

Oster®



MODELO/
MODEL 4790, 4792
 & 4793

MANUAL DE INSTRUCCIONES
OLLA DE PRESIÓN

LEA TODAS LAS INSTRUCCIONES ANTES DE USAR ESTE APARATO

INSTRUCTION MANUAL
PRESSURE COOKER

READ ALL INSTRUCTIONS BEFORE USING THIS APPLIANCE

PRECAUCIONES IMPORTANTES

1. **LEA TODAS LAS INSTRUCCIONES ANTES DE USAR.**
2. El uso inadecuado de este aparato portátil, puede resultar en lesiones personales o daños.
3. Siempre revise el tubo de escape antes de cada uso. Quite el protector de bloqueo al girarlo 1/4 de vuelta en sentido contrario a las manecillas del reloj. Sostenga la tapa de la olla a contra luz y mire por el tubo de escape para asegurarse de que este limpio y libre de obstrucciones. Antes de usar, siempre revise que no este bloqueado el dispositivo para liberar presión.
4. **NO** llene la Olla de Presión a más del nivel máximo (MAX) de su capacidad con alimentos y/o con agua.
5. Cuando cocine alimentos que expanden su volumen mientras se cocinan, tales como el arroz o las verduras secas, no llene la olla a más de la mitad (1/2) de su capacidad. Nunca use menos de 1 taza (250 ml) de líquido cuando cocine a presión. Lea Cómo Usar la Olla de Presión para más información.
6. **NO** cocine en la olla de presión los siguientes alimentos: manzanas o salsa de arándano, ruibarbo, peras, cebada, avena (a otros cereales), chicharos o mezclas de sopas que contengan verduras secas. Los alimentos como las pastas, macarrón, espagueti o otro tipo de pastas no deben de cocinarse en la olla de presión ya que tienden a formar espuma que puede bloquear el dispositivo de liberación de presión.
7. Este aparato cocina bajo presión. El uso incorrecto puede resultar en lesiones por quemaduras. Verifique que la tapa de la Olla de Presión este cerrada correctamente y asegurada a la olla antes de operar. Para más información lea la Sección Como Usar la Olla de Presión.
8. **NO** intente usar la Olla de Presión dentro de un horno caliente.
9. Tenga extremo cuidado cuando mueva una Olla de Presión que contenga líquidos calientes.
10. **NO** toque las superficies calientes. Siempre use las asas cuando mueva la olla.
11. **NO** abra o intente abrir la Olla de Presión hasta que la presión interna se haya reducido completamente y la válvula indicadora de presión haya caído, permitiendo que la placa de presión se mueva sobre la válvula. La válvula que limita la presión puede ahora quitarse sin que escape vapor.
12. **CUIDADO:** Para asegurar una operación segura y un desempeño satisfactorio, reemplace el anillo para sellar, si éste se endurece, deforma, rompe o sufre cualquier daño.

13. Este artefacto no está destinado para ser usado por personas (lo que incluye niños) cuyas capacidades físicas, sensoriales o mentales estén disminuidas, o carezcan de experiencia y conocimientos, a menos que una persona responsable de su seguridad los supervise o les dé instrucciones para usar este electrodoméstico. Los niños deberán estar bajo supervisión para cerciorarse de que NO jueguen con el electrodoméstico.
14. Se requiere estricta supervisión cuando las personas discapacitadas o los niños utilicen cualquier electrodoméstico o estén cerca de él.
15. **NO** use la Olla de Presión mas que para lo que está diseñada.
16. **NO** use la Olla de Presión para freír con aceite o asar.
17. Siempre revise que las asas estén correctamente ensambladas, atornilladas y firmemente aseguradas a la olla y a la tapa de la olla.
18. **NUNCA** guarde en la olla líquidos que contengan mucha sal, ya que pueden ocasionar despostillamiento.
19. **NO** coloque la Olla de Presión sobre una estufa inclinada. Esto puede causar que la válvula que limita la presión opere de una forma inadecuada.
20. **NUNCA** use una válvula que limita presión de ninguna olla de presión de otra marca. Use solamente la válvula que limita la presión que se incluye con este aparato.
21. **NUNCA** coloque ningún peso adicional sobre la válvula que limita la presión.
22. **NO** coloque la olla de presión en el lavaplatos; lavar a mano solamente.

ÉSTE APARATO ES PARA USO DOMESTICO SOLAMENTE.

CONSERVE ESTAS INSTRUCCIONES

PARÁMETROS TÉCNICOS

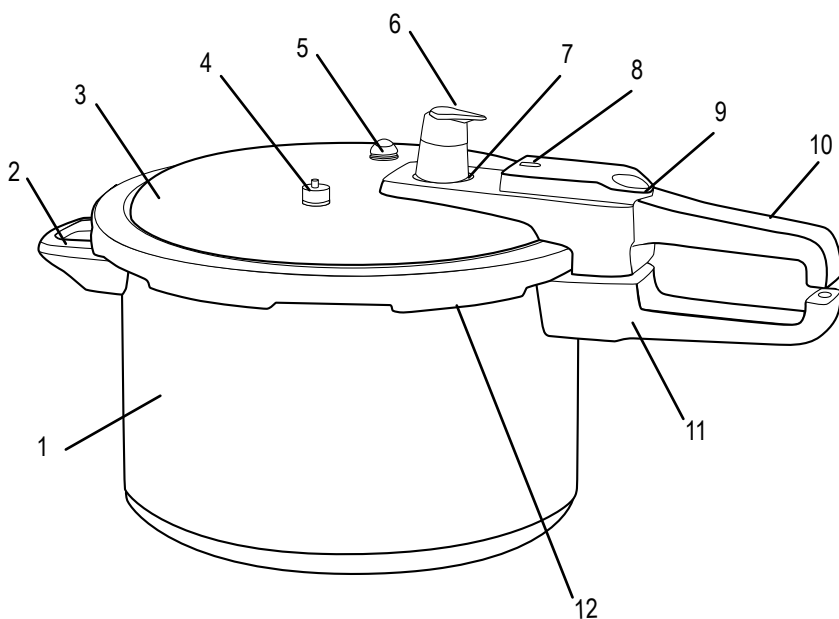
Presión de trabajo: 80 kPa \pm 10%

Presión de seguridad: 112 – 160 kPa

Presión de ruptura: > 160 kPa

DESCRIPCIÓN DEL ELECTRODOMÉSTICO

Antes de usar por primera vez su Olla de Presión de Aluminio, usted debe familiarizarse con todas las partes. Lea cuidadosamente todas las instrucciones de seguridad.



1. Olla
2. Asa
3. Tapa de la olla
4. Válvula manual de escape
5. Válvula de seguridad
6. Válvula que limita la presión
7. Tubo de escape
8. Válvula que indica la presión
9. Placa de presión
10. Asa superior
11. Asa inferior
12. Arandela para sellar

El protector de bloqueo del tubo de escape se localiza en el interior de la tapa. (No se muestra)

La válvula que limita la presión y la arandela para sellar pueden ser reemplazadas por el usuario. Todas las piezas restantes deben ser reemplazadas en un Centro de Servicio Autorizado.

PRINCIPIO DE OPERACIÓN

Para mayor retención de la humedad, su olla y la tapa están selladas por una arandela de caucho. Durante el proceso de calentamiento, la presión dentro de la olla aumenta gradualmente a medida que el agua llega a su punto de ebullición. Cuando esto ocurre, la válvula que limita a presión se empuja hacia arriba sobre el tubo de escape. El vapor comienza a salir del tubo de escape, permitiendo que la temperatura y la presión en el interior de la olla permanezcan a un nivel constante. Si por alguna razón el tubo de escape se bloquea con alimentos, uno de los dispositivos de seguridad (la válvula manual de escape o la válvula de seguridad) liberará la presión automáticamente. Si la tapa de la olla no está completamente cerrada y asegurada, la presión dentro de la olla no puede alcanzar más de 5 kPa. Esta olla ha sido equipada con una válvula que indica la presión, la cual evitará que la tapa de la olla sea removida hasta que la presión dentro de la olla se reduzca a 3 kPa o menos.

COMO USAR LA OLLA DE PRESIÓN

- Cuando use la Olla de Presión la primera vez, aplique una capa ligera de aceite de cocina al borde de la olla que entra en contacto con la arandela de la tapa. Esto permitirá abrirla y cerrarla fácilmente.
- La cantidad de alimentos sólidos y agua colocados dentro de la Olla de Presión, no deben exceder el nivel máximo (MAX) de su capacidad total (Observe la Figura 1). Nunca use menos del nivel mínimo (MIN) de agua o líquido.
- Primero coloque los alimentos sólidos dentro de la Olla de Presión.
- Agregue dentro de la olla el agua u otro líquido que haya sido especificado.
- Mientras sostiene la tapa de la olla volteada tomándola por el asa superior, quite el protector de bloqueo girándola un cuarto (1/4) de vuelta en dirección contraria a las manecillas del reloj. Sostenga a tapa a contra luz y mire por el tubo de escape para asegurarse de que esta limpio y libre de obstrucciones; limpie si es necesario. Instale nuevamente el protector de bloqueo.
- Coloque la tapa sobre la olla y alinee la flecha en la tapa con la flecha sobre el asa inferior. Gire la tapa de la olla en sentido de las manecillas del reloj mientras mantiene el asa interior fija (Observe la Figura 2). Cuando la tapa de la olla este correctamente cerrada, las asas se aseguraran (Observe la Figura 3). No haga que la tapa gire a la fuerza, debe de deslizarse fácilmente en la posición cerrada correcta.

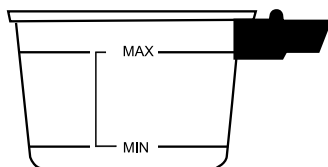


Figura 1

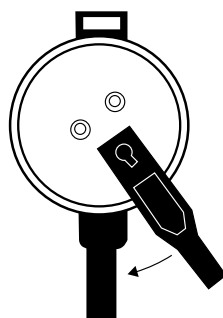


Figura 2

- Coloque la válvula que Limita la Presión sobre el tubo de escape.
- Para iniciar el proceso de cocción, coloque la Olla de Presión sobre un quemador usando la temperatura alta. A medida que la presión aumenta en la olla, comencen a salir vapor por el tubo de escape. La válvula que limita la Presión se levantará sobre el tubo de escape hasta que el vapor salga a un nivel rápido, emitiendo un silbido fuerte. Pueden salir algunas gotas de agua de la válvula que limita la presión, todo esto es normal. A partir de este momento inicie a contar el tiempo de cocción especificado.

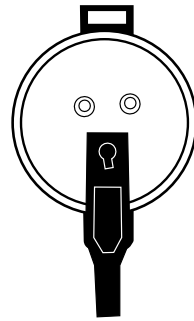


Figura 3

CUIDADO: No intente quitar la válvula que limita la presión en ningún momento durante el ciclo de cocción.

