

Kitchen
move

Smart products for living!

AUTOCUISEUR

CSB20-4.5L

CSB22-6L

CSB24-8L

CSB24-10L

Modèle : CLASSIQUE

IMPORTÉ PAR BATIMEX:

112 Rue Ampère ZI de la Plaine du Caire
13830 Roquefort La Bédoule France

MANUEL D'UTILISATION

VERSION DE NOVEMBRE 2022

PRÉCAUTIONS IMPORTANTES :

- a) Lire toutes les instructions.
- b) Ne pas laisser les enfants à proximité lorsque l'autocuiseur est en cours d'utilisation.
- c) Ne pas introduire l'autocuiseur dans un four chauffé.
- d) Déplacer l'autocuiseur sous pression avec un maximum de précaution. Ne pas toucher les surfaces chaudes. Utiliser les poignées et boutons. Si nécessaire utiliser des protections.
- e) Ne pas utiliser l'autocuiseur dans un autre but que celui auquel il est destiné.
- f) 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».
- g) Ne jamais ouvrir l'autocuiseur en force. Ne pas l'ouvrir avant de s'être assuré que sa pression intérieure est complétement tombée. Voir «Guide d'utilisation».

FR Avant d'utiliser votre autocuiseur, prenez le temps de lire très attentivement toutes ces instructions et les conserver dans un endroit sûr pour vous y référer ultérieurement.

CONSIGNES DE SÉCURITÉ

- **MISE EN GARDE** : Suivre impérativement ces indications pour éviter tout problème de fonctionnement dû à une mauvaise utilisation de l'Autocuiseur Traditionnel.
- **RAPPEL** : Pendant la cuisson, l'Autocuiseur Traditionnel contient de la pression.

Pour votre sécurité, cet appareil est conforme aux normes et réglementations en vigueur.

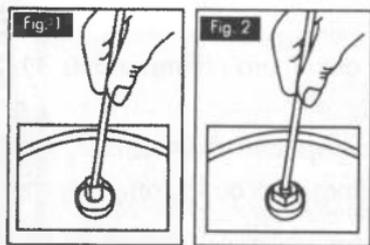
Informations normatives :

Pression supérieure de fonctionnement : 55kPa (0.55 Bar)

Pression maximum de sécurité : 120 kPa (1.2 Bar)

Vérifications impératives avant chaque utilisation :

Vérifiez toujours que les soupapes ne sont pas bouchées



a) Cheminée :

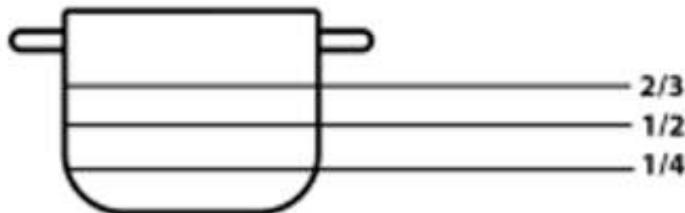
Retirez la soupape rotative du couvercle et vérifiez à l'intérieur du couvercle si le trou de la cheminée est parfaitement propre, faute de quoi, il faudra passer à l'intérieur une tige mince. (FIG1)

b) Soupape de sécurité :

Vérifiez son bon fonctionnement en appuyant sur le boulon de la soupape avec une tige à travers la partie intérieure du couvercle : si l'élément cède, cela voudra dire que la soupape est en parfait état. (FIG2)

Avant et pendant la cuisson :

Respecter toujours les quantités de remplissages suivantes :



Remplissage de l'autocuiseur :

Limite maximale de remplissage : $\frac{2}{3}$ de l'autocuiseur.

Limite maximale de remplissage pour les aliments ayant tendance à gonfler ou à former de la mousse (pâtes, lentilles,...) : $\frac{1}{2}$ de l'autocuiseur.

Quantité minimale de liquide : $\frac{1}{4}$ litre

Les aliments placés dans le panier vapeur ne doivent pas dépasser les $\frac{2}{3}$ de la cuve.

Ne jamais utiliser l'autocuiseur sans liquide car cela entraînerait d'importants dommages.

