

1. CONSIGNES DE SÉCURITÉ

- a) Lire tout les instructions
- b) Ne laissez jamais l'autocuiseur sans surveillance, notamment lorsque des enfants sont à proximité.
- c) Ne placez jamais l'autocuiseur dans un four.
- d) Soyez très prudent dans la manipulation de l'autocuiseur quand il est sous pression. Ne touchez pas les surfaces chaudes.
- e) L'autocuiseur ne doit être utilisé que pour l'utilisation prévue ici.
- f) Cet appareil fait les cuissons sous pression. Des brûlures peuvent survenir s'il n'est pas utilisé correctement. Assurez-vous que l'autocuiseur soit bien fermé avant de procéder à toute cuisson.
- g) N'essayez jamais d'ouvrir l'autocuiseur en forçant brutalement. N'ouvrez le récipient qu'une fois toute la pression évacuée. Reportez-vous pour cela au chapitre 3.4 Fin du temps de cuisson / ouverture de l'autocuiseur.
- h) Veillez toujours à ce qu'il y ait de l'eau dans l'autocuiseur, sinon l'appareil pourrait être endommagé.
- i) Ne remplissez pas l'autocuiseur au-delà des $\frac{3}{4}$ de sa capacité. Si vous devez préparer des aliments qui gonflent légèrement (comme du riz ou des légumes secs), remplissez le récipient au maximum à la moitié.
- j) Veillez à réchauffer l'autocuiseur avec la source de chaleur recommandée dans le mode d'emploi.
- k) Si vous faites cuire de la viande avec de la peau (par exemple de la langue de boeuf), ne la piquez pas tant que la peau est encore gonflée; vous pourriez vous blesser au contact des éclaboussures.
- l) Si l'autocuiseur est rempli d'une préparation à consistance épaisse, secouez le récipient avant de l'ouvrir pour ne pas être éclaboussé par du liquide chaude.
- m) Vérifiez avant toute cuisson que les soupapes tournent bien. Suivez les consignes du chapitre 4.
- n) N'utilisez jamais le récipient pour faire de la friture sous pression.
- o) Ne procédez à aucun changement dans le système de sécurité de l'autocuiseur.
- p) N'utilisez que des pièces de rechange originales. Il est notamment important que le corps et le couvercle proviennent du même fabricant et soient compatibles.
- q) CONSERVEZ LE MODE D'EMPLOI.

2. CARACTÉRISTIQUES DE L'APPAREIL

Qualité

Cet autocuiseur est en acier inoxydable 18/10. Les autres accessoires sont fabriqués dans des matériels de haute qualité pour garantir le correct fonctionnement et la durabilité de l'autocuiseur.

Versatilité

Cet autocuiseur est destiné entre autres à la préparation de soupes, de légumes, de viandes et de pot-au-feu. Les préparations avec du riz, de la confiture et des légumes se font en quelques minutes. L'autocuiseur peut être utilisé dans tous les types de sources de chaleur.

Sécurité

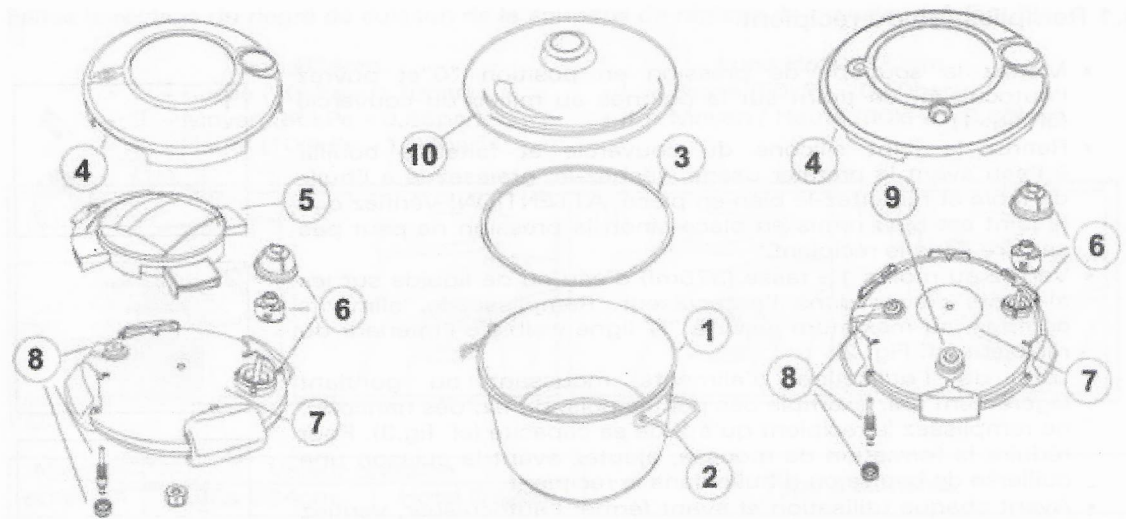
Cet autocuiseur est pourvu de quatre différents dispositifs de sécurité:

