

necci

## 6.3 Quart Digital Pressure Cooker MODEL: NMPC6319Q

### USER MANUAL



For technical assistance or troubleshooting  
please call 1-855-976-5276 or visit [www.sibrandssupport.com](http://www.sibrandssupport.com)

Please read this entire manual before using this device, paying extra attention to these safety warnings and guidelines. Please keep this manual in a safe place for future reference.

## **WARNINGS:**

- THE METAL PARTS ON THE TOP OF THE PRESSURE COOKER GET VERY HOT DURING THE COOKING PROCESS AND CAN CAUSE BURNS. DO NOT TOUCH THE METAL PARTS ON THE TOP OF THE PRESSURE COOKER DURING THE COOKING PROCESS, OR FOR AT LEAST 30 MINUTES AFTER COOKING THE PRESSURE COOKER HAS BEEN TURNED OFF.
- Intended for countertop use only.
- Spilled food can cause serious burns. Keep appliance and cord away from children. Never drape cord over edge of counter, never use outlet below counter, and never use with an extension cord.
- Do not immerse the cooker in water for cleaning. If the cooker falls into water during use, do not reach in the water to retrieve it. Immediately unplug it from its power source.
- Do not touch the cooker or power cord with wet hands.
- Prior to operation, check the cooker and power cord for physical damage. Do not use if physical damage has occurred.
- Do not expose this cooker to excessively high temperatures. Do not place it in, on, or near heat sources, such as a fireplace, stove, radiator, etc. Do not leave it in direct sunlight.
- Use only in a well-ventilated area where steam and heat can escape and dissipate.
- Do not expose your skin to the steam that escapes during cooking. The steam is very hot and can cause burns.
- Before plugging the cooker into a power outlet, ensure that the outlet provides the same type and level of power required by the device.
- Unplug this cooker from the power source when not in use and prior to cleaning.
- Take care to prevent damage to the power cord. Do not allow it to become crimped, pinched, walked on, or become tangled with other cords. Ensure that the power cord does not present a tripping hazard.
- Never unplug the cooker by pulling on the power cord. Always grasp the connector head.
- Inspect and clean the pressure limit valve and release valve needle before use.
- Do not open the lid while the float valve is up. This indicates that pressure still exists inside the cooker.
- Do not touch the lid, pressure limit valve, or float valve during use. Wait until the cooker fully cools before touching these parts.
- Do not move the cooker by holding the lid handle. Use the handles on the body side instead.
- Take extreme care when moving the cooker while it contains hot liquids.
- Ensure that there is a minimum of 1 cup of liquid in the cooker to maintain pressure.
- Ensure that the lid is fully installed and properly sealed prior to use.
- Do not use the cooker without the lid securely installed, except when using the Sauté

function.

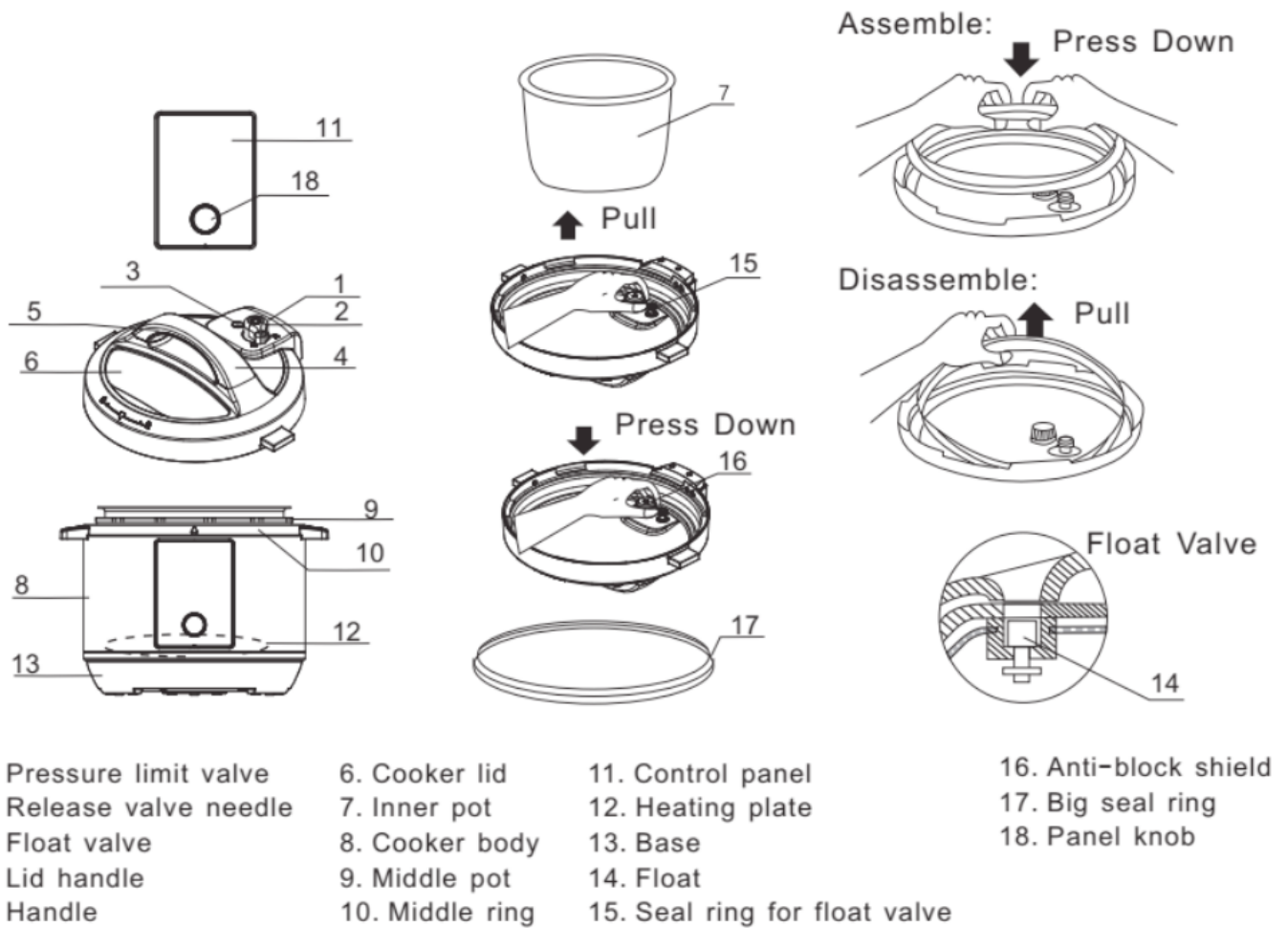
- Do not open the pressure cooker until it has cooled and all internal pressure has been released.
- Never fill the cooking pot with food and/or liquid above the 4/5 mark. For foods that expand during cooking, such as beans or rice, do not fill beyond the 3/5 mark. Never attempt to cook with food and/or water below the 1/5 mark.
- Do not use the cooking pot anywhere except inside the cooker. Do not place it on a stove or in an oven. Do not store in the refrigerator.
- The maximum of the Keep-warm time is 24 hours, however it is recommended to not exceed 6 hours to ensure the best taste for your food.
- The maximum time of the preset timer is 24 hours.
- This cooker has no user serviceable parts. Do not attempt to open, service, or modify the cooker.
- This cooker should only be operated by qualified adults. Children should be supervised to ensure they do not play with this appliance.

## PRESSURE COOKING TIPS

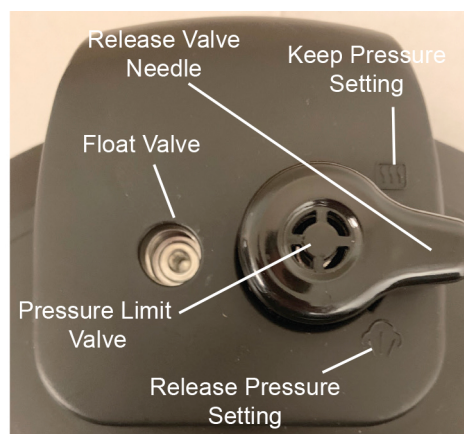
- **Always use at least 2 cups of water or other liquid in your recipes. This will make sure there is enough steam to be created to produce the pressure required for cooking.**
- You should use sufficient food to fill the Inner Pot to at least the 1/5 mark inside the pot. If using food that expands when cooked, such as beans or rice, do not fill the pot past the 3/5 mark. If using food that does not expand, do not fill the pot past the 4/5 mark.
- If you are unsure of the cooking time for your dish it is always better to begin with a shorter cooking time or use the default time. Cook for the set time and use the quick release method to release the pressure when the timer completes. If the food is not done simply begin another cooking program until the food is fully cooked.
- When cooking rice always rinse before cooking. Cook rice in water or broth. Different types of rice require different cooking times and rice-to-water ratios. Below is a table that provides recommendations based on cooking 1 cup of uncooked rice.

| Type of Rice        | Cooking Time (minutes) | Liquid (cups) |
|---------------------|------------------------|---------------|
| White (long-grain)  | 4-5                    | 1 ½           |
| White (short-grain) | 6-8                    | 1 ½           |
| Brown (long-grain)  | 10-18                  | 1 ½ to 2      |
| Brown (short-grain) | 12-20                  | 1 ½           |
| Wild Rice           | 20-25                  | 3-4           |
| Jasmine             | 4-7                    | 1 ½           |
| Basmati             | 4-6                    | 1 ½           |

