

essentiel **b**

---

## Autocuiseur traditionnel

6 litres



---

## Notice d'utilisation

Pour vous aider à bien vivre votre achat

Vous venez d'acquies un produit de la marque Essentiel b et nous vous en remercions. Nous apportons un soin tout particulier à la **FIABILITÉ**, à la **FACILITÉ D'USAGE** et au **DESIGN** de nos produits.

Nous espérons que cet autocuiseur vous donnera entière satisfaction.

## consignes de sécurité

Lisez attentivement ces instructions avant d'utiliser votre autocuiseur et conservez-les pour pouvoir les consulter lorsque vous en aurez besoin. Respectez scrupuleusement l'ensemble des instructions et avertissements indiqués sur le produit ou dans la notice d'utilisation.



Le point d'exclamation inscrit dans un triangle équilatéral attire l'attention de l'utilisateur sur la présence de consignes de sécurité importantes de fonctionnement ou de maintenance (entretien courant) dans la notice accompagnant l'appareil.

- **Votre autocuiseur fonctionne sous pression. Une utilisation inadéquate peut causer des brûlures et des dégâts graves.**
- **Assurez-vous que l'autocuiseur est correctement fermé avant de le poser sur la source de chaleur.** Référez-vous au paragraphe « Utilisation ».
- Cet appareil est destiné à un usage domestique uniquement et non pas à un usage commercial ou industriel. N'utilisez l'appareil que comme indiqué dans ce mode d'emploi.
- N'utilisez pas cet autocuiseur dans un autre but que celui auquel il est destiné.
- Placez toujours votre appareil sur une surface plane et stable.
- **Ne laissez pas les enfants à proximité de l'autocuiseur lors de l'utilisation.**
- **Adaptez l'utilisation de l'autocuiseur en fonction de la source de chaleur utilisée.**
- **N'utilisez pas l'autocuiseur sur des sources de chaleur ayant une puissance supérieure à 3000 W.**
- Ne placez pas votre autocuiseur dans un four chaud.
- **Déplacez l'autocuiseur sous pression avec un maximum de précaution. Ne touchez pas les surfaces chaudes. Utilisez les poignées et boutons. Utilisez des protections si nécessaire.**
- **Ne jamais forcer l'ouverture de l'autocuiseur. Ne l'ouvrez pas avant de vous être assuré que la pression à l'intérieur est complètement retombée.** Référez-vous au paragraphe « Utilisation ».

- **Ne remplissez pas l'autocuiseur au-delà des 2/3 de sa capacité.** Pour la cuisson d'aliments qui se dilatent pendant la cuisson, comme le riz, les légumes déshydratés, ne remplissez pas l'autocuiseur au-delà de la moitié de sa capacité.
- Après la cuisson de viandes qui comportent une peau superficielle (par ex : la langue de bœuf) qui risque de gonfler sous l'effet de la pression, ne piquez pas la viande tant que la peau présente un aspect gonflé : vous risqueriez d'être ébouillanté.
- Dans le cas d'aliments pâteux (pois cassés, rhubarbe, etc.), l'autocuiseur doit être légèrement secoué avant l'ouverture du couvercle pour que ces aliments ne giclent pas à l'extérieur.
- **Avant chaque utilisation, vérifiez que les soupapes ne sont pas obstruées.** Référez-vous au paragraphe « Avant chaque utilisation ».
- N'utilisez pas l'autocuiseur sous pression pour frire les aliments.
- N'intervenez pas sur les systèmes de sécurité au-delà des consignes d'entretien précisées dans la notice d'utilisation.
- N'utilisez que des pièces du fabricant conformes à votre modèle d'autocuiseur. En particulier, utilisez une cuve et un couvercle provenant du même fabricant et désignés par celui-ci comme étant compatibles.



#### **IMPORTANT !**

- **N'utilisez jamais votre autocuiseur sans ajouter de l'eau, cela l'endommagerait gravement.**
- **Versez au minimum 250 ml de liquide.**
- **Ne remplissez jamais l'autocuiseur au-delà des 2/3 de sa capacité.**

### assemblage des poignées latérales

- Présentez chaque poignée sur le corps de l'autocuiseur en faisant correspondre le trou de la poignée avec le trou situé sur le corps de l'appareil.
- Placez chaque vis dans le trou de chaque poignée puis, vissez les poignées sur l'autocuiseur à l'aide d'un tournevis.
- Vérifiez que les 2 poignées sont bien fixées.

