

CONÇU POUR LA VIE

MEDEK

AUTOUISEUR ÉLECTRIQUE MULTIFONCTIONS

Manuel



Medek France

5 rue de Rouen, 94700 maisons, ALFORT, France



PRÉCAUTIONS IMPORTANTES

- a) Lisez toutes les instructions.
 - b) Ne pas laisser les enfants s'approcher de l'autocuiseur lorsqu'il est utilisé.
 - c) Ne pas mettre l'autocuiseur dans un four chauffé.
 - d) Déplacez l'autocuiseur sous pression avec le plus grand soin. Ne pas toucher les surfaces chaudes. Utilisez les poignées et les boutons. Si nécessaire, utilisez des protections.
 - e) N'utilisez pas l'autocuiseur à d'autres fins que celles pour lesquelles il est prévu.
 - f) Cet appareil cuit sous pression. Des brûlures peuvent résulter d'une utilisation inappropriée de l'autocuiseur. Assurez-vous que l'autocuiseur est correctement fermé avant d'appliquer la chaleur. Voir "Mode d'emploi".
 - g) Ne jamais forcer l'ouverture de l'autocuiseur. Ne l'ouvrez pas avant de vous être assuré que la pression interne a complètement baissé. Voir le "Mode d'emploi".
 - h) N'utilisez jamais votre autocuiseur sans ajouter d'eau, cela l'endommagerait gravement.
 - i) Ne remplissez pas l'autocuiseur au-delà des 2/3 de sa capacité. Lors de la cuisson d'aliments qui gonflent pendant la cuisson, tels que le riz ou les légumes déshydratés, ne remplissez pas l'autocuiseur à plus de la moitié de sa capacité.
 - j) Utilisez la ou les sources de chaleur appropriées conformément au mode d'emploi.
 - k) Après la cuisson d'une viande dont la peau (par exemple la langue de bœuf) peut gonfler sous l'effet de la pression, ne piquez pas la viande lorsque la peau est gonflée, vous risqueriez d'être ébouillanté.
 - l) Lors de la cuisson d'aliments pâteux, secouez doucement l'autocuiseur avant d'ouvrir le couvercle afin d'éviter l'éjection des aliments.
 - m) Avant chaque utilisation, vérifiez que les soupapes ne sont pas obstruées. Voir le mode d'emploi.
 - n) N'utilisez jamais l'autocuiseur en mode pressurisé pour frire des aliments en profondeur ou en surface.
 - o) Ne modifiez pas les systèmes de sécurité au-delà des instructions d'entretien spécifiées dans le mode d'emploi.
 - p) N'utilisez que des pièces de rechange du fabricant correspondant au modèle en question.
- En particulier, utilisez un corps et un couvercle du même fabricant, indiqués comme étant compatibles.
- q) CONSERVER CES INSTRUCTIONS

NOTES SPÉCIALES :

Cet appareil ne doit pas être utilisé par des enfants.

Tenez l'appareil et son cordon hors de portée des enfants.

Les appareils peuvent être utilisés par des personnes aux capacités physiques, sensorielles ou mentales réduites ou manquant d'expérience et de connaissances, à condition qu'elles aient bénéficiées d'une surveillance ou d'instructions concernant l'utilisation de l'appareil en toute sécurité et qu'elles comprennent les risques encourus.

Les enfants ne doivent pas jouer avec l'appareil.

Cet appareil est destiné à être utilisé dans des applications domestiques et similaires telles que :

- les cuisines du personnel dans les magasins, les bureaux et autres environnements de travail ;
- les fermes ;
- par les clients dans les hôtels, les motels et autres environnements de type résidentiel ;
- les chambres d'hôtes.

L'appareil ne doit pas être immergé.

Le récipient ne doit pas être ouvert tant que la pression n'a pas suffisamment baissé.

Avertissement : éviter de renverser de l'eau sur le connecteur

Avertissement : risque de blessure en cas de mauvaise utilisation

La surface de l'élément chauffant est soumise à une chaleur résiduelle après utilisation.

En ce qui concerne les instructions de nettoyage des surfaces en contact avec les aliments, merci de vous référer à ce qui suit.

En ce qui concerne les instructions relatives à l'ouverture du récipient en toute sécurité, merci de vous référer à ce qui suit.

