



Intelligent Electronic Pressure Cooker Autocuiseur Électronique intelligent

OWNER'S MANUAL GUIDE D'UTILISATION

Model/Modèle PC107B
120V., 60Hz., 900 Watts



USA: **EURO-PRO OPERATING LLC**
94 Main Mill Street, Door 16
Plattsburg, NY 12901

Tel.: 1 (800) 798-7398
www.euro-pro.com

Canada: **EURO-PRO OPERATING LLC**
4400 Bois Franc
St. Laurent, QC H4S 1A7

EURO-PRO 

IMPORTANT SAFETY INSTRUCTIONS

When using your **Pressure Cooker** basic safety precautions should always be observed, including the following:

1. Read all instructions before using your **Pressure Cooker**.
2. To protect against fire, electric shock and injury to persons, do not immerse cord, plugs, or Pressure Cooker Housing in water or other liquid.
3. **Do not** touch hot surfaces. Always use handles or knobs.
4. Close supervision is necessary when any appliance is used by or near children. This appliance is **not** for use by children.
5. **Do not** let cord hang over edge of table or counter, or touch hot surfaces.
6. **Do not** operate any appliance with a damaged cord or plug or after the appliance malfunctions or has been dropped or damaged in any manner. Return appliance to **EURO-PRO Operating LLC** for examination, repair or adjustment.
7. The use of accessory attachments not recommended by the appliance manufacturer may result in fire, electric shock or injury to persons.
8. **Do not** place on or near a hot gas or electric burner or in a heated oven.
9. To avoid possible steam damage, place pressure cooker away from walls or cabinets during use.
10. Unplug from outlet when not in use and before cleaning. Allow the appliance to cool before putting on or taking off parts, and before cleaning.
11. To disconnect, press the "Cancel" button, then remove the plug from electrical outlet. Always hold the plug, and never pull the cord.
12. Extreme caution must be used when moving an appliance containing hot oil or other hot liquids.
13. Oversized foods, metal foil packages, or utensils must not be inserted in the appliance, as they may involve a risk of fire or electric shock.
14. A fire may occur if the appliance is covered or touching flammable material, including curtains, draperies, walls, and the like, when in operation.
15. **Do not** attempt to dislodge food when appliance is plugged in.
16. **Do not** fill the unit over 2/3 full. When cooking foods that expand during cooking such as rice or dried vegetables, do not fill the unit over 1/2 full. See "Cooking with your Pressure Cooker".
17. **Do not** cook foods such as applesauce, cranberries, pearl barley, oatmeal or other cereals, split peas, noodles, macaroni, rhubarb, or spaghetti. These foods tend to foam, froth and sputter, and may block the steam release valve.
18. **Do not** attempt to open cover until internal pressure has been reduced.
19. **Do not** use this pressure cooker for pressure frying with oil or shortening.
20. Never operate the pressure cooker without any liquid inside. **Do not** allow the pressure cooker to boil dry.
21. Always wear protective, insulated oven gloves when opening the pressure release valve.
22. **Do not** use this appliance outdoors.
23. **Do not** use this appliance for other than intended use.
24. Keep hands and face away from steam release valve when releasing pressure.
25. Use extreme caution when removing the cover after cooking. Serious burns can result from steam inside.
26. **Never** remove the cover while the unit is in operation.
27. **Caution:** To reduce the risk of electric shock, cook only in the removable cooking pot. **Never** place anything into the housing.
28. **Do not** use without the removable cooking pot in place.
29. **Do not** cover the pressure release valve with anything or lock it in place as an explosion may occur.

SAVE THESE INSTRUCTIONS

For Household Use Only

GARANTIE LIMITÉE D'UN (1) AN

EURO-PRO Operating LLC garantit ce produit contre toute défectuosité matérielle ou de main d'œuvre pour une période d'un (1) an à compter de la date d'achat, dans le cadre d'une utilisation domestique normale, en vertu des conditions, exclusions et exceptions suivantes. Si votre appareil cesse de fonctionner correctement dans le cadre d'un usage domestique normal pendant la période de garantie, retournez-le avec ses accessoires, retour pré-affranchi, à :

É.-U. : **EURO-PRO Operating LLC**, 94 Main Mill Street, Door 16, Plattsburgh, N.Y. 12901

Au Canada : **EURO-PRO Operating LLC**, 4400 Bois Franc, St-Laurent (Québec) H4S 1A7

Si **EURO-PRO Operating LLC** constate que l'appareil comporte une défectuosité matérielle ou de main-d'œuvre, **EURO-PRO Operating LLC** le réparera ou le remplacera sans frais de votre part. Une preuve d'achat indiquant la date d'achat et un montant de 24,95 \$ pour la manutention et l'envoi de retour doivent être inclus. * *

Les pièces non durables, y compris, sans s'y limiter, le joint d'étanchéité et les composantes électriques exigeant normalement d'être remplacés sont exclus de la garantie.

La responsabilité de **EURO-PRO Operating LLC** ne se limite qu'au coût des pièces de rechange ou de l'appareil, à notre discrétion. Cette garantie ne couvre pas l'usure normale des pièces et ne couvre pas les appareils altérés ou utilisés à des fins commerciales. Cette garantie limitée exclut les dommages causés par le mésusage, l'abus, la manipulation négligente ainsi que par une manutention en transit ou un emballage inadéquats. Cette garantie ne couvre pas les défectuosités ou dommages causés découlant directement ou indirectement du transport, des réparations, des altérations ou de l'entretien apportés au produit ou à ses pièces par un réparateur non autorisé par **EURO-PRO Operating LLC**.

Cette garantie couvre l'acheteur initial du produit et exclut toute autre garantie juridique ou conventionnelle. Le cas échéant, **EURO-PRO Operating LLC** n'est tenue qu'aux obligations spécifiques assumées par elle de façon expresse en vertu des conditions de cette garantie limitée. **En aucun cas EURO-PRO Operating LLC** ne sera-t-elle tenue responsable de dommages indirects de quelque nature que ce soit. Certains états ou provinces n'autorisent pas l'exclusion ou la limitation des dommages indirects. Ainsi, la disposition ci-devant pourrait ne pas s'appliquer à vous.

Cette garantie vous confère des droits juridiques précis pouvant varier d'un état ou d'une province à l'autre.

***Important :** Emballez soigneusement l'appareil afin d'éviter tout dommage durant le transport. Avant d'emballer l'appareil, assurez-vous d'y apposer une étiquette portant vos nom, adresse complète et numéro de téléphone ainsi qu'une note précisant les détails de l'achat, le modèle et le problème éprouvé par l'appareil. Nous vous recommandons d'assurer votre colis (les dommages survenus durant le transport ne sont pas couverts par la garantie). Indiquez « AUX SOINS DU SERVICE À LA CLIENTÈLE » sur l'emballage extérieur. Comme nous nous efforçons en tout temps d'améliorer nos produits, les spécifications décrites dans ce guide sont sujettes à changement sans préavis.



FICHE D'ENREGISTREMENT DU PROPRIÉTAIRE CONSOMMATEURS CANADIENS SEULEMENT

Veillez remplir cette fiche d'enregistrement et la poster dans les dix (10) jours suivant l'achat. L'enregistrement nous permettra de communiquer avec vous en cas d'avis sur la sécurité du produit. En nous retournant cette fiche, vous convenez avoir lu et compris les consignes d'utilisation et les avertissements qui les accompagnent.

Canada : **EURO-PRO Operating LLC**, 4400, Bois Franc, St-Laurent QC H4S 1A7

Modèle PC107B

Modèle de l'appareil

Date d'achat

Nom du détaillant

Nom du propriétaire

Adresse

Ville

Prov.

