

SITRAM



SITRAPRO

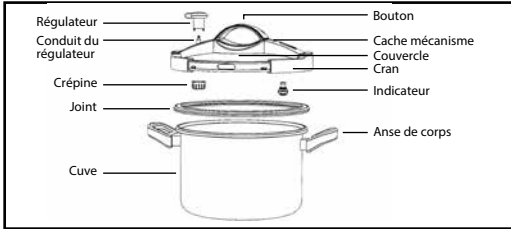
Autocuiseur / Pressure-cooker

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

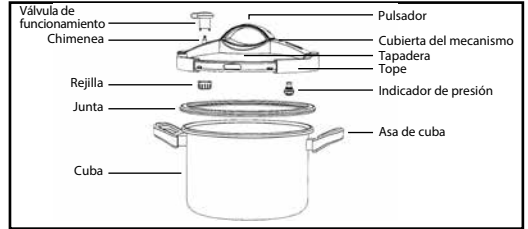
<i>Français</i>	04-07
<i>Español</i>	08-11
<i>Português</i>	12-15
<i>Deutsch</i>	16-19
العربية	20-23
<i>English</i>	24-27
<i>Nederlands</i>	28-31
<i>Italiano</i>	32-35

SCHÉMAS

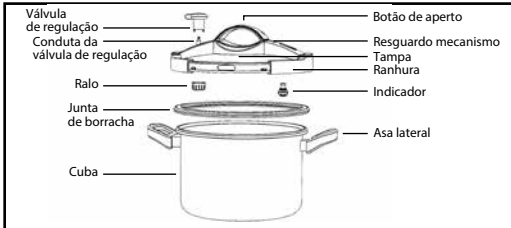
FR



ES



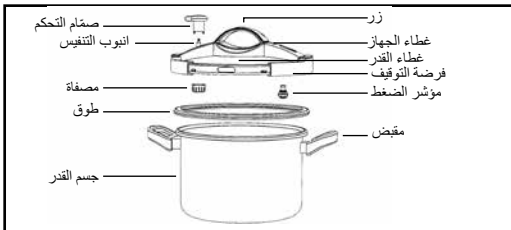
PT



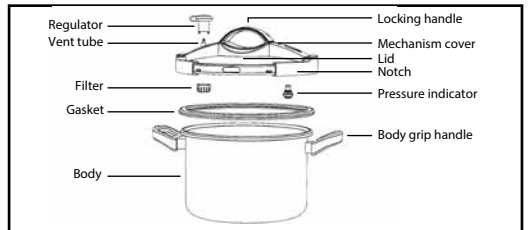
DE



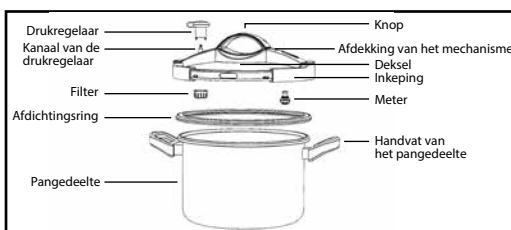
AR



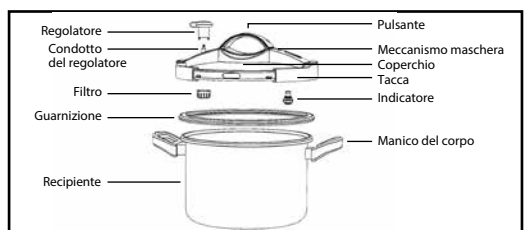
GB



NL



IT



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 chaleur 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	70 kPa	115° 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 :



- 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

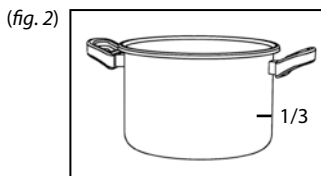
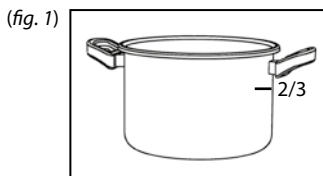
- Retirer le régulateur et vérifier que le conduit d'évacuation de vapeur et ses orifices n'est pas obstrué ainsi que la crépine de protection.
- Vérifier que rien n'obstrue les orifices de la soupape de sécurité et que la bille est bien apparente.

- 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)

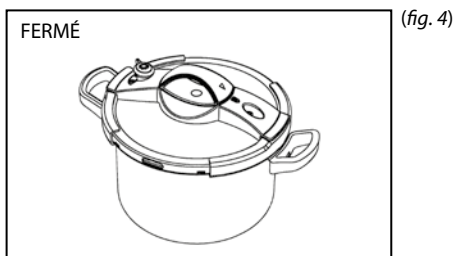
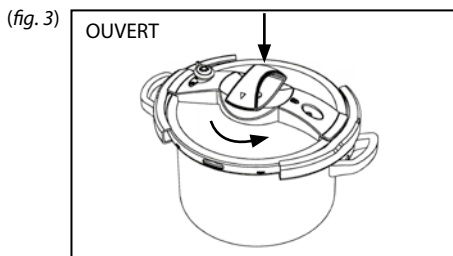
• ATTENTION : Afin d'éviter d'obstruer les orifices d'évacuation du régulateur et de la soupape de sécurité, il est impératif de respecter les précautions suivantes : Ne jamais remplir l'autocuiseur à plus d'1/3 de sa capacité (fig. 2) lors de la cuisson d'aliments qui gonflent ou produisent de l'écume 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

- Placer le couvercle sur la cuve de l'autocuiseur.
- Appuyez sur le couvercle, de façon à comprimer le joint, et tourner le bouton de fermeture dans le sens inverse des aiguilles d'une montre jusqu'à la butée. (clic) (fig. 3)
La poignée doit alors se trouver alignée avec la structure centrale. (fig. 4)
- L'autocuiseur est correctement fermé lorsque l'indicateur de pression est libre de remonter.

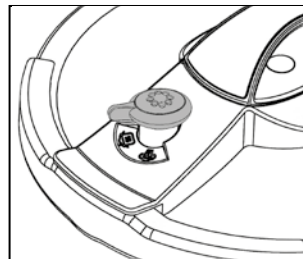
• ATTENTION : Ne jamais mettre l'autocuiseur sur une source de chaleur si le couvercle est posé sur la cuve sans être verrouillé ou s'il est fermé de façon incomplète.



7 • CUISSON

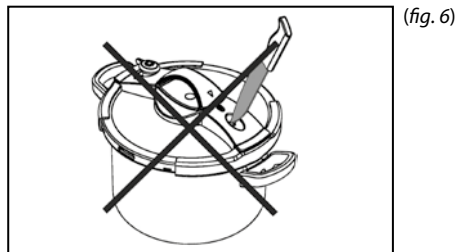
- Introduire les aliments avec la quantité d'eau nécessaire à la cuisson et fermer l'autocuiseur.
- Appuyer sur le régulateur de façon à s'assurer que celui-ci soit bien descendu au cran.
- Saisurer que le régulateur est en position cuisson. (Index du régulateur en face du dessin de l'autocuiseur) (fig. 5)
- Placer sur feu vif. Ne jamais placer l'autocuiseur dans un four.
- 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.
- **Principaux temps de cuisson p. 36**

(fig. 5)



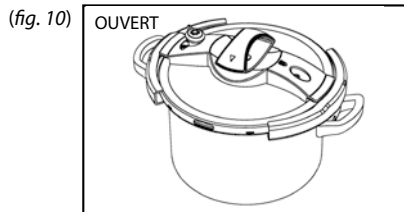
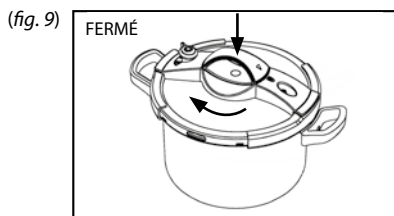
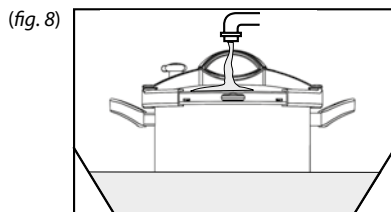
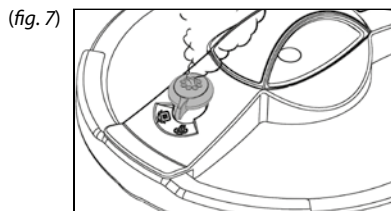
• **ATTENTION** : Ne jamais laisser votre autocuiseur sur le feu sans eau ou jus à l'intérieur. Vous risqueriez de brûler les mets et de dessouder le triple fond. L'arrêt de l'échappement de vapeur par le régulateur peut indiquer qu'il n'y a plus de liquide dans l'appareil. Dans ce cas, coupez immédiatement 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. 6)



8 • OUVERTURE

- Retirer l'appareil de la source de chaleur.
- Procéder à la décompression de l'autocuiseur en tournant le régulateur (Index du régulateur en face du dessin jet de vapeur). La vapeur s'échappe verticalement. (fig. 7)
- Vous pouvez aussi 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. 8)
- Lorsque l'indicateur de pression retombe, il déverrouille le système d'ouverture.
- Ouvrir lentement le couvercle en appuyant vers le bas et en tournant la poignée dans le sens des aiguilles d'une montre puis soulever le couvercle. (fig. 9) (fig.10)



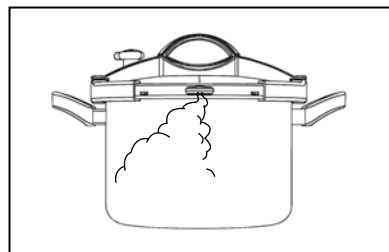
9 • EN CAS DE DECLENCHEMENT DE LA SOUPAPE DE SECURITE

- 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.
- Nettoyer soigneusement le régulateur, les orifices et le conduit d'évacuation de vapeur situé sur le couvercle et la crépine de protection.
- 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. 11)
- 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.

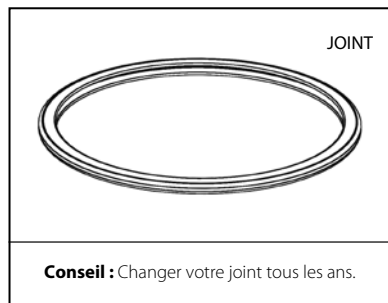
(fig. 11)



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. 12)
- 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 détremper 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 usure prématurée.

(fig. 12)



Conseil : Changer votre joint tous les ans.

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 des aiguilles d'une montre et en appuyant vers le bas afin de désengager les segments de fermeture. 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. •Appuyer sur le couvercle et tourner le bouton de commande dans le sens contraire des aiguilles d'une montre jusqu'à la butée. (clic) Ne jamais forcer la fermeture. Celle-ci doit se faire sans effort lorsque l'on appui correctement sur le couvercle.
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. • Si le joint est usé, remplacez le. •Assurez vous que l'indicateur de pression est bien libre de remonter (couvercle mal fermé).
De la vapeur s'échappe autour du couvercle.	•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.
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 du conduit et ses orifices, de son siège ainsi que la crépine de protection. •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 • PIÈCES DÉTACHÉES

Joint	310 883 050 2460
Régulateur beige	310 883 711 2082
Régulateur framboise	310 883 711 3560

Régulateur vert anis	310 883 711 3577
Régulateur rouge	310 883 711 3775
Anse de cuve	310 883 711 2099

- 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

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 - 361 70 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, 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.

1 • RECOMENDACIONES IMPORTANTES DE SEGURIDAD

- Lea todas las instrucciones.
- Este aparato cuece bajo presión. Si se utiliza indebidamente puede causar accidentes y provocar quemaduras graves. Cerciórese de que el aparato está adecuadamente cerrado antes de calentarlo (consulte las instrucciones de instalación).
- Antes de cada uso compruebe que las válvulas no están obstruidas. Verifique, imperativamente, los dispositivos de seguridad siguiendo las instrucciones del apartado 4.
- Respete escrupulosamente las cantidades de llenado indicadas a continuación
 - No utilice nunca la olla rápida con una cantidad de líquido inferior a 25 cl (un vaso grande). La ausencia de líquido en la olla puede provocar un calentamiento excesivo y dañarla gravemente.
 - No llene nunca la cuba más de 2/3 de su capacidad.
 - Cuando cueza alimentos que produzcan espuma o se hinchen durante la cocción (arroz, verduras deshidratadas...), no llene la olla más de 1/3 de su capacidad.
 - Un llenado excesivo podría obstruir los dispositivos de seguridad y provocar un exceso de presión en la olla.
- No coloque nunca la olla rápida en una fuente de calor sin haber cerrado completa y correctamente la tapa antes, conforme a las instrucciones del apartado 6.
- No cueza en la olla rápida alimentos que, al producir espuma, obstruyan los conductos de los dispositivos de seguridad como, por ejemplo, compota de manzana, arándanos, cebada perlada, copos de avena u otro tipo de cereales, guisantes, fideos, macarones, espaguetis, ruibarbo o grosellas.
- Cuando cueza alimentos pastosos, agite ligeramente la olla después de la descompresión y antes de abrir la tapa. De este modo evitará las proyecciones que pudieran provocar las burbujas de vapor bajo presión en los alimentos.
- Determinadas carnes, como la lengua de vaca, tienen una piel superficial que se hincha con la presión. No pinche la carne si la piel aparece hinchada, porque podría quemarse con las proyecciones.
- No deje nunca la olla funcionando sin vigilancia. En cuanto se encuentre bajo presión, cerciórese de que siempre se escape un poco de vapor por el regulador.
- Cuando se haya alcanzado la presión de funcionamiento, reduzca la fuente de calor para que el líquido que produce vapor no se evapore.
- Después de cada uso, limpie la olla siguiendo las instrucciones del apartado 11.
- Utilice la(s) fuente(s) de calor conforme a las instrucciones de uso.
- No meta la olla rápida en un horno caliente.
- En caso de producirse alguna anomalía durante la cocción, corte inmediatamente la fuente de calor y efectúe la descompresión siguiendo las instrucciones del apartado 8. No vuelva a poner en servicio la olla hasta haberla limpiado y efectuado las comprobaciones indicadas en los apartados 11 y 4 respectivamente. Si persistiera el problema, póngase en contacto con el servicio de posventa.
- Sea especialmente prudente si tiene que desplazar la olla durante o al final de la cocción. Manipúlela asíéndola únicamente por las asas y evitando tocar las superficies calientes. Si fuera necesario, utilice guantes. No incline la olla y esté particularmente atenta a los posibles escapes de vapor por el regulador.
- No abra nunca la olla por la fuerza. No la abra sin haberse cerciorado, antes, de que la presión del interior haya bajado completamente. La descompresión de la olla se debe llevar a cabo siempre siguiendo las instrucciones del apartado 8. Si no se abre fácilmente es porque sigue habiendo presión dentro de la olla. En ese caso, prosiga con la descompresión conforme a las instrucciones del apartado 8.
- Esta olla ha sido diseñada únicamente para cocer alimentos bajo presión. No la utilice nunca con otro propósito.
- No utilice nunca esta olla para freír alimentos bajo presión.
- No utilice nunca modificación a la olla ni efectúe en ella más intervenciones que las indicadas en este manual de instrucciones.
- Cambie la junta con regularidad y utilice exclusivamente repuestos de marca SITRAM, idénticos a los originales. La tapadera de esta olla SITRAM sólo es compatible con esta cuba.
- No deje que los niños se acerquen a la olla cuando se está utilizando.

CONSERVE TODAS ESTAS INSTRUCCIONES

ADVERTENCIA: El fabricante declina toda responsabilidad en caso de incidente o accidente provocado por cualquiera de los motivos siguientes: modificación de cualquier órgano de seguridad, utilización de recambios no autorizados por el fabricante, utilización no conforme con las condiciones de uso normal indicadas en este manual, no respetar las recomendaciones de seguridad.

2 • LA OLLA

Capacidad	Capacidad útil	Diámetro del fondo	Materiales	Presión de regulación	Temperatura de cocción
4 L	2,6 L	18 cm	Cuba y tapadera: Acero inoxidable Fondo: aluminio y acero inoxidable magnético	70 kPa	115° C
6 L	4 L				
8 L	5,3 L				
10 L	6,6 L				
13 L	8,6 L				

3 • ANTES DEL PRIMER USO

- Compruebe la compatibilidad de su olla con el tipo de foco de calor de su cocina. Focos de calor posibles:



- Si utiliza una placa eléctrica o vitrocerámica, escoja siempre un foco de diámetro inferior o igual al del fondo de la olla. Compruebe siempre que el fondo exterior de la olla esté limpio para evitar dañar su placa vitrocerámica. Si cocina con gas, cerciórese de que las llamas no sobrepasan el fondo de la olla.
- Antes de utilizar la olla por primera vez, ponga a hervir en ella el contenido de un vaso de agua más dos de leche o un vaso de agua con zumo de limón (por supuesto, estas mezclas no se deben consumir).
- Limpie a fondo la olla con agua caliente y detergente.

4 • ANTES DE CADA USO

- Saque la válvula y compruebe que no están obstruidos ni el conducto de escape de vapor, ni los orificios, ni la rejilla protectora.
- Cerciórese de que nada obstruye los orificios de la válvula de seguridad y que se ve bien la bolita.
- Saque la junta, compruebe que esté en buen estado y que el canal de alojamiento esté limpio (una junta en mal estado o con materias extrañas

adheridas puede ser causa de fugas).

- Vuelva a colocar la junta en su sitio, cerciorándose de que esté bien sujeta debajo de los salientes situados alrededor de la tapa.
- Si se usa la olla a diario, la duración de vida de la junta es de aproximadamente un año.
- Compruebe que el indicador de presión no encuentra obstáculos para deslizarse.

5 • LLENADO

• Cocción al vapor (con cestillo) :

No utilice nunca la olla con una cantidad de agua inferior a 75 cl (750 ml).

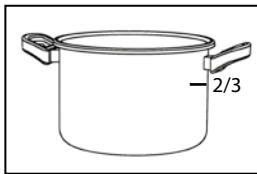
• Cocción al vapor (sin cestillo) :

No utilice nunca la olla rápida con una cantidad de líquido inferior a 25 cl (250 ml).

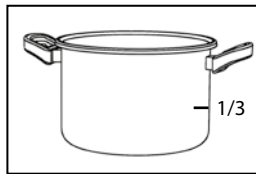
No llene nunca la cuba más de 2/3 de su capacidad. (fig. 1)

• **CUIDADO** : Para evitar que se obstruyan los orificios de las válvulas de funcionamiento y seguridad, se deben tomar las precauciones siguientes : Cuando cueza alimentos que se hinchen o produzcan espuma durante la cocción (espinacas, lentejas, guisantes, pasta, arroz, compotas de fruta, ruibarbo, cebada, pétalos de avena y otros cereales...), no llene la olla más de 1/3 de su capacidad (fig. 2). Cuando cueza alimentos con hojas que se puedan pegar por dentro a la tapadera (lechuga, puerros, alcachofas ...), no llene la olla más de 1/3 de su capacidad (fig. 2). No introduzca nunca alimentos envueltos en papel (de aluminio u otro tipo).

(fig. 1)



(fig. 2)



6 • CIERRE

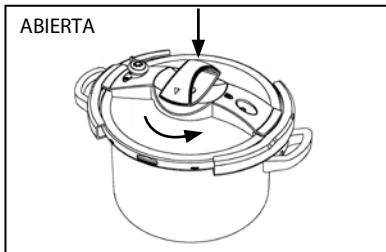
• Coloque la tapadera encima del cuerpo de la olla.

• Empuje hacia abajo la tapa, aplastando la junta, para poder girar el pulsador de cierre en sentido contrario al de las agujas del reloj hasta el tope (clic) (fig. 3). El asa debe encontrarse, entonces, alineada con el puente central (fig. 4).

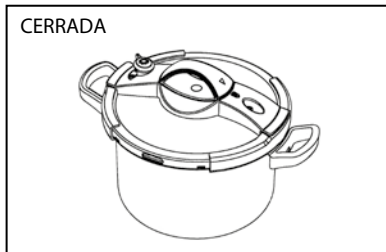
• La olla está correctamente cerrada cuando el indicador de presión puede subir libremente.

• **CUIDADO** : no coloque nunca la olla en un foco de calor si la tapa está simplemente posada encima de la cuba, sin cerrar, o si no está completamente cerrada.

(fig. 3)



CERRADA



(fig. 4)

7 • COCCIÓN

• Introduzca los alimentos con la cantidad de agua necesaria para la cocción y cierre la olla.

• Empuje la válvula para comprobar que haya bajado hasta la segunda posición.

• Compruebe que la válvula esté colocada en posición de cocción (índice de la válvula delante del dibujo de la olla). (fig. 5)

• Colóquela en un foco de calor a mucho fuego. No meta nunca la olla en un horno.

• Impulsado por la presión, el indicador sube y bloquea el dispositivo de apertura.

• Empiece a contar el tiempo de cocción a partir del momento en que empiece a salir vapor por la válvula.

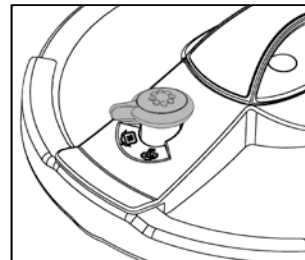
• Baje, entonces, la intensidad del calor hasta dejarlo manteniendo un leve escape de vapor por la válvula (que, también, podría funcionar de forma intermitente).

