

Ajoutez l'oignon préalablement pelé et haché, le thym, les carottes et le cube de bouillon. Mouillez avec le vin, ajoutez sel et poivre et mélangez bien le tout. 'Gigot/Ragoût'. Secouez de temps en temps l'autocuiseur par mouvements légers de rotation.

RATATOUILLE

6 courgettes, 2 aubergine, 10 tomates

6 cuillères à soupe d'huile d'olive

1 bouquet garni, sel, poivre

Épluchez tous les légumes.

Coupez les courgettes en rondelles, les aubergines en cubes et les tomates en quartiers.

Mettez 6 cuillères à soupe d'huile d'olive dans l'autocuiseur, mettez les légumes et le bouquet garni, sur le plateau vapeur, salez, poivrez, mélangez et fermez l'autocuiseur.

Choisissez le programme 'Légumes' (légumes vapeur).

POULET AUX LÉGUMES

2 cuisses de poulet (sans peau)

2 pommes de terre coupées en quartier

3 carottes coupées en quartier

100g de petits pois

1 grand oignon émincé

1 grande cuillère d'huile

1 demi-cuillère à café de curcuma, de gingembre et de sel

1 petit verre d'eau

En option : 1 grande cuillère Coriandre hachée et de jus de citron

Mettre dans l'ordre : Huile, Oignon, Poulet, Pommes de terre, Carottes, Petits Pois, Sel+Gingembre+Curcuma, Coriandre, Jus de citron, Eau.

Fermer l'autocuiseur, et choisissez le programme 'Poulet'.

SPÉCIFICATIONS

Modèle	CM626	Voltage	220-240V 50 Hz
Puissance	1000W	Capacité	6 litres
Diamètre bol inox	22 cm	Pression de travail	40-70 kpa
Pression de sécurité	85-115 kpa	Température garde-chaud	65-75°C

GARANTIE

Cet appareil est garanti un an pièces et main d'œuvre contre tout défaut de matière ou vice de fabrication empêchant son fonctionnement normal. Le port aller est à votre charge, et le port retour à notre charge. L'appareil doit être accompagné d'une note spécifiant vos nom, adresse, téléphone, nature exacte de la panne, et preuve d'achat.

Contactez-nous avant de l'envoyer pour obtenir les modalités et une adresse de retour.

NB: beaucoup de retours sont dus à une mauvaise compréhension et non à une défectuosité, n'hésitez pas à nous appeler.

La garantie ne couvre pas les mauvais traitements.

RECYCLAGE

Ce produit ne doit pas être jeté avec les déchets ménagers, mais mis dans un bac jaune approprié ou être remis à un point de collecte pour le recyclage des équipements électriques et électroniques. Vous contribuez ainsi à la protection de votre environnement et de votre santé.

HOTLINE/ASSISTANCE (Français/English)

+33 (0)1.48.12.65.55

Conservez cette notice

D'autres informations peuvent éventuellement être trouvées dans la rubrique d'aide de <http://www.akor.fr>

The English manual can be downloaded on <http://www.akor.fr/manuels/PEM.html>

FINECOOK®
by AKOR



AUTOUISEUR SOUS PRESSION CM626

Nous vous remercions de votre acquisition et espérons que votre nouvel appareil vous aidera à préparer de nombreuses recettes saines et savoureuses!

RECOMMANDATIONS GÉNÉRALES DE SÉCURITÉ

Cet appareil n'est pas destiné à être utilisé par des personnes (y compris enfants) dont les capacités physiques, sensorielles ou mentales sont réduites, ou des personnes dénuées d'expérience ou de connaissance, sauf si elles ont pu bénéficier, par l'intermédiaire d'une personne responsable de leur sécurité, d'une surveillance ou d'instructions préalables concernant son utilisation.

Il convient de surveiller les enfants pour s'assurer qu'ils ne jouent pas avec l'appareil.

Cet appareil n'est pas destiné à être mis en fonctionnement au moyen d'une minuterie extérieure ou par un système de commande à distance séparé. L'installation d'un dispositif électrique différentiel protecteur de 30mA est recommandé.

Seuls les parties et accessoires fournis avec l'appareil doivent être utilisés. Il ne doit en aucun cas être démonté ou transformé.

En cas de non utilisation, débranchez l'appareil en tirant sur la prise, et non sur le fil.

Cessez d'utiliser l'appareil si le cordon ou l'appareil est endommagé et adressez-vous à un spécialiste.

Vérifiez que le voltage indiqué sous l'appareil correspond au voltage de votre maison.

Si vous utilisez une rallonge, vérifiez que son ampérage supporte tous les appareils branchés dessus.

L'appareil est destiné à un usage non professionnel et en intérieur.

N'utilisez pas l'appareil avec les pieds nus ou avec les mains ou les pieds mouillés,

N'immergez pas l'appareil dans l'eau ou tout autre liquide.

RECOMMANDATIONS PARTICULIÈRES DE SÉCURITÉ

Ne mettez pas votre autocuiseur dans un four chauffé.

Ne déplacez pas votre autocuiseur quand il est sous pression. Ne touchez pas les surfaces chaudes.