#### Notes :

- Pour garantir votre sécurité, veillez à fixer correctement les poignées et à contrôler régulièrement le bon serrage des vis.
- Révissez les poignées après quelques utilisations.

### votre produit



L'autocuiseur se caractérise essentiellement par son système d'ouverture et de fermeture progressif, lequel avec l'aide du joint labial perforé, garantit l'étanchéité de l'autocuiseur sans effort, et permet une augmentation de la pression et de la température, dans des conditions de sécurité exclusives pour ce type d'autocuiseur.

### Contenu de la boîte

- 1 autocuiseur Essentiel b
- 1 notice d'utilisation
- 2 vis
- 2 poignées en bakélite

### Caractéristiques techniques

- Autocuiseur traditionnel
- Cuve et couvercle en acier inoxydable 18/10
- Poignée de serrage et poignées latérales en bakélite
- Capacité : 6 litres
- Diamètre du corps : 22 cm
- Diamètres du fond : 17,3 cm
- Température d'ébullition : 111 à 113°C
- Pression de fonctionnement (PF) : 50 kPa / 0,5 bar
- Pression maximale admissible (PS) : 100 kPa / 1 bar
- Soupape de sécurité et soupape de régulation
- Accessoire fourni : 1 panier en aluminium muni de 2 anses en acier inoxydable

Compatible avec toutes les sources de chaleur :



Gaz



Électricité



Électricité à  
résistance spirale



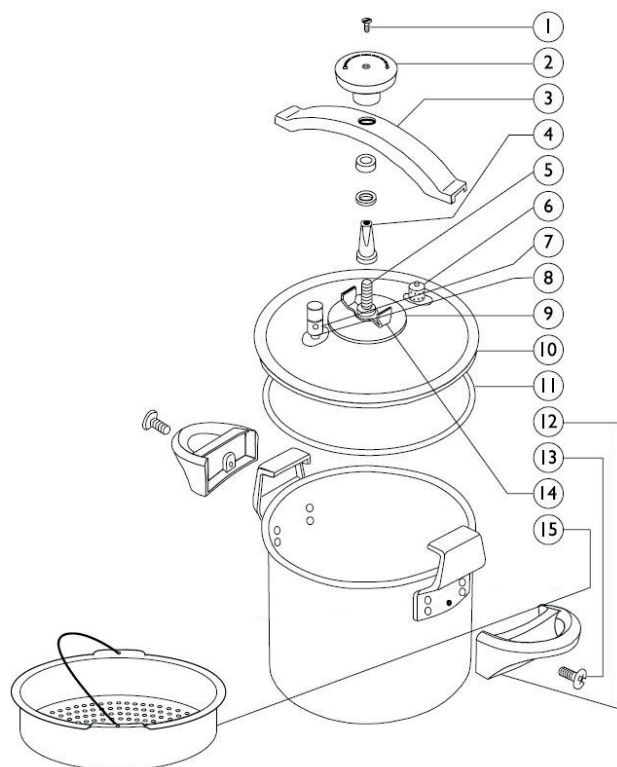
Vitrocéramique



Induction

- En cas d'utilisation sur plaque électrique, utilisez une plaque de diamètre égal ou inférieur à celui du fond de l'autocuiseur.
- En cas d'utilisation sur plaque vitrocéramique, assurez-vous que le fond de l'autocuiseur est propre et sec.
- En cas d'utilisation sur table de cuisson gaz, assurez-vous que les flammes atteignent uniquement le fond du récipient, et non les parois.

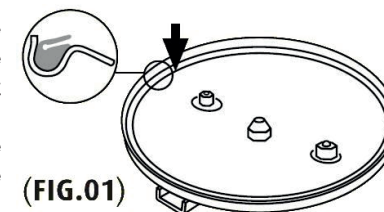
## Description de l'appareil



1. Vis de la poignée de serrage
2. Poignée de serrage en bakélite
3. Étrier en acier inoxydable
4. Vis de fixation
5. Vis centrale
6. Soupape de sécurité
7. Soupape de régulation
8. Support de la soupape de régulation
9. Rondelle en acier inoxydable
10. Couvercle complet en acier inoxydable
11. Joint labial en silicone : 22 cm
12. Poignée latérale en bakélite (x 2)
13. Vis de fixation des poignées (x 2)
14. Butée de l'étrier
15. Panier intérieur

