

Tefal®

Kit ingenio® ALL-IN-ONE*



*TOUT-EN-1

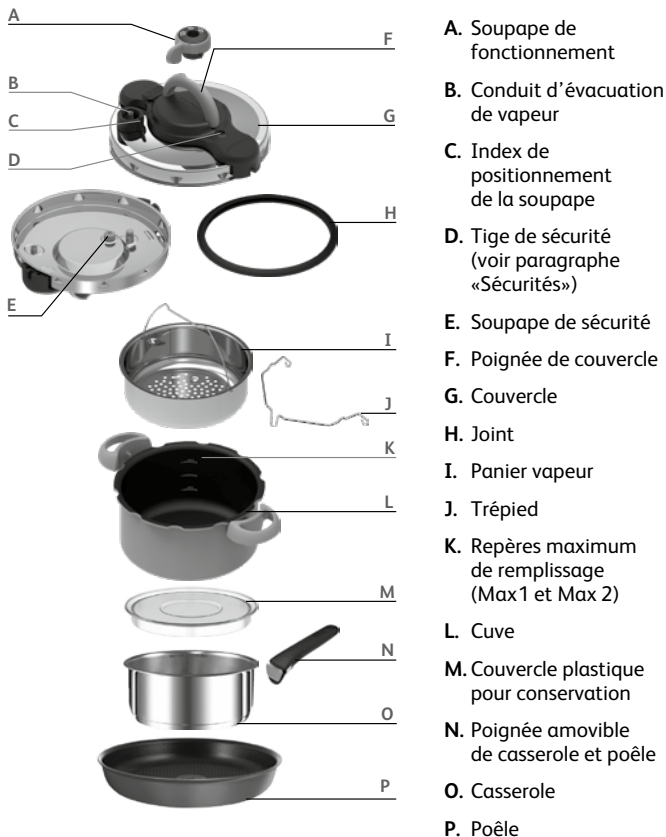


Guide de l'utilisateur

www.tefal.com

Vous venez de découvrir votre kit ingenio[®], il est composé d'un autocuiseur ClipsoMinut', d'une casserole, d'une poêle, d'une poignée amovible et d'un couvercle plastique. Vous trouverez dans cette notice les recommandations pour chacun des ustensiles.

Composition du kit ingenio[®]



