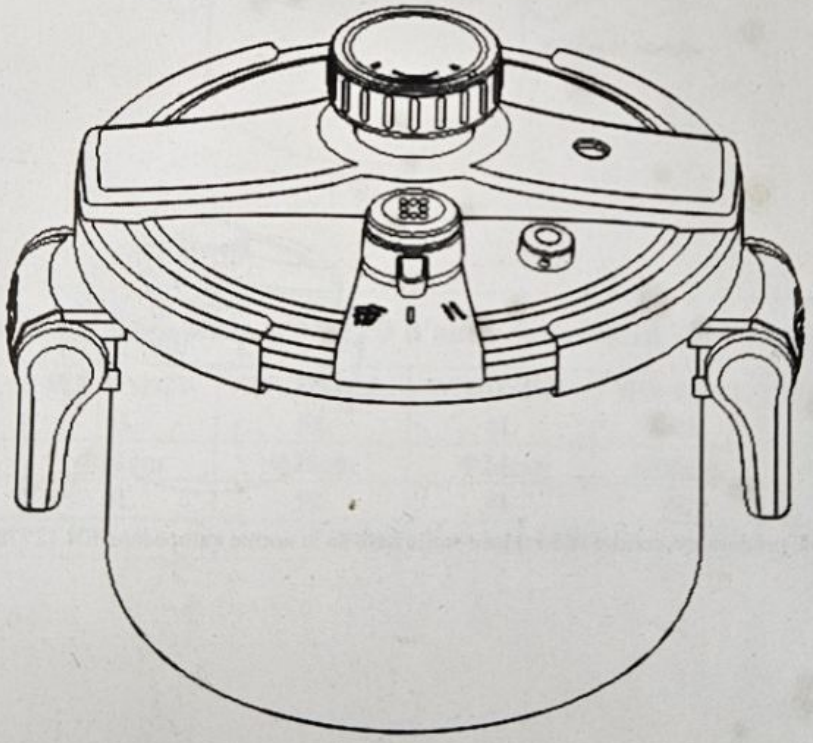
Kitchys

WN-DSD SÉRIE AUTO-CUISEUR EN ACIER INOXYDABLE

MANUEL D'UTILISATION



SOMMAIRE

I Dessin de structure et modèles des produits.....3

II Points d'attention pour l'opération.....3

III Sécurité des produits.....4-6

IV Caractéristiques spéciales.....6-7

V Mode d'emploi.....7-8

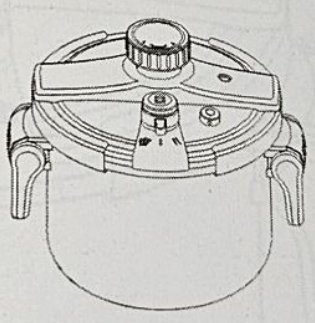
VI Dépannage.....8-10

VII Entretien.....10-11

VIII Questions et réponses.....11-13

IX Étapes et temps de cuisson.....13-14

.....15



Cette série de produits est conçue et fabriquée sur la base de la norme européenne EN 12778.

I. Dessin de structure et modèles des produits..

(Fig. 1)