- Si sale vapor alrededor de la orilla de la tapa de la olla y la presión no sube, enfríe la Olla de Presión metiéndola bajo un chorro de agua durante 1 a 3 minutos. Quite la válvula que limita la presión y abra la Olla de Presión. Limpie cualquier residuo que se haya acumulado. Inicie el proceso de cocción una vez más.
- Reduzca el calor a una temperatura media/baja. A un nivel adecuado de temperatura, la válvula que limita la presión se moverá de 1 a 3 veces por minuto. Un movimiento constante indica que la temperatura es demasiado alta. El movimiento y silbido ocasional, asegura que se está manteniendo la presión adecuada. Continúe a esta temperatura hasta que el tiempo de cocción se haya completado.
- Cuando se haya mantenido la presión durante el periodo de tiempo requerido, quite la olla del calor y permita que la presión baje antes de quitar la válvula que limita la presión. El permitir que la presión baje de una forma normal sin enfriarla bajo un chorro de agua toma aproximadamente de 3 a 15 minutos, dependiendo de la cantidad de alimentos dentro de la Olla de Presión. Sin embargo, muchas recetas requieren una reducción instantánea de la presión al colocar la olla bajo un chorro de agua fría durante 1 a 3 minutos.
- Después de reducir la presión utilizando cualquiera de los dos métodos, con un utensilio, toque ligeramente la válvula que limita la presión para asegurarse que la presión se ha reducido. Si todavía sale vapor, siga los pasos mencionados previamente para reducir la presión. Si ya no sale vapor, usted puede quitar la válvula que limita la presión. Para liberar las asas inferior y superior, con su dedo pulgar mueva la placa de presión hacia adelante en la dirección que indica la flecha. Mientras sostiene la placa de presión hacia adelante, gire la tapa de la olla en sentido contrario a las manecillas del reloj hasta que las flechas en la tapa de la olla y en el asa inferior queden alineadas. Después, levante lentamente el asa de la tapa para abrirla. La tapa de la olla debe deslizarse con facilidad. NO trate de forzar las asas para separarlas. Si las asas no se separan con facilidad, revise la válvula indicadora de la presión y verifique que esté en una posición completamente hacia abajo. Si no está completamente hacia abajo, repita los pasos anteriores para reducir la presión.
- Todas las partes de esta Olla de Presión, incluyendo el anillo para sellar y la válvula que limita la presión, están hechas para ser sumergidas completamente en agua y deben lavarse después de cada uso. Asegúrese de quitar el protector de bloqueo y lavarlo bien. También lave e inspeccione el tubo de escape para asegurarse de que está limpio y libre de residuos. Seque completamente todas las partes de la olla de presión antes de almacenarla y asegúrese de reinstalar el protector de bloqueo.

COMO REMPLAZAR PARTES DESGASTADAS

Para una operación segura y continua de la Olla de Presión, la arandela para sellar, la válvula manual de escape y la válvula de seguridad, bajo un uso normal deben reemplazarse cada seis meses.

ARANDELA PARA SELLAR

Para una operación segura y un desempeño satisfactorio, reemplace la arandela para sellar si esta endurece, se deforma, se rompe o presenta cualquier tipo de daño.

Siga los siguientes pasos para reemplazar la arandela para sellar:

1. Quite la arandela para sellar vieja y lave muy bien la tapa de la olla. Verifique que el área donde colocará la nueva arandela para sellar este libre de residuos. Seque completamente.
2. Coloque la nueva arandela para sellar alrededor del borde interior de la tapa. Revise que la nueva arandela para sellar quede plana y se ajuste suavemente alrededor del borde interior de la olla.
3. Con la nueva arandela para sellar correctamente instalada, agregue una capa ligera de aceite de cocina al borde superior de la olla, donde entra en contacto con la arandela de la tapa.

VÁLVULA MANUAL DE ESCAPE

La válvula manual de escape está diseñada para tener una larga duración y bajo condiciones normales de operación, no requiere ser desarmada. Para limpiar y revisar su operación, levante ligeramente los anillos que la hacen elevarse y enjuague bajo un chorro de agua tibia. Si la válvula manual de escape tiene fugas de vapor durante el ciclo de cocción, reemplácela inmediatamente. NO intente reparar la válvula manual de escape ni tampoco use la olla de presión sin que la válvula manual de escape esté colocada en su lugar.

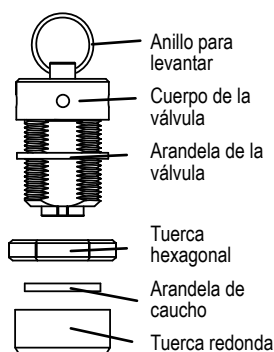


ILUSTRACIÓN DE LAS PARTES

Siga los siguientes pasos para reemplazar la válvula manual de escape:

1. Quite la tuerca redonda y la arandela de caucho.
2. Quite la tuerca hexagonal.
3. Quite el ensamble de la válvula manual de escape y la arandela de caucho.
4. Deseche todas las partes viejas que ha quitado en los pasos del 1 al 3.
5. Quite la tuerca redonda de la nueva válvula manual de escape.
6. Quite la tuerca hexagonal de la nueva válvula manual de escape.
7. Inserte el nuevo ensamble de la válvula manual de escape en el orificio que esté en la parte superior de la tapa. Asegúrese de que la arandela quede colocada entre el cuerpo de la válvula y la parte superior de la tapa de la olla.
8. Instale la tuerca hexagonal apretándola con los dedos hasta que esté asegurada a la parte inferior de la tapa de la olla. Apriete de 1/4 a 1/2 vuelta más con una llave, tenga cuidado de no rayar la tapa de la olla.
9. Instale la tuerca redonda (con arandela de caucho adentro) apretándola con los dedos hasta que esté asegurada a la parte inferior del ensamble de la válvula manual de escape.
10. Jale ligeramente el anillo que levanta la válvula para asegurarse que la nueva válvula manual de escape funciona correctamente. Cuando suelte el anillo que levanta la válvula, este debe regresar rápidamente a su posición original sin detenerse.

VÁLVULA DE SEGURIDAD

Cuando otras aberturas de ventilación y válvulas de seguridad de la olla de presión se bloquean y la olla alcanza alrededor de 112 a 160 kPa, la válvula de seguridad se saldrá, reduciendo rápidamente la presión del interior de la olla. Mientras que la presión disminuye, la válvula de seguridad se activará automáticamente. Una vez accionada la válvula de seguridad, por favor apague la estufa inmediatamente y deje que la olla se enfríe por completo. Abra la tapa y límpiela, asegurándose de que la válvula esté libre de residuos tal y como se menciona en “ COMO UTILIZAR LA OLLA DE PRESIÓN ”.

Para reemplazar la válvula de seguridad siga los siguientes pasos:

1. Retire la tuerca hexagonal.
2. Retire la válvula de seguridad de la tapa de la olla.
3. Retire la tuerca hexagonal de la nueva válvula de seguridad.
4. Inserte la válvula de seguridad en el orificio superior de la tapa de la olla. Asegúrese de que la junta esté entre el tapón de cierre y la parte superior de la tapa de la olla.
5. Instale la tuerca hexagonal con el dedo hasta que se ajuste en la parte inferior de la tapa de la olla. Luego apriete entre 1/4 a 1/2 de vuelta con una llave o alicata, asegurándose de no rayar la tapa de la olla.

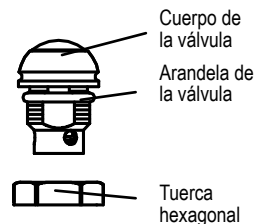


ILUSTRACIÓN DE LAS PARTES

TABLA CON LA GUÍA PARA COCINAR VERDURAS FRESCAS

Comparado con otros métodos de cocción, las verduras más frescas requieren solo aproximadamente un tercio del tiempo de cocción. Esta tabla de cocción es una buena guía, pero no es exacta, ya que puede variar dependiendo del tipo de alimentos y del tiempo que estos tengan.

La cantidad de agua que se muestra en el cuadro debe usarse sin importar si se cocinará una cantidad pequeña o grande. Asegúrese de reducir la presión instantáneamente para prevenir el sobre cocinar, como se indica con (†) en el cuadro. Si las verduras están marchitas, remójelas en agua fría durante unos minutos para que recuperen la humedad. Pueden condimentarse ya sea antes o después de cocinarse.

Aquellas verduras que tengan tiempos de cocción similares pueden cocinarse juntas en la olla y los sabores no se mezclarán. Si lo desea, las verduras pueden colocarse en contenedores individuales metálicos (o que resistan el calor) y puede colocarlos sobre una rejilla con agua en el fondo de la olla. O bien, haga sus propios contenedores, usando papel aluminio grueso, presiónelo sobre un tazón o una rata. Cuando cocine en dichos contenedores individuales, no los tape y aumente ligeramente el tiempo de cocción.

Siga las indicaciones generales que se ofrecen en las instrucciones de operación de la olla. No es necesario usar una rejilla a menos que se especifique, pero si usted lo prefiere, agregue 1/4 de taza de agua extra.

Para escurrir el agua de las verduras cocidas o de cualquier otro al alimento, simplemente quite la tapa después de que la presión ha bajado, quite la arandela, coloque la tapa nuevamente sin la arandela y usted tiene una coladera perfecta. La comida no saldrá de la olla porque la tapa está colocada.

VERDURA	MINUTOS PARA COCINAR DESPUÉS DE QUE EL CONTROL SE MUEVA	CANTIDAD DE AGUA (EN TAZAS)	
		4 L	7- 9 L
Alcachofa <i>Lave, corte los rabos y amarre las puntas para mantener la forma.</i>	15:00†	1 T	1-1/4 T
Alubias, frijol blanco o habichuelas <i>Lave y corte si así lo desea.</i>	3:00†	1/2 T	3/4 T
Apio <i>Separe los tallos. Lave bien con un cepillo para lavar verduras. Con un cuchillo jale las fibras duras y quite las decoloraciones. Rebane</i>	5:00†	1/2 T	3/4 T
Raiz de apio <i>Pele, lave, rebane o corte en cuadrillos</i>	5:00†	1/2 T	3/4 T
Berenjena <i>Lave, pele y corte en rebanadas de ya sea 1,2 cm (1/2 pulgada) o en cuadros de 2,5 cm (1 pulgada). Cocine inmediatamente para evitar que se decolore.</i>	3:00†	1/2 T	3/4 T

† Baje la presión instantáneamente al colocar la olla debajo del chorro de agua fría o bien colocando la olla dentro de un sartén con agua fría.