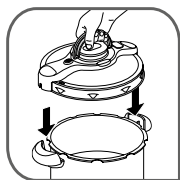


fig 1



fig 2



fig 3

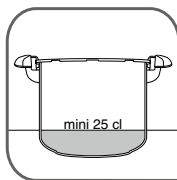


fig 4



fig 5

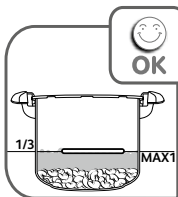


fig 6

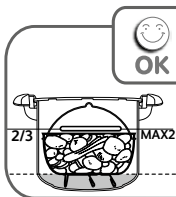


fig 7

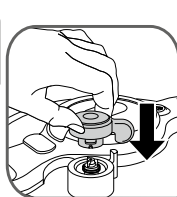


fig 8

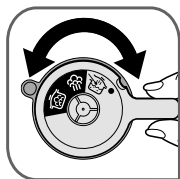


fig 9



fig 10

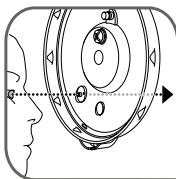


fig 11

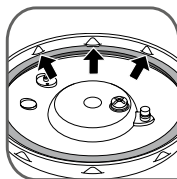


fig 12



fig 13



fig 14



fig 15

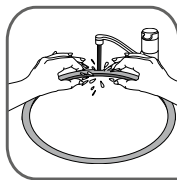


fig 16

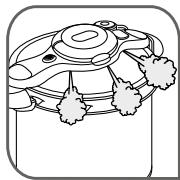


fig 17



fig 18

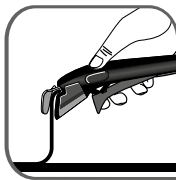


fig 19

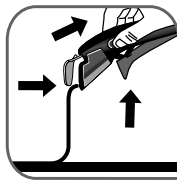


fig 20

Autocuiseur ClipsoMinut'®

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

VERIFICATIONS IMPERATIVES AVANT CHAQUE UTILISATION	VERIFIER <ul style="list-style-type: none">■ à l'œil et au jour, que le conduit d'évacuation vapeur ne soit pas obstrué - fig 11.■ que le piston de la soupape de sécurité soit mobile - fig 15.■ que le joint de couvercle soit placé sous chacune des encoches du couvercle - fig 12.■ que les poignées de la cuve soient correctement fixées. Les poignées de cuve sont des pièces de sécurité. Veillez à ne jamais les retirer ou les changer vous-même.
RESPECTER TOUJOURS LES QUANTITES DE REMPLISSAGES SUIVANTES	<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 et ne doivent pas dépasser le niveau MAX 2 de la cuve - fig 7.■ Maximum 1/3 (repère MAX 1) pour les aliments pâteux qui se dilatent et/ou qui moussent pendant la cuisson, comme le riz, les légumineuses, les légumes déshydratés, les compotes, le potiron, les courgettes, les carottes, les pommes de terre, les filets de poisson... - fig 6.

**AVANT
ET
PENDANT
LA
CUISSON**

- Ne pas laisser les enfants à proximité lorsque l'autocuiseur est en cours d'utilisation.
- La poignée amovible ingenio® n'est pas compatible avec la cuve de l'autocuiseur.
- La vapeur est très chaude lorsqu'elle sort de la soupape de fonctionnement. Attention au jet de vapeur.
- Votre autocuiseur cuit sous pression. Des blessures par ébullition 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 aïrelles
 - l'orge perlé, l'épeautre, le millet
 - les flocons d'avoine
 - les pois cassés
 - les nouilles, macaronis, spaghettis
 - la rhubarbe
 - les groseilles
- Pour les cuissons de gros morceaux de viandes et d'aliments comportant une peau superficielle (saucisses entières, langue, volaille...) : nous vous conseillons de les piquer avant cuisson à l'aide d'un couteau ou d'une fourchette. En effet, pendant la cuisson ils peuvent emprisonner du liquide bouillant et générer des éclaboussures.
- Ne réalisez jamais de recette à base de lait animal dans votre autocuiseur.
- N'utilisez pas votre autocuiseur pour frire sous pression avec de l'huile.
- Ne laissez pas votre autocuiseur sans surveillance lorsque vous chauffez de l'huile ou des graisses. Continuer de chauffer une huile qui fume la dégrade et peut augmenter la température de cette dernière suffisamment pour que des flammes apparaissent.
- 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...

- 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.
- Tournez progressivement la soupape de fonctionnement (A) en choisissant à votre convenance la vitesse de décompression, pour terminer face au repère du pictogramme  - fig 9. Si lors de la libération de la vapeur, vous observez des projections anormales, remettez la soupape de fonctionnement (A) en position de cuisson mode «Autocuiser», puis effectuez une décompression rapide dans l'eau froide - (voir paragraphe "Fin de cuisson en mode 'Autocuiser'").
- Si la tige de sécurité (D) ne descend pas, placez votre autocuiser dans l'eau froide - (voir paragraphe "Fin de cuisson en mode 'Autocuiser'").
- N'intervenez jamais sur cette tige de sécurité.
- Pour les aliments pâteux qui se dilatent ou qui moussent pendant la cuisson, comme le riz, les légumineuses, les légumes déshydratés, les compotes, le potiron, les courgettes, les carottes, les pommes de terre, les filets de poisson... Laissez refroidir votre autocuiser quelques minutes, puis effectuez un refroidissement dans l'eau froide. Secouez systématiquement et légèrement l'autocuiser avant chaque ouverture, après avoir vérifié que la tige de sécurité soit bien descendue, 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 dans l'eau froide.
- Déplacez votre autocuiser sous pression avec un maximum de précautions. Ne touchez pas les surfaces chaudes. Utilisez des gants, si nécessaire. Servez vous des 2 poignées de la cuve.
- Dans le cadre des soupes, nous vous conseillons d'effectuer une décompression rapide dans l'eau froide (voir paragraphe « Fin de cuisson en mode 'Autocuiser' »).
- Assurez-vous que la soupape soit en position de décompression avant d'ouvrir votre autocuiser. La tige de sécurité (D) doit être en position basse.
- N'ouvrez jamais votre autocuiser en force. Assurez-vous que la pression intérieure est retombée. La tige de sécurité (D) doit être en position basse. (Voir paragraphe "Sécurités").

