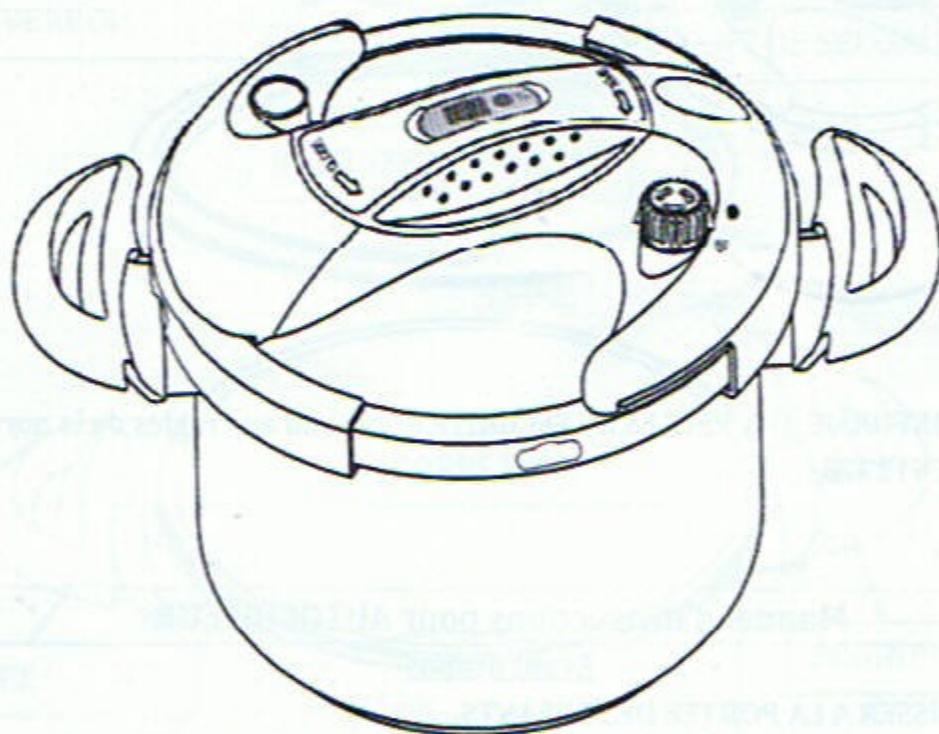


# MANUEL D'INSTRUCTIONS

## AUTOUISEUR INOX 7.5 LITRES

MODELE : DST-22-7.5L

AVEC MINUTEUR DE CUISSON



**« SPEED COOK »**

## SOMMAIRE.

- DESCRIPTION page 3
- POINTS IMPORTANTS page 4
- SYSTEME DE SECURITE page 5
- CARACTERES SPECIAUX page 6
- UTILISATION page 6
- PROBLEMES et SOLUTIONS page 7
- ENTRETIEN page 8
- TEMPS DE CUISSON page 10



Ce produit est CONFORME AUX REGLES DE SECURITE et répond aux règles de la norme EUROPEENNE / EN12778

-1-

### Manuel d'instructions pour AUTOUISEUR

#### Avant propos

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

Merci d'avoir acheté cet AUTOUISEUR INOX 7.5 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.

