

SITRAM



SITRAPRIMO

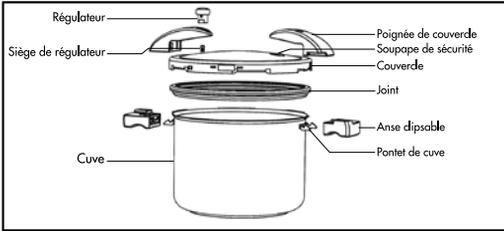
Autocuiseur / Pressure-cooker

Français - Español - Português - Deutsch
العربية - English - Nederlands - Italiano

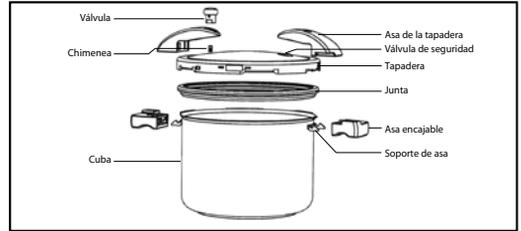
<i>Français</i>	5-7
<i>Español</i>	8-10
<i>Português</i>	11-13
<i>Deutsch</i>	14-16
العربية	17-19
<i>English</i>	20-22
<i>Nederlands</i>	23-25
<i>Italiano</i>	26-28

SCHÉMAS

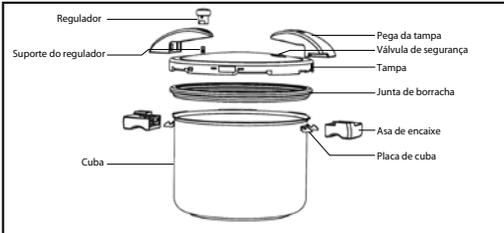
FR



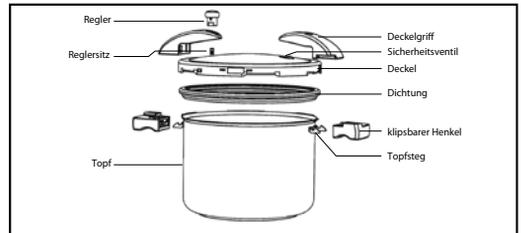
ES



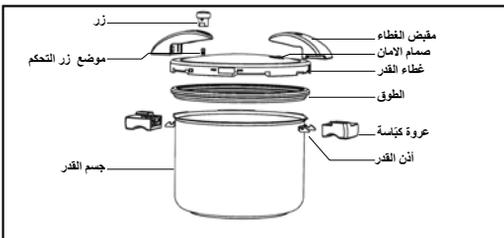
