



Fax +32 2 359 95 50

Copies of the I/B. Please reproduce them without any changes except under special instruction from Team International BELGIUM. The pages must be reproduced and folded in order to obtain a booklet A5 (+/- 148.5 mm width x 210 mm height). When folding, make sure you keep the good numbering when you turn the pages of the I/B. Don't change the page numbering. Keep the language integrity. **Print only what is inside the frame.**



KALORIK



Pressure Cooker with Smoker Function (Hot/Cold)

Olla a Presión con Función de Ahumado (Caliente/Frío)

www.KALORIK.com

EPCK 40911

120V~60Hz - 1300W (10.8A)



Front cover page (first page)

Assembly page 1/64



Fax +1 305 430 9692

Copies of the I/B. Please reproduce them without any changes except under special instruction from Team International USA. The pages must be reproduced and folded in order to obtain a booklet A5 (+/- 148.5 mm width x 210 mm height). When folding, make sure you keep the good numbering when you turn the pages of the I/B. Don't change the page numbering. Keep the language integrity. **Print only what is inside the frame.**

(EN) OPERATING INSTRUCTIONS

IMPORTANT SAFEGUARDS

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

- 1. READ ALL INSTRUCTIONS BEFORE USE.**
2. DO NOT touch hot surfaces on the appliance. Use handles or knobs.
3. To protect against electrical shock, do not immerse the cord, plug, inner or outer pots, or the appliance in water or other liquids.
4. Close supervision is necessary when any appliance is used by or near children. This appliance should not be used by children.
5. Children should be supervised to ensure that they do not play with the appliance.
6. Please keep out of reach of children and pets. This product is not intended for use by children, by persons with reduced physical, sensory or mental capabilities, or by persons lacking product experience or knowledge, unless they have been given supervision or instruction concerning its use by a person responsible for their safety. Extra caution is always necessary when using this product.
7. Unplug from outlet when not in use and before cleaning. Allow to cool before putting on or taking off parts and before cleaning the appliance.
8. DO NOT operate any appliance with a damaged cord or plug or after the appliance malfunctions or has been damaged in any manner. Return the appliance to the nearest authorized service facility for examination, repair, or adjustment.
9. Do NOT cover the pressure valves with anything. An explosion may occur.
10. Do not use outdoors or for commercial purposes.
11. The use of accessory attachments not recommended by the appliance manufacturer may result in fire, electric shock, or injury.
12. DO NOT let the cord hang over the edge of a table or counter, or touch hot surfaces.
13. DO NOT place on or near a hot gas or electric burner, or in a heated oven.
14. DO NOT use the appliance for other than intended use.



Fax +1 305 430 9692

Copies of the I/B. Please reproduce them without any changes except under special instruction from Team International USA. The pages must be reproduced and folded in order to obtain a booklet A5 (+/- 148.5 mm width x 210 mm height). When folding, make sure you keep the good numbering when you turn the pages of the I/B. Don't change the page numbering. Keep the language integrity. **Print only what is inside the frame.**



15. To disconnect, turn any control to "OFF", then remove the plug from wall outlet.
16. Do not intend to operate by means of an external timer or separate remote-control system.
17. Extreme caution must be exercised when moving an appliance containing hot oil or other hot liquids. Do not move the appliance when under pressure.
18. Do not use on plastic or synthetic tablecloths or any unstable place or near flammable goods including curtains, draperies, walls, and the like, as fire may occur.
19. Never impact this unit or drop from high place.
20. DO NOT touch the hot metal surface on the lid during use. HOT SURFACE!
21. To reduce the risk of electric shock, only cook in the supplied removable cooking container.
22. Do not use metal utensils on the cooking bowl surface, as they will scratch the non-stick coating.
23. Do not use the "HOT" or "COLD" smoke modes when cooking without the food basket/rack or when cooking directly on the bottom of the cooking pot. This can cause the charring element to char the meat where it touched the element, giving it an unpleasant taste.
24. Do not fill the pressure cooker more than 1/2 full with food or 2/3 full with liquids. When cooking foods that may expand when cooking, do not fill the unit over 1/2 full.
25. When cooking food under pressure, at least 1 1/2 cup of water (12 Oz) must be added!
26. Foods such as applesauce, cranberries, oatmeal or other cereals, peas, noodles or pasta, or rhubarb should not be cooked under pressure, as these foods tend to foam, froth, and sputter, which may block the floating valve.
27. WARNING! Keep hands and face away from the pressure regulator knob or valve when releasing the pressure.
28. Never remove the lid while this unit is in operating under pressure!
29. After cooking, use extreme caution when removing the lid. Serious burns can result from the steam inside the unit.
30. CAUTION! When removing the lid, there could be a suction created between the inner pot and the lid.
31. Do not attempt to dislodge food when the appliance is plugged in.



Fax +1 305 430 9692

Copies of the I/B. Please reproduce them without any changes except under special instruction from Team International USA. The pages must be reproduced and folded in order to obtain a booklet A5 (+/- 148.5 mm width x 210 mm height). When folding, make sure you keep the good numbering when you turn the pages of the I/B. Don't change the page numbering. Keep the language integrity. **Print only what is inside the frame.**

- ✂
32. CAUTION: Perishable foods, such as meat or poultry products, fish, cheese or dairy products, cannot be left at room temperature for more than 2 hours (and no longer than 1 hour if the temperature in the room is above 90F). When cooking these foods, do not set the delay timer function for more than 2 hours.
 33. DANGER! Never deep fry or pressure fry in a pressure cooker. It is dangerous and may cause fire, injuries, and serious damage.
 34. Service or repair should only be performed by a qualified technician. This product contains no user-serviceable parts.
 35. DANGER! Do not lift the unit with the lid handle, use side handles only!
 36. Place the appliance in a well-ventilated area if using the smoker functions—it will release a charred smell!

SAVE THESE INSTRUCTIONS HOUSEHOLD USE ONLY

3-PRONG PLUG INSTRUCTIONS

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



Fax +1 305 430 9692

Copies of the I/B. Please reproduce them without any changes except under special instruction from Team International USA. The pages must be reproduced and folded in order to obtain a booklet A5 (+/- 148.5 mm width x 210 mm height). When folding, make sure you keep the good numbering when you turn the pages of the I/B. Don't change the page numbering. Keep the language integrity. **Print only what is inside the frame.**



SHORT CORD INSTRUCTIONS

A short power supply cord is provided to reduce the hazards resulting from becoming entangled in or tripping over a longer cord.

Extension cords are not recommended but may be used if care is exercised in their use.

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

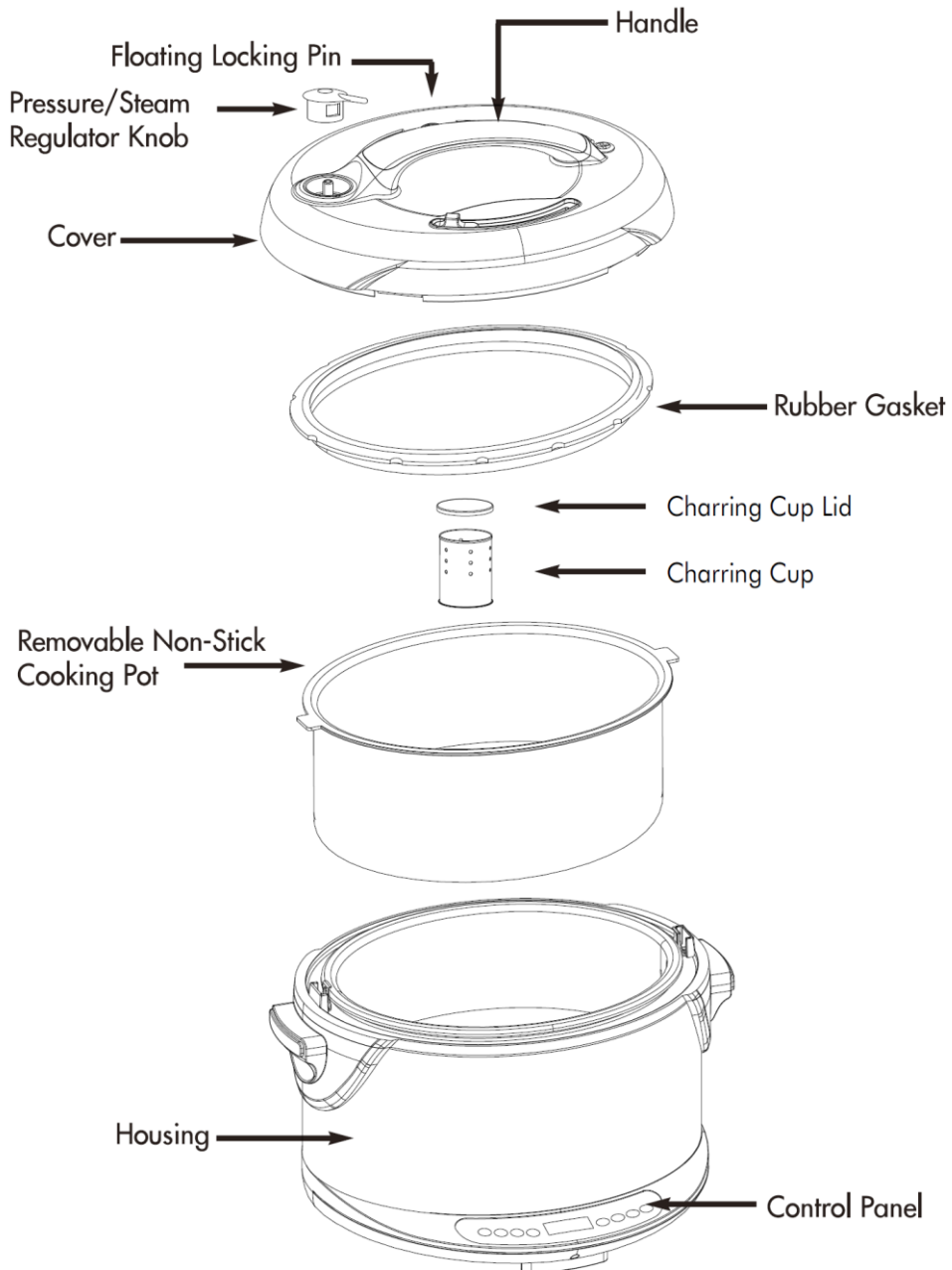


Fax +1 305 430 9692

Copies of the I/B. Please reproduce them without any changes except under special instruction from Team International USA. The pages must be reproduced and folded in order to obtain a booklet A5 (+/- 148.5 mm width x 210 mm height). When folding, make sure you keep the good numbering when you turn the pages of the I/B. Don't change the page numbering. Keep the language integrity. **Print only what is inside the frame.**



PART DESCRIPTION





Fax +1 305 430 9692

Copies of the I/B. Please reproduce them without any changes except under special instruction from Team International USA. The pages must be reproduced and folded in order to obtain a booklet A5 (+/- 148.5 mm width x 210 mm height). When folding, make sure you keep the good numbering when you turn the pages of the I/B. Don't change the page numbering. Keep the language integrity. **Print only what is inside the frame.**

PARTS FUNCTION

- Pressure/Steam Regulator Knob:** In down position when cooking under pressure, in up position when steaming.
- Sliding Lock:** Allows you to lock the lid of the pressure cooker.
- Removable cooking pot:** 6L/6.5qt capacity non-stick coated removable pot, provides even heat distribution.
- Rubber Gasket:** Creates an air-tight seal that is needed for the pressure cooker.
- Control panel functions:**
- Smoke function:** Smokes the food to get that “classic” smoked flavor. This function allows you to cook with pressure and smoke at the same time (HOT smoke) or to smoke foods only (COLD smoke) with no pressure and relatively little heat.
- Steam function:** Quickly brings cooking liquid to a boil for steaming food or cooking rice.
- Slow cook function:** Cooks your food slowly to retain flavor and tenderness (12-hour timer).
- Note:** 180F is the lowest setting on a traditional slow cooker; most recipes using a slow cooker require 8-9 hours cooking time.
- Delay Time feature:** Allows you to begin cooking food up to 8 hours later.
- Caution!** Perishable foods, such as meat and poultry products, fish, cheese, and dairy products, cannot be left at room temperature for more than 2 hours and no longer than 1 hour when the room temperature is above 90F. When cooking these foods, do not set the delay time function for more than 1- 2 hours.
- Pressure setting:** Allows you to choose 3 different pressure settings (Low, Medium and High).
- Warm function:** Reheats or keeps cooked food warm for extended periods of time. This mode is automatically selected after the cooking time is elapsed, unless user presses the “Start/stop” button.



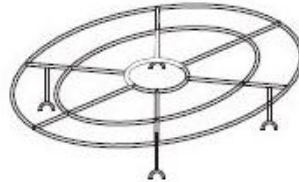
Fax +1 305 430 9692

Copies of the I/B. Please reproduce them without any changes except under special instruction from Team International USA. The pages must be reproduced and folded in order to obtain a booklet A5 (+/- 148.5 mm width x 210 mm height). When folding, make sure you keep the good numbering when you turn the pages of the I/B. Don't change the page numbering. Keep the language integrity. **Print only what is inside the frame.**

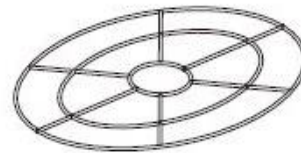
ACCESSORIES



Spoon, measuring cup and silicone cover



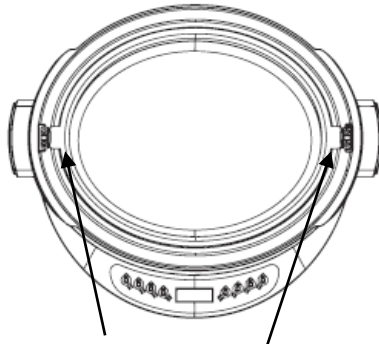
Rack (upper level)



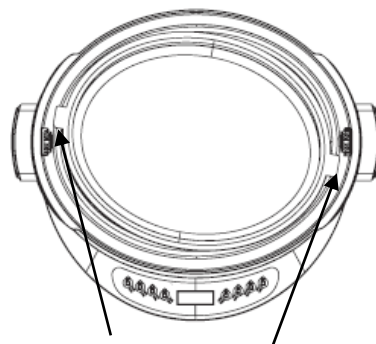
Rack (lower level)

BEFORE FIRST USE

- Remove all packing materials and literature.
- Swivel the cooking pot till the tabs are clear of the clip plates. Lift the pot up carefully for cleaning.



Locked tabs



Unlocked tabs

- Wash the inner cooking pot interior with hot, soapy water using a clean dishcloth. Rinse and dry. **Do not place in a dishwasher or immerse in water.** At the bottom of the cooking pot, you will see an electrical connection for the charring element. Keep this dry. Once clean, place the pot back in the unit.
- Wash all removable parts in warm, soapy water. Rinse and dry all parts thoroughly.
- Wipe the outer housing with a clean damp cloth. NEVER immerse the housing in water or any other liquid. NEVER clean any parts in a dishwasher.



Fax +1 305 430 9692

Copies of the I/B. Please reproduce them without any changes except under special instruction from Team International USA. The pages must be reproduced and folded in order to obtain a booklet A5 (+/- 148.5 mm width x 210 mm height). When folding, make sure you keep the good numbering when you turn the pages of the I/B. Don't change the page numbering. Keep the language integrity. **Print only what is inside the frame.**



- Make sure the rubber gasket is seated properly inside the lid. To ensure the correct fitting, fill the removable cooking pot with two-thirds water and run on HIGH PRESSURE for about 45-50 minutes.
- Release the pressure by turning the pressure regulator knob to STEAM. The floating valve will drop.
- Let the appliance cool to room temperature and then empty and clean as indicated above.

