APC-990

AROMA®

Instruction Manual
Digital Pressure Cooker

Questions or concerns about your Pressure Cooker?
Before returning to the store...

Aroma's customer service experts are happy to help. Call us toll-free at **1-800-276-6286**.

Answers to many common questions and even replacement parts can be found online. Visit **www.AromaCo.com/Support**.

¿Preguntas o dudas acerca de su olla a presión digital?
Antes de regresar a la tienda...

Nos expertos de servicio al cliente estará encantado de ayudarle. Llámenos al número gratuito a **1-800-276-6286**.

Las respuestas a muchas preguntas comunes e incluso piezas de repuesto se pueden encontrar en línea. Visita: **www.AromaCo.com/Support**.

AROMA®

Manual de instrucciones
Olla a presión digital

APC-990

Congratulations on your purchase of the Aroma® 6-Quart Digital Pressure Cooker!

Your new Aroma® Pressure Cooker is the perfect way to have delicious home-cooked meals in a fraction of the time! Pressure cooking produces tender, delicious cooked results astonishingly fast. With three pressure level settings, your new digital pressure cooker is perfect for a wide variety of pressure cooking recipes. And with its pressure safety systems, you can rest easy while your pressure cooker handles the cooking.

And it's not just pressure cooking! Your new Aroma® Pressure Cooker also includes easy-to-use digital functions to brown, simmer, slow cook, steam and warm. With these additional functions, the meal options are nearly endless!

This manual contains instructions for using your Aroma® Pressure Cooker and its convenient pre-programmed digital settings, as well as all of the accessories included.

For more information on your Aroma® Pressure Cooker, or for replacement parts, product service, recipes and other home appliance solutions, please visit us online at **www.AromaCo.com.**

Published By:
Aroma Housewares Co.
6469 Flanders Drive
San Diego, CA 92121
U.S.A.
1-800-276-6286
www.AromaCo.com
©2011 Aroma Housewares Company
All rights reserved.

¡Felicitaciones por comprar la Olla a presión digital Aroma® con capacidad para 6 litros!

¡Su nueva olla a presión Aroma® es la manera perfecta de cocinar comidas deliciosas preparadas en casa en poco tiempo! Con la cocción a presión se obtienen resultados de cocción tiernos y deliciosos de manera asombrosamente rápida. Con tres ajustes de nivel de presión, la olla a presión digital nueva es perfecta para realizar una amplia variedad de recetas de cocción a presión. Y con sus sistemas de seguridad de presión, puede estar tranquilo mientras la olla a presión se encarga de la cocina.

¡Y no es sólo la cocción a presión! Su nueva olla a presión Aroma® también incluye las funciones digitales para dorar, hervir, cocinar lento, a vapor y al calor fáciles de utilizar. ¡Con estas funciones adicionales, las opciones de comidas son casi infinitas!

Este manual contiene instrucciones para utilizar la olla a presión Aroma® y sus ajustes digitales pre-programados recomendados, así como también de todos los accesorios que se incluyen.

Para más información sobre su olla a presión Aroma®, pídezas de requesto, consultas sobre servicio técnico, recetas y otros electrodomésticos, visítenos en **www.AromaCo.com.**

Publicada Por:
Aroma Housewares Co.
6469 Flanders Drive
San Diego, CA 92121
U.S.A.
1-800-276-6286
www.AromaCo.com
©2011 Aroma Housewares Company
Todos los derechos reservados.

IMPORTANT SAFEGUARDS

Basic safety precautions should always be followed when using electrical appliances, including the following:

1. **Important: Read all instructions carefully before first use.**
2. Do not touch hot surfaces. Use the handles or knobs.
3. Use only on a level, dry and heat-resistant surface.
4. To protect against fire, electric shock and injury to persons, do not immerse cord, plug or the appliance in water or any other liquid. See instructions for cleaning.
5. Close supervision is necessary when the appliance is used by or near children.
6. Unplug from outlet when not in use and before cleaning. Allow unit to cool before removing or replacing parts and before cleaning the appliance.
7. Do not operate any appliance with a damaged cord or plug or after the appliance malfunctions or has been damaged in any manner. Contact Aroma® customer service for examination, repair or adjustment.
8. The use of accessory attachments not recommended by Aroma® Housewares may result in fire, electrical shock or injury.
9. Do not use outdoors.
10. Do not let cord touch hot surfaces or hang over the edge of a counter or table.
11. **NEVER ATTEMPT TO OPEN LID WHILE THE UNIT IS PRESSURE COOKING.** Do not open the pressure cooker until the unit has cooled and all internal pressure has been released. If lid is difficult to turn, this indicates that the cooker is still pressurized. **Do not force it to open.** Any pressure in the cooker can be hazardous.
12. Do not place on or near a hot burner or in a heated oven.
13. Do not use the appliance for other than its intended use.
14. Always check the pressure release devices for clogging before use.
15. Do not touch, cover or obstruct the steam vent on the top of the pressure cooker as it is extremely hot and may cause scalding.
16. Use only with a 120V AC power outlet.
17. Always unplug from the base of the wall outlet. Never pull on the cord.
18. The pressure cooker should be operated on a separate electrical circuit from other operating appliances. If the electrical circuit is overloaded with other appliances, the pressure cooker may not operate properly.
19. Always make sure the outside of the inner cooking pot is dry prior to use. If the inner pot is returned to the cooker when wet, it may damage or cause the product to malfunction.
20. Food should not be left in the inner cooking pot with the “Keep-Warm” function on for more than 12 hours.
21. To disconnect, turn any control to “OFF,” then remove the plug from the wall outlet.
22. To reduce the risk of electrical shock, cook only in the removable inner cooking pot provided.
23. Extreme caution must be used when moving a pressure cooker containing hot liquids.
24. This appliance cooks under pressure. Improper use may result in scalding injury. Make certain unit is properly closed before operating. Follow the instructions in “To Pressure Cook” on **page 7**.
25. Do not fill the unit over 2/3 full. When cooking foods that expand during cooking such as rice or dried vegetables, do not fill the unit over 1/2 full. Over filling may cause a risk of clogging the vent pipe and developing excess pressure. Follow the instructions in “To Pressure Cook” on **page 7**.
26. Be aware that certain foods, such as applesauce, cranberries, pearl barley, oatmeal or other cereals, split peas, noodles, macaroni, rhubarb, or spaghetti can foam, froth, and sputter, and clog the pressure release device (steam vent). These foods should not be cooked in the pressure cooker.
27. Do not use this pressure cooker for pressure frying with oil.

SAVE THESE INSTRUCTIONS

MEDIDAS IMPORTANTES DE SEGURIDAD

Cuando se usen aparatos eléctricos, siempre deberán observarse las precauciones básicas de seguridad, incluyendo las siguientes:

1. **Importante: lea cuidadosamente las instrucciones antes de usarlo.**
2. No toque las superficies calientes. Use las manijas o los botones.
3. Úsela únicamente en una superficie nivelada, seca y resistente al calor.
4. Nunca sumerja el cable, el enchufe o el artefacto en agua o cualquier otro líquido para evitar descargas eléctricas.
5. No lo deje al alcance de los niños. Evite que los niños utilicen el artefacto sin la supervisión de un adulto.
6. Desenchufe el artefacto cuando no esté en uso o para limpiarlo. Espere a que se enfríe antes de ponerle o quitar piezas, o antes de limpiarlo.
7. No utilice artefactos con cables o enchufes en mal estado, si funcionan mal o si están dañados de cualquier forma. Consulte al Servicio al cliente de Aroma® para examinar, reparar o ajustar el artefacto.
8. El uso de accesorios no recomendados por Aroma® Housewares puede resultar en riesgo de incendio, descargas eléctricas o daños personales.
9. No lo utilice al aire libre.
10. Evite que el cable toque las superficies calientes o cuelgue del borde de la mesa o mesada.
11. **NUNCA INTENTE ABRIR LA TAPA MIENTRAS LA UNIDAD ESTÁ COCINANDO A PRESIÓN.** No abra la olla a presión hasta que la unidad se haya enfriado y toda la presión interna se haya liberado. Si la tapa es difícil de quitar, esto indica que la olla aún tiene presión. **No la fuerce para abrir.** Cualquier tipo de presión en la olla puede ser peligroso.
12. No coloque el electrodoméstico o la superficie interior de la olla sobre o cerca de una hornalla caliente o dentro del horno caliente.
13. No lo utilice para otro propósito distinto a aquél para el que está diseñado.
14. Compruebe siempre los dispositivos de liberación de presión para buscar si hay obstrucciones antes de su uso.
15. No cubra ni obstruya el respiradero de vapor en la parte superior de la olla a presión, ya que el vapor es muy caliente y puede provocar quemaduras.
16. Utilice solo con CA de 120 V.
17. Desenchufelo desde la base en el enchufe de la pared. Nunca tire del cable.
18. La olla a presión debe usarse en un circuito eléctrico diferente al de otros electrodomésticos en funcionamiento. Si se sobrecarga el circuito eléctrico, la olla a presión puede no funcionar correctamente.
19. Siempre asegúrese de que la parte exterior de la superficie interior de la olla esté seca antes de su uso. Si la superficie interior de la olla se coloca en la cocina cuando está mojada, se podría dañar o causar que el producto no funcione.
20. No deje la comida en la superficie interior de la olla en el modo “Keep-Warm” (conservar caliente) por más de 12 horas.
21. Para desconectar, ponga el control en “OFF” y desenchúfela.
22. Para reducir el riesgo de descarga eléctrica, cocine siempre en la superficie interior de la olla desmontable que se proporciona.
23. Cuando utilice la olla presión contenienda líquidos calientes, muevalo con mucha precaución.
24. Esto aparato cocina con presión. El uso inapropiado puede resultar en quemaduras lesiones. Asegure que la unidad esté correctamente cerrada antes de operar. Siga las instrucciones de “Cocinar a presión” en la **página 7**.
25. No llene la unidad más de 2/3 partes. Cuando la cocción de alimentos que se expanden durante la cocción como el arroz o verduras secas, no llene la unidad de más de 1/2 parte. Siga las instrucciones de “Cocinar a presión” en la **página 7**.
26. Ciertos alimentos, como puré de manzanas, arándanos, cebada perlada, avena u otros cereales, guisantes secos, fideos, macarrones, ruibarbo o espaguetis puede espuma, espuma, y por pulverización catódica, y tapar el dispositivo de alivio de presión (salida de vapor). Estos alimentos no deben cocinarse en la olla a presión.
27. No utilice esta olla a presión para freír de aceite.

GUARDE ESTAS INSTRUCCIONES

IMPORTANT SAFEGUARDS

Short Cord Instructions

1. A short power-supply cord is provided to reduce the risks resulting from becoming entangled in or tripping over a longer cord.
2. Longer extension cords are available and may be used if care is exercised in their use.
3. If a longer extension cord is used:
   a. The marked electrical rating of the extension cord should be at least as great as the electrical rating of the appliance.
   b. The longer cord should be arranged so that it will not drape over the counter top or tabletop where it can be pulled by children or tripped over unintentionally.

Polarized Plug

This appliance has a **polarized plug** (one blade is wider than the other); follow the instructions below:

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

If the supply cord is damaged, it must be replaced by the manufacturer, its service agent or a similarly qualified person in order to avoid a hazard.

THIS APPLIANCE IS FOR HOUSEHOLD USE ONLY.

MEDIDAS IMPORTANTES DE SEGURIDAD (CONT.)