- Les enfants ne doivent pas s'approcher de l'endroit où l'Autocuiseur Traditionnel est utilisé.
- Ne pas introduire l'Autocuiseur Traditionnel dans un four chaud.
- Prendre d'extrêmes précautions pour déplacer l'Autocuiseur Traditionnel quand il contient de la pression. Ne pas toucher les surfaces chaudes. Servez-vous des poignées. Au besoin, utiliser des gants.
- Ne pas utiliser l'Autocuiseur Traditionnel pour des fins autres que celles pour lesquelles il a été conçu.

- L'Autocuiseur Traditionnel cuit sous pression. Une utilisation inadéquate peut provoquer des blessures par brûlures. Avant de l'Autocuiseur Traditionnel sur le feu, vérifiez qu'il est parfaitement fermé.
- Ne jamais ouvrir l'Autocuiseur Traditionnel en forçant. Ne pas ouvrir l'Autocuiseur Traditionnel avant d'être sûr qu'il ne contient plus du tout de pression.
- N'utilisez l'Autocuiseur Traditionnel qu'avec les sources de chaleur compatibles suivantes :



- Votre Autocuiseur Traditionnel cuit sous pression. Des blessures par ébouillantage peuvent résulter d'une utilisation inadéquate. Assurez-vous que l'Autocuiseur Traditionnel est convenablement fermé avant de le mettre en service.
- Veillez, au cours de la cuisson, à ce que le soupape chuchote toujours. S'il n'y a pas assez de vapeur qui s'échappe, décompressez le produit et vérifiez la présence suffisante de liquide, ainsi que la non-obstruction de la soupape. Après ces vérifications si la vapeur ne s'échappe toujours pas, augmentez légèrement la source de chaleur.
- Ne pas utiliser l'Autocuiseur Traditionnel pour frire des aliments sous pression.
- Après cuisson, les viandes avec peau peuvent gonfler à cause de la chaleur, il ne faudra donc pas piquer la viande tant que la peau est gonflée car cela pourrait provoquer des brûlures par éclaboussures.

- Après la cuisson d'aliments pâteux, pour éviter les éclaboussures, remuer légèrement l'Autocuiseur Traditionnel avant d'ouvrir le couvercle.
- Les vapeurs d'alcool sont inflammables. Portez à ébullition environ 2 minutes avant de mettre le couvercle de l'autocuiseur.
- Ne manipuler aucun des systèmes de sécurité autrement que comme indiqué dans les conseils d'entretien qui figurent dans cette notice.

Triple sécurités dans le fonctionnement de cet Autocuiseur Traditionnel :

- 1- La soupape rotative (11) conserve en permanence la pression à l'intérieur de l'autocuiseur en laissant s'échapper la vapeur restante.
- 2- La soupape de sécurité (5) intervient en cas d'une importante augmentation de la pression. Cette soupape se met en marche quand la soupape rotative (11) est bouchée. Retirer l'autocuiseur du feu et nettoyer la soupape. (Fig.1)
- 3- Le levier (2) : Si les deux dispositifs de sécurité précités se bouchent, la pression produite à l'intérieur de l'Autocuiseur Traditionnel entraîne le fléchissement de ce levier laissant ainsi la vapeur s'échappée et empêchant que la pression intérieure atteigne des valeurs non voulues. Si la situation précitée se présente, il faudra confier l'autocuiseur à un Service d'Assistance Technique. Il faudra réviser les deux systèmes de sécurité précités.

Une fuite de votre autocuiseur peut provenir d'un couvercle mal fixé ou d'un joint mal placé. Si une fuite apparaît au niveau de la soupape, c'est que celle-ci est défectueuse ou mal placée.

