

SEBC

AUTOUISEUR

P46248YR

MANUEL D'UTILISATION



Besoin d'aide ? Rendez-vous sur www.communaute.darty.com

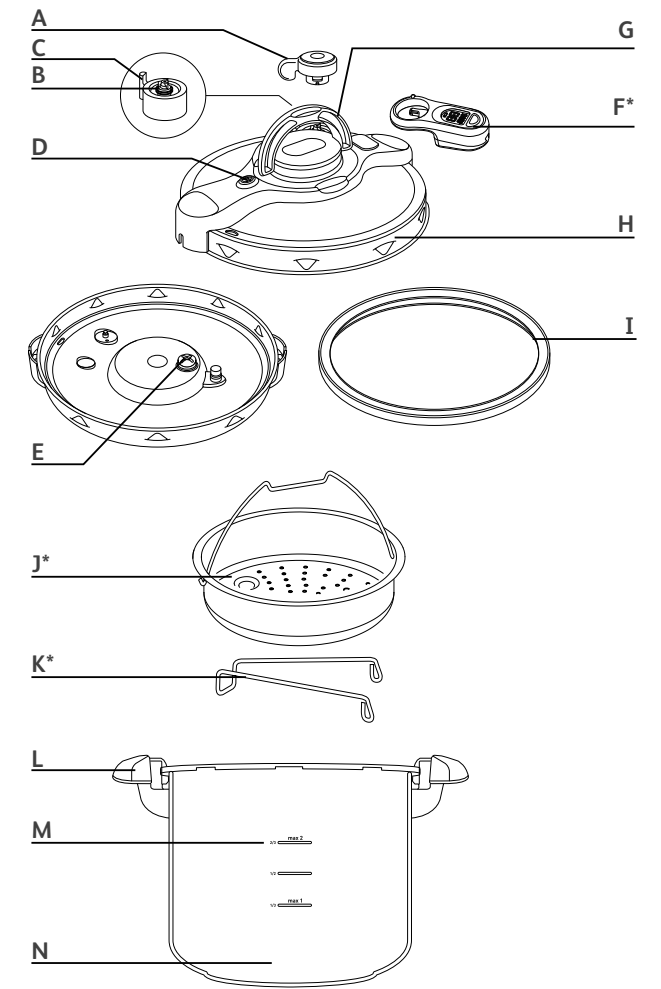
SEB CONSEIL
 Pour toute information complémentaire
 Service consommateurs :
 www.seb.fr tel.: 09 74 50 10 21
PREL APPEL LOCAL

SEB[®]
 ClipsoMinut'[®] Perfect
 ClipsoMinut'[®] Duo
 ClipsoMinut'[®] Easy

FR



Schéma descriptif _____



Septembre 2016 - Réf. : 1520004-385 - Réalisation : Espace Graphique

 **Guide de l'utilisateur**

www.groupeseb.com
 SEB S.A.S. - 21260 Selongey
 FRANCE

www.groupeseb.com

* selon modèle

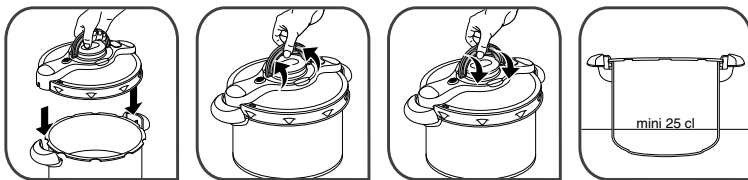


fig 1

fig 2

fig 3

fig 4

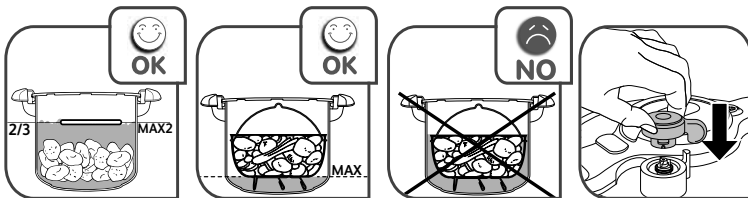


fig 5

fig 6

fig 7

fig 8

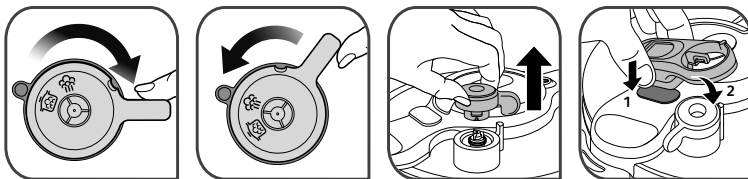


fig 9

fig 10

fig 11

fig 12

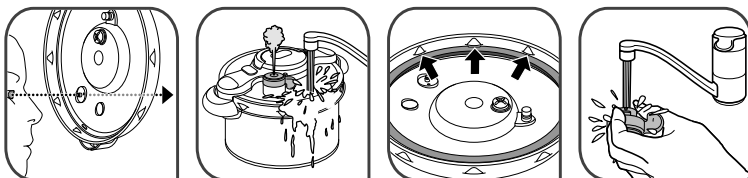


fig 13

fig 14

fig 15

fig 16

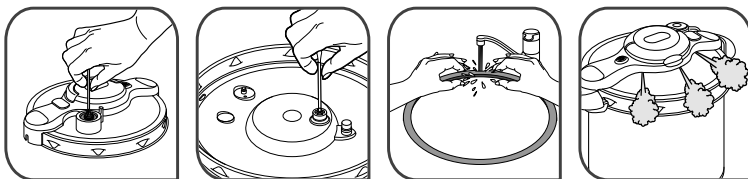


fig 17

fig 18

fig 19

fig 20

PRÉCAUTIONS IMPORTANTES

Avant d'utiliser votre autocuiseur, prenez le temps de lire toutes les instructions et reportez-vous toujours au "Guide de l'utilisateur". Des dommages peuvent résulter d'une utilisation non conforme.

