

West Bend®

Chris Frentag

PRESSURE COOKER

Register this and other Focus Electrics products through our website:
www.registerfocus.com

Important Safeguards.....	2
Before Using for the First Time	3
Using Your Electric Pressure Cooker	4
Cooking Times	6
Helpful Hints	8
Cleaning Your Electric pressure Cooker	9
Troubleshooting	10
Recipes	11
Warranty.....	13

SAVE THIS INSTRUCTION MANUAL FOR FUTURE REFERENCE

IMPORTANT SAFEGUARDS



CAUTION

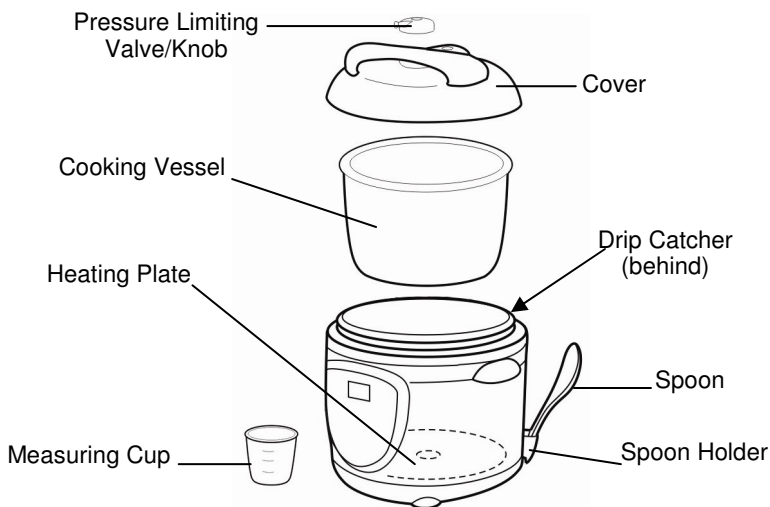
To prevent personal injury or property damage, read and follow all instructions and warnings.

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

- Read all instructions.
- Do not touch hot surfaces. Use handles or knobs.
- To protect against fire, electric shock, and injury to persons do not immerse cord, plugs, or other electric parts in water or other liquids.
- Close supervision is necessary when this appliance is used by or near children.
- Always unplug from outlet when not in use and before cleaning. Allow to cool before putting on or taking off parts and before cleaning.
- Do not operate any appliance with a damaged cord or plug, after the appliance malfunctions, or has been damaged in any manner. For service information see warranty page.
- The use of accessory attachments not recommended by Focus Electrics may cause fire, electric shock, or injury.
- Do not use this appliance outdoors.
- Do not let cord hang over the edge of the table or counter, or touch hot surfaces.
- Do not place on or near a hot gas or electric burner, or in a heated oven.
- Attach plug to appliance first, then plug cord into wall outlet. To disconnect, turn any control to "OFF," then remove plug from wall outlet.
- Do not use appliance for other than intended use.
- Extreme caution must be used when moving an appliance containing hot liquids.
- Do not attempt to repair this appliance yourself.
- A short power-supply cord is provided to reduce risks resulting from becoming entangled in or tripping over a longer cord.
- Longer extension cords are available, but care must be exercised in their use. While use of an extension cord is not recommended, if you must use one, ensure that the marked electrical rating of the extension cord is equal to or greater than that of the appliance. If the plug is of the grounded type, the extension cord must be a grounding-type 3-wire cord. To avoid pulling, tripping or entanglement, position the extension cord so that it does not hang over the edge of the counter, table or other area where it can be pulled on by children or tripped over.
- Do not use an outlet or extension cord if the plug fits loosely or if the outlet or extension cord feels hot.
- This appliance cooks under pressure. Improper use may result in scalding injury. Make certain appliance is properly closed before operating. See "Using your Electric Pressure Cooker" section of this manual.

- Do not fill the appliance over $\frac{2}{3}$ full. When cooking foods that expand during cooking, such as rice or dried vegetables, do not fill the appliance over $\frac{1}{2}$ full. Overfilling may cause a risk of clogging the vent and developing excess pressure. See “Using your Electric Pressure Cooker” section of this manual.
- 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 in a pressure cooker.
- Always check pressure release devices 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, this indicates that the appliance is still pressurized. Do not force it open. Any pressure in the cooker can be hazardous. See “Using your Electric Pressure Cooker” section of this manual.
- Do not use this appliance for pressure frying with oil.
- **For household use only.**

SAVE THESE INSTRUCTIONS



BEFORE USING FOR THE FIRST TIME

Please check all packaging material carefully before discarding. Many accessory parts are contained within the packaging material.

See “Cleaning your Electric Pressure Cooker” section of this manual. Clean pressure cooker thoroughly and assemble the black spoon holder and clear drip catcher to the exterior of the pressure cooker. Clear drip catcher attaches below the floating valve at the back of the pressure cooker; place the flat side of drip catcher against pressure cooker and press up until it “locks” into place. Place flat side of spoon holder against the pressure cooker, over the small bracket by the right hand side of the base of the cooker. Align the tab of the spoon holder into the opening of the bracket, press down until the spoon holder is fully seated.

We recommend thoroughly reading the “Using Your Electric Pressure Cooker” and “Helpful Hints” before using for the first time.

USING YOUR ELECTRIC PRESSURE COOKER

1. Before every use of your electric pressure cooker, always check that your rubber lid seal ring gasket is securely attached under the rail in the lid. If it has become loose, press it back into place using gentle pressure. If the rubber lid seal ring gasket is damaged, **DO NOT USE** the pressure cooker. Contact Customer Service to replace. Check that there is no debris on the heating plate in the cooker. Do not place below hanging cabinets, as damage to the cabinets from steam will occur.
2. Place food to be cooked in the cooking vessel. Do not overfill cooking vessel. Place cooking vessel into the pressure cooker.
3. Plug cord into the heating base, then plug pressure cooker into 120 volt, AC outlet **ONLY**.



4. Close and lock the lid, if required. The lid can be locked by turning the handle clockwise. The pressure limiting valve will be loose and easily turned until cooking cycle begins.
5. Choose the correct cook setting:
Timer: The timer is used for delayed cooking only. Press “Timer” to increase the delay time. Pressing “Timer” will increase the delay time by ½ hour. The maximum delay time is 24 hours.
 - Close and lock cover, set pressure limiting valve to “Airtight”, if using “High Pressure” or “Low Pressure” or “Rice”. If cooking with “Steam” or “Slow Cook”, set the pressure limiting valve to “Exhaust”.
 - Press “Timer” to set delay time. Example, if you wish the pressure cooker to begin in 3 hours, press “Timer” until the red display reads “30 00”.
 - Select cooking function. Set cooking time by repeatedly pressing the function button until desired cook time is reached. Press “Start/Cancel” to begin delay time countdown. The timer counts down in half hour increments. When the delay time has elapsed,

the selected cooking function will begin. **Note:** Do NOT cook perishable foods on a delayed setting. This setting is best used with grains, beans, rice, or other foods that will not spoil.

Rice: Set pressure limiting valve to "Airtight". Press the "Rice" button, the display will read "00 12", then press "Start/Cancel". Pressure will build, and once pressure is reached, display will read "PO" and the timer will count down. It will automatically cook rice, then will enter the "Warm" setting when cooking is completed. Always use the included measuring cup to measure rice and do not attempt to cook more than 8 measures of rice at one time. **Note:** Though the timer reads 12 minutes, the time taken to reach pressure will vary based on how much rice is being cooked. The timer will not count down until pressure has been reached.

Steam: Set the pressure limiting valve to "Exhaust". Press "Steam" button, indicator light will blink. Continue to press "Steam" until desired steaming time, 01-99 minutes, has been reached. Press "Start/Cancel" to start cooking cycle. Indicator will stop blinking once the steam cycle has begun.

Slow Cook: Set the pressure limiting valve to "Exhaust". Press "Slow Cook" button, the indicator light will begin to flash and the display will show "0.5". This indicates 30 minutes of cooking time. Continue to press "Slow Cook" to increase cooking time in 30 minute increments, to a maximum of 9.5 hours. Once a time has been selected, press the "Start/Cancel" button to begin the cooking process. When the cooking time is completed, the pressure cooker will automatically enter the Warm setting.

- Slow cook can be used with the lid in the open or closed position. If the lid is closed, be sure that the pressure limiting valve is set to "Exhaust".

Brown: No pressure is used for the "Brown" setting. Press "Brown"; the indicator light will begin to flash and the display will read "00 00". Be sure to keep the lid in the open position. To begin heating, press the "Start/Cancel" button. The indicator light will stop flashing. Press "Start/Cancel" when food is browned.

Pressure Cook: Set the pressure limiting valve to "Airtight". Press "High Pressure" (8.7-11.6 psi) or "Low Pressure" (5.8-8.7 psi) setting. The indicator light will begin to flash and the display will show cooking time in minutes. Press the pressure button to desired cooking time, 01 - 99 minutes. Press "Start/Cancel" to begin cooking process. The pressure cooker will pressurize, and once full pressure has been reached, the display will read "PO" and the timer will begin to count down. It could take up to 20 minutes to pressurize, depending on how much liquid is being used and how much food is being cooked. When cook time is complete, the pressure cooker will beep 3 times, depressurize itself, then go into the Warm setting.

Warm: Set the pressure limiting valve to "Exhaust". Press "Warm", the indicator light will begin to flash and the display will read "00 00". Press "Start/Cancel" to begin warming cycle, indicator light will stop flashing. The "Warm" setting does not operate on a timer. When warming is complete, press "Start/Cancel" to cancel warming.

6. When cooking is complete, press "Start/Cancel" to end the Warm function. Determine if you wish to **quickly release** or **naturally release** the pressure. If you are cooking foods that are likely to overcook, use a quick release. If

you are cooking foods that are unlikely to overcook, use the natural release method.

- To use the **quick release** method, stand back from the pressure cooker. Use long tongs to turn the pressure limiting valve to the “Exhaust” position. This will quickly release the steam. **KEEP HANDS AND FACE AWAY FROM PRESSURE LIMITING VALVE WHEN RELEASING STEAM.** When the floating valve at the back of the lid lowers, pressure has been released. **Note:** if cooking a soup or other liquid food, **DO NOT** turn the pressure limiting valve to “Exhaust”. Instead, wait for cooker to cool and floating valve to sink before opening.
- To use the **natural release** method, wait until the floating valve at the back of the lid lowers.

Note: For any time setting, you can also press and hold the desired setting to quickly advance the timer count.

7. Open the lid carefully; hold the handle and turn counter clockwise to unlock, then lift to open. If the lid does not freely open, the pressure is not completely released. Let cooker cool for a few more minutes, then try again. When cooking is complete, unplug the cooker from the outlet.
 - A small amount of smoke and/or odor may occur upon initial heating due to the release of manufacturing oils – this is normal.
 - Some minor expansion/contraction sounds may occur during heating and cooling – this is normal.

We recommend reviewing the “Helpful Hints” section of this manual before using.

COOKING TIMES

Here are some basic cooking time guidelines for use with your pressure cooker. Times may need to be adjusted based on personal preference. When using pressure cooking, it is better to undercook foods and then add time rather than overcooking. If additional cooking time is needed, follow cooking directions for setting chosen. Always use at least 1 cup of liquid when pressure cooking.

Beans, 1 cup	Cooking Time, Soaked Overnight	Cooking Time, Unsoaked	Pressure Release Method
Black	20 - 25 min.	25 - 35 min.	Natural Release
Cannellini	18 - 25 min.	30 - 40 min.	Natural Release
Chickpeas/Garbanzo	35 - 40 min.	50 - 60 min.	Natural Release
Great Northern	25 - 30 min.	30 - 35 min.	Natural Release
Lentils	No soak	8 - 10 min.	Natural Release
Pinto	20 - 25 min.	30 - 35 min.	Natural Release
Navy	20 - 25 min.	30 - 35 min.	Natural Release
Red	20 - 25 min.	30 - 35 min.	Natural Release
Soy	25 - 35 min.	30 - 40 min.	Natural Release

When cooking beans, do not fill the cooking vessel higher than the 6 cup mark. Always cook beans at “High Pressure”.

Meat	Cooking Time	Pressure Release Method
Beef		
Pot Roast, Bottom Round, 3 lbs.	99 min.	Natural Release
Brisket	55 min.	Natural Release
Corned Beef	24 min. per lb.	Natural Release
Short Ribs, 2 - 3" thick	50 min.	Natural Release
Stew meat, 1 ½" cubes	10 min.	Natural Release
Chicken		
Whole, up to 3 lbs.	18 - 23 min.	Quick Release
Bone-in Breast, up to 3 lbs.	9 - 10 min.	Quick Release
Boneless Breast, up to 3 lbs.	5 - 6 min.	Quick Release
Bone-in Thighs/Legs	9 - 12 min.	Quick Release
Boneless Thighs/Legs	8 - 10 min.	Quick Release
Lamb		
Shanks; 4, 12 oz. ea.	24 min.	Natural Release
Chops, ½ - 1" thick	6 - 12 min.	Quick Release
Stew meat, 1 ½" cubes	22 - 25 min.	Natural Release
Pork		
Bone-in Chops or Loin, ¾ - 1" thick	Brown meat, then 9 - 11 min.	Quick Release
Boneless Roast, up to 3 lbs.	50 - 55 min.	Natural Release
Spareribs, 2 - 3" pieces	22 - 28 min.	Quick Release
Veal		
Boneless Shoulder Roast	10 min. per lb.	Natural Release
Chops, ½ - 1" thick	6 - 12 min.	Quick Release
Stew meat, 1 ½" cubes	9 - 10 min.	Natural Release
Fish		
Steaks and Fillets 1"	4 - 5 min.	Quick Release
Steaks and Fillets 1½"	6 - 7 min.	Quick Release

When cooking meats, do not fill the cooking vessel higher than the 8 cup mark.

Vegetable	Cooking Time	Pressure Release Method
Artichokes, Med. to Lg.	8 - 10 min.	Quick Release
Green, Yellow, or Wax Beans	2 - 3 min.	Quick Release
Beets	12 - 16 min.	Quick Release
Broccoli, florets	1 - 3 min.	Quick Release
Cauliflower, florets	1 - 4 min.	Quick Release
Carrots		
baby cut	3 - 5 min.	Quick Release
½" slices	2 - 5 min.	Quick Release
Collard Greens	3 - 4 min.	Quick Release

Vegetable	Cooking Time	Pressure Release Method
Corn on the cob	3 - 5 min.	Quick Release
Eggplant	2 - 3 min.	Quick Release
Kale	1 - 2 min.	Quick Release
Parsnips		
peeled and cubed	3 - 4 min.	Quick Release
½" slices	1 - 2 min.	Quick Release
Peas	1 - 2 min.	Quick Release
Peppers	1 - 3 min.	Quick Release
Potatoes, Sweet, sliced ½ - 1½" thick	4 - 8 min.	Quick Release
Potatoes, White		
Whole, 1½ - 2½" thick	10 - 15 min.	Quick Release
Sliced, ½ - ¾" thick	3 - 5 min.	Quick Release
Rutabaga, cubed or sliced	3 - 5 min.	Quick Release
Spinach	1 min.	Quick Release
Squash, Acorn Halved & Seeded	7 - 12 min.	Quick Release
Squash, Butternut Peeled & Cubed	6 - 10 min.	Quick Release
Squash, Spaghetti Quartered	10 - 12 min.	Quick Release
Squash, Zucchini or Yellow	1 - 3 min.	Quick Release
Turnips, Sliced or Cubed	3 - 5 min.	Quick Release

When cooking vegetables, do not fill the cooking vessel higher than the 8 cup mark.