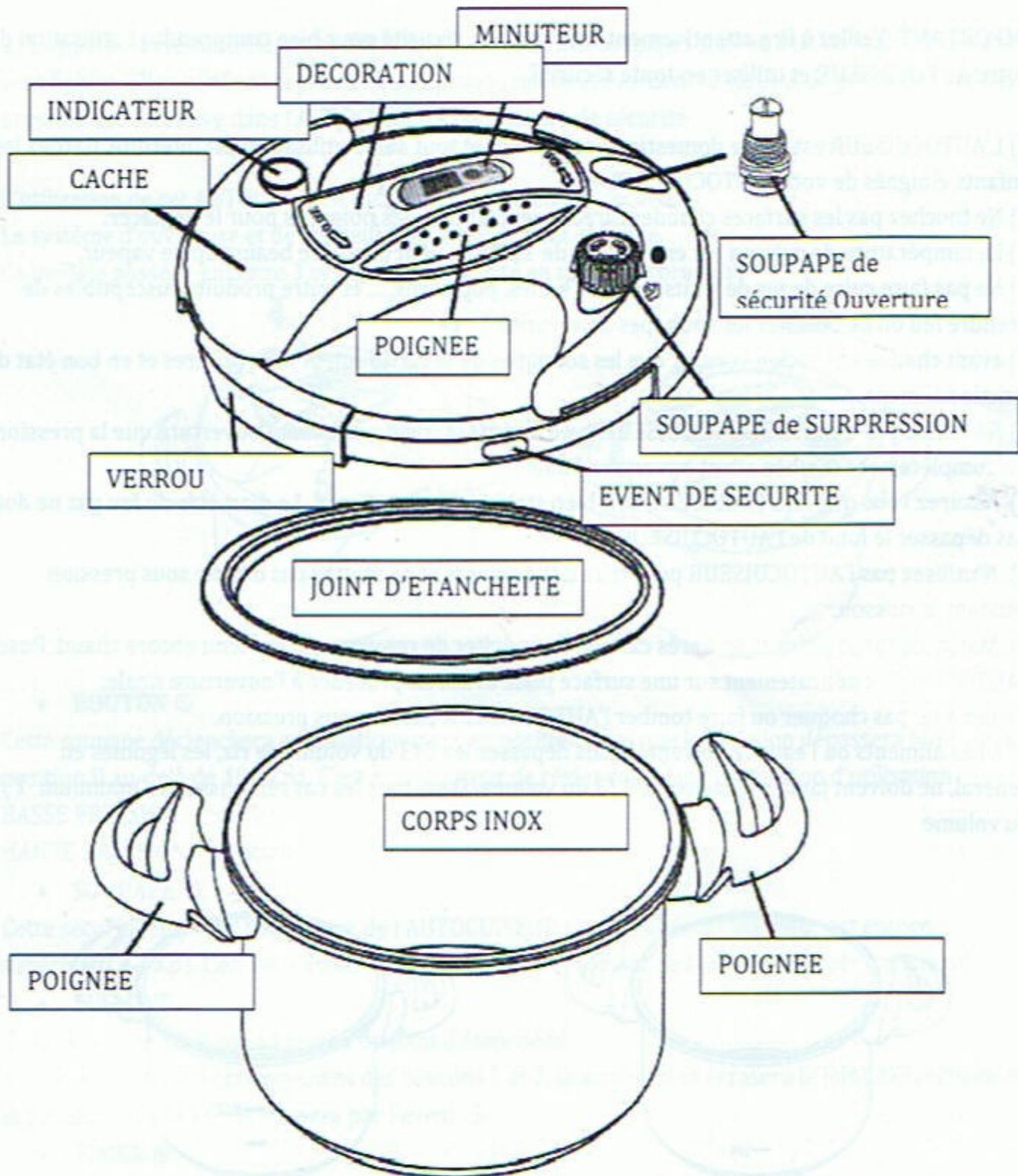
Vous pourrez utiliser cet AUTOUISEUR INOX 7.5 litres longtemps si vous respectez les règles de maintenance et de sécurité énoncées dans ce manuel. Lisez-le avec attention

Cet AUTOUISEUR 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 AUTOUISEUR est équipé de plusieurs sécurités, qui ont été contrôlées et agréées conformément aux normes Européennes EN12778 :09-05. et 

## DESCRIPTION



### POINTS IMPORTANTS

**IMPORTANT:** Veuillez 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
- 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 cuisson pour éviter de renverser le contenu encore chaud. Posez l'AUTOCUISEUR délicatement sur une surface plate avant de procéder à l'ouverture finale. Veuillez 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.3

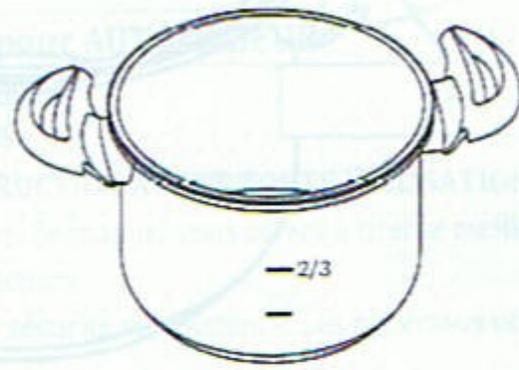


Fig.4

- 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.
- 15) Ne pas laisser les flammes envahir l'AUTOCUISEUR



## SECURITE

1) L'AUTOUISEUR 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'AUTOUISEUR par mesure de sécurité

L'utilisation de cet AUTOUISEUR 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