Pour votre sécurité, cet appareil est conforme aux normes et réglementations applicables :

- Directive des Équipements sous Pression
- Matériaux en contact avec les aliments
- Environnement

<p>VERIFICATIONS IMPERATIVES AVANT CHAQUE UTILISATION</p>	<p>VERIFIER</p> <ul style="list-style-type: none"> ■ à l'œil et au jour, que le conduit d'évacuation vapeur ne soit pas obstrué - fig 13. ■ que la bille de la soupape de sécurité soit mobile - fig 18. ■ que le joint de couvercle soit placé sous chacune des encoches du couvercle - fig 15. ■ que les poignées de la cuve soient correctement fixées. Les poignées de cuve sont des pièces de sécurité. Veillez à ne jamais les changer vous-même.
<p>RESPECTER TOUJOURS LES QUANTITES DE REMPLISSAGES SUIVANTES</p>	<ul style="list-style-type: none"> ■ N'utilisez jamais votre autocuiseur sans liquide, cela le détériorerait gravement. Assurez-vous qu'il y ait toujours suffisamment de liquide pendant la cuisson. ■ Minimum 25 cl - fig 4. ■ Maximum 2/3 de la hauteur de la cuve, repère MAX 2 - fig 5. ■ Lors des cuissons vapeur, les aliments présents dans le panier vapeur ne doivent pas être en contact avec l'eau - fig 6 et 7. ■ Maximum 1/3 (MAX 1) pour les aliments pâteux qui se dilatent et/ou qui moussent pendant la cuisson, comme le riz, les légumineuses, les légumes déshydratés, ou les compotes, le potiron, les courgettes, les carottes, les pommes de terre... ■ Les aliments placés dans le panier vapeur ne doivent pas dépasser le niveau MAX 2 de la cuve.

**AVANT ET
PENDANT LA
CUISSON**

- Ne pas laisser les enfants à proximité lorsque l'autocuiseur est en cours d'utilisation.
- 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 paragraphe "Fermeture").
- Veillez, au cours de la cuisson, à ce que la soupape chuchote toujours. S'il n'y a pas assez de vapeur qui s'échappe, décompressez le produit et vérifiez la présence suffisante de liquide, ainsi que la non obstruction du conduit d'évacuation vapeur. Après ces vérifications si la vapeur ne s'échappe toujours pas, augmentez légèrement la source de chaleur.
- Ne pas cuire des aliments risquant d'obstruer les conduits des organes de sécurité :
 - les aïelles
 - l'orge perlé
 - les flocons d'avoine
 - les pois cassés
 - les nouilles, macaronis, spaghettis
 - la rhubarbe
 - les groseilles
- Ne réalisez jamais de recette à base de lait animal dans votre autocuiseur.
- Dans le cas d'un autocuiseur avec cuve en inox, n'utilisez pas de gros sel dans votre autocuiseur, ajoutez du sel fin en fin de cuisson. Vous éviterez ainsi l'apparition de "piqûres" qui pourraient altérer le fond de votre autocuiseur.
- N'utilisez pas votre autocuiseur pour frire sous pression avec de l'huile.
- N'utilisez pas votre autocuiseur dans un autre but que celui auquel il est destiné.
- Ne mettez pas votre autocuiseur dans un four chaud.
- Ne jamais mettre de feuille de papier d'aluminium non maintenue sur un moule dans votre autocuiseur.
- Ne jamais mettre de film plastique dans votre autocuiseur
- Les vapeurs d'alcool sont inflammables. Portez à ébullition environ 2 minutes avant de mettre le couvercle. Surveillez votre appareil dans le cadre des recettes à base d'alcool.
- Utilisez la(les) source(s) de chaleur compatible(s), conformément aux instructions d'utilisation.

APRES LA CUISSON...

- Tournez progressivement la soupape de fonctionnement **(A)** en choisissant à votre convenance la vitesse de décompression, pour terminer face au repère du pictogramme ☞ - fig 10. Si lors de la libération de la vapeur, vous observez des projections anormales, remettez la soupape de fonctionnement **(A)** en position de cuisson mode "Autocuiseur", puis effectuez une décompression rapide sous eau froide - fig 14.
- Si la tige de sécurité **(D)** ne descend pas, placez votre autocuiseur sous un robinet d'eau froide - fig 14.
- N'intervenez jamais sur cette tige de sécurité.
- Après cuisson de viandes qui comportent une peau superficielle (ex. langue de bœuf), qui risque de gonfler sous l'effet de la pression, ne piquez pas la viande tant que la peau présente un aspect gonflé; vous risqueriez d'être ébouillanté. Veillez à piquer la viande avant cuisson.
- Pour les aliments pâteux qui se dilatent ou qui moussent pendant la cuisson, comme le riz, les légumineuses, les légumes déshydratés, ou les compotes, le potiron, les courgettes, les carottes... Laissez refroidir votre autocuiseur quelques minutes, puis effectuez un refroidissement sous eau froide. Secouez systématiquement et légèrement l'autocuiseur avant chaque ouverture afin d'éviter tout jaillissement de bulles de vapeur qui risqueraient de vous brûler. Cette opération est particulièrement importante lors de l'évacuation rapide de la vapeur ou après refroidissement sous l'eau du robinet.
- Déplacez votre autocuiseur sous pression avec un maximum de précautions. Ne touchez pas les surfaces chaudes. Utilisez les poignées et boutons. Utilisez des gants, si nécessaire.
- Dans le cadre des soupes, nous vous conseillons d'effectuer une décompression rapide sous eau froide (voir paragraphe " Fin de cuisson en mode 'Autocuiseur' ").
- Assurez-vous que la soupape soit en position de décompression avant d'ouvrir votre autocuiseur. La tige de sécurité **(D)** doit être en position basse.
- N'ouvrez jamais votre autocuiseur en force. Assurez-vous que la pression intérieure est retombée. La tige de sécurité **(D)** doit être en position basse. (Voir paragraphe "Sécurités").

