

Lagostina

- Pentola a pressione / Pressure cooker
Autocuiseur / Schnellkochtopf / Hogedrukpan
Olla a presión / Panela de pressão
Düdüklü tencere / 自動蒸鍋 / 快锅 -
“Easy opening”



MANUALE D'ISTRUZIONI - INSTRUCTIONS FOR USE
NOTICE D'UTILISATION - GEBRUIKSAANWIJZING
GEBRAUCHSANWEISUNG - MANUAL DE INSTRUCCIONES
INSTRUÇÕES DE UTILIZAÇÃO - KULLANIM KILAVUZU
使用说明、保修 - 使用操作說明與產品保固

www.lagostina.com

Lagostina S.p.A.
Via Magenta, 6
28887 Omegna (Verbania) - Italia
Tel. +39 0323 6521 - Fax +39 0323 641231
www.lagostina.com



Lagostina

Figence incogin 300.002.0000.07 LI04 ED11 04.18



* a seconda del modello - * depending on the model - * selon modèle - * je nach Modell - * afhankelijk van het model - * según modelo - * conforme modelo - * bazı modellerde - * 取决于产品型号 - * 視型號而定



Precauzioni importanti

Per la vostra sicurezza, questo apparecchio è conforme alle esigenze essenziali di sicurezza della Direttiva n° 2014/68/UE delle attrezzature a pressione.

È importante che leggete tutte queste raccomandazioni:

- Come per ogni apparecchio di cottura, assicurate una stretta sorveglianza se utilizzate la pentola a pressione nelle vicinanze di bambini.
- Non mettete la pentola a pressione in un forno riscaldato.
- Quando la pentola è in pressione spostatela con un minimo di cautela. Non toccate le superfici calde. Utilizzate i manici della pentola. Utilizzate delle presine se necessario.
- Non utilizzate mai il manico del coperchio per trasportare la pentola a pressione.
- Non utilizzate la pentola a pressione per uno scopo diverso da quello a cui è destinata.
- Questa pentola a pressione cuoce a pressione. Un utilizzo inadeguato può provocare delle lesioni dovute a scottature.
- Assicuratevi che la pentola a pressione sia chiusa correttamente prima di metterla in funzione (vedere capitolo Apertura - Chiusura).
- Non aprite mai la pentola a pressione forzandola. Assicuratevi che la pressione interna sia scaricata.
- Non utilizzate mai la pentola a pressione senza liquidi perché la rovinereste gravemente.
- Utilizzate solo fonti di calore compatibili.
- Non riempite la pentola a pressione oltre i 2/3 della sua capacità. Per gli alimenti che si dilatano durante la cottura, come il riso, le verdure disidratate o le composte,... non riempite la pentola a pressione oltre la metà della sua capacità
- Non utilizzate del sale grosso nella vostra pentola a pressione, aggiungete a fine cottura del sale fine.
- Per le carni che possiedono una pelle superficiale che rischia di gonfiarsi sotto l'effetto della pressione (es. lingua di bue...), bucate la carne prima della cottura. A fine cottura, se la pelle della carne presenta un aspetto rigonfio, aspettate prima di tirarla fuori dalla pentola a pressione.
- In caso di alimenti densi (piselli secchi, rabarbaro...), la pentola a pressione deve essere leggermente scossa prima dell'apertura per evitare che questi alimenti fuoriescano.
- Verificate prima di ogni utilizzo che le valvole e l'apertura di sfogo del vapore non siano ostruiti (vedere capitolo Manutenzione e pulizia).
- Non utilizzate la pentola a pressione per friggere sotto pressione con dell'olio.
- Non intervenite sul sistema di sicurezza se non per effettuare le operazioni descritte per la pulizia e la manutenzione.
- Cambiate la guarnizione della pentola ogni cinque anni. Questa operazione deve essere effettuata in un Centro Assistenza Autorizzato Lagostina.
- Utilizzate solo ricambi originali Lagostina corrispondenti al vostro modello. In particolare, utilizzate una pentola e un coperchio Lagostina.
- Non utilizzate la pentola a pressione per conservare degli alimenti acidi o salati prima e dopo la cottura
- Non cucinate ricette a base di latte nella vostra pentola a pressione.
- I vapori d'alcool sono infiammabili. Sorvegliate l'apparecchio quando lo usate per le ricette a base di alcool.
- Assicuratevi che la valvola sia in posizione di decompressione prima di aprire la pentola a pressione.