Instrucciones de cable corto

1. Se proporciona un cable eléctrico corto con el propósito de reducir el riesgo de tropezarse o enredarse con un cable más largo.
2 Hay cables de extensión más largos disponibles y deben ser usados con sumo cuidado.
3. Si se usa un cable de extensión más largo:
   a. La clasificación eléctrica marcada en el cable de extensión debe ser por lo menos igual que la clasificación eléctrica del aparato.
   b. El cable más largo debe ser colocado de manera que no cuelgueporel borde del mostrador o mesa en donde pudiera ser jalado por un niño o alguien pudiera tropezarse con el cable sin querer.

Ploya polarizada

Si este aparato tiene **ploya polarizada**:
Para reducir el riesgo de descarga eléctrica, este ploya intencionalmente solo debe de enchufar un lado en enchufes de luz de ploya polarisada. Si la clavija no entra completamente, da vuelta a la clavija. Si aun la clavija no puede entrar, llame a un electricista calificada. No intente de modificar la clavija, es muy peligroso.
Si esté estropeado el cordón eléctrico, hay que ser reemplazado por el fabricante o su agencia de servicio u otra persona calificada para hacer que se evita cualquier peligro.

ESTE APARATO ES PARA USO DOMÉSTICO.

PARTS IDENTIFICATION

IDENTIFICACION DE LAS PARTES

PARTS IDENTIFICATION (CONT.)

Digital Controls

Power Button
The POWER button turns the pressure cooker on and off.

High Pressure Button
The HIGH PRESSURE button sets to the highest pressure level possible. This button is ideal for most pressure cooker recipes.

Medium Pressure Button
The MEDIUM PRESSURE button sets to a mid-level pressure for recipes that call for it.

Low Pressure Button
The LOW PRESSURE button sets to a lower pressure level and temperature for certain recipes.

Keep-Warm Button
The KEEP WARM button keeps food warm and ready to serve. The pressure cooker will automatically switch to its “Keep-Warm” mode once the selected cook time for any function elapses.

Brown Button
The BROWN button heats the pressure cooker to a high temperature perfect for browning and sautéing.

Simmer Button
The SIMMER button is perfect for flavorful soups and stews. Add the called for ingredients and set the time from 1 minute to 5 hours.

Slow Cook Button
The SLOW COOK button allows the pressure cooker to double as a programmable slow cooker, setting from 1 to 10 hours. Slow cook a meal all day and have it ready when you come home at night!

Steam Button
The STEAM button, along with the included steam rack, allow the pressure cooker to quickly steam delicious meats and vegetables. Advanced controls allow you to set the time food needs to steam.

Start Button
The START button begins any of the digital functions.

IDENTIFICACION DE LAS PARTES (CONT.)

Controles digitales

Botón de encendido
El botón POWER enciende y apaga el artefacto para cocinar.

Botón de presión alta
El botón HIGH PRESSURE configura el nivel de presión más alto posible. Este botón es ideal para la mayoría de las recetas en la olla a presión.

Botón de presión media
El botón MEDIUM PRESSURE configura a un nivel de presión de nivel medio, que alcanzará una temperatura inferior al ajuste de “presión alta”.

Presión baja
El botón LOW PRESSURE configura a un nivel de presión más bajo para los alimentos más delicados, como mariscos y algunos vegetales.

Botón de conservar caliente
El botón KEEP WARM (Conservar caliente) conserva la comida caliente y lista para servir. La olla a presión automáticamente cambia al modo “conservar caliente” una vez que transcurre el tiempo de cocción seleccionado.

Botón para dorar
El botón BROWN (dorar) calienta la olla a presión a alta temperatura perfecta para dorar y saltear.

Botón para cocinar a fuego lento
El botón SIMMER (cocinar a fuego lento) es ideal para las sopas y guisos sabrosos. Agregue los ingredientes y ajuste el tiempo entre 1 minuto y 5 horas.

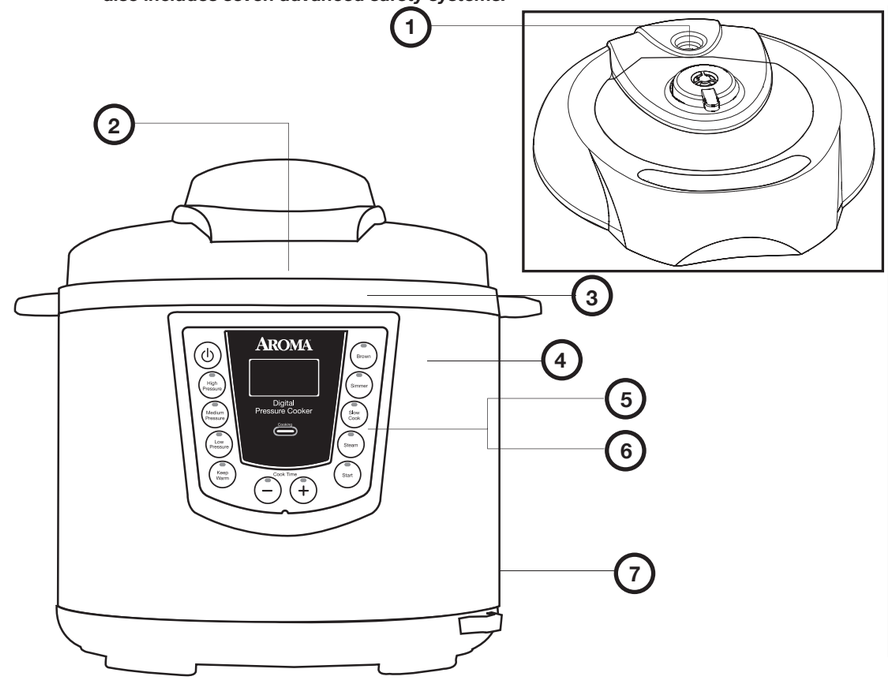
Botón de cocción lenta
El botón SLOW COOK (cocción lenta) permite que la olla a presión funcione como una olla de cocción lenta programable, se puede ajustar de 1 a 10 horas. ¡Cocine lento una comida todos los días y tenga la lista cuando llega a casa por la noche!

Botón de cocción al vapor
El botón STEAM (cocción al vapor) cuando se utiliza con el bastidor de vapor que se incluye permite que la olla a presión cocine al vapor comidas deliciosas y saludables de forma rápida. Los controles avanzados le permiten ajustar el tiempo que requiera la comida para cocinar al vapor.

Botón de inicio
El botón START (inicio) inicia cualquiera de las funciones digitales.

SAFETY SYSTEMS

The Aroma® Digital Pressure Cooker was built with safety in mind. Along with its convenient digital features, this pressure cooker also includes seven advanced safety systems.



Safety System #1: Vent automatically releases pressure if it becomes too high.

Safety System #2: The pressure cooker will not cook with pressure if the lid is not securely locked and closed.

Safety System #3: Flexible gasket releases pressure if it becomes too high.

Safety System #4: Built to withstand pressure up to six times higher than the cooker is intended to reach.

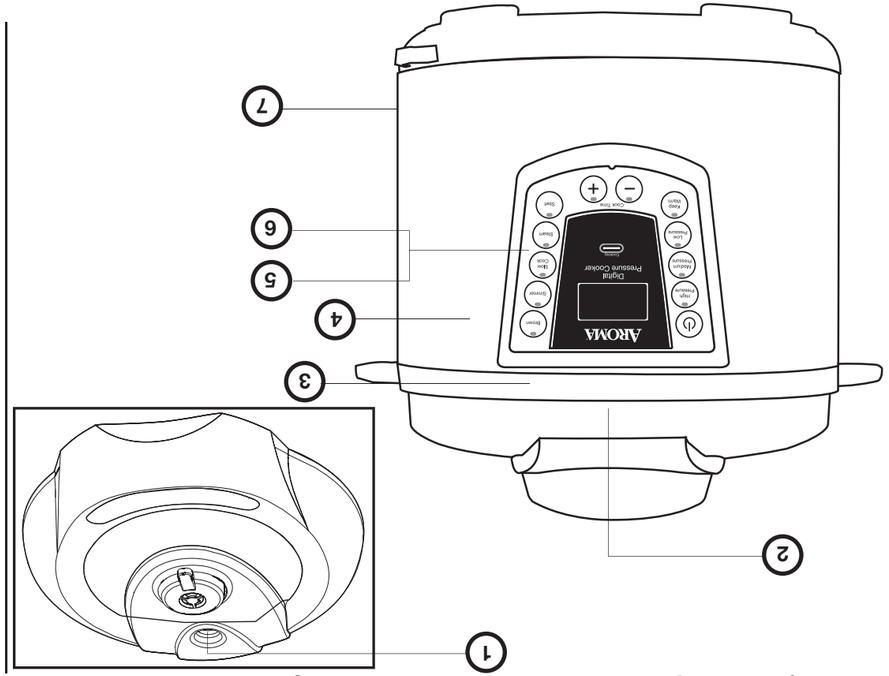
Safety System #5: Accurately measures pressure to ensure it stays within intended ranges.

Safety System #6: Digital thermostat cuts heating off to prevent dry boiling.

Safety System #7: To prevent overheating, the power fuse will trip if the temperature rises too high.

SISTEMAS DE SEGURIDAD

La olla a presión digital Aroma® se fabrica teniendo en cuenta la seguridad. Junto con sus cómodas funciones digitales, la olla a presión incluye también siete avanzados sistemas de seguridad.



Sistema de seguridad #1: El respiradero libera la presión automáticamente cuando esta sube demasiado.

Sistema de seguridad #2: No cocina a presión si la tapa no está cerrada y trabada.

Sistema de seguridad #3: La junta flexible libera la presión automáticamente cuando ésta sube demasiado.

Sistema de seguridad #4: Soporta hasta una presión seis veces más alta que la prevista para un funcionamiento normal.

Sistema de seguridad #5: Mide la presión con exactitud para asegurar que se mantenga dentro del rango previsto.

Sistema de seguridad #6: El termostato digital la apaga automáticamente para evitar que hierva en seco.

Sistema de seguridad #7: Para impedir que se sobrecaliente, si la temperatura sube demasiado el fusible de energía se desconecta.

BEFORE FIRST USE

1. **Read all instructions and important safeguards.**
2. Remove all packaging materials and check that all items have been received in good condition.
3. Tear up all plastic bags as they can pose a risk to children.
4. Wash lid and all accessories in warm, soapy water. Rinse and dry thoroughly.
5. Remove the inner cooking pot from pressure cooker and clean with warm, soapy water. Rinse and dry thoroughly before returning to cooker.
6. Wipe body clean with a damp cloth.

NOTE

- Do not use abrasive cleaners or scouring pads.
- Do not immerse the rice cooker base, cord or plug in water at any time.

ANTES DEL PRIMER USO

1. Lea todas las instrucciones y precauciones.

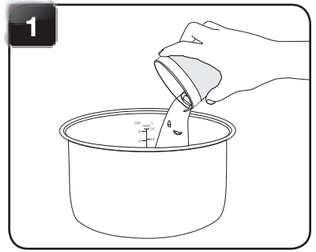
2. Retire todo el material de empaque y compruebe que el producto haya llegado en buenas condiciones.
3. Rompa las bolsas de plástico ya que son peligrosas para los niños.
4. Lave la tapa y los accesorios con agua tibia y jabón. Enjuague y seque a fondo.
5. Quite la superficie interior de la olla de la olla a presión y limpie con agua tibia y jabón. Enjuague y seque a fondo antes de volver a cocinar.
6. Limpie el cuerpo de la olla a presión con un trapo húmedo.

