

proctor|silex

Pressure Cooker

Autocuiseur

Cocedora a presión



**READ BEFORE USE
LIRE AVANT UTILISATION
LEA ANTES DE USAR**

proctorsilex.com
For recipes, tips and product information.

proctorsilex.ca
Pour des recettes,
des conseils et des
renseignements sur
le produit.

proctorsilex.com.mx
Para recetas, consejos, y
información del producto.

Le invitamos a leer cuidadosamente este instructivo antes de usar su aparato.

ENTER TO WIN \$100 TO SPEND ON WEBSITE. Scan code or visit: register.proctorsilex.com.



PARTICIPEZ POUR COURIR LA CHANCE DE GAGNER UN MONTANT DE 100 \$ À DÉPENSER SUR NOTRE SITE WEB. Balayez le code ou visitez le register.
proctorsilex.com.

INGRESE PARA TENER LA OPORTUNIDAD DE GANAR \$100 PARA GASTAR EN NUESTRO SITIO WEB. Escanee el código o visite register.proctorsilex.com.

Open to US customers only • Ce concours s'adresse aux clients des États-Unis seulement • Este concurso está disponible sólo a clientes de los Estados Unidos



IMPORTANT SAFEGUARDS

When using electrical appliances, basic safety precautions should always be followed to reduce the risk of fire, electric shock, and/or injury to persons, including the following:

1. Read all instructions.
 2. 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 are closely supervised and instructed concerning use of the appliance by a person responsible for their safety.
 3. Close supervision is necessary when any appliance is used by or near children. Children should be supervised to ensure that they do not play with the appliance.
 4. Do not touch hot surfaces. Use handles or knobs. Use pot holders when removing hot containers.
 5. To protect against a risk of electrical shock, do not immerse cord, plug, or base in water or other liquid.
 6. Unplug from outlet when not in use and before cleaning. Allow to cool before putting on or taking off parts.
 7. Do not operate any appliance with a damaged supply cord or plug, or after the appliance malfunctions or has been dropped or damaged in any manner. Supply cord replacement and repairs must be conducted by the manufacturer, its service agent, or similarly qualified persons in order to avoid a hazard. Contact Customer Service for information on examination, repair, or adjustment as set forth in the Limited Warranty.
 8. The use of accessory attachments not recommended by the appliance manufacturer may cause injuries.
 9. Do not use outdoors.
 10. Do not let cord hang over edge of table or counter or touch hot surfaces, including the stove.
 11. Do not place on or near a hot gas or an electric burner, or in a heated oven.
 12. Extreme caution must be used when moving an appliance containing hot oil or other hot liquids.
- 

- 
- 
- 
13. To disconnect, press CANCEL then remove plug from wall outlet. To unplug, grasp the plug and pull from the outlet. Never pull from the power cord.
 14. Do not use appliance for other than intended use.
 15. **CAUTION:** To prevent damage or shock hazard, do not cook in base. Cook only in removable pot.
 16. Cooking pot and heating element may remain hot until unit is turned off. Allow to cool before touching.
 17. **WARNING!** Spilled food can cause serious burns. Keep appliance and cord away from children. Never drape cord over edge of counter, never use outlet below counter, and never use with an extension cord.
 18. Intended for countertop use only.
 19. This appliance cooks under pressure. Improper use may result in scalding injury. Make certain unit is properly closed before operating. See "Using Pressure Cook Modes."
 20. **WARNING! Burn Hazard.** Steam is hot. Avoid contact with steam. Use care when releasing steam.
 21. Always check the pressure release devices for clogging before use.
 22. When in pressure cook mode, 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. Overfilling may cause a risk of clogging the vent pipe and developing excess pressure. The result of excess pressure is steam being released from the excessive pressure valve.
 23. Be aware that certain foods, such as applesauce, cranberries, pearl barley, oatmeal or other cereals, split peas, noodles, macaroni, rhubarb, or spaghetti can foam, froth, and sputter, and clog the pressure release device (steam release valve). These foods should not be cooked in pressure cook mode.
 24. Do not open the pressure cooker until all internal pressure has been released. If the lid is difficult to turn, this indicates that the cooker is still pressurized – do not force it open. Any pressure in the cooker can be hazardous. See "Using Pressure Cook Modes."
 25. Do not use this pressure cooker for pressure frying with oil.
 26. Do not operate the appliance by means of an external timer or separate remote-control system.
 27. Do not lift or carry the pressure cooker using lid handle; use both handles provided on base.

28.  **CAUTION: HOT SURFACE.** The temperature of accessible surfaces may be high when the appliance is operating.

SAVE THESE INSTRUCTIONS

Other Consumer Safety Information

This appliance is intended for household use only.

WARNING Electrical Shock

Hazard: This appliance is provided with a polarized (one wide blade) plug to reduce the risk of electric shock. The plug fits only one way into an outlet. Do not defeat the safety purpose of the plug by modifying the plug in any way or by using an adapter. If the plug does not fit into the outlet, have an electrician replace the outlet.

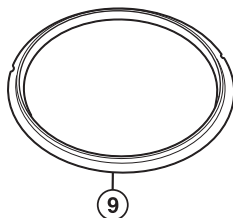
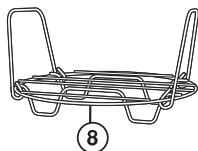
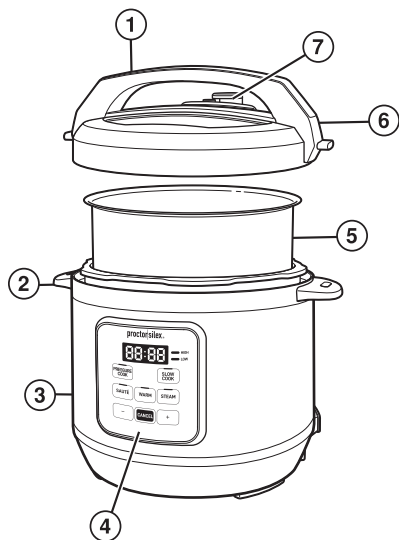
The length of the cord used on this appliance was selected to reduce the hazards of becoming tangled in or tripping over a longer cord.

To avoid an electrical circuit overload, do not use another high-wattage appliance on the same circuit with this appliance.

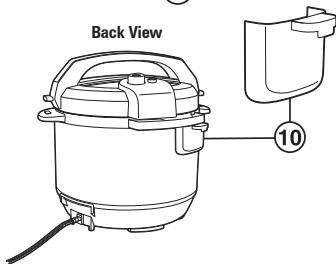
Parts and Features

To order parts, visit:
proctorsilex.com

Before first use: Wash Cooking Pot, Lid, Roasting Rack, and Removable Condensation Collector in hot, soapy water. Rinse and dry.



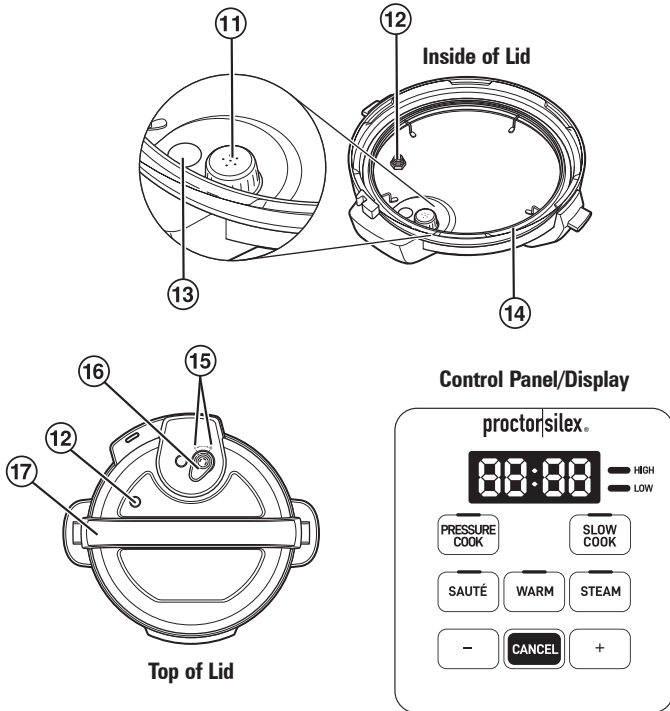
Back View



1. Lid Handle
2. Handles
3. Base
4. Control Panel/Display
5. Cooking Pot
6. Lid

7. Steam Release Valve
8. Roasting Rack
9. Removable Gasket
10. Removable Condensation Collector

Parts and Features (cont.)



- 11. Removable Steam Release Valve Cover and Stem (stem not shown)
- 12. Excessive Pressure Valve
- 13. Float Valve

- 14. Removable Gasket
- 15. Steam Release Valve Open (☞) and Closed (☹) Icons
- 16. Steam Release Valve
- 17. Lid Handle

Meet Your Pressure Cooker

⚠ WARNING Burn Hazard. Steam is hot. Avoid contact with steam. Use care when releasing steam.

Cooking with pressure differs greatly from normal cooking methods. A pressure cooker is essentially a cooking pot with a sealed, lockable lid and a valve to control pressure. Once the pot is sealed, steam is captured and pressure builds up, raising cooking temperature and dramatically reducing cooking time. The pressure also forces liquid into food so it stays juicy and tender while deep, rich flavors develop quickly, and the high temperature allows food to brown and caramelize, despite the moist environment.

Pressure Level

Remember that pressure is measured in psi (pounds per square inch). This pressure cooker has 9 to 12 psi.

Releasing Steam

When the cooking cycle is complete, steam must be released before the Lid can be opened. There are two ways to release steam:

After cooking time ends, Cooker will switch to WARM mode. Allow Cooker to cool down naturally until Float Valve drops down and Lid unlocks. This may take 10 to 30 minutes or more, depending on amount of food. During natural release, food is still warm and may continue to cook for the amount of time it takes to release steam.

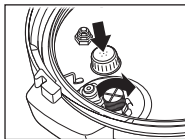
Quick release – When cooking cycle is complete, using an oven mitt, carefully turn Steam Release Valve to (↺) to release steam until Float Valve goes down. Be sure to keep your oven mitt on with your face and arms away from steam when releasing pressure.

Take a Test Run

1. Follow assembly instructions (see “How to Assemble”), but pour in 2 cups (473 mL) of water instead of food.
2. Place Lid on Cooker by matching arrow icon on Lid with unlock icon on Base. Rotate Lid clockwise to lock. Arrow icon (▼) and lock icon (🔒) should align.
3. Plug into outlet.
4. Select Pressure Cook mode by pressing PRESSURE COOK button.
5. Adjust time to 2 minutes by pressing + or – buttons; Cooker will automatically start within 3 seconds.
6. Display will show “ON” until pressure is reached. Once reached, Pressure Cooker will beep once, Lid will lock and cooking time will start to count down. When cooking cycle is complete, Cooker will beep 3 times and switch to WARM mode.
7. Either allow pressure to naturally release, or open Steam Release Valve to quickly release.
8. When all pressure is released, Lid will automatically unlock. Rotate Lid counterclockwise to unlock. Remove Lid carefully, allowing excess moisture on Lid to drain back into Cooking Pot.
9. Press CANCEL to stop Cooker. Unplug.

How to Assemble

1. Ensure Gasket is properly inserted into Lid. Align Gasket behind metal ring and push Gasket firmly into place.
2. On underside of Lid, screw Stem Cap onto Steam Release Valve Stem. Push down Steam Release Valve Cover over Stem Cap. Ensure that Steam Release Valve and Float Valve are clean and free of debris.
3. Install Condensation Collector at back of Cooker by aligning top of Collector with guides on Cooker and snap into place.
4. Place Cooking Pot into Base, and add



- liquid and food to Cooking Pot.
5. On top of Lid, place Steam Release Valve on Valve Stem. Leave in open position (↺).
 6. Place Lid on Cooker by matching arrow on Lid with unlock icon on Base. Rotate Lid clockwise to lock. Arrow icon and lock icon should align.
 7. Turn Steam Release Valve to closed position (↻).



NOTE: Do not carry Pressure Cooker by Lid Handle. This Handle is designed for easy opening and locking Lid.

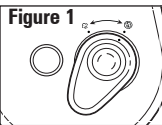
Using Pressure Cook Modes

⚠ WARNING Burn Hazard. Steam is hot. Avoid contact with steam. Use care when releasing steam.