• Es normal que la válvula no gire mientras se escapa vapor, ya que no ha sido diseñada para ello.

• Si su receta requiere sal, disuélvala inmediatamente removiendo el agua con una cuchara de madera. Así evitará que se produzcan «picaduras» en el fondo de la olla. La disolución de la sal también es más fácil y rápida cuando se utiliza sal fina y se disuelve en agua caliente.

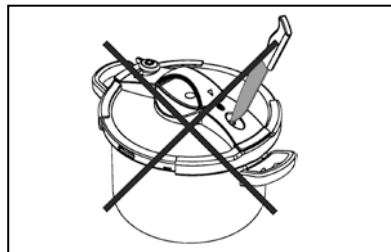
• **Tiempos orientativos de cocción en p. 36**

(fig. 5)



• **CUIDADO** : No deje nunca la olla en el fuego sin que haya agua o jugo dentro. Correría el riesgo de quemar los alimentos y desoldar el fondo triple. El hecho de que deje de salir vapor por la válvula puede indicar que no queda líquido dentro de la olla. En ese caso, apague inmediatamente la fuente de calor, efectúe la descompresión y abra la olla siguiendo las instrucciones del apartado 8. Añada líquido antes de reemplazar la cocción. Si se escapa vapor entre la tapa y la cuba es que la tapadera no está correctamente cerrada o que la junta está desgastada. En ese caso, apague inmediatamente la fuente de calor, efectúe la descompresión y abra la olla siguiendo las instrucciones del apartado 8. Compruebe el estado de la junta y cámbiela si fuera necesario. Vuelva a cerrar la tapa siguiendo las instrucciones del apartado 6 y continúe la cocción.

NO INTENTE MANIPULAR NUNCA EL INDICADOR DE PRESIÓN durante la cocción. Se arriesgaría a quemarse con el vapor e impediría que funcionara el dispositivo de seguridad. (fig. 6)

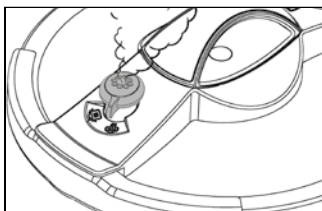


(fig. 6)

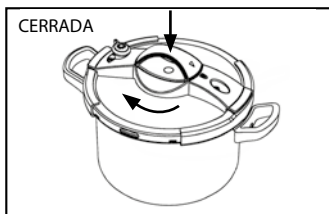
8 • APERTURA

- Saque la olla de la fuente de calor.
- Efectúe la descompresión de la olla girando la válvula (índice de la válvula apuntando al símbolo de chorro de vapor). El vapor se escapa a la vertical (fig. 7).
- También puede efectuar la descompresión de la olla colocándola bajo un chorrito de agua fría o metiéndola en un recipiente con agua fría durante al menos un minuto (fig. 8).
- El sistema de apertura queda desbloqueado al bajar el indicador de presión.
- Ábrala lentamente empujando la tapa hacia abajo y girando el asa central en sentido horario hasta poder levantar la tapa (fig. 9) (fig. 10)

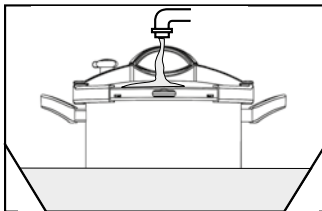
(fig. 7)



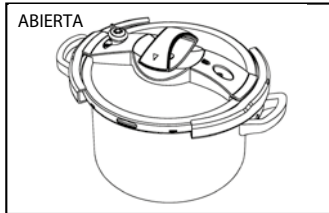
(fig. 9)



(fig. 8)



(fig. 10)



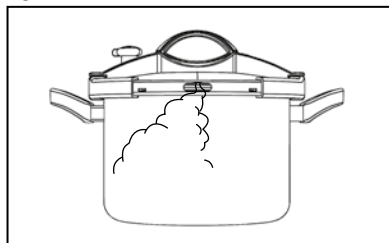
9 • SI SE ACTIVARA LA VÁLVULA DE SEGURIDAD

- La válvula de seguridad de bola, situada en la tapadera, está destinada a evacuar el exceso de vapor en caso de producirse una sobrepresión al obstruirse la válvula de funcionamiento.
- Si se produjera un escape repentino de vapor por esta válvula, apague inmediatamente el foco de calor.
- Efectúe la descompresión de la olla y ábrala siguiendo escrupulosamente las consignas de precaución del apartado 8.
- Limpie a fondo la válvula de funcionamiento, los orificios y el conducto de evacuación de vapor situado debajo de la tapa, así como la rejilla de protección.
- Realice las verificaciones que se describen en el apartado 4 antes de volver a poner en servicio la olla.

10 • VENTANILLA DE EXTRUSIÓN DE LA JUNTA

- Si se produjera una fuerte sobrepresión dentro de la olla a causa de la obstrucción simultánea de las válvulas de funcionamiento y de seguridad, la junta ha sido diseñada para deformarse a través de la ventanilla rectangular situada en el borde de la tapa. Esta deformación provoca un escape que reduce la presión dentro de la olla (fig. 11)
- Si se activara este dispositivo de seguridad, apague inmediatamente el foco de calor.
- Efectúe la descompresión de la olla y ábrala siguiendo escrupulosamente las consignas de precaución del apartado 8.
- Limpie a fondo la válvula de funcionamiento, así como el conducto de evacuación de vapor que se encuentra debajo de la tapa y los orificios de la válvula de seguridad.
- Realice las verificaciones que se describen en el apartado 4 antes de volver a poner en servicio la olla.

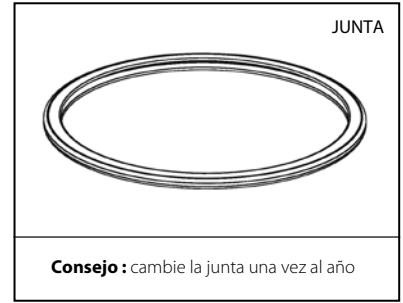
(fig. 11)



11 • MANTENIMIENTO

- Lave y enjuague la olla inmediatamente después de cada uso.
- La olla se limpia con agua caliente y detergente. La cuba ha sido diseñada para poder ser lavada en el lavavajillas. La tapa, sin embargo, no se debe meter nunca en el lavavajillas.
- Lave la junta con agua caliente únicamente (sin usar detergente), (fig. 12)
- Seque la olla después de lavarla para evitar que aparezcan huellas de secado.
- No utilice estropajos metálicos. Si fuera necesario, el interior de la cuba se puede limpiar con estropajo y polvos para fregar. No obstante, estos productos abrasivos nunca se deben utilizar para limpiar las superficies brillantes del exterior.
- Si quedaran restos de alimentos pegados al fondo, llene la cuba con agua caliente y un chorrito de detergente y déjela a remojo antes de frotarla.
- No utilice nunca lejía ni productos con cloro (pueden dañar gravemente el acero inoxidable).
- No deje la olla cerrada cuando no la utilice. Guárdela colocando la tapa boca abajo sobre la cuba. De este modo evitará el aflojamiento y desgaste prematuro de la junta.

(fig. 12)



12 • PROBLEMAS Y SOLUCIONES

No consigo abrir la olla.	Antes de la cocción : Abra lentamente la tapadera girándola en sentido horario y apretando firmemente hacia abajo para desenganchar el sistema de seguridad de apertura. Después de la cocción: Si la olla está bajo presión, efectúe la descompresión siguiendo las instrucciones del apartado 8.
No consigo cerrar la olla.	• Cerciórese de que la junta está bien colocada. • Empuje la tapadera hacia abajo y gire el pulsador de mando en sentido contrario al de las agujas del reloj hasta el tope (clic). No intente nunca cerrar la olla a la fuerza. La olla debe cerrarse sin esfuerzo, empujando correctamente hacia abajo la tapadera.
La olla no coge presión.	• La fuente de calor no es suficientemente fuerte. • No hay líquido suficiente dentro de la olla (como mínimo, debe haber 25 cl). • Compruebe que la válvula de funcionamiento está bien colocada. • Cerciórese de que la junta está bien colocada. • Si la junta está desgastada, cámbiela por una nueva. • Cerciórese de que el indicador de presión puede subir libremente (si no, la tapa está mal cerrada).
Se escapa vapor por los bordes de la tapa.	• Cerciórese de que la junta está bien colocada. • Eventualmente, limpie la junta, su compartimento y el reborde de la cuba. • Si persiste el problema, cambie la junta o póngase en contacto con el servicio de asistencia técnica. Compruebe que la tapa está bien cerrada y el indicador de presión pueda deslizarse libremente.
Se ha activado la válvula de seguridad : ¿qué hago?	• Apague inmediatamente la fuente de calor y deje que se enfríe la olla sin moverla de encima de la placa de la cocina. • Le aconsejamos que cambie la junta de la tapadera y lleve la olla a revisar a un centro de asistencia técnica autorizado.
La olla se ha calentado a secas: ¿qué hago?	• Apague inmediatamente la fuente de calor y deje que se enfríe la olla sin moverla de encima de la placa de la cocina. • Le aconsejamos que cambie la junta de la tapadera y lleve la olla a revisar a un centro de asistencia técnica autorizado.
La junta de la olla se ha extrudido a través de la ventanilla.	• Apague la fuente de calor. • Enfríe la olla, colocándola bajo un chorrito de agua fría durante al menos 1 minuto. • No vuelva a utilizar la olla sin haberla hecho revisar, antes, en un centro de asistencia técnica autorizado.
Se escapa vapor por la válvula de funcionamiento.	• Es perfectamente normal. Pero si se escapa mucho vapor, reduzca la intensidad del foco de calor y deje que continúe la cocción.
Aparecen manchas en el fondo de la olla.	• Son huellas de cal. Límpielas con un estropajo y un poco de vinagre diluido.
Los alimentos no están cocidos o están quemados	• Compruebe que hay líquido dentro de la olla y la potencia de la fuente de calor. • Controle el tiempo de cocción
Para cualquier otro problema, póngase en contacto con la tienda donde compro la olla o un servicio de atención técnica autorizado.	

13 – REPUESTOS

Junta	310 883 050 2460
Válvula beige	310 883 711 2082
Válvula color frambuesa	310 883 711 3560

Válvula color verde anís	310 883 711 3577
Válvula roja	310 883 711 3775
Asa de cuba	310 883 711 2099

- Estos repuestos se pueden comprar en las tiendas de venta de las ollas o en cualquier servicio oficial de asistencia técnica. Consejo: cambie la junta una vez al año.
- Recambios disponibles durante cinco años tras la fecha de compra.

14 - ASISTENCIA TÉCNICA

- Nuestra red de atención al cliente está a su disposición para informarle de todo lo relativo a su olla.
- Puede solicitar la lista de los servicios de asistencia técnica autorizados dirigiéndose a:
SITRAM-INOX - Service consommateurs - 36170 SAINT BENOIT DU SAULT - Tfno. +33 (0) 825 086 007 - sav@sitram.fr
- Recambios disponibles durante cinco años tras la fecha de compra

15 • GARANTÍA

- Esta olla está garantizada por 15 años contra cualquier defecto relacionado con la estructura metálica del producto.
- La garantía no cubre:
 - Los daños causados por un uso incorrecto, un sobrecalentamiento, una caída, un golpe, el desgaste normal o, de forma general, por no respetar las precauciones de empleo y mantenimiento.
 - Los repuestos (junta, asas de tapa y cuba, válvula de funcionamiento e indicador).
 - Las rayaduras, raspaduras, picaduras o la decoración del metal de base.
- No podrá aplicarse esta garantía si la olla ha sido utilizada con una finalidad comercial, ha sido modificada o utilizada con repuestos no autorizados por SITRAM.
- Para beneficiarse de la garantía, diríjase a un servicio de asistencia técnica y presente un justificante de compra
- De cualquier forma, se aplican la garantía legal de conformidad con el contrato a la que se refieren los artículos L211-4, L211-5 y L211-12 del Código francés de consumo, así como la garantía legal contra vicios ocultos contemplada en los artículos 1641 a 1649 del Código civil francés.

1 • RECOMENDAÇÕES IMPORTANTES DE SEGURANÇA

- Leia todas as instruções.
- Este aparelho coze sob pressão: uma utilização incorreta pode provocar um acidente e queimaduras graves. Verifique se o aparelho está corretamente fechado antes de o aquecer (ver guia de utilização).
- Antes de cada utilização, verifique se as válvulas não estão obstruídas. Proceda imperativamente às verificações dos dispositivos de segurança conforme as instruções do parágrafo 4.
- Respeite sempre as seguintes quantidades de enchimento:
 - Nunca utilize a panela de pressão com uma quantidade de líquido inferior a 25 cl (um copo grande). A ausência de líquido na panela pode provocar um aquecimento excessivo e danificá-la gravemente.
 - Nunca deve encher a panela de pressão além de 2/3 da sua capacidade.
 - Em caso de alimentos que formem muita espuma ou que dilatam durante a cozedura (arroz, legumes desidratados...), nunca deve encher a panela de pressão além de 1/3 da sua capacidade.
 - Um enchimento demasiado importante pode entupir os órgãos de segurança e provocar uma pressão excessiva no aparelho.
- Nunca deve colocar a panela de pressão sobre uma fonte de calor sem que a tampa esteja completa e corretamente fechada de acordo com as instruções do parágrafo 6.
- Não cozer na panela de pressão alimentos que podem formar muita espuma e obstruir as condutas dos órgãos de segurança como por exemplo compota de maçã, azeite, cevada, flocos de aveia ou outros cereais, ervilhas partidas, aletria, macarrão, esparguete, ruibarbo, groselhas.
- No caso de cozedura de alimentos pastosos, deve agitar ligeiramente a panela de pressão após a despressurização e antes de abrir a tampa. Evita assim projeções devidas à presença de bolhas de vapor sob pressão nos alimentos.
- Algumas carnes, como por exemplo a língua de vaca, comportam uma pele superficial que incha sob o efeito da pressão. Não pique a carne enquanto esta apresentar um aspeto inchado. Poderia escaldar-se com as projeções.
- Nunca deixe a panela de pressão funcionar sem vigilância. Quando a panela está em pressão, assegure-se de que sai um ligeiro vapor pelo regulador.
- Quando a pressão de funcionamento for atingida, diminuir a fonte de aquecimento para que o líquido que cria o vapor, não se evapore.
- Após cada utilização proceda à limpeza da panela de pressão conforme as instruções do parágrafo 11.
- Utilize a ou (as) fonte(s) de calor de acordo com as instruções de utilização.
- Não introduza a panela de pressão num forno aquecido.
- Em caso de anomalia durante a cozedura, feche imediatamente a fonte de calor e proceda à despressurização da panela respeitando as instruções do parágrafo 8. Coloque a panela de pressão em serviço após ter procedido à limpeza e às verificações descritas respetivamente nos parágrafos 11 e 4. Se o problema persistir, consulte o nosso serviço pós-venda.
- Seja prudente se tiver de manipular a sua panela de pressão durante ou em fim de cozedura. Manipule-a unicamente pelas pegas evitando tocar nas superfícies quentes. Se necessário, utilize luvas. Não vire ao contrário a panela, preste atenção aos eventuais escapes de vapor pelo regulador.
- Nunca force a abertura da panela de pressão. Não abra antes de ter verificado se a pressão no interior desceu completamente. A despressurização da panela de pressão deve ser sempre efetuada seguindo as instruções do parágrafo 8. Se esta não abrir facilmente é porque ainda há pressão na panela. Nesse caso continuar a despressurização de acordo com as instruções do parágrafo 8.
- Esta panela de pressão foi concebida unicamente para a cozedura de alimentos sob pressão. Nunca utilize-a para outra finalidade.
- Nunca utilize esta panela de pressão sob pressão para fritar alimentos.
- Não faça nenhuma modificação na sua panela de pressão, efetue apenas as intervenções descritas neste manual de utilização.
- Substitua a junta de borracha regularmente e utilize exclusivamente peças sobresselentes da marca SITRAM idênticas às peças de origem. Apenas a cuba e a tampa desta panela de pressão SITRAM são compatíveis.
- Não deixe as crianças próximo quando usar a panela de pressão.

CONSERVE TODAS ESTAS INSTRUÇÕES

ADVERTÊNCIA: O fabricante declina qualquer responsabilidade em caso de incidente ou acidente provocado pelos seguintes motivos: Modificação de um dos órgãos de segurança, utilização de peças sobresselentes não autorizadas pelo fabricante, não respeito das condições de utilização normais descritas no manual, não respeito das recomendações de segurança.

2 • A SUA PANELA DE PRESSÃO

Capacidade	Capacidade útil	Diâmetro do fundo	Materiais	Pressão de regulação	Temperatura de cozedura
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	Cuba e tampa: Aço inoxidável Fundo: Alumínio e Inox magnético	70 kPa	115° C

3 • ANTES DA PRIMEIRA UTILIZAÇÃO

- Verificar, a compatibilidade da sua panela de pressão com os tipos de placas de cozer que dispõe. Fontes de calor possíveis:



- Em caso de utilização sobre placa elétrica ou vitrocerâmica, utilize sempre uma placa de diâmetro inferior ou igual à do fundo do aparelho.
- Em caso de utilização sobre gás, preste atenção para que as chamas não ultrapassem o fundo do aparelho. Verifique sempre se o fundo exterior da panela está limpo para não danificar a sua placa vitrocerâmica. Em caso de utilização sobre gás, preste atenção para que as chamas não ultrapassem o fundo da panela de pressão.
- Antes da primeira utilização, ferva na sua panela de pressão o conteúdo de um copo de água e de dois copos de leite ou de um copo de água com sumo de limão (estas misturas são evidentemente impróprias para o consumo).
- Proceda à lavagem minuciosa da sua panela de pressão com água quente e detergente para loiça.

4 • ANTES DE CADA UTILIZAÇÃO

- Retire a válvula de regulação e verifique se a conduta de evacuação do vapor e os orifícios não estão obstruídos bem como o Ralo de proteção.

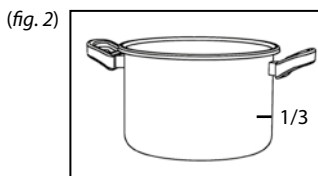
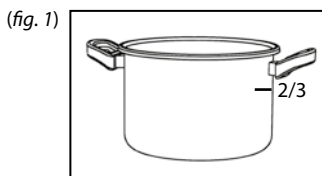


- Verifique se nada obstrui os orifícios da válvula de segurança e se a esfera está bem aparente.
- Retire a junta de borracha, verifique o bom estado bem como a limpeza do seu alojamento (Uma junta de borracha em mau estado ou a presença de corpos estranhos debaixo desta pode ocasionar fugas).
- Coloque a junta de borracha no lugar prestando atenção para que seja colocada no bom sentido e que fique bem encaixada debaixo de todos os grampos situados na periferia da tampa.
- No caso de uma utilização quotidiana da panela de pressão, a duração de vida da junta de borracha é de aproximadamente um ano.
- Verifique se o indicador de pressão desliza livremente no seu compartimento.

5 • ENCHIMENTO

- Cozedura a vapor (com cesto):
Nunca utilize a panela de pressão com uma quantidade de água inferior a 75 cl (750 ml).
- Cozedura lenta (sem cesto):
Nunca utilize a panela de pressão com uma quantidade de líquido inferior a 25 cl (250 ml).
Nunca deve encher a sua panela de pressão além de 2/3 da sua capacidade (fig. 1)

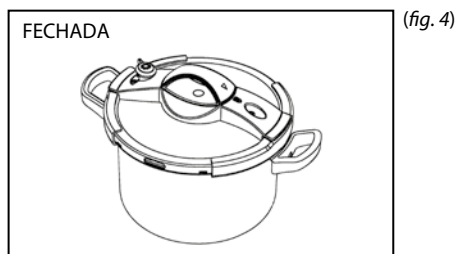
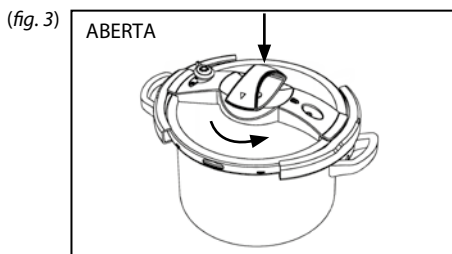
• ATENÇÃO : Para evitar obstruir os orifícios de evacuação do regulador e da válvula de segurança, é imperativo respeitar as seguintes recomendações: Nunca deve encher a panela de pressão além de 1/3 da sua capacidade (fig. 2) na cozedura de alimentos que incham ou produzem espuma como por exemplo espinafres, lentilhas, ervilhas partidas, massas, arroz, compota de fruta, ruibarbo, cevada, flocos de aveia e outros cereais, etc. Nunca deve encher a panela de pressão além de 1/3 da sua capacidade (fig. 2) na cozedura de alimentos que possuem folhas suscetíveis de se colarem no interior da tampa, como por exemplo salada, alho francês, alcachofras etc. Nunca envolva os alimentos em papel (de alumínio ou outro).



6 • FECHO

- Coloque a tampa sobre a cuba da panela de pressão.
- Prima ligeiramente sobre a tampa, de maneira a comprimir a junta de borracha, e rode o botão de fecho no sentido contrário das agulhas de um relógio até ao batente. (Clique) (fig. 3) A pega deve então encontrar-se alinhada com a estrutura central. (fig. 4)
- A panela de pressão está corretamente fechada quando o indicador de pressão pode subir livremente.