※ Le fonctionnement automatique du mode ordinateur, plus sûr, permet de passer à l'état de cuisson et de terminer le décompte du temps de cuisson automatiquement, puis d'entrer dans la fonction de maintien au chaud après avoir terminé le réglage.

※ Ouvrez le couvercle et sortez les aliments :

a. Lorsque le travail est terminé, le tube numérique indique "bb".

b. Appuyez sur le bouton d'annulation pour annuler le travail, le tube numérique affiche "00:00".

c. Appuyez sur un bouton pour ventiler jusqu'à ce que la soupape de ventilation soit dosée (voir figure 1-2).

※ Sous une température inférieure à 20°C, le produit dispose également d'une fonction de réchauffement, ce qui permet de résoudre tout problème lié à une température inférieure.

SOMMAIRE

Caractéristiques -----	1-2
Avertissement et panneau de contrôle -----	3
Format des programmes -----	3-4
Mode d'emploi et précautions -----	5-8
Résolution des problèmes-----	9

Nous vous remercions d'avoir choisi ce produit. Veuillez lire attentivement ce manuel pour l'utilisation correcte de ce produit.

1 Caractéristiques:

L'autocuiseur électrique est un tout nouvel outil de cuisine développé à l'aide des dernières technologies. Il combine les qualités de l'autocuiseur, de la cocotte électrique et de la cocotte à braiser. Il est doté d'un contrôle programmable de la température et de la pression, d'une structure nouvelle et distinctive et d'un design original. Son fonctionnement est fiable et sûr, il est économe en énergie et permet une cuisson de qualité. C'est un outil de cuisine idéal pour la famille moderne et un excellent substitut à l'autocuiseur conventionnel.

1. Fonctions combinées de cuisson, d'étuvage et de braisage.
2. La durée de cuisson est indiquée sur le bouton. Le consommateur peut l'ajuster en fonction des aliments, de ses goûts personnels et de son expérience de la cuisine.
3. Économie de temps et d'énergie. Économie d'énergie et de temps de plus de 60 % et 40 % par rapport aux cuisinières électriques courantes.
4. La cuisson hermétique permet de conserver la valeur nutritive et le goût d'origine
5. Réservoir intérieur antiadhésif, facile à nettoyer. Le couvercle et le réservoir extérieur en acier inoxydable garantissent une longue durée de vie.
6. Dispositifs de sécurité intégrés suivants :

Le cuiseur ne peut pas se mettre sous pression si le couvercle n'est pas bien fermé, et le couvercle ne peut pas être ouvert lorsque la pression intérieure est trop élevée.

* Fonction de décompression : Lorsque la température et la pression à l'intérieur de la cocotte dépassent la valeur normale, la soupape de décharge de la pression évacue la vapeur pour réguler la température et la pression à l'intérieur de la cocotte.

Fonction de dépressurisation : Lorsque le dispositif de limitation de la pression à l'intérieur de l'autocuiseur est défaillant et que la pression dépasse la limite, l'autocuiseur dépressurise automatiquement le couvercle afin d'éviter une explosion.

Limite de température : l'alimentation se coupe automatiquement lorsque la température à l'intérieur du cuiseur dépasse la température préétablie.

Sécurité en cas de température élevée : l'alimentation se coupe automatiquement lorsque la température à l'intérieur du cuiseur dépasse la valeur limite.

Cet appareil ne doit pas être utilisé par des enfants. Tenir l'appareil et son cordon hors de portée des enfants.

Les appareils peuvent être utilisés par des personnes dont les capacités physiques, sensorielles ou mentales sont réduites ou qui manquent d'expérience et de connaissances, si elles sont surveillées, si elles ont reçu les instructions sur l'utilisation de l'appareil en toute sécurité et si elles ont conscience des dangers encourus.

Les enfants ne doivent pas jouer avec l'appareil.

Cet appareil est destiné à être utilisé dans des applications domestiques et analogues telles que:

- des coins cuisines réservés au personnel dans des magasins, bureaux et autres environnements professionnels;
- des fermes;
- l'utilisation par les clients des hôtels, motels et autres environnements à caractère résidentiel;
- des environnements du type chambres d'hôtes.

L'appareil ne doit pas être immergé.

Le récipient ne doit pas être ouvert avant que la pression n'ait suffisamment diminué.

MISE EN GARDE: Eviter tout débordement sur le connecteur.

MISE EN GARDE: Risques de blessures en cas de mauvaise utilisation.

