

BIG BOSS™ STAINLESS STEEL PRESSURE COOKER

900 WATT POWER
5 QUART CAPACITY



INSTRUCTION
MANUAL

BIG BOSS™ PRESSURE COOKER OVEN ITEM#: 8640FE
Distributed By EMSON® NY, NY, 10001 ©Copyright 2013 EMSON®
All Rights Reserved. Printed In China.



INTRODUCTION.....	3
IMPORTANT SAFEGUARDS.....	4
UNPACKING - PACKAGE CONTENTS.....	6
PARTS AND FEATURES.....	7
USAGE - PRESSURE SETTING	9
USAGE - STEAM SETTING	10
USAGE - BROWN SETTING	11
USAGE - WARM SETTING	11
USAGE - SLOW COOK	12
USAGE - DELAY TIME	13
CLEANING-MAINTENANCE	14
SUGGESTED COOKING TIMES	16
HELPFUL TIPS	17
TROUBLESHOOTING	17



Enjoy great tasting meals in less than half the time with the **BIG BOSS™ Stainless Steel 5-Quart Pressure Cooker**.

- Safety Lock Ensures Safe Cooking
- Preserves Nutrients and Flavors in Food
- Removable Non-Stick Inner Pot

The **BIG BOSS™ Stainless Steel 5-Quart Pressure Cooker** cooks everything; meats, poultry, fish, seafood to vegetables faster than most conventional cooking methods. This versatile appliance comes with 6 convenient settings: high/low pressure, 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 24 hour digital timer with automatic shut-off, makes this appliance a perfect solution for a busy cooking lifestyle.



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 1/2 full with food or 2/3 full with liquid. When cooking foods that tend to expand during cooking, do not fill the cooker over 1/2 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**.
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.

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 turn it counter-clockwise until it locks in place. You will hear the locking pin click into place.
6. Turn the pressure regulator knob located on the lid of the appliance to **PRESSURE**.
7. Next, press the **HIGH** button on the control panel, located on the front of the appliance. The digital display will show 00:01 for 1 minute of cooking time.
8. Keep pressing the button until you reach 15 minutes. You can also press and hold the button.
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. **Self Locking Lid**-prevents from opening until all the pressure is gone.
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. **Anti-Blocking Case**-take off for cleaning.
7. **Removable Cooking Pot**-non-stick pot where food is cooked.
8. **Main Housing**-contains stationary pot with temperature sensor and control panel.
9. **Condensation Reservoir**-collects excess condensation while the unit is in use.
10. **Temperature Sensor**-detects right temperature for cooking
11. **Control Panel**-includes functions like: High and Low (for pressure cooking), Warm, Brown, Steam, Slow Cook, Delay Time.

LCD DISPLAY-displays the elapsed cooking time.

HIGH/LOW (for pressure cooking)-cooks food on 2 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 24 hours later.

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 valve are clean and positioned properly before EACH use. Refer to p.14 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 1 cup (8 oz) of liquid when cooking on this setting.
3. See Diagram on right. Place the lid on the pressure cooker and turn it counter-clockwise until it locks in place. You will hear the locking pin click into 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 HIGH or LOW 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 00:01 for 1 minute of cooking time.
6. Keep pressing the button until you reach the desired time. You can also press and hold the button.
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. If you forget to set the desired cooking time or do not press the START/STOP button, the digital display will go back to a default display of 00:00 after 30 seconds.
9. The digital display will enter a waiting mode (the first 2 digits of the display will move). The display will continue to show the entered cooking time until the right amount of pressure is reached, depending on the amount of food and liquid used. It will not count down right away.
10. When the pressure is reached, the Floating Valve will rise and the cooker will begin counting down the minutes.
11. Once the cooking time has elapsed, you will hear a series of periodical beeps. The pressure cooker will automatically enter a WARM function.
12. The beeping will continue until the Floating Valve drops and unit no longer detects any pressure. To manually drop the valve, perform the **Quick Pressure Release** by turning the Pressure Regulator knob towards steam in short bursts until the all of the pressure is released.



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.

13. 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 #12.
14. Once all of the pressure is released, unlock and carefully lift the 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.

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 cup (8 oz) of water, so the bottom of the rack or basket is above the water 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 bowl and then on top of the rack.
4. Place the lid on the pressure cooker and turn it counter-clockwise until it locks in place. You will hear the locking pin click into 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 00:01 for 1 minute of cooking time.
7. Keep pressing the button until you reach the desired time. You can also press and hold the button.
8. 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.
9. If you forget to set the desired cooking time or do not press the START/STOP button, the digital display will go back to a default display of 00:00 after 30 seconds.
10. You may open the lid by turning it clockwise to unlock it to check on the food.

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.