• ATENÇÃO : Nunca coloque a panela de pressão sobre uma fonte de calor se a tampa está colocada sobre a cuba sem estar bloqueada ou se está fechada de maneira incompleta.

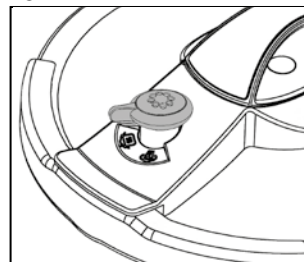


7 • COZEDURA

- Introduza os alimentos com a quantidade de água necessária para a cozedura e feche a panela de pressão.
- Carregue no regulador de maneira a assegurar-se que este está bem descido na ranhura.
- Verifique se o regulador está em posição de cozedura. (Indicador do regulador em frente do desenho da panela de pressão). (fig. 5)
- Coloque em lume alto. Nunca coloque a panela de pressão num forno.
- Sob o efeito da pressão, o indicador de pressão levanta-se e bloqueia o dispositivo de abertura.
- No aparecimento de uma libertação de vapor pelo regulador, comece a contar o tempo de cozedura.
- Diminua então a potência de aquecimento de maneira a manter apenas uma ligeira libertação de vapor pelo regulador (o regulador pode igualmente funcionar apenas por intermitência).
- É perfeitamente normal que o regulador não rode quando deixa libertar vapor, não é concebido para isso.
- Se utilizar sal para a sua receita, dissolva-o imediatamente mexendo a água com uma colher de pau. Evitará assim o aparecimento de «picos» que poderiam alterar o fundo da sua panela de pressão. A dissolução do sal é igualmente mais fácil e mais rápida utilizando sal fino e salgando com água quente.

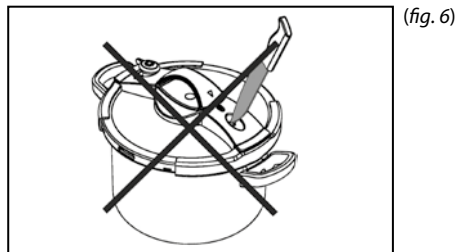
• Principais tempos de cozedura p. 36

(fig. 5)



• **ATENÇÃO** : Nunca deixe a sua panela de pressão ao lume sem água ou molho no interior. Poderia queimar a comida e dessoldar o fundo tripló. A paragem da libertação de vapor pelo regulador pode indicar que não há líquido na panela. Nesse caso, desligue imediatamente a fonte de calor e proceda à despressurização e em seguida à abertura da panela de pressão respeitando as instruções do parágrafo 8. Acrescente líquido antes de retomar a cozedura. Fugas de vapor entre a tampa e a cuba produzem-se quando a tampa não está corretamente fechada ou quando a junta está usada. Nesse caso, desligue imediatamente a fonte de calor e proceda à despressurização e em seguida à abertura da panela de pressão respeitando as instruções do parágrafo 8. Controle o bom estado da junta e substitua-a se for necessário. Fechar a tampa conforme as instruções do parágrafo 6 e retomar a cozedura.

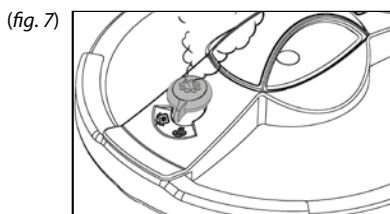
NUNCA TENTE MANIPULAR O INDICADOR DE PRESSÃO durante a cozedura. Poderia queimar-se com a libertação de vapor e impediria as seguranças de funcionarem. (fig. 6)



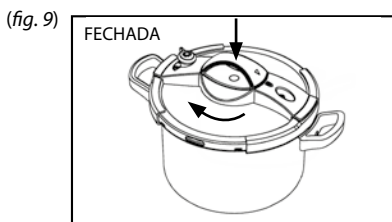
(fig. 6)

8 • ABERTURA

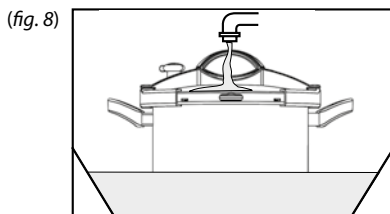
- Retire o aparelho da fonte de calor.
- Proceda à despressurização da panela de pressão rodando o regulador (Indicador do regulador em frente do desenho jato de vapor). O vapor liberta-se verticalmente. (fig. 7)
- Pode também proceder à despressurização da panela de pressão colocando-a debaixo de um jato de água fria ou colocando-a num recipiente de água fria durante pelo menos um minuto. (fig. 8)
- Quando o indicador de pressão desce, desbloqueia o sistema de abertura.
- Abrir lentamente a tampa premindo para baixo e rodando a pega central no sentido dos ponteiros de um relógio e em seguida levantar a tampa. (fig. 9) (fig. 10)



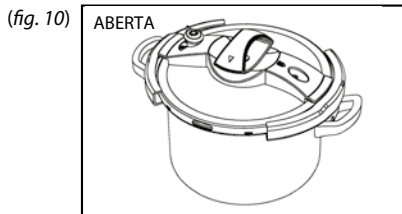
(fig. 7)



(fig. 9)



(fig. 8)



(fig. 10)

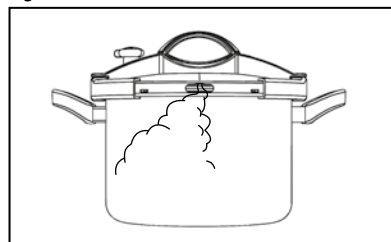
9 • EM CASO DE DISPARO DA VÁLVULA DE SEGURANÇA

- A válvula de segurança de esfera, colocada sobre a tampa, destina-se a desimpedir o excedente de vapor em caso de sobrepressão provocada pela obstrução do ralo.
- Em caso de escape brutal de vapor por esta válvula, desligue imediatamente a fonte de calor.
- Proceda à despressurização do aparelho e à abertura da tampa respeitando escrupulosamente as precauções do parágrafo 8.
- Limpe cuidadosamente a válvula de segurança, os orifícios e a conduta de evacuação de vapor situada na tampa e o ralo de proteção.
- Proceda às verificações descritas no parágrafo 4 antes de qualquer colocação em serviço da panela de pressão.

10 • JANELA DE EXTRUSÃO DA JUNTA DE BORRACHA

- Em caso de forte sobrepressão na panela de pressão, consecutiva à obstrução simultânea do regulador e da válvula de segurança, a junta de borracha é concebida para se deformar através de uma janela retangular situada no lado da tampa. Esta deformação provoca então uma fuga que faz descer a pressão na panela. (fig. 11)
- Em caso de disparo deste dispositivo de segurança, desligue imediatamente a fonte de calor
- Proceda à despressurização do aparelho e à abertura da tampa respeitando escrupulosamente as precauções do parágrafo 8.
- Limpe cuidadosamente o regulador e a conduta de evacuação de vapor situada na tampa bem como os orifícios da válvula de segurança.
- Proceda às verificações descritas no parágrafo 4 antes de qualquer colocação em serviço da panela de pressão.

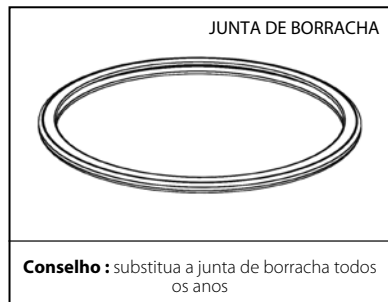
(fig. 11)



11 • LIMPEZA

- Limpe e enxague a sua panela de pressão imediatamente após cada utilização.
- A sua panela de pressão limpa-se com água quente e detergente para loiça. A cuba é concebida para passar na máquina de lavar loiça. Nunca deve colocar a tampa na máquina de lavar loiça.
- Lave a junta de borracha unicamente com água quente (não utilize detergente). (fig. 12)
- Limpe a sua panela de pressão após cada lavagem para evitar o aparecimento de traços de secagem.
- Nunca utilize uma esponja metálica. Se for necessário, as superfícies interiores da cuba podem ser limpas com uma esponja abrasiva ou pó abrasivo. No entanto estes produtos abrasivos nunca devem ser utilizados sobre as superfícies exteriores acetinadas ou brilhantes.
- Se estão colados alimentos no fundo, encha a cuba com água quente e detergente para loiça e deixe repousar antes de proceder à limpeza.
- Nunca utilize lixívia, nem produtos clorados que podem danificar gravemente o inox.
- Quando não utiliza a sua panela de pressão, não a deixe fechada. Arrume-a metendo a tampa ao contrário sobre o corpo. Evitará assim a deformação do volume da junta de borracha e o seu desgaste prematuro.

(fig. 12)



12 • PROBLEMAS E REMÉDIOS

Não consigo abrir a minha panela de pressão.	Antes da cozedura: Abra lentamente a tampa rodando-a no sentido das agulhas de um relógio e apoiando para baixo para desimpedir o dispositivo de segurança no fecho. Após a cozedura: Se a panela de pressão está sob pressão, proceda à depressurização segundo as instruções do parágrafo 8.
Não consigo fechar a minha panela de pressão.	• Assegure-se de que a junta de borracha está bem colocada. • Prima sobre a tampa e rode o botão de comando no sentido contrário das agulhas de um relógio até ao batente (clique). Nunca forçar o fecho. Este deve fazer-se sem esforço quando prime corretamente sobre a tampa.
A minha panela de pressão não sobe em pressão.	• A fonte de calor não é suficientemente potente. • Não há líquido suficiente na panela de pressão (respeite um volume de 25 cl no mínimo). • Verifique se o regulador está bem no lugar. • Assegure-se de que a junta de borracha está bem no lugar. • Se a junta de borracha está usada, substitua-a. • Assegure-se de que o indicador de pressão pode subir livremente (tampa mal fechada).
Sai vapor à volta da tampa.	• Certifique-se de que a junta está bien colocada. • Eventualmente, limpe a junta, su compartimento y el reborde de la • Verifique se a junta de borracha está bem no lugar. • Se necessário limpe a junta de borracha, o seu alojamento, bem como a anilha da cuba. • Se o problema persistir, substitua a sua junta de borracha ou consulte o nosso serviço pós-venda. Verifique o fecho da tampa e se o indicador de pressão pode subir livremente.
A válvula de segurança disparou, que fazer?	• Pare imediatamente a fonte de calor. • Arrefeça a sua panela de pressão debaixo de água fria pelo menos 1 minuto. • Retire o regulador. • Abra a panela de pressão e proceda à limpeza do regulador da conduta e os seus orifícios, do seu suporte bem como do ralo de proteção. • Coloque a panela de pressão em serviço e se o problema persistir contacte um serviço pós-venda autorizado
A minha panela de pressão aqueceu sem nada dentro, que fazer?	• Desligue a fonte de calor e deixe arrefecer a panela de pressão sobre a placa de cozer sem a manipular. • Aconselhamos mudar a junta de borracha da tampa e verificar a sua panela de pressão num centro autorizado.
A junta de borracha da minha panela de pressão deformou-se pela janela.	• Desligue a fonte de calor. • Arrefeça a panela de pressão debaixo de água fria pelo menos 1 minuto. • Não reutilize a panela de pressão antes de a controlar num serviço pós-venda autorizado.
Sai vapor do regulador.	• Isto é completamente normal, se o vapor é demasiado importante, reduzir a fonte de calor e continuar a cozedura.
Aparecem manchas no fundo.	• São traços de calcário. Limpe-as com a ajuda de um esfregão abrasivo com um pouco de vinagre diluído.
Os alimentos não estão cozidos ou estão queimados.	• Verifique a presença de líquido e a potência da fonte de calor. • Controle o tempo de cozedura.
Para qualquer outro problema, consulte o seu revendedor ou um serviço pós-venda autorizado.	

13 • PEÇAS SOBRESSELENTES

Junta de borracha	310 883 050 2460
Regulador bege	310 883 711 2082
Regulador framboesa	310 883 711 3560

Regulador verde anis	310 883 711 3577
Regulador vermelho	310 883 711 3775
Asa da cuba	310 883 711 2099

- Estas peças são disponíveis junto do seu revendedor da sua panela de pressão ou num dos nossos centros de serviço pós-venda autorizados. Conselho: substitua a junta de borracha todos os anos.
- Peças sobresselentes disponíveis 5 anos após a data de compra.

14 • SERVIÇO PÓS-VENDA

- A nossa rede de serviço pós-venda fica à sua disposição para qualquer informação relativa à panela de pressão.
 - Pode obter a lista dos nossos centros de serviços pós-venda autorizados contactando:
- SITRAM-INOX - Service consommateurs - 361 70 SAINT BENOIT DU SAULT - Tel. +33 (0) 825 086 007 - sav@sitram.fr
- Peças sobresselentes disponíveis 5 anos após a data de compra.

15 • GARANTIA

- Esta panela de pressão é garantida 15 anos, contra qualquer defeito ligado à estrutura metálica do produto.
 - Esta garantia não cobre:
 - Os danos consecutivos a uma utilização incorreta, um aquecimento excessivo, uma queda, um choque, um desgaste normal ou, de uma maneira geral, ao não respeito das precauções de utilização e de limpeza.
 - As peças de desgaste (junta de borracha, pegas da tampa, asas da cuba, válvula de segurança, indicador).
 - Os riscos, as marcas, os picos, ou decoloração do metal de base.
 - Esta garantia não poderá aplicar-se se a panela de pressão foi utilizada para fins comerciais, se suportou modificações ou em caso de utilização de peças sobresselentes não autorizadas pela SITRAM.
 - Para beneficiar da garantia, dirija-se a um centro de serviço pós-venda munido da sua prova de compra.
- De qualquer modo, a garantia legal de conformidade no contrato visado pelos artigos L211-4, L211-5 e L211-12 do código do consumo bem como a garantia legal dos vícios escondidos nos artigos 1641 a 1649 do código civil aplicam-se.

1 • WICHTIGE SICHERHEITSHINWEISE

- Lesen Sie alle Anweisungen.
- Dieses Kochgerät steht bei Gebrauch unter Druck; bei unsachgemäßer Benutzung kann es zu schweren Verbrühungen kommen. Sich vergewissern, dass das Kochgerät vorschriftsmäßig verschlossen ist, bevor es auf eine Hitzequelle gestellt wird (siehe Gebrauchsanleitung).
- Vor jeder Benutzung sicherstellen, dass die Ventile nicht verstopft sind. Die Sicherheitseinrichtungen müssen auf jeden Fall gemäß den Anleitungen von Absatz 4 überprüft werden.
- Halten Sie stets die folgenden Einfüllmengen ein:
 - Den Schnellkochtopf niemals mit einer Flüssigkeitsmenge von weniger als 25 cl (ein großes Glas) benutzen. Flüssigkeitsmangel kann in dem Schnellkochtopf zu Überhitzung und schweren Beschädigungen führen.
 - Den Schnellkochtopf nicht zu mehr als 2/3 füllen.
 - Bei der Zubereitung von Lebensmitteln, die beim Garen Schaum erzeugen oder deren Volumen sich während des Kochens ausdehnt, (Reis, getrocknete Hülsenfrüchte ...), darf der Schnellkochtopf nur bis zu 1/3 seiner Kapazität gefüllt werden.
 - Eine zu große Einfüllmenge kann die Sicherheitseinrichtungen verstopfen und einen Überdruck in dem Kochgerät verursachen.
- Den Schnellkochtopf niemals auf eine Wärmequelle stellen, ohne den Deckel vollständig und vorschriftsmäßig gemäß den Anleitungen in Absatz 6 verschlossen zu haben.
- Schaumbildende Lebensmittel, die die Sicherheitseinrichtungen verstopfen können, wie z. B. Apfelsauce, Heidelbeeren, Perlgrauen, Haferflocken oder andere Getreidearten, Trockenerbsen, Nudeln, Makkaroni, Spaghetti, Rhabarber, Johannisbeeren, dürfen in dem Schnellkochtopf nicht gegart werden.
- Bei der Zubereitung von mehligem Lebensmitteln, den Schnellkochtopf nach Druckabbau und vor dem Öffnen leicht schütteln. Sie verhindern so, dass Flüssigkeit beim Öffnen des Deckels herausspritzt.
- Einige Fleischarten, Rinderzunge z. B., sind von einer Haut überzogen, die sich unter Druckeinwirkung aufbläht. Solange die Haut aufgebläht ist, das Fleisch nicht einstechen. Sie könnten von den Spritzern verbrüht werden.
- Den Schnellkochtopf niemals unbeaufsichtigt lassen. Wenn der Schnellkochtopf unter Druck ist, sich vergewissern, dass stets etwas Dampf am Dampfaustritt ausströmt.
- Sobald der Gardruck erreicht ist, die Wärmequelle herunterschalten, damit die dämpferzeugende Flüssigkeit nicht verdampft.
- Den Schnellkochtopf nach jeder Verwendung gemäß den Anleitungen in Absatz 11 reinigen.
- Die Wärmequelle(n) gemäß den entsprechenden Anleitungen verwenden.
- Dieses Kochgerät nicht in einen heißen Backofen stellen.
- Bei Störungen während des Garens die Wärmequelle sofort ausschalten und den Druck gemäß den Anleitungen in Absatz 8 ablassen. Den Schnellkochtopf erst nach Reinigung und Prüfung gemäß den Anleitungen in den Absätzen 11 und 4 wieder in Betrieb nehmen. Sollte das Problem andauern, wenden Sie sich bitte an unseren Kundendienst.
- Lassen Sie besondere Aufmerksamkeit walten, wenn Sie den Schnellkochtopf während oder am Ende der Garzeit bewegen wollen. Benutzen Sie zum Tragen des Schnellkochtopfs immer die Topfgriffe ohne die heißen Flächen zu berühren. Verwenden Sie ggf. Topfhandschuhe. Den Schnellkochtopf nicht umkippen, auf eventuellen Dampfaustritt am Druckregelventil achten.
- Diesen Schnellkochtopf niemals gewaltsam öffnen. Nicht öffnen, bevor man sich vergewissert hat, dass der Innendruck vollständig abgebaut ist. Der Druckabbau muss stets gemäß den Anleitungen in Absatz 8 erfolgen. Den Deckel niemals gewaltsam öffnen. Lässt sich der Deckel nicht leicht öffnen, ist noch Druck im Schnellkochtopf enthalten. In diesem Fall den Druckabbau gemäß den Anleitungen in Absatz 8 fortsetzen.
- Dieser Schnellkochtopf ist ausschließlich für das Garen von Lebensmitteln unter Druck vorgesehen. Verwenden Sie ihn niemals für einen anderen Zweck.
- Dieses Gerät darf nicht zum Frittieren von Lebensmitteln in Öl unter Druck verwendet werden.
- Nehmen Sie keinerlei Änderungen an Ihrem Schnellkochtopf vor, beschränken Sie sich ausschließlich auf die in dieser Gebrauchsanleitung beschriebenen Handgriffe.
- Die Dichtung regelmäßig auswechseln und ausschließlich Original-Ersatzteile der Marke SITRAM verwenden. Nur der Topf und der Deckel dieses Schnellkochtopfes von SITRAM sind kompatibel.
- Kinder dürfen sich bei der Benutzung dieses Schnellkochtopfs nicht in seiner Nähe aufhalten.

BEWAHREN SIE DIESE ANLEITUNGEN AUF

ACHTUNG: Der Hersteller lehnt jegliche Haftung für Unfälle ab, die auf folgenden Ursachen beruhen: Änderung einer der Sicherheitseinrichtungen, Verwendung von Ersatzteilen, die nicht vom Hersteller zugelassen sind, Nichteinhaltung der normalen Gebrauchsbedingungen so wie in der Gebrauchsanweisung beschrieben, Nichteinhaltung der Sicherheitsvorschriften.

2 • IHR SCHNELLKOCHTOPF

Inhalt	Nutzhalt	Bodendurchmesser	Material	Einstelldruck	Gartemperatur
4 L	2,6 L	18 cm	Topf und Deckel: Edelstahl Boden: Aluminium und Edelstahl, magnetisch	70 kPa	115° C
6 L	4 L				
8 L	5,3 L				
10 L	6,6 L				
13 L	8,6 L				

3 • VOR DEM ERSTEN GEBRAUCH

- Überprüfen Sie die Kompatibilität Ihres Schnellkochtopfes mit Ihren Kochfeld-Typen.

Mögliche Wärmequellen:



Gas



Elektrische Heizplatte



Radiant



Halogen



Induktion

- Bei dem Gebrauch auf dem Elektroherd oder Ceranfeld, immer ein Kochfeld mit einem kleineren Durchmesser als der Topfboden verwenden. Stets darauf achten, dass der Topfboden außen sauber ist, um das Ceranfeld nicht zu beschädigen. Bei dem Gebrauch auf dem Gasherd darf der Flammenkranz den Topfbodendurchmesser nicht überschreiten.
- Vor dem ersten Gebrauch ein Glas Wasser und zwei Glas Milch oder Wasser mit Zitronensaft in dem Topf kochen lassen (diese Mischungen sind selbstverständlich nicht für den Verzehr bestimmt).
- Den Schnellkochtopf mit warmem Wasser und Spülmittel sorgfältig reinigen.