Grains	Cooking Time	Pressure Release Method
Brown, Red, Wehani, or Black Japonica Rice	High Pressure, 10 min.	Natural release 10 min, then quick release.
Kamut	High Pressure, 20 min.	Natural release 10 min, then quick release.
Quinoa	High Pressure, 2 min.	Natural release 10 min, then quick release.
Wild Rice	High Pressure, 25 min.	Natural release 10 min, then quick release.
Wheat Berries	High Pressure, 30 min.	Natural release 10 min, then quick release.

When cooking grains, do not fill the cooking vessel higher than the 6 cup mark.

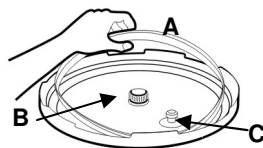
HELPFUL HINTS

- To adapt conventional recipes to a pressure cooker, reduce the cooking time by ⅓. Pressure cooking generally cooks 3 times faster than conventional methods. Many pressure cooker recipes are available online.
- Pressure cooking is ideally suited to tougher, less expensive cuts of meat.
- When cooking frozen foods, add about 8 - 10 minutes to the cooking time.

- Always use at least 1 cup of liquid to build up enough pressure to cook. If cooking for 45 minutes or longer, use at least 1½ cups of liquid. Less liquid is needed for pressure cooking than traditional cooking.
- When cooking foods that expand, never fill the cooking vessel more than half full. If cooking liquids, or foods that won't sputter or expand, do not fill more than ¾ full.
- For beans, pastas, or foods likely to sputter, add one to two tbsp. cooking oil to the water in the pressure cooker. This will help reduce sputtering.
- When pressure cooker is heating up, and periodically through the cooking cycle, it is normal for some pressure to be vented from the floating valve.
- When using a pressured setting, the timer will not count down until pressure has been reached. When pressure has been reached, the display will read "PO".
- If you find that your food does not cook in the time set, your cooking cycle can be extended by resetting the cycle or using the "Steam" setting for an additional time.
- When slow cooking, the timer counts down by the half hour, not by minute.
- If there is a brief power interruption of less than five minutes, the program position is stored in memory and the machine will resume when the power is restored.
- For recipes that may call for a rack, trivet, oven-safe dishes, or bakeware, you can use any that will fit inside your pressure cooker, as long as there is at least a half inch gap around the dish and at least 2 inches between the top of the bowl and the top of the cooking vessel. If you do not have a trivet or riser, 3-4 mason jar lids can be used in place.

CLEANING YOUR ELECTRIC PRESSURE COOKER

1. Unplug pressure cooker and allow to cool completely. Do not clean pressure cooker until it has cooled.
2. Wash the cooking vessel using warm, soapy water. Rinse thoroughly and dry. Washing in a dishwasher is not recommended.
3. Remove drip catcher, wash in warm, soapy water, rinse and dry thoroughly, then replace.
4. Wipe under and around the rubber lid seal ring gasket (A). If seal ring becomes loose, secure it back under the rail along the lid.
5. Remove the splash filter (B) from the underside of the lid, remove the floating valve (C) and gasket and wash thoroughly. Use a bottle brush or pipe cleaner to clean all openings. Wash floating valve and splash filter, dry thoroughly, then replace on the lid; place floating valve in the opening and fit the gasket over the ridge at the bottom. Replace splash filter by pressing back onto the prongs on the underside of the lid.
6. To remove lid completely, open lid about 2 inches, then slide left along the rail until the lid is clear. To replace, hold the lid at the same angle, and slide right onto the metal rail.
7. Wipe surfaces of the pressure cooker with a damp cloth and dry thoroughly.



This appliance has no user serviceable parts.

TROUBLESHOOTING

The pressure limiting valve seems loose. Is that a problem?

- When you are not cooking, the pressure limiting valve will remain loose. Once you actually start cooking and have the pressure limiting valve set to “Airtight”, it will no longer be loose or freely turn. Occasionally while cooking, steam may escape from the pressure limiting valve. This happens if it is not properly set to “Airtight”. If this is the case, use tongs to gently adjust the pressure limiting valve to the “Airtight” position.

When I choose a menu function, nothing is happening. Why?

- Always check that the pressure limiting valve is set to “Airtight” when using a pressured setting. When cooking at a pressure setting, it takes time to build pressure up in the appliance. The display will not change while pressure is building, which can take up to 20 minutes.

I set the pressure cooker to “High Pressure” or “Low Pressure” or “Rice” and it starts to build pressure, but then it beeps 3 times and goes into “Warm” and my food isn’t cooked. What is happening?

- First, check to be sure that you set the cook time. If you have, then the pressure cooker is sensing that there is a leak somewhere and that it hasn’t been sealed properly. Carefully check the gasket on the floating valve and the rubber lid seal ring gasket for any cracks or gaps. If there is a damaged gasket, do not use the appliance and contact customer service. If the gaskets are in position and show no damage, make sure that the lid is closed securely. Unplug the cooker, wait 15 seconds, plug in, then reprogram. It is also possible that you may not be using enough water for what you’re trying to cook. Increase the amount of water you’re using by at least half a cup, and reprogram.

Steam is being released around the rim of the lid while the pressure cooker is pressurizing. How do I fix this?

- This happens when the rubber lid seal ring gasket has not formed a proper seal. Press “Start/Cancel” to cancel all functions, then set the pressure limiting valve to “Exhaust”. Once all steam has dissipated, open the lid. Run a damp cloth around the rubber lid seal ring gasket to clean any debris that may be there. Check that it is completely under the rail with no tears or gaps. Close and lock the lid, then reprogram the cooker.

Steam is escaping from the floating valve during the pressurization sequence, why?

- It is normal for small amounts of steam to be released during the pressure cycle. However, if you are noticing a steady stream of steam escaping from the floating valve, use tongs or a similar instrument and an oven mitt to adjust the floating valve’s position. Steam will then cause the floating valve to lift and create a seal.

Steam is escaping from the pressure limiting valve during the pressurization sequence, why?

- Always check that the pressure limiting valve is set to “Airtight” when using a pressured setting. If it is not seated correctly, use tongs to gently adjust the pressure limiting valve to the “Airtight” position. If steam continues to escape, cancel all functions, set pressure limiting valve to “Exhaust” and exhaust all steam in the cooker. When steam is released, gently pull up on the pressure limiting valve to remove it from the lid. Check the wires on the underside, if they

are bent, loose, or damaged, contact customer service for replacement. Make sure there is no food or debris in the valve. Replace the pressure limiting valve. If there are still problems after checking these, contact customer service for assistance.

My food is done, the cooker has beeped, and I released the pressure but my lid won't open. Why?

- Check the floating valve at the back of the lid. If it is still in the up position, it may be stuck. Gently tap on the cooker to dislodge it. Check that all steam has been vented, then turn the lid to open.

RECIPES

Beef Stew

1½ lbs. Beef Stew Meat, cubed	1 tbsp. Worcestershire Sauce
1 med. Onion, Chopped	2 tbsp. Dried Parsley Flakes
4 med. Carrots, Sliced ½"	1 Bay Leaf
2 Ribs Celery, Sliced ½"	1 tsp. Salt
4 med. Potatoes, Sliced ½"	¼ tsp. Pepper
1 - 28oz. can Diced Tomatoes	2 tbsp. Quick Cooking Tapioca
1 - 10.5 oz. Beef Broth	

1. Add all ingredients to cooking vessel. Stir to combine.
2. Securely close lid to locked position, set pressure limiting valve to "Airtight".
3. Follow basic directions for pressure cooking, and cook at high pressure for 30 minutes, or slow cook for 5 hours

Barbecued Ribs

⅓ cup All-purpose Flour	1 tbsp. Vegetable Oil
¼ tsp. Garlic Powder	1 cup Water, hot
¼ tsp. Salt	½ cup Ketchup
⅛ tsp. Pepper	¼ tsp. Chili Powder
1½ lbs. Boneless Country-style Ribs, cut into 2" pieces	⅓ tsp. Hot Pepper Sauce
	1 small Onion, sliced

1. In a large, resealable plastic bag, combine the flour, salt, pepper, and garlic powder. Add rib pieces, seal the bag, then shake to coat the ribs.
2. Add the oil to the cooking vessel, then use the "Brown" setting to brown the meat on all sides. Drain grease when meat is browned.
3. Combine the ketchup, hot pepper sauce, water, and chili powder then pour over the ribs.
4. Follow basic directions for pressure cooking, and cook at high pressure for 35 minutes.

Chicken Piccata

6 Chicken Breast Halves	¼ tsp. White Pepper
½ cup All-purpose Flour	1 tsp. Dried Basil
¼ cup Olive Oil	1 cup Pimento Stuffed Olives, minced
4 Shallots	¼ cup Sour Cream
3 cloves Garlic, crushed	1 tbsp. Potato Starch or 1 tbsp. Flour
¾ cup Chicken Broth	¼ cup Parmesan or Fontinella Cheese, grated
1/3 cup Lemon Juice	1 Lemon, thinly sliced
1 tbsp. Sherry Wine	
2 tsp. Salt	

1. Place flour in a large, resealable plastic bag. Place chicken in bag and cover with flour.
2. Heat oil on "Brown" setting in the pressure cooker. Brown chicken, 2 pieces at a time, until all have been browned. Set chicken aside.
3. Add shallots and garlic to the oil and sauté. Use a wooden spoon to stir and dislodge anything stuck to the bottom of the cooking vessel. Add the broth, lemon juice, salt, pepper, sherry, basil, and olives, then mix well.
4. Add chicken pieces to the cooker, skin side down. Lock the cover into cooking position and follow directions for cooking. Cook at "High Pressure" for 15 minutes.
5. When cooking is complete, remove chicken from the cooking vessel. In a separate bowl, whisk together the sour cream and starch together. Combine with leftover cooking liquid and heat mixture on "Brown" for one minute, stirring constantly. Cancel cook setting and spoon the gravy over the chicken. Top with cheese and lemon slices.

Creamy Cheesecake with Fruit Glaze

1 tbsp. Butter	2 tsp. Lemon Zest, grated
4 tbsp. Bread or Cookie Crumbs	2 tbsp. All-purpose Flour
2- 8oz. pkg. Cream Cheese	6 tbsp. Sour Cream
¾ cup Sugar	2 Eggs
¼ cup Heavy Cream	2 Egg Yolks
2 tsp. Vanilla	2 cups Water

1. Butter a 7 inch springform pan, then sprinkle with bread or cookie crumbs. Set aside.
2. Blend cream cheese, sugar, cream, vanilla, lemon zest, flour, and sour cream. Beat in the egg yolks and eggs, then pour mixture into the prepared springform pan.
3. Unroll about 2 feet of aluminum foil and center the springform pan onto it. Unroll another piece of foil, cover the pan, then crimp around the edges to seal. Use excess length of foil to create a handle to assist removal from the pressure cooker.
4. Place a trivet or mason jar lids in the bottom of the cooking vessel, pour the 2 cups of water into cooking vessel, then place covered springform pan on top of trivet.
5. Follow directions to cook at "High Pressure" for 40 minutes. When done, allow natural release.
6. Remove from cooking vessel, loosen the foil and cool. Then chill for 4 hours or overnight. Before serving, cover with your favorite fruits or fruit preserves. Remove from springform pan and serve.

PRODUCT WARRANTY

Appliance 1 Year Limited Warranty

Focus Electrics, LLC ("Focus Electrics") warrants this appliance from failures in the material and workmanship for one (1) year from the date of original purchase with proof of purchase, provided the appliance is operated and maintained in conformity with the provided Instruction Manual. Any failed part of the appliance will be repaired or replaced without charge at Focus Electrics' discretion. This warranty applies to indoor household use only.

This warranty does not cover any damage, including discoloration, to any non-stick surface of the appliance. This warranty is null and void, as determined solely by Focus Electrics if the appliance is damaged through accident, misuse, abuse, negligence, scratching, or if the appliance is altered in any way.

THIS WARRANTY IS IN LIEU OF ALL IMPLIED WARRANTIES, INCLUDING WARRANTIES OF MERCHANTABILITY, FITNESS FOR A PARTICULAR PURPOSE, PERFORMANCE, OR OTHERWISE, WHICH ARE HEREBY EXCLUDED. IN NO EVENT SHALL FOCUS ELECTRICS BE LIABLE FOR ANY DAMAGES, WHETHER DIRECT, INDIRECT, INCIDENTAL, FORSEEABLE, CONSEQUENTIAL, OR SPECIAL, ARISING OUT OF OR IN CONNECTION WITH THIS APPLIANCE.

If you think the appliance has failed or requires service within its warranty period, please contact the Focus Electrics Customer Service Department at (866) 290-1851, or e-mail us at service@focuselectrics.com. A receipt proving the original purchase date will be required for all warranty claims, **hand written receipts are not accepted**. You may also be required to return the appliance for inspection and evaluation. Return shipping costs are not refundable. Focus Electrics is not responsible for returns lost in transit.

Valid only in USA and Canada

REPLACEMENT PARTS

Replacement parts, if available, may be ordered directly from Focus Electrics, LLC several ways. Order online at www.focuselectrics.com, e-mail service@focuselectrics.com, over the phone by calling (866)290-1851, or by writing to:

Focus Electrics, LLC
Attn: Customer Service
P. O. Box 2780
West Bend, WI 53095

To order with a check or money order, please first contact Customer Service for an order total. Mail your payment along with a letter stating the model or catalog number of your appliance, which can be found on the bottom or back of the unit, a description of the part or parts you are ordering, and the quantity you would like. Your check should be made payable to Focus Electrics, LLC.

Your state/province's sales tax and a shipping fee will be added to your total charge. Please allow two weeks for processing and delivery.