1. Une soupape de réglage de pression avec affichage et réglage du degré de cuisson (I-Basse / II-Moyen / III-Haute), pour éviter une surpression dans le récipient;
2. Une soupape de sécurité pour éviter une surpression dans le récipient dans le cas de mauvais fonctionnement de la soupape de pression.
3. Un système de verrouillage qui empêche que l'autocuiseur atteigne de la pression, en cas d'elle ne soit pas bien fermé.
4. Système qui empêche l'ouverture de l'autocuiseur avec pression à l'intérieur.

Efficacité

Quand la pression de réglage est atteinte la source de chaleur peut être réduite pour le minimum, en permettant ainsi épargner de l'énergie. Le processus par impact de soudure permet de réduire au maximum les pertes énergétiques.

2.1 Description de l'appareil



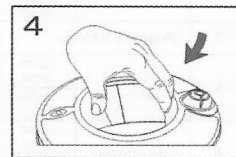
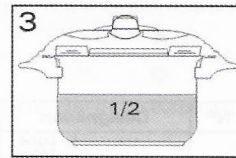
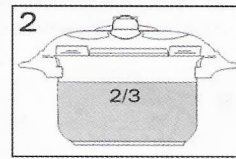
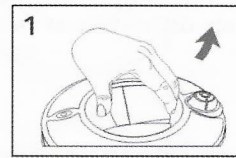
| N° | Désignation | Référence | N° | Désignation | Référence |
|----|---------------------|-----------|----|------------------------------------|------------------------------|
| 1 | Corps | Luna Ø24 | 6 | Soupape réglage | Luna Ø24 |
| | | Hotel Ø32 | | | Hotel Ø32 |
| 2 | Polignée latérale | 38443 | 7 | Couvercle | Luna Ø24 |
| 3 | Joint en silicone | 38424 | | | Hotel Ø32 |
| 4 | Blindage | Luna Ø24 | 8 | * Soupape sécurité | Luna Ø24 |
| | | Hotel Ø32 | | | Hotel Ø32 |
| 5 | * Système ouverture | Luna Ø24 | 9 | * ^{2ème} Soupape sécurité | 38434 |
| | | Hotel Ø32 | 10 | Couvercle (option) | Luna Ø24 |
| | | Hotel Ø32 | | | |
| | | | | | 08832 - Acier Inox avec bord |

* Accessoires qui doivent être remplacés par le service

3. MODE D'EMPLOI

3.1 Remplissage du récipient

- Mettez la soupape de pression en position "0" et ouvrez l'autocuiseur en tirant sur la poignée au milieu du couvercle (cf. fig. 1)
- Retirez le joint silicone du couvercle et faites-le bouillir à l'eau avant le premier usage, séchez-le, graissez-le à l'huile de table et remettez-le bien en place. **ATTENTION!** Vérifiez que le joint est bien remis en place sinon la pression ne peut pas se faire dans le récipient.
- Versez au moins 1½ tasse (375ml) d'eau ou de liquide sur les aliments placés dans l'autocuiseur. Remplissez-le, aliments compris, au maximum jusqu'à "2/3" ligne visible à l'intérieur du récipient (cf. Fig. 2).
- Lors de l'utilisation d'aliments moussant ou gonflant légèrement (par exemple dès petites pois, du riz, dès haricots), ne remplissez le récipient qu'à ½ de sa capacité (cf. fig.3). Pour réduire la formation de mousse, ajoutez avant la cuisson une cuillerée de beurre ou d'huile dans le récipient.
- Avant chaque utilisation et avant fermer l'autocuiseur, vérifiez impérativement que les soupapes se tournent bien. La goupille rouge de la soupape doit pouvoir s'actionner facilement dans les deux sens lorsque vous tournez le couvercle avec le mécanisme d'ouverture fermé. Si le fonctionnement n'est pas comme prévu, ne débutez pas la cuisson mais nettoyez absolument la soupape "4. NETTOYAGE ET MANUTENTION)".
- Mettez maintenant la couvercle sur le récipient et appuyez la poignée de la couvercle vers le bas (cf. Fig.4). La fermeture du récipient est alors bien enclenchée et vous pouvez commencer la cuisson.