The Cooker has 2 modes that use pressure and 3 modes that do not use pressure. Refer to “Cooking Modes Chart” for descriptions, recommendations, default cook times, and time ranges for each mode.

1. Once Cooker is assembled (see “How to Assemble”), add food to Cooking Pot.
 - In order to create steam to build pressure, pressure cooking requires liquid in the Cooking Pot. Use a minimum of 1 cup (237 mL) water or other liquid.

- Do not fill Cooking Pot more than 2/3 full. For foods that expand such as rice and beans, do not fill more than 1/2 full.
2. Press a mode to select. Once selected, default cooking time will be displayed.
 3. Adjust Cooking Time:
 - Adjust cooking time by using the + and – buttons.
 - Steam Release Valve should be in closed (↻) position (Figure 1).





4. Cooker will start cooking within 3 seconds. Display will show "ON" until pressure is reached, then cooking time will begin to count down. When cooking cycle is complete, Cooker automatically switches to WARM mode.
5. Release steam by natural or quick release method. See "Releasing Steam" instructions in "Meet Your Pressure Cooker."
6. Press CANCEL at any time to stop cooking. Display shows "OFF." Always release steam before opening Lid.
7. Unplug.

NOTES:

- When all pressure is released, Lid will automatically unlock. Rotate Lid counterclockwise to unlock. Remove Lid carefully, allowing excess moisture on Lid to drain back into Cooking Pot.
- Be aware that certain foods, such as applesauce, cranberries, pearl barley, oatmeal or other cereals, split peas, noodles, macaroni, rhubarb, or spaghetti can foam, froth, and sputter, and clog the pressure release device (Steam Release Valve). These foods should not be cooked in pressure cook mode.

Pressure Cooking Tips

- Cooking times for pressure cooker recipes can be up to 70% faster than traditional methods. To adapt recipes, start by reducing time by half.
- The amount of liquid needed is much less than traditional cooking methods. To adapt favorite recipes to a pressure cooker, reduce liquid by about half.
- Liquid is required to create steam and build pressure in the Cooker. Always add a minimum of 1 cup (237 mL) water or other liquid.
- Fill Cooking Pot no more than 2/3 full. For foods that expand such as rice or beans, fill 1/2 full.
- Remember that the countdown for cooking time will not start until pressure has built in the Cooker and Lid is locked. Average time is 10 to 15 minutes but can be much longer.
- When cooking rice, use a 1:1 ratio for rice to water. Rinse rice before cooking.
- Add 1 tablespoon (15 mL) oil to rice or beans to reduce foaming and splattering.
- Beans do not require soaking, but soaking beans for at least 3 hours will yield softer, more consistent results.
- Steam foods by adding at least 1 cup (237 mL) water to bottom of Cooking Pot. Place food on Roasting Rack in Cooking Pot. Press STEAM mode button and follow desired recipe. Frozen vegetables can be steamed from frozen state: add 1 to 2 minutes to the time indicated on package directions.



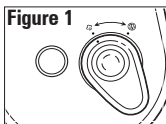
Pressure Cooking Tips (cont.)

- Frozen meat and poultry can be cooked from frozen state. A general guideline is to add 50% more cooking time than recipe recommends. Visit **foodsafety.gov** for safe doneness temperatures.
- For answers to questions about your Pressure Cooker, go to proctorsilex.com/frequently-asked-questions.
- For recipe ideas, go to proctorsilex.com/recipes.

Using Non-Pressure Cook Modes

Follow directions for assembling Pressure Cooker in “How to Assemble.” Press mode button to select. A default time will display. To adjust cooking time, press + or – buttons.

- SAUTÉ mode can be used to brown foods or sauté vegetables before pressure cooking, slow cooking, or as a function on its own. Lid should be off while using this mode. SAUTÉ time will start to count down when cooker has reached browning temperature.
- SLOW COOK mode can be used in LOW or HIGH heat. To select heat setting, press SLOW COOK button multiple times to toggle through settings. Steam Release Valve should be in open (↑) position (Figure 1). SLOW COOK will automatically start to count down cooking time within 3 seconds. When cooking cycle is complete, Cooker will switch to WARM and timer will begin counting up for up to 24 hours.
- WARM can be used as a mode for keeping cooked foods at serving temperature. Food must be hot enough to prevent bacterial growth before using WARM setting. The WARM setting should only be used after a recipe has been thoroughly cooked. Do not reheat food on WARM setting. If food has been cooked and then refrigerated, reheat it on SLOW COOK LOW or HIGH and then switch to WARM. Visit **foodsafety.gov** for more information.
- CANCEL cancels all functions, clears time and returns display to “OFF.” Use at any time to stop cooking modes.





Slow Cooking Tips

- The Cooking Pot should be at least 1/2 full for best results. If only half-filled, check for doneness 1 to 2 hours earlier than recipe time.
- Stirring is not necessary when slow cooking. Removing Lid results in major heat loss and the cooking time may need to be extended. However, if cooking on HIGH, you may want to stir occasionally.
- If cooking soups or stews, leave a 2-inch (5 cm) space between the top of the Cooking Pot and the food so that the recipe can come to a simmer.
- Many recipes call for cooking all day. If your morning schedule doesn't allow time to prepare a recipe, do it the night before. Place all ingredients in Cooking Pot, cover with Lid, and refrigerate overnight. In the morning, simply place Cooking Pot in Cooker and start cooking.
- Do not use frozen meat or poultry in SLOW COOK mode. Thaw any meat or poultry before cooking.
- Some foods are not suited for extended cooking in a slow cooker: pasta, seafood, milk, cream or sour cream should be added 2 hours before serving. Evaporated milk or condensed soups are perfect for slow cooking.
- The higher the fat content of meat, the less liquid is needed. If cooking meat with a high fat content, place thick onion slices underneath so meat will not sit on (and cook in) fat.
- Slow cooking allows for very little evaporation. If making your favorite soup, stew, or sauce, reduce liquid called for in original recipe. If too thick, liquid can be added later.
- If cooking a vegetable-type casserole, there will need to be liquid in the recipe to prevent scorching on the sides of Cooking Pot.
- If cooking a recipe with root vegetables, place root vegetables in the bottom of the Cooking Pot.

Cooking Modes Chart

Mode	Default Cook Time	Cook Time Range	Pressure Valve Position	Description and Recommendations
PRESSURE COOKING	35 min	1 min – 4 hours	Closed 	Use to make soups, stews, fall-off-the-bone-tender meat, chicken pieces or whole chicken (up to 3 1/2 pounds), hard-boiled eggs in their shells, and beans.
STEAM	10 min	0 min – 4 hours	Closed 	Use for cooking rice or steam vegetables, meat, poultry, seafood, fish and dumplings.
SAUTÉ	30 min	1 min – 30 min	N/A	Use for browning meats or poultry, or sautéing vegetables. Also use to preheat Cooker to speed up pressure building. Cooker heats to 345°F (174°C) before countdown begins. Lid should be off while using this mode. Cook time will begin countdown when Cooker has reached browning temperature.
SLOW COOK: LOW HIGH	8 hours 4 hours	30 min – 20 hours 30 min – 20 hours	Open  Open 	A true slow cook function that uses lower temperatures and longer cooking times to achieve tender, flavorful meals. To select heat setting, press SLOW COOK button multiple times to toggle through settings. Cook time begins countdown within 3 seconds. Once cycle is complete, Cooker will switch to WARM for up to 24 hours.
WARM	4 hours	10 min – 24 hours	Open 	WARM setting should not be used to cook food, but used to keep already-cooked food warm. Each program mode automatically switches to WARM when cycle is complete.

Care and Cleaning

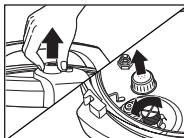
⚠ WARNING Electrical Shock Hazard. Disconnect power before cleaning. Do not immerse cord, plug, or base in any liquid.

1. Unplug unit. Allow to cool. Remove Gasket from Lid by pulling out from under metal ring.

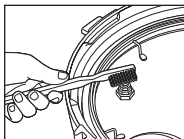
NOTE: Cooking Pot, Gasket, Roasting Rack, and Condensation Collector are dishwasher-safe. DO NOT use the "SANI" setting when washing in the dishwasher. "SANI" cycle temperatures could damage your product.

2. Wipe Base with a soft, damp cloth or sponge. To remove stubborn spots, use a mild, nonabrasive cleanser.

3. Pull up Steam Release Valve to remove from Lid. Flip Lid over and pull off Steam Release Valve Cover from underside of Lid.

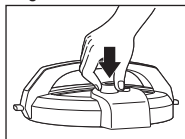


4. Hold Lid at an angle, and use a small, soft brush to clear the Float Valve, Steam Release Valve Stem, and Excessive Pressure Valve of any debris. Rinse these areas with warm water.



5. Wash Steam Release Valve, Steam Release Valve Cover, and Lid with warm, soapy water. Rinse and dry. Ensure that Steam Release Valve, Steam Release Valve Stem, Float Valve, and Excessive Pressure Valve are clean and free of debris. Center of Steam Release Valve Cover must be clear of food and debris before cooking.

6. Replace Steam Release Valve Cover and reinsert Gasket (see Step 1 of "How to Assemble.")



NOTE: Use care when inserting Gasket. Stretching Gasket will allow steam to escape from between Base and Lid. Always replace worn Gasket with new manufacturer's Gasket. Visit proctorsilex.com/parts.

Troubleshooting

Display shows Error Codes 1-4 and E9.

- Unit is malfunctioning; visit proctorsilex.com.

Display shows LID and Pressure Cooker is beeping.

- Lid is not on correctly. Remove Lid and align Lid with arrows to ensure Lid is seated properly.
- Lid is on and you are in SAUTÉ mode. Remove Lid and set aside. Do not use Lid while in SAUTÉ mode.

Cooker will not turn on.

- Make sure outlet is functioning properly.

Lid is difficult to close.

- Make sure Gasket is inserted properly in the underside of Lid.
- If Cooker has been used to Sauté or is still warm from previous cooking, there may be a small amount of pressure in Cooker. Move Steam Release Valve to open (🔼) position, close Lid and then move Valve to closed (🔽) position.

Lid will not lock.

- Gasket is not installed properly.
- Debris may be blocking Gasket or Valves. Make sure all are clean and free of food.

Steam is escaping from Cooker during cooking.

- It is normal for some steam to come out of Float Valve and Steam Release Valve until Pressure Cooker comes to pressure and Lid is locked.
- Ensure Steam Release Valve is in closed (🔽) position.
- Lid may not be closed and locked properly.
- Gasket may not be inserted properly or needs to be replaced.
- Valves or Gasket may need to be cleaned to remove debris. See “Care and Cleaning.”

Lid cannot be removed.

- Pressure must be completely released before Lid is unlocked. See “Releasing Steam” instructions in “Meet Your Pressure Cooker.”

Spattering occurs when steam is released.

- Cooking Pot may be overfilled. Fill no more than 2/3 full, or 1/2 full for foods that expand, such as rice and beans.
- If spattering occurs, wear an oven mitt to protect hand and release pressure in short bursts or allow to natural release.

Cooker takes too long to come to pressure.

- Amount of time to bring to pressure depends on amount of liquid and food in Cooking Pot. Starting temperature of food may also extend time.



Troubleshooting (cont.)

Food is not done.

- More cooking time is needed. Reset cooking mode and adjust for additional time, or set Cooker to SAUTÉ and allow food to simmer longer.
- Make sure there is enough liquid to create steam and build pressure. A minimum of 1 cup (237 mL) liquid is recommended.

Food is overdone.

- Make sure the proper cooking time was selected.
- Reduce cooking time.

Limited Warranty

This warranty applies to products purchased and used in the U.S. and Canada. This is the only express warranty for this product and is in lieu of any other warranty or condition.

This product is warranted to be free from defects in material and workmanship for a period of three (3) years from the date of original purchase. During this period, your exclusive remedy is replacement of this product or any component found to be defective, at our option; however, you are responsible for all costs associated with our returning a product or component under this warranty to you. If the product or component is unavailable, we will replace with a similar one of equal or greater value.