PT



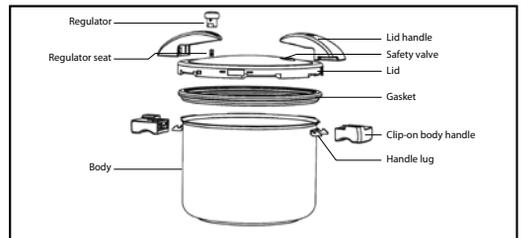
DE



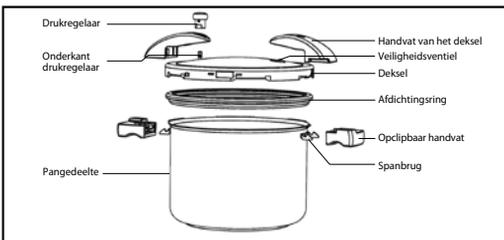
AR



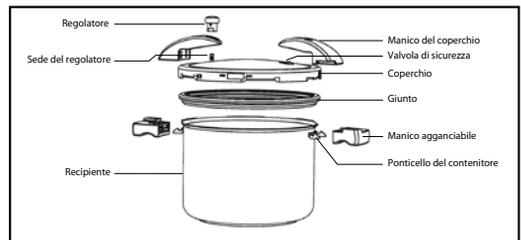
GB



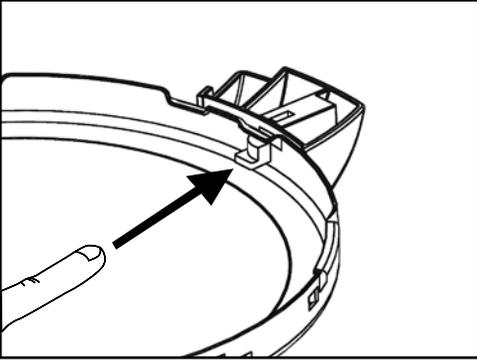
NL



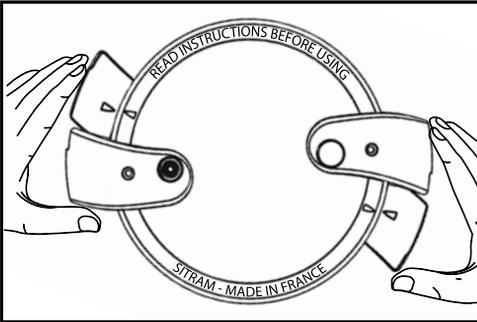
IT



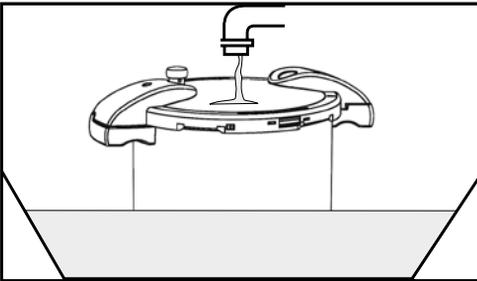
(fig. 1)



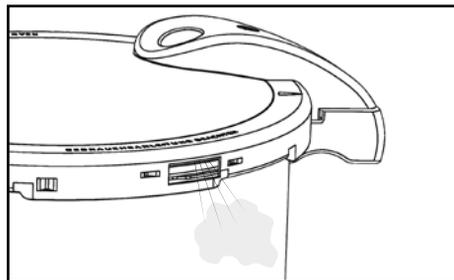
(fig. 3)



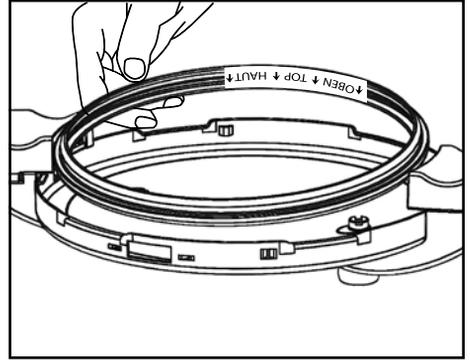
(fig. 5)



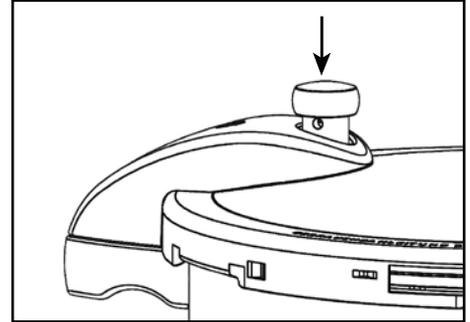
(fig. 7)



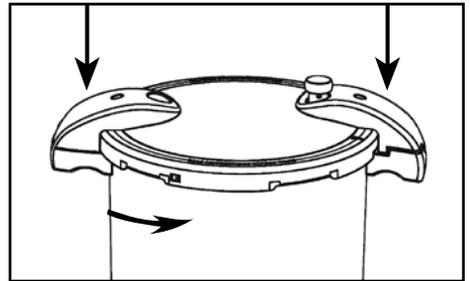
(fig. 2)



(fig. 4)



(fig. 6)



