

SITRAM

**Autocuiseur
Pressure Cooker
Sitraclassic**



| Instructions d'utilisation |
| Instructions for use |

Français - English

Table des matières

1 - Recommandations importantes de sécurité		3
2 - Description du produit		4
3 - Montage des poignées		5
4 - Remplacement du joint		5
5 - Instructions d'utilisation		5
6 - Précautions d'utilisation		7
7 - Nettoyage et entretien		8
8 - Cas pratiques		9
9 - Pièces détachées		10
10 - Garantie et service après-vente Temps de cuisson		10

Table of Contents

1 - Important safety recommendations		11
2 - Product Description		12
3 - Handles assembly		13
4 - How to replace the seal		13
5 - Instructions for use		13
6 - Precautions to be taken		15
7 - Cleaning and maintenance care		16
8 - What to do when		17
9 - Spare parts		18
10 - Garantie et service après-vente Cooking times		18

I - Recommandations importantes de sécurité

- Lisez toutes les instructions.
- Cet appareil cuit sous pression : un usage incorrect peut être à l'origine d'un accident et entraîner de graves brûlures. Assurez-vous que l'appareil est correctement fermé avant de le placer sur une source de chaleur (voir le guide utilisateur).
- Avant chaque utilisation, vérifiez que les soupapes ne sont pas obstruées. Avant chaque utilisation, vous devez procéder aux vérifications de tous les organes de sécurité selon les instructions du paragraphe 7.
- Respectez toujours les quantités de remplissage suivantes :
 - N'utilisez jamais 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 remplissez jamais 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 remplissez jamais 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 placez jamais l'autocuiseur sur une source de chaleur sans que le couvercle ne soit complètement et correctement fermé conformément aux instructions du paragraphe 5.
- Ne cuisez pas dans l'appareil 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.
- Pour 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 laissez jamais l'autocuiseur fonctionner sans surveillance. Une fois l'appareil en pression, assurez-vous qu'il y a toujours un léger échappement de vapeur par le régulateur.
- Quand la pression de fonctionnement est atteinte, réduisez la puissance de chauffe pour que le liquide, qui crée la vapeur, ne s'évapore pas.

- Après chaque utilisation, nettoyez l'autocuiseur selon les instructions du paragraphe 7.
- Respectez les instructions d'utilisation de votre plaque de cuisson.
- Ne placez pas l'autocuiseur dans un four chaud.
- En cas d'anomalie pendant la cuisson, coupez immédiatement la source de chaleur et procédez à la décompression en respectant les instructions du paragraphe 5. Ne remettez l'autocuiseur en service qu'après avoir procédé à son nettoyage et aux vérifications décrites respectivement aux paragraphes 7 et 5. Si le problème persiste, consultez 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, utilisez des gants. Ne renversez pas l'appareil. Prenez garde à d'éventuels échappements de vapeur par le régulateur.
- Ne forcez jamais pour ouvrir l'autocuiseur. N'ouvrez jamais l'appareil sans vous assurer qu'il n'y a plus aucune pression à l'intérieur. La décompression de l'autocuiseur doit toujours être effectuée en suivant les instructions du paragraphe 5. S'il ne s'ouvre pas facilement, c'est qu'il reste de la pression dans l'appareil. Dans ce cas, poursuivez la décompression conformément aux instructions du paragraphe 5.
- Cet autocuiseur n'est conçu que pour la cuisson d'aliments sous pression. Ne l'utilisez jamais dans un autre but.
- N'utilisez jamais cet autocuiseur pour frire sous pression avec de l'huile.
- 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. Seuls la cuve et le couvercle de cet autocuiseur SITRAM sont compatibles.
- Ne laissez pas les enfants à proximité lorsque l'autocuiseur est en cours d'utilisation.
- Ne pas intervenir sur les systèmes de sécurité au delà des consignes d'entretien.

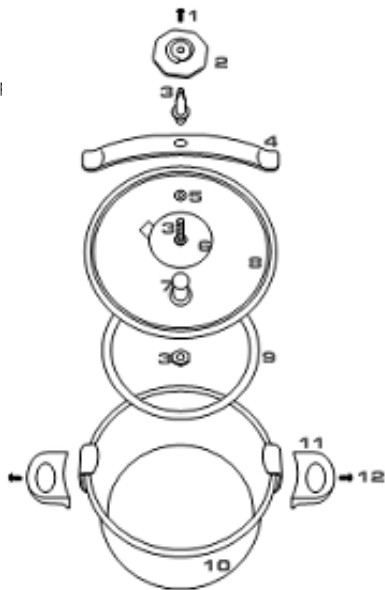
CONSERVEZ TOUTES CES INSTRUCTIONS

ATTENTION : le fabricant décline toute responsabilité en cas d'incident ou d'accident provoqué par les motifs suivants : modification 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 - Description du produit

