este producto.
7. Desconéctelo del tomacorriente cuando no esté en uso, y antes de limpiarlo. Déjelo enfriar antes de colocar o quitar las piezas y antes de limpiar el aparato.
8. NO Opere ningún aparato con un cable o enchufe dañado o después de que el aparato funcione mal o haya sido dañado de alguna manera. Devuelva el aparato al centro de servicio autorizado más cercano para su examen, reparación o ajuste.
9. NO cubra las válvulas de presión en ningún momento, con nada. Podría ocurrir una explosión.
10. No lo utilice afuera [al aire libre] ni con fines comerciales.
11. El uso de accesorios adjuntos no recomendados por el fabricante del aparato puede causar incendios, descarga eléctrica, o lesiones.
12. NO PERMITA que el cable cuelgue fuera del borde de una mesa o mesada, o que entre en contacto con superficies calientes.
13. NO coloque el aparato encima o cerca de una hornalla a gas o eléctrica caliente o en un horno caliente.
14. NO utilice el aparato para ningún uso que no sea el indicado.
15. Para desconectar, gire cualquier control a "CANCEL", luego retire el enchufe de la toma de corriente.
16. No intente operar con un temporizado externo o un sistema de control remoto separado.

17. Se debe tener extrema precaución al mover el aparato cuando contenga aceite caliente u otros líquidos calientes. No mueva el aparato mientras el mismo esté bajo presión.
18. No utilice la unidad sobre plásticos o trapos sintéticos, ni encima de ninguna superficie inestable, ni cerca de productos inflamables, incluyendo cortinas, cortinados, paredes, etc., ya que puede ocurrir un encendido.
19. Nunca impacte esta unidad o deje caer de un lugar alto.
20. NO toque la superficie metálica caliente de la tapa durante su uso. ¡SUPERFICIE CALIENTE!!
21. Para reducir el riesgo de descarga eléctrica, solo cocine en el recipiente de cocción extraíble suministrado.
22. No utilice utensilios de metal en la superficie del recipiente, ya que rayaran el revestimiento antiadherente.
23. No llene la olla a presión más de ½ llena con alimentos o 2/3 llena con líquidos. Cuando cocine alimentos que pueden expandirse durante la cocción, no llene la unidad más de ½ llena.
24. Al cocinar alimentos bajo presión, al menos 1 ½ taza de agua (12oz) debe ser añadido.
25. Los alimentos como compota de manzana, arándanos, avena u otros cereales, guisantes, fideos o pasta o ruibarbo no deben cocinarse bajo presión, ya que estos alimentos tiendan a espumar, espuma y chisporroteo, lo que loquear la válvula flotante.
26. ¡ADVERTENCIA! Mantenga las manos y la cara alejadas de la perilla o válvula del regulador de presión al soltar la presión.
27. Nunca retire la tapa mientras esta unidad esté funcionando bajo ¡presión!
28. Después de cocinar, tenga mucho cuidado al retirar la tapa. El vapor dentro de la unidad puede causar quemaduras graves.
29. ¡PRECAUCION! Al retirar la tapa, podría haber una succión creada entre el recipiente interior y la tapa.
30. No intente desalojar alimentos cuando el aparato este enchufado.
31. PRECAUCION: los alimentos perecederos, como carne o productos de aves de corral, pescado, queso o productos lácteos, no pueden dejarse a temperatura ambiente por más de 2 horas (y no más de 1 hora si la temperatura en la habitación es mayor a 90F). Cuando cocine estos alimentos, no ajuste la función del temporizador por más de 2 horas.
32. ¡PELIGRO! Nunca freír o freír a presión en una olla a presión. Es peligroso y puede causar fuego, lesiones y danos graves.
33. El servicio o reparación solo debe ser realizado por un técnico calificado. Este producto no contiene piezas que el usuario puede reparar.
34. ¡PELIGRO! ¡No levante la unidad con la manija de la tapa, utilice únicamente asas laterales!

GUARDE BIEN ESTAS INSTRUCCIONES PARA USO DOMÉSTICO SOLAMENTE

INSTRUCCIONES PARA ENCHUFE DE TRES CLAVIJAS

Para su seguridad personal, este aparato debe tener conexión a tierra. La unidad está equipada con un cable de conexión en cuyo extremo hay un enchufe de 3 clavijas (una clavija a tierra). Para reducir la posibilidad de descarga eléctrica, el cable debe ser conectado en un toma-corriente de 3 entradas con una a tierra, que se ajuste a la última versión del Código Nacional de Electricidad ANSI/ NFPA70 y a todos los códigos locales y regulaciones. Si el tomacorriente de pared no está disponible, el personal y el cliente son responsables de contar con la conexión adecuada, de 3 clavijas, y el tomacorriente de pared instalado por un electricista certificado.

INSTRUCCIONES PARA CABLE CORTO

El aparato viene equipado con un cable corto para reducir el riesgo de accidentes que pudieran ocurrir con un cable largo, al engancharse o si se tropieza con él. Los cables de extensión no son recomendables, pero pueden ser utilizados siempre y cuando se tenga suma precaución.

- El cable de extensión debe ser un cable de 3 hilos con conexión a tierra.
- El valor eléctrico del cable de extensión debe ser como mínimo el mismo del aparato. Si el valor eléctrico del cable de extensión es demasiado bajo, éste podría calentarse y quemarse.
- El cable de extensión debe ser acomodado de forma tal que no cuelgue sobre la mesada ni sobre la mesa, donde los niños pudieran tirar del mismo o tropezar.

PARTES

Vea la página 2-3. La olla a presión Kalorik Perfect Sear viene con una taza de medición, una cuchara y una cesta de cocina para cocinar ingredientes delicados.

FUNCIÓN DE LAS PARTES

Anillo de liberación de vapor: Debe ajustarse a la posición de sellado / cierra antes de usar la unidad, para que la cocina aumente la presión.

Ajuste a la posición liberar/ abrir para liberar la presión manualmente.

Olla desmontable: 6L/ 6.3qt capacidad antiadherente removible recubierto, proporciona una distribución uniforme de calor

Cesta De Goma: Crea un sello hermético que es necesario para la olla a presión.

Funciones Del Panel de Control:

Función de dorado: Utilice la función dorada para dorar carnes o caramelizar veredas. Los ingredientes de quemar o dorar os mantienen húmedos, tiernos y sabrosos. Asegurarse siempre de retirar la tapa del aparato antes de utilizar la función de dorado.

Función de cocción lenta: utilice la función de cocción lenta para cocinar los alimentos lentamente, para conservar el sabor y la ternura (temporizado de 12 horas).

Nota: Esta función va a cocinar la comida a 180F/190F (82/87C), que es el ajuste más bajo en una olla de cocción lenta tradicional; La mayoría de las recetas que utilizan una olla de cocción lenta requieren 8-9 horas de tiempo de cocción.

Arroz, frijoles, carne, Pollo, pescado: Utilice los menús preestablecidos para preparar arroz, frijoles, carne, pollo o pescado con facilidad.

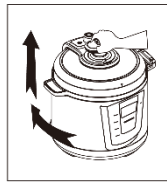
Característica de tiempo de retardo: Le Permite comenzar a cocinar los alimentos hasta 24 horas después.

