

# **SITRAM**



## **SQUADRA**

Autocuiseur / Pressure-cooker

*Français - English - Español - العربية*

*Français*

*XX-XX*

*English*

*XX-XX*

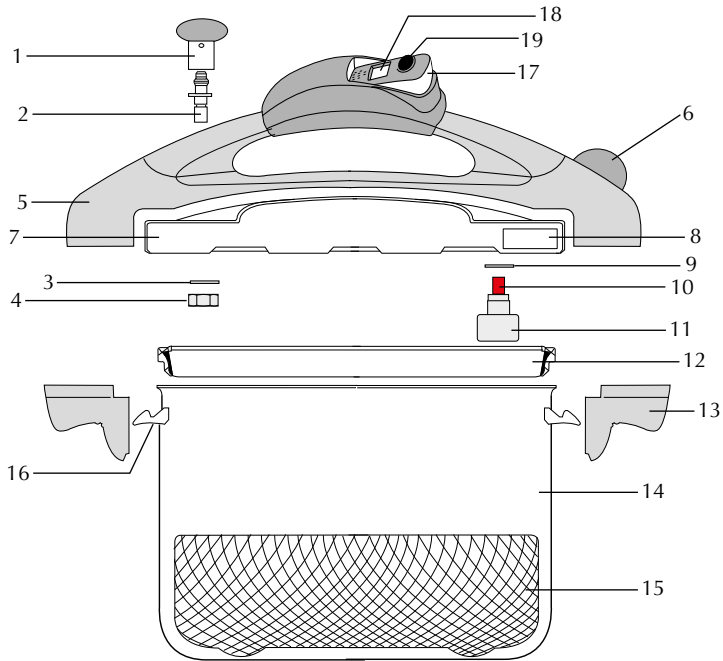
*Español*

*XX-XX*

*ةيبرعلا*

*XX-XX*

# SCHÉMA DE L'AUTOUISEUR



## FR

- 1 Régulateur
- 2 Siège du régulateur
- 3 Rondelle
- 4 Écrou siège régulateur
- 5 Anse supérieure
- 6 Manette
- 7 Couverture inox
- 8 Fenêtre d'extrusion
- 9 Rondelle fibre
- 10 Embout indicateur
- 11 Indicateur
- 12 Joint
- 13 Anse de cuve
- 14 Cuve
- 15 Panier inox
- 16 Embase
- 17 Timer escamotable
- 18 Écran timer
- 19 Bouton timer

## EN

- 1 Regulator
- 2 Regulator Stem
- 3 Regulator Seal
- 4 Regulator Screw
- 5 Upper Handle
- 6 Opening and Closing Switch
- 7 Lid
- 8 Pressure Release Window
- 9 Seal Indicator
- 10 Indicator
- 11 Valve Indicator
- 12 Gasket
- 13 Side Handle
- 14 Base
- 15 Steamer Basket
- 16 Clips
- 17 Removable Timer
- 18 Liquid Crystal Screen
- 19 Silicon Timer Operation Button

**POUR VOTRE SÉCURITÉ, LIRE IMPÉRATIVEMENT LES NOTES EN GRAS SUR FOND GRIS NOTÉ ATTENTION.**

## DISPOSITIFS DE SÉCURITÉ

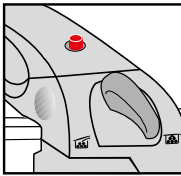
### 1. SÉCURITÉ A LA FERMETURE

Votre autocuiseur est équipé d'un mécanisme qui empêche sa montée en pression tant que le couvercle n'est pas convenablement fermé et que la manette n'est pas sur la position « autocuiseur fermé ».

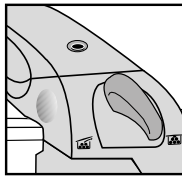
### 2. SÉCURITÉ A L'OUVERTURE

Lorsque votre autocuiseur est sous pression, l'indicateur se soulève rendant impossible l'ouverture de l'appareil.

**Il est interdit de forcer l'ouverture de l'autocuiseur tant que cet indicateur est levé.**



indicateur position levée:  
autocuiseur sous pression



indicateur position basse :  
autocuiseur sans pression

### 3. SOUPAPE DE SÉCURITÉ

Si le régulateur ne fonctionne pas, la pression continue d'augmenter. Une soupape de sécurité à bille se déclenche alors, provoquant un important échappement de vapeur au niveau de l'indicateur.

**Dans ce cas, couper immédiatement la source de chauffe et attendre la fin de l'échappement de vapeur. Refroidir l'autocuiseur obligatoirement en l'immergeant dans un récipient d'eau froide jusqu'à la descente de l'indicateur.**

Vous pouvez alors, sans danger, ouvrir votre autocuiseur.

**Avant de remettre en service votre autocuiseur**, procéder au nettoyage du régulateur conformément aux consignes d'entretien

### 4. LA FENÊTRE D'EXTRUSION

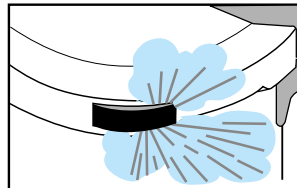
Si la soupape de sécurité ne se déclenche pas, le joint subit une déformation.

Grâce à la fenêtre d'extrusion, le joint sort et une fuite se produit, la pression tombe, évitant ainsi tout incident.

