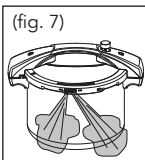


- Procédez aux vérifications décrites au paragraphe 4 avant toute remise en service de l'autocuiseur.

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 sauf si les anses sont de couleur. Ne jamais mettre le couvercle au lave-vaisselle.
- Lavez le joint uniquement à l'eau chaude (ne pas utiliser de détergent).
- Essayez 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 détrempé 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. Retirer le joint du couvercle, vous éviterez ainsi l'affaissement du joint et son usure prématurée.

12 - PROBLEMES ET REMEDES

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 aux poignées de cuve.
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

PROBLEMES ET REMEDES (SUITE)

	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 - PIÈCES DÉTACHÉES

Joint	310 883 102 2134	Poignée de couvercle	310 883 051 4821
Régulateur	310 883 100 1504	Anse de cuve	310 883 051 4838

- Ces pièces sont disponibles auprès du revendeur de votre autocuiseur ou de l'un de nos centres de service après-vente agréés. Conseil : changer le joint tous les ans.

14 - SERVICE APRES-VENTE

- Si vous rencontrez un problème avec cet autocuiseur SITRAM, si vous avez des questions au sujet de son fonctionnement ou encore s'il vous faut une pièce de rechange, vous pourrez vous adresser à la station-service SITRAM agréée de votre choix. La liste de nos points agréés de SAV est à votre disposition sur le site www.sitram.fr ou en appelant notre service consommateur au 0825 086 007. Pièces détachées: disponibles 5 années suivant la date achat.

SITRAM-INOX / Service consommateurs 36170 SAINT BENOIT DU SAULT

15 - PRINCIPAUX TEMPS DE CUISSON

LEGUMES				MOUTON	
Artichauts (1)	12 mn	Lentilles (1)	15 mn	Blanquette	20 mn
Asperges	5 mn	Petits-pois	15 mn	Pieds	20 mn
Carottes	15 mn	Poireaux (1)	8 mn	Ragoût	25 mn
Choux	10 mn	Pommes de terre	8 mn	PORC	
Choux-fleurs	4 mn	Salade (1)	20 mn	Potée	40 mn
Endives	10 mn	Salsifis	25 mn	Rôti (1 kg)	30 mn
		BOEUF		VEAU	
Epinards (1)	20 mn	Mode	40 mn	Blanquette	20 mn
Haricots frais	8 mn	Bourguignon	40 mn	Marengo	20 mn
Haricots secs	20mn	Pot au feu	50 mn	Rôti (1 kg)	25 mn
Haricots verts	10 mn	Rôti (1kg)	10 mn		

- 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 sa capacité lors la cuisson de ces aliments.

16 - GARANTIE SITRAM

- Cet autocuiseur SITRAM bénéficie d'une garantie de 15 ans à condition de n'être utilisé qu'à des fins privées et non commerciales ou professionnelles.
- La garantie SITRAM s'applique à tout défaut de fabrication et/ou de matière qui pourrait affecter la structure métallique de l'autocuiseur.
- Toutefois, la garantie SITRAM ne couvre pas les dommages à l'autocuiseur lui-même ou aux personnes et aux biens qui seraient la conséquence : d'un usage contraire aux instructions et précautions d'emploi et d'entretien figurant dans ce livret ; d'un usage incorrect ou non conforme à la destination normale de l'autocuiseur, tel qu'une surchauffe, une chute, un choc ou tout autre endommagement causé par l'utilisateur.
- La garantie SITRAM ne couvre pas non plus les pièces détachées d'usure telles que les, poignées, soupapes, régulateurs qui bénéficient d'une garantie SITRAM de 2 ans, ni l'usure normale de l'autocuiseur telle que les rayures, éraflures, piqûres ou décoloration du métal.
- Le joint qui doit être changé chaque année bénéficie de la garantie SITRAM pendant la première année. Enfin la garantie SITRAM est exclue si l'autocuiseur a subi des modifications ou été équipé de pièces détachées autres que des pièces d'origine SITRAM. Pour bénéficier de la garantie, adressez-vous à un centre de service après-vente muni de votre preuve d'achat.

GARANTIES LÉGALES

La garantie SITRAM bénéficie à l'acquéreur de cet autocuiseur en sus des garanties légales prévues par le droit français, et que nous vous rappelons ci-après dans le respect du code de la consommation.

GARANTIE LÉGALE DE CONFORMITÉ

Art. L. 211-4, Art. L. 211-5, Art. L. 211-12 du code de la consommation

GARANTIE LÉGALE CONTRE LES VICÉS CACHÉS

CODE CIVIL : Article 1641 du code civil. Article 1648, alinea 1er du code civil.

INFORMATION SITRAM

SITRAM est heureuse de vous faire bénéficier de sa garantie et de vous rappeler les lois françaises protectrices des consommateurs, mais votre autocuiseur SITRAM, conçu et fabriqué avec le plus grand soin et le souci permanent de votre sécurité dans les meilleurs aciers ne nous obligera jamais à relire ces textes, si vous l'entretenez et l'utilisez avec soin, pendant de longues années.



Sitramondo

MODE D'EMPLOI

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, vérifier 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 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.
- 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.
 - Ne pas intervenir sur les systèmes de sécurité au delà des consignes d'entretien.

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

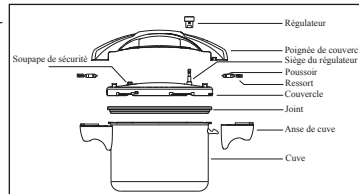
Capacité	Capacité utile	Diamètre du fond	Matériaux	Pression de régulation	Température de cuisson
4 L	2,6 L	18 cm	Cuve et couvercle : Acier inoxydable Fond : Aluminium+ Inox magnétique	65kPa	114°C
6 L	4 L				
8 L	5,3 L				
10 L	6,6 L				
13 L	8,6 L				

Vérifier la compatibilité de votre autocuiseur avec les types de plaques de cuisson dont vous disposez.

Source de chauffage :



Gamme SITRAMONDO



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 l'eau additionnée de jus de citron ou de vinaigre (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).
- 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.

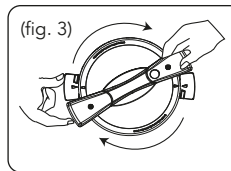
Des fuites peuvent se produire dès que le joint n'est plus suffisamment serré dans son logement. Il est alors nécessaire de procéder à son remplacement. Dans le cas d'une utilisation quotidienne de l'autocuiseur, la durée de vie du joint est d'environ un an.

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)

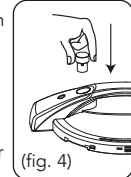


- L'autocuiseur est correctement fermé lorsque les poignées du couvercle et de la cuve sont parfaitement superposées.
- En cas de difficulté pour fermer le couvercle, graissez le joint avec un peu d'huile de table.

• **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.

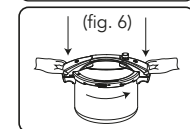
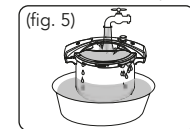


• **ATTENTION :** Ne jamais laisser votre autocuiseur sur le feu sans eau ou jus à l'intérieur. Vous risqueriez de brûler les mets et de dessouder le triple fond.

- 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'OUVRIR 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 SOUPAPE 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.