ENTRETIEN	<ul style="list-style-type: none">■ Si vous constatez qu'une partie de votre autocuiseur est cassée ou fissurée, n'essayez en aucun cas de l'ouvrir s'il est fermé, attendez qu'il refroidisse complètement avant de le déplacer, ne l'utilisez plus et rapportez le à un Centre de Service Agréé SEB pour réparation.■ N'intervenez pas sur les systèmes de sécurité au-delà des consignes de nettoyage et d'entretien.■ N'utilisez que des pièces d'origine SEB correspondant à votre modèle. En particulier, utilisez une cuve et un couvercle SEB.■ N'utilisez pas votre autocuiseur pour stocker des aliments acides ou salés avant et après cuisson, au risque de dégrader votre cuve.■ Nettoyer et rincer votre autocuiseur immédiatement après chaque utilisation.■ Ne passez jamais ni la soupape de fonctionnement (A), ni le joint (I), ni le minuteur* (F), ni la cuve avec revêtement antiadhésif au lave-vaisselle.■ Ne passez jamais le minuteur* (F) sous l'eau.■ N'utilisez jamais d'eau de javel ou de produits chlorés, qui pourraient altérer la qualité de l'acier inoxydable.■ Ne laissez pas le couvercle tremper dans l'eau.■ Changez le joint tous les ans ou immédiatement si celui-ci présente une coupure.■ Il est impératif de faire vérifier votre autocuiseur dans un Centre de Service Agréé SEB après 10 ans d'utilisation.■ Pour ranger votre autocuiseur : Retournez le couvercle sur la cuve afin d'éviter l'usure prématurée du joint de couvercle.
------------------	---

CONSERVEZ CES INSTRUCTIONS

Composants (voir Schéma descriptif) _____

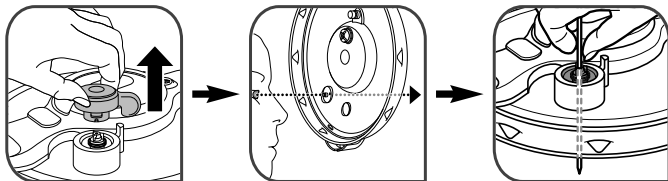
- | | |
|---|-----------------------------------|
| A. Soupape de fonctionnement | G. Poignée de couvercle |
| B. Conduit d'évacuation de vapeur | H. Couvercle |
| C. Index de positionnement de la soupape | I. Joint |
| D. Tige de sécurité (voir paragraphe "Sécurités") | J. Panier vapeur* |
| E. Soupape de sécurité | K. Trépied* |
| F. Minuteur* | L. Poignée de cuve |
| | M. Repères maximum de remplissage |
| | N. Cuve |

Minuteur : fourni uniquement avec le modèle Clipsominut® Perfect.

Disponible en accessoire dans le commerce pour les autres modèles Clipsominut®.

Vérifications impératives avant chaque utilisation _____

Vérification de la soupape de fonctionnement



- Vérifiez que le trou d'évacuation de la soupape de fonctionnement n'est pas obstrué.

Vérification de la soupape de sécurité



- Vérifiez que la bille de la soupape de sécurité est mobile (utilisez un coton tige sans le coton).

Utilisation



Cuisson en mode
Autocuiseur



Cuisson en mode
Faitout*



Décompression

Ouverture

- Basculez la poignée de couvercle de la position horizontale à la position verticale - fig 2. Le couvercle tourne.
- Soulevez le couvercle.
- En cas de difficulté pour ouvrir le produit : passer le joint sous l'eau et le remettre dans le couvercle sans l'essuyer - fig 19 et 15 et en veillant à bien le placer sous les encoches du couvercle.


Fermeture

- Assurez-vous que la poignée de couvercle est en position verticale.
- Posez le couvercle sur la cuve comme indiqué sur la - fig 1 en alignant la partie plastique avec les poignées de la cuve.
- Rabattez la poignée de couvercle de la position verticale à la position horizontale - fig 3.
- Le couvercle tourne.

Si vous ne pouvez pas fermer le couvercle :

- Vérifiez la bonne mise en place du joint ainsi que le bon positionnement du couvercle.
- En cas de difficulté pour fermer le produit : passer le joint sous l'eau et le remettre dans le couvercle sans l'essuyer - fig 19 et 15 et en veillant à bien le placer sous les encoches du couvercle.

Première utilisation

- Pour les modèles avec revêtement antiadhésif : lavez et huilez légèrement, avec de l'huile de cuisson, toute la surface de revêtement intérieur.
- Posez le trépied* (K) au fond de la cuve.
- Remplissez la cuve (N) d'eau jusqu'aux 2/3 (MAX 2) - fig 5.
- Positionnez le panier* (J) sur le trépied* (K).
- Fermez votre autocuiseur.
- Alignez le pictogramme  de la soupape de fonctionnement (A) avec l'index de positionnement de la soupape (C) - fig 9.
- Posez votre autocuiseur sur une source de chaleur puis réglez-la à sa puissance maximum.

* selon modèle

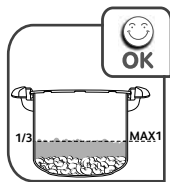
- Lorsque la vapeur commence à s'échapper par la soupape, réduisez la source de chaleur et décomptez 20 min.
- Lorsque les 20 min. sont écoulées, éteignez votre source de chaleur.
- Alignez le pictogramme ☼ de la soupape de fonctionnement (A) avec l'index de positionnement de la soupape (C).
- Lorsque la tige de sécurité (D) redescend, votre autocuiseur n'est plus sous pression.
- Ouvrez votre autocuiseur - fig 2.
- Nettoyez-le avec du produit vaisselle.

