



- 1.** Appuyer simultanément sur les deux boutons.
Press the two buttons at the same time.



- 2.** Soulever le couvercle. Placer les aliments à l'intérieur ainsi que l'eau.
Lift the lid. Place the food and water inside.



- 3.** Appuyer simultanément sur les deux boutons. Poser le couvercle sur la cuve.
Press the two buttons at the same time. Place the lid on the pan.



- 4.** Appuyer légèrement sur le bouton de couvercle jusqu'à la fermeture du mécanisme. Sélectionner votre niveau de cuisson à l'aide du bouton de réglage (1 ou 2).
Gently press the lid knob until the mechanism closes. Select your cooking position using the regulator (1 or 2).



- 5.** La mise en pression de l'autocuiseur est effective dès que l'indicateur rouge est en position haute. L'autocuiseur est alors verrouillé. Lors de la mise en pression, de la vapeur peut s'échapper de l'indicateur rouge.
The pressure cooker has come to pressure once the red indicator pin is in raised position. The pressure cooker is then locked. When brought to full pressure, steam may escape from the red indicator pin.



- 6.** Lorsque de la vapeur s'échappe de la soupape régulatrice de pression, vous pouvez décompter votre temps de cuisson. Réduire la source de chaleur jusqu'à un minimum de sortie de vapeur.
When steam escapes from the pressure regulator valve, you can start calculating your cooking time. Adjust the heat source so that a minimum amount of steam is released.



- 7.** A la fin de la cuisson, positionner le bouton de réglage sur  pour libérer la pression jusqu'à ce que l'indicateur rouge soit en position basse.

At the end of cooking, put the regulator to  to allow steam to escape until the red indicator pin drops to low position.



- 8.** Dès que l'indicateur rouge est descendu, appuyer simultanément sur les deux boutons.
As soon as the red indicator pin has dropped, press the two buttons at the same time.



- 9.** Soulever le couvercle.
C'est prêt !
Lift the lid. It's ready!

TEMPS DE CUISSON / COOKING TIMES

Aliments	Temps de cuisson / min	Position du bouton de réglage	Food	Cooking time	regulator position
SOUPES					
Bouillon au bœuf	35-40	2	Bean soup	20	2
Bouillon de viande	20-25	2	Beef stock	35-40	2
Goulash	10-15	2	Boiled chicken	25-35	2
Minestrone	8-10	2	Goulash	10-15	2
Poule au pot	25-35	2	Meat stock	20-25	2
Soupe à la semoule	3-5	2	Minestrone	8-10	2
Soupe au riz	6-8	2	Potato soup	5-6	2
Soupe aux haricots	20	2	Rice soup	6-8	2
Soupe aux légumes	4-8	2	Semolina soup	3-5	2
Soupe aux pois non trempés	20-25	2	Tomato soup with rice	6-8	2
Soupe aux pommes de terre	5-6	2	Unsoaked pea soup	20-25	2
Soupe aux tomates avec du riz	6-8	2	Vegetable soup	4-8	2
POTÉES					
Lentilles (après trempage)	13-15	2	HOTPOTS		
Potées aux choux	15	2	Cabbage hotpots	15	2
LÉGUMES					
Artichauts	15-18	1	Lentils (after soaking)	13-15	2
Asperges	2-5	1	VEGETABLES		
Betterave	15-25	1	Artichokes	15-18	1
Brocolis	2-3	1	Asparagus	2-5	1
Carottes	3-7	1	Beetroot	15-25	1
Céleris	12-15	2	Broad beans	5	1
Champignons	6-8	1	Broccoli	2-3	1
Chou-fleur	3-7	1	Cabbage, various sorts of	5-15	1
Différentes sortes de choux	5-15	1	Carrots	3-7	1
Endives	12	1	Cauliflower	3-7	1
Épinards	3-4	1	Celery	12-15	2
Fenouils	13-16	1	Chicory	12	1
Fèves	5	1	Fennel	13-16	1
Haricots mi-secs	20	1	French beans	6-10	2
Haricots verts	6-10	2	Leeks	2-3	1
Navets	4-7	1	Mushrooms	6-8	1
Petits pois verts	3-5	1	Peas	3-5	1
Poireaux	2-3	1	Potatoes	6-8	2
Poivrons farcis	6-8	1	Potatoes in their jackets	6-12	2
Pommes de terre	6-8	2	Purple-topped turnips	4-7	1
Pommes de terre en robe des champs	6-12	2	Semi-dried beans	20	1
VIANDES					
Côtelettes	10-12	2	Spinach	3-4	1
Cuisse de dinde	25-35	2	Stuffed peppers	6-8	1
Cuissot de chevreuil braisé	25-30	2	MEAT		
Émincé de veau	6	2	Beef olives	15-20	2
Fricassée de veau	5	2	Braised haunch of venison	25-30	2
Jambonneau	30-40	2	Chicken	20-25	2
Jarret de porc	25-35	2	Chops	10-12	2
Paupiettes	15-20	2	Joint of beef	40-50	2
Poulet	20-25	2	Joint of pork	25-30	2
Rôti de bœuf	40-50	2	Joint of veal	15-20	2
Rôti de porc	25-30	2	Knuckle of ham	30-40	2
Rôti de veau	15-20	2	Knuckle of pork	25-35	2
Viande hachée	5-10	2	Minced meat	5-10	2
POISSONS					
Églefin	4-6	1	Sliced veal	6	2
Poisson à l'étouffée avec pommes de terre	6-8	1	Turkey thigh	25-35	2
Poisson au vin blanc avec pommes de terre	6-8	1	Veal fricassée	5	2
FISH					
Fish in white wine with potatoes					
Haddock					
Steamed fish with potatoes					