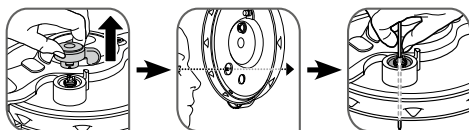
ENTRETIEN

- 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 Tefal 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 Tefal correspondant à votre modèle.
- Ne laissez pas séjourner d'aliments dans l'autocuiseur.
- Nettoyez et rincez votre autocuiseur immédiatement après chaque utilisation.
- Ne passez jamais au lave-vaisselle les éléments suivants : la soupape de fonctionnement (A), le joint (H) et la cuve avec revêtement antiadhésif (L).
- N'utilisez jamais d'eau de javel ou de produits chlorés, qui pourraient altérer la qualité de l'aluminium revêtu.
- 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 Tefal 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

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 (voir paragraphe «Retrait et mise en place de la soupape de fonctionnement»).

Vérification de la soupape de sécurité



- Vérifiez que le **piston** de la soupape de sécurité est mobile (appuyer plusieurs fois sur le piston avec votre doigt)

Caractéristiques

Diamètre du fond de votre autocuiseur

Capacité	Ø Cuve	Ø Fond	Modèle	Matériau cuve
4 L	22 cm	17,5 cm	P47042	Aluminium revêtu

Informations normatives :

Pression de fonctionnement : 65 kPa

Pression maximum de sécurité : 120 kPa

Sources de chaleur compatibles _____



GAZ



ÉLECTRICITÉ
(Plaque fonte)



ÉLECTRICITÉ
(Plaque radiante
ou halogène en
verre céramique)



ÉLECTRICITÉ
(Plaque à
induction en verre
céramique)



ÉLECTRICITÉ
(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.

Utilisation



Cuisson en mode
"Express" (Autocuiseur)



Cuisson en mode
"Mijoté"



Décompression

Ouverture

- Basculez la poignée de couvercle de la position horizontale à la position verticale - fig 3. Le couvercle tourne.
- Soulevez le 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 2.
- Le couvercle tourne.

Si vous ne pouvez pas ouvrir ou 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 16 et en veillant à bien le placer sous les encoches du couvercle - fig 12.

Première utilisation

- Lavez et huilez légèrement, avec de l'huile de cuisson, toute la surface de revêtement intérieur.
- Clipsez le trépied (J) au panier (I), puis déposez l'ensemble au fond de la cuve.
- Remplissez la cuve (L) d'eau jusqu'aux 2/3 (MAX 2) - fig 5.
- Fermez votre autocuiseur.
- Alignez le pictogramme  de la soupape de fonctionnement (A) avec l'index de positionnement de la soupape (C)



- Posez votre autocuiseur sur une source de chaleur adaptée puis réglez-la à sa puissance maximum.
- 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 3.
- 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, les compotes, le potiron, les courgettes, les carottes, les pommes de terre, les filets de poisson... ne remplissez pas votre autocuiseur au-delà de 1/3 (MAX 1) de sa capacité.

A la fin de la cuisson, laissez refroidir votre autocuiseur quelques minutes, puis effectuez un refroidissement dans l'eau froide (voir paragraphe 'Fin de cuisson en mode mode "Express" Autocuiseur - décompression rapide).



Pour préserver les qualités antiadhésives de votre cuve _____

- 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 de respiration sensible, comme les oiseaux. Les propriétaires d'oiseaux doivent les éloigner de la cuisine.

Utilisation du panier vapeur

- Lors des cuissons vapeur, les aliments présents dans le panier vapeur ne doivent pas être en contact avec l'eau. - fig 7.
- Versez 75 cl d'eau dans le fond de la cuve (L).

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



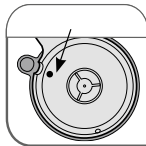
Retrait et mise en place de la soupape de fonctionnement (A)

Pour retirer la soupape de fonctionnement (A) :

- Alignez le point avec l'index de positionnement de la soupape (C) en appuyant sur les pictogrammes de la soupape de fonctionnement (A).
- Retirez la - fig 10.

Pour mettre en place la soupape de fonctionnement :


- Posez la soupape de fonctionnement (A) - fig 8 en alignant le point de la soupape de fonctionnement avec l'index de position (C) voir ci-contre.
- Enfoncez la soupape de fonctionnement (A) pour qu'elle s'enclenche sur le conduit d'évacuation de vapeur (B).
- Appuyez sur les pictogrammes de la soupape de fonctionnement (A) et tournez.



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.



