PREMIUM 6L

B/R/K

COCOTTE MINUTE PREMIUM 6L
Mode démploi

SNELKOOKPAN PREMIUM 6L
Gebruiksaanwijzing

SCHNELLKOCHTOPF PREMIUM 6L
Gebrauchsanleitung

Table des matières

Consignes de sécurité	3 - 4
Informations en bref	5-6
Pièces/fonction	7
Cuire à la vapeur en autocuiseur	8 - 12
Nettoyage et entretien	13
Questions et réponses	14
Pièces détachées	15
Temps de cuisson	16-18
Déclaration de conformité CE	19

Caractéristiques techniques

Pression de fonctionnement
allure 1 0,6 bar / 60 kPa
allure 2 1,0 bar / 100 kPa
max 3,0 bar / 300 kPa

Volume nominal	Volume de remplissage 2/3 maximum	Diamètre de la cuve
6,0 Litres	4,0 Litres	22 cm

CONTENU:
1 autocuiseur Premium 6,0 litres,
1 couvercle d'autocuiseur
1 insert pour la cuisson à l'étouffée
+ 1 joint de rechange
1 mode d`emploi
2 bouchons en silicone

www.tuv.com
ID 1000000000

Consignes de sécurité

Lire ce manuel attentivement avant la première utilisation et le conserver pour toute consultation ultérieure!
Des personnes non-familiarisées avec l'utilisation de l'autocuiseur ne doivent pas s'en servir.

- Ne jamais laisser l'autocuiseur sans surveillance quand il est sous pression.
- Veillez à ce que des enfants n'approchent pas l'autocuiseur quand il est en marche.
- L'autocuiseur ne doit être utilisé qu'aux fins prévues de cuisson rapide.
- Assurez-vous du bon fonctionnement et de la propreté de la soupape de sécurité, de la soupape régulatrice de pression ainsi que du joint avant chaque utilisation.
- Comme l'autocuiseur monte en pression pendant la cuisson il est important de le fermer correctement avant sa mise en marche et de lire et de suivre toutes les consignes de sécurité et d'utilisation indiquées dans le mode d'emploi. Une mauvaise utilisation peut provoquer des blessures ou endommager l'autocuiseur.
- Veuillez observer l'échappement de vapeur par la soupape régulatrice de pression qui vous indiquera la montée en pression à l'intérieur de l'autocuiseur.
- Respectez le remplissage minimum indiqué (= liquide + aliments).
- Respectez le remplissage maximum indiqué (= liquide + aliments).
- N'utilisez que des sources de chaleur spécifiées dans le manuel.

Pour une utilisation sur des sources de chaleur par induction :

- Ne jamais chauffer sans liquide (min. 250-300 ml)
- Choisissez toujours une casserole adaptée au diamètre de la source de chaleur.

C'est la seule façon de garantir une cuisson efficace.

- En fonction de la cuisinière, de légers bruits (clicks ou bourdonnements) peuvent survenir lors d'un chauffage par induction.

- Ne jamais utiliser l'autocuiseur pour rôtir ou frire à pression avec de l'huile.
- Ne pas utiliser l'autocuiseur dans un four ce qui pourrait l'abîmer.

Consignes de sécurité

- Respectez les consignes supplémentaires concernant la préparation d'aliments particuliers au chapitre « Consignes de sécurité » du manuel.
- Maniez la cuve exclusivement à l'aide des poignées tant qu'elle est chaude.
- Ne jamais forcer l'ouverture de l'autocuiseur. Assurez-vous qu'il n'y a plus de pression avant de l'ouvrir (vous trouverez des informations supplémentaires à ce sujet dans le manuel).
- N'approchez pas votre tête, vos mains ou votre corps de la zone où la vapeur s'échappe.
- Ne pas nettoyer le couvercle de l'autocuiseur (ou des composants du couvercle) au lave-vaisselle.
- Utilisez exclusivement des pièces détachées d'origine.
- Veuillez contacter le service après-vente (voir au verso) pour toute réparation éventuelle.
- Nous vous recommandons d'enlever des éventuelles taches au fond de la cuve à l'aide de citrons ou de vinaigre.
- Ne jamais utiliser de produits abrasifs ou d'éponges métalliques pour le nettoyage.
- Merci de bien conserver le mode d'emploi.
- Ne jamais utiliser l'autocuiseur pour frire à pression avec de l'huile ou avec de la graisse.
- Surveiller la graisse en permanence. Attention ! De la graisse chaude est inflammable. Ne pas éteindre la graisse enflammée avec de l'eau, mais avec une couverture appropriée ou avec un extincteur appropriée.
- Nous vous souhaitons beaucoup de plaisir et la réussite de vos plats avec votre autocuiseur. Bonne cuisine!