ENTRETIEN DU JOINT / CARE OF GASKET

Nous vous recommandons de lubrifier légèrement le joint avec de l'huile alimentaire pour en augmenter la durée.

We recommend you grease the gasket regularly with edible oil so that it lasts longer.





FR

Autocuiseur

Conseils d'utilisation et d'entretien

EN

Pressure Cooker

Use and care instructions

D

Schnellkochtopf

Gebrauchs- und Pflegehinweise

ES

Olla a presión

Consejos de utilización y mantenimiento

IT

Pentola a pressione

Consigli per l'uso e la manutenzione

PT

Panela de pressão

Conselhos de utilização e conservação

JA

圧力鍋

使い方とお手入れの方法

CRISTEL®

► TABLE DES MATIÈRES

	Pages
L'Autocuiseur	3
Description	4/5
Consignes de sécurité	6/7
Avant la première utilisation	7
Conseils d'utilisation	8
Cuire à l'autocuiseur	9
Fin du temps de cuisson	10
Nettoyage et entretien	10
Questions et réponses	11
Temps et recommandations pour la cuisson	12/13
Garantie / pièces de rechange	14
Notes / recettes	15



En choisissant l'autocuiseur Alto de CRISTEL, vous faites le choix de la qualité et de la durée.
Simplicité d'utilisation - Entretien facile.

Système de fermeture breveté :

Le couvercle peut être posé dans toutes les positions en maintenant appuyés les 2 boutons latéraux. Pour verrouiller, une simple pression sur le bouton de couvercle suffit.

Pression réglable à 2 positions :

1. Cuisson douce
2. Cuisson rapide

Tableau des temps de cuisson page 13.
Ces temps sont donnés à titre indicatif, ils peuvent varier en fonction des quantités des aliments à cuire et du niveau de cuisson désiré.

Une cuisson plus saine :

Ce mode de cuisson vapeur à l'étouffée conserve les valeurs nutritionnelles des aliments, les vitamines et les sels minéraux.

Il conserve également les saveurs, les arômes et les couleurs naturelles des légumes.