OPERATION

Cooking under pressure

- Each time before using the pressure cooker, check to be sure that the rubber gasket and the pressure regulator valve are clean and positioned properly.
- Plug the cord into a wall outlet. The display will show "--:--".
- Position the removable cooking pot in the appliance at a diagonal. Swivel the pot so the tabs are under the clip plate to stop the pot from upward movement.
- Place food in the cooking pot according to the recipe or chart.
NOTE: When cooking most foods under pressure, 1 ½ cups (12oz) of liquid should be added!
- Place the lid on the pressure cooker and slide the locking lever to the left to lock the lid in place.
- Turn the pressure regulator knob to **PRESSURE**.
- Press the "**Pressure Setting**" button. The LED above the 15psi (high pressure) indication will illuminate.
- Select the desired pressure setting by pressing "+" or "-" buttons to select 7.5 psi (Medium pressure) or 2.5 psi (Low pressure), the relevant LED indication will illuminate. Press the "Pressure Setting" button to confirm.
- After the pressure is set, the cooking time will flash "15" on the display. Press the "+" or "-" buttons to set the desired cooking time.
- Press the "Start/Stop" button to begin cooking.
- While the unit is building up pressure, the unit will only begin to count down after the pressure has been reached. **It may take several minutes to begin the countdown.** This depends on the fullness of the pot. When the pressure level is reached, only the



Fax +1 305 430 9692

Copies of the I/B. Please reproduce them without any changes except under special instruction from Team International USA. The pages must be reproduced and folded in order to obtain a booklet A5 (+/- 148.5 mm width x 210 mm height). When folding, make sure you keep the good numbering when you turn the pages of the I/B. Don't change the page numbering. Keep the language integrity. **Print only what is inside the frame.**



cooking time will be displayed and the timer will start to count down.

- When cooking is finished, the unit will beep. Let the pressure drop on its own (also called the natural release method), or release the pressure immediately by turning the pressure regulator knob towards STEAM in short bursts (also called the quick release method), until the pressure is reduced.

CAUTION! When turning the knob to release the pressure, hot steam/liquid will escape. **Risk of scalding! USE KITCHEN GLOVES OR OVEN MITTS!**

NOTE: press the "Start/Stop" button when cooking time is complete, or to cancel and reset. Otherwise, the pressure cooker will automatically switch to warm for 8 hours.

WARNING: Do not hold the pressure regulator knob. Hot steam/liquid will be ejected. Keep hands and face away from steam vents, use pot holders when removing the inner pot or touching any hot items. And never force the lid open. The lid will only open once the pressure is released. Remove the lid by lifting it away from you to avoid being burned by the steam.

- To take the inner pot out, using oven mitts or kitchen gloves, swivel counter-clockwise, and lift up to remove.

Keeping food warm

This program reheats or keeps cooked food warm for extended periods of time. This mode is automatically selected after the cooking time is elapsed, unless user presses the "Start/stop" button after the unit has beeped, indicating the selected cooking time has been reached.

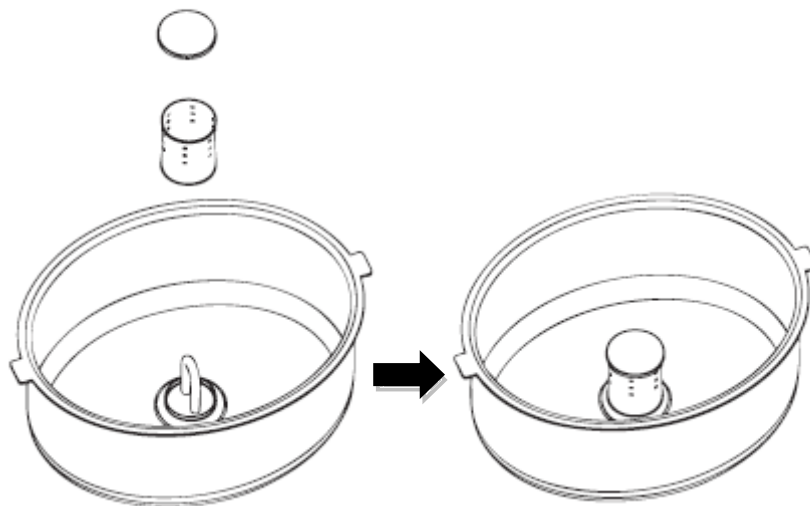
Note: The unit will turn to keep-warm automatically after it finishes a cycle of pressure cooking or hot smoking, but some residual pressure might still be present in the cooking pot immediately after cooking, when the unit switches to keep-warm mode. If the unit can detect some pressure, it will give an audible reminder. It will beep twice every 10 seconds and stop beeping when the pressure has dropped, after a few minutes. Otherwise, you can also release the pressure manually to accelerate the process, for the unit to stop beeping while in keep warm mode.

Smoke Setting

The "Smoke" function smokes food to get that "classic" smoky flavor. This function allows you to cook with pressure and smoke at the same time (HOT smoke) or to smoke foods only (COLD smoke) with no pressure and relatively little heat.

Note: Place the appliance in a well-ventilated area if using the smoker functions! The smoke mode will emit a small amount of smoke smell into the kitchen. If you object to this smell, you may want to use the unit under a hood vented to the outside, when cooking in this mode.

- Plug the cord into a wall outlet. The display will show "--:--".
- Position the removable cooking pot in the appliance at a diagonal. Swivel the pot so the tabs are under the clip plate to stop the pot from upward movement.
- Position the charring cup around the charring element. Place the desired amount of wood chips in the charring cup, making sure the wood chips are in contact with the heating element. Place the lid on the charring cup.



Note: Make sure to use wood chips specially designed for smoking food. The type of wood used for the wood chips will influence the taste of the food. On the other hand, their size will not really



Fax +1 305 430 9692

Copies of the I/B. Please reproduce them without any changes except under special instruction from Team International USA. The pages must be reproduced and folded in order to obtain a booklet A5 (+/- 148.5 mm width x 210 mm height). When folding, make sure you keep the good numbering when you turn the pages of the I/B. Don't change the page numbering. Keep the language integrity. **Print only what is inside the frame.**

influence the smoking results, as long as the wood chips come in contact with the heating element.

- Place the food on the racks, add water if using the Hot smoke technique (under Cold smoke mode, no need to add water).
- Close and lock the lid. Turn the pressure regulator knob to **PRESSURE**.
- Press on the "**Smoke**" button. There are "Hot Smoke" and "Cold smoke" modes available. Press +/- to set the desired cooking mode.

1. Cold Smoke: to smoke food only with relatively little heat.

- Press Smoke button once, the display will flash "Cold" (it means cold smoking).
- Press Smoke button again, the display will flash "0:00". Set the desired smoking time by pressing the +/- buttons from "0:01" (one minute) to "2:00" (2 hours).
- Press Start/Stop button to begin cooking.

2. Hot Smoke: to smoke food with pressure and heat.

- Press Smoke button once, the display will flash Cold. Press "+" or "-" buttons to select the Hot Smoke mode. The display will read Hot (it means hot smoking with pressure).
- Press smoke button again, the display will flash "0:00". Set the desired smoking time by pressing the +/- buttons from "0:01" (one minute) to "2:00" (2 hours).
- Press Start/Stop button to begin cooking.

Note: the unit can allow you to Cold smoke food first, then hot smoke for a stronger smoke flavor. Set the desired smoke time according to above mentioned steps.

Steam Setting

This program quickly brings cooking liquid to a boil for steaming food or cooking rice.

- Plug the cord into a wall outlet. The display will show "--:--"
- Position the removable cooking pot in the appliance at a diagonal. Swivel the pot so the tabs are under the clip plate to stoop the pot from upward movement (diagram on page 8)



Fax +1 305 430 9692

Copies of the I/B. Please reproduce them without any changes except under special instruction from Team International USA. The pages must be reproduced and folded in order to obtain a booklet A5 (+/- 148.5 mm width x 210 mm height). When folding, make sure you keep the good numbering when you turn the pages of the I/B. Don't change the page numbering. Keep the language integrity. **Print only what is inside the frame.**



- Place a small, heat-resistant rack or basket (not included) at the bottom of the removable cooking pot.
- Add at least 1 ½ cup (12 oz.) of water, so that the bottom of the rack is above the liquid.
- Add the food. Do not fill the pot more than two-thirds full. Note: If steaming rice, put the rice in an 8" or smaller bowl, and place it on the rack.
- Place the lid on the pressure cooker and slide the locking lever to the left to lock the lid in place.
- Turn the pressure regulator knob to **STEAM**.
- Press the "**STEAM**" button. The display will flash "15" (this equals 15 minutes of cooking time)
- Press the "+" or "-" buttons to set the desired steaming time. Note: the default temperature is 212F.
- Press the "**Start/Stop**" button to begin steaming.

Note: it can take up to a few minutes for the countdown to start after the water starts boiling.

- When steam time is up, unit will beep.
- Press the **Start/Stop** button when the steaming time is complete, or to cancel and reset. Otherwise, the cooker will automatically switch to warming mode for 8 hours.

NOTE: the lid can be opened while cooking to check the food. Use caution when removing the lid. Never place your face or hands over the pressure cooker when removing the lid. Steam escapes as soon as the lid is opened and can cause serious burns.

Slow Cook Setting

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

- Plug the cord into a wall outlet. This display will show "--:--"
- Position the removable cooking pot in the appliance at a diagonal. Swivel the pot so the tabs are under the clip plate to stop the pot from upward movement.
- Place the food to be slow cooked in the cooking pot.
- Place the lid on the pressure cooker and slide the locking lever to the left to lock the lid in place.



Fax +1 305 430 9692

Copies of the I/B. Please reproduce them without any changes except under special instruction from Team International USA. The pages must be reproduced and folded in order to obtain a booklet A5 (+/- 148.5 mm width x 210 mm height). When folding, make sure you keep the good numbering when you turn the pages of the I/B. Don't change the page numbering. Keep the language integrity. **Print only what is inside the frame.**

- Turn the pressure regulator knob to steam.
- Press the **"Slow Cook"** button. The display will show "180F". This equals the cooking temperature. Press the "+" or "-" buttons to set the desired cooking temperature. The temperature can be set between 180F and 190F. Validate by pressing on slow cook again.

Note: 180F is the lowest setting on a traditional slow cooker.

- The display will now show "4:00", which corresponds to 4 hours of cooking time.
- Press the "+" or "-" buttons to set the desired cooking time, by increments of 30 minutes. The longest cooking time is 12 hours with a temperature of 180F.
- Press the **"Start/Stop"** button to begin cooking.
- When the cooking time is up, the unit will beep.
- Press the **"Start/Stop"** button when cooking time is complete, or to cancel or reset. Otherwise, the pressure cooker will automatically switch to warm, keeping the food warm for 8 hours.

Delay Time Setting

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

Caution: Perishable foods such as meat and poultry products, fish, cheese and dairy products cannot be left at room temperature for more than 2 hours (no longer than 1 hour when the room temperature is above 90F). When cooking these foods, do not set the delay time function for more than 1-2 hours!

- Select **"Pressure cooking"**, **"Slow cook"** or **"Steam"** modes and proceed as described above in this instruction manual.
- Instead of pressing **"Start/Stop"**, press the **"Delay Time"** button - the delay time will illuminate on the display.
- Press the "+" or "-" buttons to set the desired delayed time.
- Press the **"Start/Stop"** button. The appliance will begin cooking after the set time has elapsed.

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



Fax +1 305 430 9692

Copies of the I/B. Please reproduce them without any changes except under special instruction from Team International USA. The pages must be reproduced and folded in order to obtain a booklet A5 (+/- 148.5 mm width x 210 mm height). When folding, make sure you keep the good numbering when you turn the pages of the I/B. Don't change the page numbering. Keep the language integrity. **Print only what is inside the frame.**



PRACTICAL HINTS FOR PRESSURE COOKING

- To ensure the best cooking performance when cooking under pressure, **always use at least 1 ½ cups (12 oz.) of water or liquid** in your recipes to enable enough steam to be created to produce pressure.
- When using the pressure settings, the timer should not begin counting down until there is enough pressure.
- When cooking under pressure, if you are unsure of the cooking time, it is better to under cook and use the quick release method and check for doneness. If not done, just continue cooking under pressure.
- Never fill the pressure cooker more than half full with food or 2/3 full with liquid. The pressure cooker must have enough liquid to steam or the food will not cook properly.
- If the electric circuit is overloaded with other appliances, your appliances may not operate. The pressure cooker should be operated on a separate electrical circuit.
- Tougher cuts of meat are better suited for the pressure cooker because cooking under pressure breaks the fibers down for tender results.
- Fresh fruits should be cooked on low pressure.
- Add a tablespoon of oil to the water to reduce the amount of foaming that beans produce.
- You can use frozen meats and poultry. Rule of thumb is, if it is frozen then add ten minutes for every inch of the thickness of the food.



Fax +1 305 430 9692

Copies of the I/B. Please reproduce them without any changes except under special instruction from Team International USA. The pages must be reproduced and folded in order to obtain a booklet A5 (+/- 148.5 mm width x 210 mm height). When folding, make sure you keep the good numbering when you turn the pages of the I/B. Don't change the page numbering. Keep the language integrity. **Print only what is inside the frame.**

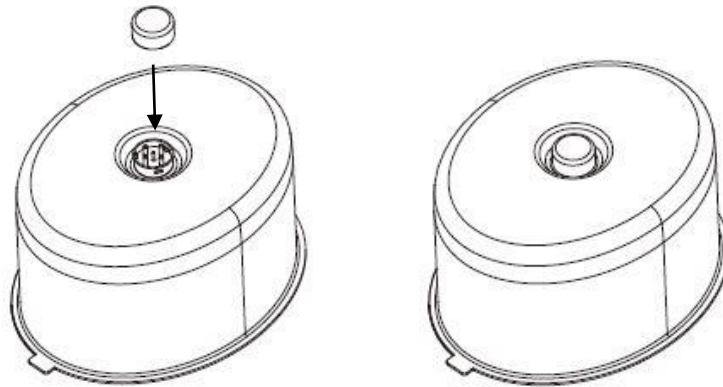
CLEANING AND CARE

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

Caution: do not put the cooking pot into a dishwasher or immersed in water.

- Unplug the unit and let it cool before cleaning.
- Wash the inner cooking pot with hot soapy water, using a clean dishcloth. Rinse and dry. Do not place in dishwasher, or immerse in water. At the bottom of the cooking pot you will see an electrical connection to the charring element, keep this dry.

Important: To keep the electric contacts dry, a silicone cover is included that will help protect them from water. Use the silicone as illustrated below:



- If used to smoke food, remove the charring cup. Be sure that the charring cup is cool to the touch before removing. Soak the charred wood chips in water thoroughly before discarding.

Caution: make sure that any embers are completely soaked and extinguished before discarding or they may ignite and cause a fire.



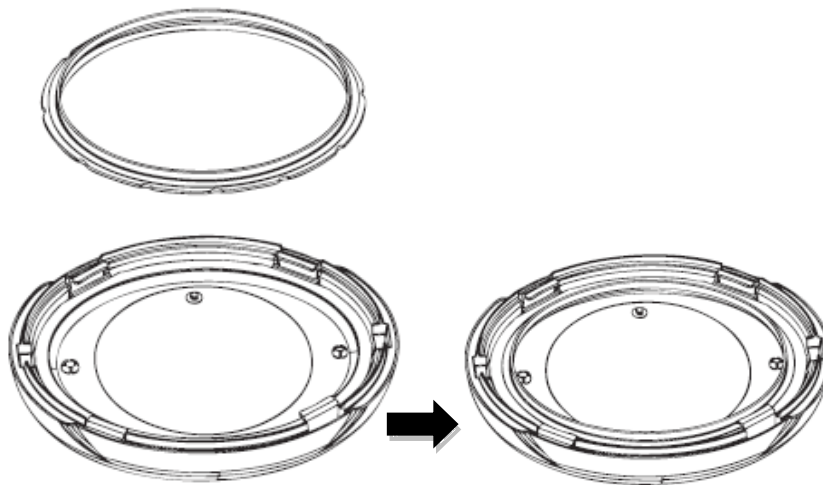
Fax +1 305 430 9692

Copies of the I/B. Please reproduce them without any changes except under special instruction from Team International USA. The pages must be reproduced and folded in order to obtain a booklet A5 (+/- 148.5 mm width x 210 mm height). When folding, make sure you keep the good numbering when you turn the pages of the I/B. Don't change the page numbering. Keep the language integrity. **Print only what is inside the frame.**

- Scrub the charring cup and charring cup lid with an abrasive cleaning pad to remove food and grease accumulation. Do not worry about removing all of the smoke residue. Rinse and dry.
- Dump fat and grease. An easy way to dispose of the excessive fat and grease residue is to put it in a plastic bag and seal the bag. The bag may then be put into the garbage bin.