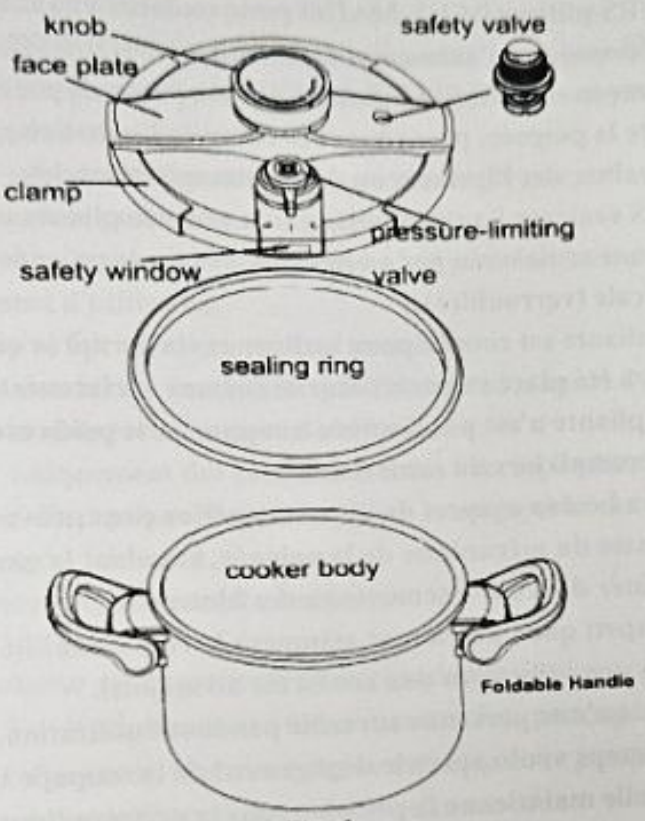


Fig. 1

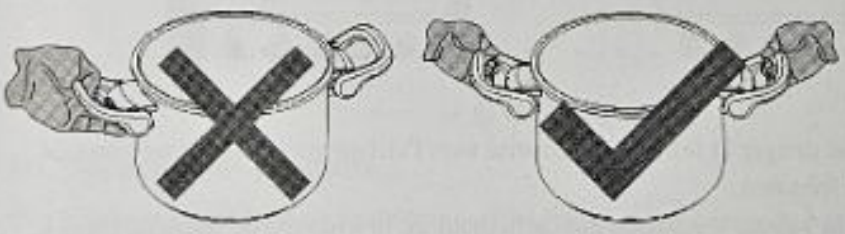
Spécifications de la série WN-DSD d'auto-cuiseurs en acier inoxydable					
Modèle	WN-DSD22-4L	WN-DSD22-5L	WN-DSD24-6L	WN-DSD26-8L	WN-DSD26-10L
Diamètre	Φ22cm	Φ22cm	Φ24cm	Φ26cm	Φ26cm
Capacité	4L	5L	6L	8L	10L
Pression de	P1:60kpa P2:100kpa				

II. Points d'attention pour l'opération :

a) Utiliser uniquement après avoir lu et compris l'intégralité du manuel.
b) TOUJOURS utiliser DEUX MAINS pour soulever l'auto-cuiseur.
· NE JAMAIS soulever l'auto-cuiseur en tenant UNIQUEMENT la poignée pliante avec UNE SEULE MAIN. Cela pourrait plier ou casser le mécanisme de la poignée, provoquant la chute de l'auto-cuiseur, ce qui pourrait entraîner des blessures ou des dommages matériels.
· NE JAMAIS soulever l'auto-cuiseur par la poignée pliante seule, surtout avec une seule main par en dessous lorsque la poignée est en position verticale (verrouillée).
· La poignée pliante est conçue pour incliner et verser après que l'auto-cuiseur a été placé en toute sécurité sur une surface stable ; une seule poignée pliante n'est pas destinée à supporter le poids total de l'auto-cuiseur rempli lors du soulèvement.
ATTENTION : Le non-respect de cette instruction peut provoquer la flexion ou la casse du mécanisme de la poignée, annulant la garantie et pouvant entraîner des renversements ou des blessures.
c) Garder à l'esprit que l'utilisateur assumera la responsabilité en cas d'accident dû à une utilisation non conforme au manuel.
Il est nécessaire qu'une personne surveille pendant l'utilisation, qu'elle règle le feu en temps voulu après le dégagement de la soupape limiteur de pression, et qu'elle maintienne la pression sous la pression limite pendant un certain temps.
d) Ne pas mettre l'auto-cuiseur dans des fours.
e) Être très prudent lors du déplacement de l'auto-cuiseur sous pression. Ne pas toucher la surface métallique, utiliser les poignées et se protéger si nécessaire.
f) L'auto-cuiseur ne peut être utilisé que pour les usages prévus dans le manuel, et non pour tout autre usage.
g) Comme l'auto-cuiseur cuit les aliments sous pression, il peut causer des brûlures s'il est mal utilisé. Bien fermer l'auto-cuiseur avant utilisation. (Voir le manuel d'utilisation)
h) Ne pas forcer l'ouverture de l'auto-cuiseur. S'assurer de l'ouvrir après dépressurisation. (Voir le manuel d'utilisation)
i) Ne pas chauffer à sec, cela endommagerait gravement l'auto-cuiseur.