Gain de temps et économies d'énergie :

L'autocuiseur diminue le temps de cuisson de 30 à 70 % suivant les aliments à cuire et diminue d'autant la consommation de gaz ou d'électricité.

Il n'y a pratiquement pas d'odeurs ni d'émanations.



GAZ

ELECTR.

VITRO

RADIAN

VITRO

HALOGÈNE

INDUCTION

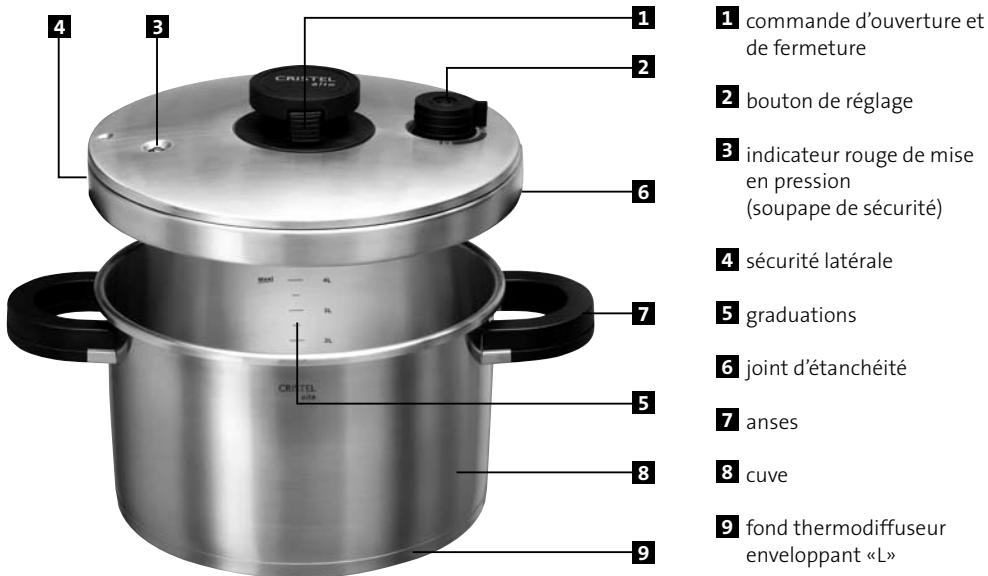


Pour une longue durée de vie de votre autocuiseur, lire attentivement ce mode d'emploi.

Modèles existants

Volume nominal	Volume de remplissage maximal	Diamètre de la cuve
3,0 litres	2,0 litres	20 cm
4,0 litres	2,7 litres	24 cm
6,0 litres	4,0 litres	24 cm
9,0 litres	6,0 litres	24 cm

DESCRIPTION



Bouton de réglage suivant plusieurs positions :

Position 1 : « cuisson légère » (0,6 bar / 60 kPa)

Position 2 : « cuisson rapide » (1,0 bar / 100 kPa)

Position : dépressurisation

Position : démontage

Pression maximale autorisée pour cet autocuiseur : 3,0 bar / 300 kPa



3

Indicateur (rouge) de pression :

À la mise sous pression, l'indicateur rouge se soulève. L'autocuiseur est verrouillé (ne jamais forcer l'ouverture). Si l'indicateur rouge disparaît, l'autocuiseur n'est plus sous pression et peut être ouvert.



6

Couvercle avec joint d'étanchéité :

Huiler régulièrement le joint avec une huile alimentaire pour en augmenter sa durée de vie.



4

La sécurité latérale

intégrée dans le couvercle est une sécurité supplémentaire. Elle permet la sortie latérale du joint en cas de surpression.



8

L'autocuiseur :

Cet autocuiseur est en inox 18/10. Il s'entretient facilement avec RENOX. Ne pas mettre le couvercle au lave-vaisselle.