Composants et caractéristiques

- 1 - Vis de la poignée supérieure
- 2 - Poignée supérieure en Bakélite
- 3 - Vis centrale
- 4 - Etrier en acier inoxydable
- 5 - Soupape de sécurité : cette soupape est activée si le régulateur ne fonctionne pas. Dans ce cas, elle permet de libérer l'excédent de pression et de garantir ainsi la sécurité totale de l'utilisateur.
- 6 - Couvercle de protection
- 7 - Régulateur de pression : il garantit que la pression maximale de fonctionnement de l'autocuiseur n'est pas dépassée. Il permet toujours de libérer progressivement la pression (voir le paragraphe Cuisson sous pression).
- 8 - Couvercle en acier inoxydable
- 9 - Joint
- 10 - Cuve en acier inoxydable avec j
- 11 - Poignée en Bakélite
- 12 - Vis de fixation des poignées



Pression de fonctionnement : 45 kPa

Pression maximale admissible (PS) : 65 kPa

Tous nos autocuiseurs sont fabriqués en acier inoxydable 18/10.

Chaque pièce doit toujours être remplacée par un composant Sitraclassic d'origine.

Nous vous recommandons de remplacer le joint tous les ans.

Aucune modification ne doit être apportée aux organes de sécurité. Lors du remplacement de ces dispositifs ou de toute autre pièce de sécurité importantes, vous ne devez utiliser que des pièces de rechange d'origine.

Capacité	Capacité utile	Diamètre du fond
4 L	2,6 L	18 cm
6 L	4 L	
8 L	5,3 L	
10 L	6,6 L	
13 L	8,6 L	

Matériaux	Pression de régulation	Température de cuisson
Cuve et couvercle : acier inoxydable Fond : Aluminium+, Acier inoxydable magnétique	45 kPa	110° C

AVANT LA PREMIERE UTILISATION



Gaz



Electrique



Radiant



Halogène



Induction

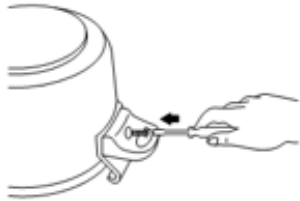
- Vérifier la compatibilité de votre autocuiseur avec les types de plaques de cuisson dont vous disposez.
- En cas d'utilisation sur plaque électrique ou vitrocéramique, utilisez toujours une plaque de diamètre inférieur ou égal à celui du fond de l'appareil. Vérifiez toujours que le fond extérieur de l'appareil est propre pour ne pas endommager votre plaque vitrocéramique.
- En cas d'utilisation sur le gaz, veillez 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 avec du jus de citron (ces mélanges sont évidemment impropres à la consommation).
- Lavez minutieusement votre autocuiseur à l'eau chaude avec du liquide vaisselle.

3 – Montage des poignées

Pour faciliter le conditionnement et le transport, l'autocuiseur n'est pas livré avec les poignées montées. Avant de l'utiliser, vous devez les fixer comme indiqué sur le schéma.

Retournez l'autocuiseur pour faciliter le montage. Placez la partie la plus large de la poignée vers le bas, insérez la vis et serrez bien à l'aide d'un tournevis.

ATTENTION : Ne pas assembler les anses dans le mauvais sens, risque de désolidarisation. Après plusieurs utilisations de l'autocuiseur, il est conseillé de resserrer les vis pour éviter que les poignées ne se desserrent.



4 – Remplacement du joint

Après une utilisation prolongée, l'anneau en caoutchouc qui constitue le joint peut être endommagé. Il est alors impératif de le changer. Pour acheter un nouveau joint, contactez votre revendeur.

Insertion du joint :

- 1 - Les dimensions du joint doivent correspondre parfaitement au diamètre du couvercle de l'appareil.
- 2 - Nettoyez minutieusement la rainure du couvercle avant d'ajuster le joint.
- 3 - Placez le joint dans la rainure en appuyant avec les deux pouces pour garantir son bon positionnement.



5 – Instructions d'utilisation - Cuisson sous pression

- Ne placez pas l'autocuiseur dans un four chaud.
- N'utilisez jamais l'autocuiseur en mode sous pression pour faire frire ou sauter des aliments.

1 - Lors de la première utilisation, faites bouillir de l'eau et du lait sous pression pendant cinq minutes pour éviter que l'intérieur de l'appareil ne noircisse. Fig. 1

2 - Avant de fermer l'autocuiseur, tournez la poignée supérieure dans le sens inverse indiqué par la flèche pour ajuster l'étrier sur le couvercle. Ensuite, faites glisser horizontalement le couvercle le long des bords de l'appareil pour positionner l'étrier contre les poignées en acier inoxydable. Vérifiez si le couvercle est correctement ajusté. Fig. 2

3 - Tournez la commande de fermeture dans le sens indiqué par la flèche jusqu'à ce que l'étrier soit correctement ajusté par rapport à la partie supérieure des poignées en acier inoxydable. Fig. 3

4 - Vérifiez la position de la flèche sur la poignée supérieure. Fig. 4

5 - Tournez complètement la commande de fermeture pour placer la flèche dans sa position initiale. Fig. 4

6 - Répétez l'étape 5 pour effectuer un tour complet supplémentaire. Fig. 4

Suivez toujours ces étapes pour chaque utilisation, c'est-à-dire tournez deux fois la poignée pour que l'autocuiseur soit correctement et complètement fermé. Cet appareil cuit sous pression. Une utilisation inappropriée de l'autocuiseur peut entraîner des risques de brûlure. Veillez à ce que l'appareil soit correctement fermé avant de le mettre à chauffer.

