

Oster®



MODEL/MODELO **4801**

INSTRUCTION MANUAL & RECIPES
DIGITAL PRESSURE COOKER

READ ALL INSTRUCTIONS BEFORE USING THIS APPLIANCE

MANUAL DE INSTRUCCIONES Y RECETAS
OLLA DE PRESIÓN DIGITAL

LEA TODAS LAS INSTRUCCIONES ANTES DE USAR ESTE APARATO

IMPORTANT SAFEGUARDS

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

READ ALL INSTRUCTIONS BEFORE USING YOUR OSTER® DIGITAL PRESSURE COOKER.

- **DO NOT** touch hot surfaces. Use handles or knobs.
- To protect against fire, electric shock or injuries, **DO NOT** immerse cord, plug or appliance in water or other liquids.
- Close supervision is necessary when unit is used near children. This appliance should not be used by children.
- Unplug unit from outlet when not in use and before cleaning. Allow it to cool completely before putting on or taking off accessories and before cleaning.
- Always attach power cord into the appliance first, and then plug it into the electrical outlet. To disconnect, turn any control to the off position "O", then remove plug from electric outlet.
- **DO NOT** operate this appliance if power cord or plug are damaged or if the appliance malfunctions, is dropped or has been damaged in any manner. Return it to the nearest Authorized Oster® Service Center for examination, repair, electric or mechanical adjustment.
- The use of accessories or attachments not recommended by the appliance manufacturer may result in fire, electric shock or personal injuries.
- **DO NOT** use outdoors.
- **DO NOT** let cord hang over edge of table or counter, or touch hot surfaces.
- **DO NOT** place on or near a hot gas or electric burner, or a heated oven, or flammable material.
- A short power cord has been provided in order to reduce the risk resulting from becoming entangled or tripping over a long cord.
- **DO NOT** use appliance for other than its intended use.
- When moving the product, **DO NOT** hold it by the lid, please ensure to use the appliance handles in order to prevent from dropping the unit.
- Extreme caution must be used when moving the pressure cooker containing hot liquids.
- Use carefully. **DO NOT** damage the airproof ring or use another one to replace it.
DO NOT use a tensile ring to increase the airproof.
- Wash the lid and jam-preventive inner cover often, i.e. after every use. This will keep the exhaust and safety valves clear and free to operate properly.
- **DO NOT** force to open the lid unless the safety valve is down.
- **DO NOT** apply any weight upon the safety and valves.

- Keep hands and face away when pressure exhaust valve is releasing pressure.

DO NOT touch the housing while cooking.

- Use only plastic paddle/spatula on the inner pot in order to keep the non-stick finish from scratches. The inner pot cannot be heated in a stove or oven. **DO NOT** block up the lid with a dishcloth.
- This appliance cooks under pressure. Improper use may result in scalding injury. Make certain unit is properly closed before operating. See “Operating Instructions.”
- **DO NOT** fill the unit over the 2/3 marking. When cooking foods that expand during cooking such as rice or dried vegetables, do not fill the unit over ½ full. Over filling may cause clogging unit and developing excess pressure. See “Operating Instructions.”
- Be aware that certain foods, such as applesauce, cranberries, pearl barley, oatmeal or other cereals, split peas, noodles, macaroni, rhubarb, or spaghetti can foam, froth, and sputter, and clog the pressure release device (steam vent). These foods should not be cooked under pressure in the pressure cooker.
- Always check the pressure release valves for clogging before use.
- **DO NOT** open the pressure cooker until the unit has cooled and all internal pressure has been released. If the lid is difficult to turn, it indicates that the cooker is still pressurized – do not force it open. Any pressure in the cooker can be hazardous. See “Operating Instructions.”
- **DO NOT** use this pressure cooker for pressure frying with oil. Do not place oil into inner pot or close lid in browning mode.

THIS UNIT IS FOR HOUSEHOLD USE ONLY.

SAVE THESE INSTRUCTIONS

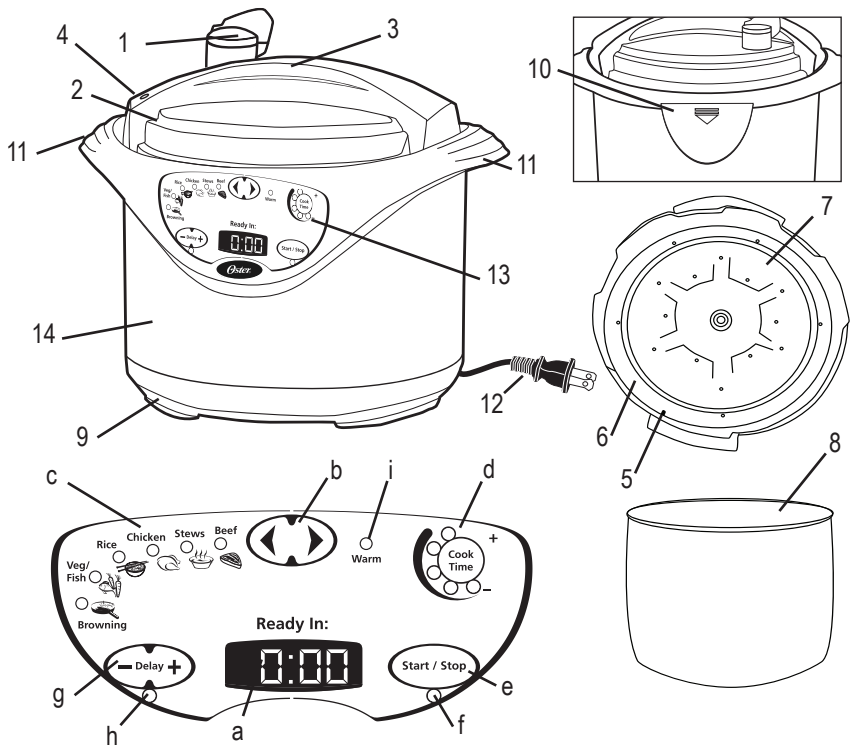
(For 120 & 127 Volts Only)







The appliance has a polarized plug (one blade is wider than the other). To reduce the risk of electric shock, this plug is intended to fit into a polarized outlet only one way. If the plug does not fit fully into the outlet, reverse the plug. If it still does not fit, contact a qualified electrician. Do not attempt to modify the plug in any way.

SPECIAL CORD SET INSTRUCTIONS

1. A short power supply cord is provided to reduce the hazards resulting from becoming entangled in or tripping over a longer cord.
2. An extension cord may be purchased and used if care is exercised in its use.
3. If an extension cord is used the marked electrical rating of the extension cord must be the same as the product. All cords must be arranged so that they will not drape over the counter top or tabletop where it can be pulled on by children or tripped over accidentally.

DESCRIPTION OF THE APPLIANCE

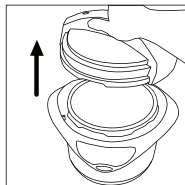
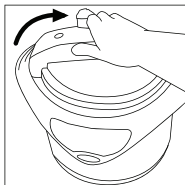


1. Steam Valve
2. Lid
3. Lid Handle
4. Safety Pressure Valve
5. Lid Safety Lock
6. Airproof Gasket
7. Inner Cover
8. Non-Stick Inner Pot
9. Heating Plate
10. Steam/ Water Collector
11. Unit Side Handles
12. Detachable Power Cord
13. Control Panel
 - a. LED Display
 - b. Function Button
 - c. 6-Program Indicator Lights
(Browning , Fish/Vegetables ,
Rice , Poultry ,
Soups/Stews ,
Beef )
 - d. Cooking Time Adjustment
 - e. Start/Stop Button
 - f. Red Cooking Indicator Light
 - g. Delay Timer Button (Up to 2 hours)
 - h. Yellow Timer Indicator Light
 - i. Green Keep Warm Indicator Light
(Automatic up to 3 hours)
14. Base/Housing

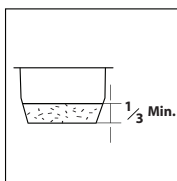
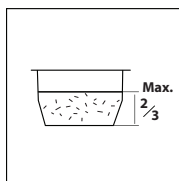
OPERATING INSTRUCTIONS

1. To Open Lid: Hold lid handle tightly and turn it clockwise to disengage lid from unit

WARNING: USE PROTECTION IF UNIT IS HOT.

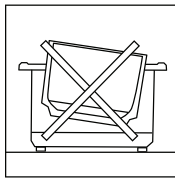
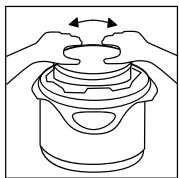


2. Place the food into the inner pot. Do not fill the unit over the $\frac{2}{3}$ marking. When cooking foods that expand during cooking such as rice or dried vegetables, do not fill the unit over $\frac{1}{2}$ full.

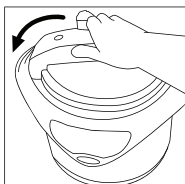
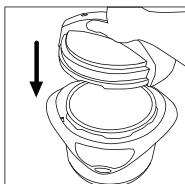


NOTE: Never heat up an empty pot. DO NOT cook food below the min level ($\frac{1}{3}$ marking). If there is not enough food inside, the pressure will rise too fast during cooking, the pressure may go beyond the normal setting or cause steam to escape through the Steam Valve.

3. Always clean the bottom of the inner pot and heating plate before placing the inner pot inside the unit. Make sure there is no foreign matter inside the unit. Make sure the inner pot sits directly on the heating plate.

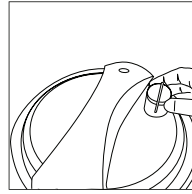
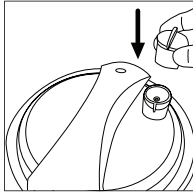


4. Before closing the lid, please ensure the Airproof Ring is in its place around the Inner Cover and that the Inner Cover is in its place under the lid. Hold Lid Handle tightly and place it on top of the unit turning it until it falls into place and it stops next to the lid stop (please follow the diagrams illustrated below). Then turn Lid Handle counter clockwise until it locks firmly as indicated below. Please note that in the locked position the Lid Handle should be aligned with the unit side handles in the base.



5. Place the Steam Valve in its place on top of the Lid. The rib of the Steam Valve and its base on the Lid should be aligned for unit to pressurize properly.

NOTE: If the Steam Valve is not closed correctly, unit will not function.



6. Operation of the Control Panel:

a) Plug the power cord into the unit then connect the unit to an electric outlet, you will hear a beep sound and all indicator lights of the intelligent programs will start blinking and the LED Display will light up showing 0:00. If no action is taken for a few minutes, the lights and LED Display will turn off until any button is pressed.

b) To get started, press the “Function” button to select the desired intelligent cooking program. Once a function is selected, the indicator light of that program will light up and the LED Display will show the time it will take to cook once unit starts cooking under pressure. For each function, the pressure-cooking time will only initiate after the pre-heating time of approximately 14 minutes. Please note that this time will vary depending on the size, quantity, weight and temperature of the food to be cooked. Please refer to the table below for cooking times by type of food. Heat up time during the pre-heating stage might also be shorter if unit is used back to back several times without letting it cool down between operations.

c) Once you have selected the function, you should select the cooking level, which includes five levels from min to max by pressing the Cooking Level Button. When selecting the cooking level, the LED Display will show the pressure-cooking time for each level. Please follow the table below in order to select the desired/required cooking level:

Function	Working Pressure	Pressure-Cooking Time After Pre-Heating* (minutes)				
		Minimum	Low	Average	High	Maximum
Browning	N/A	Will stay on for 30 minutes max or stopped by user				
Fish/Vegetables	Low	2	4	6	8	10
Rice	Low	6	8	10	12	14
Poultry	High	12	16	20	24	28
Soup/Stew	High	15	20	25	30	35
Beef	High	20	25	30	35	40

d) If you wish to use the delay timer function, press the Delay Timer Button to adjust to your desired delayed start time. Please note that the delay timer can only be set for up to 2 hours and in intervals of 30 minutes. The LED Display will show the sum of the selected delay time and the pressure-cooking time. For example, if the selected function is Chicken at the minimum cooking level (pressure cooking time of 12 minutes), and the delay time chosen is 1:00 hour, the LED Display will show 1:12.

e) To start cooking, press the Start/Stop Button.

i. If no delay time has been set, the digital pressure cooker will automatically add 14 minutes of pre-heating time to the pressure-cooking time of the selected program. For example, if the selected function is Chicken at the minimum cooking level (pressure-cooking time of 12 minutes), the LED Display will show 26 minutes (14 minutes for pre-heating + 12 minutes for pressure cooking). Once the Start/Stop Button is pressed, unit will start pre-heating at once and the Red Cooking Indicator Light will start blinking. The Red Cooking Indicator Light will continue blinking while the unit is in the pre-heating mode and the LED Display will start counting down the first 14 minutes. Once the pre-heating is completed and the unit starts pressure-cooking, the Red Cooking Light will turn on solid and the LED Display will continue counting down the pressure-cooking time of the selected program. When the count down time is over at "0:00", the digital pressure cooker will stop cooking and it will automatically change to the keep warm mode. The Red Cooking Indicator Light will turn off and the Green Keep Warm Indicator Light will light up.