5

Les graduations

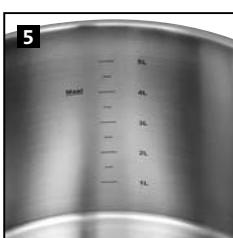
indiquent le niveau de remplissage maximal ainsi que le niveau de remplissage en litres. Ne jamais cuire sans liquide ni remplir la cuve au-delà de « 2/3 » de sa capacité.



9

Fond thermodiffuseur «L» enveloppant

Rendement thermique très performant pour une économie d'énergie.



GAZ



ELECTR.

VITRO
RADIANVITRO
HALOGÈNE

CONSIGNES DE SÉCURITÉ

Lire attentivement ces consignes avant la première utilisation.

Nettoyer soigneusement le couvercle et la cuve de l'autocuiseur à chaque utilisation.

Vérifier avant chaque utilisation le bon fonctionnement des dispositifs de sécurité (bouton de réglage de pression, indicateur rouge de mise en pression, joint).

Tenir les enfants à l'écart.

Utiliser l'autocuiseur uniquement pour la cuisson. Il peut être utilisé comme faitout classique, cuit-vapeur, cuit-pâtes, bain-marie.

Ne pas mettre au four.

L'autocuiseur doit être utilisé sur un foyer de taille appropriée. Surveillez-le pendant la phase de montée en température. Une flamme de gaz trop importante peut endommager les poignées.

Ne jamais toucher la face externe chaude de l'autocuiseur pendant la cuisson pour éviter tout risque de brûlure. Tant que l'autocuiseur n'a pas refroidi, manipulez-le en utilisant les poignées.

Ne jamais cuire sans liquide.



Ne jamais remplir l'autocuiseur à plus de 2/3 de sa capacité. Concernant des aliments qui prennent beaucoup de volume pendant la cuisson (riz, légumes secs) ou qui produisent une écume importante, ne remplir l'autocuiseur qu'à la moitié de sa capacité. Précuire ces aliments sans mettre le couvercle et enlever l'écume avant de fermer l'autocuiseur.

Ne jamais utiliser l'autocuiseur en pression pour sauter ou frire avec de l'huile.

CONSIGNES DE SÉCURITÉ

Veuillez lire attentivement ces consignes avant la première utilisation.

N'utilisez pas l'autocuiseur pour des aliments susceptibles de produire beaucoup d'écume tels que la compote de pomme, de la rhubarbe, des spaghetti, des flocons d'avoine ou d'autres céréales. Etant donné que ces aliments sont agités lors de la cuisson, les soupapes risqueraient de se boucher.

Pendant la cuisson, des jets de vapeur sortent verticalement au milieu du bouton de réglage de pression lorsque la température de cuisson est atteinte. Veuillez à ne pas rentrer en contact avec ces vapeurs chaudes.

Ne manipulez pas les systèmes de sécurité pendant la cuisson. Ne forcez pas l'ouverture.

Laissez l'autocuiseur refroidir avant de l'ouvrir. Les vapeurs doivent s'échapper entièrement avant de pouvoir ouvrir l'autocuiseur. Respectez les consignes concernant l'ouverture de l'autocuiseur (page 8 et 10). Ne modifiez pas les éléments de sécurité. Il y a risque de brûlure. Ne vous placez pas dans la zone d'échappement de vapeur.

Utilisez exclusivement des pièces d'échange originales ou des couvercles et des cuves compatibles avec ce type d'autocuiseur.

N'utilisez en aucun cas d'autocuiseurs ou d'accessoires déformés ou endommagés.

Merci de vous adresser à notre service après-vente en cas de réparations.

Cet autocuiseur convient pour les plaques de cuisson suivantes :



GAZ



ELECTR.

VITRO
RADIANVITRO
HALOGÈNE

INDUCTION

Concernant une cuisinière électrique, choisissez une plaque électrique dont le diamètre est égal ou inférieur au diamètre de l'autocuiseur.



Concernant une cuisinière à gaz, la couronne des flammes doit être d'un diamètre inférieur au diamètre du fond de l'autocuiseur.