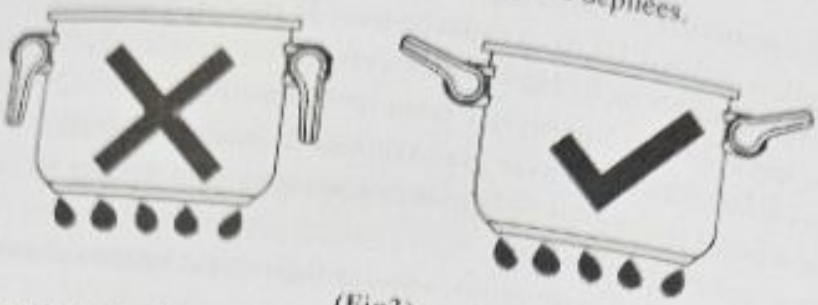
j) Remplir à moins des 2/3 de la capacité de l'auto-cuiseur pour la cuisson des aliments. À moins d'1/4 de sa capacité pour la cuisson d'aliments expansifs comme le riz ou les légumes secs, etc.
k) Choisir une cuisinière appropriée selon les instructions.
l) Pour la cuisson d'aliments avec peau (comme la langue de bœuf), ceux-ci se dilatent sous l'effet de la pression après cuisson. Ne pas les piquer pour éviter les brûlures.
m) Pour la cuisson d'aliments mous, secouer légèrement l'auto-cuiseur avant l'ouverture pour éviter les projections.
n) Vérifier que la soupape de pression n'est pas obstruée avant utilisation, voir le manuel d'utilisation.
o) Ne pas faire frire d'aliments sous pression.
p) Ne pas s'écarter de l'entretien spécifié dans le manuel. Ne modifier aucun système de sécurité par soi-même.
q) Utiliser uniquement des pièces détachées correspondantes fournies par le fabricant. Exceptionnellement, utiliser le corps et le couvercle selon les instructions du fabricant.
r) Conserver soigneusement ce manuel.

1. L'auto-cuiseur est un ustensile de cuisine domestique et ne peut être utilisé à d'autres fins. Il est déconseillé aux mineurs et aux personnes ne sachant pas l'utiliser de s'en servir. Une surveillance est obligatoire pendant l'utilisation et il faut tenir l'appareil hors de portée des enfants.
2. Lors du déplacement ou du placement de l'auto-cuiseur, le manipuler délicatement sans le traîner. Toujours utiliser les deux mains pour tenir les poignées gauche et droite. Ne pas soulever l'auto-cuiseur en ne tenant qu'une seule poignée (comme illustré à la Figure 2), car une force inappropriée pourrait endommager les composants auxiliaires.



(Fig 2)

Pendant le chauffage, les poignées doivent être dépliées.



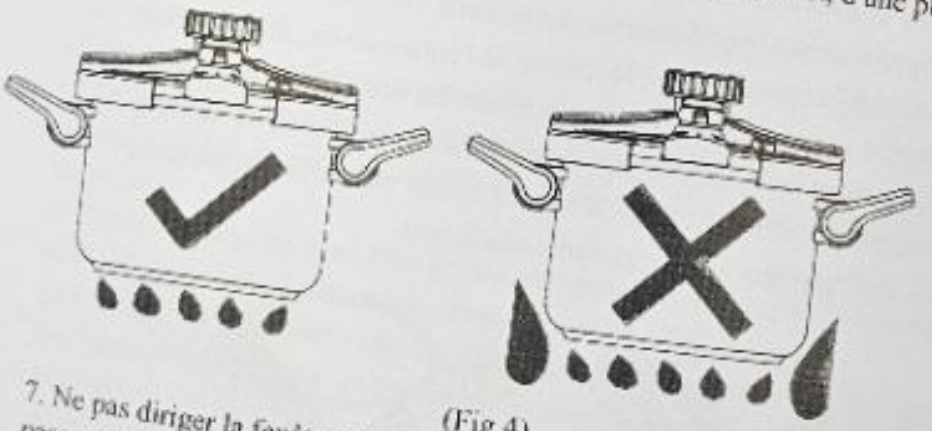
(Fig3)

3. Sous la limite de pression, le point d'ébullition du liquide est inférieur à 120°C. Beaucoup de vapeur et de jus de cuisson s'échappent lors de l'ébullition, surtout lors d'une dépressurisation rapide.