NOTE: 14 minutes is an average pre-heat time. If food is larger or really cold, pre-heat may take slightly longer.

ii. If the delay timer has been set, the LED Display will start counting down the total time (selected delay time + pre-heat time + pressure-cooking time for the selected program). The Delay Timer Indicator Light will light up. Once the count down on the delay timer is completed, the Delay Timer Indicator Light will go off and the unit will start pre-heating. The Red Cooking Indicator Light will start blinking. When pre-heating is complete, pressure-cooking will start and the Red Cooking Indicator Light will remain on (solid). Once pressure-cooking is completed, the LED Display will show "0:00", the Red Cooking Indicator Light will turn off and the Green Keep Warm Light will light up.

NOTE: At any time, press the Start/Stop Button once if you desire to interrupt the pre-cooking or pressure-cooking process.

7. Please note that air pressure will be generated inside the digital pressure cooker and therefore, the Safety Pressure Valve will rise and lock the lid. This is an important safety feature to avoid the unit from being opened while there is pressure inside.

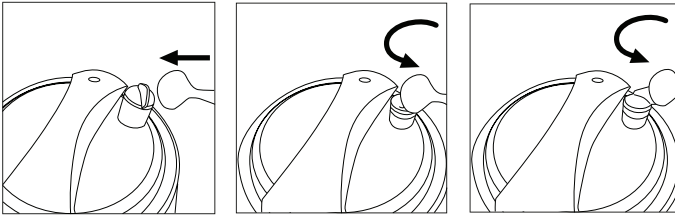
WARNING: PLEASE DO NOT DEFEAT THIS IMPORTANT SAFETY FEATURE BY FORCING LID OPEN.

8. Make sure Steam Valve is placed correctly in its place, otherwise the steam inside the unit will escape during operation and the pressure cooker will not work properly.

NOTE: It is common for some steam condensation to appear at the bottom of the valve. This is part of the regular operation of the unit.

9. If the digital pressure cooker does not pressurize after 60 minutes from the time it starts heating, e.g. if the unit is not covered, the pressure cooker will warn with a continuous beeping sound until the Start/Stop Button is pressed.

10. When in the keep warm stage, if you don't need to keep the food warm, pull the plug from the electrical outlet to turn off the unit completely.
11. Do not open the pressure cooker until all internal pressure has been released. Do not force lid open. Any pressure in the pressure cooker can be hazardous. To release pressure, move the steam valve to the open position with the help of an utensil (see figure). This will allow the steam to escape until the pressure safety valve falls so you can safely open the lid to get the food.



IMPORTANT: MAKE SURE TO USE AN UTENSIL TO OPEN THE STEAM VALVE TO RELEASE THE STEAM KEEPING YOUR HANDS AND FACE AWAY FROM IT. ALSO, WHILE COOKING, NEVER PLACE HAND/FACE DIRECTLY ON THE TOP OF THE STEAM VALVE. HOT STEAM UNDER PRESSURE WILL ESCAPE FROM THE TOP OF THE VALVE.

FOR BROWNING

The digital pressure cooker has a browning function, which allows you to sauté/brown the food before using the pressure-cooking function. This function was designed to cook without pressure and therefore the unit should not be covered with the lid.

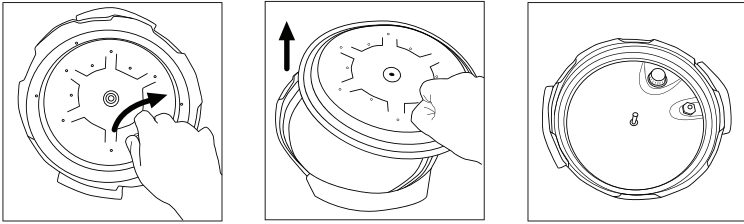
1. Remove lid and place food inside unit.
2. Connect power cord to an electrical outlet and select the browning function.
The pressure cooker will heat up the inner pot and cook/sauté the food inside.
3. This function should be controlled manually. When browning is done, unit should be stopped by using the Start/Stop Button.

IMPORTANT: For safety, unit will shut off after 60 minutes.

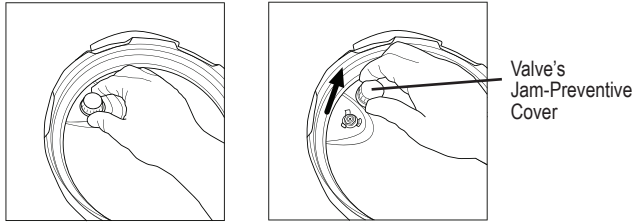
NOTE: Do not use a metal spoon to stir the food inside the inner pot since that might damage the non-stick coating, which could affect the unit performance in the long term.

CARE AND CLEANING

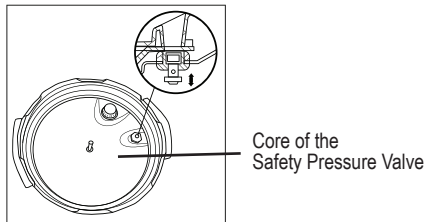
1. Unplug the unit from the electric outlet before cleaning.
2. Remove the inner pot and lid and wash them with soapy water, rinse and wipe them dry with a soft cloth after each time you use the appliance.
3. Cleaning the lid: Make sure to remove the inner cover by pulling the knob inside. This will allow you to clean the airproof gasket, the support axis, steam valve protective cover and the core of the safety pressure valve (see figure). It is also important to clean the handle, the steam valve and the safety pressure valve on top of the lid.



- a. Cleaning the valve jam-preventive cover: Remove the jam-preventive cover from under the steam valve to clean it and press it back in its place under the lid after cleaning is complete.



- b. Cleaning the safety pressure valve: From the inside of the lid, move the core of the safety pressure valve up and down as indicated in the diagram and make sure to clean it well with water.



- c. Cleaning the steam valve: Lift it up to remove it and wash it with water before placing it back on its base. On the inside of the Lid, remove the protective cover by pulling it out, clean it well with water and then place it back under the lid by pushing it down until it locks into place.
4. Carefully remove the steam/water collector by pulling it backwards. Discard the water after each use. Clean and place it back on the unit.
 5. Do not wash the inner body with water.
 6. Do not use any similar hard material and steel wool for cleaning.
 7. Store the digital pressure cooker in a dry place after wiping it clean.

FRESH VEGETABLES

Food	Amount of Liquid	Minutes
Chard	2/3 cups (150 ml)	4
Celery	2/3 cups (150 ml)	4
Asparagus	2/3 cups (150 ml)	2
Spinach	1/2 cups (125 ml)	2
Mushrooms	2/3 cups (150 ml)	4
Whole Potatoes	1 cup (250 ml)	15
Small Potatoes	1 cup (250 ml)	10
Green Beans	1 cup (250 ml)	10
Beets	2 cups (500 ml)	20
Cabbage	2/3 cups (150 ml)	4
Whole Tomatoes	1/2 cups (125 ml)	2
Chopped Carrots	1/2 cups (125 ml)	3
Whole Carrots	1/2 cups (125 ml)	6
Green Peas	2/3 cups (150 ml)	4
Broccoli	2/3 cups (150 ml)	2
Corn on the Cob	1 cup (250 ml)	4
Whole Cauliflower	1-1/2 cups (375 ml)	4
Cauliflower in Pieces	2/3 cups (150 ml)	2
Beans	2/3 cups (150 ml)	6

MEATS (1 POUND)

Food	Amount of Liquid	Minutes
Ribs	2/3 cups (150 ml)	25
Pork Loin	3/4 cups (200 ml)	20
Meat Balls with Sauce	2/3 cups (150 ml)	15
Meat Balls with Rice	3-1/4 cups (750 ml)	15
Beef Tenderloin	2/3 cups (150 ml)	10
Round /Chuck Beef	2 cups (500 ml)	20
Roast Beef	2 cups (500 ml)	25
Chicken Stew	1 cup (250 ml)	16
Chicken Breast	1 cup (250 ml)	16
Pork Leg	1 cup (250 ml)	12
Chicken Thighs or Legs	1 cup (250 ml)	12

FISH/SEA FOOD (1 POUND)

Food	Amount of Liquid	Minutes
Salmon	1/2 cups (125 ml)	3
Trout	1/2 cups (125 ml)	2
Dry Codfish *	2 cups (500 ml)	10
Tuna	1/2 cups (125 ml)	3
Crab	1 cup (250 ml)	5
Lobster	Enough to cover food	6

* Soak it in water the day before:

DRIED BEAN COOKING TIMES

Combine soaked beans, water or other cooking liquid (as is indicated in recipe); vegetable oil and seasonings in the pressure cooker. Do not fill it more than half full.

Beans (soaked)	Pressure Cooker*
Black Beans	5 to 8 Min.
Garbanzo Beans	5 to 7 Min.
Great Northerns	5 to 7 Min.
Navy or Small Whites	5 to 8 Min.
Pink Beans	6 to 8 Min.
Pinto Beans	5 to 7 Min.
Red Beans	6 to 8 Min.
Red Kidney Beans	5 to 8 Min.
Soybeans	12 to 15 Min.
Black-Eyed Peas	Not Recommended
Lentils	Not Recommended
Split Peas, Green	Not Recommended
Lima Beans, Large	Not Recommended
Lima Beans, Baby	Not Recommended

*Does not include heat up time. All dried beans must be soaked prior to using.

RECIPES


Signature Chili

Add corn, substitute turkey for ground beef, or omit meat as desired.

Olive oil	2 28-ounce cans crushed Italian tomatoes
2 pounds hamburger	1 12-ounce can of tomato paste
1 12-ounce can beef broth	1 teaspoon salt
1 teaspoon oregano	1 teaspoon black pepper
3 teaspoons chili powder	1 teaspoon cayenne pepper
1 teaspoon cumin	1 red pepper, diced
5 cloves garlic	1 green pepper, seeded and diced
2 12-ounce cans pinto beans, drained and rinsed	2 Serrano chili peppers, minced
2 12-ounce cans of red kidney beans, drained and rinsed	1 long red pepper, diced
5 dashes hot sauce	2 chipotle peppers in adobe sauce (optional)

Optional garnishes:




Shredded Cheddar cheese
Chopped avocado
Sour cream
Chopped fresh cilantro

1. Set pressure cooker to browning mode and add olive oil. Crumble and brown meat; drain fat.
2. Add all other ingredients to the pressure cooker.
3. Cover and cook under pressure for 25 minutes or press program indicator for Stew .
4. Garnish as desired.

Serves 3-4

Beef Bourguignon


3 pounds beef chuck, cube	1 cup mushrooms, sliced
½ cup flour	1 cup fresh parsley, minced
1 teaspoon salt	6 teaspoon minced garlic
1 teaspoon pepper	4 bay leaves
½ pound bacon, diced	2 cups red or white wine
Olive oil	1 cup beef broth
2 onions, sliced	

1. Mix the flour, salt, and pepper. Coat beef in flour mixture.
2. Add bacon to pressure cooker and set to Browning mode . Cook bacon, drain fat and set aside.
3. Add oil to pressure cooker and set to Browning mode . Sear beef on all sides.
4. Add remaining ingredients and bacon back to pressure cooker. Cover and cook under pressure for 25-30 minutes or press program indicator for Stew .