4 • VOR JEDEM GEBRAUCH

- Das Druckregelventil abnehmen und sicherstellen, dass die Dampfaustrittsöffnung und das Filtersieb nicht verstopft sind.
- Sich vergewissern, dass die Öffnungen des Sicherheitsventils nicht verstopft sind und die Kugel gut sichtbar ist.
- Die Dichtung abnehmen, ihren Zustand sowie die Sauberkeit des Dichtungssitzes prüfen (eine beschädigte Dichtung oder Fremdkörper im



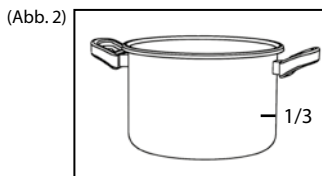
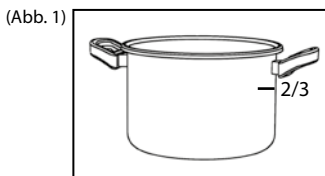
Dichtungssitz können die Ursache für Dampfaustritt sein).

- Die Dichtung wieder einsetzen und darauf achten, dass sie seitenrichtig positioniert ist und sich gut unter die Nasen am Deckelrand einfügt.
- Bei täglichem Gebrauch des Schnellkochtopfs beträgt die Lebensdauer der Dichtung etwa ein Jahr.
- Sicherstellen, dass der Druckanzeiger frei in seiner Aufnahme gleiten kann.

5 • FÜLLUNG

- Dampfgaren (mit Korb): Den Schnellkochtopf niemals mit einer Wassermenge von weniger als 75 cl (750 ml) benutzen.
- Schmoren (ohne Korb): Den Schnellkochtopf niemals mit einer Flüssigkeitsmenge von weniger als 25 cl (250 ml) benutzen. Den Schnellkochtopf niemals zu mehr als 2/3 seiner Kapazität füllen (Abb. 1).

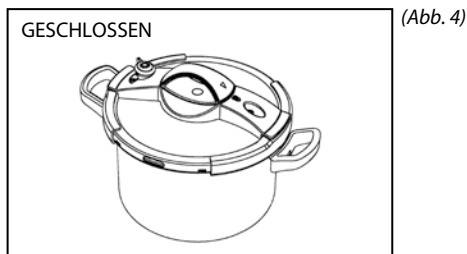
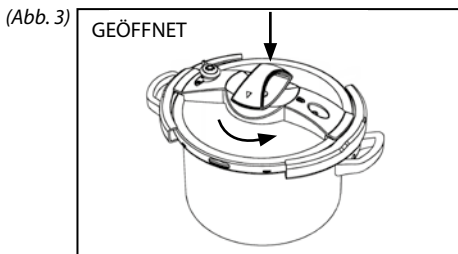
• ACHTUNG : Um das Verstopfen der Auslassöffnungen des Druckregelventils und des Sicherheitsventils zu vermeiden, müssen folgende Vorsichtsmaßnahmen beachtet werden: Den Schnellkochtopf bei der Zubereitung von Lebensmitteln, die beim Garen Schaum erzeugen, oder deren Volumen sich während des Kochens ausdehnt, wie Spinat, Linsen, Spalterbsen, Teigwaren, Reis, Obstkompott, Rhabarber, Gerste, Haferflocken und anderes Getreide, niemals zu mehr als 1/3 seiner Kapazität (Abb. 2) füllen. • Den Schnellkochtopf niemals zu mehr als 1/3 seiner Kapazität (Abb. 2) füllen, wenn das Gargut Blätter hat, die am Deckel haften könnten (Salat, Porree, Artischocken, usw.). Das Gargut niemals in Papier (Aluminium o. ä.) einwickeln.



6 • SCHLIESSEN

- Den Deckel auf den Topf des Schnellkochtopfes setzen.
- Auf den Deckel drücken, um die Dichtung zu komprimieren, und den Deckel bis zum Anschlag (Klick) (Abb. 3) gegen den Uhrzeigersinn drehen. Der Griff muss dann mit der mittleren Topfstruktur ausgerichtet sein (Abb. 4).
- Der Schnellkochtopf ist richtig geschlossen, wenn der Druckanzeiger sich frei nach oben bewegen kann.

• ACHTUNG : Den Schnellkochtopf niemals auf eine Wärmequelle stellen, wenn der Deckel nur aufgelegt und nicht mit dem Topf verriegelt oder nur teilweise geschlossen ist.

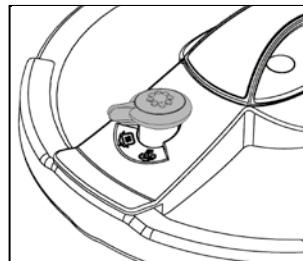


7 • GAREN

- Die Lebensmittel mit der zum Garen erforderlichen Menge Wasser in den Topf geben und den Schnellkochtopf schließen.
- Auf das Druckregelventil drücken und sich vergewissern, dass dieses eingerastet ist.
- Sich vergewissern, dass das Druckregelventil sich in der Position „Garen“ befindet. (Der Zeiger des Druckregelventils zeigt auf das Symbol des Schnellkochtopfes.) (Abb. 5)
- Auf eine auf Höchstleistung eingestellte Wärmequelle stellen. Den Schnellkochtopf niemals in den Backofen stellen.
- Das Druckregelventil hebt sich unter Einwirkung des Drucks und sperrt den Öffnungsmechanismus.
- Sobald etwas Dampf am Druckregler austritt, die Garzeit einstellen.
- Die Wärmequelle dann herunterschalten, sodass nur noch wenig Dampf am Druckregler austritt (das Druckregelventil funktioniert dann evtl. nur noch aussetzend).
- Es ist normal, dass sich der Regler beim Austreten von Dampf nicht dreht, da er nicht dafür ausgelegt ist.
- Verwenden Sie Salz für Ihre Zubereitungen, lösen Sie es sofort auf, indem Sie das Wasser mit einem Holzlöffel rühren. Dadurch wird das Auftreten von Salzflecken am Boden Ihres Schnellkochtopfes vermieden. Das Salz löst sich ebenfalls schneller auf, wenn man feines Salz verwendet und das heiße Wasser salzt.

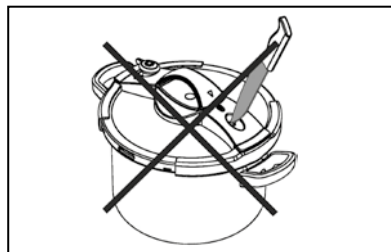
- **Die wichtigsten Garzeiten p. 36**

(Abb. 5)



• **ACHTUNG** : Lassen Sie Ihren Schnellkochtopf niemals ohne Wasser oder Kochsaft auf der Wärmequelle stehen. Die Lebensmittel könnten anbrennen und der dreischichtige Boden könnte beschädigt werden. Wenn kein Dampf mehr aus dem Druckregler austritt, ist möglicherweise keine Flüssigkeit mehr im Topf. In diesem Fall die Wärmequelle sofort ausschalten und den Schnellkochtopf abdampfen, dann unter Beachtung der Anleitungen in Abschnitt 8 den Schnellkochtopf öffnen. Flüssigkeit hinzugeben, bevor das Garen fortgesetzt wird. Dampfaustritt zwischen Deckel und Topf tritt auf, wenn der Deckel nicht richtig geschlossen oder die Dichtung abgenutzt ist. In diesem Fall die Wärmequelle sofort ausschalten und den Schnellkochtopf abdampfen, dann unter Beachtung der Anleitungen in Abschnitt 8 den Schnellkochtopf öffnen. Den Zustand der Dichtung überprüfen, ggf. auswechseln. Den Deckel gemäß den Anweisungen in Absatz 6 schließen und den Garvorgang fortsetzen.

NIEMLS VERSUCHEN, DIE DRUCKANZEIGE während des Garvorgangs zu manipulieren. Es besteht Verbrühungsgefahr und die Funktionstüchtigkeit der Sicherheitseinrichtungen könnte beeinträchtigt werden. (Abb. 6).

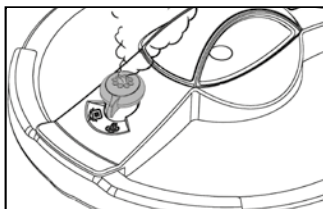


(Abb. 6)

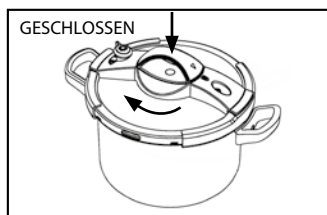
8 • ÖFFNEN

- Den Schnellkochtopf von der Wärmequelle nehmen.
- Den Schnellkochtopf abdampfen, indem man den Druckregler (Zeiger des Druckregelventils zeigt auf das Symbol des Dampfstrahls.) (Abb. 5) Der Dampf entweicht nach oben (Abb. 7).
- Den Schnellkochtopf zum Abdampfen unter einen Kaltwasserstrahl stellen oder ihn mindestens eine Minute lang in einen Behälter mit kaltem Wasser stellen (Abb. 8).
- Wenn der Druckanzeiger fällt, wird der Öffnungsmechanismus entriegelt.
- Den Deckel nach unten drücken und dabei den mittleren Griff langsam im Uhrzeigersinn drehen, dann den Deckel abnehmen (Abb. 9) (Abb. 10).

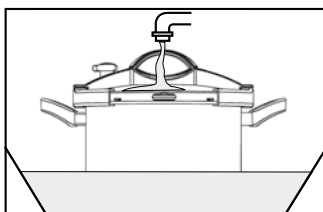
(Abb. 7)



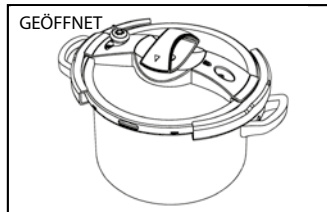
(Abb. 9)



(Abb. 8)



(Abb. 10)



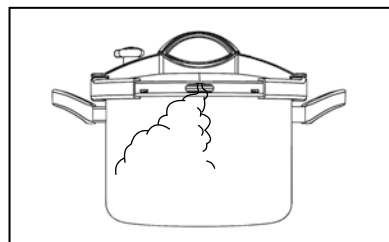
9 • BEI AUSLÖSEN DES SICHERHEITSVENTILS

- Das Sicherheitskugelventil unter dem Deckel soll überschüssigen Dampf bei Überdruck ablassen, der durch die Verstopfung des Druckregelventils verursacht wurde.
- Bei plötzlichem Dampfaustritt aus diesem Ventil die Wärmequelle sofort abschalten.
- Den Schnellkochtopf abdampfen und den Deckel unter Beachtung der Sicherheitsvorschriften in Absatz 8 abnehmen.
- Den Druckregler, die Ventilöffnungen und den Dampfaustrittskanal am Deckel sowie das Filtersieb sorgfältig reinigen.
- Vor Wiederverwendung des Schnellkochtopfes, die in Absatz 4 beschriebenen Überprüfungen durchführen.

10 • AUSDEHNUNGSÖFFNUNG DER DICHTUNG

- Im Fall eines starken Überdrucks im Schnellkochtopf infolge der gleichzeitigen Verstopfung des Druckregelventils und des Sicherheitsventils, ist die Dichtung so ausgelegt, dass sie sich durch eine rechteckige Öffnung an der Seite des Deckels ausdehnen kann. Diese Deformation verursacht ein Dichtungsleck, durch das der Druck in dem Schnellkochtopf abgebaut wird. (Abb.11)
- Bei Auslösung dieser Sicherheitsvorrichtung, die Wärmequelle sofort ausschalten.
- Den Schnellkochtopf abdampfen und den Deckel unter Beachtung der Sicherheitsvorschriften in Absatz 8 abnehmen.
- Das Druckregelventil und die Dampfaustrittsöffnung am Deckel sowie die Öffnungen des Sicherheitsventils sorgfältig reinigen.
- Vor Wiederverwendung des Schnellkochtopfes, die in Absatz 4 beschriebenen Überprüfungen durchführen.

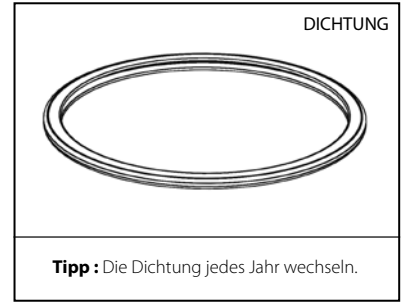
(Abb. 11)



11 • PFLEGE

- Reinigen und spülen Sie Ihren Schnellkochtopf sofort nach jedem Gebrauch.
- Dazu warmes Wasser und Spülmittel verwenden. Der Topf kann im Geschirrspüler gereinigt werden, der Deckel dagegen darf nicht in der Spülmaschine gereinigt werden.
- Die Dichtung nur mit warmem Wasser reinigen (kein Spülmittel verwenden) (Abb. 12).
- Trocknen Sie Ihren Schnellkochtopf nach dem Reinigen, um Trocknungsflecken zu vermeiden.
- Keinen Metallschwamm verwenden. Falls erforderlich, kann der Topf innen mit einem Scheuerschwamm und Scheuerpulver gereinigt werden. Diese Produkte dürfen jedoch nicht für die Reinigung der glänzenden Außenflächen verwendet werden.
- Wenn Lebensmittel auf dem Topfboden haften, den Topf mit warmem Wasser füllen, etwas Spülmittel hinzugeben und vor dem Reinigen einweichen lassen.
- Niemals Bleichmittel oder chlorhaltige Produkte verwenden, die den Edelstahl schwer beschädigen könnten.
- Den Schnellkochtopf bei Nichtverwendung nicht verschließen. Räumen Sie Ihren Schnellkochtopf ein und legen Sie den Deckel umgekehrt darauf. Dadurch werden das Flackerrücken der Dichtung und ihr vorzeitiger Verschleiß vermieden.

(Abb. 12)



Tipp: Die Dichtung jedes Jahr wechseln.

12 • PROBLEME UND ABHILFE

Ich kann meinen Schnellkochtopf nicht öffnen.	Vor dem Garen: Den Deckel nach unten drücken und langsam gegen den Uhrzeigersinn drehen, damit er aus der Sicherheitsvorrichtung ausrastet. Nach dem Garen: Wenn der Schnellkochtopf unter Druck steht, den Druck gemäß den Anleitungen in Absatz 8 abbauen.
Ich kann meinen Schnellkochtopf nicht schließen.	• Sich vergewissern, dass die Dichtung vorhanden ist. • Auf den Deckel drücken und den Steuerknopf gegen den Uhrzeigersinn bis zum Anschlag drehen (Klick). Niemals mit Gewalt schließen. Der Deckel schließt sich mühelos, wenn man wie angegeben auf den Deckel drückt.
Mein Schnellkochtopf baut keinen Druck auf.	• Die Wärmequelle ist nicht stark genug. • Nicht genug Flüssigkeit im Schnellkochtopf (ein Volumen von mindestens 25 cl einhalten). • Sicherstellen, dass das Druckregelventil richtig eingestellt ist. • Sicherstellen, dass die Dichtung vorhanden ist. • Wenn die Dichtung abgenutzt ist, auswechseln. • Sicherstellen, dass der Druckanzeiger sich frei nach oben bewegen kann (schlecht geschlossener Deckel).
Dampf tritt am Deckelrand aus.	• Sicherstellen, dass die Dichtung vorhanden ist. • Die Dichtung, ihre Aufnahme sowie den Topfrand reinigen. • Tritt das Problem weiterhin auf, die Dichtung auswechseln oder sich an unseren Kundendienst wenden. Den Verschluss des Deckels prüfen und sich vergewissern, dass die Druckanzeige sich frei nach oben bewegen kann.
Das Sicherheitsventil wird ausgelöst, was tun?	• Die Wärmequelle sofort ausschalten. • Den Schnellkochtopf unter einem feinen Wasserstrahl mindestens eine Minute lang abkühlen. • Das Druckregelventil abnehmen. • Den Schnellkochtopf öffnen und das Druckregelventil und seine Öffnungen sowie den Sitz des Filtersiebs reinigen. • Den Schnellkochtopf wieder in Betrieb nehmen und sich an einen autorisierten Kundendienst wenden, wenn das Problem weiterhin besteht.
Mein Schnellkochtopf wurde ohne Flüssigkeit aufgeheizt. Was tun?	• Die Wärmequelle ausschalten, den Schnellkochtopf nicht bewegen und auf dem Kochfeld abkühlen lassen. • Es wird empfohlen, die Dichtung des Deckels auszuwechseln und Ihren Schnellkochtopf bei einer zugelassenen Service-Stelle kontrollieren zu lassen.
Die Dichtung meines Schnellkochtopfes ist an der Dehnungsöffnung ausgetreten.	• Die Wärmequelle ausschalten. • Den Schnellkochtopf unter einem feinen Wasserstrahl mindestens eine Minute lang abkühlen. • Den Schnellkochtopf vor Wiederverwendung von einer zugelassenen Service-Stelle kontrollieren lassen.
Dampfaustritt am Druckregelventil.	• Das ist normal. Wenn eine große Menge Dampf entweicht, die Wärmequelle herunterzuschalten und Garvorgang fortsetzen.
Auf dem Topfboden bilden sich Flecken.	• Es handelt sich um Kalkablagerungen. Mithilfe eines Scheuerschwamms und etwas verdünntem Essig reinigen.
Die Lebensmittel sind nicht gar oder angebrannt.	• Auf Vorhandensein von Flüssigkeit und die Stärke der Wärmequelle prüfen. • Die Garzeit kontrollieren.
Für weitere Probleme wenden Sie sich bitte an einen Wiederverkäufer oder an eine zugelassene Service-Stelle.	

13 • ERSATZTEILE

Dichtung	310 883 050 2460
Beige Druckregelventil	310 883 711 2082
Himbeerrotes Druckregelventil	310 883 711 3560

Anisgrünes Druckregelventil	310 883 711 3577
Rotes Druckregelventil	310 883 711 3775
Topfgriff	310 883 711 2099

- Diese Einzelteile sind bei dem Verkäufer Ihres Schnellkochtopfs oder bei einer unserer Kundendienststellen erhältlich. Tipp: Die Dichtung jedes Jahr wechseln.
- Die Ersatzteile sind bis fünf Jahre nach Kaufdatum erhältlich.

14 • KUNDENDIENST

- Unser Kundendienstnetz steht Ihnen für alle Fragen zu Ihrem Schnellkochtopf gerne zur Verfügung.
- Um die Liste unserer zugelassenen Kundendienststellen zu erhalten, wenden Sie sich an: SITRAM-INOX - Service consommateurs - 36170 SAINT BENOIT DU SAULT - Tel. +33 (0) 825 086 007 - sav@sitram.fr
- Die Ersatzteile sind bis fünf Jahre nach Kaufdatum erhältlich.

15 • GARANTIE

- Dieser Schnellkochtopf hat eine Garantie von 15 Jahren für alle Mängel an der Metallstruktur des Produkts.
- Von dieser Garantie ausgenommen sind:
 - Beschädigungen, die auf den unsachgemäßen Gebrauch, Überhitzung, Herunterfallen, Stöße, normalen Verschleiß oder, im Allgemeinen, die Nichtbeachtung der Gebrauchs- und Pflegeanleitung zurückzuführen sind.
 - Die Verschleißteile (Dichtung, Deckelgriffe, Topfgriffe, Druckregelventil, Druckanzeige).
 - Kratzer, Abrieb, Pitting oder Verfärbung des Bodenmetalls.
- Diese Garantie greift nicht, wenn der Schnellkochtopf für kommerzielle Zwecke verwendet wurde, wenn er Veränderungen erfahren hat oder von SITRAM nicht zugelassene Ersatzteile verwendet werden.
- Zum Erhalten der Garantieleistungen wenden Sie sich bitte an ein Kundendienst-Center mit Ihrem Kaufbeleg.
- In jedem Fall kommen die gesetzliche Produktgarantie gemäß Artikel L211-4, L211-5 und L211-12 des Verbraucherschutzgesetzes und die rechtliche Garantie gegen versteckte Mängel gemäß Art. 1641 bis 1649 des Bürgerlichen Gesetzbuches zum Tragen.

