

**SEB CONSEIL**

Pour toute information complémentaire

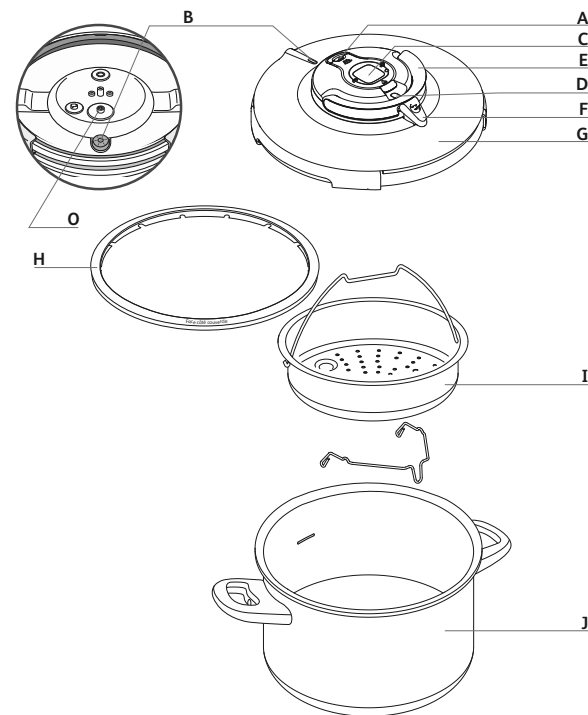
Service consommateurs :  
[www.seb.fr](http://www.seb.fr) tel.: 09 74 50 10 21  
PREV. APPEL LOCAL

# **AUTOCUISEUR PRECISION®**



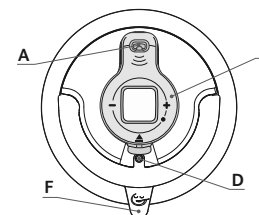
FR

## Schéma descriptif

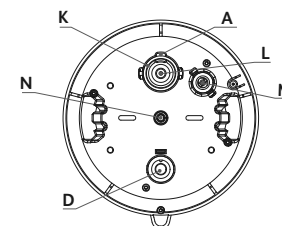


Module de commande :

Vue de dessus



Vue de dessous



\* selon modèle

Mai 2018 - Ref 1520007208 - réalisation : Espace Graphique

[www.groupeseb.com](http://www.groupeseb.com)  
 SEB S.A.S. - 21260 Selongey  
 FRANCE

Guide de l'utilisateur  
[www.groupeseb.com](http://www.groupeseb.com)