**Dans ce cas, ne réutilisez pas votre autocuiseur et faites-le vérifier dans un centre de service après-vente.**

Cette fenêtre a été conçue pour se déformer en cas de très forte surpression.

**Dans le cas où le couvercle aurait subi une déformation au niveau de cette fenêtre, ne pas le réutiliser et adressez-vous à un service après-vente agréé.**



# 1 • RECOMMANDATIONS IMPORTANTES DE SECURITE

- Lire toutes les instructions.
- Ne pas laisser les enfants à proximité lorsque l'autocuiseur est en cours d'utilisation.
- Ne jamais laisser l'autocuiseur fonctionner sans surveillance. Une fois l'appareil en pression, assurez-vous qu'il y ait toujours un léger échappement de vapeur par le régulateur.
- Ne pas introduire l'autocuiseur dans un four chauffé.
- Soyez particulièrement prudents si vous devez déplacer votre autocuiseur sous pression en cours ou en fin de cuisson. Manipulez-le uniquement par ses poignées et bouton en évitant de toucher les surfaces chaudes. Si nécessaire, utiliser des protections (gants ou maniques). Ne renversez pas l'appareil, prenez garde à d'éventuels échappements de vapeur par le régulateur.
- Cet autocuiseur n'est conçu que pour la cuisson d'aliments sous pression. Ne l'utilisez jamais dans autre but que celui auquel il est destiné.
- Cet appareil cuit sous pression : un usage incorrect peut être à l'origine d'un accident et entraîner de graves blessures par ébouillantage. S'assurer que l'appareil est convenablement fermé avant de le chauffer (voir guide utilisation).
- Ne jamais mettre l'autocuiseur sur une source de chaleur sans que le couvercle ne soit complètement et correctement fermé conformément aux instructions du paragraphe 6.
- Ne jamais ouvrir l'autocuiseur en force. Ne pas l'ouvrir avant de s'être assuré que la pression à l'intérieur soit complètement tombée. La décompression de l'autocuiseur doit toujours être effectuée en suivant les instructions du paragraphe 8. S'il ne s'ouvre pas facilement c'est qu'il reste de la pression dans l'appareil. Dans ce cas poursuivre la décompression conformément aux instructions du paragraphe 8.
- Respectez toujours les quantités de remplissage suivantes :
  - Ne jamais utiliser l'autocuiseur avec une quantité de liquide inférieure à 25 cl (un grand verre).
  - L'absence de liquide dans l'appareil peut provoquer une surchauffe et gravement l'endommager.
  - Ne jamais remplir l'autocuiseur au delà des 2/3 de sa capacité.
  - Dans le cas d'aliments générant de l'écume ou gonflant pendant la cuisson (riz, légumes déshydratés...), ne jamais remplir l'autocuiseur à plus de 1/3 de sa capacité.
  - Un remplissage trop important risque de boucher les organes de sécurité et d'engendrer une surpression dans l'appareil.
- Ne pas cuire dans l'autocuiseur des aliments risquant de mousser et d'obstruer les conduits des organes de sécurité tel que compote de pomme, aïrelles, orge perlé, flocons d'avoine ou autres céréales, pois cassés, nouilles, macarons, spaghettis, rharbarbe, gressilles.
- Utiliser la (les) source (s) de chaleur conformément aux instructions d'utilisation.
- Après cuisson de viandes qui comportent une peau superficielle (exemple: langue de boeuf) qui risque de gonfler sous l'effet de la pression, ne pas piquer la viande tant que la peau présente un aspect gonflé. Vous risqueriez d'être ébouillanté.
- Dans le cas de la cuisson d'aliments pâteux, secouez légèrement l'autocuiseur après la décompression et avant d'ouvrir le couvercle. Vous éviterez ainsi les projections dues à la présence de bulles de vapeur sous pression dans les aliments.
- Avant chaque utilisation, vérifier que les soupapes ne sont pas obstruées. Procédez impérativement aux vérifications des dispositifs de sécurité selon les instructions du paragraphe 4.
- Quand la pression de fonctionnement est atteinte, baisser la source de chauffe pour que le liquide, qui crée la vapeur, ne s'évapore pas.
- Après chaque utilisation procéder au nettoyage de l'autocuiseur selon les instructions du paragraphe 11.
- Ne jamais utiliser cet autocuiseur sous pression pour frire les aliments.
- Ne pas intervenir sur les systèmes de sécurité au de-delà des consignes d'entretien précisées dans ce manuel d'utilisation.
- En cas d'anomalie pendant la cuisson, coupez immédiatement la source de chaleur et procédez à la décompression en respectant les instructions du paragraphe 8. Ne remettre l'autocuiseur en service qu'après avoir procédé au nettoyage et aux vérifications décrites respectivement aux paragraphes 11 et 4. Si le problème persiste, consulter notre service après-vente.
- Remplacez le joint régulièrement et utilisez exclusivement des pièces détachées de marque SITRAM identiques aux pièces d'origine correspondant au modèle. Seule la cuve et le couvercle de ce modèle d'autocuiseur SITRAM sont compatibles. (voir paragraphe 13 et 14 : PIECES DETACHEES et SERVICE APRES VENTE.
- N'apportez aucune modification à votre autocuiseur, n'effectuez pas d'autres interventions que celles décrites dans ce mode d'emploi.