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 and the digital display will show 00:00.
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 and turn it counter-clockwise until it locks in place. You will hear the locking pin click into place.
4. Turn the pressure regulator knob located on the lid of the appliance to STEAM.
5. Press the WARM button. The light on the button will start flashing and the digital display will show 00:00.
6. Press the START/STOP button to begin. The indicator light will stop flashing.

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 turn it counter-clockwise until it locks in place. You will hear the locking pin click into 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 00:30 for 30 minutes of cooking time.
6. Keep pressing the button until you reach the desired time. You can also press and hold the button. The longest cooking time is 24 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. If you forget to set the desired cooking time or do not press the START/STOP button, the digital display will go back to a default display of 00:00 after 30 seconds.
9. 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.
10. Press the START/STOP button.

USAGE - Delay Time Setting

This function allows you to begin cooking foods up to 24 hours later. You may use the Delay Time function with Slow Cook, Steam, High and Low 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 valve are clean and positioned properly before EACH use. Refer to p.14 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.
3. Place the lid on the pressure cooker and turn it counter-clockwise until it locks in place. You will hear the locking pin click into place.
4. Press the DELAY TIME button for the delayed time setting.
5. Select the desired cooking mode and time by pressing the cooking mode button until you reach the appropriate time. Refer to p. 9 for Pressure Setting, p. 10 for Steam Setting and p. 12 for Slow Cook Setting.
6. 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.
7. The cooker will begin cooking after the set time has elapsed.

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.

1. Unplug and always let the unit cool down before cleaning.
2. 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.
3. 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.
4. Remove the Condensation Container by pulling it down. Wash in warm soapy water, rinse and dry. Place the Condensation Container back on the unit by pushing it up.
5. Next, 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.
6. When done, place the rubber gasket back on the lid by pushing it down inside the edge of the lid. Always make sure the groove in the center of the rubber gasket is positioned around and behind the metal ring of the lid. **IMPORTANT:** If the rubber gasket is not placed on properly, the unit will not operate.
7. The rubber gasket is always positioned on the inside of the lid, around and behind the metal ring. Always check to make sure it's clean and not damaged before each use.
8. 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.



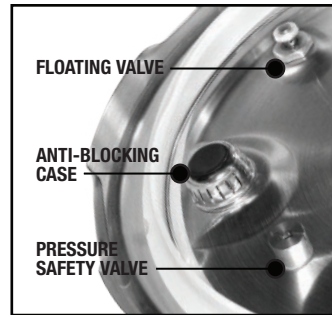
Cleaning the Pressure Regulator Knob

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

1. Let the unit cool off completely, take the lid off.
2. 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.



3. Turn the lid over and place it on the table. Pull out the anti-blocking case. See Diagrams on right.
4. Check around the floating valve area for any food particles, remove with brush. Place the anti-blocking case back on the lid.
5. 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, valves and knobs located on the top of the lid.

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 pressure cooking.**

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

- When cooking on the PRESSURE setting, for best cooking results always use at least 1 cup (8 oz) of water or liquid so enough steam can build up to produce pressure.
- Do not fill the Pressure Cooker more than 1/2 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.9). Continue cooking if the food requires more time.
- When using the High and Low pressure setting, the timer should not begin counting down until the right amount of pressure has been created.
- 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.

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.14 steps 5-7). 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, turn to counter clockwise to lock. 5. Press the LOW or HIGH pressure button and set the desired time. 6. Press the START/STOP button to begin cooking again.

PROBLEM	SOLUTION
If you can't open or remove the cover.	<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 LOW or HIGH pressure button and setting the desired time. Press the START/STOP button. 3. If the cover still won't come off, call customer service at 1-800-423-4248

BIG BOSS^{MC}

AUTOUISEUR EN ACIER INOXYDABLE

900 WATTS
CAPACITÉ DE 4,73 L



GUIDE
D'UTILISATION

AUTOUISEUR BIG BOSS^{MC} ATRICLE N°8640FE
Distribué par EMSON® NY, NY, 10001 ©Copyright 2013 EMSON®
Tous droits réservés. Imprimé en Chine

INTRODUCTION.....	3
MESURES DE PROTECTION IMPORTANTES.....	4
DÉBALLAGE – CONTENU DE L'EMBALLAGE.....	6
PIÈCES ET CARACTÉRISTIQUES.....	7
MODE D'EMPLOI – FONCTION PRESSION	9
MODE D'EMPLOI – FONCTION VAPEUR	10
MODE D'EMPLOI – FONCTION BRUNISSAGE	11
MODE D'EMPLOI – FONCTION RÉCHAUFFAGE	11
MODE D'EMPLOI – FONCTION CUISSON LENTE	12
MODE D'EMPLOI – FONCTION TEMPORISATION	13
NETTOYAGE ET ENTRETIEN	14
TEMPS DE CUISSON SUGGÉRÉS	16
CONSEILS UTILES	17
DÉPANNAGE	17

Dégustez de délicieux repas préparés deux fois plus vite grâce à l'autocuiseur en acier inoxydable de 4,73 L BIG BOSS^{MC}.

