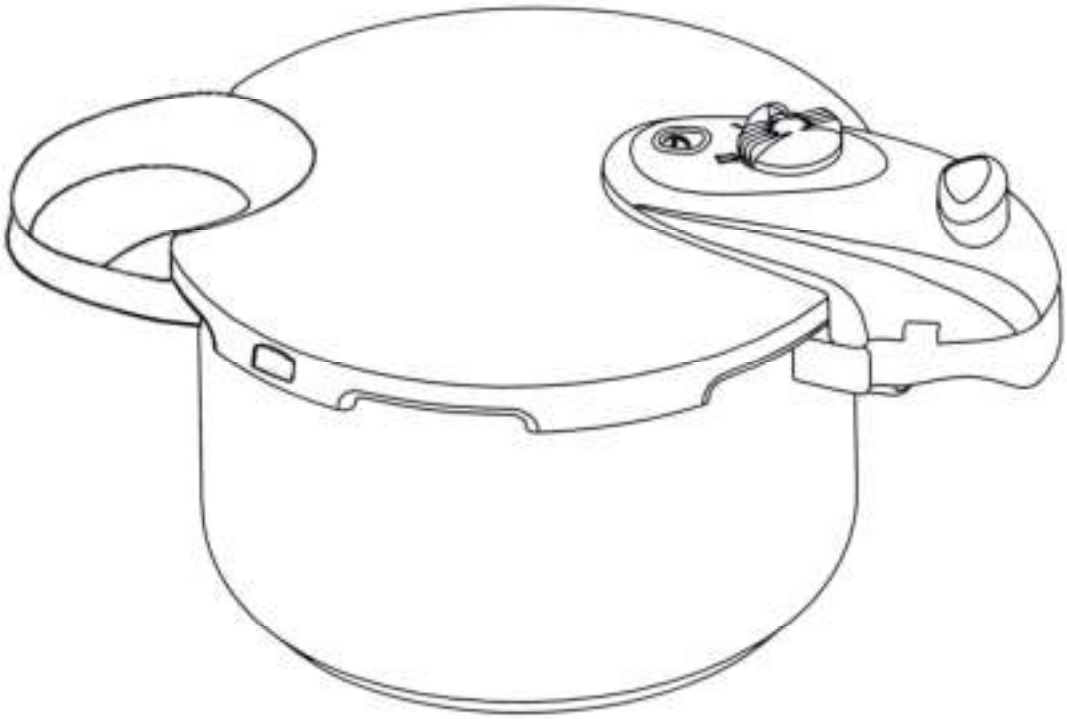
MANUEL D'INSTRUCTION

AUTOCUISEUR INOX 6 LITRES

MODELE : ASO-22-6L



SOMMAIRE.