## avant la première utilisation

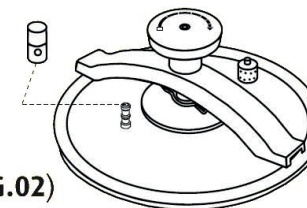
- Retirez toutes les étiquettes de l'autocuiseur.
- Lavez **la cuve et le panier vapeur** à l'aide d'une éponge douce et d'un produit détergent doux (type liquide vaisselle). Rincez-les à l'eau claire puis, séchez-les à l'aide d'un chiffon doux et sec. Nettoyez **le couvercle** sous un filet d'eau. (Référez-vous au paragraphe « Nettoyage et entretien »).
- Avant la première utilisation du panier vapeur et pour éviter le brunissement, placez celui-ci dans un récipient avec 2 litres de lait entier et 1 litre d'eau. Portez à ébullition pendant quelques minutes.
- **Avant la première utilisation et/ou après chaque nettoyage du couvercle**, ajustez le joint d'étanchéité dans le bord intérieur du couvercle (Fig.01). Lubrifiez le joint et l'intérieur du joint (ceci afin d'éviter un collage des lèvres du joint) avec un peu d'huile alimentaire afin de faciliter l'ouverture et la fermeture de l'autocuiseur.
- Faites un essai d'utilisation de l'autocuiseur avec ½ litre d'eau. Laissez chauffer pendant 10 minutes jusqu'à ce que la soupape de régulation commence à libérer de la vapeur.



(FIG.01)

## avant chaque utilisation

1. Vérifiez que la soupape de régulation n'est pas obstruée. Celle-ci permet l'évacuation continue de la vapeur, tout en régularisant la pression à l'intérieur de l'autocuiseur (cf. Fig.02).

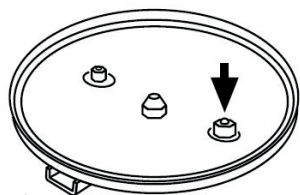


(FIG.02)

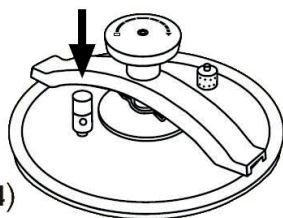


La soupape de sécurité permet d'assurer que l'augmentation de la pression ne soit pas supérieure à la pression maximum admissible à l'intérieur. En cas de surpression, son fonctionnement se caractérise par l'échappement rapide de la vapeur.

2. Vérifiez que la **soupape de sécurité** n'est pas obstruée en exerçant une légère pression sur l'embout de la soupape par l'intérieur du couvercle. L'embout doit être mobile (cf. Fig.03).
3. Placez la **soupape de régulation** sur le dessus du couvercle, en vous assurant que celle-ci reste correctement positionnée (cf. Fig.04).

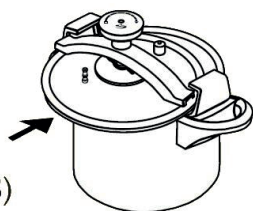


(FIG.03)



(FIG.04)

4. Centrez le couvercle par rapport au corps de l'autocuiseur (cf. Fig.05).



(FIG.05)

5. Lors de chaque utilisation, assurez-vous que le couvercle est correctement placé et suffisamment serré :

Soit :

- Lorsque les bords de l'étrier touchent les poignées en acier sur toute leur largeur, tournez la poignée de deux tours supplémentaires (cf. Fig.06).

Ou :

- Lorsque vous sentez que le serrage de la poignée devient plus difficile, continuez de serrer de deux tours supplémentaires.

(FIG.06)



Ceci évitera que de la vapeur ne s'échappe par le joint du couvercle et assurera un bon fonctionnement de l'autocuiseur.

- Assurez-vous que l'autocuiseur est correctement fermé avant de le mettre à chauffer.
- Votre autocuiseur sera prêt à être utilisé uniquement après avoir effectué les 5 étapes énoncées ci-dessus.

## utilisation



### Quantité minimum

Une quantité minimum de 250 ml d'eau est nécessaire pour utiliser cet autocuiseur.

### Quantité maximum

Ne remplissez pas l'autocuiseur au-delà des 2/3 de sa capacité. Si vous excédez cette limite, il y a un risque de blocage des soupapes de régulation et de sécurité et/ou risque de fuites par les bords du couvercle.

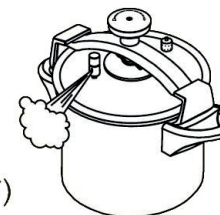
Pour la cuisson d'aliments qui augmentent de volume (petits pois secs, pois chiches, épinards, pâtes, riz, etc.), ne remplissez pas l'autocuiseur au-delà de la moitié de sa capacité.