CONSIGNES DE REMPLACEMENT COMPOSANTS REMPLAÇABLES

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

Accessoires	Références
Joint 6 L	351
Joint 8 L	352
Joint 10 L	
Poignée latérale 6 L	353
Poignée latérale 8 L	
Poignée latérale 10 L	
Poignée centrale de serrage 6 L	354
Poignée centrale de serrage 8 L	
Poignée centrale de serrage 10 L	
Soupape de sécurité 6 L	355
Soupape de sécurité 8 L	
Soupape de sécurité 10 L	

Les accessoires pour le modèle 4,5L sont disponibles sur simple demande à :
support@batimex-import.fr

Remplacement du joint :

- 1- Retirez le joint usé et nettoyez minutieusement la rainure du logement.
- 2- Mouillez le joint neuf avec de l'eau savonneuse tiède.
- 3- Placez les deux extrémités du joint de fermeture ensemble dans la rainure du logement du couvercle.
- 4- Appuyez solidement sur ses extrémités et tout autour avec une cuillère, centimètre par centimètre, jusqu'à ce que le joint entre complètement tout le long de la rainure du couvercle.

Cône + vis : Si l'autocuiseur a été très utilisé, vérifiez le filetage de ces pièces (3 et 4), s'il est usé il faudra remplacer l'ensemble.

CONSIGNES D'INSTALLATION

La sécurité et la rapidité de cuisson sont les principaux avantages des Autocuiseurs Traditionnels. Ces prestations sont possibles grâce à un récipient résistant et hermétique. Cette façon de cuisiner dans un récipient hermétique évite l'évaporation des liquides pendant la cuisson et préserve les saveurs d'origine des aliments ainsi que tous leurs nutriments.

1. Pommeau

2. Levier

3. Cône vis

4. Axe de fixation

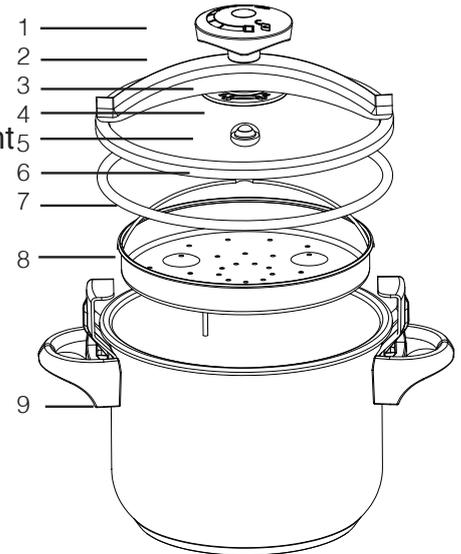
8 5. Soupape de sécurité

6. Couvercle

7. Joint de fermeture

8. Panier vapeur avec poignée

9. Cuve



CONSIGNES D'UTILISATION

Ne pas laisser l'Autocuiseur Traditionnel sans surveillance, surveiller la sortie de vapeur à travers la soupape rotative.

Pour que l'Autocuiseur Traditionnel prenne de la pression il doit contenir obligatoirement de l'eau. Ne l'utiliser surtout pas avec de l'huile.

Veillez à optimiser l'utilisation de votre plaque de cuisson en choisissant le foyer le mieux adapté au fond thermo-diffuseur de la cocotte.

Avant d'ouvrir la cocotte, secouez-la légèrement pour éviter les éclaboussures.

Fermeture de l'autocuiseur :

- 1- Avec le pommeau dans le sens jusqu'en bas et en faisant glisser le couvercle dans le sens contraire à celui de l'ouverture, vérifier qu'il est parfaitement accouplé au corps en passant les doigts tout autour du couvercle.
- 2- Tourner le pommeau dans le sens de la fermeture (dans le sens des aiguilles d'une montre) jusqu'à sentir une légère pression.
- 3- Fermer complètement la cocotte en tournant le pommeau 1 ½ tour ou 2 tours en vérifiant que le couvercle est bien fermé.
- 4- Poser la soupape rotative (11) sur la cheminée du couvercle.

Cuisson dans l'autocuiseur :

- 1- Poser l'Autocuiseur Traditionnel sur le feu avec le foyer de chaleur réglé à la puissance maximale.