VERDURA	MINUTOS PARA COCINAR DESPUÉS DE QUE EL CONTROL SE MUEVA	CANTIDAD DE AGUA (EN TAZAS)	
		4 L	7- 9 L
Betabel o remolacha (rebanada) <i>Lave, pele y corte en rebanadas de 0,3 cm (1/8 de pulgada).</i>	6:00†	3/4 T	1 T
Betabel o remolacha (pequeña, entera) <i>Corte las puntas, deje 2,5 cm (1 pulgada) de rabo y de raíz. Lave. Cocine. Enfríe. Quite la cascara. Caliente nuevamente para servir.</i>	12:00†	3/4 T	1 T
Betabel o remolacha (grande, entero) <i>Prepare las piezas enteras igual que se prepara el betabel entero pequeño, como se indica arriba.</i>	18:00†	1 T	1-1/2 T
Brócoli <i>Quite las hojas grandes exteriores. Corte la parte dura del tallo. Corte en lirás. Lave muy bien.</i>	2:30†	1/2 T	3/4 T
Calabacines o zucchini <i>Lave. Corte en piezas o rebane. Cocine sobre una parrilla.</i>	3:00 - 4:00†	3/4 TT	1 T
Calabaza <i>Corte en piezas grandes. Lave. Cocine. Quite la pulpa y haga puré.</i>	8:00 - 10:00†	1-1/4 T	1-1/2 T
Calabaza, Acorn <i>Lave. Corte en mitades y quite las semillas. Cocine sobre una parrilla.</i>	6:00 - 7:00†	3/4 TT	1 T
Calabaza, Hubbard <i>Lave. Corte y quite las semillas. Corte en porciones individuales. Cocine sobre una parrilla.</i>	8:00 - 10:00†	3/4 TT	1 T
Cebollas (rebanadas) <i>Pele bajo un chorro de agua y rebane.</i>	3:00†	1/2 T	3/4 T
Cebollas (enteras, medianas) <i>Pele bajo un chorro de agua.</i>	7:00 - 10:00†	3/4 TT	1 T
Chicharos o guisantes <i>Saque de la vaina y lave. Guisantes maduros requieren de 3 a 4 minutos para cocinarse.</i>	2:00†	1/2 T	3/4 T
Chirivía (rebanada) <i>Pele, lave y corte en rebanadas de 1,2 cm (1/2 pulgada).</i>	2:00†	1/2 T	3/4 T
Chirivía (mitades) <i>Pele, lave y corte en mitades. Cocine sobre una parrilla.</i>	7:00†	3/4 TT	1 T
Col fermentada (Sauerkraut)	12:00†	1/2 T	3/4 T
Col rizada <i>Lave bien cambiando el agua varias veces. Quite las venas duras y corte en piezas de 5 cm (2 pulgadas).</i>	4:00 - 6:00†	1/2 T	3/4 T
Col de bruselas <i>Lave.</i>	5:00†	3/4 TT	1 T

† Baje la presión instantáneamente al colocar la olla debajo del chorro de agua fría o bien colocando la olla dentro de un sartén con agua fría.

VERDURA	MINUTOS PARA COCINAR DESPUÉS DE QUE EL CONTROL SE MUEVA	CANTIDAD DE AGUA (EN TAZAS)	
		4 L	7- 9 L
Col o repollo (rayada(o)) <i>Quite las hojas exteriores que estén marchitas. Corte en cuatro. Raye en tiras finas. Col o repollo (rebanadas(os)). Use una pieza de tamaño mediano. Corte en 2 o 3 partes. Quite el centro.</i>	3:00†	3/4 T	1 T
Col morada (rayada) <i>Quite las hojas exteriores que estén marchitas. Corte en cuatro y raye en tiras finas. Lave y pele. Rebane a corte en tiras..</i>	8:00†	3/4 T	1 T
Coliflor (ramos) <i>Corte el tallo y las hojas. Quite el centro o corazón, dejando sólo la cantidad suficiente para evitar que los ramos se separen. Cocine sobre una parrilla.</i>	3:00†	1/2 T	3/4 T
Coliflor (entera) <i>Corte el tallo y las hojas. Quite el centro o corazón, dejando sólo la cantidad suficiente para evitar que los ramos se separen. Cocine sobre una parrilla.</i>	6:00 - 8:00†	1 T	1-1/4 T
Colinabo <i>Pele y lave. Corte en cuadros de 1,2 cm (1/2 pulgada) o rebane.</i>	5:00†	3/4 T T	1 T
Colirrábano <i>Lave y pele. Corte en rebanadas de 1.2 cm (1/2 pulgada) o en cuadros de 2,5 cm (1 pulgada)</i>	4:00†	1/2 T	3/4 T
Elote o maíz (en mazorca) <i>Quite las hojas y los estigmas. Lave. Cocine sobre una parrilla</i>	5:00†	1 T	1-1/4 T
Elote o maíz (granos enteros) <i>Quite las hojas y los estigmas. Lave. Corte los granos de la mazorca.</i>	3:00†	1/2 T	3/4 T
Espárragos <i>Corte las puntas duras. Quite las escamas. Lave.</i>	2:00 - 3:00†	1/2 T	3/4 T
Espinacas, acelgas o cualquier otro vegetal <i>Lave con agua varias veces hasta que el agua salga limpia.</i>	1:30†	1/2 T	3/4 T
Frijol o haba (frescos(as)) <i>Quite la cascara y lave.</i>	2:00†	1/2 T	3/4 T
Nabo <i>Pele y lave. Corte en cuadros o rebanadas de 1,2 cm (1/2 pulgada)</i>	5:00†	3/4 T	1 T
Papas (medianas, cortadas en mitades) <i>Lave bien tallándolas, pele y corte. Cocine sobre una parrilla.</i>	8:00†	1-1/2 T	2 T

† Baje la presión instantáneamente al colocar la olla debajo del chorro de agua fría o bien colocando la olla dentro de un sartén con agua fría.

VERDURA	MINUTOS PARA COCINAR DESPUÉS DE QUE EL CONTROL SE MUEVA	CANTIDAD DE AGUA (EN TAZAS)	
		4 L	7- 9 L
Papas (medianas, enteras) <i>Lave bien tallándolas. Cocine con o sin cascara, como usted o desee. Cocine sobre una parrilla.</i>	12:00†	1-1/2 T	2 T
Papas (rebanadas) <i>Lave bien tallándolas, pele y rebane.</i>	2:30†	1 T	1-1/4 T
Papas, Batatas (cortadas en cuartos) <i>Lave bien tallándolas, pele y rebane. Cocine sobre una parrilla..</i>	6:00†	1 T	1-1/2 T
Papas, batatas (en mitades) <i>Lave bien tallándolas, pele y corte en mitades a lo largo. Cocine sobre una parrilla.</i>	8:00 - 10:00†	1 T	1-1/2 T
Quimbombó <i>Corte las orillas y lave. Corte en piezas de 1,2 cm (1/2 pulgada).</i>	3:00†	1/2 T	3/4 T
Tomates <i>Cueza durante 1 minuto. Sumerja en agua fría y pélelos.</i>	2:30†	1/4T	1/2 T
Zanahoria o caraota (rebanadas) <i>Lave y pele. Rebane o corte en tiras.</i>	2:30†	1/4T	1/2 T
Zanahoria a caraota (pequeñas, enteras) <i>Lave y pele.</i>	4:00†	1/4T	1/2 T

† Baje la presión instantáneamente al colocar la olla debajo del chorro de agua fría o bien colocando la olla dentro de un sartén con agua fría.

RECETAS DE VERDURAS

PLATO CON VERDURAS DE TRES MINUTOS DE PREPARACIÓN

INGREDIENTES	4 LITROS	7 A 9 LITROS
Coliflor, cortada en ramitos	1 cabeza pequeña	1 cabeza grande
Ejotes o habichuelas, cortados a la mitad	450 g	900 g
Pieza de brócoli, cortado en ramos	1 pequeño	1 grande
Zanahorias, cortadas en cuatro	4 medianas	8 medianas
Sal	1 cuta.	1-1/2 cuta.
Agua	3/4 T	1 T
Margarina o mantequilla dorada	3 Cu.	6 Cu.
	Rinde: 4 Porciones	Rinde: 8 Porciones

1. Lave las verduras y córtelas como se indica.
2. Vierta el agua dentro de la olla, coloque la rejilla.
3. Coloque las verduras sobre la rejilla. Agregue la sal.
4. Tape, cocine durante 3 minutos después de que el control se mueva.
5. Bale la presión instantáneamente.
6. Acomode as verduras sobre un platón grande para servir.
7. Sirva acompañadas de mantequilla dorada o salsa blanca.

TOCINO Y HABAS

INGREDIENTES	4 LITROS	7 A 9 LITROS
Habas pequeñas y secas	2 T	4 T
Cebolla picada	1/4 T	1/2 T
Sal	1 cuta.	2 cuta.
Apio, picado en cuadritos	1 T	2 T
Pimiento verde picado	2 Cu.	4 Cu.
Tomates enlatados	1 T	2 T
Agua	1/2 T	1 T
Mantequilla o grasa de tocino	2 Cu.	4 Cu.
Tiras de tocino, cortadas en piezas de 2,5 cm (1 pulgada)	3	6
	Rinde: 4 Porciones	Rinde: 8 Porciones

1. Lave las habas. Póngalas a remojar en agua; deje remojando durante una noche. Escurra.
2. Coloque las habas en la olla junto con los otros ingredientes a excepción del tocino.
3. Tape, cocine durante 25 minutos después de que el control se mueva.
4. Baje la presión instantáneamente.
5. Adorne las habas con tocino frito y crujiente.

CREMA DE ESPINACAS

INGREDIENTES	4 LITROS	7 A 9 LITROS
Espinacas	700 g	1,4 Kg
Agua	1/2 T	3/4 T
Manteca	2 Cu.	5 Cu.
Cebolla molida	1 Cu.	2 Cu.
Harina	1-1/2 Cu.	3 Cu.
Leche	3/4 T	1-1/2 T
Sal	1/4 cuta.	1/2 cuta.
Una pizca de pimienta	1/4 cuta.	1/4 cuta.
Nuez moscada	1/8 cuta.	1/4 cuta.
	Rinde: 4 Porciones	Rinde: 8 Porciones

1. Lave muy bien la espinaca y colóquela dentro de la olla con agua.
2. Tape, cocine durante 1:30 minutos después de que el control se mueva.
3. Baje la presión instantáneamente.
4. Enfríe la espinaca y córtela finamente.
5. Dore la cebolla ligeramente en un sartén con la manteca.
6. Agregue la harina. Gradualmente agregue la leche y cocine hasta que tenga una consistencia espesa, removiendo constantemente.
7. Agregue los condimentos y la cebolla picada a la crema de espinacas.