Code postal


Imprimé en Chine

DÉPANNAGE

PROBLÈME	CAUSE PROBABLE	SOLUTION POSSIBLE
Le couvercle ne ferme pas.	<ol style="list-style-type: none"> 1. Le joint d'étanchéité est mal placé. 2. La valve de sécurité flottante est coincée. 	<ol style="list-style-type: none"> 1. Réinsérez le joint d'étanchéité correctement en vous assurant qu'il est sous son support. 2. À l'aide d'un trombone redressé, poussez légèrement sur la valve.
Le couvercle ne s'enlève pas.	<ol style="list-style-type: none"> 1. L'autocuiseur est encore sous pression. 	<ol style="list-style-type: none"> 1. Attendez que l'autocuiseur refroidisse.
De la vapeur fuit.	<ol style="list-style-type: none"> 1. Le joint d'étanchéité n'est pas dans le couvercle. 2. Le joint d'étanchéité est endommagé. 3. Le couvercle n'est pas bloqué. 	<ol style="list-style-type: none"> 1. Remplacez le joint d'étanchéité dans le couvercle. 2. Remplacez le joint d'étanchéité avec un neuf. 3. Assurez-vous que le couvercle est bloqué.
La jauge flottante de sécurité fuit.	<ol style="list-style-type: none"> 1. La rondelle d'étanchéité est endommagée. 2. La valve de sécurité flottante doit être nettoyée. 	<ol style="list-style-type: none"> 1. Remplacez la rondelle d'étanchéité. 2. Nettoyez la valve de sécurité flottante.
La valve de sécurité flottante ne lève pas	<ol style="list-style-type: none"> 1. Il n'y a pas assez d'aliments dans le pot de cuisson. 	<ol style="list-style-type: none"> 1. Ajoutez des aliments ou de l'eau, selon la recette.


IMPORTANT SAFETY INSTRUCTIONS

30. Keep hands and face away from pressure release valve when releasing pressure.
31. Use extreme caution when removing the cover after cooking. Serious burns can result from steam inside. Always lift and tilt the cover away from you and allow water to drip into the unit.
32. **Never** remove the cover while the pressure cooker is in operation.
33. Let the pressure cooker cool before removing the cover.
34. **Do not** use the "Advance Timer" feature when cooking foods that may spoil if left out at room temperature.
35. **Do not** use with foods that can overcook easily and quickly.

 **WARNING: Danger of Scalding. Please use caution when using the pressure cooker. The steam emitted from this aperture is very hot.**

GROUNDING INSTRUCTIONS

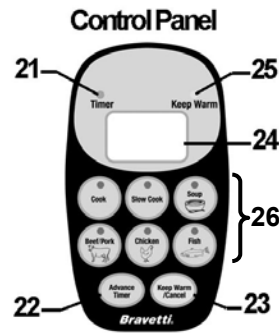
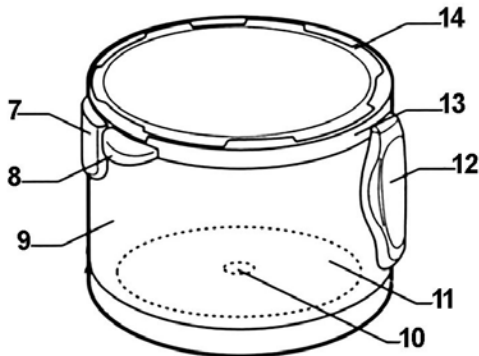
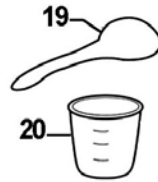
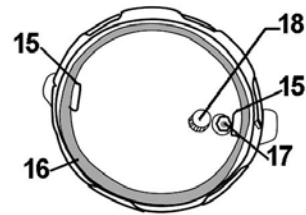
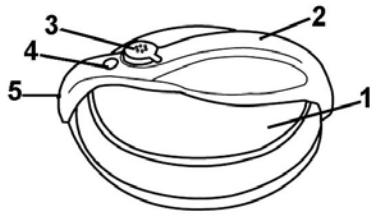
This appliance must be grounded. If it should malfunction or breakdown, grounding provides a path of least resistance for electric current to reduce the risk of electric shock. This appliance is equipped with a cord having an equipment-grounding conductor and grounding plug. The plug must be inserted into an appropriate outlet that is properly installed and grounded in accordance with all local codes and ordinances.

 **WARNING:** Improper connection of the equipment-grounding conductor can result in a risk of electric shock. Consult with a qualified electrician or service person if you are in doubt as to whether the outlet is properly grounded. Do not modify the plug provided with the appliance - if it will not fit the outlet, have a proper outlet installed by a qualified electrician. This appliance is for use on a nominal 120-volt circuit, and has a grounding attachment plug that looks like the plug illustrated at right. Make sure that the appliance is connected to an outlet having the same configuration as the plug. No adaptor should be used with this appliance.



- Please Note:**
1. If it is necessary to use an extension cord, use only a 3-wire extension cord that has a 3-blade grounding plug and a 3-slot receptacle that will accept the plug on the appliance. The marked rating of the extension cord should be equal to or greater than the electrical rating of the appliance.
 2. Do not use an extension cord. If the power cord is too short, have a qualified electrician or serviceman install an outlet near the appliance.
 1. A short power supply cord is provided to reduce the risks resulting from becoming entangled in or tripping over a longer cord.
 2. Extension cords may be used is care is exercised in their use.
 3. If a long cord or extension cord is used, (1) the marked electrical rating of the cord set or extension cord should be at least as great as the electrical rating of the appliance, (2) the extension cord must be a grounding-type 3-wire cord, and (3) the longer cord should be arranged so that it will not drape over the countertop or tabletop where it can be pulled on by children or tripped over accidentally.

Getting To Know Your Programmable Pressure Cooker



- | | |
|----------------------------|---------------------------------------|
| 1. Pressure Cooker Cover | 14. Inner Tank |
| 2. Cover Handle | 15. Sealing Gasket Holder |
| 3. Pressure Release Valve | 16. Sealing Gasket |
| 4. Safety Float Valve | 17. Floating Valve Washer |
| 5. Cover Locking Pin | 18. Diffuser |
| 6. Removable Cooking Pot | 19. Spatula |
| 7. Vapor Collector | 20. Measuring Cup |
| 8. Carry Handles | 21. Timer Light |
| 9. Stainless Steel Housing | 22. Advance Timer Button |
| 10. Temperature Sensor | 23. Keep Warm/Cancel |
| 11. Heating Plate | 24. Timer Display |
| 12. Control Panel | 25. Keep Warm Light |
| 13. Upper Ring | 26. Preset Buttons |
| | 27. Detachable Power Cord (not shown) |

Technical Specifications

Voltage: 120V., 60Hz.
Power: 900 Watts

NOTE: *Illustrations may vary from actual product

MODE D'EMPLOI

Utilisation de la fonction Garde Chaud

Cette fonction permet de conserver la chaleur aliments jusqu'à 24 heures. Une fois la cuisson terminée, l'autocuiseur passe automatiquement en mode « Attente » pendant une (1) minute, puis en mode garde chaud jusqu'à 24 heures. Le témoin garde chaud s'allume pour indiquer que cette fonction est activée. (Fig. 10)

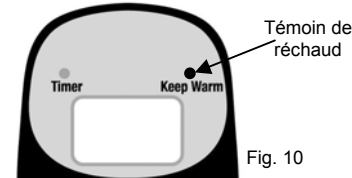


Fig. 10

Utilisation de la Minuterie Avancée

AVERTISSEMENT: N'UTILISEZ PAS LA MINUTERIE AVANCÉE LORSQUE VOUS FAITES CUIRE DES ALIMENTS QUI PEUVENT SE DÉGRADER À LA TEMPÉRATURE DE LA PIÈCE.