Cuisson en mode "Express" (Autocuiseur)


- Tournez la soupape de fonctionnement (A) jusqu'à la position de cuisson mode «Express» (Autocuiseur) .
- Assurez-vous que votre autocuiseur est convenablement fermé avant de le mettre en service - fig 2.
- Posez votre autocuiseur sur une source de chaleur adaptée puis réglez-la à sa puissance maximum.
- Les cliquetis et les fumerolles émis par la tige de sécurité sont normaux, ils permettent l'échappement de l'air avant la cuisson.

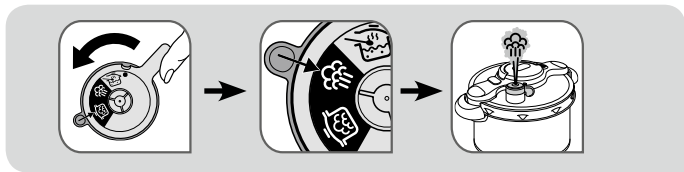
Pendant la cuisson en mode "Express" (Autocuiseur)


- 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 "Express" (Autocuiseur)


Pour ouvrir il faut d'abord 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 9.



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

Si la tige de sécurité (D) ne descend pas, faites couler de l'eau froide dans votre évier et plongez y le fond de votre autocuiseur jusqu'à ce que la tige de sécurité (D) descende.

- **Décompression rapide dans l'eau froide** : faites couler de l'eau froide dans votre évier et plongez y le fond de votre autocuiseur jusqu'à ce que la tige de sécurité descende. Lorsque la tige de sécurité (D) redescend, votre autocuiseur n'est plus sous pression. Tournez la soupape de fonctionnement (A) jusqu'à la position .



Etape 1



Etape 2




- Pour les aliments pâteux qui se dilatent ou qui moussent pendant la cuisson, comme le riz, les légumineuses, les légumes déshydratés, les compotes, le potiron, les courgettes, les carottes, les pommes de terre, les filets de poisson... Laissez refroidir votre autocuiseur quelques minutes, puis effectuez un refroidissement dans l'eau froide. Secouez systématiquement et légèrement l'autocuiseur avant chaque ouverture, après avoir vérifié que la tige de sécurité soit bien descendue, 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 dans l'eau froide. Dans le cadre des soupes, nous vous conseillons d'effectuer une décompression rapide dans l'eau froide (voir figure de l'Etape 1 ci dessus).
- Vous pouvez ouvrir votre autocuiseur - fig 3.
- En cas de difficulté pour ouvrir le produit : passer le joint sous l'eau et le remettre dans le couvercle sans l'essuyer - fig 16 et en veillant à bien le placer sous les encoches du couvercle - fig 12 .

N'intervenez jamais sur la tige de sécurité (D).



Cuisson en mode “Mijoté”

- Tournez la soupape de fonctionnement (A) jusqu’à la position de cuisson mode “Mijoté” . Pour cela, appliquez un effort suffisant pour passer au-delà du cran présent à la position décompression.
- Assurez-vous que votre autocuiseur est convenablement fermé - fig 2 avant de le mettre en service.
- Posez votre autocuiseur sur une source de chaleur adaptée et réglée à **puissance réduite**.
- Commencez alors le décompte du temps de cuisson indiqué dans la recette.
- En mode “Mijoté”, 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 16 et en veillant à bien le placer sous les encoches du couvercle - fig 12.
- 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.**



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 au niveau de la tige de sécurité (D) 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 (F) 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 17.

- Second dispositif : le joint laisse échapper de la vapeur sur le couvercle - fig 17.

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 (H) fig 13 - 14 - 15. 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 Tefal.

Nettoyage

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

Peut être lavé au lave-vaisselle	Ce qui doit être lavé à la main
Couvercle (G)	Soupape de fonctionnement (A)
Panier (I)	Joint (H)
	Cuve (L)

- Lavez votre autocuiseur après chaque utilisation avec de l'eau tiède additionnée de produit vaisselle.
- 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 :

- Laver la cuve uniquement à la main 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.
- Les légères rayures et abrasions pouvant apparaître à l'usage n'altèrent pas les performances antiadhésives du revêtement.

Pour nettoyer l'extérieur de la cuve :

- Lavez avec une éponge et du produit vaisselle.

Ne mettez pas la cuve 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 peut légèrement altérer la couleur du revêtement (jaunissement, tâchage).

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

Pour nettoyer le panier :

- Lavez le panier vapeur à la main ou au lave-vaisselle.

Pour nettoyer le couvercle :

- Lavez le couvercle avec une éponge et du produit vaisselle.
- Lavez le panier vapeur à la main ou au lave-vaisselle.

