

BIG BOSS™

STAINLESS STEEL

OVAL PRESSURE COOKER

Cooks Food Fast, Browns, Steams, Slow Cooks & Keeps Food Warm



BIG BOSS™ OVAL PRESSURE COOKER ITEM NO. 8698FE
Distributed By EMSON® NY, NY, 10001 ©Copyright 2012
EMSON® All Rights Reserved. Printed In China.

INSTRUCTION MANUAL



IMPORTANT SAFEGUARDS..... 3

UNPACKING - PACKAGE CONTENTS..... 5

PARTS AND FEATURES..... 6

USAGE - PRESSURE SETTING 7

USAGE - STEAM SETTING 8

USAGE - BROWN SETTING 9

USAGE - WARM SETTING 9

USAGE - SLOW COOK 10

USAGE - DELAY TIME 10

CLEANING-MAINTENANCE 11

HELPFUL TIPS 12

SUGGESTED COOKING TIMES 13

TROUBLESHOOTING 14

Enjoy great tasting meals in less than one third the time with the **BIG BOSS™ Stainless Steel 8.5-Quart Oval Pressure Cooker.**

- Preserves Nutrients & Flavors in Food
- 7 Safety Features Ensures Safe Cooking

The BIG BOSS™ Stainless Steel 8.5-Quart Oval Pressure Cooker cooks everything; meats, poultry, fish, seafood and vegetables faster than most conventional cooking methods.

This versatile appliance comes with 6 convenient settings: pressure (2.5 psi, 7.5 psi & 15 psi), steam, brown, warm, slow cook and delay. The removable non-stick cooking pot provides even heat distribution and the stainless steel outer housing stays cool to the touch. The locking mechanism safety feature and 8 hour digital timer with automatic shut-off, makes this appliance a perfect solution for a busy cooking lifestyle.

Simple to use. Just place the ingredients into the non-stick pot, set the timer and enjoy a delicious home cooked meal every day of the week.



IMPORTANT SAFEGUARDS

Before using the electrical appliance, basic precautions should always be followed, including safeguards below:

1. Read all instructions.
2. Keep pressure cooker out of reach of children.
3. Before use, check that the voltage of wall outlet corresponds to the one shown on the rating plate.
4. Do not operate any appliance with a damaged cord or plug or after the appliance malfunctions, or is dropped or damaged in any manner. Return appliance to the nearest authorized service facility for examination, repair or electrical or mechanical adjustment.
5. If the supply cord is damaged it must be replaced by the manufacturer or an authorized service agent or a qualified technician in order to avoid a hazard.
6. NEVER deep fry or pressure fry in the pressure cooker. It is very dangerous and may cause a fire, serious burns and/or damage.
7. Keep hands and face away from pressure regulator knob when releasing pressure.
8. After completing cooking, use extreme caution when removing the lid. Burns can result from steam inside the unit.
9. Never use without the removable cooking pot inside the pressure cooker.
10. Never cover the appliance while in operation. Keep the pressure valves clear.
11. Do not fill the pressure cooker more than ½ full with food or 2/3 full with liquid. When cooking foods that tend to expand during cooking, do not fill the cooker over ½ full.
12. Unplug from outlet when not in use, before putting on or taking off parts, and before cleaning.
13. Do not cook foods like oatmeal, pearl barley, other cereals, cranberries, applesauce, rhubarb, split peas, noodles and pasta - as these foods tend to froth and foam, blocking the floating valve.
14. Do not let cord hang over edge of table or hot surface.
15. Do not immerse plug, cord or housing into water due to the risk of electric shock.
16. Close supervision is necessary when your appliance is being used near children.
17. This appliance is not intended for use by persons (including children) with reduced physical, sensory or mental capabilities, or lack of experience and knowledge, unless they have been given supervision or instruction concerning use of the appliance by a person responsible for their safety. Children should be supervised to ensure that they do not play with the appliance.
18. Do not touch hot surfaces. Use knobs or handles.
19. Do not place near hot gas or electric burner.
20. Keep away from flammable material such as curtains, draperies and such during operation.
21. The use of accessories not recommended by the manufacturer may cause injuries to persons.
22. Do not operate the appliance for other than its intended use.
23. Do not use outdoors.
24. To avoid the risk of electric shock, cook in the removable cooking pot ONLY.

IMPORTANT SAFEGUARDS

25. Extreme caution should be used when moving any appliance containing hot food or liquid.
26. Servicing and repair should only be conducted by a qualified technician.

CAUTION: Perishable foods like meat, poultry, fish, shellfish and dairy products cannot be left at room temperature for more than 2 hours. When cooking the above mentioned foods, do not use the delay time function for more than 1 to 2 hours.



WARNING: CAUTION HOT SURFACES: This appliance generates heat and steam may escape during use. Proper precautions must be taken to prevent the risk of burns, fires, or other injury to persons or damage to property.

CAUTION: This appliance generates steam during operation and retains heat/steam for some time after turning off. Always use oven mitts when handling hot materials and allow metal parts to cool before cleaning.

- Position the appliance so that it is never against a wall or in a corner, against curtains or upholstery.
- When operating the appliance on a work surface keep the surrounding areas clear and free from clutter. Ensure adequate air space surrounding the appliance for circulation.
- Do not place anything on top of the appliance while it is operating or while it is hot.
- Do not operate this appliance with other major appliances plugged into the same power socket - there is a risk of blowing the fuse.
- Do not touch the hot appliance surfaces while the unit is on or while cooling.
- All users of this appliance must read and understand this User's Manual before operating or cleaning this appliance.
- If this appliance begins to malfunction during use, immediately unplug the cord. Do not use or attempt to repair the malfunctioning appliance.
- Do not leave this appliance unattended during use.

POLARIZED PLUG

This appliance has a polarized plug (one blade is wider than the other). To reduce the risk of electric shock, this plug will fit in 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.

SAVE THESE INSTRUCTIONS FOR HOUSEHOLD USE ONLY.

PACKAGE CONTENTS:

■ MAIN COOKER WITH LID	■ MIXING SPOON
■ REMOVABLE COOKING POT	■ MEASURING CUP

UNPACKING / BEFORE FIRST USE

1. Before using the unit for the first time, wipe the outside of the unit with a clean damp cloth to remove any dust from shipping. Dry it thoroughly. Do not immerse the housing in water or any other liquid.
 2. Wash all of the removable parts in warm soapy water. Rinse and dry.
 3. The pressure cooker is NOT dishwasher safe.
 4. Check to make sure that the rubber gasket is positioned properly inside the lid. To do that fill the removable cooking pot with water, about 2/3.
 5. Place the lid on the pressure cooker and slide the locking lever to the left to lock the lid in place.
 6. Turn the pressure regulator knob located on the lid of the appliance to PRESSURE.
 7. Next, press the SETTING PRESSURE button on the control panel, located on the front of the appliance. 15 psi (HIGH PRESSURE) will illuminate and blink on the display. Press the "-" and "+" buttons to select the desired pressure setting (Low 2.5 psi, Medium 7.5 psi, High 15 psi). Press the SETTING PRESSURE button to save the setting.
 8. After the pressure is set, the cooking time will flash :10 on the display (This equals to 10 minutes cooking time.) Press the "+" or "-" buttons to set about 45 minutes.
 9. When the time is set, press the START/STOP button to start the cooking process.
 10. When done, the unit will beep. Press the START/STOP button to turn the unit off. Turn the pressure regulator knob to STEAM in short bursts to release the pressure. The floating valve will drop.
- BE CAREFUL AS HOT STEAM AND SMALL DROPLETS OF WATER WILL BE EJECTED.**
11. Let the pressure cooker cool down to about room temperature. Empty and clean.