Vous pouvez préparer vos aliments à cuire dans le pot de cuisson amovible et régler la minuterie pour que la cuisson débute plus tard:

1. Placez le pot de cuisson dans l'appareil. Placez vos aliments dans le pot de cuisson.
2. Placez le couvercle sur l'autocuiseur et tournez-le dans le sens horaire pour le bloquer.
3. Branchez le cordon d'alimentation à l'appareil, puis dans la prise électrique.
4. Abaissez la soupape de pression afin d'empêcher la vapeur de s'échapper.
5. Appuyez sur le bouton de minuterie avancée. L'heure avance par intervalle d'une demi-heure. (0,5; 1,0; 1,5; etc.)
6. Le témoin de minuterie avancée s'allume. (Fig. 11)

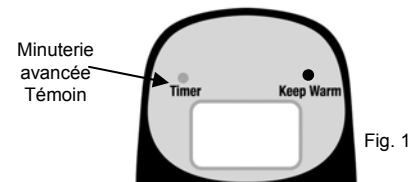


Fig. 11

7. Choisissez le bouton pré-réglé désiré selon les aliments à préparer (voir Guide de cuisson ou Caractéristiques).
8. Vérifiez que le témoin du bouton pré-réglé est allumé.
9. L'autocuiseur émet trois (3) bips à la fin de la cuisson.

10. Attendez que l'appareil émette trois bips pour indiquer la fin de la cuisson.
11. L'autocuiseur passe automatiquement en mode « Attente » pendant une (1) minute, puis en mode garde chaud jusqu'à 24 heures.
12. Faites lentement tourner la soupape de pression à la position ouverte pour libérer la vapeur.
13. Une fois la jauge de sécurité flottante retombée, ouvrez le couvercle et retirez les aliments.

Entretien et rangement

1. Laissez toujours l'appareil refroidir complètement avant d'en retirer les pièces pour le nettoyage.
2. Débranchez et retirez le cordon d'alimentation de l'appareil et de la prise murale.
3. Retirez le collecteur de vapeur en le tirant vers le bas. Rincez-le à l'eau tiède savonneuse (Fig. 12).



Fig. 12

4. Essuyez la surface externe de l'autocuiseur à l'aide d'un linge humide. **N'UTILISEZ PAS** de produits nettoyants abrasifs. N'immergez pas l'appareil.
5. Le pot de cuisson amovible, le couvercle et le joint d'étanchéité de l'autocuiseur sont lavables. Lavez-les à l'eau savonneuse tiède. Le pot de cuisson amovible et le couvercle vont au lave-vaisselle. Le joint d'étanchéité **NON**.
6. Nettoyez le diffuseur à l'aide d'une éponge ou d'une brosse douce non métallique.
7. La soupape de pression n'a pas à être nettoyée après chaque utilisation, à moins qu'elle ne soit obstruée.
8. La rondelle d'étanchéité peut avoir besoin d'être nettoyée. Retirez-la de la jauge de sécurité flottante et nettoyez-la à l'eau tiède savonneuse. Pour la replacer, tenez-la avec votre doigt et enfoncez-la. (Fig. 13)
9. Rangez l'autocuiseur avec son couvercle à l'envers sur le boîtier. **NE LE RANGEZ PAS** avec le couvercle fermé afin d'éviter de comprimer le joint d'étanchéité pendant une longue période.



Fig. 13

Libérer la pression de vapeur

AVERTISSEMENT: Soyez extrêmement prudent lorsque vous retirez le couvercle après la cuisson. La vapeur pourrait causer de sérieuses brûlures.

Lorsque la cuisson est terminée, vous pouvez libérer la pression de vapeur de trois façons : Relâche rapide, Combinaison et Normale.

Méthode de relâche rapide :

1. Une fois la cuisson terminée, appuyez sur le bouton Garde Chaud-Annulation pour empêcher l'autocuiseur de passer en mode garde chaud.
2. Faites tourner la valve de dépressurisation à la position ouverte pour libérer la vapeur rapidement. (Fig. 8)
3. Attendez que la jauge de sécurité flottante soit descendue avant de retirer le couvercle. Soulevez toujours le couvercle de verre loin de vous afin de ne pas vous brûler en libérant la vapeur restante.

ATTENTION: La vapeur qui s'échappe est très chaude. Afin d'éviter de graves blessures ou brûlures, éloignez la peau, le visage et les yeux de la soupape de pression.

MISE EN GARDE: Ne vous servez pas de la méthode de relâche rapide pour les aliments très liquides comme les soupes ou les sauces. Elles pourraient déborder.

Méthode Combinaison

1. Une fois la cuisson terminée, appuyez sur le bouton Garde Chaud-Annulation pour empêcher l'autocuiseur de passer en mode garde chaud.
2. Laissez refroidir d'appareil pendant environ trente (30) minutes et tourner la soupape de pression à la position ouverte pour libérer la vapeur. (Fig. 8)
3. Attendez que la jauge de sécurité flottante soit descendue avant de retirer le couvercle. Soulevez toujours le couvercle de verre loin de vous afin de ne pas vous brûler en libérant la vapeur restante.



Fig. 8

Méthode Normale

Il est préférable de laisser la vapeur se libérer naturellement pour les aliments comme les bouillons, sauces et certains gros morceaux de viande qui tirent avantage de la cuisson continue dans l'autocuiseur. La pression diminue en même temps que la température.

1. Une fois la cuisson terminée, appuyez sur le bouton Garde Chaud-Annulation pour empêcher l'autocuiseur de passer en mode garde chaud.
2. Attendez que la jauge de sécurité flottante soit descendue avant de retirer le couvercle. Soulevez toujours le couvercle de verre loin de vous afin de ne pas vous brûler en libérant la vapeur restante. (Fig. 9)

REMARQUE: Cette méthode ne doit pas être utilisée pour les aliments qui surcuissent facilement.

MISE EN GARDE: Ne forcez jamais le couvercle de l'autocuiseur tant que la jauge de sécurité flottante n'est pas retombée.

REMARQUE: Étant donné qu'il est impossible de corriger une surcuisson, il est mieux de cuire un aliment non familier pendant une durée un peu moins longue.



Fig. 9

IMPORTANT: N'utilisez pas la méthode Relâche rapide avec des légumes, légumineuses ou autres aliments qui moussent lorsque l'autocuiseur est plein.

Cooking with your new Electronic Pressure Cooker is simple and easy to use. The intelligent electronic controls take the guesswork out of heat adjustment and cooking times. Simply add your food to the cooking pot, close the cover and push one of the preset buttons and let the pressure cooker do the rest.

Preset Buttons

1. **Cook Button**
The cook button is pre-programmed for 7-12 minutes cooking time and is excellent for cooking unprocessed white rice and fresh vegetables.
 2. **Slow Cook Button**
The slow cook button is excellent for sticky rice, brown or wild rice.
 3. **Beef/Pork Button**
The beef/pork button is programmed to cook for 30-35 minutes. Use this button for cooking roasts, briskets or pork ribs. You can also use this setting for dry beans or other legumes, whole beets, chili and other foods that require longer cooking time.
 4. **Chicken Button**
The chicken button is set to a pre-set time of 15 minutes to prepare roasts or poultry of any kind.
 5. **Fish Button**
This is a pre-programmed button set to cook for 5 minutes to cook fish perfectly. You can also cook fresh vegetables on this setting.
 6. **Soup Button**
The soup button is programmed to cook soups, stews, or sauces for 23-28 minutes.
 7. **Advance Timer Button**
The advance timer can be preset to start the cooking process later.
- CAUTION: Do not use the advance timer when cooking perishable foods that may spoil if left out at room temperature.**



8. **Timer Indicator Light**
This indicator light (green) is only lit when the advance timer is selected.
9. **Timer Display**
The timer display will show the advance time that you have set. It will count down the time by half hour increments.
10. **Keep Warm/Cancel Button**
The keep warm/cancel can be used to keep cooked food warm until ready for use or to cancel a cooking cycle or to cancel a wrong selection.
11. **Keep Warm Indicator Light**
This indicator light (yellow) will illuminate when the cooking process has been completed and the pressure cooker has switched over to the "Keep Warm" cycle.