NOTA

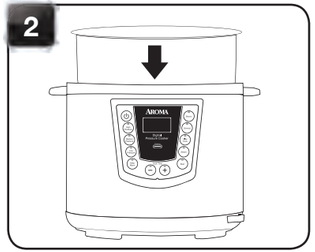
- No utilice limpiadores abrasivos, o esponjas de plástico o metal.
- No sumerja la base de la olla a presión, cable o enchufe en agua.

COCCIÓN A PRESIÓN

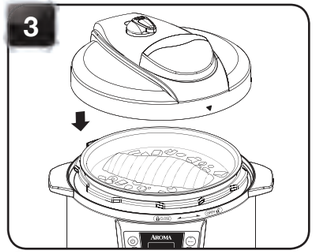
El respiradero de vapor debe estar cerrado al cocinar a presión.



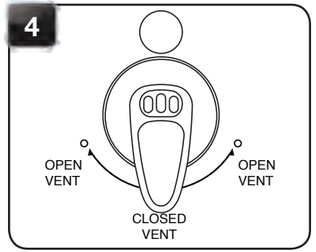
Coloque los alimentos para cocimiento en la superficie interior de la olla.



Coloque la superficie interior de la olla dentro de la olla a presión.



Cierre la tapa de forma segura en la olla a presión, girando a la izquierda para que trabe bien. Habrá un "clic" cuando la tapa está cerrada correctamente.

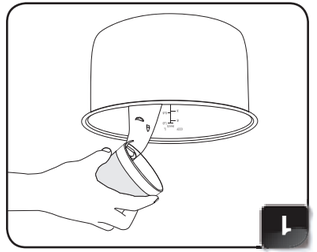


Mueva el respiradero de vapor a la posición "CLOSED VENT" (Respiradero cerrado).

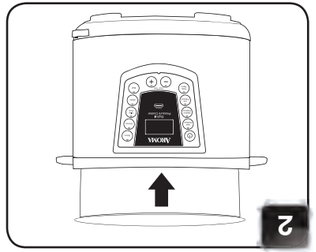
NOTA

- No llene por encima de la línea "MAX" en la superficie interior de la olla.

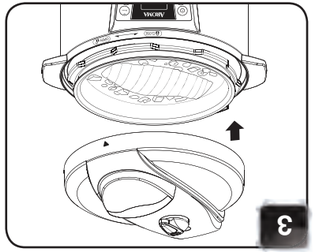
TO PRESSURE COOK



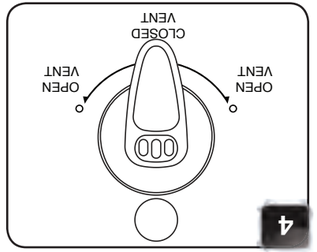
Add food to be pressure cooked to the inner cooking pot.



Place the inner cooking pot into the pressure cooker.



Close the lid securely onto the pressure cooker, turning it clockwise so that it locks into place. There will be an audible "click" when the lid locks closed.



Move the steam vent to the "CLOSED VENT" position.

NOTE

- Do not fill above the "MAX" line in the inner cooking pot.

TO PRESSURE COOK (CONT.)

Plug the power cord into an available power outlet.

Press the POWER button to turn the pressure cooker on. Each button's indicator light will flash and the digital display will show three dashes.

Press the HIGH PRESSURE, MEDIUM PRESSURE or LOW PRESSURE button, depending upon the pressure level called for in the recipe.

The digital display will begin with a "1" representing one minute of pressure cooking time. Press the COOK TIME — or COOK TIME + buttons to adjust the cooking time between 1 and 60 minutes.

- Holding the COOK TIME button down will increase time in 10 minute increments.
- For more details on the pressure levels, see "Pressure Levels" on **page 11.**

HELPFUL HINTS

COCCIÓN A PRESIÓN (CONT.)

Enchufe el cable de alimentación.

Presione el botón POWER para encender la olla a presión. La luz indicadora de cada botón parpadeará y la pantalla digital mostrará tres guiones.

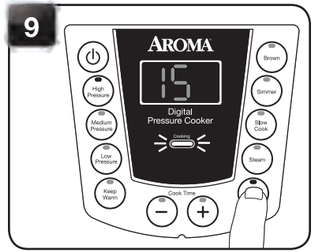
Pulse el botón HIGH PRESSURE, MEDIUM PRESSURE o LOW PRESSURE, según el nivel de presión que se indica en la receta.

La pantalla digital se iniciará con un "1" que representa un minuto de tiempo de cocción a presión. Presione los botones COOK TIME — (tiempo de cocción —) o COOK TIME + (tiempo de cocción +) para ajustar el tiempo de cocción entre 1 y 60 minutos.

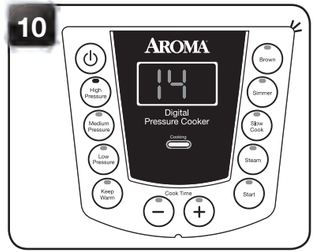
CONSEILS UTILES

- Maintenendo pulsado el botón COOK TIME (tiempo de cocción) hacia abajo, aumentará el tiempo en incrementos de 10 minutos.
- Para obtener más detalles sobre los niveles de presión, consulte la sección "Niveles de presión" en la **página 11.**

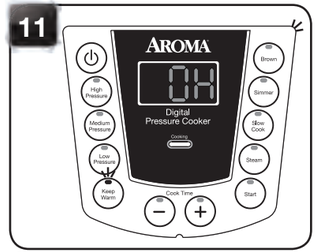
TO PRESSURE COOK (CONT.)



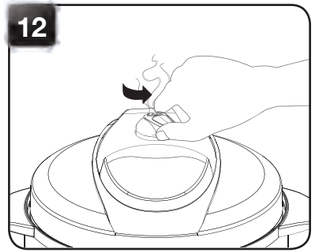
Once the needed time is selected, press the START button to begin cooking. The COOKING indicator light will illuminate and the pressure cooker will begin cooking.



Once the selected pressure level is reached, the pressure cooker will “beep” and the digital display will begin counting down the selected cooking time in one minute increments.



Once the selected time has elapsed, the pressure cooker will “beep” and automatically switch to “Keep-Warm” mode. The digital display will show the number of hours it has been on “Keep-Warm,” beginning with “0H.”



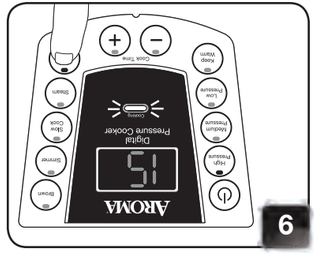
Allow the pressure cooker to cool and release all excess pressure before attempting to open the lid. To speed up this process, manually move the steam vent to the “OPEN VENT” position.

NOTE

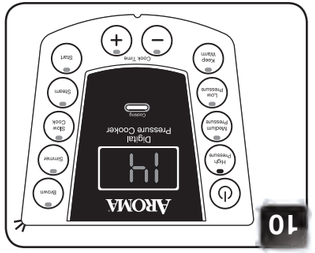
- It may take several minutes for the selected pressure level to be reached.
- When cooking under pressure the lid will lock closed. Do not attempt to open the lid while pressure cooking. When pressurized, the float valve on the lid will elevate.
- Steam and some water may escape from the float valve while cooking. This is normal. Do not obstruct the float valve.
- **Exercise caution when moving the steam vent to the “OPEN” position**. A large amount hot steam will quickly escape once the vent is opened.
- The safety locking mechanisms of this pressure cooker will not allow the lid to be opened while cooker is still pressurized. If the lid does not open easily, allow the pressure cooker to continue to release steam. **Do not force the lid open.**

COCCIÓN A PRESIÓN (CONT.)

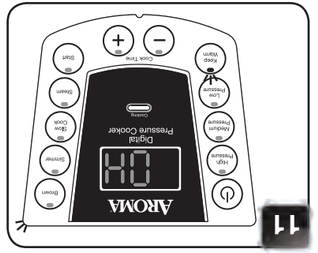
Una vez que se selecciona el tiempo que se necesita, pulse el botón START (inicio) para empezar a cocinar. Se encenderá una luz indicadora COOKING (de cocción) y la olla a presión comenzará la cocción.



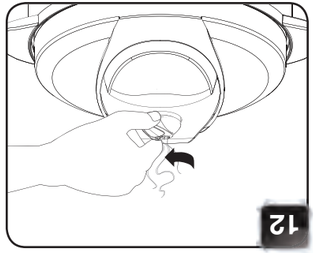
Una vez que se alcanza el nivel de presión seleccionado, la olla a presión hará un pitido y la pantalla digital comenzará la cuenta regresiva del tiempo de cocción seleccionado en incrementos de un minuto.



Una vez que el tiempo seleccionado ha transcurrido, la olla a presión hará un pitido y cambiará al modo “Keep-Warm” (conservar caliente) automáticamente. El visualizador digital mostrará las horas que estuvo en el modo “Keep-Warm” (conservar caliente), comenzando en “0H”.



Deje la olla a presión se enfríe y libere toda la presión antes de intentar abrir la tapa. Para acelerar este proceso, mueva de forma manual el respiradero de vapor hacia la posición “OPEN VENT” (Respiradero abierto).



NOTA

- Puede tomar varios minutos alcanzar el nivel de presión seleccionado.
- Al cocinar bajo presión, la tapa se cierra. **No intente abrir la tapa durante la cocción a presión.** Cuando se presuriza la válvula de aguja, la tapa se elevará.
- Puede escapar el vapor y un poco de agua de la válvula de aguja mientras se cocina. Esto es normal. **No obstruya la válvula de aguja.**
- **Tenga mucho cuidado al mover el respiradero de vapor hacia la posición “OPEN VENT” (Respiradero abierto), una gran cantidad de vapor caliente escapará rápidamente una vez que el respiradero se abra.**
- Los mecanismos de bloqueo de seguridad de esta olla a presión no permitirán que la tapa que se abra cuando se cocina a presión. **Si la tapa no se abre fácilmente, deje que la olla a presión continúe con la liberación de vapor. No fuerce para abrir la tapa.**

TO PRESSURE COOK (CONT.)

Allow all pressure to escape from the steam vent. Pressure should be released once steam is no longer escaping from the steam vent and the float valve moves back down.

Open the lid by turning it counterclockwise to unlock it. Remove the lid.

Check food for doneness. If cooking is complete, remove food for serving.

Once serving is complete, press the POWER button to turn the pressure cooker off. Unplug from the power outlet when not in use.

HELPFUL HINTS

- The “Keep-Warm” setting is great for keeping food warm and delicious while serving. However, do not leave food on “Keep-Warm” for longer than 12 horas.

COCCIÓN A PRESIÓN (CONT.)

Permitta que escape toda la presión del respiradero de vapor. La presión se debe liberar una vez que el vapor ya no escape del respiradero de vapor y la válvula de aguja se mueva hacia abajo.

Abra la tapa girando hacia la derecha para desbloquearla. Retire la tapa.

Compruebe el punto de cocción de los alimentos. Si se completo la cocción, retire los alimentos y sírvalos.

Una vez que se complete la porción, pulse el botón POWER para encender la olla a presión. Desenchúfela cuando no esté en uso.

CONSEILS UTILES

- El ajuste “Keep-Warm” (conservar caliente) es ideal para conservar la comida caliente y deliciosa al servir. Sin embargo, no deje los alimentos en el modo “Keep-Warm” (conservar caliente) por más de 12 horas.

PRESSURE LEVELS

The Aroma® Digital Pressure Cooker includes three pressure settings for a variety of cooking options. The table below gives an approximate pressure level that each pressure setting will reach.

