

LEADING
BRAND IN THE U.S.

Russell Hobbs®
CLASSIC SATIN



4 Quart Electric Cool Touch Pressure Cooker

OWNER'S MANUAL
RHNPC401

61156
8/02

IMPORTANT SAFEGUARDS

When using electrical appliances, basic safety precautions should always be followed including the following:

1. Read all instructions before using appliance.
2. Do not touch hot surfaces. Use handles or knobs.
3. To protect against fire, electrical shock, and injury to persons, do not immerse Cord, Plug or Pressure Cooker Housing in water or other liquid.
4. Close supervision is necessary when any appliance is used near children. This appliance is not for use by children.
5. Unplug appliance from outlet when not in use and before cleaning. Allow to cool before putting on or taking off parts, and before cleaning the appliance.
6. Do not operate any appliance with a damaged cord or plug or after the appliance malfunctions, or has been dropped or damaged in any manner. Contact Consumer Service.
7. The use of accessory attachments not recommended by the appliance manufacturer may result in fire, electric shock, or injury to persons.
8. Do not use outdoors.
9. Do not let cord hang over edge of table or counter, or touch hot surfaces.
10. Do not place on or near a hot gas or electric burner, or in a heated oven.
11. To disconnect, turn the Variable Temperature/Pressure Control to WARMING. Press the (O) on the ON/OFF Switch, the ON/OFF Indicator Light will turn off. Remove the plug from the wall outlet.
12. Do not use appliance for other than intended use.
13. Extreme caution must be used when moving an appliance containing hot oil or other hot liquids.
14. A fire may occur if the appliance is covered or touching flammable material, including curtains, draperies, walls, and the like, when in operation.
15. Do not attempt to dislodge food when the appliance is plugged in.
16. Do not fill the unit above the MAX Fill Line. When cooking foods that expand during cooking, such as rice or dried vegetables, do not fill the unit over 1/2 full. See Important Safety Information Section in this manual.
17. Do not cook foods such as applesauce, cranberries, pearl barley, oatmeal or other cereals, split peas, noodles, macaroni, rhubarb, or spaghetti. These foods tend to foam, froth and sputter, and may block the Steam Vent Tube.
18. **CAUTION:** To reduce the risk of electric shock, cook only in the Pressure Cooker Pan.

**SAVE THESE INSTRUCTIONS
FOR HOUSEHOLD USE ONLY**

ADDITIONAL IMPORTANT SAFEGUARDS

WARNING: This appliance generates heat and escaping steam during use. Use proper precautions to prevent risk of burns, fires, or other injury to persons or damage property.

WARNING: DO NOT IMMERSE THE PRESSURE COOKER PAN IN WATER OR ANY OTHER LIQUID.

1. Keep hands and face away from Pressure Regulator Valve.
2. Use extreme caution when removing the Lid after cooking. Serious burns can result from steam inside.
3. Never remove the Lid while the unit is in operation.
4. Do not cover the Pressure Regulator Valve, Safety Valves, or Pressure Lift Pin with anything as an explosion may occur.
5. Do not touch the Pressure Cooker Pan, any removable parts, or heating parts during or immediately after using. Use Cool Touch Handles. Let the unit cool completely first.
6. Clean all parts thoroughly after each use.
7. DO NOT ATTEMPT TO COOL OR RELEASE PRESSURE USING WATER.
8. **CAUTION:** When the Pressure Lift Pin is in the UP position, turn the Pressure Regulator Valve to the STEAM RELEASE position to release steam in a short bursts. Do not turn to any other position. Failure to follow these instructions may cause hot liquid to be ejected.

3-PRONG GROUNDED TYPE PLUG

This appliance is equipped with a grounded type 3-wire cord (3-prong plug). This plug will only fit into an electrical outlet made for a 3-prong plug. This is a safety feature. If the plug should fail to fit the outlet, contact an electrician to replace the obsolete outlet. Do not attempt to defeat the safety purpose of the Grounding Pin part of the 3-prong plug.

SHORT CORD INSTRUCTIONS

A short power supply cord is provided to reduce the risk resulting from becoming entangled in or tripping over a longer cord.

Longer detachable power-supply cords or extension cords are available and may be used if care is exercised in their use.

If a longer detachable power-supply or extension cord is used,(1) the marked electrical rating of the cord set or extension cord should be at least as great as the electrical rating of the appliance,and (2) the cord should be arranged so that it will not drape over the countertop or tabletop where it can be pulled on by children or tripped over accidentally.

The extension cord should be a grounding-type 3-wire cord.

ELECTRIC POWER

If the electric circuit is overloaded with other appliances, your appliance may not operate.It should be operated on a separate electrical circuit.

PLASTICIZER WARNING

CAUTION: To prevent Plasticizers from migrating from the finish of the counter top or table top or other furniture,place NON-PLASTIC placemats between the appliance and the finish of the counter top or table top.

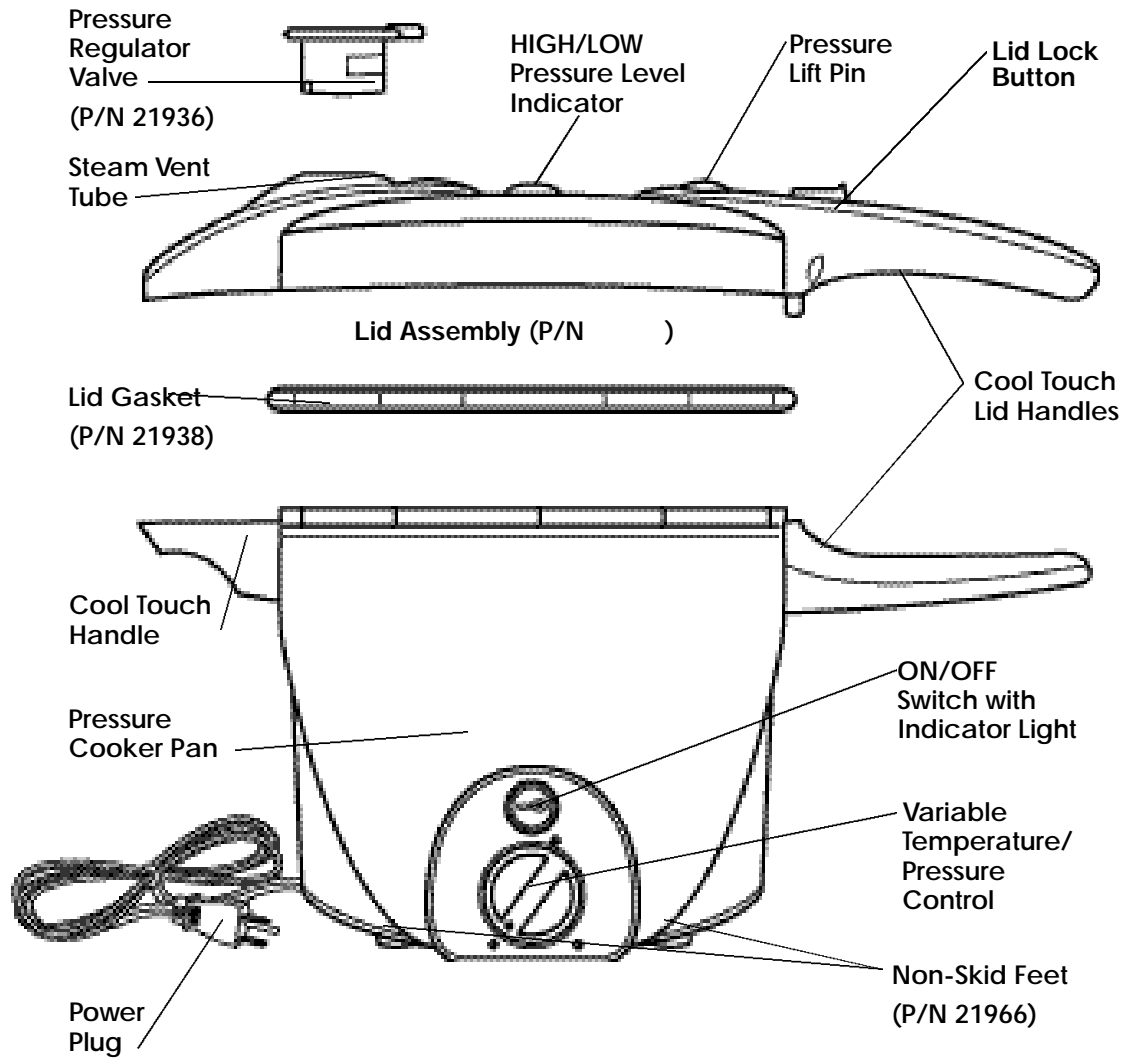
Failure to do so may cause the finish to darken, permanent blemishes may occur or stains can appear.

INTRODUCTION

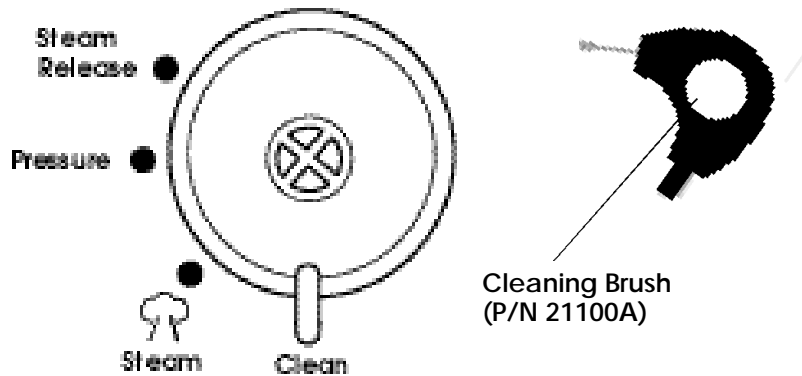
Congratulations on your purchase of the Russell Hobbs® Electric Pressure Cooker featuring Cool Touch exterior and non-stick interior finish.The special coating on the Pressure Cooker Pan has been designed to add durability and ease of use and cleaning.It has been specially formulated for selected premium performance appliances.

Care and cleaning of your Electric Pressure Cooker is a snap. Washing or rinsing with warm,soapy water and a sponge or a cloth is all that is needed.Do not use steel wool,coarse scouring pads or harsh abrasives on the exterior or any non-stick surface. Not only are they unnecessary, they may damage the surface.

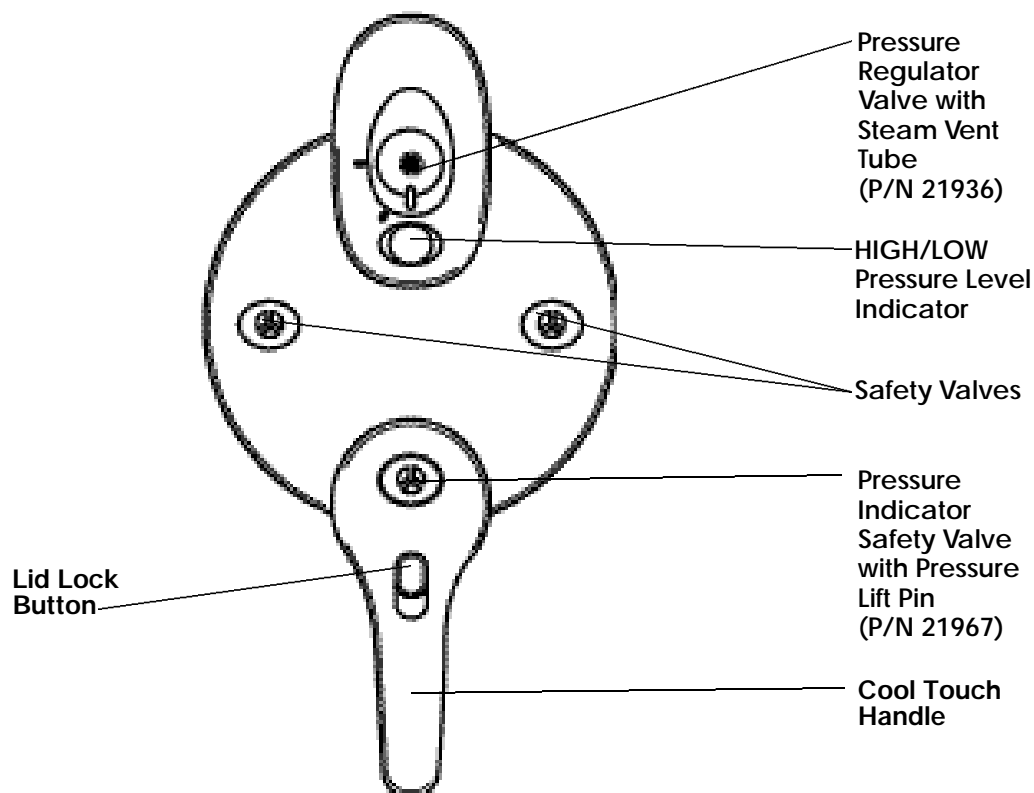
PRODUCT MAY VARY SLIGHTLY FROM ILLUSTRATIONS



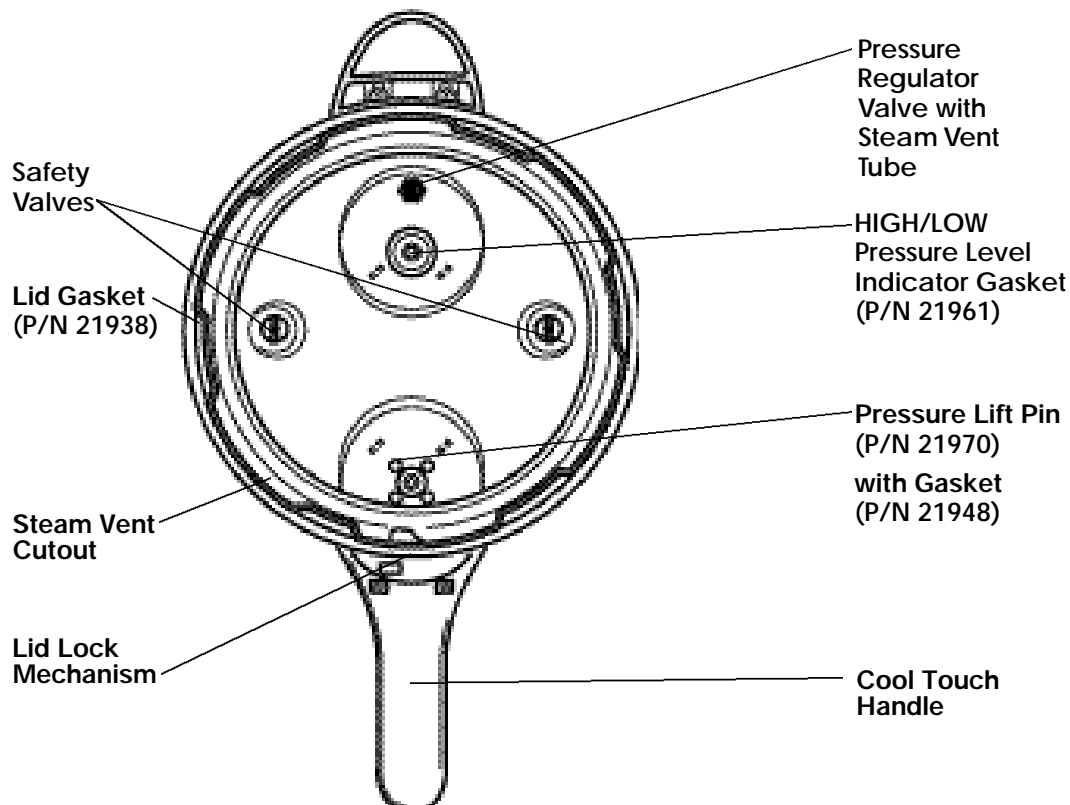
Pressure Regulator Valve



Lid Top View



Lid Bottom View



BEFORE USING YOUR PRESSURE COOKER FOR THE FIRST TIME

CAUTION: To protect against electric shock, do not immerse the Pressure Cooker Pan or allow cord to come into contact with water or other liquids.

1. Hand wash the Lid and Lid Gasket and the HIGH/LOW Pressure Level Indicator Gasket of the Pressure Cooker thoroughly with liquid dishwashing soap. Rinse and towel dry thoroughly. Replace the HIGH/LOW Pressure Level Indicator Gasket by tucking the bottom of the Gasket into the hole on the underside of the Lid.
2. Use a damp paper towel to clean the non-stick interior of the Pressure Cooker Pan. Towel dry.

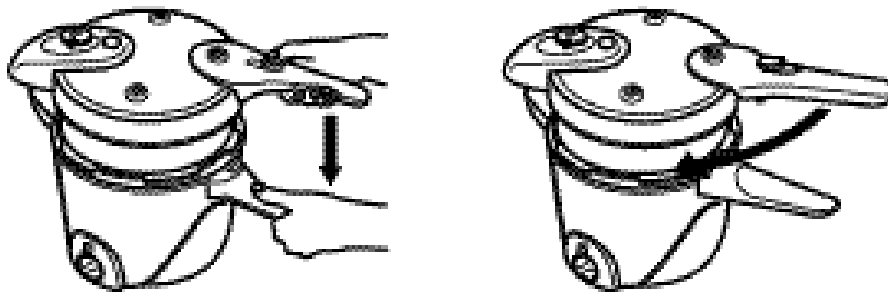
WARNING: DO NOT IMMERSE THE PRESSURE COOKER PAN IN WATER OR ANY OTHER LIQUID.

3. Read the Owner's Manual carefully and completely before using the Pressure Cooker to become familiar with the parts and features.
4. Follow directions for Pressure Cooking, filling the Pressure Cooker Pan up to the MAX Fill Line with water. Pressure cook for 15 minutes at HIGH pressure. This will ensure correct fitting of the Gaskets.
5. Turn the Variable Temperature/Pressure Control to WARMING. Press the (O) on the ON/OFF Switch, the ON/OFF Indicator Light will turn off. Unplug the unit. The pressure will be released naturally. When the HIGH/LOW Pressure Level Indicator and the Pressure Lift Pin drops and all pressure is released, open the Lid. Carefully pour out the water and allow to cool. Dry all parts. The Pressure Cooker is now ready to use.

For Your Safety

LOCKING LID WITH EASY-GRIP HANDLE

The large, easy-to-handle Lid Lock Button effortlessly locks or unlocks the Pressure Cooker Lid. To close, place the Lid onto the top of the Pressure Cooker Pan so that the Lid Handle is slightly to the right of the Pressure Cooker Pan Handle. Turn the Lid Handle clockwise until the two Handles are together and facing you. The Lid Lock Button locks the Lid in place. Make sure the Lid falls below the rim of the Pressure Cooker Pan and is securely attached onto the Pan.



To remove the Pressure Cooker Lid, pressure must be released before opening. When pressure is completely reduced, slide the Lid Lock Button towards you, twist the Lid counter-clockwise until the Lid can be removed easily. Always tilt the Lid away from you to avoid the steam. (See Operating Instructions Section in this Owner's Manual.)

LID GASKET

The Lid Gasket provides a tight seal for your Pressure Cooker. **Never use the Lid without making sure that the Gasket is properly positioned.** Do not use the Lid if the Gasket appears to be cracked, worn or torn. In this case, you must replace the Lid Gasket. You can prolong the life of your Gasket by lightly coating it with a small amount of vegetable oil after each use.

For your safety, we have incorporated into your Pressure Cooker Lid, 4 Safety Pressure Release Valves:

- Pressure Regulator Valve with Steam Vent Tube
- Pressure Indicator Safety Valve with Pressure Lift Pin and Gasket
- 2 Safety Valves



PRESSURE REGULATOR VALVE WITH STEAM VENT TUBE

This Valve serves as a manual pressure regulator. By adjusting this Lever you will be able to switch from PRESSURE to STEAM to CLEAN or from PRESSURE to STEAM RELEASE to release pressure in short bursts. This Pressure Regulator Valve has been factory calibrated to release steam from your Pressure Cooker when it reaches its factory determined maximum pressure capacity (15 psi).

Remove the Pressure Regulator Valve and rinse under lukewarm water for easy cleaning. (See Important Safety Information section of this manual for removal instructions.) If this Valve is worn it MUST be replaced.

CAUTION: Never disassemble Pressure Regulator Valve or clean the Steam Vent Tube when Pressure Cooker is in use.

PRESSURE INDICATOR SAFETY VALVE WITH PRESSURE LIFT PIN



This visual safety device indicates if the Pressure Cooker Pan is under pressure or if all pressure has been released from the inside of the Pan. When the Pressure Lift Pin is in the UP position, you will know the Pressure Cooker Pan is pressurized. In this position you will not be able to remove the Pressure Cooker Lid. It also acts a Pressure Relief Valve, exhausting excess pressure. The Pressure Lift Pin Gasket should fit snugly around the Pin.

If the Pressure Lift Pin is clogged or unclean, it may not function properly. If the Pressure Lift Pin does not drop when expected, gently slide the Lid Lock Button towards you to see if the Pressure Lift Pin drops. If it still does not drop, wait until all steam has been released.

If this Valve becomes clogged it can easily be cleaned by gently removing excess food particles from the Valve located on the underside of the Pressure Cooker Lid. (See Important Safety Information section of this manual.)



SAFETY VALVES

When pressure builds, excess steam or pressure may begin to escape through these automatic Valves. This is normal and so is the audible hissing sound coming from these Valves.

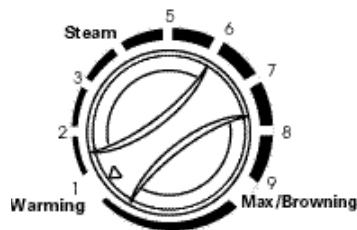
If these Valves become clogged, they can easily be cleaned by gently removing excess food particles from the Valves located on the underside of the Pressure Cooker Lid. (See Important Safety Information section of this manual.)

Safety Steam Vent: In case of a high-pressure build-up, steam will be released through the Safety Vent Cutout located in the rim of the Pressure Cooker Lid.

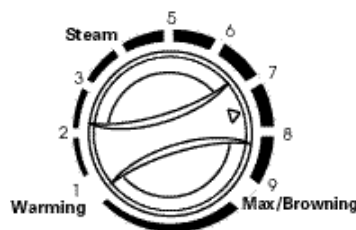
Features

HIGH/LOW PRESSURE LEVEL INDICATOR

To cook foods at HIGH pressure, turn the Variable Temperature/Pressure Control to MAX/BROWNING, 7, 8, or 9 until the HIGH/LOW Pressure Level Indicator rises, and both rings are visible. Reduce the Variable Temperature/Pressure Control to 7 - 8 to maintain HIGH pressure; both rings will be showing.



Heat on
MAX/BROWNING, 7, 8,
or 9 until the Pressure
Level Indicator raises

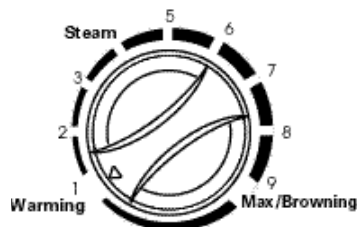


Reduce heat to
7 - 8 to maintain
HIGH pressure

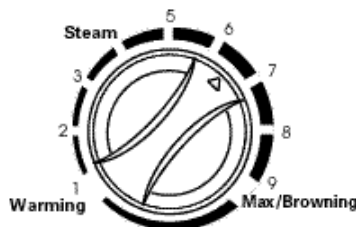


HIGH/LOW Pressure
Level Indicator
Both rings are visible
when cooking at HIGH
Pressure

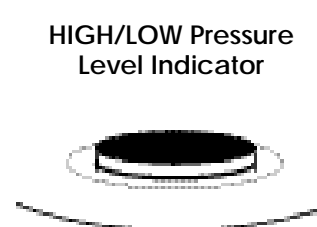
To cook foods at LOW pressure, bring the Pressure Cooker up to HIGH Pressure (both rings are visible), and then reduce the Variable Temperature/Pressure Control to 6 - 7 to maintain LOW pressure; one ring will be showing.