- 1. Pressure Regulator Knob**-pressure/steam settings, removable for cleaning.
 - 2. Lid with Sliding Lock**-allows you to lock the lid to the pressure cooker.
 - 3. Floating Valve**-indicates presence of pressure, keeping the lid in locked position.
 - 4. Pressure Safety Valve**-allows excess pressure to escape if too much pressure inside.
 - 5. Rubber Gasket**-creates a super tight seal for proper pressure cooker operation.
 - 6. Removable Cooking Pot**-non-stick pot where food is cooked.
 - 7. Main Housing**-contains stationary pot with temperature sensor and control panel.
 - 8. Control Panel**-includes functions like: Pressure, Warm, Brown, Steam, Slow Cook, Delay Time, "+" and "-".
- 12-HOUR LCD DISPLAY**-displays the elapsed cooking time.
- PRESSURE (2.5 psi, 7.5 psi & 15 psi)**-cooks food on 3 settings under pressure in a short amount of time.
- BROWN**-browns the food prior to cooking it on the Pressure Setting to enhance the flavor.
- WARM**-keeps cooked food warm for a long period of time as well as to reheat food.
- SLOW COOK**-cooks foods over a long period of time.
- STEAM**-quickly brings liquids to a boil for steaming food or cooking rice.
- DELAY TIME**-allows to begin cooking foods up to 8 hours later.
- “+” and “-”**-allows to set the timer
- START/STOP**-allows to stop and start the cooking process.

USAGE - Pressure Setting

NOTE: Always check to make sure that the rubber gasket and the pressure regulator knob are clean and positioned properly before EACH use.

Refer to p. 11 for all steps.

1. Plug the pressure cooker into the wall outlet.
2. Place the removable cooking pot inside the pressure cooker. Then place food inside it. Always use at least 1 ½ cup (12 oz) of liquid when cooking on this setting.
3. See Diagram on right. Place the lid on the pressure cooker and slide the locking lever to the left to lock the lid in place.
4. Turn the pressure regulator knob located on the lid of the appliance to PRESSURE.
5. Next, select the desired cooking mode by pressing on the SETTING PRESSURE button on the control panel, located on the front of the appliance. 15 psi will illuminate and blink on the display.
6. Press the "-" and "+" buttons to select the desired pressure setting (Low 2.5 psi, Medium 7.5 psi, High 15 psi). Press the SETTING PRESSURE button to save the setting.
7. After the pressure is set, the cooking time will flash :10 on the display (This equals to 10 minutes cooking time.) Press the "+" or "-" buttons to set the desired cooking time.
8. When the time is set, press the START/STOP button to start the cooking process. To cancel or reset, press the START/STOP button again.
9. While the unit is building up pressure, the cooking time will be displayed as well as the selected PSI level. When the pressure level is reached, the Floating Valve will rise and the timer will start to count down.
10. Once the cooking time has elapsed, you will hear a series of periodical beeps. The pressure cooker will automatically enter a WARM function.
11. The beeping will continue until the pressure inside begins to drop. To manually drop the valve, perform the **Quick Pressure Release** by turning the Pressure Regulator knob towards steam in short bursts until all of the pressure is released.
Warning: Keep hands and face away from steam vents. Hot steam/liquid will be ejected.



CAUTION: WHEN MANUALLY RELEASING PRESSURE BY TURNING THE PRESSURE REGULATOR KNOB, HOT STEAM AND DROPLETS OF WATER WILL BE EJECTED. QUICK PRESSURE RELEASE SHOULD NOT BE PERFORMED WHEN PRESSURE COOKING STEWS, SOUPS, OR ANY OTHER RECIPE THAT INVOLVES LARGE AMOUNTS OF LIQUID, AS IT WILL EJECT FROM THE PRESSURE RELEASE KNOB, RESULTING IN SERIOUS INJURY.

12. You may also turn the unit off by pressing the START/STOP button, the beeping will stop. You have to wait until all of the pressure is released (the Floating Valve will drop) or perform the Quick Release as described in #11 (previous page).
13. Once all of the pressure is released, slide to unlock the lid. Remove the lid by lifting it away from you to avoid being burned by the steam. Use pot holders when removing the inner pot or touching any hot items. **Warning: Never force the lid open. The lid will only open once the pressure is released.**
CAUTION: When removing the lid, there could be a suction created between the inner pot and lid. Keep your face away from the cooker as steam will escape as soon as the lid is opened.

USAGE - Steam Setting

This function allows you to quickly bring liquids to a boil for steaming food or cooking rice.

1. Plug the pressure cooker into the wall outlet.
2. Place the removable cooking pot inside the pressure cooker. Place a small, heat-resistant rack or basket (not included) inside the cooker. Add at least 1 ½ cup (12 oz) of water, so the bottom of the rack or basket is above the liquid level.
3. Add the food on top of the rack or in basket. Do not fill the pot more than 2/3 full.
NOTE: When steaming rice, place it inside the 8 inch (or smaller) bowl and then on top of the rack.
4. Place the lid on the pressure cooker and slide the locking lever to the left to lock the lid in place.
5. Turn the pressure regulator knob located on the lid of the appliance to STEAM.
6. Press the STEAM button on the control panel, located on the front of the appliance. The light on the selected button will flash and the digital display will show 00:15 for 15 minute of cooking time.
7. Press the "+" or "-" buttons to set the desired steaming time. Note: The default temperature is 212°F.
8. When the time is set, press the START/STOP button to start the steaming process. The indicator light will stop flashing. To cancel or reset, press the START/STOP button again.
9. The lid can be opened while cooking to check the food.
CAUTION: When removing the lid, there could be a suction created between the inner pot and lid.

USE CAUTION WHEN REMOVING THE LID. KEEP YOUR FACE AWAY FROM THE COOKER AS STEAM WILL ESCAPE AS SOON AS THE LID IS OPENED. SERIOUS BURNS CAN OCCUR.

10. When steaming time is up, unit will beep. Press the START/STOP button when steaming time is complete. Otherwise, the pressure cooker will automatically switch to warm for 8 hours.

USAGE - Brown Setting

This function allows you to brown the food prior to cooking it on the Pressure Setting to enhance the flavor.

IMPORTANT: Do not leave the pressure cooker unattended while browning foods.

1. Plug the pressure cooker into the wall outlet.
2. Place the removable cooking pot inside the pressure cooker.
3. Add the appropriate amount of oil as per individual recipe. **Do not place the lid on the pressure cooker.**
4. Press the BROWN button. The light on the button will start flashing. The display will flash 00:30 (30 minutes of browning time). Press the "+" or "-" buttons to set the desired browning time (max 30 minutes).
5. Press the START/STOP button to begin. The indicator light will stop flashing.
6. While pre-heating, pat the food dry before placing it inside the removable cooking pot.

BE CAREFUL AS OIL MAY SPLATTER WHILE BROWNING.

7. After approximately 1 minute of pre-heating, add desired food to begin the browning process. For best results, make sure the oil is hot before adding your meat or poultry. When browning, do not overfill the removable cooking pot. Brown in batches to keep the oil at the same temperature.

USAGE - Warm Setting

This function allows you to keep cooked food warm for a long period of time as well as to reheat food.