Concernant des plaques vitrocéramiques, assurez-vous que le dessous de l'autocuiseur est propre et sec.

Conservez ce mode d'emploi soigneusement.

AVANT LA PREMIÈRE UTILISATION :

Lire attentivement les consignes de sécurité et le mode d'emploi :

Nettoyer la cuve à l'eau chaude en utilisant des produits de vaisselle d'usage dans le commerce.

Bien sécher l'autocuiseur.

Des éventuelles traces blanchâtres apparaissant au fond de l'autocuiseur sont dues à un taux de calcaire très élevé dans l'eau utilisée. Utilisez du vinaigre, du jus de citron ou RENOX de CRISTEL.

Veuillez vérifier que la soupape régulatrice de pression ainsi que l'indicateur dans la soupape de sécurité ne sont pas bloqués.

CONSEILS D'UTILISATION



Avant la cuisson :

Vérifiez avant chaque utilisation le bon fonctionnement et la propreté de la soupape de sécurité (indicateur rouge), du bouton de réglage de pression et du joint.



Fermer :

Appuyez sur les boutons latéraux et placez le couvercle sur la cuve. Appuyez légèrement sur le bouton central. Vous entendrez l'enclenchement des mâchoires de serrage.

Réglage de cuisson :

Programmez la cuisson souhaitée à l'aide du bouton de réglage et commencez la cuisson à chaleur maximale.

Position 1 = cuisson douce

Position 2 = cuisson rapide

Une fois que la pression souhaitée est atteinte, le bouton de réglage de pression commence à laisser échapper la vapeur. Vous pouvez désormais baisser la source de chaleur.



Indicateur de pression :

Lors de la mise en pression de l'autocuiseur et tant que la mise en pression à l'intérieur n'est pas suffisante, de la vapeur peut s'échapper de l'indicateur de pression (rouge).

Dès la mise en pression, l'indicateur rouge (soupape de sécurité) apparaît. L'autocuiseur est verrouillé et ne peut être ouvert.

L'autocuiseur ne peut — et ne doit pas être ouvert, tant que l'indicateur rouge est visible.

Il disparaîtra après l'échappement de la vapeur / le refroidissement.

Dépressurisation/ refroidissement/ouverture :

Après cuisson, retirez l'autocuiseur de la source de chaleur. Tournez le bouton de réglage doucement sur la position «Dépressurisation» et attendez jusqu'à ce qu'il n'y ait plus de vapeur qui sorte et jusqu'à ce que

l'indicateur rouge soit complètement redescendu. L'autocuiseur n'est donc plus sous pression et vous pouvez l'ouvrir en appuyant sur les boutons latéraux et soulever le couvercle.

Respectez strictement les consignes détaillées de ce mode d'emploi !

Attention : ne jamais forcer l'ouverture du couvercle. L'autocuiseur ne peut être ouvert tant qu'il est sous pression.



Cuire à l'autocuiseur :
Remplissez l'autocuiseur avec la quantité de liquide (eau, sauce, jus de cuisson) nécessaire pour la vaporisation.

Attention :
Mettez toujours suffisamment de liquide pour éviter l'évaporation totale pendant la cuisson.



Rajoutez ensuite les aliments à cuire. Le contenu ne doit pas dépasser la moitié, lorsqu'il s'agit d'aliments qui prennent du volume ou qui produisent de l'écumé; et ne dépassez pas les deux tiers concernant toute autre sorte d'aliments.

Recommandations :

Pour que le sel n'altère pas le fond de l'autocuiseur, mettez le sel dans l'eau bouillante et remuez jusqu'à dissolution.

Choisissez la position de cuisson à l'aide du bouton de réglage.

Position 1 :

Cuisson conservatrice à 113 °C environ pour cuire à l'étouffée ou à la vapeur des aliments tendres comme des légumes, du poisson, etc.



Position 2 :

Cuisson rapide à 120 °C environ pour cuire et braiser de la viande, des soupes, des potées, par exemple.