1 • قواعد السلام

- الرجاء قراءة كافة التعليمات قبل الاستخدام.
- هذا القدر يظهر على الضغط، أي استعمال مخالف لهذا قد يؤدي الى حوادث وحروق خطيرة.
- الرجاء التأكد من أن القدر مقل بشكل جيد قبل وضعه على النار (راجع دليل الاستخدام).
- قبل أي استخدام، الرجاء التأكد من أن صمامات الأمان غير مسدودة ومراجعة اجراءات السلامة بإتباع تعليمات الفقرة 4.
- يجب ان يملأ القدر دائماً بالماء حسب الكميات التالية :
- املا القدر بكمية من الماء او السوائل لا تقل عن 25 سنتل (معدل كوب كبير). عدم اضافة السائل بعرض القدر للمخونة الشديدة والضرب.
- يجب ألا تتجاوز كمية الطعام المعد للطهي ال 2/3 من سعة القدر.
- يجب ألا تتجاوز كمية الاطعمة القابلة للانتفاخ والتي ينتج عنها كميات كبيرة من الفقاع (كالأرز والخضار والحبوب اليابسة والبقول والعدس) ال 1/3 من سعة القدر.
- عدم احترام هذه الكميات من الماء والطعام وتجازها يؤدي الى سد صمامات وأنباب الأمان وارتفاع الضغط في الطنجرة.
- لا تستعمل القدر على الموقد دون التأكد من أن الغطاء مغلق بإحكام كما جاء في تعليمات الفقرة 6.
- لا تستخدم هذا القدر من أجل طبخ الاطعمة التي قد تسد ثقب الصمام مثل (كمبوت التفاح والقمحيات و انواع المعكرونة والكشمشة والراوند).
- عند طهي الاطعمة العجيبيية يجب هز أو خضن القدر قليلا بعد تخفيض حرارته وقيل فتح الغطاء لتجنب الفقاعات الناتجة عن البخار.
- ان بعض اللحوم اللزجة مثل اللسان تنتفخ عند الطبخ. لا تحاول نزعها تجنباً للحروق.
- لا تترك القدر على النار من دون مراقبة. عند بلوغ الحرارة المناسبة، تأكد من أن بخاراً خفيفاً يخرج من صمام التحكم.
- عند بلوغ درجة الضغط المطلوبة، خفف النار حتى لا يتبخّر السائل بكامله.
- عند الانتهاء من الاستعمال، اعمل على تنظيف القدر حسب تعليمات الفقرة 11
- احترم تعليمات استعمال الموقد.
- لا تدخل قدر الضغط الى فرن ساخن.
- عند ملاحظة أي شيء غير اعتيادي اطفي النار او مصدر الحرارة واعمل على تخفيف ضغط القدر بإتباع تعليمات الفقرة 8. لا تستعمل القدر مجدداً قبل تنظيفه والتحقق من التعليمات الواردة في الفقرتين 11 و 14. إذا استمرت المشكلة، الرجاء الاتصال بمركز خدمة ما بعد البيع.
- كن حذراً عند نقل قدر الضغط وهو مليء بالسوائل وقت الطهي أو عند الانتهاء منه. لا تحمل القدر إلا من خلال المقابض أو أيدي الرفع الجانبية ولا تلمس المساحات الساخنة. عند الحاجة استعمال الفقازات. لا تسقط القدر واحذر من أن تحترق بالبخار الساخن المنبعث من صمام التحكم.
- لا تحاول فتح الغطاء عنوة. لا تفتحها قبل التأكد من أن الضغط قد هبط.
- لتخفيف الحرارة وتفتيس قدر الضغط، اتبع تعليمات الفقرة 8. إذا لم تتمكن من فتح الغطاء، قد تكون الحرارة ما زالت مرتفعة. في هذه الحال، واصل تخفيض الضغط والحرارة حسب تعليمات الفقرة 8
- هذا القدر مصمم للطبخ على الضغط فقط. لا تستعمله لأغراض أخرى.
- ممنوع استعمال هذا القدر مضغوطاً للقي.
- لا تغز أو تحدث أية تحولات على مكونات قدر الضغط، بل اتبع دائماً التعليمات المذكورة في هذا الكتيب.
- استبدل الطوق مرة كل سنة أو سنتين عند التثقق ولا تستعمل البدائل بل استعمال قطع غير من علامة سينترام.
- لا يتناسب جسم قدر الضغط وغطاؤه مع أية قطعة من ماركات أو علامات أخرى.
- لا تترك الأطفال بالقرب من القدر وهو على النار.

يرجى الاحتفاظ بهذه التعليمات للاستعمال في المستقبل

تنبيه: لا يتحمل المصنّع مسؤولية أي حادث قد ينتج عن الاسباب التالية: تغيير أو تحويل أحد عناصر الأمان، استعمال قطع الغيار البديلة غير المرخص لها من قبل المصنّع، عدم احترام شروط الاستعمال الواردة في هذا الكتيب، عدم احترام ارشادات السلامة

2 • مواصفات قدر الضغط

السعة	السعة الفعلية	قطر القدر	المواصفات الفنية	ضغط السلامة	حرارة الطبخ
4ل	2,6ل		:الجسم والغطاء سنتالسن ستيل القدر: المنيوم وسنتالسن ستيل مغنطيسي	70 كيلوباسكال	115 درجة
6ل	4ل	18 سنتم			
8ل	5,3ل				
10ل	6,6ل				
13ل	8,6ل				

3 • التعليمات الواجب اتباعها قبل استعمال قدر الضغط لأول مرة

قبل استعمال قدر الضغط، الرجاء التأكد من من ملامتها للموقد. يمكن استعمال القدر على موقد:



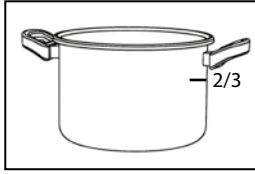
- عند استعمال قدر الضغط على موقد كهربائي أو اشعاعي، يجب ألا يتجاوز قطر الموقد قطر قدر القدر. يرجى التأكد من نظافة قدر القدر الخارجي قبل الاستعمال لتفادي أي ضرر قد يلحق بالموقد. عند الاستعمال على موقد غاز، يجب ألا يتجاوز اللهب قدر قدر الضغط.
- قبل ان تستعمل قدر الضغط لأول مرة، اسكب فيها كوب ماء وكوبين حليب أو كوب ماء اضيف اليه عصير).
- ليؤمن حامض و اتركها تغلي قليلا (هذا المزيج يعزز صالح للشرب
- استعمال سائل الجلي مع الماء الساخن لتنظيف القدر بعناية.

4 • العمليات الاعتيادية

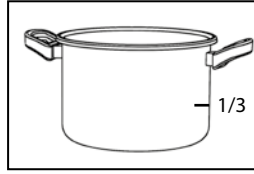
- انزع صمام أو زر التحكم وتأكد من ان أنابيب التنفيس والمصفاة غير مسدودة.
- تأكد من ان لا شيء يسد ثقب أو منافذ صمام الأمان وان الكرة الصغيرة ظاهرة فيه.
- انزع الطوق وتأكد من نظافته ومن نظافة الحشوية (إذا كان الطوق وسخاً او في حالة سيئة سوف يتسبب بتسرب البخار).
- ضع الطوق في المكان المخصص له وتأكد من دخوله تحت الاظافر الموزعة على مساحة الغطاء.
- عند استعمال القدر بشكل يومي، يجب تغيير الطوق مرة في السنة.
- تأكد من ان مؤشر الضغط في ينزلق جيداً في مأوا.

- الطهي على البخار (مع السّلة) :
- لا تستعمل القدر دون ان تسكب فيها كمية من الماء لا تقل من 75 سنتيليتر (750 ملييلتر).
- الطهي على نار خفيفة (بدون سلّة)
- لا تستعمل قدر الضغط ابدا دون ان تسكب فيها كمية من السائل لا تقل من 25 سنتيليتر (250 ملييلتر).
- لا تملأ قدر الضغط ابداً بأكثر من 2/3 من سعته. (الصورة 1)
- تنبيه : لتفادي سدّ ثقب تسرب البخار من صمام التحكم وصمام الأمان ، الرجاء احترام التعليمات التالية لا تملأ قدر الضغط ابداً بأكثر من 1/3 من سعته (الصورة 2) عند طهي الأطعمة القابلة للانفجار والتي ينتج عنها كميات كبيرة من الفقاعات (كالبسباج والحبوب اليابسة المجففة والفول والعدس والأرز والمفحميات والراوند والمعرونة وكمبوت الفاكهة).
- لا تملأ قدر الضغط ابداً بأكثر من 1/3 من سعته (الصورة 2) عند طهي الأطعمة التي تحتوي على أوراق قد تلتصق بداخل الغطاء (كالخس، والكزّات، والخرشوف أو الأرضي شوكي)
- لا تغلف الأطعمة بورق الألومنيوم او غيرها من الاوراق

(الصورة 1)



(الصورة 2)

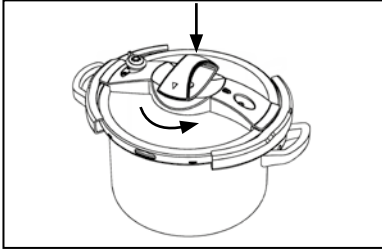


6 • افقال قدر الضغط

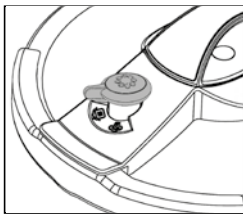
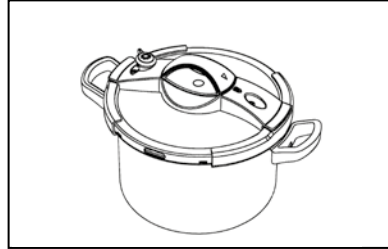
- ضع الغطاء فوق جسم القدر.
- اضغط على الغطاء بشكل خفيف لكبس الطوق وابرم زرّ الافقال بالاتجاه المعاكس لعقارب الساعة حتى يصل الى المصدم (الصورة 3) . يجب ان يكون المقيض بموازاة التركيبة او الآلية الوسطى. (الصورة 4)
- تكون قدر الضغط مغلقة بإحكام حين يتمكّن مؤشر الضغط من الصعود بدون عائق.

• تنبيه : لا تضع قدر الضغط على النار مع غطائها إذا لم يكن الغطاء موضوعاً على الجسم بالشكل الصحيح ومقللاً بإحكام.

(الصورة 3)



(الصورة 4)



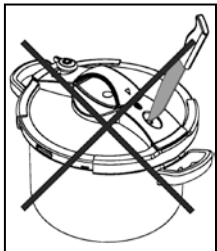
(الصورة 5)

7 • طريقة الطبخ

- ضع الأطعمة مع كمية الماء المناسبة للطبخ ثم اغلق قدر الضغط جيداً.
- اضغط على صمام التحكم للتأكد من انه نزل ورجع الى الفرجة.
- تأكد من وجود صمام التحكم عند نقطة طهي. (مؤشر الضغط مقابل رسم القدر). (الصورة 5)
- ضع القدر على نار قوية. لا تضع قدر الضغط في الفرن اطلاقاً.
- تحت تأثير الضغط ، يرتفع مؤشر الضغط ويقفل آلية فتح القدر.
- عندما يبدأ البخار بالخروج من صمام التحكم ، ابدأ بتوقيت مدة الطهي.
- خفف النار بطريقة تسمح بتسرب القليل من البخار من صمام التحكم (عندها سيعمل صمام التحكم بصورة منقطعة).
- من الطبيعي أن يتوقف صمام التحكم عن الدوران عندما يتسرب البخار لأنه مصمم لذلك.
- اذا استعملت الملح في الطبخة قم بتدويره فوراً بالماء وحركه بملعقة خشبية فتجنّب بذلك الشكّات والفرزات التي تؤذي قعر القدر. يذوب الملح الناعم بسرعة في الماء الساخن.

راجع مدة الطهي في الصفحة 36

(الصورة 6)



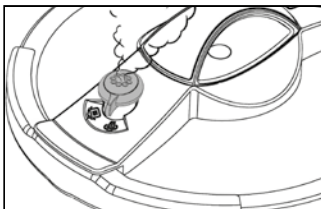
- تنبيه : لا تترك قدر الضغط ابداً على النار دون ان تضيف اليها الماء او السوائل لأن الأطعمة سوف تحترق وتؤذي قعر القدر وتلك لحام طبقاتها الثلاثة
- عدم خروج البخار من صمام التحكم يعني ان الماء قد جفّ في القدر. في هذه الحالة، اطفئ النار فوراً واعمل على تنفيس القدر وتخفيض الضغط فيها ثم افتح القدر مع مراعاة تعليمات الفقرة 8. اصف الماء او السائل قبل متابعة الطبخ. يلاحظ تسرب البخار بين الغطاء وجسم القدر اذا لم يكن الغطاء مقللاً بإحكام او عندما يكون الطوق في حالة سيئة. في هذه الحالة، اطفئ النار فوراً واعمل على تنفيس القدر وتخفيض الضغط فيها ثم افتح القدر مع مراعاة تعليمات الفقرة 8. تأكد من سلامة الطوق او قم بتغييره اذا اقتضى الامر. ضع الغطاء فوق القدر ثم اقله
- مراعي تعليمات الفقرة 6 وتابع الطهي

• لا تحاول تحريك مؤشر الضغط خلال الطهي لتفادي الحروق الناتجة عن تسرب البخار وحرصاً على عدم منع أجهزة الامان من الاشتغال

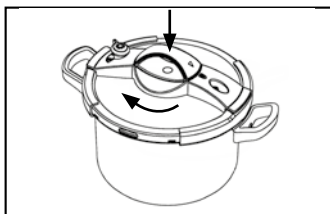
(الصورة 6)

- ارفع قدر الضغط عن النار.
- خفف من ضغط القدر ونفستها وذلك ببرم صمام التحكم (مؤشر الضغط مقابل رسم نافورة البخار) فيتسرب البخار عامودياً، (الصورة 7).
- يمكن تنفيس قدر الضغط وتبريدها بوضعها تحت الماء البارد او بتغطيسها بوعاء مليء بالماء البارد لمدة دقيقة على الاقل ، (الصورة 8)
- عندما يهبط مؤشر الضغط ، يسمح بفتح آلية اقفال الغطاء ،
- اضغط على الغطاء لفتحه وابرم المقبض الوسطي باتجاه عقارب الساعة ثم ارفع الغطاء، (الصورة 9) و(الصورة 10)

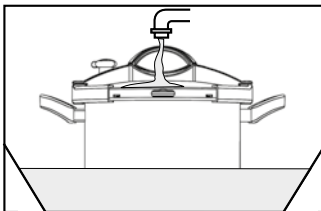
(الصورة 7)



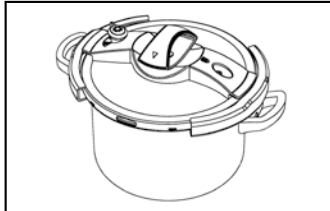
(الصورة 9)



(الصورة 8)



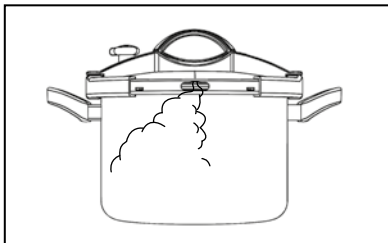
(الصورة 10)



9 • اشتغال صمام الامان

- يعمل صمام الامان الموجود تحت الغطاء والمزود بكرة صغيرة على التخلص من البخار الزائد حين يكون صمام التحكم مسدوداً.
- في حال انبعاث البخار بقوة من هذا الصمام، اطفى النار فوراً.
- اعمل على تخفيض حرارة القدر وتنفيسها ثم افتح الغطاء مع الحرص على اتباع تعليمات الفقرة 8 بدقة.
- نظف صمام التحكم وانبوب التنفيس الموجود على الغطاء والمصفاة بعناية.
- تأكد من اجراءات سلامة الاستعمال حسبما وردت في الفقرة 4 قبل اعادة استعمال قدر الضغط.

(الصورة 11)

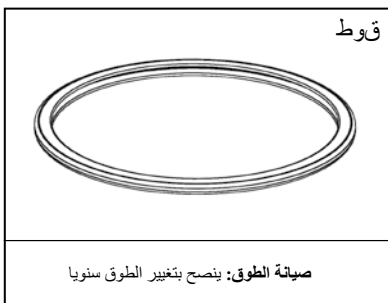


10 • نافذة قذف الطوق

- عندما يرتفع الضغط في القدر اكثر من المعدل نتيجة انسداد صمامي التحكم والامان، يلاحظ من خلال نافذة مستطيلة متواجدة على جانب الغطاء ان شكل الطوق قد تغير. هذا التغير في شكل الطوق صمم خصيصاً حتى يسمح بخروج البخار فيخفض من ضغط القدر (الصورة 11)
- عند اشتغال جهاز الامان، اطفى النار فوراً.
- اعمل على تخفيض حرارة وضغط القدر وتنفيسها ثم افتح الغطاء مع الحرص على اتباع تعليمات الفقرة 8 بدقة.
- نظف صمام التحكم وانبوب التنفيس الموجود على الغطاء وتيوب صمام الامان بعناية.
- تأكد من اجراءات سلامة الاستعمال حسبما وردت في الفقرة 4 قبل اعادة استعمال قدر الضغط.

11 • الصيانة

(الصورة 12)



- اغسل قدر الضغط فور الانتهاء من استعمالها.
- اغسل قدر الضغط بالماء الساخن وسائل الجلي. جسم القدر مصمم للغسيل في الجالية الكهربائية.
- لا يجوز غسل الغطاء في الجالية الكهربائية.
- اغسل الطوق بالماء الساخن فقط (لا تستعمل سائل الجلي)، (الصورة 12).
- نشف القدر جيداً بعد غسلها لتفادي ظهور علامات الجفاف عليها.
- لا تستعمل اسفنجة معدنية ابداً عند الحاجة، يمكن تنظيف القدر بواسطة اسفنجة كاشطة حكاكة أو بودرة منظفة
- لا تستعمل المواد المذكورة اعلاه لتنظيف المساحات الخارجية للماعة.
- اذا التصقت الاطعمة بالفقر، املا القدر بالماء الساخن مع سائل الجلي ثم انقعها لفترة قبل ان تغسلها.
- لا تستعمل ماء الجافيل ولا اية مادة تحتوي على الكلور لأنها تلحق الضرر بالستانلس.
- عند الانتهاء من الاستعمال، ضع الغطاء مقلوباً على القدر فتحفظ الطوق من الخسوف وتطيل مدة استخدامه.

قبل الطهي: حاول فتح الغطاء بعناية، ابرمه باتجاه عقارب الساعة وأنت تكبسه بنفس الوقت الى ان تتحرر القطع التي تتحكم بإقبال الغطاء بعد الطهي: إذا كان القدر ما زال مضغوطاً، اعمل على تخفيض الضغط وتفتيش القدر مع الحرص على اتباع تعليمات الفترة 8.	غطاء قدر الضغط لا يفتح.
تأكد من أن الطوق في مكانه. اضغط قليلاً على الغطاء و ابرمه بالاتجاه المعاكس لعقارب الساعة الى ان يصل للمصدم (طقه). لا تحاول اقفال القدر عنوة. يجب ان تتم عملية الأقفال بسهولة ويتون جهد عند الضغط على الغطاء بالشكل المناسب	غطاء قدر الضغط لا يقفل.
قد تكون النار خفيفة او كمية السائل قليلة (إملاً القدر ب 25 سنتل على الأقل). تأكد من أن صمام التحكم في مكانه. تأكد من أن الطوق في مكانه. إذا كان الطوق قديماً او بالياً، اعمل على تغييره. تأكد من أن مؤشر الضغط قادر على الصعود (الغطاء لم يقفل بشكل جيد)	الضغط لا يرتفع في القدر.
تأكد من أن الطوق في مكانه. عند الحاجة، اعمل على تنظيف وغسل الطوق، وكل ما يحيط به على الغطاء وجسم القدر. اذا استمرت المشكلة، اعمل على تغيير الطوق او اتصل بخدمة ما بعد البيع. تأكد من أن الغطاء مغفل بالشكل المناسب وأن مؤشر الضغط قادر على الصعود	البخار ينبعث حول الغطاء.
اطفيئ النار فوراً اعمل على تبريد القدر تحت الماء البارد لمدة دقيقة على الأقل. انزع صمام التحكم. افتح القدر وقم بتنظيف صمام التحكم ومكان ولوجه على الغطاء ونظف المصفاة. اقلل القدر وضعها مجدداً على النار وإذا استمرت المشكلة، اتصل بخدمة ما بعد البيع	انطلق صمام الأمان فماذا اعمل؟
اطفيئ النار فوراً و اترك القدر على الموقد دون ان تحركها. ننصح بتغيير الطوق ومراجعة مركز صيانة مؤهل.	وضعت القدر على النار بدون سائل فسخن فماذا اعمل؟
اطفيئ النار فوراً اعمل على تبريد القدر تحت الماء البارد لمدة دقيقة على الأقل. لا تستعمل قدر الضغط مجدداً قبل ان تراجع مركز صيانة مؤهل.	انفخ الطوق من نافذة الغطاء. ماذا اعمل؟
هذا امر طبيعي، اذا كانت كمية البخار المنبعثة كبيرة جداً، خففت النار وتابع الطهي.	البخار ينبعث من صمام التحكم.
انها يقع كلسية. اعمل على ازاليتها باستعمال ليفة او سيفة مع القليل من الخل الممزوج بالماء.	ظهور بقع في قعر القدر.
تأكد من كمية السائل ومن قوة النار. انتبه لمدة الطهي.	الأطعمة محروقة او غير ناضجة.
لكل المشاكل الأخرى الرجاء الاتصال بالبايع أو بمركز خدمة ما بعد البيع.	

13 • قطع الغيار

310 883 050 2460	الطوق	310 883 711 3577	صمام التحكم اليانسون الأخضر
310 883 711 2082	صمام التحكم البيج	310 883 711 3775	صمام التحكم أحمر
310 883 711 3560	صمام التحكم فرموزاي	310 883 711 2099	اذن الجسم

• هذه القطع متوفرة عند البايع أو في أحد مراكز خدمة ما بعد البيع. ننصح بتغيير الطوق مرة في السنة.
• قطع الغيار متوفرة لمدة 5 سنوات بعد تاريخ الشراء.