3.2 Réglage du degré de cuisson

Faites le réglage du degré de cuisson de la soupape de réglage de pression (cf. Fig. 5):

Luna Ø24cm

- I - Basse (70kPa - 0,70bar).
- II - Moyen (85kPa - 0,85bar).
- III - Haute (100kPa - 1,00bar).

Luna Hotel Ø32cm

- I - Basse (50kPa - 0,50bar).
- II - Moyen / Haute (80kPa - 0,80bar).

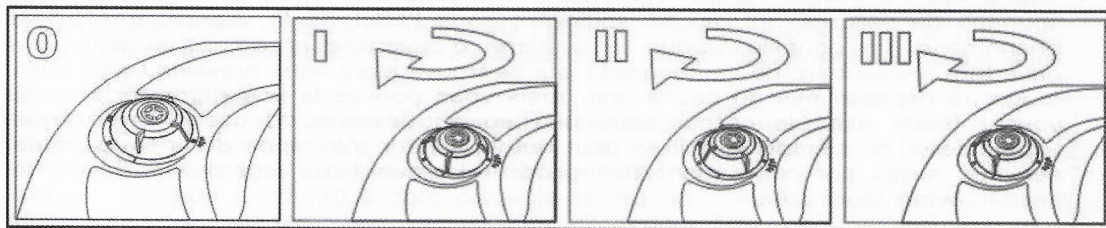


Fig. 5

| Niveau pression | Valeur pression | | Type d'aliments |
|-----------------|-----------------|---------------|---|
| | Luna Ø24cm | Hotel Ø32cm | |
| 0 | Pas pression | Pas pression | Pour une cuisson sans pression ou pour réduire la pression pendant la cuisson |
| I | Basse | Basse | Pour des légumes, du poisson, des crustacés et aliments qui gonflent. |
| II | Moyen | Moyen / Haute | Pour des légumes lourds, poulets, canard et autres. |
| III | Haute | | Pour cuire de la viande, des soupes, du riz et des pommes de terre. |

Consultez le tableau des temps de cuisson (cf. chapitre 8). La soupape de réglage de pression programme automatiquement la pression selon le degré souhaité et défini en laissant échapper la vapeur d'eau superflue par la soupape de réglage. Le degré de cuisson voulu est alors atteint, il faut alors soit choisir un degré de pression plus élevé, soit réduire l'intensité thermique à un minimum.

3.3 Preparation des aliments

- Placez l'autocuiseur sur une plaque de cuisson en le mettant au maximum de sa puissance. Veillez à ce que le diamètre de la plaque de cuisson ne dépasse pas celui du fond de l'autocuiseur. Pour un four à gaz, attention à ce que les flammes ne viennent pas sur les parois externes jusqu'à blindage plastique et qu'elle ne soient pas endommagées par la chaleur.
- Tout d'abord le récipient s'étanchéfie lorsque la vapeur se forme. C'est la goupille de soupape de sécurité qui, en se soulevant sous l'effet de la vapeur, produit ce phénomène. La goupille bloque le système d'ouverture et empêche donc une ouverture involontaire de l'autocuiseur qui se trouve alors sous pression. La goupille rouge ne dépasse pas du cache noir, mais vous pouvez la voir à travers le petit voyant (fente dans le cache) situé un peu en dessous du cache. Avant que l'autocuiseur ne s'étanchéfie il se peut que la vapeur s'échappe de la soupape de sécurité, soyez par conséquent très prudent lorsque vous regardez à travers le voyant, évitez toute brûlure.
- Dès que la pression sélectionnée est atteinte dans l'autocuiseur, on voit de la vapeur s'échapper de la soupape de réglage. Baissez alors l'intensité de la plaque de cuisson afin de maintenir la pression au niveau voulu. Si la vapeur sort de la soupape, continuez à baisser la température de cuisson. Pendant que la pression monte, vous entendrez un sifflement, 20 minutes peuvent s'écouler jusqu'à ce que le niveau de pression voulu soit atteint, surtout lorsque l'autocuiseur est rempli au maximum et que tous les ingrédients sont froids.