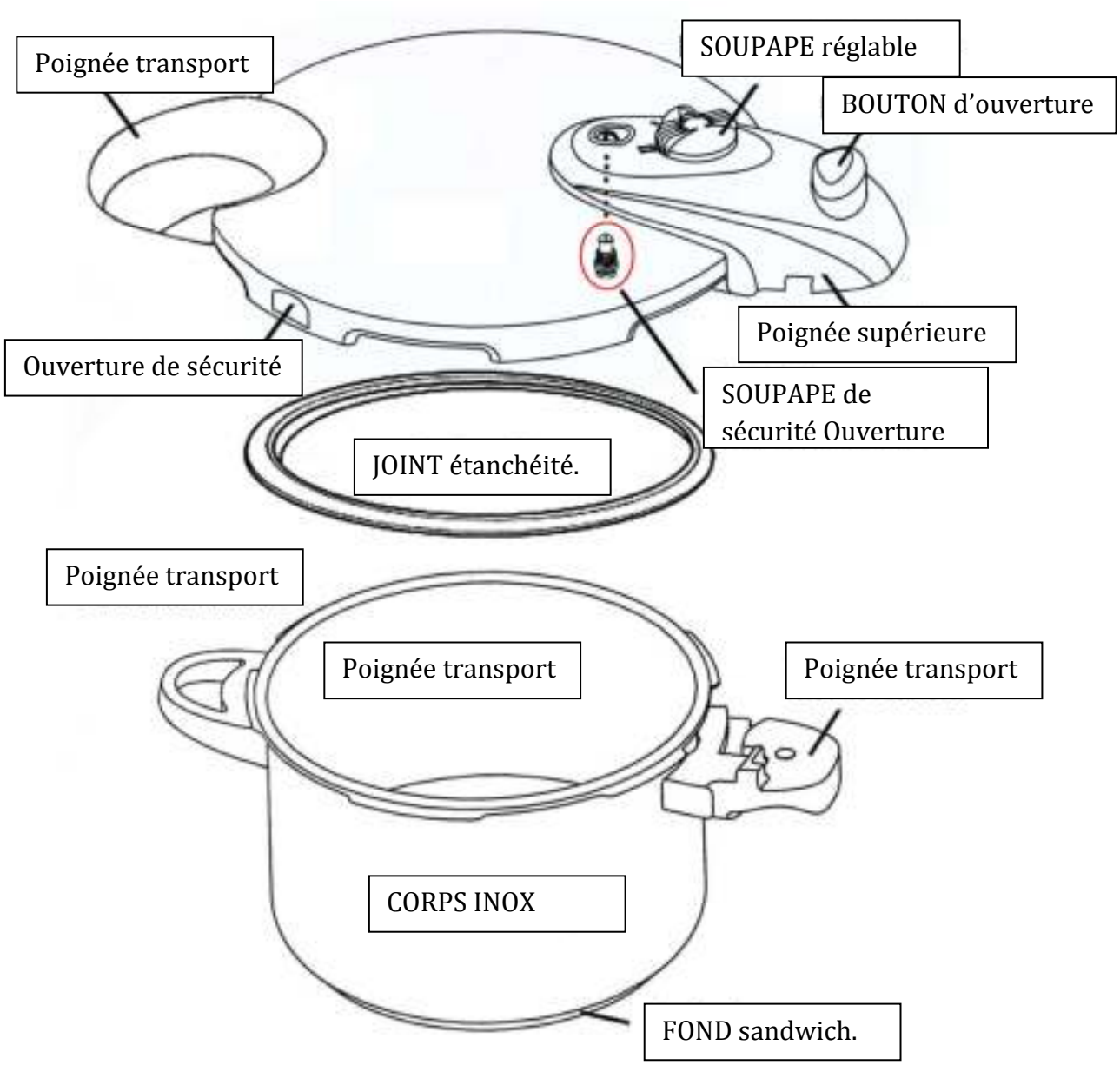
- DESCRIPTION page 2
- REGLES DE SECURITE page 3
- FONCTIONNEMENT page 3
- SYSTEME DE SECURITE page 4
- REGLAGES page 4
- OUVERTURE/FERMETURE page 5
- ENTRETIEN page 6
- PROBLEMES et SOLUTIONS page 7

Manuel d'instructions pour AUTOCUISEUR

Avant propos

- **NE PAS LAISSER A LA PORTÉE DES ENFANTS.**
- **LIRE ATTENTIVEMENT CE MANUEL D'INSTRUCTION AVANT TOUTE UTILISATION.**

Merci d'avoir acheté cet AUTOCUISEUR INOX 6 litres. Ce manuel vous aidera à tirer le meilleur parti de son utilisation et à vous donner pleinement satisfaction.
Ce produit a été testé et approuvé pour vous garantir sécurité et résistance. Les matériaux utilisés sont de haute qualité.
Vous pourrez utiliser cet AUTOCUISEUR INOX 6 litres longtemps si vous respectez les règles de maintenance et de sécurité énoncées dans ce manuel. Lisez-le avec attention
Cet AUTOCUISEUR est fabriqué avec de l'inox d'excellente qualité pour garantir hygiène et sécurité.
Le fond est fait de composé sandwich INOX + ALUMINIUM pour garantir une utilisation sur tous types de feux (Gaz, plaque électrique, vitrocéram radiant, vitrocéram halogène et INDUCTION.)
Le couvercle de votre AUTOCUISEUR est équipé de plusieurs sécurités, qui ont été contrôlées et agréées conformément **aux normes Européennes EN12778 :09-05. et** CE