Heat on
MAX/BROWNING, 7, 8,
or 9 until the Pressure
Level Indicator raises



Reduce heat to
6 - 7 to maintain
LOW pressure



HIGH/LOW Pressure
Level Indicator
One ring is visible
when cooking at
LOW Pressure

HIGH/LOW PRESSURE LEVEL INDICATOR (Con't)

If the HIGH/LOW Pressure Level Indicator is clogged, it may not function properly. See User Maintenance Instructions in this manual, for information on cleaning.

As the Pressure Cooker cycles ON and OFF, the Pressure Level Indicator will rise and fall a little.

VARIABLE TEMPERATURE/PRESSURE CONTROL

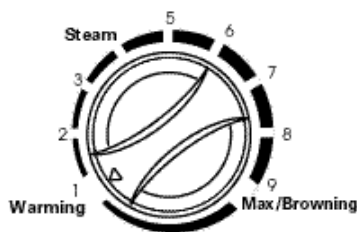
Your Pressure Cooker has variable temperature control that cycles on and off to maintain the temperature. Adjust the setting as necessary for HIGH or LOW pressure according to the chart or recipe.

By turning the Variable Temperature/Pressure Control to 7 - 8, you can maintain 15 psi / HIGH pressure with both rings visible on the HIGH/LOW Pressure Level Indicator. To cook at LOW pressure, turn the Variable Temperature/Pressure Control to 6 - 7 to keep one ring visible. The exact position of the Control will depend on the amount and type of food being cooked.

WARMING

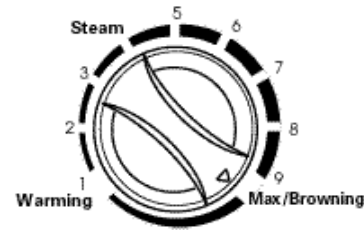
This Function reheats or keeps cooked food warm. WARMING can either be used on its own or after pressure cooking to keep food warm.

1. Position the electrical cord in the slot located on the bottom of the Pressure Cooker.
2. Place or leave cooked food in Pressure Cooker Pan.
3. Turn the Variable Temperature/Pressure Control to WARMING. Plug the unit into a 120V AC wall outlet and press the (■) on the ON/OFF Switch to turn the Pressure Cooker ON. The ON/OFF Indicator Light will illuminate.
4. If you would like to keep food warm after steaming or pressure cooking, after cooking is completed and pressure has been released, simply turn the Variable Temperature/Pressure Control to WARMING 1, 2, or 3. Stir frequently.
5. When finished, turn the Variable Temperature/Pressure Control to WARMING. Press the (●) on the ON/OFF Switch, the ON/OFF Indicator Light will turn off. Unplug the unit.



BROWNING

Braised foods always taste better when browned before cooking in liquid. The Russell Hobbs® Electric Pressure Cooker has a built-in browning cycle.



1. Position the electrical cord in the slot located on the bottom of the Pressure Cooker.
2. For best results, food should be patted dry with paper towels and cut into small, uniform pieces. Brown or sauté food using a small amount of oil in small batches.
3. Add the appropriate amount of oil as called for in the recipe to the Pressure Cooker Pan. With the Lid off, plug the unit into a 120V AC wall outlet and press the (■) on the ON/OFF Switch to turn the Pressure Cooker ON. The ON/OFF Indicator Light will illuminate. Turn the Variable Temperature/Pressure Control to MAX/BROWNING, 7, 8, or 9.
4. After approximately 5 minutes of preheating, add food and begin browning without the Lid.

WARNING: Do not leave the Pressure Cooker unattended while browning foods.

5. When desired browning is complete, either remove browned food and continue with the recipe, or add recipe ingredients to the Pressure Cooker Pan and begin pressure cooking according to recipe instructions.
6. When finished, turn the Variable Temperature/Pressure Control to WARMING. Press the (●) on the ON/OFF Switch, the ON/OFF Indicator Light will turn off. Unplug the unit.

STEAMING

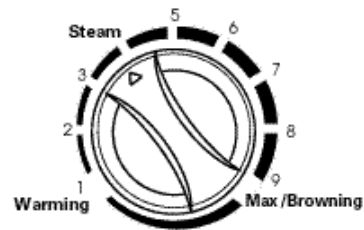
This Function quickly brings cooking liquid to a boil for steaming fresh vegetables or rice. Times will be similar to cooking the same food on top of the stove in a sauce pan.

1. Position the electrical cord in the slot located on the bottom of the Pressure Cooker.
2. To steam food, place food in the bottom of the Pressure Cooker Pan or you may use a small heat-resistant steaming rack or basket (not included) in the bottom of the Pressure Cooker Pan. Add at least 1 cup of water when cooking up to 30 minutes. Do not fill the Pressure Cooking Pan past the MAX Fill Line, 2/3 full.
3. Add the Lid and lock it into place onto the Pressure Cooker Pan following the instructions in the For Your Safety section of this manual.
4. On the top of the Lid, turn the Pressure Regulator Valve to STEAM.
5. Turn the Variable Temperature/Pressure Control to WARMING. Plug the unit into a 120V AC wall outlet and press the (-) on the ON/OFF Switch to turn the Pressure Cooker ON. The ON/OFF Indicator Light will illuminate.



NOTE: The Lid can be removed while STEAMING to check the food for doneness, but you must wait until the Pressure Lift Pin drops.

6. Turn the Variable Temperature/Pressure Control to STEAM, 3 to 5 (see illustration). The Pressure Lift Pin may raise and lower during cooking as the unit cycles on and off to maintain the temperature.
7. When finished, turn the Variable Temperature/Pressure Control to WARMING, press the (O) on the ON/OFF Switch, the ON/OFF Indicator Light will turn off. Unplug the unit.



8. Wait until the Pressure Lift Pin drops and remove the Lid.

WARNING: Use caution when lifting Locking Lid. Escaping steam can scald you, and the Lid will be hot.

Pressure Cooking Operating Instructions

1. Position the electrical cord in the slot located on the bottom of the Pressure Cooker.

2. Prepare food according to recipe or chart. If recipe calls for sautéing vegetables or browning meat, add oil to the Pressure Cooker Pan and turn the Variable Temperature Pressure Control to MAX/BROWNING, 7, 8, or 9.



The Russell Hobbs® Pressure Cooker has a Browning Feature that allows you to sauté or brown foods in the Pressure Cooking Pan before cooking under pressure. (Follow the procedures described in the Features: Browning section of this manual.)

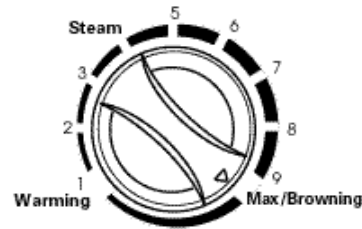
3. Follow recipe or chart directions; remove the browned food and/or add the the other ingredients. Always use 1-3 cups of water, broth, wine, fruit or vegetable juice, or other liquid for pressure cooking. Do not use milk, milk products, or cream sauces, as they tend to scorch easily. Make sure the rim of the Pan is clean and dry. Never beat a spoon or other utensil on the rim of the Pressure Cooker Pan. Any dent or mar in the rim may prevent a good seal from forming and prevent the Pressure Cooker from pressurizing properly.
4. Place the clean Lid Gasket in position inside the Pressure Cooker Lid, make sure it is under Lid Lock Mechanism and the Steam Vent inside the rim of the Lid. Make sure the HIGH/LOW Pressure Level Indicator is properly assembled and the Gasket is securely tucked inside the Lid opening. You may press the Gasket into the Lid before using to make sure it is tight and able to operate properly.
5. Place Lid onto the top of the Pressure Cooker Pan so that the Lid Handle is slightly to the right of the Pressure Cooker Pan Handle. Turn the Lid Handle clockwise until the two Handles are together and facing you. The Lid Lock Button locks the Lid in place. Make sure the Lid is properly seated on the rim of the Pressure Cooker Pan and is securely attached onto the Pan.
6. Turn the Pressure Regulator Valve on top of the Lid to PRESSURE.



Operating Instructions *(Continued)*

7. Turn the Variable Temperature/Pressure Control to WARMING.
8. Plug the unit into a 120V AC wall outlet and press the (-) on the ON/OFF Switch to turn the Pressure Cooker ON. The ON/OFF Indicator Light will illuminate.
9. Turn the Variable Temperature/Pressure Control to MAX/BROWNING.

CAUTION: NEVER LEAVE YOUR PRESSURE COOKER UNATTENDED AT A HIGH HEAT SETTING.



10. As soon as the pressure starts to build, however slight, the Pressure Lift Pin will jiggle until it reaches full pressure and locks the Lid onto the Pressure Cooker Pan. Do not try to remove the Lid until the pressure has been safely released. The HIGH/LOW Pressure Level Indicator will start to rise and some steam will escape from the Pressure Regulator Valve. Wait for both rings to be visible on the Pressure Level Indicator and a gentle steady flow of steam is released from the Pressure Regulator Valve accompanied by a loud hiss: ***the Pressure Cooker is now at full pressure.***

11. Begin timing once the HIGH pressure is reached. Follow the recipe or Cooking Guide, allow food to cook for time specified.

NOTE: The amount of food being cooked will determine how long it takes to bring the Pressure Cooker up to full pressure.



Both rings are visible when cooking under HIGH Pressure

12. Quickly turn the Variable Temperature/Pressure Control to 7 - 8 (see illustration); both rings will be visible, to maintain the HIGH pressure. If you prefer to cook using LOW pressure, turn the Variable Temperature/Pressure Control to 6 - 7, one ring will be visible. The constant hissing sound and amount of steam will fluctuate as the pressure changes. Experience will teach you what setting on your Pressure Cooker to use to maintain the proper pressure.



Reduce heat to 7 - 8 to maintain HIGH pressure

IMPORTANT: If the heat is too high, there is a constant very loud hissing. You MUST turn the heat down. TOO MUCH HEAT CAN RESULT IN EXCESSIVE LOSS OF COOKING LIQUID.



Reduce heat to 6 - 7 to maintain LOW pressure

Operating Instructions *(Continued)*

13. When the food has cooked under proper pressure for the required length of time, turn the Variable Temperature/ Pressure Control to WARMING. Press the (O) on the ON/OFF Switch, the ON/OFF Indicator Light will turn off. Unplug the unit.
14. Release pressure using either the Natural Steam Release or Quick Steam Release Feature, following the procedures described in the Steam Release Methods section of this manual.

NOTE: Cooking times listed in this book are only guidelines. Personal preferences vary; adjust cooking times accordingly.

CAUTION: Always use the Cool Touch Handles to move the Pressure Cooker Pan.

15. Wait until the pressure has totally been released from the Pressure Regulator Valve and the HIGH/LOW Pressure Level Indicator and the Pressure Lift Pin has dropped.

CAUTION: The HIGH/LOW Pressure Level Indicator and the Pressure Lift Pin will be UP when the Pressure Cooker is under pressure. When the pressure is released, the Pressure Lift Pin will drop DOWN. NEVER attempt to open the Lid while they are in the UP position.

CAUTION: Escaping steam can scald you, and the Lid will be hot. Release steam where it will not cause damage to cabinets or kitchen equipment/accessories.

16. To remove the Pressure Cooker Lid, pressure must be released before opening. When pressure is completely reduced, slide the Lid Lock Button towards you, twist the Lid counter-clockwise until the Lid can be removed easily. Always tilt the Lid away from you to avoid the steam.

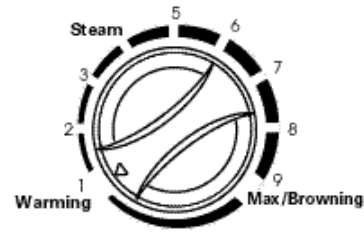
CAUTION: Never force the Pressure Cooker Lid open. The Safety Lock will not release if any steam pressure remains in the Pressure Cooker. If the Lid is difficult to remove, allow the Pressure Cooker more time to cool down until the pressure is fully reduced.

CAUTION: Proper care must be taken with hot cookware. Be careful not to come in contact with hot Pressure Cooker Pan, Lid and accessories. Use protective mitts or gloves to move hot Pan. When opening a hot Pan, use special caution. Escaping steam is hot and can cause burns.

Steam Release Methods

NATURAL STEAM RELEASE METHOD

1. After pressure cooking, turn the Variable Temperature/Pressure Control to WARMING. Press the (O) on the ON/OFF Switch, the ON/OFF Indicator Light will turn off. Unplug the unit.



2. Allow the Pressure Cooker to cool slowly at room temperature. Depending on the amount and type of food, this will take 5 to 20 minutes. Wait until the pressure has totally been released from the Pressure Regulator Valve and the HIGH/LOW Pressure Level Indicator and the Pressure Lift Pin has dropped.
3. To remove the Pressure Cooker Lid, slide the Lid Lock Button towards you, twist the Lid counter-clockwise until the Lid can be removed easily. Always tilt the Lid away from you to avoid the steam.

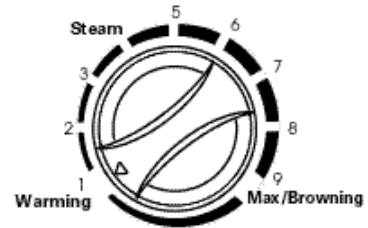
CAUTION: Never force the Pressure Cooker Lid open. The Safety Lock will not release Lid if any steam pressure remains in the Pressure Cooker. If the Lid is difficult to open, allow the Pressure Cooker more time to cool down until the pressure is fully reduced.

CAUTION: Proper care must be taken with hot cookware. Be careful not to come in contact with hot Pressure Cooker Pan, Lid and accessories. Use protective mitts or gloves to move hot Pan. When opening a hot Pan, use special caution. Escaping steam is hot and can cause burns.

WARNING: The Pressure Cooker Pan and Lid remain very hot after cooking.

QUICK STEAM RELEASE METHOD

1. After pressure cooking, turn the Variable Temperature/Pressure Control to WARMING, press the (O) on the ON/OFF Switch, the ON/OFF Indicator Light will turn off. Unplug the unit.



2. You can release pressure quickly, without waiting for the steam to dissipate, or the Pressure Cooker to cool down by using the Pressure Cooker's STEAM RELEASE feature. Wearing oven mitts, press the Pressure Regulator Valve in and rotate clockwise to the STEAM RELEASE position. To stop the release of steam, rotate back to the PRESSURE position.



CAUTION: To avoid scalding, release steam in short bursts by pushing the Pressure Regulator Valve momentarily.

CAUTION: When using this feature, only release the steam IN SHORT BURSTS until the pressure is reduced, as hot liquid may be ejected.

CAUTION: Keep hands and face away from the Pressure Regulator Valve and Steam Vent Tube as hot steam will be released. Use oven mitts.

CAUTION: The Pressure Regulator Valve may be hot. Use an oven mitt or kitchen towel to protect your hand. Handle with care. Never run water over or immerse the Pressure Cooker in water to release pressure.

CAUTION: Escaping steam can scald you, and the Lid will be hot. Release steam where it will not cause damage to cabinets or kitchen equipment/accessories. Keep face away from the Pressure Regulator Valve when releasing steam.

WARNING: DO NOT GO PAST THE STEAM POSITION to the CLEAN position.

CAUTION: Do not use the Quick Steam Release Feature for foods containing a lot of liquid. There could be an overflow.

3. Use this method for some pressure cooking such as fruits, soft vegetables and frozen vegetables.
4. It will take 2-5 minutes for pressure to go down completely. Wait for the steam to stop coming out of the Pressure Regulator Valve's Steam Vent Tube. Then wait for the Pressure Level Indicator and the Pressure Lift Pin to drop down before opening the Lid, following the procedures described in the Pressure Cooking Operating Instructions section of this manual.

Important Safety Information

For best results, always check that the Pressure Regulator Valve, Pressure Indicator Valve, HIGH/LOW Pressure Level Indicator and Gasket, Lid Gasket and Lid Lock Button are in good working order and that there are no foreign particles blocking the Steam Vent Tube, Pressure Lift Pin, Safety Valves or Steam Vent.

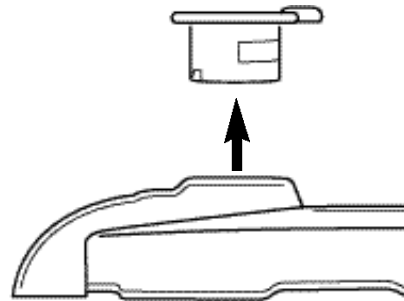
To expose the Steam Vent Tube, the Pressure Regulator Valve must be removed.

1. Press down and turn the Pressure Regulator Valve counter-clockwise to the CLEAN Position until it stops. Lift up on the Pressure Regulator to remove easily. Hold the Lid up to the light. You should be able to see light through the Steam Vent Tube.
2. If you cannot see light, the Steam Vent Tube is blocked. Insert the Cleaning Brush into the Steam Vent tube and gently move it in and out until you are sure the Tube is clear.
3. Replace the Pressure Regulator Valve. Line the notches on the bottom of the Pressure Regulator with the grooves in the Lid. Press down and rotate the Regulator clockwise until it is in position.

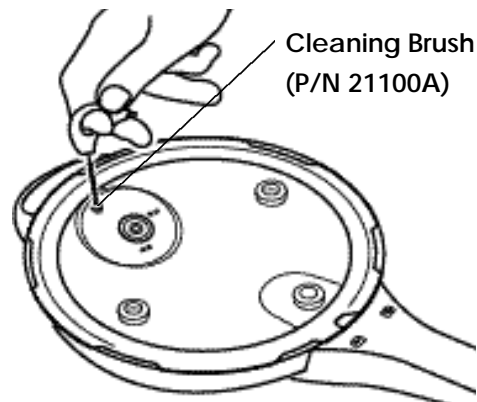
CAUTION: Never disassemble Pressure Regulator or clean the Steam Vent Tube when Pressure Cooker is in use.

All Pressure Release Valve Systems are produced with the utmost quality and standards.

Turn Pressure Regulator Valve to CLEAN position



Lift Pressure Regulator Valve for easy removal



Cleaning Brush
(P/N 21100A)

Clean Pressure Regulator Valve using the Cleaning Brush.

Important Safety Information *(Con't.)*

MAXimum Fill Line: The line inside the Pressure Cooker Pan indicates the Pressure Cooker is 2/3 full.

For most foods, it is safe to fill the Pressure Cooker Pan 2/3 full. When cooking foods that expand, such as rice, dry beans and legumes or recipes containing these foods, do not fill the Pressure Cooker Pan more than 1/2 full. Fill only 1/2 full when cooking stocks or soups.

CAUTION: NEVER fill the Pressure Cooker Pan with food or liquid beyond the 2/3 MAX Fill Line. Overfilling the Pressure Cooker with food may result in preventing the steam from being released through the Pressure Lift Pin and Pressure Regulator Valve. Do not let any portion of food extend above the MAX Fill Line.

User Maintenance Instructions

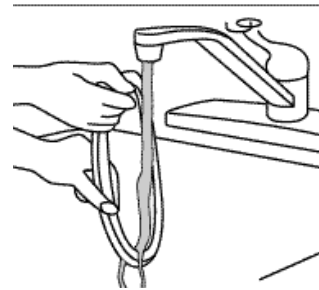
This appliance contains no user serviceable parts. Do not try to repair it yourself. Any servicing requiring disassembly other than cleaning must be performed by a qualified appliance repair technician.

Always remember to unplug the unit from the wall outlet when not in use and before cleaning.

CLEANING AND STORAGE INSTRUCTIONS

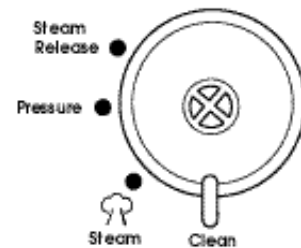
Before using for the first time and after each use, wash all Pressure Cooker parts by hand. Always unplug unit and allow to cool completely before cleaning.

1. Remove the Lid Gasket and the HIGH/LOW Pressure Level Indicator from the Lid. Wash Gaskets thoroughly in hot, soapy water. Rinse and dry thoroughly. Apply a thin coating of vegetable oil to each Gasket after each use. This will extend the life of the Gasket. Slip the Gasket back in place on the inside of the Lid.



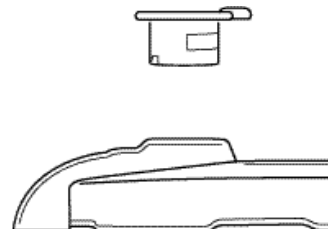
2. The Gaskets that fit inside the Lid may become worn after many uses. If one becomes torn, cracked, cut or visibly damaged, DO NOT USE THE PRESSURE COOKER. Call Consumer Service at 800-233-9054 to order a new Gasket. If the Pressure Indicator Valve Gasket becomes damaged, the Lid must be sent in for repair or replacement.

3. Clean around the openings of the Pressure Level Indicator and Gasket, Pressure Lift Pin and Lift Pin Gasket with warm soapy water to keep it free of grease or food particles that could keep it from operating properly. Rinse and dry thoroughly.



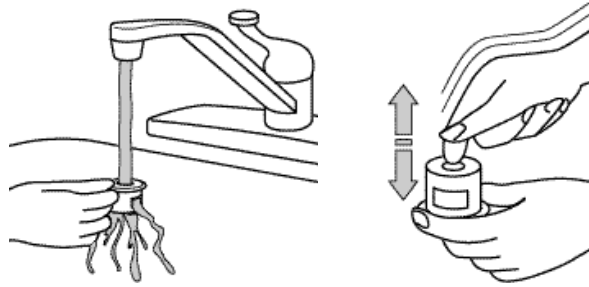
4. To expose the Steam Vent Tube, the Pressure Regulator must be removed. Press down and turn the Pressure Regulator counter-clockwise to the CLEAN position, until it stops. Lift up on the Pressure Regulator and remove.

Hold the Pressure Cooker Lid up to the light to make sure the Steam Vent Tube is clear. If the Steam Vent Tube is blocked, carefully insert the Cleaning Brush into the Steam Vent Tube and run it gently in and out to clear any obstructions. Wash again with soapy water, rinse and dry thoroughly. (See Important Safety Information.)



User Maintenance Instructions (Con't.)

6. Wash the Pressure Regulator under running water.
7. Check spring-loaded part before replacing.



8. Align the Pressure Regulator at the CLEAN position, press down and turn clockwise to secure the Pressure Regulator in place for storage.
9. When the unit has cooled after cooking, remove food residue with a paper towel, then wipe with hot, sudsy sponge and rinse. Dry with a soft cloth or paper towel. Never use harsh chemical detergents, scouring pads or powders on any of the parts or components of this Pressure Cooker.

WARNING: DO NOT IMMERSE THE PRESSURE COOKER PAN IN WATER OR ANY OTHER LIQUID.

NOTE: Do not place the Pressure Cooker Lid, Pressure Regulator Valve parts, Pressure Level Indicator parts, Lid Gasket or Pressure Cooker Pan in the dishwasher.

10. The HIGH/LOW Pressure Level Indicator should be cleaned after each use. Remove the round Pressure Level Indicator Gasket from the bottom of the lid. With one hand on the inside of the Lid, press the spring-loaded black cap upwards into the red Indicator rod while gently rotating the red rod clockwise until it can be easily removed. You may then remove the black cap and the spring inside. Clean the area thoroughly. Reassemble when cleaned. Make sure the HIGH/LOW Pressure Level Indicator is properly assembled and the Gasket is securely tucked inside the Lid opening. Press the Gasket into the Lid opening before using to make sure it is tight and able to operate properly.
11. Store the Pressure Cooker with the Pressure Cooker Lid off or upside-down on the Pan. Do not store the Pressure Cooker with the Pressure Cooker Lid and Lid Gasket closed tightly on the Pan.
12. For increased safety and best results, the Lid Gasket, Pressure Level Indicator Gasket and Pressure Lift Pin Gasket should be replaced every 12 months. For ordering information, call Consumer Service at 1-800-233-9054.