TABLA CON LA GUÍA PARA COCINAR CARNES

TIPO DE CARNE	MINUTOS PARA COCINAR DESPUÉS DE QUE EL CONTROL SE MUEVA	CANTIDAD DE AGUA (EN TAZAS)	
		4 L	7- 9 L
Ardilla	25:00 - 30:00*	1 T	1-1/4 T
Asado de res <i>Espaldilla, paletilla o cadera, 7 a 10 cm (3 a 4 pulgadas) de ancho.</i>	45:00 - 60:00*	1 T	1-1/4 T
Carne en conserva <i>Corte a un ancho de 7 a 10 cm (3 a 4 pulgadas). La cecina debe sacarse de la salmuera y sumergirse en agua fría varias horas antes de cocinarse. Escurre y cocine con agua.</i>	60:00*	3 T	4 T
Bistec de cordero <i>Grosor de 1,2 cm (1/2 pulgada).</i>	12:00*	1/2 T	3/4 T
Espaldilla de cordero (1,3 a 2,3 Kg)	45:00 - 60:00*	1-1/2 T	2 T
Estofado o puchero de cordero <i>Piezas de 3,8 cm (1.5 pulgadas).</i>	20:00*	1-1/2 T	2 T
Carne para estofado o puchero <i>Corte piezas de 3,8 cm (1.5 pulgadas).</i>	25:00 - 30:00*	1-1/2 T	1-3/4 T
Carnero (hervido de 1,8 a 2,7 Kg) <i>Quite la piel y la grasa si la tiene. Cocine.</i>	60:00*	2 T	2-1/2 T
Costillas pequeñas de res	45:00 - 60:00*	1 T	1-1/4 T
Faisán	20:00 - 25:00*	1 T	1-1/4 T
Jamón (pierna, sin cocer) <i>1,3 a 2,3 Kg</i>	45:00 - 60:00*	2 T	2-1/2 T
Jamón (de espaldilla ahumada in cocer) <i>1,3 a 2,3 Kg</i>	45:00 - 60:00*	2 T	2-1/2 T
Jamón rebanadas (sin cocer) <i>Rebanadas de 1,2 cm (1/2 pulgada)</i>	6:00 - 8:00*	1/2 T	3/4 T
<i>Rebanadas de 2,5 cm (1 pulgada)</i>	12:00 - 14:00*	1/2 T	3/4 T
<i>Rebanadas de 5 cm (2 pulgadas)</i>	18:00 - 25:00*	3/4 T	1 T
Cola de res	60:00*	1-1/2 T	2 T
Perdiz <i>Dore en un sartén. Cocine sobre una parrilla.</i>	15:00*	3/4 T	1 T
Pollo (Frito)	18:00 - 25:00*	1 T	1-1/4 T
Pollo (para estofado o puchero)	30:00 - 40:00*	1-1/2 T	2 T
Pollo (Fricasé)	25:00 - 30:00*	1-1/2 T	2 T
Pierna de cerdo	45:00*	2 T	2-1/2 T

* Deje enfriar la olla de una forma normal durante 5 minutos, después colóquela debajo del chorro de agua fría o dentro de un sartén con agua fría.

TIPO DE CARNE	MINUTOS PARA COCINAR DESPUÉS DE QUE EL CONTROL SE MUEVA	CANTIDAD DE AGUA (EN TAZAS)	
		4 L	7- 9 L
Chuletas de cerdo <i>Dore en un sartén. Cocine sobre una parrilla.</i>	12:00*	3/4 T	1 T
Espaldilla de cerdo <i>Grosor de 6 cm (2,5 pulgadas). Dore en un sartén</i>	45:00 - 50:00*	1-1/4 T	1-1/2 T
Conejo	18:00 - 20:00*	3/4 T	1 T
Costillas de puerco <i>Dore en un sartén y cocine. O cocine en Sauerkraut o col fermentada.</i>	20:00*	3/4 T	1 T
Corazón de res <i>Quite las venas. Deje remojando en agua salada durante media hora. Escurra. Agregue agua fresca y 1/4 de taza de vinagre. Cocine.</i>	60:00*	1-1/2 T	2 T
Hígado de res <i>Rebane. Cocine sobre una parrilla.</i>	6:00*	3/4 T	1 T
Lengua de res <i>Cruda: Cocine. Enfríe en los líquidos donde se cocinó. Quite la Piel. Ahumada: Cocida. Enfríe en los líquidos donde se cocinó. Quite la Piel. En salmuera: Remoje en agua durante varias horas. Escurra. Cocine. Enfríe en los líquidos donde se cocinó. Quite la Piel.</i>	60:00*	2 T	2-1/2 T
Round steak (suizo) <i>Corte a un ancho de 7 a 10 cm (3 a 4 pulgadas).</i>	30:00 - 35:00*	1 T	1-1/4 T
Corazón o pierna de ternera	45:00*	1-1/2 T	2 T
Bistec de ternera	50:00 - 60:00*	2 T	2-1/2 T
Bistec de ternera <i>Grosor de 1,2 cm (1/2 pulgada).</i>	18:00 - 20:00*	1/2 T	2 T
Estofado a puchero de ternera <i>Corte en piezas de 3,8 cm (1,5 pulgadas)</i>	20:00*	1-1/2 T	2 T
Lengua de ternera	30:00*	1-1/2 T	2 T
Asado de venado <i>Corte en piezas de 2 cm (3/4 de pulgada).</i>	40:00 - 50:00*	1 T	1-1/4 T

* Deje enfriar la olla de una forma normal durante 5 minutos, después colóquela debajo del chorro de agua fría o dentro de un sartén con agua fría.

RECETAS DE CARNES

GOULASH HÚNGARO

INGREDIENTES	4 LITROS	7 A 9 LITROS
Res, cuadros de 2,5 cm/1 pulgada	450 g	900 g
Ternera, cuadros de 2,5 cm/1 pulgada	450 g	900 g
Manteca	2 Cu.	4 Cu.
Cebollas, rebanadas	1 T	1-1/2 T
Sal	1 cuta.	2 cuta.
Pimienta	1/4 cuta.	1/2 cuta.
Pimentón	1/2 cuta.	1 cuta.
Hoja de Laurel	1/2 hoja	1 hoja
Mejorana, en polvo	1/2 cuta.	1 cuta.
Agua	1-1/2T	3 T
Papas, medianas	4	8
Zanahorias, medianas, cortadas a lo largo	4	8
Nabos, cortados a la mitad	2	4
Pimiento verde, picado	1/2 T	1 T
	Rinde: 4 Porciones	Rinde: 8 Porciones

1. Caliente la manteca en la olla y dore la carne.
2. Agregue las cebollas, los condimentos, la sal, el pimiento, el pimentón, la hoja de laurel, la mejorana y el agua.
3. Tape, cocine durante 15 minutos después de que el control se mueva. Enfríe la olla de una forma normal durante 5 minutos y después baje la presión instantáneamente.
4. Coloque las papas, las zanahorias, los nabos y el pimiento sobre una rejilla encima de la carne.
5. Tape, cocine durante 10 minutos después de que el control se mueva.
6. Baja la presión instantáneamente.
7. Mezcle las verduras con la carne. Espese la salsa de carne.

CARNE DE RES ESTILO STROGANOFF

INGREDIENTES	4 LITROS	7 A 9 LITROS
Carne de res para estofado o puchero, corte en cuadrillos de 2,5 cm (1 pulgada)	450 g	900 g
Harina	1 Cu.	2 Cu.
Aceite de cocina o manteca	2 Cu.	1/4 T
Cebolla, rebanada	1 mediana	2 medianas
Sal	1 cuta.	2 cuta.
Pimienta	1/4 cuta.	1/2 cuta.
Pizca de mejorana	1/4 cuta.	1/4 cuta
Mostaza en polvo	2 cuta.	4 cuta.
Lata de champiñones, escurridos	1 4-oz. lata	2 4-oz. latas
Agua	3/4 T	1-1/2 T
Salsa catsup	3 Cu.	6 Cu.
Crema Acida	1/2 T	1 T
	Rinde: 4 Porciones	Rinde: 8 Porciones

1. Recubra la carne con harina y dórela en aceite dentro de la olla.
2. Agregue los ingredientes restantes a excepción de la crema ácida.
3. Tape y cocine durante 20 minutos después de que el control se mueva.
4. Enfríe la olla de una forma normal durante 5 minutos y después colóquela debajo del chorro de agua.
5. Caliente la crema ácida durante 2 a 3 minutos (no deje que hierva). Sirva acompañándolo de pasta.

ESTOFADO DE RES

INGREDIENTES	4 LITROS	7 A 9 LITROS
Carne de Res <i>(cortada en piezas de 3,8 cm/1,5 pulgadas)</i>	700 g	1,4 Kg
Manteca	2 Cu.	4 Cu.
Sal	1 cuta.	2 cuta.
Pimienta	1/4 cuta.	1/4 cuta.
Pimentón	1/4 cuta.	1/2 cuta.
Agua	1-1/2 T	1-3/4 T
Cebollas, picadas	1/2 T	1 T
Zanahorias, enteras	4	8
Papas enteras, medianas	4	8
	Rinde: 4 Porciones	Rinde: 8 Porciones

1. Dore la carne en manteca caliente dentro de la olla. Condimente con la sal, pimienta y pimentón. Agregue agua.
2. Tape y cocine durante 15 minutos después de que el control se mueva.
3. Enfríe la olla de una forma normal durante 5 minutos y después baje la presión instantáneamente. Agregue las cebollas, zanahorias y papas.
4. Tape, cocine durante 10 minutos después de que el control se mueva.
5. Baje la presión instantáneamente

POLLO AL PIMENTÓN

INGREDIENTES	4 LITROS	7 A 9 LITROS
Pollo (2,4 Kg)	1	2
Sal	1 cuta.	2 cuta.
Pimienta	1/4 cuta.	1/4 cuta.
Pimentón	1 cuta.	2 cuta.
Harina	3 Cu.	6 Cu.
Manteca	4 Cu.	6 Cu.
Cubos de caldo de pollo	1	2
Agua	1-1/2 T	2 T
Crema ácida	1 T	2 T
	Rinde: 4 Porciones	Rinde: 8 Porciones

1. Corte el pollo en porciones individuales.
2. Mezcle la sal, pimienta, pimentón y harina y cubra el pollo con la mezcla de la harina.
3. Caliente la manteca en la olla y dore el pollo. Coloque sobre la rejilla.
4. Lentamente agregue el agua y los cubos de caldo de pollo.
5. Tape, cocine durante 30 minutos después de que el control se mueva.
6. Enfríe la olla de una forma normal durante 5 minutos y después baje la presión instantáneamente. Agregue la crema ácida.

TABLA CON LA GUÍA PARA COCINAR SOPAS

Puede usar su Olla de Presión para cocinar casi todas las sopas en cuestión de minutos en lugar de horas. No llene la olla con líquidos a más de 3/4 de su capacidad. NO COCINE EN LA OLLA CEBADA, CHICHAROS O SOPA DE GUISANTES.

Cocine el consomé para la sopa con los huesos y la carne primero: baje la presión: después agregue los otros ingredientes (verduras, fideos, etc. al gusto) y termine de cocinar.