This manual contains important and helpful information regarding the safe use and care of your new Focus Electrics product. For future reference, attach dated sales receipt for warranty proof of purchase and record the following information:

Date purchased or received as gift: _____

Where purchased and price, if known: _____

Item number and Date Code (shown bottom/back of product): _____

NOTES

West Bend®

Chris Frentag

AUTOCUISEUR ÉLECTRIQUE

Enregistrez ce produit et les autres produits Focus Electrics sur notre site Internet:
www.registerfocus.com

Précautions Importantes	2
Avant la Première Utilisation	3
Utilisation de votre Autocuiseur Électrique	4
Temps de Cuisson	7
Astuces	9
Nettoyage de votre Autocuiseur Électrique	10
Dépannage.....	11
Recettes	12
Garantie	14

CONSERVEZ CE MANUEL D'INSTRUCTIONS POUR RÉFÉRENCE FUTURE

PRECAUTIONS IMPORTANTES



MISE EN GARDE

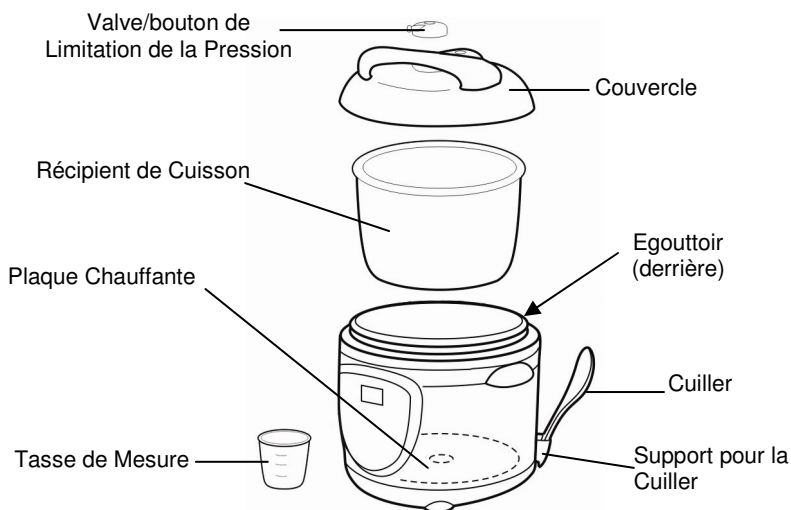
Afin de prévenir toute blessure ou tout dégât matériel, veuillez lire et suivre la totalité des instructions et des mises en garde.

Lorsque vous utilisez des appareils électriques, les précautions de sécurité élémentaires devraient toujours être suivies, notamment:

- Lisez la totalité des instructions.
- Ne touchez pas les surfaces à haute température. Utilisez les poignées carrées ou rondes.
- Afin de vous protéger contre le risque d'incendie, d'électrocution et de blessure, veuillez ne pas plonger le cordon, les fiches ni toutes autres pièces électriques dans de l'eau ni dans tout autre liquide.
- Une surveillance étroite est nécessaire lorsque cet appareil est utilisé par des enfants ou à proximité d'enfants.
- Débranchez toujours l'appareil de la prise secteur lorsque vous ne l'utilisez pas et avant le nettoyage. Laissez l'appareil refroidir avant de mettre en place ou de retirer des pièces et avant le nettoyage.
- N'utilisez pas un appareil avec un cordon ou une fiche détériorés, après un dysfonctionnement de l'appareil, ou si l'appareil a été détérioré de quelque manière que ce soit. Pour des informations concernant les réparations, voir la page de garantie.
- L'utilisation d'accessoires non recommandés par Focus Electrics risque de provoquer un incendie, une électrocution ou des blessures.
- N'utilisez pas cet appareil à l'extérieur.
- Ne laissez pas le cordon d'alimentation pendre depuis l'extrémité de la table ou du plan de travail, ou entrer en contact avec des surfaces à haute température.
- Ne placez pas l'appareil sur ou à proximité d'une gazinière à haute température ou d'un brûleur électrique, ou dans un four chaud.
- Fixez d'abord la fiche à l'appareil, puis branchez le cordon d'alimentation sur la prise secteur. Pour débrancher, positionnez toutes les commandes sur « OFF » (arrêt) puis retirez la fiche de la prise secteur.
- N'utilisez pas cet appareil pour un usage autre que celui pour lequel il a été conçu.
- Il convient de faire preuve d'une extrême prudence lorsque vous déplacez un appareil qui contient des liquides à haute température.
- Ne tentez pas de réparer cet appareil vous-même.
- Un cordon d'alimentation électrique court est fourni afin de réduire les risques qui surviennent si quelqu'un s'emmêle les pieds ou trébuche sur un cordon électrique plus long.
- Des cordons de rallonge électrique plus longs sont disponibles, mais convient de faire preuve de prudence dans leur utilisation. Bien que l'utilisation d'un cordon de rallonge ne soit pas recommandée, si vous devez en utiliser un, assurez-vous que la puissance nominale indiquée sur le cordon de rallonge est supérieure ou égale à celle de l'appareil. Si la fiche est raccordée à la terre, le cordon de rallonge doit être un cordon à 3 brins raccordé à la terre. Afin d'éviter que quelqu'un ne tire sur le cordon, ne trébuche dessus ou s'y emmêle les pieds, positionnez le cordon de rallonge de sorte que celui-ci ne soit pas suspendu depuis l'extrémité du plan de travail, de la table ou de toute autre zone d'où il pourrait être tiré par des enfants ou faire trébucher quelqu'un.

- N'utilisez pas une prise secteur ou un cordon de rallonge si la fiche s'adapte avec un jeu ou si la prise secteur ou le cordon de rallonge vous semblent chauds.
- Cet appareil cuit sous pression. Une utilisation incorrecte risque de provoquer une blessure par brûlure. Assurez-vous que l'appareil est correctement fermé avant de l'utiliser. Voir la section « Utilisation de votre Autocuiseur Électrique » de ce manuel.
- Ne remplissez pas l'appareil à plus de $\frac{3}{4}$. Lorsque vous cuisez des aliments dont le volume augmente pendant la cuisson, comme du riz ou des légumes secs, ne remplissez pas l'appareil à plus de $\frac{1}{2}$. Le fait de trop remplir peut entraîner un risque d'encrassement de l'aération et le développement d'une pression excessive. Voir la section « Utilisation de votre Autocuiseur Électrique » de ce manuel.
- Soyez conscient que certains aliments, comme la sauce à la pomme, les canneberges, l'orge perlé, l'avoine ou les autres céréales, les pois cassés, les nouilles asiatiques, les macaroni, la rhubarbe, ou les spaghetti peuvent créer de la mousse et des projections, et boucher le dispositif d'évacuation de la pression (aération pour la pression). Ces aliments ne devraient pas être cuits dans un autocuiseur.
- Vérifiez toujours si les dispositifs d'évacuation de la pression sont bouchés avant utilisation.
- N'ouvrez pas l'autocuiseur tant que l'appareil n'a pas refroidi et que la totalité de la pression interne n'a pas été évacuée. Si le couvercle est difficile à tourner, cela indique que l'appareil est toujours sous pression. Ne l'ouvrez pas de force. Toute pression à l'intérieur de l'autocuiseur représente un danger. Voir la section "Utilisation de votre autocuiseur électrique" de ce manuel.
- N'utilisez pas cet appareil pour réaliser une cuisson de friture à l'huile sous pression.
- **Pour une utilisation domestique uniquement.**

CONSERVEZ CES CONSIGNES



AVANT LA PREMIÈRE UTILISATION

Veillez vérifier la totalité de l'emballage avec soin avant de le jeter. Le matériau d'emballage contient un grand nombre d'accessoires.

Voir la section « Nettoyage de votre Autocuiseur Électrique » de ce manuel. Nettoyez l'autocuiseur de manière approfondie puis assemblez le support pour cuiller noir et l'égouttoir translucide sur l'extérieur de l'autocuiseur. L'égouttoir translucide se fixe au-dessous de la valve flottante à l'arrière de l'autocuiseur; placez le côté plat de l'égouttoir contre l'autocuiseur et appuyez vers le haut jusqu'à ce qu'il se « verrouille » en place. Placez le côté plat du support pour cuiller contre l'autocuiseur, sur le petit support du côté droit du socle de l'autocuiseur. Alignez la languette du support pour cuiller à l'intérieur de l'ouverture dans l'autre support, enfoncez jusqu'à ce que le support pour cuiller soit complètement installé.

Nous recommandons de lire attentivement les sections intitulées « Utilisation de votre autocuiseur électrique » et « Astuces » avant la première utilisation.

UTILISATION DE VOTRE AUTOCUISEUR ÉLECTRIQUE

1. Avant chaque utilisation de votre autocuiseur électrique, vérifiez toujours que votre joint étanche de caoutchouc du couvercle est bien fixé sous le rail dans le couvercle. S'il s'est détendu enfoncez-le à nouveau en place en appuyant doucement. Si le joint étanche de caoutchouc du couvercle est détérioré, veuillez **NE PAS UTILISER** l'autocuiseur. Veuillez contacter le Service clientèle. Vérifiez qu'il n'y a aucun résidu sur la plaque chauffante à l'intérieur de l'autocuiseur. Ne le placez pas sous des placards suspendus, car ceux-ci risquent d'être détériorés par la vapeur.
2. Placez les aliments à cuire dans le récipient de cuisson. Ne remplissez pas trop le récipient de cuisson. Placez le récipient de cuisson à l'intérieur de l'autocuiseur.
3. Branchez le cordon sur le socle chauffant, puis branchez l'autocuiseur sur une prose secteur AC de 120 volts, **UNIQUEMENT**.



4. Fermez et verrouillez le couvercle, si nécessaire. Le couvercle peut être verrouillé en tournant la poignée dans le sens des aiguilles d'une montre. La valve de limitation de la pression sera détendue et facile à tourner jusqu'à ce que le cycle de cuisson commence.
5. Choisissez le réglage de cuisson correct:
Minuteur: Le minuteur est utilisé pour la cuisson retardée uniquement. Appuyez sur « Timer » (Minuteur) pour augmenter la durée de retard. Le fait d'appuyer sur « Timer » (Minuteur) va augmenter la durée de retard de ½ heure. La durée de retard maximale est de 24 heures.

- Fermez et verrouillez le couvercle, réglez la valve de limitation de la pression sur « Airtight » (Hermétique), si vous utilisez le réglage « High Pressure » (Haute Pression) ou « Low Pressure » (Basse Pression) ou « Rice » (Riz). Si vous cuisez avec le réglage « Steam » (Vapeur) ou « Slow Cook » (Cuisson Lente), réglez la valve de limitation de la pression sur « Exhaust » (Évacuation).
- Appuyez sur « Timer » (Minuteur) pour paramétrer le temps de retard. Par exemple, si vous souhaitez que l'autocuiseur se mette ne marche dans 3 heures, appuyez sur « Timer » (Minuteur) jusqu'à ce que l'écran rouge affiche « 30 00 ».
- Sélectionnez la fonction de cuisson. Réglez la durée de cuisson en appuyant de manière répétée sur le bouton de fonction jusqu'à ce que la durée de cuisson souhaitée soit atteinte. Appuyez sur "Démarrer/Annuler" pour commencer le décompte du temps de retard. Le minuteur décompte le temps par incréments d'une demi-heure. Lorsque le temps de retard est écoulé, la fonction de cuisson sélectionnée commence. **Remarque:** Veuillez NE PAS cuire des aliments périssables avec un réglage de cuisson retardée. Ce réglage convient mieux pour une utilisation avec des grains, des fèves, du riz ou d'autres aliments qui se conservent bien.

Riz: Réglez la valve de limitation de la pression sur « Airtight » (Hermétique). Appuyez sur la touche « Rice » (Riz), l'écran affiche « 00 12 », ensuite appuyez sur « Start/Cancel » (Démarrer/Annuler). La pression s'accumule, et une fois que la pression est atteinte, l'écran affiche « PO » et le minuteur commence le décompte. L'appareil va automatiquement cuire le riz, ensuite il va entrer dans le réglage "Maintien au chaud" une fois la cuisson terminée. Utilisez toujours la tasse de mesure fournie pour mesurer le riz et ne tentez pas de cuire plus de 8 mesures de riz à la fois. **Remarque:** Bien que le minuteur indique 12 minutes, le temps nécessaire pour atteindre une mise sous pression varie en fonction de la quantité de riz cuisinée. Le minuteur ne commence pas le décompte tant que l'autocuiseur n'est pas sous pression.

Vapeur: Réglez la valve de limitation de la cuisson sur « Exhaust » (Évacuation). Appuyez sur le bouton « Steam » (Vapeur), le voyant indicateur clignote. Continuez à appuyer sur « Steam » (Vapeur) jusqu'à ce que la durée de cuisson à la vapeur souhaitée, entre 01 et 99 minutes, ait été atteinte. Appuyez sur « Start/Cancel » (Démarrer/Annuler) pour commencer le cycle de cuisson. L'indicateur cesse de fonctionner une fois que le cycle de cuisson à la vapeur a commencé.

Cuisson Lente: Réglez la valve de limitation de la pression sur « Exhaust » (Évacuation). Appuyez sur le bouton « Slow Cook » (Cuisson Lente), le voyant indicateur commence à clignoter et l'écran affiche « 0.5 ». Ceci correspond à 30 minutes de temps de cuisson. Continuez à appuyer sur « Slow Cook » (Cuisson Lente) pour augmenter le temps de cuisson par incréments de 30 minutes, jusqu'à un maximum de 9.5 heures. Une fois qu'une durée a été sélectionnée, appuyez sur le bouton « Start/Cancel » (Démarrer/Annuler) pour commencer le processus de cuisson. Une fois le temps de cuisson écoulé, l'autocuiseur entre automatiquement dans le mode de maintien au chaud.

- La cuisson lente peut être utilisée avec le couvercle en position ouverte ou fermée. Si le couvercle est fermé, assurez-vous que la valve de limitation de la pression est réglée sur « Exhaust » (Évacuation).

Doré: Aucune pression n'est utilisée pour le réglage « Brown » (Doré). Appuyez sur « Brown » (Doré); le voyant indicateur commence à clignoter et l'écran affiche « 00 00 ». Assurez-vous de conserver le couvercle en position ouverte. Pour commencer à chauffer, appuyez sur le bouton « Start/Cancel »

(Démarrer/Annuler). Le voyant indicateur cesse de clignoter. Appuyez sur « Start/Cancel » (Démarrer/Annuler) une fois que les aliments sont dorés.

Autocuiseur: Réglez la valve de limitation de la pression sur « Airtight » (Hermétique). Appuyez sur le réglage « High Pressure » (Haute Pression) (8.7 - 11.6 psi) ou sur « Low Pressure » (Basse Pression) (5.8 – 8.7 psi). Le voyant indicateur commence à clignoter et l'écran affiche le temps de cuisson en minutes. Appuyez sur le bouton de pression jusqu'au temps de cuisson souhaité, entre 01 et 99 minutes. Appuyez sur « Start/Cancel » (Démarrer/Annuler) pour commencer la cuisson. L'autocuiseur va monter en pression, et une fois que la pleine pression aura été atteinte, l'écran va afficher « PO » et le minuteur va commencer le décompte. Cela peut prendre jusqu'à 20 minutes pour que l'autocuiseur soit sous pression, en fonction de la quantité de liquide utilisée et de la quantité d'aliments cuits. Une fois le temps de cuisson écoulé, l'autocuiseur émet 3 bips, il se dépressurise, puis passe dans le mode de maintien au chaud.