- Si vous souhaitez utiliser le panier vapeur, placez-le à l'intérieur de l'autocuiseur, en positionnant le bord le plus large sur les rivets.
- Si vous souhaitez utiliser le panier comme récipient, placez-le dans le fond de l'autocuiseur, en faisant passer le bord plus fin sur les rivets.

### NOTES :

- Le panier ne doit pas être utilisé sans liquide à l'intérieur.
- Les aliments doivent être répartis uniformément sur la base, pour éviter que le panier ne se déséquilibre ou bien ne se renverse.

1. Posez l'autocuiseur sur la source de chaleur allumée. En début de cuisson, allumez le feu au maximum jusqu'à que la soupape fonctionne.



(FIG.07)

La pression de fonctionnement est atteinte lorsque la vapeur commence à sortir par la soupape de régulation (cf. Fig.07).

2. Maintenez l'allure durant 2 à 3 minutes pour chasser l'air puis, mettre à feu plus doux.
3. Vous pouvez commencer à décompter le temps de cuisson lorsque l'évacuation de la vapeur s'effectue de manière constante.
4. En fin de cuisson, retirez l'autocuiseur de la source de chaleur et procédez à sa dépressurisation en retirant la soupape de régulation du couvercle.

- Vous pouvez aussi placer l'autocuiseur sous un jet d'eau froide pour accélérer son refroidissement. Retirez ensuite la soupape de régulation.

**Attention aux risques de brûlures provoquées par le maniement de l'autocuiseur et l'émanation de la vapeur (cf. Fig.10).**



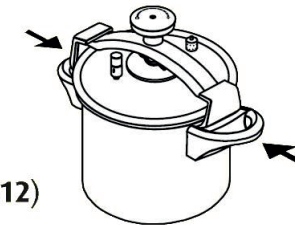
(FIG.10)

- Évacuez la vapeur avant toute ouverture de l'autocuiseur.
- N'oubliez pas de retirer la soupape de régulation car, sinon, la vapeur se condense, le vide se crée et ceci peut bloquer le couvercle.
- Lorsque vous constatez que toute la vapeur a été évacuée, tournez la poignée de serrage dans le sens inverse des aiguilles d'une montre puis, retirez le couvercle (cf. Fig.11). Ne forcez pas sur la poignée de serrage.



(FIG.11)

- Pour déplacer l'autocuiseur, utilisez uniquement les poignées en bakélite ou des gants de protection si nécessaire (cf. Fig.12).



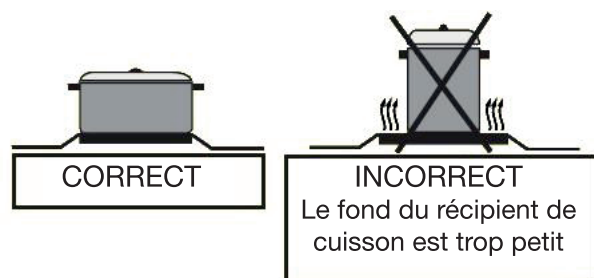
(FIG.12)

- Si vous n'arrivez pas à retirer le couvercle après que l'autocuiseur ait refroidi, chauffez-le de nouveau lentement jusqu'à ce que vous puissiez retirer le couvercle facilement.

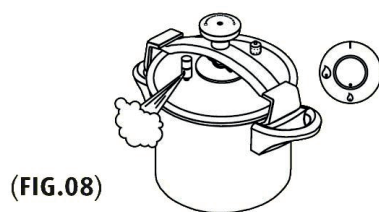


## conseils pratiques d'utilisation

- Notez bien que la cuisson par induction entraîne des températures extrêmement élevées en quelques secondes, ce qui exige une plus grande précaution et vigilance.
- Adaptez toujours le diamètre du fond du récipient au foyer de cuisson. Le diamètre du récipient doit toujours être supérieur ou égal au diamètre du foyer de cuisson.



- Si la soupape de régulation ne laisse pas échapper la vapeur, vérifiez si la puissance de la source de chaleur est suffisamment forte. Si le phénomène persiste, dépressurisez l'autocuiseur et vérifiez les points suivants :
  - Si la quantité de liquide dans l'autocuiseur est suffisante ;
  - Si l'autocuiseur est bien fermé ;
  - Si la soupape de régulation n'est pas obstruée ;
  - Si le joint d'étanchéité ou le bord de l'autocuiseur ne sont pas endommagés.
- Ne posez pas d'objets sur la soupape de sécurité et/ou la soupape de régulation lors de la cuisson.
- Profitez de la chaleur emmagasinée dans le fond thermique et économisez de l'énergie en éteignant la source de chaleur avant la fin du temps prévu pour confectionner les aliments (cf. Fig.08).