4. Ne pas cuire d'aliments expansifs tels que confiture de pommes, riz perlé, algues, flocons d'avoine, etc., pour éviter le colmatage de l'orifice d'échappement de vapeur.

5. Maintenir le limiteur de pression, le joint d'étanchéité, le bouton d'ouverture, le couvercle et le corps de l'auto-cuiseur propres, sans saleté ni graisse, avant et après utilisation.

6. L'auto-cuiseur doit être utilisé sur une cuisinière stable. Ne pas placer l'auto-cuiseur sur une plaque électrique dont le diamètre est supérieur au fond de l'auto-cuiseur. Lors de la cuisson sur une cuisinière à gaz, la flamme ne doit pas atteindre la paroi de l'auto-cuiseur (Fig 4). L'auto-cuiseur est applicable aux cuisinières électriques, à induction, à gaz, etc., d'une puissance inférieure à 1,5 kW.



(Fig 4)

7. Ne pas diriger la fenêtre de sécurité vers l'utilisateur ou vers une zone de passage fréquent.

8. Si de la vapeur s'échappe soudainement de la soupape de sécurité ou si le joint d'étanchéité est expulsé par la fenêtre de sécurité, couper immédiatement

l'alimentation. Le problème doit être identifié et résolu avant toute nouvelle utilisation.

9. Être très prudent lors du déplacement de l'auto-cuiseur sous pression, le porter horizontalement et le poser délicatement. Éviter les chocs.

10. Ne pas ouvrir l'auto-cuiseur lorsqu'il y a de la pression à l'intérieur. Ne pas cuire si le couvercle n'est pas bien fermé.

11. Ne pas stocker de sel, sauce soja, alcali, sucre, vinaigre ou eau de vapeur à l'intérieur de l'auto-cuiseur pendant une longue période. Le nettoyer et le sécher après chaque utilisation.

12. Ne pas chauffer à sec ou sans eau. Ne pas utiliser pour frire ou griller des aliments.

13. Volume autorisé d'aliments dans l'auto-cuiseur :

· Moins des 2/3 de la hauteur de l'auto-cuiseur pour les aliments non expansifs comme la viande, les légumes, etc. (Fig. 5)

· Moins d'1/3 de la hauteur de l'auto-cuiseur pour les aliments expansifs comme le riz, les haricots, etc. (Fig. 5)

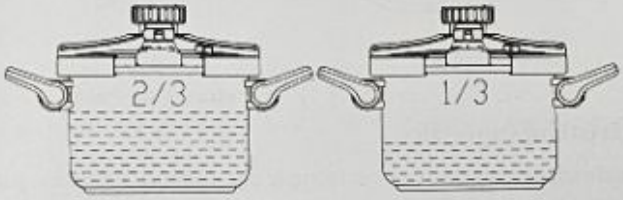


Fig. 5

14. Il est interdit de poser quoi que ce soit sur le limiteur de pression (Fig. 6).



Fig. 6

III. Sécurité des produits.

※ Utilisez nos produits en toute tranquillité, nous avons conçu et équipé plusieurs dispositifs pour la sécurité. (Fig.7)

· Le dispositif anti-ouverture assure que le couvercle est correctement et sûrement fermé.

· Le système de dépressurisation à trois degrés assure une utilisation sûre.

1. Limiteur de pression : Si la pression interne atteint la plage de travail normale, le limiteur de pression libère l'excès de vapeur.

2. Soupape de sécurité anti-ouverture : Elle se soulève lorsque la pression atteint 4 kPa. Assure l'échappement de la vapeur à une pression de sécurité en cas de colmatage de l'orifice d'échappement principal.

3. Bouton : Lorsque la soupape de sécurité anti-ouverture est descendue, utiliser le bouton pour ouvrir le couvercle.

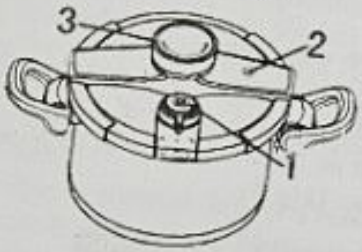


Fig. 7

IV. Caractéristiques spéciales.

1. Le fond sandwich de l'auto-cuiseur est fabriqué par machine à pression par friction, ce qui assure un chauffage uniforme.