La surface de l'élément chauffant présente une chaleur résiduelle après utilisation.

En ce qui concerne les informations détaillées sur la manière de nettoyer les surfaces en contact avec les aliments, référez-vous au paragraphe ci-après de la notice.

En ce qui concerne les détails sur la façon d'ouvrir le récipient de façon sûre, référez-vous au paragraphe ci-après

Liste des produits :



Pot en aluminium double couche



Bac friteuse



Grille basse vapeur



Accessoires vapeur



Cordon d'alimentation



Boîte de captage

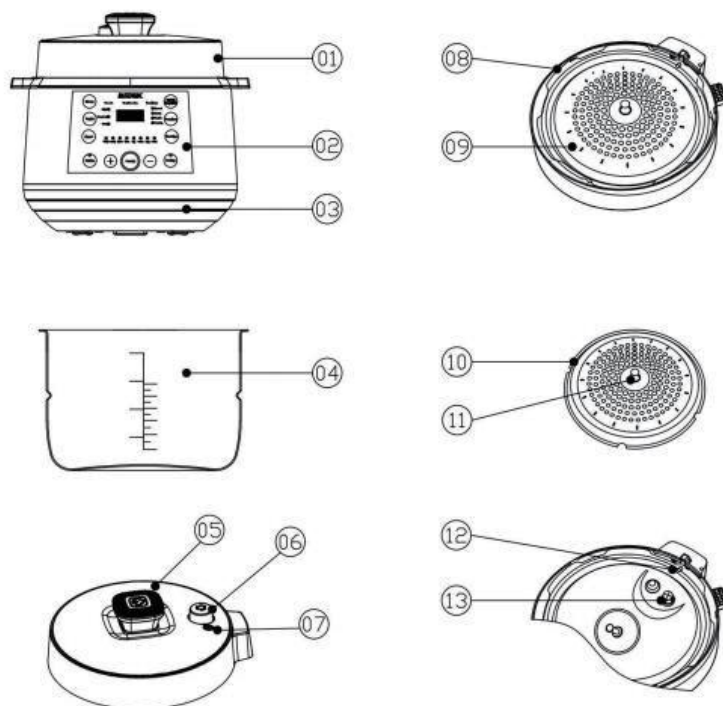


Tasse à mesurer



Cuillère à riz

Pièce du produit :



01. Couvercle du cuiseur

02. Panneau de commande

03. Socle inférieur

04. Pot interne

05. Bouton de ventilation rapide

06. Soupape de sécurité

07. Soupape à flotteur

08. Couvercle du cuiseur

09. Protection thermique

10. Anneau en silicone

11. Axe de positionnement en silicone

12. Goupille du couvercle

13. Capuchon anti-blocage

1. Attention :

Veuillez lire attentivement ce manuel afin de mieux comprendre les instructions et les fonctions de chaque mode. La sélection avant l'utilisation de l'autocuiseur permettra de gagner du temps et de cuisiner efficacement avec l'autocuiseur.

2. Panneau de contrôle :



10-a

Program format

NO.	Fonction	Temps	Léger- Standard- Riche	Temps de réglage	Pré-réglage
1	Vapeurs	P:15	10-15-20	1-99	0:30-24:00
2	Yaourt	06:00	4-6-8	/	/
3	Céréales	P:35	25-35-45	1-99	0:30-24:00
4	Porridge	P:08	5-8-16	1-99	0:30-24:00
5	Volaille	P:25	20-25-30	1-99	0:30-24:00
6	Soupe	P:30	25-30-35	1-99	0:30-24:00

7	Haricot	P:40	30-40-50	1-99	0:30-24:00
8	Viande	P:10	8-10-12	1-99	0:30-24:00
9	Riz	P:12	8-12-15	1-99	0:30-24:00
10	Frite	P:23	20-23-25	1-99	0:30-24:00
11	Gateaux	P:35	/	/	/
12	Oeufs	P:45	35-45-55	1-99	0:30-24:00
13	Ragout	P:35	30-35-40	1-99	0:30-24:00
14	Minuterie préréglée	/		/	0:30-24:00
15	Garder au chaud Annuler	Garder au chaud (bb) Annuler (00:00)			

4 Caractéristiques techniques

Modèle	Puissance	Voltage	Capacité	Pression de fonctionnement
LB-F10-A	1000W-1200W	220-240V- 50Hz/60Hz	6Qt (5,7 Liters)	65kPa

NOTES SPÉCIALES:

- L'appareil ne doit pas être utilisé par des personnes (y compris des enfants) dont les capacités physiques, sensorielles ou mentales sont réduites, ou qui manquent d'expérience et de connaissances, à moins qu'elles n'aient été placées sous la surveillance d'un adulte.