Después de que la sopa se ha cocinado, verifique que la presión se ha reducido antes de quitar el control del tubo de escape. **HAGA UNA PRUEBA** para asegurarse de que la presión ha bajado al golpear suavemente el control. Después de que la sopa se ha cocinado, puede eliminar las grasas y agregar más agua, especialmente si el consomé de la sopa es muy concentrado.

SOPAS Y CREMAS COCINE A 15 LIBRAS DE PRESIÓN	CANTIDA DE ALIMENTOS			CANTIDA DE AGUA			MINUTOS QUE SE DEBE COCINAR DESPUÉS QUE EL CONTROL SE MUEVA
	4 L	7 L	9 L	4 L	7 L	9 L	
Beef Soup <i>Cocine la sopa con hueso de res, agua, cebolla y condimentos. Termine agregando las verduras, fideos, etc. al gusto.</i>	1,4 L	1,8 L	2,3 L	2 L	3 L	4 L	60*
Sopa de pollo <i>Corte el pollo en trozos para guisado: agregue el agua, cebolla y condimentos: cocine. Termine agregando dumplings, fideos. etc.. al gusto.</i>	1,4 L	1,8 L	2,3 L	2 L	3 L	4 L	30:00 - 35:00*
Sopa de jamón y frijoles blancos <i>Cocine el hueso de jamón, cebolla y agua. Agregue los frijoles blancos previamente remojados y termine de cocinar.</i>	2 lbs. ham bone 2 C	3 lbs. ham bone 3C	4 lbs. ham bone 4C	2.5 L	3.5 L	4.5 L	45* 30*
Oxtail Soup	1 cola 1 hueso	2 colas 2 huesos	3 colas 3 huesos	2 L	3 L	5 L	60*

SOPA DE VERDURAS

INGREDIENTES	4 LITROS	7 A 9 LITROS
Caldo de carne con el hueso	650 g	1,3 Kg
Cebolla rebanada	1 pequeña	1 mediana
Sal	1 cuta.	2 cuta.
Pimienta	1/4 cuta.	1/4 cuta.
Agua	1 litro	2 litros
Zanahorias rebanadas	1/2 T	1 T
Tomates	1 T	2 T
Habas	1 T	2 T
Apio, en cuadritos	1/2 T	1 T
Perejil picado	manejo	manejo
	Rinde: 4 Porciones	Rinde: 8 Porciones

1. Coloque el consomé de carne con hueso, la cebolla, sal, pimienta y agua dentro de la olla.
2. Tape, cocine durante 50 minutos después de que el control se mueva.
3. Baje la presión de una forma normal durante 5 minutos y después colóquela bajo el chorro de agua.
4. Saque al hueso y la carne. Escorra el consomé. Regrese el consomé y la carne solamente a la olla.
5. Agregue las verduras,
6. Tape, cocine durante 10 minutos después de que el control se mueva.
7. Enfrie la olla de una forma normal durante 5 minutos y después colóquela bajo el chorro de agua.

CHILI CON CARNE

INGREDIENTES	4 LITROS	7 A 9 LITROS
Manteca	3 Cu.	5 Cu.
Carne molida de res	450 g	900 g
Cebolla, picada	1/2 T	1 T
Pimiento verde, picado	1 Cu.	2 Cu.
Agua	1 T	2 T
Tomates, enlatados	1 T	2 T
Sal	1/2 cuta.	1 cuta.
Pimentón	1/2 cuta.	1 cuta.
Chile en polvo (ají en polvo)	1 cuta.	2 cuta.
Alubias o habichuelas	1 1-libra lata (2 T)	2 1-libra latas (4 T)
	Rinde: 4 Porciones	Rinde: 8 Porciones

1. Dore la carne y las cebollas en manteca caliente dentro de la olla.
2. Agregue los ingredientes sobrantes a excepción de las alubias o habichuelas.
3. Tape, cocine durante 10 minutos después de que el control se mueva.
4. Baje la presión de una forma normal durante 5 minutos y después colóquela bajo el chorro de agua.
5. Agregue las alubias y cocine a fuego lento durante algunos minutos.

IMPORTANT SAFEGUARDS

1. **READ ALL INSTRUCTIONS CAREFULLY.**
2. Improper use of this portable appliance may result in bodily injury or property damage.
3. Always check exhaust pipe before each use. Remove blockage guard by turning the guard a one-quarter (1/4) counterclockwise turn. Hold cooker cover up to light and look through exhaust pipe to be certain it is clear and free of obstructions. **ALWAYS CHECK PRESSURE RELEASE DEVICES FOR CLOGGING BEFORE USE.**
4. **DO NOT** fill Pressure Cooker over MAX marking full with food and/or water.
5. When cooking foods that expand during cooking, such as rice or dried vegetables, do not fill cooker over one half (1/2) full. Never use less than 1 cup (250 ml) of liquid when pressure-cooking. See the section "How to Use the Pressure Cooker" for more information.
6. **DO NOT** pressure cook the following: apples or applesauce, cranberries, rhubarb, pears, barley, oatmeal (or other cereals), split peas or soup mixes containing dried vegetables. Foods such as noodles, macaroni, spaghetti or other pastas should not be pressure cooked because they tend to foam or froth and may block the pressure release device.
7. This appliance cooks under pressure. Improper use may result in a scalding injury. Make certain the Pressure Cooker cover is properly closed and locked to the cooker body before operating. See the section "How to Use the Pressure Cooker" for more information.
8. **DO NOT** attempt to use the Pressure Cooker in a heated oven.
9. Extreme caution must be used when moving a Pressure Cooker containing hot liquids.
10. **DO NOT** touch hot surfaces. Always use handles when moving cooker.
11. **DO NOT** open or attempt to open the Pressure Cooker until the internal pressure is reduced completely and the pressure indicating valve has dropped, allowing the pushing plate to move over the valve. The pressure-limiting valve can now be removed without any steam escaping.
12. **CAUTION:** To ensure safe operation and satisfactory performance, replace the sealing ring gasket if it becomes hard, deformed, cracked or shows any noticeable damage.
13. Appliance is not intended for use by persons (including children) with reduced physical, sensory or mental capabilities, or lack of experience and knowledge, unless they have been given supervision or instruction concerning use of appliance by a person responsible for their safety. Children should be supervised to ensure they **DO NOT** play with appliance.

14. Close supervision is necessary when any appliance is used by or near children, or incapacitated individuals.
15. **DO NOT** use the Pressure Cooker for anything other than its intended purpose.
16. **DO NOT** use Pressure Cooker for pressure frying with oil or roasting.
17. Always be sure that the handles are properly assembled, fastened and tightly secured to cooker body and cover.
18. Never store heavily salted liquids in cooker as this might cause pitting.
19. **DO NOT** place Pressure Cooker on a tilted stovetop. This may cause the pressure-limiting valve to operate improperly.
20. Never use a pressure-limiting valve from any other brand of pressure cooker. Use only the pressure-limiting valve provided with this appliance.
21. Never add any additional weight to the top of the pressure-limiting valve.
22. **DO NOT** place pressure cooker in dishwasher; hand wash only.

THIS APPLIANCE IS FOR HOUSEHOLD USE ONLY.

SAVE THESE INSTRUCTIONS

TECHNICAL PARAMETERS

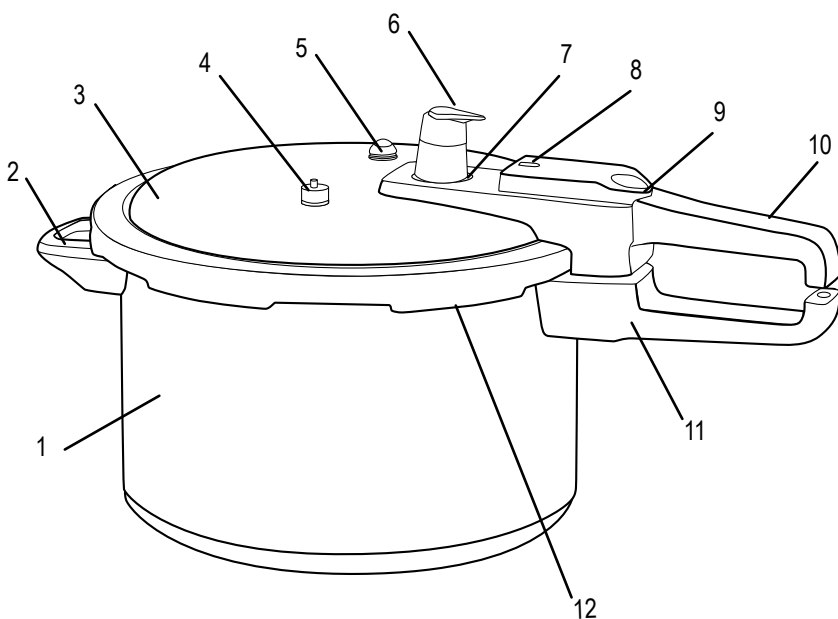
Working Pressure: 80 kPa \pm 10%

Safety Pressure: 112 – 160 kPa

Destroy Pressure: > 160 kPa

DESCRIPTION OF THE APPLIANCE

Before using your Aluminum Pressure Cooker for the first time, you must become familiar with all of the parts. Read all Instructions and Safeguards carefully.



1. Cooker Body
2. Ear Handle
3. Cooker Cover
4. Manual Release Valve
5. Safety Valve
6. Pressure Limiting Valve
7. Exhaust Pipe
8. Pressure Indicating Valve
9. Pushing Plate
10. Upper Handle
11. Lower Handle
12. Sealing Ring Gasket

Blockage guard for exhaust pipe is located on the inside of the cover (not shown).

Pressure Limiting Valve and Sealing Ring Gasket replaceable by user. All other parts need to be replaced at Authorized Service Center.

PRINCIPLE OPERATION

For maximum moisture retention, your cooker body and cover are sealed by a rubber gasket. During the heating process, the pressure inside the cooker increases gradually as water is brought to its boiling point. When this occurs, the pressure-limiting valve pushes upward on the exhaust pipe. Steam then begins to escape from the exhaust pipe, allowing the temperature and pressure inside the cooker to remain at a constant level. If for some reason the exhaust pipe becomes blocked by food, one of the safety devices (manual release valve or safety valve) will release the pressure automatically. If the cooker cover is not fully closed and in the locked position, the pressure in the cooker cannot reach more than 5 kPa. This cooker has been equipped with a pressure indicating valve which will keep the cooker cover from being removed from the cooker body until the pressure inside the cooker reduces to 3 kPa or less.