2. La mise en place de multiples dispositifs garantit le fonctionnement normal de l'auto-cuiseur. (Fig.7)

3. Équipé d'un limiteur de pression réglable, la régulation de la pression de travail est très facile. (Fig. 8, position du palier basse pression)

※ Différentes positions du curseur du limiteur de pression pour différentes fonctions



POSITION POUR DÉPRESSION RAPIDE

I BASSE PRESSION DE SERVICE (60 kPa)

II HAUTE PRESSION DE SERVICE (100 kPa)



Fig. 8

V. Mode d'emploi

※ Avant la première utilisation, nettoyer l'auto-cuiseur, y ajouter de l'eau et chauffer pendant une demi-heure afin d'éliminer les odeurs indésirables.

1. Avant utilisation, s'assurer que l'orifice de la soupape de sécurité et du tuyau d'échappement de vapeur est dégagé. Si l'un d'eux est obstrué, le déboucher avec l'aiguille de nettoyage fournie (Fig.9). Vérifier que l'échappement de vapeur n'est pas obstrué.

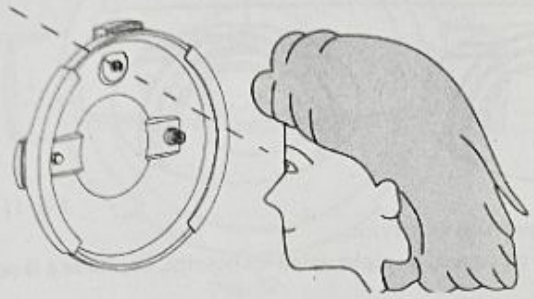


Fig. 9

Avant utilisation, appuyer sur le bouton pour déplier la poignée, et appuyer sur le bouton pour replier la poignée (Fig.10)

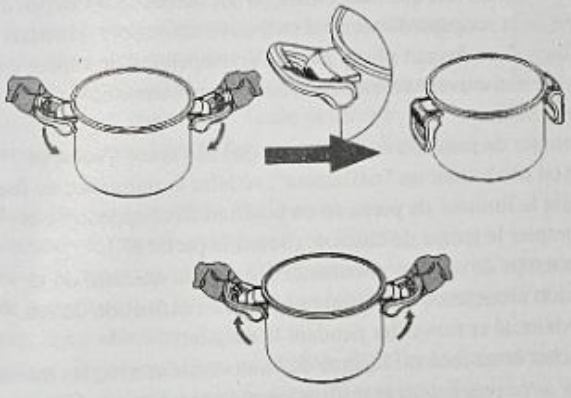


Fig.10

2. Fermeture du couvercle.

Fermer le couvercle selon les instructions des images A et B ci-dessous (Fig.11)

(Lors de la fermeture du couvercle, appuyer légèrement jusqu'à la position indiquée en B.)

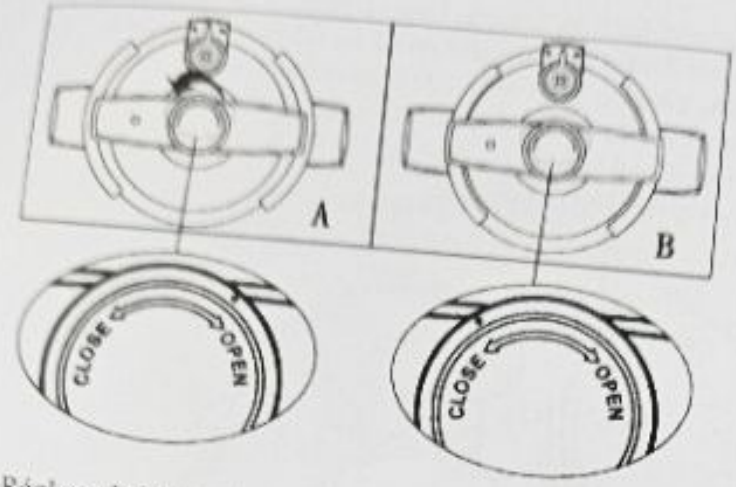


Fig. 11

3. Réglage de la pression de service.
Après fermeture du couvercle, régler selon les besoins, se référer à la section IX.