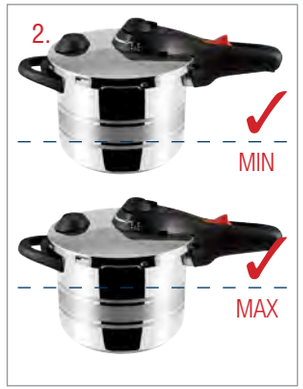
Informations en bref

1.) Ouverture de l'autocuiseur

Débloquez le verrouillage du couvercle en appuyant avec votre pouce et tournez le couvercle pour séparer les deux parties de la poignée. Enlevez le couvercle.

2.) Fermeture de l'autocuiseur

Poser le couvercle sur la cuve en mettant en face les deux repères circulaires situés l'un sur la poignée de la cuve et l'autre sur le couvercle. Tournez le couvercle jusqu'à ce que le manche du couvercle coïncide avec celui de la cuve - l'autocuiseur est fermé.

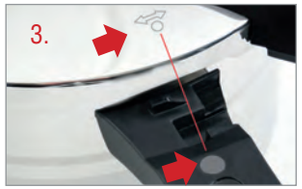


3.) Ajouter les aliments

Respecter la quantité minimale de liquide d'environ 3/8 litres!

La quantité minimale de liquide et d'aliments ne doit pas être inférieure à 1/3 de la capacité de la cuve.

Rajoutez ensuite les aliments. En cas d'aliments produisant une écume importante ou prenant beaucoup de volume, ne remplir l'autocuiseur qu'à ½ de sa capacité; pour tout autre aliment à 2/3 maximum.



4.) Réglage de la pression

1 = Cuisson diététique
2 = Cuisson rapide

Informations en bref

5.) Régler la source de chaleur à son maximum.

6.) La cuisson rapide commence
lorsque la soupape laisse échapper de la vapeur. Il faut alors baisser la source de chaleur à son minimum. Le temps de cuisson commence. (Voir tableau pages 21/22)

7.) Fin du temps de cuisson
Eteindre la source de chaleur !

8.) Evaporer progressivement…
… ou attendre, selon recette, la fin de la décompression. Ne pas passer directement des positions 1 ou 2 à la position 0, mais mettre la soupape progressivement à la position 0.

Attention: La vapeur est très chaude (voir page 17)!

9.) Ouvrir l'autocuiseur
Lorsqu'il n'y a plus de vapeur qui sort, vous pouvez ouvrir l'autocuiseur et enlever le couvercle.

ATTENTION: ne jamais forcer l'ouverture du couvercle.

Recyclage

« L'emballage est composé de matériaux recyclables. Nous vous prions de les recycler de manière écologique en les triant et en les mettant dans les conteneurs de déchets prévus à cet effet. Lorsque le produit n'est plus utilisable, renseignez-vous auprès de la Fédération de dépollution et de l'environnement compétente concernant les démarches de recyclage adéquates. »

Pièces/fonction

Convient à tout type de feux.

Cuire à la vapeur en autocuiseur

Réglage en continu de la soupape régulatrice de pression.

Des recommandations présentées dans des recettes ou tableaux de temps de cuisson ne peuvent être qu'indicatives. C'est pour cette raison que nous avons développé une soupape régulatrice de pression que vous pouvez régler en continu entre les positions 1 et 2 ce qui vous permet d'adapter la pression à l'intérieur de l'autocuiseur en fonction de la quantité et du volume des aliments.