Maintien au Chaud: Réglez la valve de limitation de la pression sur « Exhaust » (Évacuation). Appuyez sur « Warm » (Maintien au Chaud), le voyant indicateur commence à clignoter et l'écran affiche « 00 00 ». Appuyez sur « Start/Cancel » (Démarrer/Annuler) pour commencer le cycle de maintien au chaud, le voyant indicateur cesse de clignoter. Le réglage « Warm » (Maintien au Chaud) ne fonctionne pas sur minuteur. Une fois le maintien au chaud terminé, appuyez sur « Start/Cancel » (Démarrer/Annuler) pour annuler le maintien au chaud.

6. Une fois la cuisson terminée, appuyez sur « Start/Cancel » (Démarrer/Annuler) pour arrêter la fonction de maintien au chaud. Déterminez si vous souhaitez **évacuer la pression rapidement** ou **évacuer la pression naturellement**. Si vous cuisez des aliments qui sont susceptibles d'être trop cuits, utilisez l'évacuation rapide. Si vous cuisez des aliments qui sont peu susceptibles d'être trop cuits, utilisez la méthode d'évacuation naturelle.
 - Pour utiliser la méthode d'**évacuation rapide**, éloignez-vous de l'autocuiseur. Utilisez de longues pinces pour tourner la valve de limitation de la pression vers la position « Exhaust » (Évacuation). Ceci permet une évacuation rapide de la vapeur. **MAINTENEZ LES MAINS ET LA VISAGE A L'ECART DE LA VALVE DE LIMITATION DE LA PRESSION LORSQUE VOUS EVACUEZ LA VAPEUR.** Lorsque la valve flottante à l'arrière du couvercle s'abaisse, cela signifie que la pression a été évacuée. **Remarque:** Si vous cuisez une soupe ou un autre aliment liquide, veuillez **NE PAS** tourner la valve de limitation de la pression vers « Exhaust » (Évacuation). Au lieu de cela, attendez que l'autocuiseur refroidisse et que la valve flottante descende avant d'ouvrir.
 - Pour utiliser la méthode d'**évacuation naturelle**, patientez jusqu'à ce que la valve flottante à l'arrière du couvercle s'abaisse.
Remarque: quel que soit le réglage de durée, vous pouvez également maintenir enfoncé le réglage souhaité pour faire avancer le minuteur rapidement.
7. Ouvrez le couvercle avec prudence; tenez la poignée et tournez dans le sens inverse des aiguilles d'une montre pour déverrouiller, puis soulevez pour ouvrir. Si le couvercle ne s'ouvre pas librement, cela signifie que la pression n'a pas été complètement évacuée. Laissez l'autocuiseur refroidir pendant quelques minutes supplémentaires, puis essayez à nouveau. Une fois la cuisson terminée, débranchez l'autocuiseur de la prise secteur.
 - Une petite quantité de fumée et/ou d'odeur peut être produite lors de la chauffe initiale en raison de la diffusion des huiles de fabrication – c'est tout à fait normal.

- Quelques petits bruits d'expansion/contraction peuvent également être émis au moment de la chauffe et du refroidissement – c'est tout à fait normal.

Nous recommandons de lire la section « Astuces » de ce manuel avant utilisation.

TEMPS DE CUISON

Voici quelques conseils de base concernant les temps de cuisson pour une utilisation avec votre autocuiseur. Les temps auront peut-être besoin d'être ajustés en fonction de vos préférences personnelles. Lorsque vous utilisez l'autocuiseur, il est préférable de cuire moins les aliments puis d'ajouter du temps plutôt que de trop les cuire. Si un temps de cuisson supplémentaire est nécessaire, suivez les instructions pour la cuisson pour le réglage choisi. Utilisez toujours au moins une tasse de liquide lorsque vous cuisez avec l'autocuiseur.

Fèves, 1 tasse	Temps de Cuisson, Trempés Pendant une Nuit	Temps de Cuisson non Trempés	Méthode de Dépressurisation
Haricots Noirs	20 - 25 min.	25 - 35 min.	Évacuation Naturelle
Cannelloni	18 - 25 min.	30 - 40 min.	Évacuation Naturelle
Pois Chiches/Garbanzo	35 - 40 min.	50 - 60 min.	Évacuation Naturelle
Great Northern	25 - 30 min.	30 - 35 min.	Évacuation Naturelle
Lentilles	Sans trempage	8 - 10 min.	Évacuation Naturelle
Pinto	20 - 25 min.	30 - 35 min.	Évacuation Naturelle
Marine	20 - 25 min.	30 - 35 min.	Évacuation Naturelle
Rouge	20 - 25 min.	30 - 35 min.	Évacuation Naturelle
Soja	25 - 35 min.	30 - 40 min.	Évacuation Naturelle

Lorsque vous cuisez des haricots, ne remplissez pas le récipient de cuisson plus haut que la marque correspondant à 6 « Cups » (tasses). Cuisez toujours les haricots sur « High Pressure » (Haute Pression).

Viande	Temps de Cuisson	Méthode de Dépressurisation
Bœuf		
Rôti, Ronde de Bas, 3 livres (1.3kg)	99 min.	Évacuation Naturelle
Pointe de Poitrine	55 min.	Évacuation Naturelle
Corned Beef	24 min. per lb.	Évacuation Naturelle
Petites Côtes, 2 - 3" (5 - 7.5cm) d'épaisseur	50 min.	Évacuation Naturelle
Viande pour Ragoût, cubes de 1 ½" (3.8cm)	10 min.	Évacuation Naturelle
Poulet		
Entier, jusqu'à 3 livres (1.3kg)	18 - 23 min.	Évacuation Rapide
Poitrine avec Os, jusqu'à 3 livres (1.3kg)	9 - 10 min.	Évacuation Rapide
Poitrine sans Os, jusqu'à 3 livres (1.3kg)	5 - 6 min.	Évacuation Rapide
Cuisses avec Os	9 - 12 min.	Évacuation Rapide
Cuisses sans Os	8 - 10 min.	Évacuation Rapide

Agneau		
Jarrets; 4, de 12 oz. (340g) chacun	24 min.	Évacuation Naturelle
Côtes de ½ - 1" d'épaisseur (1.2 - 2.5cm)	6 - 12 min.	Évacuation Rapide
Viande pour Ragoût, cubes de 1 ½" (3.8cm)	22 - 25 min.	Évacuation Naturelle
Porc		
Côtes avec Os ou Longe, ¾ - 1" (1.9 - 2.5cm) d'épaisseur	Dorez la viande, puis 9 - 11 min.	Évacuation Rapide
Rôti sans Os, jusqu'à 3 livres (1.3kg)	50 - 55 min.	Évacuation Naturelle
Côtes Levées, Morceaux de 2 - 3" (5 - 7.5cm)	22 - 28 min.	Évacuation Rapide
Veau		
Rôti d'épaule sans Os	10 min. per lb.	Évacuation Naturelle
Côtes, ½ - 1" (1.2 - 2.5cm) d'épaisseur	6 - 12 min	Évacuation Rapide
Viande pour Ragoût, cubes de 1 ½" (3.8cm)	9 - 10 min.	Évacuation Naturelle
Poisson		
Steaks et Filets de 1" (2.5cm)	4 - 5 min.	Évacuation Rapide
Steaks et Filets de 1½" (3.8cm)	6 - 7 min.	Évacuation Rapide

Lorsque vous cuisez des viandes, ne remplissez pas le récipient de cuisson plus haut que la marque correspondant à 8 « Cups » (tasses).

Légume	Temps de Cuisson	Méthode de Dépressurisation
Artichauts, Moyens à Gros	8 - 10 min.	Évacuation Rapide
Haricots Verts, Jaunes ou de Cire	2 - 3 min.	Évacuation Rapide
Betteraves	12 - 16 min.	Évacuation Rapide
Brocoli, fleurons	1 - 3 min.	Évacuation Rapide
Choux-fleurs, bouquets	1 - 4 min.	Évacuation Rapide
Carottes		
jeunes carottes	3 - 5 min.	Évacuation Rapide
tranches de ½" (1.2cm)	2 - 5 min.	Évacuation Rapide
Choux Verts	3 - 4 min.	Évacuation Rapide
Maïs en Épi	3 - 5 min.	Évacuation Rapide
Aubergine	2 - 3 min.	Évacuation Rapide
Chou Frisé	1 - 2 min.	Évacuation Rapide
Panais		
pelés et coupés en dés	3 - 4 min.	Évacuation Rapide
tranches de ½" (1.2cm)	1 - 2 min.	Évacuation Rapide
Petits Pois	1 - 2 min.	Évacuation Rapide
Poivrons	1 - 3 min.	Évacuation Rapide
Pommes de Terre, Patates Douces, en tranches de ½ - 1½" (1.2 - 3.8cm) d'épaisseur	4 - 8 min.	Évacuation Rapide
Pommes de Terre, blanches		
Entières, 1½ - 2½" (1.2 - 3.8cm) d'épaisseur	10 - 15 min.	Évacuation Rapide
Tranchées, ½ - ¾" (1.2 - 1.9cm) d'épaisseur	3 - 5 min.	Évacuation Rapide

Légume	Temps de Cuisson	Méthode de Dépressurisation
Rutabaga, en cube ou tranché	3 - 5 min.	Évacuation Rapide
Epinards	1 min.	Évacuation Rapide
Courge, Courge Poivrée Coupée en Deux & Épipinée	7 - 12 min.	Évacuation Rapide
Courge, Courge Musquée Épluchée & Coupée en Cubes	6 - 10 min.	Évacuation Rapide
Courge, Courge Spaghetti Coupée en Quatre	10 - 12 min.	Évacuation Rapide
Courge, Courgette ou Jaune	1 - 3 min.	Évacuation Rapide
Navets, tranchés ou coupés en cubes	3 - 5 min.	Évacuation Rapide

Lorsque vous cuisez des légumes, ne remplissez pas le récipient de cuisson plus haut que la marque correspondant à 8 « Cups » (tasses).

Grains	Temps de Cuisson	Méthode de Dépressurisation
Riz Brun, Rouge, Wehani, ou Riz Noir Japonica	Haute Pression, 10 min.	Évacuation naturelle 10 min, puis évacuation rapide.
Kamut	Haute Pression, 20 min.	Évacuation naturelle 10 min, puis évacuation rapide.
Quinoa	Haute Pression, 2 min.	Évacuation naturelle 10 min, puis évacuation rapide.
Riz Sauvage	Haute Pression, 25 min.	Évacuation naturelle 10 min, puis évacuation rapide.
Grains de Blé	Haute Pression, 30 min.	Évacuation naturelle 10 min, puis évacuation rapide.

Lorsque vous cuisez des grains, ne remplissez pas le récipient de cuisson plus haut que la marque correspondant à 6 « Cups » (tasses).

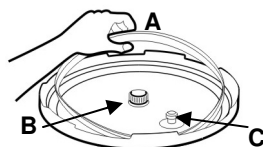
ASTUCES

- Pour adapter des recettes traditionnelles à un autocuiseur, réduisez le temps de cuisson de $\frac{1}{3}$. L'utilisation d'un autocuiseur permet généralement de cuire 3 fois plus vite qu'avec des méthodes traditionnelles. De nombreuses recettes pour autocuiseurs sont disponibles en ligne.
- La cuisson à l'autocuiseur est idéalement adaptée aux morceaux de viande plus durs et moins chers.
- Lorsque vous cuisez des aliments surgelés, ajoutez environ 8 - 10 minutes au temps de cuisson.
- Utilisez toujours au moins 1 tasse de liquide pour accumuler suffisamment de pression pour faire la cuisson. Si vous cuisez pendant 45 minutes ou plus, utilisez au moins 1½ tasses de liquide. La cuisson à l'autocuiseur nécessite moins d'eau que la cuisson traditionnelle.
- Lorsque vous cuisez des aliments dont le volume augmente à la cuisson, ne remplissez jamais le récipient de cuisson à plus de la moitié. Si vous cuisez les liquides, ou des aliments qui n'éclaboussent pas ou qui n'augmentent pas de volume, ne remplissez pas à plus de $\frac{2}{3}$.

- Pour les haricots, les pâtes ou les aliments susceptibles de faire des projections, ajoutez une à deux c. à soupe d'huile de cuisine à l'eau à l'intérieur de l'autocuiseur. Ceci va contribuer à diminuer les projections.
- Lorsque l'autocuiseur chauffe, et de temps en temps au cours du cycle de cuisson, il est normal que de la pression soit évacuée à partir de la valve flottante.
- Lorsque vous utilisez un réglage sous pression, le minuteur ne fait pas de décompte jusqu'à ce que la pression ait été atteinte. Lorsque la pression a été atteinte, l'écran affiche « PO ».
- Si vous trouvez que vos aliments ne cuisent pas dans le temps imparti, votre cycle de cuisson peut être allongé et réinitialisant le cycle ou en utilisant le réglage "Vapeur" pendant une durée supplémentaire.
- Lorsque vous faites une cuisson lente, le minuteur fait un décompte à la demi-heure, pas à la minute.
- En cas de coupure de courant brève de moins de cinq minutes, la position du programme est conservée en mémoire et l'autocuiseur va reprendre une fois le courant rétabli.
- Pour les recettes qui peuvent faire appel à une grille ou à un trépied, à des plats passant au four, ou à des ustensiles de cuisson, vous pouvez utiliser tout ce qui s'adapte à l'intérieur de votre autocuiseur, tant qu'il y a au moins un écart d'un demi-pouce (1.25 cm) autour du plat et au moins 2 pouces (5 cm) entre le haut du saladier et le haut du récipient de cuisson. Si vous n'avez pas de trépied ou d'élévateur, 3-4 couvercles de bocaux mason peuvent être utilisés à la place.