OPERATING INSTRUCTIONS

Preparing Your Pressure Cooker

Before using the electronic pressure cooker for the first time:

1. Remove the cooking pot from the unit.
2. Wash the removable cooking pot with warm, soapy water. The removable cooking pot may also be washed in a dishwasher.
3. Remove the sealing gasket from the cover and wash it with warm, soapy water. (Fig. 1)



Fig. 1

- Do not** wash in a dishwasher. Allow the sealing gasket to air dry or dry with a paper towel before inserting back into the cover.
4. The cover of the pressure cooker may be washed with warm, soapy water or can also be placed into the dishwasher **after** the sealing gasket has been removed.
 5. Replace the sealing gasket into the cover by placing it under the gasket holding ring ensuring that the crease in the sealing gasket meets with the gasket holding ring.

Important: The removable cooking pot and pressure cooker cover are dishwasher safe, however, you must remove the gasket before placing the cover in dishwasher.

Using Your Pressure Cooker

NOTE: For best results, always check that the pressure release valve, the diffuser and the sealing gasket are in good working condition. Visually inspect the sealing gasket for any defects such as cracks, punctures or tears. Also check that there are no particles blocking the pressure release valve or the diffuser openings on the underside of the cover. If you find any defects in the sealing gasket, do not use the pressure cooker. Call customer service at 1 (800) 798-7398 for a replacement sealing gasket.

Once all parts are washed and dried, your pressure cooker is ready for use. The pressure cooker cover has a locked position and an open position.

To remove the cover:

1. Turn cover clockwise until the cover locking pin lines up with the vapor collector. (Fig. 2)



Fig. 2

2. Place the food that you want to cook inside the removable cooking pot.
3. Replace the cover onto the pressure cooker and turn counter clockwise to lock the cover in place. The cover should stop turning when the cover locking pin is over the carry handle. (Fig. 3)



Fig. 3

4. Plug the cord into a grounded-type 120V AC electrical wall outlet.
5. Choose the desired program by pressing one of the pre-set cooking buttons. Once the indicator light is lit on that selection, the pressure cooker has begun the pre-heating and cooking cycle. The pressure cooker will beep three times when the pressure cooker has finished cooking.
6. When the cooking cycle has finished, cooking, or to cancel the selection, press the Keep Warm/Cancel button.

CAUTION: The cover must be in the locked position when steaming or cooking under pressure.

7. For pressure cooking turn the pressure release valve one half turn to the closed position, that is the lowest position the valve naturally sits. (Figs. 4)

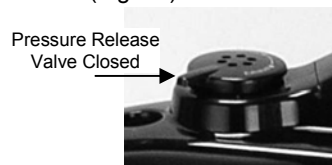


Fig. 4

MODE D'EMPLOI

ALIMENTS	RÉGLAGE	DURÉE	MÉTHODE DE DÉPRES-SURISATION
LÉGUMES - Ajoutez 1 1/2 tasse d'eau			
Artichaut	Cuisson	La durée de cuisson sera de 15 à 40 minutes au réglage Cuisson.	Rapide
Asperge	Cuisson		Rapide
Haricots verts	Cuisson		Rapide
Betteraves	Cuisson		Rapide
Brocoli	Cuisson		Rapide
Chou	Cuisson		Combinaison
Carottes	Cuisson		Rapide
Chou-fleur	Cuisson		Rapide
Maïs	Cuisson		Rapide
Pomme de terre	Cuisson		Combinaison
Épinard	Cuisson		Combinaison
Courge	Cuisson		Combinaison
FÈVES, VIANDE, VOLAILLE ET POISSON - Lorsque vous adaptez votre recette, utilisez la moitié de l'eau utilisée pour la cuisson conventionnelle.			
Boeuf	Boeuf/Porc	La durée de cuisson variera : 40 à 70 minutes sur le réglage Boeuf/Porc, 30 à 50 minutes sur le réglage Poulet, 15 à 40 minutes sur le réglage Poisson.	Combinaison
Poulet	Poulet		Combinaison
Porc	Boeuf/Porc		Combinaison
Crustacés	Poisson		Combinaison
Poisson	Poisson		Combinaison
Petit haricot blanc	Boeuf/Porc		Combinaison
Haricot commun	Boeuf/Porc		Combinaison
Pois cassés	Poisson		Rapide
RIZ - Pour réduire la mousse ajoutez une c. à table d'huile ou de beurre			
Riz (blanc) - Utilisez 1/3 à 1/2 moins que la recette normale	Cuisson	La durée de cuisson sera de 15 à 40 minutes au réglage Cuisson.	Combinaison
Riz (brun) - Utilisez 1/4 à 1/2 moins que la recette normale	Cuisson		Combinaison

Avertissement: La durée de cuisson peut varier selon le volume des ingrédients et du liquide.

MODE D'EMPLOI

8. Une fois la cuisson terminée, relâchez la pression en tournant la valve de dépressurisation d'un demi-tour à la position supérieure. (Fig. 5)

MISE EN GARDE: La vapeur peut entraîner de graves brûlures: évitez tout contact avec le visage ou les mains. Pour tourner la soupape de pression, servez-vous d'un ustensile à longue portée.

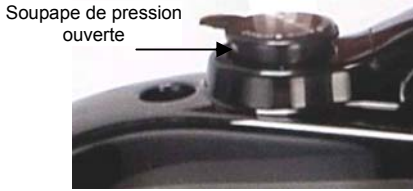


Fig. 5

9. En option, vous pouvez laisser la vapeur se libérer naturellement, ce qui prendra quelques minutes de plus, puis déposer les aliments à l'intérieur.

REMARQUE: Cet appareil est doté d'une caractéristique de sécurité : le couvercle ne s'ouvrira **pas** tant que la pression n'aura pas été libérée en laissant l'appareil reposer ou en tournant la soupape de pression à la position ouverte.

10. Laissez refroidir l'appareil complètement avant de nettoyer.

Cuisson avec les boutons pré-réglés

Lorsque vous cuisinez avec l'autocuiseur à l'aide des boutons pré-réglés, l'appareil règle automatiquement la pression de cuisson selon le bouton sélectionné.

1. Placez le pot de cuisson amovible dans l'appareil.
2. Déposez les ingrédients de votre recette dans le pot de cuisson.
3. Au moins 1 tasse (250 ml) de liquide doit se trouver dans le pot de cuisson.

Ne remplissez pas le pot de cuisson de plus du tiers lorsque vous faites cuire des haricots et des légumes secs, pas plus de la moitié pour des soupes ou ragoûts et pas plus du deux tiers lors de la cuisson de légumes ou morceaux de viande entiers.

4. Placez le couvercle sur l'autocuiseur et tournez-le dans le sens horaire pour le bloquer.
5. Branchez le cordon d'alimentation à l'appareil, puis dans la prise électrique.
6. Abaissez la soupape de pression afin d'empêcher la vapeur de s'échapper.
7. Choisissez le bouton pré-réglé désiré selon les aliments à préparer (voir Guide de Cuisson ou Caractéristiques).
8. Vérifiez que le témoin du bouton pré-réglé est allumé.
9. L'autocuiseur émet trois (3) bips à la fin de la cuisson.
10. Attendez que l'appareil émette trois bips pour indiquer la fin de la cuisson.
11. L'autocuiseur passe automatiquement en mode « Attente » pendant une (1) minute, puis en mode garde chaud jusqu'à 24 heures.
12. Faites lentement tourner la soupape de pression à la position ouverte pour libérer la vapeur. (Fig. 6)
13. Une fois la jauge de sécurité flottante retombée, ouvrez le couvercle et retirez les aliments. (Fig. 7)



Fig. 6



Fig. 7

OPERATING INSTRUCTIONS

8. When the cooking process is complete, release the pressure by turning the pressure release valve one half turn to the upper most position to release steam. (Fig. 5)
- WARNING:** Steam can cause serious burn injury avoid contact with face or hands. To open the pressure release valve it is suggested to use a utensil with a long reach to turn the valve.