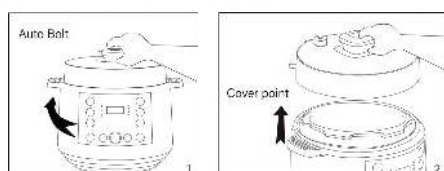
- Les enfants sont sous surveillance et ne doivent pas jouer avec l'appareil.

Cet appareil est destiné à être utilisé dans des applications domestiques et similaires.

-Les cuisines du personnel dans les magasins, les bureaux et autres environnements de travail, les fermes, les clients dans les hôtels, les motels et autres environnements de type résidentiel, ainsi que les chambres d'hôtes.

* Débrancher le câble d'alimentation

* Maintenez et tournez la poignée dans le sens des aiguilles d'une montre jusqu'à ce que le couvercle arrive en position de serrage et soulevez le couvercle (voir figure 1-2).



6 Nettoyage de la surface en contact avec les aliments

1. Débranchez l'autocuiseur et laissez-le refroidir avant de le nettoyer.
2. Retirer le bac intérieur et utiliser un détergent pour enlever toute trace de graisse, etc.
3. Nettoyez le fond de la plaque à l'aide d'un chiffon ou d'une brosse humide si des aliments séchés sont collés à la plaque chauffante.
4. Retirer le collecteur d'eau et le laver.
5. Nettoyer l'intérieur de la cocotte, la soupape de dégagement de la vapeur afin d'éviter qu'elle ne se bloque.

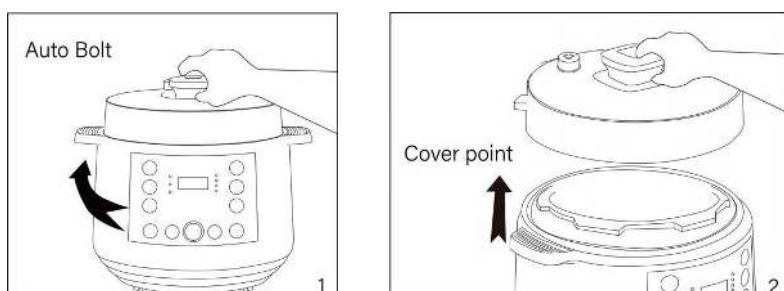
7 Attention

- 1 Ne jamais utiliser le cuiseur avec des produits inflammables ou dans un endroit humide.
- 2 La quantité d'eau ajoutée dans le réservoir intérieur doit être déterminée en fonction de l'étape 2 de l'opération.
- 3 Ne jamais endommager la rondelle d'étanchéité ou la remplacer par une autre rondelle en caoutchouc ou en silicone.
- 4 Ne jamais tordre la partie intérieure de l'anneau en acier avec la main ou d'autres outils. Si la rondelle d'acier glisse, n'utilisez plus le réchaud jusqu'à ce qu'elle soit remplacée.
- 5 Le boîtier antiblocage doit être maintenu propre en le nettoyant régulièrement.
- 6 N'essayez jamais d'ouvrir la cocotte lorsque la soupape flottante est en train de flotter.
- 7 Ne jamais appliquer de poids sur la soupape et ne jamais la remplacer par d'autres matériaux.
- 8 Ne jamais bloquer la périphérie de la position de serrage pour assurer la sécurité.
- 9 Pour vous protéger contre les chocs électriques, n'immergez pas le cordon d'alimentation ou le connecteur dans l'eau ou dans un autre liquide et n'empêchez pas les éclaboussures de se produire. Ne pas faire fonctionner l'appareil si le cordon d'alimentation est endommagé, demander conseil à un technicien qualifié.

