



# bene casa

Guaranteeing Product Performance Since 1970  
Commitment to a Higher Standard  
Designed in the USA / Made in China

*Designed to inspire*



Connect with us @ClubBeneCasa  
[www.ClubBeneCasa.com](http://www.ClubBeneCasa.com)

FOR HOUSEHOLD USE ONLY  
SOLAMENTE PARA USO DOMESTICO



Model: BC-99210  
Modelo: BC-99210



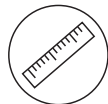
8 LITER  
8 LITROS



1300W



9.28 lb  
5.92 Kg



in: 14.3 L x 13.3 W x 14.3 H  
cm: 36.5 L x 34 W x 36.5 H



Recyclable  
Carton



# PRESSURE COOKER

## USER MANUAL AND RECIPE GUIDE



BC-99210

# IMPORTANT SAFEGUARDS

This appliance cooks with pressure. When using electrical appliances, basic safety precautions should be followed, including the following:

1. READ ALL INSTRUCTIONS BEFORE USING.
2. This appliance should not be used near or by children or individuals with limited knowledge in using pressure cookers.
3. Do not touch hot surfaces. Use handles or knobs.
4. The use of accessory attachments not recommended by the appliance manufacturer may result in fire, electrical shock or injury to persons.
5. Do not place on or near a hot gas or electric burner, or in a heated oven.
6. Do not use outdoors.
7. To protect against fire, electric shock and injury, do not immerse cords, plugs or the appliance in water or any other liquid.
8. Do not operate any appliance with a damaged cord or plug or after the appliance malfunctions or is damaged in any manner.
9. Do not let the cord hang over the edge of the table or counter, or touch hot surfaces.
10. Do not use appliance for other than intended use.
11. Extreme caution must be used when moving a pressure cooker containing hot liquids.
12. This appliance cooks under pressure. Always ensure there is a minimum of 1 measuring cup of liquid for the cooker to pressurize. Improper use may result in scalding injuries. Make certain the unit is properly closed before operating.
13. For all pressure cooking settings, do not fill the unit over 2/3 full. When cooking foods that expand during cooking such as grains, beans, and dried vegetables, do not fill the unit over 1/2 full. Overfilling may cause a risk of clogging the pressure release valve and developing excess pressure.
14. Be conscious that certain foods, such as applesauce, cranberries, pearl barley, oatmeal and other cereals, split peas, noodles, macaroni, rhubarb, and spaghetti can foam, froth, sputter, and clog the pressure release. These food items should not be cooked in a pressure cooker.

15. Do not cover the appliance or pressure valves as an explosion may occur.
16. Do not use near flammable material including curtains and draperies when operating.
17. Always use in well ventilated areas .
18. Keep hands and face away from pressure regulating knob and steam when releasing pressure.
19. Use extreme caution when removing the lid after cooking as serious burns can result from steam releasing from pot.
20. Do not open the pressure cooker until the unit has cooled and all internal pressure has been released. If the handles are difficult to push apart, this indicates that the cooker is still pressurized – do not force it open. Any pressure in the cooker can be hazardous.
21. Do not use with out inner pot inside the cooker.
22. 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.

**WARNING: DO NOT DEEP FRY OR PRESSURE FRY IN THIS PRESSURE COOKER. THIS MAY CAUSE FIRE OR OTHER SERIOUS DAMAGES.**

## CONSUMER ADVIOSRY

Perishable foods such as meat and poultry products, fish, cheese and other dairy products cannot be left at room temperature for more than 2 hours (No longer than 1 hour if room temperature is above 90°F).

## SAVE THESE INSTRUCTIONS

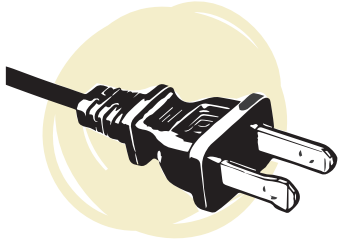
Please read ALL of the instructions in this manual carefully before you begin to use this appliance. Proper care and maintenance will optimize life and operation of this appliance. Please save these instructions and refer to them as needed.

**THIS UNIT IS FOR HOUSEHOLD USE ONLY.**

**POWER CORD 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 at least as great as the electrical rating of the appliance. The resulting extended cord must be arranged so that it will not drape over a countertop or tabletop where it can be pulled on by children or tripped over accidentally.

**POLARIZED PLUGS**



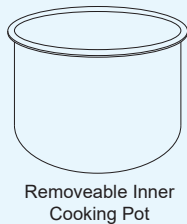
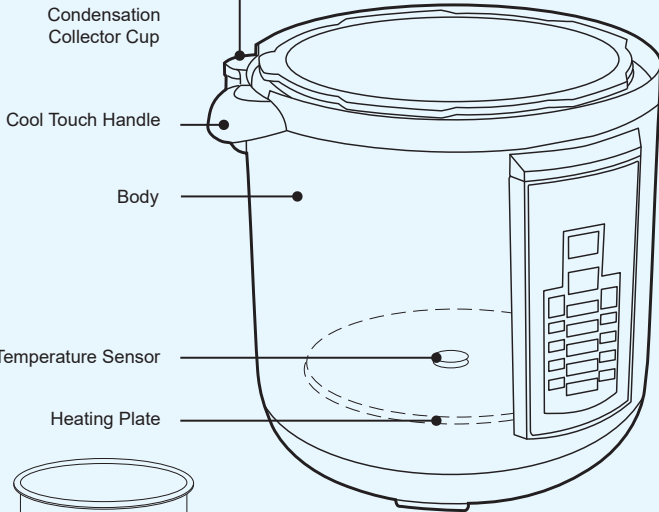
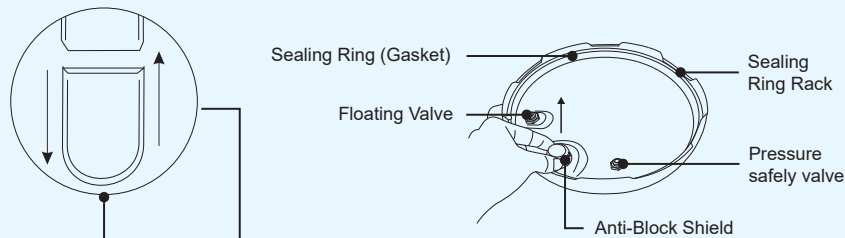
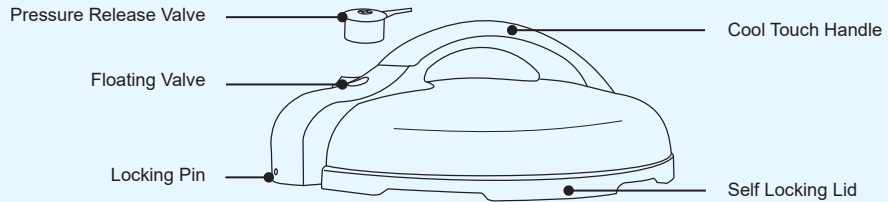
This appliance has a polarized plug (one blade is wider than the other). As a safety feature to reduce the risk of electrical shock, this plug is intended to fit in a polarized outlet only one way. If the plug does not fit fully in the outlet, reverse the plug. If it still does not fit, contact a qualified electrician. Do not attempt to reverse this safety feature or modify the plug in any way. If the plug fits loosely into the AC outlet or if the AC outlet feels warm do not use that outlet.



**TABLE of CONTENTS**

- Important Safeguards..... 02
- Power Cord Instructions ..... 04
- Parts Diagram..... 06
- Before First Use..... 08
- Safe Lid Opening..... 10
- Cooking Preparation..... 11
- Troubleshooting..... 16
- Recipes Ideas ..... 18
- Instrucciones en Español..... 26

# GETTING TO KNOW YOUR BENE CASA PRESSURE COOKER



Control Panel

# PARTS FUNCTION

## STAINLESS STEEL HOUSING

The housing contains the electronics, the buttons, and the heating element. Always use with the interior cooking pot in place. NEVER ADD INGREDIENTS DIRECTLY TO THE HOUSING. Cleaning by wiping with a soft, damp cloth. NEVER submerge in water.

## PRESSURE RELEASE VALVE

Pressure release valve switch controls the steam in the pressure cooker with 3 functions STEAM, PRESSURE & CLEAN. STEAM: Valve is in the up position, steam from pot can escape. PRESSURE: Valve is in down position, seals and builds pressure in the pot. CLEAN: Valve can be removed to be cleaned.

## FLOATING VALVE

Safety feature. As the cooker builds pressure, this valve is pushed up which creates a seal, locking the lid.

## PRESSURE SAFETY VALVE

Safety feature that allows excess pressure to escape if too much pressure builds up.

## SELF LOCKING LID

Safety lid that will not open until no pressure remains in the pot.

## SEALING RING/GASKET

Silicone ring that creates an airtight seal that lets the pressure cooker come to pressure.

## ANTI-BLOCK SHIELD

Metal shield covers the opening of the pressure release valve. It prevents food and foam from entering the pressure release valve.