1 • RECOMMANDATIONS IMPORTANTES DE SECURITE

- Lire toutes les instructions.
- Cet appareil cuit sous pression : un usage incorrect peut être à l'origine d'un accident et entraîner de graves brûlures. S'assurer que l'appareil est convenablement fermé avant de le chauffer (voir guide utilisation).
- Avant chaque utilisation, vérifiez que les soupapes ne sont pas obstruées. Procédez impérativement aux vérifications des dispositifs de sécurité selon les instructions du paragraphe 4.
- 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 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 pas cuire dans l'autocuiseur des aliments risquant de mousser et d'obstruer les conduits des organes de sécurité tel que compote de pomme, aïelles, orge perlé, flocons d'avoine ou autres céréales, pois cassés, nouilles, macaronis, spaghettis, rhubarbe, groseilles.
- 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.
- Certaines viandes, par exemple la langue de bœuf, comportent une peau superficielle qui gonfle sous l'effet de la pression. Ne piquez pas la viande tant que la peau présente un aspect gonflé. Vous risqueriez d'être ébouillanté par des projections.
- 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.
- 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.
- Utiliser la (les) source (s) de chaleur conformément aux instructions d'utilisation.
- Ne pas introduire l'autocuiseur dans un four chauffé.
- 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.
- Soyez particulièrement prudents si vous devez déplacer votre autocuiseur en cours ou en fin de cuisson. Manipulez-le uniquement par ses poignées en évitant de toucher les surfaces chaudes. Si nécessaire, utiliser des gants. Ne renversez pas l'appareil, prenez garde à d'éventuels échappements de vapeur par le régulateur.
- 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.
- Cet autocuiseur n'est conçu que pour la cuisson d'aliments sous pression. Ne l'utilisez jamais dans un autre but.
- Ne jamais utiliser cet autocuiseur sous pression pour frire les aliments.
- N'apportez aucune modification à votre autocuiseur, n'effectuez pas d'autres interventions que celles décrites dans ce mode d'emploi.
- Remplacez le joint régulièrement et utilisez exclusivement des pièces détachées de marque SITRAM identiques aux pièces d'origine.
- Seule la cuve et le couvercle de cet autocuiseur SITRAM sont compatibles.
- Ne pas laisser les enfants à proximité lorsque l'autocuiseur est en cours d'utilisation.

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

Capacité	Capacité utile	Diamètre du fond	Matériaux	Pression de régulation	Température de cuisson
4 L 6 L 8 L 10 L 13 L	2,6 L 4 L 5,3 L 6,6 L 8,6 L	18 cm	Cuve et couvercle : Acier inoxydable Fond : Aluminium+ Inox magnétique	65 kPa	114° C

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

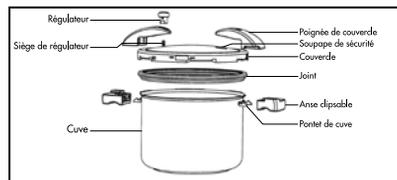


3 • AVANT LA PREMIERE UTILISATION

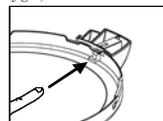
- En cas d'utilisation sur plaque électrique ou vitrocéramique, utilisez toujours une plaque de diamètre inférieur ou égal à celui du fond de l'appareil.
- En cas d'utilisation sur le gaz, veiller à ce que les flammes ne dépassent pas du fond de l'appareil.
- Avant la première utilisation, faites bouillir 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

- Retirer le régulateur et vérifier que le conduit d'évacuation de vapeur n'est pas obstrué.
- Vérifier que rien n'obstrue les orifices de la soupape de sécurité et que la bille est bien apparente.
- Vérifier le bon fonctionnement des poussoirs situés dans les poignées en les poussant avec le doigt. (fig. 1)
- 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).

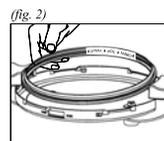


(fig. 1)



Remettre le joint en place en veillant à ce qu'il soit placé dans le bon sens et qu'il soit bien engagé sous tous les ergots situés sur la périphérie du couvercle. (fig. 2)

• **NOTA :** Le joint est une pièce d'usure qui rétrécit au fur et à mesure des utilisations. Des fuites peuvent se produire dès que le joint n'est plus suffisamment serré dans son logement. Il est alors nécessaire de procéder à son remplacement. Dans le cas d'une utilisation quotidienne de l'autocuiseur, la durée de vie du joint est d'environ un an.