Attention! Le degré de cuisson est atteint lorsque la vapeur sort de la soupape de réglage (pas de la soupape de sécurité). Ce n'est qu'à partir du moment où de la vapeur sort de la soupape de réglage que commence le temps réel de cuisson tel qu'indiqué dans le tableau des temps de cuisson (cf. chapitre 6).

- Pour la préparation de plats avec l'autocuiseur, vous pouvez respecter la règle suivante: Si le régulateur de degré de cuisson est en position III, vous n'avez besoin que $\frac{1}{3}$ du temps normal de cuisson (30 minutes de temps normal de cuisson = 10 minutes avec cet autocuiseur).

3.4 Ouverture après cuisson

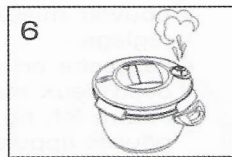
Une fois le temps de cuisson écoulé, vous pouvez ouvrir l'autocuiseur. Ouvrez le couvercle en tenant loin de vous. Vous avez pour cela trois possibilités en fonction de votre appréciation personnelle et du tableau des temps de cuisson.

Ouverture normale

Eteignez la plaque, la pression se réduira alors toute seule jusqu'à refroidissement total. Dès que le mécanisme d'ouverture de la soupape de sécurité sera libéré vous pourrez ouvrir l'autocuiseur. Nous vous recommandons cette méthode pour des aliments produisant de la mousse ou gonflant ainsi que pour des plats qui cuisent lentement tels du goulasch.

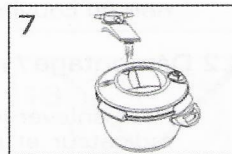
Ouverture combinée

Après avoir éteint la plaque de cuisson, faites baisser la pression conformément au tableau des temps de cuisson (temps d'immobilisation). Une fois le temps d'immobilisation écoulé, faites sortir la pression (cf. fig.6) encore présente tel qu'indiqué dans la partie «ouverture rapide».



Ouverture rapide

Eteignez la plaque de cuisson et faites couler de l'eau froide sur l'autocuiseur. Ne tenez alors l'autocuiseur que par les poignées latérales! Réduisez lentement et graduellement la pression du régulateur de cuisson jusqu'à ce qu'il soit en position (0) et que toute la vapeur se soit échappée (cf. fig.7). Pour ouvrir le couvercle, tirez la poignée du milieu et soulevez-la. Enlevez alors le couvercle.



ATTENTION!

Beaucoup de vapeur peut se dégager de la soupape de réglage et venir brûler le visage et/ou d'autres parties du corps. Pendant que la pression baisse rapidement, vous entendez un sifflement fort qui n'est audible que lors «d'une ouverture rapide» de l'autocuiseur. C'est tout à fait normal. Ce n'est que lorsque la vapeur s'est complètement dégagée et que le régulateur de pression s'est remis en position (0) que vous pouvez ouvrir le couvercle. Ne choisissez pas une baisse rapide de pression pour des aliments, tels que des légumes, des céréales ou des aliments produisant de la mousse.

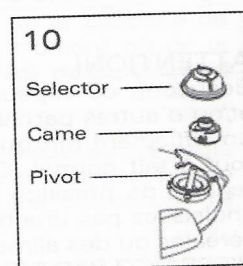
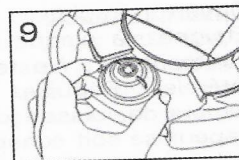
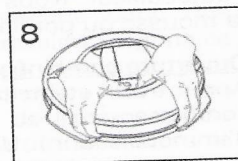
N'ESSAYEZ PAS D'OUVRIRE BRUTALEMENT LE COUVERCLE

4. NETTOYAGE ET MANUTENTION

Il faut absolument que les soupapes s'actionnent facilement pour qu'on ait un bon fonctionnement de l'autocuiseur. Il est donc impératif que vous vérifiez **AVANT CHAQUE UTILISATION ET APRÈS UNE LONGUE PÉRIODE DE NON-EMPLOI** que les soupapes sont bien propres et peuvent être bougées sans problèmes.