## CONSERVEZ TOUTES CES INSTRUCTIONS

**AVERTISSEMENT:** Le fabricant décline toute responsabilité en cas d'incident ou d'accident provoqué par les motifs suivants : Modifications de l'un des organes de sécurité, utilisation de pièces détachées non agréées par le fabricant, non-respect des conditions d'utilisation normales décrites dans le manuel, non-respect des recommandations de sécurité.

### 2 • VOTRE AUTOCUISEUR / Schéma de l'autocuiseur : CF légende page 3

Capacité	Capacité utile	Diamètre du fond	Matériaux	Pression de régulation	Température de cuisson
6 L 8 L 10 L	4 L 5,3 L 6,6 L	18 cm	Cuve et couvercle : Acier inoxydable Fond : Aluminium+ Inox magnétique	50 kPa 100 kPa	111 °C 120 °C

### 3 • AVANT LA PREMIERE UTILISATION

- Vérifier, la compatibilité de votre autocuiseur avec les types de plaques de cuisson dont vous disposez. Sources de chaleur possibles :
- Respecter les instructions de votre plaque de cuisson



Gaz



Electrique



Radiant



Halogène



Induction

- Avant la première mise en service de votre autocuiseur, lisez attentivement ce mode d'emploi, notamment les paragraphes relatifs au contrôle, nettoyage et à l'entretien des dispositifs de sécurité.

- En cas d'utilisation sur plaque électrique ou vitrocéramique, utilisez toujours une plaque de diamètre inférieur ou égal à celui du fond de l'appareil. Vérifiez toujours que le fond extérieur de l'appareil soit propre et net pour ne pas endommager votre plaque vitrocéramique. En cas d'utilisation sur le gaz, veiller à ce que les flammes ne dépassent pas du fond de l'appareil.

- Avant la première utilisation, faites bouillir dans votre autocuiseur le contenu d'un verre d'eau et de deux verres de lait ou d'un verre d'eau additionnée de jus de citron (ces mélanges sont évidemment impropres à la consommation).
- Procédez au lavage minutieux de votre autocuiseur à l'eau chaude additionnée de liquide vaisselle.

### 4 • AVANT CHAQUE UTILISATION

L'utilisation de protections (gants ou maniques) pour la manipulation de l'autocuiseur chaud est nécessaire.

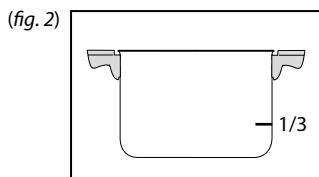
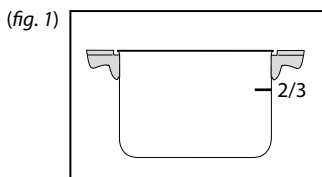
- Retirer le régulateur et vérifier que le conduit d'évacuation de vapeur et ses orifices n'est pas obstrué.
- Vérifier que rien n'obstrue les orifices de la soupape de sécurité et que la bille est bien apparente et propre.

- Retirer le joint, vérifier son bon état ainsi que la propreté de son logement (Un joint en mauvais état ou la présence de corps étrangers sous celui-ci peut être à l'origine de fuites).
- Remettre le joint en place en veillant à ce qu'il soit bien engagé sous tous les ergots situés sur la périphérie du couvercle.
- Dans le cas d'une utilisation quotidienne de l'autocuiseur, la durée de vie du joint est d'environ un an.
- Vérifier que l'indicateur de pression coulisse librement dans son logement.

## 5 • REMPLISSAGE

- Cuisson vapeur (avec panier) :  
Ne jamais utiliser l'autocuiseur avec une quantité d'eau inférieure à 75 cL (750 mL).
- Cuisson mijotée (sans panier) :  
Ne jamais utiliser l'autocuiseur avec une quantité de liquide inférieure à 25 cL (250 cL).  
Ne jamais remplir votre autocuiseur au-delà des 2/3 de sa capacité (fig. 1)

**• ATTENTION :** Afin d'éviter d'obstruer les orifices d'évacuation du régulateur et de la soupape de sécurité, il est impératif de respecter les précautions suivantes : Ne jamais remplir l'autocuiseur à plus d'1/3 de sa capacité (fig. 2) lors de la cuisson d'aliments qui gonflent ou produisent de l'écume tels que les épinards, les lentilles, les pois cassés, les pâtes, le riz, les compotes de fruits, la rhubarbe, l'orge, les flocons d'avoine et autres céréales, etc. Ne jamais remplir l'autocuiseur à plus d'1/3 de sa capacité (fig. 2) lors de la cuisson d'aliments possédant des feuilles susceptibles de venir se coller à l'intérieur du couvercle, tels que la salade, les poireaux, les artichauts, etc. Ne jamais envelopper les aliments dans du papier (aluminium ou autre).

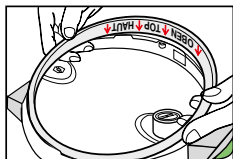


## 6 • FERMETURE

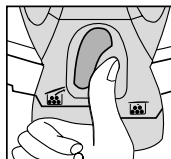
- Vérifier le bon positionnement du joint dans le couvercle selon le sens d'utilisation comme dessiné sur le schéma.(fig.3)
- Positionner la manette sur le symbole «autocuiseur ouvert», (fig.4)
- Placer le couvercle sur la cuve de l'autocuiseur de tel façon que les triangles de repère situés sur le couvercle et les anses de la cuve soient alignés. (fig.5)
- Tourner le couvercle dans le sens des aiguilles d'une montre jusqu'à la butée; les poignées doivent se superposer. (fig.6)
- Positionner la manette sur le symbole «autocuiseur fermé» et vérifier que la rotation du couvercle devienne impossible. (fig.7)

**• ATTENTION :** Ne jamais mettre l'autocuiseur sur une source de chaleur si le couvercle est posé sur la cuve sans être verrouillé ou s'il est fermé de façon incomplète.