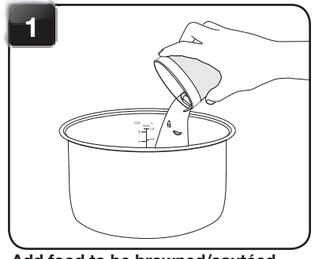
PRESSURE SETTING	APPROXIMATE PRESSURE LEVEL (pounds per square inch)
High Pressure — High	9.5 to 10.5 psi
Medium Pressure — Medium	4.5 to 8.0 psi
Low Pressure — Low	Below 4.5 psi

NIVELES DE PRESIÓN

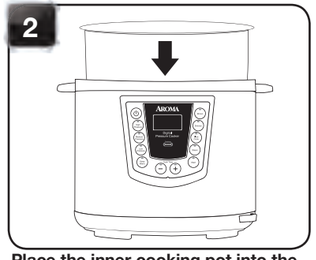
La Olla a presión digital Aroma® incluye tres ajustes de presión para muchas opciones de cocción. La siguiente tabla presenta un nivel de presión aproximado que alcanzará cada ajuste de presión.

AJUSTE DE PRESIÓN	NIVEL DE PRESIÓN APROXIMADO
High Pressure — Alto	9.5 a 10.5 psi
Medium Pressure — Medio	4.5 a 8.0 psi
Low Pressure — Bajo	Abajo 4.5 psi

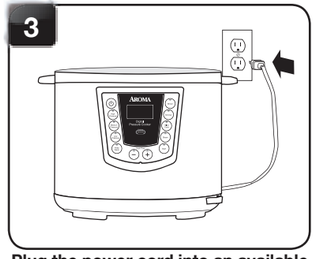
TO BROWN



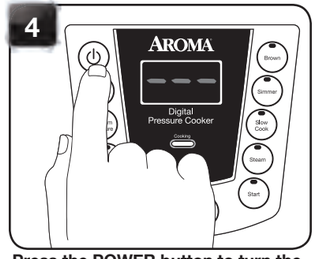
Add food to be browned/sautéed into the inner cooking pot.



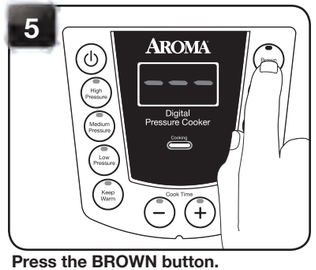
Place the inner cooking pot into the pressure cooker.



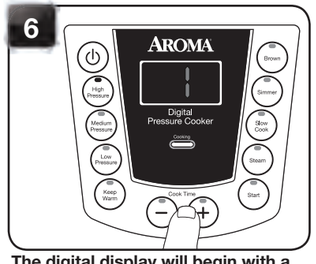
Plug the power cord into an available power outlet.



Press the POWER button to turn the pressure cooker on. Each button's indicator light will flash and the digital display will show three dashes.



Press the BROWN button.

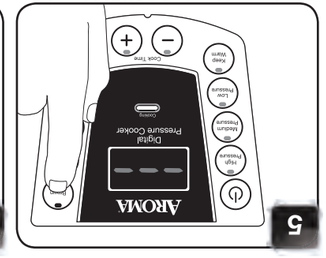


The digital display will begin with a "1" representing one minute of browning time. Press the COOK TIME — or COOK TIME + buttons to adjust the browning time between 1 and 40 minutes.

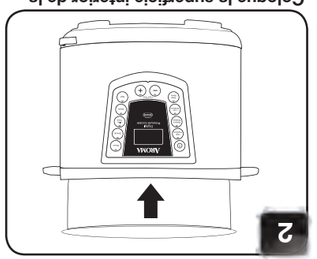
HELPFUL HINTS

- The "Brown" function may be used with the lid in place, but it is recommended to brown/sauté foods without the lid in order to easily stir food as needed.
- Holding the COOK TIME button down will increase time in 10 minute increments.

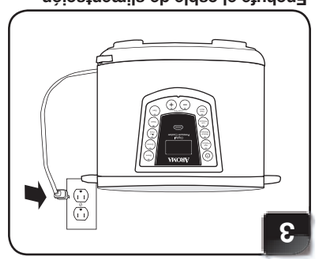
PARA DORAR



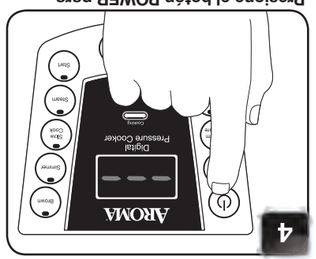
Coloque los alimentos para dorar/saltear en la superficie interior de la olla.



Coloque la superficie interior de la olla dentro de la olla a presión.

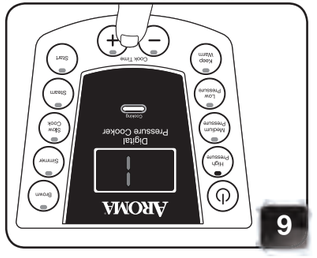


Enchufe el cable de alimentación.



Presione el botón POWER para encender la olla a presión. La luz indicadora de cada botón parpadeará y la pantalla digital mostrará tres guiones.

Presione el botón BROWN (dorar).

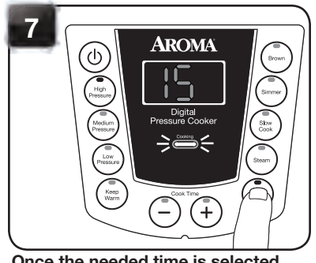


La pantalla digital se iniciará con un "1" que representa un minuto de tiempo para dorar. Presione los botones COOK TIME — (tiempo de cocción —) o COOK TIME + (tiempo de cocción +) para ajustar el tiempo para dorar entre 1 y 40 minutos.

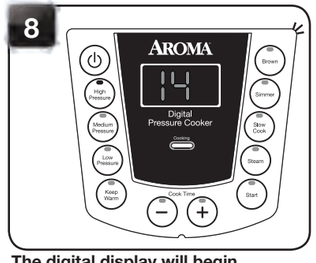
CONSEILS UTILES

- La función "Brown" (dorar) se puede utilizar con la tapa trabada, pero se recomienda dorar/saltear los alimentos sin la tapa para remover fácilmente los alimentos, según sea necesario.
- Mantenienda pulsado el botón COOK TIME (tiempo de cocción) hacia abajo, aumentará el tiempo en incrementos de 10 minutos.

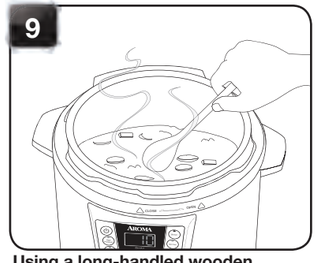
TO BROWN (CONT.)



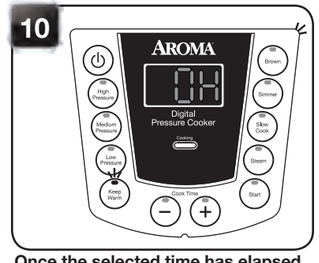
Once the needed time is selected, press the START button to begin browning. The COOKING indicator light will illuminate and the pressure cooker will begin heating.



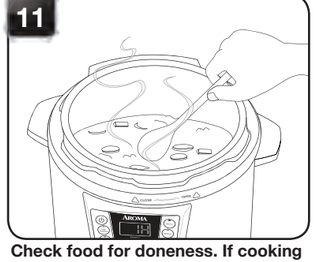
The digital display will begin counting down from the selected cook time in one minute increments



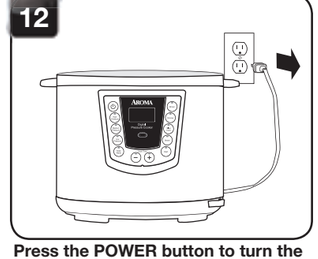
Using a long-handled wooden spoon, brown/sauté food as needed.



Once the selected time has elapsed, the pressure cooker will "beep" and automatically switch to "Keep-Warm" mode. The digital display will show the number of hours it has been on "Keep-Warm," beginning with "0H."



Check food for doneness. If cooking is complete, remove food.

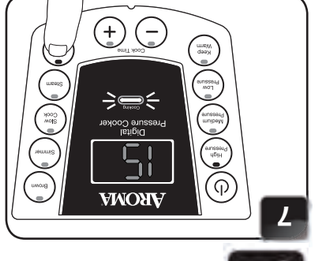


Press the POWER button to turn the pressure cooker off. Unplug from the power outlet when not in use.

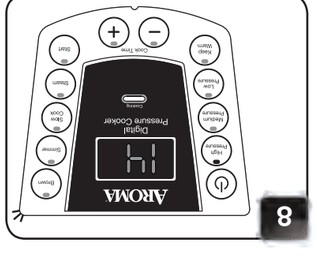
CAUTION

- **Only use utensils safe for use on nonstick coatings. Metal utensils will damage the inner cooking pot's nonstick coating.**

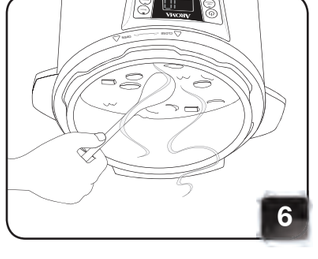
PARA DORAR (CONT.)



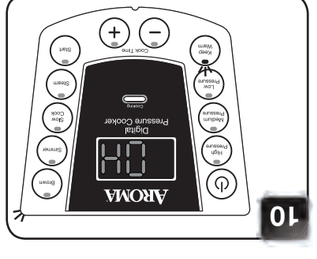
Una vez que se seleccione el tiempo que se necesita, pulse el botón START (inicio) para empezar a dorar. Se encenderá una luz indicadora COOKING (de cocción) y comenzará a calentar.



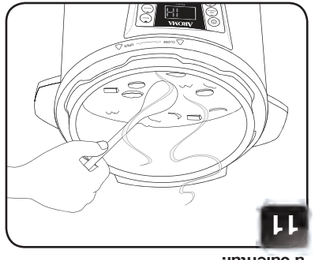
El visualizador digital comenzará la cuenta regresiva desde el tiempo de cocción seleccionado en incrementos de un minuto.

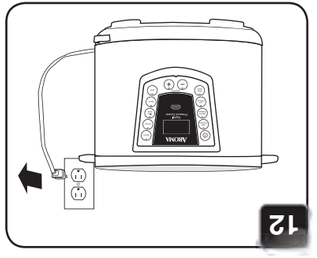


Con una cuchara de madera de mango largo, dore / saltee los alimentos, según sea necesario.



Una vez que el tiempo seleccionado ha transcurrido, la olla a presión hará un pitido y cambiará al modo "Keep-Warm" (conservar caliente) automáticamente. El visualizador digital mostrará las horas que estuvo en el modo "Keep-Warm" (conservar caliente), comenzando en "0H".





Compruebe el punto de cocción de los alimentos. Si se completo la cocción, retire los alimentos y sírvalos.

Una vez que se complete la porción, pulse el botón POWER (encendido) para encender la olla a presión. Desenchufela cuando no esté en uso.

NOTA

- **Utilice únicamente utensilios seguros para usar sobre superficies antiadherentes.** Los utensilios de metal pueden dañar la superficie antiadherente interior de la olla.

TO SIMMER

The steam vent should be open when simmering.

Add food to be simmered into the inner cooking pot.

Place the inner cooking pot into the pressure cooker.

Close the lid securely onto the pressure cooker, turning it clockwise so that it locks into place. There will be an audible "click" when the lid locks closed.

Move the steam vent to one of the "OPEN VENT" positions.

NOTE

- Do not fill above the "MAX" line in the inner cooking pot.
- **Before simmering, check that the steam vent is set to one of the two "OPEN VENT" positions**. If the steam vent is closed, the pressure cooker will build up large amounts pressure when simmering and affect simmering results.