- Verrouillage de sécurité pour une cuisson sûre
- Préserve les nutriments et la saveur des aliments
- Récipient intérieur antiadhésif et amovible

L'autocuiseur en acier inoxydable de 4,73 L BIG BOSS^{MC} permet de cuire toutes sortes d'aliments (viandes, volaille, poisson, fruits de mer ou légumes) plus rapidement que la plupart des méthodes de cuisson traditionnelles. Cet appareil polyvalent propose 6 fonctions : haute/basse pression, vapeur, brunissage, réchauffage, cuisson lente et temporisation. 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 24 heures avec arrêt automatique, cet appareil est la solution parfaite pour ceux qui ont un horaire chargé et qui manquent de temps pour cuisiner.



Avant d'utiliser l'appareil électrique, des mesures de sécurité de base doivent être prises, y compris celles qui suivent :

1. Lire toutes les instructions.
2. Garder l'autocuiseur hors de la portée des enfants.
3. Avant d'utiliser l'appareil, s'assurer que la tension de la prise de courant murale correspond à celle indiquée sur la plaque signalétique.
4. Ne pas utiliser l'appareil si la fiche ou le cordon est endommagé, si l'appareil est défectueux, s'il est tombé ou s'il a été endommagé autrement. Retourner l'appareil au centre de service autorisé le plus près afin qu'il soit examiné ou réparé ou pour une mise au point électrique ou mécanique.
5. Si le cordon d'alimentation est endommagé, il doit être remplacé par le fabricant, par un représentant de service agréé ou par un technicien qualifié, afin d'éliminer les dangers.
6. Ne JAMAIS utiliser l'appareil pour frire des aliments ou frire sous pression des aliments. Cela pourrait causer un incendie, de graves brûlures et des dommages.
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 à l'intérieur de l'autocuiseur peut causer des brûlures.
9. Ne jamais utiliser l'autocuiseur sans le récipient intérieur amovible.
10. Ne jamais couvrir l'appareil lorsqu'il fonctionne. Garder les soupapes de pression libres.
11. Ne pas remplir l'autocuiseur au-delà de la 1/2 (aliments) ou des 2/3 (liquide). Les aliments prennent de l'expansion au cours de la cuisson.
12. Débrancher l'appareil lorsqu'il n'est pas utilisé, avant d'ajouter ou de retirer des pièces et avant de le nettoyer.
13. Ne pas utiliser l'appareil pour cuire des aliments, comme du gruau, de l'orge perlé, des canneberges, de la sauce aux pommes, de la rhubarbe, des pois cassés, des nouilles et des pâtes. Ces aliments peuvent produire de la mousse et celle-ci risque de bloquer les soupapes.
14. Ne pas laisser pendre le cordon au bord d'une table et éviter tout contact avec une surface chaude.
15. Ne pas immerger la fiche, le cordon ou le boîtier dans l'eau, afin d'éviter les risques de choc électrique.
16. Une surveillance attentive est nécessaire lorsque l'appareil est utilisé à proximité des enfants.
17. Cet appareil n'est pas destiné à être utilisé par des personnes (y compris des enfants) ayant une capacité physique, sensorielle ou mentale restreinte, ou qui manquent d'expérience et de connaissances, à moins que ces personnes soient supervisées par une personne responsable de leur sécurité ou qu'elles aient reçu des directives de ladite personne. Les enfants doivent être surveillés pour s'assurer qu'ils ne jouent pas avec l'appareil.
18. Ne pas toucher aux surfaces chaudes. Utiliser les boutons ou les poignées.
19. Ne jamais placer l'appareil près d'un brûleur électrique ou à gaz chaud.
20. Lorsque l'appareil fonctionne, le placer à l'écart des matières inflammables, comme les rideaux, les draperies, etc.

21. L'utilisation d'accessoires non recommandés par le fabricant peut causer un incendie, un choc électrique ou des blessures.
22. Ne pas utiliser l'appareil à d'autres fins qu'à celles pour lesquelles il est conçu.
23. Ne pas utiliser à l'extérieur.
24. Pour éviter les risques de choc électrique, faire cuire les aliments dans le récipient de cuisson amovible SEULEMENT.
25. Faire preuve d'une extrême prudence si on déplace un appareil contenant de l'huile chaude ou un liquide chaud.
26. L'entretien courant ainsi que les réparations doivent être effectués uniquement par un technicien qualifié.

ATTENTION : Les denrées périssables, comme la viande, la volaille, 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 des aliments ci-dessus, ne pas utiliser la fonction Temporisateur pendant plus de 1 à 2 heures.

PRISE POLARISÉE

L'appareil est muni d'une fiche polarisée (une broche est plus large que l'autre). Pour réduire les risques de choc électrique, la fiche est conçue pour s'enfoncer d'une seule façon dans une prise polarisée. Si la fiche ne s'insère pas à fond dans la prise, inverser la fiche. Si la fiche ne s'enfonce toujours pas dans la prise, communiquer avec un électricien qualifié. Ne pas essayer de modifier la fiche d'une façon ou d'une autre.