Position 1 „ cuisson diététique " (60 kPa) 113 °C environ

Position 2 „ cuisson rapide " (100 kPa) 120 °C environ

Position pour une décompression progressive

Position pour le nettoyage de la soupape

Pression maximale admise pour cet autocuiseur: 3.0 bar / 300 kPa.
Vous trouverez les réglages de base dans le tableau des temps de cuisson à la fin de ce manuel.

L'indicateur de pression
vous indique le niveau de pression atteint à l'intérieur de l'autocuiseur. Pendant la cuisson, le premier anneau vert (1= cuisson diététique) ou aussi le deuxième anneau vert (2 = cuisson rapide) doit être visible en permanence en fonction du niveau de cuisson choisi. Vous pouvez alors diminuer la source de chaleur en conséquence. Si vous ne baissez pas la source de chaleur en temps voulu, l'autocuiseur laissera échapper la vapeur par la soupape régulatrice de chaleur en permanence.
En cas de surpression, un anneau rouge apparaît et l'autocuiseur laisse échapper la vapeur. Dans ce cas, vous devez immédiatement baisser la source de chaleur jusqu'à ce que l'anneau rouge ne soit plus visible.

1. Anneau vert (1=cuisson diététique)

2. Anneau vert (2=cuisson rapide)

3. Anneau rouge (surpression)

Soupape de sécurité:
Dès que l'autocuiseur commence à monter en pression, la soupape de sécurité rouge apparaît et l'autocuiseur est verrouillé. Quand la soupape de sécurité est descendue dans la poignée et n'est plus visible, il n'y a plus de pression et l'autocuiseur peut être ouvert.

Cuire à la vapeur en autocuiseur

La fenêtre de sécurité:
Cette fenêtre de sécurité intégrée dans le couvercle est un élément de sécurité supplémentaire. Lorsque la pression à l'intérieur de l'autocuiseur est trop élevée, cette fenêtre permet la sortie du joint torique pour laisser échapper la vapeur

Une cuisson plus saine

L'absence d'oxygène et un temps de cuisson réduit vous permet de cuire vos aliments en douceur. Chaque minute de cuisson en moins permet de conserver des vitamines, des éléments nutritifs et des minéraux importants.

Davantage de saveur:
La cuisson en absence d'oxygène permet de conserver très largement les arômes ainsi que la couleur naturelle de vos légumes.

Economie de temps et d'énergie grâce à la cuisson rapide.

Le temps habituel de préparation sera réduit jusqu'à 70% grâce à cet autocuiseur ! Mais vous économisez aussi de l'énergie : jusqu'à 60% pour des plats à cuisson longue et entre 30% et 40% pour des plats à cuisson plus courte.

Pratiquement plus aucune odeur ni aucune émanation en cuisine !

L'entretien soigné de votre autocuiseur vous permettra d'en profiter très longtemps.

Avant la cuisson

Assurez-vous du bon fonctionnement et de la propreté de la soupape de sécurité, de la soupape régulatrice de pression et du joint torique avant chaque utilisation.

Veuillez vous assurer que la soupape à l'intérieur du couvercle (A) n'est pas bloquée. Elle doit bouger librement.

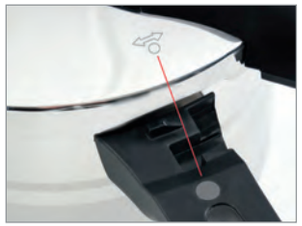
La mobilité (contre pression de ressort) du piston (B) doit être vérifiée à l'aide d'un objet pointu avant chaque utilisation.