NETTOYAGE DE VOTRE AUTOCUISEUR ÉLECTRIQUE

1. Débranchez l'autocuiseur et laissez-le refroidir complètement. Ne nettoyez pas l'autocuiseur avant qu'il ait refroidi.
2. Lavez le récipient de cuisson avec de l'eau chaude savonneuse. Rincez bien et séchez. Le lavage au lave-vaisselle n'est pas recommandé.
3. Retirez l'égouttoir, lavez à l'eau chaude savonneuse, rincez et séchez méticuleusement, ensuite remettez-le en place.
4. Essayez au-dessous et autour du joint du couvercle (A). Si le joint étanche de caoutchouc du couvercle se détend, refixez-le sous le rail le long du couvercle.
5. Retirez le filtre anti-éclaboussures (B) du dessous du couvercle, retirez la valve flottante (C) et le joint et lavez de façon approfondie. Utilisez une brosse pour bouteille ou un ustensile de nettoyage de tuyau pour nettoyer toutes les ouvertures. Lavez la valve flottante et le filtre anti-éclaboussures, séchez avec soin, puis remettez le couvercle en place; placez la valve flottante dans l'ouverture et fixez le joint sur l'extrémité en bas. Remettez en place le filtre anti-éclaboussures en appuyant sur les broches sur le dessous du couvercle.
6. Pour retirer le couvercle complètement, ouvrez le couvercle d'environ 2 pouces (5 cm), puis faites-le glisser vers la gauche le long du rail jusqu'à ce que le couvercle soit dégagé. Pour le remettre en place, maintenez le couvercle selon le même angle, puis glissez-le directement sur le rail métallique.
7. Essayez les surfaces de l'autocuiseur à l'aide d'un chiffon humide et essayez avec soin.



Cet appareil ne contient aucune pièce réparable par l'utilisateur.

DEPANNAGE

La valve de limitation de la pression semble détendue. Est-ce un problème ?

- Lorsque vous ne cuisez rien, la valve de limitation de la pression demeure détendue. Une fois que vous commencez effectivement la cuisson et que vous avez réglé la valve de limitation de la pression sur « Airtight » (Hermétique), elle n'est plus détendue et elle ne tourne plus librement. De temps en temps pendant la cuisson, il est possible que de la vapeur s'échappe depuis la valve de limitation de la pression. Ceci se produit si la valve n'est pas correctement réglée sur « Airtight » (Hermétique). Si c'est le cas, utilisez des pinces pour ajuster doucement la valve de limitation de la pression vers la position « Airtight » (Hermétique).

Lorsque je choisis une fonction du menu, rien ne se passe. Pourquoi ?

- Vérifiez toujours que la valve de limitation de la pression est positionnée sur « Airtight » (Hermétique) lorsque vous utilisez un réglage sous pression. Lorsque vous cuisez avec un réglage sous pression, il faut du temps pour que la pression s'accumule à l'intérieur de l'appareil. L'affichage ne change pas pendant que la pression s'accumule, ce qui peut prendre jusqu'à 20 minutes.

Je règle l'autocuiseur sur « High Pressure » (Haute Pression) ou « Low Pressure » (Basse Pression) ou « Rice » (Riz) et il commence à accumuler de la pression, mais ensuite il émet 3 bips puis passe en « Warm » (Maintien au Chaud) et mes aliments ne sont pas cuits. Qu'est-ce qui se passe ?

- D'abord, vérifiez pour avoir la certitude que vous avez réglé le temps de cuisson. Si vous l'avez fait, alors l'autocuiseur détecte la présence d'une fuite quelque part et qu'il n'a pas été fermé correctement de façon hermétique. Vérifiez attentivement le joint sur la valve flottante et le joint étanche de caoutchouc du couvercle afin de détecter toute fissure ou tout écart. Si un joint est détérioré, n'utilisez pas l'appareil et contactez le Service clientèle. Si les joints sont en position et ne présentent pas de signe de détérioration, assurez-vous que le couvercle est solidement fermé. Débranchez la fiche de l'autocuiseur, patientez 15 secondes, branchez puis reprogrammez. Il est également possible que vous n'utilisiez pas suffisamment d'eau pour ce que vous êtes en train d'essayer de cuire. Augmentez la quantité d'eau que vous utilisez d'au moins une demi-tasse, et reprogrammez.

La vapeur est évacuée autour de l'extrémité du couvercle pendant que l'autocuiseur monte en pression. Comment résoudre ce problème ?

- Ceci se produit lorsque le joint étanche de caoutchouc du couvercle n'a pas formé une fermeture hermétique correcte. Appuyez sur « Start/Cancel » (Démarrer/Annuler) pour annuler toutes les fonctions, ensuite réglez la valve de limitation de la pression sur « Exhaust » (Évacuation). Une fois que toute la vapeur s'est dissipée, ouvrez le couvercle. Passez un chiffon humide autour du joint du couvercle pour retirer tout résidu qui pourrait s'y trouver. Vérifiez que le joint se trouve complètement au-dessous du rail sans aucune déchirure ni aucun écart. Fermez et verrouillez le couvercle, puis reprogrammez l'autocuiseur.

De la vapeur s'échappe de la valve flottante pendant la séquence de pressurisation. Pourquoi ?

- Il est normal que de petites quantités de vapeur soient évacuées pendant le cycle de montée en pression. Toutefois, si vous remarquez un flux régulier de vapeur qui s'échappe de la valve flottante, utilisez des pinces ou un ustensile similaire et une manique de four pour ajuster la position de la valve flottante. La vapeur soulèvera alors la valve flottante et cela créera une fermeture hermétique.

De la vapeur s'échappe de la valve de limitation de la pression pendant la séquence de pressurisation. Pourquoi ?

- Vérifiez toujours si la valve de limitation de la pression est positionnée sur « Airtight » (Hermétique) lorsque vous utilisez un réglage sous pression. Si elle n'est pas positionnée correctement, utilisez des pinces pour ajuster doucement la valve de limitation de la pression en position « Airtight » (Hermétique). Si de la vapeur continue de s'échapper, annulez toutes les fonctions, réglez la valve de limitation de la pression sur « Exhaust » (Évacuation) puis évacuez toute la vapeur à l'intérieur de l'autocuiseur. Une fois la vapeur évacuée, tirez doucement la valve de limitation de la pression pour la soulever et la retirer du couvercle. Vérifiez les câbles sur le dessous, s'ils sont pliés, détendus, ou détériorés, veuillez contacter le Service clientèle pour un emplacement. Assurez-vous qu'il n'y a pas d'aliments ou de résidus à l'intérieur de la valve. Remettez en place la valve de limitation de la pression. Si les problèmes persistent après ces vérifications, veuillez contacter le service clientèle pour obtenir une assistance.

Mes aliments sont cuits, l'autocuiseur a émis des bips, et j'ai évacué la pression mais le couvercle ne s'ouvre pas. Pourquoi ?

- Vérifiez la valve flottante à l'arrière du couvercle. Si elle est toujours en position haute, elle est peut-être collée. Tapotez doucement sur l'autocuiseur pour la déloger. Vérifiez que toute la vapeur a été évacuée, ensuite tournez le couvercle pour l'ouvrir.

RECETTES

Ragoût de Bœuf

- | | |
|--|---|
| 1½ lbs. (3.3kg) de viande pour ragoût de bœuf, en cubes | 1 boîte de 28 oz.(795g) de tomates en dés |
| 1 oignon de taille moyenne, tranché | 1 bouillon de bœuf de 10.5 oz. (300g) |
| 4 carotte de taille moyenne, tranchées en ½" (1.2cm) | 1 c. à soupe de sauce Worcestershire |
| 2 côtes de céleri, tranchées en ½" (1.2cm) | 2 c. à soupe de flocons de persil séché |
| 4 pommes de terre de taille moyenne, tranchées en ½" (1.2cm) | 1 feuille de laurier |
| | 1 c. à café de sel |
| | ¼ c. à café de poivre |
| | 2 c. à soupe de tapioca à cuisson rapide |

1. Ajoutez tous les ingrédients dans le récipient de cuisson. Remuez pour bien mélanger.
2. Fermez bien le couvercle en position verrouillée, réglez la valve de limitation de la pression sur "Hermétique".
3. Suivez les instructions de base pour la cuisson sous pression, puis cuisez à haute pression pendant 30 minutes, ou choisissez la cuisson lente pendant 5 heures.

Côtes au Barbecue

- | | |
|---|---------------------------------|
| ⅓ tasse de farine tout-usage | 1 c. à soupe d'huile végétale |
| ¼ c. à café d'ail en poudre | 1 tasse d'eau, chaude |
| ¼ c. à café de sel | ½ tasse de Ketchup |
| ⅓ c. à café de poivre | ¼ c. à café de poudre de piment |
| 1½ lbs. (3.3kg) de morceaux de côtes désossées champêtres de 2" (5cm) | ⅓ c. à café de piment fort |
| | 1 petit oignon, tranché |

1. Dans un grand sac plastique refermable, mélangez la farine, le sel, le piment et l'ail en poudre. Ajoutez les morceaux de côtes, scellez le sac, puis secouez pour enrober les côtes.
2. Ajoutez l'huile dans le récipient de cuisson, puis utilisez le réglage « Brown » (Doré) pour faire dorer la viande de tous les côtés. Égouttez la graisse une fois que la viande a doré.
3. Mélangez le ketchup, la sauce au piment fort, l'eau et la poudre de piment puis versez sur les côtes.
4. Suivez les instructions élémentaires pour la cuisson sous pression, puis cuisez à haute pression pendant 35 minutes.

Poulet Piccata

6 demi-poitrines de poulet	¼ c. à café de poivre blanc
½ tasse de farine tout-usage	1 c. à café de basilic séché
¼ tasse d'huile d'olive	1 tasse d'olives fourrées au piment, hachées
4 échalotes	¼ tasse de crème sure
3 gousses d'ail, écrasées	1 c. à soupe d'amidon de pomme de terre ou
¾ tasse de bouillon de poule	1 c. à soupe de farine
1/3 tasse de jus de citron	¼ tasse de Parmesan ou de Fontinella, râpé
1 c. à soupe de Sherry	1 citron, en tranches fines
2 c. à café de sel	

1. Placez la farine dans un grand sac plastique refermable. Placez le poulet dans le sac et recouvrez de farine.
2. Chauffez l'huile sur le réglage « Brown » (Doré) dans l'autocuiseur. Dorez le poulet, 2 morceaux à la fois, jusqu'à ce que tous les morceaux soient dorés. Réservez le poulet.
3. Ajoutez les échalotes et l'ail à l'huile et au poulet sauté. Utilisez une cuiller en bois pour mélanger et déloger tout aliment collé au fond du récipient de cuisson. Ajoutez le bouillon, le jus de citron, le sel, le poivre, le sherry, le basilic et les olives, ensuite mélangez bien.
4. Ajoutez les morceaux de poulet dans l'autocuiseur, côté peau vers le bas. Verrouillez le couvercle en position de cuisson puis suivez les instructions pour la cuisson. Cuisez sur « High Pressure » (Haute Pression) pendant 15 minutes.
5. Une fois la cuisson terminée, retirez le poulet du récipient de cuisson. Dans un saladier séparé, fouettez ensemble la crème sure et l'amidon. Combinez avec le jus de cuisson restant et chauffez le mélange sur « Brown » (Doré) pendant une minute, en mélangeant en permanence. Annulez le réglage de cuisson et versez la gravy sur le poulet à la cuiller. Saupoudrez de fromage et de tranches de citron.

Cheese-cake Crémeux avec Glaçage aux Fruits

1 c. à soupe de beurre	2 c. à café de vanille
4 c. à soupe de miettes de pain ou de cookie	2 c. à café de zeste de citron râpé
2 paquets de 8oz. (226g) de crème de fromage	2 c. à soupe de farine tout usage
¾ tasse de sucre	6 c. à soupe de crème sure
¼ tasse de crème épaisse	2 œufs
	2 jaunes d'œufs
	2 tasses d'eau

1. Beurrez un moule à charnière de 7 pouces, puis saupoudrez de miettes de pain ou de cookie. Réservez.
2. Mélangez la crème de fromage, le sucre, la crème, la vanille, le zeste de citron, la farine et la crème sure. Battez en les incorporant les jaunes d'œufs et les œufs, puis versez le mélange dans le moule à charnière préparé.
3. Déroulez environ 2 pieds (.6m) de papier aluminium et centrez le moule à charnière dessus. Déroulez un autre morceau de papier aluminium, couvrez le moule, puis sertissez autour des extrémités pour rendre le papier aluminium hermétique. Utilisez la longueur excessive du papier aluminium pour créer une poignée pour faciliter la sortie de l'autocuiseur.
4. Placez un trépied ou des couvercles de bœufs mason au fond du récipient de cuisson, versez les deux tasses d'eau dans le récipient de cuisson, ensuite placez le moule à charnière couvert au-dessus du trépied.
5. Suivez les instructions pour cuire à « High Pressure » (Haute Pression) pendant 40 minutes. Lorsque la cuisson est terminée, laissez la vapeur s'évacuer naturellement.
6. Retirez du récipient de cuisson, desserrez le papier aluminium et laissez refroidir. Ensuite, placez au frais pendant 4 heures ou pendant une nuit. Avant de servir, recouvrez avec vos fruits ou fruits en conserve préférés. Sortez du moule à charnière et servez

GARANTIE DU PRODUIT

Garantie limitée de 1 an de l'appareil

Focus Electrics, LLC (« Focus Electrics ») garantit cet appareil contre tout défaut de pièces et de main d'œuvre pendant un (1) an à compter de la date d'achat d'origine avec un justificatif d'achat, à condition que l'appareil soit utilisé et entretenu conformément aux recommandations du Mode d'emploi fourni. Toute pièce défectueuse de l'appareil sera réparée ou remplacée sans frais à la discrétion de Focus Electrics. La présente garantie s'applique pour une utilisation domestique à l'intérieur uniquement.

Cette garantie ne prend pas en charge les dégâts, y compris la décoloration, subis par toute surface antiadhésive de l'appareil. Cette garantie est nulle et non avenue, tel que défini uniquement par Focus Electrics si l'appareil est détérioré par accident, mauvaise utilisation, utilisation abusive, négligence, rayure, ou si l'appareil est détérioré de quelque manière que ce soit.

LA PRÉSENTE GARANTIE ANNULE ET REMPLACE TOUTES LES GARANTIES INDIUITES, NOTAMMENT LES GARANTIES DE COMMERCIALISATION, D'ADAPTATION À UN USAGE PARTICULIER, DE PERFORMANCE, OU AUTRE, QUI SONT ICI EXCLUES. EN AUCUN CAS FOCUS ELECTRICS NE POURRA ÊTRE TENUE POUR RESPONSABLE DE TOUT DÉGÂT, QUE CELUI-CI SOIT DIRECT, INDIRECT, SECONDAIRE, PRÉVISIBLE, INDIUIT OU PARTICULIER, RÉSULTANT DE OU EN RAPPORT AVEC CET APPAREIL.

Si vous pensez que cet appareil est défectueux ou a besoin d'être réparé pendant la durée de sa garantie, veuillez contacter le Service clientèle de Focus Electrics au (866) 290-1851 ou nous adresser un e-mail à service@focuselectrics.com. Les frais d'expédition de retour sont non remboursables. Un justificatif prouvant la date d'achat d'origine sera exigé pour toutes les demandes de prise en charge dans le cadre de la garantie, **les factures manuscrites ne sont pas acceptées**. Focus Electrics n'est pas responsable pour les retours perdus pendant le transport.