7 - Placez le régulateur sur son axe en le tournant doucement pour vérifier sa bonne position. Fig. 5

8 - La cuisson démarre lorsque que le régulateur commence à tourner. Réduisez alors la puissance de chauffe. Pour maintenir l'autocuiseur sous pression, le régulateur doit simplement tourner progressivement et libérer un petit jet de vapeur. Le temps de cuisson sera identique même si le régulateur tourne plus vite. Fig.

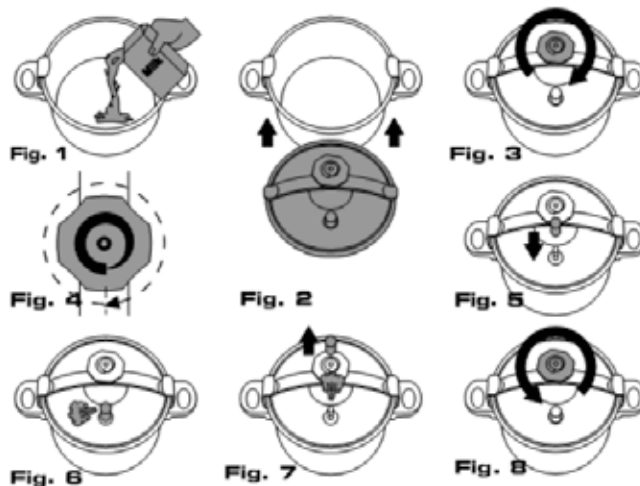
Ne laissez pas les enfants à proximité de l'autocuiseur en cours d'utilisation.

Il est normal qu'un peu de vapeur s'échappe de la soupape de sécurité.

9 - Dès que le temps de cuisson indiqué dans la recette est écoulé, éteignez la source de chaleur et libérez la pression en retirant le régulateur entièrement ou en le soulevant partiellement jusqu'à atteindre le premier niveau de l'axe. Fig. 7

Ne forcez jamais pour ouvrir l'autocuiseur. N'ouvrez jamais l'appareil sans vous assurer qu'il n'y a plus aucune pression à l'intérieur.

10 - Avant de retirer le couvercle, assurez-vous qu'il n'y a plus aucune pression à l'intérieur de l'autocuiseur. Tournez la poignée supérieure dans le sens inverse indiqué par la flèche. Fig. 8. Soulevez doucement le couvercle et faites-le glisser horizontalement le long des bords de l'autocuiseur.



6 – Précautions d'utilisation

Ne remplissez pas l'autocuiseur au delà des 2/3 de sa capacité.

Pour les aliments qui gonflent pendant la cuisson, tels que le riz ou les légumes déshydratés, ne remplissez pas l'autocuiseur à plus de 1/3 de sa capacité.

Pour la cuisson d'aliments pâteux, secouez légèrement l'autocuiseur avant d'ouvrir le couvercle pour éviter la projection des aliments.

Réduisez la puissance de chauffe dès que la pression souhaitée est atteinte ; la libération d'une petite quantité de vapeur évitera de brûler les aliments

Avant chaque utilisation, vérifiez que les soupapes ne sont pas obstruées.
Voir le paragraphe 7: Nettoyage et entretien.

N'utilisez jamais l'autocuiseur sans ajouter de l'eau car cela risquerait de l'endommager gravement.

Utilisez la source de chaleur appropriée conformément aux instructions d'utilisation

GAZ : la flamme ne doit pas être plus large que le diamètre de l'autocuiseur

PLAQUES ELECTRIQUES – PLAQUES A INDUCTION – PLAQUES VITROCERAMIQUES :
la plaque de cuisson doit avoir un diamètre identique ou inférieur au fond de l'appareil.

Ne touchez aucun organe de sécurité à d'autres fins que l'entretien tel que détaillé dans le paragraphe 7 «Nettoyage et entretien».

Cet appareil cuit sous pression. Une utilisation inappropriée de l'autocuiseur peut entraîner des risques de brûlure.

Grâce à ses différents dispositifs de sécurité, l'autocuiseur permet de cuire des aliments en toute sécurité.