(FIG.08)

- S'il y a libération de vapeur par les côtés du couvercle et/ou par la soupape de sécurité, retirez l'autocuiseur de la source de chaleur, dépressurisez-le et vérifiez les points suivants :
  - Si la soupape de régulation est obstruée ;
  - Si le joint d'étanchéité est propre, inséré correctement et s'il ne présente pas de signes de détérioration ;
  - Si le bord du corps de l'autocuiseur ne présente pas de signes de détérioration qui empêchent l'ajustement efficace du joint d'étanchéité.

## tableau de cuisson

Les temps de cuisson indiqués ci-dessous sont donnés à titre indicatif. Ils peuvent varier en fonction de la source de chaleur, de l'épaisseur de la pièce, de vos souhaits de cuisson, etc.

Les temps de cuisson commencent à partir du moment où la soupape de régulation commence à tourner.

LÉGUMES ET CÉRÉALES		
	A la vapeur	Dans l'eau
Artichauts	10 minutes	8 minutes
Asperges		5 minutes
Carottes entières	12 minutes	10 minutes
Carottes en rondelles	6 minutes	5 minutes
Céleri en branches	15 minutes	
Céleri-rave entier	10 minutes	
Épinards frais	4 minutes	
Chou		10 minutes
Chou-fleur en bouquets		4 minutes
Haricots verts	10 minutes	
Haricots mi-secs		22 minutes
Haricots blancs		10 minutes
Petits pois	3 minutes	
Pommes de terre coupées en morceaux	8/10 minutes	7 minutes
Pommes de terre entières	12 minutes	8 minutes
Riz	10 minutes par kilo	7 minutes
SOUPES		
	Soupe Julienne	20 minutes
	Soupe de cresson	15 minutes
	Soupe flamande	50 minutes
	Soupe de poisson	25 minutes
	Soupe de viande	60 minutes

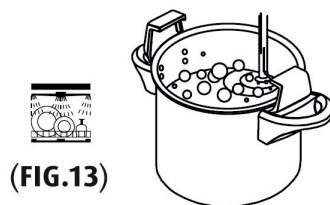
VIANDES ET POISSONS	
Poulet	25 minutes par kilo
Filet de poisson à la vapeur	4 à 5 minutes
Steaks de thon (x 4) (600 g environ)	7 minutes
2 coquelets (1 kg)	18 minutes
Gigot d'agneau (1,2 kg)	20 minutes
Paupiettes de veau (x 4)	12 minutes
Rôti de bœuf (1 kg)	10 minutes
Rôti de porc (1 kg)	25 minutes
Rôti de veau (1 kg)	20 minutes
4 cailles	9 minutes

## nettoyage et entretien

### Nettoyage

- Lavez **la cuve et le panier vapeur** à l'aide d'une éponge douce et d'un produit détergent doux (type liquide vaisselle). Rincez à l'eau claire puis, séchez soigneusement à l'aide d'un chiffon doux.

Nous vous recommandons de nettoyer votre autocuiseur immédiatement après l'avoir utilisé et après qu'il ait suffisamment refroidi afin d'éviter que l'acier inoxydable ne soit attaqué par la cuisson d'aliments salés ou acides.

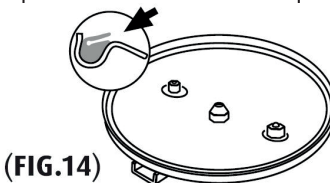


(FIG.13)

Vous pouvez également laver la cuve au lave-vaisselle (cf. Fig.13). Ne placez pas le panier vapeur au lave-vaisselle.

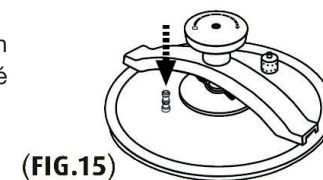
- Nettoyez **le couvercle** sous un filet d'eau. Ne laissez pas tremper le couvercle. Ne lavez pas le couvercle au lave-vaisselle.

- Apportez un soin particulier au joint d'étanchéité. Pour un nettoyage approfondi, nettoyez-le à l'eau chaude puis, séchez l'intérieur du joint avec un chiffon doux (cf. Fig.14).