Precaución: Los alimentos perecederos, como carne y productos avícolas, pescado, queso y productos lácteos, no pueden dejarse a temperatura ambiente por más de 2 horas y no más de 1 hora cuando la temperatura ambiente es superior a 90F. Al cocinar estos alimentos, no ajuste la función de tiempo de retardo por más de 1-2 horas.

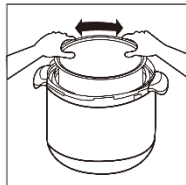
Función Calidad: Recalienta o mantiene caliente los alimentos cocinados durante largos periodos de tiempo. Este modo se selecciona automáticamente después de transcurrido el tiempo de cocción, a menos que el usuario presione el botón "Start/Keep Warm/Cancel" . La comida se puede mantener caliente hasta 24 horas.

ANTES DE USAR POR PRIMERA VEZ

- Retire todos los materiales de embalaje y la literatura.
- Para retirar la tapa, sujete el asa, gírela en el sentido de las agujas del reloj y levántala.



- Lave el interior de la olla con agua caliente y jabón con un paño limpio. Enjuague y seque. Una vez limpio, coloque la olla de nuevo en la unidad.

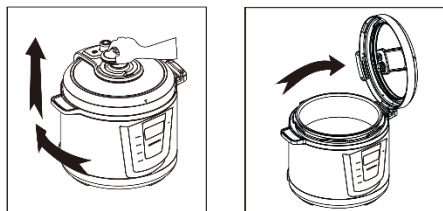


- Lave todas las piezas extraíbles y accesorios en agua tibia y jabón. Enjuague y seque todas las piezas a fondo.
- Limpie la carcasa externa con un paño húmedo y limpio.
- Asegúrese de que la junta de goma este bien asentada dentro de la tapa.

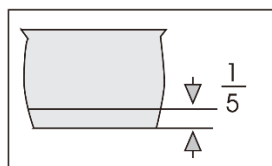
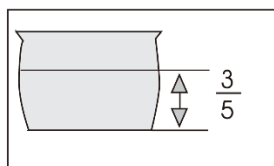
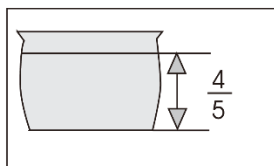
OPERACIÓN

Cocinar a presión

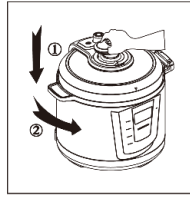
- Retire la tapa: sujete el asa, gírela en el sentido de las agujas del reloj y levántala.
- La tapa puede apoyarse en posición vertical.



- Verifique que la junta de goma en la tapa esté en posición y en buena forma.
- Agregue alimentos y / o líquidos a la olla. No llene la olla de cocción desmontable más de 4/5 del espacio total. Alimentos de alta expansión no debe llenar la olla más de 3/5 de su capacidad. Como mínimo, llene la olla a 1/5 del espacio total.



- Coloque el recipiente interior en el interior del aislante térmico. Asegurarse de que el exterior de la olla interior, la superficie del calentador y el interior del aislante térmico estén limpios y secos.
- Cada vez antes de usar la olla a presión, verifique que la junta de goma y la válvula reguladora de presión estén limpias y estén colocadas correctamente. Asegúrese de que el protector contra el bloqueo esté limpio y libre de residuos de alimentos.
- Cerrar la tapa. Sujete el asa y gire la tapa en sentido contrario a las agujas del reloj para bloquearla.



- **Coloque el anillo de liberación de vapor en la posición "Seal / Close"** y compruebe que el flotador de la válvula de límite de presión esta hacia abajo.



- Conecte el cable a una toma de corriente. La pantalla mostrara " - :-".
- Cuando la unidad está en opción de espera, puede ajustar la presión y el tiempo de cocina (modo DIY). También puede elegir opciones sugeridas en el menú: Arroz, Frijoles, Carne, Pollo, Pescado y si es necesario puede ajustar la presión y el tiempo de cocina.
- Pulse el botón "Start/Keep Warm/Cancel" para iniciar la cocción.
- Si tiene que cambiar los ajustes después de que el modo de cocina es comenzado, simplemente apriete "Start/Keep Warm/Cancel" una vez para cancelar y empezar de nuevo.
- Mientras la unidad está aumentando la presión, la unidad solo comenzara a contar atrás después de que se haya alcanzado la presión. **Puede tomar varios minutos comenzar la cuenta regresiva.** Esto depende de la plenitud de la olla. Cuando se alcanza el nivel de presión, solo se mostrará el tiempo de cocción y el temporizador comenzará a contar hacia abajo.

- Cuando termine la cocción, la unidad emitiría un pitido 5 veces. Deje que la presión caiga sola (también llamada método de liberación natural) O libere la presión inmediatamente. Presionando el botón de liberación de vapor en ráfagas cortas o deslizando el anillo de liberación de vapor hasta la posición de Open/Release hasta que se reduzca la presión (De estos métodos se denominan método de liberación rápida.)

NOTA: Cuando el ciclo de cocción se completa, la olla a presión cambiará automáticamente a “Keep Warm” para mantener el calor durante 24 horas. Para apagar la función de cocción o de mantener el calor, apriete el botón “Start/Keep Warm/Cancel” . Este botón se puede apretar en cualquier momento durante el ciclo de cocción, o cuando la unidad se encuentra en el modo Keep Warm. Durante un ciclo de cocina, para entrar el modo de mantener el calor, apriete el botón “Start/Keep Warm/Cancel” dos veces.

¡ATENCIÓN! Al girar el anillo de liberación de vapor o al empujar el botón de liberación de vapor para liberar la presión, el vapor / líquido caliente escaparía. **¡Peligro de quemaduras! ¡USE GUANTES DE LA COCINA O LOS MITTS DEL HORNO! No coloque las manos, la cara o la piel sobre la salida de presión.**

NOTA: Presione el botón “Start/Keep Warm/Cancel” cuando el tiempo de cocción este completo, o para cancelar y restablecer. De lo contrario, la olla a presión cambiara automáticamente a calentar durante 24 horas.

ADVERTANCIA: El vapor / líquido caliente se expulsará. Mantenga las manos y la cara alejadas de las rejillas de ventilación de vapor, utilice los sostenedores de la olla al quitar la olla interna o tocando cualquier artículo caliente. Y nunca fuerce la tapa abierta. La tapa solo se abrirá una vez que se libera le presión. Quite la tapa levantándola lejos de usted para evitar ser quemada por el vapor.

- Para retirar la olla interior, utilizando guantes de cocina, gírela en sentido contrario a las agujas del reloj, y levántela para quitarla.

Niveles de presión

La unidad tiene dos niveles de presión: Alta y Baja. La mayoría de recetas se puede cocinar con la presión alta. Use la presión baja para cocinar comida delicada, por ejemplo: Frutas, Vegetales, pescado o Huevo.

Mantener la comida caliente


Este programa calienta o mantiene calientes los alimentos cocinados por largos periodos de tiempo. Este modo se selecciona automáticamente después de transcurrido el tiempo de cocción, a menos que el usuario presione el botón "Start / Keep Warm / Cancel" después de que la unidad haya emitido un pitido, indicado que se ha alcanzado el tiempo de cocción seleccionado. La comida se puede mantener caliente hasta 24 horas. La unidad emitirá un pitido una vez al final del periodo de mantenimiento.

