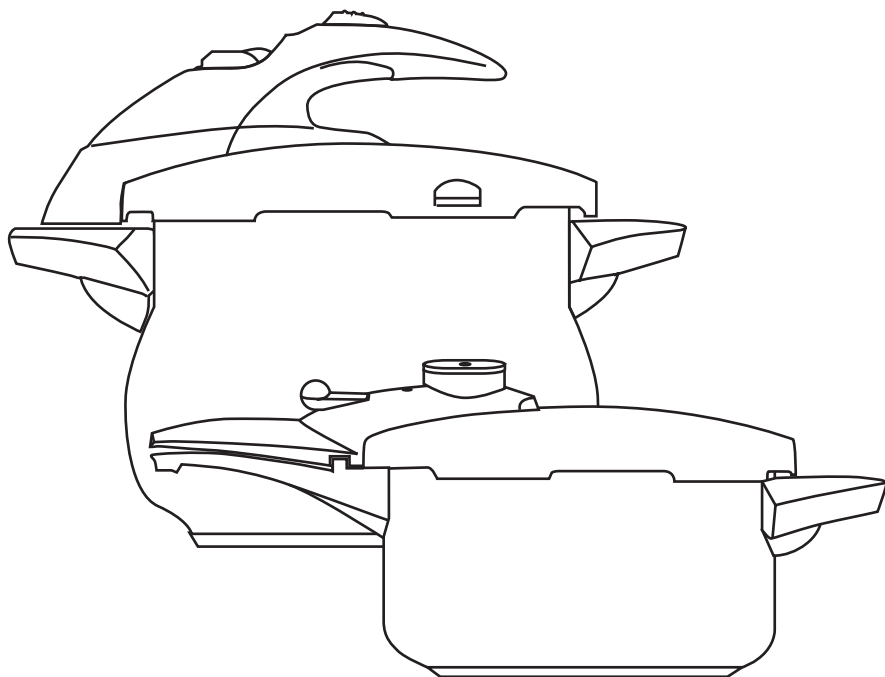
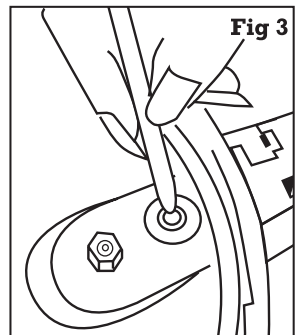
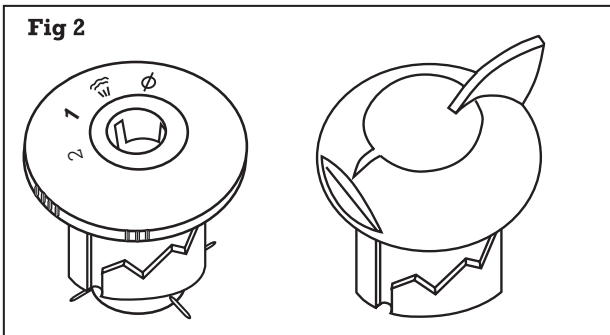
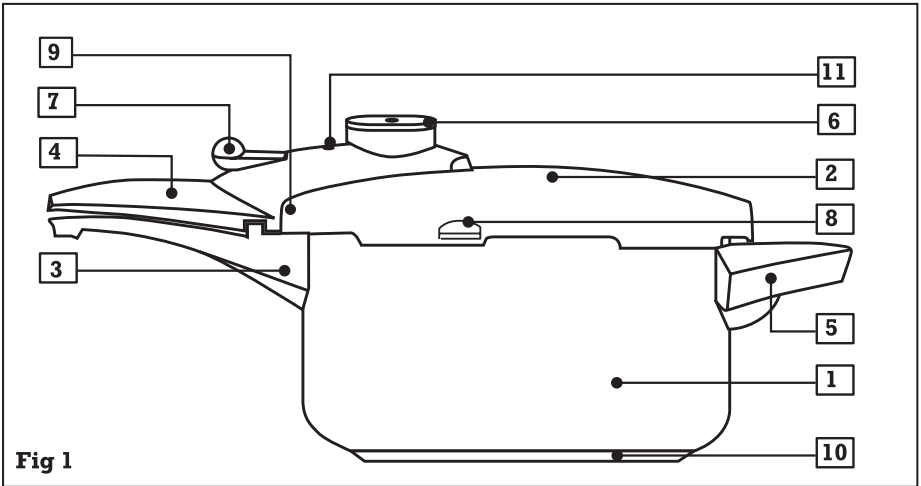
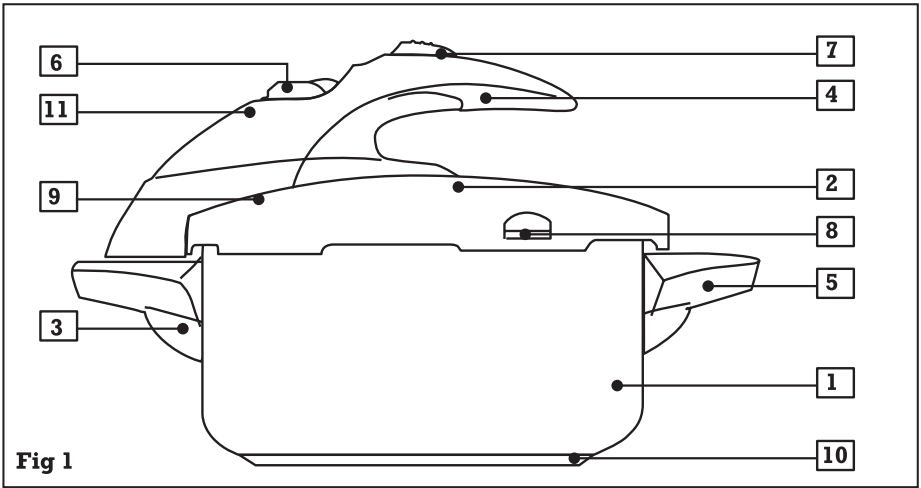