Égoutter verticalement le couvercle pour évacuer l'eau restante entre les parties métalliques et plastiques du couvercle.

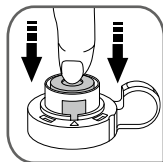
Pour nettoyer le joint du couvercle :

- Après chaque cuisson, nettoyez le joint (H) et son logement.
- Pour la remise en place du joint, veuillez vous reporter - fig 12 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 10.
- Nettoyez la soupape de fonctionnement (A) sous le jet d'eau du robinet - fig 13.
- Vérifiez sa mobilité : dessin ci-contre.

Après avoir retiré la soupape de fonctionnement (A) et le joint (H) vous pouvez passer le couvercle au lave-vaisselle.



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

- Enlevez la soupape (A) - fig 10.
- Contrôlez à l'œil et au jour que le conduit d'évacuation de vapeur est débouché et rond - fig 11. Si besoin, nettoyez-le avec un cure-dent - fig 14 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 plusieurs fois avec votre doigt sur le piston qui doit être mobile - fig 15. Voir paragraphe «Vérifications impératives avant chaque utilisation».

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 Tefal, correspondant à votre modèle (voir paragraphe «Accessoires»).
- Pour la remise en place du joint, veuillez vous reporter - fig 12 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 Tefal après 10 ans d'utilisation.

Accessoires Tefal _____

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

Accessoires	Références
Joint	X1010008
Panier vapeur	792185
Trépied	792691

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

Garantie

- La 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.
 - Les rayures liées au contact du couvercle sur la cuve.
 - 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 Tefal sont habilités à vous faire bénéficier de cette garantie.
- 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.
- Article L 217-4 du Code de la consommation : « Le vendeur est tenu de livrer un bien conforme au contrat et répond des défauts de conformité existant lors de la délivrance.
- Il répond également des défauts de conformité résultant de l'emballage, des instructions de montage ou de l'installation lorsque celle-ci a été mise à sa charge par le contrat ou a été réalisée sous sa responsabilité. »
- Article L 217-5 du Code de la consommation : « Pour être conforme au contrat, le bien doit :
 - 1° Etre propre à l'usage habituellement attendu d'un bien semblable et, le cas échéant :
 - correspondre à la description donnée par le vendeur et posséder les qualités que celui-ci a présentées à l'acheteur sous forme d'échantillon ou de modèle ;
 - présenter les qualités qu'un acheteur peut légitimement attendre eu égard aux déclarations publiques faites par le vendeur, par le producteur ou par son représentant, notamment dans la publicité ou l'étiquetage ;
 - 2° Ou présenter les caractéristiques définies d'un commun accord par les parties ou être propre à tout usage spécial recherché par l'acheteur, porté à la connaissance du vendeur et que ce dernier a accepté. »
- Article L 217-12 du Code de la consommation : « L'action résultant du défaut de conformité se prescrit par deux ans à compter de la délivrance du bien. »

- Article L 217-16 du Code de la consommation : « Lorsque l'acheteur demande au vendeur, pendant le cours de la garantie commerciale qui lui a été consentie lors de l'acquisition ou de la réparation d'un bien meuble, une remise en état couverte par la garantie, toute période d'immobilisation d'au moins sept jours vient s'ajouter à la durée de la garantie qui restait à courir. Cette période court à compter de la demande d'intervention de l'acheteur ou de la mise à disposition pour réparation du bien en cause, si cette mise à disposition est postérieure à la demande d'intervention. »
- Article 1641 du Code civil : « Le vendeur est tenu de la garantie à raison des défauts cachés de la chose vendue qui la rendent impropre à l'usage auquel on la destine, ou qui diminuent tellement cet usage que l'acheteur ne l'aurait pas acquise, ou n'en aurait donné qu'un moindre prix, s'il les avait connus. »
- Article 1648, al.1er du Code civil : « L'action résultant des vices rédhibitoires doit être intentée par l'acquéreur dans un délai de deux ans à compter de la découverte du vice. »

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.