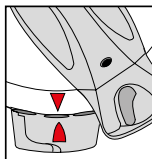
(fig. 3)



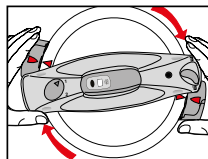
(fig. 4)



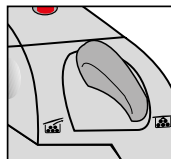
(fig. 5)



(fig. 6)



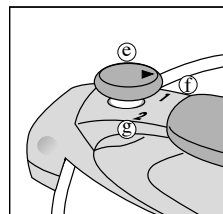
(fig. 7)



## 7 • CUISSON

- Introduire les aliments avec la quantité d'eau nécessaire à la cuisson et fermer l'autocuiseur.
- Appuyer sur le régulateur de façon à s'assurer que celui-ci soit bien descendu au cran.
- S'assurer que le régulateur est en position cuisson. (Index du régulateur position I (50 kPa) ou II (100 kPa) (fig. 8)
- L'index est le repère triangulaire placé sur le dessus du régulateur.
- Ne jamais placer l'autocuiseur dans un four.
- Placer l'autocuiseur sur feu vif.
- Sous l'effet de la pression, l'indicateur de pression se lève et verrouille le dispositif d'ouverture.
- Lors de l'apparition d'un échappement de vapeur par le régulateur, commencer à décompter le temps de cuisson.
- Diminuer alors la puissance de chauffage de manière à ne maintenir qu'un léger échappement de vapeur par le régulateur (le régulateur peut alors également ne fonctionner que par intermittence).
- Il est parfaitement normal que le régulateur ne tourne pas lorsqu'il laisse échapper de la vapeur, il n'est pas conçu pour cela.
- Si vous utilisez du sel pour votre recette, faites le dissoudre immédiatement en remuant l'eau avec une cuillère en bois. Vous éviterez ainsi l'apparition de "piqûres" qui pourraient altérer le fond de votre autocuiseur. La dissolution du sel est également plus facile et plus rapide en utilisant du sel fin et en salant l'eau chaude.

(fig. 8)

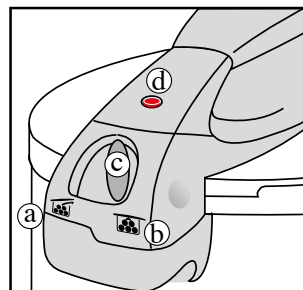


### • Principaux temps de cuisson p. XX

• **ATTENTION :** Ne jamais laisser votre autocuiseur sur le feu sans eau ou jus à l'intérieur. Vous risqueriez de brûler les mets et de dessouder le triple fond. L'arrêt de l'échappement de vapeur par le régulateur peut indiquer qu'il n'y a plus de liquide dans l'appareil. Dans ce cas, coupez immédiatement la source de chaleur et procédez à la décompression puis à l'ouverture de l'autocuiseur en respectant les instructions du paragraphe 8. Rajoutez du liquide avant de reprendre la cuisson. Des fuites de vapeur entre le couvercle et la cuve se produisent lorsque le couvercle n'est pas correctement fermé ou lorsque le joint est usé. Dans ce cas, coupez immédiatement la source de chaleur et procédez à la décompression puis à l'ouverture de l'autocuiseur en respectant les instructions du paragraphe 8. Contrôler le bon état du joint et le remplacer le cas échéant. Refermer le couvercle selon les instructions du paragraphe 6 et reprendre la cuisson.

NE JAMAIS ESSAYER DE MANOEUVRER L'INDICATEUR DE PRESSION en cours de cuisson, vous risqueriez d'être brûlé par l'échappement de vapeur et vous empêcheriez les sécurités de fonctionner. (fig. 9)

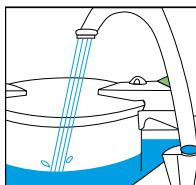
(fig. 9)



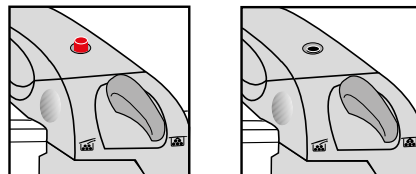
## 8 • OUVERTURE

- Retirer l'appareil de la source de chaleur.
  - Procéder à la décompression de l'autocuiseur en le plaçant sous un jet d'eau froide ou en le plaçant dans un récipient d'eau froide pendant au moins une minute. (fig. 10)
  - Retirer le régulateur. Assurez-vous qu'aucun jet de vapeur ne s'échappe par le conduit du régulateur. Dans le cas contraire, poursuivre l'immersion de l'appareil jusqu'à l'arrêt de ce jet de vapeur.
  - Attendre que l'indicateur de pression soit complètement descendu».(fig.11 a-b) Lorsque l'indicateur de pression retombe, il déverrouille le système d'ouverture.
  - Si toutefois l'indicateur ne descendait pas, ne forcez pas l'ouverture et poursuivez la décompression en immergeant à nouveau l'autocuiseur. Positionner la manette sur le symbole «autocuiseur ouvert» (fig.12). Tournez et soulevez le couvercle. (fig.13 a-b-c)
- Pour manipuler votre autocuiseur, prenez-le par les anses prévues à cet effet. Ne l'inclinez pas, il contient du liquide brûlant.