Remplissage minimum et maximum _____

- Minimum 25 cl (2 verres) - fig 4.
- Maximum 2/3 de la hauteur de la cuve, repère MAX 2 - fig 5.
- N'utilisez pas de gros sel dans votre autocuiseur, ajoutez du sel fin en fin de cuisson.

Pour certains aliments :

- Pour les aliments pâteux qui se dilatent ou qui moussent pendant la cuisson, comme le riz, les légumineuses, les légumes déshydratés, ou les compotes, le potiron, les courgettes, les carottes, les pommes de terre... ne remplissez pas votre autocuiseur au-delà de 1/3 (MAX 1) de sa capacité. Laissez refroidir votre autocuiseur quelques minutes, puis effectuez un refroidissement sous eau froide. Secouez systématiquement et légèrement l'autocuiseur avant chaque ouverture afin d'éviter tout jaillissement de bulles de vapeur qui risqueraient de vous brûler. Cette opération est particulièrement importante lors de l'évacuation rapide de la vapeur ou après refroidissement sous l'eau du robinet. Dans le cadre des soupes, nous vous conseillons d'effectuer une décompression rapide sous eau froide (voir paragraphe 'Fin de cuisson en mode "Autocuiseur"').



Utilisation du panier vapeur* _____

- Versez 75 cl d'eau dans le fond de la cuve (N).
- Posez le trépied* (K) au fond de la cuve.
- Positionnez le panier* (J) sur le trépied* (K) - fig 6.
- Lors des cuissons vapeur, les aliments présents dans le panier vapeur* ne doivent pas être en contact avec l'eau - fig 6 et 7.



Les aliments placés dans le panier vapeur* ne doivent pas dépasser le niveau MAX 2.

Retrait et mise en place de la soupape de fonctionnement (A) _____

Pour retirer la soupape de fonctionnement (A) :

- Alignez la rainure avec l'index de positionnement de la soupape (C) en appuyant sur la bague de la soupape de fonctionnement (A).
- Retirez la - fig 11.

Pour mettre en place la soupape de fonctionnement :

- Posez la soupape de fonctionnement (A) en alignant la rainure de la soupape de fonctionnement (A) avec l'index de position (C) - fig 8.




- Enfoncez la soupape de fonctionnement (A) pour qu'elle s'enclenche sur la tige d'évacuation de vapeur.
- Appuyez sur la bague de la soupape de fonctionnement (A) et tournez.



Minuteur* _____

*Uniquement fourni avec le modèle ClipsoMinut' Perfect

Le minuteur a été conçu pour vous aider à garantir le résultat des cuissons, en vous permettant d'ajuster au mieux la consommation d'énergie. Il décompte automatiquement le temps de cuisson dès l'atteinte du niveau de température correspondant à la cuisson en mode "Autocuiseur" .

Le minuteur doit être clipsé sur votre autocuiseur pour fonctionner.

Veillez, au cours de la cuisson, à ce que la soupape de fonctionnement (A) chuchote régulièrement. S'il n'y a pas assez de vapeur, augmentez légèrement la source de chaleur, dans le cas contraire, réduisez la source de chaleur.

1 Pour allumer le minuteur : appuyez sur le bouton.



2 Programmez le temps de cuisson (en minutes).

- Si vous vous êtes trompés de temps de cuisson, attendez 4 sec que les flammes ne clignotent plus, puis appuyez longtemps sur le bouton pour la remise à zéro.



3 Démarrez la source de chauffe puissance maximum.



4 Dès que votre autocuiseur a atteint la température de cuisson, le minuteur sonne et le décompte du temps commence (les chiffres clignotent).

Réduire la puissance de la source de chauffe.



5 À la fin du temps de cuisson, le minuteur sonne.

- Pour arrêter la sonnerie du minuteur, appuyez sur le bouton.

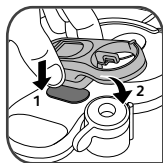


Un appui long sur le bouton remet à zéro et éteint le minuteur.


- Coupez la source de chauffe.

Mise en place et retrait du minuteur*

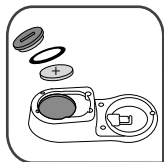
- Pour mettre le minuteur (F) en place - fig 12, insérez d'abord la partie "côté touche" sur le module puis appuyez pour clipser la partie opposée.
- Pour retirer le minuteur (F), soulevez-le et retirez-le.



Changement de la pile du minuteur*

- La pile du minuteur est une pile de type bouton CR2032.
- Si le symbole  apparaît ou si vous n'avez plus aucun affichage, changez la pile.

- La durée de vie de la pile dépend de la fréquence d'utilisation du minuteur.
- La pile du minuteur contient du Diméthoxyéthane n° CAS 110-71-4. Elle est conforme à la réglementation européenne. Pour votre sécurité et la préservation de l'environnement : n'ouvrez pas la pile, ne l'exposez pas à des températures élevées, ne la jetez pas avec les ordures ménagères; rapportez-la dans un centre de collecte de piles usagées.
- Pour retirer la pile de votre minuteur, ouvrez le bouchon de pile à l'aide d'une pièce de monnaie (voir dessin ci-contre).
- Remplacez votre pile.
- Remettez le joint en place dans son logement.
- Positionnez la $\frac{1}{2}$ lune ☾ du bouchon de pile en face de la $\frac{1}{2}$ lune ☽ du timer.
- Tournez le bouchon de pile, doucement, tout en appuyant légèrement, en alignant la $\frac{1}{2}$ lune ☾ du bouchon de pile avec la lune ● du timer.
- Procédez à plat sur un plan de travail afin que le bouchon soit bien positionné horizontalement.
- Ne forcez pas sur le bouchon de pile lorsque vous le refermez. N'allez pas au-delà des butées.
- En cas de perte, vous pouvez vous procurer un autre minuteur dans tous nos Centres de Service Agréés SEB.




Ne passez jamais le minuteur* sous l'eau, ni au lave-vaisselle.