1. Plug the pressure cooker into the wall outlet.
2. Place the removable cooking pot inside the pressure cooker. Then place cooked food in removable cooking pot.
3. Place the lid on the pressure cooker. Turn the pressure regulator knob located on the lid of the appliance to STEAM.
4. Press the WARM button. The display will read 158°F. Press the "+" and "-" buttons to set the desired warming temperature (max 8 hours).
5. Press WARM button again. The display will show 8:00 (8 hours of warming time). Press the "+" and "-" buttons to set the desired warming time.
6. Press the START/STOP button to begin warming.

USAGE - Slow Cook Setting

This function allows you to cook foods over a long period of time.

1. Plug the pressure cooker into the wall outlet.
2. Place the removable cooking pot inside the pressure cooker. Add the food to be slow cooked.
3. Place the lid on the pressure cooker and slide the locking lever to the left to lock the lid in place.
4. Turn the pressure regulator knob located on the lid of the appliance to STEAM.
5. Press the SLOW COOK button on the control panel, located on the front of the appliance. The light on the selected button will flash and the digital display will show 4:00 (4 hours of slow cook time).
6. Press the "+" or "-" buttons to set the desired cooking time. The longest cooking time is 12 hours with a temperature of 180°F (Low setting on a regular slow cooker).
7. When the time is set, press the START/STOP button to start the cooking process. The indicator light will stop flashing. To cancel or reset, press the START/STOP button again.
8. The cooker will begin counting down the minutes once the 180°F temperature is reached. Once the cooking time has elapsed, you will hear a beep.
9. Press the START/STOP button when cooking time is complete, otherwise the pressure cooker will automatically switch to WARM setting for 12 hours.

USAGE - Delay Time Setting

This function allows you to begin cooking foods up to 8 hours later. You may use the Delay Time function with Slow Cook, Steam, Pressure.

CAUTION: Perishable foods like meat, poultry, fish, shellfish and dairy products cannot be left at room temperature for more than 2 hours. When cooking the above mentioned foods, do not use the delay time function for more than 1 to 2 hours.

NOTE: Always check to make sure that the rubber gasket and the pressure regulator knob are clean and positioned properly before EACH use. Refer to p. 11 for all steps.

1. Plug the pressure cooker into the wall outlet.
2. Place the removable cooking pot inside the pressure cooker. Add the food to be cooked.

- Place the lid on the pressure cooker and slide the locking lever to the left to lock the lid in place.
- Set the pressure, slow cook and steam following the directions on previous pages.
- Press the DELAY TIME button for the delayed time setting. The delay time will illuminate on the display. Press the "+" or "-" buttons to set the desired delayed time.
- Press the START/STOP button. The appliance will begin cooking after the set time has elapsed. To cancel or reset, press the START/STOP button again.

IMPORTANT: Do not use the delayed time function when cooking foods that are perishable and may spoil if left at room temperature.

CLEANING - MAINTENANCE

IMPORTANT: Pressure Cooker and its parts are NOT dishwasher safe. To ensure proper operation of the unit, always clean the pressure cooker thoroughly after each use and if it hasn't been used for a long period of time. Use the below steps.

- Unplug and always let the unit cool down before cleaning.
 - Wash the removable cooking pot with warm soapy water, don't use abrasive cleaners or pads. Make sure to clean the bottom of the pot as well. Dry the outside thoroughly before placing back in the pressure cooker.
 - Wipe the outer housing of the pressure cooker with a clean damp cloth. NEVER submerge in water due to the risk of the electric shock. Wipe the sensor located on the inside bottom of the pressure cooker housing with damp cloth. Always dry thoroughly.
 - Clean the rubber gasket by first removing it from the lid. Grasp the rubber gasket on either side and pull up. Clean the rubber gasket in warm soapy water. Rinse and dry thoroughly.
 - When done, place the rubber gasket back on the lid by pushing it down.
- IMPORTANT:** If the rubber gasket is not placed on properly, the unit will not operate. Always check to make sure it's clean and not damaged before each use.
- If the rubber gasket is damaged in any way, DO NOT USE the pressure cooker and contact customer service at 1-800-423-4248 for a replacement part.



**CORRECTLY PLACED
RUBBER GASKET**

Cleaning the Pressure Regulator Knob

Always make sure to check that the pressure regulator knob and the pressure safety valve are not damaged and working properly prior to each use.

- Let the unit cool off completely, take the lid off.
- While pressing down on the Pressure Regulator Knob, turn it counter-clockwise past the STEAM setting to the CLEAN setting. You should hear a click as it unlocks. Remove the knob. See Diagrams on right.
- Using a brush, check and remove any food or foreign particles that may be lodged in the floating valve.
- Replace the pressure regulator knob by lining the notches up to the inside wall of the pressure regulator chamber in the lid and turn clockwise.

STORAGE

Store the pressure cooker with the lid turned upside down (and resting on the pot) to protect pressure regulator knob and valves located on the top of the lid.

HELPFUL TIPS

- When cooking on the PRESSURE setting, for best cooking results always use at least 1 ½ cup (12 oz) of water or liquid so enough steam can build up to produce pressure.
- Do not fill the Pressure Cooker more than ½ full with food or 2/3 full with liquid. There must be enough liquid to create steam, otherwise the food will not be cooked properly.
- If you are not sure of the cooking time for certain foods while cooking on Pressure Setting, it is recommended to under cook and check the doneness by performing the **Quick Pressure Release** method (on p. 7). Continue cooking if the food requires more time.
- When using the pressure setting, the timer should not begin counting down until the right amount of pressure has been created.

REMOVING PRESSURE REGULATOR KNOB



Press and turn
to unlock



SUGGESTED COOKING TIMES

- Always cook fresh fruit on low pressure.
- You may choose tougher, less expensive cuts of meat to be cooked on pressure setting, as the meat will break down and get tender.
- When cooking beans, add a tablespoon of oil to reduce foaming during the cooking process.

SUGGESTED COOKING TIMES

NOTE: The below cooking times are approximate and depend on the size and/or variety of foods. Use these cooking times as a reference only. **All the cooking times are for HIGH (15 psi) pressure cooking.**

Vegetables		Meat/Poultry/Fish	
Artichokes-whole	8-10 minutes	Beef/Pork/Lamb	20-25 minutes
Asparagus-whole	1-2 minutes	1-2" cubes	
Beans-green	2-3 minutes	Beef/ Veal roast-brisket	60-65 minutes
Beets-whole peeled	12-15 minutes	Beef/ Veal shank 1 1/2	35-40 minutes
Broccoli spears/florets	2-3 minutes	Meatballs-browned	10-15 minutes
Brussel Sprouts-whole	3-4 minutes	Lamb-boneless roast	55-60 minutes
Cabbage-quartered	3-4 minutes	Pork-loin roast	50-55 minutes
Carrots-slices	1-2 minutes	Pork-smoked butt	25-30 minutes
Cauliflower florets	2-4 minutes	Pork-ham shank	40-45 minutes
Corn-on the cob	3-5 minutes	Chicken-boneless	10-15 minutes
Eggplant	2-3 minutes	breast,thigh	
Peas	1-1 1/2 minutes	Chicken-pieces	12-17 minutes
Potatoes-chunks/slices	5-8 minutes	Chicken-whole	20-25 minutes
Potatoes-whole-small	5-8 minutes	Turkey breast-whole	40-45 minutes
Potatoes-whole-medium	10-12 minutes	Fish fillets, steaks 3/4"	4 minutes
Rice-brown	20-25 minutes	Fish fillets, steaks 1"	5 minutes
Rice-white	5-7 minutes	Fish fillets, steaks 1 1/4"	6 minutes
Spinach-fresh	2-3 minutes	Fish fillets, steaks 1 1/2"	7 minutes
Squash-fall-chunks	4-6 minutes		
Squash-summer-sliced	1-2 minutes		