# PRODUCT OVERVIEW



## CLOSE-UP OF TOP



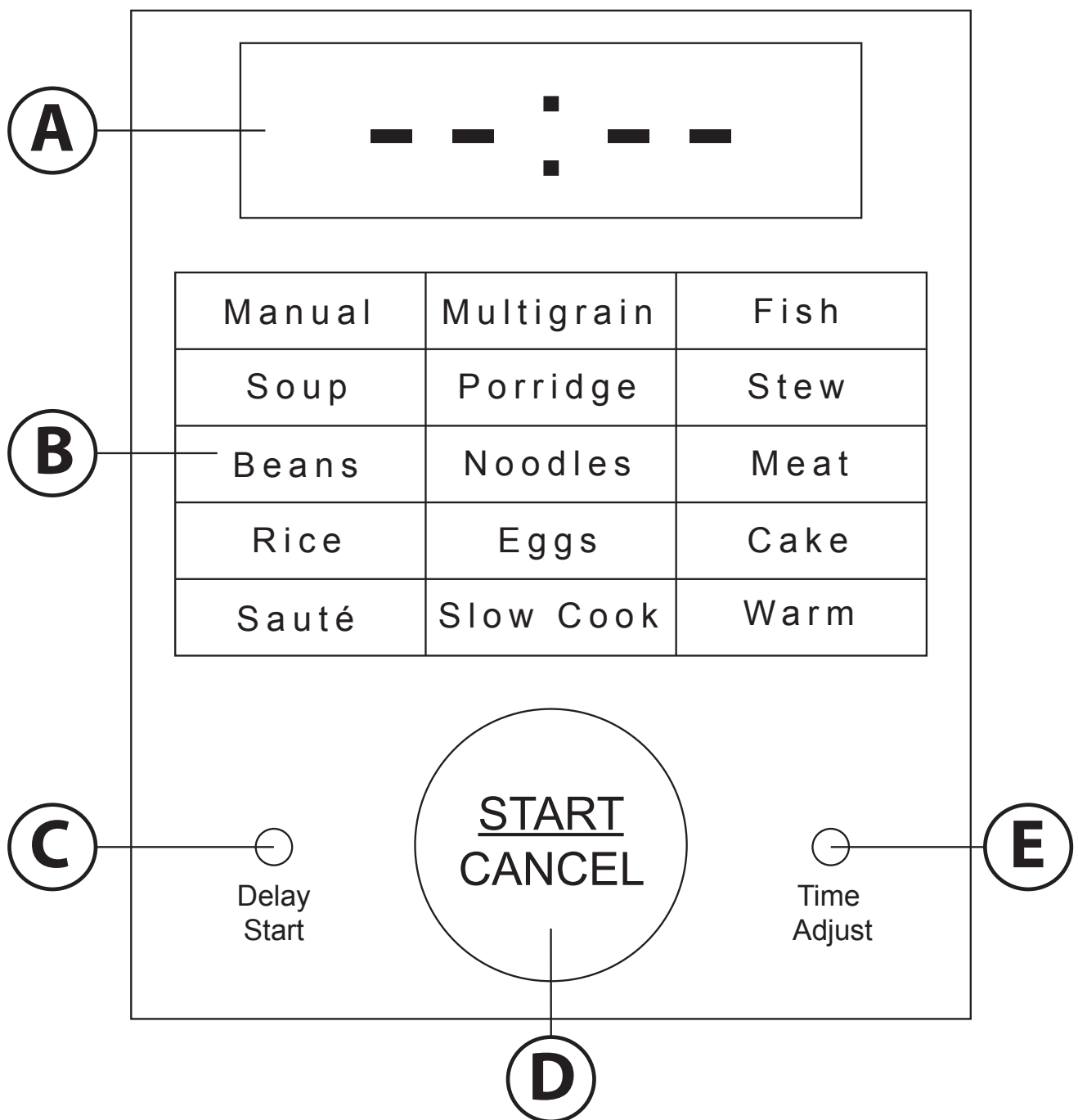
KEEP PRESSURE SETTING ICON



RELEASE PRESSURE SETTING ICON



# CONTROL PANEL OVERVIEW



**A. Time Display** - displays the remaining cooking time or remaining delayed start time

**B. Preset Cooking Programs** - different presets for cooking various foods

**C. Delay Start Button** - used for setting a delayed starting time

**D. Start / Cancel Button & Program/Adjustment Knob** - Press the button to confirm a displayed selection. Press and Hold the button to Cancel/Stop a cooking program. Turn the knob to cycle through Preset Cooking Programs and/or adjust cooking time

**E. Time Adjust Button** - press to adjust the cooking time (before cooking begins)

## PRESET COOKING PROGRAMS

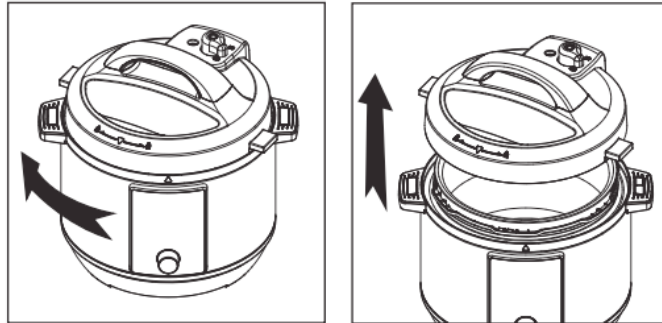
| COOKING PROGRAM            | DEFAULT COOKING TIME | MINIMUM COOKING TIME | MAXIMUM COOKING TIME | NOTES                                                                                                                                                                |
|----------------------------|----------------------|----------------------|----------------------|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| Manual                     | 1 minute             | 1 minute             | 99 minutes           | Adjust cooking time based on your recipe.                                                                                                                            |
| Multigrain                 | 15 minutes           | 8 minutes            | 30 minutes           | Wild Rice, Brown Rice, Black Rice, Polenta, Farro, Mung Beans etc.                                                                                                   |
| Fish                       | 5 minutes            | 5 minutes            | 15 minutes           | Adjust time based on size of fish.                                                                                                                                   |
| Soup                       | 20 minutes           | 15 minutes           | 40 minutes           | Use longer cooking times for soups with meat.                                                                                                                        |
| Porridge                   | 18 minutes           | 12 minutes           | 40 minutes           | Do Not use Quick Release Method to prevent thick liquid from splattering.                                                                                            |
| Stew                       | 35 minutes           | 25 minutes           | 45 minutes           | Longer cook times yield softer meat textures.                                                                                                                        |
| Beans                      | 40 minutes           | 20 minutes           | 50 minutes           | Black Beans, Pinto Beans, Navy Beans, Chickpeas, Black-eyed peas, etc.                                                                                               |
| Noodles                    | 5 minutes            | 3 minutes            | 8 minutes            | Cover dried noodles in water or broth.                                                                                                                               |
| Meat                       | 25 minutes           | 10 minutes           | 30 minutes           | Longer cook times yield softer meat textures.                                                                                                                        |
| Rice                       | 12 minutes           | 4 minutes            | 16 minutes           | Use Quick Release method for White Rice.                                                                                                                             |
| Eggs<br>(Hard/Soft Boiled) | 3 minutes            | 1 minutes            | 8 minutes            | Add 2 Cups of water. 3 minutes normally yields hard-boiled eggs. Use a Lower time for softer boiled eggs. Use a Higher time for harder-boiled eggs.                  |
| Cake                       | 30 minutes           | 30 minutes           | 40 minutes           | Adjust cooking time for different recipes. Cooks without Pressure.                                                                                                   |
| Sauté                      | 20 minutes           | 10 minutes           | 30 minutes           | Do not attach the lid while using the Sauté program. Cooks without Pressure.                                                                                         |
| Slow Cook                  | 4 hours              | 2 hours              | 8 hours              | Use just like a standard slow cooker. Cooks without Pressure.                                                                                                        |
| Warm                       | N/A                  | N/A                  | 24 hours             | Time does not need to be set. Will operate up to 24 hours. All cooking programs will enter "Warm" mode after set cooking time has completed. Cooks without Pressure. |

## BEFORE FIRST USE

1. Read this entire manual including all warnings.
2. Remove all tape, excess packaging, etc. from the Pressure Cooker.
3. Clean the Inner Pot (7), the inside of the Cooker Lid (6), and all included accessories using warm water, mild soap, and a soft cloth.

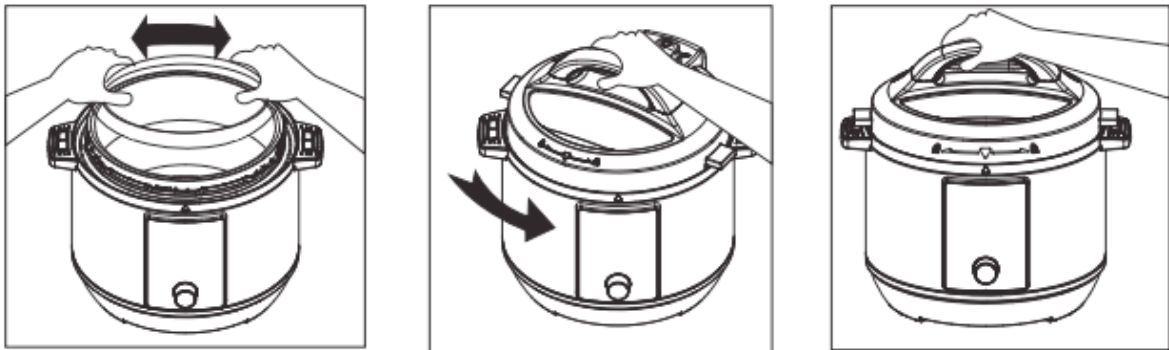
## REMOVING THE LID

Grab the Handle (5) and turn the Cooker Lid (6) clockwise to unlock the lid from the base. Then gently lift the lid upward and away from the base.



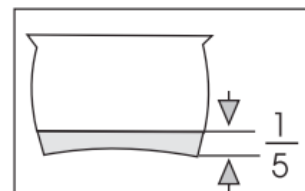
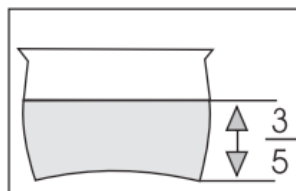
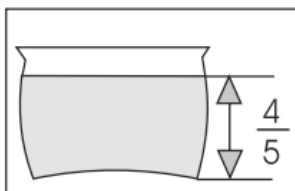
## ATTACHING THE LID

Grab the Handle (5) and place the Cooker Lid (6) on top of the base. You may need reposition the Lid so it will seat properly on the base. Once the Lid is seated properly turn the lid counterclockwise to lock it in place.

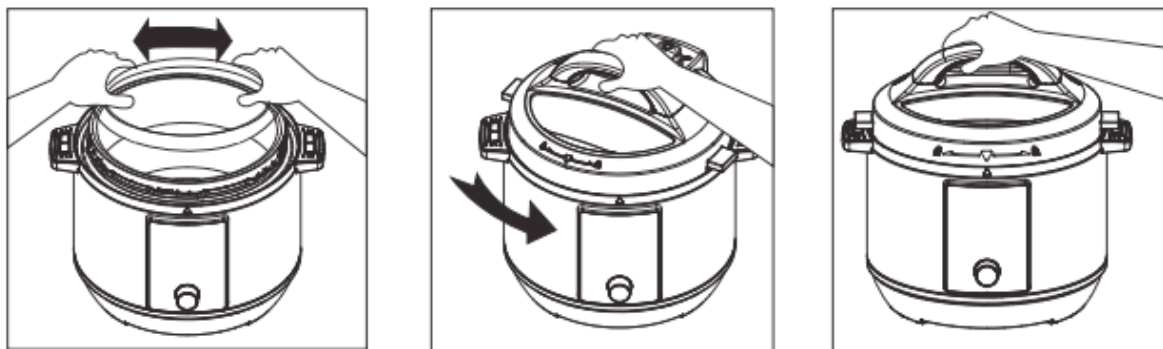


## PREPARING THE PRESSURE COOKER

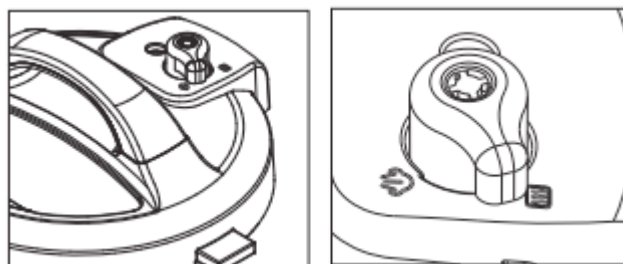
1. Remove the Inner Pot from the Cooker Body.
2. Put food and liquids into the Inner Pot per your recipe. You should use sufficient food to fill the Inner Pot to at least the  $\frac{1}{5}$  mark inside the pot. If using food that expands when cooked, such as beans or rice, do not fill the pot past the  $\frac{3}{5}$  mark. If using food that does not expand, do not fill the pot past the  $\frac{4}{5}$  mark.