RÈGLES DE SÉCURITÉ

IMPORTANT: Veillez à lire attentivement ces règles de sécurité pour bien comprendre l'utilisation de votre AUTOCUISEUR et utiliser en toute sécurité.

1) L'AUTOCUISEUR est usage domestique seulement et tout autre utilisation est interdite. Gardez les enfants éloignés de votre AUTOCUISEUR.
2) Ne touchez pas les surfaces chaudes directement Utilisez les poignées pour le déplacer.
3) La température de cuisson est en dessous de 120°C et peut produire beaucoup de vapeur.
4) Ne pas faire cuire de jus de fruits, alcools, huiles, pop corns,…. et autre produits susceptibles de prendre feu ou de boucher les soupapes de sécurité.
5) avant chaque utilisation vérifiez que les soupapes de sécurité soient bien propres et en bon état de fonctionnement.
6) Ne tentez pas d'ouvrir l'AUTOCUISEUR avec force. Assurez-vous avant l'ouverture que la pression est complètement tombée avant ouverture finale.
7). Assurez vous que l'AUTOCUISEUR soit bien stable avant la cuisson. Le diamètre du feu gaz ne doit pas dépasser le fond de l'AUTOCUISEUR. (voir fig-1-)

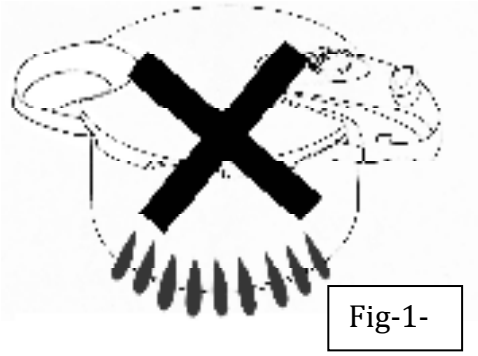


Fig-1-

8). N'utilisez pas l'AUTOCUISEUR pour frire des aliments et ne mettez pas d'huile sous pression pendant la cuisson.
9). Manipulez avec précaution après caisson pour éviter de renverser le contenu encore chaud. Posez l'AUTOCUISEUR délicatement sur une surface plate avant de procéder à l'ouverture finale.
Veillez à ne pas choquer ou faire tomber l'AUTOCUISEUR encore sous pression.
10). Les aliments ou l'eau, ne doivent jamais dépasser les 2/3 du volume, le riz, les légumes en général, ne doivent jamais dépasser le 1/3 du volume. Dans tous les cas remplissez au minimum 1 / 4 du volume.(fig-2-)

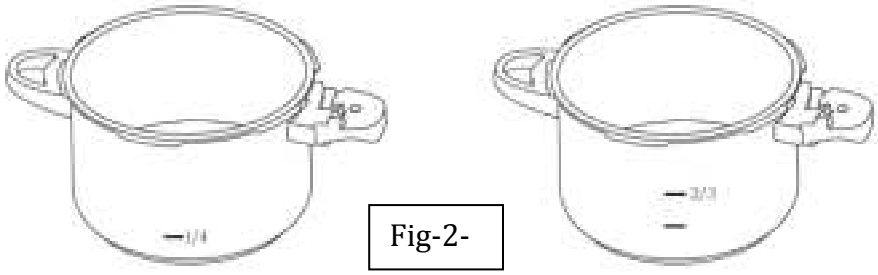


Fig-2-

11). N'ouvrez pas le couvercle alors que l'AUTOCUISEUR est sous pression. Ne mettez pas sur le feu tant que le couvercle n'est pas correctement vissé.
12) Nettoyez après chaque utilisation et gardez au sec.
13) Vérifiez chaque pièce avant utilisation.
14) Ne jamais couvrir les soupapes de sécurité.(fig.-3-)