14 • خدمة ما بعد البيع

• شبيكتنا لخدمة ما بعد البيع في خدمتكم لإفادتكم بكل المعلومات الخاصة بقدر الضغط.
• للحصول على لائحة مراكز خدمة ما بعد البيع، الرجاء الاتصال ب:
سيترام - اينوكس، خدمة المستهلك
SITRAM - INOX- Service consommateurs-36170 SAINT BENOIT DU SAULT
-Tel: + 33 (0) 825 086 007- sav@sitram.fr
• قطع الغيار متوفرة لمدة 5 سنوات بعد تاريخ الشراء.

15 • الكفالة

• قدر الضغط مكفولة لمدة 15 سنة في كل ما يخص تكوينها المعدني.
• الكفالة لا تغطي.
• الأضرار الناتجة عن سوء الاستعمال، التسخين الزائد عن المعدل، السقوط، اللطامات والضربات، ويشكل عام كل ما ينتج عن عدم احترام تعليمات الاستعمال والصيانة.
• القطع البالية نتيجة الاستعمال الطبيعي.
• الخدوش والشكاكات وتغير لون المعدن الأساسي.
• لا نخدم الكفالة اذا استعملت القدر لأهداف تجارية، أو اذا تعرضت للتحولات او اذا استعملت لها قطع غيار غير مرخص لها من سيترام.(SITRAM)
• للاستفادة من الكفالة، الرجاء الاتصال بمركز خدمة ما بعد البيع مزوداً بوثيقة الكفالة.

في كل الأحوال تطبق الكفالة الشرعية الخاصة بمطابقة عقد البيع للمواصفات المنصوص عليها في المواد: ل 4-211 و ل 5-211 و ل 12-211 من قانون الاستهلاك والكفالة الشرعية المتعلقة بالعيوب الخفية المنصوص عليها في المادتين: 1641 و 1649 من القانون المدني.

1 • IMPORTANT SAFE-GUARDS

- Read all the instructions.
- This pot cooks under pressure. If used incorrectly it may cause an accident and severe burns. Make sure the 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 4 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 6.
- Do not use the pressure cooker to cook food that is likely to froth up and block the safety device vents such as stewed 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 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 11 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 8. Do not re-use your pressure cooker until you have cleaned it and carried out all the checks described in paragraphs 11 and 4. 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 depressurizing the pressure cooker given in paragraph 8. If it doesn't open easily, there is residual pressure inside the cooker. The depressurizing instructions in paragraph 8 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.

SAVE THESE INSTRUCTIONS

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 • YOUR PRESSURE COOKER

Capacity	Usable capacity	Diameter of the base	Materials	Regulating pressure	Cooking temperature
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	Body and lid: Stainless steel, Base: Aluminium+, magnetic stainless steel	70 kPa	115° C

3 • BEFORE USING FOR THE FIRST TIME

- Check that the pressure cooker is suitable for use with your cooker hob. Suitable heat sources :



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



4 • EACH TIME YOU USE YOUR PRESSURE COOKER

- Das Druckregelventil abnehmen und sicherstellen, dass die Dampfaustrittsöffnung und das Filtersieb nicht verstopft sind.
- Take off the regulator and check that the steam vent tube and holes as well as the protective filter are clear of obstructions.
- Check that nothing is obstructing the safety valve holes and that you can see the ball.

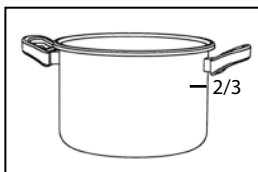
- Take out the gasket, check that it is in good condition and that its seating is clean (a worn gasket or the presence of dirt underneath it can cause leaks).
- Replace the gasket making sure it is sitting under all the lid rim lugs.
- If you use your pressure cooker every day, the gasket will last about twelve months.
- Check that the pressure indicator slides freely in the slot.

5 • FILLING

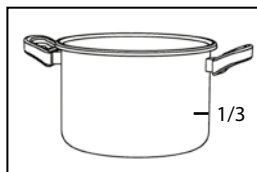
- Steaming (with basket):
Never use the pressure cooker with less than 75 cl (750 ml) of water.
- Simmering (without basket):
Never use the pressure cooker with less than 25 cl (250 ml) of water.
Never fill your pressure cooker to more than 2/3 of its capacity (fig. 1)

• **WARNING :** To avoid obstructing the holes of the regulator and safety valve, it is essential to take the following precautions: Never fill the pressure cooker beyond 1/3 of its capacity (fig. 2) when cooking foods that swell or form scum such as spinach, lentils, split peas, pasta, rice, stewed fruit, rhubarb, barley, oatmeal and other cereals, etc. Never fill the pressure cooker beyond 1/3 of its capacity (fig. 2) when cooking leafy vegetables that may stick to the inside of the lid, such as lettuce, leeks, artichokes, etc. Never wrap food in paper (aluminium foil or other cooking paper).

(Fig. 1)



(Fig. 2)

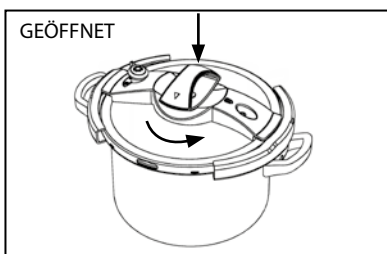


6 • CLOSING

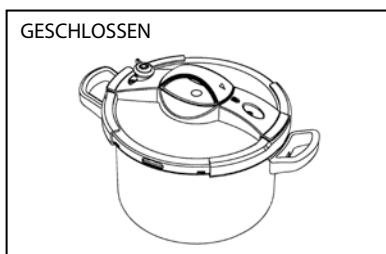
- Place the lid on the pressure cooker body.
- Press down on the lid to compress the gasket then turn the locking handle anticlockwise until it clicks (fig. 3) The handle should then be lined up with the central structure (fig. 4)
- The pressure cooker is properly closed when the pressure indicator is free to move up.

• **WARNING :** Never put the pressure cooker onto a heat source if the lid is not locked onto the body or if it is only partly closed.

(Fig. 3)



GESCHLOSSEN



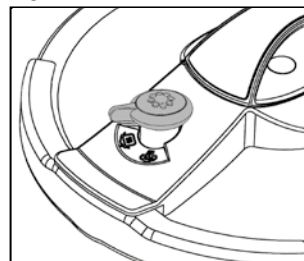
(Fig. 4)

7 • COOKING

- Place the food items inside with sufficient cooking water and close the pressure cooker.
- Press down on the regulator to make sure it has gone down to the notch.
- Make sure the regulator is in the cook position (pointing towards the pressure cooker symbol). (fig. 5)
- Heat at full power. Never put your pressure cooker in the oven.
- Under pressure, the pressure indicator lifts up and locks the opening safety device.
- When steam starts to escape from the regulator, start counting down the cooking time.
- Then lower the heat until only a little steam escapes from the regulator (the regulator may also work intermittently).
- When the regulator lets steam escape, do not expect it to rotate as it is not designed to do so.
- If you have used salt in your recipe, dissolve it straight away by stirring the water with a wooden spoon. This will avoid pitting marks on the bottom of your pressure cooker. Dissolving salt is easier if you use fine salt and hot water.

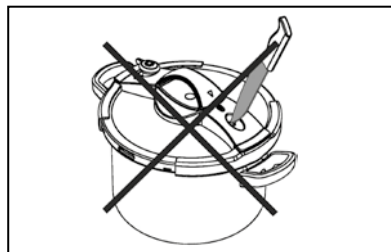
• **Main cooking times p. 36**

(Fig. 5)



• **WARNING :** Never leave your pressure cooker on the heat without water or some other liquid inside as you are likely to burn the food and separate the cooker's three-ply base. If steam stops escaping from the regulator there may be no more liquid left inside. In that case turn off the heat immediately and depressurize the pressure cooker. Open it following the instructions given in paragraph 8. Add more liquid before continuing with the cooking. Steam leaks out from between the lid and the cooker body when the lid is not properly closed or when the gasket is worn. In that case turn off the heat immediately and depressurize the pressure cooker. Open it following the instructions given in paragraph 8. Check that the gasket is in good condition and replace if necessary. Close the pressure cooker following the instructions given in paragraph 6 and resume cooking.

NEVER TRY TO MANIPULATE THE PRESSURE INDICATOR during cooking. You could be scalded by the steam and prevent the safety mechanisms from working. (fig. 6)

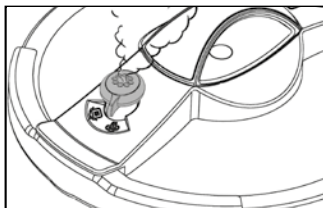


(Fig. 6)

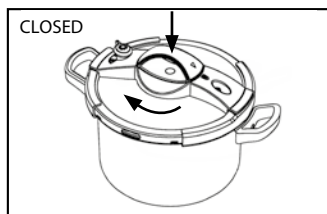
8 • OPENING

- Take the pressure cooker off the heat.
- Depressurize the pressure cooker by turning the regulator (pointing towards the steam jet symbol). The steam escapes upwards (fig. 7)
- You can also depressurize by placing the pressure cooker under cold running water or plunging it into a container of cold water for at least a minute (fig. 8)
- When the pressure indicator falls back down, it unlocks the opening safety mechanism.
- Slowly open the lid by pressing firmly downwards and turning the handle clockwise, then lift the lid (fig. 9) (fig. 10)

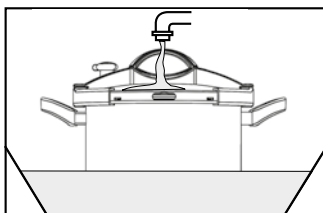
(Fig. 7)



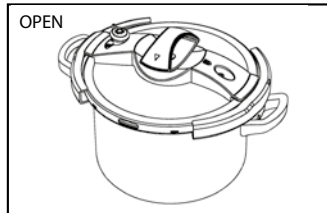
(Fig. 9)



(Fig. 8)



(Fig. 10)



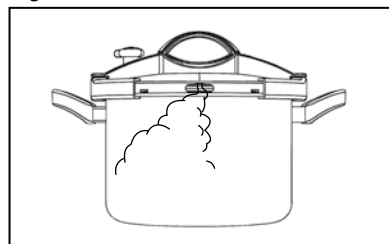
9 • IF THE SAFETY VALVE OPERATES

- The safety ball valve on the lid is designed to release excess steam in the event of overpressure created by regulator obstruction.
- If a strong jet of steam escapes from the valve, turn off the heat right away.
- Follow the precautions in paragraph 8 to the letter to decompress the pressure cooker and open the lid.
- Carefully clean the regulator, the steam vent tube and holes on the lid and the protective filter.
- Carry out the checks described in paragraph 4 before using the pressure cooker again.

10 • GASKET EXTRUSION WINDOW

- In the event of strong overpressure in the pressure cooker, as a result of simultaneous obstruction of the regulator and safety valve, the gasket is designed to push through the rectangular window on the side of the lid. This extrusion causes a leak that releases the pressure inside the pressure cooker (fig. 11)
- If this safety device operated, turn off the heat right away.
- Follow the precautions in paragraph 8 to the letter to decompress the pressure cooker and open the lid.
- Carefully clean the regulator, the steam vent on the lid and the safety valve holes.
- Carry out the checks described in paragraph 4 before using the pressure cooker again.

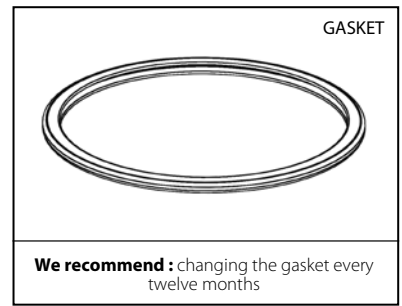
(Fig. 11)



11 • CLEANING

(Fig. 12)

- Clean and rinse your pressure cooker immediately after each use.
- Your pressure cooker should be cleaned with hot water with a little washing-up liquid. The body is dishwasher-safe but the lid must never go in the dishwasher.
- Wash the gasket in hot water only (do not use any detergent) (fig. 12)
- Wipe your pressure cooker dry after washing it to avoid water spots.
- Do not use a metal scouring pad. If needed, the inside of the body can be cleaned with a scouring sponge or scouring powder. These abrasive products should never be used on the shiny outer surfaces.
- If food has stuck to the bottom, fill the body with hot water and washing-up liquid and leave to soak before cleaning.
- Never use bleach or chlorinated products that can irreparably damage stainless steel.
- Avoid leaving your pressure cooker closed when not in use. Store it with the lid upside-down on the body to avoid gasket sag and premature wear.



We recommend : changing the gasket every twelve months

12 • PROBLEMS AND SOLUTIONS

I can't open my pressure cooker.	Before cooking: slowly open the lid by turning it clockwise and pressing firmly downwards to release the locking mechanism. After cooking: if the pressure cooker is under pressure, release the pressure following the instructions in paragraph 8.
I can't close my pressure cooker.	• Make sure the gasket is properly in place. • Press down on the lid then turn the locking handle anticlockwise until it clicks). Never force the lid closed. It should close effortlessly when you press down properly on the lid.
My pressure cooker doesn't build up pressure.	• The heat is not high enough. • There isn't enough liquid in the pressure cooker (maintain a minimum volume of 25 cl). • Check that the regulator is properly in place. • Make sure the gasket is properly in place. • If the gasket is worn, replace it. • Make sure the lid is properly closed and that the pressure indicator is free to move up.
Steam escapes round the lid.	• Check that the gasket is properly in place. • If necessary clean the gasket, its housing, and the rim of the body. • If the problem persists, replace your gasket or contact our service centre. Check that the lid is properly closed and that the pressure indicator is free to move up.
The safety valve has operated. What should I do?	• Turn off the heat straight away. • Trickle cold water on your pressure cooker for at least 1 minute to cool it down. • Take off the regulator. • Open the pressure cooker and clean the regulator and its seating, tube and holes, as well as the protective filter. • Try using the pressure cooker again and if the problem persists contact an approved service centre.
My pressure cooker has boiled dry. What should I do?	• Turn off the heat and let the pressure cooker cool down on the hob without moving it. • We recommend you change the gasket and have your pressure cooker checked out by an approved service centre.
The pressure cooker gasket was forced through the window.	• Turn off the heat. • Trickle cold water on your pressure cooker for at least 1 minute to cool it down. • Do not use your pressure cooker again until you have had it checked by an approved service centre.
Steam is escaping from the regulator.	• That is quite normal. If there is too much steam coming out, lower the heat and carry on cooking.
Stains are appearing on the base.	• They are caused by limescale. Clean with a scouring pad with a little diluted vinegar.
The food isn't cooked or has burned	• Check that there is enough liquid and that your heat source is high enough. -Check the cooking time
Contact your point of purchase or approved service centre for any other problem.	

13 • SPARE PARTS

Gasket	310 883 050 2460
Beige regulator	310 883 711 2082
Raspberry regulator	310 883 711 3560

Anise Green regulator	310 883 711 3577
Red regulator	310 883 711 3775
Lid handle	310 883 711 2099

- These parts are available from the point of purchase or one of our approved service centres. We recommend changing the gasket every twelve months.
- Spare parts available for 5 years following date of purchase.

14 • PRODUCT SUPPORT

- Our product support network is available to answer any questions you may have about your pressure cooker.
- The list of our approved service centres is available from:
SITRAM-INOX - Service consommateurs - 36170 SAINT BENOIT DU SAULT - France - Tel. +33 (0) 825 086 007 - sav@sitram.fr
- Spare parts available for 5 years following date of purchase

15 • WARRANTY

- 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 and tear or failure to follow the use and cleaning precautions in general.
 - The wearing parts (gasket, handles, regulator and pressure indicator).
 - Scratches, scuffs, pitting or discolouration 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.

1 • BELANGRIJKE VOORZORGSMAATREGELEN

- Lees alle instructies
- Dit toestel kookt onder druk: een fout gebruik kan ongelukken en ernstige brandwonden veroorzaken. Ga goed na of het toestel correct gesloten is voor u het opwarmt (zie gebruiksaanwijzing).
- Voor ieder gebruik controleert u of de ventielen niet verstopt zijn. U moet steeds alle veiligheidsvoorzieningen nakijken zoals beschreven in paragraaf 4.
- Neem bij het vullen altijd de volgende hoeveelheden in acht:
 - Gebruik de snelkookpan nooit met minder dan 25 cl vocht (een groot glas). Als er geen water in de snelkookpan zit, kan dit leiden tot oververhitting, waardoor het toestel ernstig beschadigd kan worden.
 - Vul de snelkookpan nooit hoger dan 2/3.
 - Als u etenswaren gebruikt die schuimen of zwellen tijdens het koken (rijst, gedehydrateerde groenten,...), vul de snelkookpan dan nooit hoger dan 1/3.
 - Als het toestel te vol is, kunnen de veiligheidselementen verstopt raken en kan er ook overdruk ontstaan.
- Zet de snelkookpan nooit op een warmtebron zonder dat het deksel volledig en correct gesloten is zoals beschreven in de instructies in paragraaf 6.
- Kook in de snelkookpan geen etenswaren die kunnen schuimen en daardoor de leidingen van de veiligheidselementen kunnen verstoppen. Bv: appelmoes, (rode) bosbessen, parelgort, havermout of andere granen, spliterwten, noedels, macaroni, spaghetti, rabarber, aalbessen.
- Als u papperige voedingswaren klaarmaakt, schudt dan lichtjes met de snelkookpan na de decompressie en voor u het deksel opent. Zo voorkomt u dat de stoomblaasjes opspatten die in het eten gevormd zijn tijdens het stomen.
- Sommige stukjes vlees, zoals bv rundstong, hebben een velletje dat opzwelt onder druk. Doorprik het vlees niet zolang dit velletje nog bol staat en er gezwollen uitziet. U loopt het risico zich te verbranden aan het heet water dat eruit opspat.
- Laat de snelkookpan nooit in werking zonder toezicht. Zodra het toestel onder druk staat, moet u zich er steeds van vergewissen dat er altijd een beetje stoom ontsnapt via de drukregelaar.
- Zodra de werkdruk bereikt is, draait u het vuur lager. Zo voorkomt u dat de vloeistof (die de stoom creëert) niet verdampst.
- Maak na ieder gebruik de snelkookpan schoon zoals beschreven in paragraaf 11.
- Gebruik (een) warmtebron(nen) die in overeenstemming is/zijn met de gebruiksaanwijzing.
- Zet de snelkookpan niet in een warme oven.
- Als er zich tijdens het koken een anomalie voordoet, schakel dan onmiddellijk de warmtebron uit en decomprimeer het toestel zoals beschreven in paragraaf 8. Zet de snelkookpan maar pas terug op als u hem goed schoongemaakt (paragraaf 11) en nagekeken (paragraaf 4) heeft, zoals beschreven staat in deze handleiding. Als het probleem niet blijkt verholpen, contacteer dan onze klantenservice.
- Wees uiterst voorzichtig als u de snelkookpan tijdens of na het koken moet verplaatsen. Neem de pan enkel bij de handvaten vast en vermijd elk contact met de hete oppervlaktes. Gebruik ovenhandschoenen indien nodig. Draai de pan niet om, pas op voor stoom die eventueel ontsnapt via de drukregelaar.
- Open de snelkookpan nooit met kracht. Open de pan niet als u er niet 100% zeker van bent dat de druk in de pan volledig verdwenen is. Decomprimeer de snelkookpan altijd volgens de instructies beschreven in paragraaf 8. Als het deksel niet gemakkelijk opent, is dat een teken dat het toestel nog onder druk staat. In dat geval volgt u de instructies voor decompressie zoals beschreven in paragraaf 8.
- Deze snelkookpan is enkel geschikt voor het koken van etenswaren onder druk. Gebruik het toestel nergens anders voor.
- Gebruik de snelkookpan nooit onder druk om etenswaren te frituren.
- Verander zelf niets aan uw snelkookpan; doe niets anders met het toestel dan de handelingen beschreven in deze handleiding.
- Vervang geregeld de afdichtingsring en gebruik uitsluitend vervangstukken van het merk SITRAM die identiek zijn aan de oorspronkelijke stukken. Enkel het pangedeelte en het deksel van deze SITRAM-snelkookpan zijn compatibel.
- Houd kinderen op een veilig afstand als u de snelkookpan gebruikt.

BEWAAAR DEZE INSTRUCTIES GOED

WAARSCHUWING: De fabrikant is niet aansprakelijk in geval van incident of ongeval indien dit veroorzaakt is door één van de volgende redenen: als er veranderingen aangebracht werden aan een van de veiligheidsvoorzieningen, als er vervangstukken gebruikt werden die niet erkend zijn door de fabrikant, als de normale gebruiksomstandigheden zoals beschreven in deze handleiding niet nageleefd werden, als de veiligheidsvoorschriften niet nageleefd werden.

2 • UW SNELKOOKPAN

Capaciteit	Bruikbare capaciteit	Diameter van de bodem	Materialen	Regeldruk	Kooktemperatuur
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	Pangedeelte en deksel: Roestvrij staal Bodem: Aluminium en magnetisch roestvrij staal	70 kPa	115° C

3 • VOOR HET EERSTE GEBRUIK

- Ga na of de snelkookpan compatibel is met uw kookplaten. Mogelijke warmtebronnen :



Gas



Elektrisch



Straling



Halogeen



Inductie

- Als u de snelkookpan op een elektrische of een glaskeramische kookplaat gebruikt, zorg er dan voor dat de diameter van de kookplaat altijd even groot of kleiner is dan de panbodem. Controleer steeds of de bodem langs de buitenkant onberispelijk schoon is; zo voorkomt u schade aan uw glaskeramische kookplaat. Als u het toestel op gas gebruikt, let er dan op dat de vlammen onder de bodem van het toestel blijven.
- Voor u het toestel voor de eerste keer gebruikt, brengt u één glas water en twee glazen melk, of één glas water met citroensap aan de kook. (Deze mengsels zijn uiteraard niet geschikt voor consumptie).
- Was daarna de snelkookpan grondig uit in een heet sopje.