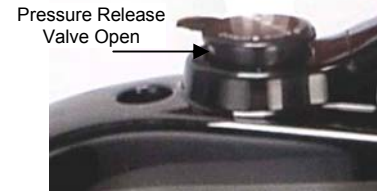


Fig. 5

9. Alternately you can allow the steam to release naturally, this can take a few more minutes and add to the cooking time of the food inside.

NOTE: This unit has a built-in safety feature, the cover will **not** turn to the open position unless the pressure has been released by allowing the unit to sit or by turning the pressure release valve to the open position.

10. Allow the unit to cool completely before cleaning.

Cooking with the Pre-Set Buttons

When cooking with the pressure cooker using the pre-set buttons, the unit will cook automatically and set the pressure depending which preset button is selected.

1. Place the removable cooking pot into the unit.
2. Add the ingredients to be cooked into the removable cooking pot following your recipe.
3. You should add a minimum of 1 cup (250 ml) of liquid into the cooking pot. **Do not fill the cooking pot more than one-third full when cooking dried beans and legumes; no more than half way when cooking soups and stews; and not more than two-thirds full when cooking vegetables or whole pieces of meat.**

4. Place the cover on the pressure cooker and turn it clockwise to lock in place.
5. Plug the power cord into the unit and then into the electrical outlet.
6. Lower the pressure release valve so that steam may not escape.
7. Select the desired preset button depending on food to prepare. (See Cooking Guide or Features).
8. Ensure that the indicator light on the preset button is lit.
9. The pressure cooker will beep three (3) times to let you know that the cooking process is complete.
10. Then wait for unit to beep to signal end of cooking process.
11. The pressure cooker will automatically go into "Standby" mode for one (1) minute and then into "Keep Warm" mode for up to 24 hours.
12. Slowly rotate the pressure release valve to the "Open" position to release the steam. (Fig. 6)
13. After the safety float valve has fallen down, remove the cover and remove the food. (Fig. 7)



Fig. 6



Fig. 7

OPERATING INSTRUCTIONS

FOOD	SETTING	COOKING TIME	RELEASE METHOD
VEGETABLES - Add 1-1/2 cups water			
Artichoke	Cook	Cook times will range from 15 to 40 minutes on the Cook Setting.	Quick
Asparagus	Cook		Quick
Beans (Green)	Cook		Quick
Beets	Cook		Quick
Broccoli	Cook		Quick
Cabbage	Cook		Combination
Carrots	Cook		Quick
Cauliflower	Cook		Quick
Corn	Cook		Quick
Potato	Cook		Combination
Spinach	Cook		Combination
Squash	Cook		Combination
BEANS, MEAT, POULTRY, AND FISH - When adapting standard recipes, use 1/2 amount of water used with conventional cooking			
Beef	Beef/Pork	Cook times will range from: 40 to 70 minutes on Beef/Pork Setting, 30 to 50 minutes on Chicken Setting, 15 to 40 minutes on Fish Setting.	Combination
Chicken	Chicken		Combination
Pork	Beef/Pork		Combination
Shellfish	Fish		Combination
Fish	Fish		Combination
Beans (Navy)	Beef/Pork		Combination
Beans (Kidney)	Beef/Pork		Combination
Split peas	Fish		Quick
RICE - To reduce foam add at least one tablespoon of oil or butter			
Rice (White) - Use 1/3 to 1/2 less than normal recipe	Cook	Cook times will range from 15 to 40 minutes on the Cook Setting.	Combination
Rice (Brown) - Use 1/4 to 1/2 less than normal recipe	Cook		Combination

Note: Cook times will vary as the pressure cooker will adjust the cooking times based on the volume of ingredients and liquid added to the pot.

MODE D'EMPLOI

Préparation de votre autocuiseur

Si c'est la première fois que vous utilisez votre autocuiseur électronique :

1. Retirez le pot de cuisson de l'appareil.
2. Lavez le pot de cuisson amovible à l'eau savonneuse chaude. Le pot de cuisson amovible va au lave-vaisselle.
3. Retirez le joint d'étanchéité du couvercle et lavez-le à l'eau tiède savonneuse. (Fig. 1)

Ne le lavez pas au lave-vaisselle.

Laissez le joint d'étanchéité sécher à l'air ou à l'aide d'un papier essuie-tout avant de le réinsérer dans le couvercle.



Fig. 1

4. Le couvercle de l'autocuiseur peut être lavé dans de l'eau tiède savonneuse ou au lave-vaisselle, **après** avoir retiré le joint d'étanchéité.
5. Remplacez le joint d'étanchéité dans le couvercle en le plaçant sous l'anneau de retenue, en vous assurant que la rainure du joint entre en contact avec l'anneau.

IMPORTANT: Le pot de cuisson amovible et le couvercle de l'autocuiseur vont au lave-vaisselle. Cependant, vous devez retirer le joint d'étanchéité avant de mettre le couvercle au lave-vaisselle.

Utilisation de votre autocuiseur

REMARQUE: Pour de meilleurs résultats, vérifiez toujours que la soupape de pression, le diffuseur et le joint d'étanchéité sont en bon état. Inspectez visuellement le joint d'étanchéité pour toute défectuosité : craque, trou ou déchirure. Vérifiez aussi qu'aucune particule ne bloque la soupape de pression ou les ouvertures du diffuseur sous le couvercle. Si le joint d'étanchéité présente des défectuosités, n'utilisez pas l'autocuiseur. Téléphonnez au service à la clientèle au 1 (800) 798-7398 pour un joint d'étanchéité de remplacement. Une fois toutes les pièces lavées et sèches, votre autocuiseur est prêt à l'utilisation. Le couvercle de l'autocuiseur a deux positions: bloquée et ouverte. Pour retirer le couvercle:

1. Tournez le couvercle dans le sens horaire jusqu'à ce que ses goupilles d'arrêt s'alignent avec le collecteur de vapeur. (Fig. 2)



Fig. 2

2. Déposez les aliments à cuire dans le pot de cuisson amovible.
3. Remplacez le couvercle sur l'autocuiseur et tournez-le dans le sens horaire pour le bloquer. Le couvercle cesse de tourner lorsque la tige de blocage est au-dessus de la poignée de transport. (Fig. 3)

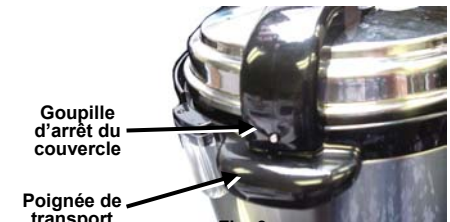


Fig. 3

4. Branchez le cordon dans une prise électrique mise à la terre de 120 V CA.
5. Choisissez le programme désiré en appuyant sur un des boutons de cuisson préréglés. Le témoin de votre sélection s'allume lorsque l'autocuiseur a commencé le préchauffage et le cycle de cuisson. L'autocuiseur émet trois bips à la fin de la cuisson.
6. Une fois la cuisson terminée, appuyez sur le bouton Réchauffement pour annuler la sélection.

ATTENTION: Le couvercle doit être bloqué lors de la cuisson sous pression ou à vapeur.

7. Pour la cuisson sous pression, tournez la soupape de pression d'un demi-tour à la position fermée, soit la position inférieure. (Fig. 4)



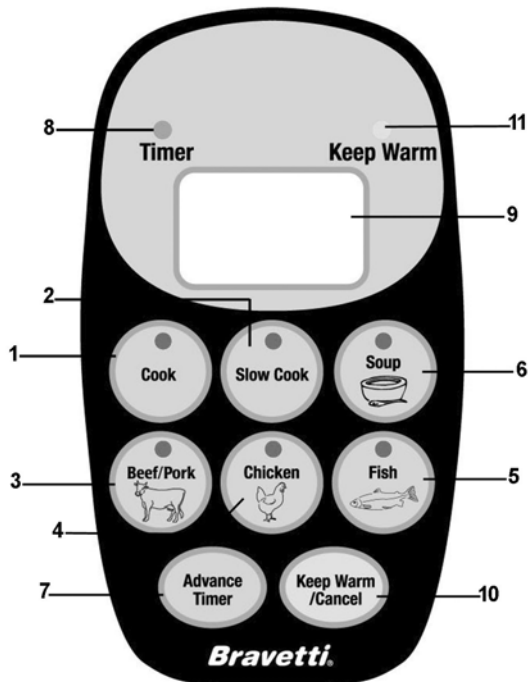
Fig. 4

La cuisson avec votre autocuiseur électronique est facile! Les commandes électroniques intelligentes éliminent le jeu de devinettes du réglage de température et de durée de cuisson. Déposez-y simplement vos aliments dans le pot de cuisson, fermez le couvercle, appuyez sur un des boutons pré-réglés et laissez l'autocuiseur faire le travail.