Conservate questo manuale di istruzioni

I

ARABIC

(Bahrain) Al Mahmo Od Stores

Area 32 Road 2124 1
Bld. 1895 P.O. Box 23 - MANAMA
☎ 716666
☎ 2 210838

(Syria) Chafic Boulos Et Fils

DAMASCUS
s☎ 11 22 13741
☎ 2 11 31 20913

(Egypt) Egyptian Household

And Electrical Appliances C.o. (S.a.e.)

Zahran

14th May Road - SENOUHA ALEXANDRIA

Zahran

14 of May Road - ALEXANDRIA - ☎ 3-4266664

Nasr City - CAIRO - ☎ 2-2690522

Mouhandisin Erae - CAIRO - ☎ 2-7489777

(Tunisie) AMD

Arts Ménagers Distribution

176 Avenue Taieb M'Hiri

Le Bardo, 2000 Tunis - Tunisie

(Palestine) Maslamani Group

Otzma St. Atarot Industrial Area

Jerusalem 97800, Israel, P.O. Box 47276

☎ + 972 2 585 1111

☎ 2 + 972 2 583 3444

(Yemen) Modern Hou Se Exhibition

Alhurriyah St. - SANA'A CITY - ☎ 225634

Modern House Exhibition

Almina St. - HODEIDAH - ☎ 219622

(Kuwait) Mohamad Naser Al Hajery & Sons Ltd

Area No 3 - Industry Shuwaikh - Block C

Bldg. No. 202-206 - P.O. Box:152, Safat 13002

Kuwait - ☎ (965) 4848577

(Qatar) Salam Studio & Stores

P.O. Box 121 - Maysaloon St.,

N° 860, Area n° 63 - West bay - DOHA

☎ +974 4832050

☎ 2 +974 4832103

(Saudi Arabia) S.m. Bakhshwain

Al Boghdadeya - JEDDAH -

☎ 6443514

☎ 2 6422159

e-mail: service@bakhshwain.com

(Jordan) H. ZANANI RI & SON S CO. LTD .

Zanani center - abdali - P.O.Box 842

Amman 11118 - jordan

☎ (962-6) 5665505 - 5661813

☎ 2 (962-6) 5682386

e-mail: zanani@nets.com.jo

* a seconda del modello - * depending on the model - * selon modèle - * je nach Modell - * afhankelijk van het model - * según modelo - * consoante o modelo - * bazı modellerde - * 取决于型号 - * 視型號而定

Précautions importantes

Pour votre sécurité, cet appareil est conforme aux exigences essentielles de sécurité de la Directive n°2014/68/UE des équipements sous pression.

Prenez le temps de lire toutes ces recommandations :

- Comme pour tout appareil de cuisson, assurez une étroite surveillance si vous utilisez l'autocuiseur à proximité d'enfants.
 - Ne mettez pas votre autocuiseur dans un four chauffé.
 - Déplacez votre autocuiseur sous pression avec un maximum de précautions. Ne touchez pas les surfaces chaudes. Utilisez les poignées de cuve. Utilisez des maniques.
 - N'utilisez jamais la poignée du couvercle pour transporter votre autocuiseur.
 - N'utilisez pas votre autocuiseur dans un autre but que celui auquel il est destiné.
 - Votre autocuiseur cuit sous pression. Des blessures par ébouillantage peuvent résulter d'une utilisation inadéquate.
- Assurez-vous que l'autocuiseur est convenablement fermé avant de le mettre en service (voir chapitre Ouverture - Fermeture).
- N'ouvrez jamais l'autocuiseur en forçant. Assurez-vous que la pression intérieure est retombée.
 - N'utilisez jamais votre autocuiseur sans liquide, cela le détériorerait gravement.
 - Utilisez une ou des source(s) de chaleur compatible(s).
 - Ne remplissez pas votre autocuiseur au-delà des 2/3.
 - N'utilisez pas de gros sel dans votre autocuiseur, ajoutez du sel fin en fin de cuisson.
 - Pour les aliments qui se dilatent pendant la cuisson, comme le riz, les légumes déshydratés ou les compotes..., ne remplissez pas votre autocuiseur au-delà de la moitié de la hauteur de la cuve.
 - Pour les viandes qui comportent une peau superficielle qui risque de gonfler sous l'effet de la pression (ex. langue de bœuf...), piquez la viande avant cuisson. En fin de cuisson, si la peau de la viande présente un aspect gonflé, attendez avant de la ressortir de l'autocuiseur.
 - Dans le cas d'aliments pâteux (pois cassés, rhubarbe...), l'autocuiseur doit être légèrement secoué avant ouverture pour que ces aliments ne giclent pas à l'extérieur.
 - Vérifiez avant chaque utilisation que les soupapes et le conduit d'évacuation de vapeur ne sont pas obstrués (voir chapitre Entretien et nettoyage).
 - N'utilisez pas votre autocuiseur pour frire sous pression avec de l'huile.
 - N'intervenez pas sur les systèmes de sécurité au-delà des consignes de nettoyage et d'entretien.
 - Changez le joint de la cuve tous les cinq ans. Cette opération doit être effectuée dans un centre de Service Agréé Lagostina.
 - N'utilisez que des pièces d'origine Lagostina correspondant à votre modèle. En particulier, utilisez une cuve et un couvercle Lagostina.
 - N'utilisez pas votre autocuiseur pour stocker des aliments acides ou salés avant et après cuisson au risque de dégrader votre cuve.
 - Ne réalisez jamais de recette à base de lait dans votre autocuiseur.
 - Les vapeurs d'alcool sont inflammables. Surveillez votre appareil dans le cadre des recettes à base d'alcool.
 - Assurez-vous que la soupape est en position de décompression avant d'ouvrir votre autocuiseur.