Tefal répond à vos questions

Problèmes	Recommandations
Si l'ouverture et/ou la fermeture deviennent difficiles :	<ul style="list-style-type: none"> ■ Retirer le joint, et passez le sous l'eau- fig 16. ■ Remettez-le dans le couvercle sans l'essuyer - fig 12.
Si vous ne pouvez pas fermer le couvercle :	<ul style="list-style-type: none"> ■ Vérifiez que la poignée du 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 16 et en veillant à bien le placer sous les encoches du couvercle - fig 12.
Si votre autocuiseur a chauffé sous pression sans liquide à l'intérieur :	Faites vérifier votre autocuiseur par un Centre de Service Agréé Tefal.
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 quantité de liquide dans la cuve est suffisante. - La source de chaleur est assez forte, sinon augmentez-la. - 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, faites couler de l'eau froide dans votre évier et plongez y le fond de votre autocuiseur jusqu'à ce que la tige de sécurité (D) descende. Nettoyez la soupape de fonctionnement (A) - fig 13 et le conduit d'évacuation de vapeur - fig 14 et vérifiez que le piston de la soupape de sécurité s'enfonce sans difficulté - fig 15.</p>

Problèmes	Recommandations
Si la vapeur fuit autour du couvercle, et que la tige est en position basse, vérifiez :	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.
Si vous ne pouvez pas ouvrir le couvercle :	Vérifiez que la tige de sécurité (D) est en position basse. Sinon, décompressez : faites couler de l'eau froide dans votre évier et plongez y le fond de votre autocuiseur jusqu'à ce que la tige de sécurité descende. N'intervenez jamais sur la tige de sécurité (D). Tournez la soupape de fonctionnement (A) jusqu'à la position  .
Si les aliments ne sont pas cuits ou s'ils sont brûlés, vérifiez :	Le temps de cuisson. La puissance de la source de chaleur. Le bon positionnement de la soupape de fonctionnement (A). La quantité de liquide.
Si des aliments ont brûlé dans votre autocuiseur :	Laissez tremper votre cuve quelque temps avant de la laver. N'utilisez jamais d'eau de javel ou de produits chlorés.
Si l'un des systèmes de sécurité se déclenche :	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 Tefal.

Poignée amovible ingenio®

Précautions importantes

- Enlever la poignée pendant la cuisson et ne pas exposer la poignée à la flamme.
- Ne pas laver votre poignée au lave-vaisselle.
- Ne pas mettre les récipients (poêle et casserole) ingenio® au four à micro-onde.
- Veillez à bien retirer la poignée et le couvercle avant le passage au four.
- Si votre poignée ou votre ustensile sont détériorés ils ne peuvent plus être utilisés.
- Ne jamais démonter la poignée mais la renvoyer au service consommateur Tefal.
- Ne jamais presser sur les boutons de déverrouillage lors de l'utilisation.
- Ne jamais utiliser la poignée sur des ustensiles d'autres marques ni d'ustensiles à poignée fixe.
- Ne pas laisser les enfants manipuler la poignée.
- Ne pas déplacer des charges supérieures à 10kg.

Tous les avantages d'une poignée amovible _____

Encore plus élégante et pratique, la poignée ingenio® de nouvelle génération se retire en un clin d'œil. Ainsi, sans poignée, la casserole et la poêle ingenio® sont parfaitement empilables et occupent un volume très restreint. Par ailleurs, ceci vous permet de placer la casserole et la poêle au four max 250°C, au réfrigérateur, au lave-vaisselle et servir à table.

Pour un fonctionnement durable de votre poignée ingenio® _____

- Il est conseillé d'enlever la poignée pendant la cuisson afin d'éviter tout risque de surchauffe et donc d'assurer sa durabilité dans le temps.
- Ne pas laver votre poignée au lave-vaisselle.
- Si votre ustensile ou votre poignée sont déformés ou cassés suite à un choc, chute ou autre, ils ne peuvent plus être utilisés correctement et il est recommandé de ne plus s'en servir.

Utilisation



ingenio®

Mise en place et utilisation _____

1. Ouverture de la poignée. Presser simultanément les deux boutons latéraux de déverrouillage avec l'index et le pouce en prenant soin de positionner votre main de manière à laisser libre le levier inférieur - fig 18
2. Verrouillage de la poignée. Présenter la poignée ouverte au dessus du bord de la casserole ou de la poêle ingenio®, la positionner sur le bord de l'ustensile. Presser totalement le levier inférieur (il ne doit plus dépasser du corps de la poignée) de façon à pincer le bord de l'ustensile. La poignée est alors verrouillée et vous pouvez utiliser votre ustensile. - fig 19

Attention: ne jamais presser sur les boutons de déverrouillage lors de l'utilisation de la poêle ou casserole.

Ne pas transporter de liquide bouillant à proximité d'autres personnes.

La poignée amovible ingenio® n'est pas compatible avec la cuve de l'autocuiseur.