Apriete el botón "Start/Keep Warm/Cancel" dos veces para entrar este modo en cualquier momento durante la cocción.

Nota: La unidad se activará automáticamente una vez que finalice un ciclo de cocción a presión, pero aun después de la cocción puede haber algo de presión residual en la cocción, cuando la unidad cambia al modo de mantener caliente. También puede liberar la presión manualmente para liberar la presión manualmente para acelerar el proceso de liberación, o simplemente esperar a que la presión se libere de forma natural.

Configuración de cocción lenta

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

- Conecte la unidad en un tomacorriente de pared. La pantalla mostrará "--:--".
- Coloque los alimentos para cocinar lentamente en la olla.
- Coloque la tapa sobre la olla a presión y fíjela en su lugar girándola en el sentido de las agujas reloj.
- **Gire la perilla del regulador de presión a vapor (Open/Steam).** 
- Pulse el botón "**Slow Cook**" (Cocción lenta).

Nota: Esta función va a cocinar la comida a 180F/190F (82/87C), que es el ajuste más bajo en una olla de cocción lenta tradicional.

- La pantalla mostrara ahora "4:00", que corresponde a 4 horas de tiempo de cocción.
- Pulse los botones "+" o "-" para ajustar el tiempo de cocción. El tiempo de cocción más largo es de 12 horas.
- Cuando haya transcurrido el tiempo de cocción, la unidad emitirá un pitido.
- Presione el botón "Start/Keep Warm/Cancel" cuando el tiempo de cocción este completo, o para cancelar o restablecer. De lo contrario, la olla a presión cambiara automáticamente a calentar, manteniendo la comida caliente durante un máximo de 24 horas.

Dorado

Utilice la función dorada para dorar carnes o caramelizar verduras. Los ingredientes de quemar o dorar los mantiene húmedos, tiernos y sabrosos.

- **Asegurase siempre de retirar la tapa del aparato antes de utilizar la función de dorado.**
- Pulse el botón "Browning" para seleccionar la función.
- Ajuste el tiempo hacia arriba o hacia abajo, dependiendo del tiempo de cocción deseado. El tiempo de cocción por defecto es de 20 minutos.
- Cuando aparezca el tiempo de cocción deseado, pulse el botón "Start/Keep Warm/Cancel" Se iniciará el temporizado de cuenta regresiva.
- Agregue una pequeña cantidad de aceite o mantequilla a la parte inferior de la olla de cocción extraíble.
- Coloque los alimentos en la olla.

Nota: Para obtener resultados óptimos, la carne debe ser quemadas en pequeños lotes.

- Cuando Termine, utilice pinzas para quitar los ingredientes o seleccione Cocción a presión preestablecidos para continuar preparando su comida.

Ajuste del tiempo de retardado

Esta Función le permite comenzar a cocinar alimentos hasta 24 horas después. Puede utilizar el ajuste de tiempo diferido con la configuración de cocción lenta o presión.

Precaución: Los alimentos precederos como la carne y os productos avícolas, el pescado, el queso y los 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 90F). ¡Al cocinar estos alimentos, no ajuste la función de tiempo de retardo por más de 1-2 horas!

- Seleccione "**Delay Time**" y ajuste la hora de inicio deseada (hasta 24 horas de retraso). Cuando el tiempo empiece a paradera, utilice los botone "+" o "-" para ajustar el tiempo de retardado deseado. El tiempo puede retrasarse en incrementos de 5 minutos hasta 12 horas a 24 horas. Para retrasar más de 12 horas, presione el botón "+" continuamente hasta que se alcance el tiempo deseado. El Piloto de arranque retardado se encenderá.
- Seleccione una de las funciones predefinidas para validar el inicio retrasado y seleccione un modo de cocción. Ajuste el tiempo y la presión si es necesario. También puede ajustar su tiempo y modo de presión directamente, sin seleccionar un menú preestablecido. Simplemente apriete "Cooking time" y ajuste el tiempo con los "+" y "-" botones. A continuación, seleccione su modo de presión seleccionando Alta ("High") o Baja ("Low") presión.
- Pulse "Start/Keep Warm/Cancel" para iniciar la cuenta regresiva. El aparato empezara a generar presión después de que haya transcurrido el tiempo establecido. La cuenta regresiva del tiempo de cocción comenzara una vez que se alcance la presión.
- La unida emitiría un pitido una vez transcurrido el tiempo de cocción y cambiara automáticamente a la función de mantener caliente.

Nota: No utilice la función de tiempo retardado cuando cocine alimentos que podrían estropearse si se dejan a temperatura ambiente.

Nota: El tiempo retrasado también se puede ajustar después de seleccionar uno de los ajustes preestablecidos, como cocinar lentamente, arroz frijoles, carne, pollo o pescado.

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 está 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.
- Las frutas frescas deben ser cocidas a baja presión.
- Agregue una cucharada de aceite al agua para reducir la cantidad de espuma que produce el frijol.
- Usted puede utilizar carnes congeladas y aves de corral. La regla de oro es, si se congela, a continuación, añadir diez minutos por cada centímetro de grosor de los alimentos.

Cocinando Arroz

Para obtener mejores resultados, siempre enjuague el arroz antes de cocinar. Cocine el arroz en 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 1/2
Arroz rojo	7 to 9	1	2 ½
Arroz integral de grano corto	12 to 20	1	1 ½ to 2
Arroz blanco de grano corto	6 to 8	1	1 ½
Arroz salvaje	20 to 25	1	3 to 4

LIMPIEZA Y CUIDADO

- Siempre lave la olla a presión después de cada uso o si no se ha utilizado durante un periodo de tiempo prolongado.
- La olla de cocina es el elemento principal para limpiar. Se puede lavar a mano o limpiar en el lavavajillas.

Cuidado: no ponga el cuerpo dentro del lavaplatos, ni la sumerja en agua ni en ningún otro líquido.

- Desconecte la unidad y déjela enfriar antes de limpiarla.
- Lave la olla interna con agua jabonosa caliente, usando un paño limpio. Enjuague y seque. Seque con un paño suave.

- Limpie la carcasa externa con un paño húmedo y limpio. ¡NO sumerja en agua!!
- Verifique que la junta de goma en la tapa está en posición y en buena forma. Si necesita quitar la junta para limpieza, gire la tapa hacia abajo, sujete la junta de goma en agua tibia y jabonosa. Enjuague y seque completamente. Vuelve a colocar la junta empujándola hacia abajo dentro del borde de la tapa. Asegurarse de que el reborde de la junta este acunado en la ranura alrededor del borde de la tapa.

Importante: Si la junta no está colocada correctamente, la unidad no genera presión. La junta de goma debe estar siempre colocada correctamente en la parte inferior de la tapa. Compruebe periódicamente para asegurarse de que está limpio, flexible, y no agrietado o rasgado.

- Si la junta de goma está dañada, no utilice el aparato y póngase en contacto con nuestro servicio de atención al cliente (consulte la sección "WARRANTY" (Garantía).
- No utilice limpiadores abrasivos ni almohadillas para para limpiar ninguna de las piezas.