- 2- Quand la soupape rotative commencera à tourner en laissant la vapeur s'échapper, le temps de cuisson commencera. Baisser la puissance calorifique à la puissance permettant à la soupape de tourner lentement.
- 3- Pendant la cuisson, il est tout à fait normal qu'un peu de vapeur s'échappe à travers la soupape de sécurité.
- 4- Si vous utilisez un appareil de cuisson au gaz, vérifier dès le début que la flamme ne dépasse du fond de l'Autocuiseur Traditionnel et posez-le bien au milieu du feu pour économiser de l'énergie et pour éviter que les poignées et le joint de fermeture s'endommagent.
- 5- Le système de cuisson de cet Autocuiseur réduit la consommation d'énergie puisque la cuisson s'effectue plus rapidement qu'avec d'autres ustensiles de cuisson.
- 6- Les temps sont à compter à partir du moment où la soupape rotative commence à tourner, laissant s'échapper la vapeur. Ces temps sont à caractère indicatif et pourront changer selon la dureté des aliments, leur découpage, l'eau utilisée et enfin le goût de chacun.

ALIMENT	Min.	ALIMENT	Min.	ALIMENT	Min.
Sauces		Pâtes		Poissons	
- Chasseur	5 m.	- Spaghettis	8 m.	- Moules vapeur	3 m.
- Bordelaise	5 m.	- Macaronis	10 m.	- Truite	6 m.
- Espagnole	15 m.	- Riz au poulet	10 m.	- Colin	7 m.
- Biscayenne	25 m.	- Riz blanc	10 m.	- Calamars	9 m.
				- Marmitoko	15 m.
				- Poulpe	12 m.
		Desserts			
		- Flan au caramel	8 m.		
		- Compote de pommes	8 m.		

ALIMENT	Min.	ALIMENT	Min.	ALIMENT	Min.
Soupes		Légumes		Viandes	
- À l'ail	8 m.	- Brocolis	2 m.	- Rognons au Xérès	8 m.
- Aux oignons	10 m.	- Poireaux	8 m.	- Poulet au Xérès	15 m.
- Au vermicelle et jambon	10 m.	- Choux de	8 m.	- Cailles en Sauce	12 m.
- Aux pâtes	10 m.	- Epinards	8 m.	- Lapin à la Lyonnaise	15 m.
- De poisson	10 m.	- Fèves	8 m.	- Boulettes de Viande	15 m.
- Aux légumes (Julienne)	10 m.	- Haricots verts	10 m.	- Mouton à la Bergère	20 m.
- Au riz	11 m.	- Chou	10 m.	- Escargots	18 m.
- Au poulet	11 m.	- Chou-fleur	10 m.	- Poulet à la Chilidron	20 m.
		- Artichauts	10 m.	- Viande à l'étouffé	25 m.
		- Carottes	10 m.	- Poule Fricassée	25 m.
		- Asperges	10 m.	- Surlonge de boeuf	25 m.
				- Rôti	30 m.
				- Ragoût de veau	30 m.
				- Pieds de Porc	45 m.
				- Tripes	50 m.

Fin de la cuisson :

A la fin du temps de cuisson, éteindre l'appareil de cuisson, retirer la soupape rotative de l'Autocuiseur Traditionnel pour que la pression s'échappe. Lorsque toute la pression intérieure est retombée, suivre les instructions « Ouverture de l'autocuiseur ».

Ouverture de l'autocuiseur :

Tourner le pommeau dans le sens contraire à celui des aiguilles d'une montre jusqu'à ce que le levier descende au maximum et s'appuie sur le couvercle. Faire glisser horizontalement le couvercle sur le bord du corps.

CONSIGNES D'ENTRETIEN

Pour conserver l'Autocuiseur Traditionnel en parfait état, il est conseillé de le laver à l'eau tiède après chaque utilisation, en suivant les conseils ci-après :

COUVERCLE :

1- Ne pas mettre au lave-vaisselle.

2- Nettoyer le trou de la cheminée avec un tige mince (Fig. 1) et la soupape de sécurité en appuyant sur le boulon avec une tige (Fig. 2) ensuite nettoyer à l'eau du robinet ces deux éléments.

CUVE :

1- Laver à la main ou au lave-vaisselle.