This warranty does not cover glass, filters, wear from normal use, use not in conformity with the printed directions, or damage to the product resulting from accident, alteration, abuse, or misuse. This warranty extends only to the original consumer purchaser or gift recipient. Keep the original sales receipt, as proof of purchase is required to make a warranty claim. This warranty is void if the product is used for other than single-family household use or subjected to any voltage and waveform other than as specified on the rating label (e.g., 120 V ~ 60 Hz).

We exclude all claims for special, incidental, and consequential damages caused by breach of express or implied warranty. All liability is limited to the amount of the purchase price. **Every implied warranty, including any statutory warranty or condition of merchantability or fitness for a particular purpose, is disclaimed except to the extent prohibited by law, in which case such warranty or condition is limited to the duration of this written warranty.** This warranty gives you specific legal rights. You may have other legal rights that vary depending on where you live. Some states or provinces do not allow limitations on implied warranties or special, incidental, or consequential damages, so the foregoing limitations may not apply to you.

To make warranty claim, do not return this appliance to the store. Please write Hamilton Beach Brands, Inc., Customer Service Department, 4421 Waterfront Dr., Glen Allen, VA 23060, or visit proctorsilex.com/customer-service in the U.S. or proctorsilex.ca/customer-service in Canada. For faster service, locate the model, type, and series numbers on your appliance.

Notes



PRÉCAUTIONS IMPORTANTES

Lorsque vous utilisez des appareils électriques, veuillez toujours respecter les consignes de sécurité élémentaires afin de réduire les risques d'incendie, de choc électrique et/ou de blessures corporelles, y compris ce qui suit :

1. Lire toutes les instructions.
2. Cet appareil n'est pas destiné à être utilisé par des personnes (y compris les enfants) dont les capacités physiques, sensorielles ou mentales sont réduites, ou manquant d'expérience et de connaissance, sauf si elles sont étroitement surveillées et instruites sur l'utilisation de l'appareil par une personne responsable de leur sécurité.
3. Une surveillance étroite est requise pour tout appareil utilisé par ou près des enfants. Surveiller que les enfants ne jouent pas avec l'appareil.
4. Ne pas toucher les surfaces chaudes. Utiliser les poignées ou les boutons. Utiliser des sous-plats pour déposer les récipients chauds.
5. Pour se protéger contre le risque de choc électrique, ne pas immerger le cordon, la fiche ou la base dans l'eau ou tout autre liquide.
6. Débrancher l'appareil de la prise de courant électrique lorsqu'il n'est pas utilisé et avant un nettoyage. Le laisser refroidir avant d'y placer ou d'y enlever des pièces.
7. Ne pas faire fonctionner un appareil électroménager avec un cordon ou une fiche endommagée, ou lorsque l'appareil ne fonctionne pas bien ou a été échappé ou endommagé d'une manière quelconque. Le remplacement et la réparation du cordon d'alimentation doivent être faits par le fabricant, son agent de service ou toute personne qualifiée de façon à éviter tout danger. Veuillez communiquer avec le service à la clientèle pour obtenir de l'information concernant l'inspection, la réparation ou le réglage, comme précisé dans la garantie limitée.
8. L'utilisation d'accessoires non recommandés par le fabricant de l'appareil peut causer des blessures.
9. Ne pas utiliser à l'extérieur.
10. Ne pas laisser le cordon pendre du bord de la table ou du comptoir, entrer en contact avec les surfaces chaudes, y compris le four.
11. Ne pas placer sur ou près de surfaces chaudes comme un brûleur électrique ou à gaz, ou dans un four chaud.





12. Exercer une très grande prudence lors du déplacement d'un appareil contenant de l'huile chaude ou tout autre liquide chaude.
13. Pour débrancher, appuyer sur CANCEL (annuler) et retirer la fiche de la prise murale. Pour débrancher, saisir la fiche et la retirer de la prise. Ne pas tirer sur le cordon d'alimentation.
14. Ne pas utiliser l'appareil électroménager à une fin autre que celle prévue.
15. **ATTENTION** : Afin de prévenir les risques de chocs électriques ou les dommages, ne pas cuisiner dans la base. Cuisiner seulement dans la marmite amovible.
16. La marmite et l'élément chauffant peuvent rester chauds même après que l'appareil soit éteint. Laisser refroidir avant de toucher.
17. **AVERTISSEMENT!** Les éclaboussures d'aliments peuvent causer des brûlures sérieuses. Garder l'appareil et son cordon hors de la portée des enfants. Ne jamais laisser pendre le cordon sur le bord du comptoir, ne jamais utiliser une prise située sous le comptoir et ne jamais utiliser avec une extension.
18. Conçu pour être utilisé sur un comptoir seulement.
19. Cet appareil cuit sous pression. Une mauvaise utilisation peut entraîner des brûlures. Veuillez vous assurer que l'appareil soit bien fermé avant de le faire fonctionner. Voir la section « Utilisation des modes de cuisson sous pression ».
20. **AVERTISSEMENT! Risque de brûlures.** La vapeur est chaude. Éviter tout contact avec la vapeur. Soyez prudent lorsque vous libérez la vapeur.
21. Veuillez toujours vérifier que les dispositifs de décompression ne soient pas bouchés avant d'utiliser.
22. En mode de cuisson sous pression, ne pas remplir l'appareil à plus des 2/3 de sa pleine capacité. Lors de la cuisson d'aliments qui gonflent pendant la cuisson, comme le riz ou les légumineuses sèches, ne pas remplir l'appareil à plus de la moitié de sa pleine capacité. Un remplissage excessif peut entraîner le risque de boucher le tuyau de ventilation et générer un excès de pression. Le résultat d'un excès de pression provoque une libération de la vapeur par la soupape de surpression.
23. Sachez que certains aliments, comme la compote de pomme, les canneberges, l'orge perlé, les flocons d'avoine ou autres céréales, les pois cassés, les nouilles, les macaronis, la rhubarbe ou les spaghettis peuvent former de la mousse, de l'écume et des éclaboussures susceptibles de boucher le dispositif permettant d'évacuer la pression (évent à vapeur). Ces aliments ne doivent pas être cuits en mode de cuisson sous pression.





24. Ne pas ouvrir l'autocuiseur avant que la pression intérieure soit complètement évacuée. Si le couvercle est difficile à tourner, cela indique que l'autocuiseur est toujours pressurisé; ne pas forcer pour l'ouvrir. Toute pression résiduelle dans l'autocuiseur peut être dangereuse. Voir la section « Utilisation des modes de cuisson sous pression ».
25. Ne pas utiliser cet autocuiseur pour faire de la friture sous pression avec de l'huile.
26. Ne pas faire fonctionner l'appareil à l'aide d'une minuterie externe ou d'un système de contrôle à distance indépendant.
27. Ne pas soulever ou transporter l'autocuiseur à l'aide de la poignée du couvercle. Veuillez utiliser les deux poignées situées sur la base.
28.  **ATTENTION : SURFACE CHAUDE.** La température des surfaces extérieures sera plus élevée pendant le fonctionnement de l'appareil.

CONSERVER CES INSTRUCTIONS

Autres consignes de sécurité pour le consommateur

Cet appareil est destiné à l'utilisation domestique seulement.

⚠ AVERTISSEMENT Risque de choc électrique : Cet appareil est fourni avec une fiche polarisée (une broche large) pour réduire le risque d'électrocution. Cette fiche n'entre que dans un seul sens dans une prise polarisée. Ne contrecarrez pas l'objectif sécuritaire de cette fiche en la modifiant de quelque manière que ce soit ou en utilisant un adaptateur. Si vous ne pouvez pas insérer complètement la fiche dans la prise, inversez la fiche. Si elle refuse toujours de s'insérer, faire remplacer la prise par un électricien.

La longueur du cordon installé sur cet appareil a été sélectionnée afin de réduire les risques d'enchevêtrement ou de faux pas causés par un fil trop long.

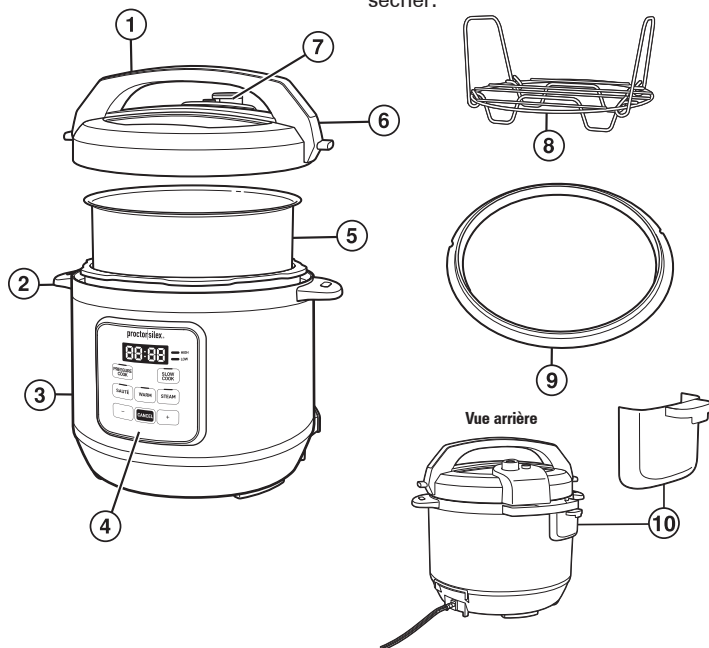
Afin d'éviter une surcharge des circuits électriques, ne pas utiliser un autre appareil dont la puissance est élevée sur le même circuit que cet appareil.



Pièces et caractéristiques

Pour commander des pièces, visiter : proctorsilix.ca/parts

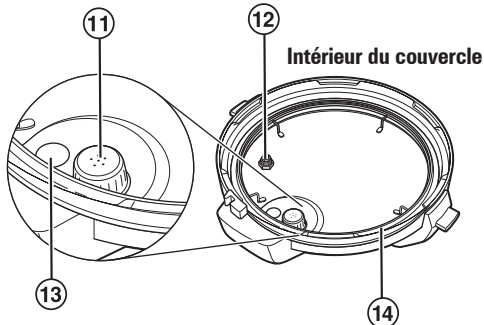
Avant la première utilisation : Laver la marmite, le couvercle, la grille pour le rôtissage, et le collecteur d'eau condensée amovible dans de l'eau chaude savonneuse. Rincer et sécher.



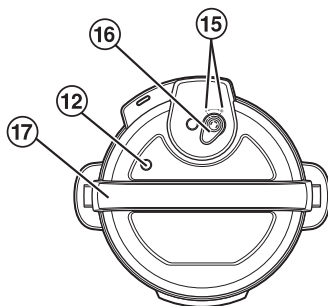
1. Poignée du couvercle
2. Poignées
3. Base
4. Panneau de commandes/
affichage
5. Marmite
6. Couvercle

7. Soupape d'évacuation de la vapeur
8. Grille de rôtissage
9. Joint d'étanchéité amovible
10. Collecteur d'eau condensée amovible

Pièces et caractéristiques (suite)

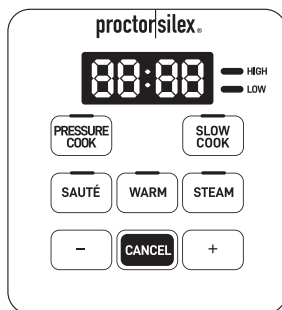


Intérieur du couvercle



Dessus du couvercle

Panneau de commandes/affichage



- 11. Couvercle et tige de la soupape d'évacuation de la vapeur amovible (tige non illustrée)
- 12. Soupape de surpression
- 13. Soupape à flotteur
- 14. Joint d'étanchéité amovible

- 15. Pictogramme de la soupape d'évacuation de la vapeur en position ouverte (☁) et fermée (⊗)
- 16. Soupape d'évacuation de la vapeur
- 17. Poignée du couvercle



Voici votre autocuiseur

⚠ AVERTISSEMENT Risque de brûlures. La vapeur est chaude. Éviter tout contact avec la vapeur. Soyez prudent lorsque vous libérez la vapeur.

La cuisson sous pression est très différente des méthodes de cuisson habituelles. Un autocuiseur consiste principalement en une marmite équipée d'un couvercle étanche verrouillé et d'une soupape pour contrôler la pression. Une fois que la marmite est étanchéisée, la vapeur s'accumule et la pression augmente, ce qui a pour effet d'augmenter la température de cuisson et de réduire considérablement le temps de cuisson. La pression force également le liquide à être absorbé par les aliments de sorte qu'ils restent tendres et juteux tout en permettant de développer des saveurs riches. Les hautes températures permettent également aux aliments de dorer et de caraméliser malgré l'humidité.