TROUBLESHOOTING

PROBLEM	SOLUTION
If the steam is leaking from under the cover, because the cover is not properly closed, the gasket isn't positioned properly or is damaged, or the pressure cooker is overfilled.	<ol style="list-style-type: none"> 1. UNPLUG THE POWER CORD FROM THE POWER OUTLET. 2. Turn the pressure regulator knob to STEAM, using short bursts, until the pressure is fully released. 3. ONLY THEN remove the lid. Check the gasket for any tears or cracks. 4. Check to make sure the gasket is positioned properly (p. 11) 5. If too full, remove excess liquid and continue cooking.
If you have not added enough liquid to the pressure cooker, and the floating valve has not risen, while the timer is counting down.	<ol style="list-style-type: none"> 1. Stop the pressure cooking by pressing the STOP/START button. 2. Turn the pressure regulator knob to STEAM, using short bursts, until the pressure is fully released. 3. ONLY THEN remove the lid and add approx. 1 cup (8 oz) of water or liquid. Stir to mix all food. 4. Place the lid back on, lock into position. 5. Press the SETTING PRESSURE button. The display will show the preset pressure of 15 psi. Press "+" or "-" buttons to select the desired pressure of 15 psi, 7.5 psi or 2.5 psi. Press SETTING PRESSURE button, the display will show the preset time of 00:10 (10 minutes of cooking time). Press the "+" or "-" buttons and set the desired time. 6. Press the START/STOP button to begin cooking again.
If you can't open or remove the cover.	<p>NOTE: When trying to remove the lid, there could be a suction created between the inner pot and lid.</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Make sure all of the pressure has been released. Perform the quick release by turning the pressure regulator knob to STEAM, using short bursts, until the pressure is fully released. 2. If you still cannot open the lid, bring the contents of the cooker up to pressure by pressing the SETTING PRESSURE button and setting the desired time. Press the START/STOP button. 3. Release the pressure completely as mentioned in #1 above. 4. If the cover still won't come off, call customer service at 1-800-423-4248

BIG BOSS^{MC}

AUTOUISEUR OVAL

EN ACIER INOXYDABLE

Cuit les aliments rapidement, brunit, cuit à la vapeur, mijote et garde les aliments chauds.



BIG BOSS^{MC} AUTOUISEUR OVAL ITEM NO. 8698FE
Distribué par EMSON® NY, NY 10001 ©Copyright 2012 EMSON®
Tous droits réservés. Imprimé en Chine.

MODE D'EMPLOI



MESURES DE PROTECTION IMPORTANTES.....	3
DÉBALLAGE - CONTENU DE L'EMBALLAGE.....	5
PIÈCES ET CARACTÉRISTIQUES.....	6
MODE D'EMPLOI - FONCTION PRESSION	7
MODE D'EMPLOI - FONCTION VAPEUR	8
MODE D'EMPLOI - FONCTION BRUNISSAGE	9
MODE D'EMPLOI - FONCTION RÉCHAUFFAGE	9
MODE D'EMPLOI - FONCTION CUISSON LENTE	10
MODE D'EMPLOI - FONCTION TEMPORISATION	10
NETTOYAGE - ENTRETIEN	11
CONSEILS PRATIQUES	12
TEMPS DE CUISSON SUGGÉRÉS	13
DÉPANNAGE	14

Dégustez de délicieux repas préparés deux fois plus vite grâce à l'autocuiseur ovale 8.5 litres en acier inoxydable de BIG BOSS^{MC}.

- Conserve les nutriments et la saveur des aliments.
- 7 dispositifs de sécurité assurent une cuisson en toute tranquillité.

L'autocuiseur en acier inoxydable de 8.5 litres BIG BOSS^{MC} permet de cuire toutes sortes d'aliments (viandes, volailles, poissons, fruits de mer ou légumes) plus rapidement qu'avec la plupart des méthodes de cuisson traditionnelles. Cet appareil polyvalent propose 6 fonctions : pression (2.5psi, 7.5psi, 15psi), vapeur, brunissage, réchauffage, cuisson lente et différée. Le récipient de cuisson antiadhésif et amovible assure une distribution uniforme de la chaleur et le contenant extérieur en acier inoxydable reste frais au toucher. Grâce à son mécanisme de verrouillage de sécurité et à la minuterie numérique 8 heures avec arrêt automatique, cet appareil est la solution parfaite pour ceux qui ont un horaire chargé et qui manquent de temps pour cuisiner.

Facile d'usage. Il suffit de mettre les ingrédients dans le récipient antiadhésif et de régler la minuterie pour déguster un excellent plat maison tous les jours de la semaine.



Avant d'utiliser cet appareil électrique, certaines précautions de base doivent être prises. Voyez ci-dessous :

1. Lisez toutes les instructions.
2. Gardez l'autocuiseur hors de la portée des enfants.
3. Vérifiez que le voltage de la prise de courant corresponde avec celui paraissant sur la plaque de calibrage avant l'usage.
4. N'opérez pas un appareil dont le cordon ou la prise sont endommagés ni si l'appareil ne fonctionne pas bien, ni s'il est échappé ou endommagé de quelque façon. Rapportez l'appareil au point de service le plus près pour qu'il soit examiné, réparé ou qu'il soit ajusté électriquement ou mécaniquement.
5. Si le cordon électrique ou la prise sont endommagés, ils doivent être remplacés par le fabricant ou le point de service pour éviter tout danger.
6. NE JAMAIS utiliser l'appareil pour frire des aliments ou frire sous pression. Cela pourrait causer un incendie, de graves brûlures et/ou du dommage.
7. Tenir les mains et le visage à l'écart du bouton régulateur de pression lorsqu'on relâche la pression.
8. Après la cuisson, enlever le couvercle prudemment. La vapeur dans l'unité peut causer des brûlures.
9. N'utilisez jamais l'autocuiseur sans le récipient intérieur amovible.
10. Ne jamais couvrir l'appareil lorsqu'il fonctionne. Gardez les soupapes de pression libres.
11. Ne pas remplir l'autocuiseur au-delà de la moitié pour les aliments et des deux tiers pour les liquides. Les aliments prennent de l'expansion au cours de la cuisson.
12. Débranchez l'appareil de la prise de courant lorsqu'il n'est pas en usage, avant de le démonter et avant le nettoyage.
13. Ne pas utiliser l'appareil pour cuire des aliments comme le gruau, l'orge perlé, des canneberges, de la compote aux pommes, de la rhubarbe, des pois cassés, des nouilles et des pâtes car ces aliments peuvent produire de la mousse et celle-ci risque de bloquer les soupapes.
14. Ne laissez pas pendre la corde d'une table ou d'une surface chaude.
15. N'immergez pas la prise, ni le cordon ou le boîtier de l'appareil dans l'eau pour éviter le risque de choc électrique.
16. Une surveillance constante est nécessaire lorsque l'appareil est utilisé près des enfants.
17. Cet appareil n'est pas conçu pour des personnes (incluant les enfants), avec capacités physiques, sensorielles ou mentales réduites, ni pour des personnes sans expérience ni connaissance à moins qu'elles ne soient bien supervisées et bien instruites sur le fonctionnement de l'appareil par une personne responsable de leur sécurité. Les enfants doivent être supervisés pour s'assurer qu'ils ne jouent pas avec l'appareil.
18. Ne touchez pas aux surfaces chaudes. Utilisez les poignées.
19. Ne placez pas près du gaz ou d'un élément électrique.
20. Tenez éloigné de matériaux inflammables tels les rideaux, les draperies etc. durant l'usage.
21. L'usage d'accessoires non recommandés du fabricant pourrait causer des blessures corporelles.
22. N'opérez pas l'appareil pour autre usage que celui intentionné.