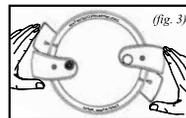


5 • REMPLISSAGE

- Ne jamais utiliser l'autocuiseur avec une quantité de liquide inférieure à 25 cl (un grand verre).
- Ne jamais remplir votre autocuiseur au delà des 2/3 de sa capacité.
- Ne jamais remplir l'autocuiseur à plus d'1/3 de sa capacité lors de la cuisson d'aliments possédant des feuilles susceptibles de venir se coller à l'intérieur du couvercle (salade, épinards, poireaux, artichauts, etc...) ou pour des aliments gonflant pendant la cuisson (riz, légumes déshydratés).
- Ne jamais envelopper les aliments dans du papier (aluminium ou autre).

6 • FERMETURE

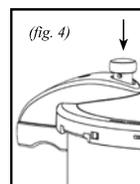
- Placer le couvercle sur la cuve de l'autocuiseur de telle sorte que les deux triangles gravés sur le couvercle soient alignés avec les repères gravés sur les poignées de la cuve
- Appuyez légèrement sur le couvercle, de façon à comprimer le joint, et le tourner dans le sens des aiguilles d'une montre jusqu'à la butée. (fig. 3)
- L'autocuiseur est correctement fermé lorsque les poignées du couvercle et de la cuve sont parfaitement superposées.
- En cas de difficulté pour fermer le couvercle, graissez le joint avec un peu d'huile de table.



• **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.**

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 2ème cran. (fig. 4)
- Placer sur feu vif jusqu'à l'apparition d'un échappement de vapeur par le régulateur.
- 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) et commencer à décompter le temps de cuisson.
- 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.
- Principaux temps de cuisson p. 29

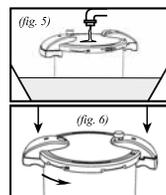


• **ATTENTION: Ne jamais laisser votre autocuiseur sur le feu sans eau ou jus à l'intérieur. Vous risqueriez de brûler les mets et de dessouder le triple fond.**

• **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.**

8 • OUVERTURE

- Retirer l'appareil de la source de chaleur.
- Procéder à la décompression de l'autocuiseur en le plaçant sous un filet d'eau froide ou en l'immergeant dans un récipient d'eau froide pendant au moins une minute. (fig. 5)
- Tirer doucement le régulateur pour le remonter dans le premier cran. Assurez-vous que, dans cette position, aucun jet de vapeur ne s'échappe par le régulateur. Dans le cas contraire, poursuivre l'immersion de l'appareil jusqu'à l'arrêt de ce jet de vapeur.
- Retirer complètement le régulateur.
- Ouvrir lentement le couvercle en le tournant dans le sens contraire des aiguilles d'une montre et en appuyant fermement vers le bas afin de désengager le dispositif de sécurité à l'ouverture. (fig. 6)
- Le couvercle doit tourner facilement et sans forcer. S'il ne tourne pas facilement, c'est qu'il reste de la pression à l'intérieur de l'autocuiseur. Dans ce cas, poursuivre l'immersion de l'appareil dans l'eau froide jusqu'à son total refroidissement.



• **ATTENTION: NE JAMAIS ESSAYER D'OUVRIRE LE COUVERCLE EN FORCE.**

• En cas de difficulté, ne pas persister. N'ouvrir le couvercle qu'après complet refroidissement.

• Il est fortement déconseillé de faire chuter la pression en retirant le régulateur.

Vous risqueriez d'être brûlé par la vapeur ou éclaboussé par des projections de liquide bouillant.

9 • EN CAS DE DECLENCHEMENT DE LA SOUPE DE SECURITE

- La soupape de sécurité à bille, placée sous 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 puis 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.
- Procédez aux vérifications décrites au paragraphe 4 avant toute remise en service de l'autocuiseur.

10 • FENETRE D'EXTRUSION DU JOINT

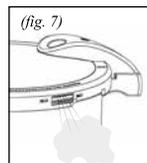
• En cas de forte surpression dans l'autocuiseur, consécutive à l'obstruction simultanée du régulateur et de la soupape de sécurité, le joint est

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. 7)

• En cas de déclenchement de ce dispositif de sécurité, coupez immédiatement la source de chaleur puis 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.