CONSERVER LES PRÉSENTES INSTRUCTIONS POUR USAGE DOMESTIQUE SEULEMENT

CONTENU DE L'EMBALLAGE :

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

DÉBALLAGE / AVANT D'UTILISER L'APPAREIL POUR LA PREMIÈRE FOIS

1. Avant d'utiliser l'appareil pour la première fois, essuyer l'extérieur de l'appareil avec un linge propre et humide afin d'enlever la poussière qui s'est accumulée au cours de l'expédition.
 2. Laver toutes les pièces amovibles dans de l'eau tempérée savonneuse. Rincer et assécher.
 3. L'autocuiseur n'est PAS résistant au lave-vaisselle.
 4. S'assurer que la rondelle en caoutchouc est correctement insérée à l'intérieur du couvercle. Pour ce faire, remplir le récipient de cuisson amovible aux 2/3 avec de l'eau.
 5. Placer le couvercle sur l'autocuiseur et le tourner dans le sens antihoraire jusqu'à ce qu'il se verrouille en place et qu'un déclic se fasse entendre.
 6. Tourner le bouton régulateur de pression sur le couvercle de l'appareil à Pression (PRESSURE).
 7. Puis, appuyer sur le bouton Haut (HIGH) qui se trouve sur le panneau de contrôle situé sur la face avant de l'appareil. L'affichage numérique indiquera 00:01 ou 1 minute de cuisson.
 8. Maintenir appuyé le bouton pour afficher 15 minutes. Ou appuyer et maintenir appuyé le bouton jusqu'à ce que la durée désirée soit atteinte.
 9. Après avoir réglé le temps, appuyer sur le bouton Marche/Arrêt (START/STOP) pour activer le processus de cuisson.
 10. À ce moment, l'unité fera un bip. Appuyer sur le bouton Marche/Arrêt (START/STOP) pour éteindre l'appareil. Tourner graduellement le bouton régulateur de pression à Vapeur (STEAM) afin de relâcher la pression. La soupape flottante descendra.
- PRENDRE GARDE PARCE QUE DE LA VAPEUR CHAUDE ET DE FINES GOUTTELETTES D'EAU SERONT ÉMISES.**
11. Laisser refroidir l'autocuiseur à la température ambiante. Vider et nettoyer.



Cuiller pour mélanger

Tasse graduée

1. **Bouton régulateur de pression** - Permet de régler la pression/la vapeur; amovible pour le nettoyage.
2. **Couvercle autoverrouillable** - Toute la pression doit être relâchée avant de pouvoir l'ouvrir.
3. **Soupape flottante** - Dispositif indiquant la présence de pression; garde le couvercle verrouillé.
4. **Soupape de sûreté** - Permet à la pression excédentaire de s'échapper si la pression intérieure est trop élevée.
5. **Rondelle en caoutchouc** - Assure une totale étanchéité pour le bon fonctionnement de l'autocuiseur.
6. **Boîtier antiverrouillage** - Enlever pour nettoyer.
7. **Réceptacle de cuisson amovible** - Réceptacle antiadhésif dans lequel les aliments cuisent.
8. **Revêtement extérieur** - Contenant fixe avec sonde thermique et panneau de contrôle.
9. **Godet de condensation** - Contenant dans lequel s'accumule la condensation excédentaire lorsque l'appareil fonctionne.
10. **Sonde thermique** - Détecte la bonne température de cuisson.
11. **Panneau de contrôle** - Affiche les fonctions : Haut et Bas (*HIGH/LOW*) (pour cuisson sous pression), Réchauffage (*WARM*), Brunissage (*BROWN*), Vapeur (*STEAM*), Cuisson lente (*SLOW COOK*), Temporisation (*TIME DELAY*).

AFFICHAGE LCD - Affiche le temps de cuisson écoulé.

HAUT/BAS (cuisson sous pression) - 2 réglages de cuisson sous pression très rapide.

BRUNISSAGE - Permet de brunir les aliments avant la cuisson au réglage 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'étuver les aliments ou cuire le riz.

TEMPORISATION - Permet de commencer la cuisson des aliments jusqu'à 24 heures plus tard.

MARCHE/ARRÊT - Permet d'arrêter ou d'activer le processus de cuisson.

MODE D'EMPLOI – Fonction Cuisson sous pression

NOTE : Avant CHAQUE utilisation, toujours s'assurer que la rondelle en caoutchouc ainsi que le régulateur de pression sont propres et correctement placés. Se reporter à la page 14 pour connaître toutes les étapes.