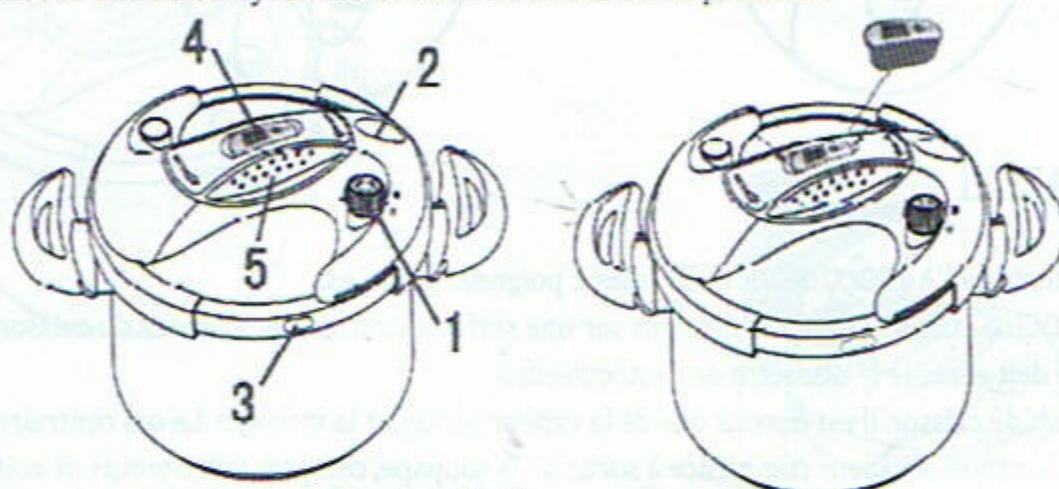


Fig.6

- **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'AUTOUISEUR 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-

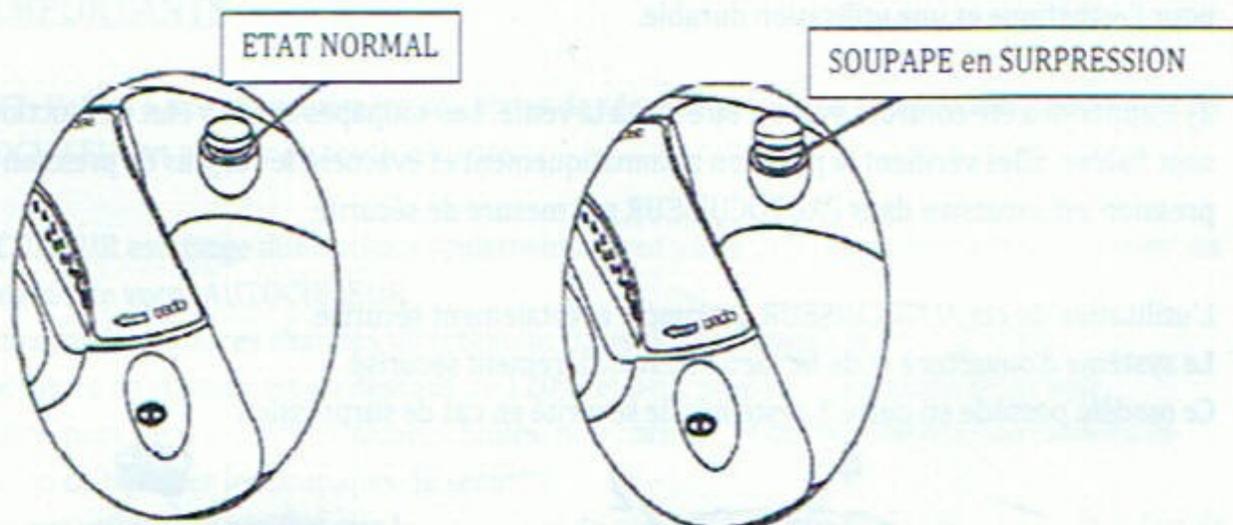
- **TIMER ④**

Ce TIMER est facile à utiliser 30 minutes de compte à rebours. C'est aussi un accessoire décoratif.

UTILISATION DU TIMER :

- 1) Pressez le bouton 3 secondes, ainsi il commence le comptage.
- 2) Fixez le temps de cuisson en minutes. Il commence après 2 secondes
- 3) En cas d'erreur, vous pouvez recommencer le point 1) il se remettra à zéro à nouveau.
- 4) Quand le Timer est revenu à ZERO, une alarme sonore retentit et s'arrête automatiquement.
- 5) Retirer le TIMER au moment du lavage en évier ou au lave vaisselle.