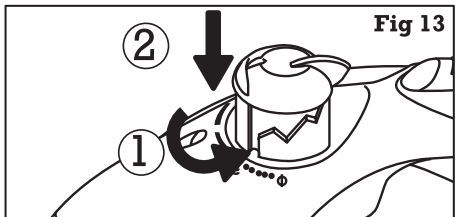
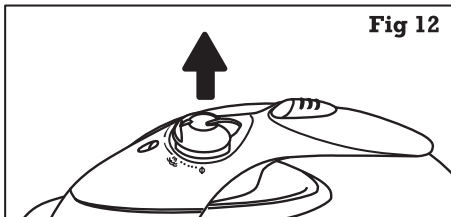
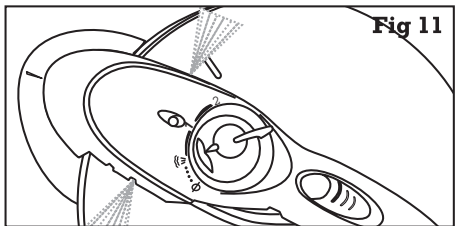
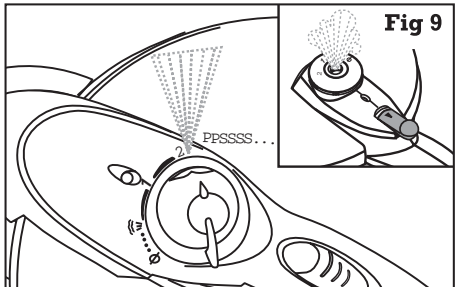
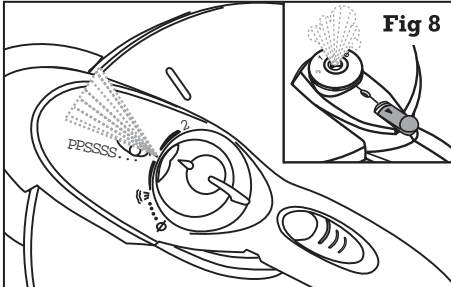
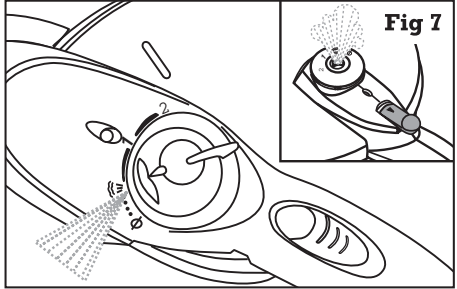
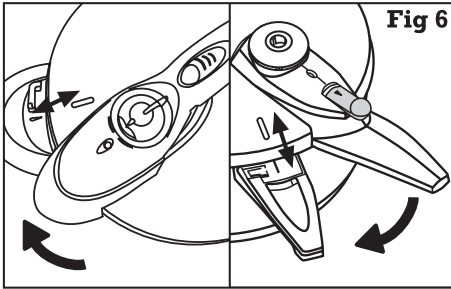
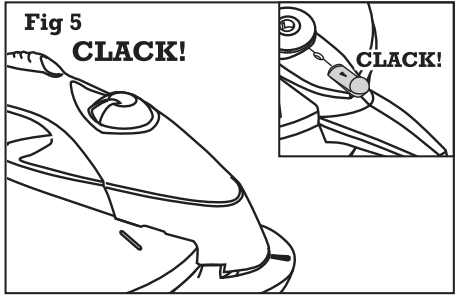
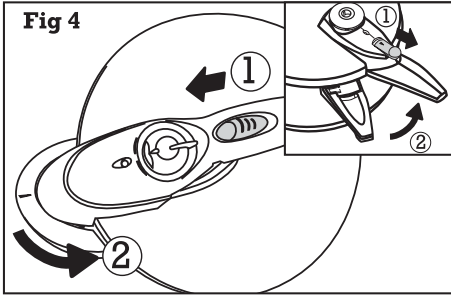
MANUAL DE INSTRUCCIONES
MANUAL DE INSTRUÇÕES
MANUEL D'INSTRUCTIONS
USER'S MANUAL
ANWEISUNGSHANBUCH
MANUALE DI ISTRUZIONI
ΟΔΗΓΙΕΣ ΧΡΗΣΗΣ