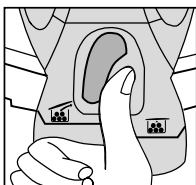
(fig. 10)



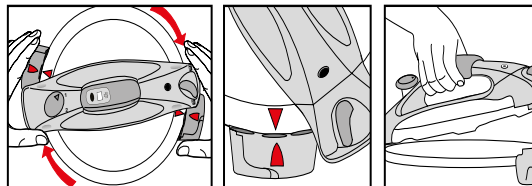
(fig. 11a-b)



(fig. 12)



(fig. 13a-b-c)



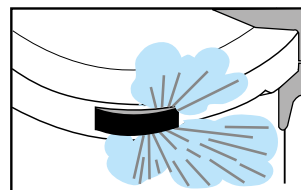
## 9 • EN CAS DE DECLENCHEMENT DE LA SOUPAPE DE SECURITE

- La soupape de sécurité à bille, placée sur le couvercle, est destinée à dégager l'excédent de vapeur en cas de surpression provoquée par l'obstruction du régulateur.
- **En cas d'échappement brutal de vapeur par cette soupape, coupez immédiatement la source de chaleur.**
- Procédez à la décompression de l'appareil et à l'ouverture du couvercle en respectant scrupuleusement les précautions du paragraphe 8.
- Nettoyez soigneusement le régulateur, les orifices et le conduit d'évacuation de vapeur situé sur le couvercle.
- Procédez aux vérifications décrites au paragraphe 4 avant toute remise en service de l'autocuiseur.

## 10 • FENETRE D'EXTRUSION DU JOINT

- En cas de forte surpression dans l'autocuiseur, consécutive à l'obstruction simultanée du régulateur et de la soupape de sécurité, le joint est conçu pour se déformer à travers une fenêtre rectangulaire située sur le côté du couvercle. Cette déformation provoque alors une fuite qui fait chuter la pression dans l'appareil. (fig. 14)
- **En cas de déclenchement de ce dispositif de sécurité, coupez immédiatement la source de chaleur.**
- Procédez à la décompression de l'appareil et à l'ouverture du couvercle en respectant scrupuleusement les précautions du paragraphe 8.
- Nettoyez soigneusement le régulateur et le conduit d'évacuation de vapeur situé sur le couvercle ainsi que les orifices de la soupape de sécurité.
- Procédez aux vérifications décrites au paragraphe 4 avant toute remise en service de l'autocuiseur.

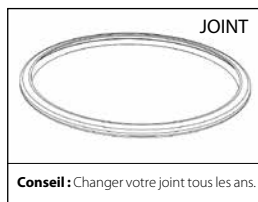
(fig. 14)



## 11 • ENTRETIEN

- Nettoyez et rincez votre autocuiseur immédiatement après chaque utilisation.
- Votre autocuiseur se nettoie à l'eau chaude additionnée de liquide vaisselle. La cuve est également conçue pour être nettoyée au lave-vaisselle, en revanche le couvercle ne doit jamais être mis au lave vaisselle.
- Lavez le joint uniquement à l'eau chaude (ne pas utiliser de détergent), (fig. 15)
- Essuyez votre autocuiseur après lavage afin d'éviter l'apparition de traces de séchage.
- Ne pas utiliser d'éponge métallique. Au besoin, les surfaces intérieures de la cuve peuvent être nettoyées avec une éponge abrasive ou de la poudre à récurer. Cependant ces produits abrasifs ne doivent jamais être utilisés sur les surfaces extérieures brillantes.
- Si des aliments sont attachés au fond, remplir la cuve avec de l'eau chaude additionnée de liquide vaisselle et laisser détrempier avant de procéder au nettoyage.
- N'utilisez jamais d'eau de Javel, ni de produits chlorés qui peuvent gravement endommager l'inox.
- Quand vous ne vous servez pas de votre autocuiseur, ne le laissez pas fermé. Rangez-le en mettant son couvercle à l'envers sur le corps. Vous éviterez ainsi l'affaissement du joint et son usage prématuré.

(fig. 15)