3. Ensure that the outside of the Inner Pot is clean, then place the Inner Pot inside the Cooker Body.
4. Unless you are using the Sauté function, you must place the Cooker Lid on the Cooker Body, then turn it counterclockwise to lock it in place.



5. Make sure the Pressure Limit Valve (1) is attached with the needle pointing to the right. Make sure the Float Valve (3) is in the down position. Turn the Release Valve Needle (2) to the Keep Pressure Setting (SSS).



6. Plug the power cord into a grounded electrical outlet. The Control Panel will turn ON and will show “----” to indicate the pressure cooker is in standby mode.

## COOKING WITH THE PRESSURE COOKER

1. Turn the Pressure Limit Valve (1) to the Keep Pressure Setting (SSS).
2. Rotate the Program/Adjustment Knob (D). The Control Panel will unlock and will show all of the available cooking modes. The selected cooking mode will blink, and the default cooking time will appear on the screen. Continue rotating the Program/Adjustment Knob (D) until your chosen cooking mode is selected.
3. Press the Time Adjust Button (E). The default cooking time will flash on the screen. If you wish to adjust the cooking time, rotate the Program/Adjustment Knob (D) until your desired time is shown on the screen.
4. Press the Start/Cancel button (D). The pressure cooker will immediately begin the pressurizing process.
  - NOTE: the time on the screen will continue to show your selected time until the pressure cooker is pressurized. This process will take a few minutes depending on the type and amount of food being cooked as well as the chosen cooking mode. Once the pressure cooker is pressurized the Float Valve (3) will rise to a higher position, and the timer will begin counting down from your selected time.
5. When the cooking time has completed the pressure cooker will beep and then automatically

enter the “WARM” mode. This mode is designed to keep the food inside the cooker warm until you are ready to release the pressure and remove the food from the pot. The “WARM” mode will stay on for a period up to 24 hours, however for best results it is recommended to remove the food within 6 hours of the completion of the set cooking time.

6. To exit “WARM” mode and end the cooking process press & hold the Start/Cancel button (D).

### Canceling or Stopping a Cooking Program

- During the programming steps you may wish to cancel a selection and return to the previous screen. To do this simply Press & Hold the Start/Cancel button (D).
- During the cooking process you may wish to stop cooking. To do this simply Press & Hold the Start/Cancel button (D).

### Pressure Release and Removing Cooked Food

After the cooking timer has completed and you have exited “WARM” mode the cooking process has been completed. Before you are able to unlock the lid and remove your food the pressure cooker must first release all of the pressure inside.

**WARNING:** never attempt to force the lid open. If the lid will not open easily it means there is still pressure inside the cooker that must be released before the lid can be opened. Always make sure the Float Valve (3) has returned to the lowered position before attempting to open the lid.

There are two methods of Pressure Release:

- **Natural Release** – this is the default method of pressure release and requires no additional steps or button presses from the user after exiting “WARM” mode. This method allows the cooker to cool down and slowly release pressure by itself while in the “Warm” mode. This process will take several minutes (normally between 10-45 minutes) depending on the amount of food in the cooker. During Natural Release hot steam will slowly eject from the pressure cooker through the vents in the Pressure Limit Valve (1).
- **Quick Release** – this method allows the user to vent steam from the cooker and release pressure in a shorter amount of time. After exiting “WARM” mode you can perform a quick

release by moving the Pressure Limit Valve (1) to the Release Pressure Setting .

- **CAUTION:** hot steam will immediately start ejecting from the vents in the Pressure Limit Valve (1). Keep your hand and face clear of the vents and wear an oven mitt or rubber gloves when moving the Pressure Limit Valve (1) to avoid burning.

As the cooker releases pressure the Float Valve (3) will begin to lower. When the cooker has released all of the pressure the Float Valve (3) will be at the low point setting as it was before the cooking process started.

Once the Float Valve (3) has fully lowered it is safe to open the lid and transfer your food to a serving plate.

- **TIP:** for foods with large liquid volume or starch content, use the Natural Release method. If Quick Release is used with these types of food thick liquid can be ejected from the Pressure Limit Valve (1) and cause splattering during pressure release.

## SAUTÉ Mode

Do not attach the lid during “SAUTÉ” mode. This mode is used to sauté or brown foods such as ground beef, ground turkey, etc. Use this mode much like you would using a frying pan on the stove or hot plate.

To use “SAUTÉ” mode simply place your food in the pot, choose “SAUTÉ” mode from the control panel, set your desired cooking time, and press the Start/Cancel button (D) as described in the previous section.

This mode does not cook using pressure, so you do not need to follow the steps for Pressure Release. When your food has finished cooking simply press and hold the Start/Cancel button (D) to end the cooking process.

## SLOW COOK Mode

The “SLOW COOK” mode is designed to cook food in the same way as a traditional slow cooker. This mode does not cook using pressure.

To cook using the “SLOW COOK” mode simply follow the same steps described previously, however when the food has finished cooking you can simply press and hold the Start/Cancel button (D) to end the cooking process and then remove the lid. You do not need to follow the steps for Pressure Release

## CAKE Mode

The “CAKE” mode is designed to cook food in the same way as a traditional oven. This mode does not cook using pressure.

To cook using the “CAKE” mode simply follow the same steps described previously, however when the food has finished cooking you can simply press and hold the Start/Cancel button (D) to end the cooking process and then remove the lid. You do not need to follow the steps for Pressure Release

## COOKING USING THE DELAYED START TIMER

This pressure cooker can be set to start the cooking process at a point in the future up to 24 hours. To cook using the delayed timer follow the process described below.

NOTE: Perishable foods such as meat, poultry, fish, cheese, dairy products, etc. cannot be left at room temperature for more than 2 hours (no longer than 1 hour when room temperature is above 80°F). When cooking these foods do not set the delay time function for more than 1-2 hours.

NOTE: the “Cake” & “Sauté” modes cannot use the Delayed Timer function.

1. Turn the Pressure Limit Valve (1) to the Keep Pressure Setting .
2. Rotate the Program/Adjustment Knob (D). The Control Panel will unlock and will show all of the available cooking modes. The selected cooking mode will blink, and the default cooking time will appear on the screen. Continue rotating the Program/Adjustment Knob (D) until your chosen cooking mode is selected.
3. Press the Time Adjust Button (E). The default cooking time will flash on the screen. If you wish to adjust the cooking time, rotate the Program/Adjustment Knob (D) until your desired time is shown on the screen.

4. Press the Delay Start button (C). The screen will blink with a default setting of 30 minutes. Rotate the Program/Adjustment Knob (D) to adjust the time to the amount of time you wish to wait before beginning the cooking process. The timer can be adjusted in 30-minute increments.
5. Press the Start/Cancel button (D). The screen on the Control Panel will display your Delayed Time Setting and begin counting down. Once the delayed time has elapsed the pressure cooker will immediately begin the pressurizing process.
  - NOTE: after the delayed time has elapsed the time shown on the screen will switch to your selected cooking time. It will continue to show your selected cooking time until the pressure cooker is pressurized. This process will take a few minutes depending on the type and amount of food being cooked as well as the chosen cooking mode. Once the pressure cooker is pressurized the Float Valve (3) will rise to a higher position, and the timer will begin counting down from your selected time.
6. When the cooking time has completed the pressure cooker will beep and then automatically enter the “WARM” mode. This mode is designed to keep the food inside the cooker warm until you are ready to release the pressure and remove the food from the pot. The “WARM” mode will stay on for a period up to 24 hours, however for best results it is recommended to remove the food within 6 hours of the completion of the set cooking time.
7. To exit “WARM” mode and end the cooking process press & hold the Start/Cancel button (D).

After exiting “WARM” mode follow the previous instructions for Pressure Release and Removing Cooked Food.

## CARE AND MAINTENANCE

Regular care and maintenance is essential in ensuring that this product is safe and effective for use. Below are some steps to take to ensure best performance.

- During the cooking process some excess moisture is collected in a small plastic reservoir attached on the rear of the cooker. Empty the reservoir after each use. To remove the reservoir gently pull it toward you.
- Small parts of food can sometimes enter the Anti-block Shield (16). The Anti-block Shield (16) is located on the underside of the lid directly below the Pressure Limit Valve (1). Clean the Anti-block shield (16) with water and a dry, soft cloth after each use.
- Visually inspect and clean the Big Seal Ring (17) regularly. The Big Seal Ring (17) is located on the underside of the lid. It is attached around a metal ring that is designed to hold the seal ring in place. You can remove the Big Seal Ring (17) for cleaning by gently pulling it away from the metal ring. Clean the Big Seal Ring (17) with water and a dry, soft cloth and then place it back into place by gently pressing it over the metal ring. Make sure the seal ring is completely seated over the metal ring, otherwise the cooker will not be able to pressurize properly.

## CLEANING

- **CAUTION:** do not attempt cleaning until the cooker has completely cooled down. Allow a

minimum of 30 minutes for the cooker to cool.

1. Unplug the pressure cooker before cleaning.
2. Clean and dry the product after each use.
3. Wipe the black inner housing rim and slots with a damp cloth and then dry to prevent any potential rusting.
4. Remove the Lid (6) and take out the Inner Pot (7). Wash the Inner Pot (7) using mild soap and a soft cloth. The Inner Pot (7) can also be cleaned using a dishwasher.
5. Clean the underside of the Lid (6), including the Big Seal Ring (17), Float Valve (3), and Anti-block Shield (16) with mild soap, water, and a clean, damp cloth. Dry all parts with a soft cloth.
6. Clean the cooker body with water and a clean, damp cloth. Do not immerse the cooker body in water.