- 2- Parfois selon les aliments et les additifs utilisés ainsi que la dureté de l'eau, des tâches bleutées ou blanches qui sont des dépôts sur l'acier peuvent se former au fond du récipient, ces tâches n'altèrent en rien les propriétés des aliments. Ces tâches disparaissent en les frottant avec du vinaigre.
- 3- Ne pas laisser de l'eau de javel, même diluée, à l'intérieur de l'autocuiseur.
- 4- Pour éviter les corrosions, ne pas laisser de sauce tomate ni d'eau salée pendant une période prolongée.

JOINT DE FERMETURE :

Il s'agit d'un joint spécial en silicone de longue durée (plus de 500 heures de fonctionnement).

Nettoyez-le en même temps que le couvercle, sans le retirer de son logement.

Après une longue période d'utilisation, ce joint est à remplacer par un joint neuf d'origine. (cf « Consignes de remplacement des composants remplaçables »).

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

Informations normatives :

Pression supérieure de fonctionnement : 55kPa (0.55 Bar)

Pression maximum de sécurité : 120 kPa (1.2 Bar)

Ne pas modifier les systèmes de sécurité. Utiliser uniquement des pièces d'origine et non des marques falsifiées.

Si la vapeur s'échappe par le bord du couvercle, plusieurs causes possibles :

- Le couvercle est mal emboîté (cf « fermeture de l'autocuiseur »)
- Le pommeau n'est pas suffisamment serré
- Le joint de fermeture est usé, il faut le remplacer (cf « consignes de remplacement des composants remplaçables)

Si la soupape rotative ne tourne pas :

- Vérifier si l'autocuiseur contient de l'eau.
- Vérifier si la cheminée n'est pas obstruée auquel cas la nettoyer avec une tige mince (Fig. 1)
- Ne pas actionner le pommeau avant d'avoir retiré du feu l'autocuiseur et après avoir vérifié qu'il ne contient plus de pression.

Le joint de fermeture est entendu être usé quand, à cause de l'utilisation, l'autocuiseur commence à perdre de la vapeur à travers le joint et que la pression requise n'est pas atteinte.

En cas d'anomalie quelconque dans le fonctionnement de l'Autocuiseur Traditionnel, confiez-le au Service d'Assistante Technique le plus proche de votre domicile pour qu'il réalise les vérifications pertinentes. Quoiqu'il en soit, il est conseillé après une longue période d'utilisation (tous les 2 ans environ) de le confier à un service technique pour vérification du bon fonctionnement de l'autocuiseur.

Marquage	Localisation
Marque commerciale	Sur le fond extérieur de la cuve
Lot de fabrication Pression maximum de sécurité 120 kPa Pression supérieure de fonctionnement 55 kPa	Sur le côté de la cuve
Capacité en litres	Sur le corps
Adresse postale du fabricant	Sur le côté de la cuve

IMPORTANT PRECAUTIONS:

- a) Read all instructions.
- b) Keep children away when the pressure cooker is in use.
- c) Do not place the pressure cooker in a heated oven.
- d) Move the pressure cooker with maximum care. Do not touch hot surfaces. Use handles and knobs. If necessary use protections.
- e) Do not use the pressure cooker in any other than the one for which it is intended.
- f) This appliance cooks under pressure. Scalding injuries may result from improper use. Make sure the device is properly closed before the driver. See «User Guide».
- g) Never open the pressure cooker by force. Do not open it before making sure that its internal pressure has additionally fallen. See «User Guide».
- h) Never use your appliance without adding water, this will seriously damage it.

EN Before using your pressure cooker, take the time to read all these instructions very carefully and keep them in a safe place for future reference.

SAFETY INSTRUCTIONS

- **WARNING:** It is essential to follow these instructions to avoid any operational problems due to incorrect use of the Traditional Pressure Cooker.

- **REMINDER:** During cooking, the Traditional Pressure Cooker contains pressure.

For your safety, this appliance complies with the applicable standards and regulations.