Caution: make sure the fat and grease has cooled down before bagging. Do not pour fat and grease down the drain, as it will clog the drain.

- Wipe the outer housing with a clean damp cloth. Do NOT submerge in water!
- Turn the lid upside down, grasp the rubber gasket on either side and pull up. Clean the rubber gasket in warm soapy water. Rinse and dry thoroughly. Replace the gasket by pushing it down inside the edge of the lid. Make sure the rim of the gasket is wedged in the groove around the edge of the lid.



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

- If the rubber gasket is damaged, do not use the appliance and contact our Customer Service department (see the "WARRANTY" section).



Fax +1 305 430 9692

Copies of the I/B. Please reproduce them without any changes except under special instruction from Team International USA. The pages must be reproduced and folded in order to obtain a booklet A5 (+/- 148.5 mm width x 210 mm height). When folding, make sure you keep the good numbering when you turn the pages of the I/B. Don't change the page numbering. Keep the language integrity. **Print only what is inside the frame.**

- In order to maintain good performance of your pressure cooker, the bottom of the removable cooking pot, in the area of the sensor pad, must be cleaned after each use. Wipe with a soft **damp** cloth and be sure to dry thoroughly.
- Never use abrasive cleaners or scouring pads to clean any of the parts except the charring cup.

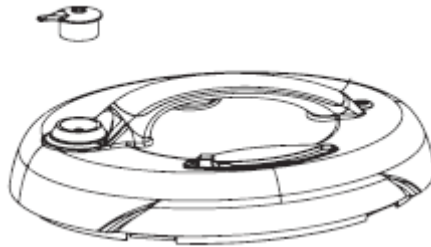
Note: Store the pressure cooker with the lid resting upside down on the removable cooking pot. This will protect the valves, knobs and pressure regulator on the top of the lid. Furthermore, if the pressure cooker is stored with the lid sealed, stable odors may form inside.

Caution: always keep the removable cooking pot in the housing, to protect the outside connection part!

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

To clean the pressure regulator knob:

- Check that the pressure regulator knob and the pressure safety valves are in good working order before each use.
- After the unit has cooled, remove the lid.
- Pull up the pressure regulator knob



- Using a brush, check for and remove any food or foreign particles that may be lodged in the floating valve.
- Replace the pressure regulator knob in the lid.

Any other servicing should be performed by an authorized service representative!



Fax +1 305 430 9692

Copies of the I/B. Please reproduce them without any changes except under special instruction from Team International USA. The pages must be reproduced and folded in order to obtain a booklet A5 (+/- 148.5 mm width x 210 mm height). When folding, make sure you keep the good numbering when you turn the pages of the I/B. Don't change the page numbering. Keep the language integrity. **Print only what is inside the frame.**

TROUBLESHOOTING

If you have not added sufficient liquid and you notice that the floating valve has not risen, but the timer is counting down, perform the following steps:

- Stop the pressure cooker by pressing the "Start/Stop" button
- Turn the pressure regulator knob to Steam, using short bursts, until the pressure is fully released.
- Remove the lid and add approximately 1 cup of water/stock or any liquid. Stir food to disperse liquid.
- Replace the lid and lock into position.
- Press the setting pressure button. The display will show the preset pressure of 15 psi. Press "+" or "-" buttons to select the desired pressure of High, Medium or Low. Press setting pressure button, the display will show the preset duration of 10 (this equals 10 minutes of cooking time). Press the "+" or "-" buttons and set the desired time
- Press the "Start/Stop" button to begin cooking again.

If steam is leaking form under the cover because the cover is not properly closed, the gasket isn't positioned properly or is damaged, or the pressure cooker is over-filled, follow these steps:

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

If you can't open or remove the cover:

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

If you cannot hear steam escaping during the cooking:

This is perfectly normal. Unlike a manual pressure cooker that relies on constant heat and constant release of the pressure to maintain



Fax +1 305 430 9692

Copies of the I/B. Please reproduce them without any changes except under special instruction from Team International USA. The pages must be reproduced and folded in order to obtain a booklet A5 (+/- 148.5 mm width x 210 mm height). When folding, make sure you keep the good numbering when you turn the pages of the I/B. Don't change the page numbering. Keep the language integrity. **Print only what is inside the frame.**

optimal pressure conditions, in the indoor smoker, the pressure inside the unit is electronically controlled, and little to no steam will be released in normal working conditions.

Error messages

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

E1: means open circuit. There is a sensor in the base of the cooker, connected by the insert pins at the bottom of the removable cooking pot. If E1 appears, it is very likely that the connection pins underneath the cooking pot are not well seated in the socket.

- Unplug from wall outlet
- Check the insert pins and the socket for damage
- Straighten the pins if deformed.
- Try to turn the cooking pot slightly to the left and to the right to make sure the pins are properly seated in the socket.
- Make sure no condensation water stays in the housing cavity or in the socket that could cause a short circuit. Make sure the housing's cavity is dry. If the socket was ever immersed in water, discontinue use and contact Customer service.

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

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

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

E3: Means "Overheating". When this happens:

- Add a little bit of water in the cooking pot
- Let the unit cool down. The function should then be restored.
- If this E3 error message appears again on a regular basis, then it is likely that the cooking pot or the heating plate inside the base



Fax +1 305 430 9692

Copies of the I/B. Please reproduce them without any changes except under special instruction from Team International USA. The pages must be reproduced and folded in order to obtain a booklet A5 (+/- 148.5 mm width x 210 mm height). When folding, make sure you keep the good numbering when you turn the pages of the I/B. Don't change the page numbering. Keep the language integrity. **Print only what is inside the frame.**



are deformed and create an uneven heat. The cooking pot or the heating plate need to be replaced. Please contact Customer service for maintenance/repair.



Fax +1 305 430 9692

Copies of the I/B. Please reproduce them without any changes except under special instruction from Team International USA. The pages must be reproduced and folded in order to obtain a booklet A5 (+/- 148.5 mm width x 210 mm height). When folding, make sure you keep the good numbering when you turn the pages of the I/B. Don't change the page numbering. Keep the language integrity. **Print only what is inside the frame.**

RECIPE IDEAS: PORK

Tender Pork Spareribs

Note: Recipe makes 1 slab of ribs. The smaller the slab, the tenderer the ribs will be.

Preparation

Cut the slab into individual rib portions. Sprinkle liberally with seasonings and rub them well into the meat. Slide the charring cup onto the end of the charring element. Place 3 to 5 wood chips of your choice into the charring cup, then close with the cover. Pour 1 ½ cups of water into the bottom of the cooking pot. Put the rack into the cooking pot insert. Place six (6) ribs onto the bottom rack. Place another rack on top of the bottom rack, then place the remaining rib bones on top. Place the lid on the cooker and secure. Place the weighted knob on the valve stem. Set the timer for hot smoke cooking for 50 minutes. Press Start to begin cooking.

After the timer beeps, release the pressure inside the unit by turning the pressure regulator knob towards STEAM and using the quick release method. Once the pressure is reduced, remove the top carefully, tilting it away from you so that trapped steam can escape. Do not allow hot water from steam to drop on your foot or any other parts of the body.

Juicy Pork Tenderloin

Note: Recipe for tenderloin weighing a maximum of 2 lbs.

Preparation

Start by removing the silver (the white, tough skin on the tenderloin). Cut the tenderloin into two halves. Sprinkle each half liberally with seasonings of your choice and rub well onto the meat. Slide the charring cup onto the end of the charring element. Place 3 to 5 wood chips of your choice into the charring cup. Place cover over charring cup. Pour 1 ½ cups of water into the bottom of the cooking pot. Put the rack into the cooking pot insert. Place one tenderloin half on the bottom rack. Place another rack on top of the bottom rack, then place the remaining tenderloin on top. Place the lid on the cooker and secure. Place the weighted knob on the valve stem.



Fax +1 305 430 9692

Copies of the I/B. Please reproduce them without any changes except under special instruction from Team International USA. The pages must be reproduced and folded in order to obtain a booklet A5 (+/- 148.5 mm width x 210 mm height). When folding, make sure you keep the good numbering when you turn the pages of the I/B. Don't change the page numbering. Keep the language integrity. **Print only what is inside the frame.**



Set the timer for hot smoke cooking for 40 minutes. Press Start to begin cooking.

After the timer beeps, release the pressure inside the unit by turning the pressure regulator knob towards STEAM and using the quick release method. Once the pressure is reduced, remove the top carefully, tilting it away from you so that trapped steam can escape. Do not allow hot water from steam to drop on your foot or any other parts of the body. Let the meat sit for 5 minutes before slicing.

RECIPE IDEAS: BEEF

Classic Roast Beef

Note: Recipe for roast weighing a maximum of 2 lbs.

Preparation

Sprinkle the roast liberally with seasoning and rub it well into the meat. Slide the charring cup onto the end of the charring element. Place 3 to 5 wood chips of your choice into the charring cup. Place the cover over charring cup. Pour 1 ½ cups of water into the bottom of the cooking pot. Put the rack into the cooking pot insert. Place the roast on this rack. Place the lid on the cooker and secure. Place the weighted knob on the valve stem. Set the timer for hot smoke cooking for 50 minutes. If using chuck roast, increase the cooking time to 1 hour and 20 minutes. Press Start to begin cooking.

After the timer beeps, release the pressure inside the unit by turning the pressure regulator knob towards STEAM and using the quick release method. Once the pressure is reduced, remove the top carefully, tilting it away from you so that trapped steam can escape. Do not allow hot water from steam to drop on your foot or any other parts of the body.



Fax +1 305 430 9692

Copies of the I/B. Please reproduce them without any changes except under special instruction from Team International USA. The pages must be reproduced and folded in order to obtain a booklet A5 (+/- 148.5 mm width x 210 mm height). When folding, make sure you keep the good numbering when you turn the pages of the I/B. Don't change the page numbering. Keep the language integrity. **Print only what is inside the frame.**

RECIPE IDEAS: POULTRY

Whole Roasted Chicken

Note: Recipe for a whole chicken weighing a maximum of 4 lbs.

Preparation

Sprinkle the chicken with seasoning and rub it well into the meat. Slide the charring cup onto the end of the charring element. Place 3 to 5 wood chips of your choice into the charring cup. Place the cover over charring cup. Pour 6 cups of water into the bottom of the cooking pot. Put the rack into the cooking pot insert. Place the chicken on this rack. Place the lid on the cooker and secure. Place the weighted knob on the valve stem. Set the timer for hot smoke cooking for 45 minutes. Press Start to begin cooking.

After the timer beeps, release the pressure inside the unit by turning the pressure regulator knob towards STEAM and using the quick release method. Once the pressure is reduced, remove the top carefully, tilting it away from you so that trapped steam can escape. Do not allow hot water from steam to drop on your foot or any other parts of the body.

Chicken Wings

Note: Recipe yields 20 chicken wings.

Preparation

Sprinkle the chicken wings with seasoning and rub it well into the meat. Slide the charring cup onto the end of the charring element. Place 3 to 5 wood chips of your choice into the charring cup. Place the cover over charring cup. Pour 1 ½ cups of water into the bottom of the cooking pot. Put the rack into the cooking pot insert. Place half of the chicken wings on the bottom rack. Place another rack on top of the bottom rack, then place the remaining chicken wings on top. Place the lid on the cooker and secure. Place the weighted knob on the valve stem. Set the timer for hot smoke cooking for 25 minutes. Press Start to begin cooking.

After the timer beeps, release the pressure inside the unit by turning the pressure regulator knob towards STEAM and using the quick release method. Once the pressure is reduced, remove the top carefully, tilting it away from you so that trapped steam can escape.



Fax +1 305 430 9692

Copies of the I/B. Please reproduce them without any changes except under special instruction from Team International USA. The pages must be reproduced and folded in order to obtain a booklet A5 (+/- 148.5 mm width x 210 mm height). When folding, make sure you keep the good numbering when you turn the pages of the I/B. Don't change the page numbering. Keep the language integrity. **Print only what is inside the frame.**



Do not allow hot water from steam to drop on your foot or any other parts of the body.

Smoked Turkey Breast

Note: Recipe yields a single turkey breast, up to 4 lbs.

Preparation

Sprinkle a boneless, rolled, turkey breast with seasoning and rub it well into the meat. Slide the charring cup onto the end of the charring element. Place 3 to 5 wood chips of your choice into the charring cup. Place the cover over charring cup. Pour 1 ½ cups of water into the bottom of the cooking pot. Put the rack into the cooking pot insert. Place the turkey breast on this rack. Place the lid on the cooker and secure. Place the weighted knob on the valve stem. Set the timer for hot smoke cooking for 45 minutes. Press Start to begin cooking.

After the timer beeps, release the pressure inside the unit by turning the pressure regulator knob towards STEAM and using the quick release method. Once the pressure is reduced, remove the top carefully, tilting it away from you so that trapped steam can escape. Do not allow hot water from steam to drop on your foot or any other parts of the body.

RECIPE IDEAS: SAUSAGE

Traditional Polish Sausage

Note: Recipe yields a maximum of 2 lbs. of sausage.

Preparation

Cut the sausage into 4" pieces. Slide the charring cup onto the end of the charring element. Place 3 to 5 wood chips of your choice into the charring cup. Place the cover over charring cup. Pour 1 ½ cups of water into the bottom of the cooking pot. Put the rack into the cooking pot insert. Place 4 of the sausage pieces on the bottom rack. Place another rack on top of the bottom rack, then place the remaining 4 sausage pieces on top. Place the lid on the cooker and secure. Place the weighted knob on the valve stem. Set the timer for cold smoke cooking for 10 minutes. When the cold smoking is



Fax +1 305 430 9692

Copies of the I/B. Please reproduce them without any changes except under special instruction from Team International USA. The pages must be reproduced and folded in order to obtain a booklet A5 (+/- 148.5 mm width x 210 mm height). When folding, make sure you keep the good numbering when you turn the pages of the I/B. Don't change the page numbering. Keep the language integrity. **Print only what is inside the frame.**



finished, set the timer for hot smoke cooking for 15 minutes. Press Start to begin cooking.

After the timer beeps, release the pressure inside the unit by turning the pressure regulator knob towards STEAM and using the quick release method. Once the pressure is reduced, remove the top carefully, tilting it away from you so that trapped steam can escape. Do not allow hot water from steam to drop on your foot or any other parts of the body.

RECIPE IDEAS: SEAFOOD

Smoked Salmon Steaks

Note: Recipe yields a maximum of 4 lbs. of salmon.

Preparation

Sprinkle your salmon steaks lightly with seasoning. Slide the charring cup onto the end of the charring element. Place 3 to 5 wood chips of your choice into the charring cup. Place the cover over charring cup. Pour 1 ½ cups of water into the bottom of the cooking pot. Put the rack into the cooking pot insert. Place 2 of the salmon steaks on the bottom rack. Place another rack on top of the bottom rack, then place the remaining 2 salmon steaks on top. Place the lid on the cooker and secure. Place the weighted knob on the valve stem. Set the timer for cold smoke cooking for 10 minutes. When the cold smoking is finished, set the timer for hot smoke cooking for 15 minutes. Press Start to begin cooking.

After the timer beeps, release the pressure inside the unit by turning the pressure regulator knob towards STEAM and using the quick release method. Once the pressure is reduced, remove the top carefully, tilting it away from you so that trapped steam can escape. Do not allow hot water from steam to drop on your foot or any other parts of the body.



Fax +1 305 430 9692

Copies of the I/B. Please reproduce them without any changes except under special instruction from Team International USA. The pages must be reproduced and folded in order to obtain a booklet A5 (+/- 148.5 mm width x 210 mm height). When folding, make sure you keep the good numbering when you turn the pages of the I/B. Don't change the page numbering. Keep the language integrity. **Print only what is inside the frame.**



Smoked Salmon Pate

Note: Recipe yields about 16 ounces.

Use the Smoked Salmon Steaks from the previous recipe to make a tasty Salmon Pate!

- 1 cup of chopped Smoked Salmon Steaks (approx. 12 ounces of salmon)
- 2/3 Cup Heavy Whipping Cream
- 1/2 Pkg. of Cream Cheese (softened)
- 2 Cloves of Garlic
- 1 Tsp seasoning

Preparation

In a blender or food processor, blend the softened cream cheese, garlic cloves, and seasoning until well mixed. Add the chopped salmon and puree. Gradually add the heavy cream and blend until smooth. Serve cold.