4.1 Démontage du couvercle plastique

- Pour nettoyer et vérifier la soupape de réglage il faut tout d'abord retirer le couvercle plastique noir.
- Mettez d'abord la soupape de réglage en position - III pour pouvoir mieux dégager le cache avec le bouton de soupape réglage.
- Le cache en plastique est fixé par deux fixations sur le gts des deux mains les deux fixations placées l'une en face de l'autre (cf. fig.8) et tirez-les vers le haut tandis que vos deux pouces appuient sur l'anneau en plastique gris situé au centre du couvercle. Vous pouvez alors enlever le cache en plastique noir du couvercle.

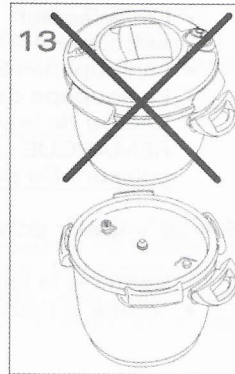
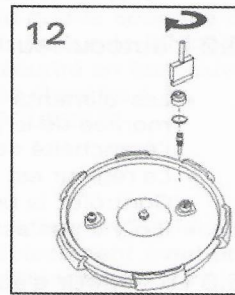
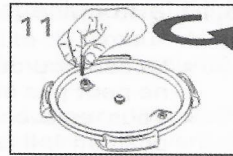


4.2 Démontage / montage de la soupape réglage

- Pour enlever le bouton sélecteur de pression utilise les doigts, indicateur et pouce comme indiqué dans la figure 9. Il faut faire pression les saisir, enlève le sélecteur et la came de la valve avec l'autre main ait exempté.
- Nettoie bien toutes les pièces et vérifie si le canal du pivot métallique est propre, pour cela tourne le canal du pivot pour la lumière et vérifie si celui-ci est désobstrué.
- Place la came encore dans le corps de la valve de pression, ait dans attention dont la came seulement encaisse dans une position, aligne commodement les guides. (figure 10)
- Faire pression sur le sélecteur de pression jusqu'encaisser encore dans les saisis. Vérifie si le sélecteur de pression est bien encaissé dans les deux saisis et s'il se meut librement.

4.3 Démontage / montage de la soupape sécurité

- Utilise la clé bleue plastique pour détacher l'écrou de la valve de sécurité. Tourne la couverture et la place dans la position de fermée. Introduise la clé dans la cannelure de l'écrou et tourne dans le sens opposé aux mains de l'horloge (fig.11).
- Enlève le piston rouge de la valve de sécurité et le lave normalement avec liquide du vaisselle, enxagúe et sèche bien
Note : vérifie l'état de l'o'ring de silicone.
- Place encore le piston rouge de la valve (fig. 12), en ayant les soins de le monter dans la position correcte. (le ressort et la zone le plus étroit du piston tourné pour l'intérieur de la valve).
- Certifie si vous avez monté bien le piston la valve, pour cela vérifie si celui-ci se meut librement.
- Tournoie la couverture 180° et observe le piston de la valve de sécurité. En dépendant de la position, le piston de la valve doit sobressair de la valve environ 1cm. Si ceci ne se vérifie pas, ne commence pas à cuire et répète encore la procédure de nettoyage.



4.4 Nettoyage et entreposage

- Après chaque utilisation de l'autocuiseur, enlève la joint, le lave et le lubrifie avec un peu d'huile de cuisine. Le joint de silicone doit être substitué tous les ans (dans le cas d'utilisation quotidienne et/ou fréquente).
- Le corps peut être lavé dans la machine de laver. N'utilise pas de produits abrasifs pour laver l'autocuiseur. **ATTENTION: La couvercle et le joint ne doivent pas être lavés dans la machine lave-vaisselle.**
- Gardez toujours l'autocuiseur entreposé avec le couvercle retourné à l'envers sur le corps afin de ménager le joint en caoutchouc. N'entrez l'autocuiseur que sans alimnets, nettoyé et parfaitement séché (fig.13).