Serves 6-8

Pot Roast

- 3 pound pot roast
- ¼ cup flour
- 2 teaspoon salt
- 1/8 teaspoon pepper
- 4 ounces horseradish
- 3 carrots, sliced
- 3 potatoes, quartered
- 2 onions, sliced
- 1 stalk celery, sliced
- 1 cup mushrooms, sliced
- 3 tablespoon flour
- ¼ cup water, beef broth or wine

1. In a large bowl, combine ¼ cup flour, salt, and pepper; coat meat in flour mixture. Coat meat with horseradish and place in pressure cooker.
2. Add vegetables, cover; and cook under pressure for 30 minutes or press program indicator for Beef .
3. To thicken gravy, make a paste out of 3 tablespoons flour and water and stir into liquid in the stoneware.



Serves 6-8

Barbecue Ribs

- 2 racks of pork baby back ribs, cut into 3-4 rib pieces

BBQ Sauce:


- Canola oil or vegetable oil
- 2 small red onions, finely chopped
- 3-4 cloves garlic, peeled and minced
- 1 lemon, juiced
- 1 cup brown sugar, packed
- ½ cup cider vinegar
- 1 cup ketchup
- 2 tablespoons Worcestershire sauce
- 1 tablespoon hot pepper sauce, or to taste
- ½ teaspoon chili powder

1. Add oil to pressure cooker and set to Browning Mode . Cook garlic and onions until softened and lightly browned. Stir in remaining BBQ sauce ingredients and simmer gently for about 5 minutes. Remove half the sauce to use for serving.
2. Add ribs to sauce, cover, and cook under pressure for 30-40 minutes or press program indicator for Beef .
3. To serve, cut ribs between bones and pass extra sauce.

Serves 4

Pork Shoulder with Asian Flavored Glaze


One 2-3-pound piece of boneless pork shoulder, quartered	1 small, dried red Thai chilies
1 cup soy sauce	One 2-inch piece of fresh ginger, thinly sliced
½ cup dry red wine	4 large cloves garlic, coarsely chopped
½ cup water	½ orange, quartered
¼ cup balsamic vinegar	One 4-inch cinnamon stick
1 cup dark brown sugar	Freshly ground pepper
3 scallions, white and light green parts cut into 2-inch lengths, dark green parts thinly sliced	

1. Add the soy sauce, wine, water, vinegar, sugar, scallion lengths, chiles, ginger, garlic, orange and cinnamon stick to the pressure cooker and set to Browning mode. Cook until the sugar is dissolved.
2. Season the pork with pepper and add it to the pressure cooker. Cook under pressure for 30-40 minutes or press program indicator for Beef .
3. Release steam, lift lid, remove the pork and cover with foil.
4. Strain 1 cup of the cooking liquid into a small saucepan; discard the remaining liquid. Boil over high heat until the liquid is reduced by two-thirds and thick, about 5 minutes. Brush a light coating of the sauce over each piece of pork to glaze it.
5. Thinly slice the pork and serve.

Serves 4-6

Lamb Pitas



2½-3 pounds shoulder roast	3 teaspoons minced garlic
1 teaspoon lemon pepper	¾ cup plain yogurt
1 teaspoon dry mustard	½ cup cucumber, chopped
1 cup chicken broth	½ teaspoon lemon pepper
1 teaspoon lemon peel, grated	6 lettuce leaves
2 tablespoons lemon juice	5 pita breads, halved
1 teaspoon rosemary	2 tomatoes, chopped

1. Mix ½ teaspoon lemon pepper seasoning and dry mustard. Rub into meat. Place meat in pressure cooker.
2. Add broth, lemon peel, lemon juice, rosemary and garlic. Cover; cook under pressure for 30 minutes or press program indicator for Beef .
3. Stir together yogurt, cucumber and ¼ teaspoon lemon pepper seasoning. Set aside. Shred meat. Stuff pitas with meat, cucumber mixture, lettuce, and tomatoes.

Serves 4-6



Coq Au Vin

2-3 pounds chicken parts	2 tablespoons butter
2-3 cups red wine	2 tablespoons flour
8 strips bacon, cut into ½ inch strips	Kosher salt and pepper
4 sprigs thyme	1 cup chicken broth
4 garlic cloves, peeled and sliced thin	3-4 tablespoons Italian flat leaf parsley, washed, stemmed and coarsely chopped
2 cups quartered button mushrooms	
2 cups thinly sliced onions	

1. Add the chicken to a shallow container large enough to accommodate all of the pieces in a single layer. Pour the wine over and add the sliced garlic. Cover and refrigerate to let marinate overnight or for several hours.
2. Add bacon to the pressure cooker and set to browning mode. Cook until crispy and remove bacon with a slotted spoon to a plate lined with paper towels, leaving all of the rendered fat in the bowl.
3. Add the mushrooms to the pressure cooker and sauté until lightly golden brown with pressure cooker set to the Browning mode . Toss the onions into the mushrooms and continue to sauté until they are well caramelized. Add in the butter and then incorporate the flour. Continue to cook for a few minutes and season with salt and pepper. Set mushroom mixture aside.
4. Remove the chicken from the marinade, season with salt and freshly ground pepper and dust the skin sides lightly with flour. Sauté the pieces of chicken in the pressure cooker set to Browning mode, skin side down.
5. Add the red wine marinade, vegetables and chicken broth to pressure cooker. Cover and cook for 20 minutes or press program indicator for Chicken .
6. Garnish with the crisp bacon and parsley.



Chicken Paprikash

2-3 pounds chicken parts
1 cup flour
Kosher salt and pepper
Canola oil
1 large onion, sliced
1 14-ounce can peeled plum tomatoes, drained
1 tablespoon tomato paste
1 cup chicken broth
1 cup sour cream
1 large bag of wide egg noodles, cooked

1. Coat chicken in flour and season with salt and pepper. Add oil to pressure cooker bowl and set to Browning mode . Brown chicken on all sides. Remove and set aside.
2. Add onion and cook until softened and lightly browned.
3. Stir in remaining ingredients and add chicken back into pressure cooker. Cover and cook under pressure for 25 minutes or press program indicator for Chicken .
4. Release pressure and uncover. Stir in sour cream, season with salt and pepper and serve over wide egg noodles.


Chicken Stock

- 2-3 pounds chicken, preferably backs and necks,
chicken parts or whole chicken
- 2 tablespoons butter
- 2 celery ribs, coarsely chopped
- 2 carrots, coarsely chopped
- 2 onions, coarsely chopped
- 2 leeks, washed well and coarsely chopped
- 6 peppercorns
- 1 sprig thyme
- 2 sprigs flat leaf parsley
- 1 bay leaf
- 2-3 quarts of water (do not fill bowl more than 2/3 full)
- Kosher salt to taste

1. Set pressure cooker to Browning mode . Add butter and melt; sauté celery, carrots, onions and leeks. Cook until lightly browned and fragrant.
2. Add chicken and remaining ingredients. Cover and cook under pressure for 25 minutes or press program indicator for Stew .
2. Strain stock and discard solids.
3. Use stock as base soups and sauces or freeze for later use.

Thai Coconut Rice with Scallions, Ginger and Peas

- 3 cups long-grain, Jasmati rice
- 2 cups water
- 1 13-ounce can unsweetened coconut milk
- 3 scallions, thinly sliced
- 2 teaspoons grated ginger root
- 1 cup frozen peas
- Kosher salt and pepper
- Fresh Thai basil to garnish

1. Add all ingredients to pressure cooker bowl.
2. Cook under pressure for 10 minutes or press program indicator for Rice .
3. Release steam and pressure, uncover and taste.
4. Season with salt and pepper. Garnish with Thai basil if desired.

Porcini Mushroom Risotto

- 2 cups water
- 1 ounce dried porcini mushrooms
- 1 tablespoon butter
- 1 tablespoon olive oil
- 1 1/2 cups arborio rice or medium-grain white rice (about 9 1/2 ounces)
- 3 large shallots, chopped
- 1/2 cup dry white wine
- 2-3 cups chicken broth
- Kosher salt and pepper
- 1 cup freshly grated Parmesan cheese (about 3 ounces)
- 2 tablespoons chopped fresh parsley

1. Soften dried mushrooms placing in a medium bowl, add 2 cups boiling water and let steep for 10 minutes. With slotted spoon, remove mushrooms and chop coarsely. Reserve mushroom liquid.
2. Melt butter with oil in pressure cooker bowl and set to Browning mode. Stir in rice and shallots and sauté for 1 minute. Add wine and cook until almost evaporated, stirring frequently, about 1 minute. Mix in 2 cups broth and salt, then mushrooms and reserved mushroom liquid, leaving any sediment behind in bowl. Cook under pressure for 4 minutes.
3. Release pressure, uncover and set to Browning mode. Cook rice until creamy and tender but still firm to bite, stirring often and adding more broth by 1/4 cupfuls if necessary, about 2 minutes. Season to taste and mix in cheese and parsley.


Stuffed Artichokes

For stuffing:

- 2 cups fine fresh bread crumbs from an Italian loaf (1/2 pound)
- 2 cups grated Parmigiano-Reggiano (3 ounces)
- 5 cloves garlic, chopped
- 1/2 cup finely chopped flat-leaf parsley
- 1/4 cup olive oil


- 4-6 artichokes, stems and sharp leaved trimmed and center cavity choke removed with melon baller
- 1 lemon, halved
- 2 cups water

- 2 tablespoons olive oil

1. Combine all ingredients for stuffing.
2. Rub trimmed artichokes with lemon so as not to discolor while stuffing. Stuff leaves with 1 teaspoon of stuffing in between leaves. Fill choke cavity with 2 tablespoons stuffing.
3. Add water and lemon halves to pressure cooker bowl and add artichoke, standing up in one layer. Drizzle with olive oil.
4. Cover and cook under pressure for 10 minutes or press program indicator for Fish/Vegetable  then adjust cook time to set to the Maximum level of 10 minutes.

Cider Braised Cabbage



- 2 tablespoons (¼ stick) butter
- 1 medium onion, thinly sliced
- 1 clove garlic, minced
- 1 teaspoon caraway seed
- 1 2-pound head green cabbage, quartered, cored, thinly sliced
- ½ cup apple cider
- 2 tablespoons apple cider vinegar
- ¼ teaspoon allspice

1. Set the pressure cooker to the Browning mode. Add butter and melt. Stir in chopped onion and sauté until softened.
2. Add garlic and caraway seed and sauté until garlic is lightly browned.
3. Add remaining ingredients and cover. Cook under pressure for 6 minutes or press program indicator for Fish/Vegetable .

Cuban Black Beans

Adding leftover chicken, ham, sausage or pork will make this a hearty family meal.

- 1 pound dried black beans
- 2 quarts water
- 2-3 tablespoons olive oil
- 6 cloves garlic, peeled, coarsely chopped
- 2 large red onions, peeled and finely chopped, 2 tablespoons reserved for garnish
- 2 yellow peppers, diced, 2 tablespoons reserved for garnish
- 2 red peppers, diced, 2 tablespoons reserved for garnish
- 2 jalapeno peppers, seeded and minced
- Kosher salt and ground black pepper
- 1/2 teaspoon ground cumin
- 1/4 teaspoon whole dried oregano, crushed
- 2 tablespoons sugar
- 2 bay leaves
- 2-3 tablespoons sherry wine vinegar
- 2 tablespoons wine or water
- Fresh cilantro and diced avocado (with reserved peppers and onion) to garnish

1. Pick over beans, rinse and place in a pot. Cover with water, plus an additional 2 inches and leave to soak overnight.
2. The following day, drain beans; rinse twice. Discard any beans that float to top.
3. Heat oil in the pressure cooker with it set to the Browning mode . Sauté garlic, onions, and peppers for 10 minutes, stirring occasionally.
4. Add beans, seasonings, vinegar and wine.
5. Cover and cook under pressure for 20 minutes or press the program indicator for chicken .