TLAKOVÝ HRNEC
TLAKOVÝ HRNIEC
HASZNÁLATI ÚTMUTATÓ
INSTRUKCJA OBSŁUGI
РУКОВОДСТВО ПО ЭКСПЛУАТАЦИИ
БЪЛГАРСКИ

کتاب الإرشادات







1) DESCRIPTION GÉNÉRALE

Éléments de votre autocuiseur (Fig.1):

1. CORPS DE L'AUTOCUISEUR
2. COUVERCLE DE L'AUTOCUISEUR
3. POIGNÉE INFÉRIEURE OU MANCHE DE L'AUTOCUISEUR
4. POIGNÉE SUPÉRIEURE OU MANCHE DU COUVERCLE
5. POIGNÉE POSTÉRIEURE DE L'AUTOCUISEUR
6. SOUPAPE DE FONCTIONNEMENT (SÉLECTEUR DE PRESSION)
7. BOUTON-POUSSOIR
8. JOINT DE FERMETURE
9. SOUPAPE DE SÉCURITÉ
10. PLAQUE DE DIFFUSION THERMIQUE
11. INDICATEUR DE PRESSION

Cet autocuiseur a été conçu selon les critères de constructions les plus rigoureux. L'autocuiseur et le couvercle sont en acier inox. 18-10 et la plaque de diffusion thermique de type sandwich.