SUGGESTED COOKING TIMES

The following cooking times are provided as a guide to be used when cooking in the Russell Hobbs® Electric Cool Touch Pressure Cooker. Cooking times can vary depending on the quality and the individual piece sizes of the food being cooked; maximum and minimum cooking times are given in some instances. Cooking time for vegetables will vary depending on size, freshness, and variety of vegetables.

When uncertain how long to cook something, always start with the shortest cooking time because you can always continue cooking for additional time until the desired texture is reached.

All cooking times listed begin once full pressure is reached.

Use your own heat-resistant steaming basket in the bottom of the Pressure Cooker Pan to hold food while pressure cooking or steaming.

FOODS THAT SHOULD NOT BE COOKED UNDER PRESSURE ARE:

Applesauce, cranberries, rhubarb, macaroni, spaghetti or other pasta, dried soup mixes, oatmeal or other cereals, grains, pearl barley, split peas or any dried beans, peas or rice not listed on the Cooking Charts. These foods tend to expand, foam, or froth and may block the Pressure Lift Pin and Pressure Regulator Valve's Steam Vent Tube.

NOTE: The USDA recommends that ground turkey and chicken be cooked to an internal temperature of 165°F and ground beef, veal, lamb and pork be cooked to an internal temperature 160°F. Meats such as beef and lamb, etc. should be cooked to an internal temperature of at least 145°F. Pork should be cooked to an internal temperature of at least 160°F and poultry products should be cooked to an internal temperature of 170°F-180°F to be sure any harmful bacteria has been killed. When re-heating meat/poultry products, they should also be cooked to an internal temperature of 165°F.

MEAT & POULTRY HIGH PRESSURE COOKING TIMES NATURAL STEAM RELEASE

Meat & Poultry	Cooking Time	Cooking Liquid
Beef/Veal/Pork chuck, pot, rump roast or brisket, 2 to 4 lbs., 1-1/2 to 2 in. thick	50 to 65 min.	2-1/2 cups
Beef/Veal/Pork chuck, pot, rump roast or brisket, 2 to 4 lbs., 2 to 3 in. thick	70 to 85 min.	3 cups
Beef, corned, 2 to 3 lbs.	60 to 70 min.	2-1/2 cups
Beef, round steak, 2 lbs., 1/2 in. thick	18 to 20 min.	1-1/2 cups
Beef, stew meat, 1 in. cubes	15 to 20 min.	1-1/2 cups
Meatballs, up to 2 lbs., browned	8 to 10 min.	1 cup
Pork or Beef ribs, 2 to 3 lbs.	25 to 35 min.	1-1/2 cups
Chicken, whole, 3 to 4 lbs.	25 to 35 min.	1-1/2 cups
Chicken, pieces, 2 to 3 lbs.	12 to 15 min.	1 cup
Cornish Hens, 2	25 to 30 min.	1-1/2 cups

-
- Do not pressure cook meat that is more than 3 in. thick.
It will not cook evenly.

SHELLFISH & FISH LOW PRESSURE COOKING TIMES QUICK STEAM RELEASE

Seafood	Cooking Time	Cooking Liquid
Clams, baby	1 to 1-1/2 min.	1 cup
Mussels	2 to 4 min.	1 cup
Shrimp, large	0 to 1/2 min.	1 cup
Fish, whole, 1/2 to 1 lb., cleaned	4 to 6 min.	1 cup
Fish, steaks, 1 in. thick	4 to 6 min.	1 cup

FRESH VEGETABLES HIGH PRESSURE COOKING TIMES QUICK STEAM RELEASE

Fresh Vegetables	Cooking Time	Cooking Liquid
Asparagus, thick whole	4 to 5 min.	1 cup
Asparagus, thin whole	2 to 3 min.	1 cup
Beans, green or wax, whole or piece	9 to 13 min.	1 cup
Beans, lima, shelled	3 to 4 min.	1 cup
Beets, medium, whole	20 to 25 min.	2 cups
Broccoli, florets	2 to 3 min.	1 cup
Broccoli, spears	3 to 4 min.	1 cup
Brussels Sprouts, whole	5 to 6 min.	1 cup

FRESH VEGETABLES COOKING TIMES

Fresh Vegetables	Cooking Time	Water
Cabbage, red or green, 1/4 in. shreds	2 to 3 min.	1 cup
Cabbage, red or green, quartered	10 to 12 min.	1 cup
Carrots, whole	6 to 8 min.	1 cup
Carrots, 1 in. chunks	4 to 5 min.	1 cup
Carrots, 1/4 in. slices	1 to 2 min.	1 cup
Cauliflower, florets	1 to 2 min.	1 cup
Collard Greens, coarsely chopped	7 to 9 min.	1 cup
Corn, on-the-cob	7 to 9 min.	1 cup
Corn, kernels	2 to 3 min.	1 cup
Eggplant, 1/2 in. chunks	1/2 to 1 min.	1 cup
Escarole, coarsely chopped	1 to 2 min.	1 cup
Okra, small pods	3 to 4 min.	1 cup
Onions, whole 1-1/2 in. diameter	3 to 4 min.	1 cup
Parsnips, 1 in. chunks	4 to 6 min.	1 cup
Peas, shelled	2 to 3 min.	1 cup
Potatoes, whole new 1-1/2 to 2 in.	7 to 9 min.	1 cup
Potatoes, whole new 2 to 3 in.	11 to 14 min.	1 cup
Potatoes, 1-1/2 in. chunks	7 to 9 min.	1 cup
Pumpkin, 2 in. chunks	10 to 13 min.	1 cup
Rutabaga, 1 in. chunks	6 to 8 min.	1 cup
Spinach, fresh, coarsely chopped	1 to 2 min.	1 cup
Spinach, fresh, whole leaves	2 to 3 min.	1 cup
Squash, acorn, halved	10 to 12 min.	1 cup
Squash, butternut, 1 in. chunks	6 to 7 min.	1 cup
Squash, pattypan, 2 lbs. halved	10 to 11 min.	1-1/2 cups
Squash, spaghetti, 2 lbs. halved	18 to 20 min.	1-1/2 cups
Squash, summer, zucchini or yellow, 1/2 in. slices	2 to 3 min.	1 cup
Sweet Potato, 1 in. slices	8 to 10 min.	1 cup
Swiss Chard, coarsely chopped	3 to 4 min.	1 cup
Tomatoes, quartered	2 to 3 min.	1 cup
Turnips, small quartered	4 to 6 min.	1 cup
Turnips, 1-1/2 in. chunks	4 to 6 min.	1 cup

FROZEN VEGETABLES LOW PRESSURE COOKING TIMES QUICK STEAM RELEASE

Frozen Vegetables	Cooking Time	Water
Asparagus	2 min.	1 cup
Beans, green, wax or French cut	1 min.	1 cup
Beans, lima	2 min.	1 cup
Broccoli, chopped, florets, or spears	2 min.	1 cup
Brussels Sprouts	2 min.	1 cup
Cauliflower, florets	1 min.	1 cup
Corn, kernels	1 min.	1 cup
Corn, on the cob	2 to 3 min.	1 cup
Mixed Vegetables	2 min.	1 cup
Peas (not split)	1 min.	1 cup
Peas and Carrots	1 min.	1 cup
Spinach	1 min.	1 cup

- For the frozen vegetables listed, 1 cup liquid is recommended. If more than 1 cup liquid is used, there may be excess liquid released through the Pressure Regulator Valve as the pressure is released.

FRESH FRUITS LOW PRESSURE COOKING TIMES QUICK STEAM RELEASE

Fresh & Dried Fruit	Cooking Time	Water
Apricots, fresh whole or halved	0 to 1 min.*	1 cup
Berries, fresh	0 to 1 min.*	1 cup
Cherries, fresh	0 to 1 min.*	1 cup
Peaches, fresh halved	1 to 2 min.	1 cup
Pears, fresh halved	1/2 to 1 min.	1 cup
Plums, fresh	2 to 3 min.	1 cup
Prunes (dried plums)	2 to 3 min.	1 cup

* For fruits that cook for 1 minute or less: As soon as the pressure builds, and the steam begins to hiss, start a timer and cook under pressure for 1 minute or less. Turn the Variable Temperature/Pressure Control to WARMING and unplug the unit.

DRIED BEANS & LEGUMES HIGH PRESSURE COOKING TIMES NATURAL STEAM RELEASE

Beans & Legumes	Cooking Time	Water* + 1 Tbl. Veg.Oil	Yield Cooked
Adzuki, 1 cup dry	12 to 14 min.	3 cups	2 cups
Black Beans, 1 cup dry	18 to 22 min.	3 cups	2 cups
Black Eyed Peas, 1 cup dry	18 to 20 min.	3 cups	2-1/4 cups
Chickpeas (Garbanzo), 1 cup dry	23 to 25 min.	3 cups	2-1/2 cups
Great Northern Beans, 1 cup dry	10 to 12 min.	3 cups	2-1/4 cups
Kidney Beans, red or white, 1 cup dry	13 to 15 min.	3 cups	2 cups
Lentils, green, brown or red, 2 cups dry	11 to 13 min.	3 cups	4 cups
Navy Beans 1 cup dry	13 to 15 min.	3 cups	2 cups
Pinto Beans, 1 cup dry	10 to 12 min.	3 cups	2-1/4 cups

*Add one tablespoon of vegetable oil to the water to reduce excess foaming.

- All dried beans and legumes, with the exception of lentils: Follow package directions to pre-soak overnight or boil for a few minutes, soak and drain.
The actual cooking times may vary depending on how old the beans are and personal preference.

RICE

HIGH PRESSURE COOKING TIMES

NATURAL STEAM RELEASE

Rice	Cooking Time	Water* + 1 Tbl. Veg. Oil	Yield Cooked
Rice, basmati, 1 cup dry	6 to 7 min.	1-1/2 cups	3 cups
Rice, white, converted or long grain, 1 cup dry	7 to 8 min.	1-1/2 cups	3 cups
Rice, white, converted or medium grain, 1 cup dry	6 to 7 min.	1-1/2 cups	3 cups
Rice, white, arborio or short grain 1 cup dry	6 to 7 min.	1-1/2 cups	3 cups
Rice, brown, 1 cup dry	18 to 19 min.	2 cups	2-1/4 cups
Rice, wild, 1 cup dry	25 to 27 min.	3 cups	2-1/4 cups
Quinoa, 1 cup dry	6 to 7 min.	1-1/2 cups	3 cups

*Add one tablespoon of vegetable oil to the water to reduce excess foaming.

- Actual cooking times may vary depending on how old the grain is and personal preference.
- Either water or bouillon may be used. Add one tablespoon of vegetable oil to the water to reduce excess foaming.
- A small amount of rice may stick to the bottom of the Pressure Cooker Pan. After removing the cooked rice, fill the Pan immediately with water to soak.

Helpful Hints

No steam comes out of the Steam Vent Tube.

- Solution:**
- The Pressure Cooker Lid may not be tightly clamped onto the Pan.
 - Check to make sure that the Lid Gasket is in place under the Steam Vent all the way around the Lid.
 - Make sure that the Pressure Regulator Valve with Steam Vent Tube, HIGH/LOW Pressure Level Indicator, Pressure Indicator Safety Valve with Pressure Lift Pin, or Safety Valves do not have any food clogging the openings.
 - At least 1 cup of water or other liquid must be used when pressure cooking foods.

The Pressure Cooker Lid cannot be opened.

- Solution:**
- All the pressure that had built up inside the Pressure Cooker during cooking must be let out through the Steam Vent Tube and the Pressure Indicator Safety Valve with Pressure Lift Pin before the Lid can be opened.
 - Turn the Variable Temperature/Pressure Control to WARMING, press the (O) on the ON/OFF Switch, the ON/OFF Indicator Light will turn off. Unplug the unit. Wait until the pressure has totally been released from the Pressure Regulator Valve and the HIGH/LOW Pressure Level Indicator and the Pressure Lift Pin has dropped.

All the water evaporated from the Pressure Cooker before the food was done.

- Solution:**
- The Variable Temperature/Pressure Control may have been set on too high during pressure cooking and the water turned to steam too fast.
 - Not enough water was placed into the Pressure Cooker at the start of the cooking process.
 - For pressure cooking, add at least 1 to 2-1/2 cups of liquid to make sure you have enough liquid to cook until done.

Helpful Hints *(Continued)*

The Pressure Cooker Lid Gasket, the HIGH/LOW Pressure Level Indicator Gasket and Pressure Lift Pin Gaskets are stiff.

- Solution:**
- Apply a thin coating of vegetable oil to the clean Gaskets after each use to keep them soft and pliable.
 - When the Gaskets are not soft and pliable or have stretched so that they no longer fit easily into position, it is time to replace them. New Gaskets can be ordered by calling the Consumer Relations Department at 800-233-9054.
 - It is a good idea to replace both Gaskets every 12 months or more often if the Pressure Cooker is used frequently.

The food is not done.

- Solution:**
- Simply bring the Pressure Cooker back up to pressure after checking to make sure there is adequate liquid in the Pan and continue cooking a few more minutes.

Adapting other pressure cooker recipes to the Russell Hobbs® Pressure Cooker.

- Solution:**
- Any pressure cooker recipe in which the recipe calls for a PRESSURE setting of 10 to 15 pounds of pressure may be used in the Russell Hobbs® Pressure Cooker.
 - Do not exceed the MAX Fill line for the food being cooked.

Helpful Hints *(Continued)*

When should you use a Steaming or Cooking Rack?

- Solution:**
- A steaming or cooking rack will keep the food above the liquid used for pressure cooking.
 - But if you want the foods to pick up more flavor from the liquid, do not use a Steaming or Cooking Rack.

What should you do if froth comes out of the Steam Vent Tube when pressure is being released?

- Solution:**
- After pressure cooking, turn the Variable Temperature/Pressure Control to WARMING, press the (O) on the ON/OFF Switch, the ON/OFF Indicator Light will turn off. Unplug the unit.

How can meat and vegetables be cooked together?

- Solution:**
- Start pressure cooking the longer cooking meat first. Turn the Variable Temperature/Pressure Control to WARMING press the (O) on the ON/OFF Switch, the Wait until the pressure has totally been released from the Pressure Regulator Valve and the HIGH/LOW Pressure Level Indicator and the Pressure Lift Pin have dropped. Remove the Lid and add the vegetables. Continue pressure cooking until all the food is done.

Why is there a trickle of moisture around the Steam Vent Tube, Pressure Cooker Handles, Pressure Regulator Valve and/or Safety Valves when the Pan is first heated?

- Solution:**
- A small amount of moisture around these parts is normal when first beginning to cook. This moisture will disappear when the Pan is fully heated.
 - The Lid Gasket must be in place inside the Lid and the Lid closed tightly onto the Pan.

Helpful Hints *(Continued)*

Using your Pressure Cooker at altitudes above 2,000 feet

Add 1 cup of additional liquid when cooking at altitudes above 2,000 feet. The cooking time will also need to be increased by 5% for every 1,000 feet beginning at an altitude of 3,000 feet.

<i>Altitude/Feet</i>	<i>Increase Suggested Cooking Time by:</i>
3,000	5%
4,000	10%
5,000	15%
6,000	20%
7,000	25%
8,000	30%

Converting a personal recipe to pressure cooking

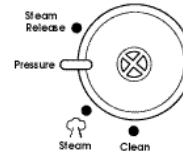
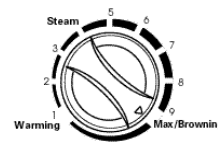
- Compared to conventional cooking, foods cooked under pressure will generally be done in approximately 1/3 of the normal cooking time.
- The overall liquids called for in your personal non-pressure cooker recipe, may need to be reduced. If too much liquid remains at the end of the pressure cooking time, continue cooking. Plug the unit into a 120V AC wall outlet. Turn the Variable Temperature/Pressure Control to 6 - 7 heat and simmer uncovered to thicken.
- Use the charts and recipes provided in this book as a guide for pressure level, cooking times and liquids needed.

Recipes

FRESH GREEN BEANS WITH NEW POTATOES AND HAM

- 1 tablespoon olive oil
- 1 cup chopped onion
- 1-1/2 pounds fresh green beans, cut into 1 inch pieces
- 1 pound new potatoes, scrubbed and quartered
- 1 cup cubed ham
- 1/2 teaspoon salt
- 1/8 teaspoon black pepper
- 2-1/2 cups water
- 1 teaspoon fresh chopped basil

1. Heat the oil in the Pressure Cooker Pan on MAX/BROWNING. Add the onion and sauté 5 to 7 minutes until onion is soft, stirring frequently.
2. Add the remaining ingredients. Stir to combine.
3. Cover with the Lid and set the Pressure Regulator Valve to PRESSURE. Heat on MAX/BROWNING until the HIGH/LOW Pressure Level Indicator and the Pressure Lift Pin raises.
4. When a steady flow of steam is released from the Pressure Regulator Valve, reduce the Variable Temperature/Pressure Control to 7 - 8 and cook at HIGH pressure 9 to 13 minutes or until done.
5. Turn the Variable Temperature/Pressure Control to WARMING and turn the Pressure Cooker OFF. Unplug the unit. The POWER Indicator Light will turn off. Allow the Pressure Cooker to cool slowly at room temperature until the HIGH/LOW Pressure Level Indicator and the Pressure Lift Pin drops.

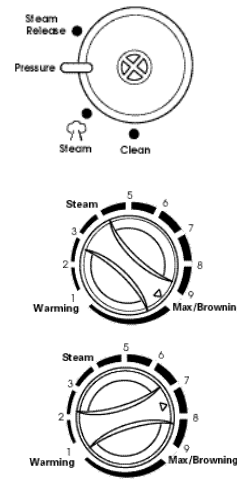


Makes 6 servings

NORTHERN BEAN AND HAM SOUP

- 1 cup dried Great Northern beans
- 2 cups water
- 2 (10-ounce) cans French Onion Soup
- 1 tablespoon vegetable oil
- 1 cup cubed ham
- 1/2 cup sliced celery
- 1/2 cup sliced carrots
- 1 tablespoon dried parsley
- 1 bay leaf
- 1/8 teaspoon salt
- 1/8 teaspoon black pepper

1. Soak beans overnight according to package directions.
2. Drain the beans and place into the Pressure Cooker Pan.
3. Add the remaining ingredients. Stir to combine.
4. Cover with the Lid and set the Pressure Regulator Valve to PRESSURE. Heat on MAX/BROWNING until the HIGH/LOW Pressure Level Indicator and the Pressure Lift Pin raises.
5. When a steady flow of steam is released from the Pressure Regulator Valve, reduce the Variable Temperature/Pressure Control to 7 - 8 and cook at HIGH pressure 10 to 12 minutes or until done.
6. Turn the Variable Temperature/Pressure Control to WARMING and turn the Pressure Cooker OFF. Unplug the unit. The Power Indicator Light will turn off. Use the Natural Steam Release method. Wait until the HIGH/LOW Pressure Level Indicator and the Pressure Lift Pin drops..



Makes 6 servings

SUNDRIED TOMATO AND BLACK BEAN VEGETARIAN CHILI

- 1/2 cup dried black beans
- 1 tablespoon olive oil
- 1 cup chopped onion
- 1 teaspoon minced garlic
- 1 medium green pepper, cored, seeded and chopped
- 1 jalapeno pepper, cored seeded and chopped
- 3 carrots, chopped
- 2 teaspoons chili powder
- 1 teaspoon ground cumin
- 1/4 teaspoon dried oregano
- 2 (14.5-ounce) cans diced tomatoes
- 1-1/2 cups water
- 1 tablespoon vegetable oil
- 1/4 cup sundried tomatoes
- 1/2 teaspoon salt
- 1 tablespoon minced fresh cilantro

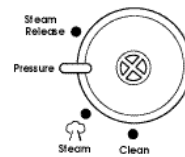
1. Soak beans overnight according to package directions . Drain the beans and set aside.

2. Heat the oil in the Pressure Cooker Pan on MAX/BROWNING. Add the onion, garlic, peppers, carrot, chili powder, cumin and oregano. Sauté 5 to 7 minutes until onion is soft, stirring frequently.

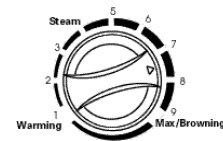


3. Add the soaked beans, tomatoes, water, oil, sundried tomatoes and salt. Stir to combine.

4. Cover with the Lid and set the Pressure Regulator Valve to PRESSURE. Heat on MAX/BROWNING until the HIGH/LOW Pressure Level Indicator and the Pressure Lift Pin raises.



5. When a steady flow of steam is released from the Pressure Regulator Valve, reduce the Variable Temperature/Pressure Control to 7 - 8 and cook at HIGH pressure 18 to 22 minutes or until done.



6. Turn the Variable Temperature/Pressure Control to WARMING and turn the Pressure Cooker OFF. Unplug the unit. The Power Indicator Light will turn off. Use the Natural Steam Release method. Wait until the HIGH/LOW Pressure Level Indicator and the Pressure Lift Pin drops.

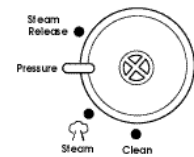
7. Serve with fresh cilantro.

Makes 6 servings

HERBED CHICKEN WITH FRESH VEGETABLES

- 2 boneless-skinless chicken breast halves
- 1/4 teaspoon dried oregano
- 1/4 teaspoon dried basil
- 1/4 teaspoon salt
- dash black pepper
- 1 cup chicken or vegetable stock, or
canned low sodium broth
- 2 medium red potatoes, scrubbed and quartered
- 2 carrots, quartered
- 2 ribs celery, quartered
- 1 leek, trimmed, washed well, light green
and white parts only, sliced thinly

1. Rub chicken with herbs, salt and black pepper.
2. Add the chicken broth, chicken and vegetables to the Pressure Cooker Pan.
3. Cover with the Lid and set the Pressure Regulator Valve to PRESSURE. Heat on MAX/BROWNING until the HIGH/LOW Pressure Level Indicator and the Pressure Lift Pin raises.
4. When a steady flow of steam is released from the Pressure Regulator Valve, reduce the Variable Temperature/Pressure Control to 7 - 8 and cook at HIGH pressure 12 to 15 minutes or until done.
5. Turn the Variable Temperature/Pressure Control to WARMING and turn the Pressure Cooker OFF. Unplug the unit. The Power Indicator Light will turn off. Use the Natural Steam Release method. Wait until the HIGH/LOW Pressure Level Indicator and the Pressure Lift Pin drops.



Makes 2 servings

SAUERBRATEN

- 1/4 cup red wine vinegar
- 1/2 teaspoon salt
- 1/8 teaspoon pepper
- 1/2 teaspoon ground cloves
- 1 clove garlic, crushed
- 1-1/2 pound chuck or rump roast, 2 inches thick
- 1 tablespoon vegetable oil
- 2 cups beef broth
- 1 large carrot, coarsely chopped
- 1 rib celery, coarsely chopped
- 1/2 large onion, coarsely chopped
- 1 bay leaf
- 1 cup crushed ginger snaps

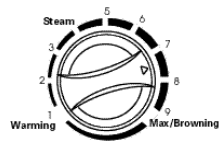
1. Combine the red wine vinegar, salt, pepper, ground cloves, crushed garlic and marinate the beef roast in a non-metal container for several hours or overnight in the refrigerator.
2. Turn the Temperature Control Dial to MAX/BROWNING and heat the oil in the Pressure Cooker Pan. Remove the meat from the marinade and place it in the Pressure Cooker Pan, reserve the marinade. Brown the roast on both sides.