COCCIÓN A FUEGO LENTO

El respiradero de vapor debe estar abierto al cocinar a fuego lento.

Coloque los alimentos para cocinar a fuego lento en la superficie interior de la olla.

Coloque la superficie interior de la olla dentro de la olla a presión.

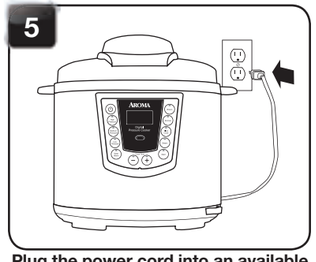
Cierre la tapa de forma segura en la olla a presión, girando a la izquierda para que trabe bien. Habrá un "clic" cuando la tapa está cerrada correctamente.

Mueva el respiradero de vapor a la posición "OPEN VENT" (Respiradero abierto).

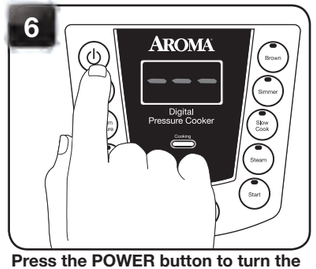
NOTA

- No llene por encima de la línea "MAX" en la superficie interior de la olla.
- **Antes de cocinar a fuego lento, compruebe que el respiradero de vapor está configurado en una de las dos posiciones "OPEN VENT" (Respiradero abierto).** Si el respiradero de vapor está cerrado, la olla a presión acumulará grandes cantidades de presión al cocinar al vapor y afectarán los resultados al cocinar a fuego lento.

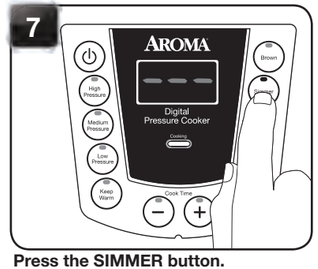
TO SIMMER (CONT.)



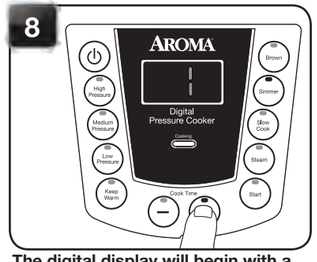
Plug the power cord into an available power outlet.



Press the POWER button to turn the pressure cooker on. Each button's indicator light will flash and the digital display will show three dashes.



Press the SIMMER button.

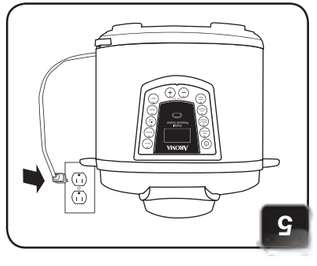


The digital display will begin with a "1" representing one minute of simmering time. Press the COOK TIME — or COOK TIME + buttons to adjust the cooking time between 1 minute and 5 hours. Once the digital display passes 59 minutes, the digital display will move up in one hour increments, displayed as "1H," "2H," and so on.

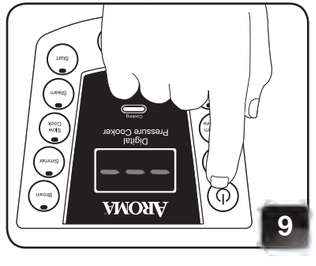
HELPFUL HINTS

- Holding the COOK TIME button down will increase time in 10 minute increments.

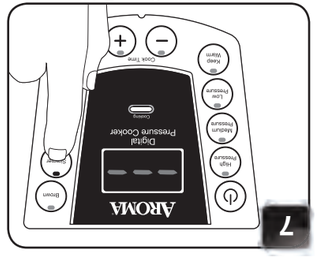
COCCIÓN A FUEGO LENTO (CONT.)



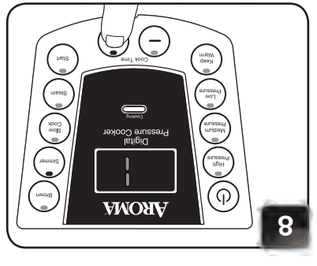
Enchufe el cable de alimentación.



Presione el botón POWER (encendido) para encender la olla a presión. La luz indicadora de cada botón parpadeará y la pantalla digital mostrará tres guiones.



Presione el botón SIMMER (cocinar a fuego lento).



La pantalla digital se iniciará con un "1" que representa un minuto de tiempo para cocinar a fuego lento. Presione los botones COOK TIME — (tiempo de cocción —) o COOK TIME + (tiempo de cocción +) para ajustar el tiempo de cocción entre 1 minuto y 5 horas. Una vez que la pantalla digital pasa los 59 minutos, la pantalla digital se mueve en incrementos de una hora, se muestra como "1H", "2H" y así sucesivamente.

CONSEILS UTILES

- Maintenendo pulsado el botón COOK TIME (tiempo de cocción) hacia abajo, aumentará el tiempo en incrementos de 10 minutos.

TO SIMMER (CONT.)

Once the needed time is selected, press the START button to begin simmering. The COOKING indicator light will illuminate and the pressure cooker will begin cooking.

The digital display will begin counting down from the selected cook time.

Once the selected time has elapsed, the pressure cooker will "beep" and automatically switch to "Keep-Warm" mode. The digital display will show the number of hours it has been on "Keep-Warm," beginning with "0H."

Open the lid by turning it counterclockwise to unlock it. Remove the lid.

Check food for doneness. If cooking is complete, remove food for serving.

Once serving is complete, press the POWER button to turn the pressure cooker off. Unplug from the power outlet when not in use.

NOTE

- It is possible that some pressure may build up in the pressure cooker while simmering. If the lid does not open when the pressure cooker switches to "Keep-Warm," allow it to cool so that any built up pressure may dissipate. If pressure is normal, the float valve will be in its "down" position.

HELPFUL HINTS

- The "Keep-Warm" setting is great for keeping food warm and delicious while serving. However, do not leave food on "Keep-Warm" for longer than 12 horas.

COCCIÓN A FUEGO LENTO (CONT.)

Una vez que se seleccione el tiempo que se necesite, pulse el botón START (inicio) para empezar a cocinar a fuego lento. Se encenderá una luz indicadora COOKING (de cocción) y la olla a presión comenzará la cocción.

El visualizador digital comenzará la cuenta regresiva desde el tiempo de cocción seleccionado en incrementos de un minuto.

Una vez que el tiempo seleccionado ha transcurrido, la olla a presión hará un pitido y cambiará al modo "Keep-Warm" (conservar caliente) automáticamente. El visualizador digital mostrará las horas que estuvo en el modo "Keep-Warm" (conservar caliente), comenzando en "0H".

Abra la tapa girando hacia la derecha para desbloquearla. Retire la tapa.

Compruebe el punto de cocción de los alimentos. Si se completo la cocción, retire los alimentos y sírvalos.

Una vez que se complete la porción, pulse el botón POWER (encendido) para encender la olla a presión. Desenchufela cuando no está en uso.

NOTA

- Es posible que se acumule un poco de presión en la olla a presión al cocinar a fuego lento. Si la tapa no se abre cuando la olla a presión cambia a "Keep-Warm" (conservar caliente), dele que se entre de manera que se pueda disipar la presión acumulada. Si la presión es normal, la válvula de aguja estará en su posición hacia "abajo".

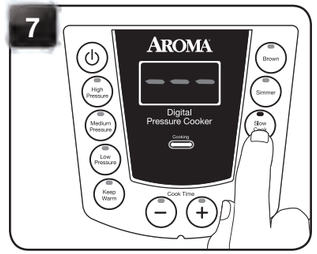
CONSEILS UTILES

- Ajuste "Keep-Warm" (conservar caliente) es ideal para conservar la comida caliente y deliciosa al servir. Sin embargo, no deje los alimentos en el modo "Keep-Warm" (conservar caliente) por más de 12 horas.

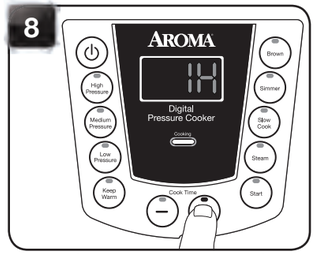
TO SLOW COOK

The steam vent should be open when slow cooking.

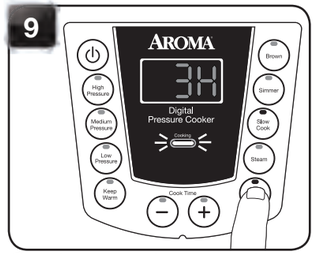
Begin slow cooking by following steps 1 to 6 of "To Simmer" beginning on page 14.



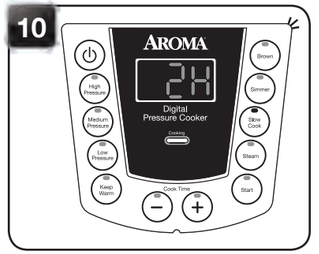
Press the SLOW COOK button.



The digital display will begin with a "1H" representing one hour of slow cooking time. Press the COOK TIME — or COOK TIME + buttons to adjust the cooking time between 1 hour and 10 hours.



Once the needed time is selected, press the START button to begin simmering. The COOKING indicator light will illuminate and the pressure cooker will begin cooking.



The digital display will begin counting down from the selected cook time.

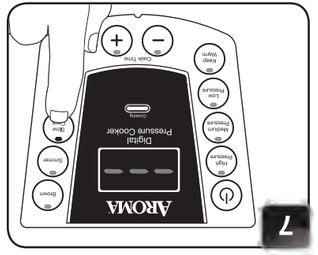
NOTE

- Do not fill above the "MAX" line in the inner cooking pot.
- **Before slow cooking, check that the steam vent is set to one of the two "OPEN VENT" positions.** If the steam vent is closed, the pressure cooker will build up large amounts pressure and may affect slow cooking results.

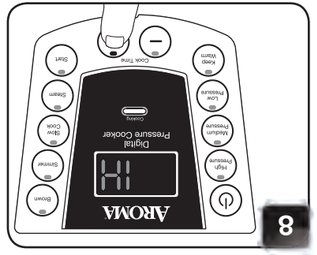
COCCIÓN LENTA

El respiradero de vapor debe estar abierto al cocinar lento.

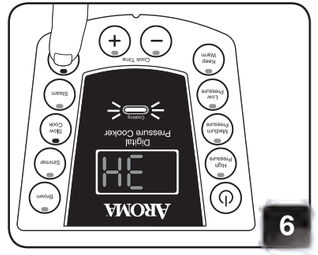
Siga los pasos 1 a 6 de "Para cocinar a fuego lento" que comienza en la página 14.



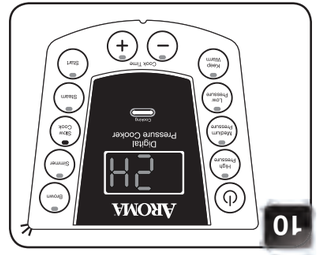
Presione el botón SLOW COOK (cocción lenta).



La pantalla digital se iniciará con un "1H" que representa una hora de tiempo de cocción a lenta. Presione los botones COOK TIME — (tiempo de cocción —) o COOK TIME + (tiempo de cocción +) para ajustar el tiempo de cocción entre 1 minuto y 10 horas.



Una vez que se seleccione el tiempo que se necesita, pulse el botón START (inicio) para empezar a cocinar a fuego lento. Se encenderá una luz indicadora COOKING (de cocción) y la olla a presión comenzará la cocción.



El visualizador digital comenzará la cuenta regresiva desde el tiempo de cocción seleccionado en incrementos de un minuto.