4 • VOOR IEDER GEBRUIK

- Verwijder de drukregelaar en kijk na of de beschermingsfilter en het kanaal en de openingen waarlangs de stoom ontsnapt niet verstopt zijn.
- Kijk na of niets de openingen van het veiligheidsventiel verstopt en of het vlottertje duidelijk zichtbaar is.
- Verwijder de afdichtingsring, controleer of de ring in goede staat is en of de groef schoon is. (Als de afdichtingsring in slechte staat is, of als er

iets onder zit, kan er een lek ontstaan.)

- Zet de afdichtingsring weer op zijn plaats, zorg ervoor dat de ring niet ondersteboven zit, en dat hij goed vastzit achter alle haakjes in de rand van het deksel.
- Als u de snelkookpan dagelijks gebruikt, is de levensduur van de afdichtingsring ongeveer een jaar.
- Kijk na of de drukmeter soepel in de behuizing heen en weer schuift.

5 • VULLEN

• Stomen (met stoommandje):

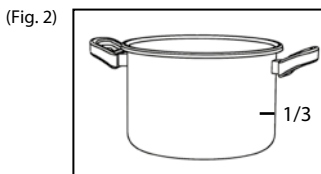
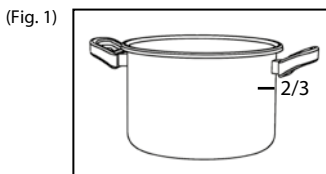
Gebruik de snelkookpan nooit met minder dan 75 cl vocht (750 mL).

• Sudderen (zonder stoommandje):

Gebruik de snelkookpan nooit met minder dan 25 cl vocht (250 mL).

Vul de snelkookpan nooit hoger dan 2/3 (fig. 1).

• **LET OP :** Om te voorkomen dat de openingen van de drukregelaar en het veiligheidsventiel waarlangs de stoom ontsnapt verstopt raken, moet u de volgende veiligheidsmaatregelen in acht te nemen: Vul de snelkookpan nooit hoger dan 1/3 van zijn volledige capaciteit (fig. 2) als u voedingsmiddelen kookt die zwellen of schuimen zoals spinazie, linzen, spliterwten, pasta, rijst, fruitcompotes, rabarber, aalbessen, gerst, havermout of andere granen, enz. Vul de snelkookpan nooit hoger dan 1/3 van zijn volledige capaciteit (fig. 2) als u voedingsmiddelen kookt met bladeren die aan de binnenkant van het deksel kunnen blijven plakken zoals salade, prei, artisjok, enz. Wikkel de voedingsmiddelen nooit in papier (aluminiumfolie of ander soort folie of papier).



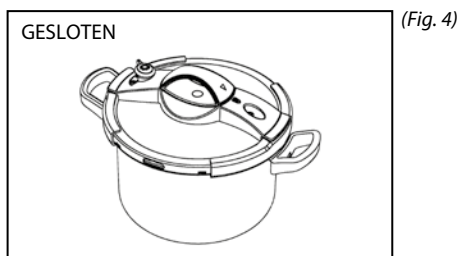
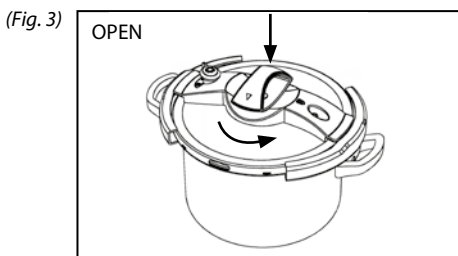
6 • SLUITEN

• Zet het deksel op het pangedeelte van de snelkookpan.

• Druk op het deksel, zodat u de afdichtingsring indrukt. Draai vervolgens het deksel tegen de wijzers van de klok in totdat u niet verder kunt (klik) (fig. 3). Het handvat moet in één lijn lopen en overeenkomen met de hoofdstructuur van het deksel, (fig. 4)

• De snelkookpan is correct gesloten als de drukmeter vrij is om soepel naar boven te komen.

• **LET OP :** Zet de snelkookpan nooit op een warmtebron als het deksel op de pan staat, maar niet vergrendeld is, of als het deksel niet volledig gesloten is.



7 • KOKEN

• Doe de etenswaren met de nodige hoeveelheid water in de zelfkookpan en sluit goed af.

• Druk de drukregelaar in en ga goed na of u hem hebt indrukt tot aan de inkeping.

• Ga na of de drukregelaar in de kookpositie staat. (De wijzer van de drukregelaar wijst naar de tekening met de snelkookpan.) (fig. 5)

• Zet op een hoog vuur. Zet de snelkookpan nooit in de oven.

• Door de druk stijgt de drukmeter; hierdoor vergrendelt de drukmeter het openingsmechanisme.

• Zodra er stoom ontsnapt via de drukregelaar, kunt u de kooktijd beginnen op te nemen.

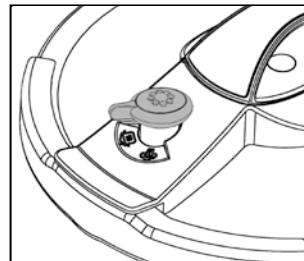
• Draai het vuur lager zodat er nog maar een beetje stoom ontsnapt via de drukregelaar (het kan zijn dat de drukregelaar vanaf dat moment slechts af en toe sist) en begin de kooktijd op te meten.

• Het is heel normaal dat de drukregelaar niet draait als er stoom ontsnapt. De drukregelaar is hier niet voor gemaakt.

• Als u zout gebruikt in het recept, laat het dan onmiddellijk oplossen door in het water te roeren met een houten lepel. Zo voorkomt u «gaatjes» die de bodem van uw snelkookpan zouden kunnen aantasten. Het zout lost ook sneller en makkelijker op als u fijn zout gebruikt en als u het zout pas toevoegt als het water warm is.

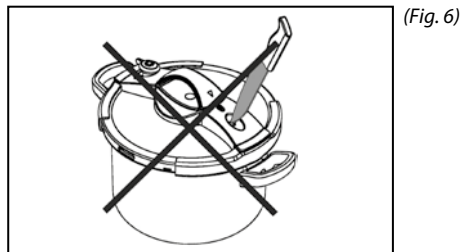
• **Belangrijkste kooktijden p. 36**

(Fig. 5)



• **LET OP** : Laat uw snelkookpan nooit op het vuur staan zonder water of sap erin. Zo loopt u het risico dat de etenswaren aanbranden en dat de driedubbele bodem loskomt. Als er geen stoom meer uit de drukregelaar komt, kan dat een aanwijzing zijn dat er geen vocht meer in het toestel is. Als dit gebeurt, zet dan onmiddellijk het vuur uit, decomprimeer en open de snelkookpan, maar houd u goed aan de voorschriften zoals beschreven in paragraaf 8. Voeg vocht toe voor u het koken hervat. Het kan zijn dat er stoom ontsnapt van tussen het deksel en het pangedeelte als het deksel niet juist gesloten is of als de afdichtingsring versleten is. Als dit gebeurt, zet dan onmiddellijk het vuur uit, decomprimeer en open de snelkookpan, maar houd u goed aan de voorschriften zoals beschreven in paragraaf 8. Controleer of de afdichtingsring in goede staat is en vervang indien nodig. Sluit het deksel zoals beschreven in paragraaf 6 en hervat het koken.

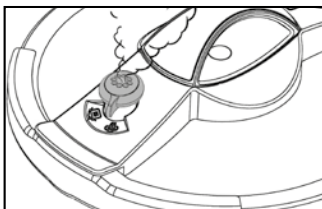
KOM NOOIT AAN DE DRUKMETER tijdens het kookproces; u loopt het risico zich te verbranden aan de stoom die ontsnapt en u verhindert de juiste werking van de veiligheidssystemen. (fig. 6)



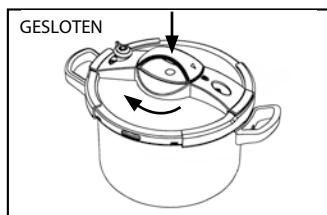
8 • OPENEN

- Haal het toestel van de warmtebron.
- Decomprimeer de snelkookpan door de drukregelaar naar te draaien (De wijzer van de drukregelaar wijst naar de tekening met een stoomstoot). De stoom ontsnapt verticaal, (fig. 7)
- U kunt de snelkookpan ook decomprimeren door hem gedurende minimum één minuut onder koud stromend water te zetten of onder te dompelen in koud water, (fig. 8)
- Als de drukmeter terugvalt, ontgrendelt hij het openingsmechanisme.
- Open het deksel traag door naar beneden te drukken en het deksel met de wijzers van de klok mee te draaien, hef vervolgens het deksel op, (fig. 9) (fig. 10)

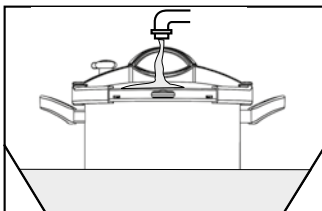
(Fig. 7)



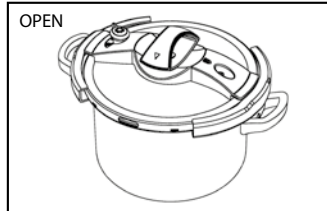
(Fig. 9)



(Fig. 8)



(Fig. 10)



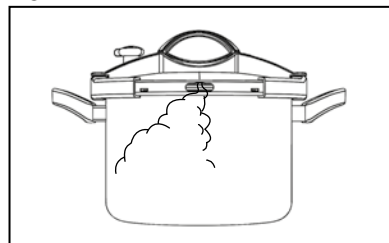
9 • WAT MOET IK DOEN ALS HET VEILIGHEIDSVENTIEL IN WERKING TREEDT

- Het veiligheidsventiel met vlottertje zit op het deksel en zorgt voor de evacuatie van het teveel aan stoom als de overdruk in de pan te groot wordt doordat de drukregelaar verstopt is.
- Als er opeens veel stoom ontsnapt via dit ventiel, zet dan onmiddellijk de warmtebron uit.
- Decomprimeer het toestel en open het deksel, maar houd u goed aan de voorschriften zal beschreven in paragraaf 8.
- Maak de volgende onderdelen grondig schoon: de drukregelaar, de openingen en stoomkanaaltjes van het deksel en de veiligheidsfilter.
- Kijk alles goed na volgens de voorschriften uit paragraaf 4 voor u de snelkookpan opnieuw gebruikt.

10 • UITPERSINGSRAAMPJE VOOR AFDICHTINGSRING

- In geval van sterke overdruk in de snelkookpan, als gevolg van een gelijktijdig verstopping van de drukregelaar en het veiligheidsventiel, is de afdichtingsring er zo opgemaakt dat hij vervormd door een rechthoekig raampje aan de zijkant van het deksel. Deze vervorming zorgt voor een lek waardoor de druk in het toestel afneemt, (fig. 11)
- Als dit veiligheidsmechanisme in werking treedt, zet dan onmiddellijk de warmtebron uit.
- Decomprimeer het toestel en open het deksel, maar houd u goed aan de voorschriften zal beschreven in paragraaf 8.
- Maak de volgende onderdelen grondig schoon: de drukregelaar, de stoomkanaaltjes van het deksel en de openingen van het veiligheidsventiel.
- Kijk alles goed na volgens de voorschriften uit paragraaf 4 voor u de snelkookpan opnieuw gebruikt.

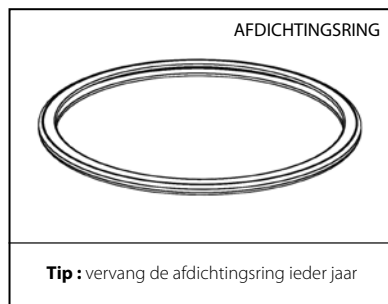
(Fig. 11)



11 • ONDERHOUD

(Fig. 12)

- Maak uw snelkookpan onmiddellijk na ieder gebruik schoon en spoel na.
- Maak de snelkookpan schoon met warm water en wat afwasmiddel. Het pangedeelte kan ook in de vaatwasser, maar het deksel mag nooit in de vaatwasser gewassen worden.
- Was de afdichtingsring enkel met warm water (gebruik geen detergent), (fig. 12)
- Droog uw snelkookpan na het wassen goed af, zo voorkomt u droogsporen.
- Gebruik geen staalspons. Indien nodig kan de binnenkant van de pan schoongemaakt worden met een schuursponsje of met schuurpoeder. Deze schuurmiddelen mogen echter nooit voor de hoogglanzende buitenkant gebruikt worden.
- Als er etensresten op de bodem blijven kleven, vul de pan dan met warm water en een beetje afwasmiddel. Laat weken voor u de pan verder schoonmaakt.
- Gebruik nooit bleekwater of chloorhoudende producten. Deze producten kunnen ernstige schade toebrengen aan het roestvrij staal.
- Als u uw snelkookpan niet gebruikt, laat hem dan niet gesloten. Doe het deksel omgekeerd op het pangedeelte als u uw snelkookpan opbergt. Zo voorkomt u dat de afdichtingsring inzakt en voortijdige slijtage van uw pan.



12 • PROBLEEM EN OPLOSSINGEN

Ik krijg mijn snelkookpan niet open.	Voor het kookproces. Open het deksel traag door het met de wijsers van de klok mee te draaien en door naar beneden te drukken zodat de sluitingselementen ontgrendeld worden. Na het kookproces: Als de zelfkookpan onder druk staat, decomprimeer het toestel dan zoals beschreven in paragraaf 8.
Ik krijg mijn snelkookpan niet dicht.	• Ga na of de afdichtingsring goed zit. • Druk op het deksel en draai de bedieningsknop tegen de wijsers van de klok in totdat u niet verder kunt (klik). Probeer nooit om de pan met geweld te sluiten. De pan moet zonder moeite sluiten als u juist op het deksel drukt.
Mijn snelkookpan komt niet onder druk.	• De warmtebron is niet krachtig genoeg. • Er is niet genoeg vocht in de snelkookpan (houd u aan een minimumvolume van 25 cl). • Controleer of de drukregelaar goed zit. • Ga na of de afdichtingsring goed zit. • Als de afdichtingsring versleten is, vervang hem dan. • Ga na of de drukmeter vrij is om soepel naar boven te komen (deksel slecht gesloten).
Er ontsnapt stoom rondom het deksel.	• Ga na of de afdichtingsring goed zit. • Indien nodig, maak de afdichtingsring, de groef en de boord van het pangedeelte schoon. • Als het probleem zo niet verholpen is, vervang dan de afdichtingsring of neem contact op met onze klantenservice. Ga na of het deksel goed gesloten is en of de drukmeter vrij is om soepel naar boven te komen.
Het veiligheidsventiel is in werking getreden. Wat moet ik doen?	• Schakel onmiddellijk de warmtebron uit. • Laat de snelkookpan gedurende minimum 1 minuut onder koud water afkoelen. • Verwijder de drukregelaar. • Open de snelkookpan en maak de volgende onderdelen goed schoon: de drukregelaar, alle kanaaltjes en openingen van de drukregelaar en de plek waar hij in zit + de beschermingsfilter. • Zet de snelkookpan weer op het vuur, als het probleem aanhoudt, neem dan contact op met een erkende klantenservice.
Mijn snelkookpan is drooggekookt, wat moet ik doen?	• Schakel de warmtebron uit en laat de snelkookpan afkoelen op de kookplaat, zonder het toestel te verplaatsen. • Wij raden u aan om de afdichtingsring van het deksel te vervangen en om uw snelkookpan bij een erkende verkoper na te laten kijken.
De afdichtingsring van mijn snelkookpan is door het raampje naar buiten gedrukt.	• Schakel de warmtebron uit. • Laat de snelkookpan gedurende minimum 1 minuut onder koud water afkoelen. • Gebruik de snelkookpan niet zonder dat u het toestel heeft laten nakijken door een erkende klantenservice.
Er komt stoom uit de drukregelaar.	• Dit is heel normaal, maar als er te veel stoom langs de drukregelaar ontsnapt, zet de warmtebron dan wat lager; u kunt nu gewoon verder koken.
Er komen vlekken op de bodem.	• Dit zijn kalksporen U kunt deze vlekken verwijderen met een schuursponsje en wat verdunde azijn.
De etenswaren zijn niet gekookt of zijn aangebrand	• Controleer of er voldoende vocht in de pan zit en controleer de sterkte van de warmtebron. • Ga de gaartijd na.
Voor andere problemen; vraag raad in een verkooppunt of bij een erkende klantenservice.	

13 • VERVANGSTUKKEN

Afdichtingsring	310 883 050 2460
Beige drukregelaar	310 883 711 2082
Frambozenrode drukregelaar	310 883 711 3560

Anijsgroene drukregelaar	310 883 711 3577
Rode drukregelaar	310 883 711 3775
Handvat van het pangedeelte	310 883 711 2099

- Deze stukken zijn beschikbaar in het verkooppunt waar u uw snelkookpan aangekocht heeft of in één van onze erkende klantenservices. Advies: vervang ieder jaar de afdichtingsring.
- Vervangstukken beschikbaar tot 5 jaar na aankoopdatum.

14 • KLANTENSERVICE

- In ons netwerk van klantenserviceproviders kunt u terecht voor al uw vragen rond uw snelkookpan.
- Contacteer ons op onderstaand adres als u een lijst met al onze erkende klantenservices wenst:
SITRAM-INOX - Consumentendienst - 36170 SAINT BENOIT DU SAULT - Tel. +33 (0) 825 086 007 - sav@sitram.fr
- Vervangstukken beschikbaar tot 5 jaar na aankoopdatum

15 • GARANTIE

- Deze snelkookpan heeft een garantie van 15 jaar op de metalen structuur van het product.
- Deze garantie dekt niet de volgende gevallen:
 - Schade ten gevolge van verkeerd gebruik, oververhitting, een val, een schok, normale slijtage, of meer algemeen, alle schade die het gevolg is van het niet naleven van de gebruiks- en onderhoudsvorschriften.
 - De stukken die slijten (afdichtingsring, dekselgrepen, handvaten van het pangedeelte, drukregelaar, meter).
 - Krassen, schrapen, kleine gaatjes of verkleuringen van het basismetaal.
- Deze garantie is niet van kracht als de snelkookpan gebruikt werd voor commerciële doeleinden, als er veranderingen aan het toestel aangebracht werden, of als er vervangstukken gebruikt werden die niet erkend zijn door SITRAM.
- Om u te beroepen op de garantie, neemt u contact op met een klantenservice, en vertoont u uw aankoopbewijs.
- In alle gevallen zijn de wettelijke garantie van overeenstemming zoals bedoeld in de artikelen L211-4, L211-5 en L211-12 van de Franse «code de la consommation» (consumentenwet) alsook de wettelijke garantie van verborgen gebreken zoals bedoeld in de artikelen 1641 tot 1649 van het Franse burgerlijk wetboek van kracht.