3. Pour in the reserved marinade, beef broth, carrot, celery, onion and bay leaf.
4. Cover with the Lid and set the Pressure Regulator Valve to PRESSURE. Heat on MAX/BROWNING until the HIGH/LOW Pressure Level Indicator and the Pressure Lift Pin raises.
5. When a steady flow of steam is released from the Pressure Regulator Valve, reduce the Variable Temperature/Pressure Control to 7 - 8 and cook at HIGH pressure 50 to 60 minutes or until done.



6. Turn the Variable Temperature/Pressure Control to WARMING and turn the Pressure Cooker OFF. Unplug the unit. The Power Indicator Light will turn off. Use the Natural Steam Release method. Wait until the HIGH/LOW Pressure Level Indicator and the Pressure Lift Pin drops.
7. Place the meat on a serving platter and cover with foil. Stir in the crushed ginger snaps into the gravy, adding more broth as necessary to make a gravy. Taste and adjust for salt. Slice the meat across the grain into thick slices and serve with the gravy on the side.



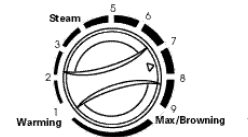
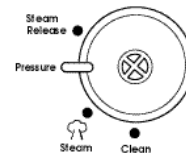
Makes 4 to 6 servings

BURGUNDY BEEF STEW

- 1 pound beef stew meat, trimmed of all fat and cut into 1 inch cubes
- 1 tablespoon olive oil
- 1 cup chopped onion
- 1 clove garlic, minced
- 1/2 teaspoon dried thyme
- 2 cups peeled baby carrots, cut into 1 inch pieces
- 2 cups all-purpose potatoes, cut into 1 inch pieces
- 2 cups frozen cut green beans
- 1 (8-ounce) can tomato sauce
- 1 cup beef broth
- 1/2 cup Burgundy wine
- 1 bay leaf
- 1/2 teaspoon salt
- dash black pepper

- 1/2 tablespoon minced parsley

1. Heat the oil in the Pressure Cooker Pan on MAX/BROWNING. Sauté the meat and brown on all sides.
2. Add onion and garlic to the meat mixture and sauté 5 - 7 minutes, or until soft.
3. Add the remaining ingredients, except the parsley. Stir well.
4. Cover with the Lid and set the Pressure Regulator Valve to PRESSURE. Heat on MAX/BROWNING until the HIGH/LOW Pressure Level Indicator and the Pressure Lift Pin raises.
5. When a steady flow of steam is released from the Pressure Regulator Valve, reduce the Variable Temperature/Pressure Control to 7 - 8 and cook at HIGH pressure 10 to 12 minutes or until done.
6. Turn the Variable Temperature/Pressure Control to WARMING and turn the Pressure Cooker OFF. Unplug the unit. The Power Indicator Light will turn off. Use the Natural Steam Release method. Wait until the HIGH/LOW Pressure Level Indicator and the Pressure Lift Pin drops.

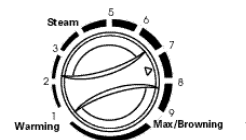
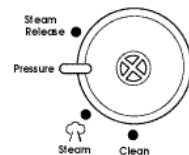


Makes 4 servings

SWISS STEAK

- 1 pound round steak, 1/2 inch thick
- 1 tablespoon vegetable oil
- 2 (15-ounce) cans stewed tomatoes, celery, onion and green pepper-style
- 1 teaspoon Dijon mustard
- 1 green pepper, cut into 1 inch cubes
- 1 onion, cut into 1 inch cubes and separated
- 1 cup beef broth

1. Cut round steak into 4 pieces. Heat the oil in the Pressure Cooker Pan on MAX/BROWNING. Add the round steak and brown on both sides.
2. Mix the tomatoes and mustard together. Add the peppers, onion, tomatoes mixture and broth to the Pressure Cooker Pan.
3. Cover with the Lid and set the Pressure Regulator Valve to PRESSURE. Heat on MAX/BROWNING until the HIGH/LOW Pressure Level Indicator and the Pressure Lift Pin raises.
4. When a steady flow of steam is released from the Pressure Regulator Valve, reduce the Variable Temperature/Pressure Control to 7 - 8 and cook at HIGH pressure 18 to 20 minutes or until done.
5. Turn the Variable Temperature/Pressure Control to WARMING and turn the Pressure Cooker OFF. Unplug the unit. The Power Indicator Light will turn off. Use the Natural Steam Release method. Wait until the HIGH/LOW Pressure Level Indicator and the Pressure Lift Pin drops.

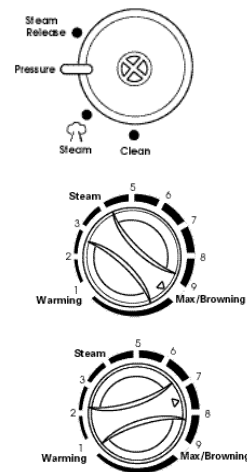


Makes 4 servings

CANDIED SWEET POTATOES

- 1/4 cup packed brown sugar
- 1/2 teaspoon ground cinnamon
- 1/4 teaspoon ground nutmeg
- pinch salt
- 1 long strip orange peel
- 1 pound sweet potatoes, peeled and cut into
1 inch thick slices
- 1 cup orange juice
- 1-1/2 tablespoons butter, softened

1. Mix the brown sugar, cinnamon, nutmeg and salt together.
2. Place the orange peel in the bottom of the Pressure Cooker Pan. Add sweet potato slices in layers, sprinkling each layer with brown sugar mixture, ending with a final layer of brown sugar mixture. Drizzle with orange juice. Dot with butter.
3. Cover with the Lid and set the Pressure Regulator Valve to PRESSURE. Heat on MAX/BROWNING until the HIGH/LOW Pressure Level Indicator and the Pressure Lift Pin raises.
4. When a steady flow of steam is released from the Pressure Regulator Valve, reduce the Variable Temperature/Pressure Control to 7 - 8 and cook at HIGH pressure 4 to 6 minutes or until done.
5. Turn the Variable Temperature/Pressure Control to WARMING and unplug the unit. The POWER Indicator Light will turn off. Use the Quick Steam Release method. Wait until the HIGH/LOW Pressure Level Indicator and the Pressure Lift Pin drops.

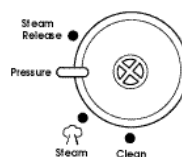


Makes 6 servings

BLUEBERRY STUFFED APPLES

- 4 large firm baking apples such as:
Rome,Jonagold,Cortland or Winesap
- 1/3 cup packed brown sugar
- 1/2 cup fresh blueberries
- 1/4 cup chopped walnuts
- 1/2 teaspoon cinnamon
- 1-1/2 tablespoons unsalted butter
- 1 cup apple juice or cider

1. Core the apples, cutting to, but not through the bottoms and place into the the Pressure Cooker Pan.
2. Combine the brown sugar, blueberries, walnuts and cinnamon in a bowl.Spoon mixture into the apples. Dot the apples with the butter. Sprinkle any remaining sugar mixture over apples. Pour the apple juice into the Pressure Cooker Pan.
3. Cover with the Lid and set the Pressure Regulator Valve to PRESSURE.Heat on MAX/BROWNING until the HIGH/LOW Pressure Level Indicator and the Pressure Lift Pin raises.
4. When a steady flow of steam is released from the Pressure Regulator Valve, reduce the Variable Temperature/Pressure Control to 6 - 7 and cook at LOW pressure 5 to 7 minutes or until done.
5. Turn the Variable Temperature/Pressure Control to WARMING and turn the Pressure Cooker OFF. Unplug the unit.The POWER Indicator Light will turn off. Use the Quick Steam Release method. Wait until the HIGH/LOW Pressure Level Indicator and the Pressure Lift Pin drops.
6. Serve with the hot brown sugar sauce.



Makes 4 servings

LIMITED ONE YEAR WARRANTY

Warranty: This Russell Hobbs® product is warranted by Salton, Inc. to be free from defects in materials or workmanship for a period of (1) year from the original purchase date. This product warranty covers only the original consumer purchaser of the product.

Warranty Coverage: This warranty is void if the product has been damaged by accident in shipment, unreasonable use, misuse, neglect, improper service, commercial use, repairs by unauthorized personnel, normal wear and tear, improper assembly, installation or maintenance abuse or other causes not arising out of defects in materials or workmanship. This warranty is effective only if the product is purchased and operated in the USA, and does not extend to any units which have been used in violation of written instructions furnished with the product or to units which have been altered or modified or to damage to products or parts thereof which have had the serial number removed, altered, defaced or rendered illegible.

Implied Warranties: ANY IMPLIED WARRANTIES WHICH THE PURCHASER MAY HAVE ARE LIMITED IN DURATION TO ONE (1) YEAR FROM THE DATE OF PURCHASE. Some states do not allow limitations on how long an implied warranty lasts, so the above limitation may not apply to you.

Warranty Performance: During the above one-year warranty period, a product with a defect will be either repaired or replaced with a reconditioned comparable model (at our option) when the product is returned to the Repair Center, or the purchase price refunded. The repaired or replacement product will be in warranty for the balance of the one-year warranty period and an additional one-month period. No charge will be made for such repair or replacement.

Service and Repair: Should the appliance malfunction, you should first call toll-free 1 (800) 233-9054 between the hours of 9:00 am and 5:00 pm Central Standard Time and ask for CONSUMER SERVICE stating that you are a consumer with a problem. Please refer to model number RHNPC401 when you call.

In-Warranty Service (USA): For an appliance covered under the warranty period, no charge is made for service or postage. Call for return authorization (800) 233-9054.

Out-of Warranty Service: A flat rate charge by model is made for out-of-warranty service. Include \$12.00 (U.S.) for return shipping and handling. We will notify you by mail of the amount of the charge for service and require you to pay in advance for the repair or replacement.

For Products Purchased in the USA, but Used in Canada: You may return the product insured, packaged with sufficient protection, and postage and insurance prepaid to the USA address listed below. Please note that all customs duty / brokerage fees, if any, must be paid by you and we will require you to pay the cost of customs duty / brokerage fees to us in advance of our performing any service.

Risk During Shipment: We cannot assume responsibility for loss or damage during incoming shipment. For your protection, carefully package the product for shipment and insure it with the carrier. Be sure to enclose the following items with your appliance: any accessories related to your problem, your full return address and daytime phone number, a note describing the problem you experienced, a copy of your sales receipt or other proof of purchase to determine warranty status. C.O.D. shipments cannot be accepted.

To return the appliance, ship to:

ATTN: Repair Center
Salton, Inc.
708 South Missouri Street
Macon, MO 63552

To contact us, please write to, call, or email:

Salton, Inc.
P.O. Box 7366
Columbia, MO 65205-7366
1-800-233-9054
E-mail: Salton@Saltonusa.com

Limitation of Remedies: No representative or person is authorized to assume for Salton, Inc. any other liability in connection with the sale of our products. There shall be no claims for defects or failure of performance or product failure under any theory of tort, contract or commercial law including, but not limited to negligence, gross negligence, strict liability, breach of warranty and breach of contract. Repair, replacement or refund shall be the sole remedy of the purchaser under this warranty, and **in no event shall Salton be liable for any incidental or consequential damages, losses or expenses.** Some states do not allow the exclusion or limitation of incidental or consequential damages, so the above limitation or exclusion may not apply to you.

Legal Rights: This warranty gives you specific legal rights, and you may also have other rights which vary from state to state.

For more information on Salton products: visit our website: www.eSalton.com

©2002 Salton, Inc. All rights reserved.

Made in China

P/N 61156

8/02

UNE
MARQUE
PRINCIPALE DANS
LE ROYAUME-UNI

Russell Hobbs®

FINI CLASSIQUE SATINÉ



Cocotte-minute électrique à toucher froid de 3,7 l

GUIDE DE L'UTILISATEUR
RHNPC401

LES

Soup
régul
press
(Réf.

Tube
d'éva

Joint
couv
(Réf.

Poigr
couv
touch

Cuve
Coco



Cord

Sou

MISES EN GARDE IMPORTANTES

Pendant l'utilisation de tout appareil électroménager, toujours observer les précautions élémentaires de sécurité, y compris les suivantes :

1. Lire l'ensemble des instructions.
2. Ne pas toucher les surfaces chaudes. Utiliser les poignées ou les boutons.
3. Afin de réduire les risques d'incendie, d'électrocution et de blessures, ne pas immerger le cordon, les prises, ou la Cocotte-Minute dans l'eau ou dans tout autre liquide.
4. Se montrer particulièrement vigilant lorsqu'un appareil électroménager est utilisé à proximité d'enfants. Cet appareil ne doit pas être utilisé par des enfants.
5. Débrancher l'appareil de la prise lorsqu'il n'est pas en service, ainsi qu'avant de procéder au nettoyage. Laisser refroidir avant de monter ou de démonter des pièces, ainsi qu'avant de nettoyer l'appareil.
6. Ne pas se servir de l'appareil si le cordon ou la fiche est endommagé(e), s'il ne fonctionne pas correctement, ou s'il a été endommagé d'une quelconque manière. Contacter le centre de SAV.
7. L'utilisation d'accessoires non recommandés par le fabricant peut entraîner des risques d'incendie, d'électrocution, ou de blessures.
8. Ne pas utiliser à l'extérieur.
9. Ne pas laisser le cordon pendre du bord d'une table ou d'un plan de travail, ni toucher des surfaces chaudes.
10. Ne pas placer sur ou près d'un brûleur à gaz ou électrique chaud, ni dans un four chaud
11. Pour débrancher, tourner le Bouton de commande réglable de la température/pression sur 'WARMING' (Maintien au chaud) Appuyer sur le (O) de l'interrupteur de marche/arrêt 'ON/OFF', le voyant de marche/arrêt 'ON/OFF' s'éteint. Retirer le cordon de la prise murale.
12. Ne pas utiliser l'appareil pour un usage autre que celui pour lequel il a été conçu.
13. Se montrer extrêmement vigilant en déplaçant un appareil contenant de l'huile ou tout autre liquide chaud.
14. Un incendie peut se déclarer si l'appareil en cours de fonctionnement est couvert ou s'il touche des matériaux inflammables tels que des rideaux, draperies, murs, etc.
15. Ne pas essayer de déloger les aliments lorsque le grille-pain est branché.
16. Ne pas remplir au-delà de la graduation 'MAX Fill'. Lorsque vous cuisez des ingrédients qui gonflent durant la cuisson, tels que du riz ou des légumes secs, ne pas remplir l'appareil au-delà de la moitié. Voir le chapitre des Informations de sécurité de ce guide.

17. Ne pas cuisiner d'aliments tels que de la compote de pommes, des airelles, de l'orge, de l'avoine ou toute autre céréale, des pois cassés, des pâtes, de la rhubarbe ou des spaghetti. Ces aliments ont tendance à mousser et à éclabousser, ce qui risquerait de bloquer le tube du conduit d'évacuation.
18. **ATTENTION** : Pour réduire le risque d'électrocution, cuisiner uniquement à l'intérieur de la cuve de la Cocotte-Minute.

CONSERVER CES INSTRUCTIONS CE PRODUIT EST EXCLUSIVEMENT DESTINE A UN USAGE MENAGER

AUTRES MISES EN GARDE IMPORTANTES

AVERTISSEMENT : L'appareil en cours de fonctionnement produit de la chaleur et de la vapeur d'eau. Des précautions particulières sont nécessaires afin d'éviter tout risque de brûlures, d'incendie, ou tout autre dommage qui pourrait être causé aux personnes ou aux biens.

AVERTISSEMENT : NE PAS IMMERGER LA COCOTTE-MINUTE DANS L'EAU OU DANS TOUT AUTRE LIQUIDE.

1. Tenir les mains et le visage éloignés de la soupape de régulation de la pression.
2. Se montrer extrêmement vigilant en retirant le couvercle en fin de cuisson. La vapeur d'eau brûlante pourrait causer des blessures graves.
3. Ne jamais retirer le couvercle de l'appareil en cours d'utilisation.
4. Ne pas couvrir la soupape de régulation de la pression, les soupapes de sécurité, ou le taquet de compression de quoi que ce soit, sous peine de déclencher une explosion.
5. Ne pas toucher la cuve de la Cocotte-Minute, les pièces amovibles ou les éléments chauffants en cours d'utilisation ou immédiatement après. Utiliser les poignées à toucher froid. Laisser d'abord l'appareil refroidir complètement.
6. Nettoyer soigneusement l'ensemble des pièces après chaque utilisation.

7. NE PAS ESSAYER DE FAIRE REFROIDIR OU DE FAIRE DEPRESSURISER A L'EAU.
8. **ATTENTION** : Lorsque le taquet de compression se trouve en position haute, tourner la soupape de régulation de la pression sur la position 'STEAM RELEASE' de manière à faire évacuer la vapeur par petites bouffées. Ne pas sélectionner une autre position. Le non-respect de ces consignes risquerait de faire éjecter le liquide chaud.
9. **ATTENTION** : Ne pas régler la soupape d'évacuation de la vapeur lorsque l'appareil est chaud ou que le taquet de compression est en position haute, sous peine de faire éjecter le liquide chaud.

FICHE POLARISEE A TROIS LAMES

Cet appareil est équipé d'un cordon polarisé à trois broches (fiche à trois lames). La fiche ne s'adapte que dans une prise électrique pour fiches à trois lames. Il s'agit là d'une mesure de sécurité. Si la fiche ne peut pas être branchée dans la prise, consultez un électricien afin de faire remplacer la prise obsolète. Ne pas essayer de modifier le dispositif de sécurité de la prise de terre de la fiche à trois lames.

INSTRUCTIONS CONCERNANT LE CORDON COURT

L'appareil est livré avec un cordon d'alimentation court afin de réduire le risque de blessures liées au fait de se prendre les pieds ou de trébucher sur un cordon plus long.

Il existe des cordons d'alimentation détachables plus longs et des rallonges qui peuvent être utilisés à condition de prendre quelques précautions.

Si un cordon d'alimentation plus long ou une rallonge s'avère nécessaire, (1) le cordon ou la rallonge doit au minimum présenter des caractéristiques nominales aussi importantes que celles de l'appareil électroménager et (2) être disposé de façon à ne pas retomber du plan de travail ou de la table où un enfant pourrait tirer dessus, ou trébucher sur ce dernier accidentellement.

La rallonge doit être de type cordon de terre à trois broches.

ALIMENTATION ELECTRIQUE

Si le circuit électrique est surchargé par d'autres appareils, l'appareil peut ne pas fonctionner correctement. Dans la mesure du possible, il doit être branché sur un circuit électrique indépendant.

AVERTISSEMENT : PLASTIFIANTS

ATTENTION : Afin d'éviter la migration des plastifiants de la finition du plan de travail, de la table, ou d'un autre meuble, placer des dessous-de-verre ou des napperons SANS PLASTIQUE entre l'appareil et la finition du plan de travail ou de la table.

Le non respect des indications données ci-dessus pourrait entraîner le noircissement de la finition, la formation d'imperfections de nature permanente, ou l'apparition de taches.

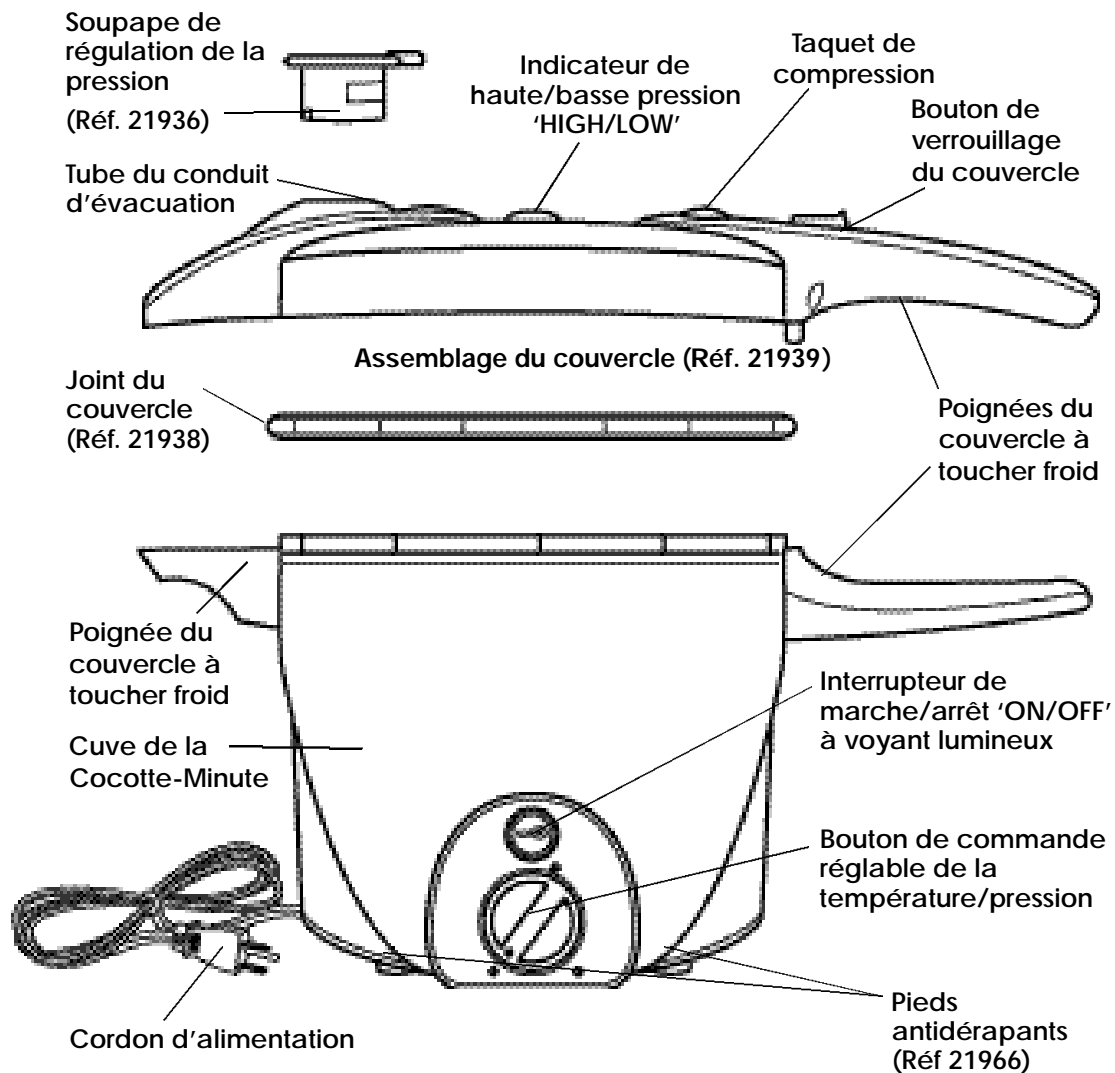
INTRODUCTION

Nous vous félicitons d'avoir fait l'achat de la Cocotte-Minute électrique Russell Hobbs® qui comporte une surface extérieure à toucher froid et une finition intérieure antiadhérente. Le revêtement spécial de la Cocotte-Minute est conçu pour augmenter la durée de vie de l'appareil tout en facilitant l'utilisation et le nettoyage. Ce revêtement est conçu pour les appareils aux performances de pointe.