4. Chauffage

Pour augmenter la température rapidement, chauffer à feu vif jusqu'à ce que la soupape de sécurité anti-ouverture commence à fonctionner. Veiller à ne pas utiliser un feu plus fort que nécessaire. (Il est normal que) un peu de vapeur s'échappe de la soupape de sécurité anti-ouverture après un certain temps de chauffage. Il ne devrait plus y avoir d'échappement de vapeur une fois que la soupape anti-ouverture est soulevée et que l'auto-cuiseur fonctionne normalement.

Lorsque le limiteur de pression se soulève et que la vapeur s'échappe continuellement en produisant un "sifflement", réduire la puissance du feu, tout en maintenant le limiteur de pression en position d'échappement, et commencer à compter le temps de cuisson. (Selon la partie IX)

Attention : Le temps de cuisson commence à partir du moment où le limiteur de pression commence à fonctionner jusqu'à l'extinction du feu.

- Rester à proximité et surveiller pendant la cuisson.
- Ne pas toucher la surface métallique de l'auto-cuiseur avec les mains ou le corps. Cuisiner avec précaution et utiliser les poignées pour éviter les brûlures.

5. Extinction du feu, dépressurisation et ouverture du couvercle.
Deux méthodes d'ouverture après cuisson.

① Refroidissement naturel. Lorsque le temps de cuisson est écoulé, éteindre le feu et laisser reposer un moment en attendant la dépressurisation. Lorsque l'indicateur (soupape de sécurité) est redescendu, la cuisson est terminée. Tourner le bouton vers la position indiquée sur l'image de la Fig. 12, puis retirer le couvercle.

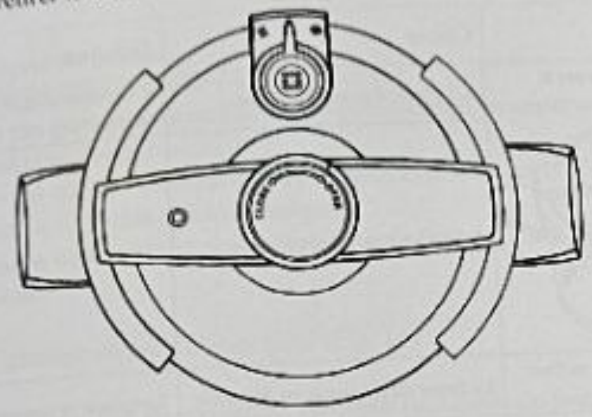


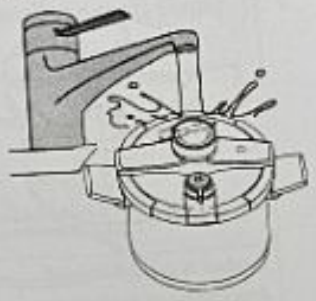
Fig. 12

◆Ne pas ouvrir le couvercle si l'indicateur n'est pas redescendu.

◆ Après la fin de la cuisson, porter un gant pour ouvrir le couvercle afin d'éviter les brûlures.

◆ Ne pas ouvrir le couvercle avant que la soupape de sécurité ne soit redescendue.

◆ Lors de la cuisson d'aliments pâteux comme la bouillie, secouer légèrement l'auto-cuiseur avant l'ouverture pour réduire la formation de bulles.



② Refroidissement rapide. Parfois un refroidissement rapide est nécessaire. Placer l'auto-cuiseur sur un endroit plat et arroser lentement l'auto-cuiseur à l'eau froide jusqu'à ce que la soupape de sécurité redescende (Fig.13, l'ouverture du couvercle est identique à ci-dessus).

Attention : Éviter que l'eau ne pénètre dans l'auto-cuiseur par la soupape de sécurité anti-ouverture et le limiteur de pression. Fig.13

VI. Dépannage.

Si un phénomène anormal est constaté, éteindre immédiatement le feu, placer l'auto-cuiseur sur un endroit plat et l'arroser lentement à l'eau pour réduire la température et la pression. Trouver la raison et résoudre le problème à l'aide du tableau ci-dessous.