## 12 • PROBLEMES ET SOLUTIONS

Je n'arrive pas à ouvrir mon autocuiseur.	<p>Avant la cuisson : -Vérifier que l'indicateur rouge est bien en position basse et la manette sur la position 'autocuiseur ouvert'. Ouvrir lentement le couvercle en le tournant dans le sens inverse des aiguilles d'une montre.</p> <p>Après la cuisson : -Si l'autocuiseur est sous pression (chaud et indicateur en position haute) procédez à la décompression de la manière suivante :</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>-Retirez l'autocuiseur de la source de chauffe.</li> <li>-Immergez-le dans un récipient d'eau froide pendant au moins une minute.</li> <li>-Une fois que l'indicateur est redescendu, retirez le régulateur.</li> <li>- Mettez la manette sur la position 'autocuiseur ouvert' et ouvrez l'autocuiseur en tournant le couvercle dans le sens inverse des aiguilles d'une montre.</li> </ul>
Je n'arrive pas à fermer mon autocuiseur.	<ul style="list-style-type: none"> <li>-Vérifiez que le joint soit correctement placé.</li> <li>-Vérifiez que la manette soit sur la position 'autocuiseur ouvert', que le couvercle soit correctement positionné sur la cuve, que les flèches du couvercle et les poignées soient correctement alignées.</li> <li>-Appuyez légèrement sur le couvercle et tournez dans le sens des aiguilles d'une montre jusqu'à ce que les poignées soient superposées.</li> <li>-Puis mettez la manette sur la position 'autocuiseur fermé'</li> </ul>
Mon autocuiseur ne monte pas en pression.	<ul style="list-style-type: none"> <li>-La source de chauffe n'est pas assez puissante. « Il n'y a pas assez de liquide dans l'autocuiseur (respecter un volume de 25 cl au minimum). » Vérifier que le régulateur soit bien en place. « Assurez vous que le joint est bien en place. » Si le joint est usé, remplacez-le. « Assurez vous que l'indicateur de pression est bien libre de remonter (couvercle mal fermé). »</li> <li>-Vérifiez que la manette soit dans la position 'autocuiseur fermé'</li> </ul>
De la vapeur s'échappe autour du couvercle.	<ul style="list-style-type: none"> <li>-Vérifiez que la manette soit bien dans la position 'autocuiseur fermé' Vérifier que le joint est bien en place. « Au besoin nettoyer le joint, son logement, ainsi que la collerette de la cuve. » Si le problème persiste, remplacer votre joint ou consultez notre service après-vente. Vérifier la fermeture du couvercle et que l'indicateur de pression est libre de remonter.</li> </ul>
La soupape de sécurité s'est déclenchée, que faire ?	<ul style="list-style-type: none"> <li>-Arrêtez immédiatement la source de chaleur.</li> <li>-Refroidissez votre autocuiseur en l'immergeant dans un récipient d'eau froide au moins une minute.</li> <li>-Retirez le régulateur. L'indicateur doit redescendre.</li> <li>-Si l'indicateur ne redescend pas, ne tentez pas d'ouvrir votre appareil. Immergez-le à nouveau dans un récipient d'eau froide jusqu'à sa descente.</li> <li>-Ouvrez votre autocuiseur et inspectez le régulateur.</li> <li>*Si'il est sale, nettoyez-le ainsi que son siège. Vous pourrez ensuite remettre l'autocuiseur en service. Si le problème persiste, contactez un service après-vente.</li> <li>*Si'il est propre, retournez impérativement l'autocuiseur complet dans un <b>service après-vente agréé</b>.</li> </ul>
Mon autocuiseur a chauffé à sec, que faire ?	<ul style="list-style-type: none"> <li>-Couper la source de chaleur et laisser refroidir l'autocuiseur sur la plaque de cuisson sans le déplacer. « Nous vous conseillons de changer le joint du couvercle et de faire vérifier votre autocuiseur dans un <b>service après-vente agréé</b>.</li> </ul>
Le joint de mon autocuiseur s'est extrudé par la fenêtre.	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Coupez la source de chaleur. Refroidissez l'autocuiseur en l'immergeant dans un récipient d'eau froide au moins une minute.</li> <li>- Ne réutilisez pas l'autocuiseur avant de l'avoir fait contrôler par un <b>service après-vente agréé</b>.</li> </ul>
De la vapeur s'échappe du régulateur.	<ul style="list-style-type: none"> <li>-Ceci est tout à fait normal, si l'échappement est trop important, réduire la source de chauffe et continuer la cuisson.</li> </ul>
Des taches apparaissent dans le fond.	<ul style="list-style-type: none"> <li>-Ce sont des traces de calcaire. Nettoyez les à l'aide d'un tampon abrasif additionné d'un peu de vinaigre dilué.</li> </ul>
Les aliments ne sont pas cuits ou sont brûlés	<ul style="list-style-type: none"> <li>-Vérifier la présence de liquide et la puissance de la source de chauffe. Contrôler le temps de cuisson.</li> </ul>

**POUR TOUT AUTRE PROBLÈME, CONSULTER VOTRE REVENDEUR OU UN SERVICE APRÈS-VENTE AGRÉÉ.**

## 13 • PIÈCES DÉTACHÉES

Joint réf. 710073	310 883 102 2134		
Régulateur réf. 710895	005 209 7534 135	Anse de cuve réf. 710894	005 209 7534 128

- Ces pièces sont disponibles auprès du revendeur de votre autocuiseur ou l'un de nos centres de service après-vente agréés. Conseil : changer le joint tous les ans.
- Pièces détachées disponibles 5 années suivant date d'achat. Pour tout autre accessoire ou pièce à changer: Adressez-vous à un service après-vente. Lui seul est habilité à faire la réparation ou le changement de pièces.

## 14 • SERVICE APRES-VENTE

Notre réseau de service après-vente est à votre disposition pour tout renseignement concernant votre autocuiseur.