HOW TO USE THE PRESSURE COOKER

- When using Pressure Cooker for the first time, apply a thin coat of cooking oil to the area of the rim of the cooker body that comes into contact with the lid gasket. This allows for easy opening and closing.
- The amount of solid foods and water placed in the Pressure Cooker body should not exceed MAX marking (See Figure 1). Never use less than MIN marking of water or liquid.
- Place solid foods into Pressure Cooker first.
- Add water or other specified liquid into cooker.
- While holding cooker cover upside down by upper handle, remove blockage guard by turning the guard one quarter (1/4) turn in a counter clockwise direction. Hold cooker cover up to light and look through exhaust pipe to be certain it is clear and free of obstructions; clean if necessary. Reinstall blockage guard.
- Place cooker cover on top of cooker body by aligning arrow on cooker cover with arrow on the top of the lower handle. Rotate cooker cover in a clockwise direction while keeping lower handle stationary (See Figure 2). When cooker cover is properly closed, the handles will lock together (See Figure 3). Do not force cooker cover to rotate; it should slide easily into the properly locked position.

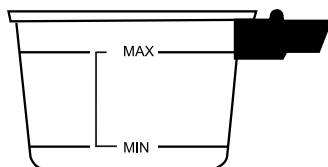


Figure 1

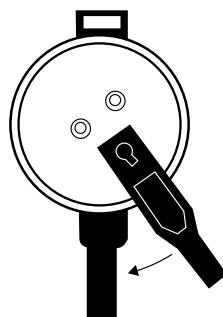


Figure 2

- Place pressure-limiting valve on exhaust pipe.
- To begin the cooking process, place Pressure Cooker on a burner set on high. As pressure builds in the cooker, steam will begin to escape through the exhaust pipe. The pressure-limiting valve will rise on the exhaust pipe until steam escapes at a rapid level, making a loud hissing or sputtering sound, and a few drops of water may trickle from the limiting valve – this is all normal. Begin specified cooking time from this moment.

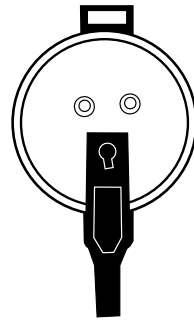


Figure 3

CAUTION: Do not attempt to remove the pressure-limiting valve at any time during the cooking cycle.

- If steam should escape from around the edge of the cooker cover and pressure fails to rise, cool Pressure Cooker under cold running water for 1 to 3 minutes. Remove pressure-limiting valve and open Pressure Cooker. Wipe away any debris that may have accumulated. Begin cooking process again.
- Reduce heat to a medium/low setting. At the proper setting the limiting valve should jiggle about 1 to 3 times per minute. Constant jiggling indicates too high a temperature. The occasional jiggle and hissing sound ensures that proper pressure is being maintained. Continue at this heat setting until remaining cooking time is completed.
- When pressure has been maintained for the required length of time, remove cooker from heat source and allow pressure to drop before removing pressure-limiting valve. Allowing pressure to drop normally without cooling under running water takes about 3 to 15 minutes depending upon the amount of food in the Pressure Cooker. However, many recipes call for instant reduction of pressure by placing the cooker under cold running water for 1 to 3 minutes.
- After reducing pressure by either method, lightly touch pressure-limiting valve with a utensil to ensure that pressure has been reduced. If steam is still present, follow the previously mentioned steps to reduce pressure. If no steam is present, you may remove the pressure-limiting valve. To unlock the upper and lower handles, move the pushing plate forward with your thumb in the direction indicated by the arrow. While holding the pushing plate forward, rotate the cooker cover counter clockwise until the arrows on the cooker cover and lower handle align with each other. Then, gently lift up the cooker cover handle to open. Cooker cover should slide open with ease. **DO NOT** try to force the handles apart. If handles do not slide apart easily, check the pressure-indicating valve to note that it is in the full down position. If it is not down fully, repeat the previous steps to reduce pressure.
- All the parts of this Pressure Cooker, including the sealing ring and pressure-limiting valve, are made to be fully immersed in water and should be washed after each use. Be sure to remove the blockage guard and wash it thoroughly. Also, wash and inspect the exhaust pipe to ensure it is clean and free of debris. Thoroughly dry all parts of the pressure cooker before storing and be sure to properly reinstall the blockage guard.

HOW TO REPLACE WORN PARTS

To ensure safe and continuous operation of the Pressure Cooker, the sealing ring gasket, manual release valve, and safety valve should be replaced every six months under normal usage.

SEALING RING GASKET

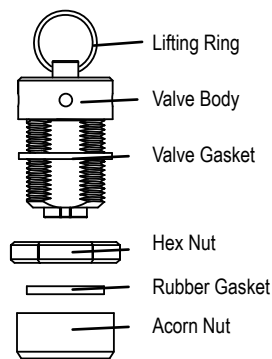
For safe operation and satisfactory performance, replace the sealing ring gasket if it becomes hard, deformed, cracked or shows any damage.

Follow These Steps To Replace the Sealing Ring Gasket:

1. Remove the old sealing ring gasket and thoroughly wash the cooker cover. Be sure that the area for the new sealing ring gasket is free of any debris. Dry thoroughly.
2. Place the new sealing ring gasket around inner lip of cooker cover. Make sure that the new sealing ring gasket lays flat and fits smoothly around the inner lip of the cooker.
3. With the new sealing ring gasket installed properly, add a thin coat of cooking oil to the top rim of the cooker body where it contacts the lid gasket.

MANUAL RELEASE VALVE

The manual release valve is designed for long life and, under normal operating conditions, should not require dismantling. To clean and check operation, lightly pull up on the lifting ring and rinse under warm water. If the valve leaks steam during the cooking cycle, replace manual release valve immediately. **DO NOT** attempt to repair manual release valve or use pressure cooker without the manual release valve in place.



PARTS ILLUSTRATION

To Replace the Manual Release Valve Follow These Steps:

1. Remove the acorn nut and rubber gasket.
2. Remove hex nut.
3. Remove manual release valve assembly and gasket.
4. Discard all of the old parts removed in Steps 1 through 3.
5. Remove acorn nut from new manual release valve.
6. Remove hex nut from new manual release valve.
7. Insert new manual release valve assembly from the top into the hole in cooker cover. Make sure the gasket is between valve body and top of cooker cover.
8. Install hex nut with fingers until snug, on bottom of cooker cover. Tighten 1/4 to 1/2 turn past finger tight with wrench or pliers, making sure not to scratch cooker cover.
9. Install acorn nut (with rubber gasket inside) with fingers until snug on bottom of manual release valve assembly.
10. Lightly pull on lifting ring to ensure new manual release valve operates properly. When released the lifting ring should snap back rapidly to its original position without stopping.

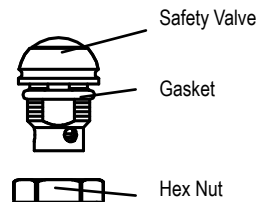
SAFETY VALVE

When the pressure cooker's other vents and safety valves become blocked and the cooker reaches about 112-160 kPa, the safety valve will pop out, thus rapidly reducing the pressure inside the cooker. While the pressure drops down, the safety valve will operate automatically. Once the safety valve is operated, please turn OFF the stove immediately, and let the cooker cool down entirely. Open the cooker cover and clean it, making sure the exhaust pipe and valves are free of debris as mentioned in "HOW TO USE THE PRESSURE COOKER".

If the safety valve still leaks steam during the cooking cycle, replace the safety valve immediately. DO NOT attempt to repair the safety valve or use pressure cooker without the safety valve in place.

To Replace the Safety Valve Follow These Steps:

1. Remove hex nut.
2. Remove safety valve from cooker cover.
3. Remove hex nut from new safety valve.
4. Insert new safety valve assembly from the top into the hole in cooker cover. Make sure the gasket is between the safety valve and top of the cooker cover.
5. Install hex nut with finger until snug on the bottom of cooker cover. Tighten 1/4 to 1/2 turn past finger with wrench or pliers, making sure not to scratch cooker cover.



PARTS ILLUSTRATION

DIRECTION TABLE FOR FRESH VEGETABLES

Compared with other cooking methods, most fresh vegetables require only about one-third the cooking time. This Cooking Table is a good guide, but can only be approximate because of the variation in age and type of each food.

Quantity of water shown in chart should be used regardless of whether a cupful or a pan-full is to be cooked. Be sure to reduce pressure instantly to prevent overcooking as indicated by (†) in the chart. If vegetables are wilted, soak them for a few minutes in cold water to restore moisture. They may be seasoned either before or after cooking.

Those vegetables that have similar cooking times may be cooked together in the cooker and flavors will not mingle. If desired, vegetables may be placed in individual metal or ovenproof containers and placed on a rack, with water in bottom of cooker. Or form containers with a double thickness of household aluminum foil pressed over an inverted bowl or can. When cooking in such individual containers, leave containers uncovered and increase cooking time slightly.

Follow general directions for operation of cooker on section "How to Use the Pressure Cooker". It is not necessary to use the rack unless specified, but if you prefer to do so, add an extra 1/4 cup of water.

To drain the cooking water from vegetables, etc., simply remove the cover after pressure is reduced, slip out the gasket, replace the cover without the gasket and you have a perfect drainer. Food cannot slip out because the cover is locked on.

VEGETABLE	MINUTES TO COOK AFTER CONTROL JIGGLES	AMOUNT OF WATER (IN CUPS)	
		4 qt.	6-8 qt.
Artichoke <i>Wash, cut off tops and tie ends to hold shape.</i>	15:00†	1 C	1-1/4 C
Asparagus <i>Snap off tough ends. Remove scales. Wash</i>	2:00 - 3:00†	1/2 C	3/4 C
Beans, Green or Wax <i>Wash and cut as desired.</i>	3:00†	1/2 C	3/4 C
Beans, Lima (Fresh) <i>Shell and wash.</i>	2:00†	1/2 C	3/4 C
Beets (Sliced) <i>Wash, peel and cut in 1/8 - inch slices.</i>	6:00†	3/4 C	1 C
Beets (Small, whole) <i>Cut tops, leaving 1 inch stem and root. Wash. Cook. Cool. Remove skin. Reheat for serving.</i>	12:00†	3/4 C	1 C
Beets (Large, whole) <i>Same as small, whole beets. above.</i>	18:00†	3/4 C	1 C
Broccoli <i>Remove large outer leaves. Cut off tough part of stalk. Cut into strips. Wash thoroughly</i>	2:30†	1/2 C	3/4 C

† Reduce pressure instantly by placing cooker under faucet or in pan of cold water.