Cuire à la vapeur en autocuiseur

Remplissez l'autocuiseur de liquide nécessaire pour la vaporisation (eau, sauce, jus de cuisson). Quantité minimale indépendante de la quantité d'aliments à cuire env. 250-300 ml

ATTENTION: Mettre suffisamment de liquide pour éviter l'évaporation totale.
Rajouter ensuite les aliments à cuire.
Le liquide et les aliments doivent remplir au moins 1/3 de la capacité de l'autocuiseur.
En cas de cuisson d'aliments produisant une écume importante et prenant beaucoup de volume ne remplir l'autocuiseur qu'à la ½ de sa capacité.
Remplissage maximal pour tous les autres aliments : 2/3 de la capacité de l'autocuiseur. Veuillez respecter la graduation de remplissage à l'intérieur de la cuve. Vérifiez également s'il y a suffisamment de place entre les aliments et le couvercle avec les soupapes de sécurité.

Conseil pratique :
Pour que le sel n'attaque pas le fond de l'autocuiseur nous vous recommandons de mettre le sel dans l'eau bouillante et de remuer.



Vous pouvez maintenant fermer l'autocuiseur. Pour cela, posez le couvercle en mettant en face les deux repères circulaires situés l'un sur la poignée de la cuve et l'autre sur le couvercle. Tournez le couvercle jusqu'à ce que le manche du couvercle coïncide avec celui de la cuve. Vous entendrez l'enclenchement du poussoir de fermeture.

Le panier pour la cuisson à l'étouffée:
Posez le support métallique au fond de la cuve et mettez le panier sur le support. Remplissez la cuve de liquide de manière à ce que le panier reste au-dessus. Ajoutez ensuite les aliments que vous souhaitez cuire à la vapeur ou à l'étouffée grâce à la vapeur qui se produira. Ainsi, les aliments resteront tendres et juteux. L'utilisation du panier pour la cuisson à l'étouffée permet une alimentation beaucoup plus saine en conservant des vitamines et éléments nutritifs solubles dans l'eau. La cuisson à la vapeur ou à l'étouffée est très recommandée pour une alimentation peu calorique sans huile ni graisse.

Cuire à la vapeur en autocuiseur

La cuisson rapide: rien de plus simple …
Sélectionnez le mode de cuisson à l'aide de la soupape régulatrice de pression :

Réglage de la pression

1 = cuisson diététique - 1ier anneau vert visible

2 = cuisson rapide - 2ième anneau vert visible

Régler la source de chaleur à son maximum
Sélectionnez le mode de cuisson et mettez l'autocuiseur sur une source de chaleur appropriée avant de la régler à son maximum.
Lors de la montée en pression, la soupape de sécurité apparaît. L'autocuiseur ne peut plus être ouvert.
En fonction du volume d'aliments il faut compter quelques minutes avant que la température de cuisson présélectionnée soit atteinte.

Ceci est le cas dès que la vapeur commence à s'échapper sans interruption de la soupape régulatrice de pression.

Cuire à la vapeur en autocuiseur

Le temps de cuisson ne commence qu'à partir de ce moment-là.

Il faut alors baisser la source de chaleur à son minimum.

Ainsi, vous économisez non seulement de l'énergie, mais vous évitez aussi tout risque d'évaporation totale.

Fin du temps de cuisson…

Eteignez la source de chaleur !

Laisser refroidir:

Vous attendez jusqu'à ce que la soupape de sécurité rouge soit entièrement descendue ce que nous recommandons notamment pour des aliments en bouillie ou produisant de l'écume.

Evaporation lente et progressive …

ou attendre la fin de la décompression.

Ne pas passer directement des positions 1 ou 2 à la position 0, mais mettre la soupape progressivement à la position 0.

ATTENTION: La vapeur sortante est très chaude et s'échappe vers le haut. Ne pas positionner ses mains au-dessus de la soupape. Attendez qu'il n'y ait plus de vapeur qui sorte et que le clip indicateur de pression ait entièrement disparu. Ce procédé ne convient pas pour des aliments en bouillie ou produisant de l'écume.

Ouvrir l'autocuiseur

Lorsqu'il n'y a plus de vapeur qui sort, vous pouvez ouvrir l'autocuiseur et enlever le couvercle.

ATTENTION: Ne jamais forcer l'ouverture du couvercle.