Conservez ces instructions

Composants de l'autocuiseur

A : Poignée de couvercle

B : Bouton d'ouverture

C : Soupape de fonctionnement*

D : Repère de positionnement
de la soupape*

E : Conduit d'évacuation
de la vapeur*

F : Tige de sécurité et indicateur de présence
de pression : LEVERBLOCK®

G : Soupape de sécurité

H : Joint de cuve

I : Marquage du remplissage maximum

J : Poignée de cuve*

K : Eco dose*

Caractéristiques

Capacité nominale (modèles disponibles): lt. 3,5/5/6/7/9

Soupape à 1 pression*

Pression de fonctionnement : 55 kPa (8psi) 112°C

Pression maximum de sécurité : 130kPa (19psi)

Soupape à 2 pressions*

Pression de fonctionnement **1** : 40 kPa (6psi) 109°C

Pression de fonctionnement **2** : 70 kPa (10psi) 115°C

Pression maximum de sécurité : 130kPa (19psi)

Sources de chaleur compatibles

- L'autocuiseur s'utilise sur tous les modes de chauffage y compris induction.
- Sur plaque électrique et induction, employez une plaque de diamètre égal ou inférieur à celui du fond de l'autocuiseur.
- Sur table vitrocéramique, assurez-vous que le fond de la cuve est propre et net.
- Sur gaz, la flamme ne doit pas déborder du diamètre de la cuve.
- Sur tous les foyers, veillez à ce que votre autocuiseur soit bien centré.

Ne faites pas chauffer votre cuve lorsqu'elle est vide, au risque de détériorer votre produit.



Gaz



Plaque électrique



Vitrocéram
Halogène
Radian



Induction



Électricité
spirale



Utilisation
de maniques

Accessoires Lagostina

- Pour le changement des pièces ou pour des réparations, faites appel à un Centre de Service Agréé Lagostina.
- N'utilisez que des pièces d'origine Lagostina correspondant à votre modèle.

Ouverture - Fermeture

Ouverture : l'ouverture se fait en deux temps

- Appuyez sur la poignée de couvercle (A) au maximum (voir schéma 1) et tirez sur le bouton d'ouverture (B) (voir schéma 2) en maintenant la poignée abaissée.
- Soulevez la poignée en gardant le bouton tiré et accompagnez la poignée de couvercle comme indiqué sur le schéma 3.

Veillez, lors de l'ouverture de l'autocuiseur, à ne pas mettre votre doigt dans le trou situé à côté de la tige de sécurité (voir schéma 16).

- Pour sortir le couvercle, il suffit de le pousser (voir schéma 4).

Fermeture :

- Assurez vous que la poignée de couvercle est en position d'ouverture (voir schémas 5).
- Introduisez le couvercle dans la cuve comme indiqué sur le schéma 6.
- Basculez la poignée de couvercle jusqu'à obtention du « clic » de verrouillage (voir schéma 7)

Remplissage minimum

Pour une cuisson directement dans la cuve : mettez toujours une quantité minimale de liquide au moins égale à 1 Eco dose (K)* ou 250ml, après rissolage.