1. Brancher l'autocuiseur sur la prise murale.
2. Placer le récipient de cuisson amovible à l'intérieur de l'autocuiseur. Puis, mettre les aliments dans le récipient. Toujours ajouter 1 tasse (8 oz) de liquide lorsqu'on utilise cette fonction.
3. Se reporter au schéma à droite. Placer le couvercle sur l'autocuiseur. Tourner le couvercle dans le sens antihoraire jusqu'à ce qu'il se verrouille en place et qu'un déclic se fasse entendre.
4. Tourner le bouton régulateur de pression situé sur le couvercle à Pression (*PRESSURE*).
5. Puis, sélectionner le mode de cuisson désiré en appuyant sur le bouton Haut (*HIGH*) ou Bas (*LOW*) sur le panneau de contrôle qui se trouve sur la face avant de l'appareil. Le voyant du bouton sélectionné s'illuminera et l'affichage numérique indiquera 00:01 ou 1 minute de cuisson.
6. Continuer à appuyer sur le bouton jusqu'à ce que le temps de cuisson désiré soit affiché. Ou appuyer et maintenir appuyé le bouton jusqu'à ce que la durée désirée soit atteinte.
7. Après avoir réglé le temps, appuyer sur le bouton Marche/Arrêt (*START/STOP*) pour activer le processus de cuisson. Le voyant arrêtera de clignoter. Pour annuler ou remettre à zéro, appuyer de nouveau sur le bouton Marche/Arrêt.
8. Si on oublie de régler le temps de cuisson désiré ou d'appuyer sur le bouton Marche/Arrêt, l'affichage numérique retourne à la valeur implicite 00:00 après 30 secondes.
9. L'autocuiseur entre en mode d'attente (les 2 premiers chiffres de l'affichage changeront). L'affichage indique le temps de cuisson réglé jusqu'à ce que la pression idéale soit atteinte, selon la quantité d'aliment et de liquide utilisé. Le compte à rebours ne commence pas immédiatement.
10. Lorsque la pression idéale est atteinte, la soupape flottante monte et le compte à rebours des minutes commence.
11. Une fois le temps de cuisson écoulé, une série de bips périodiques se fait entendre. L'autocuiseur active automatiquement la fonction Réchauffage (*WARM*).
12. Le signal sonore continue jusqu'à ce que la soupape flottante descende et que l'appareil ne détecte plus de pression. Pour abaisser manuellement la soupape, relâcher la pression rapidement en tournant progressivement le bouton régulateur de pression vers la fonction Vapeur (*STEAM*) jusqu'à ce que toute la pression soit éliminée.



ATTENTION : LE FAIT DE RELÂCHER LA PRESSION À LA MAIN EN TOURNANT LE BOUTON RÉGULATEUR DE PRESSION PRODUIT DE LA VAPEUR CHAUDE ET DES GOUTTELETTES 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.

13. Il est aussi possible d'éteindre l'appareil en appuyant sur le bouton Marche/Arrêt (*START/STOP*). Le signal sonore s'arrêtera. Attendre que toute la pression soit éliminée (la soupape flottante descendra) ou effectuer un décharge rapide de pression, comme il est indiqué au paragraphe 12.

14. Une fois toute la pression relâchée, déverrouiller et soulever le couvercle avec prudence. Tenir le visage à l'écart de l'autocuiseur parce que de la vapeur s'échappera dès l'ouverture du couvercle.

MODE D'EMPLOI – Fonction Vapeur

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

1. Brancher l'autocuiseur sur la prise murale.
2. Placer le récipient de cuisson amovible dans l'autocuiseur et ajouter une petite grille thermorésistante ou un panier (non inclus) à l'intérieur. Verser au moins 1 tasse (8 oz) d'eau tout en s'assurant que le fond de la grille ou du panier reste au-dessus du niveau d'eau.
3. Mettre les aliments sur la grille ou dans le panier. Ne pas remplir au-delà des 2/3 du récipient. NOTE : Lors de la cuisson du riz à la vapeur, mettre le riz dans le bol et le déposer sur la grille.
4. Placer le couvercle sur l'autocuiseur et le tourner dans le sens antihoraire jusqu'à ce qu'il se verrouille en place et qu'un déclic se fasse entendre.
5. Tourner le bouton régulateur de pression sur le couvercle au réglage Vapeur (*STEAM*).
6. Appuyer 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 00:01 ou 1 minute de cuisson.
7. Continuer à appuyer sur le bouton jusqu'à l'affichage du temps désiré. Ou appuyer et maintenir appuyé le bouton pour obtenir la valeur désirée.
8. Après avoir réglé le temps, appuyer sur le bouton Marche/Arrêt (*START/STOP*) pour activer le processus de cuisson à la vapeur. Le voyant arrêtera de clignoter. Pour annuler ou remettre à zéro, appuyer de nouveau sur le bouton Marche/Arrêt.
9. Si on oublie de régler le temps de cuisson désiré ou d'appuyer sur le bouton Marche/Arrêt, l'affichage numérique retournera à la valeur implicite 00:00 après 30 secondes.
10. Ouvrir le couvercle en le tournant dans le sens horaire pour le déverrouiller afin de vérifier la cuisson des aliments.