23. N'utilisez pas à l'extérieur.
24. Pour éviter le risque de choc électrique, faire cuire les aliments dans le récipient de cuisson amovible SEULEMENT.
25. La prudence est de mise lorsque vous transportez quelque appareil contenant un aliment ou un liquide chaud.
26. Tout entretien et toute réparation doivent être faits par un technicien qualifié.

ATTENTION : Les denrées périssables, comme la viande, le poisson, les mollusques et les crustacés ainsi que les produits laitiers, ne peuvent être laissés à la température ambiante pendant plus de 2 heures. Lors de la cuisson de ces aliments, ne pas utiliser la fonction Temporisateur pendant plus de 1 à 2 heures.



MISE EN GARDE : ATTENTION : SURFACES CHAUDES : Cet appareil génère de la chaleur et peu dégager de la vapeur. Des précautions adéquates doivent être prises pour prévenir le risque de brûlures ou autre blessure ou le dommage à la propriété.

ATTENTION : Cet appareil est chaud durant l'usage et continue à être chaud et à dégager de la vapeur un certain temps une fois qu'il est éteint. Portez toujours des gants de cuisine lorsque vous manipulez des matériaux chauds et laissez les parties de métal refroidir avant le nettoyage.

- Positionnez l'appareil pour qu'il ne soit jamais contre le mur ou dans un coin, ni contre les rideaux ou autres tissus.
- Lorsque vous opérez l'appareil gardez l'aire de travail libre. Assurez-vous que l'air puisse circuler autour de l'appareil.
- Ne déposez rien sur l'appareil lorsqu'il est en marche ni lorsqu'il est chaud.
- Ne faites pas fonctionner l'appareil lorsque d'autres appareils sont branchés dans la même prise de courant - vous pourriez faire sauter un fusible.
- Ne touchez pas aux surfaces chaudes de l'appareil lorsqu'il est allumé ou en train de refroidir.
- Tout usager de cet appareil doit lire et comprendre le Mode D'emploi avant de l'opérer ou de le nettoyer.
- Si l'appareil arrête de fonctionner durant l'usage, débranchez-le immédiatement. N'utilisez pas l'appareil et n'essayez pas de le réparer s'il ne fonctionne pas.
- Ne laissez pas cet appareil sans surveillance lorsqu'il est en marche.

PRISE POLARISÉE

Cet appareil a une prise polarisée (une des lames est plus large que l'autre). Pour réduire le risque de choc électrique, cette prise ne pourra entrer que d'une façon dans une prise de courant. Si vous voyez que la prise n'entre pas bien dans la prise de courant, inversez-la. Si toutefois vous ne réussissez pas, contactez un électricien qualifié. N'essayez pas de modifier la prise d'aucune façon.

**CONSERVEZ CES INSTRUCTIONS.
POUR USAGE DOMESTIQUE SEULEMENT.**

CONTENU DE L'EMBALLAGE :

- | | |
|---------------------------------|-------------------------|
| ■ AUTOCUISEUR AVEC COUVERCLE | ■ CUILLER POUR MÉLANGER |
| ■ RÉCIPIENT DE CUISSON AMOVIBLE | ■ TASSE À MESURER |

DÉBALLAGE - AVANT LA PREMIÈRE UTILISATION.

1. Avant d'utiliser l'unité pour la première fois, essayez l'extérieur avec un linge propre et humide pour y enlever la poussière venant du transport. Essayez-la complètement. -Ne submergez pas le boîtier dans l'eau ou autre liquide.
 2. Lavez toutes les parties amovibles dans de l'eau tiède savonneuse. Rincez et essuyez.
 3. L'autocuisseur N'EST PAS lavable au lave-vaisselle.
 4. Assurez-vous que la rondelle en caoutchouc soit correctement insérée à l'intérieur du couvercle. Pour ce faire, remplir le récipient de cuisson aux $\frac{2}{3}$ avec de l'eau.
 5. Placez le couvercle sur l'autocuisseur et glissez la poignée de verrouillage vers la gauche.
 6. Tournez le bouton régulateur de pression sur le couvercle de l'appareil à la position Pression (PRESSURE).
 7. Puis, appuyez sur SETTING PRESSURE situé sur la face avant de l'appareil. L'affichage numérique indiquera 15psi (HIGH PRESSURE) en clignotant. Appuyez sur les boutons "+" et "-" pour sélectionner la pression désirée (basse 2.5psi, medium 7.5 psi, haute 15 psi). Appuyez sur le bouton SETTING PRESSURE pour conserver la fonction.
 8. Une fois la pression réglée le temps de cuisson clignotera :10 (10 minutes de temps de cuisson). Appuyez sur "+" ou "-" pour régler à peu près 45 minutes.
 9. Après avoir réglé le temps appuyez sur le bouton Marche/Arrêt (START/STOP) pour activer le processus de cuisson.
 10. À ce moment l'unité émettra un bip. Appuyez le bouton Marche/Arrêt (START/STOP) pour éteindre l'appareil. Tournez graduellement le bouton régulateur de pression à Vapeur (STEAM) afin de relâcher la pression. La soupape flottante descendra.
- SOYEZ PRUDENT CAR DE LA VAPEUR CHAUDE ET DE FINES GOUTTELETTES D'EAU SERONT ÉMSES.**
11. Laissez refroidir l'autocuisseur à la température ambiante. Videz et nettoyez.



TASSE À MESURER

CUILLER POUR MÉLANGER

1. **Bouton régulateur de pression** : permet de régler la pression/la vapeur, amovible pour le nettoyage.
 2. **Couvercle auto verrouillable** : permet de verrouiller le couvercle de l'autocuisseur.
 3. **Soupape flottante** : dispositif indiquant la présence de pression; garde le couvercle verrouillé.
 4. **Soupape de sécurité** : Permet à la pression excédentaire de s'échapper si la pression intérieure est trop élevée.
 5. **Rondelle de caoutchouc** : Assure une totale étanchéité pour le bon fonctionnement de l'autocuisseur.
 6. **Récipient de cuisson amovible** : Récipient antiadhésif dans lequel les aliments cuisent.
 7. **Revêtement extérieur** : Contenant fixe avec sonde thermique et panneau de contrôle.
 8. **Panneau de contrôle** : Affiche les fonctions : Pression (PRESSURE), Cuisson lente (SLOW COOK), Brunissage (BROWN), Vapeur (STEAM), Cuisson lente (SLOW COOK), Temporisation (TIME DELAY). et "+" et "-"
- AFFICHAGE LCD** : affiche le temps de cuisson écoulé.
- PRESSION (2.5psi, 7.5psi, 15psi)** : Cuit les aliments sous pression en 3 réglages en peu de temps.
- BRUNISSAGE** : permet de brunir les aliments avant la cuisson sous pression afin d'en rehausser la saveur.
- RÉCHAUFFAGE** : garde chauds les aliments qui sont cuits pendant une longue période; permet de réchauffer les aliments.
- CUISSON LENTE** : permet de cuire les aliments pendant une longue période.
- VAPEUR** : pour amener rapidement les liquides à ébullition afin d'éteindre les aliments ou cuire le riz.
- TEMPORISATION** : permet de commencer la cuisson des aliments jusqu'à 24 heures plus tard. "+" et "-" : permet de régler la minuterie.
- 6 **MARCHE/ARRÊT** : permet d'arrêter ou d'activer le processus de cuisson.