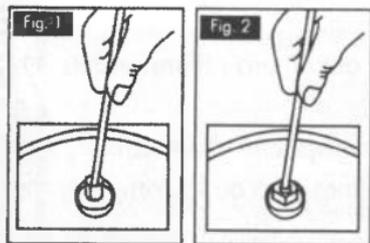
Normative information :

Upper operating pressure: 55 kPa (0.55 Bar)

Maximum safety pressure: 120 kPa (1.2 Bar)

Imperative checks before each use:

Always check that the valves are not blocked



a) Chimney :

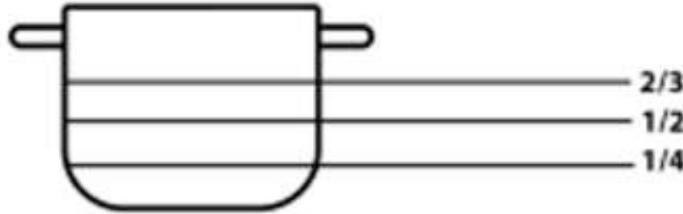
Remove the rotary valve from the cover and check inside the cover that the chimney hole is perfectly clean, otherwise a thin rod must be passed through it. (FIG1)

b) Safety valve :

Check that it is working properly by pressing the valve button with a rod through the inside of the cover: if the element gives way, this means that the valve is in perfect condition. (FIG2)

Before and during cooking :

Always observe the following filling quantities:



Filling the pressure cooker :

Maximum filling limit: $\frac{2}{3}$ of the pressure cooker.

Maximum filling limit for foods that tend to swell or form foam (pasta, lentils, etc.): $\frac{1}{2}$ of the pressure cooker.

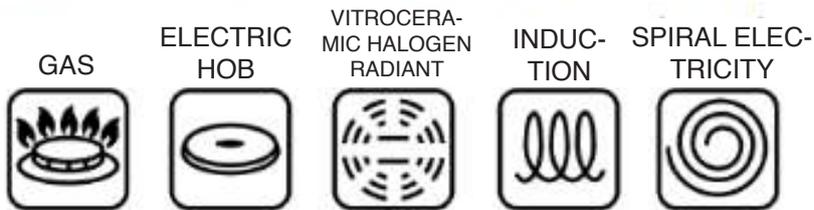
Minimum quantity of liquid: $\frac{1}{4}$ litre

The food placed in the steaming basket must not exceed $\frac{2}{3}$ of the bowl.

Never use the pressure cooker without liquid as this will cause serious damage.

- Children must not go near the area where the Traditional Pressure Cooker is used.
- Do not place the Traditional Pressure Cooker in a hot oven.
- Take extreme care when moving the Traditional Pressure Cooker when it contains pressure. Do not touch hot surfaces. Use the handles. If necessary, use gloves.
- Do not use the Traditional Pressure Cooker for purposes other than those for which it was designed.

- The Traditional Pressure Cooker cooks under pressure. Improper use can cause burn injuries. Before putting the Traditional Pressure Cooker on the fire, check that it is perfectly closed.
- Never open the Traditional Pressure Cooker by forcing it open. Do not open the Traditional Pressure Cooker until you are sure that it is completely pressure free.
- Only use the Traditional Pressure Cooker with the following compatible heat sources:



- Your Traditional Pressure Cooker cooks under pressure. Scalding injuries can result from improper use. Make sure that the Traditional Pressure Cooker is properly closed before putting it into operation.
- Ensure that the valve is always whispering during cooking. If there is not enough steam escaping, decompress the product and check that there is sufficient liquid and that the valve is not blocked. After these checks, if steam is still not escaping, increase the heat source slightly.
- Do not use the Traditional Pressure Cooker to fry food under pressure.
- After cooking, meat with skin may swell due to the heat, so do not poke the meat while the skin is swollen as this may cause splash burns.
- After cooking pasty food, to avoid splashing, stir the Traditional Pressure Cooker slightly before opening the lid.

- Alcohol vapours are flammable. Bring to the boil for about 2 minutes before putting the lid on the pressure cooker.
- Do not handle any of the safety systems other than as described in the maintenance instructions in this manual.