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

MODE D'EMPLOI – Fonction Brunissage

La présente fonction permet de brunir les aliments avant la cuisson sous Pression afin de rehausser la saveur des aliments.

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

1. Brancher l'autocuiseur sur la prise murale.
2. Placer le récipient de cuisson amovible à l'intérieur de l'autocuiseur.
3. Ajouter la quantité appropriée d'huile conformément à la recette. Ne pas placer le couvercle sur l'autocuiseur.
4. Appuyer sur le bouton Brunissage (*BROWN*). Le voyant sur le bouton clignotera et l'affichage numérique indiquera 00:00.
5. Appuyer sur le bouton Marche/Arrêt (*START/STOP*) pour activer le brunissage. Le voyant arrêtera de clignoter.
6. Pendant le préchauffage de l'autocuiseur, assécher 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 1 minute de préchauffage, mettre l'aliment désiré dans l'autocuiseur et commencer le brunissage. Pour obtenir des résultats optimaux, s'assurer 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. Brancher l'autocuiseur sur la prise murale.
2. Placer le récipient de cuisson amovible à l'intérieur de l'autocuiseur. Mettre les aliments cuits dans le récipient de cuisson amovible.
3. Placer le couvercle sur l'autocuiseur et le tourner dans le sens antihoraire jusqu'à ce qu'il se verrouille en place et qu'un déclic se fasse entendre.
4. Tourner le bouton régulateur de pression sur le couvercle à Vapeur (*STEAM*).
5. Appuyer sur le bouton Réchauffage (*WARM*). Le voyant sur le bouton commencera à clignoter et l'affichage numérique indiquera 00:00.
6. Appuyer sur le bouton Marche/Arrêt (*START/STOP*) pour commencer le réchauffage des aliments. Le voyant indicateur arrêtera de clignoter.

MODE D'EMPLOI – Fonction Cuisson lente

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

1. Brancher l'autocuiseur sur la prise murale.
2. Placer le récipient de cuisson amovible à l'intérieur de l'autocuiseur. Mettre les aliments à cuire dans le récipient.
3. Placer le couvercle sur l'autocuiseur et le tourner dans le sens antihoraire jusqu'à ce qu'il s'enclenche et qu'un déclic se fasse entendre.
4. Tourner le bouton régulateur de pression situé sur le couvercle à Vapeur (*STEAM*).
5. Appuyer sur le bouton Cuisson lente (*SLOW COOK*) qui se trouve sur le panneau de contrôle. Le voyant sur le bouton sélectionné clignotera et l'affichage numérique indiquera 00:30 ou 30 minutes de cuisson.
6. Continuer à appuyer sur le bouton jusqu'à ce que le temps de cuisson désiré soit affiché. Ou appuyer et maintenir appuyé le bouton pour obtenir la valeur désirée. La durée de cuisson maximale est 24 heures à une température de 180 °C (réglage bas sur une mijoteuse ordinaire).
7. Une fois le temps de cuisson réglé, appuyez sur le bouton Marche/Arrêt (*START/STOP*) pour activer le processus de cuisson lente. Le voyant arrêtera de clignoter. Pour annuler et régler à zéro, appuyer de nouveau sur le bouton Marche/Arrêt.
8. Si on oublie de régler le temps de cuisson désiré ou d'appuyer sur le bouton Marche/Arrêt, l'affichage numérique retournera à la valeur implicite 00:00 après 30 secondes.
9. Une fois la température de cuisson (180 °C) atteinte, le compte à rebours de la durée de cuisson s'activera. Un bip se fait entendre à la fin du temps de cuisson.
10. Appuyer sur le bouton Marche/Arrêt (*START/STOP*).

MODE D'EMPLOI – Fonction Temporisation

Cette fonction permet de commencer la cuisson des aliments jusqu'à 24 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*), cuisson à Haute ou Basse pression (*HIGH – LOW PRESSURE*).

ATTENTION : Les denrées périssables, comme la viande, la volaille, 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 des aliments ci-dessus, ne pas utiliser la fonction Temporisateur pendant plus de 1 à 2 heures

NOTE : Avant CHAQUE utilisation, toujours s'assurer que le joint en caoutchouc et le régulateur de pression sont propres et correctement placés. Se reporter à la page 14 pour plus de détails.