Creamy Shrimp Risotto

- 1 cup risotto rice
- 15 medium-sized shrimp, cleaned and shelled
- 2 tablespoons of olive oil
- 2 tablespoons of butter *
- 1/2 cup each of chopped onions, celery, and mushrooms
- 3 cups of chicken stock

Preparation

Cut each of the shrimp into 3 pieces and set aside. Place the chopped vegetables on the bottom of the pot. Set to "Warm" and time for 5 minutes. Remove the heated vegetables from the cooker and sauté in olive oil and butter for 3 minutes. Stir in the risotto and fry for 2 minutes. Then add shrimp and chicken broth. Place the lid on the cooker and secure. Place the weighted knob on the valve stem. Set the timer on "Pressure" mode cooking for 15 minutes. Press start to begin cooking.

After the timer beeps, allow the unit to sit for 3 minutes before releasing the pressure. This will allow the steam to exhaust without



Fax +1 305 430 9692

Copies of the I/B. Please reproduce them without any changes except under special instruction from Team International USA. The pages must be reproduced and folded in order to obtain a booklet A5 (+/- 148.5 mm width x 210 mm height). When folding, make sure you keep the good numbering when you turn the pages of the I/B. Don't change the page numbering. Keep the language integrity. **Print only what is inside the frame.**



spraying liquid. Release pressure by removing the weighted knob with fingers holding the plastic part of the knob only, and pull up sharply to remove. Remove top after "Pressure Safety Lock Valve" has exhausted pressure. Remove top carefully. Tilt it away from you so trapped steam can escape. Do not allow hot water from steam to drop on your foot or any other parts of the body.

Optional: Risotto may be prepared without the shrimp for a delicious rice side dish. Other meats may be substituted for shrimp, such as pork, chicken or turkey cubes.

** Note: Butter can be substituted with margarine for this recipe.*

RECIPE IDEAS: SIDE DISHES

Smokey Cheddar Cheese Blocks

Note: Recipe yields a maximum of 16 ounces of cheese.

Preparation

Cool your cheddar cheese block overnight in the refrigerator before cooking. Slice the cooled cheese into 4 pieces. Slide the charring cup onto the end of the charring element. Place wood chips of your choice into the charring cup, placing additional chips for a more intense smoked flavor. Place the cover over charring cup. Put the rack into the cooking pot insert. Place 2 of the cheese blocks on the bottom rack. Place another rack on top of the bottom rack, then place the remaining 2 blocks on top. Place the lid on the cooker and secure. Place the weighted knob on the valve stem. Set the timer for cold smoke cooking for 10 minutes.

After the timer beeps, remove the lid and remove the racks from the cooking pot inserts.



Fax +1 305 430 9692

Copies of the I/B. Please reproduce them without any changes except under special instruction from Team International USA. The pages must be reproduced and folded in order to obtain a booklet A5 (+/- 148.5 mm width x 210 mm height). When folding, make sure you keep the good numbering when you turn the pages of the I/B. Don't change the page numbering. Keep the language integrity. **Print only what is inside the frame.**

Smoked Onion Blooms

Note: Recipe yields a maximum of 3 large onions.

- 3 large yellow onions
- 3 tablespoons butter*
- Seasoning of your choice
- Ranch Dressing (Optional – can be used as a dip)

Preparation

Cut the onions into a flower style. Sprinkle seasoning liberally over each onion. Put 4 pats of butter, approximately 1/8-inch-thick, on top of each of the onions. Slide the charring cup onto the end of the charring element. Put 5 wood chips into charring cup. Place cover over charring cup. Pour 1 ½ cups of water into bottom of the cooking pot. Put the rack into the cooking pot insert. Place a piece of foil large enough to hold the 3 onions onto the bottom of the rack, then place the onions on top of the foil. Place the lid on the cooker and secure. Place the weighted knob on the valve stem. Set the timer for cold smoke cooking for 10 minutes. When the cold smoking is finished, set the timer for hot smoke cooking for 7 minutes. Press Start to begin cooking.

Release pressure by removing the weighted knob with fingers holding the plastic part of the knob only, and pull up sharply to remove. Remove top after "Pressure Safety Lock Valve" has exhausted pressure. Remove top carefully. Tilt it away from you so trapped steam can escape. Do not allow hot water from steam to drop on your foot or any other parts of the body.

** Note: Butter can be substituted with margarine for this recipe.*



Fax +1 305 430 9692

Copies of the I/B. Please reproduce them without any changes except under special instruction from Team International USA. The pages must be reproduced and folded in order to obtain a booklet A5 (+/- 148.5 mm width x 210 mm height). When folding, make sure you keep the good numbering when you turn the pages of the I/B. Don't change the page numbering. Keep the language integrity. **Print only what is inside the frame.**

WARRANTY

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

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

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

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

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

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

If the appliance should become defective within the warranty period and more than 30 days after date of purchase, do not return



Fax +1 305 430 9692

Copies of the I/B. Please reproduce them without any changes except under special instruction from Team International USA. The pages must be reproduced and folded in order to obtain a booklet A5 (+/- 148.5 mm width x 210 mm height). When folding, make sure you keep the good numbering when you turn the pages of the I/B. Don't change the page numbering. Keep the language integrity. **Print only what is inside the frame.**



the appliance to the store: often, our Customer Service Representatives can help solve the problem without having the product serviced. If servicing is needed, a Representative can confirm whether the product is under warranty and direct you to the nearest service location.

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

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

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

KALORIK Customer Service Department

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

Or call:

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

Only letters can be accepted at this address above. Shipments and packages that do not have a return authorization number will be refused.





Fax +1 305 430 9692

Copies of the I/B. Please reproduce them without any changes except under special instruction from Team International USA. The pages must be reproduced and folded in order to obtain a booklet A5 (+/- 148.5 mm width x 210 mm height). When folding, make sure you keep the good numbering when you turn the pages of the I/B. Don't change the page numbering. Keep the language integrity. **Print only what is inside the frame.**

(SP) MANUAL DE INSTRUCCIONES IMPORTANTES MEDIDAS DE PRECAUCIÓN

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

- 1. LEER TODAS LAS INSTRUCCIONES ANTES DE USAR.**
2. NO toque las superficies calientes. Utilice las asas o las perillas.
3. Para protegerse de choques eléctricos, incendio o lesiones personales, no sumerja el cable, los enchufes, o el aparato, dentro del agua ni cualquier otro líquido.
4. Siempre preste atención al aparato cuando el mismo sea utilizado por niño o cerca de ellos.
5. Se debe prestar atención y asegurarse de que los niños no jueguen con el aparato.
6. Por favor mantenga la unidad lejos del alcance de los niños y animales. Este producto no ha sido fabricado para ser usado por niños, ni personas física, sensorial o mentalmente minusválidas, o por personas que no tengan experiencia o conocimiento del producto, salvo que hayan recibido instrucciones o supervisión por parte de una persona responsable en lo concerniente a su uso, a fin de proteger su seguridad. Este producto debe ser utilizado con suma precaución.
7. Desconéctelo del tomacorriente cuando no esté en uso, y antes de limpiarlo. Déjelo enfriar antes de colocar o retirar de él las partes, o antes de limpiar el aparato.
8. NO ponga en funcionamiento ningún aparato cuando su cable o enchufe esté dañado, o luego de detectar alguna falla en el funcionamiento. Devuelva el aparato al servicio autorizado más cercano para su chequeo y reparación.
9. NO cubra las válvulas de presión en ningún momento, con nada. Podría ocurrir una explosión.
10. No lo utilice afuera [al aire libre] ni con objetivos comerciales.
11. El uso de accesorios adjuntos no recomendados por el fabricante del aparato puede causar incendios, descarga eléctrica, o lesiones.
12. NO PERMITA que el cable cuelgue fuera del borde de una mesa o mesada, o que entre en contacto con superficies calientes.





Fax +1 305 430 9692

Copies of the I/B. Please reproduce them without any changes except under special instruction from Team International USA. The pages must be reproduced and folded in order to obtain a booklet A5 (+/- 148.5 mm width x 210 mm height). When folding, make sure you keep the good numbering when you turn the pages of the I/B. Don't change the page numbering. Keep the language integrity. **Print only what is inside the frame.**



13. NO coloque el aparato encima o cerca de una hornalla a gas o eléctrica caliente o en un horno caliente.
14. NO utilice el aparato para ningún uso que no sea el indicado.
15. Para desconectar, gire el control hacia la posición "OFF", y luego retire el cable del tomacorriente.
16. NO trate de hacer funcionar el aparato por medio de un marcador de tiempo externo o por medio de un sistema de control remoto separado.
17. Se debe tener suma precaución al mover el aparato cuando contenga aceite caliente u otros líquidos calientes. No mueva el aparato mientras el mismo esté bajo presión.
18. No utilice la unidad sobre plásticos o trapos sintéticos, ni encima de ninguna superficie inestable, ni cerca de objetos inflamables, incluyendo cortinas, cortinados, paredes, etc., dado que ello podría causar incendios.
19. Nunca golpee esta unidad ni la arroje desde un lugar lato.
20. NO toque la superficie metálica caliente de la tapa durante su uso. ¡SUPERFICIE CALIENTE!!
21. Para reducir el riesgo de descarga eléctrica, cocine solamente en el contenedor de cocción que se incluye con la unidad.
22. No utilice utensilios de metal en el bol de cocción, ya que los mismos podrían rayar la cobertura anti-adhesiva.
23. No utilice los modos de ahumado "CALIENTE" o "FRÍO" cuando cocine sin la canasta /estante de comida o cuando cocine directamente en el fondo de la olla de cocción. Esto podría provocar que el elemento quemante quemara la carne al tocar dicho elemento, haciendo que la comida tenga un gusto desagradable.
24. No llene la olla a presión más de la mitad con comida, ni más de 2/3 con líquidos. Al cocinar comidas que pueden aumentar su tamaño al cocinarse, no llene la unidad más de la mitad.
25. Al cocinar comida a presión, ¡se debe agregar como mínimo 1 ½ taza (12 onzas) de agua!!
26. Comidas tales como puré de manzanas, arándanos, avena u otros cereales, peras, fideos o pastas, o ruibarbo, no deben ser cocinados a presión, dado que estas comidas tienden a formar espuma y a crepitar, lo cual podría bloquear la válvula flotante.
27. ¡CUIDADO! Mantenga sus manos y cara lejos de la perilla reguladora de presión o válvula al liberar la presión.





Fax +1 305 430 9692

Copies of the I/B. Please reproduce them without any changes except under special instruction from Team International USA. The pages must be reproduced and folded in order to obtain a booklet A5 (+/- 148.5 mm width x 210 mm height). When folding, make sure you keep the good numbering when you turn the pages of the I/B. Don't change the page numbering. Keep the language integrity. **Print only what is inside the frame.**

28. ¡Nunca retire la tapa cuando este aparato esté funcionando a presión!
29. Luego de cocinar tenga sumo cuidado al retirar la tapa. El vapor proveniente de adentro de la unidad puede causar severas quemaduras.
30. ¡CUIDADO! Al retirar la tapa, puede haber succión creada entre el interior de la olla y la tapa.
31. No trate de retirar la comida mientras la olla esté enchufada.
32. ¡CUIDADO!: Las comidas perecederas, tales como productos de carne o aves, pescado, queso o productos lácteos, no pueden ser dejados a temperatura ambiente por más de 2 horas (y no más de 1 hora si la temperatura ambiente es superior a 90F). Al cocinar estas comidas, no ajuste el marcador de tiempo en retardo por más de 2 horas.
33. ¡PELIGRO! Nunca fría nada a presión en una olla a presión. Es peligroso y podría causar incendios, heridas, y serios daños.
34. El servicio y reparación de la unidad deben ser hechos solamente por un técnico certificado. Este producto no contiene partes que puedan ser reparadas por el usuario.
35. ¡PELIGRO! ¡No levante la unidad tomándola del asa de la tapa! ¡Hágalo solamente usando las asas laterales!
36. ¡Coloque el aparato en un área bien ventilada si utiliza las funciones de ahumado – dado que la unidad dará olor a carbón!

GUARDE BIEN ESTAS INSTRUCCIONES PARA USO DOMÉSTICO SOLAMENTE

3-INSTRUCCIONES PARA ENCHUFE DE TRES CLAVIJAS

Para su seguridad personal, este aparato debe tener conexión a tierra. La unidad está equipada con un cable de conexión en cuyo extremo hay un enchufe de 3 clavijas (una clavija a tierra). Para reducir la posibilidad de descarga eléctrica, el cable debe ser conectado en un toma-corriente de 3 entradas con una a tierra, que se ajuste a la última versión del Código Nacional de Electricidad ANSI/ NFPA70 y a todos los códigos locales y





Fax +1 305 430 9692

Copies of the I/B. Please reproduce them without any changes except under special instruction from Team International USA. The pages must be reproduced and folded in order to obtain a booklet A5 (+/- 148.5 mm width x 210 mm height). When folding, make sure you keep the good numbering when you turn the pages of the I/B. Don't change the page numbering. Keep the language integrity. **Print only what is inside the frame.**



regulaciones. Si el tomacorriente de pared no está disponible, el personal y el cliente son responsables de contar con la conexión adecuada, de 3 clavijas, y el tomacorriente de pared instalado por un electricista certificado.

INSTRUCCIONES PARA CABLE CORTO

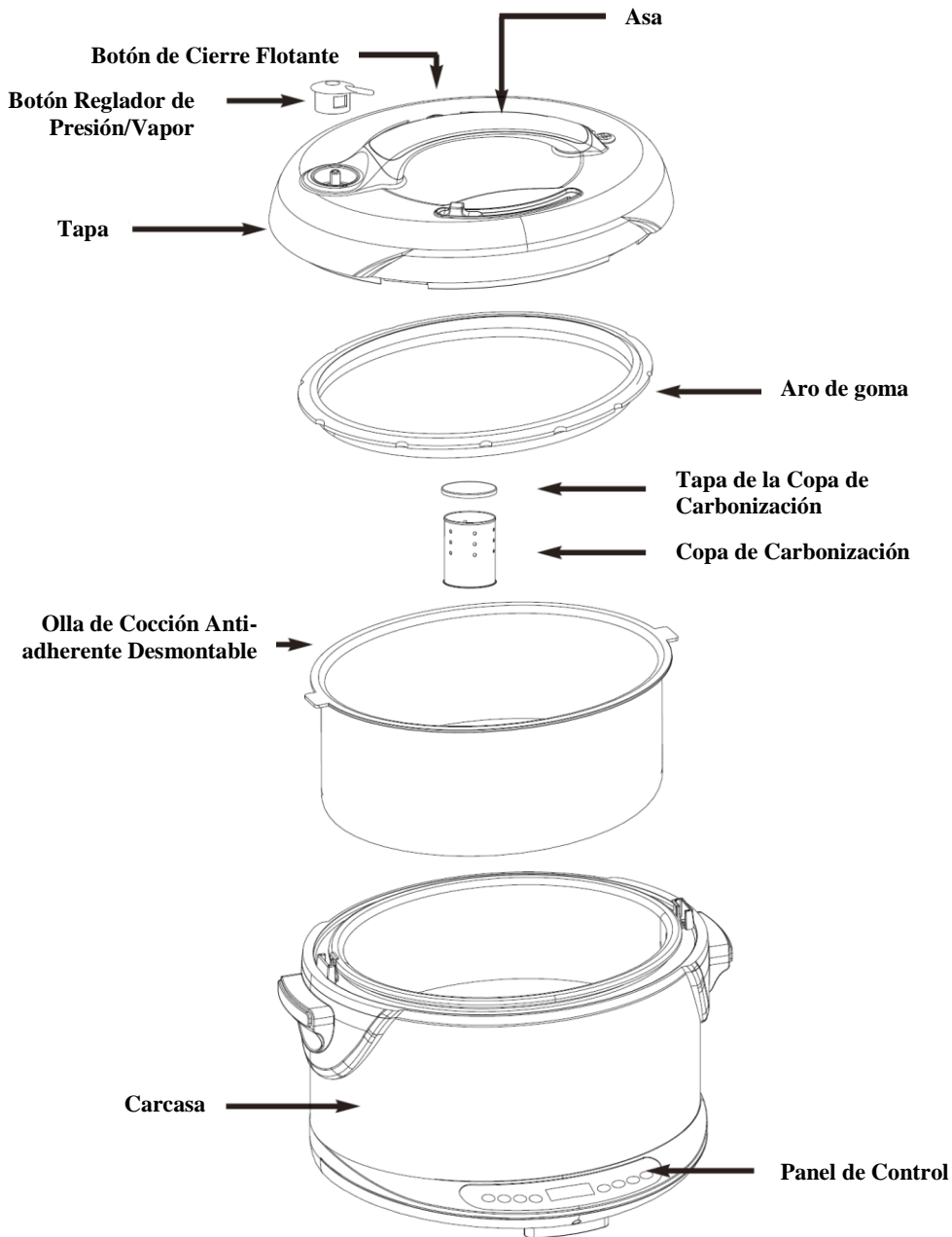
El aparato viene equipado con un cable corto para reducir el riesgo de accidentes que pudieran ocurrir con un cable largo, al engancharse o si se tropieza con él. Los cables de extensión no son recomendables, pero pueden ser utilizados siempre y cuando se tenga suma precaución.