2) AVANT D'UTILISER L'AUTOCUISEUR POUR LA PREMIÈRE FOIS

- Lire toutes les instructions de cette Notice.
- Bien nettoyer toutes les pièces à l'eau chaude et au détergent normal, les rincer et les sécher avec un chiffon doux.
- Si des taches blanches de tartre subsistent, les nettoyer avec un peu de vinaigre.
- L'usage du lave-vaisselle peut modifier la couleur de l'inoxidable.
- Ne pas utiliser d'éponges métalliques ou de produits abrasifs qui peuvent rayer l'acier inoxydable.
- Utiliser une source de chaleur adaptée, égale ou inférieure au fond de l'appareil. Une surchauffe peut noircir l'acier ou produire des taches dorées ou bleutées dont certaines peuvent disparaître avec un nettoyage approprié. L'utilisation d'eau et de détergents neutres, les rinçages abondants peuvent prolonger indéfiniment la durée de vie de l'acier inoxydable.

Ø DIFFUSEUR THERMIQUE

CAPACITÉ	Ø DIFFUSEUR
4-6 Lts	18 cm
8-9,5 Lts	21 cm

- Pour cuisiner, il est indispensable d'introduire au moins un $\frac{1}{4}$ de litre d'eau ou un liquide permettant la vaporisation dans l'autocuiseur.

3) PRINCIPALES PRÉCAUTIONS DE SÉCURITÉ

1. LIRE TOUTES LES INSTRUCTIONS.
2. SURVEILLER ÉTROITEMENT L'AUTOCUISEUR QUAND IL EST SOUS PRESSION À PROXIMITÉ D'ENFANTS.
3. NE PAS METTRE L'AUTOCUISEUR SOUS PRESSION DANS UN FOUR CHAUD.
4. DÉPLACER L'AUTOCUISEUR SOUS PRESSION AVEC PRÉCAUTION. NE PAS TOUCHER LES SURFACES CHAUDES. UTILISER LES POIGNÉES ET LES BOUTONS. SI NÉCESSAIRE, PRENDRE DES GANTS.
5. NE PAS UTILISER L'AUTOCUISEUR À D'AUTRES FINS QUE CELLE POUR LAQUELLE IL A ÉTÉ CONÇU.
6. CET APPAREIL UTILISE LA PRESSION POUR CUIRE. UN USAGE INDU PEUT PROVOQUER DES BRÛLURES. VÉRIFIER QUE L'AUTOCUISEUR EST BIEN FERMÉ AVANT DE LE FAIRE FONCTIONNER. VOIR LES INSTRUCTIONS << INSTRUCTIONS DE FONCTIONNEMENT >> (Section 6).
7. NE JAMAIS OUVRIR L'AUTOCUISEUR SOUS PRESSION À LA FORCE. VÉRIFIER QUE LA PRESSION À L'INTÉRIEUR A COMPLÈTEMENT DISPARU VOIR << INSTRUCTIONS DE FONCTIONNEMENT >>. (Section 6).
8. NE JAMAIS UTILISER L'APPAREIL SANS Y METTRE DE L'EAU POUR NE PAS L'ENDOMMAGER GRAVEMENT.
9. NE REMPLIR L'AUTOCUISEUR QU'AUX 2/3 DE SA CAPACITÉ. POUR CUIRE DES ALIMENTS QUI GONFLENT À LA CUISSON COMME LE RIZ OU LES LÉGUMES SECS, NE REMPLIR L'APPAREIL QU'À LA MOITIÉ DE SA CAPACITÉ. VOIR << TEMPS DE CUISSON >>. (Section 9).
10. UTILISER LA (LES) SOURCE (S) DE CHALEUR CONFORMÉMENT AUX INSTRUCTIONS D'UTILISATION.
11. APRÈS LA CUISSON DE VIANDES À PEAU, (Ex.: LANGUE DE BŒUF) QUI PEUVENT GONFLER SOUS L'EFFET DE LA PRESSION, NE PERCEZ PAS LA VIANDE TANT QUE LA PEAU PRÉSENTERA UN ASPECT GONFLÉ, VOUS POURRIEZ VOUS ÉBOUILLANTER.
12. DANS LE CAS D'ALIMENTS PTEUX, L'AUTOCUISEUR SOUS PRESSION DOIT ÊTRE LÉGÈREMENT AGITÉ AVANT D'OUVRIR LE COUVERCLE AFIN QUE CES ALIMENTS NE FASSENT PAS DE PROJECTIONS À L'EXTÉRIEUR.
13. VÉRIFIER QUE LES SOUPAPES NE SONT PAS OBSTRUÉES AVANT CHAQUE