5 Directives

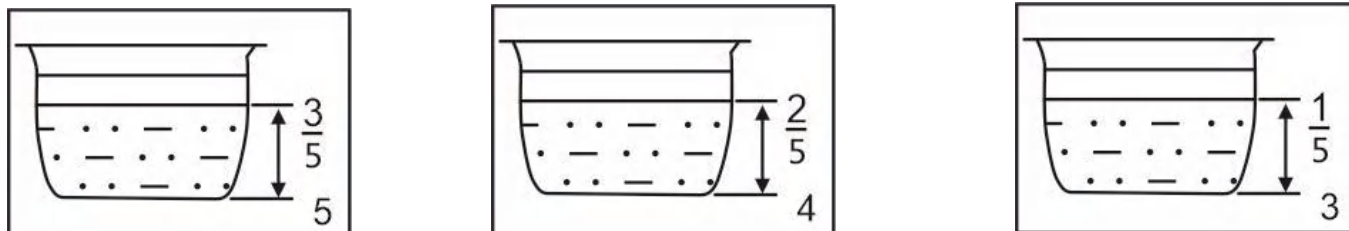
Ouvrir le couvercle : Tenir fermement la poignée ; tourner le couvercle dans le sens des aiguilles d'une montre jusqu'à ce qu'il se détache

(Figure 1.2)

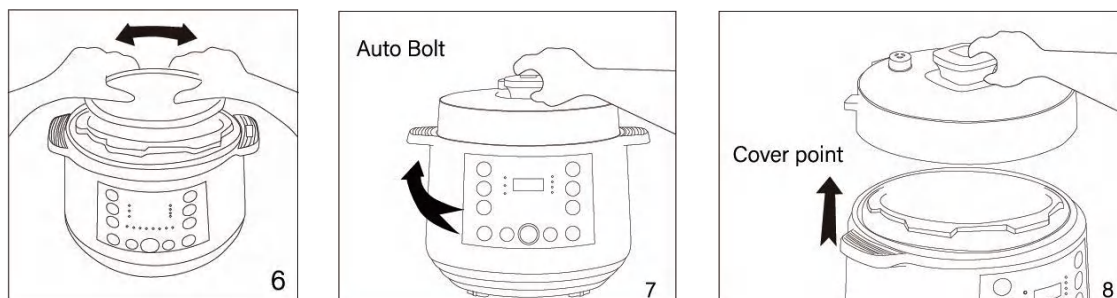


2. Retirez le réservoir intérieur et remplissez-le d'aliments et d'eau. Les aliments et l'eau ne doivent pas dépasser $\frac{4}{5}$ et ne pas être inférieurs à $\frac{1}{5}$ de la hauteur du réservoir intérieur, et pour les aliments gonflables (pâte/riz), ils ne doivent pas dépasser $\frac{3}{5}$,

(Figure 3.4.5)



3. Nettoyez le réservoir intérieur et la plaque chauffante avant de les placer dans le réservoir extérieur. Veillez à ce qu'il n'y ait pas de saletés ou de taches sur la plaque chauffante et le réservoir extérieur. Tourner légèrement le réservoir intérieur pour qu'il s'insère bien dans la plaque chauffante. (Figure 6)



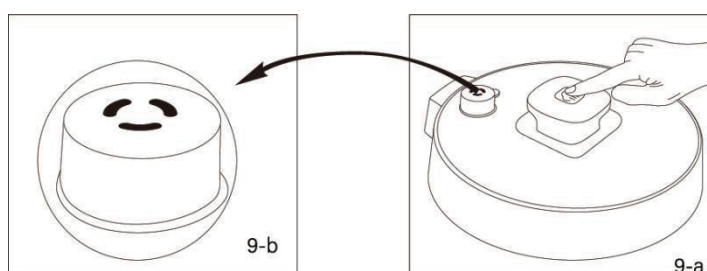
4. Fermeture du couvercle

* Vérifier la rondelle d'étanchéité ; s'assurer qu'elle a été placée sur la bague intérieure en acier.

1. Tourner la rondelle d'étanchéité pour s'assurer qu'elle est bien ajustée à l'anneau d'acier.
2. Refermer le couvercle et le tourner dans le sens inverse des aiguilles d'une montre jusqu'à ce qu'il s'enclenche avec un bruit de serrage (Figure 7-8).

Remarque: VEUILLEZ FAIRE COÏNCIDER LE POINT DE VERROUILLAGE AUTOMATIQUE DU COUVERCLE AVEC LE POINT DE FERMETURE, SINON LE COUVERCLE NE SERA PAS CORRECTEMENT FERMÉ.