PROBLEMS AND SOLUTIONS

PROBLEM	SOLUTION
Unit will not turn on	<ul style="list-style-type: none"> • Make sure the power cord is connected to both the unit and the electrical outlet.
Unit will not heat up and pressurize	<ul style="list-style-type: none"> • Safety Pressure Valve has not been placed correctly in its place (the rib on the valve has to be aligned with the rib on its base on top of the lid). • The internal areas of the Safety Pressure Valve or the Steam Valve have particles. These two valves should be cleaned to have all residue removed after each use. • Lid has not been closed correctly. • Unit has not been programmed properly.
Red Start/Stop LED is blinking	<ul style="list-style-type: none"> • This is not a problem, this means unit is heating and pressurizing
LED Screen is blinking and showing the cook time	<ul style="list-style-type: none"> • This is not a problem, this means the heating and pressurizing time was longer than the given 14 minutes. When foods are larger or colder than usual, the heat up time will take longer.
Unit is plugged in but has no lights on	<ul style="list-style-type: none"> • When the unit is first plugged in, all the lights are on and blinking. If no action is taken after 1 minute, unit goes to sleep. Pressing any of the buttons will turn the unit back on.
Unit takes too long to heat up	<ul style="list-style-type: none"> • When foods are larger or colder than usual, the heat up time will take longer. • Check and make sure Delay Timer function was not activated.
The food cooked too much or got burned	<ul style="list-style-type: none"> • Everyone's tastes are different. Use the cooking level button to reduce the cooking time to suit your cooking preference. • If the unit is used back to back, the unit will not cool down and cooking time or heat up may be faster.
The food did not cook well enough	<ul style="list-style-type: none"> • Everyone's tastes are different. Use the cooking level button to increase the cooking time.
Steam is leaking out	<ul style="list-style-type: none"> • A small amount of steam is allowed to come out of the Safety Pressure Valve or the Lid Handle Pressure Valve when they are just about to close shut. • If steam is coming out from the perimeter of the Lid, the Lid has not been closed properly. • If constant steam is coming out of the Safety Pressure Valve (longer than 1 min), The Safety Pressure Valve is not closed properly.
Unit takes too long to cook	<ul style="list-style-type: none"> • The unit takes an average of 14 minutes to heat up. These 14 minutes will be added to the chosen cook time. In addition, if any start delay is chosen, this time will also be added to the cooking time. The final cooking time is delay time + 14 min heat up time + chosen pressure cook time.
The Lid does not come off	<ul style="list-style-type: none"> • There is safety feature to keep Lid from being removed while the unit is under pressure. Please make sure to de-pressurize unit by opening the Safety Pressure Valve to be able to remove the Lid.
Unit is beeping	<ul style="list-style-type: none"> • The unit will beep when cooking is finished and it will automatically go into the keep warm mode. The green keep warm mode indicator light shall be on in this case. • The unit will beep while user is pressing the buttons on the control panel. • The unit will beep if there is a malfunction of some kind, this means the unit did not pressurize or heat.
Unit overflowed	<ul style="list-style-type: none"> • This means too much food was placed inside of the unit. Please check the instructions on this manual for maximum amounts of food that can be placed inside the unit.

1 Year Limited Warranty

Sunbeam Products, Inc. doing business as Jarden Consumer Solutions or if in Canada, Sunbeam Corporation (Canada) Limited doing business as Jarden Consumer Solutions (collectively "JCS") warrants that for a period of one year from the date of purchase, this product will be free from defects in material and workmanship. JCS, at its option, will repair or replace this product or any component of the product found to be defective during the warranty period. Replacement will be made with a new or remanufactured product or component. If the product is no longer available, replacement may be made with a similar product of equal or greater value. This is your exclusive warranty. Do NOT attempt to repair or adjust any electrical or mechanical functions on this product. Doing so will void this warranty.

This warranty is valid for the original retail purchaser from the date of initial retail purchase and is not transferable. Keep the original sales receipt. Proof of purchase is required to obtain warranty performance. JCS dealers, service centers, or retail stores selling JCS products do not have the right to alter, modify or any way change the terms and conditions of this warranty.

This warranty does not cover normal wear of parts or damage resulting from any of the following: negligent use or misuse of the product, use on improper voltage or current, use contrary to the operating instructions, disassembly, repair or alteration by anyone other than JCS or an authorized JCS service center. Further, the warranty does not cover: Acts of God, such as fire, flood, hurricanes and tornadoes.

What are the limits on JCS's Liability?

JCS shall not be liable for any incidental or consequential damages caused by the breach of any express, implied or statutory warranty or condition.

Except to the extent prohibited by applicable law, any implied warranty or condition of merchantability or fitness for a particular purpose is limited in duration to the duration of the above warranty.

JCS disclaims all other warranties, conditions or representations, express, implied, statutory or otherwise.

JCS shall not be liable for any damages of any kind resulting from the purchase, use or misuse of, or inability to use the product including incidental, special, consequential or similar damages or loss of profits, or for any breach of contract, fundamental or otherwise, or for any claim brought against purchaser by any other party.

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

This warranty gives you specific legal rights, and you may also have other rights that vary from province to province, state to state or jurisdiction to jurisdiction.

How to Obtain Warranty Service

In the U.S.A.

If you have any question regarding this warranty or would like to obtain warranty service, please call 1-800-334-0759 and a convenient service center address will be provided to you.

In Canada

If you have any question regarding this warranty or would like to obtain warranty service, please call 1-800-667-8623 and a convenient service center address will be provided to you.

In the U.S.A., this warranty is offered by Sunbeam Products, Inc. doing business as Jarden Consumer Solutions located in Boca Raton, Florida 33431. In Canada, this warranty is offered by Sunbeam Corporation (Canada) Limited doing business as Jarden Consumer Solutions, located at 20 B Hereford Street, Brampton, Ontario L6Y 0M1. If you have any other problem or claim in connection with this product, please write our Consumer Service Department.

PLEASE DO NOT RETURN THIS PRODUCT TO ANY OF THESE ADDRESSES OR TO THE PLACE OF PURCHASE.

PRECAUCIONES IMPORTANTES

Cuando se utiliza cualquier artefacto eléctrico siempre se deben seguir precauciones básicas de seguridad para evitar el riesgo de incendio, descarga eléctrica y/o lesiones, incluyendo las siguientes:

LEA TODAS LAS INSTRUCCIONES ANTES DE USAR SU OLLA DE PRESIÓN DIGITAL OSTER.

- **NO** toque las superficies calientes. Utilice las asas o perillas.
- Para protegerse contra una descarga eléctrica, **NO** sumerja el cable, el enchufe o el artefacto en agua u otros líquidos.
- Es necesario una supervisión cercana cuando el artefacto es utilizado cerca de niños. Este artefacto no debe ser utilizado por niños.
- Apague su multiolla cuando no la esté utilizando o antes de limpiarla. Permita que se enfríe antes de colocarle o retirarle accesorios, y antes de limpiarla.
- Siempre coloque el enchufe al artefacto primero, luego enchufe el cable en el toma corriente de la pared. Para desconectar, coloque cualquier control en la posición de apagado "O", entonces remueva el enchufe del tomacorriente.
- **NO** opere ningún artefacto con un cable o enchufe dañado, después de que el artefacto haya fallado o si se cae al suelo o se daña de cualquier otra manera. Regrese el artefacto al Centro de Servicio Oster® Autorizado más cercano para examinarlo, repararlo o para ajustarlo mecánica o eléctricamente.
- El uso de accesorios no recomendados o vendidos por el fabricante del artefacto puede causar incendios, descargas eléctricas o lesiones corporales.
- **NO** la utilice al aire libre.
- **NO** permita que el cable cuelgue del borde de la mesa o mostrador o que entre en contacto con superficies calientes.
- **NO** opere ni coloque la unidad sobre superficies inflamables o que no sean resistentes al calor, cerca o encima de quemadores de estufas eléctricas o de gas o dentro de un horno caliente o microondas.
- El artefacto cuenta con un cable eléctrico corto como medida de seguridad para prevenir el riesgo de tropezar, tirar o enredarse con un cable más largo.
- **NO** utilice este artefacto para otro propósito que no sea para el que ha sido diseñado.
- Cuando mueva el artefacto, **NO** lo levante por el asa de la tapa directamente, por favor utilice las asas laterales para prevenir derrames.
- Se debe tener extrema precaución cuando mueva su olla de presión que contenga líquidos calientes.
- Utilícela con cuidado. **NO** dañe el aro regulador de presión ni utilice otro para reemplazarlo. No use un aro extensible para incrementar la presión de aire.
- Lave a menudo la tapa, la tapa interna y la cubierta protectora de la válvula de vapor. Esto mantendrá la salida de vapor y las válvulas de seguridad limpias y libres para un buen funcionamiento.
- **NO** intente abrir la tapa hasta que la presión interna haya disminuido.

- **NO** coloque ningún peso sobre los mecanismos de liberación de presión.
- Mantenga las manos y rostro alejados de la olla mientras los mecanismos de liberación de presión estén en funcionamiento. **NO** toque el cuerpo de la olla mientras esté cocinando.
- Por favor utilice una cuchara de plástico o espátula en el tazón interno anti-adherente para evitar el riesgo de que se raye. El tazón no debe ser calentado por ningún otro utensilio de cocinar. **NO** bloquee la tapa con un paño.
- Este artefacto cocina bajo presión. El uso inapropiado del artefacto podría resultar en quemaduras. Asegúrese de que la unidad está correctamente cerrada antes de ponerla a funcionar. Por favor refiérase a la sección "Instrucciones de Operación".
- El volumen de alimentos no debe exceder 2/3 de la altura del tazón; Los alimentos que aumentan fácilmente su volumen, tales como arroz o legumbres, no deben exceder 1/2 de la altura del tazón interior. El llenar excesivamente la unidad podría causar derrames y un exceso de presión de la unidad. Por favor refiérase a la sección "Instrucciones de Operación".
- Tome en cuenta que ciertos alimentos, tales como jugo de manzana, arándanos, cebada perlada, harina de avena u otros cereales, así como guisantes, tallarines, macarrones o espaguetis pueden generar espuma y derramarse, atascando el mecanismo de liberación de presión (válvula de vapor). Estos alimentos no deben ser cocinados a presión en la olla de presión.
- Verifique siempre que las válvulas de la liberación de la presión estén bien trabadas antes de utilizar la unidad.
- **NO** abra la olla de presión hasta que la unidad se haya enfriado y toda la presión interna se haya liberado. Si la tapa gira con dificultad es porque la unidad todavía tiene presión – no trate de forzar para abrirla. Cualquier resto de presión en la unidad puede ser peligrosa. Por favor refiérase a la sección "Instrucciones de Operación"
- **NO** use esta olla de presión para freír a presión con aceite. No coloque aceite en el tazón interno ni cierre la tapa mientras esté utilizando la función de dorar.

ESTA UNIDAD ESTA DISEÑADA SOLO PARA USO DOMESTICO.