Triple safety in the operation of this Traditional Pressure Cooker:

- 1- The rotary valve (11) keeps the pressure inside the pressure cooker permanently by letting the remaining steam escape.
- 2- The safety valve (5) intervenes in the event of an important increase in pressure. This valve is activated when the rotary valve (11) is blocked. Remove the pressure cooker from the fire and clean the valve. (Fig.1)
- 3- Lever (2): If the two above-mentioned safety devices are blocked, the pressure produced inside the Traditional Pressure Cooker causes this lever to bend, allowing steam to escape and preventing the internal pressure from reaching undesirable values. If the above situation occurs, the pressure cooker must be taken to a Technical Assistance Service. The two safety systems mentioned above must be checked.

A leak from your pressure cooker can come from a loose lid or a badly placed gasket. If a leak appears at the level of the valve, it is that it is defective or badly placed.

REPLACEMENT INSTRUCTIONS REPLACEABLE COMPONENTS

Use only original spare parts of the corresponding model.
Commercially available accessories are :

Accessories	References
Seal 6 L	351
Seal 8 L	352
Seal 10 L	
Side handle 6 L	353
Side handle 8 L	
Side handle 10 L	
Central clamping handle 6 L	354
Central clamping handle 8 L	
Central clamping handle 10 L	
Safety valve 6 L	355
Safety valve 8 L	
Safety valve 10 L	

Accessories for the 4.5L model are available on request from
support@batimex-import.fr

Seal replacement :

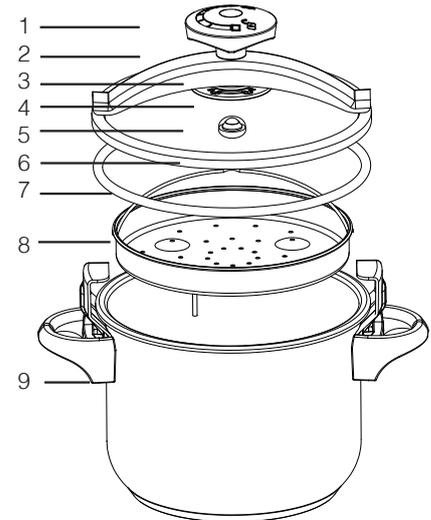
- 1- Remove the worn seal and clean the groove of the housing thoroughly.
- 2- Wet the new seal with warm soapy water.
- 3- Place the two ends of the seal together in the groove of the cover housing.
- 4- Press firmly on its ends and all around with a spoon, centimetre by centimetre, until the seal goes all the way into the groove of the cover.

Cone + screw: If the pressure cooker has been used a lot, check the thread of these parts (3 and 4), if it is worn, the whole assembly must be replaced.

CONSIGNES D'INSTALLATION

Safety and speed of cooking are the main advantages of Traditional Pressure Cookers. This is possible thanks to a resistant and hermetic container. This way of cooking in an airtight container prevents the evaporation of liquids during cooking and preserves the original flavour of the food and all its nutrients.

- | | |
|-----------------|-----------------------------|
| 1. Knob | 7. Closure gasket |
| 2. Lever | 8. Steam basket with handle |
| 3. Screw cone | 9. Body |
| 4. Fixing pin | |
| 5. Safety valve | |
| 6. Cover | |



INSTRUCTIONS FOR USE

Do not leave the Traditional Pressure Cooker unattended, monitor the steam output through the rotary valve. For the Traditional Pressure Cooker to develop pressure, it must contain water. Do not use it with oil. Make sure that you optimise the use of your hob by choosing the most suitable cooker for the thermo-diffuser bottom of the cooker.

Before opening the cooker, shake it lightly to avoid splashing.

Closing the pressure cooker :

- 1- With the knob facing downwards and sliding the lid in the opposite direction to that of the opening, check that it is perfectly coupled to the body by passing your fingers all around the lid.
- 2- Turn the knob in the closing direction (clockwise) until you feel a slight pressure.
- 3- Close the cooker completely by turning the knob 1 ½ turns or 2 turns, checking that the lid is closed.
- 4- Place the rotary valve (11) on the chimney of the lid.