Posez l'autocuiseur programmé à la cuisson souhaitée sur le foyer adéquat et réglez la source de chaleur à son maximum.



Quand l'indicateur rouge apparaît, il faut encore quelques instants pour atteindre la pression de fonctionnement sélectionnée et avant que l'autocuiseur se ferme hermétiquement. Une fois que la pression de cuisson est atteinte, le bouton de réglage laisse échapper la vapeur afin de réguler la pression.



C'est le moment de baisser la source de chaleur. Vous pouvez alors commencer à décompter le temps de cuisson.

FIN DE CUISSON / NETTOYAGE ET ENTRETIEN

À la fin du temps de cuisson, éteindre le foyer et diminuer la pression à l'intérieur de l'autocuiseur. Pour cela, enlevez l'autocuiseur du foyer et posez-le sur une surface appropriée. Pour diminuer la pression, il y a plusieurs possibilités :

1) Laisser refroidir :

Vous attendez jusqu'à ce que l'indicateur rouge soit redescendu entièrement.

2) Dépressurisation progressive :

Tournez le bouton de réglage doucement sur la position 



ATTENTION : la vapeur sortante est extrêmement chaude. La vapeur s'échappe vers le haut. Veillez à ne pas poser vos mains au-dessus de la soupape. Attendez jusqu'à ce qu'il n'y ait plus de vapeur qui sorte et jusqu'à ce que l'indicateur rouge soit redescendu.

3) Dépressurisation rapide :

Posez l'autocuiseur sous le robinet et laissez couler de l'eau froide sur le couvercle jusqu'à ce que l'indicateur rouge soit complètement descendu. Ne posez pas l'autocuiseur dans l'eau.

Quand l'indicateur rouge est descendu entièrement, l'autocuiseur n'est plus sous pression. Vous tournez alors le bouton de réglage de pression sur la position .

S'il n'y a plus de vapeur qui sort, vous pouvez ouvrir l'autocuiseur. Voir page 8. Vous pouvez enlever le couvercle.



ATTENTION : Ne jamais forcer l'ouverture du couvercle et ne jamais modifier les éléments de sécurité. L'autocuiseur ne peut être ouvert tant qu'il est sous pression.

Nettoyage et entretien :

Nettoyez votre autocuiseur après chaque utilisation à l'eau chaude en utilisant un produit de vaisselle. Ne pas utiliser de produits nettoyants abrasifs ou contenant du chlore. Vous pouvez nettoyer la cuve – SANS COUVERCLE – dans votre lave-vaisselle. Le couvercle doit être nettoyé à la main. Après nettoyage, veillez à le laisser égoutter en position verticale.

Nettoyage et remplacement du joint :

Laver et rincer le joint sous l'eau tiède avant de le sécher. Quand le joint durcit (taches marrons), il faut le remplacer. Ne jamais passer le joint au lave-vaisselle.



La soupape de sécurité :

Il suffit de la nettoyer et de la rincer en même temps que vous nettoyez le couvercle.



Nettoyage du bouton de réglage :

Enlevez le cache en plastique du couvercle. Pour cela, vous appuyez et tournez le bouton de réglage dans le sens inverse des aiguilles d'une montre jusqu'à la position .



Tout démontage au-delà des indications du présent manuel sera susceptible d'annuler la garantie sur le produit.

► **Si la précuison dure très longtemps :**

- l'apport d'énergie est insuffisant
- régler la source de chaleur à son maximum

► **Si l'indicateur rouge n'est pas monté et s'il n'y a pas d'échappement de vapeur par le bouton de réglage pendant la cuisson :**

- ceci est normal pendant les premières minutes
- si le phénomène persiste, assurez-vous :
- que la source de chaleur est assez puissante
- qu'il y a suffisamment de liquide dans la cuve
- que le bouton de réglage n'est pas positionné sur « Dépressurisation »
- que l'autocuiseur est bien fermé
- que le joint ou le bord de la cuve n'est pas endommagé

► **Si l'indicateur de pression rouge est monté et s'il n'y a pas d'échappement de vapeur par le bouton de réglage pendant la cuisson :**

- mettez l'autocuiseur sous l'eau froide pour faire sortir la vapeur
- ouvrez l'autocuiseur
- nettoyez le bouton de réglage et la soupape de sécurité (indicateur rouge).