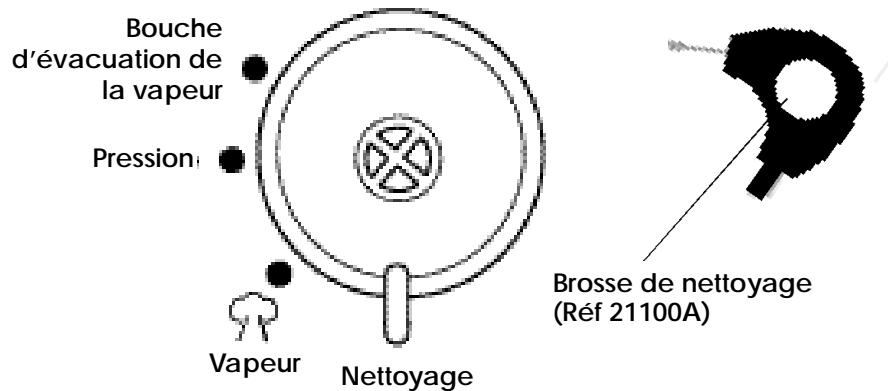
L'entretien et le nettoyage de votre Cocotte-Minute électrique s'effectue en un clin d'œil. Il suffit de laver ou de rincer à l'eau chaude savonneuse avec une éponge ou un chiffon. Ne pas utiliser de tampons en laine de verre ou de tampons abrasifs, ni de produits décapants sur la surface anti-adhérente. Ces ustensiles et produits sont inutiles et endommagent la finition.



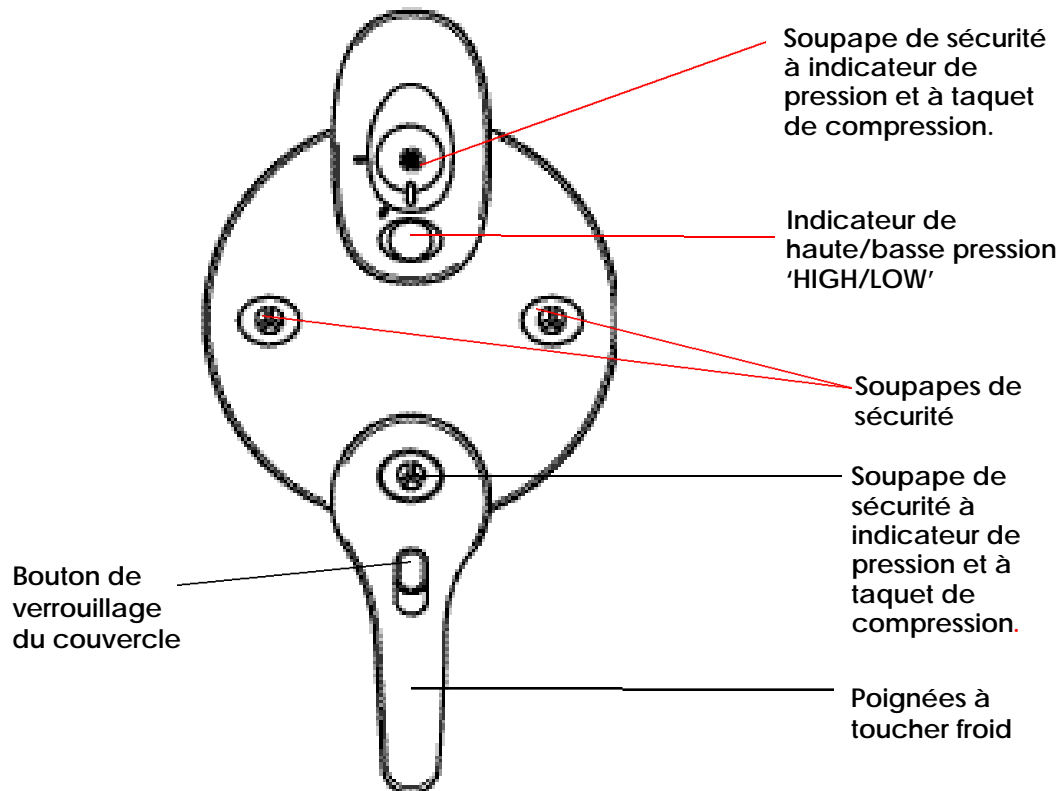
LES ILLUSTRATIONS NE SONT PAS CONTRACTUELLES



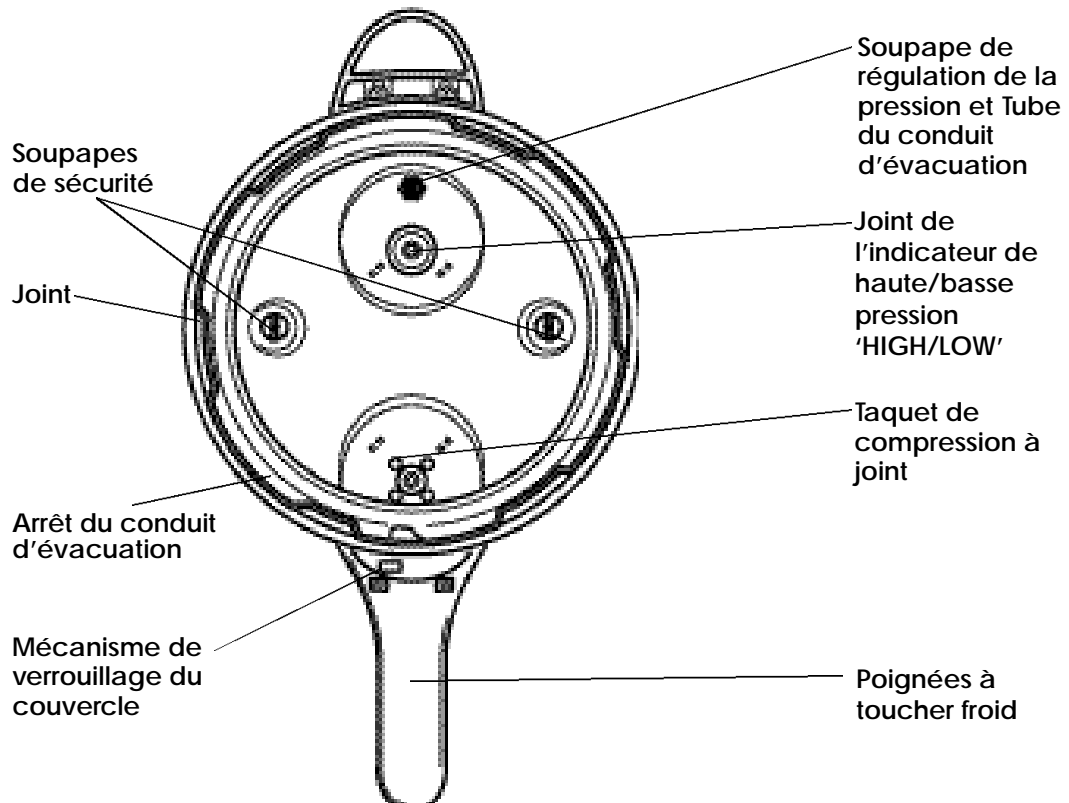
Soupape de régulation de la pression



Vue supérieure du couvercle



Vue inférieure du couvercle



AVANT D'UTILISER LA COCOTTE-MINUTE POUR LA PREMIERE FOIS

ATTENTION : Afin d'éviter tout risque d'électrocution, ne pas immerger la Cocotte-Minute ou laisser le cordon entrer en contact avec de l'eau ou tout autre liquide.

1. Laver soigneusement à la main le couvercle et son joint ainsi que le joint de l'indicateur de haute/basse pression de la cocotte avec du produit à vaisselle. Rincer et sécher au torchon. Remettre en place le joint de l'indicateur de haute/basse pression en le repoussant à l'intérieur de l'espace situé sous le couvercle.
2. Nettoyer la surface anti-adhérente de la Cocotte-Minute avec un chiffon propre humide. Sécher au torchon

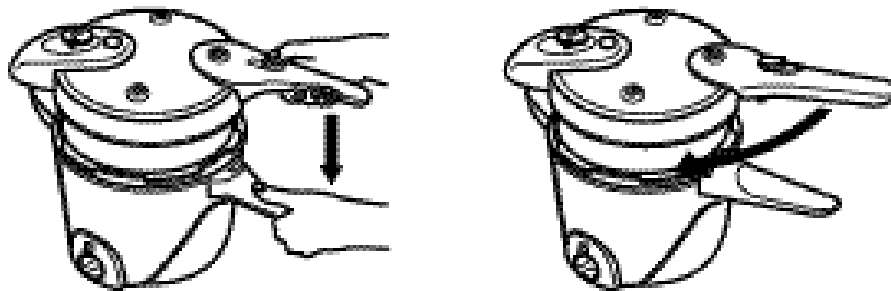
**ATTENTION : NE PAS IMMÉRGER LA COCOTTE-MINUTE SOUS
PRESSION DANS L'EAU OU DANS TOUT AUTRE LIQUIDE.**

3. Lire attentivement et intégralement le Guide de l'utilisateur avant d'utiliser la Cocotte, de manière à se familiariser avec les pièces et caractéristiques de l'appareil.
4. Suivre les consignes de cuisson sous pression, remplir la Cocotte-Minute d'eau jusqu'à la graduation 'MAX Fill'. Faire cuire sous pression pendant 15 minutes sur 'MAX/BROWNING'. Ceci permet de s'assurer que le joint est fixé correctement.
5. Tourner le Bouton de commande réglable de la température/pression sur 'WARMING' (Maintien au chaud). Appuyer sur le (O) de l'interrupteur de marche/arrêt 'ON/OFF', le voyant de marche/arrêt 'ON/OFF' s'éteint. Débrancher l'appareil. La pression s'évacue naturellement. Lorsque l'indicateur de haute/basse pression 'HIGH/LOW' et le taquet de compression retombent et que la vapeur d'eau s'est entièrement échappée, ouvrir le couvercle. Verser l'eau avec précaution et laisser refroidir. Sécher l'ensemble des pièces. La Cocotte-Minute est prête à l'emploi.

Conseils de sécurité

COUVERCLE DE VERROUILLAGE A POIGNEE FACILE A MANIER

Le grand bouton facile à manier de verrouillage du couvercle permet de verrouiller ou de déverrouiller le couvercle de la Cocotte-Minute. Pour fermer, placer le couvercle sur la cuve de la Cocotte-Minute de manière à ce que la poignée du couvercle se retrouve légèrement à droite de la poignée de la Cocotte-Minute. Tourner la poignée du couvercle dans le sens des aiguilles d'une montre jusqu'à ce que les deux poignées se rejoignent et se retrouvent en face de vous. Le bouton de verrouillage du couvercle permet de verrouiller le couvercle en place. Veiller à ce que le couvercle se trouve sous le pourtour de la cuve de la Cocotte-Minute et qu'il soit solidement fixé à la cocotte.



Pour retirer le couvercle de la Cocotte-Minute, il faut dépressuriser avant d'ouvrir. Ceci étant fait, faire glisser le bouton de verrouillage du couvercle vers vous, faire tourner le couvercle dans le sens inverse des aiguilles d'une montre jusqu'à ce qu'il puisse être facilement retiré. Toujours incliner le couvercle à l'opposé de l'endroit où vous vous trouvez de manière à ne pas entrer en contact avec la vapeur d'eau. (Voir le chapitre des Instructions de fonctionnement de ce présent guide).

JOINT DU COUVERCLE

Le joint du couvercle permet de fermer la Cocotte-Minute de manière étanche. **Ne jamais utiliser le couvercle sans s'être assuré que le joint est correctement en place.** Ne pas utiliser le couvercle si le joint semble abîmé, usagé ou déchiré. Dans ce cas, il faut remplacer le joint du couvercle. Vous pouvez augmenter la durée de vie du joint en l'enduisant d'une fine couche d'huile végétale après chaque utilisation.

Pour votre sécurité, nous avons équipé la Cocotte-Minute de 4 soupapes d'évacuation de sécurité :

- Soupape de régulation de la pression à conduit d'évacuation à tube.
- Soupape d'indication de la pression à taquet de compression et joint
- 2 soupapes de sécurité



SOUPAPE DE REGULATION DE LA PRESSION A CONDUIT D'EVACUATION A TUBE

Cette soupape permet de réguler la pression manuellement. En réglant le levier, vous pouvez passer de 'PRESSURE' (Pressurisation) à 'STEAM' (Vapeur) ou à 'CLEAN' (Nettoyage), ou encore de 'PRESSURE' à 'STEAM RELEASE' (Evacuation de la vapeur) de manière à ce que la vapeur s'échappe par petites bouffées. Cette soupape de régulation de la pression a été calibrée en usine pour permettre une évacuation de la vapeur lorsque la Cocotte atteint un seuil de pressurisation maximum (de 15psi) pré-réglé en usine.

Retirer la soupape de régulation de la pression et la rincer à l'eau tiède pour un nettoyage facile. (Voir le chapitre des Informations de sécurité importantes de ce guide pour savoir comment retirer la soupape). Si la soupape est usagée, il faut alors absolument la remplacer.

ATTENTION : Ne jamais démonter la Soupape de régulation de la pression ou nettoyer le tube du conduit d'évacuation lorsque la Cocotte-Minute est en cours d'utilisation.



SOUPAPE DE SECURITE A INDICATEUR DE PRESSION ET A TAQUET DE COMPRESSION

Ce système de sécurité visuel indique le moment où la Cocotte-Minute est sous pression ou encore si l'ensemble de la vapeur s'est évacuée de la Cocotte. Lorsque le taquet est en position haute, la Cocotte-Minute se trouve sous pression. Vous ne pouvez pas retirer le couvercle. Ce système de sécurité sert également de Soupape d'évacuation de la vapeur, en éliminant un éventuel trop plein. Le joint du taquet de compression doit venir se loger convenablement autour du taquet.

Si le taquet de compression est encrassé ou sale, il risque de ne pas fonctionner correctement. Si le taquet de compression ne s'abaisse pas lorsqu'il est censé le faire, faire glisser lentement le Bouton de verrouillage du couvercle vers vous et voir si le taquet de compression s'abaisse. Si cela n'est pas le cas, attendre que l'ensemble de la vapeur d'eau ait été évacué.

Si la soupape s'encrasse, il est facile de la nettoyer à retirant tout doucement les particules d'aliments de la soupape située sous le couvercle de la Cocotte-Minute. (Voir le chapitre des Informations de sécurité importantes de ce guide).



SOUPAPES DE SECURITE

Lorsque la pression augmente, le surplus de vapeur d'eau ou de pression s'évacue par les soupapes automatiques. Ceci est normal, tout comme le sifflement qui émane de ces soupapes.

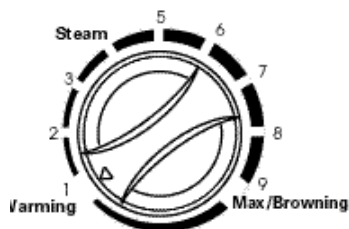
Si les soupapes venaient à s'encrasser, il est facile de les nettoyer en retirant tout doucement les particules d'aliments des soupapes situées sous le couvercle de la Cocotte-Minute. (Voir le chapitre des Informations de sécurité importantes de ce guide).

Conduit d'évacuation de sécurité : Dans le cas où la pression serait très élevée, la vapeur s'évacue alors par l'arrêt du conduit d'évacuation de sécurité situé sur le pourtour du couvercle de la Cocotte-Minute.

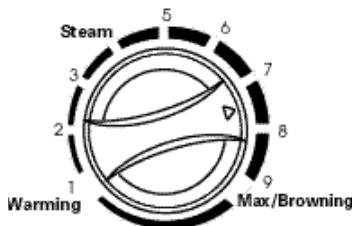
Caractéristiques

INDICATEUR DE HAUTE/BASSE PRESSION

Pour faire cuire des aliments à haute pression, tourner le Bouton de commande réglable de la température/pression sur 'MAX/BROWNING', sur la position 7, 8, ou 9, jusqu'à ce que l'indicateur de haute/basse pression monte et que les deux bagues deviennent visibles. Baisser le Bouton de commande réglable de la température/pression sur 7 - 8 de manière à conserver une haute pression. Les deux bagues sont visibles.



Faire chauffer sur "MAX/BROWNING, sur la position 7, 8, ou 9 jusqu'à ce que l'indicateur de pression monte.



Réduire la température sur 7 - 8 pour maintenir la haute pression

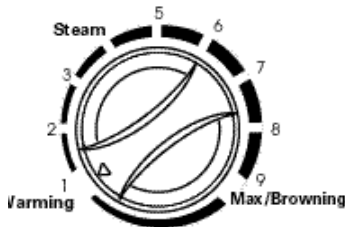
Indicateur de haute/basse pression



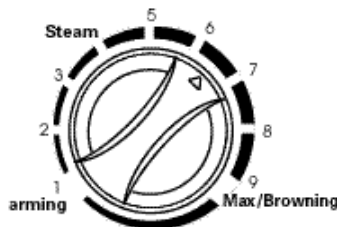
En mode de cuisson à haute pression, les deux bagues sont visibles.

INDICATEUR DE HAUTE/BASSE PRESSION (SUITE)

Pour faire cuire des aliments à basse pression, faire chauffer la Cocotte-Minute à haute pression (les deux bagues sont alors visibles), puis placer le Bouton de commande réglable de la température/pression sur 6 – 7 de manière à à maintenir la basse pression. Seule une bague reste alors visible.



Faire chauffer sur 'MAX/BROWNING' sur la position 7,8,ou 9, jusqu'à ce que l'indicateur de pression monte



Réduire la température sur 6 – 7 de manière à maintenir une basse pression

Indicateur de haute/basse pression



En mode de cuisson à basse pression, seule une bague est visible

Si l'indicateur de haute/basse pression est encrasé, il peut ne pas fonctionner correctement. Consulter les Instructions d'entretien du manuel pour tout renseignement relatif au nettoyage.

L'indicateur de niveau de pression monte et descend légèrement en fonction des cycles de marche et d'arrêt de la Cocotte-Minute.

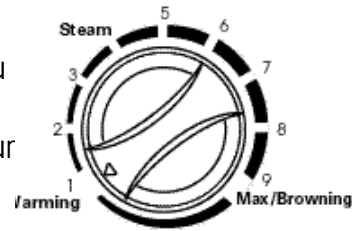
BOUTON DE COMMANDE REGLABLE DE LA TEMPERATURE/PRESSION

Votre Cocotte-Minute possède un thermostat réglable qui s'allume et s'éteint afin de maintenir une température constante. Régler en fonction de vos préférences. Régler le programme en fonction de la haute ou basse pression et des indications du tableau ou de la recette.

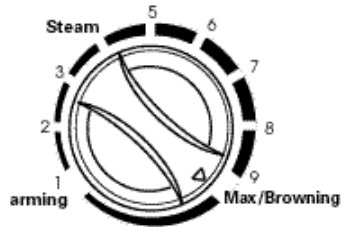
Vous pouvez maintenir une haute pression de 15 psi tout en conservant les deux bagues visibles sur l'indicateur de haute/basse pression en tournant le Bouton de commande réglable de la température/pression sur 7 – 8. Pour cuire à basse pression, tourner le Bouton de commande réglable de la température/pression sur 6 – 7 de manière à ce que l'une des bagues soit visible. La position exacte du bouton de commande dépend de la quantité et du type d'aliment que l'on cuisine.

'WARMING' (MAINTIEN AU CHAUD)

Ce mode de cuisson permet de réchauffer ou de maintenir les aliments au chaud. Le mode 'WARMING' peut être utilisé seul ou après la cuisson vapeur, pour conserver les aliments au chaud.



1. Brancher le cordon électrique dans la prise située en bas de la Cocotte-Minute.
2. Placer ou laisser les aliments cuits dans la cuve de la Cocotte-Minute.
3. Tourner le Bouton de commande réglable de la température/pression sur 'WARMING' (Maintien au chaud). Brancher l'appareil dans une prise murale de 120V CA, puis appuyer sur le (-) de l'interrupteur de marche/arrêt 'ON/OFF' pour allumer la Cocotte-Minute. Le voyant de marche/arrêt 'ON/OFF' s'allume.
4. Si vous souhaitez conserver les aliments au chaud après la cuisson vapeur ou sous pression, une fois la cuisson terminée et lorsque la pression est retombée, il suffit de tourner le Bouton de commande réglable de la température/pression sur 'WARMING' (Maintien au chaud), position 1, 2, ou 3. Brasser régulièrement.
5. Lorsque la cuisson est terminée, tourner le Bouton de commande réglable de la température/pression sur 'WARMING' (Maintien au chaud). Appuyer sur le (O) de l'interrupteur de marche/arrêt 'ON/OFF', le voyant de marche/arrêt 'ON/OFF' s'éteint. Débrancher l'appareil.



POUR FAIRE DORER

Les aliments braisés ont toujours meilleur goût lorsqu'on les fait dorer avant de les faire cuire dans du liquide. La Cocotte-Minute électrique Russell Hobbs® possède un cycle intégré permettant de faire dorer les aliments.

1. Brancher le cordon électrique dans la prise située en bas de la Cocotte-Minute.
2. Pour des résultats optimaux, les aliments doivent être éponges avec de l'essuie-tout et coupés en petits morceaux de taille uniforme. Faire dorer ou revenir les aliments par petite quantité dans un peu d'huile.

3. Ajouter la quantité d'huile nécessaire à la réalisation de la recette dans la Cocotte-Minute. Brancher l'appareil dans une prise murale de 120V CA, puis appuyer sur le (-) de l'interrupteur de marche/arrêt 'ON/OFF' pour allumer la Cocotte-Minute. Le voyant de marche/arrêt 'ON/OFF' s'allume. Tourner le Bouton de commande réglable de la température/pression sur 'MAX/BROWNING', position 7,8 ou 9.
4. Au bout de 5 minutes de préchauffage, ajouter les aliments et commencer à les faire dorer sans le couvercle.

ATTENTION : Toujours surveiller la Cocotte-Minute lorsque vous faites dorer des ingrédients .

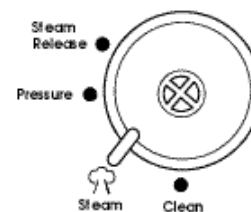
5. Lorsque les aliments ont suffisamment doré, vous pouvez soit les retirer du plat et continuer la recette, soit ajouter les ingrédients de la recette dans le plat de la Cocotte et commencer la cuisson sous pression en suivant les instructions de la recette.
6. Lorsque la cuisson est terminée, tourner le Bouton de commande réglable de la température/pression sur 'WARMING' (Maintien au chaud). Appuyer sur le (O) de l'interrupteur de marche/arrêt 'ON/OFF', le voyant de marche/arrêt 'ON/OFF' s'éteint. Débrancher l'appareil.

CUISSON A LA VAPEUR

Cette fonction permet de faire rapidement bouillir le liquide de manière à obtenir des légumes ou du riz cuits à la vapeur. Les temps de cuisson sont semblables à la cuisson sur une cuisinière.

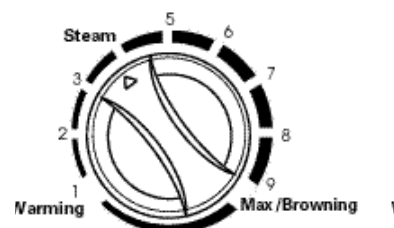
1. Brancher le cordon électrique dans la prise située en bas de la Cocotte-Minute.
2. Pour faire cuire à la vapeur, placer les aliments au fond de la Cocotte ou utiliser une petite grille thermorésistante ou encore un panier (non inclus) que vous placerez au fond de la cuve. Ajouter au moins 1 verre d'eau pour un temps de cuisson allant jusqu'à 30 minutes. Ne pas remplir la Cocotte-Minute au-delà de la graduation 'MAX Fill', c'est-à-dire au-delà des deux-tiers de sa capacité.
3. Mettre le couvercle et le verrouiller sur la cuve de la Cocotte-Minute en suivant les consignes du chapitre Conseils de sécurité de ce guide.
4. Tourner la soupape de régulation de la pression située sur le couvercle, sur la position 'STEAM' (Vapeur).