CONSERVE ESTAS INSTRUCCIONES

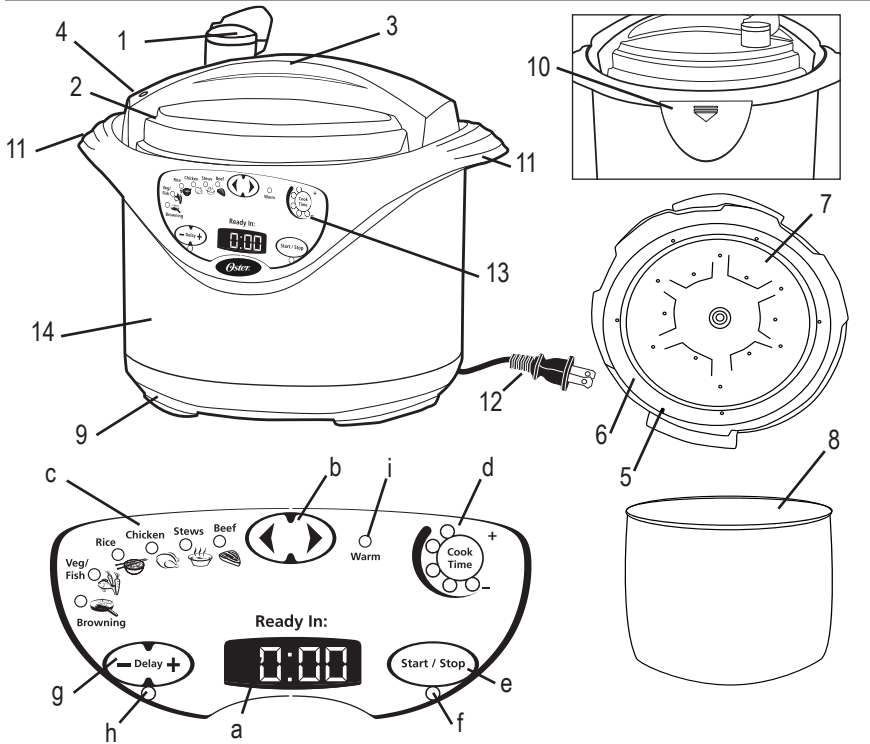
(Para 120 y 127 Voltios solamente)







Este artefacto cuenta con un enchufe polarizado (una clavija es más ancha que la otra). Este enchufe entra sólo de una manera en un tomacorriente polarizado. Si el enchufe no entra correctamente en el tomacorriente, simplemente colóquelo al revés. Si todavía no entra, comuníquese con un electricista competente. De ninguna manera intente modificar o forzar la conexión diseñada como medida de seguridad.

INSTRUCCIONES PARA EL CABLE ELECTRICO

1. El artefacto cuenta con un cable eléctrico corto como medida de seguridad para prevenir el riesgo de tropezar, tirar o enredarse con un cordón más largo. Puede utilizar cables de extensión si se observan las precauciones adecuadas.
2. Un cable de extensión puede ser comprado y utilizado si se toma el debido cuidado.
3. Si utiliza un cable de extensión la capacidad nominal eléctrica del cable de extensión debe ser la misma que la del producto. Todos los cables tendrán que ser acomodados para que no cuelguen del borde del mostrador o mesa donde pueda tirarlo un niño o pueda tropezar con él accidentalmente.

DESCRIPCION DEL ARTEFACTO

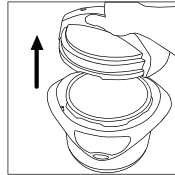
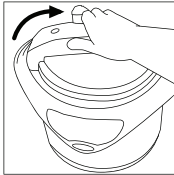


1. Válvula de Vapor
2. Tapa
3. Asa de la Tapa
4. Válvula de Seguridad de Presión
5. Sistema de Traba de Seguridad para la Tapa
6. Aro Regulador de Presión
7. Tapa Interna
8. Tazón Interno Anti-Adherente
9. Superficie Calentadora
10. Colector de Agua
11. Asas Laterales
12. Enchufe
13. Panel de Control
 - a. Pantalla LED
 - b. Botón para Seleccionar los Programas Inteligentes
 - c. Luces Indicadoras para los seis Programas Inteligentes (Dorar/Sofreír , Pescados/Vegetales , Arroz , Aves , Sopas/Estofados , Carne )
 - d. Tiempo de cocción ajustable
 - e. Botón para Iniciar/ Detener el proceso de Cocción
 - f. Luz Roja Indicadora de Cocción
 - g. Temporizador para Programar la Unidad (hasta con 2 horas de anticipación)
 - h. Luz Amarilla Indicadora del Temporizador
 - i. Luz Verde Indicadora de la Función para Mantener los Alimentos Calientes (Automática - hasta 3 horas)
14. Cuerpo del Artefacto

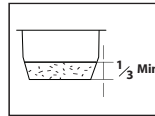
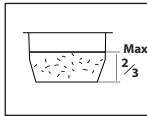
INSTRUCCIONES DE USO

1. Para remover la tapa: Sostenga firmemente el asa de la tapa, gire la tapa en dirección a las agujas del reloj y levántela.

ADVERTENCIA: TOMA LAS DEBIDAS PRECAUCIONES CUANDO LA UNIDAD SE ENCUENTRE CALIENTE.

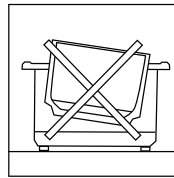
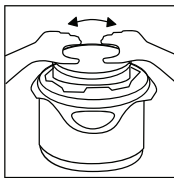


2. Coloque los alimentos en el tazón interno. No llene la unidad arriba de la marca de 2/3. Al cocinar alimentos, tales como arroz y vegetales secos, que expanden durante la cocción no se debe de llenar la unidad arriba de la mitad (1/2).

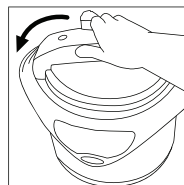
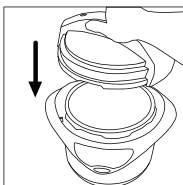


NOTA: Nunca caliente el tazón cuando se encuentre vacío. NO cocine los alimentos por debajo del nivel mínimo (marca 1/3). Si el nivel de alimentos es muy bajo dentro del tazón, la presión se incrementará demasiado rápido durante el tiempo de cocimiento. La presión puede ir más allá del ajuste normal o causar escape de vapor a través de la válvula de vapor.

3. Siempre debe limpiar el fondo del tazón interno y la superficie calentadora antes de colocar el tazón interno dentro de la unidad. Asegúrese de que no haya residuos dentro de la unidad y de que el tazón haga contacto correctamente con la superficie calentadora.

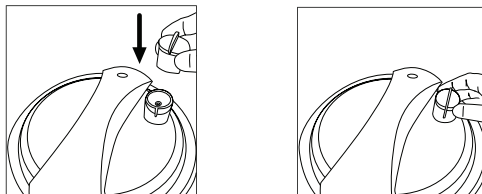


4. Para cerrar la tapa, cerciórese de que el aro regulador de presión esté bien colocado dentro de la tapa interna y que ésta esté bien puesta en su lugar debajo de la tapa. Sostenga el asa de la tapa firmemente y colóquela en la parte superior del cuerpo de la unidad, girándola hasta que calce en su lugar y se detenga. (Siga las instrucciones de los diagramas de abajo) luego, gire el asa de la tapa en sentido contrario a las agujas del reloj hasta que trabé firmemente como se indica abajo. Tome en cuenta que en la posición de cerrado el asa de la tapa debe de estar alineada con las asas de la base.



5. Coloque la válvula de vapor en su lugar en la parte superior de la tapa y compruebe que la lengüeta de la válvula de vapor está alineada con la lengüeta de su base, eso asegurará que la unidad haga presión adecuadamente.

NOTA: Si la válvula de vapor no está cerrada correctamente la unidad no va funcionar.



6. Operando el Panel de Control:

- a) Enchufe el cable de corriente en la unidad y conecte la unidad a un toma corriente eléctrico, usted escuchará un sonido de pito y todas las luces indicadoras de los programas inteligentes comenzarán a titilar y la pantalla LED se encenderá señalando 0:00. Si no la pone a funcionar las luces indicadoras de la pantalla LED se apagarán hasta que vuelva a presionar cualquier botón.
- b) Presione el botón de funciones para seleccionar el programa inteligente de cocción que desea. Una vez que la función es seleccionada, la luz indicadora de ese programa se encenderá y la pantalla LED mostrará el tiempo de cocción cuando la unidad comience a cocinar con presión. Para cada función el tiempo de cocción con presión solamente se iniciará después del tiempo de pre-calentamiento de aproximadamente 14 minutos. El tiempo de pre-calentamiento varía según el tamaño, la cantidad, el peso y la temperatura de los alimentos. La tabla que sigue, incluye los tiempos de cocción para varios tipos de alimentos. El tiempo de pre-calentamiento también podrá ser mas corto siempre y cuando la unidad sea usada de forma seguida varias veces sin que se permita que enfrie entre una operación y la otra.
- c) Una vez seleccionada la función, presione el botón de cocción deseado y elija entre los 5 niveles de cocción, que van desde el mínimo al máximo. Cuando seleccione el nivel cocción la pantalla LED le mostrará el tiempo de cocción a presión según el nivel seleccionado.

Función	Presión de Trabajo	Tiempo de Presión Después del Pre-Calentamiento* (minutos)				
		Mínimo	Bajo	Mediano	Alto	Máximo
Dorar	No Aplica	Quedara prendido por 30 minutos en el máximo o parado por el usuario				
Pescado/Vegetales	Baja	2	4	6	8	10
Arroz	Baja	6	8	10	12	14
Aves	Alta	12	16	20	24	28
Sopas/Estofados	Alta	15	20	25	30	35
Carne	Alta	20	25	30	35	40

- d) Si usted desea utilizar la función para pre-programar, presione el botón temporizador para ajustar la hora en que desea que su Multiolla comience a funcionar. Por favor tome en cuenta que el botón temporizador le permite programarlo hasta por 2 horas, con intervalos de media hora. La pantalla LED le muestra la suma del tiempo seleccionado y el tiempo de cocción sobre presión. Por ejemplo: si la función seleccionada es para cocinar pollo al nivel de cocción más bajo (el cual tiene un tiempo de cocción con presión de 12 minutos) y el tiempo programado es de 1 hora, la pantalla LED va a mostrar 1:12.

e) Para comenzar a cocinar, presione el botón de iniciar/detener.

i. Si no se ha seleccionado previamente ningún tiempo de retardo para comenzar la cocción, la olla de presión digital añadirá automáticamente 14 minutos de pre-calentamiento al tiempo de cocción a presión de la función seleccionada. Por ejemplo, si la función seleccionada es Aves al nivel de cocción mínimo (tiempo de cocción con presión de 12 minutos), la pantalla LED va a mostrar 26 minutos (14 minutos de pre-calentamiento + 12 minutos de cocción con presión). Una vez presionado el botón de iniciar/ detener, la unidad va a empezar el pre-calentamiento inmediatamente y la luz roja indicadora de cocción va a comenzar a titilar. La luz roja indicadora de cocción va a seguir titilando mientras la unidad esté en el proceso de pre-calentamiento y la pantalla LED va a comenzar a contar de manera regresiva los primeros 14 minutos. Cuando el proceso de pre-calentamiento haya sido completado y la unidad comience a cocinar con presión, la luz roja indicadora de cocción va a quedar prendida sólida y la pantalla LED va a seguir contando regresivamente el tiempo de cocción con presión del programa seleccionado. Cuando el tiempo regresivo se acaba en "0:00", la olla de presión digital parará la cocción y automáticamente se cambiará a la función de mantener caliente. La luz roja indicadora de cocción se apagará y la luz verde indicadora de mantener los alimentos calientes se prenderá.

NOTA: 14 minutos es el tiempo promedio de pre-calentamiento. Si el alimento es muy grande o esta muy frío, el tiempo de pre-calentamiento puede ser un poco más largo.

ii. Si el botón temporizador ha sido seleccionado, el tiempo comenzará a contar de manera regresiva el tiempo total (tiempo seleccionado en el temporizador + tiempo de pre-calentamiento + tiempo de cocción por presión del programa seleccionado). La luz amarilla del temporizador se prenderá. Cuando la cuenta regresiva del temporizador haya sido completada, la luz amarilla del temporizador se apagará y la unidad empezará el proceso de pre-calentamiento. La luz roja indicadora de cocción empezará a titilar. Cuando termine el proceso de pre-calentamiento, la cocción por presión se iniciará y la luz roja indicadora de cocción se encenderá (sólida). Cuando la cocción por presión haya finalizado, la pantalla LED va a indicar "0:00" y la luz roja indicadora de cocción se apagará y la luz verde indicadora de mantener los alimentos calientes se encenderá.