NOTA

- No llene por encima de la línea "MAX" en la superficie interior de la olla.
- **Antes de la cocción lenta, compruebe que el respiradero de vapor esté configurado en una de las dos posiciones "OPEN VENT" (Respiradero abierto).** Si el respiradero de vapor está cerrado, la olla a presión acumulará grandes cantidades de presión y podría afectar los resultados de la cocción lenta.

TO SLOW COOK (CONT.)

Once the selected time has elapsed, the pressure cooker will "beep" and automatically switch to "Keep-Warm" mode. The digital display will show the number of hours it has been on "Keep-Warm," beginning with "0H."

Open the lid by turning it counterclockwise to unlock it. Remove the lid.

Check food for doneness. If cooking is complete, remove food for serving.

Once serving is complete, press the POWER button to turn the pressure cooker off. Unplug from the power outlet when not in use.

NOTE

- It is possible that some pressure may build up in the pressure cooker while slow cooking. If the lid does not open when the pressure cooker switches to "Keep-Warm," allow it to cool so that any built up pressure may dissipate. If pressure is normal, the float valve will be in its "down" position.

HELPFUL HINTS

- The "Keep-Warm" setting is great for keeping food warm and delicious while serving. However, do not leave food on "Keep-Warm" for longer than 12 horas.

COCCIÓN LENTA (CONT.)

Una vez que el tiempo seleccionado ha transcurrido, la olla a presión hará un pitido y cambiará al modo "Keep-Warm" (conservar caliente) automáticamente. El visualizador digital mostrará las horas que estuvo en el modo "Keep-Warm" (conservar caliente), comenzando en "0H".

Abra la tapa girando hacia la derecha para desbloquearla. Retire la tapa.

Compruebe el punto de cocción de los alimentos. Si se completo la cocción, retire los alimentos y sírvalos.

Una vez que se complete la porción, pulse el botón POWER (encendido) para encender la olla a presión. Desenchúfela cuando no está en uso.

NOTA

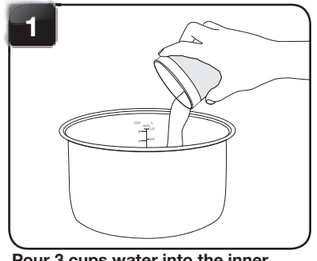
- Es posible que se acumule un poco de presión en la olla a presión con la cocción lenta. Si la tapa no se abre cuando la olla a presión cambia a "Keep-Warm" (conservar caliente), deje que se enfríe de manera que se pueda disipar la presión acumulada. Si la presión es normal, la válvula de aguja estará en su posición hacia "abajo".

CONSEILS UTILES

- El ajuste "Keep-Warm" (conservar caliente) es ideal para conservar la comida caliente y deliciosa al servir. Sin embargo, no deje los alimentos en el modo "Keep-Warm" (conservar caliente) por más de 12 horas.

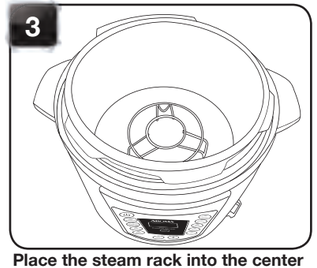
TO STEAM

The steam vent should be open when steaming.



Pour 3 cups water into the inner cooking pot.

Place the inner cooking pot into the pressure cooker.



Place the steam rack into the center of the inner cooking pot.

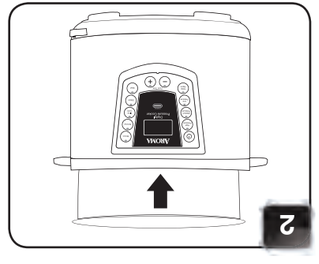
Place food to be steamed on top of the steam rack.

HELPFUL HINTS

- For smaller foods, or to increase steaming space, a heat-safe dish may be placed on top of the steam rack. The dish should be small enough that space remains between the edges of the dish and the inner cooking pot to allow steam to reach food.

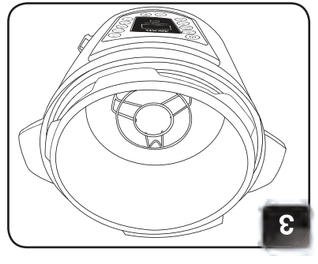
COCCIÓN AL VAPOR

El respiradero de vapor debe estar abierto al cocinar al vapor.

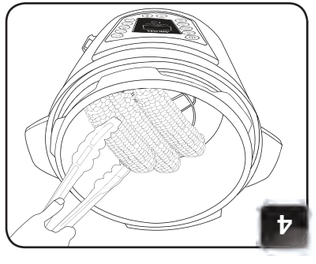


Vierta 3 tazas de agua en la superficie interior de la olla.

Coloque la superficie interior de la olla dentro de la olla a presión.



Coloque la rejilla para cocinar al vapor en el centro de la superficie interior de la olla.



Coloque los alimentos para cocer al vapor en la parte superior de la rejilla para cocinar al vapor.

CONSEILS UTILES

- Para los alimentos más pequeños, o para aumentar el espacio de vapor, se puede colocar un plato resistente al calor en la parte superior de la rejilla para cocinar al vapor. El plato debe ser lo suficientemente pequeño de modo que quede espacio entre los bordes del plato y la superficie interior de la olla para permitir que el vapor llegue a los alimentos.

TO STEAM (CONT.)

Close the lid securely onto the pressure cooker, turning it clockwise so that it locks into place. There will be an audible "click" when the lid locks closed.

Move the steam vent to one of the "OPEN VENT" positions.

Press the POWER button to turn the pressure cooker on. Each button's indicator light will flash and the digital display will show three dashes.

Press the STEAM button.

NOTE

- Before steaming, check that the steam vent is set to one of the two "OPEN VENT" positions. If the steam vent is closed, the pressure cooker will build up large amounts pressure and may affect steaming results.

COCCIÓN AL VAPOR (CONT.)

Cierre la tapa de forma segura en la olla a presión, girando a la izquierda para que trabe bien. Habrá un "clic" cuando la tapa esté cerrada correctamente.

Mueva el respiradero de vapor a la posición "OPEN VENT" (Respiradero abierto).

Presione el botón POWER (encendido) para encender la olla a presión. La luz indicadora de cada botón parpadeará y la pantalla digital mostrará tres guiones.

Presione el botón STEAM (cocción al vapor).

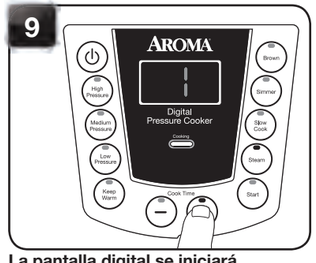
NOTA

- Antes de cocinar al vapor, compruebe que el respiradero de vapor esté configurado en una de las dos posiciones "OPEN VENT" (Respiradero abierto). Si el respiradero de vapor está cerrado, la olla a presión acumulará grandes cantidades de presión y podría afectar los resultados de la cocción al vapor.

CONSEILS UTILES

- Maintenant pulsado el botón COOK TIME (tiempo de cocción) hacia abajo, aumentará el tiempo en incrementos de 10 minutos.

COCCIÓN AL VAPOR (CONT.)

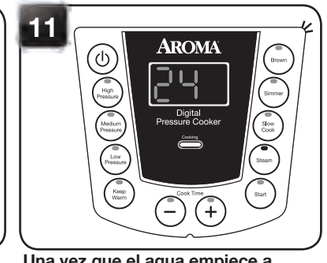


9

La pantalla digital se iniciará con un “1” que representa un minuto de tiempo para cocinar al vapor. Presione los botones COOK TIME — (tiempo de cocción —) o COOK TIME + (tiempo de cocción +) para ajustar el tiempo para cocer al vapor entre 1 y 40 minutos.

10

Una vez que se selecciona el tiempo que se necesita, pulse el botón START (inicio) para empezar a cocinar a fuego lento. Se encenderá una luz indicadora COOKING (de cocción) y la olla a presión comenzará la cocción.



11

Una vez que el agua empiece a hervir, la olla a presión hará un pitido y la pantalla digital comenzará la cuenta regresiva del tiempo de cocción seleccionado en incrementos de un minuto.

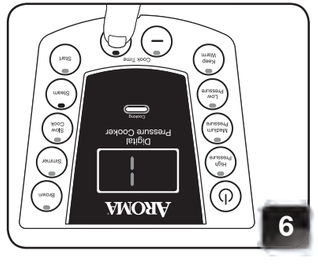
12

Una vez que el tiempo seleccionado ha transcurrido, la olla a presión hará un pitido y cambiará al modo “Keep-Warm” (conservar caliente) automáticamente. El visualizador digital mostrará las horas que estuvo en el modo “Keep-Warm” (conservar caliente), comenzando en “0H”.

NOTA

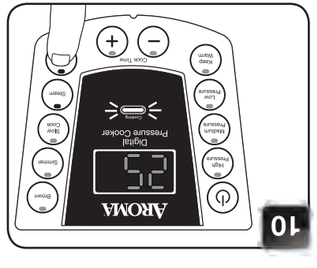
- Puede tomar unos minutos hasta que el agua empiece a hervir.
- No intente abrir la tapa durante la cocción al vapor.

TO STEAM (CONT.)



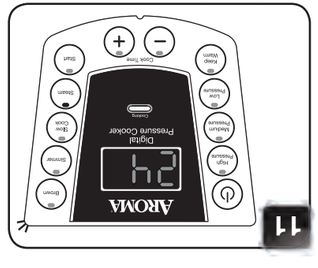
9

The digital display will begin with a “1” representing one minute of steaming time. Press the COOK TIME — or COOK TIME + buttons to adjust the steaming time between 1 and 40 minutes.



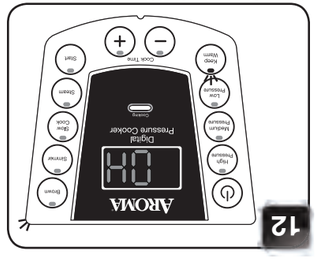
10

Once the needed time is selected, press the START button to begin steaming. The COOKING indicator light will illuminate and the pressure cooker will begin steaming.



11

Once the water reaches a boil, the digital display will begin counting down the selected cooking time in one minute increments.



12

Once the selected time has elapsed, the pressure cooker will “beep” and automatically switch to “Keep-Warm” mode. The digital display will show the number of hours it has been on “Keep-Warm,” beginning with “0H.”

NOTE

- It may take several minutes for water to reach a boil.
- Do not attempt to open the lid while steaming.

HELPFUL HINTS

- Holding the COOK TIME button down will increase time in 10 minute incrementents.

TO STEAM (CONT.)

Open the lid by turning it counterclockwise to unlock it. Remove the lid.

Check food for doneness. If cooking is complete, remove food immediately for serving.

Press the POWER button to turn the pressure cooker off. Unplug from the power outlet when not in use.

NOTE

- It is possible that some pressure may build up in the pressure cooker while steaming. If the lid does not open when the pressure cooker switches to “Keep-Warm,” allow it to cool so that any built up pressure may dissipate. If pressure is normal, the float valve will be in its “down” position.

HELPFUL HINTS

- For best taste, it is recommended to serve food immediately, however if the rest of the meal is not yet ready, food may be left on “Keep-Warm.”

COCCIÓN AL VAPOR (CONT.)

Abra la tapa girando hacia la derecha para desbloquearla. Retire la tapa.

Compruebe el punto de cocción de los alimentos. Si se completo la cocción, retire los alimentos y sírvalos.

Una vez que se complete la porción, pulse el botón POWER (encendido) para encender la olla a presión. Desenchufela cuando no está en uso.