MODE D'EMPLOI - Fonction Cuisson sous pression

NOTEZ : Avant CHAQUE utilisation s'assurer que la rondelle en caoutchouc ainsi que le régulateur de pression soient propres et correctement placés. Référez-vous à la page 11 pour connaître toutes les étapes.

1. Branchez l'autocuiseur dans la prise électrique.
2. Placez le récipient de cuisson amovible dans l'autocuiseur puis y placez les aliments. Versez au moins 1 ½ tasses de liquide lorsque vous utilisez cette fonction.
3. Voir croquis à droite. Placez le couvercle sur l'autocuiseur et glissez la poignée de verrouillage vers la gauche.
4. Tournez le bouton régulateur de pression sur le couvercle de l'appareil à la position Pression (PRESSURE).
5. Ensuite sélectionnez le mode de cuisson désiré en appuyant sur le bouton SETTING PRESSURE qui se trouve sur le panneau de contrôle sur le devant de l'appareil. L'affichage numérique indiquera 15psi en clignotant.
6. Appuyez sur les boutons "+" et "-" pour sélectionner la pression désirée (basse 2.5psi, medium 7.5 psi, haute 15 psi). Appuyez sur le bouton SETTING PRESSURE pour conserver la fonction.
7. Une fois la pression réglée le temps de cuisson clignotera :10 (10 minutes de temps de cuisson) Appuyez sur "+" ou "-" pour régler le temps de cuisson désiré.
8. Après avoir réglé le temps appuyez sur le bouton Marche/Arrêt (START/STOP) pour activer le processus de cuisson. Pour annuler ou régler de nouveau appuyez de nouveau sur le bouton START/STOP.
9. Pendant que s'accumulera la pression dans l'appareil, le temps de cuisson et le niveau psi sélectionnés s'afficheront. Lorsque le niveau de pression désiré sera atteint la soupape flottante montera et la minuterie se mettra en marche.
10. Une fois le temps de cuisson atteint, vous entendrez une série de bips. L'autocuiseur passera automatiquement à la fonction WARM.
11. Les bips continueront jusqu'à ce que la pression intérieure commence à baisser. Pour abaisser manuellement la soupape, relâchez la pression rapidement en tournant progressivement le bouton régulateur de pression vers la fonction Vapeur (STEAM) jusqu'à ce que la pression soit éliminée. **AVERTISSEMENT : Gardez les mains et le visage éloignés des sorties de vapeur. De la vapeur chaude et du liquide chaud seront éjectés.**



GLISSEZ POUR VERROUILLER

ATTENTION : LE FAIT DE RELÂCHER LA PRESSION MANUELLEMENT EN TOURNANT LE BOUTON RÉGULATEUR DE PRESSION PRODUIT DE LA VAPEUR CHAUDE ET DES GOUTELLETES D'EAU. NE PAS EFFECTUER LA DÉCHARGE RAPIDE DE PRESSION APRÈS LA CUISSON SOUS PRESSION DES RAGOÛTS, DES SOUPES OU DE TOUTE AUTRE RECETTE EXIGEANT UNE GRANDE QUANTITÉ DE LIQUIDE. CELA PROVOQUERA LE REJET DE LIQUIDE CHAUD PAR LE BOUTON RÉGULATEUR DE PRESSION ET DES RISQUES DE GRAVES BLESSURES.

12. Il est aussi possible d'éteindre l'appareil en appuyant sur le bouton Marche/Arrêt START/STOP. Le signal sonore s'arrêtera. Vous devez attendre que toute la pression soit éliminée (la soupape flottante descendra) ou effectuez une décharge rapide de pression comme indiqué au no. 11 de la page antérieure.

13. Une fois toute la pression relâchée, glissez pour déverrouiller le couvercle. Tenez le visage à l'écart pour vous protéger des brûlures de vapeur. Utilisez des gants de cuisine pour enlever le récipient amovible ou pour toucher toute surface chaude.

AVERTISSEMENT : Ne forcez pas pour ouvrir le couvercle. Le couvercle ouvrira seulement lorsqu'il n'y aura plus de pression.

ATTENTION : En enlevant le couvercle il pourrait y avoir de la succion entre le récipient et le couvercle. Tenez votre visage à l'écart puisque de la vapeur s'échappera aussitôt le couvercle ouvert.

MODE D'EMPLOI - Fonction Vapeur

Cette fonction permet d'amener les liquides à ébullition, pour étuver les aliments et cuire le riz.

1. Branchez l'autocuiseur dans la prise électrique.
 2. Placez le récipient de cuisson amovible dans l'autocuiseur. Ensuite placez une petite grille thermorésistante ou un panier (non inclus) à l'intérieur. Ajoutez au moins 1 tasse (8oz) d'eau tout en s'assurant que le fond de la grille ou du panier reste au-dessus du niveau d'eau.
 3. Mettez les aliments sur la grille ou dans le panier. Ne remplissez pas au-delà des 2/3 du récipient.
- NOTEZ : Lors de la cuisson du riz à la vapeur, mettez le riz dans un petit bol et ensuite placez le bol sur la grille.
4. Placez le couvercle sur l'autocuiseur et glissez la poignée de verrouillage vers la gauche.
 5. Tournez le bouton régulateur de pression sur le couvercle au réglage Vapeur (STEAM).
 6. Appuyez sur le bouton Vapeur (STEAM) sur le panneau de contrôle qui se trouve sur la face avant de l'appareil. Le voyant sur le bouton sélectionné clignotera et l'affichage numérique indiquera 00:15 ou 15 minutes de temps de cuisson.
 7. Appuyez sur le "+" ou le "-" pour régler le temps de vapeur désiré. Notez : La température par défaut est de 212°F (100°C)
 8. Lorsque le temps de cuisson est sélectionné, appuyez sur le bouton Marche/Arrêt (START/STOP) pour commencer la cuisson à la vapeur. Le voyant arrêtera de clignoter. Pour annuler ou régler de nouveau appuyez de nouveau sur le bouton START/STOP.
 9. Le couvercle peut être ouvert pendant la cuisson pour vérifier les aliments. **ATTENTION : En enlevant le couvercle il pourrait y avoir de la succion entre le récipient et le couvercle.**

SOULEVEZ LE COUVERCLE AVEC PRUDENCE. TENEZ LE VISAGE À L'ÉCART DE L'AUTOUCUISEUR PARCE QUE DE LA VAPEUR S'ÉCHAPPERA DÈS L'OUVERTURE DU COUVERCLE, CE QUI RISQUE DE CAUSER DE GRAVES BRÛLURES.

10. Lorsque la cuisson sera terminée vous entendrez un bip. Lorsque le temps de cuisson à vapeur est écoulé, appuyez sur le bouton Marche/Arrêt (START/STOP). Si non, l'autocuiseur ira automatiquement à la fonction de réchauffement pour 8 heures.

MODE D'EMPLOI - Fonction Brunissage

La présente fonction permet de brunir les aliments avant la cuisson afin de rehausser leur saveur.

IMPORTANT: Ne laissez pas l'autocuiseur sans surveillance lors du brunissage des aliments.

1. Branchez l'autocuiseur dans la prise électrique.
2. Placez le récipient de cuisson amovible dans l'autocuiseur.
3. Ajoutez la quantité appropriée d'huile conformément à la recette. **Ne placez pas le couvercle sur l'autocuiseur.**
4. Appuyez sur le bouton de Brunissage (BROWN). Le voyant sur le bouton clignotera. L'affichage numérique indiquera 00:30 (30 minutes de brunissage.). Appuyez sur "+" ou "-" pour régler le temps de brunissage (max. 30 minutes).
5. Appuyez sur le bouton marche/arrêt (Start/Stop). Le voyant arrêtera de clignoter.
6. Pendant le préchauffage de l'autocuiseur, asséchez l'aliment avant de le mettre à l'intérieur du récipient de cuisson amovible.