## TROUBLESHOOTING

| Problem                             | Likely Cause                                                                  | Solution                                                                                                                                                            |
|-------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| Difficult to close the lid.         | The Big Seal Ring (17) is incorrectly installed.                              | Make sure the Seal Ring is completely seated and held in place by the metal ring on the underside of the lid.                                                       |
| Difficult to open the lid.          | There is still pressure inside the cooker.                                    | Use the Quick Release method to release any remaining pressure in the cooker. Confirm the Float Valve (3) is in the low position before attempting to open the lid. |
| Steam leaking from the lid.         | The Big Seal Ring (17) is uninstalled.                                        | Install the Big Seal Ring (17).                                                                                                                                     |
|                                     | The Big Seal Ring (17) is dirty and is being prevented from seating properly. | Clean the Big Seal Ring (17).                                                                                                                                       |
|                                     | The Lid is unlocked.                                                          | Lock the lid.                                                                                                                                                       |
| Steam leaking from the float valve. | The Seal Ring of the Float Valve (15) is dirty.                               | Clean the Seal Ring of the Float Valve (15). It is located around the Float Valve on the underside of the Lid.                                                      |



## **LIMITED ONE-YEAR WARRANTY**

We warrant this product to be free from defects in material and workmanship under normal use for a one-year period from the original date of purchase from an authorized NECCI dealer. We will repair or replace the unit free of charge should it become defective under this warranty, providing you, the original purchaser, submit proof of purchase (sales slip) along with the product and all accessories.

Should you be missing any of the included accessories or other components (screws, pieces, etc.), please contact the Customer Support Center to secure a replacement. It is not necessary to bring the unit back to the store. When calling, please reference the parts list found in the Instruction Manual to help us accurately identify the missing parts and promptly provide replacements.

During the one-year period from the original purchase date, we will service or exchange the product, at no charge. To obtain warranty service or replacement within the duration of the one-year warranty, please return the product and all accessories to the original place of purchase.

For technical support, visit our website [www.sibrandssupport.com](http://www.sibrandssupport.com) or call the NECCI Technical Support Center for technical assistance or troubleshooting at 1-855-976-5276, Monday to Saturday, 10:00AM to 7:00PM EST.

There are no consumer serviceable parts contained in this product and any attempt by the owner to service or repair the unit will immediately void all warranty coverage.

This warranty does not cover any product which has been subject to damage due to an act of nature, misuse, neglect, accident, abuse, outdoor use, commercial use, or modification of, or to, any part of the product. Damage to any external devices such as countertops, cabinets, and/or tables or other platforms are not covered nor is the cost incurred in shipping the unit for warranty repair. Under no circumstances shall NECCI be liable for any loss (direct, indirect, incidental, foreseen, unforeseen, special or consequential) or for any damage arising out of, or in connection with, the use of this product.

**UNDER NO CIRCUMSTANCES WILL NECCI BE LIABLE FOR ANY INCIDENTAL OR CONSEQUENTIAL DAMAGES.**

This warranty does not cover re-manufactured units, or product sold 'As Is'.

This warranty is valid only to the original purchaser of the Product in the United States and Canada and grants specific legal rights.

## **SAMPLE RECIPES**

### **Hard-Boiled Eggs**

- 2 cups water
  - 8 large fresh eggs
  - 4 cups cold water
  - 4 cups ice cubes
1. Place the eggs and 2 cups of water in the pot.
  2. Cook using the “Eggs” cooking mode for 3-5 minutes. Longer times will yield harder-boiled eggs.
  3. Combine cold water and ice in a bowl.
  4. When the timer has completed exit “Warm” mode and allow the pressure to drop naturally (Natural Release) for about 5 minutes. Then use the Quick Release method to release the remaining pressure.
  5. Transfer the hot eggs to the ice water and let cool for about 30 minutes.
  6. Peel and serve.

### **Shredded Chicken**

- 2 cups water
  - 2 chicken breasts
  - Salt & pepper or other seasoning to taste
1. Season the chicken breasts to your desired taste
  2. Add the chicken breasts and water to the pot
    - Optional: you can insert a oven-safe trivet or cooking rack (not included) and place the chicken on the trivet/rack for cooking.
  3. Cook the Chicken using either the “Meat” or “Manual” mode for 8-10 minutes.
  4. When timer has completed exit “Warm” mode and use the Quick Release method to release the pressure.
  5. Transfer the chicken to a cutting board and shred using two forks.

### **Creamy Chicken & Mushroom Pasta**

- 1 tablespoon olive oil
  - 1 tablespoon butter
  - 2 cloves garlic (chopped)
  - 8 oz. crimini mushrooms (halved)
  - 2 chicken breasts cut into ½ inch pieces
  - 1 can chicken stock
  - 1 cup milk (or heavy whipping cream for thicker sauce)
  - 1 pound dry pasta
  - 8 ounces cream cheese
1. Turn the pressure cooker to “Sauté” and add the olive oil, butter, and garlic to the pot. Sauté the garlic for a few minutes until it is caramelized. (Do not use the lid during “Sauté mode)
  2. Add the mushrooms and sauté 3-5 minutes until softened

3. Press and Hold the Start/Cancel button (D) to cancel the “Sauté” mode.
4. Add the chicken, chicken stock, and milk/cream to the pot.
5. Close the lid and set the pressure cooker to “Manual” mode for 5 minutes.
6. When the timer has completed exit “Warm” mode and use the Quick Release method to release the pressure.
7. Stir in the cream cheese using a spatula or wooden spoon.
8. Add seasoning, grated cheese, and any desired garnishes and serve.

### **No-soak Black Beans**

- 2 cups dry black beans (rinse but do not soak)
  - 8 cups water
  - 1 white onion (chopped)
  - 1 teaspoon garlic powder
  - 1 teaspoon ground cumin
  - 1 teaspoon dried oregano
  - 1 bay leaf
  - 2-3 tablespoons cilantro
  - 1 lime (for juice)
1. Add the beans, water, onion, garlic powder, cumin, oregano, and bay leaf to the pot.
  2. Close the lid and set pressure cooker to the “Beans” setting. Adjust cooking time to 20 minutes.
  3. When the timer has completed exit “Warm” mode and use the Natural Release method to release the pressure.
  4. Drain the beans using a colander.
  5. Stir in cilantro.
  6. Squeeze the juice of half a lime (or both halves if preferred). Stir and serve.

### **Texas Style Chili**

- 1 ½ pounds beef stew meat cut into 1 inch pieces
  - 2 tablespoons olive oil
  - 1 medium onion (chopped)
  - 1 medium jalapeño pepper (minced)
  - 2 cans (14 ½ ounces, each) chili-seasoned diced tomatoes
  - Optional: shredded cheddar cheese & sour cream
1. Turn the pressure cooker to “Sauté” and add oil. After the oil has warmed, add the beef and cook until brown.
  2. When beef has browned press and Hold the Start/Cancel button (D) to cancel the “Sauté” mode.
  3. Add all of the remaining ingredients to the pot.
  4. Close the lid and set pressure cooker to the “Meat” setting. Adjust cooking time to 20-25 minutes.
  5. When the timer has completed exit “Warm” mode and use the Quick Release method to release the pressure.
  6. Garnish with sour cream & cheddar cheese if desired.

necci

**Olla de presión de 6.3 cuartos de gallon**

**MODEL: NMPC6319Q**

## **MANUAL DE USUARIO**



**Para asistencia técnica o solución de problemas**

**llame al 1-855-976-5276 o visite [www.sibrandssupport.com](http://www.sibrandssupport.com)**

Lea todo el manual antes de usar este dispositivo, prestando especial atención a estas advertencias y pautas de seguridad. Guarde este manual en un lugar seguro para futuras consultas.

#### **ADVERTENCIAS:**

- LAS PARTES METÁLICAS EN LA PARTE SUPERIOR DE LA COCINA A PRESIÓN SE ENCUENTRAN MUY CALIENTES DURANTE EL PROCESO DE COCCIÓN Y PUEDEN CAUSAR QUEMADURAS. NO TOQUE LAS PARTES METÁLICAS EN LA PARTE SUPERIOR DE LA COCINA A PRESIÓN DURANTE EL PROCESO DE COCCIÓN, O POR LO MENOS 30 MINUTOS DESPUÉS DE COCINAR, LA COCINA A PRESIÓN HA SIDO APAGADA.
- Para uso exclusivo de mostrador.
- Los alimentos derramados pueden causar quemaduras graves. Mantenga el aparato y el cable fuera del alcance de los niños. Nunca coloque el cable sobre el borde del mostrador, nunca use la salida debajo del mostrador y nunca lo use con un cable de extensión.
- No sumerja la olla en agua para limpiarla. Si la olla cae al agua durante el uso, no toque el agua para recuperarla. Inmediatamente desenchúfelo de su fuente de poder.
- No toque la cocina o el cable de alimentación con las manos mojadas.
- Antes de la operación, verifique que la cocina y el cable de alimentación no tengan daños físicos. No usar si ha ocurrido daño físico.
- No exponga esta cocina a temperaturas excesivamente altas. No lo coloque en, cerca o cerca de fuentes de calor, como una chimenea, estufa, radiador, etc. No lo deje a la luz directa del sol.
- Use solo en un área bien ventilada donde el vapor y el calor puedan escapar y disiparse.
- No exponga su piel al vapor que se escape durante la cocción. El vapor está muy caliente y puede causar quemaduras.
- Antes de enchufar la cocina en una toma de corriente, asegúrese de que la misma tenga el mismo tipo y nivel de energía que el dispositivo.
- Desenchufe esta cocina de la fuente de energía cuando no esté en uso y antes de limpiarla.
- Tenga cuidado para evitar daños en el cable de alimentación. No permita que se enrosque, pellizque, camine o se enrede con otros cables. Asegúrese de que el cable de alimentación no presente un peligro de tropiezo.
- Nunca desenchufe la cocina tirando del cable de alimentación. Siempre agarre la cabeza del conector.
- Inspeccione y limpie la válvula de límite de presión y suelte la aguja de la válvula antes de usar.
- No abra la tapa mientras la válvula de flotador está arriba. Esto indica que todavía existe presión dentro de la cocina.
- No toque la tapa, la válvula de límite de presión o la válvula de flotador durante el uso. Espere hasta que la olla se enfríe completamente antes de tocar estas partes.
- No mueva la cocina sosteniendo la manija de la tapa. Utilice las asas en el lado del cuerpo en su lugar.
- Tenga mucho cuidado cuando mueva la cocina mientras contenga líquidos calientes.