Nota: Guarde la olla a presión con la tapa apoyada boca abajo en la olla de cocción extraíble. Esto protegerá las válvulas, perillas y regulador de presión en la parte superior de la tapa. Además, si la olla a presión se almacene con la tapa sellada, pueden formarse olores estables en el interior.

¡No inmerso la vivienda en agua o cualquier otro líquido!

Para limpiar las válvulas

- Compruebe que el mando del regulador de presión y las válvulas de seguridad están en buen estado de funcionamiento antes de cada uso.
- Después de que la unidad se haya enfriado, retire la tapa.
- Gire la tapa hacia arriba y retire el protector antibloqueo. Compruebe la válvula de escape (también conocido como válvula reguladora de presión) y limpie si es necesario.

- Utilizando un cepillo, revise y retire cualquier alimento o partículas extrañas que puedan alojarse en la válvula de escape o en la válvula flotante.
- Vuelva a colocar la protección antibloqueo en la parte superior de la válvula de escape.

¡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 contando hacia abajo, realice los siguientes pasos:

- Pare la olla a presión presionada el botón "Start/Keep Warm/Cancel"
- Gire el anillo de liberación de vapor a la posición "Steam / Open" Hasta que la presión se libere completamente.
- Retire con cuidado la tapa y agregue aproximadamente 1 taza de agua / caldo o cualquier líquido. Revuelve los alimentos para dispersar el líquido.
- Vuelva a colocar la tapa y el bloqueo en su posición.
- Seleccione el menú deseado y ajuste el tiempo y la presión de cocción si es necesario. Pulse los botones "+" o "-" y ajuste el tiempo deseado.
- Presione el botón "Start/Keep Warm/Cancel" para empezar a cocinar de nuevo.

Si hay fugas de vapor debajo de la tapa porque la tapa no está bien cerrada, la junta no está dañada, o la olla a presión está llena, siga estos pasos:

- Desenchufe. Libere cualquier presión utilizando el método de liberación rápida.
- Retire la junta y compruebe si hay roturas o grietas.
- Asegurarse de que la junta comprobar este colocada correctamente.

- Si la cocina está demasiado llena, retire el exceso de líquido y continúe cocinado.

Si no puede abrir o quitar la cubierta:

- Asegurase de que se haya liberado toda la presión.
- Si todavía no puede abrirlo, vuelva a poner en contenido de la olla a presión.
- Suelte completamente la presión y vuelva a intentarlo.

Si no puede oír el escape de vapor durante la cocción:

Esto es perfectamente normal. A diferencia de una olla manual de presión que se basa en el calor constante y la liberación constante de la presión para mantener condiciones óptimas de presión, la presión dentro de la unidad es controlado electrónicamente, y poco o ningún vapor se libera e condiciones normales de trabajo.

Error de mensajes

En algunas raras ocasiones se pueden obtener mensajes de error en el panel de control. Vea a continuación la descripción del error y las soluciones al aparecer.

E1: Significa circuito abierto del sensor. La unidad emitiría un pitido 10 veces.

- Pulse "Keep Warm / Cancel"
- Desconecte del tomacorriente de la pared.
- Asegurase de que no haya agua de condensación en la cavidad de la carcasa o en el enchufe que pueda causar un cortocircuito. Asegurase de que la cavidad de la carcasa está seca. Si el zócalo se sumergió en agua, descontinúe el uso y póngase en contacto con el servicio de atención al cliente.
- Si la cavidad de la carcasa esta seca y la unidad no parece dañada, vuelva a enchufar el cable y reanudar su uso.

E2: Significa cortocircuito del sensor o sobrecalentamiento d ella unidad. La unidad emitiría un pitido 10 veces. En caso de sobrecalentamiento, es probable que la unidad muestre E3 (Ver abajo) y E2. Esto puede ocurrir en algunos casos cuando la unidad e está calentando sin agua e la olla. Si el caso:

- Anadir un poco de agua en la olla
- Deje enfriar la unidad. La función debe ser restaurada.

E2 también podría aparecer cuando una sustancia extraña, alimentos o líquidos están entrando en el zócalo en el centro de la base, lo que crea un cortocircuitito. En este caso, descontinúe el uso y póngase en contacto en el servicio de atención al cliente para mantenimiento / reparación.

E3: Significa "sobrecalentamiento". La unidad emitiría un pitido 10 veces. El sobrecalentamiento ocurre cuando la temperatura detectada es superior a 450F. Cuando esto pasa:

- Anadir un poco de agua en la olla.
- Deje enfriar la unidad. La función debe ser restaurada.
- E3 si el mensaje de error vuelve a aparecer de forma regular, es probable que la olla o la placa calefactora dentro de la base se deforman y generan un calor irregular. La olla o la placa calefactora necesita ser reemplazada. Póngase en contacto con el servicio de atención al cliente para mantenimiento / reparación.

E4: La unidad tiene un error con el botón de presión. La unidad va a sonar 10 veces.

- Presionar "Keep warm/Cancel"
- Desconecte la unidad y espere aproximadamente 10 minutos
- Conecte la unidad, y presione "Cancel" y siga cocinando

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 dorar de la olla de presión, caliente el aceite de oliva hasta que brille. Añada los hongos y sazone con sal y pimienta. Cocine, revolviendo ocasionalmente, hasta que se evapora el exceso de humedad y los hongos están bien dorados, unos 8 minutos.
 3. Agregue la mantequilla, cebolla, ajo y cocine, revolviendo frecuentemente, hasta que la cebolla está blanda y aromática, unos 4 minutos. Añada el arroz y cocine, revolviendo, hasta que el arroz es uniformemente cubierto en aceite y tostado, pero no dorado, 3-4 minutos. Revuelva la salsa de soya.
 4. Agregue el vino y cocine, revolviendo, durante 2 minutos.
 5. Vierta el caldo en la olla. Asegúrese de que el arroz, hongos, ajos y cebollas son totalmente sumergidos. Cierre la olla y pon la a baja presión. Cocine a baja presión durante 7 minutos, entonces descomprima la presión usando el método de liberación rápida.

6. Abra la olla y revuelva para combinar arroz y líquido de cocción hasta que se forme una consistencia cremosa. Revuelva en crema, queso y hierbas. Si el risotto no es suficientemente espeso, cocine unos minutos más, revolviendo, hasta que comience a espesar más. Sazone con sal y pimienta al gusto y sirva inmediatamente.

CARNE ASADA

Ingredientes:

- 3 lb. de lomo asado res sin hueso, cortado
 - 14 oz. de caldo de res
 - 1 cucharada de salsa Worcestershire
 - 1 cebolla grande, en cuñas
 - 2 cucharadas de aceite vegetal
 - 4 zanahorias, peladas y cortadas en trozos de 1 pulgada
 - 4 papas, peladas y cortadas en cubos de 1 pulgada
 - Sal, pimienta y cebolla en polvo, al gusto
1. Utilizando la función de dorar 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 dorar 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 dorar 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 dorar de la olla de presión, 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. LISEZ TOUTES LES INSTRUCTIONS AVANT D'UTILISER !