Cooking in the pressure cooker :

- 1- Place the Traditional Pressure Cooker on the fire with the heat source set to maximum power.
- 2- When the rotary valve starts to rotate, allowing steam to escape, the cooking time will begin. Reduce the heat output to a level that allows the valve to turn slowly.
- 3- During cooking, it is quite normal that some steam escapes through the safety valve.

4- If you are using a gas cooker, check from the start that the flame does not go beyond the bottom of the Traditional Pressure Cooker and place it well in the middle of the fire to save energy and to avoid damage to the handles and the seal.

5- The cooking system of this pressure cooker reduces energy consumption as it cooks faster than other cookware.

6- The times are to be counted from the moment the rotary valve starts to turn, letting the steam escape. These times are indicative and may change depending on the hardness of the food, the way it is cut, the water used and the taste of each person.

End of cooking :

At the end of the cooking time, switch off the cooker, remove the rotary valve from the Traditional Pressure Cooker so that the pressure can escape. When all the internal pressure has been released, follow the instructions «Opening the pressure cooker».

Opening the pressure cooker :

Turn the knob counter-clockwise until the lever is fully down and resting on the cover. Slide the cover horizontally over the edge of the body.

MAINTENANCE INSTRUCTIONS

To keep the Traditional Pressure Cooker in perfect condition, it is advisable to wash it with warm water after each use, following the advice below:

COVER :

- 1- Do not put in the dishwasher.
- 2- Clean the chimney hole with a thin rod (Fig. 1) and the safety valve by pressing the bolt with a rod (Fig. 2) then clean these two elements with tap water.

BODY :

- 1- Wash by hand or in the dishwasher.
- 2- Sometimes, depending on the food and additives used and the hardness of the water, bluish or white stains, which are deposits on the steel, may form on the bottom of the container. These stains disappear by rubbing them with vinegar.
- 3- Do not leave bleach, even diluted, inside the pressure cooker.
- 4- To avoid corrosion, do not leave tomato sauce or salt water in the pressure cooker for a long time.

CLOSING SEAL :

This is a special long-lasting silicone seal (over 500 hours of operation).

Clean it together with the cover, without removing it from its housing.

After a long period of use, this seal should be replaced with a new original one. (See «Instructions for replacing replaceable components»).

After cleaning the pressure cooker, store it with the lid placed upside down on the body for good ventilation of the parts.

TROUBLESHOOTING AND TECHNICAL SPECIFICATIONS

Normative information :

Upper operating pressure: 55 kPa (0.55 Bar)

Maximum safety pressure: 120 kPa (1.2 Bar)

Do not modify the safety systems. Only use original parts, not fake brands.

If steam escapes from the edge of the lid, there are several possible causes:

- The lid is not properly fitted (see «closing the pressure cooker»)
- The knob is not tight enough
- The seal is worn and must be replaced (see «Instructions for replacing replaceable components»)

If the rotary valve does not turn :

- Check whether the pressure cooker contains water.
- Check that the chimney is not blocked, in which case clean it with a thin rod (Fig. 1)
- Do not operate the knob until you have removed the pressure cooker from the fire and checked that it is pressure free.

The seal is considered to be worn when, due to use, the pressure cooker starts to lose steam through the seal and the required pressure is not reached.

In the event of any anomaly in the operation of the Traditional Pressure Cooker, take it to the Technical Assistance Service nearest to your home so that it can be checked.

In any case, after a long period of use (approximately every 2 years) it is advisable to take it to a technical service to check that it is working properly.

Marking	Location
Trade mark	On the outside bottom of the tank
Manufacturing batch Maximum safety pressure 120 kPa Upper operating pressure 55 kPa	On side of the tank
Capacity in litres	On the body
Manufacturer's postal address	On side of the tank

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 selective 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 garantit que l'objet de présente pas de toxicité 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

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

WWW.KITCHEN-MOVE.COM

Pour toute question / For any question :
support@batimex-import.fr

IMPORTÉ PAR BATIMEX:

112 Rue Ampère ZI de la Plaine du Caire
13830 Roquefort La Bédoule France