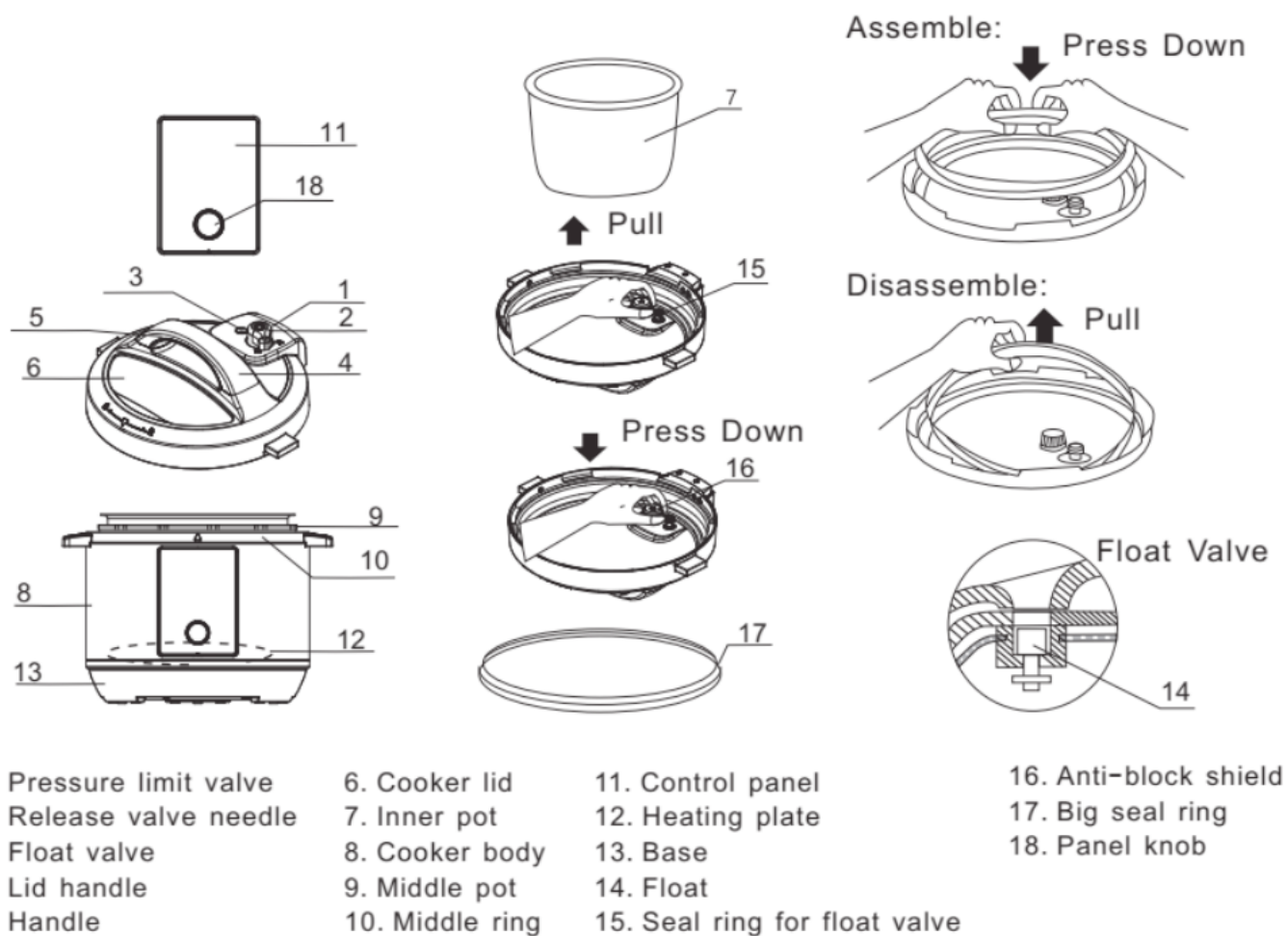
- Asegúrese de que haya un mínimo de 2 tazas de líquido en la cocina para mantener la presión.
- Asegúrese de que la tapa esté completamente instalada y debidamente sellada antes de usarla.
- No use la cocina sin la tapa firmemente instalada, excepto cuando use la función Sauté.
- No abra la olla a presión hasta que se haya enfriado y se haya liberado toda la presión interna.
- Nunca llene la olla con alimentos y / o líquidos por encima de la marca 4/5. Para alimentos que se expanden durante la cocción, como frijoles o arroz, no llene más allá de la marca 3/5. Nunca intente cocinar con alimentos y / o agua por debajo de la marca 1/5.
- No use la olla de cocción en ningún lugar, excepto dentro de la olla. No lo coloque en una estufa o en un horno. No almacenar en el refrigerador.
- El tiempo máximo de calentamiento es de 24 horas, sin embargo, se recomienda no exceder las 6 horas para garantizar el mejor sabor para su comida.
- El tiempo máximo del temporizador preestablecido es de 24 horas.
- Esta cocina no tiene partes reparables por el usuario. No intente abrir, reparar o modificar la cocina.
- Esta cocina solo debe ser operada por adultos calificados. Los niños deben ser supervisados para asegurarse de que no jueguen con este aparato.

## CONSEJOS DE COCCIÓN A PRESIÓN

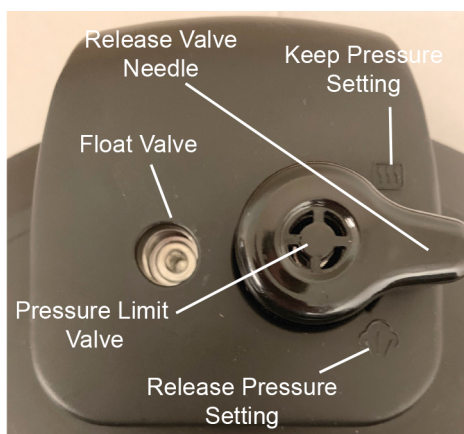
- **Siempre use al menos 2 tazas de agua u otro líquido en sus recetas. Esto asegurará que haya suficiente vapor para crear la presión requerida para cocinar.**
- Debe usar suficiente comida para llenar la olla interior hasta al menos la marca de 1/5 dentro de la olla. Si usa alimentos que se expanden cuando se cocinan, como frijoles o arroz, no llene la olla más allá de la marca 3/5. Si usa alimentos que no se expanden, no llene la olla más allá de la marca 4/5.
- Si no está seguro del tiempo de cocción de su plato, siempre es mejor comenzar con un tiempo de cocción más corto o utilizar el tiempo de cocción predeterminado. Cocine durante el tiempo establecido y utilice el método de liberación rápida para liberar la presión cuando se complete el temporizador. Si la comida no está lista, simplemente comience otro programa de cocción hasta que esté completamente cocida.
- Cuando cocine arroz siempre enjuague antes de cocinar. Cocer el arroz en agua o caldo. Diferentes tipos de arroz requieren diferentes tiempos de cocción y proporciones de arroz a agua. A continuación se muestra una tabla que proporciona recomendaciones basadas en la cocción de 1 taza de arroz crudo.

| Tipo de arroz        | Tiempo de cocción (minutos) | Líquido (tazas) |
|----------------------|-----------------------------|-----------------|
| Blanco (grano largo) | 4-5                         | 1 ½             |
| Blanco (grano corto) | 6-8                         | 1 ½             |
| Marrón (grano largo) | 10-18                       | 1 ½ to 2        |
| Marrón (grano corto) | 12-20                       | 1 ½             |
| Arroz Salvaje        | 20-25                       | 3-4             |
| Jazmín               | 4-7                         | 1 ½             |
| Basmati              | 4-6                         | 1 ½             |

# DESCRIPCIÓN DEL PRODUCTO



## Primer plano de la parte superior



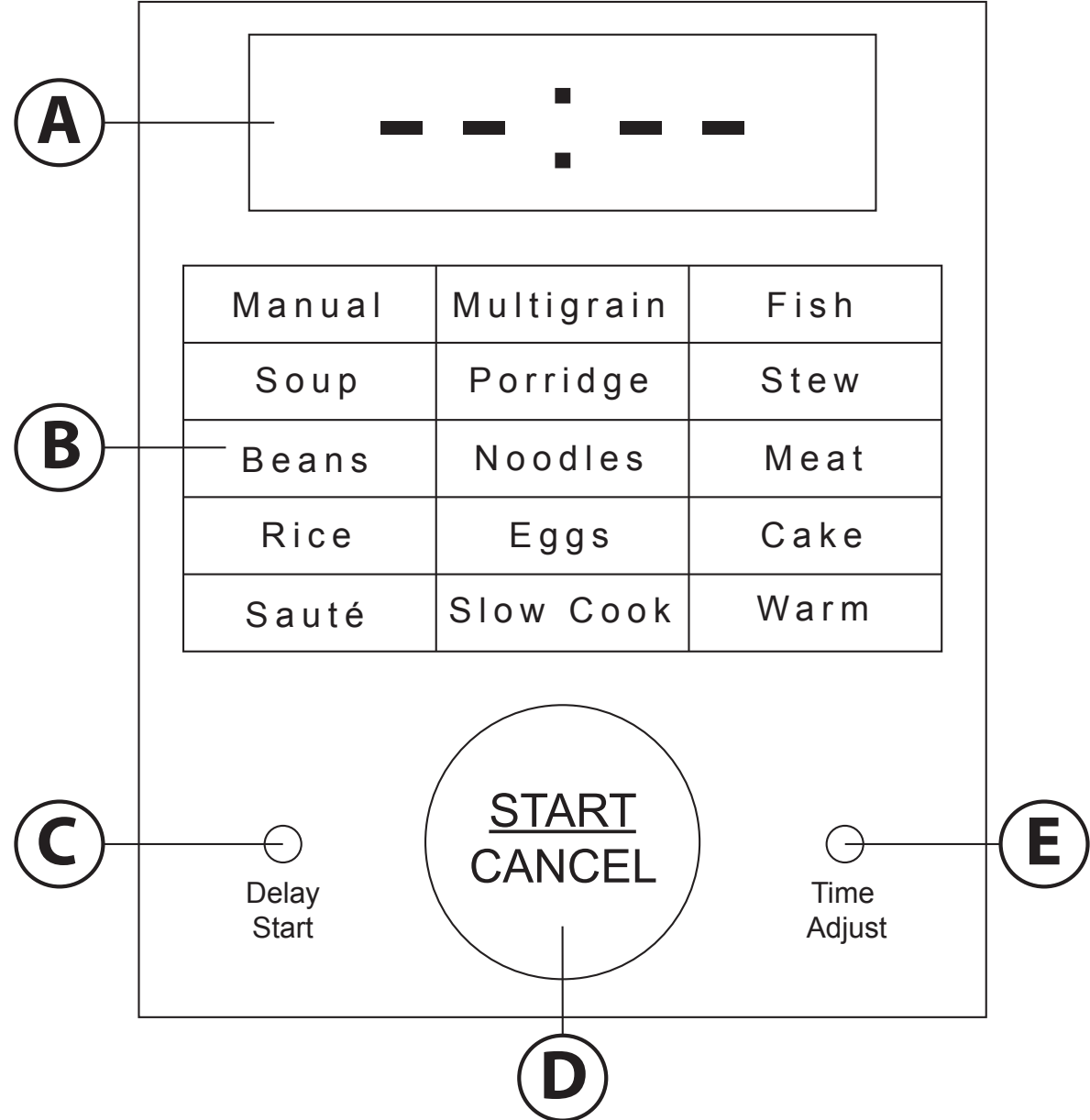
MANTENGA EL ICONO DE AJUSTE DE PRESION



ICONO DE AJUSTE DE PRESION DE LIBERACION



# DESCRIPCIÓN GENERAL DEL PANEL DE CONTROL



- A. Pantalla de tiempo:** muestra el tiempo de cocción restante o el tiempo de inicio retrasado restante
- B. Programas de cocción predefinidos** - diferentes preajustes para cocinar varios alimentos
- C. Botón de inicio demorado:** se utiliza para establecer un tiempo de inicio retrasado
- D. Botón de inicio / cancelación y perilla de programa / ajuste:** presione el botón para confirmar se muestra la selección. Mantenga presionado el botón para cancelar/ detener un programa de cocción. Giro la perilla para recorrer los programas de cocción predefinidos y / o ajustar el tiempo de cocción
- E. Botón de ajuste de tiempo:** presione para ajustar el tiempo de cocción (antes de que comience la cocción)