► **Si la vapeur s'échappe par les bords du couvercle, assurez-vous :**

- que le couvercle est bien fermé
- que le joint est bien mis
- que le joint est en bon état (le remplacer si besoin est)
- que le couvercle, le bouton de réglage et l'indicateur rouge sont propres
- que le bord de la cuve est propre et en bon état.

► **Si vous n'arrivez pas à ouvrir le couvercle :**

- vérifiez si l'indicateur rouge est entièrement redescendu, autrement il faut faire sortir la vapeur
- refroidir l'autocuiseur sous l'eau froide en cas de besoin

► **Si les aliments ne sont pas cuits ou brûlés, veuillez vérifier :**

- le temps de cuisson
- la puissance de la source de chaleur
- le bon positionnement du bouton de réglage
- le volume de liquide

► **Si les aliments collent au fond de la cuve :**

- mettez la cuve à tremper quelque temps avant de la nettoyer
- n'utilisez pas de produits nettoyants à base de chlore

► **Si l'un des systèmes de sécurité est déclenché :**

- éteindre la source de chaleur
- laisser refroidir l'autocuiseur
- ouvrir

RECOMMANDATIONS DE CUISSON

Ajoutez systématiquement la quantité de liquide nécessaire en fonction des différents plats. Evitez à tout prix l'évaporation totale. Ne remplissez la cuve qu'aux 2/3 de sa capacité.



Référez-vous aux consignes correspondantes de ce mode d'emploi.



Les temps de cuisson donnés ci-après ne sont qu'indicatifs, car ils dépendent de la qualité et du volume des ingrédients.

Des aliments surgelés ne doivent pas être nécessairement décongelés. Il suffit d'augmenter un peu le temps de cuisson.

Soupes et potées à la viande braisée :

Si les temps de cuisson des différents aliments (par exemple de la viande et des légumes) ne sont pas trop distincts l'un de l'autre, vous faites d'abord revenir la viande et vous rajoutez les légumes au moment de déglaçer la viande.

Lorsque les temps de cuisson sont très distincts l'un de l'autre, il faut alors interrompre la cuisson de la viande pour ajouter les légumes quelques minutes avant la fin de la cuisson pour que la viande et les légumes soient prêts en même temps.

Concernant des soupes et des potées, nous vous rappelons que pour les aliments produisant beaucoup d'écume, veuillez ne remplir l'autocuiseur qu'à la moitié de sa capacité et précuire ces aliments sans mettre le couvercle et enlever l'écume avant de fermer l'autocuiseur.

RECOMMANDATIONS DE CUISSON

Aliments	Temps de cuisson / min	Position du bouton de réglage
SOUPES		
Bouillon au bœuf	35-40	2
Bouillon de viande	20-25	2
Goulash	10-15	2
Minestrone	8-10	2
Poule au pot	25-35	2
Soupe à la semoule	3-5	2
Soupe au riz	6-8	2
Soupe aux haricots	20	2
Soupe aux légumes	4-8	2
Soupe aux pois non trempés	20-25	2
Soupe aux pommes de terre	5-6	2
Soupe aux tomates avec du riz	6-8	2
POTÉES		
Lentilles (après trempage)	13-15	2
Potées aux choux	15	2
LÉGUMES		
Artichauts	15-18	1
Asperges	2-5	1
Betterave	15-25	1
Brocolis	2-3	1
Carottes	3-7	1
Céleris	12-15	2
Champignons	6-8	1
Chou-fleur	3-7	1
Différentes sortes de choux	5-15	1
Endives	12	1
Épinards	3-4	1
Fenouils	13-16	1
Fèves	5	1
Haricots mi-secs	20	1
Haricots verts	6-10	2
Navets	4-7	1
Petits pois verts	3-5	1
Poireaux	2-3	1
Poivrons farcis	6-8	1
Pommes de terre	6-8	2
Pommes de terre en robe des champs	6-12	2

Légumes :

Plus les légumes sont coupés fins, plus le temps de cuisson sera court. Si vous les aimez « croquants », le temps de cuisson sera encore plus court. Le temps de cuisson augmente avec le volume.