Niveaux de pression

Souvenez-vous que la pression est mesurée en psi (livres par pouce carré). Cet autocuiseur a une pression de 9 à 12 psi.

Faites un test

1. Veuillez suivre les instructions d'assemblage (voir la section « Comment assembler »), mais versez 473 mL (2 tasses) au lieu de mettre des aliments.
2. Placer le couvercle sur l'autocuiseur en alignant le pictogramme de flèche du couvercle avec le pictogramme de déverrouillage de la base. Tourner le couvercle dans le sens horaire pour le verrouiller. Le pictogramme de flèche (▼)

Évacuation de la vapeur

Lorsque le cycle de cuisson est terminé, la vapeur doit être évacuée avant de pouvoir ouvrir le couvercle. Il y a deux façons d'évacuer la vapeur :

Lorsque le temps de cuisson est terminé, l'autocuiseur passera en mode WARM (réchaud). Laisser l'autocuiseur refroidir de façon naturelle jusqu'à ce que la soupape à flotteur soit descendue et que le couvercle se déverrouille. Cela peut prendre de 10 à 30 minutes ou plus selon la quantité d'aliments. Au cours de l'évacuation naturelle, les aliments restent chauds et peuvent continuer à cuire pendant la durée nécessaire pour évacuer la vapeur.

Décompression rapide – Lorsque le cycle de cuisson est terminé, à l'aide de gants de cuisine et avec précaution, tourner la soupape d'évacuation de la vapeur jusqu'à la position (↶) afin de permettre à la vapeur de s'échapper jusqu'à ce que l'indicateur de soupape à flotteur diminue. Veuillez vous assurer de porter vos gants de cuisine et de garder votre visage et vos bras loin de la vapeur lors de la décompression.

et le pictogramme de verrouillage (⏹) doivent être alignés.

3. Brancher dans la prise.
4. Sélectionner le mode de cuisson sous pression en appuyant sur le bouton PRESSURE COOK (cuisson sous pression).
5. Ajuster la durée à 2 minutes en appuyant sur les boutons + ou -. L'autocuiseur se mettra automatiquement en marche dans les 3 secondes.

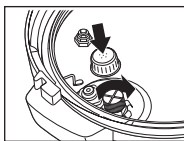


Faites un test (suite)

6. L'affichage indiquera « ON » (marche) jusqu'à ce que le niveau de pression soit atteint. Une fois la pression atteinte, l'autocuiseur émettra une sonorité. Le couvercle se verrouillera et le compte à rebours de la cuisson commencera. Lorsque le cycle de cuisson est terminé, l'autocuiseur émettra 3 bips sonores et passera automatiquement en mode WARM (réchaud).
7. Vous pouvez laisser la décompression s'effectuer de façon naturelle, ou ouvrir la soupape d'évacuation rapide de la vapeur.
8. Lorsque la pression est complètement évacuée, le couvercle se déverrouille automatiquement. Tourner le couvercle dans le sens antihoraire pour déverrouiller. Retirer le couvercle avec prudence, en laissant l'excès d'humidité accumulée à l'intérieur du couvercle s'écouler dans la marmite.
9. Appuyer sur le bouton CANCEL (annuler) pour arrêter l'autocuiseur. Débrancher.

Comment assembler

1. Veuillez vous assurer que le joint d'étanchéité est inséré correctement dans le couvercle. Aligner le joint d'étanchéité derrière l'anneau en métal et pousser le joint d'étanchéité solidement en place.
2. Sur le côté du dessous du couvercle, visser le couvercle de la tige sur la tige de la soupape d'évacuation de la vapeur. Pousser sur le couvercle de la soupape d'évacuation de la vapeur sur le couvercle de la tige. Veuillez vous assurer que la soupape d'évacuation de la vapeur et la soupape à flotteur soient propres et exemptes de tout débris.
3. Installer le collecteur d'eau condensée à l'arrière de l'autocuiseur en alignant le dessus du collecteur avec les guides sur l'autocuiseur et enclencher.
4. Mettre la marmite dans la base et ajouter



les liquides et les aliments dans la marmite.

5. Sur le dessus du couvercle, placer la soupape d'évacuation de la vapeur sur la tige de la soupape. Veuillez laisser en position ouverte (↺).
6. Installer le couvercle sur l'autocuiseur en alignant le pictogramme de flèche du couvercle avec le pictogramme de déverrouillage de la base. Tourner le couvercle dans le sens horaire pour le verrouiller. Le pictogramme de flèche et le pictogramme de verrouillage doivent être alignés.
7. Tourner la soupape d'évacuation de la vapeur en position fermée (↻).



REMARQUE : Ne pas transporter l'autocuiseur par la poignée du couvercle. Cette poignée est conçue pour faciliter l'ouverture et verrouiller le couvercle.

Utilisation des modes de cuisson sous pression

⚠ AVERTISSEMENT Risque de brûlures. La vapeur est chaude. Éviter tout contact avec la vapeur. Soyez prudent lorsque vous libérez la vapeur.

L'autocuiseur dispose de 2 modes de cuisson avec pression et 3 modes de cuisson sans pression. Veuillez vous reporter au tableau « Modes de cuisson » pour connaître les descriptions, les recommandations, les durées de cuisson par défaut et les différentes durées de cuisson pour chaque mode.

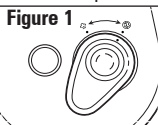
1. Une fois que l'autocuiseur est assemblé (voir la section « Comment assembler »), ajouter des aliments à la marmite.
 - Pour créer la vapeur nécessaire à augmenter la pression, il faut ajouter de l'eau dans la marmite en mode de cuisson sous pression. Ajouter un minimum de 237 mL (1 tasse) d'eau ou de tout autre liquide.
 - Ne pas remplir la marmite à plus des 2/3 de sa capacité totale. Pour les aliments qui gonflent lors de la cuisson, comme le riz et les haricots, ne pas remplir à plus de la moitié de la pleine capacité.
2. Appuyer sur un mode pour le sélectionner. Une fois le mode sélectionné, la durée de cuisson par défaut sera affichée.
3. Ajustement de la durée de cuisson :
 - Ajuster la durée de cuisson en utilisant les boutons + et -.
 - La soupape d'évacuation de la vapeur doit être en position fermée (🔒) (Figure 1).
4. L'autocuiseur commencera la cuisson dans les 3 secondes. L'affichage indiquera « ON » (marche) jusqu'à ce que le niveau de

pression soit atteint. Le compte à rebours de la durée de cuisson commencera ensuite. Lorsque le cycle de cuisson est terminé, l'autocuiseur passe automatiquement en mode WARM (réchaud).

5. Évacuer la vapeur de façon naturelle ou en utilisant la méthode d'évacuation rapide. Voir les instructions sous la rubrique « Évacuation de la vapeur » dans la section « Voici votre autocuiseur ».
6. Appuyer sur CANCEL (annuler) en tout temps pour arrêter la cuisson. L'affichage indique « OFF » (arrêt). Veuillez toujours évacuer la pression avant d'ouvrir le couvercle.
7. Débrancher.

REMARQUES :

- Lorsque la pression est complètement évacuée, le couvercle se déverrouille automatiquement. Tourner le couvercle dans le sens horaire pour déverrouiller. Retirer le couvercle avec prudence, en laissant l'excès d'humidité accumulée à l'intérieur du couvercle s'écouler dans la marmite.
- Sachez que certains aliments, comme la compote de pomme, les canneberges, l'orge perlé, les flocons d'avoine ou autres céréales, les pois cassés, les nouilles, les macaronis, la rhubarbe ou les spaghettis peuvent former de la mousse, de l'écume et des éclaboussures susceptibles de boucher le dispositif permettant d'évacuer la pression (soupape d'évacuation de la vapeur). Ces aliments ne doivent pas être cuits en mode de cuisson sous pression.



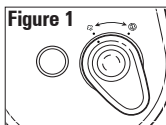
Conseils concernant la cuisson sous pression

- Les durées de cuisson des recettes pour autocuiseur peuvent être 70 % plus rapides que les méthodes de cuisson traditionnelles. Pour adapter les recettes, commencez par réduire le temps de cuisson de la moitié.
- La quantité de liquide nécessaire est beaucoup plus petite que dans les méthodes de cuisson traditionnelles. Pour adapter vos recettes préférées à la cuisson sous pression, veuillez réduire la quantité de liquide d'environ la moitié.
- Le liquide est nécessaire à la création de la vapeur et à l'augmentation de pression dans l'autocuiseur. Veuillez toujours ajouter un minimum de 237 mL (1 tasse) d'eau ou de tout autre liquide.
- Veuillez ne pas remplir la marmite à plus des 2/3 de sa pleine capacité. Pour les aliments qui gonflent lors de la cuisson comme le riz et les haricots, remplir à la moitié de la pleine capacité.
- Souvenez-vous que le compte à rebours de la durée de cuisson ne commencera pas jusqu'à ce que la pression nécessaire soit atteinte dans l'autocuiseur et que le couvercle soit verrouillé. La durée moyenne est de 10 à 15 minutes, mais elle peut être plus longue.
- Lors de la cuisson du riz, utiliser un ratio de riz et d'eau de 1:1. Rincer le riz avant de le faire cuire.
- Ajouter 15 mL (1 cuil. à table) d'huile au riz ou aux haricots afin de réduire la formation de mousse ou les éclaboussures.
- Les haricots n'ont pas besoin de tremper. Cependant, tremper les haricots pendant au moins 3 heures permettra d'obtenir des haricots dont la texture est plus tendre et consistante.
- Faites cuire les aliments à la vapeur en ajoutant au moins 237 mL (1 tasse) d'eau dans le fond de la marmite. Déposer les aliments sur la grille de rôtissage dans la marmite. Appuyer sur le bouton du mode STEAM (vapeur) et suivre la recette souhaitée. Les légumes congelés peuvent être cuits à la vapeur sans les décongeler : ajouter 1 à 2 minutes de cuisson de plus que la durée indiquée sur l'emballage.
- La viande et la volaille congelées peuvent être cuites sans les décongeler. En règle générale, la durée de cuisson doit être prolongée de 50 % de plus que celle recommandée par la recette. Veuillez consulter le **foodsafety.gov** pour connaître les températures de cuisson sécuritaires.
- Pour obtenir des réponses à vos questions à propos de votre autocuiseur, visitez le proctorsilex.com/frequently-asked-questions.
- Pour des idées de recettes, visitez le proctorsilex.com/recipes.

Utilisation des modes de cuisson sans pression

Veillez suivre les instructions d'assemblage de l'autocuiseur à la section « Comment assembler ». Appuyer sur un mode pour le sélectionner. Une durée par défaut s'affichera. Pour ajuster la durée de cuisson, appuyer sur les boutons + ou –.

- Le mode SAUTÉ (sauté) peut être utilisé pour dorer les aliments ou faire sauter les légumes avant l'étape de cuisson sous pression, cuisson lente ou en tant que fonction seule. Le couvercle ne doit pas être utilisé lors de ce mode de cuisson. Le compte à rebours du mode SAUTÉ (sauté) commencera lorsque l'autocuiseur aura atteint la température de dorage.
- Le mode de SLOW COOK (cuisson lente) peut être utilisé avec les températures LOW (basse) ou HIGH (élevée). Pour sélectionner le réglage de chaleur, appuyer sur le bouton SLOW COOK (cuisson lente) à plusieurs reprises pour passer en revue les différents réglages. La soupape d'évacuation de la vapeur doit être en position ouverte (☞) (Figure 1). La fonction SLOW COOK (cuisson lente) commencera automatiquement le



compte à rebours de la durée de cuisson dans les 3 secondes. Lorsque le cycle est terminé, l'autocuiseur passera en mode WARM (réchaud) et la minuterie commencera le décompte jusqu'à 24 heures.