# PROGRAMAS DE COCCIÓN PRESET

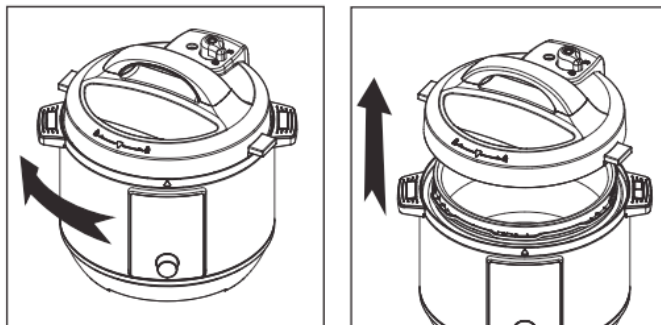
| PROGRAMA DE COCINA         | DEFAULT TIEMPO | TIEMPO MÍNIMO | TIEMPO MÁXIMO | NOTAS                                                                                                                                                                                                               |
|----------------------------|----------------|---------------|---------------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| Manual                     | 1 minuto       | 1 minuto      | 99 minutos    | Ajusta el tiempo de cocción según tu receta.                                                                                                                                                                        |
| Multigrain                 | 15 minutos     | 8 minutos     | 30 minutos    | Arroz salvaje, arroz integral, arroz negro, polenta, farro, frijoles mung, etc.                                                                                                                                     |
| Fish                       | 5 minutos      | 5 minutos     | 15 minutos    | Ajustar el tiempo según el tamaño del pez.                                                                                                                                                                          |
| Soup                       | 20 minutos     | 15 minutos    | 40 minutos    | Usar tiempos de cocción más largos para sopas con carne.                                                                                                                                                            |
| Porridge                   | 18 minutos     | 12 minutos    | 40 minutos    | No utilice el método de liberación rápida para evitar que salpique un líquido espeso.                                                                                                                               |
| Stew                       | 35 minutos     | 25 minutos    | 45 minutos    | Los tiempos de cocción más largos producen texturas de carne más suaves.                                                                                                                                            |
| Beans                      | 40 minutos     | 20 minutos    | 50 minutos    | Frijoles negros, frijoles pintos, frijoles azules, garbanzos, guisantes de ojo negro, etc.                                                                                                                          |
| Noodles                    | 5 minutos      | 3 minutos     | 8 minutos     | Cubrir los fideos secos en agua o caldo.                                                                                                                                                                            |
| Meat                       | 25 minutos     | 10 minutos    | 30 minutos    | Los tiempos de cocción más largos producen texturas de carne más suaves.                                                                                                                                            |
| Rice                       | 12 minutos     | 4 minutos     | 16 minutos    | Utilice el método de liberación rápida para el arroz blanco.                                                                                                                                                        |
| Eggs<br>(Hard/Soft Boiled) | 3 minutos      | 1 minuto      | 8 minutos     | Añadir 2 tazas de agua. 3 minutos normalmente produce huevos duros. Use un tiempo más bajo para huevos hervidos más suaves. Use un tiempo más alto para los huevos duros.                                           |
| Cake                       | 30 minutos     | 30 minutos    | 40 minutos    | Ajustar el tiempo de cocción para diferentes recetas. Cocina sin presión.                                                                                                                                           |
| Sauté                      | 20 minutos     | 10 minutos    | 30 minutos    | No coloque la tapa mientras utiliza el programa Sauté. Cocina sin presión.                                                                                                                                          |
| Slow Cook                  | 4 horas        | 2 horas       | 8 horas       | Use como una olla de cocción lenta estándar. Cocina sin presión.                                                                                                                                                    |
| Warm                       | N/A            | N/A           | 24 horas      | El tiempo no necesita ser configurado. Funcionará hasta 24 horas. Todos los programas de cocción entrarán en el modo "Caliente" una vez que se haya completado el tiempo de cocción programado. Cocina sin presión. |

## ANTES DEL PRIMER USO

1. Lea este manual completo incluyendo todas las advertencias.
2. Retire toda la cinta, el exceso de embalaje, etc. de la olla a presión.
3. Limpie la olla interna (7), el interior de la tapa de la cocina (6) y todos los accesorios incluidos con agua tibia, jabón suave y un paño suave.

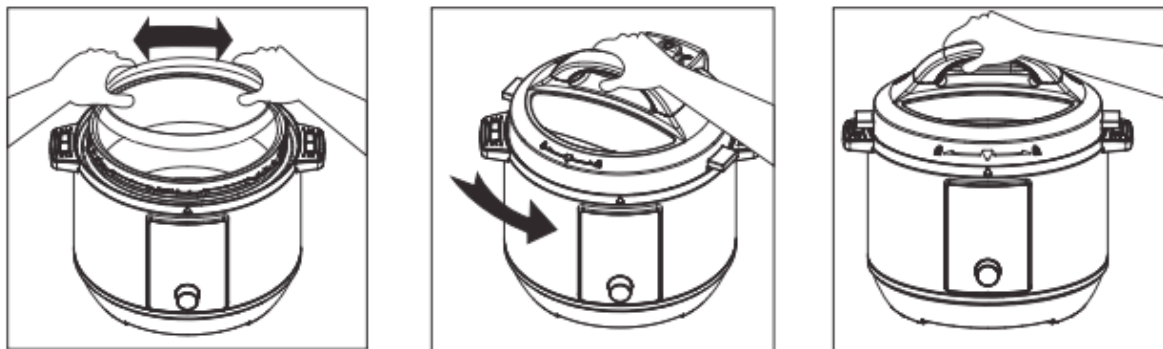
## QUITANDO LA TAPA

Tome la Manija (5) y gire la Tapa de la Cocina (6) en el sentido de las agujas del reloj para desbloquear la tapa de la base. Luego levante suavemente la tapa hacia arriba y alejándola de la base.



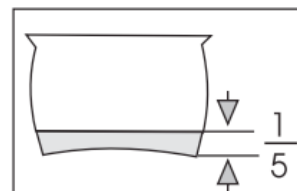
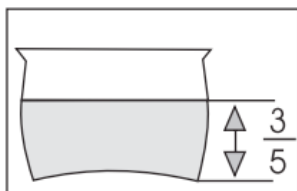
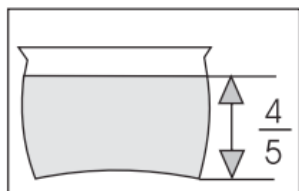
## AJUSTANDO LA TAPA

Tome la Manija (5) y coloque la Tapa de la Cocina (6) en la parte superior de la base. Es posible que necesite volver a colocar la tapa para que se asiente correctamente en la base. Una vez que la tapa esté asentada correctamente, gire la tapa en sentido contrario a las agujas del reloj para bloquearla en su lugar.

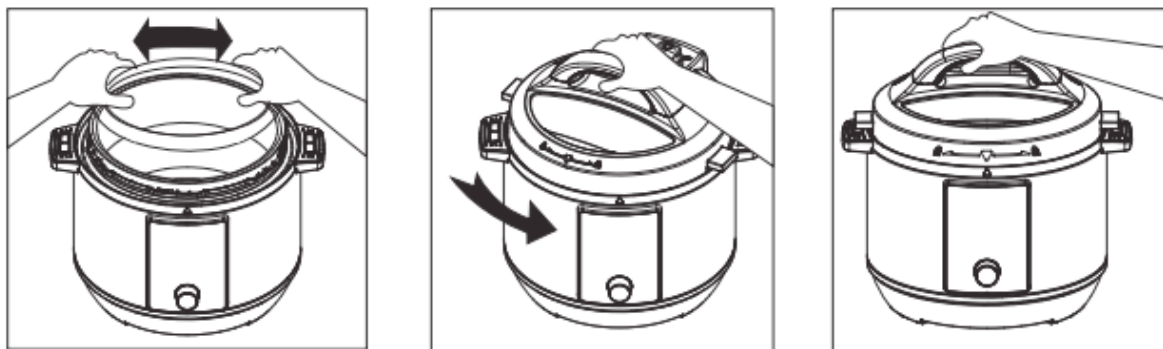


## PREPARANDO LA COCINA A PRESIÓN

1. Retire la olla interior del cuerpo de la cocina.
2. Ponga alimentos y líquidos en la olla interna según su receta. Debe usar suficiente comida para llenar la olla interna hasta al menos la marca de  $\frac{1}{5}$  dentro de la olla. Si usa alimentos que se expanden cuando se cocinan, como frijoles o arroz, no llene la olla más allá de la marca  $\frac{3}{5}$ . Si usa alimentos que no se expanden, no llene la olla más allá de la marca  $\frac{4}{5}$ .

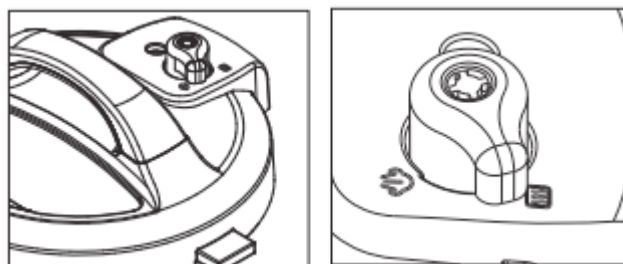


3. Asegúrese de que el exterior de la olla interna esté limpio, luego coloque la olla interna dentro del cuerpo de la olla.
4. A menos que esté utilizando la función Sauté, debe colocar la Tapa de la Cocina en el Cuerpo de la Cocina, luego girarla hacia la izquierda para bloquearla en su lugar.



5. Asegúrese de que la válvula de límite de presión (1) esté colocada con la aguja apuntando hacia la derecha. Asegúrese de que la válvula de flotador (3) esté en la posición hacia abajo.

Gire la aguja de la válvula de liberación (2) al ajuste de presión de mantenimiento (SSS).