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





PARTES





Fax +1 305 430 9692

Copies of the I/B. Please reproduce them without any changes except under special instruction from Team International USA. The pages must be reproduced and folded in order to obtain a booklet A5 (+/- 148.5 mm width x 210 mm height). When folding, make sure you keep the good numbering when you turn the pages of the I/B. Don't change the page numbering. Keep the language integrity. **Print only what is inside the frame.**

FUNCIÓN DE LAS PARTES

Botón Regulador Presión/Vapor: En posición "abajo" cuando se cocina bajo presión, en posición "arriba" cuando se cocina al vapor.

Cierre Corredizo: Le permite trabar la tapa de la olla a presión

Olla de Cocción Desmontable: Olla de 6L/6.5qt de capacidad, anti-adherente desmontable; proporciona distribución homogénea del calor.

Arandela de Caucho: Crea un cerrado hermético que es necesario para la olla a presión.

Funciones Panel de Control:

Función Ahumado [SMOKE]: Ahúma la comida para obtener el "clásico sabor ahumado. Esta función le permite cocinar a presión y ahumar al mismo tiempo (Ahumado CALIENTE), o sólo ahumar comidas (ahumado FRÍO) sin presión y con relativamente poco calor.

Función Vapor [STEAM]: Lleva rápidamente el líquido de cocción a hervor para comida al vapor o cocinar arroz.

Función cocción lenta [SLOW COOK]: Cocina su comida lentamente para conservar el sabor y la suavidad (marcador de tiempo 12 horas).

Nota: 180F es la temperatura más baja en una olla tradicional de cocción lenta; la mayoría de las recetas para olla de cocción lenta exigen 8-9 horas de tiempo de cocción.

Función para Cocinar más Tarde [DELAY TIME]: Le permite comenzar a cocinar comidas hasta 8 horas más tarde.

¡Cuidado! Comidas perecederas, tales como carnes y aves, pescado, queso, y productos lácteos, no pueden dejarse a temperatura ambiente por más de 2 horas y no más de 1 hora cuando la temperatura ambiente es mayor de 90F. Al cocinar dichas comidas, no use la función "cocinar más tarde" por más de 1-2 horas.

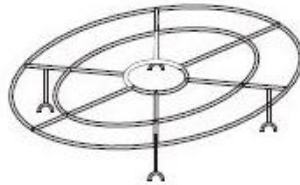
Ajuste de presión: Le permite elegir 3 ajustes de presión diferentes (Bajo, Mediano, Alto).

Función Mantener Tibio/Caliente: Calienta o mantiene la comida cocinada tibia por largos períodos de tiempo. Este modo queda seleccionado automáticamente luego que ha concluido el tiempo de cocción, salvo que el usuario oprima el botón "COMENZAR / PARAR" [START/STOP].

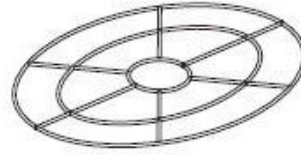
ACCESORIOS



Cuchara, taza de
medir y cuberita de
silicona



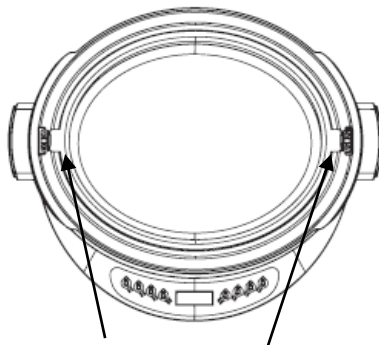
Rejilla (nivel superior)



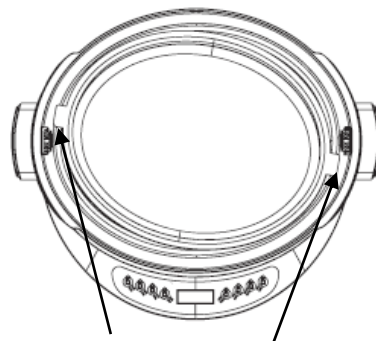
Rejilla (nivel inferior)

ANTES DE USAR POR PRIMERA VEZ

- Quitar todo el envoltorio y folletos.
- Rotar la olla de cocción hasta que las lengüetas se desprendan de los clips. Levante la Olla cuidadosamente para limpiarla.



Lengüetas
Trabadas



Lengüetas
Destrabadas

- Lave todas las partes desmontables en agua caliente con jabón. Enjuague y seque bien todas las partes. **NUNCA ponga la unidad en el lavaplatos ni la sumerja en agua.** En la parte debajo de la olla, vas a ver una conexión eléctrica para la canonización. Mantenga esto seco. Cuando este limpio ponerlo en la unidad otra vez.
- Limpie todas las piezas desmontables en agua con jabón tibia. Enjuaga y seca todas las partes con cuidado.



Fax +1 305 430 9692

Copies of the I/B. Please reproduce them without any changes except under special instruction from Team International USA. The pages must be reproduced and folded in order to obtain a booklet A5 (+/- 148.5 mm width x 210 mm height). When folding, make sure you keep the good numbering when you turn the pages of the I/B. Don't change the page numbering. Keep the language integrity. **Print only what is inside the frame.**



- Limpie el exterior del aparato con un paño limpio húmedo. NUNCA sumerja el aparato en agua ni en ningún otro líquido. NUNCA lave las partes en un lava- platos.
- Asegúrese de que el aro de goma esté correctamente colocado en el interior de la tapa. Para asegurar que esto ajuste bien, llene la olla de cocción con 2/3 de agua y haga funcionar la unidad en ALTA PRESIÓN por aproximadamente 45-50 minutos.
- Suelte la presión girando el regulador de presión hacia STEAM. La válvula flotante bajará.
- Deje que la unidad se enfríe a temperatura ambiente y luego vacíela y límpiela como se indicó más arriba.

OPERACIÓN

Cocinar a presión

- Cada vez que desee utilizar la olla a presión, asegúrese que la arandela de caucho y la válvula reguladora de presión estén limpios y colocados correctamente.
 - Conecte el cable en el tomacorriente. La pantalla mostrará "-- : --".
 - Coloque la olla a presión en la unidad en diagonal. Gire la olla de modo que las lengüetas estén debajo de la placa de clips para asegurar que la olla no se mueva hacia arriba.
 - Coloque la comida en la olla de acuerdo a la receta de la tabla.
- NOTA:** Al cocinar la mayoría de las comidas a presión, ¡se debe agregar 1 ½ tazas (12 onzas) de líquido!
- Coloque la tapa en la olla a presión y deslice la palanca de cierre hacia la izquierda para trabar la tapa en su lugar.
 - Gire el botón regulador de presión a **PRESIÓN [PRESSURE]**.
 - Oprima el botón "**Ajuste de Presión**" [**PRESSURE SETTING**]. La luz LED que está arriba de la indicación 15psi (alta presión) se encenderá.
 - Seleccione la presión deseada usando los botones "+" o "-" para seleccionar 7.5 psi (Presión MEDIANA) o 2.5 psi (Presión BAJA), el indicador LED se encenderá. Oprima el botón "Ajuste de Presión" para confirmar.
 - Una vez que la presión esté ajustada, el tiempo de cocción comenzará a titilar mostrando el "15" en la pantalla. Oprima los botones "+" o "-" para ajustar el tiempo de cocción deseado.





Fax +1 305 430 9692

Copies of the I/B. Please reproduce them without any changes except under special instruction from Team International USA. The pages must be reproduced and folded in order to obtain a booklet A5 (+/- 148.5 mm width x 210 mm height). When folding, make sure you keep the good numbering when you turn the pages of the I/B. Don't change the page numbering. Keep the language integrity. **Print only what is inside the frame.**



Oprima el botón "**COMENZAR/PARAR**" [Start/Stop] para comenzar a cocinar.

- Cuando la unidad está cocinando a presión, la misma solamente comenzará la cuenta regresiva luego que se haya alcanzado la presión. Puede llevar unos cuantos minutos hasta que comience la cuenta regresiva. Esto dependerá de cuán llena esté la olla. Cuando el nivel de presión sea alcanzado, se verá en la pantalla solamente el medidor de tiempo y éste comenzará la cuenta regresiva.
- Cuando haya finalizado la cocción, la unidad emitirá un bip. Deje que la presión baje por sí misma (también llamado "método de liberación natural"), o libere la presión inmediatamente girando el botón regulador de presión hacia VAPOR en ráfagas cortas (también llamado "método de liberación rápida"), hasta que la presión se haya reducido.

¡ATENCIÓN! Al girar el botón para liberar la presión, se desprenderá vapor /líquido caliente. ¡Riesgo de ¡Quemaduras! ¡¡USE GUANTES DE COCINA O DE HORNO!!

NOTA: Oprima el botón "COMENZAR/PARAR" [Start/Stop] cuando haya finalizado el tiempo de cocción, o para cancelar y re-ajustar. De lo contrario, la olla a presión pasará automáticamente a la función "mantener tibio" por 8 horas.

ATENCIÓN: No sostenga el botón regulador de presión. Saldrá vapor/líquido caliente. Mantenga las manos y la cara lejos de las salidas de vapor, utilice agarraderas cuando retire la olla interior o cuando tenga que tocar elementos calientes. Y nunca fuerce la tapa para abrirla. La tapa se abrirá solamente cuando la presión haya salido. Retire la tapa levantándola y manteniéndola lejos de usted para evitar quemarse con el vapor.

- Para retirar la olla interior, utilizando guantes de cocina o de horno, gire en sentido contrario a las agujas del reloj, y levante para retirarla.





Fax +1 305 430 9692

Copies of the I/B. Please reproduce them without any changes except under special instruction from Team International USA. The pages must be reproduced and folded in order to obtain a booklet A5 (+/- 148.5 mm width x 210 mm height). When folding, make sure you keep the good numbering when you turn the pages of the I/B. Don't change the page numbering. Keep the language integrity. **Print only what is inside the frame.**

Mantener la comida caliente

Este programa calienta o mantiene caliente la comida cocinada por largo tiempo. Este modo es seleccionado automáticamente luego de finalizado el tiempo de cocción, salvo que el usuario oprima el botón "Comenzar/Parar" [Start/Stop] luego de que la unidad haya hecho el bip, indicando que el tiempo de cocción seleccionado ha sido alcanzado.

Nota: La unidad ira a modo "mantener caliente" (keep-warm) automáticamente después de que termina un ciclo de cocción con presión o ahumado, pero presión residual todavía puede estar presente en la olla inmediatamente después de cocinar cuando la unidad cambia al modo (keep-warm). Si la unidad puede detectar presión dará un recordatorio audible. Sonará dos veces cada 10 segundos y para cuando la presión haya descendido, después de unos minutos. De lo contrario, usted puede liberar la presión a mano para acelerar el proceso, para que la unidad deje de sonar en modo "mantener caliente" (keep-warm).

Ajustes para Ahumado

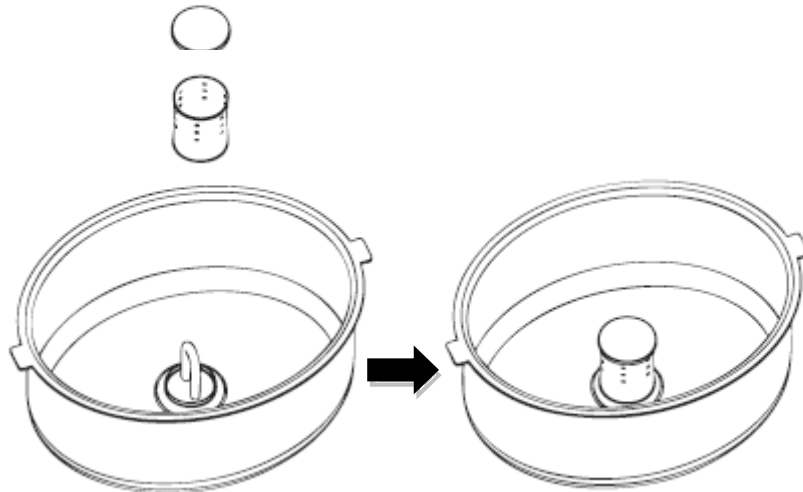
La función de Ahumado "Smoke" se utiliza para ahumar la comida y obtener ese "clásico" sabor ahumado. Esta función le permite cocinar a presión y ahumar al mismo tiempo (ahumado CALIENTE), o ahumar comidas solamente (ahumado FRÍO) sin presión y con calor relativamente bajo.

Nota: ¡Coloque la unidad en un área bien ventilada si va a utilizar las funciones de ahumado! El modo ahumado emitirá una pequeña cantidad de olor a humo dentro de la cocina. Si usted no desea que esto ocurra, puede utilizar la unidad debajo de un extractor de aire con salida al exterior, siempre que cocine utilizando este modo.

- Conecte la unidad en un tomacorriente de pared. La pantalla mostrará "--:--".
- Coloque la olla desmontable en la unidad en diagonal. Gire la olla de modo que las lengüetas queden debajo de los clips para evitar que la olla se mueva hacia arriba.

Colocar la copa de carbonización alrededor del elemento de carbonización. Coloque la cantidad deseada de trozos de madera

en la taza de carbonización, esté seguro que la madera esté en contacto con el calor. Coloque la tapa en la taza.



Nota: Asegúrese de utilizar trozos de madera especialmente diseñados para el modo de Ahumar. El tipo de madera utilizada influirá en el sabor de los alimentos. Pero el tamaño no influirá en los resultados del ahumado, mientras los trozos de madera estén en contacto con el elemento de calor.

- Coloque la comida en los estantes, agregue agua si va a usar la técnica de ahumado Caliente (si usa el modo ahumado Frío, no necesita agregar agua).
 - Cierre y trabe la tapa. Gire el botón regulador de presión hacia **PRESIÓN [PRESSURE]**.
 - Oprima el botón "**Ahumado**" [**SMOKE**]. Hay dos modos disponibles, ahumado Caliente y ahumado Frío. Oprima +/- para ajustar el modo de cocción deseado.
1. Ahumado Frío: para ahumar comida solamente con calor relativamente bajo.
 - Oprima el botón Ahumado una vez, la pantalla mostrará (intermitente) "Frío" (significa ahumado frío).
 - Oprima de nuevo el botón "**Ahumado**" [**SMOKE**], la pantalla mostrará (intermitente) "0:00". Ajuste el tiempo de ahumado deseado usando los botones +/- desde "0:01" (1 minuto) hasta "2:00" (2 horas).



Fax +1 305 430 9692

Copies of the I/B. Please reproduce them without any changes except under special instruction from Team International USA. The pages must be reproduced and folded in order to obtain a booklet A5 (+/- 148.5 mm width x 210 mm height). When folding, make sure you keep the good numbering when you turn the pages of the I/B. Don't change the page numbering. Keep the language integrity. **Print only what is inside the frame.**



- Oprima el botón **Comenzar/Parar [START/STOP]** para comenzar a cocinar.
- 2. Ahumado Caliente: para ahumar comida con presión y calor.
 - Oprima el botón Ahumado una vez, la pantalla mostrará (intermitente) "Frío". Oprima los botones "+" o "-" para seleccionar el modo Ahumado Caliente. La pantalla mostrará "Caliente" (significa ahumado caliente con presión).
 - Oprima el botón "**Ahumado**" **[SMOKE]** de nuevo, la pantalla mostrará (intermitente) "0:00". Ajuste el tiempo de ahumado deseado oprimiendo los botones +/- desde "0:01" (1 minuto) hasta "2:00" (2 horas).
 - Oprima el botón **Comenzar/Parar [START/STOP]** para comenzar a cocinar.