UTILISATION. VOIR " MAINTENANCE".
(Section 7).

14. NE PAS UTILISER L'AUTOCUISEUR POUR FRIRE SOUS PRESSION AVEC DE L'HUILE.
15. NE PAS TOUCHER AUX SYSTÈMES DE SÉCURITÉ AU-DELÀ DES INSTRUCTIONS DE MAINTENANCE INDIQUÉES DANS LA NOTICE.
16. N'UTILISER QUE DES PIÈCES DE RECHANGE ORIGINALES ET CONFORMES AU MODÈLE EN SERVICE.
17. CONSERVER CES INSTRUCTIONS.

4) DESCRIPTION DU DISPOSITIF DE FONCTIONNEMENT

La soupape de fonctionnement est automatique et à ressort (Fig.2)

Une fois que la pression de fonctionnement a été sélectionnée selon (Fig.8 ou 9), la soupape de fonctionnement atteint la pression recherchée par effet de la compression du ressort placé à l'intérieur de la soupape et évacue l'excès de pression à l'extérieur grâce à un jet de vapeur continu et avec un son régulier (PPSSSS...) par le conduit de sortie de vapeur. Avant que l'appareil arrive à cette situation, une légère sortie de vapeur peut être observée par le conduit de sortie de vapeur de la soupape.

Veillez à ce que tout le liquide ne s'évapore pas pendant l'action.

NE JAMAIS PLONGER L'AUTOCUISEUR DANS L'EAU NE JAMAIS FORCER LE COUVERCLE POUR L'OUVRIIR

5) DESCRIPTION ET UTILISATION DU DISPOSITIF DE SÉCURITÉ

• **Sécurité à la fermeture:** L'autocuiseur dispose d'une unique position de fermeture. Il n'est possible d'encaster le couvercle sur le corps qu'en alignant le repère à droite du manche sur le dessus du couvercle et le repère du dessus du manche de l'autocuiseur. (Fig. 6).

Si l'autocuiseur ne se ferme pas correctement, il ne mettra pas sous pression. Pour le fermer correctement, tourner la poignée du couvercle jusqu'à ce qu'elle bute sur la poignée du corps. L'autocuiseur se ferme automatiquement (Fig. 5).

• **Sécurité à l'ouverture:** l'indicateur de pression (fig.1/11) permet de visualiser l'existence de pression à l'intérieur de l'autocuiseur. Au fur et à mesure que l'autocuiseur s'échauffe et que la pression

monte à l'intérieur, l'indicateur se soulève automatiquement. Pendant ce processus, une légère sortie de vapeur latérale peut être observée au niveau du manche du couvercle (Fig.11). L'indicateur de pression empêche l'ouverture de l'autocuiseur tant qu'il existe de la pression à l'intérieur.

Une fois que l'indicateur de pression est rentré dans son logement, sur la poignée du couvercle, nous pouvons pousser le bouton-poussoir vers la position d'ouverture (Fig. 4).