Nettoyage et entretien

Nettoyez votre autocuiseur après chaque utilisation à l'eau chaude en utilisant un produit de vaisselle liquide. Nous vous prions de ne pas utiliser de produits nettoyants abrasifs ou contenant des lessives ou du chlore. Vous pouvez nettoyer la cuve – SANS COUVERCLE – dans votre lave-vaisselle. Le couvercle doit être nettoyé à la main.

Nettoyage et remplacement du joint torique :

Laver et rincer le joint sous l'eau tiède avant de le sécher. Quand le joint durcit (taches marron), il faut le remplacer. Les joints de l'autocuiseur sont soumis à l'usure et devraient être remplacés régulièrement.
Dans le cas d'utilisation normale, la bague d'étanchéité devrait être remplacée tous les 1 à 2 ans en fonction du nombre de cuissons. Elle doit être remplacée au plus tard lorsqu'elle est dure et de couleur foncée.

La soupape de sécurité

Il suffit de la purger et de la rincer en même temps que vous nettoyez le couvercle. Vous pouvez vérifier son bon fonctionnement à l'aide d'un objet pointu.

Nettoyage de la soupape régulatrice de pression:

Enlever le capuchon de la soupape en appuyant sur la soupape et en la tournant dans le sens inverse des aiguilles d'une montre jusqu'à la position :

Ensuite vous pouvez retirer la soupape de son dispositif d'arrêt sans trop forcer.

Nettoyez-la sous l'eau avant de la remettre en veillant à ce que les gorges de la soupape soient positionnées aux retenues correspondantes.

Ranger l'autocuiseur nettoyé et séché à un endroit propre, sec et protégé. Ne pas mettre le couvercle sur la cuve ou fermer l'autocuiseur, mais poser le couvercle à l'envers sur la cuve par exemple.

Questions et réponses

Si la montée en température dure très longtemps:

- l'apport d'énergie est insuffisant
- régler la source de chaleur à son maximum

Si la soupape de sécurité n'est pas montée et s'il n'y a pas d'échappement de vapeur par la soupape pendant la cuisson :

- ceci est normal pendant les premières minutes (montée en pression)
- si le phénomène persiste, assurez-vous :
  - que la source de chaleur est assez puissante, autrement vous la réglez plus fort
  - qu'il y a suffisamment de liquide dans la cuve
  - que la soupape régulatrice de pression n'est pas positionnée sur « 0 »
  - que l'autocuiseur est bien fermé
  - que le joint ou le bord de la cuve n'est pas endommagé

Si la soupape de sécurité est montée et s'il n'y a pas d'échappement de vapeur par la soupape régulatrice de pression pendant la cuisson :

- mettez l'autocuiseur sous l'eau froide pour faire sortir la vapeur
- ouvrez l'autocuiseur
- nettoyez la soupape régulatrice de pression et la soupape de sécurité

Si la vapeur s'échappe par les bords du couvercle, assurez-vous :

- que le couvercle est bien fermé
- que le joint est bien mis
- que le joint est en bon état (le remplacer si besoin est)
- que le couvercle, la soupape régulatrice de pression et la soupape de sécurité sont propres
- que le bord de la cuve est en bon état

Si vous n'arrivez pas à ouvrir le couvercle :

- vérifiez si la soupape de sécurité est entièrement redescendue, autrement il faut faire sortir la vapeur
- refroidir l'autocuiseur sous l'eau froide en cas de besoin

Si les aliments ne sont pas cuits ou brûlés, veuillez vérifier :

- le temps de cuisson (trop court ou trop long)
- la puissance de la source de chaleur
- le bon réglage de la soupape régulatrice de pression
- le volume de liquide

Si les aliments collent au fond de la cuve :

- mettez la cuve à tremper quelque temps avant de la nettoyer
- n'utilisez pas de produits nettoyants à base de lessive ou de chlore

Si l'un des systèmes de sécurité est déclenché:

- éteindre la source de chaleur
- laisser refroidir l'autocuiseur
- ouvrir
- vérifier et nettoyer la soupape régulatrice de pression, la soupape de sécurité et le joint torique.