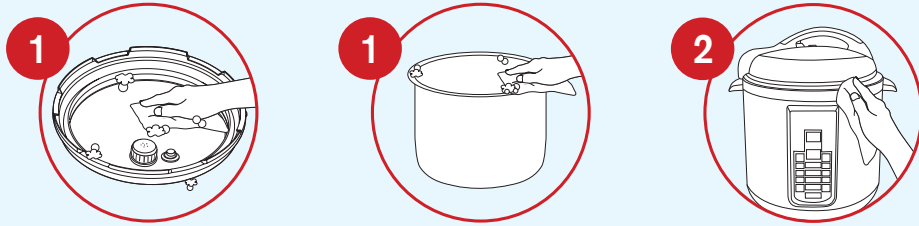
## CONDENSATION COLLECTOR

Catches excess moisture that is released during cooking.

## BEFORE FIRST USE

Remove all accessories and read this manual carefully. Please pay particular attention to operational instructions and cautions to avoid any injury or property damage.

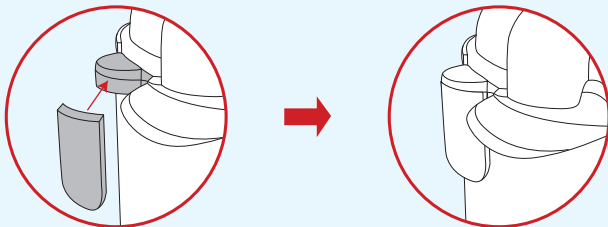
1. Wash the inside of the lid and the inner pot with warm soapy water, rinse and dry thoroughly. Make sure water is fully drained after washing.
2. Clean the outside of the cooker base with a clean damp cloth.



**CAUTION:** Never immerse the cooker base in water or any other liquid or clean in the dishwasher.

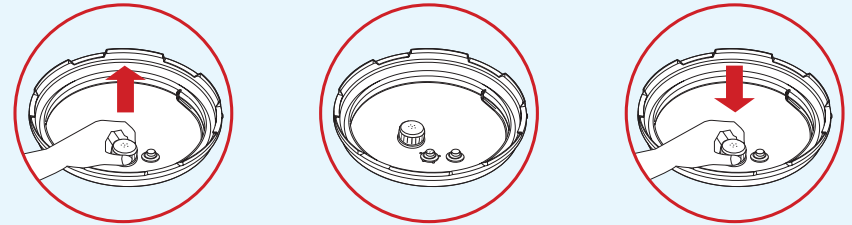
## INSTALLING THE CONDENSATION COLLECTOR

To install the condensation collector, slide it into the slot on the cooker base. Follow the reverse order to remove it for cleaning.



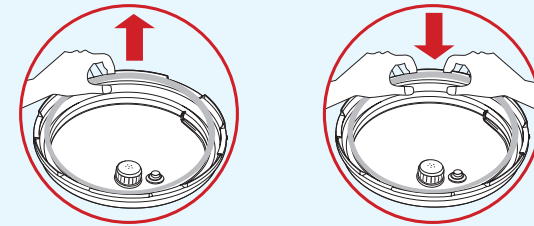
## REMOVING AND REINSTALLING THE ANTI-BLOCK SHIELD

The anti-block shield can be removed by pushing it on the side and outward. To install the anti-block shield, position it in place and press it down.



## REMOVING AND INSTALLING THE SEALING RING

The sealing ring can be removed by pulling it outward, section by section, from the sealing ring rack. To reinstall the sealing ring, press it down into the rack section by section. The sealing ring can be installed with either side facing up.

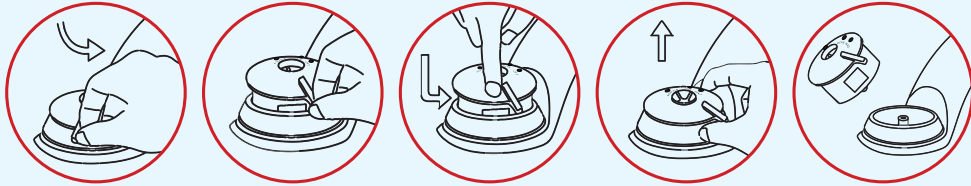


### PLEASE NOTE THE FOLLOWING:

- Prior to each use, inspect to make sure the sealing ring is well seated in the sealing ring rack and the anti-block shield is mounted properly on the pressure release valve. A properly seated sealing ring can be shifted, with a bit of effort, clockwise or counterclockwise inside the sealing ring rack.
- After use, remove any food debris from the sealing ring and anti-block shield.
- Condensation collector cup should be cleaned with warm, spay water after each use.
- Keep the sealing ring clean to avoid odor. Washing the sealing ring in warm soapy water or dishwasher can remove odor. However, it is normal for the sealing ring to absorb the smell of certain acidic foods.
- Never pull the sealing ring by force, as the force may deform the sealing ring and ring rack and affect the pressure sealing function.
- A sealing ring with cracks, cuts, or other damages should be replaced immediately.

## REMOVING AND REINSTALLING THE PRESSURE RELEASE VALVE

The pressure release valve can be removed by turning the valve onto the CLEAN setting, then pulling the valve up and off the lid. To reinstall the pressure release valve, place the valve back on the lid by matching the CLEAN setting with marking on the lid. Push valve down and place on STEAM setting.



## SAFE LID OPENING

1. Make sure the pressure cooking program is complete or press "Keep-Warm/Cancel" to terminate the program.
2. Release pressure by one of the following approaches.

### Quick Release:

- Turn the pressure release valve to the "Steam" position to let out steam until all the pressure is released.

### Caution:

- Please keep hands and face away from the opening on the top of the pressure release valve when using Quick Release. The escaping steam is hot and can cause scalds.
- Never pull out the pressure release valve when it is letting out steam.
- Please be aware that Quick Release is not suitable for food with large liquid volume or high starch content (e.g. porridge, congee, sticky liquids, soup, etc.). Food content may splatter out from the pressure release. Use Natural Release instead.

### Natural Release:

- Allow the cooker to cool down naturally until the float valve drops down. This may take 10 to 15 minutes or even longer, depending on the amount of food inside.
- After cooking is finished, the cooker will be in Keep Warm mode.
- Place a wet towel on the lid to speed up cooling.

3. Open the lid: Hold the lid handle, turn the lid counterclockwise to the open position, and lift the lid up to open. To avoid vacuum suction on the lid, turn the pressure release to "Steam" position to let in air when lifting the lid.

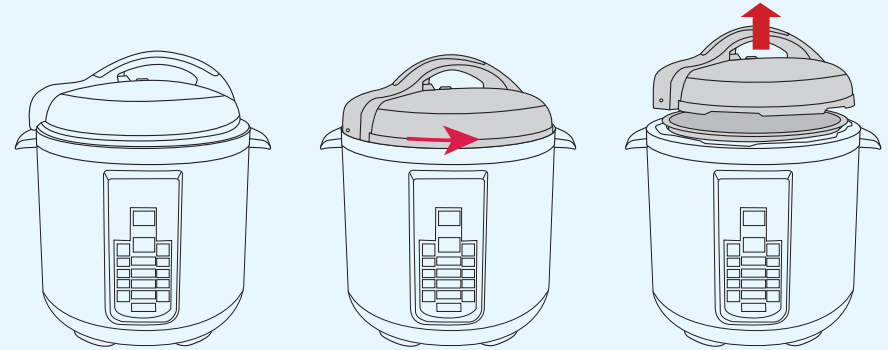
- **Caution:** Do not open the lid until pressure inside the pot is completely released. As a safety feature, the lid is locked and won't open until the float valve drops down.
- If the float valve is stuck due to food debris or sticky liquid, you can push it down with a pen or chopstick after you are certain that the pressure has been released completely by moving the pressure release valve to the steam position.
- To avoid personal injuries, never attempt to force down the float valve to open the lid.

**DO NOT open the lid until after the pressure is completely released naturally or manually by opening the pressure release valve.**

## COOKING PREPARATION

### 1. Open the lid

Pick up the lid handle, rotate approximately 30 degrees counterclockwise. Then lift lid from cooker body.

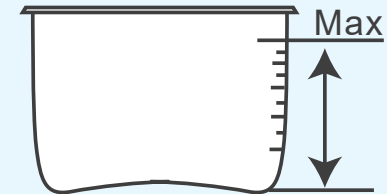


### 2. Check whether all parts on the lid are assembled properly

Check the float valve and pressure release valve for obstructions. Make sure that the sealing ring is well seated inside its holding rack. The anti-block shield is installed properly and the float valve can move up and down easily.

### 3. Take out the inner pot, and add food and liquid

For all pressure cooking programs, the total amount of pre-cooked food and liquid should NEVER pass 2/3 of the inner pot capacity. When cooking food that expands during cooking such as rice, beans, or dried vegetables, do not fill pass 1/2 of the inner pot capacity. Over filling may risk clogging the pressure release valve and developing excess pressure. This may also cause leakage, personal injuries, or damage to the unit.