1 • RACCOMANDAZIONI IMPORTANTI PER LA SICUREZZA

- Leggere tutte le istruzioni.
- Questo apparecchio cuoce sotto pressione: un uso improprio può provocare incidenti e causare gravi ustioni. Assicurarsi che l'apparecchio sia correttamente chiusa prima di riscaldarlo (vedere il manuale d'uso).
- Prima di ogni utilizzo, verificare che le valvole non siano ostruite. È obbligatorio controllare i dispositivi di sicurezza come descritto nel paragrafo 4.
- Rispettare sempre le seguenti quantità di riempimento:
 - Non utilizzare mai la pentola a pressione con una quantità di liquido inferiore a 25 cl (un bicchiere grande). L'assenza di liquido nell'apparecchio può portare al surriscaldamento e causare gravi danni all'apparecchio.
 - Non riempire mai la pentola a pressione oltre 2/3 della sua capacità.
 - Nel caso di alimenti che generano schiuma o si gonfiano durante la cottura (riso, verdure disidratate...), non riempire mai la pentola oltre 1/3 della sua capacità.
 - Un eccessivo riempimento rischia di intasare i dispositivi di sicurezza e causare una sovrappressione nell'apparecchio.
- Non posizionare mai la pentola a pressione su una fonte di calore senza che il coperchio sia chiuso completamente e correttamente secondo le istruzioni fornite al paragrafo 6.
- Non cuocere nella pentola a pressione cibi che potrebbero produrre schiuma e intasare i condotti dei dispositivi di sicurezza, come composta di mele, mirtilli, orzo perlato, focchi d'avena o altri cereali, piselli spezzati, tagliatelle, maccheroni, spaghetti, rabarbaro, uva spina.
- In caso di cottura di cibi pastosi, scuotere leggermente la pentola a pressione dopo la decompressione e prima di aprire il coperchio. In questo modo, si evitano gli schizzi dovuti alla presenza di bolle di vapore sotto pressione nei cibi.
- Alcuni tipi di carne, ad esempio la lingua di manzo, hanno una pelle superficiale che si gonfia sotto l'effetto della pressione. Non infilzare la carne fin tanto che la pelle ha un aspetto gonfio. C'è il rischio di scottarsi per gli schizzi.
- Non lasciare mai la pentola a pressione incustodita. Una volta che l'apparecchio è in pressione, assicurarsi che ci sia sempre una leggera fuoriuscita di vapore dal regolatore.
- Quando viene raggiunta la pressione di esercizio, abbassare la fonte di calore affinché il liquido, che crea vapore, non evapori.
- Dopo ogni utilizzo, pulire la pentola a pressione come descritto nel paragrafo 11.
- Utilizzare le fonti di calore secondo le istruzioni d'uso.
- Non introdurre la pentola a pressione in un forno caldo.
- Nel caso si verifichi un'anomalia durante la cottura, spegnere immediatamente la fonte di calore ed eseguire la decompressione secondo le istruzioni fornite nel paragrafo 8. Mettere in servizio la pentola a pressione solo dopo aver effettuato la pulizia e i controlli descritti rispettivamente ai paragrafi 11 e 4. Se il problema persiste, si prega di contattare il nostro servizio clienti.
- Prestare particolare attenzione nel caso sia necessario bisogno di spostare la pentola a pressione durante o al termine della cottura. Maneggiare solo tramite le maniglie ed evitare di toccare le superfici calde. Se necessario, usare i guanti. Non capovolgere l'apparecchio e prestare attenzione a eventuali fuoriuscite di vapore dal regolatore.
- Non forzare mai l'apertura della pentola a pressione. Non aprirla prima di essersi assicurati che la pressione all'interno sia completamente scesa. La decompressione della pentola a pressione deve sempre essere eseguita seguendo le istruzioni riportate nel paragrafo 8. Se non si apre facilmente, c'è pressione nell'apparecchio. In questo caso, continuare la decompressione secondo le istruzioni del paragrafo 8.
- Questa pentola a pressione è stata progettata solo per la cottura di cibi sotto pressione. Non usarla mai per altri scopi.
- Non utilizzare mai la pentola a pressione per friggere alimenti.
- Non modificare la pentola a pressione e non effettuare altri interventi rispetto a quelli descritti in questo manuale.
- Sostituire la guarnizione regolarmente e utilizzare solo parti di ricambio a marchio SITRAM identici alle parti originali. Solo il recipiente e il coperchio di questa pentola a pressione SITRAM sono compatibili.
- Tenere lontani i bambini quando la pentola a pressione è in uso.

CONSERVARE TUTTE QUESTE ISTRUZIONI

AVVERTENZA Il costruttore declina ogni responsabilità in caso di incidente causato dai seguenti motivi: modifiche di uno degli organi di sicurezza, uso di ricambi non approvati dal costruttore, mancato rispetto delle condizioni normali di utilizzo descritte nel manuale, mancato rispetto delle raccomandazioni di sicurezza.

2 • LA PENTOLA A PRESSIONE

Capacità	Capacità utile	Diametro del fondo	Materiali	Pressione di regolazione	Temperatura di cottura
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	Recipiente e coperchio: Acciaio inossidabile Fondo: Alluminio e inox magnetico	70 kPa	115° C

3 • PRIMA DEL PRIMO UTILIZZO

- Controllare la compatibilità della pentola a pressione con i tipi di piastre di cottura a disposizione. Fonti di calore possibili:



- Quando si usa sul fornello elettrico o vetroceramica, usare sempre un piatto di diametro inferiore o uguale a quello del fondo dell'apparecchio. Controllare sempre che il fondo esterno dell'apparecchio sia pulito e chiaro per evitare di danneggiare il piano cottura in vetroceramica. Quando si usa sul gas, accertarsi che le fiamme non fuoriescano dal fondo dell'apparecchio.
- Prima del primo utilizzo, far bollire nella pentola a pressione il contenuto di un bicchiere d'acqua e due bicchieri di latte o di un bicchiere di acqua con succo di limone (queste miscele sono ovviamente inadatte al consumo).
- Eseguire un lavaggio accurato della pentola a pressione con acqua calda e detersivo liquido.



4 • PRIMA DI OGNI UTILIZZO

- Rimuovere il regolatore e controllare che il condotto di scarico e i fori non siano ostruiti così come il filtro di protezione.
- Controllare che nulla stia bloccando i fori della valvola di sicurezza e che la sfera sia ben visibile.

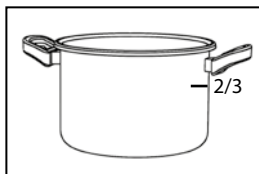
- Rimuovere la guarnizione, controllarne le buone condizioni e la pulizia del suo alloggiamento (una guarnizione in cattive condizioni o la presenza di corpi estranei sotto di essa possono causare perdite).
- Sostituire la guarnizione in posizione assicurandosi che sia completamente inserita sotto tutti i perni posti sulla periferia del coperchio.
- Nel caso di un uso quotidiano della pentola a pressione, il tempo di impiego della guarnizione è di circa un anno.
- Assicurarsi che l'indicatore di pressione scorra liberamente nella sua sede.

5 • RIEMPIMENTO

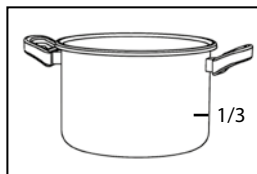
- Cottura a vapore (con cestello):
Non utilizzare mai la pentola a pressione con una quantità d'acqua inferiore a 75 cl (750 ml).
- Cottura a fuoco lento (senza cestello):
Non utilizzare mai la pentola a pressione con una quantità di liquido inferiore a 25 cl (250 ml).
Non riempire mai la pentola a pressione oltre 2/3 della sua capacità (fig. 1)

ATTENZIONE : per evitare di ostruire i fori di scarico del regolatore e la valvola di sicurezza, è indispensabile osservare le seguenti precauzioni. Non riempire mai la pentola a pressione oltre 1/3 della sua capacità (fig. 2) durante la cottura di cibi che si gonfiano e producono schiuma come spinaci, lenticchie, piselli spezzati, pasta, riso, composte di frutta, rabarbaro, orzo, farina d'avena e altri cereali, ecc. Non riempire mai la pentola a pressione oltre 1/3 della sua capacità (fig. 2) durante la cottura di cibi con foglie che potrebbero incollarsi all'interno del coperchio come insalata, porri, carciofi, etc. Non avvolgere mai i cibi in un foglio di carta (alluminio o altro).

(Fig. 1)



(Fig. 2)

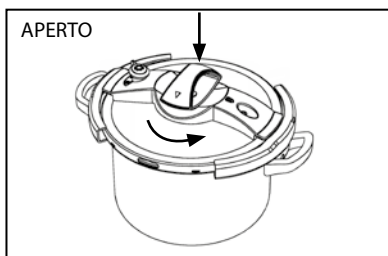


6 • CHIUSURA

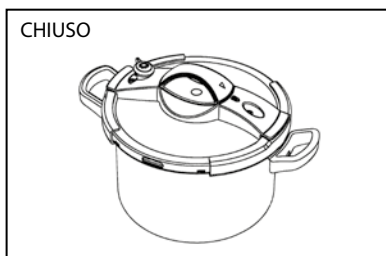
- Mettere il coperchio sul recipiente della pentola a pressione.
- Premere leggermente sul coperchio, in modo da comprimere la guarnizione e ruotare il pulsante di chiusura in senso antiorario fino all'arresto (clic) (fig. 3) La maniglia deve essere allineata con la struttura centrale (fig. 4).
- La pentola a pressione è chiusa correttamente quando l'indicatore di pressione è libero di risalire.

ATTENZIONE : Non posizionare mai la pentola a pressione su una fonte di calore se il coperchio è posizionato sul recipiente senza essere bloccato o se è chiuso in modo incompleto.

(Fig. 3)



CHIUSO



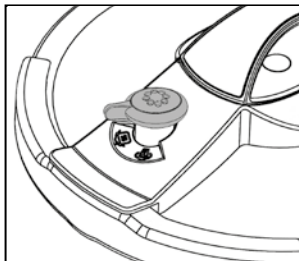
(Fig. 4)

7 • COTTURA

- Introdurre il cibo con la quantità di acqua necessaria per la cottura e chiudere la pentola a pressione.
- Premere sul regolatore per assicurarsi che sia ben al di sotto della tacca.
- Assicurarsi che il regolatore sia in posizione di cottura (indice del regolatore davanti al disegno della pentola a pressione) (fig. 5).
- Mettere a fuoco alto. Non posizionare mai la pentola a pressione in forno.
- Sotto l'effetto della pressione, l'indicatore di pressione si alza e blocca il dispositivo di apertura.
- Al verificarsi di uno scarico di vapore dal regolatore, avviare il conteggio alla rovescia del tempo di cottura.
- Quindi ridurre la potenza del calore in modo da mantenere solo una lieve fuoriuscita di vapore dal regolatore (il regolatore può quindi funzionare in modo intermittente).
- È perfettamente normale che il regolatore non giri quando lascia fuoriuscire il vapore, non è progettato per questo.
- Se si utilizza del sale per la ricetta, scioglierlo immediatamente mescolando l'acqua con un cucchiaino di legno. Questo impedisce la comparsa di «punture» che potrebbero alterare il fondo della pentola a pressione. Lo scioglimento del sale è anche più facile e più veloce utilizzando sale fine e salando l'acqua calda.

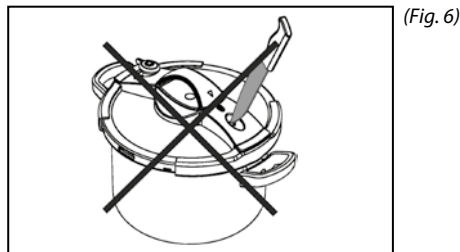
• **Tempi di cottura principali p. 36**

(Fig. 5)



• **ATTENZIONE** : non lasciare mai la pentola a pressione sul fuoco senza acqua o sugo all'interno. Si corre il rischio di bruciare il cibo e dissaldare il triplo fondo. La sospensione dello scarico di vapore da parte del regolatore può indicare che non c'è più liquido nell'apparecchio. In questo caso, spegnere immediatamente la fonte di calore ed eseguire la decompressione e poi l'apertura della pentola a pressione secondo le istruzioni del paragrafo 8. Aggiungere il liquido prima della cottura. Si verificano delle perdite di vapore tra il coperchio e il recipiente quando il coperchio non è perfettamente chiuso o quando la guarnizione è usurata. In questo caso, spegnere immediatamente la fonte di calore ed eseguire la decompressione e poi l'apertura della pentola a pressione secondo le istruzioni del paragrafo 8. Verificare lo stato della guarnizione e se necessario sostituirla. Chiudere il coperchio seguendo le istruzioni del paragrafo 6 e riprendere la cottura.

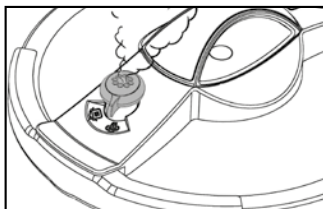
NON TENTARE DI MANOVRARE L'INDICATORE DI PRESSIONE durante la cottura: si corre il rischio di scottarsi con il vapore di scarico e impedire il funzionamento dei dispositivi di sicurezza. (fig. 6)



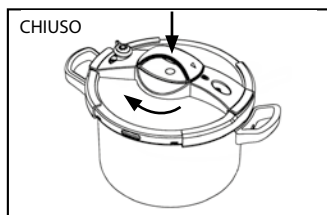
8 • APERTURA

- Rimuovere l'apparecchio dalla fonte di calore.
- Procedere con la decompressione della pentola a pressione girando il regolatore (indice del regolatore davanti al disegno del getto di vapore). Il vapore fuoriesce verticalmente (fig. 7).
- È anche possibile procedere con la decompressione della pentola a pressione, ponendola sotto un getto d'acqua fredda o immergendola in un recipiente di acqua fredda per almeno un minuto (fig. 8)
- Quando l'indicatore di pressione scende, sblocca il sistema di apertura.
- Aprire lentamente il coperchio premendo verso il basso e girando il manico centrale in senso orario, quindi sollevare il coperchio (fig. 9) (fig. 10).

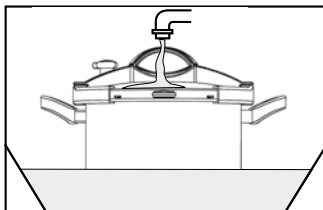
(Fig. 7)



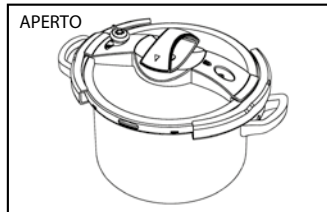
(Fig. 9)



(Fig. 8)



(Fig. 10)



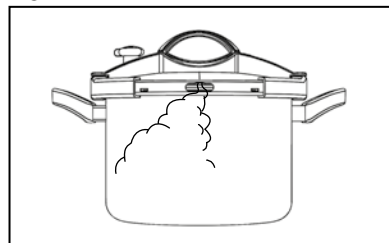
9 • IN CASO DI AVVIO DELLA VALVOLA DI SICUREZZA

- La valvola di sicurezza a sfere, posta sul coperchio, è destinata a rilasciare la pressione di vapore in eccesso in caso di sovrappressione causata dall'ostruzione del regolatore.
- In caso di scarico improvviso del vapore tramite questa valvola, spegnere immediatamente la fonte di calore.
- Procedere alla decompressione dell'apparecchio e all'apertura del coperchio secondo le istruzioni del paragrafo 8.
- Pulire accuratamente il regolatore, i fori e il condotto di scarico del vapore posto sul coperchio e il filtro di protezione.
- Eseguire i controlli di cui al paragrafo 4, prima di mettere in funzione al pentola a pressione.

10 • FINESTRA DI ESTRUSIONE DELLA GUARNIZIONE

- In caso di elevata pressione nella pentola a pressione in seguito all'ostruzione simultanea del regolatore e della valvola di sicurezza, la guarnizione è stata progettata per deformarsi attraverso una finestra rettangolare situata sul lato del coperchio. Questa deformazione provoca poi una perdita che fa precipitare la pressione nell'apparecchio (fig. 11)
- In caso di sblocco di questo dispositivo di sicurezza, spegnere immediatamente la fonte di calore.
- Procedere alla decompressione dell'apparecchio e all'apertura del coperchio secondo le istruzioni del paragrafo 8.
- Pulire accuratamente il regolatore e il condotto di scarico del vapore posto sul coperchio così come i fori della valvola di sicurezza.
- Eseguire i controlli di cui al paragrafo 4, prima di mettere in funzione al pentola a pressione.

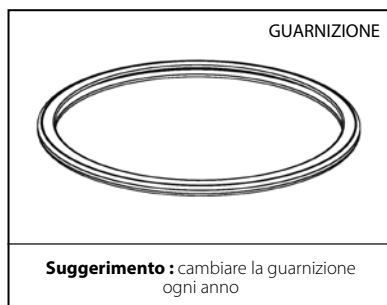
(Fig. 11)



11 • MANUTENZIONE

(Fig. 12)

- Pulire e sciacquare la pentola a pressione immediatamente dopo ogni uso.
- La pentola a pressione può essere pulita con acqua calda e detersivo liquido. Il recipiente è progettato anche per andare in lavastoviglie. Il coperchio però non deve mai essere messo in lavastoviglie.
- Lavare la guarnizione solo con acqua calda (non utilizzare detersivi) (fig. 12).
- Ascugare la pentola a pressione dopo il lavaggio per evitare la comparsa di tracce di essiccazione.
- Non utilizzare una spugna metallica. Se necessario, le superfici interne del recipiente possono essere pulite con una spugna abrasiva o polveri abrasive. Tuttavia, questi prodotti abrasivi non dovrebbero mai essere usati sulle superfici esterne lucide.
- Se il cibo è attaccato al fondo, riempire il recipiente con acqua calda e detersivo per i piatti e lasciare in ammollo prima della pulizia.
- Non usare mai candeggina o prodotti clorati che possono danneggiare seriamente l'acciaio inossidabile.
- Quando non si utilizza la pentola a pressione, non lasciarla chiusa. Conservare la pentola a pressione con il coperchio capovolto sul corpo. Si evita in questo modo il cedimento del giunto e la sua usura prematura.



12 • PROBLEMI E RIMEDI

Non riesco ad aprire la pentola a pressione.	Prima della cottura: aprire lentamente il coperchio ruotandolo in senso antiorario e premendo verso il basso per sganciare i segmenti di chiusura. Dopo la cottura: se la pentola è sotto pressione, procedere alla decompressione seguendo le istruzioni riportate nel paragrafo 8.
Non riesco a chiudere la pentola a pressione.	• Assicurarsi che la guarnizione sia saldamente in posizione. • Premere sul coperchio e ruotare il pulsante di comando in senso antiorario fino all'arresto (click). Mai fare forza per chiudere. Questa operazione dovrebbe essere facile quando si preme correttamente sul coperchio.
La pentola a pressione non va sotto pressione.	• La fonte di calore non è abbastanza potente. • Non c'è abbastanza liquido nella pentola a pressione (rispettare un volume minimo di 25 cl). • Controllare che il regolatore sia saldamente in posizione. • Assicurarsi che la guarnizione sia saldamente in posizione. • Se la guarnizione è usurata, sostituirla. • Assicurarsi che l'indicatore di pressione sia libero di risalire (coperchio chiuso male).
Il vapore fuoriesce attorno al coperchio.	• Assicurarsi che la guarnizione sia saldamente in posizione. • Se necessario, pulire la guarnizione, la sua sede, come pure la flangia del recipiente. • Se il problema persiste, sostituire la guarnizione o contattare il nostro servizio clienti. Controllare la chiusura del coperchio e che l'indicatore di pressione sia libero di risalire.
La valvola di sicurezza si è attivata, cosa fare?	• Spegnerne la fonte di calore e lasciar raffreddare la pentola a pressione sulla piastra di cottura senza muoverla. • Si consiglia di cambiare la guarnizione del coperchio e di far controllare la pentola a pressione in un centro autorizzato.
La pentola a pressione è stata riscaldata a secco, cosa fare?	• Spegnerne la fonte di calore e lasciar raffreddare la pentola a pressione sulla piastra di cottura senza muoverla. • Si consiglia di cambiare la guarnizione del coperchio e di far controllare la pentola a pressione in un centro autorizzato.
La guarnizione della pentola a pressione si è estrusa attraverso la finestra.	• Spegnerne la fonte di calore. • Raffreddare la pentola a pressione sotto un filo d'acqua fredda per almeno 1 minuto. • Non riutilizzare la pentola a pressione prima di averla fatta controllare in un centro assistenza clienti autorizzato.
Il vapore fuoriesce dal regolatore.	• Questo è assolutamente normale, se la fuoriuscita è troppo importante, ridurre la fonte di calore e continuare la cottura.
Appaiono delle macchie sullo sfondo.	• Queste sono tracce di calcare. Pulire le tracce con una spugnetta abrasiva e con l'aggiunta di un po' di aceto diluito.
Il cibo non è cotto o è bruciato	• Controllare la presenza di liquido e la potenza della fonte di calore. • Controllare il tempo di cottura
Per qualsiasi altro problema, consultare il rivenditore o un centro assistenza clienti autorizzato.	

13 • RICAMBI

Guarnizione	310 883 050 2460
Regolatore beige	310 883 711 2082
Regolatore lampone	310 883 711 3560

Regolatore verde anice	310 883 711 3577
Regolatore rosso	310 883 711 3775
Manico del recipiente	310 883 711 2099

- Questi ricambi sono disponibili presso il rivenditore della pentola a pressione o presso uno dei nostri centri assistenza clienti autorizzati. Suggerimento: cambiare la guarnizione ogni anno.
- I ricambi sono disponibili per 5 anni dalla data di acquisto.

14 • ASSISTENZA CLIENTI

- La nostra rete di assistenza clienti è a disposizione per qualsiasi informazione riguardante la pentola a pressione.
- È possibile ottenere un elenco dei nostri centri assistenza clienti autorizzati contattando:
SITRAM-INOX - Servizio consumatori - 36170 SAINT BENOIT DU SAULT - Tel. +33 (0) 825 086 007 - sav@sitram.fr
- I ricambi sono disponibili per 5 anni dalla data di acquisto.

15 • GARANZIA

- Questa pentola a pressione è garantita 15 anni contro i difetti legati alla struttura metallica del prodotto.
 - Questa garanzia non copre:
 - Danni causati da uso improprio, surriscaldamento, caduta, urto, normale usura o, in generale, il mancato rispetto delle precauzioni d'uso e di manutenzione.
 - Pezzi soggetti a usura (guarnizione, maniglie del coperchio, manico del recipiente, regolatori, indicatore).
 - Graffi, scalfitture, punture o scolorimento del metallo di base.
 - Questa garanzia non si applica se la pentola a pressione è stata utilizzata per scopi commerciali, se subisce cambiamenti o in caso di utilizzo di ricambi non autorizzati da SITRAM.
 - Per beneficiare della garanzia, contattare un centro assistenza clienti con la prova di acquisto.
- In ogni caso, si applicano la garanzia legale di conformità con il contratto di cui agli articoli L211-4, L211-5 e L211-12 del Codice del Consumo, nonché la garanzia legale per difetti latenti di cui agli articoli 1641 a 1649 del Codice Civile.

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	Scorzonerà	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