Si les poignées de la casserole sont trop lâches:

- resserrer les vis à l'aide d'un tournevis

Si le capuchon de la soupape régulatrice de pression est mal fixé:

- veuillez vérifier si les rainures de fixation à l'intérieur du capuchon sont en place. Si ce n'est pas le cas, veuillez contacter le service après-vente.

Pièces détachées

IMPORTANT!

Concernant le remplacement des pièces détachées il est impératif d'utiliser des pièces de rechange d'ORIGINE prévues pour ce type d'autocuiseur.

Veuillez vous adresser à notre service après-vente pourtoutes réparations. Celles-ci doivent obligatoirement être effectuées par du personnel qualifié et habilité.

Merci d'indiquer cette référence en cas de commande:

MODELE: PREMIUM 6 LITER
B/R/K 12/2016

www.schnellkochtopf24.de

Vous trouverez les pièces détachées correspondant à votre produit sur notre site Internet.
En cas de besoin, commandez-les tout simplement en ligne.

Joint d'étanchéité	réf.: 507048000
Insert pour cuisson à la vapeur	réf.: 507010000
Soupape régulatrice de pression	réf. : 507026000

Temps de cuisson

Les temps de cuisson donnés ci-après ne sont qu'indicatifs, car ils dépendent de la qualité et du volume des ingrédients.
Vous prendrez vite l'habitude et vous saurez avec exactitude le temps de cuisson nécessaire à chaque aliment.
Des aliments surgelés ne doivent pas être nécessairement décongelés. Il suffit d'augmenter un peu le temps de cuisson.

Soupes et potées à la viande braisée :

Si les temps de cuisson des différents aliments (p.ex. de la viande et des légumes) ne sont pas trop distincts l'un de l'autre, vous faites d'abord revenir la viande et vous rajoutez les légumes au moment de déglacer la viande. Lorsque les temps de cuisson sont très distincts l'un de l'autre, il faut alors interrompre la cuisson de la viande pour ajouter les légumes quelques minutes avant la fin de la cuisson pour que la viande et les légumes soient prêts en même temps.

Concernant des soupes et des potées nous vous rappelons que des aliments produisant beaucoup d'écume doivent être précuits à cuve découverte et qu'il faut enlever l'écume avant de fermer l'autocuiseur. A la fin de la cuisson, faire en sorte que la vapeur s'échappe progressivement ou que l'autocuiseur refroidisse doucement.

Légumes: Plus les légumes sont coupés fins, plus le temps de cuisson sera court. Si vous les aimez «croquants», le temps de cuisson sera encore plus court. Le temps de cuisson augmente avec le volume.

Nota: Mieux vaut cuire moins longtemps. Vous pouvez toujours recuire après

Temps de cuisson

SOUPES	TEMPS DE CUISSON	CUISSON RAPIDE
Soupe aux haricots	20 min	2
Soupe aux pois (non trempés)	20–25 min	2
Soupe aux légumes	4–8 min	2
Soupe à la semoule	3–5 min	2
Goulasch	10–15 min	2
Soupe aux pommes de terre	5–6 min	2
Bouillon aux os	20–25 min	2
Minestrone	8–10 min	2
Soupe au riz	6–8 min	2
Bouillon au boeuf	35–40 min	2
Poule à bouillir	25–35 min	2
Soupe aux tomates avec du riz	6–8 min	2

POTEES	TEMPS DE CUISSON	CUISSON RAPIDE
Potées aux choux	15 min	2
Lentilles (après trempage)	13–15 min	2
Pichelsteiner	20 min	2
Boeuf serbe	8–10 min	2

LEGUMES	TEMPS DE CUISSON	CUISSON DIÉTÉTIQUE
Chou-fleur	3–7 min	1
Petits pois verts	3–5 min	1
Carottes	3–7 min	1
Poivrons farcis	6–8 min	1
Champignons	6–8 min	1
Betterave	15–25 min	1
Différentes sortes de choux	5–15 min	1
Epinard	3–4 min	1

		CUISSON RAPIDE
Haricots	6–10 min	2
Pommes de terre	6–8 min	2
Pommes de terre en robe des champs	6–12 min	2
Céleri	12–15 min	2