Problème	Cause	Solution
De la vapeur s'échappe par le dessous du couvercle 	1. Le joint d'étanchéité est sale.	1. Nettoyer le joint, le bord du
	2. Le joint d'étanchéité est trop.	2. Remplacer le joint.
Le couvercle ne peut pas se fixer correctement	La forme du couvercle est déformée	Remplacer le couvercle
De la vapeur et du liquide fuient soudainement par la soupape de sécurité. 	1. Le tuyau d'échappement de vapeur était obstrué. La fonction de sécurité de la goupille de verrouillage est entrée en action. L'orifice de libération du limiteur de pression est bouché	1. Retirer l'auto-cuiseur du feu et déboucher l'orifice d'échappement. Après refroidissement, démonter le limiteur de pression et nettoyer son orifice.
	2. La soupape de sécurité a perdu sa fonction.	2. Remplacer la soupape desécurité anti-ouverture.
Pendant la cuisson, le joint d'étanchéité est soudainement expulsé de la fenêtre de sécurité et la vapeur s'échappe. 	1. La fonction de sécurité du joint d'étanchéité est entrée en action. Il est possible qu'un autre dispositif ait perdu sa fonction.	1.Retirer l'auto-cuiseur du feu. Après refroidissement, nettoyer et vérifier tous les dispositifs de sécurité. Remplacer ceux ayant perdu leur fonction.
	2. Le joint d'étanchéité est vieilli et a perdu sa fonction.	2. Remplacer le joint d'étanchéité.

VII. Entretien.

Avant la première utilisation, nettoyer l'auto-cuiseur, y ajouter de l'eau et chauffer pendant une demi-heure afin d'éliminer les odeurs indésirables.

※ Entretien de l'auto-cuiseur complet.

- Enlever les saletés.
- Essuyer l'eau et garder l'auto-cuiseur sec.
- Ne pas gratter la surface de l'auto-cuiseur avec un matériau dur comme du métal pour éviter l'usure.
- Ne pas mettre l'auto-cuiseur en contact avec d'autres types de métaux pour éviter la corrosion électrochimique.
- Ne pas stocker d'aliments à l'intérieur de l'auto-cuiseur pendant une longue période.

※Entretien du joint d'étanchéité (Fig. 14) :

- Retirer le joint du couvercle. Nettoyer les saletés du joint et du logement du couvercle à l'eau chaude ou avec un détergent.
- Essuyer l'eau et garder le joint sec.
- Remettre le joint en place sur le couvercle. Pour éviter l'écrasement du joint lorsque l'auto-cuiseur n'est pas utilisé (le séparer du couvercle et du corps).

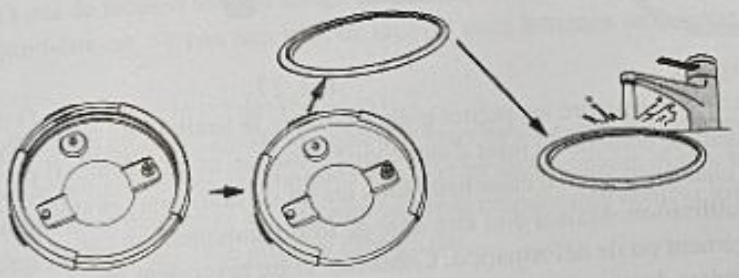


Fig. 14

※Entretien de la soupape de sécurité anti-ouverture, du limiteur de pression et du tuyau d'échappement de vapeur.

Vérifier le tuyau d'échappement de vapeur et la soupape de sécurité anti-ouverture. S'ils sont obstrués ; les nettoyer avec l'aiguille de débouchage, puis les rincer à l'eau.

démontage spécial comme suit. (Fig.15)



Fig. 15



Fig. 16

※ Le limiteur de pression : retirer le limiteur de pression à la main et le nettoyer comme Fig.16.

La soupape de sécurité anti-ouverture : Dévisser la soupape de sécurité dans le sens inverse des aiguilles d'une montre avec une clé, puis la démonter (Fig. 16). Ensuite, la laver et la nettoyer comme Fig.17.



Fig. 16



Fig. 17

※Attention : Ne pas perdre les petites pièces comme le limiteur de pression. Un changement de couleur du joint d'étanchéité n'est pas un problème. Il est conseillé de changer le joint d'étanchéité tous les un ou deux ans selon la fréquence d'utilisation. Mais il doit être changé immédiatement en cas d'endommagement ou de déformation. Contacter votre revendeur ou le service des ventes de notre société pour les pièces de rechange. N'utiliser jamais de substituts..