NOTA

- Es posible que se acumule un poco de presión en la olla a presión al cocinar al vapor. Si la tapa no se abre cuando la olla a presión cambia a “Keep-Warm” (conservar caliente), deje que se enfríe de manera que se pueda disipar la presión acumulada. Si la presión es normal, la válvula de aguja estará en su posición hacia “abajo”.

CONSEILS UTILES

- Para un mejor sabor, se recomienda servir la comida inmediatamente, sin embargo, si el resto de la comida aún no está lista, la comida se puede dejar en el modo “Keep-Warm” (conservar caliente).

STEAMING TABLES

When steaming, Aroma® recommends using 3 cups of water.

Meat Steaming Table

MEAT	STEAMING TIME	SAFE INTERNAL TEMPERATURE
Fish	25 Min.	140°
Chicken	30 Min.	165°
Pork	30 Min.	160°
Beef	Medium = 25 Min. Medium-Well = 30 Min. Well = 33 Min.	160°

HELPFUL HINTS

- Since most vegetables only absorb a small amount of water, **there is no need to increase the amount of water with a larger serving of vegetables.**
- Steaming times may vary depending upon the cut of meat being used.
- To ensure meat tastes its best, and to prevent possible illness, check that meat is completely cooked prior to serving. If it is not, simply place more water in the inner cooking pot and repeat the cooking process until the meat is adequately cooked.

NOTE

- Altitude, humidity and outside temperature will affect cooking times.
- These steaming charts are for reference only. Actual cooking times may vary.

Vegetable Steaming Table

VEGETABLE	STEAMING TIME
Asparagus	9-11 Minutes
Broccoli	6-8 Minutes
Cabbage	5-7 Minutes
Carrots	11-13 Minutes
Cauliflower	7-9 Minutes
Corn on the Cob	12-16 Minutes
Green Beans	9-11 Minutes
Peas	4-6 Minutes
Potatoes	28-33 Minutes
Spinach	9-11 Minutes
Squash	2-4 Minutes
Zucchini	9-11 Minutes

TABLAS DE COCER AL VAPOR

Aroma® recomiendan utilizar 3 tazas de agua cuando cocinar al vapor.

Tabla para cocer al vapor las carnes

CARNE	TIEMPO DE COCIMIENTO	TEMPERATURA SANA
Pescado	25 Min.	140°
Pollo	30 Min.	165°
Carne de Cerdo	30 Min.	160°
Carne de vaca	En su punto = 25 Min. Bien hecho = 30 Min. Muy hecho = 33 Min.	160°

CONSEJOS UTILES

- Puesto que absorben poca agua la mayoría de los vegetales, **no hay que aumentar la cantidad de agua para una porción más grande de vegetales.**
- Puede variar dependiente del corte de la carne usada el tiempo de cocer al vapor.
- Para asegurar que sepa lo mejor la carne y prevenir una posible enfermedad, prueba la carne si está bien cocida antes de servirla. Si no está cocida, solo pon más agua en la olla desmontable y repite el proceso de cocer hasta que esté bastante cocida la carne.

NOTA

- Afectarán el tiempo de cocer la altitud, la humedad, y la temperatura exterior.
- Es solo para referencia esta tabla de cocer al vapor. Los tiempos de cocer pueden variar.

Tabla para cocer al vapor los vegetales

VEGETAL	TIEMPO DE COCIMIENTO
Espárragos	9-11 Minutos
Broccoli	6-8 Minutos
Col	5-7 Minutos
Zanahoria	11-13 Minutos
Coliflor	7-9 Minutos
Maíz	12-16 Minutos
Ejotes	9-11 Minutos
Chícharos	4-6 Minutos
Papas	28-33 Minutos
Calabaza	9-11 Minutos
Espinaca	2-4 Minutos
Calabacín	9-11 Minutos

TO CLEAN

Always unplug the pressure cooker and allow it to cool completely before cleaning.

Remove the lid. Wash the lid top and underside in warm, soapy water using a sponge or dishcloth.

Remove the inner cooking pot. Wash in warm, soapy water using a sponge or dishcloth.

Rinse and dry thoroughly.

Repeat process with steam rack, if used.

Condensation will build up on condensation collection area on the rear of the unit where the lid locks into place. Dry thoroughly after each use.

Wipe the body of the pressure cooker clean with a damp cloth.

NOTE

- Do not use harsh abrasive cleaners, scouring pads or products that are not considered safe to use on nonstick coatings.
- Always make sure the outside of the inner pot is dry prior to use. If the inner cooking pot is returned to the pressure cooker when wet, it may damage this product, causing it to malfunction.
- Any other servicing should be performed by Aroma® Housewares Company. Contact Aroma® customer service at 1-800-276-6286, Monday to Friday 8:30AM-4:30PM PST.

HELPFUL HINTS

- **For even faster cleanup, the inner cooking pot and steam rack can be washed in the dishwasher!**

PARA LIMPIAR

Siempre desenchufe y deje enfriar por completo la olla a presión antes de limpiarla.

Retire la tapa. Lave la parte superior y la tapa interior con agua tibia y jabón usando una esponja o un paño de cocina.

Quite la superficie interior de la olla. Lave con agua tibia y jabón usando una esponja o un paño de cocina.

Enjuague y seque a fondo.

Repita el proceso con la rejilla para cocinar al vapor, si se utiliza.

La condensación se acumula en el área de recolección de condensación en la parte posterior de la unidad donde la tapa traba bien. Secar bien después de cada uso.

Limpie el cuerpo de la olla a presión con un trapo húmedo.

NOTA

- **No utilice limpiadores abrasivos, esponjas de plástico o metal, o productos que no se consideren seguros para usar sobre superficies antiadherentes.**
- **Siempre asegúrese de que la parte exterior de la superficie interior de la olla esté seca antes de su uso. Si la superficie interior de la olla se coloca en la olla a presión cuando está mojada, se podría dañar este producto, provocando el malfuncionamiento.**
- **Cualquier otro servicio debe ser rendido por Aroma® Housewares. Llámenos el número de servicio al cliente de Aroma® a 1-800-276-6286, L-V 8:30AM a 4:30PM, Tiempo del Pacífico.**

CONSEILS UTILES

- **¡Para una limpieza más rápida, la superficie interior de la olla y la rejilla para cocinar al vapor se pueden lavar en el lavaplatos!**

RECIPES

Fresh Brussels Sprouts with White Wine Vinaigrette

Ingredients

4 slices	smoked bacon
1¼ lbs.	fresh Brussels sprouts, cleaned, trimmed
¼ cup	olive oil
3 tablespoons	white wine vinegar
1 teaspoon	salt
½ teaspoon	black pepper
½ cup	water chestnuts, thinly sliced
2 tablespoons	green onions, minced

Slice bacon into thin strips and place in the inner cooking pot. Set to Brown for 9 minutes and sauté until crisp. Remove to a paper towel and crumble when cool. Set aside.

Add the sprouts to the bacon drippings and set to Brown for 4 minutes, turning often. Discard any excess drippings and add 1 cup water. Close the lid securely and set the steam vent to "Closed." Set to High Pressure and cook for 3 to 4 minutes. Release the pressure.

Spoon the sprouts into a serving bowl. In a small bowl, whisk together the oil, vinegar, salt and pepper. Add the water chestnuts and green onions and pour over the sprouts. Top with bacon and serve while warm or cover and chill for 4 hours. *Serves 8 to 10.*

Mediterranean Lamb Medallions with Couscous

Ingredients

2 tablespoons	olive oil
¼ teaspoon	black pepper
1½ lbs.	boneless lamb loin
1 cup	chicken broth
½ teaspoon	dried thyme
½ teaspoon	ground marjoram
½ teaspoon	ground sage
2 teaspoons	fresh mint, chopped, divided
1	green pepper, cored and roughly chopped
2 cups	instant couscous, uncooked

Place the oil in the inner cooking pot and heat with the Brown setting until hot. Rub the pepper over the lamb and place the meat in the cooker, browning on all sides in the oil. Add the chicken broth, herbs and green pepper. Turn the pressure cooker off. Close the lid securely and set the steam vent to "Closed." Set to High Pressure and cook for 35 to 40 minutes, or until the meat registers 150°F. Release the pressure. Remove the lid, remove lamb and let stand for 10 minutes. Slice.

Add water, if needed, to equal 2 cups of liquid in the inner cooking pot. Bring to a boil on Steam. Add the couscous. Cover and turn off. Let stand about 5 minutes until the liquid has been absorbed. Serve the lamb slices over the couscous. *Serves 6 to 8.*

RECETAS

Repollitos de bruselas frescos con vinagreta de vino blanco

Ingredientes

4 rebanadas	de pancetа ahumada
1¼ lbs.	repollitos de bruselas frescos, limpios, recortados
¼ taza	de aceite de oliva
3 cucharadas	de vinagre de vino blanco
1 cucharadita	de sal
½ cucharadita	de pimienta negra
½ taza	de castañas de agua, en rebanadas finas
2 cucharadas	de cebollas verdes, trituradas

Cloque la pancetа la olla desmontable. Dore durante 9 minutos y saltee hasta que esté crujiente. Remueva a un papel de cocina y desmenuce cuando esté frío. Cloque aparte. Agregue los repollitos al jugo de cocción y dore durante 4 minutos, revuelva con frecuencia. Deseche el jugo de cocción en exceso y agregue 1 taza de agua. Cierre la tapa firmemente y ubique la válvula de ventilación en "Cerrado" (Closed). Ajuste a Presión Alta (High) y cocine de 3 a 4 minutos. Libere la presión.

Vierta los repollitos en un bol con una cuchara. En un bol pequeño, bata juntos el aceite, el vinagre, la sal y la pimienta. Agregue las castañas de agua y las cebollas verdes y viértalas sobre los repollitos. Sirva mientras esté caliente o cubra y enfríe por 4 horas. *Rinde de 8 a 10 porciones.*

Medallones de cordero mediterráneo con cuscús

Ingredientes

2 cucharadas	de aceite de oliva
½ cucharadita	de pimienta negra
1½ lbs.	lomo de cordero deshuesado
1 taza	de caldo de pollo
½ cucharadita	de tomillo deshidratado
½ cucharadita	de mejorana molida
½ cucharadita	de salvia molida
2 cucharaditas	de menta fresca, picada, fraccionada
1	pimienta verde, sin semillas y picada a gruso modo
2 tazas	de cuscús instantáneo, crudo

Cloque el aceite en la olla desmontable y caliente bajo la configuración Dorar (Brown) hasta que esté caliente. Unte la pimienta sobre el cordero y cloque la carne en la olla, dore todos sus lados en el aceite. Agregue el caldo de pollo, las hierbas y la pimienta verde. Apague la olla a presión. Cierre la tapa firmemente y ubique la válvula de ventilación en "Cerrado" (Closed). Ajuste a Presión Alta (High) y cocine de 35 a 40 minutos, o hasta que la carne llegue a 65°C. Libere la presión. Quite la tapa, remueva el cordero y déje reposar durante 10 minutos. Rebane.