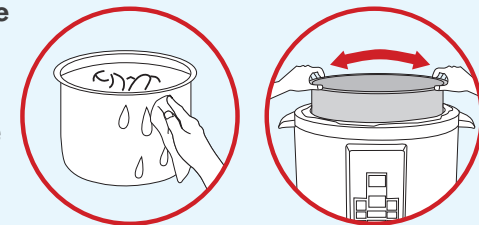


For non-pressure cooking programs, do not fill pass the MAX line.

### 4. Place the inner pot inside the cooker base

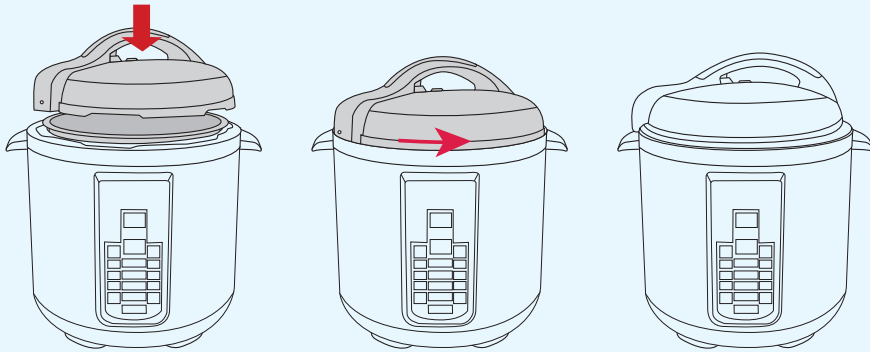
Be sure to remove any food debris. Wipe dry the outside of the inner pot and the heating plate inside the cooker base.

After putting the inner pot inside the cooker base, rotate the inner pot slightly to ensure good contact between the inner pot and the heating element.



## 5. Close the lid completely

Place lid on cooker aligning locking pin with the condensation cup area. Rotate the lid counterclockwise approximately 30 degrees until locking pin clicks into place.

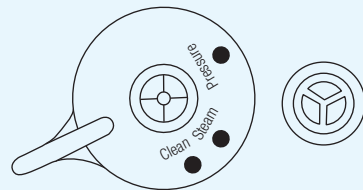


## 6. Position the pressure release handle properly

When running any of the programs except "Keep-Warm" or "Slow Cook", align the pointed end of the pressure release handle to "Pressure" position, indicating that the pressure cooker is in the sealed position.

The "Slow Cook" and "Keep-Warm" functions can operate with or without the lid.

Caution: When the lid is closed while initiating the "Keep Warm" or "Slow Cook" program, the pressure release valve must be in the "STEAM" position.



# HOW TO OPERATE

Before each use, check to be sure that the rubber gasket and the pressure regulator valve are clean and positioned properly.

1. Place the lid on the Pressure Cooker and turn it counter-clockwise until it locks into place. (The locking pin will click into place)
2. Turn the pressure regulator valve to PRESSURE.
3. Choose the desired cooking mode by pressing RICE, FISH, MEAT, SOUP or BEAN on the control panel. The light on the button will flash and the digital display will show relative numbers as 3 for FISH, 6 for RICE, 15 for MEAT, 25 for SOUP and 30 for BEAN. (This equals respectively 3 minutes, 6 minutes, 15 minutes, 25 minutes and 30 minutes).

4. Set the desired cooking time by pressing the button of RICE, FISH, MEAT, SOUP or BEAN. Available cooking time for each function as below:

Fish function: from 3 minutes to 20 minutes

Rice function: from 5 minutes to 15 minutes

Meat function: from 15 minutes to 30 minutes

Soup function: from 25 minutes to 40 minutes

Bean function: from 30 minutes to 60 minutes

5. The unit will begin to count down in minutes, after the appropriate pressure has been reached. (The floating valve will rise when the pressure is reached). The pressure cooker will beep at the end of the cooking time.

6. When cooking is finished, let the pressure drop on its own (also called the natural release feature), or release immediately by turning the pressure regulator valve towards STEAM in short bursts (also called the quick release method) until the pressure is reduced.

**CAUTION:** When turning the knob to release pressure, hot steam/ liquid will be ejected. Do not hold the pressure regulator knob. 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.

# SLOW COOK SETTING

1. Place the removable cooking pot in the pressure cooker.
2. Place the food to be slow cooked in the cooking pot.
3. Place the self-locking lid onto the removable cooking pot and turn the pressure regulator valve to STEAM.
4. Press the SLOW COOK button. The light on the button will flash and the digital display will read 3 (This equals 3 hours of cooking time.)
5. Set the desired time by pressing the button once for each additional half hour or by continuously holding the button down. The longest cooking time is 9 hours.
6. Press the WARM/CANCEL button to begin cooking. The indicator light will stop flashing.
7. If you forget to select a desired cooking time or forget to press the WARM/CANCEL button, the unit will beep twice and the digital display will read 0.0 after 30 seconds.
8. When the cooking time is up the unit will beep.

# DELAY TIME SETTING

This function allows you to begin cooking food up to 8 hours later in half hour increments. You can use the delayed time setting with slow cook, steam, high and low pressure. **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.

1. Press the TIMER button for the delayed time setting.
2. Select the desired cooking mode and time by pressing the TIMER button until you reach the appropriate time.
3. Press the WARM/ CANCEL button. The appliance will begin cooking after the set time has elapsed.

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

## CLEANING/ MAINTENANCE

Do not wash any parts of the pressure cooker in the dishwasher. Always wash the pressure cooker thoroughly after every use, or if it has not been used for an extended period of time.

1. Unplug and let the unit cool before cleaning.
2. Wash the removable cooking pot with warm soapy water. Rinse and dry thoroughly. Replace the pressure regulator knob by lining the notches up to the inside wall of the pressure regulator chamber in the lid and turn clockwise.
3. Wipe the outer housing with a clean damp cloth. Do not submerge in water.
4. Remove the condensation reservoir by pulling down. Clean with warm, soapy water. Rinse and dry thoroughly. Replace by pushing up.
5. 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 groove in the center of the gasket is positioned around the metal ring on the inside edge of the lid. Note: If the gasket is not positioned properly, the unit will not work.
6. Press down and turn the pressure regulator knob counterclockwise to the CLEAN setting and carefully remove, Wash with warm soapy water.
7. Turn the lid over and place on a table top. Pull out the anti-blocking shield . Using a brush, check and remove any food or foreign particles that may be lodged in the floating valve. Replace the anti-blocking shield.
8. The bottom of the removable cooking pot, in the area of the sensor pad, must be cleaned after each use. Wipe with a soft damp cloth and be sure to dry thoroughly.
9. Never use abrasive cleaners or scouring pads to clean any of the parts.

**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. If the pressure cooker is stored with the lid sealed, stale odors may form inside.

## RECOMMENDED COOKING TIMES

Cooking times are approximate times. Use these as general guidelines. Size and variety will alter cooking times

Vegetables	HighPressure
Apples, chunks (low pressure)	2 mins
Artichokes, whole	8-10 mins
Asparagus, whole	1-2 mins
Beans fresh green or wax shelled lima	2-3 mins 2-3 mins
Beets 1/4" slices whole, peeled	3-4 mins 12-15 mins
Broccoli, florets or spears	2-3 mins
Brussel sprouts, whole	3-4 mins
cabbage, quartered	3-4 mins
carrots, 1/4" slices	1-2 mins
Cauliflower, florets	2-4 mins
corn on the cob	3-5 mins
Eggplant, 1 1/4"	2-3 mins
Peas, shelled	1-1 1/2 mins

### HighPressure

Potatoes Pieces, slices Whole, small Whole, medium	5-8 mins 5-8 mins 10-12 mins
Rice Brown White	15-20 mins 5-7 mins
Spinach, fresh	2-3 mins
Squash Fall, 1" chunks Summer, sliced	4-6 mins 1-2 mins
Meat an Poultry	
Beef, Pork, Lamb (1-2" cubes)	15-20 mins
Beef/Veal Roast, brisket Shank 1 1/2" thick	50-60 mins 25-35 mins
Meatballs, browned	8-10 mins
Lamb, boneless roast	45-55 mins



# PROBLEMS, CAUSES & SOLUTIONS

	Problem	Possible Reason	Solution
1	Difficult to close the lid	Sealing ring not installed properly	Position the sealing ring well
		Float valve in the popped-up position	Press the float valve lightly downward
2	Difficult to open the lid	Pressure exists inside the cooker	Position the pressure release valve to the venting position to reduce the internal pressure. Open the lid after the pressure is
		Float valve stuck at the popped-up position	Press the float valve lightly with a pen or chopstick.
3	Steam leaks from the side of the lid	No sealing ring	Install the sealing ring
		Sealing ring damaged	Replace the sealing ring
		Food debris attached to the sealing ring	Clean the sealing ring
		Lid not closed properly	Open then Close the lid again
4	Steam leaks from float valve for over 2 minutes	Food debris on the float valve silicone seal	Clean the float valve silicone seal
		Float valve silicone ring worn-out	Replace the float valve silicone ring
5	Float valve unable to rise	Too little food or water in inner pot	Add water according to the recipe
		Float valve obstructed by the lid locking pin	Close the lid completely, see "Cooking Preparation" section
6	Steam comes out from exhaust valve non-stop	Pressure release handle not in sealing position	Turn the release handle to the sealing position
		Pressure control fails	Contact support online
7	Display remains blank after connecting the power cord	Bad power connection or no power.	Inspect the power cord to ensure a good connection, check that the power outlet is still active.
		Cooker's electrical fuse has blown	Contact support online
8	Rice half cooked or too hard	Too little water	Adjust dry-rice and water ratio according to recipe
		Cover opened prematurely	After cooking cycle completes, leave the cover on for 5 more minutes
9	Rice too soft	Too much water	Adjust dry-rice and water ratio according to recipe