- Le mode WARM (réchaud) peut être utilisé pour conserver les aliments cuits à une température de service. Les aliments doivent atteindre une température suffisamment chaude pour empêcher la prolifération des bactéries avant d'utiliser le mode WARM (réchaud). Le mode WARM (réchaud) ne doit être utilisé seulement après qu'une recette soit bien cuite. Ne pas réchauffer les aliments à l'aide du mode WARM (réchaud). Si les aliments ont été cuits et ensuite réfrigérés, veuillez les réchauffer en mode de SLOW COOK (cuisson lente) à température LOW (basse) ou HIGH (élevée), et passez ensuite en mode WARM (réchaud). Consulter le [foodsafety.gov](https://www.foodsafety.gov) pour obtenir davantage de renseignements.
- La fonction CANCEL (annuler) permet d'annuler toutes les fonctions, effacer la durée et remettre l'affichage à « OFF » (arrêt). Utiliser en tout temps pour arrêter les modes de cuisson.

Conseils concernant la cuisson lente

- La marmite doit être remplie au moins à la moitié pour obtenir de meilleurs résultats. Si elle est remplie à la moitié seulement, vérifiez la cuisson 1 à 2 heures avant la durée indiquée dans la recette.
- Il n'est pas nécessaire de remuer les aliments lors de la cuisson lente. Retirer le couvercle peut entraîner une très grande perte de chaleur et la durée de cuisson pourrait devoir être prolongée. Cependant, si vous cuisinez à température HIGH (élevée), il sera bon de remuer occasionnellement.
- Si vous cuisinez des soupes ou des ragoûts, laissez un espace de 5 cm (2 po) entre le dessus de la marmite et les aliments de sorte que la recette puisse mijoter.
- De nombreuses recettes doivent être cuites durant toute une journée. Si votre routine matinale ne vous permet pas de préparer une recette, préparez-la la veille. Mettez tous les ingrédients dans la marmite, couvrez avec le couvercle, et mettez au réfrigérateur pendant toute la nuit. Au matin, placez simplement la marmite dans l'autocuiseur et démarrez la cuisson.
- Certains aliments ne conviennent pas à la cuisson prolongée en mode de cuisson lente : les pâtes, les fruits de mer, le lait, la crème ou la crème sure doivent être ajoutés 2 heures avant de servir. Le lait évaporé et les soupes condensées sont idéals pour la cuisson lente.
- Ne pas utiliser de viande ou de volaille congelées en mode de SLOW COOK (cuisson lente) lente. Veuillez décongeler toute viande ou volaille avant de la faire cuire.
- Plus la teneur en la matière grasse de la viande est élevée, plus la quantité d'eau nécessaire sera réduite. Si vous cuisinez de la viande dont la teneur en matière grasse est élevée, déposez des tranches d'oignon épaisses en dessous, de sorte que la viande ne baigne pas (et ne cuise pas) dans la matière grasse.
- La cuisson lente ne permet que très peu d'évaporation. Si vous préparez votre recette préférée de soupe, de ragoût ou de sauce, veuillez réduire la quantité de liquide indiquée dans la recette. Si elle est trop épaisse, vous pouvez ajouter du liquide plus tard.
- Si vous cuisinez un plat en casserole contenant beaucoup de légumes, la recette doit comprendre un liquide afin d'empêcher les aliments de brûler sur les parois de la marmite.
- Si vous cuisinez une recette incluant des légumes racines, mettez les légumes racines dans le fond de la marmite.

Tableau des modes de cuisson

Mode	Durée de cuisson par défaut	Échelle de durée de cuisson	Position de la soupape de pression	Description et recommandations
PRESSURE COOK (cuisson sous pression)	35 min	1 min – 4 heures	Fermée 	Utiliser pour la préparation de soupes, de ragouts, de viandes si tendres qu'elles se détachent de l'os, de poulet en morceaux ou entier (jusqu'à 1,6 kg [3,5 lb]), d'œufs cuits durs dans leur coquille et de haricots secs.
STEAM (vapeur)	10 min	0 min – 4 heures	Fermée 	Utiliser pour la cuisson du riz ou la cuisson à la vapeur des légumes, de la viande, la volaille, les fruits de mer, les poissons et les raviolis asiatiques.
SAUTÉ (sauté)	30 min	1 min – 30 min	N/A	Utiliser pour dorer les viandes ou la volaille, ou pour faire sauter les légumes. Utiliser également pour préchauffer l'autocuiseur afin d'accélérer l'accumulation de la pression. La température de l'autocuiseur monte jusqu'à 174 °C (345 °F) avant que le compte à rebours commence. Le couvercle ne doit pas être utilisé lors de ce mode de cuisson. Le compte à rebours de la durée de cuisson commencera lorsque l'autocuiseur aura atteint la température de dorage.
SLOW COOK (cuisson lente) : LOW (basse) HIGH (élevée)	8 heures 4 heures	30 min – 20 heures 30 min – 20 heures	Ouverte  Ouverte 	Il s'agit d'une véritable fonction de cuisson lente qui utilise des températures plus basses et des durées de cuisson plus longues pour obtenir des repas savoureux et tendres. Pour sélectionner le réglage de chaleur, appuyer sur le bouton SLOW COOK (cuisson lente) à plusieurs reprises pour passer en revue les différents réglages. Le compte à rebours de la durée de cuisson commence dans les 3 secondes. Une fois le cycle terminé, l'autocuiseur passera en mode WARM (réchaud) pour une durée totale de 24 heures.
WARM (réchaud)	4 heures	10 min – 24 heures	Ouverte 	Le mode WARM (réchaud) ne doit pas être utilisé pour faire cuire les aliments, mais pour garder les aliments déjà cuits à température chaude. Chaque mode de programmation passe automatiquement au mode WARM (réchaud) lorsque le cycle est terminé.

Entretien et nettoyage

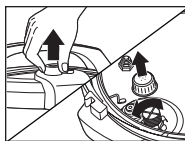
⚠ AVERTISSEMENT **Risque de choc électrique.** Couper le courant avant le nettoyage. Ne pas immerger le cordon d'alimentation, la fiche ou la base dans tout liquide.

1. Débrancher l'appareil. Laisser refroidir. Retirer le joint d'étanchéité du couvercle en le tirant d'en dessous de l'anneau de métal.

REMARQUE : La marmite, le joint d'étanchéité, la grille à rôtir et le collecteur d'eau condensée vont au lave-vaisselle. NE PAS utiliser le cycle « SANI » lors du nettoyage au lave-vaisselle. Les températures du cycle « SANI » pourraient endommager votre produit.

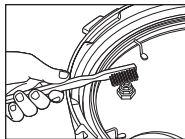
2. Essuyer la base à l'aide d'un chiffon ou d'une éponge douce et humide. Pour éliminer les taches tenaces, utiliser un nettoyant doux et non abrasif.

3. Tirer sur la soupape d'évacuation de la vapeur pour la retirer du couvercle.



Retourner le couvercle et tirer sur le couvercle de la soupape d'évacuation de la vapeur en dessous du couvercle.

4. Tenir le couvercle incliné et utiliser une petite brosse souple pour dégager tout débris de la soupape à flotteur,

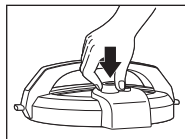


la tige de la soupape d'évacuation de la vapeur amovible et la soupape de

sécurité contre la surpression. Rincer ces zones avec de l'eau chaude.

5. Laver la soupape d'évacuation de la vapeur, le couvercle de la soupape d'évacuation de la vapeur et le couvercle avec de l'eau chaude savonneuse. Rincer et sécher. Veuillez vous assurer que la soupape d'évacuation de la vapeur, la tige de la soupape d'évacuation de la vapeur, la soupape à flotteur et la soupape de sécurité contre la surpression soient propres et exemptes de tout débris. Le centre du couvercle de la soupape d'évacuation de la vapeur doit être libre de tout aliment avant de commencer la cuisson.

6. Remettre en place le couvercle de la soupape d'évacuation de la vapeur et réinsérer le joint d'étanchéité (voir l'étape 1 de la section « Comment assembler »).



REMARQUE : Procéder avec précaution lorsque vous insérez le joint d'étanchéité. Étirer un joint d'étanchéité entraînera une perte de vapeur entre la base et le couvercle. Veuillez toujours remplacer le joint d'étanchéité par un joint d'étanchéité du fabricant. Visiter proctorsillex.ca/parts.

Dépannage

L'affichage indique les codes d'erreur 1 à 4 et E9.

- L'appareil ne fonctionne pas bien; visiter proctorsilex.ca.

L'affichage indique LID (couvercle) et l'autocuiseur émet des bips.

- Le couvercle n'est pas bien installé. Retirer le couvercle et l'aligner avec les flèches pour vous assurer qu'il est bien placé.
- Le couvercle est en place et vous utilisez le mode SAUTÉ (sauté). Retirer le couvercle et le mettre de côté. Ne pas mettre le couvercle lorsque vous utilisez le mode SAUTÉ (sauté).

L'autocuiseur ne se met pas en marche.

- Veuillez vous assurer que la prise fonctionne correctement.

Le couvercle est difficile à fermer.

- Veuillez vous assurer que le joint d'étanchéité est inséré correctement en dessous du couvercle.
- Si l'autocuiseur a été utilisé en mode SAUTÉ (sauté) ou s'il est toujours chaud en raison de la cuisson précédente, il est possible qu'il reste une petite quantité de pression dans l'autocuiseur. Mettre la soupape d'évacuation de la vapeur en position ouverte (↗), fermer le couvercle et ensuite mettre la valve en position fermée (↘).

Le couvercle ne se verrouille pas.

- Le joint d'étanchéité n'est pas installé correctement.
- Il est possible que des débris bloquent le joint d'étanchéité ou les soupapes. Veuillez vous assurer que tout est propre et exempt de nourriture.

De la vapeur s'échappe de l'autocuiseur lors de la cuisson.

- Il est normal qu'un peu de vapeur s'échappe de la soupape à flotteur et de la soupape d'évacuation de la vapeur jusqu'à ce que

l'autocuiseur atteigne son niveau de pression et que le couvercle se verrouille.

- Veuillez vous assurer que la soupape d'évacuation de la vapeur est à la position fermée (↘).
- Il est possible que le couvercle ne soit pas fermé et verrouillé correctement.
- Le joint d'étanchéité n'est peut-être pas installé correctement ou doit être remplacé.
- Les valves ou le joint d'étanchéité peuvent avoir besoin d'être nettoyés pour éliminer les débris. Veuillez consulter la section « Entretien et nettoyage ».

Le couvercle ne peut être retiré.

- La pression doit être complètement évacuée avant que le couvercle soit déverrouillé. Voir les instructions sous la rubrique « Évacuation de la vapeur » dans la section « Voici votre autocuiseur ».

Il y a des éclaboussures lorsque la vapeur est évacuée.

- La marmite est peut-être trop remplie. Veuillez ne pas remplir à plus des 2/3 ou de la moitié de la pleine capacité afin de permettre aux aliments de gonfler, comme le riz ou les haricots.
- S'il y a des éclaboussures, portez des gants de cuisine pour protéger vos mains et décompresser à petits coups ou laissez décompresser de façon naturelle.

L'autocuiseur prend trop de temps à atteindre suffisamment de pression.

- Le délai nécessaire à l'accumulation de pression dépend de la quantité de liquide et d'aliments dans la marmite. La température originale des aliments peut entraîner une durée de cuisson prolongée.



Dépannage (suite)

Les aliments ne sont pas cuits.

- Il faut plus de temps de cuisson. Réinitialiser le mode de cuisson et ajuster une durée supplémentaire, ou régler l'autocuiseur en mode SAUTÉ (sauté) et laisser les aliments mijoter plus longtemps.
- Veuillez vous assurer qu'il y a suffisamment de liquide pour créer de la vapeur et augmenter la

pression. Un minimum de 237 mL (1 tasse) de liquide est recommandé.

Les aliments sont trop cuits.

- Make sure the proper cooking time was selected.
- Veuillez réduire la durée de cuisson.

Garantie limitée

Cette garantie s'applique aux produits achetés et utilisées aux É.-U. et au Canada. C'est la seule garantie expresse pour ce produit et est en lieu et place de tout autre garantie ou condition.

Ce produit est garanti contre tout défaut de matériaux et de main-d'oeuvre pour une période de trois (3) ans à compter de la date d'achat d'origine. Au cours de cette période, votre seul recours est la réparation ou le remplacement de ce produit ou tout composant s'avérant défectueux, à notre gré, mais vous êtes responsable de tous les coûts liés à l'expédition du produit et le retour d'un produit ou d'un composant dans le cadre de cette garantie. Si le produit ou un composant n'est plus offert, nous le remplacerons par un produit similaire de valeur égale ou supérieure.