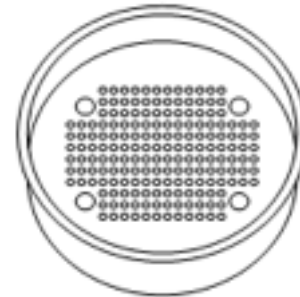
Sécurité en cas de surpression – Dans l'éventualité peu probable d'une défaillance

du régulateur en cas de surpression – en cas de dysfonctionnement du régulateur

- Premier dispositif : la soupape de sécurité libère l'excédent de pression
- Second dispositif : une petite quantité de vapeur sera libérée entre le couvercle et la cuve pour déformer l'étrier.

Option

Panier vapeur : pour une cuisson à la vapeur uniquement



Avant de placer l'appareil sur une surface sensible (par exemple une plaque de cuisson), veillez à ce que le fond de l'appareil soit parfaitement propre.

Important

Si de la vapeur s'échappe de l'appareil :

1 - Retirez l'appareil de la source de chaleur.



2 - Retirez le régulateur et laissez la vapeur s'échapper.



3 - Fermez bien l'appareil à nouveau (trois tours complets) et replacez-le sur la plaque de cuisson.



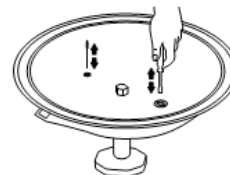
7 - Nettoyage et entretien

- Dès que vous avez terminé de cuire, ne laissez pas d'aliments à l'intérieur de l'autocuiseur. Lavez-le immédiatement afin que le métal ne soit pas attaqué par des aliments salés ou acides. Un nettoyage à l'eau tiède avec du produit vaisselle est suffisant.
- Cependant, vous pouvez mettre la cuve de l'autocuiseur au lave-vaisselle.
- Le couvercle doit toujours être nettoyé à la main.

- N'utilisez jamais un produit abrasif ou une éponge métallique.
 - N'utilisez pas de lessive ni de produits chlorés.
 - Pour éliminer les odeurs dans l'autocuiseur, faites bouillir du vinaigre jusqu'à évaporation.
 - Les organes de sécurité de l'autocuiseur ne doivent en aucun cas être altérés ou modifiés. Pour le remplacement des organes de sécurité ou d'autres pièces importantes pour la sécurité, utilisez uniquement des pièces d'origine.
 - En cas de dysfonctionnement constaté d'un organe de sécurité, évitez d'utiliser l'appareil.
- Si l'appareil ne fonctionne toujours pas après le remplacement de la pièce endommagée, contactez votre vendeur.

Nettoyage des systèmes de fonctionnement et de sécurité

- Nettoyez l'axe de la soupape avec un jet d'eau puissant ou une aiguille.
- Nettoyez la base de la soupape de sécurité et vérifiez son fonctionnement en appuyant légèrement sur la soupape depuis l'intérieur du couvercle : elle doit se soulever facilement. Assurez-vous qu'aucun aliment n'obstrue la soupape.



Rangement de l'appareil

- Après avoir bien rincé et essuyé l'appareil, rangez-le sans le fermer. Tournez le couvercle vers le haut pour permettre au joint de sécher correctement.
- Si l'autocuiseur présente des traces de calcaire ou autres, nettoyez-le avec un produit adapté pour les appareils en acier inoxydable.

8 – Cas pratiques – Questions

Mon appareil ne fait pas de pression. Pour quelle raison ?

La vapeur s'échappe autour du couvercle. Pour quelle raison ?

Je ne peux pas ouvrir mon appareil. Pourquoi ?

Le système de sécurité a été activé. Que dois-je faire ?

Par inadvertance, j'ai mis l'autocuiseur à chauffer sans rien à l'intérieur.
Que dois-je faire ?

Vos aliments sont trop ou pas assez cuits.

Réponses

- La puissance de chauffe n'est pas adaptée : vous devez l'augmenter.
 - Il n'y a pas assez de liquide : ajoutez de l'eau.
 - Le régulateur n'est pas bien positionné : vous devez le placer correctement.
 - La soupape de sécurité est obstruée : nettoyez-la.
 - Certaines pièces sont certainement abîmées : vous devez les remplacer.
-
- L'appareil n'est pas complètement fermé : suivez les instructions.
 - Le joint ou l'anneau en caoutchouc n'est pas bien ajusté : insérez-le correctement.
 - Le joint est sale : vous devez le nettoyer.
 - Le joint est abîmé : vous devez le remplacer.
 - Le bord du couvercle de l'appareil est abîmé (écrasé) : contactez votre vendeur.
-
- Assurez-vous qu'il n'y a plus aucune pression à l'intérieur de l'appareil. Soulevez le régulateur de pression et retirez le couvercle. Si nécessaire, placez à nouveau l'appareil sur la source de chaleur pendant quelques minutes sans le régulateur.
-
- N.B. : Retirez l'appareil de la source de chaleur. Le régulateur est obstrué et doit être nettoyé. (voir le paragraphe 7 : «Nettoyage et entretien»)
-
- Vérifiez l'état du joint (il ne doit pas être rigide ni présenter de coupures ou de fissures).
 - Vérifiez le fond intérieur de l'autocuiseur (il ne doit pas se détacher ni avoir des zones sans revêtement).
-
- Vérifiez le temps de cuisson.
 - Vérifiez la puissance de la source de chaleur.
 - Vérifiez la position du régulateur.
 - Vérifiez la quantité d'eau.