Déverrouillage _____

1. Déverrouillage impossible sans action volontaire. Poser le récipient ingenio® sur une surface plane et stable. Presser simultanément les deux boutons de déverrouillage avec l'index et le pouce, en prenant soin de positionner votre main de manière à laisser libre le levier inférieur.- fig 20
2. Le levier s'abaisse automatiquement et la pince s'ouvre. La poignée est déverrouillée. La poignée peut alors être retirée de l'ustensile. - fig 20

Ne jamais utiliser la poignée sur des ustensiles d'autres marques. Poignée exclusivement conçue pour la gamme ingenio® de Tefal.

Avertissement : Pour éviter tout risque de basculement avec la casserole ou la poêle, n'utiliser la poignée que pour la manipulation.

Poêle ingenio®

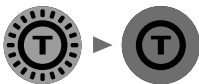
Utilisation

Avant la première utilisation, lavez et huilez légèrement (huile végétale) toute la surface du revêtement intérieur.

THERMO-SPOT® indique la température idéale de démarrage de cuisson pour révéler la saveur de vos aliments.

Grâce à son revêtement antiadhésif, nul besoin de matière grasse dans votre ustensile, pour des plats plus sains (en dehors de la première utilisation).

A la température idéale de démarrage de cuisson, la couronne devient uniformément rouge. Pour éviter de surchauffer baisser la puissance du feu une fois que le disque est rouge.



Pour préserver les qualités antiadhésives de votre poêle _____

- éviter de surchauffer votre poêle à vide,
- ne jamais chauffer de matières grasses jusqu'à carbonisation,
- ne pas utiliser de couteaux et de fouets. Les légères rayures et abrasions pouvant apparaître à l'usage n'altèrent pas les performances antiadhésives du revêtement,
- ne remplissez jamais d'eau froide votre poêle brûlante. Des changements soudain de température peuvent entraîner une déformation du fond.

Attention : Pour prolonger la vie de votre produit, nous vous recommandons le lavage à la main.

Utilisation au lave-vaisselle : ne pas utiliser certains détergents corrosifs non compatibles avec les ustensiles de cuisson comportant de l'aluminium.

Ne pas surchauffer votre ustensile pour éviter le dégagement de fumées qui pourraient être dangereuses pour des animaux ayant un système de respiration particulièrement sensible, comme les oiseaux. Nous conseillons aux propriétaires d'oiseaux de les éloigner de la cuisine.

Casserole ingenio®

Utilisation

- Nettoyez votre casserole avec un nettoyant spécial inox,
- une décoloration «bleue» ou «jaune» peut apparaître. Cette coloration naturelle causée par la surchauffe de l'article n'est pas dangereuse,
- si vous laissez brûler de la nourriture remplissez la casserole avec de l'eau chaude et laissez tremper pendant une heure. Ensuite, nettoyez à l'aide d'un détergent et d'une éponge.
- La casserole étant en inox, vous pouvez la laver au lave-vaisselle.

Les articles avec un diamètre inférieur à la taille du foyer induction peuvent ne pas déclencher la technologie de chauffe par induction. Ne jamais faire chauffer à vide en position maximum car vous pourriez détériorer le fond. Pour le fond spécial induction de votre ustensile : essuyez-le après chaque lavage. Une coloration «bleue» ou «jaune» peut apparaître. Celle-ci est naturelle et non dangereuse et peut être supprimée grâce à un liquide vaisselle ou un nettoyant spécial inox, éventuellement additionné de citron ou de vinaigre. Utiliser une éponge abrasive exclusivement sur le fond inox.

Pour la sécurité de votre enfant : ne posez jamais au sol ou au bord d'un meuble un ustensile encore brûlant. Laissez-le refroidir et rangez-le hors de la portée de votre enfant. Pour éviter tout risque de brûlure par projection, utilisez un couvercle.

Tefal ne saurait être tenu responsable des dommages occasionnés par une utilisation des produits de la gamme ingenio® de manière non-conforme à l'usage prévu et permis par Tefal, tel que décrit dans le mode d'emploi.

Tefal ne saurait être tenu responsable des dommages occasionnés par une utilisation des produits de la gamme ingenio® avec des ustensiles d'autres marques.

Cette mauvaise utilisation s'entend de l'usage d'une poignée ingenio® avec un récipient d'une autre marque et/ou de l'usage d'un récipient ingenio® avec un dispositif de préhension d'une autre marque.