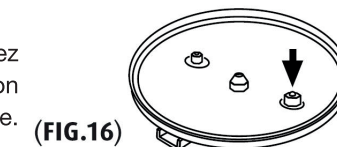
(FIG.14)

- Nettoyez le support de la soupape de régulation sous un jet d'eau. Assurez-vous que l'orifice ne soit pas obstrué (cf. Fig.15).



(FIG.15)

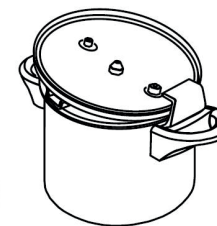
- Nettoyez la base de la soupape de sécurité et vérifiez son bon fonctionnement en exerçant une légère pression sur l'embout de la soupape par l'intérieur du couvercle. L'embout doit être mobile (cf. Fig.16).



(FIG.16)

Ne conservez pas les aliments cuisinés dans l'autocuiseur afin d'éviter la détérioration du revêtement en acier inoxydable.

- Après avoir lavé et séché l'autocuiseur, rangez-le sans le couvercle afin d'éviter une déformation prématurée du joint d'étanchéité (cf. Fig.17).



(FIG.17)

- N'utilisez pas de produits détergents abrasifs ni d'éponge à récurer pour le nettoyage afin de ne pas abîmer le revêtement du récipient.

- Si des aliments ont brûlé dans votre autocuiseur, laissez tremper la cuve quelque temps avant de la laver. N'utilisez jamais d'eau de javel ou de produits à base de chlore.

### Conserver votre autocuiseur en bon état pour longtemps

- Si vous avez oublié votre autocuiseur sur une source de chaleur sans aucun liquide à l'intérieur, faites une révision du produit auprès du service après-vente de votre magasin revendeur.

- Ne laissez pas de l'eau salée ou de l'eau additionnée à du détergent stagner longtemps dans l'autocuiseur.

- Si vous préparez de la viande rôtie, faites chauffer progressivement le corps gras avant de dorer la viande.

- Si vous vous apercevez que la fermeture du couvercle est difficile, lubrifiez la vis centrale avec de l'huile alimentaire.

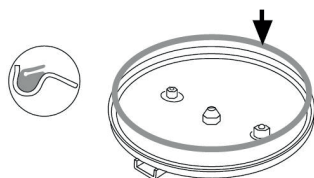


- Si votre autocuiseur a subi un choc (ex : déformation de la cuve) ou si le système de verrouillage est défectueux, veuillez contacter le service après-vente de votre magasin revendeur pour contrôle et réparation.

### Remplacement du joint d'étanchéité

- Nous vous conseillons de remplacer le joint d'étanchéité de votre autocuiseur tous les ans (remplacez-le au moins une fois tous les deux ans) par un joint aux caractéristiques identiques disponible auprès de votre magasin revendeur ou de son service après-vente (**référence du joint d'étanchéité : 9002279**).

- Le joint d'étanchéité doit être remplacé lorsque celui-ci présente des fissures, des déformations, un aspect foncé et/ou un manque de flexibilité.



- Disposez le joint sur le bord intérieur du couvercle, en vous assurant qu'il est correctement inséré et ajusté (voir figure ci-dessus).

### assistance

Pour toute demande d'information, contactez le 3011 depuis la France ou le 0 800 30 30 11 depuis l'étranger.

- Numéros gratuits
- Accès sourds et malentendants

*Toutes les informations, dessins, croquis et images dans ce document relèvent de la propriété exclusive de SOURCING & CREATION. SOURCING & CREATION se réserve tous les droits relatifs à ses marques, créations et informations. Toute copie ou reproduction, par quelque moyen que ce soit, sera jugé et considéré comme une contrefaçon.*

# essentiel

## Autocuiseur traditionnel 6 litres



### Testé dans nos laboratoires

Garantie valide à partir de la date d'achat (ticket de caisse faisant foi). Cette garantie ne couvre pas les vices ou les dommages résultant d'une mauvaise installation, d'une utilisation incorrecte, ou de l'usure normale du produit.



essentiel 

Art. 8000910  
Réf. Autocuiseur traditionnel

Service Relation Clients  
Avenue de la Motte  
CS 80137  
59811 Lesquin cedex

FABRIQUÉ AU PORTUGAL  
SOURCING & CREATION  
Avenue de la Motte  
59810 Lesquin FRANCE