- Vous pouvez obtenir la liste de nos centres de services après-vente agréés en contactant : SITRAM-INOX - Service consommateurs - 36170 SAINT BENOIT DU SAULT - Tel. +33 (0) 2 54 01 53 58 - sav@sitram.fr
- Pièces détachées disponibles 5 années suivant date d'achat. Toute réparation doit être effectuée par du personnel autorisé ou habilité (personnel des stations service après vente agréée SITRAM)

## 15 • GARANTIE

- Cet autocuiseur est garanti 15 ans, contre tout défaut lié à la structure métallique du produit.
  - Cette garantie ne couvre pas :
    - Les dommages consécutifs à un usage incorrect, à une surchauffe, à une chute, à un choc, à une usure normale ou, d'une façon générale, au non respect des précautions d'emploi et d'entretien.
    - Les pièces d'usures (joint, poignées de couvercle, anses de cuve, régulateur, indicateur).
    - Les rayures, les éraflures, les piqûres, ou décoloration du métal de base.
  - Cette garantie ne pourra s'appliquer si l'autocuiseur a été utilisé à des fins commerciales, s'il a subi des modifications ou en cas d'utilisation de pièces détachées non agréées par SITRAM.
  - Pour bénéficier de la garantie, adressez-vous à un centre de service après-vente muni de votre preuve d'achat.
- En tout état de cause, la garantie légale de conformité au contrat visée par les articles L211-4, L211-5 et L211-12 du code de la consommation ainsi que la garantie légale des vices cachés visée aux articles 1641 à 1649 du code civil s'appliquent.



FR

ES

PT

DE

AR

EN

NL

IT

Principaux temps de cuisson	Tiempos orientativos de cocción	Principais tempos de cozedura	Die wichtigsten garzeiten	مدة الطهي	Main cooking times	Belangrijkste kooktijden	Tempi di cottura principali	Min
<b>LEGUMES</b>	<b>VERDURAS</b>	<b>LEGUMES</b>	<b>GEMÜSE</b>	<b>الخضار</b>	<b>VEGETABLES</b>	<b>GROENTEN</b>	<b>VERDURE</b>	
Artichauts (1)	Alcachofas (1)	Alcachofras (1)	Artischocken (1)	أرضي شوكي (1)	Artichokes (1)	Artisjokken (1)	Carciofi (1)	12 min
Asperges	Alubias frescas	Espargos	Spargel	هلبيون	Asparagus	Asperges	Asparagi	5 min
Carottes	Alubias secas	Cenouras	Karotten	جزر	Cabbage	Wortels	Carote	15 min
Choux	Col	Couves	Kohl	ملفوف	Carrots	Kool	Cavoli	10 min
Choux-fleurs	Coliflor	Couve-flor	Blumenkohl	قرنبيط	Cauliflower	Bloemkool	Cavolfiore	4 min
Endives	Endivias	Endívias	Endivie	لعااعة	Chicory	Witloof	Indivia	10 min
Epinards (1)	Artichauts (1)	Espinafres (1)	Spinat (1)	سبانخ (1)	Spinach (1)	Spinazie (1)	Spinaci (1)	20 min
Haricots frais	Espárragos	Feijão fresco	Frische Bohnen	فاصوليا خضراء	Fresh beans	Verse bonen	Fagioli freschi	8 min
Haricots secs	Espínacas	Feijão seco	Getrocknete Bohnen	فاصوليا	Dried beans	Gedroogde bonen	Fagioli secchi	20 min
Haricots verts	Guisantes	Feijão-verde	Grüne Bohnen	لوبياء	French beans	Prinsessenboontjes	Fagioli verdi	10 min
Lentilles (1)	Judías verdes (1)	Lentilhas (1)	Linsen (1)	عدس (1)	Lentils (1)	Linzen (1)	Lenticchie (1)	15 min
Petits-pois	Lechuga	Ervilhas	Erbesen	بزيلة	Peas	Ervtjes	Piselli	15 min
Poireaux (1)	Lentejas (1)	Alho francês (1)	Porree (1)	كرات (1)	Leeks (1)	Prei (1)	Porri (1)	8 min
Pommes de terre	Patatas	Batatas	Kartoffeln	بطاط	Potatoes	Aardappelen	Patate	8 min
Salade (1)	Puerros (1)	Salada (1)	Salat (1)	خس (1)	Lettuce (1)	Sla (1)	Insalata (1)	20 min
Salsifis	Salsifis	Salsifi	Schwarzwurzeln	لحية التيس	Salsify	Schorseneren	Scorzonerera	25 min
<b>BŒUF</b>	<b>VACA O BUEY</b>	<b>CARNE DE VACA</b>	<b>RIND</b>	<b>لحم البقر</b>	<b>BEEF</b>	<b>RUNDOVLEES</b>	<b>MANZO</b>	
Mode	A la moda	Mode	Rinderschmorbraten in Rotweinsauce	خضرية	A la mode	Boeuf à la mode	Brasato	40 min
Bourguignon	A la borjoñona	Bourguignon	Boeuf Bourguignon	بورجينيون	Burgundy	Boeuf Bourguignon	Bourguignon	40 min
Pot au feu	Cocido	Cozido	Eintopf	يخنة	Hotpot	Pot au feu	Lesso	50 min
Rôti (1Kg)	Asado (1Kg)	Assada (1Kg)	Rinderbraten (1Kg)	روسو (1Kg)	Pot roast (1Kg)	Gebraad (1Kg)	Arrosto (1Kg)	10 min
<b>MOULTON</b>	<b>CORDERO</b>	<b>CARNEIRO</b>	<b>SCHAF</b>	<b>لحم الغنم</b>	<b>MUTTON</b>	<b>SCHAPENVLEES</b>	<b>AGNELLO</b>	
Blanquette	Blanqueta	Guisado	Frikassee	بلنكيت	Blanquette	Blanquette	Blanquette	20 min
Pieds	Piés	Pés	Füße	قدم	Stew	Poten	Zampetti	20 min
Ragoût	Estofado	Ensopado	Ragout	يخنة	Trotters	Ragout	Spezzatino	25 min
<b>PORC</b>	<b>CERDO</b>	<b>CARNE DE PORCO</b>	<b>SCHWEIN</b>	-	<b>PORK</b>	<b>VARKENSVLEES</b>	<b>MAIALE</b>	
Potée	Cocido	Cozida	Eintopf	-	Pork stew	Stoofpotje "Potée"	Stufato	40 min
Rôti (1Kg)	Asado (1Kg)	Assada (1Kg)	Braten (1Kg)	-	Pot roast (1Kg)	Gebraad (1Kg)	Arrosto (1Kg)	30 min
<b>VEAU</b>	<b>TERNERA</b>	<b>VITELA</b>	<b>KALB</b>	<b>لحم العجل</b>	<b>VEAL</b>	<b>KALFSVLEES</b>	<b>VITELLO</b>	
Blanquette	Blanqueta	Guisada	Frikassee	بلنكيت	Blanquette	Blanquette	Spezzatino	20 min
Marengo	A la Marengo	Marengo	Marengo	مارنجو	Marengo	Stoofpotje "Veu Marengo"	Marengo	20 min
Rôti (1Kg)	Asada (1Kg)	Assada (1Kg)	Braten (1Kg)	كيلو روسو (1Kg)	Pot roast (1Kg)	Gebraad (1Kg)	Arrosto (1Kg)	25 min