Nota: Este aparato le permite hacer primero un ahumado Frío, y luego un ahumado Caliente, para obtener un sabor ahumado más intenso. Ajuste el tiempo de Ahumado de acuerdo a los pasos aquí mencionados.

Ajustes de Vapor

Este programa hierve los líquidos para cocinar comida al vapor o para cocinar arroz.

- Conecte el cable al toma-corriente. La pantalla mostrará "--:--". Coloque la olla en el aparato en diagonal. Gire la olla de modo que las lengüetas queden debajo de los clips para evitar que la olla se mueva verticalmente (ver diagrama en página 8)
- Coloque un pequeño estante, resistente al calor o canasta (no incluidos) en el fondo de la olla de cocción.
- Agregue como mínimo 1½ taza (12 onzas) de agua, de modo que el fondo del estante quede arriba del líquido.
- Agregue la comida. No llene la olla más de 2/3 de la misma, Nota: si está cocinando arroz al vapor, coloque el arroz en un bol de 8", o más pequeño, y colóquelo en el estante.
- Coloque la tapa en la olla a presión y deslice la palanca de cierre hacia la izquierda para ajustar/trabar la tapa en su lugar.
- Gire el botón regulador de presión hacia VAPOR **[PRESSURE]**.
- Oprima el botón "**VAPOR**" **[STEAM]**. La pantalla mostrará "15" (=15 minutos de tiempo de cocción)





Fax +1 305 430 9692

Copies of the I/B. Please reproduce them without any changes except under special instruction from Team International USA. The pages must be reproduced and folded in order to obtain a booklet A5 (+/- 148.5 mm width x 210 mm height). When folding, make sure you keep the good numbering when you turn the pages of the I/B. Don't change the page numbering. Keep the language integrity. **Print only what is inside the frame.**



- Oprima los botones "+" o "-" para ajustar el tiempo de cocción al vapor deseado. Nota: la temperatura de default es 212F.
- Oprima el botón **"Comenzar/Parar" [START/STOP]** para comenzar a cocinar al vapor.
- Cuando el vapor esté arriba, se escuchará un bip.
- Oprima el botón **"Comenzar/Parar" [START/STOP]** cuando haya finalizado el tiempo de cocción al vapor, o para cancelar y reajustar. De lo contrario la unidad pasará automáticamente al modo "mantener tibio", quedando en este modo por 8 horas.

NOTA: se puede abrir la tapa durante la cocción, para revisar la comida. Tenga mucho cuidado al quitar la tapa. Nunca acerque la cara o las manos a la olla a presión al quitar la tapa. El vapor se escapa en cuanto se retira la tapa y esto puede causar serias quemaduras.

Ajuste de Cocción Lenta

Este programa le permite cocinar comidas en líquidos, a baja temperatura, por un largo período de tiempo.

- Conecte el cable en un tomacorriente. La pantalla mostrará "--:--"
- Coloque la olla en el aparato en diagonal. Gire la olla de modo que las lengüetas queden debajo de los clips, para evitar que la olla se mueva verticalmente.
- Coloque en la olla la comida que se cocinará a cocción lenta.
- Coloque la tapa en la olla a presión y deslice la palanca de cierre hacia la izquierda para trabar la tapa.
- Gire el botón regulador de presión a **VAPOR [PRESSURE]**.

- Oprima el botón **"Cocción Lenta" [SLOW COOK]**. La pantalla mostrará "180F", que es la temperatura de cocción. Oprima los botones "+" o "-" para ajustar la temperatura de cocción deseada. La temperatura puede ajustarse entre 180F y 190F. Valide esto oprimiendo de nuevo el botón de Cocción Lenta.
- Nota: 180F es el ajuste de temperatura más bajo en una olla de cocción lenta tradicional.
- La pantalla mostrará ahora "4:00", que significa 4 horas de cocción.





Fax +1 305 430 9692

Copies of the I/B. Please reproduce them without any changes except under special instruction from Team International USA. The pages must be reproduced and folded in order to obtain a booklet A5 (+/- 148.5 mm width x 210 mm height). When folding, make sure you keep the good numbering when you turn the pages of the I/B. Don't change the page numbering. Keep the language integrity. **Print only what is inside the frame.**



- Oprima los botones "+" o "-" para ajustar el tiempo de cocción deseado, con incrementos de 30 minutos. El tiempo más largo de cocción es 12 horas, a una temperatura de 180F.
- Oprima el botón **"Comenzar/Parar" [START/STOP]** para comenzar a cocinar.
- Cuando se aumenta el tiempo de cocción, se escuchará un bip. Oprima el botón **"Comenzar/Parar" [START/STOP]** cuando se haya completado el tiempo de cocción, o para cancelar/re-ajustar. De lo contrario la olla a presión pasará automáticamente al modo "mantener tibio", manteniendo la comida tibia durante 8 horas.

Ajuste para Cocinar Más Tarde

Esta función le permite comenzar a cocinar la comida hasta 8 horas más tarde, con incrementos de 1/2 hora. Puede utilizar el ajuste "cocinar más tarde" para cocción lenta, cocción al vapor, o cocción a presión.

¡Cuidado! Comidas perecederas, tales como carnes y aves, pescado, queso, y productos lácteos, no pueden dejarse a temperatura ambiente por más de 2 horas y no más de 1 hora cuando la temperatura ambiente es mayor de 90F. Al cocinar dichas comidas, no use la función "cocinar más tarde" por más de 1-2 horas

- Seleccione los modos "Cocción a Presión", "Cocción Lenta" o "Vapor" y proceda según las instrucciones descritas en este manual de instrucciones.
- En lugar de oprimir "Comenzar/ Parar" [START/STOP], oprima el botón **"Cocinar más Tarde" [DELAY TIME]** – la pantalla se iluminará y mostrará el tiempo de demora.
- Oprima los botones "+" o "-" para ajustar el tiempo deseado.
- Oprima el botón **"Comenzar/Parar" [START/STOP]**. El aparato comenzará a cocinar cuando el tiempo de cocción haya transcurrido.

NOTA: No utilice la función "Cocinar más tarde" si va a cocinar comidas que puedan echarse a perder si quedan a temperatura ambiente (no refrigeradas).





Fax +1 305 430 9692

Copies of the I/B. Please reproduce them without any changes except under special instruction from Team International USA. The pages must be reproduced and folded in order to obtain a booklet A5 (+/- 148.5 mm width x 210 mm height). When folding, make sure you keep the good numbering when you turn the pages of the I/B. Don't change the page numbering. Keep the language integrity. **Print only what is inside the frame.**

CONSEJOS PRÁCTICOS PARA COCCIÓN A PRESIÓN

- Para obtener resultados óptimos de la cocción a presión, **agregue siempre por lo menos ½ taza (12 onzas) de agua u otro líquido** en sus recetas, para asegurar de que haya suficiente vapor, lo cual creará la presión.
- Al usar estos ajustes para cocción a presión, el medidor de tiempo comenzará la cuenta regresiva solamente cuando haya suficiente presión.
- Al cocinar bajo presión, si usted no está seguro del tiempo de cocción, es mejor no cocinar la comida totalmente y utilizar el método de liberación rápida y chequear el estado de la cocción. Si la comida no está lista, simplemente continúe cocinando a presión.
- Nunca llene la olla más de la mitad con comida o 2/3 con líquidos. La olla a presión debe tener suficiente líquido para lograr vapor, de lo contrario la comida no se cocinará en forma adecuada.
- Si el circuito eléctrico se encuentra demasiado ocupado con otros aparatos conectados, puede ocurrir que su aparato no funcione. La olla a presión debe operar en un circuito eléctrico separado.
- Para la olla a presión es mejor usar trozos de carne no demasiado tiernos, ya que la cocción a presión rompe las fibras para obtener una carne más blanda.
- Las frutas frescas deben cocinarse a baja presión.
- Agregue una cucharada de aceite al agua para reducir la cantidad de espuma que producen los frijoles.
- Puede usar carne y aves congeladas. Por regla general, si la carne o aves están congeladas agregue 10 minutos por cada pulgada de grosor de la comida.

LIMPIEZA Y CUIDADO

- No lave las partes de la olla a presión en el lavaplatos. Siempre lave el aparato después de usarlo, y también si no fue usado durante mucho tiempo.



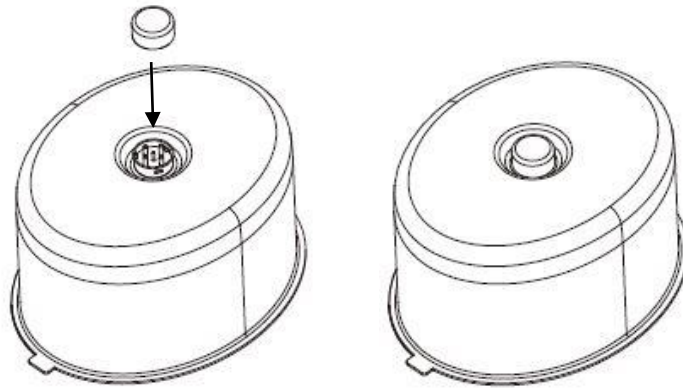


- La olla es el artículo principal que debe ser lavado, y esto debe ser hecho a mano.

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

- Desconecte la unidad y déjela enfriar antes de limpiarla.
- Lave el interior de la olla con agua jabonosa, y un trapo. Enjuague y seque. No la coloque en el lavaplatos, ni la sumerja en agua. En la parte inferior de la olla podrá ver una conexión eléctrica al elemento de carbonización. Manténgala seca.

Importante: Para mantener los contactos eléctricos seco, una cubierta de silicón está incluida para ayudar a proteger contra el agua. Utiliza la silicón como se muestra a continuación:



- Si la usa para ahumar comida, retire la copa de carbonización. Asegúrese de que ésta esté fría al tacto antes de retirarla. Pase los trozos de madera por agua cuidadosamente, antes de descartarlos.

Cuidado: asegúrese de que todos los brasas se hayan enjuagado perfectamente y se hayan apagado completamente antes de descartarla: de lo contrario podrían provocar un incendio.

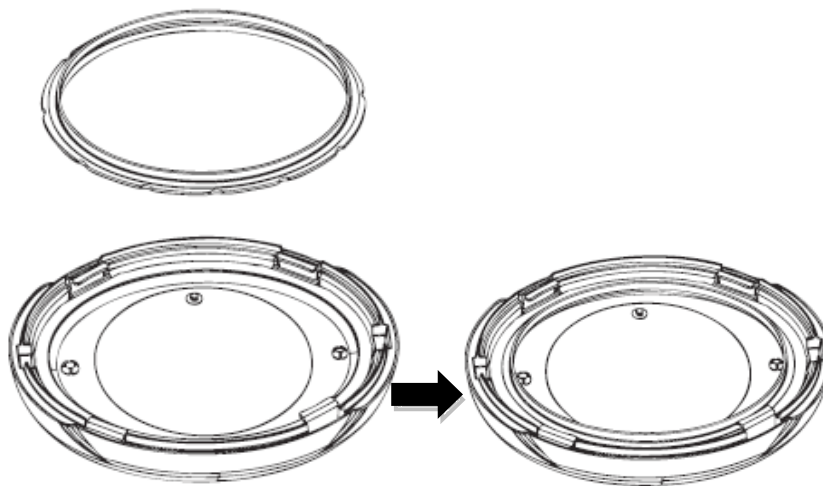
- Limpie la copa de carbonización y su tapa con una esponja de limpieza abrasiva para quitar la comida y la grasa acumulada. No se preocupe de quitar todos los restos del ahumado. Lave y seque.



- Limpie la grasa. Una buena forma de limpiar el exceso y residuos de grasa es colocarla en una bolsa de plástico y sellar la bolsa. Luego puede arrojársela a la basura.

Cuidado: Asegúrese de que la grasa se haya enfriado antes de ponerla en la bolsa. No arroje la grasa en la rejilla, ya que esto podría causar obstrucciones en la misma.

- Lave la carcasa exterior con un trapo húmedo. ¡NO la sumerja en agua!
- De vuelta la tapa, retire la arandela de caucho, levantándola de ambos lados. Lávela con agua tibia y jabón. Enjuague y seque completamente. Coloque la arandela nuevamente dentro del borde de la tapa. Asegúrese de que la arandela de caucho encaje bien en el borde interior de la tapa.



Nota: Si la arandela de caucho no está colocada correctamente, el aparato no funcionará. La arandela debe estar siempre en la posición correcta dentro del borde de la tapa. Revísela periódicamente para asegurarse que esté limpia, flexible, y que no se haya torcido o quebrado.

- Si la arandela de caucho está dañada, no use el aparato, y comuníquese con el departamento de Servicio al Consumidor (ver la sección "GARANTÍA" de este manual).
- A fin de mantener el buen funcionamiento de su olla a presión, en el fondo de la olla a presión, en el área del sensor, debe



Fax +1 305 430 9692

Copies of the I/B. Please reproduce them without any changes except under special instruction from Team International USA. The pages must be reproduced and folded in order to obtain a booklet A5 (+/- 148.5 mm width x 210 mm height). When folding, make sure you keep the good numbering when you turn the pages of the I/B. Don't change the page numbering. Keep the language integrity. **Print only what is inside the frame.**



limpiarse después de cada uso. Limpie con un trapo suave húmedo y seque completamente. Nunca use productos de limpieza abrasivos o estropajos para limpiar las partes, excepto la copa de carbonización.

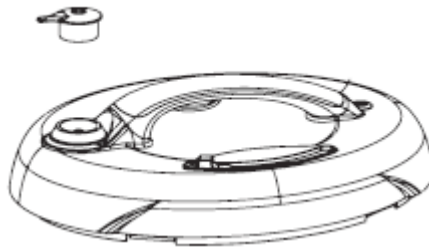
Nota: Guarde la olla a presión colocando la tapa, boca abajo, sobre la olla. Esto protegerá las válvulas, los botones y el regulador de presión que se encuentran en la parte superior de la tapa. Además, si usted guarda la olla con su tapa colocada correctamente y trabada, podrían originarse olores en su interior.

Cuidado: ¡siempre mantenga la olla en su carcasa, para proteger el área exterior de conexión!

¡NO SUMERJA LA CARCASA O LA OLLA EN AGUA NI EN NINGÚN OTRO LÍQUIDO!

Para limpiar el botón regulador de presión:

- Revise que el botón regulador de presión y las válvulas de presión de seguridad estén en posición de funcionamiento antes de usar la unidad.
- Luego de que la unidad se haya enfriado, quite la tapa.
- Levante el botón regulador de presión



- Con la ayuda de un cepillo, quite las partículas de comida o cualquier otra partícula que se haya adherido a la válvula flotante.
- Vuelva a colocar el botón regulador de presión en la tapa.

¡Todos los otros servicios deben ser efectuados por un representante de servicio autorizado!





Fax +1 305 430 9692

Copies of the I/B. Please reproduce them without any changes except under special instruction from Team International USA. The pages must be reproduced and folded in order to obtain a booklet A5 (+/- 148.5 mm width x 210 mm height). When folding, make sure you keep the good numbering when you turn the pages of the I/B. Don't change the page numbering. Keep the language integrity. **Print only what is inside the frame.**

SOLUCIÓN DE DESPERFECTOS

Si usted no agregó suficiente líquido y nota que la válvula flotante no ha subido, pero el medidor de tiempo está en cuenta regresiva, siga los siguientes pasos:

- Detenga la olla a presión, oprimiendo el botón "Comenzar/Parar" [Start/Stop].
- Gire el botón regulador de presión hacia Vapor, emitiendo cortas ráfagas, hasta que la presión haya salido completamente.
- Quite la tapa y agregue aproximadamente 1 taza de agua/caldo, o cualquier otro líquido. Revuelva la comida para distribuir el líquido. Coloque nuevamente la tapa y trábela en la posición correcta.
- Oprima el botón de ajuste de presión. La pantalla mostrará la presión pre-ajustada de 15 psi. Oprima los botones "+" o "-" para seleccionar la presión deseada: Alta, Mediana o Baja. Oprima el botón de ajuste de presión; la pantalla mostrará la duración pre-ajustada de 10 (esto equivale a 10 minutos de tiempo de cocción). Oprima los botones "+" o "-" y ajuste el tiempo deseado.
- Oprima el botón "Comenzar/Parar" [Start/Stop] y comience a cocinar de nuevo.