5. Tourner le Bouton de commande réglable de la température/pression sur 'WARMING' (Maintien au chaud). Brancher l'appareil dans une prise murale de 120V CA. et brancher l'appareil dans une prise murale de 120V CA, puis appuyer sur le (-) de l'interrupteur de marche/arrêt 'ON/OFF' pour allumer la Cocotte-Minute. Le voyant de marche/arrêt 'ON/OFF' s'allume.



REMARQUE : Le couvercle peut être retiré lorsque la Cocotte-Minute fonctionne en cuisson vapeur de manière à vérifier le degré de cuisson des aliments. Cependant, il faut attendre que le taquet de compression s'abaisse.

6. Tourner le Bouton de commande réglable de la température/pression sur 'STEAM' (Vapeur)', position 3 à 5 (voir l'illustration). Le taquet de compression peut monter et descendre durant la cuisson dans la mesure où l'appareil s'allume et s'éteint de manière à conserver une température constante.



7. Lorsque la cuisson est terminée, tourner le Bouton de commande réglable de la température/pression sur 'WARMING' (Maintien au chaud). Appuyer sur le (O) de l'interrupteur de marche/arrêt 'ON/OFF', le voyant de marche/arrêt 'ON/OFF' s'éteint. Débrancher l'appareil.
8. Attendre que le taquet de compression descende, puis retirer le couvercle.

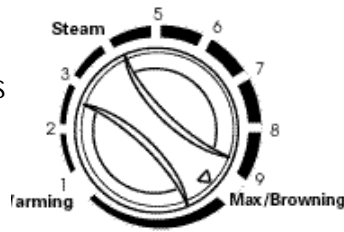
ATTENTION : Soulever le couvercle de verrouillage avec précaution dans la mesure où la vapeur d'eau est brûlante, tout comme le couvercle.

Instructions de fonctionnement de la Cocotte-Minute

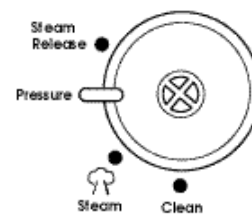
1. Brancher le cordon électrique dans la prise située en bas de la Cocotte-Minute.
2. Préparer les ingrédients en suivant la recette ou le tableau. Si la recette indique qu'il faut faire revenir les légumes ou dorer la viande, ajouter de l'huile dans la cuve de la Cocotte-Minute, puis tourner le Bouton de commande réglable de la température/pression sur 'BROWNING' (Faire dorer), position 7, 8, ou 9.

Instructions de fonctionnement de la Cocotte-Minute (suite)

- La Cocotte-Minute Russell Hobbs comprend un mode qui permet de faire revenir ou dorer les aliments dans la Cocotte avant de les faire cuire à la vapeur. (Suivre la démarche indiquée dans les Caractéristiques de l'appareil : Chapitre 'Faire dorer les aliments' de ce guide).
- Suivre les indications de la recette ou du tableau ; retirer les aliments dorés et/ou ajouter les autres ingrédients. Toujours utiliser 1 à 3 verres d'eau, de bouillon, de vin, de jus de fruits ou de légumes, ou d'un autre type de liquide avant de faire cuire à la vapeur. Ne pas utiliser de lait, de produits laitiers ou de sauces contenant de la crème, car ces produits ont tendance à roussir rapidement. Veiller à ce que le pourtour du plat soit propre et sec. Ne jamais taper une cuillère ou tout autre ustensile sur le pourtour de la cuve de la Cocotte-Minute. Une indentation ou un éclat sur le pourtour risquerait de compromettre l'étanchéité de l'appareil et d'empêcher la Cocotte-Minute de fonctionner convenablement sous pression.
- Placer le joint propre à l'intérieur du couvercle de la Cocotte-Minute, à l'endroit qui lui est réservé, sous le mécanisme de verrouillage du couvercle et du conduit d'évacuation, sur l'intérieur du pourtour du couvercle. Veiller à ce que l'indicateur de haute/basse pression soit assemblé correctement et que le joint loge convenablement à l'intérieur de l'ouverture du couvercle. Vous pouvez appuyer sur le joint à l'intérieur de l'ouverture du couvercle de manière à ce qu'il soit solidement en place et qu'il fonctionne correctement.
- Placer le couvercle sur la cuve de la Cocotte-Minute de manière à ce que la poignée du couvercle se trouve légèrement à droite de la poignée de la cuve de la Cocotte-Minute. Tourner la poignée du couvercle dans le sens des aiguilles d'une montre jusqu'à ce que les deux poignées se rejoignent et se retrouvent en face de vous. Veiller à ce que le couvercle soit scellé correctement sur le pourtour de la cuve de la Cocotte-Minute et qu'il soit fixé convenablement à la cuve.
- Tourner la soupape de régulation de la pression située en haut du couvercle sur la position 'PRESSURE' (Pressurisation).
- Tourner le Bouton de commande réglable de la température/pression sur 'WARMING' (Maintien au chaud).



8. Brancher l'appareil dans une prise murale de 120V CA, puis appuyer sur le (-) de l'interrupteur de marche/arrêt 'ON/OFF' pour allumer la Cocotte-Minute. Le voyant de marche/arrêt 'ON/OFF' s'allume.



9. Tourner le Bouton de commande réglable de la température/pression sur 'MAX/BROWNING'.

ATTENTION : TOUJOURS SURVEILLER LA COCOTTE-MINUTE SUR LE MODE DE CUISSON A FEU FORT 'HIGH HEAT'.



10. Dès que la pression monte, même légèrement, le taquet de compression se met en mouvement jusqu'à ce que la pression maximale soit atteinte et que le couvercle se verrouille sur la cuve de la Cocotte-Minute. Ne pas essayer de retirer le couvercle avant que la pression soit descendue. Attendre que la vapeur s'échappe doucement de la soupape de régulation de la pression tout en produisant un sifflement : **La pression de la Cocotte-Minute est alors maximale.**

11. Commencer à calculer le temps de cuisson à partir du moment où la pression est maximale. Suivre les indications de la recette ou du guide de cuisson et laisser cuire pendant le temps indiqué.

REMARQUE : La quantité d'aliments à cuire détermine le temps nécessaire pour que la pression atteigne son niveau maximum.



12. Tourner rapidement le Bouton de commande réglable de la température/pression sur 7 - 8 (voir l'illustration); les deux bagues sont alors visibles de manière à ce que la haute pression soit maintenue. Si vous préférez cuisiner à basse pression, tourner le Bouton de commande réglable de la température/pression sur 6 - 7; seule une bague reste visible. Le sifflement constant et la quantité de vapeur qui se dégage varient en fonction des changements de pression. Vous apprendrez vite à connaître le réglage qui convient le mieux pour maintenir une pression adéquate.

En mode de cuisson à haute pression 'HIGH', les deux bagues sont visibles



Pour maintenir la haute pression, réduire la température sur 7 - 8

Instructions de fonctionnement de la Cocotte-Minute (Suite)

IMPORTANT : Si la température est trop élevée, le sifflement produit est constant et très fort. Il faut alors réduire le feu. **UNE TEMPERATURE EXCESSIVE RISQUERAIT D'ENTRAINER UNE PERTE DE LIQUIDE IMPORTANTE.**



Pour maintenir la basse pression, réduire la température sur 6 - 7

13. Lorsque les aliments ont cuit le temps nécessaire à la pression qui convient, tourner le Bouton de commande réglable de la température/pression sur 'WARMING' (Maintien au chaud), Appuyer sur le (O) de l'interrupteur de marche/arrêt 'ON/OFF', le voyant de marche/arrêt 'ON/OFF' s'éteint. Débrancher l'appareil.
14. Faire tomber la pression en utilisant soit la bouche d'évacuation naturelle de la vapeur, soit la commande d'évacuation rapide de la vapeur, en suivant la procédure décrite au chapitre 'Méthodes d'évacuation de la vapeur' du présent guide.

REMARQUE : Les temps de cuisson répertoriés dans ce livre ne sont fournis qu'à titre indicatif. Les préférences de chacun sont à prendre en compte. Il vous appartient d'ajuster les temps de cuisson en fonction.

ATTENTION : Toujours utiliser la poignée à toucher froid pour retirer la cuve de la Cocotte-Minute.

15. Attendre qu'il n'y ait plus du tout de vapeur d'eau qui s'échappe de la soupape de régulation de la pression et que le taquet de compression se soit abaissé.

ATTENTION : L'indicateur de haute/basse pression et le taquet de compression sont en position haute lorsque la Cocotte-Minute est sous pression. Lorsqu'il n'y a plus de pression, le taquet retombe. Ne jamais essayer d'ouvrir le couvercle lorsque l'indicateur et le taquet sont en position haute.

ATTENTION : La vapeur d'eau qui s'échappe peut causer des brûlures et le couvercle est très chaud. Laisser la vapeur d'eau s'échapper loin des meubles ou de tout équipement ou accessoire de cuisine qu'elle pourrait endommager.

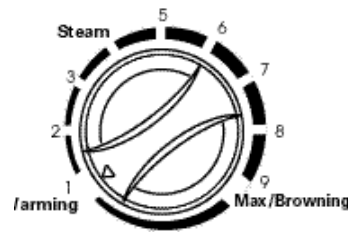
- Attendre que la pression soit retombée avant de retirer le couvercle de la Cocotte-Minute. Lorsque la pression est entièrement tombée, faire glisser le bouton de verrouillage du couvercle vers vous, puis tourner le couvercle dans le sens inverse des aiguilles d'une montre de manière à ne pas entrer en contact avec la vapeur d'eau.

ATTENTION : Ne jamais ouvrir le couvercle de la Cocotte-Minute de force. Le verrou de sécurité ne se relâche pas tant que la Cocotte-Minute n'a pas dépressurisé. Si le couvercle est difficile à retirer, laisser la Cocotte-Minute refroidir à nouveau jusqu'à ce que la pression soit entièrement tombée.

ATTENTION : Prendre les précautions qui s'imposent avant de manier du matériel de cuisine chaud. Veiller à ne pas entrer en contact avec la cuve de la Cocotte-Minute chaude et sous pression, le couvercle, et les accessoires. Utiliser des maniques de protection ou des gants de cuisine pour retirer la cuve chaude. Faire très attention en ouvrant la cuve chaude. La vapeur d'eau est très chaude et pourrait causer des brûlures.

METHODE D'EVACUATION NATURELLE DE LA VAPEUR

- Lorsque la cuisson à la vapeur est terminée, tourner le Bouton de commande réglable de la température/pression sur 'WARMING' (Maintien au chaud). Appuyer sur le (O) de l'interrupteur de marche/arrêt 'ON/OFF', le voyant de marche/arrêt 'ON/OFF' s'éteint. Débrancher l'appareil.
- Laisser la Cocotte-Minute refroidir lentement à température ambiante. En fonction de la quantité et du type d'aliment, ceci peut prendre entre 5 et 20 minutes. Attendre que la pression soit entièrement retombée de la soupape de régulation de la pression et que l'indicateur de haute/basse pression et le taquet de compression soient retombés.



3. Pour retirer le couvercle de la Cocotte-Minute, faire glisser le bouton de verrouillage du couvercle vers vous, puis faire tourner le couvercle dans le sens inverse des aiguilles d'une montre jusqu'à ce que le couvercle puisse être retiré sans forcer. Toujours incliner le couvercle loin de vous afin d'éviter d'entrer en contact avec la vapeur d'eau.

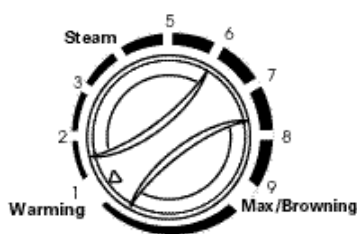
ATTENTION : Ne jamais forcer le couvercle de la Cocotte-Minute. Le verrou de sécurité ne se relâche pas tant qu'il reste de la vapeur d'eau à l'intérieur de la Cocotte-Minute. Si le couvercle est difficile à ouvrir, laisser la Cocotte-Minute refroidir à nouveau jusqu'à ce qu'elle soit entièrement dépressurisée.

ATTENTION : Prendre les précautions qui s'imposent avant de manier du matériel de cuisine chaud. Veiller à ne pas entrer en contact avec la cuve de la Cocotte-Minute chaude et sous pression, le couvercle, et les accessoires. Utiliser des maniques de protection ou des gants de cuisine pour retirer la cuve chaude. Faire très attention en ouvrant la cuve chaude. La vapeur d'eau est très chaude et pourrait causer des brûlures.

ATTENTION : La cuve de la Cocotte-Minute et le Couvercle restent très chauds après la cuisson.

METHODE D'EVACUATION RAPIDE DE LA VAPEUR

1. Après la cuisson à la vapeur, tourner le Bouton de commande réglable de la température/pression sur 'WARMING', (Maintien au chaud) Appuyer sur le (O) de l'interrupteur de marche/arrêt 'ON/OFF', le voyant de marche/arrêt 'ON/OFF' s'éteint. Débrancher l'appareil.



2. Pour faire évacuer la pression rapidement et sans avoir à attendre que la vapeur se soit échappée, ou que la Cocotte-Minute ait refroidi, utiliser la fonction 'STEAM RELEASE' (Evacuation de la vapeur) de l'appareil. Avec des maniques, appuyer sur la soupape de régulation de la pression, puis faire tourner dans le sens des aiguilles d'une montre jusqu'à la position 'STEAM RELEASE'. Pour arrêter l'évacuation de la vapeur, remettre le bouton sur la position 'PRESSURE' (Pressurisation).



- ATTENTION :** Afin d'éviter de s'ébouillanter, faire évacuer la vapeur par petites bouffées en appuyant sur la soupape de régulation de la pression sans attendre.
- ATTENTION :** Si vous utilisez cette fonction, faire évacuer la vapeur uniquement par petites bouffées jusqu'à ce que la pression soit tombée, dans la mesure où le liquide chaud risquerait d'être éjecté.
- ATTENTION :** Eloigner les mains et le visage de la soupape de régulation de la pression et du tube du conduit d'évacuation qui produisent de la vapeur chaude. Utiliser des manoches.
- ATTENTION:** La soupape de régulation de la pression est parfois très chaude. Utiliser des manoches ou un torchon de cuisine pour se protéger les mains. A manier avec précaution. Ne jamais faire couler d'eau sur la Cocotte-Minute ni l'immerger dans l'eau pour la faire dépressuriser.
- ATTENTION:** La vapeur d'eau qui s'échappe peut causer des brûlures et le couvercle est très chaud. Laisser la vapeur d'eau s'échapper loin des meubles ou de tout équipement ou accessoire de cuisine qu'elle pourrait endommager.
- ATTENTION :** NE PAS ALLER AU-DELA DE LA POSITION VAPEUR 'STEAM' POUR ATTEINDRE LA POSITION DE NETTOYAGE 'CLEAN'.
- ATTENTION :** Ne pas utiliser la méthode d'évacuation rapide de la vapeur pour les ingrédients qui contiennent une grande quantité de liquide car la cocotte risquerait de déborder.
3. Utiliser cette méthode pour la cuisson à la vapeur d'ingrédients tels que les fruits, les légumes tendres, ou les légumes surgelés.
 4. La pression tombe complètement en 2 à 5 minutes. Attendre ensuite que l'indicateur de niveau de pression et le taquet de compression soient retombés avant d'ouvrir le couvercle, en suivant les procédures décrites au chapitre Instructions de fonctionnement de la Cocotte-Minute de ce guide.

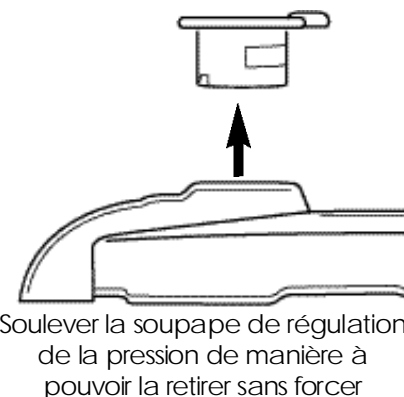
Informations de sécurité importantes

Pour des résultats optimaux, toujours veiller à ce que la soupape de régulation de la pression, la soupape d'indication de pression, l'indicateur de haute/basse pression et son joint, le joint du couvercle et le bouton de verrouillage du couvercle soient en bon état de marche et qu'aucun corps étranger ne bloque le tube du conduit d'évacuation, le taquet de compression, les soupapes de sécurité et le conduit d'évacuation.

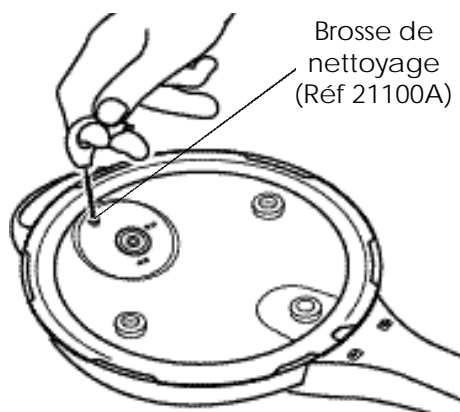
Pour que tube du conduit d'évacuation soit visible, Il faut retirer la soupape de régulation de la pression.

Tourner la soupape de régulation de la pression jusqu'à la position de nettoyage 'CLEAN'

1. Appuyer et faire tourner la soupape de régulation de la pression dans le sens inverse des aiguilles d'une montre jusqu'à la position de nettoyage 'CLEAN', jusqu'à ce qu'elle s'arrête. Soulever le régulateur de pression de manière à pouvoir le retirer sans forcer. Placer le couvercle à la lumière. Vous devriez voir la lumière passer au travers du tube du conduit d'évacuation.



2. Si vous n'apercevez pas de lumière, c'est que le tube du conduit d'évacuation est bloqué. Insérer alors la brosse de nettoyage à l'intérieur du conduit d'évacuation et effectuer un mouvement de va-et-vient jusqu'à ce que le tube soit propre.



3. Remettre la soupape de régulation de la pression. Aligner les fentes situées en bas du régulateur de pression sur les rainures du couvercle. Presser et faire tourner le régulateur dans le sens des aiguilles d'une montre jusqu'à ce qu'il se retrouve à sa place.

Nettoyer la soupape de régulation de la pression avec la brosse de nettoyage

ATTENTION : Ne jamais démonter le régulateur de pression ni nettoyer le tube du conduit d'évacuation lorsque la Cocotte-Minute est en cours d'utilisation.

Toutes les soupapes d'évacuation de la pression bénéficient d'un système de la plus haute qualité et sont strictement conformes aux normes.

Graduation de remplissage maximum :

La graduation se trouvant à l'intérieur de la cuve de la Cocotte-Minute indique que la Cocotte-Minute est remplie aux deux-tiers. Lorsque vous faites cuire des aliments qui gonflent, tels que du riz, des haricots ou des pois secs, ou qu'une recette contient ce type d'ingrédients, ne pas remplir la Cocotte-Minute au-delà de la moitié. Ceci est également valable pour les bouillons et les soupes.

ATTENTION : Ne jamais remplir la cuve de la Cocotte-Minute d'ingrédients ou de liquide au-delà de la graduation des deux-tiers. Le fait de trop remplir la Cocotte-Minute risquerait d'empêcher la vapeur de s'échapper par le taquet de compression et la soupape de régulation de la pression. Ne pas laisser d'aliment dépasser au-delà de la graduation 'MAX Fill'.

Conseils d'entretien

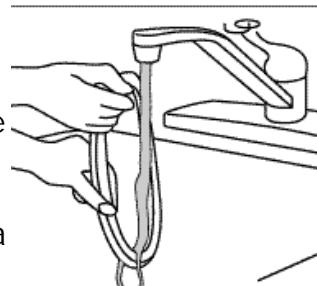
Cet appareil ne contient aucune pièce pouvant être réparée par l'utilisateur. Ne pas essayer d'effectuer des réparations par ses propres moyens. Toute opération d'entretien autre que le nettoyage, qui nécessite le démontage de l'appareil, doit être effectuée par un technicien qualifié.

Ne pas oublier de toujours débrancher l'appareil de la prise murale lorsqu'il n'est pas en service ainsi qu'avant de le nettoyer.

INSTRUCTIONS DE NETTOYAGE ET DE STOCKAGE

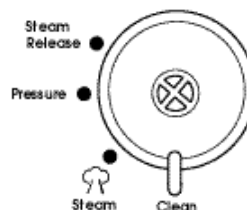
Avant d'utiliser l'appareil pour la première fois et après chaque utilisation, laver l'ensemble des pièces de la Cocotte-Minute à la main. Toujours débrancher l'appareil et le laisser refroidir intégralement avant de le nettoyer.

1. Retirer le joint du couvercle. Laver soigneusement le joint à l'eau chaude savonneuse. Rincer et sécher soigneusement. Appliquer une fine couche d'huile végétale sur le joint après chaque utilisation. Ceci permet de prolonger la durée de vie du joint. Remettre le joint à sa place sur l'intérieur du couvercle.

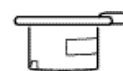


2. Le joint qui se loge à l'intérieur du couvercle peut devenir usagé au bout d'un certain nombre d'utilisations. S'il se déchire, est fendu, coupé ou abîmé d'une manière visible, ne pas utiliser la cocotte-minute. Contacter le Service Consommateurs au 800-233-9054 pour commander un nouveau joint. Si le joint de la soupape d'indication de pression est abîmé, le couvercle doit être renvoyé afin d'être réparé ou remplacé.

3. Nettoyer le pourtour des ouvertures de l'indicateur de niveau de pression et son joint, ainsi que du taquet de compression et son joint à l'eau chaude savonneuse, de manière à ce que le fonctionnement de l'appareil ne soit pas entravé par du gras ou des particules d'aliments. Rincer et sécher soigneusement.

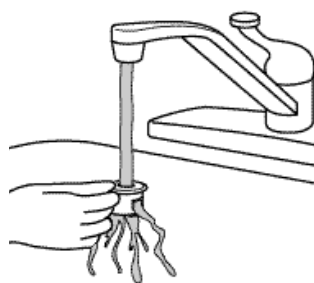


4. Pour que le tube du conduit d'évacuation soit visible, il faut retirer la soupape de régulation de la pression. Appuyer et faire tourner la soupape de régulation de la pression dans le sens inverse des aiguilles d'une montre jusqu'à la position de nettoyage 'CLEAN', jusqu'à ce qu'elle s'arrête. Soulever le régulateur de pression de manière à pouvoir le retirer sans forcer.

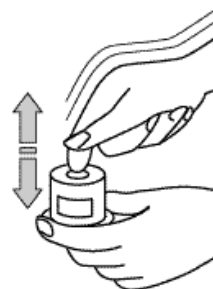


Placer le couvercle à la lumière pour vous assurer que le tube du conduit d'évacuation est bien propre. S'il était bloqué, insérer avec précaution la brosse de nettoyage à l'intérieur du tube du conduit d'évacuation et effectuer un mouvement de va-et-vient jusqu'à ce que le tube soit propre. Laver à nouveau à l'eau savonneuse, rincer et sécher soigneusement (Voir les Informations de sécurité importantes).

5. Nettoyer le régulateur de pression sous l'eau courante.



6. Vérifier la pièce à ressort avant de la remettre en place.



7. Aligner le régulateur de pression sur la position de nettoyage 'CLEAN', appuyer et tourner dans le sens des aiguilles d'une montre de manière à fixer solidement le régulateur de pression avant de ranger l'appareil.