Avant la cuisson

- Avant chaque utilisation, retirez la soupape de fonctionnement (A) - fig 11 et vérifiez à l'œil et au jour que le conduit d'évacuation de vapeur (B) n'est pas obstrué - fig 13.
- Vérifiez que la soupape de sécurité est mobile (voir paragraphes "Nettoyage" et "Vérifications impératives avant chaque utilisation") - fig 18.
- Fermez votre autocuiseur - fig 3.
- En cas de difficulté pour fermer le produit : passer le joint sous l'eau et le remettre dans le couvercle sans l'essuyer - fig 19 et 15 et en veillant à bien le placer sous les encoches du couvercle.
- Mettez en place la soupape de fonctionnement (A) - fig 8.



Cuisson en mode “Autocuiseur”


- Tournez la soupape de fonctionnement (A) jusqu'à la position de cuisson mode “Autocuiseur”  - fig 9.
- Assurez-vous que votre autocuiseur est convenablement fermé avant de le mettre en service - fig 3.
- Posez votre autocuiseur sur une source de chaleur puis réglez-la à sa puissance maximum.
- Pour les modèles équipés d'un minuteur* : programmez le temps de cuisson indiqué sur la recette (voir paragraphe “Utilisation du minuteur”).
- Les cliquetis et les fumerolles émises par la tige de sécurité sont normaux, ils permettent l'échappement de l'air avant la cuisson.

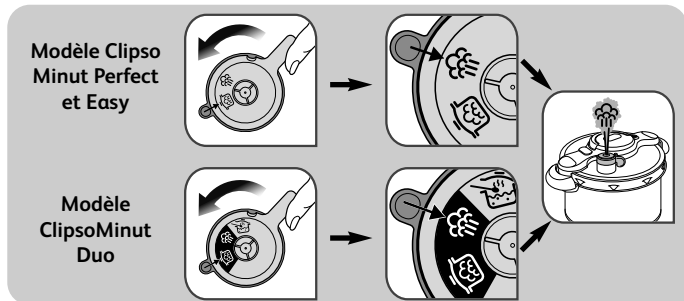
Pendant la cuisson en mode “Autocuiseur”


- Lorsque la soupape de fonctionnement (A) laisse échapper de la vapeur de façon continue, en émettant un son régulier (PSCHHHT), réduisez la source de chaleur.
- Commencez alors le décompte du temps de cuisson indiqué dans la recette.
- Veillez, au cours de la cuisson, à ce que la soupape chuchote régulièrement. S'il n'y a pas assez de vapeur qui s'échappe, augmentez légèrement la source de chaleur, dans le cas contraire, réduisez-la.

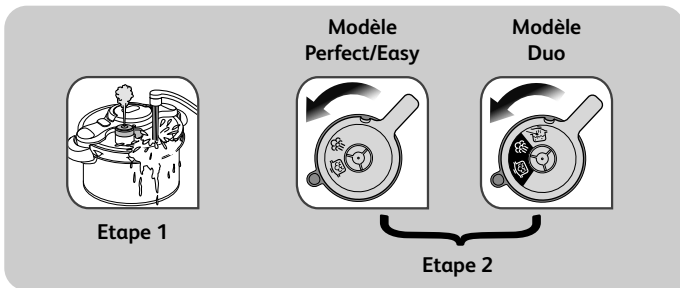
Fin de cuisson en mode “Autocuiseur”

Pour libérer la vapeur :


- Une fois la source de chaleur éteinte, vous avez deux possibilités :
- **Décompression progressive** : tournez progressivement la soupape de fonctionnement (A) pour terminer face au repère du pictogramme  - fig 10.



- **Décompression rapide sous eau froide** : placez votre autocuiseur sous un robinet d'eau froide - fig 14. Lorsque la tige de sécurité (D) redescend, votre autocuiseur n'est plus sous pression. Tournez la soupape de fonctionnement (A) jusqu'à la position .



- Vous pouvez ouvrir votre autocuiseur - fig 2.
- En cas de difficulté pour ouvrir le produit : passer le joint sous l'eau et le remettre dans le couvercle sans l'essuyer - fig 19 et 15 et en veillant à bien le placer sous les encoches du couvercle.

Si lors de la libération de la vapeur, vous observez des projections anormales, remettez la soupape de fonctionnement (A) en position de cuisson mode "Autocuiseur" , puis effectuez une décompression rapide sous eau froide.

Si la tige de sécurité (D) ne descend pas, placez votre autocuiseur sous un robinet d'eau froide - fig 14.

N'intervenez jamais sur la tige de sécurité.


- Pour les aliments pâteux qui se dilatent ou qui moussent pendant la cuisson, comme le riz, les légumineuses, les légumes déshydratés, ou les compotes, le potiron, les courgettes, les carottes, les pommes de terre... ne remplissez pas votre autocuiseur au-delà de 1/3 (MAX 1) de sa capacité. Laissez refroidir votre autocuiseur quelques minutes, puis effectuez un refroidissement sous eau froide. Secouez systématiquement et légèrement l'autocuiseur avant chaque ouverture afin d'éviter tout jaillissement de bulles de vapeur qui risqueraient de vous brûler. Cette opération est particulièrement importante lors de l'évacuation rapide de la vapeur ou après refroidissement sous l'eau du robinet. Dans le cadre des soupes, nous vous conseillons d'effectuer une décompression rapide.