1. Brancher l'autocuiseur sur la prise murale.
2. Placer le récipient de cuisson amovible à l'intérieur de l'autocuiseur et y mettre les aliments à cuire.
3. Placer le couvercle sur l'autocuiseur et le tourner dans le sens antihoraire jusqu'à ce qu'il s'enclenche et qu'un déclic se fasse entendre.
4. Appuyer sur le bouton Temporisation (*DELAY TIME*) pour régler le temps d'attente.
5. Sélectionner le mode et le temps de cuisson désiré en appuyant sur le bouton du mode de cuisson jusqu'à ce que le temps désiré apparaisse sur l'affichage. Se reporter à la page 9 pour le réglage de la fonction Pression, à la page 10 pour le réglage de la fonction Vapeur et à la page 12 pour le réglage de la fonction Temporisation.
6. Une fois le temps réglé, appuyer sur le bouton Marche/Arrêt (*START/STOP*) pour activer le processus de cuisson. Le voyant arrêtera de clignoter. Pour annuler ou régler à zéro, appuyer de nouveau sur le bouton Marche /Arrêt.
7. L'autocuiseur commencera à chauffer une fois le temps de temporisation écoulé.

IMPORTANT : Ne pas utiliser la fonction de Temporisation pour cuire des aliments périssables qui peuvent s'avarier à la température ambiante.

NETTOYAGE ET ENTRETIEN

IMPORTANT : L'autocuiseur et ses pièces ne sont PAS résistants au lave-vaisselle. Pour assurer un bon fonctionnement, toujours bien nettoyer l'autocuiseur et les pièces après chaque utilisation et suite à une longue période d'inutilisation. Suivre les étapes ci-après.

1. Débrancher l'appareil et attendre qu'il soit refroidi avant de le nettoyer.
2. Laver le récipient de cuisson amovible avec de l'eau tempérée savonneuse. Ne pas utiliser de nettoyeurs ni de tampons abrasifs. S'assurer de bien nettoyer le fond du récipient. Essuyer l'extérieur avant de le remettre dans l'autocuiseur.
3. Essuyer le revêtement extérieur de l'autocuiseur avec un linge propre et humide. NE JAMAIS submerger dans l'eau en raison des risques de choc électrique. Essuyer la sonde qui se trouve au fond, à l'intérieur de l'autocuiseur, avec un linge humide. Toujours bien essuyer.
4. Enlever le godet de condensation en le tirant vers le bas. Laver dans l'eau tempérée savonneuse, rincer et assécher. Replacer le godet dans l'appareil en le poussant vers le haut.
5. Puis, nettoyer la rondelle en caoutchouc en la retirant du couvercle. Saisir la rondelle en caoutchouc à deux extrémités et tirer vers le haut. Nettoyer la rondelle en caoutchouc dans l'eau chaude savonneuse. Rincer et bien assécher.
6. Après, replacer la rondelle en caoutchouc dans le couvercle en la poussant dans le bord du couvercle. Toujours s'assurer que la rainure au centre de la rondelle en caoutchouc est placée autour et derrière l'anneau en métal du couvercle. **IMPORTANT :** Si la rondelle en caoutchouc n'est pas correctement placée, l'appareil ne fonctionnera pas.
7. La rondelle en caoutchouc est toujours placée à l'intérieur du couvercle, autour et derrière l'anneau en métal. Toujours s'assurer qu'elle est propre et en bon état avant chaque utilisation.
8. Si la rondelle en caoutchouc est endommagée, NE PAS utiliser l'autocuiseur et communiquer avec le service à la clientèle en composant le 1 800 423-4248 afin d'obtenir une pièce de rechange.



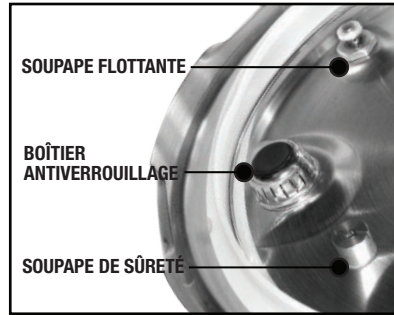
Nettoyage du bouton régulateur de pression

Avant chaque utilisation de l'appareil, toujours s'assurer que le bouton régulateur de pression et les soupapes de sécurité ne sont pas endommagés et qu'ils fonctionnent correctement.

1. Laisser refroidir l'appareil, puis soulever le couvercle.
2. Tout en appuyant sur le bouton régulateur de pression, le tourner dans le sens antihoraire au-delà du réglage Vapeur (*STEAM*), jusqu'au réglage Nettoyage (*CLEAN*). Un déclic se fera entendre au moment du déverrouillage. Enlever le bouton.



1. Tourner le couvercle à l'envers et le placer sur la table. Sortir le boîtier antiverrouillage. Se reporter aux schémas ci-contre.
2. Vérifier si des particules d'aliments se trouvent autour de la soupape flottante. Les enlever avec une brosse. Replacer le boîtier antiverrouillage dans le couvercle.
3. Remettre le bouton régulateur de pression. Pour ce faire, aligner les encoches avec la paroi intérieure de la chambre du régulateur de pression dans le couvercle et tourner le bouton dans le sens horaire.



RANGEMENT

Entreposer 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.