## CARACTERES SPECIAUX



## UTILISATION

- 1) Pour déplacer l'AUTOUISEUR utilisez les 2 poignées latérales.
- 2) L'AUTOUISEUR 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.

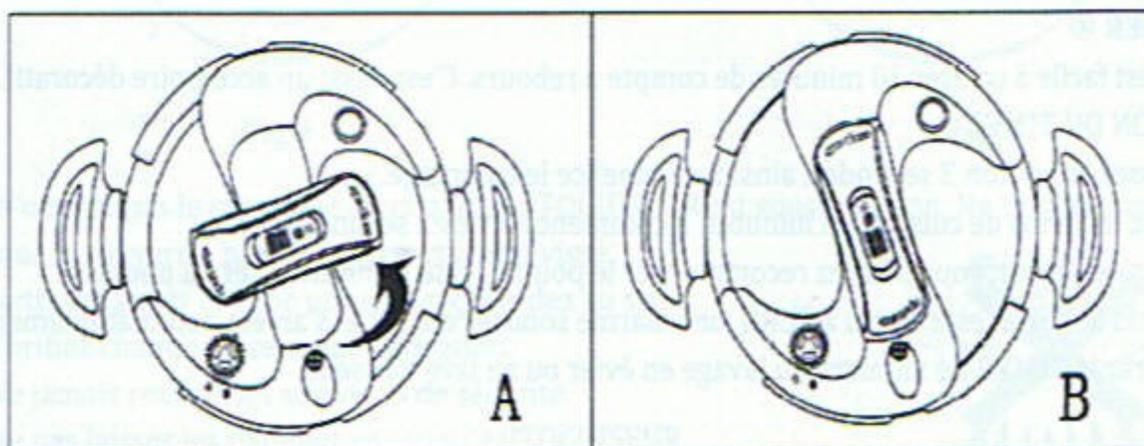
### Attention:

- 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.

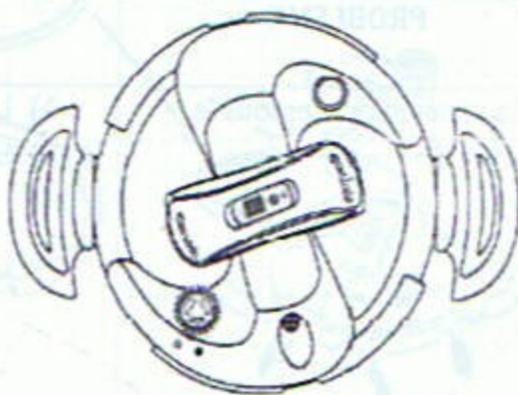
## OUVERTURE / FERMETURE

Pour OUVRIR, tournez dans le sens contraire des aiguilles d'une montre.(A)

Pour FERMER (fig .B)



Lorsque la Cuisson est terminée, arrêter le feu.  
Laisser l'INDICATEUR de PRESSION redescendre.  
Lorsque l'INDICATEUR est descendu, vous pouvez  
alors tourner la poignée et ouvrir l'AUTOUISEUR



### **URGENCE.**

Si quelque chose ne va pas et en cas d'urgence, arrêtez  
immédiatement le feu et passer l'AUTOUISEUR sous l'eau  
FROIDE

### **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

Attendez quelques instants puis purgez la pression.

S'il reste de la pression à l'intérieur, la Soupape  empêchera son ouverture.

### **Cuisson terminée.**

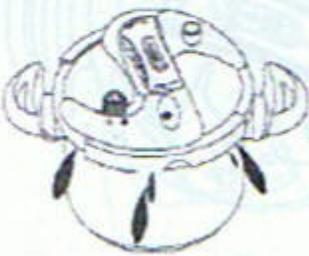
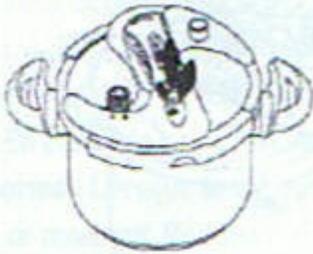
1) Lorsque le temps de cuisson est terminé, coupez le feu sous l'AUTOUISEUR. La vapeur cessera de sortir de la soupape après quelques secondes.

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.

### **PROBLEMES et SOLUTIONS.**

Si un phénomène anormal se produit, vous devez couper le feu immédiatement.

Tentez de résoudre le problèmes avec les conseils ci-dessous.