fig. 1



fig. 2



fig. 3

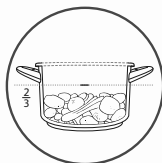


fig. 4

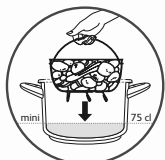


fig. 5

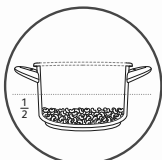


fig. 6

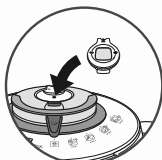


fig. 7

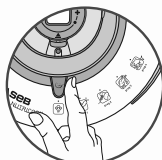


fig. 8

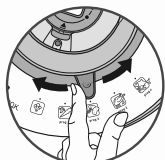


fig. 9

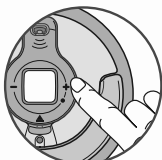


fig. 10

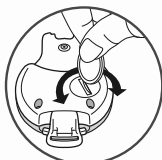


fig. 11



fig. 12



fig. 13

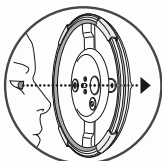


fig. 14

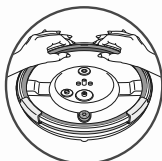


fig. 15

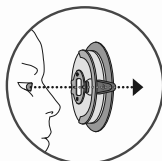


fig. 16



fig. 17



fig. 18



fig. 19

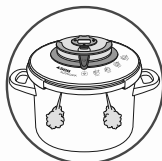


fig. 20

## Précautions importantes

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

- Directive des Équipements sous Pression
- Matériaux en contact avec les aliments
- Environnement
- Cet appareil a été conçu pour un usage domestique.
- Prenez le temps de lire toutes les instructions et reportez-vous toujours au "Guide de l'utilisateur".
- Comme pour tout appareil de cuisson, assurez une étroite surveillance surtout si vous utilisez votre autocuiseur à proximité d'enfants.
- Ne mettez pas votre autocuiseur dans un four chauffé.
- Déplacez votre autocuiseur sous pression avec un maximum de précaution. Ne touchez pas les surfaces chaudes (en particulier les pièces métalliques). Utilisez les poignées et boutons. Utilisez des gants, si nécessaire. Vérifiez régulièrement que les poignées de la cuve sont correctement fixées. Révissez-les si besoin.
- N'utilisez pas votre autocuiseur dans un autre but que celui auquel il est destiné.
- Votre autocuiseur cuit sous pression. Des blessures par ébullantage peuvent résulter d'une utilisation inadéquate. Assurez-vous que votre autocuiseur est convenablement fermé avant de le mettre en service. Voir paragraphe "Fermeture".
- Assurez-vous que le sélecteur est en position de décompression avant d'ouvrir votre autocuiseur et que l'indicateur de présence de pression est bien descendu.
- N'ouvrez jamais votre autocuiseur en force. Assurez-vous que la pression intérieure est retombée. Voir paragraphe "Sécurité".
- N'utilisez jamais votre autocuiseur sans liquide, cela le détériorerait gravement. Assurez-vous qu'il y ait toujours suffisamment de liquide pendant la cuisson.
- Utilisez la(les) source(s) de chaleur compatible(s), conformément aux instructions d'utilisation.
- Ne remplissez pas votre autocuiseur au-delà des 2/3 (repère maximum de remplissage).
- N'utilisez pas de gros sel dans votre cocotte, 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 du tiers de sa capacité.
- Après cuisson de viandes qui comportent une peau superficielle (ex. langue de bœuf...), qui risque de gonfler sous l'effet de la pression, ne pas piquer la viande tant que la peau présente un aspect gonflé ; vous risqueriez d'être ébouillanté. Nous vous conseillons de piquer la viande avant cuisson.
- Dans le cas d'aliments pâteux (pois cassés, rhubarbe...), votre autocuiseur doit être légèrement secoué avant ouverture pour que ces aliments ne giclent pas à l'extérieur.
- Vérifiez que les soupapes ne sont pas obstruées avant chaque utilisation. Voir paragraphe "Avant la cuisson".
- 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.
- N'utilisez que des pièces d'origine SEB correspondant à votre modèle. En particulier, utilisez une cuve et un couvercle 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.
- 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.

## Conservez ces instructions

# Bienvenue dans l'univers de l'autocuiseur "PRECISION"<sup>®</sup> !

4 programmes pour une cuisson spécifique de chaque famille d'aliments :

- 
 Pour cuire parfaitement vos légumes  
prog 1
- 
 Dédié à la cuisson des féculents  
prog 2
- 
 Pour des viandes tendres et juteuses  
prog 3
- 
 Pour préserver le goût et la texture du poisson  
prog 4

Pour des idées recettes et plus d'inspiration,  
rendez-vous sur Smart&Tasty



## L'APPLICATION Smart&Tasty<sup>™</sup>

**PLUS DE 300 RECETTES**  
toujours sous la main  
et adaptées à votre modèle  
d'autocuiseur.

**PLUS DE 1 200 TEMPS DE CUISSON**  
vos plats en un tour  
de main.



**DES VIDÉOS**  
pour l'entretien et le nettoyage  
de votre autocuiseur.

**DES « PAS À PAS »**  
pour vous guider dans  
la réalisation de vos recettes.

### COMMENT TÉLÉCHARGER GRATUITEMENT L'APPLICATION ?

1

Rendez-vous sur  
l'**App Store** ou  
**Google Play**<sup>™</sup>.



2

Téléchargez  
l'application  
**Smart&Tasty**<sup>®</sup>.



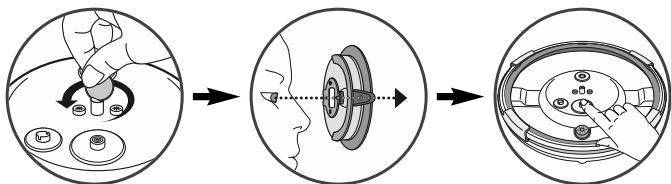
Apple et le logo Apple sont des marques d'Apple Inc., déposées aux États-Unis et d'autres pays. App Store est une marque de service d'Apple Inc. Google Play et Android sont des marques de Google Inc.