NOTA: Presione en cualquier momento el Botón para Iniciar/Detener si desea interrumpir el pre-calentamiento o la cocción por presión.

7. Favor notar que se va a generar presión de aire dentro de la olla de presión digital y por tanto la Válvula de Seguridad de Presión va a subir y bloquear la tapa. Esta es una característica de seguridad muy importante, que evita que la unidad pueda abrirse mientras exista presión de aire en su interior.

ADVERTENCIA: POR FAVOR NO INTENTE OBIAR ESTA IMPORTANTE CARACTERISTICA DE SEGURIDAD FORZANDO LA TAPA PARA ABRIRLA.

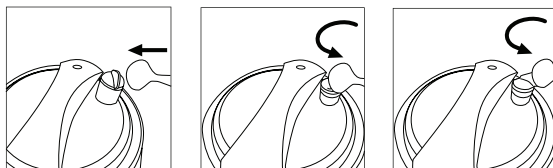
8. Asegúrese que la Válvula de Vapor esté colocado correctamente en su puesto, en caso contrario el vapor dentro de la unidad se escaparía durante su funcionamiento y la olla de presión no funcionaría apropiadamente.

NOTA: Es comun que alguna condensacion de vapor aparezca por debajo de la valvula. Esto es parte de la operación regular de la unidad.

9. Si la olla de presión digital no presuriza después de 60 minutos contando desde el momento que comienza a calentarse, por ejemplo si la unidad no está tapada, la multi-olla calentará con un sonido de pito continuo hasta que el botón de Iniciar/Detener sea presionado.

10. Si la Multiolla se encuentra en la función de mantener los alimentos calientes y usted no necesita seguir manteniéndolos de este modo, simplemente desenchufe el artefacto.

11. No abra la olla de presión hasta que la presión interna haya sido liberada. No trate de forzar la tapa. Cualquier presión en la olla de presión puede ser peligrosa. Para liberar la presión, mueva la válvula de vapor para colocarla en la posición de abrir con la ayuda de un utensilio (ver figura). Esto permitirá que el vapor sea liberado hasta que la válvula de seguridad de presión caiga y usted pueda abrir la tapa sin peligro para obtener acceso a los alimentos.



IMPORTANTE: ASEGURESE DE UTILIZAR UN UTENSILIO CUANDO VAYA A ABRIR LA VALVULA DE VAPOR Y DEJAR ESCAPAR EL VAPOR, MANTENIENDO SUS MANOS Y ROSTRO ALEJADOS. ASI MISMO, NUNCA COLOQUE DIRECTAMENTE SUS MANOS/ROSTRO EN LA PARTE SUPERIOR DE LA VALVULA DE VAPOR MIENTRAS ESTE COCINANDO. EL VAPOR HIRVIENDO ESCAPARA A PRESION POR EL ORIFICIO DE SALIDA DE LA VALVULA DE VAPOR.

PARA DORAR

La olla de presión digital tiene una función de dorar, que permite saltear (sofreír) y dorar los alimentos antes usar la función de cocción a presión. Esta función fue diseñada para cocinar sin presión, por lo tanto usted no necesita cubrir la unidad con la tapa.

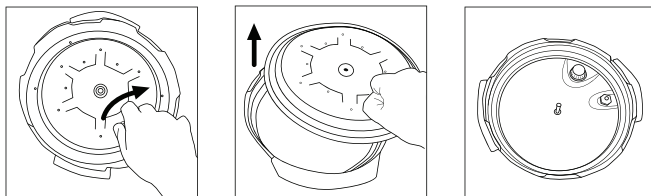
1. Retire la tapa y coloque el alimento dentro de la unidad.
2. Conecte el cable eléctrico en un tomacorriente y elija la función de dorar. La olla de presión calentará la parte interior del recipiente y cocinará/salteará los alimentos en su interior.
3. Esta función debe de ser controlada manualmente. Cuando termine de dorar los alimentos, la unidad requiere que se presione el botón para iniciar/detener para que se detenga.

IMPORTANTE: Por razones de seguridad, la unidad se apagará automáticamente después de 60 minutos.

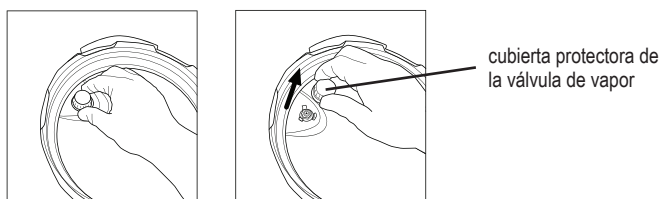
NOTA: No utilice una cuchara de metal para darle vuelta a los alimentos que se encuentran en el interior de la Multiolla, ya que esto podría dañar la capa anti-adherente, afectando a largo plazo el óptimo desempeño de la unidad.

CUIDADO Y LIMPIEZA

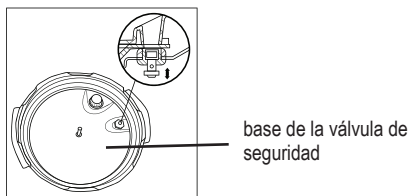
1. Por favor desenchufe el cable del tomacorriente antes de limpiar el artefacto.
2. Retire el tazón interno y la tapa, luego límpielos con un detergente suave y agua cada vez que termine de utilizar su artefacto; enjuague y seque con un paño suave cada vez que use su artefacto.
3. Para limpiar la tapa: Asegúrese de retirar la tapa interna para limpiar el aro regulador de presión, el eje de soporte, la cubierta protectora de la válvula de vapor y la base de la válvula de seguridad de presión (ver figura). También es importante limpiar las asas y la parte superior de la válvula de seguridad de presión que se encuentra ubicada en la parte superior de la tapa.



- a. Para limpiar la cubierta protectora de la válvula de vapor: Retire la cubierta que se encuentra ubicada debajo de la válvula de vapor para limpiarla. Cuando este limpia presiónela para colocarla en su lugar otra vez.



- b. Para limpiar la válvula de seguridad de presión: Desde la parte interna de la tapa, mueva suavemente la base de la válvula de seguridad hacia arriba y hacia abajo como se indica en el diagrama y asegúrese de limpiarlo bien con agua.



- c. Limpiando la válvula del vapor: Levántela para retirarla y lávela con agua antes de volverla a colocar en su base. Retire la cubierta protectora que se encuentra en la parte de adentro de la tapa jalándola hacia fuera, límpiela bien con agua y vuélvala a colocar en su lugar empujándola hacia abajo hasta que calce en su sitio.
4. Retire con cuidado el colector de vapor/agua jalándolo hacia atrás. Deseche el agua después de cada uso. Limpie y vuelva a colocar el colector.
5. No limpie la parte interna del cuerpo de la olla con agua.
6. No utilice ninguna esponja dura de material de acero o similar para limpiarla.
7. Guarde la olla de presión digital en un lugar seco después de su limpieza y secado.

VEGETALES FRESCOS

Alimento	Cantidad de Líquido	Minutos
Acelga	2/3 de taza (150 ml)	4
Celery	2/3 de taza (150 ml)	4
Espárragos	2/3 de taza (150 ml)	2
Espinácas	1/2 taza (125 ml)	2
Champiñones	2/3 de taza (150 ml)	4
Papas Enteras	1 taza (250 ml)	15
Papas Pequeñas	1 taza (250 ml)	10
Habichuelas	1 taza (250 ml)	10
Remolachas	2 de taza (500 ml)	20
Repollo	2/3 de taza (150 ml)	4
Tomates Enteros	1/2 taza (125 ml)	2
Zanahorias Picadas	1/2 taza (125 ml)	3
Zanahorias Enteras	1/2 taza (125 ml)	6
Guisantes Verdes	2/3 de taza (150 ml)	4
Broccoli	2/3 de taza (150 ml)	2
Mazorca de maíz	1 taza (250 ml)	4
Coliflor Entera	1-1/2 de taza (375 ml)	4
Coliflor en Pedazos	2/3 de taza (150 ml)	2
Frijoles	2/3 de taza (150 ml)	6

CARNES (1 LIBRA)

Alimento	Cantidad de Líquido	Minutos
Costillas	2/3 de taza (150 ml)	25
Lomo de Cerdo	3/4 de taza (200 ml)	20
Bolitas de Carne con Salsa	2/3 de taza (150 ml)	15
Bolitas de Carne con Arroz	3-1/4 de taza (750 ml)	15
Lomo de Res	2/3 de taza (150 ml)	10
Corte Redondo de Res	2 de taza (500 ml)	20
Rosbif	2 de taza (500 ml)	25
Guiso o estofado de Pollo	1 taza (250 ml)	16
Pechuga de Pollo	1 taza (250 ml)	16
Pierna de Cerdo	1 taza (250 ml)	12
Muslos de Pollo	1 taza (250 ml)	12

PESCADO/COMIDA DE MAR (1 LIBRA)

Alimento	Cantidad de Líquido	Minutos
Salmón	1/2 taza (125 ml)	3
Trucha	1/2 taza (125 ml)	2
Bacalao Seco*	2 de tazas (500 ml)	1
Atún	1/2 taza (125 ml)	3
Cangrejo	1 taza (250 ml)	5
Langosta	Suficiente para cubrirla	6

*Remojar en agua el día anterior:

TIEMPOS DE COCCIÓN DE GRANOS SECOS

Combine los granos remojados, agua u otros líquidos para cocción (como se indica en la receta); aceite vegetal y aderezos en la olla de presión. No lo llene por encima de la mitad.

Granos (remojuados)	(Olla de Presión)*
Frijoles Negro	de 5 a 8 Min.
Garbanzos	de 5 a 7 Min.
Frijoles Blancos Medianos	de 5 a 7 Min.
Frijoles Blancos Pequeños	de 5 a 8 Min.
Frijoles Rosados	de 6 a 8 Min.
Frijoles Pintos	de 5 a 7 Min.
Frijoles Rojos	de 6 a 8 Min.
Alubias Rojas	de 6 a 8 Min.
Frijoles de Soya	de 12 a 15 Min.
Frijoles Ojo Negro	No se recomienda
Lentejas	No se recomienda
Arvejas	No se recomienda
Habas Grandes	No se recomienda
Habas Pequeñas	No se recomienda

*No incluye el tiempo de calentamiento. Todos los granos secos deben ser remojados antes de su uso.

RECETAS

Plato Especial a base de Aji (Chile)

Añada maíz, sustituya pavo por carne molida u omite la carne si así lo desea.

- | | |
|---|--|
| 2 libras de hamburguesa | 2 latas de 28 oz. de tomates italianos aplastados |
| 1 lata de 12 onzas de consomé de carne | 1 lata de 12 oz. de pasta de tomate |
| 1 cdita. de orégano | 1 cdita. de sal |
| 3 cditas. de aji en polvo | 1cdita. de pimienta negra |
| 1 cdita de comino | 1 cdita. de pimienta de cayena |
| 5 dientes de ajo | 1 pimiento rojo, picado en cuadritos |
| 2 latas de 12 onzas de frijoles pintos enjuagados y colados | 1 pimiento verde, sin semilla y picado en cuadritos |
| 2 latas de 12 onzas de alubias rojas enjuagadas y coladas | 2 ajíes (chiles) de Serrano, picaditos |
| 5 goticas de salsa picante | 1 pimiento largo rojo (morrón), cortado en cuadritos |
- Decoración opcional:*
Queso Cheddar en tiritas
Aguacate cortadito
Crema agria
Cilantro fresco cortadito

1. Seleccione la función de dorar en su olla de presión y agregue aceite de oliva. Dore la carne y desmorónela; escurra el aceite.
2. Añada todos los demás ingredientes a la olla de presión.
3. Tape la olla y cocine a presión por 25 min. o seleccione la función de Stew (Guiso) 🍲.
4. Aderece a su gusto

3-4 porciones

Carne a la “Bourguignon


- | | |
|-------------------------------------|-----------------------------------|
| 3 libras de carne de res en cubitos | 1 taza de champiñones, rebanados |
| ½ taza de harina | 1 taza de perejil fresco picadito |
| 1 cdita. de sal | 6 cucharaditas de ajo picadito |
| 1 cdita. de pimienta | 4 hojas de laurel |
| ½ libra de tocino, cortadito | 2 tazas de vino rojo o blanco |
| Aceite de Oliva | 1 taza de consomé de carne |
| 2 cebollas, rebanadas | |

1. Mezcle la harina, sal y pimienta. Pase la carne por esta mezcla de harina.
2. Añada el tocino a la olla de presión y seleccione la función de dorar 🍳. Cocine el tocino, escurra el aceite y ponga aparte.
3. Añada el aceite a la olla y seleccione la función de dorar 🍳. Saltee la carne por todos los lados.
4. Añada el resto de los ingredientes junto al tocino que puso aparte a la olla de presión. Tape y cocine a presión por 25-30 min. o seleccione la función de Stew (Guiso) 🍲.