Pour une cuisson vapeur : mettez le nombre d'Eco doses recommandé dans le tableau de cuisson du livre de recettes*, ou 500ml d'eau dans le fond de la cuve. Posez votre panier vapeur au fond de l'autocuiseur (voir schéma 8).

Les aliments placés dans le panier vapeur ne doivent jamais toucher le couvercle de l'autocuiseur.

Remplissage maximum

- Ne remplissez jamais votre autocuiseur au-delà des 2/3 de la hauteur de la cuve (marquage du remplissage maximum représenté sur le **schéma I**). Pour les aliments qui se dilatent pendant la cuisson, comme le riz, les légumes déshydratés ou les compotes..., ne remplissez pas votre autocuiseur au-delà de la moitié de la hauteur de la cuve.

Si l'autocuiseur a chauffé sans liquide à l'intérieur : faites vérifier votre autocuiseur par un Centre de Service Agréé Lagostina.

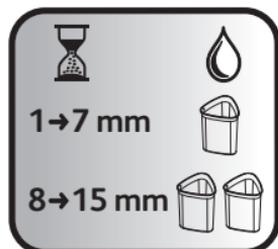
Utilisation de l'Eco dose*

L'Eco dose vous permet de mettre la quantité d'eau juste nécessaire à votre cuisson.

- Pour des cuissons vapeur comprises entre **1 et 7 min.** versez **1 Eco dose** dans le fond de la cuve.
- Pour des cuissons vapeur comprises entre **8 et 15 min.** versez **2 Eco doses** dans le fond de la cuve.

Il n'est pas possible de réaliser des cuissons vapeur de plus de 15 minutes avec 2 Eco doses au risque d'endommager votre produit.

- Au-delà de 2 Eco doses une partie des aliments plongerait dans l'eau.



1 Eco dose = 250ml (25cl)

Première utilisation

- Remplissez d'eau jusqu'au repère maximum (I).
- Mettez le panier dans l'eau.
- Fermez l'autocuiseur.
- Positionnez la soupape de fonctionnement en position de cuisson ou en position  (voir schéma 9).
- Posez l'autocuiseur sur une source de chaleur réglée à sa puissance maximum.
- L'indicateur de présence de pression (F) s'élève, vous ne pouvez plus ouvrir votre autocuiseur (voir schéma 11a).
- Lorsque la vapeur commence à s'échapper, réduisez la source de chaleur.
- Lorsque 15 minutes sont écoulées, éteignez votre source de chaleur.
- Tournez la soupape de fonctionnement (C) d'un quart de tour ou jusqu'à la position  pour libérer la vapeur (voir schémas 10)*.

Lors de la décompression, attention au jet de vapeur.

- Lorsque plus rien ne sort par le conduit d'évacuation de vapeur et que l'indicateur de présence de pression est descendu (voir schéma 11b), ouvrez l'autocuiseur.
- Rincez l'autocuiseur sous l'eau et séchez-le.
- Nettoyez votre panier vapeur à l'eau tiède additionnée de produit vaisselle.

Note : l'apparition de taches sur le fond intérieur de la cuve n'altère en rien la qualité du métal. Pour les faire disparaître, vous pouvez utiliser un tampon à récurer avec un peu de vinaigre blanc dilué.

Utilisation de la soupape de fonctionnement bipression*

Pour mettre la soupape de fonctionnement

- Posez la soupape (C) sur le conduit d'évacuation de vapeur (E) en alignant le pictogramme REMOVE de la soupape avec l'index de position de la soupape - **fig.17**
- Poussez la partie métallique vers le bas - **fig.17**- et tournez jusqu'à la position  - **fig.18**

Pour cuire les aliments délicats et les légumes :

- Positionnez le pictogramme  de la soupape face au repère de positionnement (D).

Pour cuire les viandes, les poissons et les aliments surgelés :

- Positionnez le pictogramme  de la soupape face au repère de positionnement (D).

Pour retirer la soupape de fonctionnement (uniquement sur produit froid) :

- Appuyez sur la soupape de fonctionnement (C) et alignez le pictogramme REMOVE avec le repère de positionnement (D) - **fig.17**
- Retirez-la - **fig.19**

fig.17



fig.18



fig.19



Avant la cuisson

- Avant chaque utilisation, vérifiez que le conduit d'évacuation de la vapeur (E) n'est pas obstrué (voir schéma 12) et que la soupape de sécurité est mobile (voir schéma 13).
- Fermez l'autocuiseur.
- Positionnez la soupape de fonctionnement (C) en position de cuisson (voir schéma 9).
- Dès que l'indicateur de présence de pression (F) s'élève (voir schéma 11a), vous ne pouvez plus ouvrir votre autocuiseur.