VEGETABLE	MINUTES TO COOK AFTER CONTROL JIGGLES	AMOUNT OF WATER (IN CUPS)	
		4 qt.	6-8 qt.
Brussels Sprouts <i>Wash.</i>	15:00†	1 C	1-1/4 C
Cabbage (Shredded/ Wedges) <i>To shred, remove wilted outer leaves. Quarter cabbage and shred in thin strips. For wedges, use medium-size head. Cut into 2 or 3 wedges. Remove core.</i>	3:00†	3/4 C	1 C
Cabbage Red (Shredded) <i>Remove wilted outer leaves. Quarter cabbage and shred in thin strips.</i>	5:00†	3/4 C	1 C
Carrots (Sliced) <i>Wash and scrape. Slice or cut in strips.</i>	2:30†	1/4 C	1/2 C
Carrots (Small, Whole) <i>Wash and scrape.</i>	4:00†	1/4 C	1/2 C
Cauliflower (Flowerets) <i>Cut off stem and leaves. Break into flowerets. Wash.</i>	3:00†	1/2 C	3/4 C
Cauliflower (Whole) <i>Cut off stem and leaves. Remove center of core, leaving only enough to keep flowerets from falling off. Cook on rack.</i>	6:00 - 8:00†	1 C	1-1/4 C
Celery <i>Separate stalks. Wash well with vegetable brush. With a knife, pull off tough fibers and scrape off discoloration. Slice.</i>	5:00†	1/2 C	3/4 C
Celery Root <i>Peel, wash, slice and dice.</i>	4:00†	1/2 C	3/4 C
Corn (On The Cob) <i>Remove husks and silk. Wash. Cook on rack.</i>	5:00†	1 C	1-1/4 C
Corn (Whole Kernel) <i>Remove husks and silk. Wash. Cut off cob.</i>	5:00†	1/2 C	3/4 C
Eggplant <i>Wash, pare and cut into either ½-inch slices or 1-inch cubes. Cook at once to prevent discoloration.</i>	3:00†	1/2 C	3/4 C
Kale or Collards <i>Wash and rinse well, changing water several times. Remove tough veins and cut in 2-inch pieces.</i>	4:00 - 6:00†	1/2 C	3/4 C
Kohlrabi <i>Wash and peel. Cut into ½-inch slices or 1-inch cubes.</i>	4:00†	1/2 C	3/4 C
Okra <i>Cut off ends and wash. Cut into ½-inch pieces.</i>	3:00†	1/2 C	3/4 C
Onions (Sliced) <i>Peel under running water and slice.</i>	3:00†	1/2 C	3/4 C
Onions (Whole, Medium) <i>Peel under running water.</i>	7:00 - 10:00†	3/4 C	1 C

† Reduce pressure instantly by placing cooker under faucet or in pan of cold water.

VEGETABLE	MINUTES TO COOK AFTER CONTROL JIGGLES	AMOUNT OF WATER (IN CUPS)	
		4 qt.	6-8 qt.
Parsnips (Sliced) <i>Peel, wash and cut into ½-inch slices.</i>	2:00†	1/2 C	3/4 C
Parsnips (Halves) <i>Peel, wash and cut in halves. Cook on rack.</i>	7:00†	3/4 C	1 C
Peas <i>Shell and wash. Older peas require 3 - 4 minutes to cook.</i>	2:00†	1/2 C	3/4 C
Potatoes (Shoed) <i>Scrub, peel and slice.</i>	2:30†	1 C	1-1/2 C
Potatoes (Medium. Cut in Half) <i>Scrub, peel and cut. Cook on rack.</i>	8:00†	1-1/2 C	2 C
Potatoes (Medium. Whole) <i>Scrub. Cook peeled or unpeeled as desired. Cook on rack</i>	12:00 - 15:00†	1-1/2 C	2 C
Potatoes. Sweet or Yams (Quartered) <i>Scrub, peel and slice. Cook on rack.</i>	6:00†	1 C	1-1/2 C
Potatoes. Sweet or Yams (Halved) <i>Wash, peel and cut in half, lengthwise. Cook on rack.</i>	8:00 - 10:00†	1 C	1-1/2 C
Pumpkin <i>Cut in large pieces. Wash. Cook. Remove pulp and mash.</i>	8:00 - 10:00†	1-1/4 C	1-1/2 C
Rutabagas <i>Peel and wash. Cut into ½-inch cubes or slices.</i>	5:00†	3/4 C	1 C
Sauerkraut	12:00†	1/2 C	3/4 C
Spinach, Swiss Chard or other Greens <i>Wash thoroughly several times with water until water runs clean and clear.</i>	1:30†	1/2 C	3/4 C
Squash, Acorn <i>Wash. Cut in half and remove seeds. Cook on rack.</i>	6:00 - 7:00†	3/4 C	1 C
Squash, Hubbard <i>Wash. Cut open and remove seeds. Cut into individual servings. Cook on rack.</i>	8:00 - 10:00†	3/4 C	1 C
Squash, Summer or Zucchini <i>Wash. Cut in pieces or slice. Cook on rack.</i>	3:00 - 4:00†	3/4 C	1 C
Tomatoes <i>Scald for 1 minute. Dip in cold water and peel.</i>	2:30†	1/4 C	1/2 C
Turnips <i>Peel and wash. Cut into 1/2-inch cubes or slices.</i>	5:00†	3/4 C	1 C

† Reduce pressure instantly by placing cooker under faucet or in pan of cold water.

VEGETABLE RECIPES

THREE-MINUTE VEGETABLE PLATE

INGREDIENTS	4 QUART	6 - 8 QUART
Cauliflower, broken into flowerets	1 small head	1 large head
Green Beans, cut in half	1/2 lb.	1 lb.
Carrots, quartered and cut lengthwise	4 medium	8 medium
Broccoli bunch, stems cut into quarters	1 small	1 large
Salt	1 tsp.	1-1/2 tsp.
Water	3/4 cup	1 cup
Browned Butter or Margarine	3 Tbsp.	6 Tbsp.
	Yield: 4 Servings	Yield: 8 Servings

1. Wash vegetables and cut as directed.
2. Put water in cooker with rack.
3. Place vegetables on rack. Salt.
4. Cover and cook 3 minutes, after control jiggles.
5. Reduce pressure instantly.
6. Arrange vegetables on large serving plate.
7. Serve with hot browned butter or white sauce.

LIMA BEANS AND BACON

INGREDIENTS	4 QUART	6 - 8 QUART
Lima Beans, small, dried	2 cups	4 cups
Onion, chopped	1/4 cup	1/2 cup
Salt	1 tsp.	2 tsp.
Celery, diced	1 cup	2 cups
Green Pepper, chopped	2 Tbsp.	4 Tbsp.
Tomatoes, canned	1 cup	2 cups
Water	1/2 cup	1 cup
Butter or Bacon Fat	2 Tbsp.	4 Tbsp.
Bacon Strips cut in 1-inch pieces	3	6
	Yield: 4 Servings	Yield: 8 Servings

1. Wash beans. Cover with water; let stand overnight. Drain.
2. Place beans in cooker with other ingredients except bacon.
3. Cover, cook for 25 minutes after control jiggles.
4. Reduce pressure instantly.
5. Garnish beans with bacon, fried crisp.

CREAMED SPINACH

INGREDIENTS	4 QUART	6 - 8 QUART
Spinach	1-1/2 lbs.	3 lbs.
Water	1/2 cup	3/4 cup
Fat	2 Tbsp.	5 Tbsp.
Onion, minced	1 Tbsp.	2 Tbsp.
Flour	1-1/2 Tbsp.	3 Tbsp.
Milk	3/4 cup	1-1/2 cups
Salt	1/4 tsp.	1/2 tsp.
Pepper	dash	1/4 tsp.
Nutmeg	1/8 tsp.	1/4 tsp.
	Yield: 4 Servings	Yield: 8 Servings

1. Place thoroughly washed spinach in cooker with water.
2. Cover, cook 1-1/2 minutes alter control jiggles.
3. Reduce pressure instantly. Drain.
4. Cool spinach and chop it line.
5. Brown onion lightly in fat in saucepan.
6. Stir in flour. Gradually add milk and cook until thickened, stirring constantly.
7. Add seasonings and stir chopped spinach into sauce.

DIRECTION TABLE FOR MEAT

TYPE OF MEAT	MINUTES TO COOK AFTER CONTROL JIGGLES	AMOUNT OF WATER (IN CUPS)	
		4 qt.	6-8 qt.
Beef Pot Roast <i>Blade, chuck or rump, 3 - 4-inches thick.</i>	45:00 - 60:00*	1 C	1-1/4 C
Beef Short Ribs	45:00 - 60:00*	1 C	1-1/4 C
Beef, Corned <i>Cut 3 - 4-inches thick. Bulk corned beef out of brine must be covered with cold water several hours before cooking. Drain and cook with fresh water.</i>	60:00*	3 C	4 C
Round Steak (Swiss) <i>Cut 3/4-inch thick</i>	30:00 - 35:00*	1 C	1-1/4 C
Beef Stew <i>Cut into 1-1/2-inch pieces.</i>	25:00 - 30:00*	1-1/2 C	1-3/4 C
Beef Tongue <i>Fresh - Cook. Cool in cooking liquid. Skin. Smoked - Cook. Cool in cooking liquid. Skin. Cured (Corned) - Cover with water several hours. Drain. Cook. Cool in cooking liquid. Skin.</i>	60:00*	2 C	2-1/2 C
Beef Heart <i>Remove veins. Cover with salted water for half hour. Drain. Add fresh water and 1/4 cup vinegar. Cook.</i>	60:00*	1-1/2 C	2 C
Beef Liver <i>Slice. Cook on a rack.</i>	6:00*	3/4 C	1 C
Chicken (Fried)	18:00 - 25:00*	1 C	1-1/4 C
Chicken (Stewed)	30:00 - 40:00*	1-1/2 C	2 C
Chicken (Fricasséed)	25:00 - 30:00*	1-1/2 C	2 C
Ham (Shank, Uncooked) <i>3 - 5 lbs.</i>	45:00 - 60:00*	2 C	2-1/2 C
Ham (Picnic Shoulder, Uncooked) <i>3 - 6 lbs.</i>	45:00 - 60:00*	2 C	2-1/2 C
Ham Slices (Uncooked) <i>1/2-inch slice</i>	6:00 - 8:00*	1/2 C	3/4 C
<i>1-inch slice</i>	12:00 - 14:00*	1/2 C	3/4 C
<i>2-inch slice</i>	18:00 - 25:00*	3/4 C	1 C
Lamb Shoulder (3 - 5 lbs.)	45:00 - 60:00*	1-1/2 C	2 C
Lamb Steak <i>1/2-inch thick.</i>	12:00*	1/2 C	3/4 C
Lamb Stew <i>1-1/2-inch thick pieces</i>	20:00*	1-1/2 C	2 C

* Cool cooker normally for 5 minutes, then place under faucet or pan of cold water.