2. Vérifier que le voltage chez vous correspond bien à celui indiqué sur votre appareil.
3. Ne pas toucher les surfaces chaudes. Utiliser les boutons ou les poignées.
4. Pour vous protéger contre un choc électrique, ou ne pas vous blesser, ne pas immerger le câble, la fiche de courant ou l'appareil dans l'eau ou dans d'autres liquides.
5. Il est nécessaire de faire très attention quand l'appareil est utilisé par des enfants ou près d'eux. En règle générale, cet appareil ne doit pas être utilisé par des enfants.
6. Garder hors de la portée des enfants et des animaux domestiques. Ce produit n'est pas destiné à l'utilisation par des enfants, des personnes ayant des capacités physiques, sensorielles, ou mentales réduites, ou par des personnes ne possédant pas l'expérience ou la connaissance du produit, a moins d'avoir reçu des instructions ou d'avoir la supervision d'une personne responsable de leur sécurité. Il est nécessaire d'être prudent lors de l'utilisation de cet appareil.
7. Débrancher l'appareil quand il n'est pas utilisé et avant de le nettoyer. Laisser refroidir avant d'y mettre ou d'en enlever les pièces/éléments.
8. Ne pas faire fonctionner l'appareil quand le cordon ou la fiche de courant sont endommagés, ou dans le cas de mauvais fonctionnement, ou si l'appareil est endommagé de n'importe quelle manière. Retournez l'appareil au centre de réparation autorisé le plus proche, pour révision, réparation, ou ajustement.
9. NE PAS couvrir les vannes de pression avec quoi que ce soit. Cela pourrait provoquer une explosion.
10. Ne pas utiliser en extérieur ou à des fins commerciales.
11. L'usage d'accessoires qui ne sont pas recommandés par le fabricant peut causer des blessures personnelles.
12. Ne pas laisser le câble pendre par-dessus le rebord d'une table ou d'un comptoir, ou le laisser toucher des surfaces chaudes.
13. Ne pas placer l'appareil sur ou près d'une cuisine électrique ou à gaz, ni dans un four préchauffé.
14. Ne pas utiliser l'appareil pour d'autres fins que celles prévues.
15. Pour débrancher, tourner tous les contrôles à la position "CANCEL", et ensuite débrancher l'appareil.

16. Ne pas utiliser avec une minuterie externe ou avec un système de commande à distance.
17. Une extrême prudence est de mise lorsque l'on déplace un appareil qui contient de l'huile chaude ou d'autres liquides chauds.
18. Un incendie pourrait survenir si l'appareil est couvert ou en contact avec du matériel inflammable, y compris des rideaux, des draperies, des murs, etc., quand l'appareil est en fonctionnement. Ne pas placer des objets sur l'appareil pendant le fonctionnement.
19. Ne pas percuter l'appareil et ne pas le laisser tomber.
20. Ne pas toucher la surface métallique du couvercle pendant l'utilisation, la surface est très chaude !
21. Pour réduire le risque de choc électrique, n'utiliser que le récipient de cuisson amovible fourni.
22. Ne pas utiliser d'ustensiles en métal sur la surface du bol de cuisson, cela risquerait de rayer le revêtement antiadhésif.
23. Ne pas remplir l'autocuiseur d'aliments à plus de la moitié de sa capacité ou avec du liquide à plus de 2/3 de sa capacité. Lors de la cuisson, les aliments peuvent augmenter de volume, ne pas remplir le bol à plus de 1/2 de sa capacité.
24. Lors de la cuisson d'aliments sous pression, ajouter au moins 1 1/2 tasse d'eau (12 onces).
25. Les aliments tels que la compote de pommes, les canneberges, les flocons d'avoine ou autres céréales, les pois, les pâtes, ou la rhubarbe ne doivent pas être cuits sous pression, car ces aliments ont tendance à mousser, et à éclabousser, ce qui pourrait bloquer la valve flottante.
26. ATTENTION ! maintenir les mains et le visage loin du régulateur de pression ou de la vanne d'évacuation de la vapeur lorsque la pression est relâchée.
27. Ne jamais retirer le couvercle lorsque l'appareil fonctionne sous pression !
28. Après la cuisson, faire très attention lors du retrait du couvercle. De la vapeur brûlante peut s'échapper.
29. ATTENTION ! Lors du retrait du couvercle, une aspiration créée entre le pot intérieur et le couvercle peut se produire.
30. Ne pas essayer de déloger des morceaux de nourriture lorsque l'appareil est branché.
31. ATTENTION : Les aliments périssables, comme la viande, la volaille, le poisson, le fromage ou les produits laitiers ne peuvent pas être laissés à température ambiante pendant plus de 2 heures (et pas plus d'une heure si la température est supérieure à 90F / 32C). Lors de la cuisson de ces aliments, ne pas régler le départ différé à plus de 2 heures).
32. DANGER ! Ne jamais faire frire des aliments dans l'autocuiseur. Cela est dangereux et peut causer un incendie, des blessures et de graves dommages.

33. Le service et les réparations doivent être effectuées par un technicien qualifié. Cet appareil ne contient aucune pièce pouvant être réparée par l'utilisateur.
34. **DANGER !** Ne pas soulever l'appareil avec la poignée du couvercle, utiliser uniquement les poignées latérales.

GARDEZ CES INSTRUCTIONS USAGE DOMESTIQUE UNIQUEMENT

INSTRUCTIONS POUR LES FICHES AVEC MISE A LA TERRE

Cet appareil est équipé d'une fiche et d'un cordon permettant la mise à la terre. Dans le cas d'un court-circuit, la mise à la terre réduit les risques de chocs électriques en fournissant une porte de sortie au courant électrique. Cette fiche ne peut être introduite que d'une seule façon dans la prise murale, qui doit être installée selon les codes électriques en vigueur et mise à la terre. Si cette fiche ne rentre pas correctement dans la prise, contactez un électricien qualifié et reconnu. **N'essayez jamais de modifier vous-même la prise de terre ou la fiche de l'appareil.**

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. Un cordon d'extension peut être utilisé, pourvu qu'on le fasse avec précaution.

- Si la puissance électrique du cordon d'extension est trop basse, ceci pourrait causer la surchauffe et/ou un risque d'incendie de l'appareil.

- Le cordon d'extension doit être arrangé de façon à ne pas pendre du comptoir ou de la table, où il pourrait être tiré par des enfants ou vous faire trébucher.

DESCRIPTION DES ELEMENTS

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 CARACTERISTIQUES

Anneau de régulation de la pression :

Doit être placé en position Seal/Close (fermé) pour cuisiner sous pression.

Placer en position Release/Open pour relâcher la pression rapidement ou pour cuisiner sans pression.

Marmite amovible :

Marmite amovible antiadhésive avec une capacité de 6L/6.3qt. pour une distribution uniforme de la chaleur.

Joint d'étanchéité :

Crée un espace étanche à l'air nécessaire à la cuisine sous pression.

Fonctions du panneau de commande :

Fonction Browning:

Utilisez la fonction Browning pour faire revenir ou sauter la viande ou les légumes avant la cuisson sous pression. Faire revenir les ingrédients permet de garder les jus et d'obtenir une viande tendre et savoureuse.

Le couvercle doit être retiré de l'appareil avant d'utiliser cette fonction.