• **Sécurité de surpression:** : Tout autocuiseur possède deux systèmes pour éviter la surpression:

- Soupape de fonctionnement: Quand la pression de fonctionnement est atteinte à l'intérieur de l'autocuiseur, cette soupape libère l'excès de vapeur pour éviter que la pression continue à augmenter (Fig. 2).
- Soupape de sécurité: Elle est logée à l'intérieur de la poignée du couvercle (Fig. 3) et s'active uniquement quand la soupape de fonctionnement ne remplit pas sa fonction, généralement parce qu'elle est bouchée par un aliment. Dans ce cas, une grande quantité de vapeur commence à sortir par le pourtour de la poignée supérieure. Si ce phénomène se produit, nettoyer immédiatement la soupape de fonctionnement.

NE JAMAIS FORCER LE COUVERCLE POUR L'OUVRIIR.

6) INSTRUCTIONS DE FONCTIONNEMENT

Pour ouvrir l'autocuiseur

Une fois que l'indicateur de pression est rentré dans son logement, mettre le bouton-poussoir sur la position d'ouverture et déplacer le manche du couvercle vers la droite en tenant le manche du corps de la main gauche (fig. 4).

Pour fermer l'autocuiseur

- Avant de fermer l'autocuiseur, vérifier toujours les soupapes de sécurité et de fonctionnement et nettoyer si nécessaire les orifices des deux soupapes (Fig.2 et 3).
- Introduire les aliments et l'eau nécessaire à la cuisson.
- Placer le couvercle avec la main droite de sorte que le repère du couvercle coïncide avec le repère du manche de l'autocuiseur (Fig.6), appuyez légèrement sur le couvercle avec la

main gauche et tourner le manche du couvercle vers le manche du corps jusqu'à atteindre la butée de fermeture (Fig. 5). L'autocuiseur se ferme automatiquement.

- Sélectionner la pression de cuisson (Fig.8 et 9).

POSITION DU SÉLECTEUR	PRESSION bar
☺	0
1	0'55
2	1'05

La cuisson

Poser l'autocuiseur sur une source de chaleur adaptée à la taille du fond de l'autocuiseur à la puissance maximum. Quand la soupape de fonctionnement laisse échapper un jet de vapeur continu avec un son régulier (PPSSSS...) (fig.9), baisser le feu à une puissance suffisante pour maintenir la pression sans sortie excessive de vapeur ; la cuisson se réalisera ainsi parfaitement tout en économisant l'énergie et en préservant la teneur en vitamines de l'aliment.

La cuisson commence à ce moment.

À l'issue du temps de cuisson, ouvrir l'autocuiseur de la façon suivante:

- Mettre l'autocuiseur dans l'évier sous un filet d'eau courante (Fig.10). Au bout de quelques secondes, quand il n'y a plus de sortie de vapeur par la soupape de fonctionnement et quand l'indicateur de pression rentre dans son logement (Fig.1/11), déplacer le bouton-poussoir (Fig. 4).
- Il est aussi possible d'évacuer la pression de l'autocuiseur en déplaçant la soupape de fonctionnement de façon graduelle jusqu'à la position de décompression (Fig.7) ; quand l'indicateur de pression disparaît dans son logement, déplacer le bouton-poussoir vers la position d'ouverture (Fig.4).

7) MAINTENANCE

- Après chaque usage, laver l'autocuiseur à l'eau chaude et au détergent normal en utilisant une éponge douce, le rincer et le sécher.
- Le couvercle doit être simplement lavé à l'eau courante en le séchant immédiatement après.

IMPORTANT

Soupapes

Avant chaque utilisation:

- Vérifier que les orifices de sortie de vapeur sont propres et qu'il n'y ait pas d'obstructions dans leur conduit. Il est important de réaliser un bon nettoyage de la soupape automatique (Fig.2) de la façon suivante:

Pour extraire la soupape automatique:

- Tourner le sélecteur de pression jusqu'à la position de décompression (Fig.7).
- Soulever le sélecteur ou soupape automatique (Fig.12).
- Déplacer le sélecteur à la position (Fig.13).
- Extraire la soupape et nettoyer l'orifice à l'eau sous pression

Si la soupape de sécurité (Fig.3) s'active et s'il y a une évacuation de l'excès de pression en forme de jet de vapeur continu sur le côté du manche du couvercle (Fig.11), réaliser les opérations suivantes:

- Éteindre la source de chaleur.
- Ouvrir l'autocuiseur (selon les instructions de fonctionnement et de sécurité).
- Vérifier si l'orifice de la soupape de fonctionnement est propre.
- Si ce phénomène se reproduit, contacter le service technique le plus proche.