\* Ces temps sont donnés à titre indicatif et peuvent être ajustés en fonction de votre recette ou de votre expérience.

(1) Rappel : Ne jamais remplir l'autocuiseur à plus d'1/3 de la capacité lors de la cuisson de ces aliments.

\* Los tiempos de cocción se dan a título indicativo, debiéndose ajustar a cada receta y modo de cocinar de cada uno.

(1) Recuerde: no sobrepase nunca 1/3 de la capacidad de la olla al cocer este tipo de alimentos.

\* Estes tempos são dados a título indicativo e podem ser aumentados em função da sua receita ou da sua experiência.

(1) Advertência: Nunca deve encher a panela de pressão mais de 1/3 da capacidade na cozedura destes alimentos.

\* Es handelt sich um Richtangaben, die je nach Ihrem Rezept oder Ihren Erfahrungswerten angepasst werden können.

(1) Zur Erinnerung: Den Schnellkochtopf niemals um mehr als 1/3 seiner Kapazität für die Zubereitung dieser Lebensmittel füllen.

\* أعطيت هذه المعلومات على وجه التقدير ويمكن تعديلها حسب الوصفات وحسب الخبرة الشخصية.  
تذكير: الرجاء عدم تعبئة القدر عند الطهي بأكثر من 1/3 من سعته.

\* These times are given as a guide and can be adjusted to suit your recipe or experience.

(1) Reminder: Never fill the pressure cooker to more than 1/3 of its capacity when cooking these items.

\* Deze kooktijden zijn slechts wenken en kunnen uiteraard aangepast worden volgens uw eigen recept en uw persoonlijke ervaringen.

(1) Pas op: Vul de snelkookpan nooit hoger dan 1/3 als u deze etenswaren kookt.

\* Questi tempi sono indicativi e possono essere modificati in base alle proprie ricette o all'esperienza.

(1) Nota: non riempire mai la pentola a pressione oltre 1/3 della capacità durante la cottura di questi alimenti.

**ACCESSOIRES EN OPTION - ACCESORIOS VENDIDOS POR SEPARADO**  
**ACESSÓRIOS OPCIONAIS - ZUBEHÖR OPTIONAL**  
**الاكسسوارات المتوفرة للبيع - THE ACCESSORIES ARE SOLD SEPARATELY**  
**ACCESSOIRES APART BESCHIKBAAR**  
**GLI ACCESSORI POSSONO ESSERE COMPRATI SEPARATAMENTE**



**PANIER VAPEUR**

en INOX filaire muni de 2 anses  
qui facilitent l'extraction et la stabilité.  
Nettoyage facile.  
Compatible lave-vaisselle.



**PANIER VAPEUR**

Panier en INOX perforé muni  
de 2 anses inox  
qui facilitent l'extraction et la stabilité.  
Nettoyage facile.  
Compatible lave-vaisselle.



**PANIER VAPEUR EN SILICONE**

Perforé il est muni de 2 anses inox  
qui facilitent l'extraction et la stabilité.  
Entièrement développé par Sitram.  
Nettoyage facile.  
Compatible lave-vaisselle.



### BANDEAU MÉMO SILICONE

Rappel des temps de cuissons de vos aliments.

**Anti rayure et Antichoc**

Uniquement adapté aux modèles 8L/10L/13L  
NE PAS UTILISER SUR GAZ



### DOSEUR

**Le complément malin.** Il sert de **doseur pour la quantité de liquide** grâce à ses graduations intérieures et indique le **niveau minimum pour une bonne utilisation de l'autocuiseur.**



### CUILLÈRE 2 EN 1



**Facilite la préhension** du panier vapeur grâce à son **manche en forme de crochet.**





[www.sitram.fr](http://www.sitram.fr)

36170 - St. Benoît Du Sault - France  
Tél. : +33 (0)2 54 01 53 00  
Fax : +33 (0)2 54 01 53 39  
sav@sitram.fr