	Problem	Possible Reason	Solution
10	Intermittent beeping after the cooker starts for a while	Indication of overheating. The cooker has reduced the heating temperature, and may not reach cooking pressure	Possibly starch deposits at the bottom of the inner pot, which have clogged heat dissipation. Stop the cooker and inspect the bottom of the inner pot
11	Occasional ticking or light cracking sound	The normal sound of power switching and expanding pressure board in changing temperature	Nothing to be worried about
		Bottom of inner pot is wet.	Wipe inner pot bottom dry before cooking





## TIME TO COOK EVERYTHING!



### CHICKEN AND RICE

prep time: 18 minutes  
cooking time: 10-12 minutes



### RICE AND PORK

prep time: 18 minutes  
cooking time: 13-15 minutes



### SWEET AND SOUR CHICKEN

prep time: 15 minutes  
cooking time: 10 minutes



### CHICKEN CURRY

prep time: 20 minutes  
cooking time: 20 minutes



## TIME TO COOK EVERYTHING!



### BBQ BEEF

prep time: 20 minutes  
cooking time: 60 minutes



### POT ROAST

prep time: 10 minutes  
cooking time: 8 hours



### CHICKEN POT PIE STEW

prep time: 20 minutes  
cooking time: 6 hours



### BANANA WALNUT CAKE

prep time: 15 minutes  
cooking time: 20 minutes

*Serving: 6-8  
Prep Time: 18 minutes  
Cooking Time: 10-12 minutes  
under pressure*



### INGREDIENTS:

1 1/4 3 lbs whole chickens cut into pieces  
Salt and pepper to taste  
3 tbs. olive oil  
1 cup chopped bacon  
1 1/2 cups chopped onion  
3 gloves minced garlic  
2 cups chopped pepper  
2 cups can tomato sauce  
2 1/2 cups long-grain white rice (uncooked)  
1 1/2 cup frozen peas  
2 cups chicken broth or stock  
1 tsp. salt.

### DIRECTIONS:

- Season the chicken with salt and pepper. Heat 2 tbsp of olive oil in the pressure cooker, using BROWN setting. Brown the chicken in batches. Set aside.
- Add the bacon and cook for 1 minute. Add the browned chicken to the pressure cooker. Heat the remaining 1 tbsp. of olive oil in the pressure cooker. Add onion, garlic and green pepper. Heat until the onion is soft. Add tomato sauce and rice and cook for 1 minute. Add peas, stock, salt, chicken and bacon with all juices. Mix well.
- Cover and lock lid. Turn regulator knob to pressure and select HIGH cooking mode to cook 10 minutes.
- Release pressure by using the quick release method. When pressure has dropped, unlock and remove lid. Serve and enjoy!

*Serving: 4-6  
Prep Time: 15 minutes  
Cooking Time: 10 minutes  
under pressure*



### INGREDIENTS:

1 tbsp. vegetable oil  
1 1/2 cups chopped onion  
1 1/2 cups diced green bell pepper  
1 1/2 cups diced red bell pepper  
3 tbsp. soy sauce  
1 1/2 cups prepared sweet & sour or duck sauce  
1 tbsp. apple cider vinegar  
3 tbsp. water  
1 tsp. garlic powder  
2 thinly sliced scallions (white and green parts)  
1 tbsp. finely minced fresh ginger  
2 cups cooked white rice.

### DIRECTIONS:

- Heat 1 tbsp of vegetable oil in the pressure cooker, using BROWN setting. Add onions, green and red bell peppers and brown for 2 minutes. Add chicken and soy sauce, cook for 3 minutes. Add sweet and sour sauce, vinegar, water and garlic powder. Stir well.
- Cover and lock lid. Turn regulator knob to pressure and select HIGH cooking mode to cook 10 minutes.
- Release pressure by using the quick release method. When pressure has dropped, unlock and remove lid.
- Place on serving dish. Garnish with scallions, serve over rice and enjoy!

*Serving: 6-8  
Prep Time: 18 minutes  
Cooking Time: 13-15 minutes  
under pressure*



### INGREDIENTS:

3 lbs chopped pork  
2 tbsp. olive oil  
1 cup long grain white rice (uncooked)  
2 1/2 cups chicken broth  
2 cups diced tomatoes  
6 oz can tomato paste  
1/2 cup chopped onion  
salt & pepper to taste

### DIRECTIONS:

- Heat 2 tbsp of olive oil in the pressure cooker, using BROWN setting. Brown the pork and onions. Add rice and lightly brown rice for about 1-2 minutes. Add chicken broth, diced tomatoes, tomato paste, salt and pepper. Mix well.
- Cover and lock lid. Turn regulator knob to pressure and select HIGH cooking mode to cook 13-15 minutes.
- Release pressure by using the quick release method. When pressure has dropped, unlock and remove lid. Serve and enjoy!

*Serving: 6-8  
Prep Time: 20 minutes  
Cooking Time: 20 minutes  
under pressure*



### INGREDIENTS:

2 tbsp. vegetable oil  
4 lbs chicken cut into pieces  
1 1/2 cups chopped onion  
1 1/2 cups chopped celery  
2 bay leaves  
curry powder  
Tabasco  
salt and pepper to taste

### DIRECTIONS:

- Heat 1 tbsp of vegetable oil in the pressure cooker, using BROWN setting. Add the chicken and evenly brown all sides. Add onions and celery and cook for 1 minute. Place the rest of the ingredients.
- Cover and lock lid. Turn regulator knob to pressure and select HIGH cooking mode to cook 10 minutes.
- Release pressure by using the quick release method. When pressure has dropped, unlock and remove lid.
- If the chicken is not tender, cover and cook under pressure for an additional 10 minutes.

## BBQ Beef

*Serving: 6-8*  
*Prep Time: 20 minutes*  
*Cooking Time: 60 minutes*  
*under pressure*



### INGREDIENTS:

1 tbsp. vegetable oil  
 4 lbs boneless rump roast or trimmed chuck  
 1 ½ cups chopped onions  
 1 ½ cups chopped celery  
 1 ½ cups prepared barbecue sauce  
 2 bay leaves  
 tabasco to taste  
 2 tbsp. brown sugar  
 1 can (12 oz) beer  
 1 ½ tsp. chili powder

### DIRECTIONS:

- Heat 1 tbsp of vegetable oil in the pressure cooker, using BROWN setting. Add the roast and evenly brown all sides. Add onions and celery and cook for 1 minute.
- Take out the roast. Add barbecue sauce, beer and chili powder and mix well. Place the roast back in the pressure cooker.
- Cover and lock lid. Turn regulator knob to pressure and select HIGH cooking mode to cook 60 minutes.
- Release pressure by using the quick release method. When pressure has dropped, unlock and remove lid.

## Pot Roast

*Serving: 6-8*  
*Prep Time: 10 minutes*  
*Cooking Time: 8 hours*  
*under slow cooking*



### INGREDIENTS:

1 ¼ (10.75 oz) can condensed -  
 cream of mushroom soup  
 5/8 (1 ounce) package dry onion -  
 soup mix  
 2/3 cup and 1 tablespoon water  
 3 lbs pot roast

### DIRECTIONS:

- Mix cream of mushroom soup, dry onion soup mix and water.
- Place pot roast in slow cooker and coat with soup mixture.
- Cover and lock lid. Turn regulator knob to steam and select SLOW COOK mode and set time for 8 hours. Cooker will beep and switch automatically to the warm setting when cooking time is completed.
- Unlock and remove lid. Allow steam to clear before serving.

## Chicken Pot Pie Stew

*Serving: 6-8*  
*Prep Time: 20 minutes*  
*Cooking Time: 6 hours*  
*under slow cooking*



### INGREDIENTS:

2 large skinless boneless chicken breast -  
 halves cut into cubes  
 5 medium quartered red potatoes  
 1/2 (8 oz) package baby carrots  
 1/2 cup chopped celery  
 1 (26 ounce) can condensed cream -  
 of chicken soup  
 3 cubes chicken bouillon  
 3/4 tsp. garlic salt  
 1/4 tsp. celery salt  
 1 tsp. ground black pepper  
 ½ (16 oz) bag frozen mixed vegetables

### DIRECTIONS:

- Combine the chicken, potatoes, carrots, celery, chicken soup, chicken bouillon, garlic salt, celery salt, and black pepper in the slow cooker.
- Cover and lock lid. Turn regulator knob to steam and select SLOW COOK mode and set time for 5 hours.
- Unlock and remove lid. Stir the frozen mixed vegetables into the slow cooker, and cook for 1 hour more. Cooker will beep and switch automatically to the warm setting when cooking time is completed.