ATTENTION

- Ne pas utiliser de détergents agressifs.
- Ne jamais laver le couvercle et son joint de fermeture dans le lave-vaisselle.
- Nous vous conseillons d'huiler légèrement le joint de fermeture avec de l'huile comestible. Répéter cette opération de temps en temps.
- Ne pas laisser le couvercle fermé après avoir utilisé l'autocuiseur.

8) CONSEILS PRATIQUES

Si vous observez:

- * **Que la vapeur ne sort pas par la soupape de fonctionnement:**

Causes possibles:

- Il n'y a pas suffisamment de liquide dans l'autocuiseur. Vérifiez et mettre la quantité recommandée.
- Le joint de fermeture est sale ou abîmé. Lavez-le ou changez-le.
- La source de chaleur n'est pas assez puissante.
- La soupape de fonctionnement automatique est bouchée (la nettoyer).

- * **Que de la vapeur s'échappe par la soupape de fonctionnement:**

Causes possibles:

- La source de chaleur soit trop puissante. Baisser au minimum ou utiliser un feu moins fort.
- La soupape de fonctionnement est en position de décompression. Sélectionnez la pression de cuisson.

*** Que de la vapeur s'échappe par le bord du couvercle:**

Causes possibles:

- L'autocuiseur n'est pas correctement fermé. Répétez l'opération de fermeture.
- Le joint de fermeture est hors de son logement ou abîmé. Retirez-le pour le remettre en place ou changez-le.
- Il convient de remplacer le joint tous les 1-2 ans en fonction de l'utilisation.

*** Que de la vapeur s'échappe par le bord de la poignée supérieure:**

Causes possibles:

- La source de chaleur n'est pas assez puissante.
- L'autocuiseur n'est pas bien fermé. Reprendre l'opération de fermeture.

*** Qu'il est impossible d'ouvrir le couvercle:**

Causes possibles:

- La décompression n'a pas été réalisée. Voir les instructions de fonctionnement.

NOTA

Si vous observez à l'usage une usure normale des différentes pièces qui composent l'autocuiseur, vous pouvez vous adresser à nos services techniques ou changer simplement les pièces usées selon la liste de pièces de rechange dont disposent nos distributeurs.

IMPORTANT: Ne modifiez pas les pièces et n'essayez pas de les monter d'une façon autre que celle indiquée. UTILISEZ TOUJOURS DES PIÈCES DE RECHANGE ORIGINALES.

9) TEMPS DE CUISSON.

Les temps que nous indiquons doivent être pris comme une orientation. Vous devez les adapter à vos goûts personnels, à votre façon de cuisiner, au type d'ingrédients, etc.

- Mettre les lentilles, pois chiches et haricots, etc. à tremper avant de les cuire.
- Il n'est pas nécessaire de décongeler les légumes congelés et les petits poissons. Dans le cas de poissons de grande taille et de viande surgelés, prolonger de quelques minutes les temps de cuisson.
- Les soupes produisant de l'écume (soupe aux pois, etc.) doivent d'abord être cuites sans couvercle. Passer ensuite l'écumoire et fermer le couvercle.

• La réduction de liquide n'est pas préoccupante dans la mesure où la sortie de vapeur à l'extérieur est négligeable.

• Bien dorer la viande, un peu plus que d'habitude, car avec la vapeur elle perd un peu de couleur. Ses temps de cuisson dépendront de l'épaisseur et de la qualité du morceau.