8. Lorsque l'appareil a refroidi après la cuisson, retirer les restes d'aliments avec un essuie-tout, puis essuyer avec une éponge imbibée d'eau chaude savonneuse. Rincer. Sécher avec un torchon doux ou un essuie-tout. Ne jamais utiliser de produits chimiques, de tampons métalliques ou de poudre à récurer sur une quelconque partie ou un quelconque composant de la Cocotte-Minute.

ATTENTION: NE PAS IMMERGER LA CUVE DE LA COCOTTE-MINUTE DANS L'EAU OU DANS TOUT AUTRE LIQUIDE.

Remarque : Ne pas passer le couvercle de la Cocotte-Minute, les pièces de la soupape de régulation de la pression, le joint ou encore la cuve de la Cocotte-Minute au lave-vaisselle.

9. L'indicateur de haute/basse pression doit être nettoyé après chaque utilisation. Retirer le joint de l'indicateur de pression du fond du couvercle. Placer une main à l'intérieur du couvercle et presser vers le haut sur le capuchon noir à ressort pour qu'il vienne s'enclencher dans la barre métallique rouge servant d'indicateur tout en faisant tourner avec précaution la barre rouge dans le sens des aiguilles d'une montre jusqu'à ce qu'elle puisse être retirée sans difficulté. Vous pouvez ensuite retirer le capuchon noir et le ressort se trouvant à l'intérieur. Nettoyer soigneusement la surface. Assembler de nouveau lorsque tout est propre. S'assurer que l'indicateur de haute/basse pression est assemblé correctement et que le joint est bien fixé à l'intérieur de l'ouverture du couvercle. Presser le joint à l'intérieur du couvercle avant de vous servir de ce dernier de manière à vous assurer qu'il est bien étanche et qu'il peut fonctionner normalement.
10. Stocker la Cocotte-Minute sans son couvercle ou à l'envers sur la cuve de l'appareil. Ne pas stocker la Cocotte-Minute avec son couvercle et le joint fermés hermétiquement sur la cuve.
11. Pour une sécurité renforcée et des résultats optimaux, veuillez remplacer le joint du couvercle, le joint de l'indicateur de niveau de pression et le joint du taquet de compression tous les ans. Pour commander, contacter le Service Consommateurs au 1-800-233-9054.

TEMPS DE CUISSON RECOMMANDÉS

Les temps de cuisson suivants sont mentionnés à titre indicatif pour la Cocotte-Minute électrique à toucher froid Russel Hobbs®. Les temps de cuisson peuvent varier en fonction de la qualité et de la taille des morceaux individuels qui sont préparés. Vous trouverez parfois les temps de cuisson maximum et minimum. Le temps de cuisson des légumes varie en fonction de la taille, de la fraîcheur et de la variété de légumes.

Lorsque vous ne savez pas combien de temps il faut pour faire cuire un ingrédient donné, toujours commencer par le temps de cuisson minimum dans la mesure où vous pouvez toujours prolonger le temps de cuisson jusqu'à ce que l'aliment soit cuit.

L'ensemble des temps de cuisson mentionnés est indiqué à partir du moment où la pression est maximale. Utiliser votre panier thermorésistant que vous placerez au fond de la cuve de la Cocotte-Minute pour maintenir les ingrédients en place durant le processus de cuisson sous pression ou à la vapeur.

INGREDIENTS QUI NE PASSENT PAS A LA COCOTTE-MINUTE :

La compote de pommes, les airelles, la rhubarbe, les petites pâtes, les spaghetti ou tout autre type de pâtes, les soupes en sachet, l'avoine et les autres céréales, les graines, le boulgour, les pois cassés ou tout autre type de haricots secs, les pois et le riz qui ne figurent pas dans la liste des Tableaux de cuisson. Ces aliments ont tendance à gonfler ou à mousser et pourraient bloquer le taquet de compression et le tube du conduit d'évacuation de la soupape de régulation de la pression.

REMARQUE : L'USDA recommande de faire cuire la dinde et le poulet hachés à une température interne de 74°C, et le bœuf, veau, agneau, et porc hachés à une température interne de 71°C. Les viandes telles que le bœuf, l'agneau, etc. doivent cuire à une température interne d'au moins 63°C. La température interne de cuisson du porc doit atteindre au moins 71°C tandis que les produits à base de volailles doivent être cuits à une température interne de 77°C-82°C de manière à détruire les bactéries nocives. Les produits réchauffés à base de viande et de volaille doivent être cuits à une température interne de 74°C.

VIANDE ET VOLAILLE TEMPS DE CUISSON A LA VAPEUR METHODE D'EVACUATION NATURELLE DE LA VAPEUR

Viande et Volaille	Temps de cuisson	Liquide de cuisson
Avant, pot-au-feu, rumsteak en rôti ou pointe de poitrine de Bœuf/Veau/Porc 905 g à 1,8 kg, 3,8 cm à 5 cm d'épaisseur	50 à 65 mn.	2 verres et demi
Avant, pot-au-feu, rumsteak en rôti ou pointe de poitrine de Bœuf/Veau/Porc 905 g à 1,8 kg, 5 cm à 7,5 cm d'épaisseur	70 à 85 mn.	3 verres
Corned Beef, 905 g à 1,5 kg	60 à 70 mn.	2 verres et demi
Rouelle de bœuf, 905 g, 1 cm d'épaisseur	18 à 20 mn.	1 verre et demi
Pot au feu en cubes de 5 cm	15 à 20 mn.	1 verre et demi
Boulettes de viande jusqu'à 905 g, faire dorer	8 à 10 mn.	1 verre
Côtes de porc ou de bœuf, 905 g à 1,5 kg	25 à 35 mn.	1 verre et demi
Poulet entier 1,5 kg à 1,8 kg	25 à 35 mn.	1 verre et demi
Morceaux de poulet, 905 g à 1,5 kg	12 à 15 mn.	1 verre
Poules de Cornouailles, 2	25 à 30 mn.	1 verre et demi

- Ne pas faire cuire de viande de plus de 7,5 cm d'épaisseur à la cocotte.
La viande ne cuierait pas.

rt.)

FRUITS DE MER ET POISSON TEMPS DE CUISSON A BASSE PRESSION METHODE D'EVACUATION RAPIDE DE LA VAPEUR

Fruits de mer	Temps de cuisson	Liquide de cuisson
Petites coques	1 à 1 mn. 1/2	1 verre
Moules	2 à 4 mn.	1 verre
Grosses Crevettes	0 à 1/2 mn.	1 verre
Poisson entier, 250 g à 900 g, vidé	4 à 6 mn.	1 verre
Steaks de poisson de 2,5 cm d'épaisseur	4 à 6 mn.	1 verre

LEGUMES FRAIS TEMPS DE CUISSON A HAUTE PRESSION METHODE D'EVACUATION RAPIDE DE LA VAPEUR

Légumes frais	Temps de cuisson	Liquide de cuisson
Asperges entières épaisses	4 à 5 mn.	1 verre
Asperges entières fines	2 à 3 mn.	1 verre
Haricots verts ou beurre, entiers ou en morceaux	9 à 13 mn.	1 verre
Haricots de Lima dans leur cosse	3 à 4 mn.	1 verre
Bettes entières de taille moyenne	20 à 25 mn.	2 verres
Têtes de brocolis	2 à 3 mn.	1 verre
Pointes de brocolis	3 à 4 mn.	1 verre
Choux de Bruxelles entiers	5 à 6 mn.	1 verre

TEMPS DE CUISSON DES LEGUMES FRAIS

Légumes frais	Temps de cuisson	Eau
Chou rouge ou vert en lamelles de 6 mm	2 à 3 mn.	1 verre
Chou rouge ou vert en quartiers	10 à 12 mn.	1 verre
Carottes entières	6 à 8 mn.	1 verre
Carottes en morceaux de 2,5 cm	4 à 5 mn.	1 verre
Carottes en tranches de 6 mm	1 à 2 mn.	1 verre
Têtes de chou-fleur,	1 à 2 mn.	1 verre
Chou vert grossièrement haché	7 à 9 mn.	1 verre
Epi de maïs	7 à 9 mn.	1 verre
Grains de maïs	2 à 3 mn.	1 verre
Aubergines en morceaux de 1 cm	1/2 à 1 mn.	1 verre
Scarole grossièrement hachée	1 à 2 mn.	1 verre
Pettis okras	3 à 4 mn.	1 verre
Oignons entiers d'un diamètre de 4 cm	3 à 4 mn.	1 verre
Céleri-rave en morceaux de 2,5 cm	4 à 6 mn.	1 verre
Poids dans leur cosse 2 à 3 mn	2 à 3 mn.	1 verre
Pommes de terre entière entre 4 et 5 cm	7 à 9 mn.	1 verre
Pommes de terre entière de 5 à 7,5 cm	11 à 14 mn.	1 verre
Pommes de terre en morceaux de 4 cm	7 à 9 mn.	1 verre
Potiron en morceaux de 5 cm,	10 à 13 mn.	1 verre
Rutabaga en morceaux de 5 cm,	6 à 8 mn.	1 verre
Epinards frais grossièrement hachés	1 à 2 mn.	1 verre
Epinards frais, branches entières	2 à 3 mn.	1 verre
Courge poivrée tranchée	10 à 12 mn.	1 verre
Courge musquée en morceaux de 5 cm d'épaisseur	6 à 7 mn.	1 verre

TEMPS DE CUISSON DES LEGUMES FRAIS

Légumes frais	Temps de cuisson	Eau
Bonnets de prétre, 905 g coupés en 2 demi	10 à 11 mn.	1 verre et
Courges, spaghetti, 905 g coupés en 2 demi	18 à 20 mn.	1 verre et
Courge d'été, courgette ou courgette de Nice en tranches d'1 cm	2 à 3 mn.	1 verre
Papate douce de 2,5 cm d'épaisseur, tranchée	8 à 10 mn.	1 verre
Bettes à côtes grossièrement hachées	3 à 4 mn.	1 verre
Tomates en quartiers	2 à 3 mn.	1 verre
Petits navets en quartiers	4 à 6 mn.	1 verre
Navets de 3,8 cm, en morceaux	4 à 6 mn.	1 verre

LEGUMES SURGELES TEMPS DE CUISSON A BASSE PRESSION METHODE D'EVACUATION RAPIDE DE LA VAPEUR

Légumes surgelés	Temps de cuisson	Eau
Asperges	2 mn.	1 verre
Haricots verts, beurre ou très fins, coupés	1 mn.	1 verre
Haricots de Lima	2 mn.	1 verre
Têtes ou pointes de brocolis coupés en morceaux	2 mn.	1 verre
Choux de Bruxelles	2 mn.	1 verre
Têtes de chou-fleur	1 mn.	1 verre
Grains de maïs	1 mn.	1 verre
Epis de maïs	2 à 3 mn.	1 verre
Légumes variés	2 mn.	1 verre
Poids non cassés	1 mn.	1 verre
Pois et carottes	1 mn.	1 verre
Epinards	1 mn.	1 verre

- En ce qui concerne les légumes surgelés mentionnés dans la liste, il est recommandé d'utiliser 1 verre de liquide. Si vous en utilisez davantage, le liquide risque de déborder de la soupape de régulation de la pression lorsque la pression commence à retomber.

FRUITS FRAIS

TEMPS DE CUISSON A BASSE PRESSION

METHODE D'EVACUATION RAPIDE DE LA VAPEUR

Fruits frais et secs	Temps de cuisson	Eau
Abricots frais entiers ou coupés en deux	0 à 1 mn.	1 verre
Fruits rouges frais	0 à 1 mn.	1 verre
Cerises fraîches	0 à 1 mn.	1 verre
Pêches fraîches coupées en deux	1 à 2 mn.	1 verre
Poires fraîches coupées en 2	1/2 à 1 mn.	1 verre
Prunes fraîches	2 à 3 mn.	1 verre
Pruneaux (prunes sèches)	2 à 3 mn.	1 verre

* Pour les fruits à cuisson en 1 minute ou moins : Mettre la minuterie et faire cuire à la vapeur pendant une minute ou moins à partir du moment où la pression monte et que la vapeur commence à siffler. Tourner le Bouton de commande réglable de la température/pression sur 'WARMING' (Maintien au chaud), puis débrancher l'appareil.

HARICOTS SECS ET LEGUMINEUSES TEMPS DE CUISSON A HAUTE PRESSION METHODE D'EVACUATION NATURELLE DE LA VAPEUR

Haricots et Légumineuses	Temps de cuisson	Eau + 1 c. à soupe d'huile	Contenance une fois cuit
Haricots Adzuki secs, 1 verre	12 à 14 mn.	3 verres	2 verres
Haricots noirs secs	18 à 22 mn.	3 verres	2 verres
Haricots aux yeux noirs 1 verre,	18 à 20 mn.	3 verres	2 verres un quart
Pois chiches secs 1 verre,	23 à 25 mn	3 verres	2 verres et demi
Haricots Great Northern secs	10 à 12 mn.	3 verres	2 verres et demi
Haricots rouges ou blancs secs, 1 verre	13 à 15 mn.	3 verres	2 verres
Lentilles vertes, marrons ou rouges séches, 2 verres	11 à 13 mn.	3 verres	4 verres
Petits haricots blancs secs, 1 verre	13 à 15 mn.	3 verres	2 verres
Haricots Pinto secs 1 verre	10 à 12 mn.	3 verres	2 verres un quart

* Ajouter une cuillerée à soupe d'huile végétale à l'eau de manière à produire moins de mousse.

- Valable pour l'ensemble des haricots secs et légumineuses, à l'exception des lentilles : Suivre les instructions indiquées sur le paquet pour effectuer un prétrempage toute une nuit ou faire bouillir quelques instants, pour faire tremper, et pour égoutter.

Les temps de cuisson réels peuvent varier en fonction de la fraîcheur des haricots et des goûts personnels de chacun.

RIZ

TEMPS DE CUISSON A LA VAPEUR METHODE D'EVACUATION NATURELLE DE LA VAPEUR

Riz	Temps de cuisson	Eau + 1 c. à soupe d'huile	Contenance une fois cuit
Riz, Basmati, 1 verre de riz sec	6 à 7 mn.	1 verre et demi	3 verres
Riz blanc, précuit ou longs grains 1 verre de riz sec	7 à 8 mn.	1 verre et demi	3 verres
Riz blanc, précuit ou grains de taille normale 1 verre de riz sec	6 à 7 mn.	1 verre et demi	3 verres
Riz blanc, arborio ou petits grains 1 verre de riz sec	6 à 7 mn.	1 verre et demi	3 verres
Riz brun 1 tasse de riz sec	18 à 19 mn.	2 verres	2 verres un quart
Riz sauvage 1 verre de riz sec	25 à 27 mn.	3 verres	2 verres un quart
Quinoa sec 1 verre	6 à 7 mn.	1 verre et demi	3 verres

* Ajouter une cuillerée à soupe d'huile végétale à l'eau afin de réduire la production de mousse.

- Les temps de cuisson réels peuvent varier en fonction de la fraîcheur du riz et des préférences de chacun.
- Vous pouvez utiliser de l'eau ou du bouillon. Ajouter une cuillerée à soupe d'huile végétale à l'eau afin de réduire la production de mousse.
- Il est possible qu'une petite quantité de riz colle au fond de la cuve de la cocotte-minute. Après avoir retiré le riz cuit, remplir la cuve d'eau sans attendre et la laisser tremper.

Conseils utiles

La vapeur d'eau ne sort pas du tube du conduit d'évacuation.

- Solution :**
- Le couvercle de la cocotte-minute n'est pas fermé hermétiquement sur la cuve.
 - S'assurer que le joint est en place sous le conduit d'évacuation tout autour du couvercle.
 - Veiller à ce que les ouvertures de la soupape de régulation de la pression comportant le tube du conduit d'évacuation, de l'indicateur de niveau de pression, de la soupape de sécurité de l'indicateur de pression comportant le taquet de compression, ou des soupapes de sécurité ne soient pas bloqués par des aliments.
 - Utiliser au moins 1 verre d'eau ou de tout autre liquide pour cuire les aliments à la vapeur.

Le couvercle de la Cocotte-Minute ne s'ouvre pas

- Solution :**
- Il faut dépressuriser de manière à ce que toute la pression accumulée dans la cocotte pendant la cuisson puisse s'évacuer par le tube du conduit d'évacuation et la soupape de sécurité à indicateur de pression comportant un taquet de compression avant de pouvoir ouvrir le couvercle.
 - Tourner le Bouton de commande réglable de la température/pression sur 'WARMING' (Maintien au chaud), appuyer sur le (O) de l'interrupteur de marche/arrêt 'ON/OFF', le voyant de marche/arrêt 'ON/OFF' s'éteint. Débrancher l'appareil. Attendre que la pression soit entièrement évacuée par la soupape de régulation de la pression et que le taquet de compression soit retombé.

Toute l'eau s'est évaporée de la Cocotte-Minute avant que les ingrédients soient cuits.

- Solution :**
- Le Bouton de commande réglable de la température/pression a peut-être été réglé un peu trop haut durant la cuisson à la vapeur et l'eau s'est évaporée en vapeur d'eau trop rapidement.
 - Vous n'avez pas mis suffisamment d'eau dans la Cocotte-Minute au moment de la cuisson.
 - Pour cuire à la vapeur, ajouter au moins 1 à 2 verres et demi de liquide de manière à avoir suffisamment de liquide pour que les ingrédients puissent cuire.

Conseils utiles *(Suite)*

Le couvercle de la Cocotte-Minute et les joints du taquet de compression sont raides.

- Solution :**
- Appliquer une fine couche d'huile végétale sur les joints propres après chaque utilisation, de manière à ce qu'ils restent flexibles et pliables.
 - Lorsque les joints ne sont plus flexibles ni pliables, ou qu'ils se sont distendus et ne logent plus facilement dans leur emplacement, c'est qu'il est temps de les changer. Vous pouvez commander de nouveaux joints en appelant le Service des Relations Clients au 800-233-9054.
 - Il est conseillé de remplacer les deux joints tous les ans, ou plus souvent si la cocotte-minute fait l'objet d'une utilisation fréquente.

Les ingrédients ne sont pas cuits.

- Solution :**
- Remettre à nouveau la Cocotte-Minute sous pression après avoir vérifié qu'il reste suffisamment de liquide dans la cuve, puis continuer la cuisson pendant quelques minutes supplémentaires.

Adapter d'autres recettes pour Cocotte-Minutes à la Cocotte-Minute Russell Hobbs®.

- Solution :**
- Toute recette pour cocotte-minute dans laquelle le réglage de la pression est indiqué de 4,5 à 7 kg peut-être utilisée pour cuisiner un plat dans la cocotte-minute Russell Hobbs®.
 - Ne pas dépasser la graduation 'Max Fill' en versant les ingrédients à cuire dans la cuve.

Conseils utiles (Suite)

Quand faut-il utiliser une grille de cuisson normale ou à la vapeur ?

- Solution :**
- Une grille de cuisson normale ou à la vapeur permet de conserver les aliments au-dessus du niveau du liquide utilisé pendant la cuisson à la vapeur.
 - Ne pas utiliser de grille de cuisson normale ou à la vapeur si vous préférez que les aliments s'imprègnent de l'arôme de liquide.

Que doit-on faire lorsque de la mousse sort du tube du conduit d'évacuation au moment où la vapeur commence à être évacuée ?

- Solution :**
- Après la cuisson vapeur, tourner le Bouton de commande réglable de la température/pression sur 'WARMING' (Maintien au chaud) Appuyer sur le (O) de l'interrupteur de marche/arrêt 'ON/OFF', le voyant de marche/arrêt 'ON/OFF' s'éteint. Débrancher l'appareil.

Comment peut-on faire cuire ensemble de la viande et des légumes ?

- Solution :**
- Commencer par faire cuire à la vapeur la viande qui prend le plus longtemps à cuire. Tourner le Bouton de commande réglable de la température/pression sur 'WARMING' (Maintien au chaud), appuyer sur le (O) de l'interrupteur de marche/arrêt 'ON/OFF'. Attendre que la vapeur se soit entièrement échappée par la soupape de régulation de la pression et que l'indicateur de haute/basse pression 'HIGH/LOW' et le taquet de compression soient retombés. Retirer le couvercle et ajouter les légumes. Continuer la cuisson à la vapeur jusqu'à ce que l'ensemble des ingrédients soit cuit.

Pourquoi se développe-t-il une traînée d'humidité sur le pourtour du tube du conduit d'évacuation sur les poignées de la cocotte-minute, sur la soupape de régulation de la pression et/ou sur les soupapes de sécurité lorsqu'on commence à faire chauffer la cuve de la cocotte ?

- Solution :**
- Il est normal d'apercevoir des traces d'humidité sur ces parties de la cocotte-minute en début de cuisson. L'humidité disparaît lorsque la cuve est entièrement chaude.
 - Le joint doit être placé à l'intérieur du couvercle et ce dernier doit être fermé hermétiquement sur la cuve de la cocotte.

Conseils utiles *(Suite)*

Utilisation de votre Cocotte-Minute à une altitude supérieure à 610 m

Ajouter 1 verre de liquide supplémentaire lorsque vous cuisinez à une altitude supérieure à 610 m. Le temps de cuisson augmente de 5% tous les 305 m, à partir de 915 m.

<i>Altitude/Mètres</i>	<i>Suggestions d'augmentation du temps de cuisson</i>
915 m	5%
1200 m	10%
1500 m	15%
1800 m	20%
2000 m	25%
2400 m	30%

Pour convertir une recette de famille en une recette pour la cocotte-minute

- Comparés à la cuisson conventionnelle, les aliments préparés à la vapeur cuisent en général un tiers de temps plus vite qu'en mode de cuisson standard.
- La quantité de liquide de la recette de famille doit généralement être réduite. S'il subsiste trop de liquide en fin de cuisson à la vapeur, continuer la cuisson. Brancher l'appareil dans une prise de 120V CA. Tourner le Bouton de commande de la température/pression sur 6 ou 7, puis faire cuire à petits bouillons à découvert jusqu'à épaississement.
- Utiliser les tableaux et recettes fournis dans ce livre pour vous guider dans les niveaux de pressions, temps de cuisson et la quantité de liquide nécessaire.

Recettes

HARICOTS VERTS FRAIS AUX POMMES DE TERRE NOUVELLES ET AU JAMBON

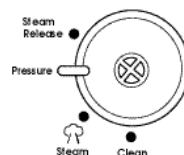
- 1 c.à soupe d'huile d'olive
- 1 verre d'oignon émincé
- 680 g de haricots verts frais coupés en morceaux de 2,5 cm.
- 450 g de pommes de terre nouvelles grattées et coupées en quatre
- 1 verre de jambon coupé en cubes
- 1/2 c.à café de sel
- 1/8 de c.à café de poivre noir
- 2 verre et demi d'eau
- 1 c.à café de basilique frais haché

1. Faire réchauffer l'huile dans la Cocotte-Minute sur 'MAX/BROWNING'. Ajouter l'oignon et faire revenir pendant 5 à 7 minutes jusqu'à ce que l'oignon devienne tendre, en remuant fréquemment.

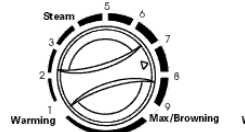


2. Ajouter le reste des ingrédients. Mélanger.

3. Mettre le couvercle et régler la soupape de régulation de la pression sur 'PRESSIONE' (Pressurisation). Faire chauffer sur 'MAX/BROWNING' jusqu'à ce que l'indicateur de HAUTE/BASSE pression et le taquet de compression montent.



4. Lorsque la vapeur commence à s'évacuer régulièrement de la soupape de régulation de la pression, placer le Bouton de commande réglable de la température/pression sur 7 – 8, puis faire cuire à haute pression pendant 9 à 13 minutes, ou jusqu'à ce que les ingrédients soient cuits.