5. Échappement à bouton unique, dévisser l'échappement, le tourner, et ouvrir le couvercle après l'avoir dévissé, le bouton reviendra automatiquement pour assurer l'étanchéité. (Figure 9-a, 9-b)



6. Branchez l'appareil, le voyant de chauffe s'allume. Si le temps de maintien de la pression n'est pas réglé, le voyant de chauffe s'éteint rapidement. Le voyant "warm" (chaud) indique que le cuiseur maintient le contenu au chaud (pas de cuisson).

7. Réglage du temps de maintien de la pression en fonction des aliments.

7. 1 Autocuiseur électrique

7.1.1 Allumez l'appareil, il affichera 00.00z, puis appuyez sur la touche appropriée pour commencer la cuisson (la cuisson est en cours si les deux premiers chiffres clignotent).

7.1.2 Régler les paramètres

7.1.3 Réglage de l'heure de présélection (vous pouvez passer cette étape si vous ne voulez pas présélectionner) lorsque le mode 00.00 est activé, appuyez sur la touche de présélection pour régler l'heure de début, l'écran affiche 00.30, appuyez plusieurs fois sur la touche de présélection pour réviser l'heure de début, puis appuyez sur la touche correspondante, les deux numéros avant clignotent, appuyez sur la touche "haut+" ou "bas-" pour choisir l'heure de la pression. Le système effectue automatiquement une pré-réservation et la fonction est prête après plusieurs clignotements, l'heure de début du programme est décomptée, puis la lumière LED s'allume.

7.1.4 Réglage de la pression :

En choisissant la liste sur le tableau de commande, appuyez sur la touche de raccourci (par exemple : appuyez sur la touche riz si vous voulez cuisiner).)

A : La lumière reste allumée, les deux numéros d'heure de l'écran d'affichage clignotent. Réglage de l'heure de la pression, appuyez sur la touche riz pour régler l'heure (P:**).

Le temps de pression est de 9 minutes. S'il n'y a pas d'opération, la machine enverra deux clignotements pour indiquer le temps de pression. Pendant la cuisson, avant une seconde, on peut réviser le temps de pression en appuyant sur les touches "up+" ou "down-^". Pour plus d'informations, veuillez lire le manuel de cuisson comme référence, (photo 10-a/10-b).

B : Le voyant de maintien au chaud s'allume lorsque le décompte du temps de pression est terminé, l'écran d'affichage est en mode de maintien au chaud en continu

C : Lorsque l'appareil est en train de régler les paramètres ou qu'il est en cours de fonctionnement, appuyez sur la touche de maintien au chaud pour passer à l'état d'attente (pendant la fonction de maintien au chaud, appuyez sur la touche d'annulation pour laisser l'appareil à l'état d'attente).

7.1.2C Faire un résumé : appuyez sur la touche de pré-réglage, définissez l'heure de la réservation et vous pouvez faire cuire les aliments en fonction de l'heure ; si vous voulez cuisiner tout de suite après la réservation, appuyez sur la touche d'arrêt pour la cuisson.

7.1.2D En appuyant sur la touche riz ou Soupe, la pression du récipient intérieur est affichée.

7.1.2E Fonctionnement automatique : en mode informatique, pour plus de sécurité, le processus est le suivant : il peut passer en mode cuisson et terminer le décompte du temps de pression automatiquement, puis passer à la fonction de maintien au chaud après avoir terminé le réglage.

7.1.3 Ouvrir le couvercle pour sortir les aliments : lorsque la touche d'affichage chaud est continuellement allumée, les aliments sont prêts, la cuisson est terminée, vous pouvez ouvrir l'appareil pour sortir les aliments après la fin de l'évacuation de la vapeur.

*** Reportez-vous au "guide de cuisson " pour régler le temps de maintien de la pression.**

Volume de la cuve	1/5	2/5	3/5	4/5
Vapeurs	18 mins	22 mins	27 mins	32 mins
Viandes	25 mins	30 mins	38 mins	48 mins
Porridge	30 mins	35 mins	42 mins	50 mins
Soupes	35 mins	40 mins	48 mins	55 mins

*Lorsque la pression de travail est atteinte, le voyant de chauffe s'éteint et le voyant de maintien au chaud s'allume. Le temps de pression commence lorsque le voyant "bb" s'allume, la cuisson est terminée. Le témoin de chauffe (keep warm) s'allume

lorsque le voyant de maintien au chaud est allumé, la cuisson est terminée

Au cours du processus de "maintien au chaud", la plaque chauffante sera "allumée" et "éteinte". Il est activé lorsque la pression nominale est supérieure à la pression requise et désactivé lorsque la pression nominale est inférieure à la pression requise.