Cette garantie ne couvre pas le verre, les filtres, l'usure d'un usage normal, l'utilisation non conforme aux directives imprimées, ou des dommages au produit résultant d'un accident, modification, utilisation abusive ou incorrecte. Cette garantie s'applique seulement à l'acheteur original ou à la personne l'ayant reçu en cadeau. La présentation du reçu de vente d'origine comme preuve d'achat est nécessaire pour faire une réclamation au titre de cette garantie. Cette garantie s'annule si le produit est utilisé autrement que par une famille ou si l'appareil est soumis à toute tension ou forme d'onde différente des caractéristiques nominales précisées sur l'étiquette (par ex. : 120 V ~ 60 Hz).

Nous excluons toutes les réclamations au titre de cette garantie pour les dommages spéciaux, consécutifs et indirects causés par la violation de garantie expresse ou implicite. Toute responsabilité est limitée au prix d'achat. **Chaque garantie implicite, y compris toute garantie ou condition de qualité marchande ou d'adéquation à un usage particulier, est exonérée, sauf dans la mesure interdite par la loi, auquel cas la garantie ou condition est limitée à la durée de cette garantie écrite.** Cette garantie vous donne des droits légaux précis. Vous pouvez avoir d'autres droits qui varient selon l'endroit où vous habitez. Certaines provinces ne permettent pas les limitations sur les garanties implicites ou les dommages spéciaux ou indirects de telle sorte que les limitations ci-dessus ne s'appliquent peut-être pas à votre cas.

Pour faire une réclamation au titre de la garantie, veuillez ne pas retourner cet appareil au magasin. Veuillez nous écrire à Hamilton Beach Brands, Inc., Customer Service Department, 4421 Waterfront Dr., Glen Allen, VA 23060, ou visiter le site proctorsillex.com/customer-service aux États-Unis ou proctorsillex.ca/customer-service au Canada. Pour obtenir un service plus rapide, veuillez repérer les numéros de modèle, de type et de séries sur votre appareil.





SALVAGUARDIAS IMPORTANTES

Al usar aparatos eléctricos, siempre se deben seguir las precauciones básicas de seguridad para reducir el riesgo de incendio, descarga eléctrica y/o lesiones a las personas, incluyendo las siguientes:

1. Lea todas las instrucciones.
 2. Este aparato no se destina para utilizarse por personas (incluyendo niños) cuyas capacidades físicas, sensoriales o mentales sean diferentes o estén reducidas, o carezcan de experiencia o conocimiento, a menos que dichas personas reciban una supervisión o capacitación para el funcionamiento del aparato por una persona responsable de su seguridad.
 3. Se requiere de una estrecha supervisión cuando el aparato se use por o cerca de niños. Los niños deben supervisarse para asegurar que ellos no empleen los aparatos como juguete.
 4. No toque superficies calientes. Use las manijas o las perillas. Use guantes de cocina cuando remueva contenedores calientes.
 5. Verifique que el voltaje de su instalación corresponda con el del producto.
 6. Para protegerse contra el riesgo de choque eléctrico, no sumerja el cordón, el enchufe ni la base en agua ni en ningún otro líquido.
 7. Desenchúfelo del tomacorriente cuando no lo esté usando y antes de la limpieza. Deje que se enfríe antes de colocar o sacar alguna pieza.
 8. No opere ningún aparato con cables o enchufe dañados o después de que el aparato funcione mal o se caiga o dañe de cualquier manera. El reemplazo del cable de suministro y las reparaciones deben ser efectuadas por el fabricante, su agente de servicio, o personas igualmente calificadas para poder evitar un peligro. Comuníquese con Servicio al cliente para obtener información sobre la revisión, la reparación o los ajustes, según lo establecido en la Garantía limitada.
 9. El uso de accesorios no recomendados por el fabricante de electrodomésticos puede causar lesiones.
 10. No lo use al aire libre.
 11. No deje que el cordón cuelgue sobre el borde de una mesa o de un mostrador, o que toque alguna superficie caliente, incluyendo la superficie de una estufa.
 12. No lo coloque olla extraíble o base sobre o cerca de un quemador a gas o eléctrico, o en un horno caliente.
- 
- 

- 
- 
- 
13. Se debe tener precaución extrema cuando se mueve un aparato que contiene aceite caliente u otros líquidos calientes.
 14. Para desconectar, presione CANCEL (cancelar) y luego retire el enchufe del tomacorriente. Para desconectarlo, agarre el enchufe y retire del tomacorrientes. Nunca tire del cable de alimentación.
 15. No use el aparato electrodoméstico para ningún otro fin que no sea el indicado.
 16. **PRECAUCIÓN:** Para evitar daños o descargas eléctricas, no cocine en la base. Cocine solo en la olla de cocción.
 17. La olla de cocción y el elemento térmico pueden permanecer calientes después de apagar la unidad. Deje enfriar antes de tocar.
 18. **iADVERTENCIA!** Los alimentos derramados pueden causar quemaduras graves. Mantenga el electrodoméstico y el cable alejado de los niños. Nunca deje el cable en el borde del mostrador, no use la toma de corriente bajo el mostrador y jamás use un alargador.
 19. Diseñado para usarse solamente en superficies de gabinetes o mesas de cocina.
 20. Este aparato cocina bajo presión. El uso incorrecto puede provocar lesiones por escaldadura. Asegúrese de que la unidad esté correctamente cerrada antes de operar. Consulte "Uso de los modos de cocción a presión."
 21. **iADVERTENCIA! Riesgo de quemaduras.** El vapor está caliente. Evite el contacto con el vapor. Tenga cuidado al liberar vapor.
 22. Compruebe siempre que los dispositivos de liberación de presión no estén obstruidos antes de usarlos.
 23. Cuando esté en modo de cocción a presión, no llene la unidad a más de 2/3 de su capacidad. Cuando cocine alimentos que se expanden durante la cocción, como el arroz o las verduras secas, no llene la unidad más de 1/2 de su capacidad. El llenado excesivo puede causar el riesgo de obstruir la tubería de ventilación y provocar un exceso de presión. El resultado del exceso de presión es la liberación de vapor de la válvula de presión excesiva.

24. Tenga en cuenta que ciertos alimentos, como el puré de manzana, los arándanos, la cebada perlada, la avena u otros cereales, los chícharos, los fideos, los macarrones, el ruibarbo o los espaguetis pueden formar espuma y salpicaduras, y obstruir el dispositivo de liberación de presión (ventilación de vapor). Estos alimentos no deben cocinarse en el modo de cocción a presión.
25. No abra la cocedora a presión hasta que se haya liberado toda la presión interna. Si la tapa es difícil de girar, esto indica que la cocedora aún está presurizada, no la abra. Cualquier presión en la cocedora puede ser peligrosa. Consulte "Uso de los modos de cocción a presión."
26. No utilice esta cocedora a presión para freír a presión con aceite.
27. No opere el aparato por medio de un temporizador externo o un sistema de control remoto separado.
28. No levante ni transporte la cocedora a presión con la manija de la tapa; use ambas manijas provistas en la base.
29.  **PRECAUCIÓN: SUPERFICIE CALIENTE.** La temperatura de las superficies accesibles puede ser alta cuando el aparato se encuentra en funcionamiento.

GUARDE ESTAS INSTRUCCIONES

Otra información de seguridad para el cliente

Este aparato ha sido diseñado solamente para uso doméstico.

⚠ ADVERTENCIA Riesgo de descarga eléctrica: Este aparato es provisto con un enchufe polarizado (una pata más ancha) para reducir el riesgo de una descarga eléctrica. El enchufe embona únicamente en una dirección dentro de un tomacorriente polarizado. No trate de obviar el propósito de seguridad del enchufe modificándolo de alguna manera o utilizando un adaptador. Si el enchufe no entra

completamente en la toma, invierta el enchufe. Si aún no entra, haga que un electricista reemplace la toma.

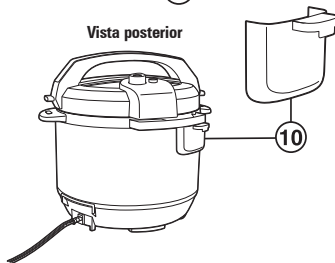
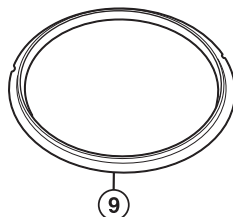
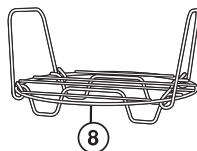
El largo del cable que se usa en este aparato fue seleccionado para reducir el peligro de que alguien se enganche o tropiece con un cable más largo.

Para evitar una sobrecarga del circuito eléctrico, no use otro dispositivo de alto consumo de vatios en el mismo circuito con este dispositivo.

Piezas y características

Para ordenar piezas, visite:
proctorsilex.com/parts

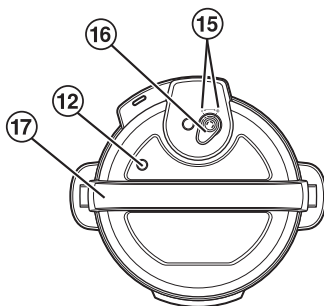
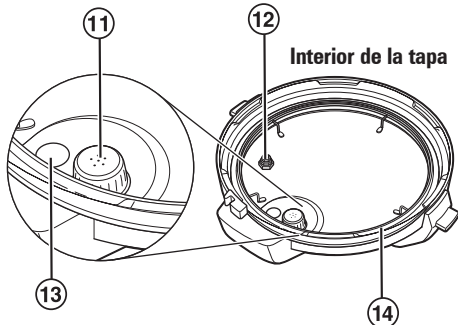
Antes del primer uso: Lave la olla de cocción, la tapa, la rejilla para asar, y el colector de condensación extraíble en agua jabonosa caliente. Enjuague y seque.



1. Asa de la tapa
2. Asas
3. Base
4. Panel de control/pantalla
5. Olla de cocción
6. Tapa

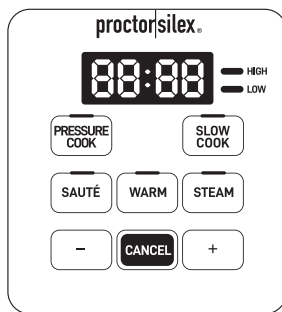
7. Válvula de liberación de vapor
8. Rejilla para asar
9. Empaque extraíble
10. Colector de condensación extraíble

Piezas y características (cont.)



Parte superior de la tapa

Panel de control/pantalla



- 11. Cubierta de la válvula de liberación de vapor extraíble y tapa del vástago (no se muestra el vástago)
- 12. Válvula de presión excesiva
- 13. Válvula flotante

- 14. Empaque extraíble
- 15. Iconos en posición abierta (☞) y cerrada (☹) de la válvula de liberación de vapor
- 16. Válvula de liberación de vapor
- 17. Asa de la tapa



Conozca su cocedora a presión

⚠ ADVERTENCIA Riesgo de quemaduras. El vapor está caliente. Evite el contacto con el vapor. Tenga cuidado al liberar vapor.

Cocinar a presión es muy diferente de los métodos de cocción normales. Una cocedora a presión es esencialmente una olla de cocción con una tapa sellada que se puede bloquear, y una válvula para controlar la presión. Una vez que la olla está sellada, se captura vapor y se acumula presión, lo que aumenta la temperatura de cocción y reduce dramáticamente el tiempo de cocción. La presión también hace que el líquido penetre en los alimentos, por lo que se mantienen jugosos y tiernos, a la vez que se desarrollan rápidamente sabores succulentos y apetitosos, y la alta temperatura permite que los alimentos se doren y caramelicen, a pesar del ambiente húmedo.

Nivele de presión

Recuerde que la presión se mide en psi (libras por pulgada cuadrada). Esta cocedora a presión tiene de 9 a 12 psi.