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 conçue pour passer au lave-vaisselle. Ne jamais mettre le couvercle au lave-vaisselle.

• Lavez le joint uniquement à l'eau chaude (ne pas utiliser de détergent).

• 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 satinées ou 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.

• Rangez votre autocuiseur en mettant son couvercle à l'envers sur le corps. Vous éviterez ainsi l'affaissement du joint et son usure prématurée.

12 • PROBLEMES ET SOLUTIONS

Je n'arrive pas à ouvrir mon autocuiseur.	Avant la cuisson : Ouvrir lentement le couvercle en le tournant dans le sens contraire des aiguilles d'une montre et en appuyant fermement vers le bas afin de désengager le dispositif de sécurité à l'ouverture. Après la cuisson : Si l'autocuiseur est sous pression, procéder à la décompression suivant les instructions du paragraphe 8
Je n'arrive pas à fermer mon autocuiseur.	•Assurez vous que le joint est bien en place et dans le bon sens. •Appuyer légèrement sur le couvercle et tourner dans le sens des aiguilles d'une montre jusqu'à ce que les poignées soient superposées.
Mon autocuiseur ne monte pas en pression.	•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 et dans le bon sens. •Si le joint est usé, remplacez le.
De la vapeur s'échappe autour du couvercle.	•Vérifier que le joint est bien en place et dans le bon sens. •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.
La soupape de sécurité s'est déclenchée, que faire ?	•Arrêter immédiatement la source de chaleur. •Refroidir votre autocuiseur sous un filet d'eau froide au moins 1 minute. •Retirer le régulateur. •Ouvrir l'autocuiseur et procéder au nettoyage du régulateur et de son siège. •Remettre l'autocuiseur en service et si le problème persiste contacter un service après-vente agréé.
Mon autocuiseur a chauffé à sec, que faire ?	•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 centre agréé.
Le joint de mon autocuiseur s'est extrudé par la fenêtre.	•Couper la source de chaleur. •Refroidir l'autocuiseur sous un filet d'eau froide au moins 1 minute. •Ne pas réutiliser l'autocuiseur avant de l'avoir fait contrôler par un service après-vente agréé.
De la vapeur s'échappe du régulateur.	•Ceci est tout à fait normal, si l'échappement est trop important, réduire la source de chauffe et continuer la cuisson.
Des taches apparaissent dans le fond.	•Ce sont des traces de calcaire. Nettoyez les à l'aide d'un tampon abrasif additionné d'un peu de vinaigre dilué.
Les aliments ne sont pas cuits ou sont brûlés	•Vérifier la présence de liquide et la puissance de la source de chauffe. •Contrôler le temps de cuisson
Pour tout autre problème, consulter votre revendeur ou un service après-vente agréé.	

13 • PIECES DETACHEES

Joint	310 883 102 2134
Régulateur	310 883 711 2037

Anse de cuve	310 883 711 2020
Poignée de couvercle	310 883 711 2013

• 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.

14 • SERVICE APRES-VENTE

• 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) 825 086 007 - sav@sitram.fr

• Pièces détachées disponibles 5 années suivant date d'achat.

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).

- 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 cozadura	Die wichtigsten garzeiten	مدة الطهي	Main cooking times	Belangrijkste kooktijden	Tempi di cottura principali	Min
LEGUMES	VERDURAS	LEGUMES	GEMÜSE	الخضار	VEGETABLES	GROENTEN	VERDURE	
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	لعاعة	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
BŒUF	VACA O BUEY	CARNE DE VACA	RIND	لحم البقر	BEEF	RUNDOVLEES	MANZO	
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
MOULTON	CORDERO	CARNEIRO	SCHAF	لحم الغنم	MUTTON	SCHAPENVLEES	AGNELLO	
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
PORC	CERDO	CARNE DE PORCO	SCHWEIN	-	PORK	VARKENSVLEES	MAIALE	
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
VEAU	TERNERA	VITELA	KALB	لحم العجل	VEAL	KALFSVLEES	VITELLO	
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 cozadura 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.



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

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