9 - Pièces détachées

Joint	3108837117711
Régulateur	3108837117728
Bouton	3108837117735
Poignée de la cuve	3108837117742

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.

10 - Garantie et service après-vente

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.

Conservez ce livret d'instruction et le bon d'achat correspondant pendant deux ans.

FR

Principaux temps de cuisson	Min
LEGUMES	
Artichauts (1)	15 min
Asperges	7 min
Carottes	19 min
Choux	13 min
Choux-fleurs	5 min
Endives	13 min
Epinards (1)	25 min
Haricots frais	10 min
Haricots secs	25 min
Haricots verts	13 min
Lentilles (1)	19 min
Petits-pois	19 min
Poireaux (1)	10 min
Pommes de terre	10 min
Salade (1)	25 min
Salsifis	32 min
BŒUF	
Mode	50 min
Bourguignon	50 min
Pot au feu	60 min
Rôti (1Kg)	13 min
MOUTON	
Blanquette	25 min
Pieds	25 min
Ragoût	32 min
PORC	
Potée	50 min
Rôti (1Kg)	38 min
VEAU	
Blanquette	25 min
Marengo	25 min
Rôti (1Kg)	32 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.

Fabriqué en France

Distribué par GERS Equipements

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

I – Important safety recommendations

- Read all the instructions.
- This pot cooks under pressure. If used incorrectly it may cause an accident and severe burning. Make sure the pressure cooker is properly closed before heating (see user guide).
- Every time you plan to use it, check that the valves are not blocked. You must follow the instructions given in paragraph 7 and check all the safety devices beforehand.
- Always adhere to the following filling quantities:
 - Never use the pressure cooker with less than 25 cl (a large glassful) of liquid inside it. In the absence of liquid, overheating can occur and extensively damage your pressure cooker.
 - Never fill the pressure cooker beyond 2/3 of its capacity.
 - When cooking food that gives off scum or that swells during cooking (rice, pulses and dried vegetables, etc.), never fill the pressure cooker beyond 1/3 of its capacity.
 - Overfilling the pressure cooker is likely to block the safety devices and create internal overpressure.
- Never put the pressure cooker on a heat source until the lid is completely and properly closed, as explained in the instructions in paragraph 5.
- Do not use the pressure cooker to cook food that is likely to froth up and block the safety device vents such as apples, cranberries, pearl barley, oatmeal or other cereals, split peas, noodles, macaroni, spaghetti, rhubarb, or currants.
- When cooking mushy products, shake the pressure cooker gently after decompression and before opening the lid to avoid being sprayed by trapped steam bubbles in the food.
- Some cuts of meat, such as beef tongue, have a surface skin that bloats under pressure. Do not prick the meat if the skin looks bloated, as it will probably spurt and scald you.
- Never leave the pressure cooker unattended while it is working. Once the pressure cooker has come up to steam, make sure that a little steam escapes through the regulator at all times.
- When the operating pressure is reached, lower the heat so that the liquid that is creating the steam, does not evaporate.
- Clean your pressure cooker following the instructions given in paragraph 7 after every use.
- Follow the instructions for using your cooker hob.
- Do not put the pressure cooker in a heated oven.
- If something goes wrong while you are cooking, turn off the heat immediately and depressurize following the instructions given in paragraph 5. Do not re-use your pressure cooker until you have cleaned it and carried out all the checks described in paragraphs 7 and 5.

If the problem persists, contact your service centre.

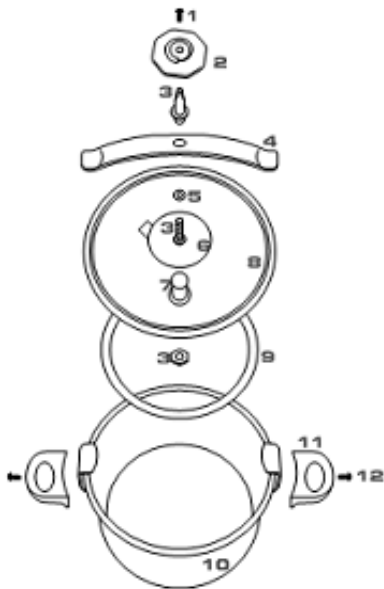
- Be particularly careful if you need to move your pressure cooker while in use or coming to the end of cooking. Pick it up only by its handles to avoid touching the hot surfaces. Use oven gloves if necessary. Never invert it. Watch out for steam that may spurt from the regulator.
- Never force the pressure cooker open. Do not open until you have made sure that the internal pressure has dropped completely. Always follow the instructions for de-pressurizing the pressure cooker given in paragraph 5. If it doesn't open easily, there is residual pressure inside the pressure cooker. The depressurizing instructions in paragraph 5 must be followed through to the end.
- This pressure cooker is only designed to cook food under pressure. Never use it for any other reason.
- Never use this pressure cooker to fry food under pressure.
- Do not make any modifications to your pressure cooker and do not try out any home repairs that are not described in this instruction leaflet.
- Replace the gasket regularly and only use SITRAM spare parts that are identical to the original parts. Only the base and cover of this SITRAM pressure cooker model match properly.
- Do not leave children in the vicinity of the pressure cooker while it is in use.
- Do not attempt any work on the safety systems unless it is described in the cleaning instructions