Temps de cuisson

VIANDES	TEMPS DE CUISSON	CUISSON RAPIDE
Jambonneau	30-40 min	2
Goulasch	15-20 min	2
Viande hachée	5-10 min	2
Poulet	20-25 min	2
Emincé de veau	6 min	2
Rôti de veau	15-20 min	2
Fricassé de veau	5 min	2
Cuisse de dinde	25-35 min	2
Rôti de boeuf	40-50 min	2
Côtelettes	10-12 min	2
Paupiettes	15-20 min	2
Rôti de boeuf mariné dans du vinaigre	30-35 min	2
Rôti de porc	25-30 min	2
Jarret de porc	25-35 min	2
Cuissot de chevreuil braisé	25-30 min	2

Viandes:

Faites revenir la viande dans la cuve sans couvercle. Le liquide nécessaire sera ajouté quand vous déglacez la viande. Coupez des morceaux trop volumineux en petits morceaux et faites les revenir un par un. Pour la cuisson finale vous pouvez les superposer les uns sur les autres.

POISSONS	TEMPS DE CUISSON	CUISSON DIÉTÉTIQUE
Poisson à l'étouffée avec pommes de terre	6-8 min	1
Poisson au vin blanc avec pommes de terre	6-8 min	1
Eglefin	4-6 min	1

Poissons (frais):

Dosez le liquide en fonction de la quantité. Etant donné que l'eau de cuisson du poisson est extrêmement collante, nous vous recommandons d'enlever le couvercle dès que le clip indicateur de pression est redescendu entièrement.

Aliments surgelés:

Le temps de décongélation habituellement très long est réduit à quelques minutes, mais dépend toutefois du type et de la quantité des plats à décongeler. La décongélation en autocuiseur conserve les vitamines, les minéraux et les arômes de vos aliments.

Declaration de conformite CE

B/R/K GROUP

B/R/K Vertriebs-GmbH • Heinz-Fangman-Str. 2 • D-42287 Wuppertal

B/R/K COOK VISION by B/R/K

Wuppertal, 24.02.2016

DECLARATION DE CONFORMITE CE
pour autocuiseurs

Homologation CE, module B
(contrôle de conception)

Nous déclarons par la présente que les autocuiseurs désignés ci-après en vertu de leur conception et construction, ainsi que les versions commercialisées par nous, sont conformes aux exigences sanitaires et de sécurité des directives CE correspondantes.

En cas de modifications des appareils sans notre approbation, la présente déclaration perd sa validité.

Type d'appareil :	Autocuiseur « DELUXE»
Directives CE correspondantes :	directive 97/23/CE
Norme appliquée :	DIN EN 12778/ 09.05 ZEK 01.1-08. / 06.08

B/R/K Vertriebs-GmbH

Peter Rommerskirchen, gérant

B/R/K Vertriebs-GmbH
Heinz-Fangman-Straße 2
D-42287 Wuppertal
Germany

Telefon: +49 202 2815 767 – 0
Telefax: +49 202 2815 767 – 82
E-mail: kontakt@brk-germany.com
www.brk-germany.com
www.cookvision.com

Credit -und Volksbank eG Wuppertal
(BLZ 330 600 98) Konto Nr. 111818010
IBAN DE96 3306 0098 0111 8180 10
BIC GENODED1CVW

USt-IdNr.: DE 813154086
USt-Nr.: 132/5915/0911

ILN 4051312 000000

Handelsregister:
Wuppertal HRB 16402
Geschäftsführer:
Peter Rommerskirchen

0416/2000

PREMIUM 6L

B/R/K

Service après-vente

SERVICE D'ASSISTANCE
TÉLÉPHONIQUE GRATUIT
00800 275 00000

Adresse de service

B / R / K Vertriebs-GmbH
Heinz-Fangman-Str. 2
42287 Wuppertal / Germany

Fax: +49 (0)202 2815 767-82
E-Mail: service@brk-germany.com

www.schnellkochtopf24.de

Ce mode d'emploi peut être chargé comme fichier PDF à partir de notre site Internet
www.schnellkochtopf24.de