Avant chaque mise en route, vérifiez que l'autocuiseur est fermé selon les instructions, que rien n'obstrue les soupapes de sécurité, et que le joint d'étanchéité du couvercle est intact.

Avant de l'ouvrir assurez-vous que la pression est retombée, que la soupape limiteuse de pression est en position de décompression, et que la valve flottante est en position basse (voir ci-dessous)..

Ne remplissez pas votre autocuiseur au-delà des 3/5 (60%) en aliments, et aux 4/5 (80%) en comptant l'eau.

Pour les aliments qui se dilatent pendant la cuisson, (riz, légumes déshydratés, compotes, etc.), ne remplissez pas au-delà de la moitié de la cuve (60% en comptant l'eau).

L'autocuiseur doit être rempli au minimum à 1/5 (20%) en comptant l'eau.

Après cuisson des viandes comportant une peau (ex. langue de bœuf) pouvant gonfler sous l'effet de la pression, ne piquez pas la viande tant que la peau présente un aspect gonflé pour ne pas vous brûler. Piquez plutôt cette viande avant la cuisson.

Dans le cas d'aliments pâteux (pois cassés, rhubarbe, etc.), secouez légèrement l'autocuiseur par rotation avant ouverture pour éviter qu'ils ne giclent à l'extérieur.

Ne remplissez pas l'autocuiseur à plus d'1/2 de sa capacité avec des aliments qui gonflent ou écument (épinards, pois cassés, compotes, lentilles, pâtes, etc.) ou dont les feuilles risquent de se coller sur le couvercle (artichauts, salade, etc.).

Ne mettez pas plus de 12 doses de riz dans l'autocuiseur. Utilisez 1,5 dose d'eau pour une dose de riz.

N'utilisez pas votre autocuiseur pour frire sous pression avec de l'huile.

Les vapeurs d'alcool sont inflammables. Portez à ébullition environ 2 minutes avant de mettre le couvercle si vous utilisez des recettes contenant de l'alcool.

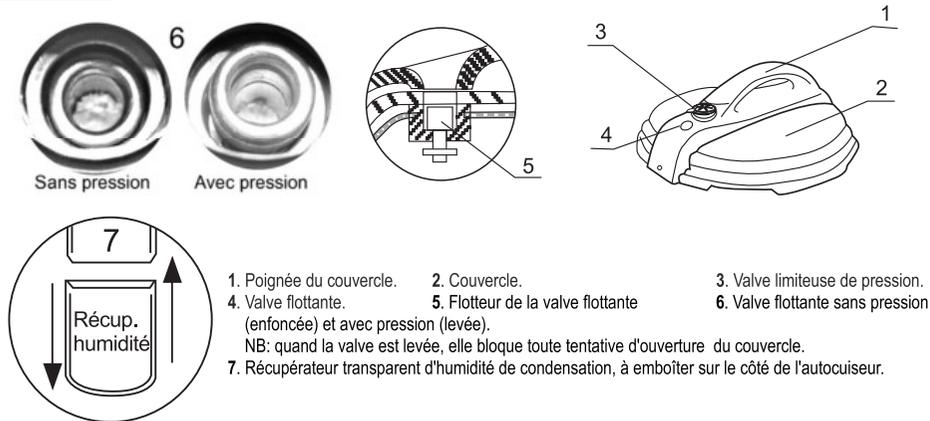
N'utilisez pas votre autocuiseur pour stocker des aliments acides ou salés.

Faites tremper au préalable les légumes secs dans de l'eau au moins une nuit.

Le bol en inox et le couvercle vont au lave-vaisselle. L'autocuiseur lui-même ne doit pas être immergé mais doit être nettoyé avec un torchon humide, et doit être entièrement sec avant toute utilisation.

N'utilisez que des pièces d'origine correspondant à votre modèle.

DESCRIPTION



PRÉPARATION

Lavez le bol inox et le plateau vapeur, rincez-les bien et séchez-les.
Placez les aliments dans le bol, au fond ou sur le plateau vapeur si vous voulez cuire sur deux niveaux et/ou à la vapeur.
Ajoutez de l'eau ou un autre liquide (un verre minimum, sauf bien sûr pour de la soupe).
Assurez-vous que l'autocuiseur est entièrement vide, et placez le bol dedans.
Vérifiez le couvercle de l'autocuiseur: le joint d'étanchéité doit être intact et entièrement propre, et la valve flottante en position basse et libre de mouvement; poussez le flotteur de l'intérieur (5) vers le haut pour vous en assurer.
Mettez la soupape de sécurité (3) en position de pression (close), et assurez-vous que la valve flottante est bien en position basse.
Posez le couvercle sur l'autocuiseur, et tournez-le à fond vers la gauche, Un clic vous indique que le couvercle est en position de sécurité. S'il n'arrive pas à la bonne position, ôtez le couvercle et vérifiez que son joint d'étanchéité est en bon état et en bonne position.



Branchez le câble secteur à la prise de courant, puis à l'autocuiseur.
Choisissez votre programme, ajustez si nécessaire le temps sous pression selon la quantité de nourriture. Les pré-réglages sont faits pour des poids moyens et cuissons moyennes, ajustez-les selon vos goûts, la quantité et la variété des aliments.