Valable uniquement aux USA et au Canada

PIÈCES DE RECHANGE

Les pièces de rechange, lorsque celles-ci sont disponibles, peuvent être commandées directement auprès de Focus Electrics en ligne sur www.focuselectrics.com, ou vous pouvez téléphoner ou envoyer un e-mail au service entretien au numéro/à l'adresse e-mail ci-dessus, ou vous pouvez nous écrire à :

Focus Electrics, LLC
Attn: Service clientèle
P. O. Box 2780
West Bend, WI 53095

Assurez-vous d'inclure le numéro de catalogue/modèle de votre appareil (situé sur le dessous/à l'arrière de l'appareil) accompagné d'une description et de la quantité de la pièce que vous souhaitez commander. Ajoutez également votre nom, votre adresse postale, un numéro de carte Visa/MasterCard, une date d'expiration ainsi que le nom tel qu'il apparaît sur la carte. Vous pouvez payer par chèque à l'ordre de Focus Electrics, LLC. Appelez le Service clientèle pour obtenir le montant de l'achat. La taxe de vente de votre état ainsi que des frais d'expédition/de traitement seront ajoutés au total de la facture. Veuillez patienter deux (2) semaines pour la livraison.

Ce manuel contient des informations importantes et utiles concernant l'utilisation sans danger et l'entretien de votre nouveau produit Focus Electrics. Pour une consultation ultérieure, fixez le ticket de caisse daté pour servir de justificatif d'achat et inscrivez les informations suivantes :

Date d'achat ou de réception en cadeau: _____

Lieu d'achat et prix, si connus: _____

Numéro de l'article et Code de date (dessous/arrière de l'appareil): _____

West Bend®

Chris Freytag

OLLA DE PRESIÓN ELÉCTRICA

Registre éste y otros productos de Focus Electric en nuestro sitio:
www.registerfocus.com en Internet

Precauciones Importantes.....	2
Antes de Utilizar por Primera Vez	3
Uso de la Olla de Presión Eléctrica.....	4
Tiempos de Cocción.....	7
Consejos Prácticos.....	9
Limpieza de la Olla de Presión Eléctrica	10
Resolución de Problemas	11
Recetas	12
Garantía	14

CONSERVE ESTAS INSTRUCCIONES COMO REFERENCIA PARA EL FUTURO

PRECAUCIONES IMPORTANTES



PRECAUCIÓN

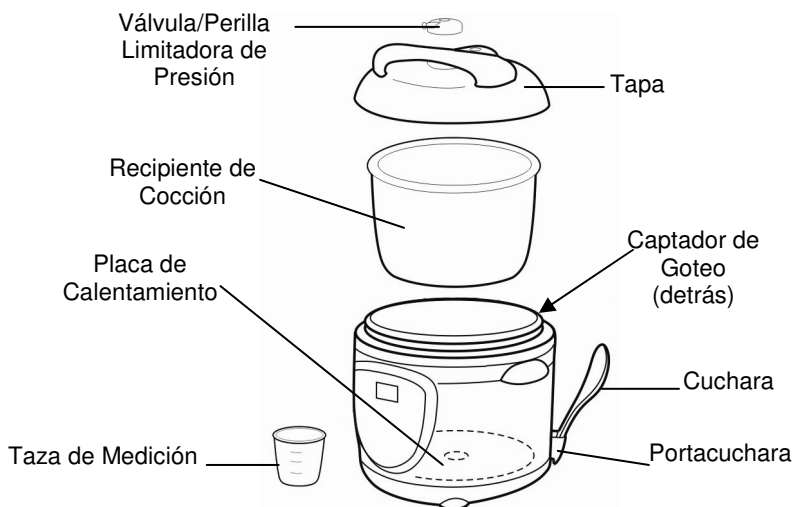
Para evitar lesiones personales o daños materiales, lea y siga todas las instrucciones y advertencias.

Al utilizar aparatos electrodomésticos, siempre deben acatarse las precauciones básicas de seguridad, entre ellas las siguientes:

- Lea todas las instrucciones.
- No toque las superficies calientes. Use las asas o perillas.
- Para protegerse contra los peligros de fuego, descargas eléctricas y lesiones no sumerja el cordón eléctrico, los enchufes u otras partes eléctricas en agua u otros líquidos.
- Se requiere una supervisión cercana cuando este aparato electrodoméstico sea usado por o cerca de niños.
- Siempre desenchufe el aparato electrodoméstico del tomacorriente cuando no esté en uso y antes de limpiarlo. Permita que se enfríe antes de colocarlo o quitarle piezas o antes de limpiarlo.
- No haga funcionar ningún aparato electrodoméstico que tenga el cordón eléctrico o el enchufe dañados, después de haber sufrido una falla o de haberse dañado de cualquier manera. Para información relacionada con el servicio de reparaciones vea la página de garantías.
- El uso de accesorios no recomendados por Focus Electric puede causar incendios, descargas eléctricas o lesiones.
- No use este aparato electrodoméstico al aire libre.
- No permita que el cordón eléctrico cuelgue sobre el borde de una mesa o encimera, ni que toque superficies calientes.
- No lo coloque sobre o cerca de un calentador eléctrico o de gas, ni dentro de un horno caliente.
- Conecte el enchufe al aparato electrodoméstico primero, y luego enchufe el cordón eléctrico al tomacorriente de la pared. Para desconectarlo, coloque cualquier control en la posición "OFF" (apagado), y luego desenchúfelo del tomacorriente.
- No utilice el aparato electrodoméstico para usos distintos de los indicados.
- Debe tenerse extremo cuidado al mover cualquier aparato electrodoméstico que contenga líquidos calientes.
- No trate de reparar este aparato electrodoméstico usted mismo.
- Se suministra un cordón eléctrico corto con el fin de reducir los riesgos de enredarse o de tropezar con un cordón más largo.
- Hay disponibles cables de extensión más largos, pero se debe tener cuidado al usarlos. Aunque no se recomienda utilizar un cable de extensión, si debe usar uno, asegúrese de que la capacidad eléctrica nominal marcada en el cable de extensión sea igual o mayor a aquella del artefacto electrodoméstico. Si el enchufe es del tipo conectado a tierra, el cable de extensión deberá ser un cordón eléctrico de 3 hilos con conexión a tierra. Para evitar halar, tropezar o enredarse con el cable de extensión, coloque éste de manera que no cuelgue sobre el borde de la encimera, mesa u otro lugar donde pueda ser halado por niños o tropezarse con el mismo.

- No use un tomacorriente o cable de extensión en el cual el enchufe calce flojamente, o si el tomacorriente o el cable de extensión se calientan.
- Este aparato cocina bajo presión. El uso inapropiado puede resultar en lesiones por quemaduras. Asegúrese de que el aparato electrodoméstico esté correctamente cerrado antes de operarlo. Consulte el "Uso de la Olla de Presión Eléctrica" de este manual.
- No llene el aparato electrodoméstico más de $\frac{3}{4}$ lleno. Al cocinar alimentos que se expanden durante la cocción, como el arroz o las legumbres secas, no llene el aparato más allá de $\frac{1}{2}$ lleno. El llenar de más puede provocar un riesgo de obstrucción del orificio de ventilación y desarrollar un exceso de presión. Consulte el "Uso de la Olla de Presión Eléctrica" de este manual.
- Tenga en cuenta que ciertos alimentos, como el puré de manzanas, los arándanos, la cebada perlada, la avena u otros cereales, los guisantes secos, los fideos, los macarrones, el ruibarbo o los espaguetis pueden formar espuma y salpicar y tapan el dispositivo de alivio de presión (salida de vapor). Estos alimentos no deben cocinarse en una olla a presión.
- Antes de usar, compruebe siempre que los dispositivos de liberación de presión no estén obstruidos.
- No abra la olla a presión hasta que la unidad se haya enfriado y toda la presión interna ha sido liberada. Si está difícil girar la tapa, esto indica que el aparato está aún bajo presión. No lo abra a la fuerza. Cualquier presión en la olla puede ser peligrosa. Consulte el "Uso de la Olla de Presión Eléctrica" de este manual.
- No utilice este aparato para freír a presión con aceite.
- **Sólo para uso doméstico.**

CONSERVE ESTAS INSTRUCCIONES



ANTES DE USAR POR PRIMERA VEZ

Revise con cuidado todo el material de empaque antes de desecharlo. Dentro del material de empaque se encuentran muchos accesorios.

Consulte la sección "Limpieza de la Olla de Presión Eléctrica" de este manual. Limpie la olla de presión a fondo y ensamble el portacuchara negro y el captador de goteo transparente en la parte exterior de la olla de presión. El captador de goteo transparente se fija debajo de la válvula flotante en la parte posterior de la olla de presión; coloque la parte plana del captador de goteo contra la olla de presión y presiónela hasta que encaje en su lugar. Coloque el lado plano del portacuchara contra la olla de presión, sobre el soporte pequeño en el lado derecho de la base de la olla. Alinee la lengüeta del portacuchara en la apertura del soporte, presione hacia abajo hasta que el portacuchara quede totalmente asentado.

Recomendamos leer detenidamente las secciones "Uso de la Olla de Presión Eléctrica" y "Consejos Útiles" antes de utilizarse por primera vez.

USO DE LA OLLA DE PRESIÓN ELÉCTRICA

1. Antes de cada uso de la olla de presión eléctrica, compruebe siempre que la empaquetadura del aro sello de goma de la tapa esté bien colocado en el carril en la tapa. Si se ha aflojado, presiónelo de nuevo en su lugar utilizando una presión suave. Si la empaquetadura del aro sello de goma de la tapa está dañada, **NO UTILICE** la olla a presión. Póngase en contacto con el Dept. de Atención al Cliente para reemplazarla. Compruebe que no haya restos en la placa de calentamiento en la olla. No coloque la olla debajo de gabinetes colgantes, puesto que el vapor dañara los gabinetes.
2. Coloque los alimentos a ser cocinados en el recipiente de cocción. No llene en exceso el recipiente de cocción. Coloque el recipiente de cocción en la olla de presión.
3. Enchufe el cable en la base de la calefacción, entonces enchufe la olla de presión **SOLAMENTE** a un tomacorriente de corriente alterna de 120 voltios.



4. Cierre y tranque la tapa, si es necesario. La tapa puede trancarse girando la palanca hacia la derecha. La válvula limitadora de presión estará suelta y será fácil de girar hasta que comienza el ciclo de cocción.
5. El ajuste de cocción apropiado:
Temporizador: El temporizador solamente se utiliza para la cocción retardada. Pulse el botón "Timer" (Temporizador) para aumentar el tiempo de retardo. Al pulsar "Timer" (Temporizador) se incrementará el tiempo de retardo en ½ hora. El tiempo de retardo máximo es de 24 horas.

- Cierre y tranque la cubierta, ajuste la válvula limitadora de presión a "Airtight" (Hermético), si se está usando alta presión ("High Pressure"), baja presión ("Low Pressure") o arroz ("Rice"). Si está cocinando a vapor ("Steam") o bajo cocción lenta ("Slow Cook"), ajuste la válvula limitadora de presión a "Exhaust" (Escape).
- Pulse el botón "Timer" (Temporizador) para ajustar el tiempo de retardo. Ejemplo, si desea que la olla de presión comience en 3 horas, pulse el botón "Timer" (Temporizador) hasta que la pantalla de color rojo lea "30 00".
- Seleccione la función de cocción. Ajuste el tiempo de cocción pulsando repetidamente el botón de función hasta alcanzar el tiempo de cocción deseado. Pulse el botón "Start/Cancel" (Iniciar/Cancelar) para comenzar la cuenta regresiva del tiempo de retardo. El temporizador cuenta en forma regresiva en incrementos de media hora. Cuando el tiempo de retardo haya transcurrido, la función de cocción seleccionada empezará. **Nota:** No cocine alimentos perecederos con una configuración de tiempo retardado. Esta configuración se utiliza mejor con los granos, frijoles, arroz u otros alimentos que no se dañan.

Arroz: Ajuste la válvula limitadora de presión a "Airtight" (Hermético). Pulse el botón "Rice" (Arroz); la pantalla leerá "00 12", luego pulse "Start/Cancel" (Iniciar/Cancelar). La presión subirá, y una vez que se alcance la misma, la pantalla mostrará el mensaje "PO" y el temporizador empezará a contar en forma regresiva. Automáticamente cocinará el arroz, y entonces entrará en la configuración "Warm" (Mantener Caliente) al completarse la cocción. Utilice siempre la taza de medición para medir el arroz y no trate de cocinar más de 8 medidas de arroz a la vez. **Nota:** Aunque el temporizador indique 12 minutos, el tiempo necesario para alcanzar la presión puede variar en función de la cantidad de arroz que se está cocinando. El temporizador no inicia la cuenta regresiva sino hasta haberse alcanzado la presión.

Vapor: Ajuste la válvula limitadora de presión a "Exhaust" (Escape). Pulse el botón "Steam" (Vapor); la lámpara indicadora comenzará a parpadear. Siga presionando "Steam" hasta alcanzar el tiempo que desea cocinar al vapor, 01 a 99 minutos. Pulse "Start/Cancel" (Iniciar/Cancelar) para iniciar el ciclo de cocción. El indicador cesará de parpadear una vez se haya iniciado el ciclo de cocción.

Cocción Lenta: Ajuste la válvula limitadora de presión a "Exhaust" (Escape). Pulse el botón "Slow Cook" (Cocción Lenta), la lámpara indicadora comenzará a parpadear y la pantalla mostrará "0.5". Esto indica 30 minutos de tiempo de cocción. Siga presionando "Slow Cook" (Cocción Lenta) para aumentar el tiempo de cocción en incrementos de 30 minutos, hasta un máximo de 9.5 horas. Una vez seleccionado el tiempo, presione el botón "Start /Cancel" (Iniciar/Cancelar) para iniciar el proceso de cocción. Al completarse el tiempo de cocción, la olla a presión entrará automáticamente en la configuración "Warm" (Mantener Caliente).

- La cocción lenta se puede utilizar con la tapa en la posición abierta o cerrada. Si se cierra la tapa, asegúrese de que la válvula limitadora de presión esté ajustada a "Exhaust" (Escape).

Dorar: No se utiliza presión para el ajuste "Brown" (Dorar). Pulse "Brown" (Dorar); la lámpara indicadora comenzará a parpadear y la pantalla mostrará "00 00". Asegúrese de mantener la tapa en la posición abierta. Para comenzar a calentar, presione el botón "Start/Cancel" (Iniciar/Cancelar). La lámpara indicadora dejará de parpadear. Pulse el botón "Start/Cancel" (Iniciar/Cancelar) cuando los alimentos ya estén dorados.