KEEP THESE INSTRUCTIONS IN A SAFE PLACE

WARNING: the manufacturer will not be held liable for any incident or accident caused by the following: modification to any of the safety devices, use of spare parts not approved by the manufacturer, failure to observe the normal usage conditions described in the manual, failure to observe the safety recommendations.

2 – Product Description Components and Characteristics

- 1 – Top handle screw
- 2 – Top handle in Bakelite
- 3 – Central screw
- 4 – Crosspiece in stainless steel
- 5 – Safety valve – This valve is activated if the rotating valve fails to work. If so, it releases any excess pressure thus ensuring the user's total safety.
- 6 – Lid separator disc.
- 7 – Pressure regulating valve – this valve assures that the maximum pressure for the pressure cooker to work is not exceeded. It gradually releases and extra pressure (see "Pressure Cooking")
- 8 – Stainless steel lid
- 9 – Gasket
- 10 – Stainless steel pot with handles
- 11 – Handle in Bakelite
- 12 – Screw for fastening the handles



Service pressure- 45 kPa

Maximum pressure (PS) – 65 kPa

All our pressure cookers are made of 18/10 stainless steel

All parts must always be replaced by original Sitraclassic components

We recommend that you replace the gasket twelve months.

No changes should be made to the safety devices. Only original spare parts must be used when replacing any of these devices or any other important safety parts.

Capacity	Usable capacity	Diameter of the base
4 L	2,6 L	18 cm
6 L	4 L	
8 L	5,3 L	
10 L	6,6 L	
13 L	8,6 L	

Materials	Regulating pressure	Cooking temperature
Body and lid: Stainless steel Base: Aluminium+, magnetic stainless steel	45 kPa	110° C

BEFORE USING FOR THE FIRST TIME



Gas



Electricity



Radiant



Halogen



Induction

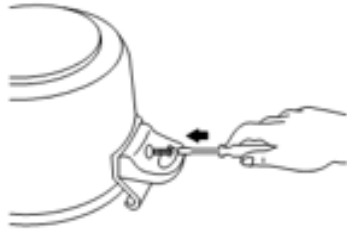
- Check that the pressure cooker is suitable for use with your cooker hob.
- If using on an electric or ceramic hob, always use a smaller- or same-diameter burner as the pressure cooker base. Always check that the pressure cooker base is clean to avoid damage to your ceramic hob.
- If using on gas hob, adjust the flame length so that they do not extend beyond the pressure cooker base.
- Before using for the first time boil up the contents of one glass of water and two glasses of milk with the juice of a lemon in your pressure cooker (obviously you should not drink this!).
- Wash your pressure-cooker carefully in hot water with a little washing-up liquid.

3 - Assembling the handles

To facilitate packing and transport, the handles are not fixed to the pressure cooker. Before using it, you must screw them on as shown in the diagram.

Turn the pressure cooker over to make assembly easier. Position the handle with the wider part facing downwards, insert the screw and tighten it.

WARNING: To avoid any dislocation, please assemble the handles in the right way. After using the pressure cooker a couple of times, you are advised to fasten the screws again to avoid them working loose.

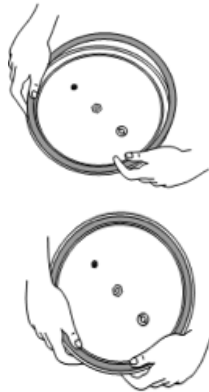


4 - How to replace the gasket

After prolonged use, the rubber ring or gasket may get damaged and must be replaced. Please contact your reseller to purchase a new gasket.

How to insert the gasket:

- 1 - The gasket must be the same diameter as the lid groove for a snug fit.
- 2 - Carefully clean the groove before adjusting the gasket
- 3 - Place the gasket in the groove and press it down using both thumbs to ensure it is correctly inserted.