NOTE : Le tableau des temps de cuisson ci-après est fourni à titre indicatif seulement. La durée de cuisson varie en fonction du poids et des aliments. Tous les temps de cuisson se rapportent à une cuisson sous pression au réglage Haut (HIGH).

Légumes		Viande/Volaille/Poisson	
Artichaut - entier	8 à 10 minutes	Bœuf/Porc/Agneau - cubes 1 à 2"	15 à 20 minutes
Asperges - entières	1 à 2 minutes	Bœuf / Veau – rôti – pointe de poitrine	50 à 60 minutes
Haricots - verts	2 à 3 minutes	Bœuf / Veau - 1 ½ jarret	25 à 35 minutes
Betterave – entière, pelée	12 à 15 minutes	Boulettes de viande - brunies	8 à 10 minutes
Brocoli - tiges/fleurons	2 à 3 minutes	Agneau – rôti désossé	45 à 55 minutes
Choix de Bruxelles - entiers	3 à 4 minutes	Porc – longue rôtie	40 à 50 minutes
Chou - en quartiers	3 à 4 minutes	Porc – soc fumé	20 à 25 minutes
Carottes - tranchées	1 à 2 minutes	Porc – jarret arrière	30 à 40 minutes
Chou-fleur - fleurons	2 à 4 minutes		
Épis de maïs	3 à 5 minutes	Poulet – désossé, poitrine, cuisse	8 à 10 minutes
Aubergine	2 à 3 minutes	Poulet - morceaux	10 à 12 minutes
Pois	1 à 1 1/2 minute	Poulet - entier	15 à 20 minutes
Pommes de terre – cubes/tranchées	5 à 8 minutes	Poitrine de dinde – entière	30 à 40 minutes
Pommes de terre – entières, petites	5 à 8 minutes		
Pommes de terre - entières, moyennes	10 à 12 minutes	Filets de poisson, darnes 3/4"	4 minutes
Riz - brun	15 à 20 minutes	Filets de poisson, darnes 1"	5 minutes
Riz - blanc	5 à 7 minutes	Filets de poisson, darnes 1 1/4"	6 minutes
Épinard - frais	2 à 3 minutes	Filets de poisson, darnes 1 1/2"	7 minutes
Courge – automne - cubes	4 à 6 minutes		
Courge – été - tranchée	1 à 2 minutes		



- Cuisson sous Pression (PRESSURE) – Pour obtenir des résultats optimaux, toujours utiliser au moins 1 tasse (8 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 ½ (aliments) ou des 2/3 (liquide). L'autocuiseur doit contenir suffisamment de liquide pour créer de la vapeur, autrement l'aliment ne cuira pas efficacement.
- Si on n'est 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 la pression** (page 9). Poursuivre la cuisson s'il y a lieu.
- Réglage de pression Haut (HIGH) ou Bas (LOW) : Le compte à rebours de la cuisson ne doit pas commencer avant que la bonne quantité de pression soit atteinte.
- Toujours cuire les fruits frais à basse pression.
- Si on utilise la fonction de cuisson sous pression, choisir des coupes de viande plus coriaces, moins dispendieuses, étant donné que la viande se décomposera et s'attendrira au cours de la cuisson.
- Lors de la cuisson des fèves, ajouter une cuiller à soupe d'huile pour réduire la production de mousse lors du processus de cuisson.

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. DÉBRANCHER LE CORDON D'ALIMENTATION DE LA PRISE. 2. Tourner 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. Vérifier si la rondelle est brisée ou fendillée. 4. S'assurer que la rondelle est correctement installée (p. 14, étapes 5 à 7). 5. Si l'autocuiseur est trop plein, enlever l'excédant de liquide et continuer 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. Arrêter la cuisson sous pression en appuyant sur le bouton Marche/Arrêt. 2. Tourner graduellement 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 sans danger le couvercle. Ajouter environ 1 tasse (8 oz) d'eau ou de liquide. Brasser pour mélanger tous les aliments. 4. Replacer le couvercle et le tourner dans le sens antihoraire pour le verrouiller. 5. Appuyer sur le bouton de la cuisson sous pression Bas (LOW) ou Haut (HIGH) et régler le temps désiré. 6. Appuyer sur le bouton Marche/Arrêt (START/STOP) pour activer de nouveau la cuisson.

PROBLÈME	SOLUTION
S'il est impossible d'ouvrir ou d'enlever le couvercle.	<ol style="list-style-type: none"> 1. S'assurer que toute la pression est éliminée. Effectuer 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 est toujours impossible d'ouvrir le couvercle, hausser la pression dans l'autocuiseur en appuyant sur le bouton de cuisson sous pression Bas (LOW) ou Haut (HIGH) et régler le temps désiré. Appuyer sur le bouton Marche/Arrêt (START/STOP). 3. S'il est encore impossible d'enlever le couvercle, appeler le service à la clientèle en composant le 1 800 423-4248.