Liberación de vapor

Cuando se complete el ciclo de cocción, debe liberarse vapor antes de poder abrir la tapa. Hay dos formas de liberar vapor:

Después de que finalice el tiempo de cocción, la olla cambiará al modo WARM (mantener caliente). Permita que la cocedora se enfríe naturalmente hasta que la válvula flotante baje y la tapa se desbloquee. Esto puede llevar entre 10 y 30 minutos o más, dependiendo de la cantidad de alimentos. Durante la liberación natural, la comida aún está caliente y se puede continuar cocinando durante el tiempo que se tarda en liberar vapor.

Liberación rápida – Cuando se complete el ciclo de cocción, con el uso de un guante de cocina, gire cuidadosamente la válvula de liberación de vapor a (↺) para liberar el vapor hasta que la válvula baje. Al liberar la presión, asegúrese de tener puesto el guante de cocina, y la cara y los brazos alejados del vapor.

Haga una prueba de funcionamiento

1. Siga las instrucciones de ensamblaje (consulte "Cómo ensamblar"), pero vierta 2 tazas (473 mL) de agua en lugar de alimentos.
2. Coloque la tapa en la olla haciendo coincidir el icono de la flecha en la tapa con el icono de desbloqueo en la base. Gire la tapa en el sentido horario para bloquearla. El icono de la flecha (▼) y el icono de bloqueo (🔒) deben alinearse.
3. Enchufe en el tomacorriente.
4. Seleccione el modo de cocción a presión presionando el botón PRESSURE COOK (cocción a presión).
5. Ajuste el tiempo a 2 minutos presionando los botones + o -; La cocedora se encenderá automáticamente en 3 segundos.

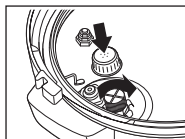


Haga una prueba de funcionamiento (cont.)

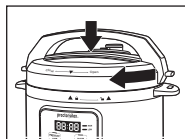
- La pantalla mostrará "ON" (encendido) hasta que se alcance la presión. Una vez alcanzada la presión, la cocedora a presión emitirá un pitido, la tapa se bloqueará y el tiempo de cocción comenzará la cuenta regresiva. Cuando se complete el ciclo de cocción, la olla de presión emitirá un pitido 3 veces y cambiará al modo WARM (mantener caliente).
- Permita que la presión se libere naturalmente o abra la válvula de liberación de vapor para que se libere rápidamente.
- Cuando se libere toda la presión, la tapa se desbloqueará automáticamente. Gire la tapa en sentido antihorario para desbloquear. Retire la tapa con cuidado, permitiendo que el exceso de humedad en la tapa drene nuevamente dentro de la olla de cocción.
- Presione CANCEL (cancelar) para apagar la cocedora. Desenchufe.

Cómo ensamblar

- Asegúrese de que el empaque esté correctamente insertado en la tapa. Alinee el empaque detrás del anillo de metal y empuje el empaque firmemente en su lugar.
- En la parte inferior de la tapa, enrosque la tapa del vástago en la válvula de liberación de vapor al vástago. Empuje hacia abajo la válvula de liberación de vapor extraíble sobre la tapa del vástago. Asegúrese de que la válvula de liberación de vapor y la válvula flotante estén limpias y libres de residuos.
- Instale el colector de condensación en la parte posterior de la cocedora alineando la parte superior del colector con las guías de la cocedora y encájelo en su lugar.



- Coloque la olla de cocción en la base y agregue el líquido y los alimentos a la olla de cocción.
- En la parte superior de la tapa, coloque la válvula de liberación de vapor en el vástago de la válvula. Déjela en posición abierta (↗).
- Coloque la tapa en la cocedora haciendo coincidir el ícono de flecha en la tapa con el ícono de desbloqueo en la base. Gire la tapa en el sentido horario para bloquear. El ícono de flecha y el ícono de bloqueo deben estar alineados.
- Gire la válvula de liberación de vapor a la posición cerrada (⊗).



NOTA: No cargue la cocedora a presión por la manija de la tapa. Esta manija está diseñada para abrir y cerrar fácilmente la tapa.

Uso de los modos de cocción a presión

⚠ ADVERTENCIA Riesgo de quemaduras. El vapor está caliente. Evite el contacto con el vapor. Tenga cuidado al liberar vapor.

La cocedora tiene 2 modos que usan presión y 3 modos que no usan presión. Consulte la “Tabla de modos de cocción” para obtener descripciones, recomendaciones, tiempos de cocción predeterminados y rangos de tiempo para cada modo.

- Una vez que la cocedora esté ensamblada (vea “Cómo ensamblar”), agregue los alimentos a la olla de cocción.
 - Para crear vapor para generar presión, la cocción a presión requiere líquido en la olla de cocción. Use un mínimo de 1 taza (237 mL) de agua u otro líquido.
 - No llene la olla de cocción más de 2/3 de su capacidad. Para alimentos que se expanden, como el arroz y los frijoles, no llene más de 1/2 de su capacidad.
- Presione un modo para seleccionar. Una vez seleccionado, se mostrará el tiempo de cocción predeterminado.
- Fije el tiempo de cocción:
 - Ajuste el tiempo de cocción utilizando los botones + y -.
 - La válvula de liberación de vapor debe estar en la posición cerrada (🔒) (Figura 1).
- La cocedora comenzará a cocinar dentro de 3 segundos. La pantalla mostrará



“ON” (encendido) hasta que se alcance la presión, luego el tiempo de cocción comenzará la cuenta regresiva. Cuando se complete el ciclo de cocción, la cocedora cambiará automáticamente al modo WARM (mantener caliente).

- Libere el vapor mediante el método de liberación natural o liberación rápida. Consulte las instrucciones de “Liberación de vapor” en “Conozca su cocedora a presión.”
- Presione CANCEL (cancelar) en cualquier momento para detener la cocción. La pantalla mostrará “OFF” (apagado). Siempre libere el vapor antes de abrir la tapa.
- Desenchufe.

NOTAS:

- Cuando se libere toda la presión, la tapa se desbloqueará automáticamente. Gire la tapa en el sentido antihorario para desbloquear. Retire la tapa con cuidado, permitiendo que el exceso de humedad en la tapa drene nuevamente dentro de la olla de cocción.
- Tenga en cuenta que ciertos alimentos, como puré de manzana, arándanos, cebada perlada, avena u otros cereales, guisantes, fideos, macarrones, ruibarbo o espaguetis pueden hacer espuma y chisporrotear, y obstruir el dispositivo de liberación de presión (válvula de liberación de vapor). Estos alimentos no deberían cocinarse en modo de cocción a presión.

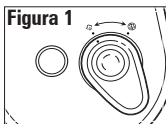
Consejos para cocción a presión

- Los tiempos de cocción para las recetas de la cocedora a presión pueden ser hasta un 70% más rápidos que los métodos tradicionales. Para adaptar las recetas, comience por reducir el tiempo a la mitad.
- La cantidad de líquido necesaria es mucho menor que con los métodos de cocción tradicionales. Para adaptar las recetas favoritas a una cocedora a presión, reduzca el líquido aproximadamente a la mitad.
- Se requiere líquido para crear vapor y aumentar la presión en la cocedora. Siempre agregue un mínimo de 1 taza (237 mL) de agua u otro líquido.
- Llene la olla de cocción a no más de 2/3 de su capacidad. Para los alimentos que se expanden, como el arroz o los frijoles, llene hasta la mitad de la capacidad.
- Recuerde que la cuenta regresiva para el tiempo de cocción no comenzará hasta que la presión se acumule en la cocedora y la tapa esté bloqueada. El tiempo promedio es de 10 a 15 minutos, pero puede ser mucho más largo.
- Cuando cocine arroz, use una proporción de 1:1 de arroz y agua. Enjuague el arroz antes de cocinar.
- Agregue 1 cucharada (15 mL) de aceite al arroz o frijoles para reducir la formación de espuma y salpicaduras.
- Los frijoles no requieren remojo, pero si se remojan los frijoles durante al menos 3 horas dará resultados más suaves, más consistentes.
- Cocine los alimentos al vapor agregando al menos 1 taza (237 mL) de agua al fondo de la olla de cocción. Coloque los alimentos sobre la rejilla para asar en la olla. Presione el botón de modo STEAM (cocer al vapor) y siga la receta deseada. Las verduras congeladas pueden cocerse al vapor desde que están congeladas: agregue de 1 a 2 minutos al tiempo indicado en las instrucciones del paquete.
- Las carnes y aves congeladas se pueden cocinar desde el estado congelado. Una guía general es agregar un 50% más de tiempo de cocción del que recomienda la receta. Consulte en **foodsafety.gov** las temperaturas de cocción seguras.
- Para respuestas a preguntas sobre su cocedora a presión, visite [proctorsilex.com/frequently-asked questions](https://proctorsilex.com/frequently-asked-questions).
- Para ideas de recetas, visite proctorsilex.com/recipes.

Uso de los modos de cocción sin presión

Siga las instrucciones para ensamblar la coccidora a presión en “Cómo ensamblar”. Presione el botón de modo para seleccionar. Aparecerá un tiempo predeterminado. Para ajustar el tiempo de cocción, pulse los botones + o –.

- El modo SAUTÉ (soasar) se puede usar para dorar alimentos o soasar verduras antes de cocinar a presión, cocinar lento o como una función por sí sola. La tapa debe estar retirada mientras se usa este modo. El tiempo de SAUTÉ (soasar) comenzará la cuenta regresiva cuando la coccidora haya alcanzado la temperatura de dorado.
- El modo de cocción lenta puede usarse con calor LOW (bajo) o HIGH (alto). Para seleccionar la configuración de calor, presione el botón SLOW COOK (cocción lenta) varias veces para alternar entre las configuraciones. La válvula de liberación de vapor debe estar en la posición abierta (↗) (Figura 1). SLOW COOK (cocción



lenta) comenzará automáticamente a contar el tiempo de cocción en 3 segundos. Cuando se complete el ciclo de cocción, la olla cambiará a WARM (mantener caliente) y el temporizador comenzará a contar hasta por 24 horas.

- WARM (mantener caliente) puede utilizarse como un modo para mantener los alimentos cocidos a la temperatura de servir. La comida debe estar lo suficientemente caliente como para evitar el crecimiento de bacterias antes de usar el ajuste WARM (mantener caliente). El ajuste WARM solo debe usarse después de que una receta se haya cocinado completamente. No recaliente los alimentos usando el ajuste WARM. Si los alimentos se cocinaron y luego se refrigeraron, vuelva a calentarlos en cocción lenta LOW (baja) o HIGH (alta) y luego cambie a WARM. Visite **[foodsafety.gov](https://www.foodsafety.gov)** para más información.
- CANCEL (cancelar) cancela todas las funciones, borra el tiempo y regresa la pantalla a “OFF.” Úselo en cualquier momento para detener los modos de cocción.

Consejos para cocción lenta

- La olla de cocción debe estar al menos a 1/2 de su capacidad para obtener mejores resultados. Si solo está medio llena, verifique si está cocido 1 a 2 horas antes del tiempo de la receta.
- No es necesario agitar cuando se cocina lentamente. Si se quita la tapa, la pérdida de calor y el tiempo de cocción pueden ser mayores. Sin embargo, si cocina en HIGH (alto), es posible que desee agitar ocasionalmente.
- Al cocinar sopas o guisos, deje un espacio de 2 pulgadas (5 cm) entre la parte superior de la olla de cocción y los alimentos para que la receta pueda hervir a fuego lento.
- Muchas recetas piden cocinar todo el día. Si su horario de la mañana no le da tiempo para preparar una receta, hágalo la noche anterior. Coloque todos los ingredientes en la olla, cubra con la tapa y refrigere durante la noche. Por la mañana, simplemente coloque la olla de cocción en la cocedora y comience a cocinar.
- Algunos alimentos no son adecuados para cocción prolongada en una cocedora lenta: Las pastas, los mariscos, la leche, la crema o la crema agria se deben agregar 2 horas antes de servir. La leche evaporada o las sopas condensadas son perfectas para cocinar lentamente.
- No use carne o pollo congelados en el modo de cocción lenta. Descongele cualquier carne o pollo antes de cocinar.
- Cuanto mayor es el contenido de grasa de la carne, menos líquido se necesita. Si cocina carne con un alto contenido de grasa, coloque rodajas gruesas de cebolla debajo para que la carne no se asiente (y cocine) en la grasa.
- Las cocedoras lentas permiten muy poca evaporación. Si prepara su sopa, estofado o salsa favoritos, reduzca el líquido indicado en la receta original. Si es demasiado espeso, se puede agregar líquido más tarde.
- Si cocina una cazuela de tipo verduras, deberá haber líquido en la receta para evitar que se chamusque en los lados de la olla de cocción.
- Si cocina una receta con tubérculos, coloque los tubérculos en el fondo de la olla.