Fonction Slow Cook (cuisson lente) :

Pour recettes à cuisson lente et la faible température, cette fonction permet de retenir les saveurs et de garder les ingrédients tendres.

Note : Cette fonction fera cuire les aliments à 180F / 82C, le réglage plus bas d'une mijoteuse traditionnelle. La plupart des recettes à cuisson lente nécessitent entre 8 et 9 heures de cuisson.

Rice, beans, meat, chicken, fish : Menus pré-réglés pour préparer facilement du riz (rice), des haricots (beans), de la viande (meat), du poulet (chicken), ou du poisson (fish).

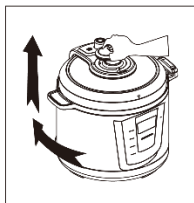
Fonction Delay Time: Permet de différer le début de la cuisson jusqu'à 24 heures.

Mise en garde : Les aliments périssables tels que la viande, la volaille, le poisson ou les produits laitiers ne doivent pas être laissés à température ambiante durant plus de 2 heures, et pas plus d'une heure si la température est supérieure à 90F/32C. Lors de la cuisson d'aliments périssables, ne pas programmer le départ différé pour plus d'une ou deux heures.

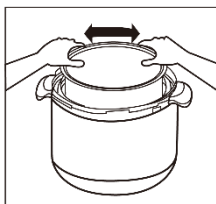
Fonction Keep Warm : Réchauffe les aliments cuits ou les garde au chaud avant le service. Ce mode est automatiquement sélectionné une fois le temps de cuisson écoulé, si l'utilisateur n'appuie pas sur le bouton « Start / Keep Warm / Cancel ». Les aliments peuvent être conservés au chaud jusqu'à 24 heures.

AVANT LA PREMIERE UTILISATION

- Déballer l'appareil, enlever tout le matériel d'emballage et la documentation.
- Pour retirer le couvercle, tenir la poignée, la tourner dans le sens des aiguilles d'une montre et soulever.



- Laver l'intérieur de la marmite avec de l'eau chaude savonneuse, rincer puis sécher avec un chiffon propre.

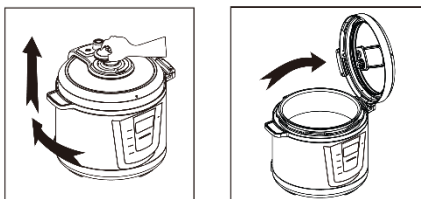


- Laver toutes les pièces et accessoires amovibles avec de l'eau tiède savonneuse. Rincer et sécher soigneusement toutes les éléments.
- Nettoyer l'extérieur avec un chiffon propre et humide.
- Vérifier que le joint d'étanchéité en caoutchouc soit correctement inséré dans le couvercle.

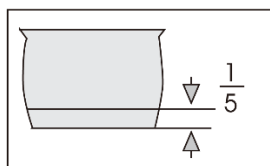
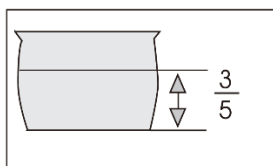
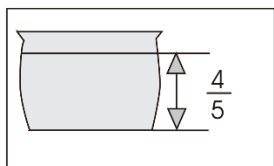
UTILISATION

Cuisiner sous pression

- Retirer le couvercle : tenir la poignée, tourner dans le sens des aiguilles d'une montre puis soulever.
- Le couvercle peut reposer en position verticale.

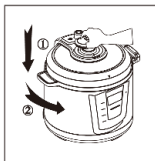


- Vérifier que le joint d'étanchéité en caoutchouc soit correctement inséré dans le couvercle and soit en bon état.
- Ajouter les ingrédients et / ou les liquides à la marmite. Ne pas remplir le pot de cuisson amovible à plus de 4/5 de sa capacité. Les aliments très expansibles ne doivent pas remplir la marmite à plus de 3/5 de sa capacité. Au minimum, le pot de cuisson doit être rempli à 1/5 de sa capacité.



- 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.
- Avant chaque utilisation, vérifier que le joint d'étanchéité et la soupape flottante (régulateur de pression) soient propres et correctement positionnés. Vérifier que le couvercle de protection de la soupape soit propre et exempt de débris alimentaires.

- Fermer le couvercle. Tenir la poignée, tourner le couvercle dans le sens inverse des aiguilles d'une montre pour le verrouiller.



- **Placer l'anneau de régulation de la pression sur la position "Seal/Close"** puis vérifier que la soupape de fonctionnement soit en position basse.



- Brancher le cordon d'alimentation sur la prise murale. L'écran de contrôle indiquera "--: --".
- Lorsque l'appareil est en mode veille, régler le temps de cuisson et le niveau de pression désiré (mode DIY), ou sélectionner le menu de votre choix : Rice, Beans, Meat, Chicken, Fish (riz, haricots, viande, poulet, poisson).
- Appuyer sur le bouton "Start/Keep Warm/Cancel" pour commencer la cuisson.
- Pour changer les réglages une fois la cuisson débutée, appuyer sur le bouton « Start/Keep Warm/Cancel » une fois pour annuler et reprogrammer l'appareil.
- L'appareil ne commencera le compte à rebours qu'une fois la pression atteinte. Le compte à rebours ne commencera donc qu'après quelques minutes. Le temps que l'appareil mette pour augmenter la pression dépend de la quantité d'ingrédients placés dans la marmite. Lorsque le niveau de pression est atteint, seul le temps de cuisson s'affiche et le compte à rebours débute.

- Lorsque la cuisson est terminée, l'appareil émettra 5 bips. Vous pourrez alors laisser la pression retomber naturellement (méthode de libération naturelle) ou libérer la pression immédiatement en appuyant sur le bouton de relâchement de la pression en courtes rafales, pour libérer la vapeur petit à petit ; ou en faisant glisser l'anneau de régulation de la pression sur la position « Open/Release » position jusqu'à ce que la pression soit complètement réduite (méthode de libération rapide).

ATTENTION ! Lorsque vous tournez l'anneau de régulation de la pression, de la vapeur/liquide brûlant s'échappera. **Risque de brûlure !**
TOUJOURS UTILISER DES GANTS DE CUISON ANTI CHALEUR ! Ne pas placer les mains, visage ou peau au-dessus de la soupape.

REMARQUE : Une fois la cuisson terminée, l'autocuiseur passera automatiquement à la fonction garde chaud (Warm) pendant 24 heures. Pour arrêter le cycle de cuisson ou le mode maintien chaud, appuyer sur le bouton "Start/Keep Warm/Cancel". Ce bouton peut être utilisé à tout moment durant la cuisson ou lorsque l'appareil est en mode maintien au chaud. Pendant un cycle de cuisson, le mode maintien au chaud peut être démarré en appuyant deux fois sur le bouton « Start/Keep Warm/Cancel ».

AVERTISSEMENT : De la vapeur / liquides brûlants seront éjectés. Gardez les mains et le visage loin des bouches de vapeur, et utiliser des maniques pour retirer la marmite amovible ou pour toucher les parties chaudes. Ne JAMAIS forcer le couvercle à s'ouvrir. Le couvercle s'ouvrira seulement une fois la pression relâchée. Retirez le couvercle en le soulevant loin de vous pour éviter d'être brûlé par la vapeur.