## Banana Walnut Cake

*Serving: 6*  
*Prep Time: 15 minutes*  
*Cooking Time: 20 minutes*  
*under pressure*



### INGREDIENTS:

300 gms mashed ripe bananas  
 160 gms brown sugar  
 4 Grade B eggs (whipped)  
 100 gms butter  
 50ml milk  
 300 gms sifted self-rising flour  
 ½ tsp soda bicarbonate  
 120g walnuts (toasted & diced)

### DIRECTIONS:

- Mix the mashed bananas, brown sugar, eggs, butter, and milk then beat until fluffy.
- Fold in the sifted self-rising flour and bicarbonate soda then add in the walnut and mix until well blended. Pour the mixture into the pressure cooker inner pot.
- Close the lid of the pressure cooker and turn it to the Lock position. OPEN OR REMOVE THE PRESSURE REGULATOR KNOB. On the Control Panel, press "Cake" (30 mins) menu button to start baking.
- Once baking is completed, press the Keep Warm/Cancel button and switch off the power supply. Let it stand for 5 mins before opening the lid, serve and enjoy!

# PRECAUCIONES IMPORTANTES

Su aparato cocina a presión. Cuando se utilizan artefactos eléctricos, deben seguirse unas precauciones básicas de seguridad, incluyendo las siguientes:

1. LEA TODAS LAS INSTRUCCIONES ANTES DE USAR.
2. Se requiere supervisión cuando la olla a presión se utiliza cerca de niños.
3. No toque las superficies calientes. Use asas y perillas.
4. El uso de accesorios no recomendados por el fabricante del artefacto puede provocar un incendio, descargas eléctricas o lesiones a las personas.
5. No coloque sobre o cerca de una hornilla de gas o eléctrica, o en un horno caliente.
6. No utilizar al aire libre.
7. Para evitar incendios, descargas eléctricas y lesiones, no sumerja los cables, los enchufes, ni el aparato en agua o en ningún otro líquido.
8. No utilice el artefacto para otro uso del que se pretende.
9. No opere ningún artefacto con un cable o enchufe dañado, después de un mal funcionamiento, o si está dañado de alguna manera.
10. No permita que el cable cuelgue sobre el borde de la mesa o mostrador, o que toque superficies calientes.
11. Tenga mucho cuidado al mover una olla a presión que contenga líquidos calientes.
12. No llene la olla con más de 2/3 de su capacidad. Cuando cocine alimentos que se expanden durante la cocción como el arroz o legumbres secas, no llene la unidad con más de 1/2. Llenarla puede causar riesgo de obstrucción del tubo de salida de vapor y exceso de presión.
13. Tenga en cuenta que ciertos alimentos, como el puré de manzana, los arándanos, la perla de la cebada, la avena u otros cereales, las arvejas, fideos, macarrones, espaguetis ruiubarbo o espuma de leva, obstruyen el dispositivo de liberación de presión (salida de vapor).
14. Compruebe siempre que los dispositivos de liberación de presión (la manija de salida de vapor) no estén obstruidos antes de usarla.
15. No cubra el aparato ni las válvulas de presión, ya que podría producirse una explosión.
16. No lo utilice cerca de materiales inflamables, incluidas cortinas y cortinas, cuando esté en funcionamiento.
17. Utilizar siempre en un área bien ventilada.
18. Mantenga las manos y la cara lejos de la perilla del regulador de presión y del vapor cuando este siendo liberada.

19. Tenga mucho cuidado al retirar la tapa después de la cocción, quemaduras graves pueden del vapor de la olla.
20. No abra la olla a presión hasta que la unidad se haya enfriado y toda la presión interna haya salido. Si las asas son difíciles de mover, esto indica que la olla sigue estando presurizada - no la fuerce para abrir. Cualquier presión puede ser peligrosa.
21. No usar sin olla interior.
22. Desenchufe del tomacorriente cuando no esté en uso y antes de limpiarlo. Deje enfriar antes de colocar o quitar piezas, y antes de limpiar el artefacto.

## ADVERTENCIA

Nunca use la olla para freír con aceite. Es peligroso y puede causar un incendio o un daño grave.

## ADICCIÓN AL CONSUMIDOR

Alimentos perecederos como carne y productos avícolas, pescado, queso, y otros productos lácteos no se pueden dejar a temperatura ambiente durante más de 2 horas (no más de 1 hora si la temperatura ambiente es superior a 90 ° F).

## GUARDA ESTAS INSTRUCCIONES

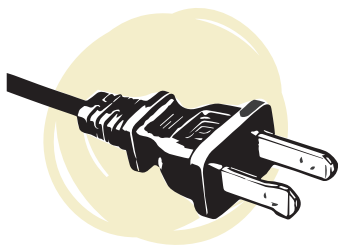
Por favor, lea todas las instrucciones en este manual antes de comenzar a usar este artefacto. El cuidado y mantenimiento apropiado asegurarán una larga vida útil y un funcionamiento sin problemas del artefacto. Por favor, guarde estas instrucciones y consúltelos para consejos de limpieza y cuidado.

## ESTA UNIDAD ES SÓLO PARA USO DOMÉSTICO

### INSTRUCCIONES PARA EL CABLE ELÉCTRICO

1. Se proporciona un cable eléctrico corto para reducir el riesgo de accidentes, al enredarse o tropezarse con un cable más largo.
2. Una cable de extensión se puede comprar y usar si se tiene cuidado en su uso.
3. Si se utiliza un cable de extensión, la clasificación eléctrica marcada de la extensión del cable debe ser al menos tan grande como la clasificación eléctrica del artefacto. El cable de extensión debe ser colocado de manera que no cuelgue de un mostrador o mesa donde pueda ser halado por un niño o tropezarse accidentalmente.

### ENCHUFES POLARIZADOS



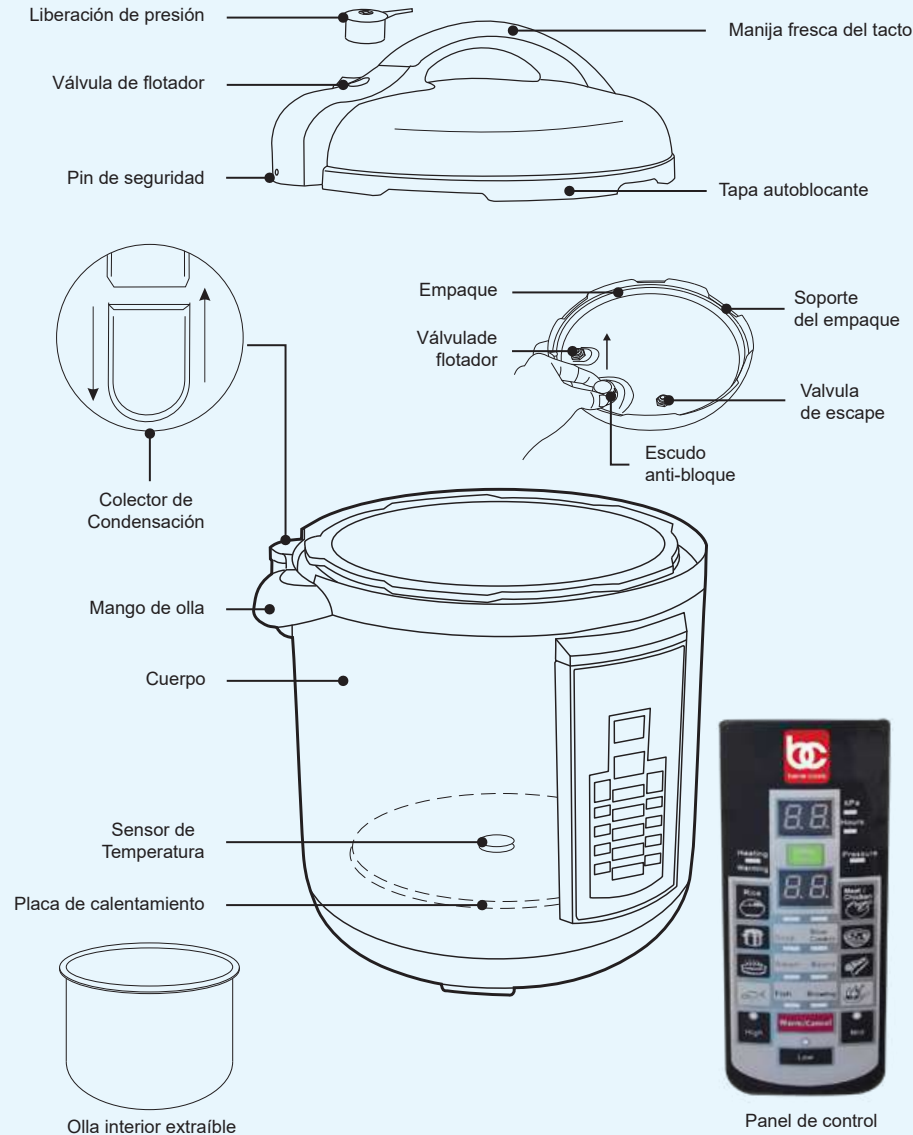
Este artefacto tiene un enchufe polarizado (una clavija es más ancha que la otra). Como medida de seguridad para reducir el riesgo de descarga eléctrica, este enchufe está diseñado para encajar en un tomacorriente polarizado de una sola manera. Si el enchufe no entra completamente en el tomacorriente, invierta el enchufe. Si aún así no encaja, póngase en contacto con un electricista calificado. No intente modificar esta medida de seguridad ni modificar el enchufe de manera alguna. Si el enchufe al encajar se siente flojo dentro del tomacorriente de AC o si el tomacorriente AC se recalienta no utilice dicho tomacorriente.