Nota : Mieux vaut cuire moins. Il est préférable de cuire moins longtemps et de relancer la cuisson par la suite selon votre goût.

Aliments	Temps de cuisson / min	Position du bouton de réglage
VIANDES		
Côtelettes	10-12	2
Cuisse de dinde	25-35	2
Cuisson de chevreuil braisé	25-30	2
Émincé de veau	6	2
Fricassée de veau	5	2
Jambonneau	30-40	2
Jarret de porc	25-35	2
Paupiettes	15-20	2
Poulet	20-25	2
Rôti de bœuf	40-50	2
Rôti de porc	25-30	2
Rôti de veau	15-20	2
Viande hachée	5-10	2

Viandes :

Faites revenir la viande dans la cuve sans couvercle. Le liquide nécessaire sera ajouté quand vous déglacez la viande. Coupez des morceaux trop volumineux en petits morceaux et faites-les revenir un par un. Pour la cuisson finale, vous pouvez les superposer les uns sur les autres.

POISSONS

Églefin	4-6	1
Poisson à l'étouffée avec pommes de terre	6-8	1
Poisson au vin blanc avec pommes de terre	6-8	1

Poissons frais :

Dosez le liquide en fonction de la quantité. Étant donné que l'eau de cuisson du poisson est extrêmement collante, nous vous recommandons d'enlever le couvercle dès que l'indicateur rouge est redescendu entièrement.

Aliments surgelés :

Le temps de décongélation habituellement très long est réduit à quelques minutes, mais dépend toutefois de la qualité et de la quantité des plats à décongeler. La décongélation en autocuiseur conserve les vitamines, les minéraux et les arômes de vos aliments.

► GARANTIE

L'autocuiseur est en inox de très haute qualité et prévu pour durer longtemps sous condition de l'utiliser et de l'entretenir convenablement. Nous garantissons qu'il n'y a pas de défaut de matériel ni de construction. Les matériaux utilisés répondent aux exigences de qualité les plus élevées. La fabrication des autocuiseurs est soumise à des contrôles minutieux. Les produits sont garantis à vie contre tout vice de fabrication.

► CRISTEL

BP 10 - 25490 Fesches-le-Châtel
France
Tél. +33 (0) 3 81 96 17 52
Fax +33 (0) 3 81 93 09 84
e-mail : cristel@cristel.com
www.cristel.com



► IMPORTANT !

En cas de remplacement de pièces, utilisez exclusivement des pièces de rechange **ORIGINALES** CRISTEL prévues pour cet autocuiseur.



- Joint de couvercle Ø 20 cm
Référence de commande :
TAJ20
- Joint de couvercle Ø 24 cm
Référence de commande :
TAJ24



- Bouton de réglage de pression
Référence de commande :
TASP



- Soupape de sécurité (indicateur rouge)
Référence de commande :
TASS



- Anse latérale (avec vis)
Ø 20 cm
Référence de commande :
TAALC20
- Anse latérale (avec vis)
Ø 24 cm
Référence de commande :
TAALC24

En cas de réparation, adressez-vous à notre service après-vente. Toute réparation doit être effectuée par des personnes autorisées.





CRISTEL[®]
www.cristel.com

BP 10 - 25490 FESCHES-LE-CHÂTEL - FRANCE
Tél. +33 (0) 3 81 96 17 52 - Fax +33 (0) 3 81 93 09 84
e-mail : cristel@cristel.com