Cuisson en mode "Faitout"*

Uniquement possible avec le modèle cuve couleur antiadhésive



- Tournez la soupape de fonctionnement (A) jusqu'à la position de cuisson mode "Faitout" .
- Assurez-vous que votre autocuiseur est convenablement fermé - fig 3 avant de le mettre en service.
- Posez votre autocuiseur sur une source de chaleur réglée à puissance réduite.
- Commencez alors le décompte du temps de cuisson indiqué dans la recette.
- En mode "Faitout", vous pouvez ouvrir votre autocuiseur à tout moment pour remuer, surveiller la cuisson ou rajouter des ingrédients.
- En cas de difficulté pour ouvrir le produit : passer le joint sous l'eau et le remettre dans le couvercle sans l'essuyer - fig 19 et 15 et en veillant à bien le placer sous les encoches du couvercle.
- Si la source de chaleur est trop forte, il peut arriver que l'autocuiseur se verrouille (la tige de sécurité (D) monte et bloque l'ouverture) et que la poignée du couvercle ne puisse être actionnée ou n'ouvre pas l'autocuiseur. Dans ce cas, réduisez ou éteignez la source de chauffe. **Dans le cas de plaques électriques en fonte, retirez l'autocuiseur de la source de chauffe.**
- Ne pas utiliser de fouets ou ustensiles métalliques ou tranchants. N'égouttez pas vos ustensiles en tapant sur le rebord de la cuve au risque de l'abîmer et de provoquer des fuites.
- Ne jamais chauffer de matières grasses jusqu'à carbonisation. Les fumées dégagées par la cuisson peuvent être dangereuses pour les animaux ayant un système respiratoire sensible, comme les oiseaux. Les propriétaires d'oiseaux doivent les éloigner de la cuisine.

Sécurités

Votre autocuiseur est équipé de plusieurs dispositifs de sécurité :

■ Sécurité à la fermeture :

- Si le couvercle est mal positionné ou si vous oubliez de rabattre la poignée de couvercle, il y a une fuite de vapeur sur le pourtour de l'autocuiseur et il ne peut pas monter en pression.

■ Sécurité à l'ouverture :

- Si votre autocuiseur est sous pression, la tige de sécurité (D) est en position haute et la poignée de couvercle d'ouverture/fermeture (G) ne doit pas être actionnée.
- N'essayez jamais d'ouvrir votre autocuiseur en force.
- **N'agissez surtout pas sur la tige de sécurité (D).**
- Assurez-vous que la pression intérieure est retombée en vérifiant que la tige de sécurité (D) est en position basse.
- Les poignées de cuve sont des pièces de sécurité. Veillez à ne jamais les changer vous-même. N'utilisez jamais d'autres modèles de poignées.
- Si vous avez basculé la poignée de couvercle d'ouverture/fermeture (G) en position verticale, alors que l'autocuiseur était encore sous pression, vous ne pouvez pas l'ouvrir. Cette fonction est une sécurité supplémentaire.
- Rebasculez la poignée de couvercle en position horizontale et attendez que la tige de sécurité (D) soit en position basse.

■ Deux sécurités à la surpression :

- Premier dispositif : la soupape de sécurité (E) libère la pression - **fig 20.**
- Second dispositif : le joint laisse échapper de la vapeur sur le couvercle - **fig 20.**

Si l'un des systèmes de sécurité à la surpression se déclenche :

- Arrêtez la source de chaleur.
- Laissez refroidir complètement votre autocuiseur.
- Ouvrez.
- Vérifiez et nettoyez la soupape de fonctionnement (A), le conduit d'évacuation de vapeur (B), la soupape de sécurité (E) et le joint (I) - **fig 16 - 17- 18.** Voir paragraphes "Nettoyage" et "Vérifications impératives avant chaque utilisation".
- Si après ces vérifications et nettoyages, votre produit fuit ou ne fonctionne plus, ramenez-le dans un Centre de Service agréé SEB.

Recommandations d'utilisation _____

- 1 - La vapeur est très chaude lorsqu'elle sort de la soupape de fonctionnement. Attention au jet de vapeur.
- 2 - Dès que la tige de sécurité s'élève, vous ne pouvez plus ouvrir votre autocuiseur.
- 3 - Comme pour tout appareil de cuisson, assurez une étroite surveillance si vous utilisez votre autocuiseur à proximité d'enfants.
- 4 - Pour déplacer votre autocuiseur, servez-vous des deux poignées de cuve.
- 5 - Ne laissez pas séjourner d'aliments dans votre autocuiseur. Ne transportez jamais votre autocuiseur par la poignée de couvercle.
- 6 - N'utilisez jamais d'eau de javel ou de produits chlorés, qui pourraient altérer la qualité de l'acier inoxydable.
- 7 - Ne laissez pas le couvercle tremper dans l'eau.
- 8 - Changez le joint tous les ans ou si celui-ci présente une coupure.

- 9 - Le nettoyage de votre autocuiseur s'effectue impérativement à froid, l'appareil vide.
- 10 - Il est impératif de faire vérifier votre autocuiseur dans un Centre de Service Agréé SEB après 10 ans d'utilisation.

Nettoyage

Pour le bon fonctionnement de votre autocuiseur, veillez à respecter ces recommandations de nettoyage et d'entretien après chaque utilisation.

Le brunissement et les rayures qui peuvent apparaître à la suite d'une longue utilisation ne présentent pas d'inconvénient.

L'usure du revêtement extérieur (selon modèle) liée au contact du couvercle sur la cuve est normale.

Pour les autocuiseurs avec revêtement antiadhésif (selon modèle) : les légères rayures et abrasions pouvant apparaître à l'usage n'altèrent pas les performances antiadhésives du revêtement.

- Lavez votre autocuiseur après chaque utilisation avec de l'eau tiède additionnée de produit vaisselle. Procédez de même pour le panier*.
- N'utilisez pas d'eau de javel ou de produits chlorés.
- Ne surchauffez pas votre cuve lorsqu'elle est vide.

Pour nettoyer l'intérieur de la cuve en inox :

- Lavez avec un tampon à récurer et du produit vaisselle.
- Si l'intérieur de la cuve inox présente des reflets irisés ou des traces blanchâtres (dépôt de minéraux), nettoyez-la avec du vinaigre blanc.