Agregue agua, si es necesario, para igualar las 2 tazas de líquido dentro de la olla desmontable. Hierva hasta que eche vapor. Agregue los repollitos. Tape y apague. Déje reposar unos 5 minutos hasta que el líquido se haya absorbido. Sirva las rebanadas de cordero sobre los repollitos. *Rinde de 6 a 8 porciones.*

RECIPES

Chunky Beef Goulash with Sweet Hungarian Paprika

Ingredients

2 tablespoons	olive oil
3 tablespoons	flour
1½ teaspoons	salt
1 teaspoon	black pepper
1½ lbs.	boneless beef chuck roast, cut into 1-inch pieces
2 tablespoons	sweet Hungarian paprika
1	bay leaf
14½ oz.	can whole tomatoes, with juice
2 cloves	garlic, peeled, minced
1 large	yellow onion, peeled, chopped
14½ oz.	can beef broth
14½ oz.	can yellow corn, drained
6 oz.	wide egg noodles, drained

Place the oil in the inner cooking pot and heat with the Brown setting until hot. In a plastic bag, combine the flour, salt and pepper. Add several pieces of beef to the bag and seal, tossing the flour mixture and beef. Remove and, using tongs, place the beef in the inner cooking pot to sauté. Repeat with the remaining beef pieces. Brown the beef on all sides.

Add the paprika, bay leaf, tomatoes with juice, garlic, onion and beef broth. Close the lid securely and set the steam vent to "Closed." Set to High Pressure and cook for 30 minutes. Release the pressure, remove the lid and add the corn and noodles, stirring to mix. Remove the bay leaf before serving. *Serves 4 to 6*.

Glazed Honey & Red Currant Chicken

Ingredients

½ cup	sweet red wine
½ cup	white vinegar
1 cup	red currant preserves
2 tablespoons	soy sauce
2 tablespoons	honey
1 tablespoon	Dijon mustard
2 - 3 lbs.	fryer chicken, skinless, cut into pieces

In a self-sealing plastic bag, combine the wine, vinegar, preserves, soy sauce, honey and mustard. Add the chicken pieces and mix well. Marinate in the refrigerator for 4 to 6 hours. Place the chicken and marinade in the inner cooking pot. Close the lid securely and set the steam vent to "Closed." Set to High pressure and cook for 10 to 12 minutes. Release the pressure and remove the lid. Serve while warm, spooning the sauce over the chicken. *Serves 4*.

For additional pressure cooker recipes, or even to submit your own, visit our website at **www.AromaCo.com**!

RECETAS

Guiso de carne vacuna voluminoso con pimentón dulce de Hungría

Ingredientes

2 cucharadas	de aceite de oliva
3 cucharadas	de harina
1½ cucharaditas	de sal
1 cucharadita	de pimienta negra
1½ lbs.	de carne vacuna deshuesada, cortada en trozos de 1 pulgada
2 cucharadas	de pimentón dulce de Hungría
1	hoja de laurel
14½ onzas	lata de tomates enteros, con jugo
2 dientes	de ajo, pelados, triturados
1	cebolla amarilla grande, pelada, picada
14½ onzas	lata de caldo de carne
14½ onzas	lata de maíz amarillo, escurrido
6 onzas	fideos anchos al huevo, escurridos

Colocue el aceite en la olla desmontable y caliente bajo la configuración Dorar (Brown) hasta que esté caliente. En una bolsa de plástico, combine la harina, la sal y la pimienta. Agregue varios trozos de carne a la bolsa y selle, revuelva la mezcla de harina y carne. Remueva y, con pinzas, colocue la carne en el interior de la olla para saltearla. Repita con los trozos de carne restantes. Dore la carne en todos sus lados.

Agregue el pimentón, la hoja de laurel, los tomates con jugo, el ajo, la cebolla y el caldo de carne. Cierre la tapa firmemente y ubique la válvula de ventilación en "Cerrado" (Closed). Ajuste a Presión Alta (High) y cocine durante 30 minutos. Libere la presión, quite la tapa y agregue el maíz y los fideos, revuelva hasta que se mezcle. Retire la hoja de laurel antes de servir. *Rinde de 4 a 6 porciones*.

Pollo glaseado con miel y grosella roja

Ingredientes

½ taza	de vino tinto dulce
½ taza	de vinagre blanco
1 taza	de conservas de grosella roja
2 cucharadas	de salsa de soja
2 cucharadas	de miel
1 cucharada	de mostaza Dijon
2 - 3 lbs.	pollo para freír, sin piel, cortado en trozos

En una bolsa autoadhesiva, combine el vino, el vinagre, las conservas, la salsa de soja, la miel y la mostaza. Agregue los trozos de pollo y mezcle bien. Adobe en la heladera de 4 a 6 horas.

Colocue el pollo y adobe en la olla desmontable. Cierre la tapa firmemente y ubique la válvula de ventilación en "Cerrado" (Closed). Ajuste a Presión Alta (High) y cocine de 10 a 12 minutos. Libere la presión y quite la tapa. Sirva mientras esté caliente, rocíe la salsa sobre el pollo. *Rinde 4 porciones*.

¡Para recibir recetas adicionales, o también para someter las suyas, visite nuestro sitio web en: **www.AromaCo.com**!

RECIPES

Crimini Mushroom & White Wine Risotto

Ingredients

2 tablespoons	olive oil
3 tablespoons	shallots, peeled, chopped
8 oz.	crimini mushrooms, wiped clean, sliced
2 cups	Arborio rice, uncooked
3 cups	chicken broth
1 cup	dry white wine
½ cup	Parmesan cheese, freshly grated

Place the oil in the inner cooking pot and heat with the Brown setting until hot. Add the shallots and sauté until tender. Add the mushrooms and rice and cook, stirring often, for 2 minutes. Add the broth and wine and stir again. Close the lid securely and set the steam vent to "Closed." Set to High Pressure and cook for 20 to 25 minutes. Release the pressure and remove the lid. If the rice has not completely cooked through, continue to cook on High Pressure another 5 to 10 minutes. Stir the rice before serving, adding the cheese to blend and melt. Serve right away. *Serves 4 to 6*.

Golden Caramelized Onion Soup with Gruyere Cheese

Ingredients

2 tablespoons	butter
2 medium	yellow onions, peeled, thinly sliced
½ cup	sherry
8 cups	beef broth
1	bay leaf
½ teaspoon	salt
½ teaspoon	black pepper
1½ cups	Gruyere cheese, shredded (or use Swiss cheese)

Place the butter in the inner cooking pot and heat with the Brown setting to melt. Add the onions and sauté until golden brown and caramelized. Add the sherry, broth, bay leaf, salt and pepper. Close the lid securely and set the steam vent to the "Closed" position. Set to High Pressure and cook for 4 minutes. Release the pressure and ladle the soup into bowls. Top each with a generous portion of cheese before serving. *Serves 6*.

RECETAS

Risotto de champiñones y vino blanco

Ingredientes

2 cucharadas	de aceite de oliva
3 cucharadas	de cebolletas, peladas, picadas
8 onzas	champiñones, bien limpios, en rebanadas
2 tazas	de arroz arbonio, crudo
3 tazas	de caldo de pollo
1 taza	de vino blanco seco
½ taza	de queso parmesano, rallado y fresco

Coloque el aceite en olla desmontable y caliente bajo la configuración Dorar (Brown) hasta que esté caliente. Agregue las cebolletas y saltee hasta que estén tiernas. Agregue los hongos y el arroz y cocine, revuelva frecuentemente durante 2 minutos. Agregue el caldo y el vino y revuelva nuevamente. Cierre la tapa firmemente y ubique la válvula de ventilación en "Cerrado" (Closed). Ajuste a Presión Alta (High) y cocine de 20 a 25 minutos. Libere la presión y quite la tapa. Si el arroz no está completamente cocido, continúe su cocción a Presión Alta (High) de 5 a 10 minutos más. Revuelva el arroz antes de servir, agregue el queso para que se mezcle y derrita. Sirva de inmediato. *Rinde de 4 a 6 porciones*.

Sopa de cebolla dorada caramelizada con queso gruyere

Ingredientes

2 cucharadas	de manteca
2	cebollas amarillas medianas, peladas, en rebanadas finas
½ taza	de jerez
8 tazas	de caldo de carne
1	hoja de laurel
½ cucharadita	de sal
½ cucharadita	de pimienta negra
1½ tazas	de queso gruyere, rallado (o use queso suizo)

Coloque la mantequilla en la olla desmontable y caliente bajo la configuración Dorar (Brown) hasta que se derrita. Agregue las cebollas y saltee hasta que se doren y caramelice. Agregue jerez, caldo, hoja de laurel, sal y pimienta. Cierre la tapa firmemente y ubique la válvula de ventilación en la posición "Cerrado" (Closed). Ajuste a Presión Alta (High) y cocine durante 4 minutos. Libere la presión y sirva la sopa en los bols con cucharón. Colque una porción generosa de queso antes de servir. *Rinde 6 porciones*.

WARRANTY

LIMITED WARRANTY

Aroma Housewares Company warrants this product free from defects in material and workmanship for one year from provable date of purchase in the United States.

Within this warranty period, Aroma Housewares Company will repair or replace, at its option, defective parts at no charge, provided the product is returned, freight prepaid with proof of purchase and U.S. $22.00 for shipping and handling charges payable to Aroma Housewares Company. Before returning an item, please call the toll free number below for a return authorization number. Allow 2-4 weeks for return shipping.

This warranty does not cover improper installation, misuse, abuse or neglect on the part of the owner. Warranty is also invalid in any case that the product is taken apart or serviced by an unauthorized service station.

This warranty gives you specific legal rights, which may vary from state to state, and does not cover areas outside the United States.

AROMA HOUSEWARES COMPANY
6469 Flanders Drive
San Diego, California 92121
1-800-276-6286
M-F, 8:30 AM - 4:30 PM, Pacific Time
Website: www.AromaCo.com

SERVICE & SUPPORT

In the event of a warranty claim, or if service is required for this product, please contact Aroma® customer service toll-free at:

1-800-276-6286
M-F, 8:30AM-4:30PM, Pacific Time

Or we can be reached online at CustomerService@AromaCo.com.

For your records, we recommend stapling your sales receipt to this page along with a written record of the following:

Date of Purchase: _____

Place of Purchase: _____

NOTE

- Proof of purchase is required for all warranty claims.

GARANTÍA

GARANTÍA LIMITADA

Aroma Housewares Company garantiza que este producto no tenga defectos en sus materiales y fabricación durante un período de un año a partir de la fecha comprobada de compra dentro de los Estados Unidos.

Dentro de este período de garantía, Aroma Housewares Company reparará o reemplazará, a su opción, las partes defectuosas sin ningún costo, siempre y cuando el producto sea devuelto, con el flete prepagado, con comprobación de compra y $22.00 dólares para cargos de envío y manejo a favor de Aroma Housewares Company. Antes de devolver un producto, sírvase llamar al número telefónico gratuito que está más abajo para obtener un número de autorización de devolución. Espere entre 2-4 semanas para recibir el aparato nuevamente.

Esta garantía no cubre la instalación incorrecta, el uso indebido, maltrato o negligencia por parte del usuario. La garantía también es invalida en caso de que el aparato sea desarmado o se le de mantenimiento en un centro de servicio no autorizado.

Esta garantía le da derechos legales específicos los cuales podrán variar de un estado a otro y no cubre áreas fuera de los Estados Unidos.

AROMA HOUSEWARES COMPANY
6469 Flanders Drive
San Diego, California 92121
1-800-276-6286
L-V, 8:30 AM - 4:30 PM, Tiempo del Pacífico
Sitio Web: www.AromaCo.com

SERVICIO Y SOPORTE

En la eventualidad de un reclamo de garantía, o si el servicio se requiere para este producto, póngase en contacto con Aroma® de servicio al cliente al número gratuito:

1-800-276-6286
L-V, 8:30AM – 4:30PM, Tiempo del Pacífi co

O podemos ser alcanzados en línea en CustomerService@AromaCo.com.

Para su registro, le recomendamos grapar su recibo a esta página, junto con un registro escrito de lo siguiente:

Fecha de compra: _____

Lugar de compra: _____

NOTA

- La prueba de compra es necesaria para todos los reclamos.