

14.5x21cm 展开29x21cm 时德印务 2023.2.21

2 ans de garantie
2 years warranty
2 años de garantía
2 Jahre garantie
2 jaar garantie
2 anni di garanzia
2 anos de garantia
2 ani garantio
2 lata gwarancji

Après avoir nettoyé l'autocuiseur, rangez-le avec le couvercle placé à l'envers sur le corps pour la bonne ventilation des pièces.

N'utilisez que des pièces détachées du modèle correspondant et d'origine.
Les accessoires disponibles dans le commerce sont :

Accessoires	Références
Petite poignée de couvercle 6L/8L/10L	ST2301
Grande poignée de couvercle 6L/8L/10L	ST2304
Valve de limitation de pression 6L/8L/10L	ST2303
Bouton poussoir 6L/8L/10L	ST2304
Souppes de sécurité 6L/8L/10L	ST2305
Joint d'étanchéité 6L	ST2306
Joint d'étanchéité 8L/10L	ST2307
Poignée de cuve 6L/8L/10L	ST2308

**CONSERVEZ CES INSTRUCTIONS
RETAIN THESE INSTRUCTIONS**

Emballage recyclable - recyclable packaging

Triez et recyclez l'emballage - Sort and recycle the packaging

Notre entreprise contribue financièrement à un système global de tri, de collecte sélective et de recyclage des déchets d'emballages ménagers - Our company contributes financially to a global system of sorting, selective collection and recycling of household packaging waste.

Conformité du produit relative aux dispositions des directives communautaires - Product conformity with the provisions of community directives.

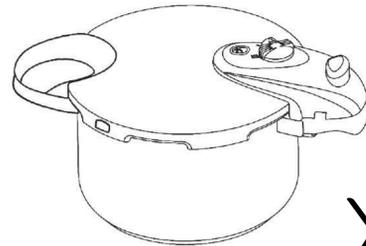
Aptitude au contact alimentaire, ce symbole indique que les composants du produit répondent aux exigences réglementaires en vigueur et garantissent que l'objet de présence n'est pas toxique pour les aliments ou les boissons. - Food contact, this symbol indicates that the components of the product meet current regulatory requirements and ensures that the item is not toxic to food or drink

www.kitchen-move.com
support@batimex-import.fr

MANUEL D'INSTRUCTION

**AUTOUCISEUR INOX
6 LITRES, 7 LITRES, 8 LITRES, 10 LITRES**

MODELE:ASO22-6L, ASO22-7L, ASO24-8L, ASO24-10L



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

BATIMEX SAS
112 Rue Ampère,
ZI de la Plaine du Caire,
13830 ROQUEFORT LA BEDOULE
FRANCE

-1-

Manuel d'instructions pour AUTOUCISEUR

ASSEMBLAGE

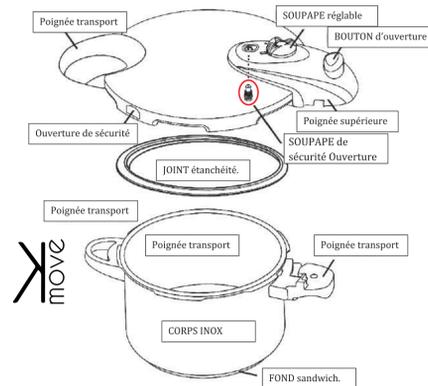
- NE PAS LAISSER A LA PORTÉE DES ENFANTS.
- LIRE ATTENTIVEMENT CE MANUEL D'INSTRUCTION AVANT TOUTE UTILISATION.

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 AUTOUCISEUR INOX • longtemps si vous respectez les règles de maintenance et de sécurité énoncées dans ce manuel. Lisez-le avec attention
Cet AUTOUCISEUR 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 AUTOUCISEUR est équipé de plusieurs sécurités, qui ont été contrôlées et agréées conformément aux normes Européennes EN12778:09-05, et CE

Le couvercle de votre AUTOUCISEUR est équipé de plusieurs sécurités, qui ont été contrôlées et agréées conformément aux normes Européennes EN12778:09-05, et CE



-2-

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

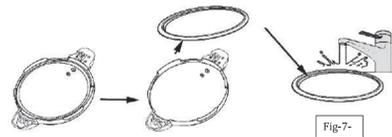
-7-

ENTRETIEN

- Gardez l'autocuiseur toujours propre. Lavez-le avant la 1^{ère} 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)

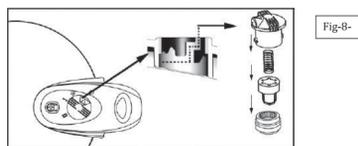
- Enlevez le joint de son emplacement. Lavez-le avec un détergent de vaisselle puis rincez normalement.
- Séchez-le
- Remettez-le dans son emplacement dans le couvercle



LAVAGE DU BOUTON (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.