5 - Instructions for use - Pressure Cooking

- Do not put the pressure cooker into a heated oven.
- Never use the pressure cooker in its pressurized mode for deep or shallow frying

1 - Before using the pressure cooker for the first time, boil some water and milk under pressure for five minutes. This will avoid any tarnishing on the inside. Fig 1

2 - Before you close your pressure cooker, turn the upper handle counter clockwise to fit the crosspiece on the lid. Then, slide the lid horizontally along the edge of the pressure cooker to place the crosspiece against the stainless steel handles. Check that the lid is properly adjusted. Fig 2

3 - Turn the closing device clockwise until the crosspiece is fits the upper part of the stainless steel handles. Fig 3

4 - Check the position of the arrow on the upper handle. Fig 4

5 - Turn the closing device completely so that the arrow returns to its initial position. Fig 4

6 - Repeat step 5 for one more complete turn. Fig 4

Always follow these steps for each time you use it, i.e., turn the lid twice so that the pressure cooker is properly and tightly closed.

This appliance cooks under pressure. Inappropriate use of the pressure cooker may result in scalding. Make sure that it is properly closed before heating.

7 - Place the pressure regulating valve onto the pin and turn it slightly to check that it is in working order. Fig 5

8 - Cooking time begins once the pressure-regulating valve starts rotating. At this point you should turn down the heat. To keep your cooker under pressure, the valve should rotate intermittently and release a little steam. The same amount of cooking time is required however fast the valve turns. Fig 6

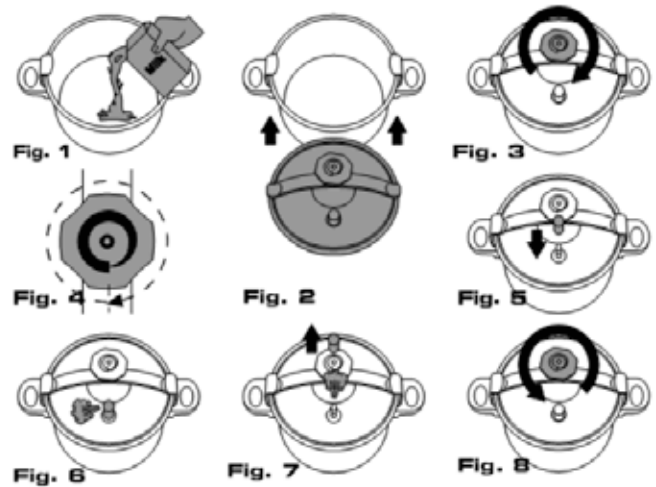
Keep children away from the pressure cooker when in use,

A small amount of pressure may be released through the security valve. This is normal.

9 - As soon as the recipe cooking time is over, turn off the heat and release the pressure by removing the valve completely or lifting it up partially to the top mark on the pin. Fig 7

Never force the pressure cooker open. Do not open before you are sure that the internal pressure has completely dropped.

10 - Before removing the lid, ensure that there is no more pressure inside the pressure cooker. Turn the upper handle counter clockwise Fig 8. Lift the lid with caution and slide it horizontally along the edge of the pressure cooker.



6 - Precautions to be taken

Do not fill the pressure cooker beyond 2/3 of its capacity.

Do not fill the pressure cooker to more than one third of its capacity, when cooking foods that expand during cooking, such as rice or dehydrated vegetables.

When cooking mushy food, gently shake the pressure cooker before opening the lid to avoid any spurting.

Reduce the heat source as soon as the right pressure is reached. You will avoid burning the food if the minimum of steam is released.

Before each use, check that the valves are not obstructed.

See paragraph 7: Cleaning and maintenance care.

Never use your pressure cooker without adding water as this will cause serious damage.

Use the appropriate heat source(s) according to the instructions for use

GAS - The flames should not extend beyond the pressure cooker base

ELECTRIC- INDUCTION - VITROCERAMIC HOBS - The hotplate should be of the same or smaller diameter than the pressure cooker base.

Do not tamper with any of the safety systems but adhere to the maintenance instructions specified in the paragraph 7 «Cleaning and maintenance care».

This appliance cooks under pressure. Inappropriate use of the pressure cooker may result in scalding.

The various safety systems of the pressure cooker make for the safe cooking.

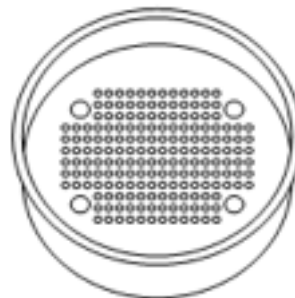
Security against overpressure - In the unlikely event of the rotating valve

- First device - The security valve releases the excess pressure

- Second device - A small amount of pressure will be released between the lid and the body and warp the crosspiece.