Cocción a Presión: Ajuste la válvula limitadora de presión a "Airtight" (Hermética). Pulse el ajuste "High Pressure" (Alta Presión) (8.7 a 11.6 psi) o "Low Pressure" (Baja Presión) (5.8 a 8.7 psi). La lámpara indicadora comenzará a parpadear y la pantalla mostrará el tiempo de cocción en minutos. Pulse el botón de presión para el tiempo de cocción deseado, 01 - 99 minutos. Pulse el botón "Start/Cancel" (Iniciar/Cancelar) para iniciar el proceso de cocción. La olla de presión se presurizará, y una vez que se haya alcanzado la presión máxima, la pantalla mostrará "PO" y el temporizador empezará la cuenta regresiva. Puede tomar hasta 20 minutos para presurizarse, dependiendo de la cantidad de líquido que está siendo utilizada y la cantidad de comida que se está cocinando. Al completarse el tiempo de cocción, la olla de presión sonará 3 veces, se despresurizará por sí misma, y entonces entrará en la configuración "Warm" (Mantener Caliente).

Mantener Caliente: Ajuste la válvula limitadora de presión a "Exhaust" (Escape). Pulse "Warm" (Mantener Caliente); la lámpara indicadora comenzará a parpadear y la pantalla mostrará "00 00". Pulse el botón "Start/Cancel" (Iniciar/Cancelar) para comenzar el ciclo de calentamiento, la lámpara indicadora se apagará. El ajuste "Warm" (Mantener Caliente) no funciona con un temporizador. Cuando el calentamiento se ha completado, pulse el botón "Start/Cancel" (Iniciar/Cancelar) para cancelar el calentamiento.

6. Al finalizar la cocción, pulse el botón "Start/Cancel" (Iniciar/Cancelar) para poner fin a la función "Warm" (Mantener Caliente). Determine si desea una **liberación rápida** o **liberación natural** de la presión. Si está cocinando alimentos que muy probablemente puedan sobrecocerse, use una liberación rápida. Si está cocinando alimentos que muy probablemente no vayan a sobrecocerse, use el método de liberación natural.

- Para utilizar el método de la **liberación rápida**, apártese de la olla a presión. Utilice unas pinzas largas para girar la válvula limitadora de presión a la posición "Exhaust" (Escape). Esto liberará rápidamente el vapor. **MANTENGA LAS MANOS Y LA CARA LEJOS DE VÁLVULA LIMITADORA DE PRESIÓN AL LIBERAR EL VAPOR.** Cuando baje la válvula flotante en la parte posterior de la tapa, la presión habrá sido liberada. **Nota:** Si está cocinando una sopa o alimento líquido, **NO** gire la válvula limitadora de presión a la posición "Exhaust" (Escape). En su lugar, espere a que la olla se enfríe y a la válvula flotante caiga antes de abrir la olla.

- Para utilizar el método de **liberación natural**, espere hasta que baje la válvula flotante en la parte posterior de la tapa.

Nota: Para cualquier ajuste de tiempo, usted también puede pulsar y mantener presionado el botón del ajuste deseado para avanzar rápidamente la cuenta del temporizador.

7. Abra la tapa con cuidado; sostenga el mango y gírelo a la izquierda para desbloquear; a continuación, levántelo para abrir la tapa. Si la tapa no se abre libremente, la presión no está completamente liberada. Deje enfriar la olla unos minutos más y vuelva a intentarlo. Cuando haya terminado de cocinar, desconecte la olla del tomacorriente.
 - Una pequeña cantidad de humo y/o olor puede ocurrir al calentarse debido a la liberación de aceites usados en la fabricación – esto es normal.
 - Algunos sonidos menores de expansión/contracción pueden ocurrir durante el calentamiento y enfriamiento – esto es normal.

Le recomendamos que revise los "Consejos Útiles" de este manual antes de usar la olla.

TIEMPOS DE COCCIÓN

A continuación proporcionamos unas pautas básicas para los tiempos de cocción a usar con su olla de presión. Podría ser necesario ajustar los tiempos según las preferencias personales. Cuando se utiliza la cocción a presión, es mejor no cocinar los alimentos del todo y luego agregar más tiempo que cocinarlos de más. Si es necesario tiempo de cocción adicional, siga las instrucciones de cocción para el ajuste elegido. Utilice siempre al menos 1 taza de líquido para cocinar a presión.

Frijoles, 1 taza	Tiempo de Cocción, con Remojo Durante la Noche	Tiempo de Cocción, sin Remojo	Método de Liberación de Presión
Negros	20 - 25 min.	25 - 35 min.	Liberación Natural
Cannellini	18 - 25 min.	30 - 40 min.	Liberación Natural
Garbanzos	35 - 40 min.	50 - 60 min.	Liberación Natural
Great Northern	25 - 30 min.	30 - 35 min.	Liberación Natural
Lentejas	Sin remojar	8 - 10 min.	Liberación Natural
Pintos	20 - 25 min.	30 - 35 min.	Liberación Natural
De la marina	20 - 25 min.	30 - 35 min.	Liberación Natural
Rojos	20 - 25 min.	30 - 35 min.	Liberación Natural
Soja	25 - 35 min.	30 - 40 min.	Liberación Natural

Al cocinar frijoles, no llene la olla por encima de la marca de 6 “Cups” (tazas). Siempre cocine los frijoles en “High Pressure” (Alta Presión).

Carne	Tiempo de Cocción	Método de Liberación de Presión
Carne de Res		
Carne Asada, Nalga de Afuera, 3 lbs. (1.3 kg)	99 min.	Liberación Natural
Pecho	55 min.	Liberación Natural
Carne Curada (Corned Beef)	24 min. por libra	Liberación Natural
Costillas Cortas, 2 - 3 pulg. (5 - 7.5 cm) de espesor	50 min.	Liberación Natural
Estofado de Carne, cubos de 1½ pulg. (3.8 cm)	10 min.	Liberación Natural
Pollo		
Entero, hasta 3 lbs. (1.3 kg)	18 - 23 min.	Liberación Rápida
Pechuga con Hueso, hasta 3 lbs. (1.3 kg)	9 - 10 min.	Liberación Rápida
Pechuga sin Hueso, hasta 3 lbs. (1.3 kg)	5 - 6 min.	Liberación Rápida
Muslos/Piernas con Hueso	9 - 12 min.	Liberación Rápida
Muslos/Piernas sin Hueso	8 - 10 min.	Liberación Rápida
Cordero		
Pierna; 4, 12 onzas(340g) c/u	24 min.	Liberación Natural
Chuletas, ½ - 1 pulg. (1.2 - 2.5 cm) de espesor	6 - 12 min.	Liberación Rápida
Estofado de Carne, cubos de 1½ pulg. (3.8 cm)	22 - 25 min.	Liberación Natural

Carne de Cerdo		
Chuletas o lomo con hueso, ¾ - 1 pulg. (1.9 - 2.5 cm) de espesor	Dore la carne, luego 9-11 min.	Liberación Rápida
Asado sin hueso, de hasta 3 libras. (1.3kg)	50 - 55 min.	Liberación Natural
Costillas de Cerdo, piezas de 2 - 3 pulg. (5 - 7.5 cm)	22 - 28 min.	Liberación Rápida
Tenera		
Paletilla sin Hueso	10 min. por libra	Liberación Natural
Chuletas, ½ - 1 pulg. (2.5 cm) de espesor	6 - 12 min	Liberación Rápida
Estofado de carne, cubos de 1½ pulg. (3.8 cm)	9 - 10 min.	Liberación Natural
Pescado		
Bistecs y Filetes de 1" (2.5 cm)	4 - 5 min.	Liberación Rápida
Bistecs y Filetes de 1½" (3.8 cm)	6 - 7 min.	Liberación Rápida

Al cocinar carnes, no llene la olla por encima de la marca de 8 "Cups" (tazas).

Vegetales	Tiempo de Cocción	Método de Liberación de Presión
Alcachofas, Med. a Grandes	8 - 10 min.	Liberación Rápida
Judías Verdes, Amarillas, o de Cera	2 - 3 min.	Liberación Rápida
Remolacha	12 - 16 min.	Liberación Rápida
Brócoli, flores	1 - 3 min.	Liberación Rápida
Coliflor, flores	1 - 4 min.	Liberación Rápida
Zanahorias		
corte bebé	3 - 5 min.	Liberación Rápida
rebanadas de ½ pulg. (1.2 cm)	2 - 5 min.	Liberación Rápida
Hojas de Col	3 - 4 min.	Liberación Rápida
Mazorcas de Maíz	3 - 5 min.	Liberación Rápida
Berenjena	2 - 3 min.	Liberación Rápida
Col rizada	1 - 2 min.	Liberación Rápida
Chirivías		
peladas y cortadas en cubos	3 - 4 min.	Liberación Rápida
rebanadas de ½ pulg. (1.2 cm)	1 - 2 min.	Liberación Rápida
Arvejas	1 - 2 min.	Liberación Rápida
Pimientos	1 - 3 min.	Liberación Rápida
Boniatos, Rodajas ½ - 1½ pulg. (1.2 - 3.8 cm) espesor	4 - 8 min.	Liberación Rápida
Papas, Blancas		
Entera, 1½ - 2½ pulg. (3.8 - 6.3 cm) espesor	10 - 15 min.	Liberación Rápida
En rodajas, ½ - ¾ pulg. (1.2 - 1.9 cm) espesor	3 - 5 min.	Liberación Rápida
Colinabo, en cubos o en rodajas	3 - 5 min.	Liberación Rápida

Vegetales	Tiempo de Cocción	Método de Liberación de Presión
Espinacas	1 min.	Liberación Rápida
Calabacín tipo Bellota, Mitades y Despepitado	7 - 12 min.	Liberación Rápida
Calabacín tipo Butternut, Pelado y en Cubitos	6 - 10 min.	Liberación Rápida
Calabacín tipo Espaguete, en Cuartos	10 - 12 min.	Liberación Rápida
Calabacín, Zucchini o Amarillo	1 - 3 min.	Liberación Rápida
Nabos, en Rodajas o en Cubos	3 - 5 min.	Liberación Rápida

Al cocinar las verduras, no llene la olla por encima de la marca de 8 “Cups” (tazas).

Granos	Tiempo de Cocción	Método de Liberación de Presión
Arroz Marrón, Rojo, Wehani, o Japónica Negro	Alta Presión, 10 min.	Liberación natural 10 minutos, luego liberación rápida.
Kamut	Alta Presión, 20 min.	Liberación natural 10 minutos, luego liberación rápida.
Quinoa	Alta Presión, 2 min.	Liberación natural 10 minutos, luego liberación rápida.
Arroz Salvaje	Alta Presión, 25 min.	Liberación natural 10 minutos, luego liberación rápida.
Granos de Trigo	Alta Presión, 30 min.	Liberación natural 10 minutos, luego liberación rápida.

Al cocinar granos, no llene la olla por encima de la marca de 6 “Cups” (tazas).

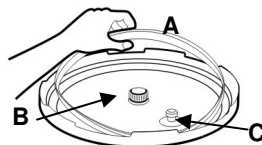
CONSEJOS PRÁCTICOS

- Para adaptar las recetas convencionales a una olla de presión, reduzca el tiempo de cocción en un 1/3. La cocción a presión en general cocina 3 veces más rápido que los métodos convencionales. Muchas recetas para cocinar en olla de presión están disponibles en la Internet.
- La cocción a presión es ideal para los cortes más duros y baratos de carne.
- Al cocinar alimentos congelados, añadir unos 8 a 10 minutos al tiempo de cocción.
- Siempre utilizar por lo menos 1 taza de líquido para aumentar la presión lo suficiente para cocinar. Si va a cocinar durante 45 minutos o más, utilice al menos 1½ tazas de líquido. Se necesita menos de líquido para la cocción a presión que con la cocina tradicional.
- Cuando cocine alimentos que se expanden, nunca llene la olla más de la mitad. Si va a cocinar líquidos o alimentos que salpican o se expanden, no llenar más de 2/3 completo.
- Para los frijoles, pastas o productos alimenticios que puedan salpicar, añada una o dos cucharadas de aceite de cocina al agua en la olla de presión. Esto ayudará a reducir el salpicado.
- Cuando la olla de presión se está calentando, y periódicamente a lo largo del ciclo de cocción, es normal que un poco de presión sea ventilada a través de la válvula flotante.

- Cuando se utiliza un ajuste de presión, el temporizador no contará regresivamente hasta que la presión haya sido alcanzada. Cuando la presión se haya alcanzado, la pantalla mostrará "PO".
- Si usted encuentra que la comida no se cocina en el tiempo establecido, el ciclo de cocción se puede extender reajustando el ciclo o utilizando el ajuste "Steam" (Vapor) durante un tiempo adicional.
- Al cocinar bajo cocción lenta, el temporizador cuenta regresivamente de media hora en media hora, no por minuto.
- Si hubiese una breve interrupción del servicio eléctrico de menos de aproximadamente cinco minutos, la posición del programa es almacenada en la memoria y la olla puede continuar a partir de dicha posición al restaurarse la energía eléctrica.
- Para recetas que puedan requerir una rejilla, salvamanteles, platos para hornos, o utensilios para hornear, se puede usar cualquiera que encaje dentro de la olla de presión, siempre y cuando haya al menos un espacio de media pulgada alrededor del plato y por lo menos 2 pulgadas entre la parte superior del bol y la parte superior del recipiente de cocción. Si usted no tiene un salvamanteles o pedestal, 3-4 tapas de jarras se pueden utilizar en su lugar.

LIMPIEZA DE LA OLLA DE PRESIÓN ELÉCTRICA

1. Desconecte la olla de presión y déjela enfriar completamente. No limpie la olla de presión hasta que se haya enfriado.
2. Lave la olla con agua tibia y jabón. Enjuáguela a fondo y séquela. No se recomienda lavarla en el lavavajillas.
3. Saque el captador de goteo, lávelo con agua tibia y jabonosa, enjuáguelo y séquelo por completo y vuélvalo a colocar en su sitio.
4. Limpie debajo y alrededor de la empaquetadura del aro sello de goma de la tapa (A). Si la junta se le afloja, vuelva a colocarla debajo del carril a lo largo de la tapa.
5. Quite el filtro contra salpicaduras (B) desde la parte inferior de la tapa, saque la válvula flotante (C) y la empaquetadura y lávelas a fondo. Use un cepillo o un limpiador de tubos para limpiar todas las aberturas. Lave la válvula flotante y el filtro contra salpicaduras, séquelos completamente y vuelva a colocarlos en la tapa; coloque la válvula flotante en la apertura y ajuste la empaquetadura sobre la cresta en la parte inferior. Reemplace el filtro contra salpicaduras presionándolo de vuelta dentro de los dientes en la parte inferior de la tapa.
6. Para sacar la tapa por completo, abra la tapa unas 2 pulg. (5cm), y luego deslice la tapa hacia la izquierda por el carril hasta que la tapa salga. Para volverla a colocar, mantenga la tapa en el mismo ángulo, y deslícela hacia la derecha sobre el carril de metal.
7. Limpie las superficies de la olla a presión con un paño húmedo y séquelas bien.



Este aparato no contiene piezas reparables por el usuario.