Boutons pré-réglés

- Bouton Cuisson**
Le bouton Cuisson est préprogrammé pour une durée de cuisson de 7 à 12 minutes et est excellent pour le riz blanc non traité et les légumes frais.
- Bouton Cuisson lente**
Le bouton Cuisson lente est excellent pour le riz collant, le riz brun ou le riz sauvage.
- Bouton Boeuf/Porc**
Le bouton Boeuf/Porc est programmé pour 30 à 35 minutes pour les rôtis, pointes de poitrine ou côtelettes de porc. Il permet aussi de faire cuire des haricots ou autres légumes secs, des betteraves, du chili ou autres aliments qui ont besoin de cuire plus longtemps.
- Bouton Poulet**
Le bouton Poulet permet de préparer un rôti ou de la volaille de toute sorte, pendant 15 minutes.
- Bouton Poisson**
Le bouton Poisson est programmé pour cuire le poisson à la perfection pendant 5 minutes. Vous pouvez aussi faire cuire des légumes frais avec ce réglage.
- Bouton Soupe**
Le bouton Soupe est programmé pour les soupes, ragoûts ou sauces, pour 23 à 28 minutes.
- Bouton de minuterie avancée**
La minuterie avancée permet de démarrer la cuisson plus tard.

ATTENTION: N'utilisez pas la minuterie avancée lorsque vous faites cuire des aliments qui peuvent se dégrader à la température de la pièce.



- Témoin de Minuterie**
Ce témoin (vert) ne s'allume que si la minuterie avancée est sélectionnée.
- Affichage de la Minuterie**
L'affichage de la minuterie affiche l'heure de départ choisie. Elle fait un décompte à la demi-heure.
- Bouton Garde Chaud -Annulation**
Le bouton Garde Chaud - Annulation permet de garder les aliments cuits au chaud jusqu'au moment de les servir ou d'annuler la cuisson ou une mauvaise sélection.
- Témoin de Garde Chaud**
Ce témoin (jaune) s'allume à la fin de la cuisson, lorsque l'autocuiseur passe en mode Garde Chaud.

Releasing Steam Pressure

WARNING: Use extreme caution when removing the cover after cooking. Serious burns can result from steam inside. After you have finished cooking in your pressure cooker, you can release the steam pressure in one of three (3) ways, "Quick Release", "Combination" and "Normal".

Quick Release Method:

- After the cooking process has been completed, press the "Keep Warm/Cancel" button to stop the pressure cooker from going into the "Keep Warm" mode.
- Turn the steam release valve to the "Open" position to release the steam fast. (Fig. 8)
- Wait until the safety float valve has gone down before removing the cover. Always lift the cover away from you to release any remaining steam so that you do not get burned.

CAUTION: Escaping steam is very hot. To avoid serious injuries or burns, keep bare skin, face and eyes away from the steam release valve.

CAUTION: Do not use the quick release method for foods with a lot of liquid such as soups and sauces. There could be an overflow.

Combination Method:

- After the cooking process has been completed, press the "Keep Warm/Cancel" button to stop the pressure cooker from going into the "Keep Warm" mode.
- Let the unit cool down for approx. thirty (30) minutes and then turn the steam release valve to the "Open" position to release the steam. (Fig. 8)
- Wait until the safety float valve has gone down before removing the cover. Always lift the cover away from you to release any remaining steam so that you do not get burned.



Fig. 8

Normal Method:

Allowing the steam to release naturally is preferred when cooking foods like stocks, sauces, and certain large cuts of meat which will benefit from continuing to cook in the pressure cooker. As the temperature decreases so does the pressure.

- After the cooking process has been completed, press the "Keep Warm/Cancel" button to stop the pressure cooker from going into the "Keep Warm" mode.
- Wait until the safety float valve has gone down before removing the cover. Always lift the cover away from you to release any remaining steam so that you do not get burned. (Fig. 9)

NOTE: Do not use this method with foods that easily overcook.

CAUTION: Never attempt force open the pressure cooker cover until the safety float valve has dropped.

NOTE: Since overcooked food cannot be corrected, it is almost better to err on the undercooked side by cooking an unfamiliar food for a shorter period of time than you may think necessary.



Fig. 9

IMPORTANT: Do not use the "Quick Release" method with foods such as legumes, grain, or other foods that froth or when the pressure cooker is very full.

Using the "Keep Warm" Feature

This function can keep cooked foods warm for up to 24 hours. The pressure cooker will go into "Standby" mode for one minute and then the "Keep Warm" mode will automatically be engaged after the cooking process has been completed. The "Keep Warm" light will illuminate when this feature is engaged. (Fig. 10)

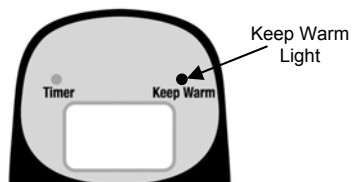


Fig. 10

Using the Advance Timer

WARNING: DO NOT USE THE ADVANCE TIMER FEATURE WHEN COOKING PERISHABLE FOODS THAT MAY SPOIL IF LEFT OUT AT ROOM TEMPERATURE.

You can prepare your food to cook in the removable cooking pot and set the timer to begin cooking at a later time:

1. Place the cooking pot into the unit. Add the food to the cooking pot.
2. Place the cover on the pressure cooker and turn it clockwise to lock in place.
3. Plug the power cord into the unit and then into the electrical outlet.
4. Lower the pressure release valve so that steam may not escape.
5. Press the advance timer button. The time will increase in half hour increments, (i.e. 0.5, 1.0, 1.5, etc.)
6. The advance timer indicator light will illuminate. (Fig. 11)

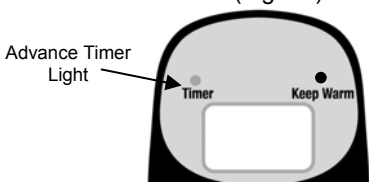


Fig. 11

7. Select the desired preset button depending on food to prepare. (See Cooking Guide or Features).
8. Ensure that the indicator light on the preset button is lit.
9. The pressure cooker will beep three (3) times to let you know that the cooking process is complete.

10. Then wait for unit to beep to signal end of cooking process.
11. The pressure cooker will automatically go into "Standby" mode for one (1) minute and then into "Keep Warm" mode for up to 24 hours.
12. Slowly rotate the pressure release valve to the "Open" position to release the steam.
13. After the safety float valve has fallen down, remove the cover and remove the food.