6. Enchufe el cable de alimentación a una toma eléctrica con conexión a tierra. El panel de control se encenderá y mostrará "----" para indicar que la olla a presión está en modo de espera.

## COCINAR CON LA COCINA A PRESIÓN

1. Gire la válvula de límite de presión (1) al ajuste de presión de mantenimiento (SSS).
2. Gire la perilla de programa / ajuste (D). El panel de control se desbloqueará y mostrará todos los modos de cocción disponibles. El modo de cocción seleccionado parpadeará y el tiempo de cocción predeterminado aparecerá en la pantalla. Continúe girando la perilla de programa / ajuste (D) hasta que se seleccione el modo de cocción elegido.
3. Presione el botón de ajuste de tiempo (E). El tiempo de cocción predeterminado parpadeará en la pantalla. Si desea ajustar el tiempo de cocción, gire la perilla de programación / ajuste (D) hasta que aparezca en la pantalla el tiempo deseado.
4. Pulse el botón de Inicio / Cancelar (D). La olla a presión comenzará inmediatamente el proceso de presurización.

NOTA: el tiempo en la pantalla continuará mostrando el tiempo seleccionado hasta que la olla a presión esté presurizada. Este proceso tomará unos minutos dependiendo del tipo y la cantidad de alimentos que se cocinan, así como del modo de cocción elegido. Una vez que la olla a presión esté presurizada, la válvula de flotador (3) subirá a una posición más

alta y el temporizador comenzará la cuenta regresiva del tiempo seleccionado.

5. Cuando el tiempo de cocción haya finalizado, la olla a presión emitirá un pitido y luego entrará automáticamente en el modo "WARM". Este modo está diseñado para mantener la comida caliente dentro de la cocina hasta que esté listo para liberar la presión y sacar la comida de la olla. El modo "WARM" permanecerá encendido durante un período de hasta 24 horas, sin embargo, para obtener los mejores resultados, se recomienda retirar los alimentos dentro de las 6 horas posteriores a la finalización del tiempo de cocción establecido.
6. Para salir del modo "WARM" y finalizar el proceso de cocción, mantenga presionado el botón de inicio / cancelación (D).

### Cancelar o Detener un Programa de Cocina

- Durante los pasos de programación, es posible que desee cancelar una selección y volver a la pantalla anterior. Para hacerlo, simplemente presione y mantenga presionado el botón de inicio / cancelación (D).
- Durante el proceso de cocción usted puede dejar de cocinar. Para hacerlo, simplemente presione y mantenga presionado el botón de inicio / cancelación (D).

### Liberación de Presión y Eliminación de Alimentos Cocidos

Después de que el temporizador de cocción haya finalizado y haya salido del modo "WARM", se habrá completado el proceso de cocción. Antes de poder desbloquear la tapa y retirar la comida, la olla a presión debe primero liberar toda la presión interior.

**ADVERTENCIA:** Nunca intente forzar la tapa para abrirla. Si la tapa no se abre fácilmente, significa que todavía hay presión dentro de la cocina que debe liberarse antes de que se pueda abrir la tapa. Asegúrese siempre de que la válvula de flotador (3) haya regresado a la posición bajada antes de intentar abrir la tapa.

Hay dos métodos de liberación de presión:

- **Liberación Natural** – este es el método predeterminado de liberación de presión y no requiere pasos adicionales o pulsaciones de botones por parte del usuario después de salir del modo "CALENTAMIENTO". Este método permite que la cocina se enfríe y libere lentamente la presión por sí misma mientras está en el modo "Caliente". Este proceso tomará varios minutos (normalmente entre 10 y 45 minutos) dependiendo de la cantidad de alimentos en la cocina. Durante la liberación natural, el vapor caliente se expulsará lentamente de la olla a presión a través de las rejillas de ventilación en la válvula de límite de presión (1).
- **Liberación Rápida** – este método permite al usuario ventilar vapor de la cocina y liberar presión en un período de tiempo más corto. Después de salir del modo "WARM", puede realizar una liberación rápida moviendo la válvula de límite de presión (1) al ajuste de

presión de liberación .

- **PRECAUCIÓN:** el vapor caliente comenzará a expulsar inmediatamente de las rejillas de ventilación en la válvula de límite de presión (1). Mantenga la mano y la cara alejadas de las rejillas de ventilación y use un guante de cocina o guantes de goma cuando mueva la válvula de límite de presión (1) para evitar quemaduras.

A medida que la olla libera presión, la válvula de flotador (3) comenzará a descender. Cuando la

cocina haya liberado toda la presión, la válvula de flotación (3) estará en el punto de ajuste bajo tal como estaba antes de que comenzara el proceso de cocción.

Después de que la válvula de flotador (3) haya bajado completamente, es seguro abrir la tapa y transferir sus alimentos a un plato de servir.

- **CONSEJO:** Para alimentos con gran volumen de líquido o contenido de almidón, use el método de Liberación Natural. Si se usa Liberación rápida con estos tipos de alimentos, se puede expulsar un líquido espeso de la válvula de límite de presión (1) y causar salpicaduras durante la liberación de presión.

## **MODO “SAUTÉ”**

No coloque la tapa durante el modo "SAUTÉ". Este modo se usa para saltear o dorar alimentos como la carne molida, el pavo molido, etc. Use este modo como lo haría con una sartén en la estufa o plato caliente.

Para usar el modo "SAUTÉ" simplemente coloque su comida en la olla, elija el modo "SAUTÉ" en el panel de control, establezca el tiempo de cocción deseado y presione el botón de Inicio / Cancelar (D) como se describe en la sección anterior.

Este modo no se cocina con presión, por lo que no es necesario seguir los pasos para la liberación de presión. Cuando su comida haya terminado de cocinar, simplemente presione y mantenga presionado el botón Iniciar / Cancelar (D) para finalizar el proceso de cocción.

## **MODO “SLOW COOK”**

El modo "SLOW COOK" está diseñado para cocinar alimentos de la misma manera que una olla de cocción lenta tradicional. Este modo no se cocina con presión.

Para cocinar utilizando el modo “SLOW COOK” simplemente siga los mismos pasos descritos anteriormente, sin embargo, cuando la comida haya terminado de cocinar, simplemente presione y mantenga presionado el botón de Inicio / Cancelar (D) para finalizar el proceso de cocción y luego retire la tapa. No es necesario seguir los pasos para la liberación de presión.

## **MODO “CAKE”**

El modo "CAKE" está diseñado para cocinar alimentos de la misma manera que un horno tradicional. Este modo no se cocina con presión.

Para cocinar utilizando el modo "CAKE", simplemente siga los mismos pasos descritos anteriormente, sin embargo, cuando la comida haya terminado de cocinar, simplemente presione y mantenga presionado el botón de Inicio / Cancelar (D) para finalizar el proceso de cocción y luego retire la tapa. No es necesario seguir los pasos para la liberación de presión.

## **USANDO EL TEMPORIZADOR RETRASADO**

Esta olla a presión se puede configurar para iniciar el proceso de cocción en un punto en el futuro hasta 24 horas. Para cocinar utilizando el temporizador retrasado, siga el proceso descrito a continuación.

NOTA: Los alimentos perecederos, como carne, pollo, pescado, queso, productos lácteos, etc., no se pueden dejar a temperatura ambiente durante más de 2 horas (no más de 1 hora cuando la

temperatura ambiente es superior a 80 ° F). Cuando cocine estos alimentos, no ajuste la función de tiempo de retardo por más de 1-2 horas.

NOTA: los modos "Cake" y "Sauté" no pueden usar la función de temporizador demorado.

1. Gire la válvula de límite de presión (1) al ajuste de presión de mantenimiento .
2. Gire la perilla de programa / ajuste (D). El panel de control se desbloqueará y mostrará todos los modos de cocción disponibles. El modo de cocción seleccionado parpadeará y el tiempo de cocción predeterminado aparecerá en la pantalla. Continúe girando la perilla de programa / ajuste (D) hasta que se seleccione el modo de cocción elegido.
3. Presione el botón de ajuste de tiempo (E). El tiempo de cocción predeterminado parpadeará en la pantalla. Si desea ajustar el tiempo de cocción, gire la perilla de programación / ajuste (D) hasta que aparezca en la pantalla el tiempo deseado.
4. Presione el botón de inicio demorado (C). La pantalla parpadeará con una configuración predeterminada de 30 minutos. Gire la perilla de programa / ajuste (D) para ajustar el tiempo a la cantidad de tiempo que desea esperar antes de comenzar el proceso de cocción. El temporizador se puede ajustar en incrementos de 30 minutos.
5. Pulse el botón de Inicio / Cancelar (D). La pantalla en el panel de control mostrará su configuración de tiempo de retraso y comenzará la cuenta regresiva. Una vez transcurrido el tiempo de retraso, la olla a presión comenzará inmediatamente el proceso de presurización.  
  
NOTA: una vez transcurrido el tiempo de retraso, el tiempo que se muestra en la pantalla cambiará al tiempo de cocción seleccionado. Continuará mostrando el tiempo de cocción seleccionado hasta que la olla a presión esté presurizada. Este proceso tomará unos minutos dependiendo del tipo y la cantidad de alimentos que se cocinan, así como del modo de cocción elegido. Una vez que la olla a presión esté presurizada, la válvula de flotador (3) subirá a una posición más alta y el temporizador comenzará la cuenta regresiva del tiempo seleccionado.
6. Cuando el tiempo de cocción haya finalizado, la olla a presión emitirá un pitido y luego entrará automáticamente en el modo "WARM". Este modo está diseñado para mantener la comida caliente dentro de la cocina hasta que esté listo para liberar la presión y sacar la comida de la olla. El modo "WARM" permanecerá encendido durante un período de hasta 24 horas, sin embargo, para obtener los mejores resultados, se recomienda retirar los alimentos dentro de las 6 horas posteriores a la finalización del tiempo de cocción establecido.
7. Para salir del modo "WARM" y finalizar el proceso de cocción, presione y mantenga presionado el botón de inicio / cancelación (D).

Después de salir del modo "WARM", siga las instrucciones anteriores para liberar la presión y retirar los alimentos cocidos.

## CUIDADO Y MANTENIMIENTO

El cuidado y mantenimiento regulares son esenciales para garantizar que este producto sea seguro y eficaz para su uso. A continuación se muestran algunos pasos a seguir para garantizar el mejor rendimiento.