- Pour retirer la marmite amovible, utiliser des gants de cuisine ou maniques, et soulever la marmite pour l'enlever.

Niveaux de pression

L'autocuiseur dispose de deux niveaux de pression : haute pression ou basse pression. La plupart des ingrédients ou recettes peuvent être cuits sur haute pression. Cependant, la basse pression peut être utilisée pour faire cuire des ingrédients plus délicats tels que les fruits, les légumes verts à feuilles, le poisson ou les œufs.

Fonction “warm” (maintient au chaud)


Cette fonction réchauffe ou maintient les aliments cuits au chaud pendant de longues périodes. Ce mode est automatiquement sélectionné une fois le temps de cuisson écoulé, si l'utilisateur n'appuie pas sur le bouton « Start / Keep Warm / Cancel ». Les aliments peuvent être conservés au chaud jusqu'à 24 heures.

Le mode maintient au chaud peut être démarré à tout moment pendant la cuisson. Il suffit d'appuyer sur le bouton « Start/Keep Warm/Cancel » deux fois.

Remarque : Ce mode est automatiquement sélectionné une fois le cycle de cuisson sous pression terminé. Il est possible qu'une pression résiduelle soit encore présente dans la marmite une fois la cuisson terminée, lorsque l'appareil passe en mode maintien au chaud. La pression peut être libérée manuellement pour accélérer le processus de libération, ou elle peut être libérée naturellement en laissant la pression retomber.

Fonction “slow cook” (cuisson lente)

Pour recettes à cuisson lente et la faible température, cette fonction permet de retenir les saveurs et de garder les ingrédients tendres.

- Brancher le cordon d'alimentation sur la prise murale. L'écran de contrôle indiquera “ --:-- ”.
- Placer les aliments à cuire dans la marmite.
- Placer le couvercle sur l'autocuiseur et le verrouiller en le tournant dans le sens des aiguilles d'une montre.
- **Placer l'anneau de régulation de la vapeur sur la position Open/Release.** 
- Sélectionner la fonction “**Slow Cook**”.

Remarque : Cette fonction fera cuire les aliments à 180F/82F, le paramètre le plus bas sur une mijoteuse traditionnelle.

- L'écran affichera “4:00”, ce qui correspond à 4 heures de cuisson.
- Appuyer sur les boutons “+” or “-” pour régler le temps de cuisson. La durée de cuisson la plus longue est de 12 heures.

- Appuyer sur le bouton "Start/Keep Warm/Cancel" pour débiter la cuisson.
- Lorsque le temps de cuisson est écoulé, l'appareil émet un bip.
- Appuyer sur le bouton "Start/Keep Warm/Cancel" lorsque la cuisson est terminée, ou pour annuler ou réinitialiser. Sinon, l'autocuiseur passera automatiquement en mode maintien au chaud, et gardera vos aliments chauds jusqu'à 24 heures.

Fonction browning

Utilisez la fonction Browning pour faire revenir ou sauter la viande ou les légumes avant la cuisson sous pression. Faire revenir les ingrédients permet de garder les jus et d'obtenir une viande tendre et savoureuse

- **Le couvercle doit être retiré de l'appareil avant d'utiliser cette fonction.**
- Appuyer le bouton « Browning » pour sélectionner la fonction.
- Régler le temps en fonction du temps de cuisson désiré. Le de cuisson par défaut est de 20 minutes.
- Lorsque le temps de cuisson désiré est affiché, appuyez sur la touche « Start/Keep Warm/Cancel ». Le compte à rebours commence.
- Ajouter un peu d'huile ou de beurre au fond de la marmite amovible puis y-placer les aliments.

Remarque : Pour des résultats optimaux, faire saisir la viande en petite quantité.

- Une fois terminée, utilisez des pinces de cuisine pour retirer les aliments de la marmite, ou sélectionner le mode cuisson lente ou un des menus de cuisson à pression prédéfinis pour continuer à préparer votre repas.

Delay Time Setting (Départ différé)

Permet de différer le début de la cuisson jusqu'à 24 heures. Cette fonction peut être utilisée avec les différents modes de cuisson.

Mise en garde : Les aliments périssables tels que la viande, la volaille, le poisson ou les produits laitiers ne doivent pas être laissés à température ambiante durant plus de 2 heures, et pas plus d'une heure si la température est supérieure à 90F/32C. Lors de la cuisson d'aliments périssables, ne pas programmer le départ différé pour plus d'une ou deux heures.

- Sélectionner "**Delay Time**" et régler le temps de retard désiré. Lorsque le temps commence à clignoter, utiliser les boutons "+" or "-" pour ajuster le temps. Le temps peut être retardé en incréments de 5 minutes jusqu'à 12 heures et en incréments de 30 minutes de 12 heures à 24 heures. Pour un départ différé de plus de 12 heures, appuyer sur le bouton "+" en continu jusqu'à ce que l'heure souhaitée soit atteinte. Le voyant de démarrage différé s'allume.
- Sélectionner une des fonctions prééglées pour valider le démarrage différé et sélectionner un mode de cuisson. Régler le temps de cuisson et la pression si nécessaire. Le temps de cuisson et mode de pression peuvent aussi être modifiés directement, sans sélectionner de menu. Il suffit d'appuyer sur le bouton « Cooking time » et de régler le temps de cuisson en utilisant les boutons + et - . Ensuite, le mode de pression (haute ou basse) doit être sélectionné.
- Appuyer sur le bouton « Start/Keep Warm/Cancel » pour lancer le compte à rebours. La cuisson débutera une fois le compte à rebours écoulé. Le compte à rebours du temps de cuisson débutera une fois la pression atteinte.
- L'appareil émettra un bip une fois le temps de cuisson écoulé puis passera automatiquement en mode maintien au chaud.

REMARQUE : Ne pas utiliser la fonction de démarrage différé pour cuire des aliments qui peuvent pourrir à température ambiante.

REMARQUE : Le départ différé peut également être programme après avoir sélectionné un des réglages prédéfinis.

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 durs sont mieux adaptés à l'autocuiseur, car la cuisson sous pression casse les fibres pour des résultats tendres.**

Cuire du riz

Pour de meilleurs résultats, toujours rincer le riz avant la cuisson. Cuire le riz 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

- Laver l'autocuiseur après chaque utilisation ou s'il n'a pas été utilisé pendant une période prolongée.
- La marmite amovible est l'élément principal à nettoyer. Elle peut être lavée à la main ou nettoyée au lave-vaisselle.

Attention : ne pas mettre le corps au lave-vaisselle, ne pas immerger.

- Débrancher l'appareil et le laisser refroidir avant de nettoyer.
- Laver le récipient intérieur avec de l'eau chaude savonneuse, en utilisant un chiffon propre. Rincer et sécher. Essuyer avec un chiffon doux.

- Laver soigneusement la surface intérieure du couvercle, y compris le joint d'étanchéité, la soupape de régulation de pression, le couvercle de protection de la soupape et la vanne à flotteur.
- Essuyer l'extérieur avec un chiffon propre et humide. NE PAS plonger dans l'eau !
- Toujours vérifier que le joint d'étanchéité soit propre et bon état. Si le joint a besoin d'être nettoyé, retourner le couvercle et retirer le joint d'étanchéité en tirant de chaque côté et vers le haut. Nettoyer le joint d'étanchéité dans de l'eau chaude savonneuse. Rincer et sécher soigneusement. Replacer le joint en le poussant vers l'intérieur du couvercle. Vérifier que la jante du joint soit bien installée dans la rainure autour du bord du couvercle.