-6-

RÈGLES DE SÉCURITÉ

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

- 1) L'AUTOUCISEUR est usage domestique seulement et tout autre utilisation est interdite. Gardez les enfants éloignés de votre AUTOUCISEUR.
- 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'AUTOUCISEUR avec force. Assurez-vous avant l'ouverture que la pression est complètement tombée avant ouverture finale.
- 7) Assurez vous que l'AUTOUCISEUR soit bien stable avant la cuisson. Le diamètre du feu gaz ne doit pas dépasser le fond de l'AUTOUCISEUR. (voir fig-1)
- 8) N'utilisez pas l'AUTOUCISEUR pour frire des aliments et ne mettez pas d'huile sous pression pendant la cuisson.
- 9) Manipulez avec précaution après cuisson pour éviter de renverser le contenu encore chaud. Posez l'AUTOUCISEUR délicatement sur une surface plate avant de procéder à l'ouverture finale.
- 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)
- 11) N'ouvrez pas le couvercle alors que l'AUTOUCISEUR 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)



- Ne pas introduire l'autocuiseur dans un four chauffé.
- Déplacer l'autocuiseur sous pression avec un maximum de précaution.
- Ne pas toucher les surfaces chaudes.
- Ne jamais utiliser votre appareil sans ajouter de l'eau, cela le détériorerait gravement.
- Utiliser les poignées et boutons. Si nécessaire utiliser des protections.
- Ne pas utiliser l'autocuiseur dans un autre but que celui auquel il est destiné.
- Cet appareil cuit sous pression. Des blessures par ébouillantage peuvent résulter d'une utilisation inadéquate.
- S'assurer que l'appareil est convenablement fermé avant de le chauffer. Voir « Guide d'utilisation »
- Ne jamais utiliser votre appareil sans ajouter de l'eau, cela le détériorerait gravement.
- Dans le cas d'aliments pâteux, autocuiseur doit être légèrement secoué avant l'ouverture du couvercle pour que ces aliments ne gicent pas à l'intérieur.
- Ne pas intervenir sur les systèmes de sécurité au-delà des consignes d'entretien précisées dans le guide d'utilisation.

-3-

- N'utiliser que des pièces du fabricant conformes au modèle correspondant. En particulier, utiliser une cuve et un couvercle provenant d'un même fabricant et désignés par celui-ci comme étant compatibles.
- Après cuisson de viandes qui comportent une peau superficielle (ex. langues de boeuf) qui risque de gonfler sous l'effet de la pression, ne pas piquer la viande tant que la peau présente un aspect gonflé ; vous risqueriez d'être ébouillanté.
- Dans le cas d'aliments pâteux, l'autocuiseur doit être légèrement secoué avant l'ouverture du couvercle pour que ces aliments ne gicent pas à l'intérieur.
- CONSERVER CES INSTRUCTIONS.

En cas d'anomalie quelconque dans le fonctionnement de l'Autocuiseur Traditionnel, confiez-le au Service d'Assistance Technique le plus proche de votre domicile pour qu'il réalise les vérifications pertinentes.

FONCTIONNEMENT

1) L'AUTOUCISEUR 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'AUTOUCISEUR par mesure de sécurité.

SYSTEMES DE SÉCURITÉ

L'utilisation de cet AUTOUCISEUR 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)

BOUTON

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

Cette sécurité empêche l'ouverture de l'AUTOUCISEUR 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.

ÉVÈNT

Il existe encore un évènement 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'évènement -3-

BOUTON

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

RÉGLAGES DU BOUTON

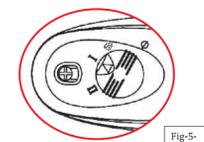
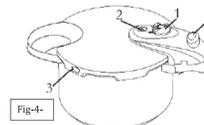
(Voir Fig-5)

Position pour extraire la SOUPAPE.

Position pour purger la vapeur

Position de basse pression-

Position de Haute pression.



-4-

CUISSON

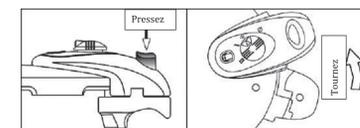
- 1) Pour déplacer l'AUTOUCISEUR utilisez les 2 poignées latérales.
- 2) L'AUTOUCISEUR doit toujours être mis sur une surface horizontale. En cours de cuisson le diamètre du feu ne doit excéder le diamètre de l'autocuiseur.
- 3) En cours de cuisson il est normal que de la vapeur sorte par la soupape. 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:

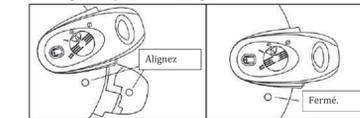
- 1) Surveillez la cuisson et ne vous absentez pas.
- 2) Ne touchez pas les surfaces chaudes immédiatement.
- 3) ne laissez pas les enfants à proximité lorsque l'autocuiseur est en cours d'utilisation.

OUVERTURE / FERMETURE

Pressez le BOUTON et 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.

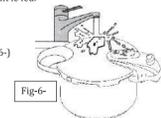


URGENCE.

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 empêchera son ouverture.



Cuisson terminée.

1) Lorsque le temps de cuisson est terminé, coupez le feu sous l'AUTOUCISEUR. 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.

-5-