Tabla de modos de cocción

Modo	Tiempo de cocción predeterminado	Rango de tiempo de cocción	Posición de la válvula de presión	Descripción y recomendaciones
PRESSURE COOK (cocción a presión)	35 min	1 min – 4 horas	Cerrado 	Úselo para hacer sopas, guisos, carne tierna que se desprende del hueso, trozos de pollo o pollo entero (hasta 3 1/2 libras), huevos duros con cáscara y frijoles.
STEAM (cocer al vapor)	10 min	0 min – 4 horas	Cerrado 	Úselo para cocinar arroz o verduras, carnes, aves, mariscos, pescados y dumplings al vapor.
SAUTÉ (soasar)	30 min	1 min – 30 min	N/A	Úselo para dorar carnes o aves, o soasar las verduras. También use para precalentar la cocción para acelerar la formación de presión. La cocción se calienta a 345°F (174°C) antes de que comience la cuenta regresiva. La tapa debe estar retirada mientras se usa este modo. El tiempo de cocción comenzará la cuenta regresiva cuando la cocción haya alcanzado la temperatura de dorado.
SLOW COOK (cocción lenta): LOW (bajo) HIGH (alto)	8 horas 4 horas	30 min – 20 horas 30 min – 20 horas	Abierto  Abierto 	Una verdadera función de cocción lenta que usa temperaturas más bajas y tiempos de cocción más largos para lograr comidas tiernas y con mucho sabor. Para seleccionar la configuración de calor, presione el botón SLOW COOK (cocción lenta) varias veces para alternar entre las configuraciones. El tiempo de cocción comienza la cuenta regresiva en 3 segundos. Una vez que se complete el ciclo, la cocina cambiará a WARM (mantener caliente) hasta por 24 horas.
WARM (mantener caliente)	4 horas	10 min – 24 horas	Abierto 	El ajuste de WARM (mantener caliente) no se debe usar para cocinar alimentos, sino para mantener los alimentos ya cocinados. Cada modo de programa cambia automáticamente a WARM (mantener caliente) cuando se completa el ciclo.

Cuidado y limpieza

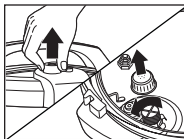
⚠ ADVERTENCIA Riesgo de descarga eléctrica. Desconecte la corriente antes de limpiar. No sumerja el cable, el enchufe o la base en ningún líquido.

1. Desenchufe la unidad. Deje enfriar. Retire el empaque de la tapa tirando de debajo del anillo metálico.

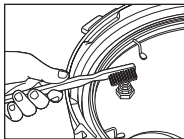
NOTE: La olla de cocción, el empaque, la rejilla para asar y el colector de condensación se pueden lavar en el lavavajillas. NO use la configuración "SANI" cuando lave en el lavavajillas. Las temperaturas del ciclo "SANI" podrían dañar su producto.

2. Limpie la base con un paño húmedo o una esponja. Para eliminar las manchas rebeldes, use un limpiador suave no abrasivo.

3. Hale hacia arriba la válvula de liberación de vapor para quitarla de la tapa. Voltee la tapa y hale hacia arriba la cubierta de la válvula de liberación de vapor de la parte inferior de la tapa. Desenrosque la tapa de vástago del vástago de la válvula de liberación de vapor.



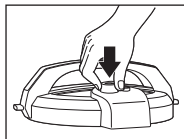
4. Sostenga la tapa en ángulo y use un cepillo pequeño y suave para limpiar la válvula flotante,



el vástago de la válvula de liberación de vapor y la válvula de presión excesiva de cualquier residuo. Enjuague estas zonas con agua tibia.

5. Lave la válvula de liberación de vapor, la cubierta de la válvula de liberación de vapor y la cubierta con agua tibia y jabón. Enjuague y seque. Asegúrese de que la válvula de liberación de vapor, el vástago de la válvula de liberación de vapor, la válvula flotante y la válvula de presión excesiva estén limpios y libres de residuos. El centro de la cubierta de la válvula de liberación de vapor debe estar libre de alimentos y residuos antes de cocinar.

6. Reemplace la cubierta de la válvula de liberación de vapor y reinserte el empaque (vea el paso 1 de "Cómo ensamblar").



NOTA: Tenga cuidado al insertar el empaque. Si se estira el empaque, esto permitirá que escape vapor entre la base y la tapa.

Siempre reemplace el empaque con un empaque original del fabricante. Visite proctorsilex.com/parts.

Solución de problemas

La pantalla muestra los códigos de error 1-4 y E9.

- La unidad está funcionando mal; visite proctorsilex.com.

La pantalla muestra LID (tapa) y la cocedora a presión emite un pitido.

- La tapa no está colocada correctamente. Retire la tapa y alinee la tapa con las flechas para asegurarse de que la tapa esté asentada correctamente.
- La tapa esta puesta y se encuentra en modo SAUTÉ (soasar). Retire la tapa y póngala a un lado. No use la tapa mientras este en modo SAUTÉ (soasar).

La cocedora no se enciende.

- Asegúrese de que el tomacorriente funcione correctamente.

La tapa es difícil de cerrar.

- Asegúrese de que el empaque esté insertado correctamente en la parte inferior de la tapa.
- Si la cocedora se ha utilizado para SAUTÉ (soasar) o aún está caliente por la cocción anterior, puede haber una pequeña cantidad de presión en la olla. Mueva la válvula de liberación de vapor a la posición abierta (↗), cierre la tapa y luego mueva la válvula a la posición cerrada (↻).

La tapa no se bloquea.

- El empaque no está instalado correctamente.
- Puede haber residuos que obstruyen el empaque o las válvulas. Asegúrese de que todos estén limpios y libres de alimentos.

El vapor se escapa de la cocedora durante la cocción.

- Es normal que cierta cantidad de vapor sea expulsada de la válvula flotante y la válvula de liberación de vapor hasta que la cocedora a presión nivela la presión y la tapa esta asegurada.
- Asegúrese de que la valvula de liberación de vapor este en la posición cerrada (↻).
- Es posible que la tapa no esté cerrada y bloqueada correctamente.
- El empaque no se puede insertar correctamente o necesita ser reemplazado.
- Es posible que sea necesario limpiar las válvulas o el empaque para eliminar los residuos. Consulte "Cuidado y limpieza."

La tapa no se puede quitar.

- La presión debe liberarse por completo antes de que se desbloquee la tapa. Consulte las instrucciones de "Liberación de vapor" en "Conozca su cocedora a presión."

Ocurren salpicaduras cuando se libera vapor.

- La olla de cocción puede estar demasiado llena. No llene más de 2/3, o 1/2 de su capacidad para alimentos que se expanden, como el arroz y los frijoles.
- Si se producen salpicaduras, use un guante de cocina para proteger las manos y libere la presión en ráfagas cortas o deje que se libere de forma natural.

Solución de problemas (cont.)

La cocedora tarda demasiado en llegar a la presión.

- La cantidad de tiempo para llegar a la presión depende de la cantidad de líquido y alimentos en la olla. La temperatura inicial de los alimentos también puede prolongar el tiempo.

La comida no está cocida.

- Se necesita más tiempo de cocción. Restablezca el modo de cocción y ajústelo para un tiempo adicional, o configure la cocedora en SAUTÉ (soasar) y permita a la comida hervir a fuego lento por más tiempo.
- Asegúrese de que haya suficiente líquido para generar vapor y aumentar la presión. Se recomienda un mínimo de 1 taza (237 mL) de líquido.

La comida está cocida en exceso.

- Asegúrese de seleccionar el tiempo de cocción adecuados.
- Reduzca el tiempo de cocción.

GARANTÍA PARA PRODUCTOS COMPRADOS EN MÉXICO

PRODUCTO:

MARCA:

MODELO:

Grupo HB PS, S.A. de C.V. cuenta con una Red de Centros de Servicio Autorizada, por favor consulte en la lista anexa el nombre y dirección de los establecimientos en la República Mexicana en donde usted podrá hacer efectiva la garantía, obtener partes, componentes, consumibles y accesorios; así como también obtener servicio para productos fuera de garantía. Para mayor información llame al: **Centro de Atención al Consumidor: 800 71 16 100**

Grupo HB PS, S.A. de C.V. le otorga a partir de la fecha de compra:

GARANTÍA DE 3 AÑOS.

COBERTURA

- Esta garantía ampara, todas las piezas y componentes del producto que resulten con defecto de fabricación incluyendo la mano de obra.
- Grupo HB PS, S.A. de C.V. se obliga a reemplazar, reparar o reponer, cualquier pieza o componente defectuoso; proporcionar la mano de obra necesaria para su diagnóstico y reparación, todo lo anterior sin costo adicional para el consumidor.
- Esta garantía incluye los gastos de transportación del producto que deriven de su cumplimiento dentro de su red de servicio.

LIMITACIONES

- Esta garantía no ampara el reemplazo de piezas deterioradas por uso o por desgaste normal, como son: cuchillas, vasos, jarras, filtros, etc.
- Grupo HB PS, S.A. de C.V. no se hace responsable por los accidentes producidos a consecuencia de una instalación eléctrica defectuosa, ausencia de toma de tierra, clavija o enchufe en mal estado, etc.

EXCEPCIONES

Esta garantía no será efectiva en los siguientes casos:

- Quando el producto se hubiese utilizado en condiciones distintas a las normales. (Uso industrial, semi-industrial o comercial.)
- Quando el producto no hubiese sido operado de acuerdo con el instructivo de uso.
- Quando el producto hubiese sido alterado o reparado por personas no autorizadas por Grupo HB PS, S.A. de C.V. el fabricante nacional, importador o comercializador responsable respectivo.

El consumidor puede solicitar que se haga efectiva la garantía ante la propia casa comercial donde adquirió su producto, siempre y cuando Grupo HB PS, S.A. de C.V. no cuente con talleres de servicio.

PROCEDIMIENTO PARA HACER EFECTIVA LA GARANTÍA

- Para hacer efectiva la garantía, lleve su aparato al Centro de Servicio Autorizado más cercano a su domicilio (consulte la lista anexa).
- Si no existe Centro de Servicio Autorizado en su localidad llame a nuestro Centro de Atención al Consumidor para recibir instrucciones de como hacer efectiva su garantía.

FECHA DE ENTREGA	SELLO DEL VENDEDOR	QUEJAS Y SUGERENCIAS
DÍA ____ MES ____ AÑO ____		Si desea hacer comentarios o sugerencias con respecto a nuestro servicio o tiene alguna queja derivada de la atención recibida en alguno de nuestros Centros de Servicio Autorizados, por favor dirigirse a: GERENCIA INTERNACIONAL DE SERVICIO 800 71 16 100 Email: mexico.service@proctorsilex.com

CENTROS DE SERVICIO AUTORIZADOS

Ciudad de México
ELECTRODOMÉSTICOS
Av. Plutarco Elías Calles No. 1499
Zacahuitzco, Benito Juárez,
Ciudad de México, C.P. 09490
Tel: 55 5235 2323

CASA GARCÍA
Av. Patriotismo No. 875-B
Mixcoac, Benito Juárez,
Ciudad de México, C.P. 03910
Tel: 55 5563 8723

Nuevo León
FERNANDO SEPÚLVEDA REFACCIONES
Ruperto Martínez No. 238 Ote.
Col. Centro Monterrey, N.L., CP 64000
Tel: 81 8343 6700

Jalisco
SERVICIOS DE MANTENIMIENTO CASTILLO
Garibaldi No. 1450
Ladrón de Guevara, Guadalajara, Jalisco, C.P.
44660
Tel: 33 3825 3480

Modelo:
34503

Tipo:
PC05

Características Eléctricas:
120 V ~ 60 Hz 700 W

Los modelos incluidos en el instructivo de Uso y Cuidado pueden ir seguidos o no por un sufijo correspondiente a una o varias letras del alfabeto y sus combinaciones, separadas o no por un espacio, coma, diagonal, o guión. Como ejemplos los sufijos pueden ser: "Y" y/o "MX" y/o "MXY" y/o "Z".