Cleaning & Storage

1. Always leave the pressure to cool completely before you take the components apart for cleaning.
2. Unplug and remove the power cord from the appliance and the electrical outlet.
3. Remove the vapor collector by pulling it down and rinse under warm, soapy water. (Fig. 12)

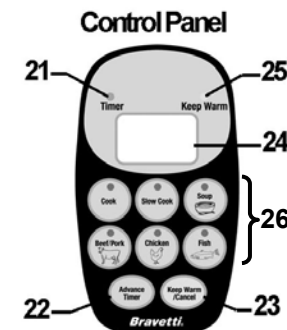
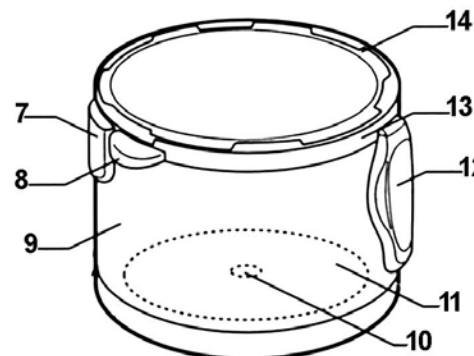
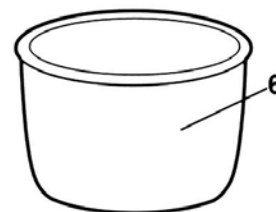
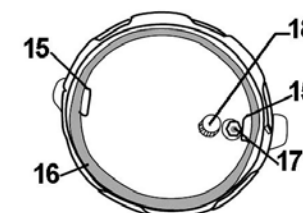
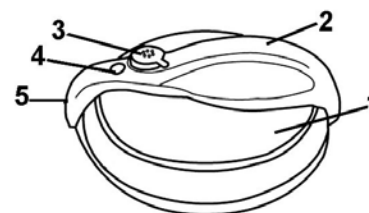


Fig. 12

4. Wipe the outer housing of the pressure cooker with a damp cloth. Do **NOT** use any abrasive cleaners or immerse in water or any other liquid.
5. The removable cooking pot, pressure cooker cover and sealing gasket are washable. Wash them in warm, soapy water. The removable cooking pot and the cover are dishwasher safe. The sealing gasket is **NOT**.
6. Use a sponge or a non-metallic soft brush to clean the diffuser.
7. The pressure release valve does not have to be cleaned after each use unless it has become clogged.
8. The sealant washer may need to be cleaned. Remove it from the safety floating valve and clean with warm, soapy water. To replace, hold the safety float valve with your finger and push it in. (Fig. 13)
9. Store the pressure cooker with the cover upside down over the main housing. Do **NOT** store with the cover closed to avoid compressing the sealing gasket for long periods of time.



Fig. 13



- | | |
|---------------------------------|--|
| 1. Couverture de l'autocuiseur | 14. Réservoir interne |
| 2. Poignée du couvercle | 15. Support de joint d'étanchéité |
| 3. Soupape de pression | 16. Joint d'étanchéité |
| 4. Jauge flottante de sécurité | 17. Rondelle plate flottante |
| 5. Tige de blocage du couvercle | 18. Diffuseur |
| 6. Pot de cuisson amovible | 19. Spatule |
| 7. Collecteur de vapeur | 20. Tasse à mesurer |
| 8. Poignées de transport | 21. Témoign de la minuterie |
| 9. Boîtier d'acier inoxydable | 22. Bouton de minuterie avancée |
| 10. Thermostat | 23. Bouton « Garde Chaud » - Annulation (Keep Warm/Cancel) |
| 11. Plaque chauffante | 24. Affichage de la minuterie |
| 12. Panneau de commande | 25. Témoign de réchaud |
| 13. Anneau supérieur | 26. Boutons pré-réglés |
| | 27. Cordon d'alimentation détachable (non illustré) |

Spécifications techniques

Tension : 120 V, 60 Hz
 Intensité : 900 watts

REMARQUE : * Les illustrations peuvent différer du produit lui-même.

CONSIGNES DE SÉCURITÉ IMPORTANTES

30. Gardez les mains et le visage loin de la soupape de pression en tout temps.
31. Soyez extrêmement prudent lorsque vous retirez le couvercle après la cuisson. La vapeur pourrait causer de sérieuses brûlures. Relevez et éloignez le couvercle avec précaution et laissez s'égoutter l'eau dans l'appareil.
32. Ne retirez **jamais** le couvercle pendant que l'autocuiseur est en marche.
33. Laissez l'autocuiseur refroidir avant de retirer le couvercle.
34. **N'utilisez pas** la minuterie avancée lorsque vous faites cuire des aliments qui peuvent se dégrader à la température de la pièce.
35. **N'utilisez pas** l'autocuiseur pour des aliments faciles à brûler.



MISE EN GARDE: Risque de brûlure. Soyez prudent lorsque vous utilisez l'autocuiseur. La vapeur émise par son ouverture est très chaude.

INSTRUCTIONS DE MISE À LA TERRE

Cet appareil doit être mis à la terre. Dans le cas d'un mauvais fonctionnement ou d'un bris, la mise à la terre réduit le risque d'électrocution en permettant au courant électrique d'emprunter le chemin offrant le moins de résistance. Cet appareil est doté d'un cordon d'alimentation avec équipement conducteur de mise à la terre et fiche bipolaire avec terre. La prise doit être branchée dans une prise adéquate, installée et mise à la terre selon la réglementation locale.

⚠ MISE EN GARDE : Une connexion inadéquate du conducteur de mise à la terre peut causer des chocs électriques. Consultez un électricien qualifié ou un représentant du service si vous n'êtes pas certain de la mise à la terre de l'appareil. Ne modifiez pas la fiche fournie avec l'appareil. Si elle ne convient pas à la prise, faites installer une prise appropriée par un électricien qualifié.

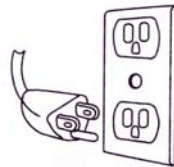
Cet appareil convient à un courant nominal 120 volt. Il est doté d'une fiche mise à la terre semblable à celle illustrée à droite. Assurez-vous que l'appareil est branché à une prise dont la configuration convient à la fiche. N'utilisez aucun adaptateur avec cet appareil.

1. Si l'utilisation d'une rallonge est nécessaire, utilisez une rallonge à 3 câbles, dotée d'une fiche bipolaire à mise à la terre de trois lames et d'un réceptacle à trois ouvertures qui acceptera la fiche de l'appareil. La valeur nominale de la rallonge doit être égale ou supérieure à la valeur nominale électrique de l'appareil.

OU

2. N'utilisez pas de rallonge. Si le cordon d'alimentation est trop court, faites installer une prise près de l'appareil par un électricien qualifié.

**PRISE MISE
À LA TERRE**



**LA LAME DE MISE À
LA TERRE EST LA
PLUS LONGUE DES
TROIS**

Remarque:

1. Cet appareil est doté d'un court cordon d'alimentation afin de réduire les risques de s'emmêler dans le cordon ou de trébucher.
2. Une rallonge doit être utilisée avec prudence.
3. Si une rallonge est utilisée, (1) la valeur nominale de la rallonge doit être au moins équivalente à la valeur nominale de l'appareil, (2) la rallonge doit être dotée d'une fiche bipolaire avec mise à la terre, et (3) le cordon doit être placé de façon à ne pas pendre d'un comptoir ou d'une table afin que des enfants ne tirent pas dessus et qu'on n'y trébuché pas.

OPERATING INSTRUCTIONS

TROUBLESHOOTING

PROBLEM	POSSIBLE CAUSE	POSSIBLE SOLUTION
Cover will not close	<ol style="list-style-type: none"> 1. The sealing gasket is not well placed. 2. The safety floating valve is stuck. 	<ol style="list-style-type: none"> 1. Reinsert the sealing gasket correctly making sure that it is underneath the sealing gasket holder. 2. Using a straightened paper clip, push the valve slightly.
Cover will not come off	<ol style="list-style-type: none"> 1. The pressure cooker is still has pressure. 	<ol style="list-style-type: none"> 1. Wait for pressure cooker to cool down.
Steam leaking	<ol style="list-style-type: none"> 1. Sealing gasket is not in the cover. 2. Sealing gasket is damaged. 3. The cover has not been locked in place. 	<ol style="list-style-type: none"> 1. Replace the sealing gasket in the cover. 2. Replace the sealing gasket with a new one. 3. Make sure the cover is locked in place.
Safety floating valve leaking	<ol style="list-style-type: none"> 1. The sealant washer is damaged. 2. The safety floating valve needs to be cleaned. 	<ol style="list-style-type: none"> 1. Replace the sealant washer. 2. Clean the safety floating valve.
Safety floating valve is not rising	<ol style="list-style-type: none"> 1. Insufficient food in the cooking pot. 	<ol style="list-style-type: none"> 1. Add more food and/or water according to the recipe.