Pour nettoyer l'intérieur de la cuve en aluminium avec revêtement antiadhésif :

- Pour prolonger la durée de vie du produit, nous vous recommandons le lavage à la main.
- Lavez avec de l'eau chaude, du produit vaisselle et une éponge douce.
- N'utilisez pas de poudre à récurer ni d'éponges abrasives.
- Si vous avez laissé brûler un aliment, remplissez votre cuve d'eau chaude et laissez tremper. Ensuite, nettoyez avec du produit vaisselle.

Pour nettoyer l'extérieur de la cuve :

- Lavez avec une éponge et du produit vaisselle.

Vous pouvez mettre la cuve en inox et le panier au lave-vaisselle.

Ne mettez pas la cuve avec revêtement antiadhésif (selon modèle) au lave-vaisselle, car les détergents en tablettes contiennent des substances très agressives et corrosives pour les parties en aluminium.

L'utilisation intensive de votre cuve revêtement antiadhésif (selon modèle) peut légèrement altérer la couleur du revêtement (jaunissement, tâchage).

Pour nettoyer le couvercle :

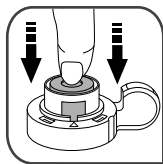
- Lavez le couvercle avec une éponge et du produit vaisselle.

Pour nettoyer le joint du couvercle :

- Après chaque cuisson, nettoyez le joint (I) et son logement.
- Pour la remise en place du joint, veuillez vous reporter - fig 15 et veillez à ce que le joint soit bien passé sous chacune des encoches du couvercle.

Pour nettoyer la soupape de fonctionnement (A) :

- Retirez la soupape de fonctionnement (A) - fig 11.
- Nettoyez la soupape de fonctionnement (A) sous le jet d'eau du robinet - fig 16.
- Vérifiez sa mobilité : dessin ci-contre.



Après avoir retiré la soupape de fonctionnement (A), le joint (I) et le minuteur* (F), vous pouvez passer le couvercle au lave-vaisselle.

Ne passez jamais ni la soupape de fonctionnement (A), ni le joint (I), ni le minuteur* (F), ni la cuve avec revêtement antiadhésif au lave-vaisselle.

Pour nettoyer le conduit d'évacuation de vapeur (B) situé sur le couvercle :

- Enlevez la soupape (A) - fig 11.
- Contrôlez à l'œil et au jour que le conduit d'évacuation de vapeur est débouché et rond - fig 13. Si besoin, nettoyez-le avec un cure-dent - fig 17 et rincez-le.

Pour nettoyer la soupape de sécurité (E) :

- Nettoyez la partie de la soupape de sécurité située à l'intérieur du couvercle en passant celui-ci sous l'eau.
- Vérifiez son bon fonctionnement en appuyant fortement sur la bille (à l'aide d'un coton tige sans coton) qui doit être mobile - fig 18. Voir paragraphe "Vérifications impératives avant chaque utilisation".

Pour nettoyer le minuteur* (F) :

- Utilisez un chiffon propre et sec.
- N'utilisez pas de solvant.
- Ne passez jamais le minuteur sous l'eau ou au lave-vaisselle.

Entretien

Pour changer le joint de votre autocuiseur :

- Changez le joint de votre autocuiseur tous les ans ou si celui-ci présente une coupure.
- Prenez toujours un joint d'origine SEB, correspondant à votre modèle (voir paragraphe "Accessoires").
- Pour la remise en place du joint, veuillez vous reporter - fig 15 et veillez à ce que le joint soit bien passé sous chacune des encoches du couvercle.

Pour ranger votre autocuiseur :

- Retournez le couvercle sur la cuve.
- **Le mécanisme d'ouverture/fermeture de l'autocuiseur ne nécessite pas d'entretien particulier hormis le nettoyage.**

Il est impératif de faire vérifier votre autocuiseur dans un Centre de Service Agréé SEB après 10 ans d'utilisation.

Accessoires SEB

- Les accessoires de votre autocuiseur disponibles dans le commerce sont :

Accessoires		Références
Joint	3/4/4.5/6 L : diamètre extérieur du joint : 24 cm	X1010008
	5/7.5/9 L : diamètre extérieur du joint : 27 cm	X1010007
Panier vapeur*	3/4.5/4/6 L : pour cuve diamètre 22 cm	792185
	5/7.5/9 L : pour cuve diamètre 24 cm	792654
Trépied*		792691
Minuteur*		X1060007

- Pour le changement d'autres pièces ou réparations, faites appel aux Centres de Service Agréés SEB.
- N'utilisez que des pièces d'origine SEB correspondant à votre modèle.

Caractéristiques

Diamètre du fond de votre autocuiseur - références

Capacité	Ø Cuve	Ø Fond	Clipso Minut'® Perfect / Easy	Clipso Minut'® Duo	Matériau cuve	Matériau du couvercle
3 L	22 cm	15,5 cm	P46205	-	Inox	Inox
4,5 L	22 cm	15,5 cm	P46206	-	Inox	
6 L	22 cm	15,5 cm	P46207	-	Inox	
4 L	22 cm	14 cm	-	P46042	Alu revêtu	
5 L	24 cm	14 cm	-	P46051	Alu revêtu	
7,5 L	24 cm	18 cm	P46248	-	Inox	
9 L	24 cm	18 cm	P46249	-	Inox	

Informations normatives :

Pression supérieure de fonctionnement : 65 kPa

Pression maximum de sécurité : 120 kPa

Sources de chaleur compatibles _____

GAZ



ELECTRICITÉ
(Plaque fonte)



ELECTRICITÉ
(Plaque radiante ou halogène
en verre céramique)



ELECTRICITÉ
(Plaque à induction en verre
céramique)



ELECTRICITÉ
(Résistance spirale)



- Votre autocuiseur s'utilise sur tous les modes de chauffage, y compris induction.
- Sur plaque électrique, employez une plaque de diamètre égal ou inférieur à celui du fond de votre 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.