PRENDRE GARDE, IL Y A RISQUE D'ÉCLABOUSSURE D'HUILE LORS DU BRUNISSAGE.

7. Après environ une minute de préchauffage, mettez l'aliment désiré dans l'autocuiseur et commencez le brunissage. Pour obtenir des résultats optimaux, assurez-vous que l'huile est chaude avant d'ajouter la viande ou la volaille. Lors du brunissage, ne pas trop remplir le récipient de cuisson amovible. Brunir quelques portions à la fois afin de maintenir l'huile à la même température.

MODE D'EMPLOI - Fonction Réchauffage

Cette fonction permet de garder les aliments chauds pendant une longue période ou de réchauffer les aliments.

1. Branchez l'autocuiseur dans la prise électrique.
2. Placez le récipient de cuisson amovible dans l'autocuiseur. Ensuite mettez les aliments cuits dans le récipient de cuisson amovible.
3. Placez le couvercle sur l'autocuiseur. Tournez le bouton régulateur de pression sur le couvercle au réglage Vapeur (STEAM).
4. Appuyez sur le bouton de réchauffement (WARM). Le voyant indiquera 158°F. Appuyez sur les boutons "+" et "-" pour régler la température de réchauffement désirée (max. 8 heures).
5. Appuyez de nouveau sur le bouton de réchauffage (WARM). Le voyant indiquera 12:00 (12 heures de réchauffage). Appuyez sur les boutons "+" et "-" pour régler le temps de réchauffage désiré.
6. Appuyez sur le bouton marche/arrêt (Start/Stop) pour commencer le réchauffage.

MODE D'EMPLOI - Fonction Cuisson Lente

Cette fonction permet de cuire les aliments pendant une longue période.

1. Branchez l'autocuiseur dans la prise électrique.
2. Placez le récipient de cuisson amovible dans l'autocuiseur. Mettez les aliments à cuire dans le récipient.
3. Placez le couvercle sur l'autocuiseur et glissez la poignée de verrouillage vers la gauche.
4. Tournez le bouton régulateur de pression sur le couvercle au réglage Vapeur (STEAM).
5. Appuyez sur le bouton Cuisson lente (SLOW COOK) qui se trouve sur le panneau de contrôle à l'avant de l'appareil. Le voyant sur le bouton sélectionné clignotera et l'affichage numérique indiquera 4:00 (4 heure de cuisson lente).
6. Appuyez sur les boutons "+" et "-" pour régler le temps de cuisson désiré. La durée de cuisson maximale est de 12 heures avec une température de 180F (réglage bas sur un autocuiseur régulier.)
7. Après avoir réglé le temps appuyez sur le bouton Marche/Arrêt (START/STOP) pour activer le processus de cuisson. Le voyant arrêtera de clignoter. Pour annuler ou régler de nouveau appuyez de nouveau sur le bouton START/STOP.
8. L'autocuiseur commencera le compte à rebours de la durée de cuisson lorsque la température de 180°F est atteinte. Un bip se fait entendre à la fin du temps de cuisson.
9. Appuyez sur le bouton Marche/Arrêt lorsque le temps de cuisson est écoulé sinon l'autocuiseur ira automatiquement à la fonction. Réchauffage (WARM) pour 12 heures.

MODE D'EMPLOI - Fonction Temporisation

Cette fonction vous permet de commencer la cuisson des aliments jusqu'à 8 heures plus tard. Il est possible d'utiliser la fonction Temporisation (DELAY TIME) avec les fonctions suivantes : cuisson lente (SLOW COOK), cuisson à vapeur (STEAM), et cuisson à pression (PRESSURE).

ATTENTION : Les denrées périssables, comme la viande, le poisson, les mollusques et les crustacés ainsi que les produits laitiers, ne peuvent être laissés à la température ambiante pendant plus de 2 heures. Lors de la cuisson de ces aliments, ne pas utiliser la fonction Temporisateur pendant plus de 1 à 2 heures.

NOTEZ : Avant CHAQUE utilisation s'assurer que la rondelle en caoutchouc ainsi que le régulateur de pression soient propres et correctement placés. Référez-vous à la page 11 pour connaître toutes les étapes.

1. Branchez l'autocuiseur dans la prise électrique.
2. Placez le récipient de cuisson amovible dans l'autocuiseur. Placez les aliments à cuire dans l'autocuiseur.

- Placez le couvercle sur l'autocuiseur et glissez la poignée de verrouillage vers la gauche.
 - Suivez les directives de la page antérieure pour régler la pression, faire mijoter ou étuver.
 - Appuyez sur le bouton de Temporisation (DELAY TIME) pour régler le temps d'attente. Le temps d'attente apparaîtra sur l'affichage. Appuyez sur le bouton "+" ou "-" pour régler le temps d'attente désiré.
 - Appuyez sur le bouton Marche/Arrêt (START/STOP) L'autocuiseur commencera à chauffer une fois le temps de temporisation écoulé. Pour annuler ou régler de nouveau appuyez de nouveau sur le bouton START/STOP.
- IMPORTANT :** Ne pas utiliser la fonction de Temporisation pour cuire les aliments périssables qui peuvent s'avarier à la température ambiante.

NETTOYAGE ET ENTRETIEN

IMPORTANT : L'autocuiseur ainsi que toutes ses pièces NE SONT PAS lavables au lave-vaisselle. Pour assurer un fonctionnement adéquat de l'unité, nettoyez toujours l'autocuiseur complètement après chaque usage et aussi s'il n'a pas servi depuis longtemps. Suivez les étapes suivantes :

- Débranchez et laissez refroidir l'unité avant le nettoyage.
- Lavez le récipient de cuisson amovible avec de l'eau tempérée savonneuse. Ne pas utiliser de nettoyeurs ni de tampons abrasifs. Assurez-vous de bien nettoyer le fond du récipient. Essuyez l'extérieur avant de le remettre dans l'autocuiseur.
- Essuyez l'extérieur du boîtier de l'autocuiseur avec un linge propre et humide. N'immergez JAMAIS dans l'eau pour ne pas risquer un choc électrique. Essuyez la sonde qui se trouve au fond, à l'intérieur de l'autocuiseur avec un linge humide. Essuyez toujours adéquatement.

4. Enlevez le godet de condensation du couvercle avant de le nettoyer. Pour l'enlever prenez-le et tirez vers le haut. Nettoyez-le avec de l'eau tempérée savonneuse. Rincez et bien asséchez.

5. Après replacez la rondelle en caoutchouc sur le couvercle en la poussant vers le bas.

IMPORTANT : Si la rondelle en caoutchouc n'est pas bien placée, l'appareil ne fonctionnera pas. Toujours s'assurer qu'elle est propre et en bon état avant chaque utilisation.

6. Si la rondelle en caoutchouc est endommagée NE PAS utiliser l'autocuiseur et communiquez avec le service à la clientèle en composant le 1-800-423-4248 afin d'obtenir une pièce de rechange.



**RONDELLE EN CAOUTCHOUC
BIEN PLACÉE**

Nettoyage du bouton régulateur de pression.

Avant chaque utilisation de l'appareil, assurez-vous toujours que le bouton régulateur de pression et les soupapes de sécurité ne soient pas endommagés et qu'ils fonctionnent correctement.