## CONTENIDO

- Precauciones importantes..... 24
- Instrucciones especiales para el juego de cables.. 26
- Descripción del aparato..... 28
- Antes de usar por primera vez..... 30
- Apertura segura de la tapa..... 32
- Preparación de la comida..... 33
- Solución de problemas..... 38

# CONOZCA SU OLLA A PRESIÓN BENE CASA



# FUNCIONES DE LA OLLA A PRESIÓN

## VÁLVULA REGULADORA DE PRESIÓN

En posición hacia abajo cuando se cocina a presión, en posición hacia arriba cuando se cocina al vapor.

## VÁLVULA FLOTANTE

Válvula de seguridad le permite el escape de presión en exceso si se está acumulando mucha presión en el equipo.

## VÁLVULA DE SEGURIDAD DE PRESIÓN

Permite liberar la presión en exceso si mucha presión es acumulada.

## TAPA AUTO-BLOQUEANTE

Dispositivo de seguridad que no le permite abrir la tapa hasta que la presión haya bajado a cero.

## EMPAQUE DE GOMA

Crea un sello apretado de aire que se necesita para que la olla funcione.

## ESCUDO ANTI-BLOQUE

Tire hacia arriba para liberar el regulador de presión para limpieza.

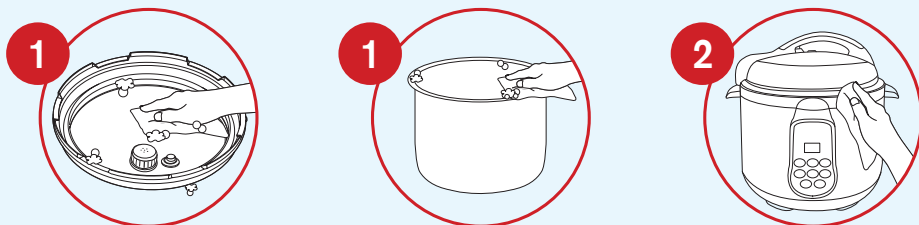
## EMBALSE DE CONDENSACIÓN

Colecta el exceso de condensación durante la cocción.

## ANTES DE USAR POR PRIMERA VEZ

Antes del primer uso, saque todos los accesorios del paquete y lea atentamente este manual. Preste especial atención a las instrucciones de funcionamiento y precauciones para evitar cualquier lesión o daño a la propiedad.

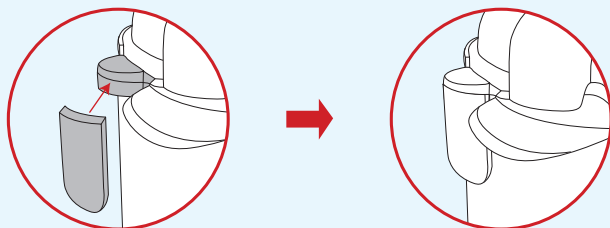
1. Lave el interior de la olla y la tapa con agua tibia jabonosa, enjuague y seque completamente.
2. Limpie el armazón exterior con un paño limpio y húmedo.



**PRECAUCIÓN:** Nunca sumerja el armazón exterior en agua o cualquier otro líquido.

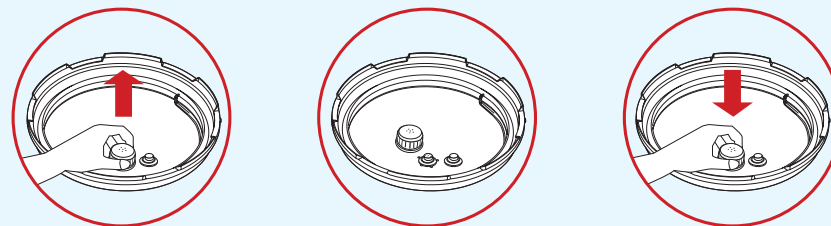
## INSTALACIÓN DEL RECOLECTOR DE HUMEDAD

Para instalar el recolector de humedad, deslícelo en la ranura del armazón exterior de la olla. Siga el orden inverso al quitarlo para limpiar.



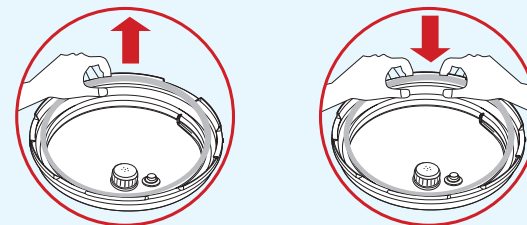
## RETIRAR Y INSTALAR EL ESCUDO ANTI-BLOQUEO

El escudo anti-bloqueo puede ser retirado empujándolo en el lado y levantarlo. Para instalar el escudo anti-bloqueo, colóquelo en su lugar y presione hacia abajo. El escudo anti-bloqueo puede ser instalado en cualquier dirección longitudinal.



## RETIRAR Y INSTALAR AL EMPAQUE

El empaque se puede retirar tirando hacia arriba desde el soporte en secciones. Para volver a instalar empaque, presione hacia abajo en la sección del soporte por secciones. El empaque se puede instalar en cualquiera de los lados hacia arriba.

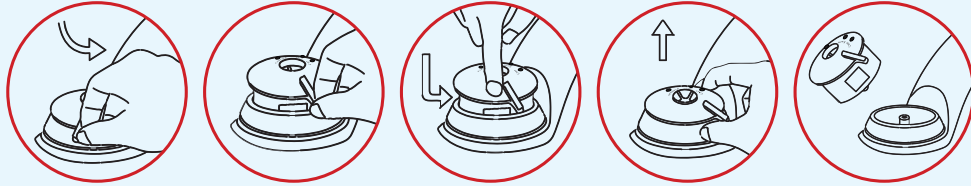


### POR FAVOR, TENGA EN CUENTA LO SIGUIENTE:

- Antes de cada uso, inspeccione para asegurarse que el Empaque está bien asentado en el soporte y que el escudo anti-bloqueo esté montado correctamente en el tubo de salida de vapor. Un Empaque correctamente sentado se puede mover, con un poco de esfuerzo, hacia la derecha o hacia la izquierda en el interior del soporte.
- Después de su uso, retire cualquier objeto extraño del Empaque y del escudo anti-bloqueo.
- Mantenga el empaque limpio para evitar olores. Lave el Empaque en agua tibia con jabón o en el lavaplatos para eliminar olores. Sin embargo, es normal que el Empaque absorba el olor de ciertos alimentos ácidos. Es por eso que siempre es una buena idea tener más de uno a la mano. Usted puede comprar empaques adicionales en [www.InstantPot.com](http://www.InstantPot.com).
- No hale Empaque a la fuerza, ya que la tracción puede provocar deformación y afectar su funcionamiento en el sellado de la presión.
- Un Empaque con grietas, cortes u otros daños no debe ser utilizado. Debe utilizar un nuevo reemplazo.



## RETIRAR VÁLVULA DE LIBERACIÓN DE PRESIÓN



## APERTURA SEGURA DE LA TAPA

1. Asegúrese de que el programa de cocción a presión se ha completado o presione "Keep-Warm/-Cancel" (Mantener caliente / Cancelar) para terminar el programa.

2. Libere la presión en uno de los siguientes modos.

### Liberación rápida:

- Deslice la manija de liberación de vapor a la posición de "Venting" (ventilación) para dejar salir el vapor hasta que la válvula de flotador descienda.

### Precaución:

- Mantenga las manos y la cara lejos del agujero en la parte superior de la manija de liberación de vapor cuando se use liberación rápida. El escape de vapor es muy caliente y puede causar quemaduras.
- No tire de la manija de liberación de vapor cuando se está dejando salir vapor.
- Tenga en cuenta que liberación rápida no es apta para alimentos en el volumen de líquido grande o con alto contenido de almidón (por ejemplo avena, sopa de arroz, líquidos pegajosos, sopa, etc.) El contenido alimento puede salpicar con vapor. Utilice liberación natural en su lugar.