6-8 porciones

Asado en Olla

- 3 libras de carne para asado
- ¼ de taza de harina
- 2 cditas. de sal
- 1/8 de cedita. de pimienta
- 4 onzas de rábano picante (horseradish)
- 3 zanahorias, rebanadas
- 3 papas, en cuartos
- 2 cebollas, rebanadas
- 1 tallo de celery, cortadito
- 1 taza de champiñones, rebanados
- 3 cucharadas de harina
- ¼ taza de agua, consomé de carne, o vino

1. En un recipiente grande, combine ¼ de taza de harina, sal y pimienta; pase la carne por esta mezcla. Cubra la carne con el rábano picante y póngala en la olla.
2. Agregue los vegetales, tape; cocínela a presión por 30 min. o seleccione la función de Beef (Carne) .
3. Para espesar la salsa que soltó, haga aparte una pasta de 3 cdas. de harina y agua, mezcle y revuelva bien



6-8 porciones

Costillas Barbecue.

- 2 costillares de espalda de cerdo bebé, cortados en piezas de 3-4 costillas.

Salsa Barbecue (BBQ):

- Aceite de canola o aceite vegetal
- 2 cebollas pequeñas rojas, cortadas muy finamente
- 3-4 dientes de ajo, pelados y picaditos
- 1 limón exprimido
- 1 taza de azúcar morena
- ½ taza de vinagre de sidra
- 1 taza de ketchup
- 2 cucharadas de salsa inglesa
- 1 cda. de salsa picante, o al gusto
- ½ cedita. de ají en polvo

1. Agregue aceite a la olla de presión y seleccione la función de dorar . Cocine el ajo y las cebollas hasta que se ablanden y se doren levemente. Añádele el resto de los ingredientes de la salsa BBQ y cocine suavemente por 5 minutos. Ponga aparte la mitad de esta salsa para servirlo con las costillas.
2. Añada las costillas a la salsa, tape y cocine a presión por 30-40 min. o seleccione la función de Carne (Beef) .
3. Para servir, corte las costillas entre los huesos y añada la salsa extra que puso aparte.

4 porciones.

Espalda de Cerdo Glaseado con sabor Asiático

Un pedazo de espalda de cerdo sin huesos de 2-3 libras cortado en cuartos

1 taza de salsa de soya

½ taza de vino rojo seco

½ taza de agua

¼ taza de vinagre balsámico

1 taza de azúcar morena

3 cebollines, la parte blanca y la verde clara cortados en trocitos de 2 pulgadas de largo, la parte oscura cortadita muy finamente.

1 chile (ají) rojo seco Thai pequeño


Un pedazo de jengibre fresco de 2 pulgadas picado finito

4 dientes de ajo, picaditos

½ naranja en cuartos

Un palito de 4 pulgadas de canela

Pimienta negra fresca molida

1. Añada la salsa de soya, vino, agua, vinagre, azúcar, cebollines, chiles, jengibre, ajo, naranja, y canela a la olla de presión y seleccione la función de dorar. Cocine hasta que el azúcar se disuelva.
2. Aderece el cerdo con pimienta y métele en la olla de presión. Cocine a presión por 30-40 min. o seleccione la función de Beef (Carne) .
3. Libere el vapor, levante la tapa, saque el cerdo y recúbralo con papel de aluminio.
4. Cuele 1 taza del líquido del cocimiento en un recipiente pequeño; deseche el resto del líquido. Hierva a fuego alto hasta que el líquido se reduzca en dos tercios y espese, como 5 min. Con una brocha de cocina pase la salsa sobre cada pieza de cerdo para glasearlo.
5. Corte en finas rebanadas el cerdo y sirva

4-6 porciones

Pitas (pan árabe) de Cordero

2½ - 3 libras de espalda para asar

1 cedita. de pimienta de limón

1 cedita. de mostaza seca

1 taza de consomé de pollo

1 cedita. de concha limón rallado

1 cedita. de romero

3 cditas. de ajo picadito

¾ de yogurt natural


½ taza de pepino, picado

½ cedita de sazón de pimienta de limón

6 hojas de lechuga

5 panes pita, en mitades



2 tomates, picados

1. Mezcle ½ cditas de sazón de pimienta de limón y la mostaza seca. Aderece con esto la carne. Métele en la olla de presión.
2. Añada el caldo, la ralladura de limón, romero, ajo. Tape; cocine a presión por 30 min. o seleccione la función de Beef (Carne) .
3. Mezcle juntos el yogurt, pepino, y ¼ de cedita. de la pimienta de limón. Ponga aparte. Desmenuce la carne. Rellene las pitas con carne, la mezcla de pepino, lechuga y tomates.

4-6 porciones



Pollo al Vino (“Coq Au Vin”)

2-3 libras de presas de pollo	2 cdas. de mantequilla
2-3 tazas de vino rojo	2 cdas. de harina
8 tiras de tocino, cortados en ½ pulgadas	Sal Kosher y pimienta
4 ramitas de tomillo	1 taza de consomé de pollo
4 dientes de ajo, pelados y cortados finito	3-4 cdas. de hojas de perejil italiano, lavado, sin tallos y cortados grueso
2 tazas de champiñones cortados en cuartos	
2 tazas de cebolla rebanadas muy fino	

1. Meta el pollo en un recipiente suficientemente grande para acomodar todas las piezas en una sola capa. Viértale el vino y añádale el ajo. Cubra y deje marinar en el refrigerador durante la noche o por varias horas.
2. Agregue el tocino a la olla de presión y seleccione la función de dorar, Cocine hasta que esté crujiente y remueva el tocino y póngalo en una toalla de papel dejando adentro de la olla la grasa que soltó.
3. Añada los champiñones a la olla de presión y sofría hasta dorarlos un poco en la selección de la función dorar . Añada la cebolla y siga sofriendo hasta que estén bien caramelizadas. Agregue la mantequilla e incorpore la harina. Continúe cocinando por varios minutos más y sazone con sal y pimienta Ponga aparte la mezcla de champiñones.
4. Saque el pollo del recipiente en que se marinó, sazónelo con sal y pimienta molida fresca y espolvoree la piel con un poco de harina. Sofría la piezas de pollo con la piel hacia abajo, en la olla de presión seleccionando la función de dorar.
5. Agregue el vino marinado del recipiente, vegetales y el caldo de pollo a la olla de presión. Tape y cocine por 20 min. a presión o seleccione la función de Pollo (Chicken) .
6. Adome con el tocino y el perejil.



Pollo a la Páprika

2-3 libras de pollo en presas
1 taza de harina
Sal Kosher y pimienta
Aceite de canola
1 cebolla grande, rebanada
1 lata de 14 oz. de tomates pelados de perita escurridos
1 cda. de pasta de tomate
1 taza de consomé de pollo
1 taza se crema agria (sour cream)
1 bolsa grande de tallarines, cocinados

1. Pase el pollo por la harina y sazone con sal y pimienta. Añada aceite a la olla de presión y seleccione la función de dorar . Dore el pollo por todas sus partes, sáquelo y ponga aparte.
2. Agregue cebolla y sofría hasta que estén ligeramente doradas.
3. Añada los demás ingredientes y vuelva a meter el pollo en la olla de presión. Tape y cocine a presión por 25 minutos o seleccione la función de Pollo (Chicken) .
4. Libere la presión y destape. Mezcle la crema agria, sazone con sal y pimienta y sirva sobre tallarines gruesos.


Caldo de Pollo

- 2-3 libras de pollo, enteros o en presas.
- 2 cucharadas de mantequilla
- 2 ramas de celery, cortadas grandes
- 2 zanahorias, cortadas grandes
- 2 cebollas cortadas grandes
- 2 puerros, bien lavados y cortados grandes
- 6 granos de pimienta
- 1 ramito de tomillo
- 2 ramitas de perejil de hoja plana
- 1 hoja de laurel
- 2-3 cuartos de galón de agua (no llene la olla más de 2/3 partes)
- Sal Kosher al gusto

1. Seleccione la función de dorar . Añada mantequilla y derrita; sofría el celery, zanahoria, cebolla y puerros. Cocine hasta que se doren levemente y suelten una fragancia.
2. Agregue el pollo y los demás ingredientes. Tape y cocine a presión por 25 min. o seleccione la función de Stew (Guiso) .
3. Cuele el caldo y deseche los sólidos.
4. Use este caldo como base para sopas, para salsas o congele para su uso posterior.

Arroz de Coco Thai con Cebollines, Jengibre y Guisantes

- 3 tazas de arroz de grano largo, Jasmati
- 2 tazas de agua
- 1 lata de 13 oz. de leche de coco sin azúcar
- 3 cebollines, cortados finos
- 2 cditas. de ralladura de jengibre
- 1 taza de guisantes congelados
- Sal Kosher y pimienta
- Albahaca Thai para adornar

1. Meta todos los ingredientes en la olla de presión.
2. Cocine a presión por 10 min. o seleccione la función Rice (Arroz) .
3. Libere el vapor y la presión, destape y pruebe.
4. Sazone con sal y pimienta. Adorne con la albahaca Thai si lo desea.

Risotto de Champiñones Porcini


- 2 tazas de agua
- 1 oz. de champiñones porcini secos
- 1 cda. de mantequilla
- 1 cda. de aceite de oliva
- 1 ½ tazas de arroz arborio o arroz blanco de grano mediano (alrededor de 9 ½ onzas)
- 3 shallots (chalotes), cortados
- ½ taza de vino blanco seco
- 2-3 tazas de consomé de pollo
- Sal Kosher y pimienta
- 1 taza de queso parmesano fresco rallado (alrededor de 3 oz.)
- 2 cdas. de perejil fresco cortadito

1. Ablande los champiñones secos colocándolos en un recipiente mediano, añada 2 tazas de agua hirviendo y déjelo reposar por 10 min. Con un cucharón escurridor remuévalos del agua y córtelos gruesos. Reserve el líquido de los champiñones.
2. Derrita mantequilla con aceite en la olla de presión seleccionando la función de dorar. Añada el arroz y los shallots y sofría por 1 minuto. Agregue el vino y cocine hasta que casi se evapore, revolviendo frecuentemente, alrededor de 1 min. Añada 2 tazas de consomé, los champiñones, sal y el líquido de los champiñones reservados, dejando en el recipiente cualquier sedimento. Cocine a presión por 4 minutos.
3. Libere la presión, destape y seleccione la función de dorar. Cocine el arroz hasta que este cremoso y suave pero firme para masticar, revolviendo con frecuencia y añadiendo consomé cada vez de a ¼ de taza si es necesario, alrededor de 2 minutos. Sazone al gusto y mézclele queso y perejil.