Si el vapor está goteando de abajo de la tapa porque la tapa no está cerrada correctamente, la arandela no está colocada correctamente o está dañada, o la olla a presión está demasiado llena, siga los pasos siguientes:

- Desconecte. Deje salir toda la presión utilizando el método de rápido de liberación de presión.
- Quite la arandela de caucho y revise si hay roturas o quebraduras.
- Revise para asegurarse que la arandela de caucho está en su posición correcta.
- Si la olla está demasiado llena, quite el exceso de líquido y continúe cocinando.



Fax +1 305 430 9692

Copies of the I/B. Please reproduce them without any changes except under special instruction from Team International USA. The pages must be reproduced and folded in order to obtain a booklet A5 (+/- 148.5 mm width x 210 mm height). When folding, make sure you keep the good numbering when you turn the pages of the I/B. Don't change the page numbering. Keep the language integrity. **Print only what is inside the frame.**

Si no puede abrir o quitar la tapa:

- Asegúrese de que toda la presión haya salido.
- Si aun así usted no puede abrirla, lleve el contenido de la olla hacia arriba para crear presión nuevamente.
- Libere la presión completamente y trate nuevamente.

Si no puedes oír el vapor salir durante la cocción:

Esto es perfectamente normal. A diferencia de las ollas de presión manuales que se basan en constante calor y liberación de presión para mantener condiciones de presión perfectas, en esta ahumadora la presión dentro de la unidad es electrónicamente controlada y poco o ningún vapor saldrá en condiciones de funcionamiento normales.

Mensajes de error

En algunos casos podría recibir un mensaje de error que aparece en el panel de control del ahumador. Consulte a continuación la descripción del error y las soluciones cuando aparecen.

E1: significa circuito abierto. Hay un sensor en la base de la olla, conectados por los pernos de adición en la parte inferior de la olla extraíble. Si aparece E1, es muy probable que las clavijas de conexión por debajo de la olla no estén bien ajustadas en el toma corrientes.

- Desenchufe el cable del toma corriente
- Revise el enchufe de inserción y mira si él toma corriente está dañado.
- Enderezar los pines si están deformados
- Trate de girar la olla ligeramente a la izquierda y a la derecha para estar seguro que los pernos están bien colocados en la olla.
- Asegúrese de que no hay agua de condensación en la cavidad de la cubierta o en la toma de corriente que podría causar un corto circuito. Asegúrese de que la cavidad de la caja está seca. Si la unidad se ha sumergido en agua, deje de usar el producto y contacte servicio al cliente.



Fax +1 305 430 9692

Copies of the I/B. Please reproduce them without any changes except under special instruction from Team International USA. The pages must be reproduced and folded in order to obtain a booklet A5 (+/- 148.5 mm width x 210 mm height). When folding, make sure you keep the good numbering when you turn the pages of the I/B. Don't change the page numbering. Keep the language integrity. **Print only what is inside the frame.**



E2: significa cortocircuito del sensor o que la unidad está sobrecalentada. En caso de sobrecalentamiento la unidad va a mostrar la E3 (a continuación) y luego E2. Esto puede suceder en algunos casos cuando la unidad se está calentando sin agua en la olla de cocción. Si este es el caso:

- Añadir un poco de agua en la olla de cocción
- Permita que la unidad se enfríe. Luego se debe restaurar la función.

E2 puede también aparecer cuando alguna sustancia extraña, comida o líquidos entran al enchufe en el centro de la base, que crea un cortocircuito. En este caso, interrumpa el uso y comuníquese con servicio al cliente para el mantenimiento y reparación.

E3: Significa "Sobrecalentamiento". Cuando esto ocurre:

- Añadir un poco de agua en la olla
- Permita que la unidad se enfríe. Luego se debe restaurar la función normal.
- Si este mensaje de error E3 vuelve a aparecer frecuentemente, es probable que la olla o la plancha de calor dentro de la base se deforman y crean un calor irregular. La olla o la plancha de calefacción necesitan estar reemplazada. Por favor, contacte servicio al cliente para el mantenimiento y reparación.





Fax +1 305 430 9692

Copies of the I/B. Please reproduce them without any changes except under special instruction from Team International USA. The pages must be reproduced and folded in order to obtain a booklet A5 (+/- 148.5 mm width x 210 mm height). When folding, make sure you keep the good numbering when you turn the pages of the I/B. Don't change the page numbering. Keep the language integrity. **Print only what is inside the frame.**

SUGERENCIAS DE RECETAS: CERDO [PUERCO]

Costillas Tiernas de Cerdo

Nota: Esta receta es para preparar 1 costillar. Cuanto más pequeño sea el costillar, más tiernas saldrán las costillas.

Preparación

Corte el costillar en porciones de costillas individuales. Condimente con las especias a gusto, y frótelas bien sobre la carne. Coloque [deslice] la copa de carbonización al final del elemento de carbonización. Coloque entre 3 y 5 astillas de madera dentro de la copa de carbonización y coloque la tapa de la misma. Agregue 1 ½ taza de agua en el fondo de la olla. Coloque el estante en la olla de cocción. Coloque seis (6) costillas dentro del estante inferior. Coloque otro estante por encima del estante inferior, y luego coloque los huesos de costillas restantes arriba de todo. Coloque la tapa en la olla, y trábela. Coloque el botón pesado en el eje de la válvula. Ajuste el medidor de tiempo para ahumado Caliente en 50 minutos. Oprima Comenzar para empezar a cocinar.

Cuando la unidad emita el bip, libere la presión interior de la olla, girando el botón regulador de presión hacia VAPOR (STEAM), utilizando el método de liberación rápida. Una vez que la presión se haya reducido, retire cuidadosamente la tapa, manteniéndola alejada de usted, ya que puede haber escapes de vapor. Tenga cuidado que no gotee agua caliente proveniente del vapor sobre sus pies o cualquier otra parte del cuerpo.

Lomo de Cerdo Jugoso

Nota: Esta receta es para preparar un lomo de 2 libras de peso como máximo.

Preparación

Comience quitando lo plateado (la piel blanca, gruesa del lomo). Corte el lomo en dos mitades. Condimente con las especias a gusto, y frote bien en toda la carne. Deslice la copa de carbonización dentro del final del elemento de carbonización. Coloque de 3 a 5 astillas de madera a elección dentro de la copa. Cubra colocando la tapa. Agregue 1 ½ tazas de agua en el fondo de la olla. Ponga el estante en la ranura de la olla. Coloque una mitad del lomo en el



Fax +1 305 430 9692

Copies of the I/B. Please reproduce them without any changes except under special instruction from Team International USA. The pages must be reproduced and folded in order to obtain a booklet A5 (+/- 148.5 mm width x 210 mm height). When folding, make sure you keep the good numbering when you turn the pages of the I/B. Don't change the page numbering. Keep the language integrity. **Print only what is inside the frame.**

estante inferior. Y la otra mitad en el estante superior. Coloque la tapa en la olla y trábela. Coloque el botón pesado en el perno de la válvula. Ajuste el medidor de tiempo para ahumado caliente en 40 minutos. Oprima Comenzar [Start] para iniciar la cocción. Una vez que haya sonado el bip, libere la presión interior de la unidad girando el botón regulador de presión hacia VAPOR y utilizando el método de liberación rápida. Una vez que se haya reducido la presión, quite la tapa cuidadosamente, manteniéndola alejada de usted, dado que podría haber algún escape de vapor. Tenga cuidado que no gotee agua caliente proveniente del vapor sobre sus pies o cualquier otra parte del cuerpo. Deje reposar la carne durante 5 minutos antes de cortarla.

SUGERENCIAS DE RECETAS: CARNE DE VACA

Carne Asada Clásica

Nota: Esta receta es para preparar un asado de un máximo de 2 libras de carne.

Preparación

Condimente con las especias de su gusto y frote las mismas en toda la carne. Deslice la copa de carbonización dentro del final del elemento de carbonización. Coloque de 3 a 5 astillas de madera a elección dentro de la copa. Cubra colocando la tapa. Agregue 1 ½ tazas de agua en el fondo de la olla. Ponga el estante en la ranura de la olla. Coloque la carne en el estante. Coloque la tapa en la olla y trábela. Coloque el botón pesado en el perno de la válvula. Ajuste el medidor de tiempo para ahumado caliente en 50 minutos. Si usa carne de aguja/paleta, incremente el tiempo de cocción a 1 hora y 20 minutos. Oprima Comenzar [Start] y comience la cocción.

Una vez que haya sonado el bip, libere la presión interior de la unidad girando el botón regulador de presión hacia VAPOR y utilizando el método de liberación rápida. Una vez que se haya reducido la presión, quite la tapa cuidadosamente, manteniéndola alejada de usted, dado que podría haber algún escape de vapor. Tenga cuidado que no gotee agua caliente proveniente del vapor sobre sus pies o cualquier otra parte del cuerpo. Deje reposar la carne durante 5 minutos antes de cortarla.





Fax +1 305 430 9692

Copies of the I/B. Please reproduce them without any changes except under special instruction from Team International USA. The pages must be reproduced and folded in order to obtain a booklet A5 (+/- 148.5 mm width x 210 mm height). When folding, make sure you keep the good numbering when you turn the pages of the I/B. Don't change the page numbering. Keep the language integrity. **Print only what is inside the frame.**

SUGERENCIAS DE RECETAS: AVES

Pollo Asado Entero

Nota: Esta receta es para preparar un pollo entero de un peso máximo de 4 libras.

Preparación

Condimente el pollo con las especias de su gusto y frote las mismas uniformemente. Deslice la copa de carbonización dentro del final del elemento de carbonización. Coloque de 3 a 5 astillas de madera a elección dentro de la copa. Coloque la tapa en la copa. Agregue 6 tazas de agua en el fondo de la olla. Ponga el estante en la ranura de la olla. Coloque el pollo en el estante. Coloque la tapa en la olla y trábela. Coloque el botón pesado en el perno de la válvula. Ajuste el medidor de tiempo para ahumado caliente en 45 minutos. Oprima Comenzar [Start] y comience la cocción.

Una vez que haya sonado el bip, libere la presión interior de la unidad girando el botón regulador de presión hacia VAPOR y utilizando el método de liberación rápida. Una vez que se haya reducido la presión, quite la tapa cuidadosamente, manteniéndola alejada de usted, dado que podría haber algún escape de vapor. Tenga cuidado que no gotee agua caliente proveniente del vapor sobre sus pies o cualquier otra parte del cuerpo.

Alas de Pollo

Nota: Esta receta es para preparar 20 alas de pollo.

Preparación

Condimente el pollo con las especias de su gusto y frote las mismas uniformemente. Deslice la copa de carbonización dentro del final del elemento de carbonización. Coloque de 3 a 5 astillas de madera a elección dentro de la copa. Coloque la tapa en la copa. Agregue 1 ½ taza de agua en el fondo de la olla. Ponga el estante en la ranura de la olla. Coloque la mitad de las alas de pollo en el estante inferior. Coloque la otra mitad de las alas en el estante superior. Coloque la tapa en la olla y trábela. Coloque el botón pesado en el perno de la válvula. Ajuste el medidor de tiempo para ahumado caliente en 25 minutos. Oprima Comenzar [Start] y comience la cocción.





Fax +1 305 430 9692

Copies of the I/B. Please reproduce them without any changes except under special instruction from Team International USA. The pages must be reproduced and folded in order to obtain a booklet A5 (+/- 148.5 mm width x 210 mm height). When folding, make sure you keep the good numbering when you turn the pages of the I/B. Don't change the page numbering. Keep the language integrity. **Print only what is inside the frame.**



Una vez que haya sonado el bip, libere la presión interior de la unidad girando el botón regulador de presión hacia VAPOR y utilizando el método de liberación rápida. Una vez que se haya reducido la presión, quite la tapa cuidadosamente, manteniéndola alejada de usted, dado que podría haber algún escape de vapor. Tenga cuidado que no gotee agua caliente proveniente del vapor sobre sus pies o cualquier otra parte del cuerpo.

Pechuga de Pavo Ahumada

Nota: Esta receta es para preparar 1 pechuga de pavo de hasta 4 libras.

Preparación

Condimente una pechuga de pavo sin hueso, arrollada, con las especias de su gusto, y frote las mismas en toda la carne. Deslice la copa de carbonización dentro del final del elemento de carbonización. Coloque de 3 a 5 astillas de madera a elección dentro de la copa. Cubra colocando la tapa. Agregue 1 ½ tazas de agua en el fondo de la olla. Ponga el estante en la ranura de la olla. Coloque la carne en el estante. Coloque la tapa en la olla y trábela. Coloque el botón pesado en el perno de la válvula. Ajuste el medidor de tiempo para ahumado caliente en 45 minutos. Oprima Comenzar [Start] y comience la cocción.

Una vez que haya sonado el bip, libere la presión interior de la unidad girando el botón regulador de presión hacia VAPOR y utilizando el método de liberación rápida. Una vez que se haya reducido la presión, quite la tapa cuidadosamente, manteniéndola alejada de usted, dado que podría haber algún escape de vapor. Tenga cuidado que no gotee agua caliente proveniente del vapor sobre sus pies o cualquier otra parte del cuerpo.





Fax +1 305 430 9692

Copies of the I/B. Please reproduce them without any changes except under special instruction from Team International USA. The pages must be reproduced and folded in order to obtain a booklet A5 (+/- 148.5 mm width x 210 mm height). When folding, make sure you keep the good numbering when you turn the pages of the I/B. Don't change the page numbering. Keep the language integrity. **Print only what is inside the frame.**



SUGERENCIAS DE RECETAS: SALCHICHAS

Salchicha Polaca Tradicional

Nota: Esta receta es para preparar una salchicha de 2 libras como máximo.

Preparación

Corte la salchicha en 8 trozos de 4". Deslice la copa de carbonización hasta el fondo del elemento de carbonización. Coloque de 3 a 5 astillas de madera a elección dentro de la copa. Cubra colocando la tapa. Agregue 1 ½ tazas de agua en el fondo de la olla. Ponga el estante en la ranura de la olla. Coloque 4 trozos de la salchicha en el estante inferior. Y los otros 4 en el estante superior. Coloque la tapa en la olla y trábela. Coloque el botón pesado en el perno de la válvula. Ajuste el medidor de tiempo para ahumado frío en 10 minutos. Cuando el ahumado frío haya finalizado, ajuste para otros 15 minutos de ahumado caliente. Oprima Comenzar [Start] y comience la cocción.

Una vez que haya sonado el bip, libere la presión interior de la unidad girando el botón regulador de presión hacia VAPOR y utilizando el método de liberación rápida. Una vez que se haya reducido la presión, quite la tapa cuidadosamente, manteniéndola alejada de usted, dado que podría haber algún escape de vapor. Tenga cuidado que no gotee agua caliente proveniente del vapor sobre sus pies o cualquier otra parte del cuerpo.





Fax +1 305 430 9692

Copies of the I/B. Please reproduce them without any changes except under special instruction from Team International USA. The pages must be reproduced and folded in order to obtain a booklet A5 (+/- 148.5 mm width x 210 mm height). When folding, make sure you keep the good numbering when you turn the pages of the I/B. Don't change the page numbering. Keep the language integrity. **Print only what is inside the frame.**

SUGERENCIAS DE RECETAS: MARISCOS

Filetes de Salmón Ahumado

Nota: Esta receta es para preparar un máximo de 4 libras de salmón.