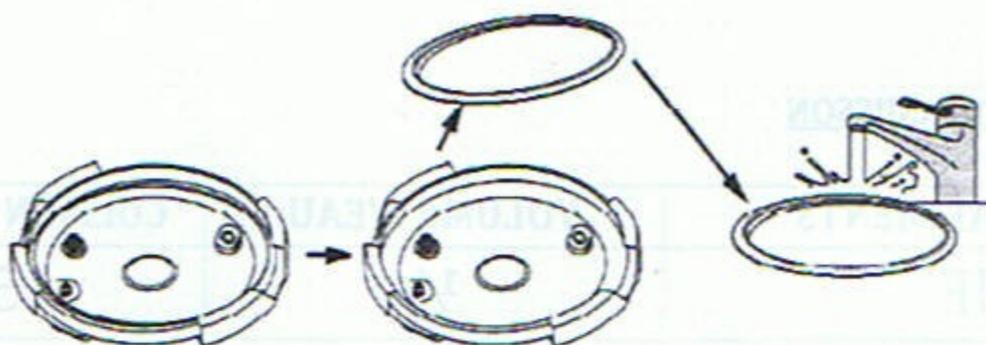
PROBLEME	RAISON	SOLUTION
<p>De la vapeur sort dessous le couvercle</p> 	<p>1) Le joint est sale 2) Le joint est endommagé</p>	<p>1) Nettoyez le joint 2) Changez le joint</p>
<p>Le couvercle ne ferme pas facilement</p>	<p>Le couvercle est déformé</p>	<p>Changez le couvercle</p>
<p>De la vapeur et du liquide s'échappent par la valve de sécurité</p> 	<p>La soupape de sécurité est obstruée. La sécurité ne fonctionne pas normalement.</p>	<p>Retirez l'Autocuiseur du feu et laissez refroidir. Ensuite retirez la soupape et nettoyez la. Si besoin est, changez la.</p>
<p>De la vapeur sort par l'évent en cours de cuisson</p> 	<p>Le joint est usagé et probablement hors de fonction</p>	<p>Retirez le joint et vérifiez son état général. Attention il peut être chaud. Rincez le ou changez le</p>

## ENTRETIEN

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

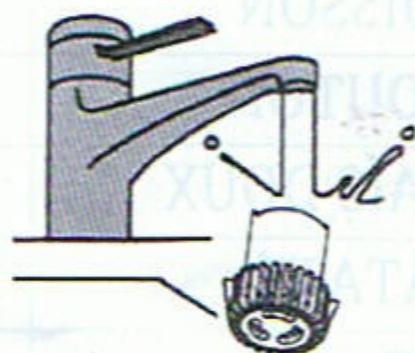
## LAVAGE DU JOINT :

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



**LAVAGE DE LA SOUPE DE SECURITE**

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



Rincez le sous le robinet à l'eau claire.

**LAVAGE DE L'INDICATEUR**

Dans des cas très rares, il est parfois utile de démonter cette soupape de sécurité.

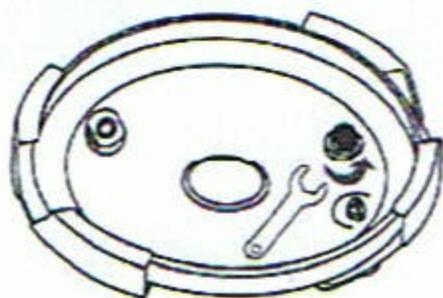


Fig.16

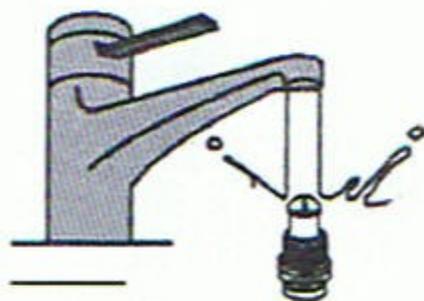


Fig.17

Utilisez un outil approprié et desserrez la soupape par l'intérieur du couvercle.  
Ensuite rincez-le abondamment sous l'eau claire et remplacez le sur le couvercle

## TEMPS DE CUISSON

ALIMENTS	VOLUME D'EAU	CUISSON en minutes
BŒUF	1/2	15-20
COTELETTES	1/2	8-12
PORC	1/2	15-20
POULET	1/2	8-10
POISSON	1/3	2-4
MOUTON	1/2	8-12
MAÏS DOUX	2/3	5-8
PATATE	2/3	6-10
RIZ	1/4	4-6
LEGUMES	1/4	12-16



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