Alcachofas Rellenas


Para el relleno:

- 2 tazas de migas finitas de pan fresco italiano (½ libra)
- 2 tazas de queso Parmigiano-Reggiano (3 oz.)
- 5 dientes de ajo machacados
- ½ taza de perejil fresco de hoja chata cortadito
- ¼ taza de aceite de oliva
- 4-6 alcachofas, con tallo y hojas filosas recortadas y con una abertura central removiendo la cavidad fibrosa con una cuchara de melón.
- 1 limón cortado por la mitad
- 2 tazas de agua
- 2 cdas. de aceite de oliva

1. Mezcle todo los ingredientes para para el relleno.
2. Unte las alcachofas con limón para que no se descoloren mientras se rellenan. Ponga 1 cda. de relleno entre las hojas de las alcachofas. Rellene las cavidades con 2 cdas. de relleno.
3. Agregue agua y las mitades de limón a la olla de presión junto a las alcachofas, parándolas en una de las caras. Salpique con aceite de oliva.
4. Tape y cocine a presión por 10 min. o seleccione la función de Pescado/Vegetales , entonces ajuste el tiempo de cocción al nivel máximo de 10 minutos.

Repollo Braseado a la Sidra



- 2 cdas. de mantequilla (¼ de barra)
- 1 cebolla mediana, picada fino
- 1 diente de ajo, machacado
- 1 cdita. de semilla de carvi (caraway)
- 1 repollo de cabeza verde de 2 libras, quitándole el centro, cortando en cuatro y rebanado finamente.
- ½ taza de sidra de manzana
- 2 cdas. de vinagre de sidra
- ½ cda. de allspice (pimienta de Jamaica)

1. Seleccione la función de dorar. Agregue mantequilla y derrita. Añada la cebolla y sofría hasta que ablande.
2. Añada el ajo, las semillas de caraway y saltee hasta que se dore ligeramente.
3. Agregue los ingredientes restantes y tape. Cocine a presión por 6 min. o seleccione la función de Pescado/ Vegetales .

Frijoles Negros a la Cubana

Agregando sobras de pollo, jamón, salchicha o cerdo lo convertirá en una sustanciosa comida familiar.

- 1 libra de frijoles negros secos
- 2 cuartos de galón de agua
- 2-3cdas. de aceite de oliva
- 6 dientes de ajo, pelados, cortados grueso,
- 2 cebollas rojas, peladas y picadas finamente, 2 cdas. se reservan para adornar
- 2 pimientos amarillo, cortados en cuadritos, 2 cdas. se reservan para adornar
- 2 pimientos rojos, cortados en cuadritos, 2 cdas. se reservan para adornar
- 2 pimientos de jalapeño, sin semillas y picaditos
- Sal Kosher y pimienta negra molida
- ½ cdita. de comino molido
- ¼ de cdita. de orégano seco entero, machacado
- 2 cdas. de azúcar
- 2 hojas de laurel
- 2-3 cdas. de vinagre de vino de jerez
- 2 cdas. de vino o agua
- Cilantro fresco y aguacate cortaditos (con los pimientos y cebollas que reservamos) para decorar

1. Seleccione los frijoles, enjuague y colóquelos en un recipiente. Cúbralos completamente con agua (inclusive 2 pulgadas adicionales) y déjelos remojando toda la noche.
2. Al día siguiente, sáqueles el agua, enjuáguelas dos veces. Deseche cualquier frijol que haya quedado flotando.
3. Caliente aceite en la olla de presión en la función de dorar . Sofría el ajo, las cebollas, los pimientos por 10 min. revolviendo ocasionalmente.
4. Agregue los frijoles, aderezos, vinagre y vino.
5. Tape y cocine a presión por 20 minutos o seleccione la función de Pollo (Chicken) .

PROBLEMAS Y SOLUCIONES

PROBLEMA	SOLUCION
La unidad no se enciende	<ul style="list-style-type: none"> Asegúrese de que el cable eléctrico está conectado tanto a la unidad como al tomacorriente.
La unidad no se calienta ni genera presión	<ul style="list-style-type: none"> La válvula de seguridad de presión no ha sido colocada correctamente en su lugar (la lengüeta en la válvula tiene que estar alineada con la lengüeta de la base que se encuentra encima de la tapa). Las áreas internas de la válvula de seguridad o la válvula de vapor tienen partículas. Estas dos válvulas deben estar limpias para retirar cualquier residuo después de cada uso. La tapa no ha sido cerrada correctamente. La unidad no ha sido programada apropiadamente.
La luz roja indicadora de iniciar/detener está titilando	<ul style="list-style-type: none"> Esto no es un problema, significa que la unidad está en el proceso de calentamiento y generando presión.
La pantalla LED está titilando y mostrando el tiempo de cocción	<ul style="list-style-type: none"> Esto no es un problema, significa que el tiempo de pre-calentamiento y de generar presión es más largo que los 14 minutos que normalmente toma. Esto ocurre cuando la cantidad de alimentos es mayor o están más fríos de lo normal, el tiempo de pre-calentamiento es mayor.
La unidad está conectada pero no se encienden las luces	<ul style="list-style-type: none"> Cuando se conecta la unidad, todas las luces se encenderán y comenzarán a parpadear. Si en el lapso de 1 minuto no hace ninguna selección la unidad se desactiva. Apriete cualquier botón para volver a prender la unidad.
La unidad toma demasiado tiempo en calentar	<ul style="list-style-type: none"> Cuando la cantidad de alimentos es mayor o están más fríos de lo normal, el tiempo de pre-calentamiento es mayor. Revise y asegúrese de que botón temporizador no fue activado.
El alimento se cocinó demasiado o se quemó	<ul style="list-style-type: none"> Cada gusto es diferente. Utilice el botón de intensidad de cocción para reducir el tiempo de cocción según su preferencia. Si se vuelve a utilizar la unidad sin esperar que se enfríe, el tiempo de pre-calentamiento o de cocción puede ser más rápido.
El alimento no se cocinó lo suficiente	<ul style="list-style-type: none"> Cada gusto es diferente. Utilice el botón de intensidad de cocción para incrementar el tiempo de cocción según su preferencia.
El vapor se está escapando	<ul style="list-style-type: none"> Una pequeña cantidad de vapor es permitida que salga de la válvula de seguridad de presión o de la válvula de vapor cuando éstas se cierran simultáneamente. Si el vapor sale del perímetro de la tapa, la tapa no ha sido cerrada apropiadamente. Si el vapor sale constantemente por la válvula de seguridad de presión (más de 1 min.), La válvula de seguridad de presión no está cerrada apropiadamente.
La unidad toma demasiado tiempo en cocinar	<ul style="list-style-type: none"> El tiempo promedio que toma la unidad para pre-calentar es de 14 minutos. Estos 14 minutos serán añadidos al tiempo de cocción seleccionado. En adición, si se seleccionó un tiempo pre-programado, este tiempo también deberá ser agregado al tiempo de cocción. El tiempo final de cocción es el tiempo programado + 14 minutos de pre-calentamiento + tiempo de cocción por presión.
La tapa no sale	<ul style="list-style-type: none"> Existe una medida de seguridad que no permite que la tapa sea retirada mientras la unidad está bajo presión. Por favor asegúrese de que toda la presión salga de la Multiolla abriendo la válvula de seguridad de presión y de esta manera pueda retirar la tapa.
La unidad está sonando	<ul style="list-style-type: none"> La unidad sonará cuando termine de cocinar y pasará automáticamente al modo de mantener los alimentos calientes. La luz verde indicadora de mantener los alimentos calientes se encenderá. La unidad seguirá sonando hasta que usted apriete los botones del panel de control. La unidad sonará si hay un algún funcionamiento defectuoso, esto significa que la unidad no hizo presión ni se calentó
La unidad se derramó	<ul style="list-style-type: none"> Esto significa que se colocó demasiado alimento dentro de la unidad. Verifique por favor las instrucciones en este manual para las cantidades máximas de alimento que pueden ser colocadas dentro de la unidad.

Garantía Limitada de 1 Año

Sunbeam Products, Inc. operando bajo el nombre de Jarden Consumer Solutions, o en Canadá, Sunbeam Corporation (Canada) Limited operando bajo el nombre de Jarden Consumer Solutions, (en forma conjunta, "JCS"), garantiza que por un período de un año a partir de la fecha de compra, este producto estará libre de defectos de materiales y mano de obra. JCS, a su elección, reparará o reemplazará este producto o cualquier componente del mismo que presente defectos durante el período de garantía. El reemplazo se realizará por un producto o componente nuevo o reparado. Si el producto ya no estuviera disponible, se lo reemplazará por un producto similar de valor igual o superior. Ésta es su garantía exclusiva. No intente reparar o ajustar ninguna función eléctrica o mecánica de este producto. Al hacerlo eliminará ésta garantía.

La garantía es válida para el comprador minorista original a partir de la fecha de compra inicial y la misma no es transferible. Conserve el recibo de compra original. Para solicitar servicio en garantía se requiere presentar un recibo de compra. Los agentes y centros de servicio de JCS o las tiendas minoristas que venden productos de JCS no tienen derecho a alterar, modificar ni cambiar de ningún otro modo los términos y las condiciones de esta garantía.

Esta garantía no cubre el desgaste normal de las piezas ni los daños que se produzcan como resultado de uso negligente o mal uso del producto, uso de voltaje incorrecto o corriente inapropiada, uso contrario a las instrucciones operativas, y desarme, reparación o alteración por parte de un tercero ajeno a JCS o a un Centro de Servicio autorizado por JCS. Asimismo, la garantía no cubre actos fortuitos tales como incendios, inundaciones, huracanes y tornados.

¿Cuál es el límite de responsabilidad de JCS?

JCS no será responsable de daños incidentales o emergentes causados por el incumplimiento de alguna garantía o condición expresa, implícita o legal.

Excepto en la medida en que lo prohíba la ley aplicable, cualquier garantía o condición implícita de comerciabilidad o aptitud para un fin determinado se limita, en cuanto a su duración, al plazo de la garantía antes mencionada.

JCS queda exenta de toda otra garantías, condiciones o manifestaciones, expresa, implícita, legal o de cualquier otra naturaleza.

JCS no será responsable de ningún tipo de daño que resulte de la compra, uso o mal uso del producto, o por la imposibilidad de usar el producto, incluidos los daños incidentales, especiales, emergentes o similares, o la pérdida de ganancias, ni de ningún incumplimiento contractual, sea de una obligación esencial o de otra naturaleza, ni de ningún reclamo iniciado contra el comprador por un tercero.

Algunas provincias, estados o jurisdicciones no permiten la exclusión o limitación de los daños incidentales o emergentes ni las limitaciones a la duración de las garantías implícitas, de modo que es posible que la exclusión o las limitaciones antes mencionadas no se apliquen en su caso.

Esta garantía le otorga derechos legales específicos y es posible que usted tenga otros derechos que varían de un estado, provincia o jurisdicción a otro.

Cómo solicitar el servicio en garantía

En los Estados Unidos

Si tiene alguna pregunta sobre esta garantía o desea recibir servicio de garantía, llame al 1-800-334-0759 y podrá obtener la dirección del centro de servicio que le resulte más conveniente.

En Canadá

Si tiene alguna pregunta sobre esta garantía o desea recibir servicio de garantía, llame al 1-800-667-8623 y podrá obtener la dirección del centro de servicio que le resulte más conveniente.

En los Estados Unidos, esta garantía es ofrecida por Sunbeam Products, Inc. operando bajo el nombre de Jarden Consumer Solutions, Boca Raton, Florida 33431. En Canadá, esta garantía es ofrecida por Sunbeam Corporation (Canada) Limited operando bajo el nombre de Jarden Consumer Solutions, 20 B Hereford Street, Brampton, Ontario L6Y 0M1. Si usted tiene otro problema o reclamo en conexión con este producto, por favor escriba al Departamento de Servicio al Consumidor.

POR FAVOR NO DEVUELVA ESTE PRODUCTO A NINGUNA DE ESTAS DIRECCIONES NI AL LUGAR DE COMPRA.



© 2008 Sunbeam Products, Inc. doing business as Jarden Consumer Solutions.
All rights reserved. Distributed by Sunbeam Products, Inc. doing business as
Jarden Consumer Solutions, Boca Raton, Florida 33431.

© 2008 Sunbeam Products, Inc. operando bajo el nombre de Jarden Consumer Solutions.
Todos los derechos reservados. Distribuido por Sunbeam Products, Inc. operando bajo el nombre
de Jarden Consumer Solutions, Boca Raton, Florida 33431.