- Laissez refroidir l'appareil, puis soulevez le couvercle.
- Tout en appuyant sur le bouton régulateur de pression, tournez dans le sens antihoraire au-delà du réglage Vapeur (STEAM) jusqu'au réglage Nettoyage (CLEAN). Un déclic se fera entendre au moment du déverrouillage. Enlevez le bouton de contrôle. Voir croquis à droite.
- Avec une brosse vérifiez et enlevez tout aliment et particule qui pourrait être logé dans la soupape flottante.
- Remplacez le bouton régulateur de pression en alignant les rainures avec celle de l'intérieur du régulateur de pression dans le couvercle et tournez dans le sens horaire.

RANGEMENT

Entreposez l'autocuiseur avec le couvercle à l'envers (appuyé sur l'appareil) afin de protéger le régulateur de pression, les soupapes et les boutons situés sur le dessus du couvercle.

CONSEILS PRATIQUES

- Cuisson sous pression (PRESSURE) : pour obtenir des résultats optimaux, toujours utiliser au moins 1 ½ tasses (12 oz) d'eau ou de liquide afin de produire suffisamment de vapeur pour accumuler de la pression.
- Ne pas remplir l'autocuiseur au delà de la moitié (aliments) ou des 2/3 (liquide). L'autocuiseur doit contenir suffisamment de liquide pour créer de la vapeur, autrement les aliments ne cuiront pas efficacement.
- Si vous n'êtes pas certain du temps de cuisson de certains aliments lors de la cuisson sous pression, il est recommandé de moins cuire l'aliment et de vérifier si l'aliment est cuit avant d'utiliser la méthode de décharge rapide de pression (p. 7). Poursuivez la cuisson s'il y a lieu.
- En utilisant le réglage à pression, le compte à rebours de la cuisson ne doit pas commencer avant que la bonne quantité de pression soit atteinte.

ENLEVER LA PRESSION BOUTON RÉGULATEUR DE PRESSION

Pesez et tournez
pour déverrouiller.



TEMPS DE CUISSON SUGGÉRÉS

- Faites toujours cuire les fruits frais sous basse pression.
- Vous pouvez utiliser des coupes de viandes à plus bas prix lorsque vous cuisez sous pression car celle-ci attendrira la viande.
- Lors de la cuisson de fèves ajoutez une c. à soupe d'huile pour réduire la production de mousse lors du processus de cuisson.

TEMPS DE CUISSON SUGGÉRÉS

NOTEZ : Les temps de cuisson ci-dessous sont approximatifs et peuvent varier dûs à la grosseur et la variété des aliments. Utilisez-les à titre indicatif seulement. **Tous les temps de cuisson se rapportent à une cuisson au réglage haut (HIGH) 15 PSI.**

Légumes		Viande / Volaille / Poisson	
Artichauts entiers	8-10 minutes	Boeuf/Porc/Agneau cubes 1-2"	20-25 minutes
Asperges entières	1-2 minutes	Boeuf/Veau rôti/poitrine	60-65 minutes
Haricots verts	2-3 minutes	Boeuf/Veau 1 ½ jarret	35-40 minutes
Betteraves entières pelées	12-15 minutes	Boulettes de viande brunies	10-15 minutes
Brocoli tiges/fleurts	2-3 minutes	Agneau rôti désossé	55-60 minutes
Chou de Bruxelles entiers	3-4 minutes	Porc rôti de longe	50-55 minutes
Cous en quartiers	3-4 minutes	Porc soc fumé	25-30 minutes
Carottes tranchées	1-2 minutes	Porc jarret arrière	40-45 minutes
Chou-fleurs fleurons	2-4 minutes		
Épis de maïs	3-5 minutes	Poulet désossé, poitrine / cuisse	10-15 minutes
Aubergine	2-3 minutes	Poulet en morceaux	12-17 minutes
Pois	1-1 1/2 minutes	Poulet entier	20-25 minutes
Pommes de terre cubes/tranches	5-8 minutes	Dinde poitrine entière	40-45 minutes
Pommes de terre entières/petites	5-8 minutes		
Pommes de terre entières/moyennes	10-12 minutes	Filets de poisson darnes ¾"	4 minutes
Riz brun	20-25 minutes	Filets de poisson darnes 1"	5 minutes
Riz blanc	5-7 minutes	Filets de poisson darnes 1 ¼	6 minutes
Épinards	2-3 minutes	Filets de poisson darnes 1 ½	7 minutes
Courges d'automne en cubes	4-6 minutes		
Courges d'été tranchées	1-2 minutes		

DÉPANNAGE

PROBLÈME	SOLUTION
Si de la vapeur s'échappe du couvercle parce qu'il n'est pas fermé correctement, parce que la rondelle n'est pas fixée correctement en place, ou parce qu'elle est endommagée ou si l'autocuiseur est plein.	<ol style="list-style-type: none"> 1. DÉBRANCHEZ LE CORDON D'ALIMENTATION DE LA PRISE. 2. Tournez progressivement le bouton régulateur de pression à Vapeur (STEAM) jusqu'à ce que toute la pression soit relâchée. 3. MAINTENANT seulement il est possible d'enlever le couvercle sans danger. Vérifiez si la rondelle est brisée ou fendillée. 4. Assurez-vous que la rondelle est correctement installée (p. 11) 5. Si l'autocuiseur est trop plein enlevez l'excédent de liquide et continuez la cuisson.
S'il n'y a pas suffisamment de liquide et si la soupape flottante n'a pas monté pendant le compte à rebours.	<ol style="list-style-type: none"> 1. Arrêtez la cuisson sous pression en appuyant sur le bouton Marche/Arrêt (START/STOP). 2. Tournez progressivement le bouton régulateur de pression à Vapeur (STEAM) jusqu'à ce que toute la pression soit relâchée. 3. MAINTENANT seulement il est possible d'enlever le couvercle. Ajoutez environ 1 tasse (8oz) d'eau ou de liquide. Brassez pour mélanger tous les aliments. 4. Remplacez le couvercle sur la base et le verrouillez. 5. Appuyez sur le bouton de réglage de pression (SETTING PRESSURE). L'affichage numérique affichera la pression réglée à 15 psi. Appuyez le bouton "+" ou "-" pour sélectionner la pression désirée de 15psi, 7.5psi ou 2.5psi. Appuyez le bouton de réglage de pression (SETTING PRESSURE) et l'affichage numérique indiquera le temps de 00:10 (10 minutes de temps de cuisson. Appuyez le bouton "+" ou "-" pour régler le temps de cuisson désiré. 6. Appuyez sur le bouton marche/arrêt (Start/Stop) pour activer de nouveau la cuisson.
S'il est impossible d'ouvrir ou d'enlever le couvercle.	<p>NOTEZ : Il peut y avoir de la succion entre le récipient et le couvercle en essayant de l'ouvrir.</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Assurez-vous que toute la pression est éliminée. Effectuez une décharge rapide de la pression en tournant progressivement le bouton régulateur de pression à Vapeur (STEAM) jusqu'à ce que la pression soit toute éliminée. 2. S'il vous est toujours impossible d'ouvrir le couvercle, haussez la pression dans l'autocuiseur en appuyant sur le bouton régulateur de pression (SETTING PRESSURE) et réglez le temps désiré. Appuyez sur le bouton Marche/Arrêt (START/STOP). 3. Relâchez complètement la pression tel que désigné au no. 1. 4. S'il est encore impossible d'enlever le couvercle, appelez le service à la clientèle en composant le 1-800-423-4248.