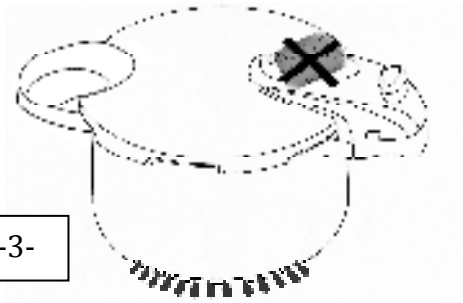


Fig-3-

FONCTIONNEMENT

1) L'AUTOCUISEUR est conçu pour une utilisation domestique, le couvercle et le corps sont en INOX pour l'esthétique et une utilisation durable.

2) L'appareil a été contrôlé avant d'être mis à la vente. Les soupapes sont en état de fonctionnement et sont fiables. Elles vérifient la pression automatiquement et évacuent le surplus de pression quand la pression est excessive dans l'AUTOCUISEUR par mesure de sécurité.

SYSTÈMES DE SÉCURITÉ

L'utilisation de cet AUTOCUISEUR est simple et totalement sécurisé.
Le système d'ouverture et de fermeture est entièrement sécurisé.
Ce modèle possède en outre 3 systèmes de sécurité en cas de surpression (Fig-4-)

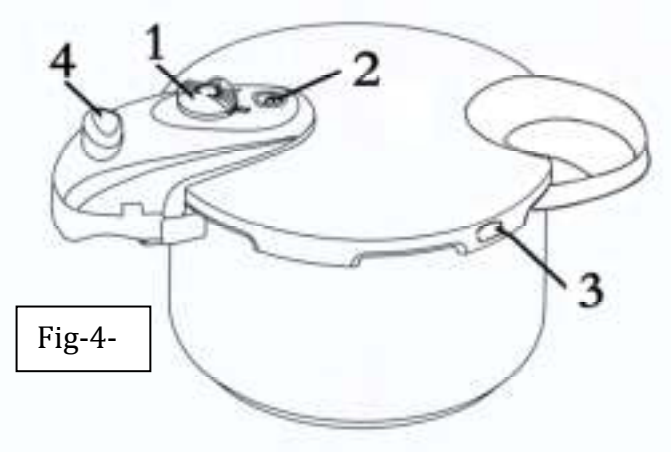


Fig-4-

- **BOUTON ①**

Cette soupape déclenchera automatiquement en position I dès que la pression dépassera 60Kpa et en position II au-delà de 100 Kpa. C'est à l'utilisateur de régler soi-même la pression d'utilisation :
BASSE PRESSION – position I
HAUTE PRESSION – position II

- **SOUPAPE ②**

Cette sécurité empêche l'ouverture de l'AUTOCUISEUR si la pression à l'intérieur est encore supérieure à 4 Kpa. Ceci vous évitera de vous brûler au moment de l'ouverture après utilisation.

- **ÉVENT ③**

Il existe encore un évent au niveau du joint d'étanchéité.
En cas de mauvais fonctionnement des boutons 1 et 2, la surpression écrasera le joint d'étanchéité et la pression excessive s'échappera par l'évent -3-

- **BOUTON ④**

Ce BOUTON doit être enfoncé pour permettre le déverrouillage complet de l'appareil.

RÉGLAGES DU BOUTON ①

(Voir Fig-5-)

Position pour extraire la SOUPAPE.

Position pour purger la vapeur

I Position de basse pression-

II Position de Haute pression.