Preparación

Condimente ligeramente el salmón con las especias de su gusto. Deslice la copa de carbonización hasta el fondo del elemento de carbonización. Coloque de 3 a 5 astillas de madera a elección dentro de la copa. Cubra colocando la tapa. Agregue 1 ½ tazas de agua en el fondo de la olla. Ponga el estante en la ranura de la olla. Coloque 2 de los bifes de salmón en el estante inferior. Coloque otro estante encima del primero, y ponga en él los otros 2 bifes. Coloque la tapa en la olla y trábela. Coloque el botón pesado en el perno de la válvula. Ajuste el medidor de tiempo para ahumado frío en 10 minutos. Cuando el ahumado frío haya finalizado, ajuste para otros 15 minutos de ahumado caliente. Oprima Comenzar [Start] y comience la cocción.

Una vez que haya sonado el bip, libere la presión interior de la unidad girando el botón regulador de presión hacia VAPOR y utilizando el método de liberación rápida. Una vez que se haya reducido la presión, quite la tapa cuidadosamente, manteniéndola alejada de usted, dado que podría haber algún escape de vapor. Tenga cuidado que no gotee agua caliente proveniente del vapor sobre sus pies o cualquier otra parte del cuerpo.

Paté de Salmón Ahumado

Nota: Esta receta es para preparar aproximadamente 16 onzas...

¡Utilice los Bifes de Salmón Ahumado de la receta anterior para preparar un sabroso Paté de Salmón!

- 1 taza de Bifes de Salmón Ahumado molidos (picados) [aproximadamente 12 onzas de salmón]
- 2/3 tazas de Crema Batida
- 1/2 paquete de Queso Crema (blando)
- 2 Dientes de Ajo
- 1 cucharadita de especias



Fax +1 305 430 9692

Copies of the I/B. Please reproduce them without any changes except under special instruction from Team International USA. The pages must be reproduced and folded in order to obtain a booklet A5 (+/- 148.5 mm width x 210 mm height). When folding, make sure you keep the good numbering when you turn the pages of the I/B. Don't change the page numbering. Keep the language integrity. **Print only what is inside the frame.**

Preparación

Utilizando una licuadora o una procesadora de comida, deshaga el queso crema blando, los dientes de ajo, y los condimentos hasta que estén bien mezclados. Agregue el salmón picado y el puré. Incorpore gradualmente la crema y mezcle hasta tener una mezcla homogénea. Sírvalo frío.

Risotto de Camarones Cremoso

- 1 taza de arroz risotto
- 15 camarones medianos, limpios y pelados
- 2 cucharadas de aceite de oliva
- 2 cucharadas de mantequilla
- Cebolla picada, apio, y hongos: ½ taza de cada uno.
- 3 tazas de caldo de pollo

Preparación

Corte cada camarón en 3 trozos y téngalos a un costado. Coloque los vegetales picados en el fondo de la olla. Ajuste el dial en "Tibio", y el tiempo en 5 minutos. Retire los vegetales calientes de la olla, y sáltelos en aceite de oliva y mantequilla durante 3 minutos. Agregue el risotto y fría la preparación durante 2 minutos. Luego agregue los camarones y el caldo de pollo. Coloque la tapa en la olla y trábela. Coloque el botón pesado en el perno de la válvula. Ajuste el medidor en el modo "Presión", y el tiempo de cocción en 15 minutos. Oprima Comenzar [Start] y comience la cocción.

Una vez que suene el bip, deje que la unidad descanse durante 3 minutos antes de liberar la presión. Esto permitirá que el vapor salga sin rociar líquido. Libere la presión quitando el botón pesado con los dedos, sosteniéndolo solamente de la parte plástica, y levante para retirarlo. Retire la parte superior una vez que la "Cierre de Seguridad de la Válvula de Presión" haya liberado la presión.

Retire la parte superior. Mantenga esto lejos de usted, dado que puede haber escape de vapor. Tenga cuidado que no gotee agua caliente proveniente del vapor sobre sus pies o cualquier otra parte del cuerpo.

Opcional: El risotto puede prepararse sin los camarones, para obtener un delicioso arroz como guarnición. Los camarones pueden





Fax +1 305 430 9692

Copies of the I/B. Please reproduce them without any changes except under special instruction from Team International USA. The pages must be reproduced and folded in order to obtain a booklet A5 (+/- 148.5 mm width x 210 mm height). When folding, make sure you keep the good numbering when you turn the pages of the I/B. Don't change the page numbering. Keep the language integrity. **Print only what is inside the frame.**

sustituirse por otras carnes, tales como cubos de cerdo, pollo o pavo.

* Nota: en esta receta, la mantequilla puede ser reemplazada por margarina

SUGERENCIAS DE RECETAS: GUARNICIONES

Bloques de Queso Cheddar Ahumado

Nota: Esta receta es para preparar como máximo 16 onzas de queso.

Preparación

Mantenga el bloque de queso cheddar en el refrigerador durante toda la noche antes de cocinarlo. Corte el queso frío en 4 trozos. Deslice la copa de carbonización hasta el fondo del elemento de carbonización. Coloque astillas de madera a elección dentro de la copa, y luego agregue más madera para obtener un sabor ahumado más intenso. Tape la copa de carbonización. Coloque el estante en la ranura de la olla. Coloque 2 de los bloques de queso en el estante inferior. Coloque otro estante arriba y en él ponga los otros 2 bloques. Tape la olla y ajuste [trabe] la tapa. Coloque el botón pesado en el perno de la válvula. Ajuste el medidor de tiempo para ahumado frío, 10 minutos.

Una vez que suene el bip, retire la tapa y retire los estantes de las ranuras de la olla.

Flores de Cebolla Ahumada

Nota: Esta receta es para preparar 3 cebollas grandes como máximo.

- 3 cebollas blancas grandes
- 3 cucharadas de mantequilla*
- Especias a gusto
- Aderezo "Ranch" (Opcional – puede ser usado como salsa)

Preparación

Corte las cebollas estilo flor. Agregue los condimentos a gusto encima de cada cebolla. Ponga 4 trocitos de mantequilla,



Fax +1 305 430 9692

Copies of the I/B. Please reproduce them without any changes except under special instruction from Team International USA. The pages must be reproduced and folded in order to obtain a booklet A5 (+/- 148.5 mm width x 210 mm height). When folding, make sure you keep the good numbering when you turn the pages of the I/B. Don't change the page numbering. Keep the language integrity. **Print only what is inside the frame.**



aproximadamente de un grosor de 1/ 8 pulgadas, arriba de cada cebolla. Deslice la copa de carbonización hasta el final del elemento de carbonización. Coloque 5 astillas de madera. Cubra la copa con la tapa. Agregue 1 ½ tazas de agua en el fondo de la olla. Coloque el estante en la ranura de la olla. Ponga un papel de aluminio lo suficientemente grande -que alcance para las 3 cebollas- en el fondo del estante, y luego coloque las cebollas en el papel de aluminio. Coloque y ajuste la tapa en la olla, para asegurarla. Coloque el botón en el perno de la válvula. Ajuste el medidor en ahumado frío, y el tiempo en 10 minutos. Cuando haya finalizado el ahumado frío, ajuste en ahumado caliente, y el tiempo en 7 minutos. Oprima Comenzar [Start] para iniciar la cocción.

Libere la presión retirando el botón de peso con los dedos, tocando solamente la parte de plástico del botón, y tire con firmeza para retirarlo. Re tire la parte superior cuando " Cierre de Seguridad de la Válvula de Presión " haya liberado la presión. Retire la parte superior con cuidado. Mantenga lejos de usted ya que podría haber algún escape de vapor.

Tenga cuidado que no gotee agua caliente proveniente del vapor sobre sus pies o cualquier otra parte del cuerpo.

* Nota: en esta receta, la mantequilla puede ser reemplazada por margarina.





Fax +1 305 430 9692

Copies of the I/B. Please reproduce them without any changes except under special instruction from Team International USA. The pages must be reproduced and folded in order to obtain a booklet A5 (+/- 148.5 mm width x 210 mm height). When folding, make sure you keep the good numbering when you turn the pages of the I/B. Don't change the page numbering. Keep the language integrity. **Print only what is inside the frame.**

GARANTÍA

Le sugerimos rellenen y nos envíen rápidamente la Tarjeta de Registro de Producto adjunta para facilitar la verificación de la fecha de compra. Por lo tanto, la devolución de esa Tarjeta de Registro de Producto no es una condición imprescindible para la aplicación de esa garantía. Puede también rellenar dicha tarjeta de garantía en línea en la dirección siguiente: www.KALORIK.com

A partir de la fecha de compra, este producto KALORIK está garantizado un año contra los defectos materiales y de fabricación, en los Estados Unidos. Esta garantía no es transferible. Conserve la prueba de compra original. Se exige una prueba de compra para obtener la aplicación de la garantía.

Durante este período, si el producto KALORIK después de una inspección por parte de KALORIK, se manifiesta defectuoso, será reparado o reemplazado, según lo que decida KALORIK, sin gastos para el consumidor. Si se envía un producto de reemplazo, se aplicará la garantía que queda del producto original.

Esta garantía no se aplica a los defectos causados por una mala utilización por parte del comprador o del usuario, o una negligencia al no respeto del manual de instrucciones KALORIK, o una utilización en un circuito eléctrico cuyo voltaje es diferente al que figura en el producto, o un desgaste normal, o modificaciones o reparaciones no autorizadas por KALORIK, o por un uso con fines comerciales. No existe garantía por las partes de cristal, jarras de cristal, filtros, cestos, cuchillas y accesorios en general. No existe tampoco garantía por las piezas perdidas por el usuario.

Toda garantía de valor comercial o de adaptabilidad a este producto está limitada a un año también.

Algunos estados no ponen límites a la duración de la garantía tácita o no autorizan la exclusión de daños y perjuicios accesorios o indirectos, por lo que puede que las restricciones anteriormente mencionadas no le sean aplicables a Usted. Esta garantía le otorga derechos legales particulares, pero usted puede tener también otro





Fax +1 305 430 9692

Copies of the I/B. Please reproduce them without any changes except under special instruction from Team International USA. The pages must be reproduced and folded in order to obtain a booklet A5 (+/- 148.5 mm width x 210 mm height). When folding, make sure you keep the good numbering when you turn the pages of the I/B. Don't change the page numbering. Keep the language integrity. **Print only what is inside the frame.**

derechos que varían de un estado a otro y algunos derechos pueden variar de un estado a otro.

Si el aparato tuviera un defecto durante el periodo de garantía y / o más de 30 días después de que se compró, no devuelva el aparato en la tienda donde le compró: a menudo, nuestro Servicio al Consumidor puede ayudar a resolver el problema sin que el producto tenga que ser reparado. Si hace falta una reparación, uno de nuestros representantes puede confirmar si el producto está bajo garantía y dirigirle al servicio post-venta más próximo.

Si fuera el caso, traiga el producto (o envíelo, correctamente franqueado) con la **prueba de compra** que mencione **el número de autorización de devolución** indicado por nuestro Servicio al Consumidor, al servicio post-venta KALORIK más próximo. (Visite nuestra web www.KALORIK.com o llame al Servicio al Consumidor para obtener la dirección del Servicio post-venta KALORIK exclusivo más próximo).

Si envía el producto, le rogamos añadan una carta explicando la naturaleza del defecto.

Si tiene preguntas adicionales, por favor llame al Servicio al Consumidor (véase abajo para los datos completos), de lunes a jueves, de las 9:00 a las 17:00 (EST), y el viernes de las 9:00 a las 16:00 (EST). Note que las horas pueden ser modificadas.

Si quiere escribirnos, puede hacerlo a la dirección siguiente:

KALORIK Servicio al Consumidor

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

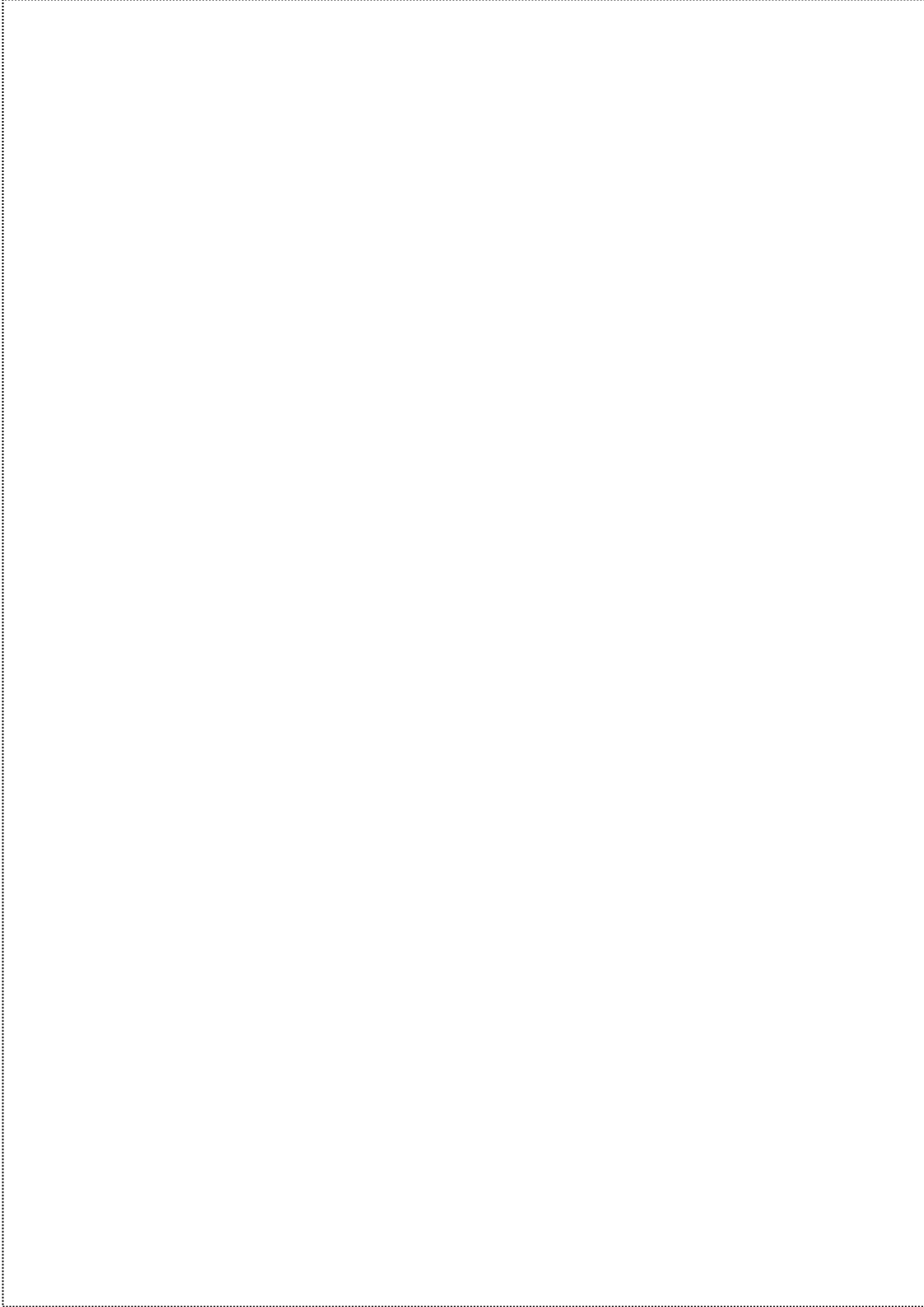
O llame gratuitamente (U.S.A.) al +1 888-521-TEAM / +1 888-KALORIK

Las cartas se aceptan solamente en la dirección anteriormente mencionada. Los envíos y paquetes que no tengan número de autorización de devolución serán rechazados.



Fax +1 305 430 9692

Copies of the I/B. Please reproduce them without any changes except under special instruction from Team International USA. The pages must be reproduced and folded in order to obtain a booklet A5 (+/- 148.5 mm width x 210 mm height). When folding, make sure you keep the good numbering when you turn the pages of the I/B. Don't change the page numbering. Keep the language integrity. **Print only what is inside the frame.**



Back cover page (last page)

Assembly page 64/64

Free Manuals Download Website

<http://myh66.com>

<http://usermanuals.us>

<http://www.somanuals.com>

<http://www.4manuals.cc>

<http://www.manual-lib.com>

<http://www.404manual.com>

<http://www.luxmanual.com>

<http://aubethermostatmanual.com>

Golf course search by state

<http://golfingnear.com>

Email search by domain

<http://emailbydomain.com>

Auto manuals search

<http://auto.somanuals.com>

TV manuals search

<http://tv.somanuals.com>