Option

Steam basket - For steaming only



Before placing the pressure cooker on a delicate surface, i.e., a vitroceramic hob, ensure that the base of the pressure cooker is perfectly clean

Important

If steam leaks out of the pressure cooker

1 - Remove the pressure cooker from the heat source



2 - Remove the rotating valve to release all the steam



3 - Close the lid very tightly (three full turns) and place it back on the stove



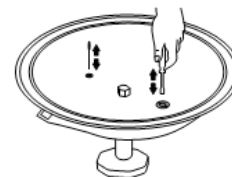
7 - Cleaning and Maintenance

- Once you have finished cooking empty all the food from the pressure cooker. Wash it immediately to prevent damage to the metal by salty or acidic food. Tepid water and a washing-up liquid are all you need.
- If you prefer, you can wash the pressure cooker body in the dishwasher.
- The lid must always be hand-washed.
- Never use abrasive products or steel wool

- Do not use bleach nor chlorine compounds
 - To remove odours from the pressure cooker, boil up some vinegar in the base until it begins to evaporate
 - The pressure cooker safety devices must not be altered or modified under any circumstances. Only use original parts to replace safety devices or other major parts.
 - Whenever a safety device fails, stop using the pressure cooker.
- If the pressure cooker is unusable after replacing the damaged parts, contact your reseller.

Cleaning the operating and safety systems

- Clean the valve pin with a strong spray of water or with a needle.
- Clean the base of the safety valve and ensure it is working properly by applying slight pressure to the valve on the inner side of the lid. It should be easy to raise. Ensure that the valve is not clogged up with food.



How to store the pressure cooker

- After rinsing and wiping the pressure cooker dry, store it open. Turn the lid upside down to ensure the gasket dries properly
- If your Pressure Cooker shows lime-scale or other stains, clean it with an appropriate stainless steel cleaning product.

8 – What to do when – Questions

Pressure does not build up in the pressure cooker, what is wrong with it?

Steam is escaping around the lid, what is wrong?

I cannot open my cooker, why?

The safety system was triggered, what can I do?

I was distracted and heated my pressure cooker with nothing inside it, what can I do?

The food is overcooked or undercooked

Answers

- The heat source is not high enough, increase the setting.
- There is not enough liquid in it, add some water
- The regulator valve is not properly in place. Correct its position.
- The safety valve is obstructed. Clean it up.
- Some parts must be damaged. You must replace them.

- The lid is not tightly closed. Follow instructions.
- The gasket or rubber ring does not fit properly. Insert it correctly.
- The gasket is dirty. Clean it
- The gasket is damaged. Replace it.
- The pressure cooker lid rim is damaged (crushed). Please contact your reseller.

- Ensure that there is no pressure remaining in the pressure cooker. Lift the pressure regulator valve and release the lid. If necessary, place the pressure cooker on the heat again for a few minutes without the regulator valve.

- NB: Take the pressure cooker off the heat source. The regulator valve is clogged up and must be cleaned. (see paragraph 7 «Cleaning and maintenance care».)

- Check the state of the gasket (it should not be stiff, or show cuts or crevices)
- Check the inside base (it should not be detached or be pitted)

- Check the cooking time.
- Check the heat setting.
- Check the position of the security valve.
- Check the amount of water

9 - Spare parts

Gasket	3108837117711
Regulator	3108837117728
Knob	3108837117735
Pot handle	3108837117742

These parts are available from the point of purchase or one of our approved service centres. We recommend you change the gasket every twelve months.

Spare parts are available for 5 years following the date of purchase.

10 - Warranty and After Sales Service

This pressure-cooker is guaranteed for 15 years against any defect relating to its metal structure.

This warranty does not cover:

- damage arising from improper use, overheating, dropping, impact, normal wear or failure to follow the use and cleaning precautions in general
- the wearing parts (gasket, handles lid, body grip handles, regulator)
- scratches, scuffs, pitting or decolouration of the base metal

This warranty cannot apply if the pressure-cooker has been used for commercial purposes, has been modified in any way or has been fitted with spare parts not approved by SITRAM.

To exercise the warranty, contact a service centre with your proof of purchase.

In any case, the contractual legal warranty of conformity referred to by articles L211-4, L211-5 and L211-12 of the French consumer code and the legal latent defect warranty referred to in articles 1641 to 1649 of the French civil code both apply.

Keep this instruction book and respective coupon purchase over 2 years

EN

Main cooking times	Min
VEGETABLES	
Artichokes (1)	15 min
Asparagus	7 min
Cabbage	19 min
Carrots	13 min
Cauliflower	5 min
Chicory	13 min
Spinach (1)	25 min
Fresh beans	10 min
Dried beans	25 min
French beans	13 min
Lentils (1)	19 min
Peas	19 min
Leeks (1)	10 min
Potatoes	10 min
Lettuce (1)	25 min
Salsify	32 min
BEEF	
A la mode	50 min
Burgundy	50 min
Hotpot	60 min
Pot roast (1Kg)	13 min
MUTTON	
Blanquette	25 min
Stew	25 min
Trotters	32 min
PORK	
Pork stew	50 min
Pot roast (1Kg)	38 min
VEAL	
Blanquette	25 min
Marengo	25 min
Pot roast (1Kg)	32 min

- 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.

Made in France

Supplied by GERS Equipements
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



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