Garantie

- Dans le cadre de l'utilisation préconisée par le mode d'emploi, **la cuve inox** de votre nouvel autocuiseur SEB est **garantie 10 ans** contre :
 - Tout défaut lié à la structure métallique de votre cuve,
 - Toute dégradation prématurée du métal de base.

- Les autres matériaux de cuve ainsi que toutes les autres pièces de votre autocuiseur sont garanties contre tout défaut de fabrication ou de matière, pour la période de garantie définie par la loi en vigueur dans le pays d'achat et à partir de la date d'achat.
- Cette garantie contractuelle sera acquise sur présentation du ticket de caisse ou facture de cette date d'achat.

Ces garanties excluent :

- Les rayures et la décoloration dues au vieillissement, pour les cuves avec revêtement antiadhésif.
- Les rayures liées au contact du couvercle sur la cuve avec revêtement antiadhésif.
- Les dégradations consécutives dues au non respect des précautions importantes ou à des utilisations négligentes, notamment :
 - Chocs, chutes, passage au four, ...
- Seuls les Centres de Service Agréés SEB sont habilités à vous faire bénéficier de cette garantie.
- Veuillez appeler le numéro Azur pour l'adresse du Centre Service de Agréé SEB le plus proche de chez vous.
- 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 des vices cachés visée aux articles 1641 à 1649 du Code Civil.

Marquages réglementaires


Marquage	Localisation
Marque commerciale	Sur le couvercle
Année et lot de fabrication Référence modèle Pression maximum de sécurité (PS) Pression supérieure de fonctionnement (PF)	Sur le couvercle
Capacité	Sur le fond extérieur de la cuve
Adresse postale du fabricant	Sur le fond extérieur de la cuve

• Participons à la protection de l'environnement !



- ① Votre appareil contient de nombreux matériaux valorisables ou recyclables.
- ➡ Confiez celui-ci dans un point de collecte pour que son traitement soit effectué.

SEB répond à vos questions

Problèmes	Recommandations
Si vous ne pouvez pas fermer le couvercle :	<ul style="list-style-type: none"> ■ Vérifiez que la poignée de couvercle est bien en position verticale. ■ Vérifiez le bon positionnement du joint (voir paragraphe "Nettoyage et entretien"). ■ Vérifiez que le couvercle est bien positionné comme indiqué sur la - fig 1. ■ Passez le joint sous l'eau et le remettre dans le couvercle sans l'essuyer - fig 19 et 15 et en veillant à bien le placer sous les encoches du couvercle.
Si votre autocuiseur a chauffé sous pression sans liquide à l'intérieur :	Faites vérifier votre autocuiseur par un Centre de Service Agréé SEB.
Si la tige de sécurité émet des cliquetis et des fumerolles :	Ceci est normal pendant les premières minutes : cela permet l'échappement de l'air avant la cuisson.
Si la tige de sécurité n'est pas montée et que rien ne s'échappe par la soupape pendant la cuisson :	<p>Ceci est normal pendant les premières minutes. Si le phénomène persiste, vérifiez que :</p> <ul style="list-style-type: none"> - La source de chaleur est assez forte, sinon augmentez-la. - La quantité de liquide dans la cuve est suffisante. - La soupape de fonctionnement (A) est positionnée sur . - Votre autocuiseur est bien fermé. - Le joint ou le bord de la cuve ne sont pas détériorés. - Le joint est bien positionné.
Si la tige de sécurité est montée et que rien ne s'échappe par la soupape pendant la cuisson :	<p>Ceci est normal pendant les premières minutes. Si le phénomène persiste, passez votre appareil sous l'eau froide jusqu'à ce que la tige de sécurité (D) descende.</p> <p>Nettoyez la soupape de fonctionnement (A) - fig 16 et le conduit d'évacuation de vapeur - fig 17 et vérifiez que la bille de la soupape de sécurité s'enfonce sans difficulté - fig 18.</p>

Problèmes	Recommandations
Si la vapeur fuit autour du couvercle, vérifiez :	<p>La bonne fermeture du couvercle. Le positionnement du joint dans le couvercle. Le bon état du joint, au besoin changez-le. La propreté du couvercle, du joint et de son logement dans le couvercle. Le bon état du bord de la cuve.</p>
Si vous ne pouvez pas ouvrir le couvercle :	<p>Vérifiez que la tige de sécurité (D) est en position basse. Sinon, décompressez, au besoin, refroidissez votre autocuiseur sous un jet d'eau froide. N'intervenez jamais sur la tige de sécurité (D). Passez le joint sous l'eau et le remettre dans le couvercle sans l'essuyer - fig 19 et 15 et en veillant à bien le placer sous les encoches du couvercle.</p>
Si les aliments ne sont pas cuits ou s'ils sont brûlés, vérifiez :	<p>Le temps de cuisson. La puissance de la source de chaleur. Le bon positionnement de la soupape de fonctionnement (A). La quantité de liquide.</p>
Si des aliments ont brûlé dans votre autocuiseur :	<p>Laissez tremper votre cuve quelque temps avant de la laver. N'utilisez jamais d'eau de javel ou de produits chlorés.</p>
Si l'un des systèmes de sécurité se déclenche :	<p>Arrêtez la source de chaleur. Laissez refroidir votre autocuiseur sans le déplacer. Attendez que la tige de sécurité soit descendue et ouvrez. Vérifiez et nettoyez la soupape de fonctionnement (A), le conduit d'évacuation de vapeur, la soupape de sécurité et le joint. Assurez-vous que les conditions de remplissage sont bien respectées. Si le défaut persiste, faites vérifier votre appareil par un Centre de Service Agréé SEB.</p>
Si vous observez l'apparition de traces d'oxydation :	<p>L'usage d'acier inoxydable de hautes performances n'empêche pas l'apparition d'oxydation dans des cas extrêmes. Si vous remarquez des traces d'oxydation, éliminez-les en frottant avec une éponge abrasive avant d'utiliser à nouveau votre autocuiseur.</p>