Fonction	Préréglage	Plaque	Température	Pression
Poisson	5 minutes	5-12 mns	100°C	40-70 kpa
Riz 1-3 doses	5 minutes	5-16 mns	123-145°C	40-70 kpa
Riz 4-7 doses	8 minutes	8-16 mns	123-145°C	40-70 kpa
Riz 8-12 doses	12 minutes	8-16 mns	123-145°C	40-70 kpa
Poulet entier	24 minutes	12-30 mns	100°C	40-70 kpa
Côtelettes	3 minutes	3-18 mns	100°C	40-70 kpa
Gâteaux (vapeur)	30 minutes	30-50 mns	125-140°C	0 kpa
Soupe	21 minutes	15-40 mns	100°C	40-70 kpa
Chauffer	10 minutes	5-15 mns	55-65°C	0 kpa
Gigot, raqoût	30 minutes	25-40 mns	100°C	40-70 kpa
Légumes (vapeur)	20 minutes	15-25 mns	100°C	40-70 kpa
Durée pression				
Départ différé		30 mns - 24 h		
Chaud/Annuler			65-75°C	

Ne mettez jamais moins de deux doses d'eau au fond, en ajoutant et en mélangeant avec sel, bouillon et autres épices si nécessaire. Les recettes de gâteau (au chocolat ou autres) nécessitent un ou des moules à poser sur la plaque 'vapeur' de l'autocuiseur.

PENDANT LA CUISSON

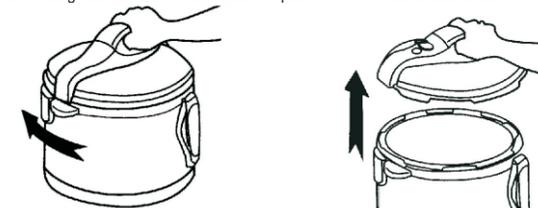
Au bout de quelques secondes l'écran s'allume et il s'affiche **00:24** (exemple du poulet). La partie gauche s'anime alors pendant que la pression monte, puis reste stable. Le temps affiché indique le temps de cuisson à partir du moment où la pression est montée, il faut donc ajouter plusieurs minutes pour avoir le temps de cuisson réel.
Si vous ne voulez pas démarrer la cuisson de suite, choisissez le temps de départ différé. Chaque pression sur ce bouton diffère le départ de 0,5 heure, soit 30 minutes (maximum 24 heures).
Pendant la cuisson la valve flottante monte, poussée par la pression interne. Si elle ne monte pas, cela peut signifier soit que l'autocuiseur est rempli de moins de 1/5 (20%), soit que son joint en caoutchouc est endommagé.
Vous pouvez à tout moment stopper la cuisson en appuyant sur 'Chaud/Annuler'.
Si de la vapeur s'échappe par le couvercle pendant la cuisson, cela signifie que le joint d'étanchéité est endommagé ou que des résidus sont collés dessus.
Si de la vapeur s'échappe par la valve flottante pendant la cuisson, cela signifie que son joint en caoutchouc est endommagé ou que des résidus sont collés dessus.
Il faut alors arrêter la cuisson, libérer la pression, ouvrir avec précaution le couvercle et vérifier le joint et/ou la valve flottante.

EN FIN DE CUISSON

En fin de cuisson (temps = **00:00**), l'autocuiseur se met en position 'Chaud' (65-75°C). Si vous voulez l'ouvrir, tournez la valve de sécurité vers la gauche (open) pour libérer la pression, et attendez que toute la vapeur soit sortie. Ne mettez pas votre doigt ou visage au-dessus de la valve!



Si vous avez cuit des liquides (soupe, etc.), cette action est inefficace, la pression doit baisser d'elle-même. Vous pouvez accélérer le refroidissement en enveloppant l'autocuiseur dans un linge froid et humide.
Tournez ensuite le couvercle vers la droite, et tirez-le vers le haut.
Dans tous les cas, assurez-vous que la valve flottante soit bien en position basse avant d'ôter le couvercle, si elle reste en position haute cela indique qu'il reste de la pression et le couvercle ne pourra pas tourner.
Par précaution ne gardez pas le visage au-dessus de l'autocuiseur quand vous tournez le couvercle.



Après cuisson, vous avez la possibilité d'utiliser la fonction 'garde-chaud' (55-65°C) de l'appareil.

EXEMPLES DE RECETTES

(vous en trouverez beaucoup d'autres sur www.marmiton.org et autres sites dédiés).

BŒUF AUX CAROTTES

400 g de bœuf pour bourguignon dégraissé
6 à 8 carottes, 1 oignon jaune, 50 cl de vin blanc sec
1 cube de bouillon de bœuf, 1 brin de thym, sel, poivre
Huile d'olive, ciboulette
Coupez le bœuf en petits morceaux.
Pelez et coupez les carottes en rondelles.
Faire chauffer un filet d'huile dans l'autocuiseur en position 'Chauffer'.
Faites dorer les morceaux de viande dans l'huile