### Liberación natural:

- Permita que la olla se enfríe de forma natural hasta que la válvula de flotador descienda. Esto puede tomar 10 a 15 minutos después de que se termine de cocinar y la olla esté en el modo de mantener calor.
- Poner una toalla mojada en la tapa puede acelerar el enfriamiento.

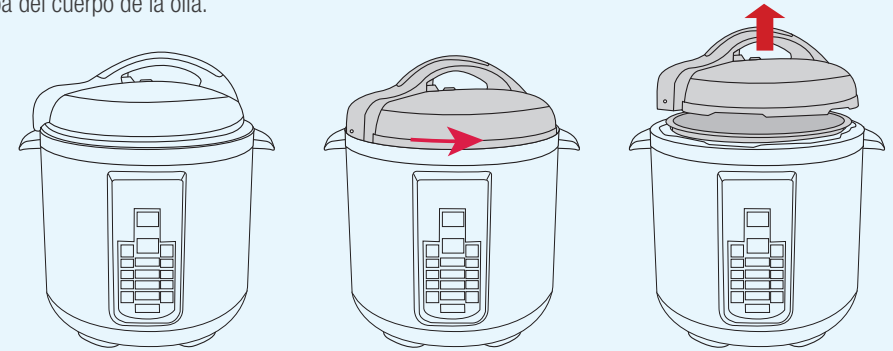
3. Apertura de la tapa: Sostenga el mango de la tapa, gire la tapa en sentido contrario a las manecillas del reloj hasta la posición abierta, y levante la tapa hacia arriba para abrir. Para evitar la succión de vacío en la tapa, gire la liberación de vapor a la posición "Venting" (ventilación) para que entre aire al levantar la tapa.

- **Precaución:** No abra la tapa hasta que la presión dentro de la olla esté completamente liberada. Como medida de seguridad, hasta que la válvula de flotador caiga hacia abajo, la tapa está bloqueada y no se puede abrir.

## PREPARACIÓN DE LA COMIDA

### 1. Abra la tapa

Sosteniendo con la mano el mango de la tapa, gire unos 30 grados hacia la izquierda. Luego levante la tapa del cuerpo de la olla.

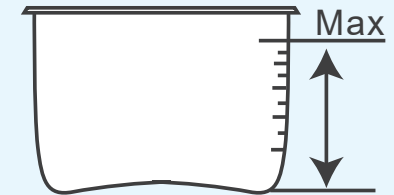


### 2. Compruebe que todas las piezas de la tapa están montadas correctamente.

Revise la válvula de flotador y la válvula de escape para obstrucciones. Asegúrese de que el empaque esté bien puesto dentro de su soporte, el escudo anti-bloqueo instalado correctamente y la válvula de flotador pueda subir y bajar fácilmente.

### 3. Saque la olla interior, y ponga los alimentos y el agua.

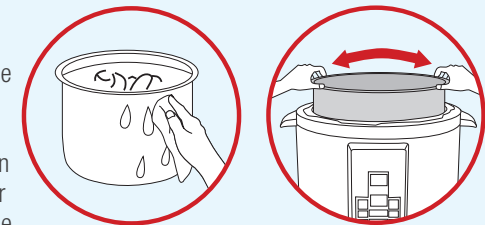
La cantidad total de alimentos y agua no debe superar nunca el nivel máximo marcado del recipiente interior. Se recomienda que no llene la olla con más de 2/3 de su capacidad. Cuando cocine alimentos que se expanden durante la cocción como el arroz, frijoles o legumbres secas, no llene la olla más de 1/2. Durante el llenado puede correr el riesgo de obstrucción de los conductos de ventilación y un exceso de presión. Esto también puede causar derrame y puede dañar la olla.



### 4. Coloque la olla interior dentro de el armazón exterior.

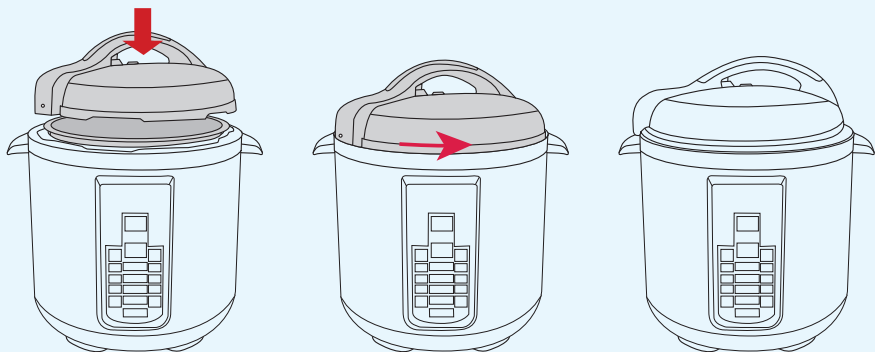
Antes de eso, asegúrese de extraer objetos extraños y seque la parte exterior del recipiente interior y el elemento de calentamiento en el interior de la olla.

Después de poner el recipiente interior dentro de el armazón exterior, gire ligeramente el recipiente interior para asegurar un buen contacto entre el recipiente interior y el elemento de calefacción.



## 5. Cierre la tapa completamente.

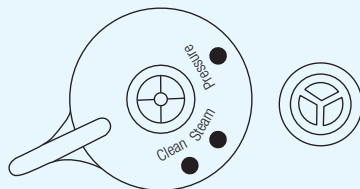
Coloque la tapa en la cocina alineando el pasador de bloqueo con el área de la colector de condensación. Gire la tapa en sentido antihorario aproximadamente 30 grados hasta que el pasador de bloqueo encaje en su lugar.



## 6. Coloque la manija de liberación de vapor correctamente

Tenga en cuenta que es perfectamente normal y necesario que la manija de liberación de vapor se libere para que el vapor salga. Simplemente se pone en la parte superior del tubo de escape. También se puede quitar para lavar si es necesario, tirando de ella hacia fuera.

En el funcionamiento de la olla para cualquier función, excepto "Keep Warm" (mantener caliente), "Sauté" (salteado) o "Slow Cook" (cocción lenta), alinee la punta de la manija de liberación de vapor apuntando a "Sealing" (cerrado), que indica que la olla a presión está en la posición de cierre. La función de "Sauté" (salteado) se debe utilizar sin la tapa. La "Slow Cook" (cocción lenta) y "Keep Warm" (mantener caliente) puede funcionar con o sin la tapa.



# CÓMO OPERAR

Antes de usar la olla a presión cada vez, asegúrese de que la junta de goma y la válvula reguladora de presión estén limpias y bien colocadas.

1. Coloque la tapa en la olla de presión y gire en sentido contrario a las agujas del reloj hasta que encaje en su lugar. (El pasador de seguridad se encajará en su lugar).
2. Gire la perilla reguladora de presión a "PRESIÓN".
3. Elija el modo de cocción deseado pulsando ARROZ, PESCADO, CARNE, SOPA o FRIJOLES en el panel de control. La luz del botón se encenderá y la pantalla digital mostrará números relativos como 3 para PESCADO, 6 para ARROZ, 15 para CARNE, 25 para SOPA y 30 para FRIJOL. (Lo que equivale, respectivamente, 3 minutos, 6 minutos, 15 minutos, 25 minutos

y 30 minutos).

4. Establezca el tiempo de cocción deseado pulsando el botón de ARROZ, PESCADO, CARNE, SOPA o FRIJOLES. El tiempo de cocción disponibles para cada función:

- Función de pescado: de 3 a 20 minutos
- Función del arroz: desde 5 minutos hasta 15 minutos
- Función de la carne: entre 15 minutos y 30 minutos
- Función de sopa: de 25 minutos a 40 minutos
- Función de frijoles: de 30 a 60 minutos

5. La unidad comenzará la cuenta atrás en minutos, después de que la presión adecuada se haya alcanzado. (La válvula de flotador se elevará cuando la presión sea alcanzada). La olla de presión sonará al final del tiempo de cocción.

6. Cuando la cocción termine, deje que la presión caiga por sí misma (también llamada la función de liberación natural), o libere la presión de inmediato, girando la perilla del regulador de presión hacia "STEAM" en explosiones cortas (también conocido como método de liberación rápida) hasta que la presión se reduzca.

**PRECAUCIÓN:** Al girar la perilla para liberar la presión, el vapor caliente y líquido será expulsado. **ADVERTENCIA:** No sostenga el botón regulador de presión. Vapor caliente / líquido se expulsará. Mantenga las manos y la cara lejos de los respiraderos de vapor, use las asas de la olla cuando este retirando la olla interior o mientras tocando cualquier elemento caliente, y nunca fuerce la tapa abierta. La tapa sólo se abrirá cuando la presión este liberada. Quite la tapa levantándola hacia adelante para evitar ser quemado por el vapor.