ONE (1) YEAR LIMITED WARRANTY

EURO-PRO Operating LLC warrants this product to be free from defects in material and workmanship for a period of one (1) year from the date of the original purchase, when utilized for normal household use, subject to the following conditions, exclusions and exceptions. If your appliance fails to operate properly while in use under normal household conditions within the warranty period, return the complete appliance and accessories, freight prepaid to:

U.S.: **EURO-PRO Operating LLC**, 94 Main Mill Street, Door 16, Plattsburgh, NY 12901
Canada: **EURO-PRO Operating LLC**, 4400 Bois Franc, St. Laurent, QC H4S 1A7

If the appliance is found to be defective in material or workmanship, **EURO-PRO Operating LLC** will repair or replace it free of charge. Proof of purchase date and \$ 24.95 to cover the cost of return shipping and handling must be included. *

Non-durable parts including, without limitation, sealing gasket and electrical parts which normally require replacement are specifically excluded from warranty. The liability of **EURO-PRO Operating LLC** is limited solely to the cost of the repair or replacement of the unit at our option. This warranty does not cover normal wear of parts and does not apply to any unit that has been tampered with or used for commercial purposes. This limited warranty does not cover damage caused by misuse, abuse, negligent handling or damage due to faulty packaging or mishandling in transit. This warranty does not cover damage or defects caused by or resulting from damages from shipping or repairs, service or alterations to the product or any of its parts, which have been performed by a repair person not authorized by **EURO-PRO Operating LLC**.

This warranty is extended to the original purchaser of the unit and excludes all other legal and/or conventional warranties. The responsibility of **EURO-PRO Operating LLC** if any, is limited to the specific obligations expressly assumed by it under the terms of the limited warranty. **In no event** is **EURO-PRO Operating LLC** liable for incidental or consequential damages of any nature whatsoever. Some states do not permit the exclusion or limitation of incidental or consequential damages, so the above may not apply to you.

This warranty gives you specific legal rights, and you may also have other rights which vary from state to state or from province to province.

***Important: Carefully pack item to avoid damage in shipping. Be sure to include proof of purchase date and to attach tag to item before packing with your name, complete address and phone number with a note giving purchase information, model number and what you believe is the problem with item. We recommend you insure the package (as damage in shipping is not covered by your warranty). Mark the outside of your package "ATTENTION CUSTOMER SERVICE". We are constantly striving to improve our products, therefore the specifications contained herein are subject to change without notice.**



**FOR CANADIAN CONSUMERS ONLY
 OWNERSHIP REGISTRATION CARD**

Please fill out and mail the product registration card within ten (10) days of purchase. The registration will enable us to contact you in the unlikely event of a product safety notification. By returning this card you acknowledge to have read and understood the instructions for use, and warnings set forth in the accompanying instructions.

Canada: **EURO-PRO Operating LLC**, 4400 Bois Franc, St-Laurent, Québec H4S 1A7

Model PC107B

Appliance model

Date purchased

Name of store

Owner's name

Address

City

Prov.

Postal Code

CONSIGNES DE SÉCURITÉ IMPORTANTES

Lors de l'utilisation de votre **autocuiseur**, des précautions élémentaires doivent être observées, dont les suivantes:

1. Avant d'utiliser votre **autocuiseur**, lisez toutes les directives.
2. Pour éviter électrocution, incendie et blessures, n'immergez pas le cordon, la fiche ni l'autocuiseur.
3. **Ne touchez pas** aux surfaces chaudes. Utilisez toujours les poignées.
4. Une surveillance attentive est nécessaire lorsque utilisé par des enfants ou à proximité. Cet appareil n'est **pas** un jouet.
5. **Ne laissez pas** le cordon traîner sur le dessus d'une table ou d'un comptoir. Ne le laissez pas entrer en contact avec des surfaces chaudes.
6. **N'utilisez pas** l'appareil si sa fiche ou son cordon sont endommagés, ou s'il a été échappé ou endommagé. Retournez l'appareil à **EURO-PRO Operating LLC** pour vérification, réparation ou réglage.
7. L'utilisation d'accessoires non recommandés par le fabricant peut entraîner incendie, électrocution ou blessures.
8. **Ne placez pas** l'appareil sur ou près d'un brûleur au gaz ou électrique ou dans un four chaud.
9. Afin d'éviter des dommages causés par la vapeur, éloignez l'autocuiseur des murs ou armoires pendant l'utilisation.
10. Débranchez lorsque vous ne l'utilisez pas et avant de le nettoyer. Laissez l'appareil refroidir avant de le nettoyer ou d'y insérer ou d'en retirer toute pièce.
11. Pour débrancher l'appareil, appuyez sur le bouton « Annuler » et retirez la fiche de la prise. Tenez toujours la fiche et ne tirez jamais sur le cordon.
12. Soyez extrêmement prudent lorsque vous déplacez un appareil contenant de l'huile ou d'autres liquides chauds.
13. L'insertion d'ustensiles, d'aliments, de paquets d'aluminium de grand format peut causer un incendie ou une électrocution.
14. Un incendie peut se produire si l'appareil est couvert ou s'il est en contact avec des produits inflammables, tels que les rideaux, tapisseries, murs, etc., pendant qu'il est en marche.
15. **Ne retirez pas** d'aliments lorsque l'appareil est branché.
16. **Ne remplissez pas** l'appareil à plus du deux tiers. Lorsque vous faites cuire des aliments qui prennent de l'expansion comme le riz ou les légumes séchés, ne le remplissez qu'à demi. Voir « Cuisiner avec votre autocuiseur ».
17. **Ne faites pas cuire** d'aliments comme la compote de pommes, les canneberges, l'orge, l'avoine ou autre céréales, des pois cassés, des nouilles, du macaroni, de la rhubarbe ou du spaghetti. Ces aliments font de la mousse et de l'éclaboussure qui peuvent bloquer la soupape de pression.
18. **N'ouvrez pas** le couvercle tant que la pression interne n'est pas retombée.
19. **N'utilisez pas** cet autocuiseur pour faire de la friture à l'huile ou au shortening.
20. Ne faites jamais fonctionner l'autocuiseur sans liquide à l'intérieur. **Ne laissez pas** l'autocuiseur bouillir à sec.
21. Portez toujours des gants de protection isolants pour ouvrir la vanne de dépressurisation.
22. **N'utilisez** cet appareil à l'extérieur.
23. N'utilisez l'appareil **qu'à ce pour quoi** il a été conçu.
24. Gardez les mains et le visage loin de la soupape de pression en tout temps.
25. Soyez extrêmement prudent lorsque vous retirez le couvercle après la cuisson. La vapeur pourrait causer de sérieuses brûlures.
26. Ne retirez **jamais** le couvercle pendant que l'appareil est en marche.
27. **Mise en garde** : Afin de réduire les risques d'électrocution, ne faite de cuisson que dans le pot de cuisson amovible. Ne déposez **jamais** rien dans le boîtier.
28. **N'utilisez pas** l'appareil sans son pot de cuisson amovible.
29. **Ne recouvrez pas** la soupape de pression et ne la bloquez pas: cela pourrait causer une explosion.

**CONSERVEZ CES INSTRUCTIONS
 Pour usage domestique seulement**

Free Manuals Download Website

<http://myh66.com>

<http://usermanuals.us>

<http://www.somanuals.com>

<http://www.4manuals.cc>

<http://www.manual-lib.com>

<http://www.404manual.com>

<http://www.luxmanual.com>

<http://aubethermostatmanual.com>

Golf course search by state

<http://golfingnear.com>

Email search by domain

<http://emailbydomain.com>

Auto manuals search

<http://auto.somanuals.com>

TV manuals search

<http://tv.somanuals.com>