Si l'indicateur de présence de pression ne monte pas : ceci est normal pendant les premières minutes.

Si le phénomène persiste, vérifiez que :

- La quantité de liquide dans la cuve est suffisante.
- La source de chaleur est assez forte, sinon augmentez-la.
- L'autocuiseur est bien fermé.
- La soupape de fonctionnement est en position de cuisson.
- La vapeur ne fuit pas sur le dessus du couvercle.

Pendant la cuisson

• Lorsque de la vapeur s'échappe par la soupape de fonctionnement de façon continue, en émettant un son régulier (PSCHHHT) (voir schéma 9), la cuisson commence, réduisez la source de chaleur. Décomptez le temps de cuisson indiqué dans votre recette.

La vapeur est très chaude lorsqu'elle sort de la soupape de fonctionnement.

Comme pour tout appareil de cuisson, assurez une étroite surveillance si vous utilisez l'autocuiseur à proximité d'enfants.

Dès que le temps de cuisson est écoulé, coupez la source de chaleur.

Si la vapeur fuit autour du couvercle, vérifiez :

- La bonne fermeture du couvercle.

* selon modèle

Entretien

- Vérifier régulièrement que rien n'obstrue le conduit d'évacuation de la vapeur. Au besoin débouchez-le à l'aide d'un objet fin (**voir schéma 12**) puis passez-le sous l'eau. Pour ranger votre autocuiseur : posez le couvercle sur la cuve sans le fermer.
- Remplacement du joint de cuve : nous vous conseillons le remplacement du joint de cuve logé dans le bord supérieur de la cuve tous les cinq ans environ.
- Cette opération doit être effectuée dans un centre de Service Agréé Lagostina.
- Si l'autocuiseur a chauffé sans liquide à l'intérieur : faites-le vérifier par un Centre de Service Agréé Lagostina.**
- Faites vérifier votre autocuiseur dans un Centre de Service Agréé Lagostina après 10 ans d'utilisation.**

Les sécurités Lagostina

Votre autocuiseur Lagostina est équipé de plusieurs dispositifs de sécurité dont deux à la surpression :

Premier dispositif : la soupape de sécurité (G) libère la pression et de la vapeur s'échappe sur le couvercle (**voir schéma 14**).

Deuxième dispositif : la tige de sécurité (F) se surélève, franchit un cran et se maintient en position haute libérant ainsi la pression (**voir schéma 15**).

Si l'un des systèmes de sécurité se déclenche :

- Arrêtez la source de chaleur.
- Laissez refroidir complètement l'autocuiseur.
- Si la tige de sécurité (F) s'est surélevée, pour ouvrir l'autocuiseur réenfoncez-la.
- Ouvrez.
- Vérifiez et nettoyez la soupape de fonctionnement, le conduit d'évacuation de la vapeur et la soupape de sécurité.

Dans le cas du déclenchement du deuxième dispositif de sécurité (tige de sécurité - F) nous vous recommandons de faire vérifier votre autocuiseur auprès d'un Centre de Service Agréé Lagostina.

Garantie



La cuve de votre autocuiseur Lagostina est garantie 25 ans contre :

- tout défaut lié à la structure métallique
- toute dégradation prématurée du métal de base, dans le cadre d'utilisation préconisée par le mode d'emploi.

Sur les autres pièces, la garantie est de 1 an (sauf législation spécifique à votre pays), contre tout défaut ou vice de fabrication.

La garantie Lagostina couvre totalement pièces et main d'oeuvre. Cette garantie contractuelle sera acquise sur présentation du ticket de caisse ou facture justifiant de cette date d'achat.

Cette garantie exclut :

- Les dégradations consécutives à des utilisations négligentes telles que : chocs, chutes, passage au four, passage au lave vaisselle...
- Les pièces d'usure : joint, poignées, panier, soupape de fonctionnement.

Seuls les centres de Service Agréés Lagostina sont habilités à vous faire bénéficier de cette garantie.