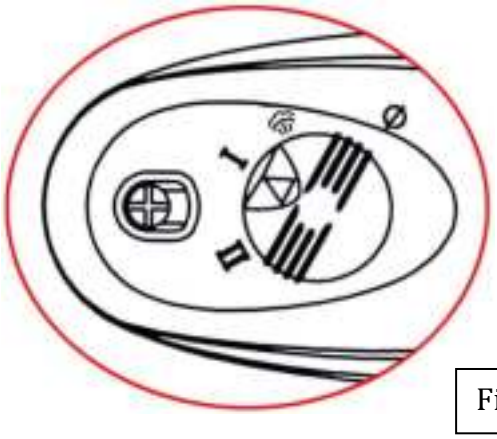


Fig-5-

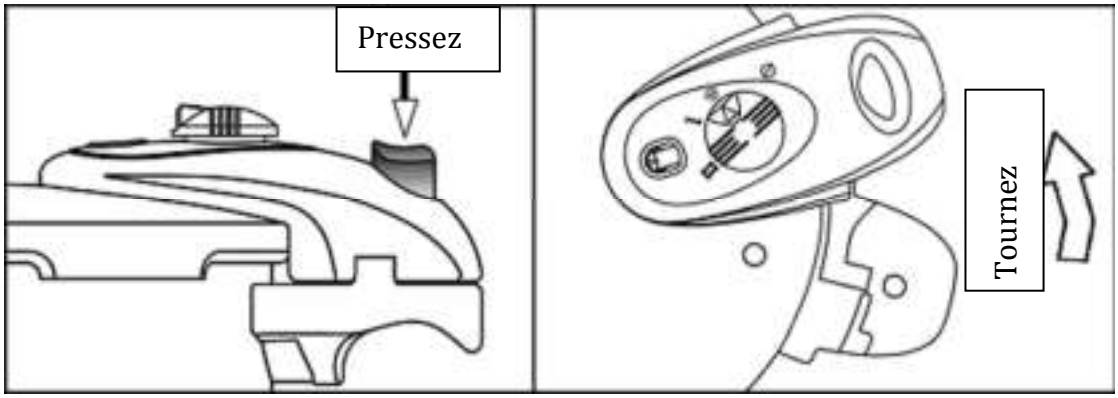
CUISSON

1) Pour déplacer l'AUTOCUISEUR utilisez les 2 poignées latérales.
2) L'AUTOCUISEUR doit toujours être mis sur une surface horizontale. En cours de cuisson le diamètre du feu ne doit excéder le diamètre de l'autocuiseur.
3) En cours de caisson il est normal que de la vapeur sorte par la soupape .Le cas contraire est anormal. Lorsque la vapeur commence à sortir de la soupape, comptez votre temps de cuisson à partir de ce moment. Réduisez alors le feu pour ne pas provoquer une cuisson trop forte et anormale. La vapeur doit sortir légèrement et continuellement pendant la cuisson.

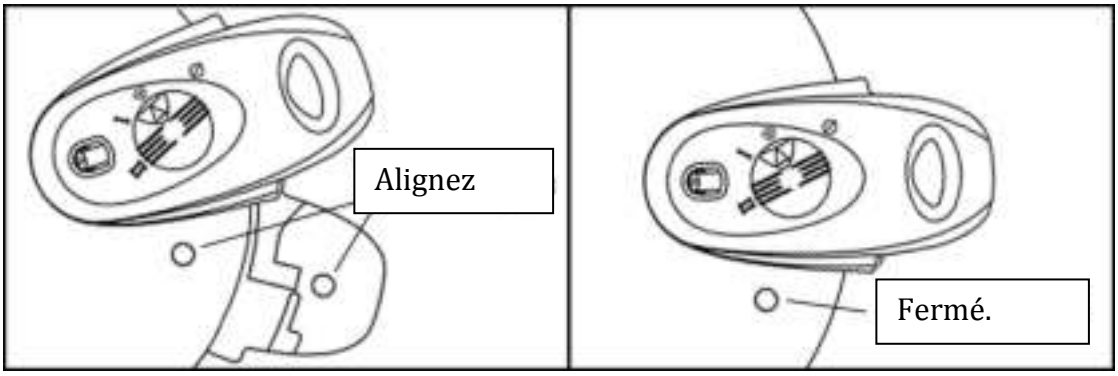
Attention:
1) Surveillez la cuisson et ne vous absentez pas.
2) Ne touchez pas les surfaces chaudes immédiatement.
3) ne laissez pas les enfants à proximité lorsque l'autocuiseur est en cours d'utilisation.