# FUNCIÓN DE COCINAR LENTO

1. Coloque la olla de cocción removible en la olla de presión.
2. Coloque los alimentos para ser cocinados lento en la olla.
3. Coloque la tapa de cierre automático en la olla de cocción removible y gire la perilla del regulador de presión a "VAPOR".
4. Pulse el botón SLOW COOK. La luz del botón se encenderá y la pantalla digital indicará el número 3 (Esto equivale a 3 horas de tiempo de cocción.)
5. Ajuste el tiempo deseado pulsando el botón una vez por cada media hora adicional o de forma continua manteniendo presionado el botón. El tiempo máximo de cocción es 9 horas.
6. Pulse el botón WARM / RESET para comenzar la cocción. La luz indicadora dejará de parpadear.
7. Si usted se olvida de seleccionar una hora de cocinar deseada o se olvida de presionar el botón WARM / RESET, la unidad emitirá dos pitidos y la pantalla digital indicará 0,0 después de 30 segundos.
8. Cuando el tiempo se termine la unidad emitirá un pitido.

# FUNCIÓN PARA PROGRAMAR EL INICIO DE COCINAR

Esta función le permite empezar a cocinar los alimentos hasta 8 horas después en incrementos de media hora. Usted puede utilizar esta la función con la función de cocinar lento, vapor, alta y baja presión. **CUIDADO:** Los alimentos perecederos como la carne y productos avícolas, pescado, queso y productos lácteos no pueden dejarse a temperatura ambiente por más de 2 horas. (No más de 1 hora cuando la temperatura ambiente está por encima de 90 ° F). Al cocinar estos alimentos, no ponga la

función de hora tardía por más de 1-2 horas.

1. Pulse el botón "TIMER" para el ajuste de la hora tardía.
2. Seleccione el modo de cocinar y hora que desee pulsando el botón TIMER hasta que llegue el momento oportuno.
3. Pulse el botón "WARM / CANCEL". El equipo comenzará a cocinar después del tiempo programado.

Notas: No utilice la función de hora tardía cuando quiera cocinar alimentos que pueden echarse a perder si dejados afuera a temperatura ambiente.

## LIMPIEZA / MANTENIMIENTO

No lave ninguna parte de la olla de presión en el lavavajillas. Siempre lave la olla de presión a fondo después de cada uso, o si no se ha utilizado durante un largo periodo de tiempo.

1. Desenchufe y deje enfriar la unidad antes de limpiarla.
2. Lave la olla removible con agua tibia y jabón. Enjuague y seque bien.
3. Limpie la carcasa exterior con un paño limpio y húmedo. No sumerja en agua.
4. Retire el depósito de la condensación, tirando hacia abajo. Limpie con agua tibia y jabón.

Enjuague y seque bien. Vuelva a colocarlo empujando hacia arriba.

**NOTAS:** La junta de goma debe estar siempre bien colocada en la parte inferior de la tapa. Revise periódicamente para asegurarse de que este limpia, flexible y no agrietada o rota.

1. Gire la tapa hacia abajo, tome la junta de goma en ambos lados y jale hacia arriba. Limpie la junta de goma con agua tibia y jabón. Enjuague y seque bien. Vuelva a colocar la junta presionando hacia abajo dentro del borde de la tapa.

Asegúrese de que la ranura en el centro de la junta este alrededor del anillo de metal en el borde interior de la tapa.

**NOTAS:** Si la junta no se coloca correctamente, la unidad no funcionará.

2. A fin de mantener un buen rendimiento de su olla de presión, el fondo de la olla removible, en el área de la almohadilla sensora, se debe limpiar después de cada uso. Limpie con un paño suave y húmedo y asegúrese de que seque cuidadosamente y a fondo.

Nunca use limpiadores abrasivos o estropajos para limpiar ninguna de las partes.

**NOTAS:** Guarde la olla de presión con la tapa descansando boca abajo sobre la olla removible. Esto protegerá a las válvulas, tiradores y regulador de presión en la parte superior de la tapa. Si la olla a presión se almacena con la tapa sellada, malos olores se pueden formar en el interior. Limpiando la perilla de presión regular.

Verifique que la perilla del regulador de presión y las válvulas de seguridad de presión se encuentren en buen estado de funcionamiento antes de cada uso.

1. Cuando la unidad se haya enfriado, retire la tapa.
2. Presione y gire la perilla del regulador de presión hacia la izquierda más allá de la posición "VAPOR" y quitar con cuidado.
3. Gire la tapa y colóquela sobre una mesa. Saque la envoltura contra-cerradura. Usando un cepillo, identifique y elimine cualquier alimento o partículas extrañas que se podrán presentar en la válvula flotante. Vuelva a colocar la envoltura anti-cerradura.
4. Sustituya la perilla de regulación de presión, alineando las muescas hacia la pared interior de la cámara reguladora de presión en la tapa y gire hacia la derecha.

## LOS TIEMPOS DE COCCIÓN RECOMENDADOS

Los tiempos de cocción son tiempos aproximados. Utilice estas directrices generales. El tamaño y la variedad alteraran los tiempos de cocción.

Verduras	Alta Presión
Manzanas, trozos (baja presión)	2 mins
Alcachofas, enteros	8-10 mins
Espárragos, enteros	1-2 mins
Frijoles Verde fresco o cera Cáscara de lima	2-3 mins 2-3 mins
Remolacha 1/4" slices Enteras, peladas	3-4 mins 12-15 mins
Brócoli, flores o lanzas	2-3 mins
Coles de bruselas, enteras	3-4 mins
Col, en cuartos	3-4 mins
Zanahorias 1/4 rebanadas	1-2 mins
Coliflor, floretes	2-4 mins
Maíz de la mazorca	3-5 mins
La berenjena 1 1/4	2-3 mins
Guisantes sin cáscara	1-1 1/2 mins

### Alta Presión

Patatas Piezas, rodajas Enteras, pequeñas Enteras, medianas	5-8 mins 5-8 mins 10-12 mins
Arroz marrón blanco	15-20 mins 5-7 mins
Espinacas Frescas	2-3 mins
Calabacín Otoño, trozos Verano, rodajas	4-6 mins 1-2 mins
Carne y aves	
Carne de res, cerdo, cordero (1-2" cubos)	15-20 mins
Carne de vacuno Asado, pecho Manso 1 1/2" de espesor	50-60 mins 25-35 mins
Albóndigas, doradas	8-10 mins
Cordero, asado sin hueso	45-55 mins

# PROBLEMAS, CAUSES y SOLUCIONES

	Problema	Possible Causa	Solución
1	Dificultad para cerrar la tapa	El empaque no se instaló correctamente	Poner el empaque de manera correcta
		La válvula de flotador está en posición vertical.	Presione la válvula ligeramente hacia abajo
2	Dificultad para abrir la tapa	Hay presión dentro de la olla	Utilice la manija de liberación de vapor para reducir la presión interna. Abra la tapa después de que la presión se libere completamente.
		La válvula de flotador no cae después de la liberación de vapor.	Presione la válvula de flotador ligeramente con un lapicero o un palillo.
3	Fuga de vapor en la tapa	No hay empaque	Instale el empaque
		El empaque está dañado	Reemplace el empaque
		Hay restos de comida en el empaque	Limpie el empaque
		La tapa no está bien cerrada	Abra y cierre la tapa nuevamente.
4	Fuga en la válvula de flotador por mas de 2 minutos	Comida atascada en la válvula.	Limpie el empaque de la válvula del flotador.
		El empaque de la válvula de flotador está desgastado	Reemplace el empaque de la válvula de flotador.
5	La válvula de flotador no se levanta	Muy poca agua o alimentos dentro de la olla	Agregue agua de acuerdo a la receta
		Válvula de flotador está obstruida por el pasador de bloqueo de la tapa.	Cierre la tapa completamente, y vaya a la sección de Preparación de la comida.
6	Vapor sale de la válvula de escape sin parar	La manija de liberación vapor no está en posición de sellado.	Gire la manija de liberación a la posición de cierre.
		Hay fallas en el control de presión.	Contact support online
7	La pantalla permanece en blanco después de conectar el cable de alimentación	Mala conexión de energía o no hay energía.	Revise el cable de alimentación para asegurarse de que está bien conectado y compruebe que el toma corriente está activo.
		El fusible eléctrico de la olla se sopló	Contacte soporte en línea.

8	El arroz está medio cocido o quemado	Muy poca agua	Ajuste la proporción de arroz y agua de acuerdo a la receta.
		La cubierta se abrió prematuramente	Después del ciclo de cocción se complete, deje la tapa durante 5 minutos más
9	El arroz quedó demasiado suave	Mucha agua	Ajuste la proporción de arroz y de agua de acuerdo a la receta.
10	Un pitido intermite un rato después de que la olla inicia.	Indicación de sobrecalentamiento. La olla ha reducido la temperatura de calentamiento y no puede alcanzar la presión de cocción.	Posiblemente hay restos de almidón en la parte inferior de la olla interior, que han obstruido disipación de calor. Detenga la olla y revise la parte
11	Sonido ocasional o luz intermitente	El sonido normal de potencia de interrupción y ampliación de placa de presión en el cambio de temperatura	Nada de que preocuparse.
		Fondo de la olla interior mojado.	Seque el fondo de la olla interior antes de cocinar.