Pour tout problème, veuillez contacter le centre de Service Agréés Lagostina au numéro vert : 0.811.88.88.18, sur le site www.lagostina.fr ou à l'adresse : consommateurs@conso.lagostina.fr

Veuillez noter que, indépendamment de la présente garantie commerciale, s'appliquent, en tout état de cause, la garantie légale de conformité au contrat visée par les articles L 211-4, L 211-5 et L 211-12 du Code de la Consommation ainsi que la garantie légale des vices cachés visée aux articles 1641 à 1649 du Code Civil.

WORLDWIDE SERVICE CENTRE

ITALIAN

Lagostina S.p.a

Via Magenta 6
28887 Omegna (VB) Italia
info.lagostina.it@groupeseb.com
www.lagostina.it
☎ Numero Verde 800 – 014122

Groupe Seb Italia S.p.a.

Via Marconi 2 - 20090 ASSAGO (MI)
☎ 02 45 77 51

Servizio consumatori

☎ 02 45 71 24 16
e-mail: servizio consumatori@it.groupeseb.com

(Suisse) Groupe Seb Schweiz GmbH

Talackerstrasse 5 – CH
8152 Glattbrugg/Zurich Suisse
e-mail: info@ch.groupeseb.com

FRENCH

Groupe Seb France

Service Consommateur Lagostina, BP 15
69131 ECULLY Cedex

Service consommateur :

☎ 0811 88 88 18 N° Azur
(prix appel local)
e-mail : consommateurs@lagostina.fr

(Tahiti) Aline Tahiti S.A.

Z.I. Punaruu - B.P. 154 - Papeete
98713 TAHITI
☎ 00 689 47 58 58 - 2 00 689 58 42 61
e-mail : groupe@aline.pf

(Antille) Antraco Holding Co Nv

LG Smith Boulevard 126
Oranjestad Aruba Antille
☎ 297-82-34-34

(Martinique) Demelec

Zone de Rivière Roche - La Jambette
97200 FORT DE FRANCE
☎ 0596.50.57.81 - ☎ 2 0596.50.67.95
e-mail : demelec@wanadoo.fr

(Guadeloupe) Digeq

Voie 7 bis, ZIC Jarry,
P.O. Box 2012
97122 JARRY Cedex
☎ 0590 25 28 00 - ☎ 2 0590 26 82 06
e-mail : Digeq@wanadoo.fr

(La Réunion) RMS Partner

6 bis route de Savannah - Local 201 2ème étage
97 460 St Paul Ile de la Réunion.
☎ 0262 44 48 01
email : rms.partner.com

(Nouvelle-Calédonie) Groupe Aline Calédonie

1, rue de la Garonne – PK4
Val Rolda – B.P. 2244
98846 NOUMEA
☎ 0687 41 87 87 - ☎ 2 0687 41 58 39
e-mail : roselys@aline.nc

(Belgique) Groupe Seb Belgium sa/nv

Avenue de l'Espérance - Z. I
B - 6220 FLEURUS
☎ (32) 070/233 159 - ☎ 2 (32) 71 82 52 82
e-mail : infoconsommateurs@be.groupeseb.com
consumenteninfo@be.groupeseb.com

(Suisse) Groupe Seb Schweiz GmbH

Talackerstrasse 5 – CH
8152 Glattbrugg/Zurich Suisse
e-mail : info@ch.groupeseb.com

(Liban) Haila & Co

Rue Salim Abi-Lemaa,
P.O. Box 70507 - ANTELIAS
☎ (961) 45 20 171 - ☎ 2 (961) 4 40 32 79

(Ile Maurice) Ireland Blyth Ltd (Ibl)

Chaussée Street,
P.O. Box 56 - PORT LOUIS
☎ 00 230 211 82 00 - ☎ 2 00 230 208 7082
e-mail : CYeung@iblgroupe.com

(Madagascar) Sarafi

42, avenue de l'Indépendance
101 ANTANANARIVO
MADAGASCAR
☎ 261 20 22 13135

(Maroc) Socimar

74, Rue du Docteur Roux
Les Roches Noires
CASABLANCA
☎ 00 212 22 40 48 09
☎ 2 00 212 22 40 36 87
e-mail : socimar@marocnet.net.ma

(Guyane Française) Sodis Distributeur Madame Tallandier

Z.I. COLLERY, B.P. 537 - 97333 CAYENNE Cedex
☎ 0-594.312.494 (ZI Collery)
0-594.305.451 (Magasin Cayenne)
☎ 2 0-594.309.133
0-594.319.015
e-mail : sodischrimay@wanadoo.fr