Remarque : si le joint d'étanchéité n'est pas positionné correctement, l'appareil ne pourra pas créer de pression. Le joint en caoutchouc doit toujours être correctement positionné sur le dessous du couvercle. Vérifier périodiquement pour s'assurer qu'il soit propre, flexible, et non fissuré ou déchiré.

- Si le joint en caoutchouc est endommagé, ne pas utiliser l'appareil et contacter le service client (voir la section "GARANTIE").
- Ne jamais utiliser de nettoyeurs abrasifs pour nettoyer l'autocuiseur.

Remarque : Ranger l'autocuiseur avec le couvercle à l'envers sur la marmite amovible. Cela protégera les vannes et le régulateur de pression sur le dessus du couvercle. En outre, si l'autocuiseur est rangé avec le couvercle complètement fermé, des odeurs peuvent se former à l'intérieur.

NE PAS IMMERSER LE BOITIER DANS L'EAU OU TOUT AUTRE LIQUIDE !

Pour nettoyer les vannes

- Vérifier que l'anneau de régulation de la pression et que la soupape de sécurité soient en bon état avant chaque utilisation.
- Une fois l'appareil refroidi, retirer le couvercle.
- Tourner le couvercle et retirer le couvercle de protection de la soupape en tirant. Vérifier que la soupape d'échappement (également appelée soupape de fonctionnement) soit propre et nettoyer si nécessaire.

- A l'aide d'une brosse, vérifier et retirer tout aliment ou toute particulaire qui peut être loge dans la soupape d'échappement ou la vanne flottante.
- Replacer le couvercle de protection de la soupape.

Tout autre entretien doit être effectué par un technicien agréé !

RESOLUTION DE PROBLEMES

Si vous n'avez pas ajouté suffisamment de liquide et que vous remarquez que la vanne flottante ne s'est pas relevée, mais que le compte à rebours a débuté, procédez comme suit :

- Arrêter l'autocuiseur en appuyant sur le bouton "Start/Keep Warm/Cancel"
- Tourner l'anneau de régulation de la pression sur la position "Steam/Open » jusqu'à ce que la pression soit complètement libérée.
- Retirer délicatement le couvercle et ajouter environ 1 tasse d'eau ou de bouillon. Remuer les aliments pour disperser le liquide.
- Remettre et refermer le couvercle sur l'appareil.
- Sélectionner le menu prédéfini souhaité et régler le temps de cuisson et la pression, si nécessaire. Appuyer sur les boutons « + » ou « - » pour régler le temps de cuisson.
- Appuyer sur le bouton "Start/Keep Warm/Cancel" pour reprendre la cuisson.

Si de la vapeur s'échappe du dessous du couvercle car le couvercle est mal fermé, cela signifie que le joint d'étanchéité n'est pas positionné correctement ou est endommagé ou que l'autocuiseur est trop rempli.

Procéder comme suit :

- Débrancher. Libérer toute pression en utilisant la méthode de libération rapide.
- Retirer le joint et vérifier s'il y a des déchirures ou des fissures.
- Vérifier que le joint d'étanchéité soit correctement positionné.
- Si le marmite est trop pleine, enlever l'excédent de liquide et reprendre la cuisson.

Si le couvercle ne s'ouvre pas :

- Vérifier que la pression soit complètement relâchée.
- Si le couvercle ne s'ouvre toujours pas, faire remonter la pression de l'autocuiseur.
- Une fois la pression atteinte, libérer toute la pression puis réessayer d'ouvrir le couvercle.

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

Ceci est parfaitement normal. Contrairement à un autocuiseur traditionnel qui a besoin d'une chaleur constante et d'une libération constante de la pression pour maintenir des conditions de pression optimale, la pression à l'intérieur de l'autocuiseur Kalorik est contrôlée électroniquement, et peu ou pas de vapeur sera libérée lors de la cuisson.

Messages d'erreur

Dans certains cas rares, un message d'erreur peut s'afficher sur le panneau de contrôle. Voici la liste des messages d'erreur ainsi que leurs solutions.

E1 : signifie circuit ouvert du capteur. L'appareil émettra 10 bips.

- Appuyer sur "Keep warm/Cancel"
- Débrancher de la prise murale.
- Vérifier qu'il n'y ait pas d'eau ou de condensation entre l'extérieur de la marmite amovible et l'intérieur de l'appareil, ou dans la prise de courant, ce qui pourrait provoquer un court-circuit. Vérifier que l'intérieur de l'appareil soit complètement sec. Si la prise de courant est humide, cesser immédiatement d'utiliser l'appareil et contacter le service clientèle.
- Si l'intérieur de l'appareil est sec et que l'appareil ne semble pas endommagé, rebrancher le cordon et reprendre l'utilisation.

E2 : signifie court-circuit du capteur ou surchauffe de l'appareil. L'appareil émettra 10 bips. En cas de surchauffe, il est possible que l'appareil affiche le code E3 (voir ci-dessous) ou E2. Cela peut se produire dans certains cas lorsque l'appareil chauffe sans eau dans la marmite. Si cela arrive :

- Ajouter un peu d'eau dans la marmite
- Laisser refroidir. La fonction doit alors être rétablie.

E2 peut également apparaître lorsqu'une substance étrangère, de la nourriture, ou des liquides entrent dans la prise au centre de la base, ce qui crée un court-circuit. Dans ce cas, arrêter l'utilisation puis contacter le service après-vente.

E3 : signifie "surchauffe". L'appareil émettra 10 bips. La surchauffe se produit lorsque la température détectée est supérieure à 250F. Quand cela arrive :

- Ajouter un peu d'eau dans la marmite.
- Laisser l'appareil refroidir. La fonction doit alors être rétablie.
- Si le message d'erreur E3 s'affiche à nouveau régulièrement, il est probable que le pot ou la plaque chauffante à l'intérieur de la base soient déformés ou créent une chaleur irrégulière. Le pot de cuisson ou la plaque chauffante doivent alors être remplacés. Contacter le service après-vente.

E4 : Il y a une erreur avec le pressostat. L'appareil émettra 10 bips.

- Appuyer sur « Keep warm/Cancel »
- Débrancher de la prise murale et attendre environ 10 minutes
- Rebrancher l'appareil, appuyer sur « Cancel » et reprendre la 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 crème 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 et sélectionner la pression basse. Cuire à basse pression 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
- 1 boîte (14 oz.) bouillon de bœuf
- 1 c. à soupe sauce Worcestershire
- 1 gros oignon, en quartiers
- 4 carottes, pelées et coupés en morceaux de 1 pouce
- 4 pommes de terre pelés et coupes en morceaux de 1 pouce
- 2 c. à soupe huile végétale
- 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 cotés 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
 - 1½ c. à café paprika fumé
 - 1 c. à café sel
 - 2 carottes, coupés en morceaux de ¼ 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.

NOTES :

NOTES :

NOTES :

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

Model EPCK 42941

www.KALORIK.com

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

KALORIK®
Since 1930