5. ANOMALIES DE FONCTIONNEMENT

5.1 L'autocuiseur ne peut pas se fermer

- Le contenu de l'autocuiseur cuit déjà et dégage déjà une telle vapeur que le couvercle ne peut pas être mis en place.
- Vous êtes en train de fermer l'autocuiseur avec le sélecteur de pression dans la position I, II ou III, pour faciliter la fermeture tournoie le sélecteur pour la position de décompression (0).

5.2 L'autocuiseur ne gagne pas pression

- Les aliments et l'eau étaient froids et/ou l'autocuiseur est rempli au maximum. La montée de la pression peut durer environ 20 minutes et donc retarder la fermeture et l'étanchéité de l'autocuiseur.
- Le régleur est en position (0), la vapeur sort immédiatement de la soupape.
- Contrôlez la bonne pose du joint de silicone.
- Il n'y a pas assez de liquide: il faut au moins 1½ (375ml) tasse de l'eau.

5.3 La vapeur s'échappe permanentement par les soupapes

- Le sélecteur de pression est dans la position « 0 » et/ou le niveau de pression sélectionné a été atteint, réduisez la source de la chaleur.
 - La soupape régule de pression est sale et devra être nettoyée (voir je chapitre 4,2).
 - La soupape de sécurité est sale et devra être nettoyée (voir je chapitre 4,3).
 - L'écrou de la valve de sécurité n'est pas commodément pressée.
-
- REMARQUE :** Petite quantité de vapeur pourra sortir par les valves pendant la cuisson. De petites gouttes de vapeur condensée peuvent s'échapper.
-

5.4 La vapeur échappe entre la frontière du corps et la couverture

- Vérifiez si le joint est bien placé, si nécessaire l'enlève et le lubrifie avec un peu d'huile.
- Vérifiez si l'autocuiseur est complètement fermée.

5.5 L'autocuiseur ne peut pas s'ouvrir

- Il existe encore pression à l'intérieur de l'autocuiseur, tournoie le sélecteur de pression pour la position de décompression « 0 », attends que sorte la totalité de vapeur. Avant d'essayer d'ouvrir l'autocuiseur, assure-toi que le piston de la valve de sécurité a descendu et en débloquent le système d'ouverture.
- Le système d'ouverture a été forcé avec pression dans l'autocuiseur, la « semi-pinhão » (il fonctionne comme un fusible) est parti en rendant impossible l'ouverture. Dans ce cas c'est nécessaire à l'intervention de l'assistance technique.
- Le piston de la valve de sécurité pourra avoir été collé, assure-toi que la soupape de pression est dans la position « 0 » et que toute la vapeur a sorti. Enlève le blindage, avec la clé bleue pousse avec des soins le piston de la valve de sécurité en bas, ouvre la couverture et procède au nettoyage de la valve si sécurité conforme chapitre 4.3.
- **REMARQUE: NE FORCE PAS JAMAIS L'OUVERTURE DE L'AUTOCUISEUR**

5.6 Manche de difficile déplacement

Il existe plusieurs causes de taches. Les aliments brûlés peuvent être retirés en les faisant macérer dans de l'eau et du détergent pour vaisselle pour faciliter le déplacement avec une éponge non abrasive. Coloration marron, bleue, jaune ou verte est un phénomène normal et résulte du chauffage de l'acier inoxydable à de hautes températures. Celles-ci appelées décolorations ne sont pas un défaut et disparaissent normalement avec l'utilisation de l'autocuiseur. Aussi peuvent être enlevés avec acide ascorbique (vinaigre concentré) ou le plus élevé de citron. En dépendant de l'intensité de décoloration, le processus de nettoyage avec vinaigre ou le citron pourra avoir qu'être répété.

6. TABLEAU DE TEMPS DE CUISSON

Ce manuel d'instructions ne fournit pas de recettes détaillées pour cuire avec cet autocuiseur. Prépare leurs repas à son goût et conformément à leurs recettes. Le tableau de temps de cuisson n'est pas complet à l'égard des ingrédients énumérés. Pour calculer les temps réels de cuisson, il pourra utiliser les temps indicatifs pour des ingrédients semblables. Rapidement vous apprendrez à calculer les temps de cuisson et à jouir merveilleux plats.