OUVERTURE / FERMETURE

Pressez le BOUTON ④
Alignez les 2 points **" O"** et soulevez le couvercle pour ouvrir l'Autocuiseur.



Pour fermer, alignez les 2 points **" O"** et faites glisser le couvercle.



URGENCE.

Si quelque chose ne va pas et en cas d'urgence, arrêtez immédiatement le feu.

ATTENTION : RISQUE DE BRULURES GRAVES.
Ne saisissez pas l'autocuiseur à mains nues.
Tentez de refroidir l'autocuiseur en le passant sous l'eau froide (Fig-6-)
Attendez quelques instants puis purgez la pression.
S'il reste de la pression à l'intérieur, la Soupape ② empêchera son ouverture.

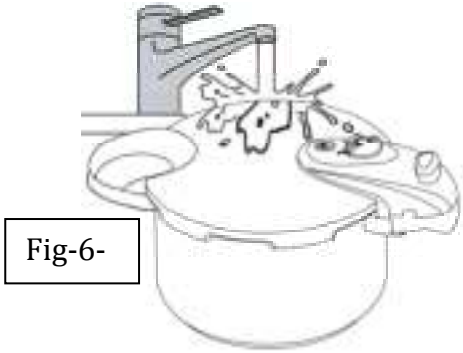


Fig-6-

Cuisson terminée.
1) Lorsque le temps de cuisson est terminé, coupez le feu sous l'AUTOCUISEUR. La vapeur cessera de sortir de la soupape après quelques secondes.

2) Ne jamais tenter d'ouvrir l'autocuiseur en force. Ne pas l'ouvrir avant d'être certain que la pression intérieure est complètement retombée.

ENTRETIEN

- Gardez l'autocuiseur toujours propre. Lavez-le avant la 1ère utilisation.
- N'utilisez de pas de matériel abrasif pour nettoyer l'intérieur de la cuve.
- Ne gardez pas de nourritures à l'intérieur de l'autocuiseur.

LAVAGE DU JOINT : (fig-7)

- Enlevez le joint de son emplacement. Lavez-le avec un détergent de vaisselle puis rincez normalement.
- Séchez-le
- Replacez-le dans son emplacement dans le couvercle

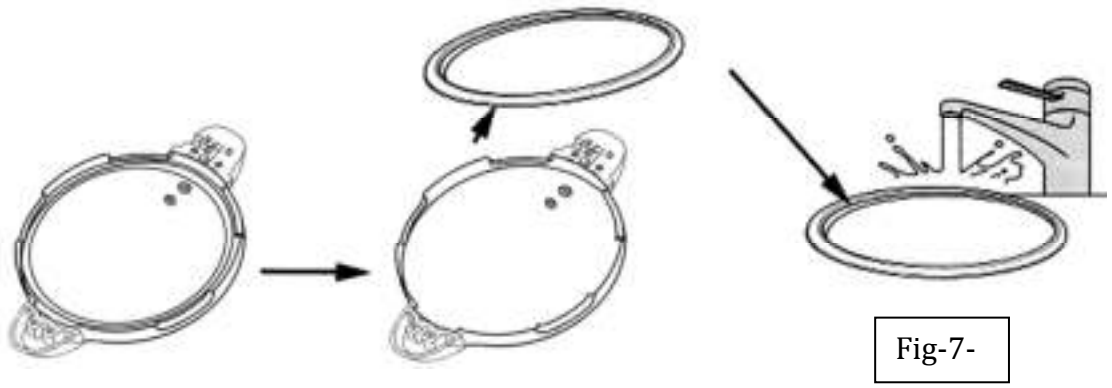


Fig-7-

LAVAGE DU BOUTON ① (Fig-8-)

Ce BOUTON doit être rincé de temps en temps pour un bon fonctionnement de l'appareil.
En position ∅ soulevez délicatement.