8. Le témoin de maintien au chaud clignote pour indiquer que les aliments sont prêts. Vous pouvez maintenant sortir les aliments.

*Lors de la cuisson d'aliments liquides, la soupape d'évacuation de la pression ne peut pas être relevée immédiatement après le début du clignotement de l'indicateur "Keep Warm" (maintien au chaud). Attendez que la soupape flottante ne flotte plus, sinon les aliments risquent d'être soufflés par la vapeur.

Une serviette humide sur le couvercle peut accélérer le refroidissement. *

*Il est recommandé d'évacuer la vapeur lorsque l'indicateur est allumé, La pression est beaucoup plus faible à ce moment-là.

9. La surface du réchaud et la plaque chauffante doivent être propres, ne jamais utiliser le réservoir intérieur pour cuisiner sur d'autres sources thermiques ou le faire remplacer par d'autres réchauds.

10. La cuve intérieure est recouverte de matériaux antiadhésifs. Pour éviter les rayures, il est recommandé d'utiliser des louches en bois ou en plastique.

* Lors du déclenchement de la soupape, tenez votre visage et vos mains à l'écart du tuyau de décharge et du couvercle pour éviter les brûlures.

* Pas plus de 6 heures de cuisson pour garantir la qualité des aliments.

* Une grande quantité de vapeur s'échappant de la périphérie pendant les opérations est un phénomène anormal et la soupape de décharge ne fonctionne plus pour la protection, faites réparer l'appareil par une personne agréée avant de l'utiliser.

* En cas d'alarme pendant le fonctionnement et d'affichage du code de panne ci-dessous, faites réparer l'appareil par une personne agréée avant de l'utiliser.

* Lorsque vous déplacez l'appareil, tenez les anses.

* Le démontage ou le remplacement par des accessoires autres que les nôtres n'est pas recommandé.

* N'utilisez jamais la poignée du couvercle pour soulever la cocotte, utilisez les poignées de la cocotte.

* Ne pas plonger dans un liquide.

8 Recherche de pannes

No.	Symptom	Diagnosis	Solution
1	Difficile à couvrir	La rondelle d'étanchéité est mal placée	Placer la rondelle d'étanchéité dans une position correcte
		Valve flottante bloquée sur la barre	Pousser légèrement la barre
2	Difficile à dé-couvrir	La rondelle d'étanchéité n'est pas en place	Appuyer légèrement sur la valve avec des baguettes.
3	Fuite de vapeur	La rondelle d'étanchéité n'est pas en place	Mettre en place la rondelle d'étanchéité
		Salissures dans la rondelle d'étanchéité	Nettoyer la rondelle d'étanchéité
		Rondelle d'étanchéité endommagée	Remplacer la rondelle d'étanchéité
		Le couvercle n'est pas bien fixé ou la rondelle est endommagée	Fixer le couvercle conformément à la norme ou remplacer la rondelle d'étanchéité du couvercle.
4	Fuite de la soupape flottante	Saleté dans la rondelle d'étanchéité	Nettoyer de la rondelle d'étanchéité de la soupape flottante
		Rondelle d'étanchéité endommagée	Remplacer la rondelle d'étanchéité
5	La soupape flottante ne peut pas monter	Insuffisance d'aliments dans le cuiseur	Ajouter des aliments et de l'eau conformément aux instructions
		Fuite au niveau du couvercle	Vérifier la rondelle d'étanchéité du couvercle ou la remplacer

Élimination correcte de ce produit

Ce marquage indique que ce produit ne doit pas être éliminé avec les autres déchets ménagers dans l'ensemble de l'UE. Pour éviter que l'élimination incontrôlée des déchets ne nuise à l'environnement ou à la santé humaine, recyclez le produit de manière responsable afin de promouvoir la réutilisation durable des ressources matérielles. Pour retourner votre appareil usagé, veuillez utiliser les systèmes de retour et de collecte ou contacter le détaillant où le produit a été acheté. Il pourra prendre en charge ce produit pour le recycler dans le respect de l'environnement.

Made in China