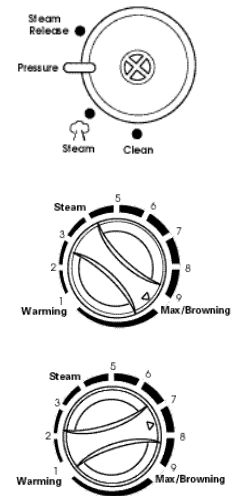
5. Placer le Bouton de commande réglable de la température/pression sur 'WARMING' (Maintien au chaud), puis débrancher l'appareil. Le témoin lumineux de marche/arrêt 'ON/OFF' s'éteint. Laisser la Cocotte refroidir lentement à température ambiante jusqu'à ce que la jauge de pression descende.

Pour 6 personnes.

SOUPE NORDIQUE AUX HARICOTS ET AU JAMBON

- 1 verre de haricots Great Northern
- 2 verres d'eau
- 2 boîtes (280 g) de soupe à l'oignon
- 1 c.à soupe d'huile végétale
- 1 verre de jambon en dés
- 1/2 de verre de céleri tranché
- 1/2 de tasse de carottes
- 1 c.à soupe de persil sec
- 1 feuille de laurier sauce
- 1/8 de c.à café de sel
- 1/8 de c.à café de poivre noir

1. Faire tremper les haricots toute une nuit selon les indications du paquet.
2. Egoutter les haricots et les placer dans la Cocotte-Minute.
3. Ajouter le reste des ingrédients. Mélanger.
4. Mettre le couvercle et régler la soupape de régulation de la pression sur 'PRESSURE' (Pressurisation). Faire chauffer sur 'MAX/BROWNING' jusqu'à ce que l'indicateur de HAUTE/BASSE pression et le taquet de compression montent.
5. Lorsque la vapeur commence à s'évacuer régulièrement de la soupape de régulation de la pression, placer le Bouton de commande réglable de la température/pression sur 7 – 8, puis faire cuire à haute pression pendant 10 à 12 minutes, ou jusqu'à ce que les ingrédients soient cuits.
6. Placer le Bouton de commande réglable de la température/pression sur 'WARMING' (Maintien au chaud), puis débrancher l'appareil. Le témoin lumineux de marche/arrêt 'ON/OFF' s'éteint. Laisser la Cocotte refroidir lentement à température ambiante jusqu'à ce que le taquet de compression descende.



Pour 6 personnes.

CHILI VEGETARIEN AUX TOMATES SECHES ET AUX HARICOTS NOIRS

- 1/2 tasse de haricots noirs séchés
- 1 c.à soupe d'huile d'olive
- 1 verre d'oignon émincé
- 1 c.à café d'ail émincé
- 1 poivron vert de taille moyenne,
épépiné et haché et dont on aura ôté le cœur
- 1 piment Jalapeno épépiné
et émincé,et dont on aura ôté le cœur
- 3 carottes émincées
- 2 c.à café de poudre de piment
- 1 c.à café de poudre de cumin
- 1/4 de c.à café d'origan séché
- 2 boîte (410 g) de tomates en cubes
- 1 verre 1/2 d'eau
- 1 c.à soupe d'huile végétale
- 1/4 de verre de tomates sèches
- 1/2 c.à café de sel
- 1 c.à soupe de coriandre fraîche hachée

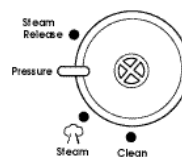
1. Faire tremper les haricots toute une nuit en fonction des indications du paquet.Egoutter les haricots et les laisser de côté.

2. Faire chauffer l'huile dans la Cocotte-Minute sur MAX/BROWNING. Ajouter l'oignon,l'ail,les poivrons, la carottes, la poudre de piment,le cumin et l'origan. Faire revenir 5 à 7 minutes jusqu'à ce que l'oignon devienne tendre,en remuant fréquemment.



3. Ajouter les haricots trempés, les tomates, l'eau,l'huile,les tomates sèches et le sel.Mélanger.

4. Mettre le couvercle et régler la soupape de régulation de la pression sur 'PRESSURE' (Pressurisation). Faire chauffer sur 'MAX/BROWNING' jusqu'à ce que l'indicateur de HAUTE/BASSE pression et le taquet de compression montent.



5. Lorsque la vapeur commence à s'évacuer régulièrement de la soupape de régulation de la pression,placer le Bouton de commande réglable de la température/pression sur 7 – 8,puis faire cuire à haute pression pendant 18 à 22 minutes, ou jusqu'à ce que les ingrédients soient cuits.



6. Placer le Bouton de commande réglable de la température/pression sur 'WARMING' (Maintien au chaud),puis débrancher l'appareil.Le témoin lumineux de marche/arrêt 'ON/OFF's' éteint.Laisser la Cocotte refroidir lentement à température ambiante jusqu'à ce que le taquet de compression descende.

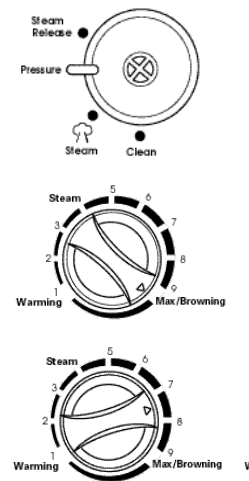
7. Servir avec de la coriandre fraîche.

Pour 6 personnes.

POULET AUX HERBES AUX LEGUMES FRAIS

- 2 blancs de poulet sans peau et désossés
- 1/4 de c.à café d'origan séché
- 1/4 de c.à café de basilique séché
- 1/4 de c.à café de sel
- un peu de poivre noir
- 1 verre de bouillon de poulet ou de légumes,
ou un bouillon en boîte à teneur réduite en sel.
- 2 pommes de terre rouge
de taille moyenne, grattées et coupées en quatre.
- 2 carottes coupées en quatre
- 2 branches de céleri coupées en quatre
- 1 poireau bien lavé dont on aura coupé le bout.
Ne conserver que les morceaux vert pâle
et blanc en les coupant en tranches fines

1. Rouler le poulet dans les herbes, le sel et le poivre noir.
2. Ajouter le bouillon de poulet, le poulet et les légumes dans la cocotte-minute.
3. Mettre le couvercle et régler la soupape de régulation de la pression sur 'PRESSURE' (Pressurisation). Faire chauffer sur 'MAX/BROWNING' jusqu'à ce que l'indicateur de haute/basse pression et le taquet de compression montent.
4. Lorsque la vapeur commence à s'évacuer régulièrement de la soupape de régulation de la pression, placer le Bouton de commande réglable de la température/pression sur 7 – 8, puis faire cuire à HAUTE pression pendant 12 à 15 minutes, ou jusqu'à ce que les ingrédients soient cuits.
5. Placer le Bouton de commande réglable de la température/pression sur 'WARMING' (Maintien au chaud), puis débrancher l'appareil. Le témoin lumineux de marche/arrêt 'ON/OFF's' éteint. Laisser la Cocotte refroidir lentement à température ambiante jusqu'à ce que le taquet de compression descende.



Pour 2 personnes.

SAUERBRATEN

- 1/4 de verre de vinaigre de vin rouge
- 1/2 c.à café de sel
- 1/8 de c.à café de poivre
- 1/2 c.à café de clous de girofle moulus
- 1 gousse d'ail émincée
- 1 rôti de 680 g,avant
ou rumsteck,de 5 cm d'épaisseur
- 1 c.à soupe d'huile végétale
- 1 verre et demi de bouillon de bœuf
- 1 grosse carotte hachée grossièrement
- 1 céleri en branches, haché grossièrement
- Une moitié de gros oignon
hachée grossièrement
- 1 feuille de laurier sauce
- 1 verre de petits gâteaux au gingembre écrasés

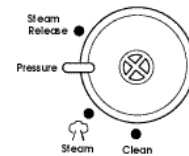
1. Combiner le vinaigre de vin rouge,le sel,le poivre,les clous de girofle moulus, l'ail émincé,et faire mariner le rôti de bœuf au réfrigérateur dans un récipient non métallique pendant plusieurs heures ou tout une nuit.

2. Tourner le Bouton de commande réglable de la température/pression sur 'MAX/BROWNING' et faire chauffer l'huile dans la Cocotte-Minute. Retirer la viande de la marinade et la placer dans la Cocotte en conservant la marinade à part. Faire dorer le rôti des deux côtés.

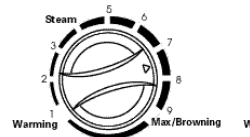


3. Verser la marinade,le bouillon de bœuf, la carotte,le céleri,l'oignon et la feuille de laurier sauce dans la cocotte.

4. Mettre le couvercle et régler la soupape de régulation de la pression sur 'PRESSION' (Pressurisation). Faire chauffer sur 'MAX/BROWNING' jusqu'à ce que l'indicateur de HAUTE/BASSE pression et le taquet de compression montent.



5. Lorsque la vapeur commence à s'évacuer régulièrement de la soupape de régulation de la pression,placer le Bouton de commande réglable de la température/pression sur 7 – 8,puis faire cuire à haute pression pendant 50 à 60 minutes, ou jusqu'à ce que les ingrédients soient cuits.



6. Placer le Bouton de commande réglable de la température/pression sur 'WARMING'(Maintien au chaud),puis débrancher l'appareil.Le témoin lumineux de marche/arrêt 'ON/OFF's'éteint.Laisser la Cocotte refroidir lentement à température ambiante jusqu'à ce que le taquet de compression descende.

7. Mettre la viande sur un plat de service et couvrir de papier d'aluminium. Verser les petits gâteaux au gingembre écrasés sur la sauce,en ajoutant suffisamment de bouillon jusqu'à l'obtention d'une sauce.Goûter et saler à nouveau si nécessaire.Couper la viande en grosses tranches dans le sens inverse des fibres et servir accompagné de la sauce.

Pour 4 à 6 personnes.

RAGOUT DE BŒUF AU VIN DE BOURGOGNE

450 g d'avant de bœuf dans os, en enlevant le gras
et en coupant la viande en cubes de 2,5 cm.

1 c.à soupe d'huile d'olive

1 verre d'oignon émincé

1 gousse d'ail émincée

1/2 c.à café de thym séché

2 verres de petites carottes épluchées
et coupées en tranches de 2,5 cm.

2 verres de pommes de terre coupées en morceaux de 2,5 cm.

2 verres de haricots verre surgelés et coupés en morceaux

1 boîte (de 110 g) de sauce tomate

1 tasse de bouillon de bœuf

1/2 de verre de vin de Bourgogne

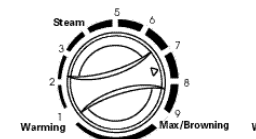
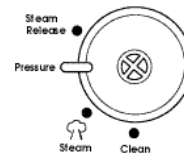
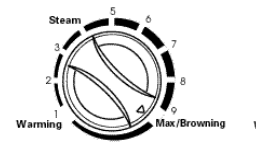
1 feuille de laurier sauce

1/2 c.à café de sel

un peu de poivre noir

1/2 c.à soupe de persil haché

1. Faire chauffer l'huile dans la Cocotte-Minute sur 'MAX/BROWNING'. Faire revenir la viande jusqu'à ce qu'elle soit bien dorée.
2. Ajouter l'oignon et l'ail au mélange de viande et faire revenir pendant 5 à 7 minutes, ou jusqu'à ce que la viande devienne tendre.
3. Ajouter les ingrédients qui restent à l'exception du persil. Bien mélanger.
4. Mettre le couvercle et régler la soupape de régulation de la pression sur 'PRESSION' (Pressurisation). Faire chauffer sur 'MAX/BROWNING' jusqu'à ce que l'indicateur de HAUTE/BASSE pression et le taquet de compression montent.
5. Lorsque la vapeur commence à s'évacuer régulièrement de la soupape de régulation de la pression, placer le Bouton de commande réglable de la température/pression sur 7 – 8, puis faire cuire à haute pression pendant 10 à 12 minutes, ou jusqu'à ce que les ingrédients soient cuits.
6. Placer le Bouton de commande réglable de la température/pression sur 'WARMING' (Maintien au chaud), puis débrancher l'appareil. Le témoin lumineux de marche/arrêt 'ON/OFF' s'éteint. Laisser la Cocotte refroidir lentement à température ambiante jusqu'à ce que le taquet de compression descende.

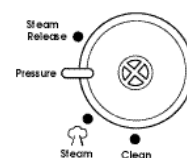
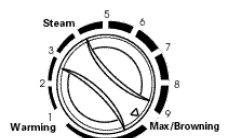


Pour 4 personnes.

STEAK A LA SUISSE

- 450 g de rouelle de steak de 1 cm d'épaisseur
- 1 c.à soupe d'huile végétale
- 2 boîtes de tomates en sauce (425 g)
au céleri, à l'oignon et au poivron vert
- 1 c.à café de moutarde de Dijon
- 1 poivron vert coupé en cubes de 2,5 cm
- 1 oignon coupé en cubes de 2,5 cm
en les séparant les uns des autres
- 1 verre de bouillon de bœuf

1. Couper la rouelle en dés de 10 cm. Faire chauffer l'huile dans la Cocotte sur 'MAX/BROWNING'. Ajouter le steak et le faire dorer des deux côtés.
2. Mélanger les tomates et la moutarde. Ajouter les poivrons, l'oignon, le mélange de tomates, et le bouillon dans la Cocotte.
3. Mettre le couvercle et régler la soupape de régulation de la pression sur 'PRESSURE' (Pressurisation). Faire chauffer sur 'MAX/BROWNING' jusqu'à ce que l'indicateur de HAUTE/BASSE pression et le taquet de compression montent.
4. Lorsque la vapeur commence à s'évacuer régulièrement de la soupape de régulation de la pression, placer le Bouton de commande réglable de la température/pression sur 7 – 8, puis faire cuire à haute pression pendant 18 à 20 minutes, ou jusqu'à ce que les ingrédients soient cuits.
5. Placer le Bouton de commande réglable de la température/pression sur 'WARMING' (Maintien au chaud), puis débrancher l'appareil. Le témoin lumineux de marche/arrêt 'ON/OFF' s'éteint. Laisser la Cocotte refroidir lentement à température ambiante jusqu'à ce que le taquet de compression descende.

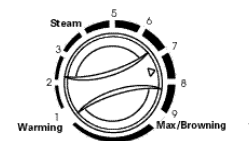
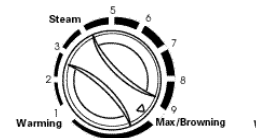
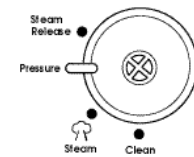


Pour 4 personnes.

PATATES DOUCES EN PRALINE

- 1/4 de tasse de sucre roux tassé
- 1/2 c.à café de cannelle moulue
- 1/4 de c.à café de noix de muscade moulue
- une pincée de sel
- 1 grande rondelle d'écorce d'orange
- 450 g de patates douces épluchées
et coupées en tranches de 2,5 cm
- 1 verre de jus d'orange
- 1 c.à soupe et demi de beurre ramolli

1. Mélanger le sucre roux, la cannelle, la noix de muscade et le sel.
2. Placer l'écorce d'orange au fond de la Cocotte-Minute. Ajouter les tranches de patate douce en saupoudrant chaque couche du mélange du sucre, en terminant par une fine couche du mélange de sucre roux. Imprégner de jus d'orange et ajouter une noisette de beurre.
3. Mettre le couvercle et régler la soupape de régulation de la pression sur 'PRESSURE' (Pressurisation). Faire chauffer sur 'MAX/BROWNING' jusqu'à ce que l'indicateur de HAUTE/BASSE pression et le taquet de compression montent.
4. Lorsque la vapeur commence à s'évacuer régulièrement de la soupape de régulation de la pression, placer le Bouton de commande réglable de la température/pression sur 7 - 8, puis faire cuire à haute pression pendant 4 à 6 minutes, ou jusqu'à ce que les ingrédients soient cuits.
5. Placer le Bouton de commande réglable de la température/pression sur 'WARMING' (Maintien au chaud), puis débrancher l'appareil. Le témoin lumineux de marche/arrêt 'ON/OFF's' éteint. Laisser la Cocotte refroidir lentement à température ambiante jusqu'à ce que le taquet de compression descende.

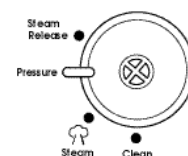


Pour 6 personnes.

POMMES FOURREES A LA MURE

- 4 grosses pommes à cuire
de type Rome, Jonagold, Cortland ou Winesap
- 1/3 de verre de sucre roux tassé
- 1/2 de verre de mûres fraîches
- 1/4 de verre de noix hachées
- 1/2 c.à café de cannelle
- 1 c.à café et demi de beurre non salé
- 1 verre de jus de pommes ou de cidre

- Oter le cœur des pommes, en les coupant jusqu'au fond mais sans traverser, puis placer les pommes dans la Cocotte-Minute.
- Combiner le sucre roux, les mûres, les noix et la cannelle dans un bol. Verser le mélange à la cuillère dans les pommes. Ajouter une noisette de beurre. Saupoudrer les pommes du mélange à base de sucre s'il en reste. Verser le jus de pommes dans la Cocotte-Minute.
- Mettre le couvercle et régler la soupape de régulation de la pression sur 'PRESSURE' (Pressurisation). Faire chauffer sur 'MAX/BROWNING' jusqu'à ce que l'indicateur de haute/basse pression et le taquet de compression montent.
- Lorsque la vapeur commence à s'évacuer régulièrement de la soupape de régulation de la pression, placer le Bouton de commande réglable de la température/pression sur 6 – 7, puis faire cuire à basse pression pendant 5 à 7 minutes, ou jusqu'à ce que les ingrédients soient cuits.
- Placer le Bouton de commande réglable de la température/pression sur 'WARMING' (Maintien au chaud), puis débrancher l'appareil. Le témoin lumineux de marche/arrêt 'ON/OFF's' éteint. Laisser la Cocotte refroidir lentement à température ambiante jusqu'à ce que le taquet de compression descende.
- Servir accompagné de la sauce à base de sucre roux.



Pour 4 personnes.

A
S
W
W

3
T
p
3
o
a
th

GARANTIE LIMITEE D'UN AN

Garantie : Ce produit Russel Hobbs® est garanti par Salton, Inc. contre les défauts de matériaux et de fabrication pour une période de (1) an à compter de la date d'achat d'origine. La garantie de ce produit couvre uniquement l'acheteur initial du produit.

Application de la Garantie : Cette garantie sera considérée nulle si le produit a été endommagé par accident durant le transport, par un usage excessif, par usage abusif, suite à une négligence, une réparation non conforme, un usage commercial, des réparations entreprises par du personnel non agréé, l'usure normale, ainsi qu'à cause de l'usure, d'un assemblage non conforme, ou d'une installation ou de réparations négligentes, ou de tout autre cause ne relevant pas de défauts de matériaux ou de fabrication. Cette garantie est valable uniquement lorsque le produit a été acheté et utilisé aux Etats-Unis, elle ne s'applique pas aux appareils qui auraient été utilisés d'une manière non conforme aux instructions écrites stipulées, ni aux appareils ayant fait l'objet de modifications, ni aux produits ou à des pièces endommagés de la sorte, et dont le numéro de série a été retiré, modifié, effacé, ou rendu illisible.

Garantie implicite : TOUTE GARANTIE IMPLICITE EN LA POSSESSION DE L'ACHETEUR, EST LIMITEE A UNE DUREE DE UN (1) AN A PARTIR DE LA DATE D'ACHAT. Certains états n'autorisent pas les limitations de garantie concernant la durée d'une garantie implicite, en conséquence, les limitations mentionnées ci-dessus ne s'appliquent pas à tous les cas.

Exécution de la Garantie : Durant la période de garantie de un an mentionnée ci-dessus, tout produit défectueux sera soit réparé, soit remplacé par un modèle équivalent reconditionné (selon la décision de la société) lorsque le produit est réexpédié au centre SAV, soit remboursé du montant indiqué sur le ticket de caisse. Le produit réparé ou de remplacement sera garanti pour le restant de la période de garantie de un an, ainsi qu'une période d'un mois supplémentaire. Il ne sera prélevé aucun frais pour ce type de réparation ou de remplacement.

Service après-vente et réparations : Si l'appareil ne fonctionne pas correctement, veuillez tout d'abord appeler le numéro vert 1 (800) 233-9054 entre 9h00 et 17h00, Heure GMT - 6, et demander le SERVICE CLIENT, en indiquant que vous possédez un appareil défectueux. Veuillez mentionner le numéro de modèle RHNPC401 lors de votre appel.

SAV sous garantie (USA) : Il n'y a aucun frais de SAV et d'expédition pour un appareil sous garantie. Appeler afin d'obtenir l'autorisation de retour de l'appareil le 1 (800) 233-9054.

SAV hors garantie (USA) : Des frais forfaitaires de SAV hors garantie sont établis en fonction du modèle. Ils comprennent la somme de 12,00 dollars américains pour couvrir les frais d'expédition et de manutention. Vous serez informé des frais de SAV par courrier. Ces frais doivent être réglés à l'avance dans le cas d'une réparation ou d'un produit de remplacement.

Produits achetés aux Etats-Unis et utilisés au Canada : Retourner le produit assuré, en veillant à ce qu'il soit correctement emballé, et en réglant auprès de nos services, les frais d'affranchissement et d'assurance à l'avance, à l'ordre de l'adresse aux Etats-Unis mentionnée ci-dessous. Veuillez noter que tous droits de douane/frais d'assurance sont à votre charge, et que vous devez vous acquitter des frais de droits de douane/ d'assurance à l'avance, auprès de nos services.

Risques encourus durant le transport : Nous ne sommes nullement responsables des pertes ou dégâts causés durant le transport jusqu'à notre établissement. Pour votre protection, nous vous conseillons d'emballer soigneusement le produit et de l'assurer auprès de l'établissement se chargeant de l'expédition. Veuillez à bien inclure les éléments suivants : Tout accessoire lié au problème, votre adresse complète ainsi qu'un numéro de téléphone auquel on peut vous joindre pendant les heures ouvrables, une note décrivant le problème, une photocopie du ticket de caisse, ou toute autre preuve d'achat permettant de déterminer le statut de la garantie du produit. Les envois en contre-remboursement ne sont pas acceptés.

Adresse de réexpédition de l'appareil :

Aitn : Repair Center
Salton, Inc.
708 South Missouri Street
Macon, MO 63552

Pour nous contacter,

veuillez nous faire parvenir un courrier ou nous appeler :

Salton, Inc.
P.O. Box 7366
Columbia, MO 65205-7366
1-800-233-9054
Email : Salton@Saltonusa.com

Limitation du recours: Aucun représentant ni personne n'est autorisé à prendre en charge toute responsabilité incombant à la société, en relation avec la vente de nos produits. Les défauts, absences de fonctionnement, ou défaillances d'appareils, ne peuvent nullement faire l'objet de compensations suite à préjudice, contrat, ou loi commerciale, y compris, et non limitées à la négligence, la responsabilité stricte, une rupture de garantie, ou une rupture de contrat. Les réparations, remplacements ou remboursements constituent les uniques recours de l'acheteur selon les termes de la présente garantie. **La société Salton ne peut en aucun cas être tenue responsable des dégâts, pertes, ou frais accidentels ou consécutifs.** Certains états n'autorisent pas les exclusions ou limitations des dégâts accidentels ou consécutifs. En conséquences, les limitations ou exclusions mentionnées ci-dessus ne s'appliquent pas à tous les cas.

Droits juridiques : La présente garantie vous confère des droits juridiques spécifiques qui sont dans certains cas complétés par d'autres droits, en fonction des états.

Pour de plus amples informations sur les produits Salton, visitez notre site web à : www.eSalton.com