·Mode de stockage : Ranger le corps et le couvercle séparément dans un endroit frais et à l'abri de la lumière.

VIII. Questions et réponses

1. *Q : Comment bien cuisiner des plats ?*

R : Chauffer l'auto-cuiseur à feu vif jusqu'à ce que la vapeur s'échappe du limiteur de pression.
Réduire le feu de vif à doux lorsque la vapeur commence à s'échapper continuellement du limiteur de pression.
Laisser la pression à l'intérieur de l'auto-cuiseur se réduire naturellement.
Un feu trop vif provoque une évaporation excessive de l'eau et peut brûler les aliments à l'intérieur.

2. Q : La cuisson ne se passe pas bien ?
R : Vérifier si le temps de cuisson est correctement contrôlé.
Vérifier si le limiteur de pression est correctement positionné.
Vérifier si la puissance du feu est trop forte ou trop faible.
Vérifier si le volume d'eau ou de bouillon est approprié.
Vérifier si la pression est normale (y a-t-il de la vapeur qui s'échappe du limiteur de pression ou non).

3. Q : Qu'est-ce que le temps de cuisson ?
R : Il commence à partir du soulèvement du limiteur de pression et de l'échappement stable de vapeur.

4. Q : Les différents aliments nécessitent-ils des temps de cuisson différents ?
R : Le volume maximum d'aliments à cuire est inférieur aux 2/3 de la hauteur de l'auto-cuiseur. Pour les haricots, c'est moins d'1/4. La nature des aliments n'a pas de rapport avec le temps de cuisson. De plus, la capacité de l'auto-cuiseur n'a pas non plus de rapport avec le temps de cuisson.

5. Q : Pourquoi le riz devient-il gris ?
R : La cuisson à haute température et sous haute pression décompose les acides aminés et les saccharides sous l'effet de la chaleur. Ainsi, les aliments riches en protéines et en glucides peuvent prendre une couleur grise. Mais c'est sans danger et le goût ne change pas.

6. Q : Après chauffage, du lait de soja mélangé à du sucre jaillit par la soupape de sécurité.
R : Lors du chauffage, les aliments liquides mélangés à du sucre très concentré peuvent jaillir par la soupape de sécurité à cause de la vapeur à haute pression à l'intérieur.
Lors de la cuisson de ce type d'aliments, ne pas cuire sous pression, c'est-à-dire ne pas placer le limiteur de pression en position de service.

7. Q : Que faire en cas de chauffage à sec de l'auto-cuiseur ?
R : Éteindre immédiatement le feu, retirer l'auto-cuiseur de la source de chaleur et le laisser refroidir naturellement. Ne pas verser d'eau sur l'auto-cuiseur.

IX Étapes et temps de cuisson

Nom de l'aliment	Volume aliments + eau	Position du limiteur de pression	Temps de feu doux après l'échappement régulier de vapeur par le limiteur de pression	État des aliments cuits après refroidissement naturel	Remarques
Bœuf	1/2	II	15-20	Très tendre	Couper en morceaux
Côtelette	1/2	II	8-12	Viande et os séparés	Couper en morceaux
Jarret de porc	1/2	II	15-20	Viande et os séparés	Entailler en croix
Poulet	1/2	II	8-10	Viande et os séparés	Poulet entier
Poisson	1/3	II	2-4	Bien cuit	
Mouton	1/2	II	8-12	Bien cuit	
Zong Zi	2/3	II	10-15	Bien cuit	
Maïs dur	2/3	II	5-8	Bien cuit	
Patate douce	2/3	I	6-10	Bien cuit	
Riz	1/4	I	4-6	Bien cuit, bonne odeur	
Bouillie	1/3	I	10-15	Onctueuse	
Légumineuses	1/4	II	12-16	Bien cuites	
Tremelle	2/5	I	15-25	Très onctueuse	

Remarque : Les temps mentionnés ci-dessus sont donnés à titre indicatif. Des variations peuvent exister selon les aliments. Les utilisateurs peuvent ajuster ces durées en fonction de leur expérience pratique.