En revanche, tous les différents types de poignées Tefal ingenio® peuvent être indifféremment utilisés sur tous les récipients ingenio®, hormis la cuve de l'autocuiseur.

Les articles culinaires ingenio® peuvent être déposés dans un point de collecte pour recyclage.

Couvercle plastique ingenio®

Utilisation

- Résistant à -45°C. Compatible réfrigérateur.
- Système de fermeture hermétique.
- Toujours enlever le couvercle avant de réchauffer les aliments.
- Ce couvercle n'est pas un couvercle de cuisson et ne doit pas être utilisé sur la casserole ou la poêle pendant la cuisson.
- Ce couvercle n'est pas un couvercle de cuisson et ne doit pas être utilisé dans le four traditionnel ou le four micro-ondes.
- Ne pas utiliser le couvercle comme dessous de plat. Le couvercle risquerait de fondre.
- Attendre que la casserole soit froide pour mettre le couvercle.
- Le couvercle est spécifique aux ustensiles Tefal ingenio®.

Garantie

Les poêles et casseroles et leurs accessoires Tefal sont garantis par Tefal contre tout défaut de fabrication ou de matière, pendant **2 ans** à partir de la date d'achat, sur présentation d'un justificatif.

La casserole en acier inoxydable est garantie 10 ans contre tout vice de fabrication. Le revêtement antiadhésif est également garanti 2 ans contre le cloquage et le peluchage. Tefal garantit que le revêtement antiadhésif est conforme à la réglementation concernant les matériaux en contact avec les aliments.

En cas de problème, l'utilisateur doit prendre contact avec le service consommateurs de Tefal. Après réception par Tefal du produit accompagné de son justificatif d'achat, et contrôle de la défektivité de celui-ci, Tefal enverra un produit neuf ou équivalent en échange. Les obligations de Tefal dans le cadre de cette garantie se limitent exclusivement à ce remplacement.

Cette garantie ne couvre pas les dommages qui seraient le résultat de chocs, d'une mauvaise utilisation, d'une négligence, du non respect des instructions d'utilisation et de maintenance, ou d'une modification ou d'une réparation non autorisée. Elle n'inclut également pas l'usure normale du produit, ni les cas suivants :

- surchauffe, exposition prolongée à la flamme ou à vide,
- taches, décolorations ou rayures intérieures ou extérieures,
- tous accidents liés à un feu, une inondation, etc...
- entrée de poussière, d'insectes dans le produit,
- usage professionnel ou sur un lieu de travail.



Spécificités complémentaires de la garantie de la poignée ingenio® :

La poignée ingenio® est garantie par Tefal pendant **10 ans** à partir de la date d'achat contre tout défaut de fabrication ou de matière.

Exclusions spécifiques pour la poignée ingenio® :

- utilisation avec un récipient d'une autre marque que Tefal,
- brûlure par la flamme du gaz,
- nettoyage au lave-vaisselle,
- immersion dans l'eau,
- manutention avec une charge supérieure à 10 kg.

Droits des Consommateurs et informations complémentaires

Ces garanties de Tefal n'affectent ni les droits légaux dont bénéficie tout consommateur localement, qui ne sauraient être exclus ou limités, ni les droits légaux envers un distributeur auprès de qui aurait été acheté un produit. Vous disposez ainsi en France de la garantie légale de conformité visée par les articles L.211-4, L.211-5 et L.211-12 du Code de la Consommation ainsi que de la garantie légale des vices cachés visée aux articles 1641 à 1649 du Code Civil. Ces garanties donnent au consommateur des droits spécifiques, et le consommateur peut par ailleurs bénéficier des droits particuliers en fonction du Pays, de l'Etat ou de la Province. Le consommateur peut faire usage de ces droits de son seul fait.

Les poignées et autres accessoires, remplaçables directement par l'utilisateur, peuvent être achetés, si ils sont disponibles localement, tel que décrit sur le site internet www.tefal.com

Les conditions de garanties sont par ailleurs accessibles sur www.tefal.com

TEFAL CONSEIL

Pour la casserole, la poêle, le couvercle
de conservation et la poignée amovible :

Service consommateurs
www.tefal.fr

Tél. 09 74 50 47 74
PRIX APPEL LOCAL

Pour l'autocuiseur (cuve, couvercle
et panier vapeur) :

Service consommateurs
www.seb.fr

Tél. 09 74 50 10 21
PRIX APPEL LOCAL

Tefal®

www.tefal.com