- Durante el proceso de cocción, se recolecta un exceso de humedad en un pequeño depósito de plástico que se encuentra en la parte posterior de la olla. Vaciar el depósito después de cada uso. Para quitar el depósito, tire suavemente hacia usted.
- Algunas partes pequeñas de los alimentos a veces pueden entrar en el escudo antibloqueo (16). El protector antibloqueo (16) está ubicado en la parte inferior de la tapa, directamente debajo de la válvula de límite de presión (1). Limpie la protección antibloqueo (16) con agua y un paño suave y seco después de cada uso.
- Inspeccione visualmente y limpie el anillo de sello grande (17) regularmente. El anillo de sello grande (17) está ubicado en la parte inferior de la tapa. Se fija alrededor de un anillo de metal que está diseñado para mantener el anillo de sello en su lugar. Puede quitar el anillo de sello grande (17) para limpiarlo, retirándolo suavemente del anillo de metal. Limpie el anillo de sello grande (17) con agua y un paño suave y seco y luego vuelva a colocarlo en su lugar presionando suavemente sobre el anillo de metal. Asegúrese de que el anillo de sello esté completamente asentado sobre el anillo de metal, de lo contrario la cocina no podrá presurizar adecuadamente.

## LIMPIEZA

- **PRECAUCIÓN:** No intente limpiar hasta que la cocina se haya enfriado completamente. Deje un mínimo de 30 minutos para que la cocina se enfríe.
- Desconecte la olla a presión antes de limpiar.
- Limpie y seque el producto después de cada uso.
- Limpie el borde interior negro y las ranuras con un paño húmedo y luego séquelos para evitar la posible oxidación.
- Retire la tapa (6) y saque la olla interna (7). Lave la olla interna (7) con un jabón suave y un paño suave. La olla interna (7) también se puede limpiar con un lavaplatos.
- Limpie la parte inferior de la tapa (6), incluido el anillo de sello grande (17), la válvula de flotador (3) y el protector antibloqueo (16) con jabón suave, agua y un paño limpio y húmedo. Secar todas las piezas con un paño suave.
- Limpie el cuerpo de la olla con agua y un paño limpio y húmedo. No sumerja el cuerpo de la cocina en agua.

## SOLUCIÓN DE PROBLEMAS

| Problema                                       | Causa probable                                                                      | Solución                                                                                                                                                                                   |
|------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| Difícil cerrar la tapa.                        | El anillo de sello grande (17) está instalado incorrectamente.                      | Asegúrese de que el anillo de sello esté completamente asentado y sujeto en su lugar por el anillo de metal en la parte inferior de la tapa.                                               |
| Difícil abrir la tapa.                         | Todavía hay presión dentro de la cocina.                                            | Use el método de Liberación rápida para liberar cualquier presión restante en la cocina. Confirme que la válvula de flotador (3) esté en la posición baja antes de intentar abrir la tapa. |
| Fugas de vapor de la tapa.                     | El anillo de sello grande (17) está desinstalado.                                   | Instale el anillo de sello grande (17).                                                                                                                                                    |
|                                                | El anillo de sello grande (17) está sucio y se impide que se asiente correctamente. | Limpie el anillo de sello grande (17).                                                                                                                                                     |
|                                                | La tapa está desbloqueada.                                                          | Cerrar la tapa.                                                                                                                                                                            |
| Vapor que se escapa de la válvula de flotador. | El anillo de sello de la válvula de flotador (15) está sucio.                       | Limpie el anillo de sello de la válvula de flotador (15). Está ubicado alrededor de la válvula de flotador en la parte inferior de la tapa.                                                |



## **GARANTÍA LIMITADA DE UN AÑO**

Garantizamos que este producto está libre de defectos en el material y la mano de obra en condiciones normales de uso durante un período de un año a partir de la fecha original de compra en un distribuidor autorizado de NECCI. Repararemos o reemplazaremos la unidad de forma gratuita si se vuelve defectuosa conforme a esta garantía, proporcionándole a usted, el comprador original, un comprobante de compra (recibo de venta) junto con el producto y todos los accesorios.

En caso de que falte alguno de los accesorios u otros componentes incluidos (tornillos, piezas, etc.), comuníquese con el Centro de Atención al Cliente para asegurar un reemplazo. No es necesario devolver la unidad a la tienda. Al llamar, consulte la lista de piezas que se encuentra en el Manual de instrucciones para ayudarnos a identificar con precisión las piezas faltantes y proporcionar reemplazos rápidamente.

Durante el período de un año a partir de la fecha de compra original, le daremos servicio o cambiaremos el producto, sin costo alguno. Para obtener el servicio de garantía o el reemplazo dentro de la duración de la garantía de un año, devuelva el producto y todos los accesorios al lugar de compra original.

Para obtener asistencia técnica, visite nuestro sitio web [www.sibrandssupport.com](http://www.sibrandssupport.com) o llame al Centro de asistencia técnica de NECCI para obtener asistencia técnica o solución de problemas al 1-855-976-5276, de lunes a sábado, de 10:00 a.m. a 7:00 p.m. EST.

No hay partes reparables por el consumidor en este producto y cualquier intento por parte del propietario de reparar o reparar la unidad anulará de inmediato toda la cobertura de la garantía.

Esta garantía no cubre ningún producto que haya estado sujeto a daños debidos a un acto de la naturaleza, mal uso, negligencia, accidente, abuso, uso en exteriores, uso comercial o modificación de, o a, cualquier parte del producto. El daño a cualquier dispositivo externo, como mostradores, gabinetes y / o mesas u otras plataformas, no está cubierto ni el costo incurrido en el envío de la unidad para la reparación en garantía. Bajo ninguna circunstancia, NECCI será responsable por cualquier pérdida (directa, indirecta, incidental, prevista, imprevista, especial o consecuente) o por cualquier daño que surja de, o en relación con, el uso de este producto.

## **BAJO NINGUNA CIRCUNSTANCIA NECCI SERÁ RESPONSABLE DE CUALQUIER DAÑO INCIDENTAL O CONSECUENTE.**

Esta garantía no cubre las unidades remanufacturadas o el producto vendido 'Tal como está'.

Esta garantía es válida solo para el comprador original del producto en los Estados Unidos y Canadá y otorga derechos legales específicos.

## MUESTRA DE RECETAS

### Huevos duros

- 2 tazas de agua
  - 8 huevos grandes y frescos
  - 4 tazas de agua fría
  - 4 tazas de cubitos de hielo
1. Coloca los huevos y 2 tazas de agua en la olla.
  2. Cocine usando el modo de cocción "Eggs" durante 3-5 minutos. Los tiempos más largos producirán huevos duros.
  3. Combine agua fría y hielo en un bol.
  4. Cuando el temporizador haya finalizado, salga del modo "Warm" y deje que la presión caiga naturalmente (Liberación natural) durante aproximadamente 5 minutos. Luego use el método de Liberación rápida para liberar la presión restante.
  5. Transfiera los huevos calientes al agua con hielo y deje enfriar durante unos 30 minutos.
  6. Pelar y servir.

### Pollo desmenuzado

- 2 tazas de agua
  - 2 pechugas de pollo
  - Sal y pimienta u otros condimentos al gusto
1. Sazona las pechugas de pollo a tu gusto deseado.
  2. Añadir las pechugas de pollo y el agua a la olla.
    - Opcional: puede insertar un salvamanteles o una rejilla de cocción aptos para el horno (no incluido) y colocar el pollo en la rejilla / rejilla para cocinar.
  3. Cocine el pollo con el modo "Meat/Stew" o "Manual" durante 8-10 minutos.
  4. Cuando el temporizador haya finalizado, salga del modo "Caliente" y use el método de Liberación rápida para liberar la presión.
  5. Transfiera el pollo a una tabla para cortar y triture con dos tenedores.

### Pasta cremosa de pollo y champiñones

- 1 cucharada de aceite de oliva
  - 1 cucharada de mantequilla
  - 2 dientes de ajo (picados)
  - 8 oz. champiñones crimini (a la mitad)
  - 2 pechugas de pollo cortadas en trozos de ½ pulgada
  - 1 lata de caldo de pollo
  - 1 taza de leche (o crema de leche para una salsa más espesa)
  - 1 libra de pasta seca
  - 8 oz. queso crema
1. Gire la olla a presión a "Sauté" y agregue el aceite de oliva, la mantequilla y el ajo a la olla. Saltea el ajo por unos minutos hasta que quede caramelizado. (No use la tapa durante el modo "Sauté")
  2. Agregue los champiñones y saltee durante 3-5 minutos hasta que se ablanden

3. Presione y mantenga presionado el botón de inicio / cancelación (D) para cancelar el modo "Sauté".
4. Agregue el pollo, el caldo de pollo y la leche / crema a la olla.
5. Cierre la tapa y coloque la olla a presión en modo "Manual" durante 5 minutos.
6. Cuando el temporizador haya terminado, salga del modo "Warm" y use el método de Liberación rápida para liberar la presión.
7. Agregue el queso crema con una espátula o una cuchara de madera.
8. Agregue el condimento, el queso rallado y los aderezos que desee y sirva.

### **Frijoles Negros "sin remojar"**

- 2 tazas de frijoles negros secos (enjuagar pero no remojar)
  - 8 tazas de agua
  - 1 cebolla blanca (picada)
  - 1 cucharadita de ajo en polvo
  - 1 cucharadita de comino molido
  - 1 cucharadita de orégano seco
  - 1 hoja de laurel
  - 2-3 cucharadas de cilantro
  - 1 lima (para jugo)
1. Agregue los frijoles, el agua, la cebolla, el ajo en polvo, el comino, el orégano y la hoja de laurel a la olla.
  2. Cierre la tapa y coloque la olla a presión en el modo "Manual". Ajustar el tiempo de cocción a 20 minutos.
  3. Cuando el temporizador haya terminado, salga del modo "Warm" y use el método de Liberación natural para liberar la presión.
  4. Escurrir los frijoles con un colador.
  5. Agregue el cilantro.
  6. Exprima el jugo de la mitad de una lima (o ambas mitades, si lo prefiere). Revuelva y sirva.

### **Chili (estilo de Texas)**

- 1 ½ libras de carne de estofado de carne cortada en trozos de 1 pulgada
  - 2 cucharadas de aceite de oliva
  - 1 cebolla mediana (picada)
  - 1 pimiento jalapeño mediano (picado)
  - 2 latas (14 ½ onzas, cada una) de tomates picados y condimentados con chile
  - Opcional: queso cheddar rallado y crema agria
1. Gire la olla a presión a "Sauté" y agregue aceite. Después de que el aceite se haya calentado, agregue la carne y cocine hasta que esté dorada.
  2. Cuando la carne haya dorado, presione y mantenga presionado el botón de Inicio / Cancelar (D) para cancelar el modo "Sauté".
  3. Agregue todos los ingredientes restantes a la olla. Excepto el queso y la crema agria.
  4. Cierre la tapa y coloque la olla a presión en la configuración "Meat/Stew". Ajustar el tiempo de cocción a 20-25 minutos.
  5. Cuando el temporizador haya finalizado, salga del modo "Caliente" y use el método de Liberación rápida para liberar la presión.
  6. Adorne con crema agria y queso cheddar si lo desea.