• Bien nettoyer le poisson, l'arroser d'un peu de jus de citron et le sortir juste en fin de cuisson.

TEMPS DE CUISSON

ALIMENTS	Volume d'eau	Minutes de Cuisson	Position du sélecteur
SOUPES:			
Soupe au riz	À votre goût	4-6	2
Soupe à l'ail	À votre goût	1-2	1
Julienne	À votre goût	3-5	2
Soupe de légumes	À votre goût	4-5	2
Soupe de poisson	À votre goût	3-4	2
Bouill. vermicelle	À votre goût	3-5	1
PÂTES:			
Poulet au riz	2 tasses pour 1 riz	6-7	2
Paella	2 tasses pour 1 riz	6-8	2
Spaghettis	Couvrir	4-5	2
Macaronis gratinés	Couvrir	5-6	2
LÉGUMES:			
Blette	Couvrir	6-7	2
Artichauts sautés	Couvrir	5-6	2
Poireaux	Couvrir	3-5	2
Carottes	Couvrir	5-6	2
Chou	2 tasses	4-5	2
Chou-fleur	2 tasses	4-6	2
Epinards	Couvrir	4	2
Fèves	Couvrir	3-4	2
LÉGUMES SECS:			
Pois chiches	Couvrir	20	2
Lentilles	Couvrir	15	2
POMMES DE TERRE:			
Pommes de terre sauce verte	1 l. pour 1 kg.	5-7	2
P. de terre tomate	3/4 l. pour 1 kg.	5-7	2
POISSONS:			
Morue	À votre goût	10	2
Calamars	2 tasses	10	2
Poulpe	Couvrir	30	2
Truite	1 tasse	30	1
Moules vapeur	1/2 l.	20	1
VIANDES:			
Boulettes	2 tasses	10-12	2
Noix	Couvrir	20-22	2
Rognons au Xérès	2 verres de Xérès	5-6	2
Tournedos	1 tasse pour 1,5 kg.	15-17	2
Tripes	Couvrir	25-35	2
Agneau	1/2 l. pour 1 kg.	10-12	2
Lapin	1/2 l.	10-12	2
Cailles en sauce	1 tasse	5-10	2
Poulet au Xérès	1 tasse	8-9	2
Poule	Couvrir	15-20	2
DESSERTS:			
Riz au lait	2 tasses lait 1 riz	6	1
Compote	2 tasses	7-8	1
Flan	1/2 l. lait	4-5	1

El fabricante se reserva los derechos de modificar los modelos descritos en este Manual de Instrucciones.

O fabricante, reserva-se os direitos de modificar os modelos descritos neste Manual de Instruções.

Le fabricant se réserve le droit de modifier les modèles décrit dans le présente notice.

The manufacturer reserves the right to modify the models described in this User's Manual.

Der Hersteller behält sich das Recht vor, die in dieser Gebrauchsanweisung beschriebenen Modelle zu verändern.

Il fabbricante si riserva il diritto a modificare i modelli descritti in questo Manuale d'Istruzioni.

Ο κατασκευαστής διατηρεί αποκλειστικά το δικαίωμα να τροποποιήσει τα μοντέλα που περιγράφονται στο παρόν Έντυπο Οδηγίων.

Výrobce si vyhradzuje právo modifikovat modely popsané v tomto uživatelském návodu.

Výrobca si vyhradzuje právo modifikovať modely opísané v tomto uživatelskom návode.

A gyártó fenntartja magának a jogot a használati útmutatóban közölt műszaki adatok megváltoztatására.

Producent zastrzega sobie prawo do modyfikowania modeli opisanych w niniejszej instrukcji obsługi.

Производитель оставляет за собой право замены модели, описанные в данном Руководстве пользователя.

Производителя си запазва правото променя моделите описани в този наръчник.

المصنع يحفظ الحق في أن يغير أو يعدل الموديلات المذكورة في كتيب الإرشادات