

# alto® L'AUTOUISEUR



UN LIVRE DE 30 RECETTES

## Fond «L» enveloppant (cf. page 8)

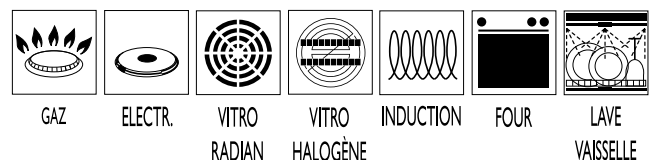
- Acier inoxydable 18/10 massif brossé
- Fond thermodiffuseur et accumulateur de triple épaisseur
- Rendement thermique exceptionnel
- **Système breveté d'ouverture et de fermeture** à une seule main
- Fermeture du couvercle encerclant complètement le bord du faitout, évitant ainsi toute déformation
- Bouton de réglage 4 positions
- Graduations intérieures
- Démontage facile pour le nettoyage
- Adaptation possible des couvercles en verre CRISTEL®.

## Une collection complète de 3 tailles :

4 litres en 20 cm de diamètre

6 litres et 9 litres en 24 cm de diamètre

-->(1 couvercle adaptable sur 2 cuves)



## FACILITÉ D'UTILISATION



**1.** Appuyer simultanément sur les deux boutons.



**2.** Soulever le couvercle. Placer l'eau ainsi que les aliments à l'intérieur.



**3.** Appuyer simultanément sur les deux boutons. Poser le couvercle sur la cuve.



**4.** Appuyer légèrement sur le bouton de couvercle jusqu'à la fermeture du mécanisme. Sélectionner votre niveau de cuisson à l'aide du bouton de réglage (1 ou 2).



**5.** La mise en pression de l'autocuiseur est effective dès que l'indicateur rouge est en position haute. L'autocuiseur est alors verrouillé. Lors de la mise en pression, de la vapeur peut s'échapper de l'indicateur rouge.



**6.** Lorsque de la vapeur s'échappe de la soupape rouge, régulatrice de pression, vous pouvez décompter votre temps de cuisson. Réduire la source de chaleur jusqu'à un minimum de sortie de vapeur.



**7.** A la fin de la cuisson, positionner le bouton de réglage sur 0 pour libérer la pression jusqu'à ce que l'indicateur rouge soit de retour en position basse.



**8.** Une fois l'indicateur rouge descendu, appuyer simultanément sur les deux boutons.



**9.** Soulever le couvercle. C'est prêt !

## SÉCURITÉ

- La mise sous pression n'est possible qu'avec le couvercle parfaitement fermé.
- La mise en pression verrouille le couvercle.
- La soupape principale de sécurité régule la pression par l'échappement de vapeur.
- Une soupape supplémentaire de sécurité prend le relais de la première.
- En cas de défaillance des deux soupapes, le joint du couvercle s'extrude par une fenêtre ménagée sur le pourtour du couvercle permettant ainsi l'échappement de vapeur.
- Le sur-couvercle protège l'utilisateur d'un contact direct et brûlant avec le couvercle.
- Les anses sont en bakélite, matériau isolant et résistant parfaitement à la chaleur.
- En fin de cuisson, l'échappement de vapeur se fait par deux sorties et de façon oblique afin d'éviter une pression verticale trop importante.