TYPE OF MEAT	MINUTES TO COOK AFTER CONTROL JIGGLES	AMOUNT OF WATER (IN CUPS)	
		4 qt.	6-8 qt.
Mutton (Boiled 4 - 6 lbs.) <i>Remove skin (if any) and fat. Cook.</i>	60:00*	2 C	2-1/2 C
Oxtails	60:00*	1-1/2 C	2 C
Partridge <i>Brown in pan. Cook on rack.</i>	15:00*	3/4 C	1 C
Pheasant	20:00 - 25:00*	1 C	1-1/4 C
Pork Shanks	45:00*	2 C	2-1/2 C
Pork Shoulder <i>2-1/2-inches in thickness. Brown in pan. Cook on rack.</i>	45:00 - 50:00*	1-1/4 C	1-1/2 C
Pork Chops <i>Brown in pan. Cook on rack.</i>	12:00*	3/4 C	1 C
Rabbit	18:00 - 20:00*	3/4 C	1 C
Spareribs <i>Brown in pan and cook. Or cook on sauerkraut.</i>	20:00*	3/4 C	1 C
Squirrel	25:00 - 30:00*	1 C	1-1/4 C
Veal Heart	45:00*	1-1/2 C	2 C
Veal Shank	50:00 - 60:00*	2 C	2-1/2 C
Veal Steak <i>1/2-inch thick.</i>	18:00 - 20:00*	1/2 C	1 C
Veal Stew <i>Cut into 1-1/2-inch pieces.</i>	20:00*	1-1/2 C	2 C
Veal Tongue	30:00*	1-1/2 C	2 C
Venison Pot Roast <i>Cut into 3/4-inch pieces</i>	40:00 - 50:00*	1 C	1-1/4 C

* Cool cooker normally for 5 minutes, then place under faucet or pan of cold water.

MEAT RECIPES

HUNGARIAN GOULASH

INGREDIENTS	4 QUART	6 - 8 QUART
Beef, cut into 1-inch cubes	1/2 lb.	1 lb.
Veal, cut into 1-inch cubes	1 lb.	2 lb.
Fat	2 Tbsp.	4 Tbsp.
Onions, sliced	1 cup	1-1/2 cups
Salt	1 tsp.	2 tsp.
Pepper	1/4 tsp.	1/2 tsp.
Paprika	1/2 tsp.	1 tsp.
Bay Leaf	1/2 leaf	1 leaf
Marjoram, powdered	1/2 tsp.	1 tsp.
Water	1-1/2 cups	3 cups
Potatoes, medium	4	8
Carrots, medium, cut lengthwise	4	8
Turnips, cut in half	2	4
Green pepper, chopped	1/2 cup	1 cup
	Yield: 4 Servings	Yield: 8 Servings

1. Brown meat in hot fat in cooker.
2. Add onions, season with salt, pepper, paprika, bay leaf, marjoram. Add water.
3. Cover and cook for 15 minutes after control jiggles. Cool cooker normally 5 minutes and then reduce pressure instantly.
4. Place potatoes, carrots, turnips and pepper on rack over the meat.
5. Cover and cook for 10 minutes after control jiggles.
6. Reduce pressure instantly.
7. Mix vegetables with meat.

BEEF STROGANOFF

INGREDIENTS	4 QUART	6 - 8 QUART
Beef Stew Meat, cut into 1-inch cubes	1 lb.	2 lbs.
Flour	1 Tbsp.	2 Tbsp.
Cooking oil or shortening	2 Tbsp.	1/4 cup
Onion, sliced	1 medium	2 medium
Salt	1 tsp.	2 tsp.
Pepper	1/4 tsp.	1/2 tsp.
Marjoram	dash	1/4 tsp.
Mustard, dry	2 tsp.	4 tsp.
Mushrooms, canned, drained	1 4-oz. can	2 4-oz. cans
Water	3/4 cup	1-1/2 cups
Ketchup	3 Tbsp.	6 Tbsp.
Sour Cream	1/2 cup	1 cup
	Yield: 4 Servings	Yield: 8 Servings

1. Dredge meat in flour and brown on all sides in oil or shortening in the cooker.
2. Add remaining ingredients except sour cream.
3. Cover and cook for 20 minutes after control jiggles.
4. Cool cooker normally for 5 minutes, then place under faucet.
5. Heat (but do not boil) with sour cream for 2 or 3 minutes. Serve with noodles.

BEEF STEW

INGREDIENTS	4 QUART	6 - 8 QUART
Beef, cut into 1-1/2 inch pieces	1-1/2 lbs.	3 lbs.
Fat	2 Tbsp.	4 Tbsp.
Salt	1 tsp.	2 tsp.
Pepper	1/4 tsp.	1/4 tsp.
Paprika	1/4 tsp.	1/2 tsp.
Water	1-1/2 cups	1-3/4 cups
Onions, chopped	1/2 cup	1 cup
Carrots, whole	4	8
Potatoes, whole, medium	4	8
	Yield: 4 Servings	Yield: 8 Servings

1. Brown meat in hot fat in cooker. Season with salt, pepper and paprika. Add water.
2. Cover and cook for 15 minutes after control jiggles.
3. Cool cooker normally 5 minutes: and then reduce pressure instantly. Add onions, carrots and potatoes
4. Cover and cook for 10 minutes after control jiggles.
5. Reduce pressure instantly.

CHICKEN PAPRIKA

INGREDIENTS	4 QUART	6 - 8 QUART
Chicken (3 lbs.)	1	2
Salt	1 tsp.	2 tsp.
Pepper	dash	1/4 tsp.
Paprika	1 tsp.	2 tsp.
Flour	3 Tbsp.	6 Tbsp.
Fat	4 Tbsp.	6 Tbsp.
Chicken bouillon, cubes	1	2
Water	1-1/2 cups	2 cups
Sour Cream	1 cup	2 cups
	Yield: 4 Servings	Yield: 8 Servings

1. Cut chicken in individual servings.
2. Mix salt, pepper, paprika and flour and roll chicken in flour mixture.
3. Brown in hot fat in cooker. Place on rack.
4. Slowly add water and bouillon cube(s).
5. Cover and cook for 30 minutes after control jiggles.
6. Cool cooker normally for 5 minutes and then reduce pressure instantly. Add sour cream.

DIRECTION TABLE FOR SOUPS

Your Pressure Cooker will cook most soups in a matter of minutes instead of hours. Do not fill cooker more than 3/4 full of liquid. DO NOT COOK PEARL BARLEY, SPLIT PEAS OR PEA SOUP IN THE COOKER. (See page 2.)

Cook the soup stock from bones and meat first; reduce pressure: then add other ingredients (vegetables, noodles, etc.) as desired and finish cooking.

After soup is cooked, make certain that pressure is down before removing control from vent tube. TEST to see if pressure has dropped by gently nudging the control. After soup is cooked, fat may be skimmed off and more water may be added, especially if soup stock is very rich.

SOUPS – CHOWDERS COOK AT 15 POUNDS OF PRESSURE	AMOUNT OF FOOD			AMOUNT OF WATER			MINUTES TO COOK AFTER CONTROL JIGGLES
	4 qt.	7 qt.	9 qt.	4 qt.	7 qt.	9 qt.	
Beef Soup <i>Cook beef soup bone with water, onion and seasonings. Finish by adding vegetables, noodles, etc., as desired.</i>	3 lbs.	4 lbs.	5 lbs.	2 qts.	3 qts.	4 qts.	60*
Chicken Soup <i>Cut up stewing chicken; add water, onion and seasonings and cook. Finish by adding dumplings, noodles, etc., as desired.</i>	3 lbs.	4 lbs.	5 lbs.	2 qts.	3 qts.	4 qts.	30:00 - 35:00*
Ham and Navy Bean Soup <i>Cook ham bone, onion and water. Then add soaked navy beans and finish cooking.</i>	2 lbs. ham bone 2 C	3 lbs. ham bone 3C	4 lbs. ham bone 4C	2.5 qts.	3.5 qts.	4.5 qts.	45* 30*
Oxtail Soup	1 tail 1 soup bone	2 tails 2 soup bone	3 tails 3 soup bone	2 qts.	3 qts.	5 qts.	60*

* Cool cooker normally for 5 minutes, then place under faucet.

VEGETABLE SOUP

INGREDIENTS	4 QUART	6 - 8 QUART
Soup Meat with the bone	1-1/2 lbs.	3 lbs.
Onion, sliced	1 small	1 medium
Salt	1 tsp.	2 tsp.
Pepper	dash	1/4 tsp.
Water	1 quart	2 quarts
Carrots, sliced	1/2 cup	1 cup
Tomatoes	1 cup	2 cups
Green Beans	1 cup	2 cups
Celery, diced	1/2 cup	1 cup
Parsley, chopped	bunch	bunch
	Yield: 4 Servings	Yield: 8 Servings

1. Place soup meat and bone, onion, salt, pepper and water in cooker.
2. Cover and cook for 50 minutes after control jiggles.
3. Reduce pressure normally for 5 minutes, then place cooker under faucet.
4. Remove bone and meat. Strain broth. Return broth and meat only to cooker.
5. Add vegetables.
6. Cover, cook 10 minutes after control jiggles.
7. Cool cooker normally for 5 minutes, then place under faucet.

CHILI CON CARNE

INGREDIENTS	4 QUART	6 - 8 QUART
Fat	3 Tbsp.	5 Tbsp.
Ground Beef	1 lb.	2 lbs.
Onion, chopped	1/2 cup	1 cup
Green Pepper, chopped	1 Tbsp.	2 Tbsp.
Water	1-1/2 cups	3 cups
Tomatoes, canned	1 cup	2 cups
Salt	1/2 tsp.	1 tsp.
Paprika	1/2 tsp.	1 tsp.
Chili Powder	1 tsp.	2 tsp.
Kidney Beans	1 1-lb. can (2 Cups)	2 1-lb. cans (4 Cups)
	Yield: 4 Servings	Yield: 8 Servings

1. Brown meat and onions in fat in cooker.
2. Add remaining ingredients, except kidney beans.
3. Cover and cook for 10 minutes after control jiggles.
4. Reduce pressure normally for 5 minutes, then place cooker under faucet.
5. Add kidney beans and simmer a few minutes.



OLLA DE PRESIÓN OSTER®

MODELOS: 4790, 4790-013, 4792, 4792-013,
4793, 4793-013

LEA EL INSTRUCTIVO ANTES DE USAR EL APARATO
LA SIGUIENTE INFORMACIÓN ES PARA MÉXICO:

IMPORTADOR: SUNBEAM MEXICANA, S.A. DE C.V.

AV. JUÁREZ No. 40-201,

EX-HACIENDA DE SANTA MÓNICA,

TLALNEPANTLA, ESTADO DE MÉXICO,

C.P. 54050, R.F.C. SME570928G90, TEL. 53660800

PAÍS DE ORIGEN: CHINA

PAÍS DE PROCEDENCIA: CHINA, E.U.A.

CONTENIDO: 1 PIEZA



© 2013 Sunbeam Products, Inc. Todos los derechos reservados. Distribuido por Sunbeam Latin America, LLC, 5200 Blue Lagoon Drive, Suite 860, Miami, FL 33126. Garantía limitada de un año – por favor consulte los detalles en el inserto.

© 2013 Sunbeam Products, Inc. All rights reserved. Distributed by Sunbeam Latin America, LLC, 5200 Blue Lagoon Drive, Suite 860, Miami, FL 33126. One year limited warranty – please see insert for details.

www.oster.com

Impreso en China

Printed in China
P.N. 170494 REVA
CBA-120613