ATTENTION ce bouton st un assemblage de 4 parties. Prenez soin de les assembler à nouveau correctement après lavage.

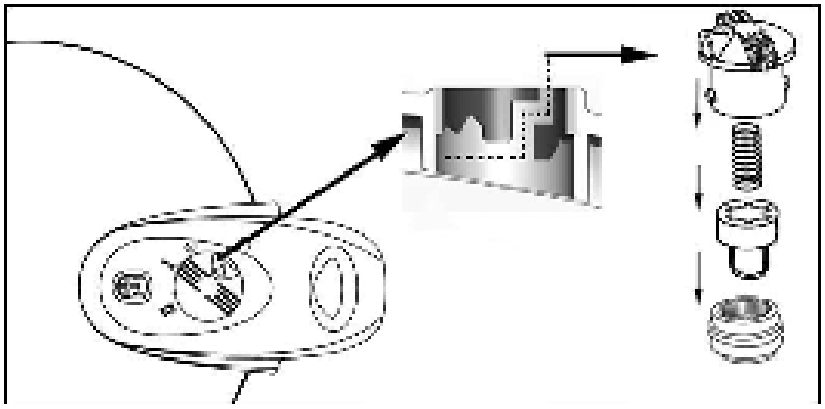
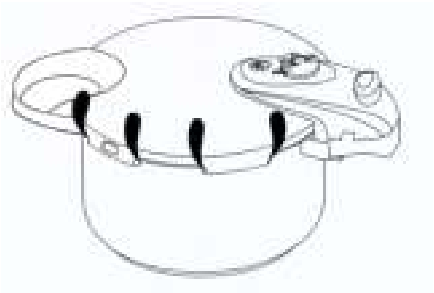
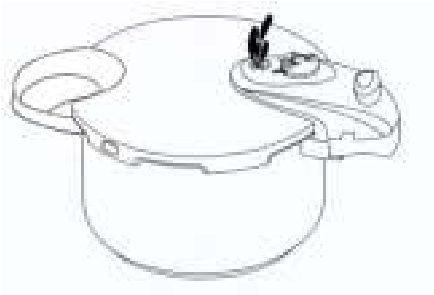
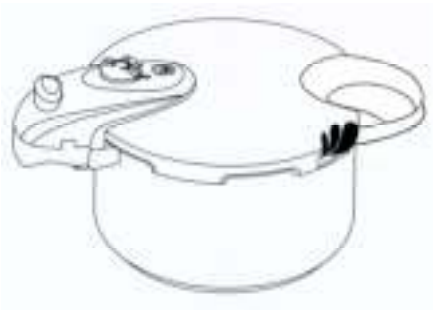


Fig-8-

PROBLEMES et SOLUTIONS.

PROBLEMES	ORIGINE	SOLUTION
De la vapeur par dessous le couvercle. 	1) Le joint est sale. 2) Le joint est hors d'usage.	1) Lavez le joint 2) Changez le joint
De la vapeur et/ou liquide sort par la soupape ② 	1) La sécurité est assurée mais le bouton ① est bloqué 2) La soupape ne fonctionne plus	1) Retirez l'autocuiseur du feu. Quand il est redevenu froid, enlevez le bouton ① et lavez-le. 2) Changez la soupape de sécurité
En cours de cuisson, de la vapeur sort par les évents latéraux 	1) Le système de sécurité est en fonctionnement 2) Le joint est hors d'usage.	1) Contrôlez que les soupapes et bouton ① soient correctement propres et en fonction. 2) Changez le joint.

Importé en France par **BATIMEX** France. Fait en R.P.C.