RESOLUCIÓN DE PROBLEMAS

La válvula limitadora de presión parece estar floja. ¿Es eso un problema?

- Cuando usted no está cocinando, la válvula limitadora de presión se mantendrá floja. Una vez que usted realmente empiece a cocinar y tenga la válvula limitadora de presión ajustada en la posición “Airtight” (Hermético), ésta ya no estará suelta ni girará libremente. De vez en cuando durante la cocción, vapor puede escapar de la válvula limitadora de presión. Esto ocurre si no está correctamente ajustada a la posición “Airtight” (Hermético). Si este es el caso, utilice pinzas para ajustar con cuidado la válvula limitadora de presión a la posición “Airtight” (Hermético).

Cuando elijo una función del menú, no pasa nada. ¿Por qué?

- Compruebe siempre que la válvula limitadora de presión está ajustada a la posición “Airtight” (Hermético) al utilizar un ajuste con presión. Cuando se cocina con un ajuste con presión, se necesita tiempo para aumentar la presión en el aparato. La pantalla no cambiará mientras la presión aumenta, lo que puede tardar hasta 20 minutos.

Ajusto la olla de presión a “High Pressure” (Alta Presión) o “Low Pressure” (Baja Presión) o “Rice” (Arroz) y esta comienza a generar presión, pero luego se oye un pitido 3 veces y entra en “Warm” (Mantener Caliente) y la comida no está cocida. ¿Qué está pasando?

- En primer lugar, asegúrese de que ha ajustado el tiempo de cocción. Si es así, entonces la olla a presión está detectando que hay una fuga en alguna parte y que no se ha sellado correctamente. Revise con cuidado la empaquetadura en la válvula flotante y la empaquetadura del aro sello de goma de la tapa para ver si hay cualquier grieta o espacio. Si hay una empaquetadura dañada, no utilice el aparato y póngase en contacto con el Dept. de Atención al Cliente. Si las empaquetaduras están en su posición y no muestran daño alguno, asegúrese de que la tapa esté bien cerrada. Desconecte la olla, espere 15 segundos, enchúfela de nuevo, y luego volver a programarla. También es posible que usted no esté utilizando suficiente agua para lo que está tratando de cocinar. Aumente la cantidad de agua que está utilizando en por lo menos una mitad de taza, y reprograma.

Vapor de agua se está fugando alrededor del borde de la tapa mientras la olla de presión está acumulando presión. ¿Cómo puedo solucionar esto?

- Esto sucede cuando la empaquetadura del aro sello de goma de la tapa no ha formado un sellado adecuado. Pulse el botón “Start/Cancel” (Iniciar/Cancelar) para cancelar todas las funciones; a continuación, ajuste la válvula limitadora de presión a la posición “Exhaust” (Escape). Una vez que todo el vapor se haya disipado, abra la tapa. Pase un paño húmedo alrededor de la empaquetadura de la tapa para limpiar cualquier residuo que pueda estar allí. Compruebe que esté completamente debajo del carril, sin roturas ni espacios. Cierre y asegure la tapa, luego volver a programar la olla.

El vapor se escapa por la válvula flotante durante la secuencia de la presurización, ¿por qué?

- Es normal que pequeñas cantidades de vapor de agua se liberen durante el ciclo de presión. Sin embargo, si usted está notando un flujo constante de vapor que se escapa por la válvula flotante, use pinzas o un instrumento similar y un guante de cocina para ajustar la posición de la válvula flotante. El vapor hará que la válvula flotante se levante y cree un sello.

El vapor se escapa por la válvula limitadora de presión durante la secuencia de la presurización, ¿por qué?

- Compruebe siempre que la válvula limitadora de presión está ajustada a la posición “Airtight” (Hermético) al utilizar un ajuste con presión. Si no está colocada correctamente, use pinzas para ajustar la válvula limitadora de presión con cuidado

a la posición "Airtight" (Hermética). Si el vapor sigue escapando, cancele todas las funciones, ajuste la válvula limitadora de presión de "Exhaust" (Escape) y evacue todo el vapor en la olla. Cuando se haya evacuado el vapor, con cuidado hale la válvula limitadora de presión hacia arriba para sacarla de la tapa. Revise los cables en la parte inferior; si están doblados, sueltos o dañados, póngase en contacto con el Dept. de Atención al Cliente para su reemplazo. Asegúrese de que no haya comida o restos en la válvula. Vuelva a colocar la válvula limitadora de presión en su lugar. Si todavía hubiera problemas después de comprobar estos, póngase en contacto con el Dept. de Atención al Cliente para obtener ayuda.

Mi alimento se ha cocido, la olla sonó el pitido, y yo liberé la presión, pero la tapa no se abre. ¿Por qué?

Revise la válvula de flotación en la parte posterior de la tapa. Si todavía está en la posición superior, puede estar atascada. Golpee suavemente la olla para desatascarla. Compruebe que todo el vapor haya sido ventilado, a continuación, gire la tapa para abrir.

RECETAS

Estofado de Res

- | | |
|---|--|
| 1½ lbs. (3.3 kg) Carne para estofado de carne, cortada en cubitos | 1 - Caldo de carne, 10.5 onzas (300 g) |
| 1 Cebolla med., picada | 1 cda. Salsa inglesa |
| 4 Zanahorias med, cortadas en rodajas de ½" (1 cm) | 2 cdas. Hojas de perejil desecadas |
| 2 tallos de Apio, rodajas de ½" (1cm) | 1 Hoja de laurel |
| 4 Papas, cortadas en rodajas de ½" (1 cm) | 1 cdta. Sal |
| 1 - lata de 28 onz. (795 g) de Tomates cortados en cubitos | ¼ cdta. Pimienta |
| | 2 cdas. Tapioca de cocción rápida |

1. Añadir todos los ingredientes al recipiente de cocción. Remueva para combinar.
2. Cierre bien la tapa en la posición trancada, ajuste la válvula limitadora de presión a la posición "Airtight" (Hermético).
3. Siga las instrucciones básicas para cocinar a presión, y cocine a alta presión durante 30 minutos, o cocine bajo cocción lenta durante 5 horas.

Costillas a la Barbacoa

- | | |
|--|----------------------------------|
| ½ taza Harina para todo uso | 1 cda. Aceite vegetal |
| ¼ cdta. Polvo de ajo | 1 taza Agua caliente |
| ¼ cdta. Sal | ½ taza Salsa de tomate (kétchup) |
| ⅛ cdta. Pimienta | ¼ cdta. Chile en polvo |
| 1½ lbs. (3.3 kg) Costillas sin hueso de estilo "country", cortadas en piezas de 2 pulg. (5 cm) | ⅛ cdta. Salsa de ají picante |
| | 1 Cebolla pequeña, rebanada |

1. En una bolsa grande de plástico con cierre, mezcle la harina, sal, pimienta y ajo en polvo. Agregue las piezas de costillas, selle la bolsa, luego agítela para cubrir las costillas.
2. Añada el aceite a la olla, a continuación, utilice el ajuste "Brown" (Dorar) para dorar la carne por todos lados. Drene la grasa al terminar de dorar la carne.
3. Combine la salsa de tomate, la salsa picante, el agua y el chile en polvo y vierta la mezcla sobre las costillas.
4. Siga las instrucciones básicas para cocinar a presión, y cocine a alta presión durante 35 minutos.

Pollo Piccata

6 Pechugas de pollo, mitades	¼ cda. Pimienta blanca
½ taza Harina para todo uso	1 cda. Albahaca seca
¼ taza Aceite de oliva	1 taza Pimiento relleno de aceitunas, picado
4 Chalotas	¼ taza Crema agria
3 dientes Ajo, aplastados	1 cda. Almidón de papa o 1 cda. Harina
¾ taza Caldo de pollo	¼ taza Queso parmesano o Fontinella, rallado
⅓ taza Jugo de limón	1 Limón, en rodajas finas
1 cda. Vino de Jerez	
2 cdtas. Sal	

1. Coloque la harina en una bolsa grande de plástico con cierre. Coloque el pollo en la bolsa y recúbralo con harina.
2. Caliente el aceite en el ajuste "Brown" (Dorar) de la olla de presión. Dore el pollo, 2 piezas a la vez, hasta que todas hayan sido doradas. Coloque el pollo a un lado.
3. Añadir las chalotas y el ajo al aceite y saltear. Use una cuchara de madera para remover y desprender cualquier cosa pegada a la parte inferior del recipiente de cocción. Añadir el caldo, el jugo de limón, la sal, la pimienta, el jerez, la albahaca y las aceitunas, luego mezcle bien.
4. Añadir los trozos de pollo a la olla con el lado de la piel hacia abajo. Tranque la tapa en su posición de cocción y siga las instrucciones para cocinar. Cocinar con el ajuste "High Pressure" (Alta Presión) durante 15 minutos.
5. Al completarse la cocción, retire el pollo de la olla. En un tazón aparte, bata la crema agria y el almidón juntos. Combínelos con el líquido de cocción sobrante y caliente la mezcla con el ajuste "Brown" (Dorar) durante un minuto, revolviendo constantemente. Cancelar la configuración cocinar y con una cuchara vierta la salsa sobre el pollo. Cubrir con el queso y las rodajas de limón.

Tarta de Queso Cremosa con Glaseado de Frutas

1 cda. Mantequilla	2 cdtas. Ralladura de cáscara de limón
4 cda. Migas de pan o galleta	2 cdas. Harina de uso general
2 - paq. de 8 onz. (226 g) Queso Crema	6 cdas. Crema agria
¾ taza Azúcar	2 Huevos
¼ taza Crema de leche	2 Yemas de huevo
2 cdtas. Vainilla	2 tazas Agua

1. Unte con mantequilla un molde redondo de 7 pulgadas (18 cm), y luego espolvoréelo con migas de pan o galletas. Colóquelo a un lado.
2. Mezcle el queso crema, el azúcar, la crema, la vainilla, la ralladura de limón, la harina y la crema agria. Agregue y bata las yemas de huevo y los huevos, y a continuación vierta la mezcla en el molde preparado.
3. Desenrolle unos 2 pies (.6m) de papel de aluminio y centre el molde desarmable con aro de resorte sobre el mismo. Desenrolle otro pedazo de papel de aluminio, cubra el molde, luego presiónelo en los bordes para sellar. Utilice un exceso de longitud de papel de aluminio para crear un asa para ayudar a sacarlo de la olla a presión.
4. Coloque un salvamanteles o tapas de frascos de conserva en el fondo de la olla, vierte las 2 tazas de agua en el recipiente de cocción, coloque el molde desarmable encima del salvamanteles.
5. Siga las instrucciones para cocinar con "High Pressure" (Alta Presión) durante 40 minutos. Cuando haya terminado, permitir la liberación natural de la presión.
6. Retire del recipiente de cocción, afloje el papel de aluminio y deje enfriar. A continuación, deje enfriar durante 4 horas o toda la noche. Antes de servir, cúbralo con sus frutas o conservas de frutas favoritas. Retire del molde y sirva.

GARANTÍA DEL PRODUCTO

Garantía Limitada de 1 Año del Artefacto Electrodoméstico

Focus Electrics, LLC ("Focus Electrics") garantiza que este aparato no presentará fallas de material ni fabricación durante un (1) año a partir de la fecha original de compra con prueba de dicha compra, siempre y cuando el aparato sea operado y mantenido tal como se indica en el manual de instrucciones provisto. Toda pieza del aparato que presente fallas será reparada o reemplazada sin costo alguno a criterio de Focus Electrics. Esta garantía rige solamente para el uso domestico dentro de la casa.

Esta garantía no cubre ningún daño, incluyendo la decoloración, de superficie anti-adherente alguna del aparato electrodoméstico. Esta garantía es nula y sin valor, según lo determine exclusivamente Focus Electrics si el artefacto electrodoméstico es dañado a causa de accidente, mal uso, abuso, negligencia, rayaduras, o si el artefacto electrodoméstico es cambiado de algún modo.

ESTA GARANTÍA REEMPLAZA A TODAS LAS DEMÁS GARANTÍAS IMPLÍCITAS, INCLUYENDO AQUÉLLAS DE COMERCIABILIDAD, IDONEIDAD PARA UN FIN O USO EN PARTICULAR, DESEMPEÑO, U OTROS TIPOS, LAS CUALES QUEDAN EXCLUIDAS MEDIANTE EL PRESENTE DOCUMENTO. FOCUS ELECTRICS, LLC RECHAZA TODA RESPONSABILIDAD POR DAÑOS, YA SEAN DIRECTOS, INDIRECTOS, INCIDENTALES, PREVISIBLES, CONSECUENTES O ESPECIALES QUE SURJAN DE ESTE APARATO ELECTRODOMÉSTICO O GUARDEN RELACIÓN CON EL MISMO.

Si piensa que el artefacto electrodoméstico se ha dañado o requiere de servicio dentro de su período de garantía, por favor póngase en contacto con el Departamento de Atención al Cliente de Focus Electrics por el (866) 290-1851 o contáctenos por correo electrónico a la service@focuselectrics.com. Los gastos de devolución no son reembolsables. Para todas las reclamaciones de garantía, se requerirá un recibo que demuestre la fecha de compra original, **los recibos escritos a mano no son aceptados**. Focus Electrics, LLC no se hace responsable de las devoluciones perdidas en tránsito.

Válido sólo en EE.UU. y Canadá

REPUESTOS

Las partes de repuestos, si están disponibles, pueden pedirse directamente en línea a Focus Electrics en www.focuselectrics.com, o puede llamar o enviar un correo electrónico al departamento de servicio al número telefónico o dirección de correo electrónico arriba indicados, o escribiéndonos a:

Focus Electrics, LLC
Attn: Customer Service
P. O. Box 2780
West Bend, WI 53095

Cerciórese de incluir el número de catálogo/modelo del aparato electrodoméstico (situado en la parte inferior/posterior de la unidad) así como la descripción y la cantidad de repuestos que necesita. Junto con esta información, incluya su nombre, dirección postal, número de tarjeta de crédito Visa o MasterCard, la fecha de vencimiento y el nombre tal como aparece en la tarjeta. Los cheques pueden ser pagaderos a Focus Electrics, LLC. Llame al Departamento de Atención al Cliente para obtener el monto de la compra. Se sumará al total el impuesto de venta estatal que corresponda, más un cargo por despacho y procesamiento. La entrega tarda dos (2) semanas.

Este manual contiene información importante y útil sobre el uso seguro y el cuidado de su nuevo producto Focus Electrics. Para su propia referencia, archive aquí el recibo fechado que sirve de comprobante de compra para la garantía, y anote la siguiente información:

Fecha en que compró o recibió la unidad como regalo: _____

Dónde se efectuó la compra y el precio, si lo sabe: _____

Número y código de fecha del producto (aparece en la parte inferior/posterior de la unidad): _____

NOTES / NOTAS

NOTES / NOTAS