## Description

- |                                           |                                                            |
|-------------------------------------------|------------------------------------------------------------|
| A. Conduit d'évacuation de la vapeur      | I. Panier vapeur + trépied clipsable                       |
| B. Système automatique d'évacuation d'air | J. Cuve                                                    |
| C. Minuteur                               | K. Joint d'étanchéité du conduit d'évacuation de la vapeur |
| D. Indicateur de présence de pression     | L. Soupape de fonctionnement                               |
| E. Anse d'ouverture/fermeture             | M. Soupape de sécurité                                     |
| F. Sélecteur de programmes de cuisson     | N. Axe de fixation du module de commande                   |
| G. Couronne d'habillage                   | O. Clapet de décompression                                 |
| H. Joint                                  |                                                            |

## Vérification imperative avant chaque utilisation

Vérification du conduit d'évacuation de la vapeur (retirez le module de commande : voir paragraphe « Module de commande »)



- Laver le module sous l'eau et vérifiez que le conduit d'évacuation (A) n'est pas obstrué. S'il l'est passez-le sous l'eau. Vérifiez que la soupape de fonctionnement (L) est mobile.

### Vérification de la soupape de sécurité



- Vérifiez que la partie centrale du conduit de la soupape de sécurité (M) est mobile en appuyant fortement avec un batonnet non pointu.

# Caractéristiques

## Diamètre du fond de votre autocuiseur \_\_\_\_\_

| Capacité | Cuve<br>Ø int | Ø fond | Réf. autocuiseur<br>PRECISION | Matériau cuve et<br>couvercle |
|----------|---------------|--------|-------------------------------|-------------------------------|
| 6 L      | 22 cm         | 18 cm  | -                             | Inox                          |
| 8 L      | 25 cm         | 20 cm  | P42214                        |                               |

## Informations normatives

- Pression supérieure de fonctionnement : 85 kPa
- Pression maximum de sécurité : 120 kPa

## Sources de chaleur compatibles \_\_\_\_\_



- votre autocuiseur PRECISION 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 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.

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

## Accessoires SEB

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

| Accessoires | Références |
|-------------|------------|
| Joint 8 L   | X1010003   |
| Minuteur    | X1060003   |

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

## Ouverture

- Vérifiez que le sélecteur de programme de cuisson est en position  **Fig 8** et que l'indicateur de pression est descendu.
- Basculez l'anse d'ouverture/fermeture de la position horizontale à la position verticale (les mâchoires s'écartent) : **Fig 1**
- Soulevez le couvercle.

**Pour les opérations d'ouverture/fermeture, le module doit impérativement être en place sur le couvercle.**

## Fermeture

**Les mâchoires doivent être en contact avec le bord du couvercle.**

- Posez le couvercle verticalement sur la cuve en vous assurant qu'il est correctement positionné.
- Basculez l'anse d'ouverture/fermeture de la position verticale à la position horizontale. **Fig 2.**
- Exercez un léger effort en fin de course pour déclencher le mécanisme de verrouillage.
- Il est normal qu'en position fermée, le couvercle puisse tourner librement sur la cuve.

**Si vous ne pouvez pas fermer le couvercle :**

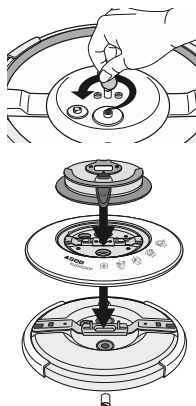
- Vérifiez que l'anse d'ouverture/fermeture est bien en position verticale.
- Vérifiez la bonne mise en place du joint.

## Module de commande

- Le module de commande a été pensé pour faciliter le nettoyage de votre autocuiseur.
- Une fois le minuteur retiré, le couvercle complet et la cuve peuvent passer au lave vaisselle.
- Le module de commande renferme l'ensemble des éléments qui permettent à votre autocuiseur de fonctionner. Dès qu'il est fixé sur le couvercle, votre autocuiseur peut être utilisé normalement.

**Pour retirer le module du couvercle :**

- Retournez le couvercle.
- Dévissez l'écrou de fixation du module à l'aide d'une pièce de monnaie, tout en maintenant le module de l'autre main.
- Retournez le couvercle et retirez le module.



### **Pour fixer le module de commande sur le couvercle :**

- Positionnez la couronne sur le couvercle.
- Positionnez le module, arche rabattue, sur le couvercle.
- Retournez l'ensemble tout en maintenant le module sur le couvercle et vissez l'écrou de fixation à l'aide d'une pièce de monnaie.

**Le module de commande ne peut être mis que dans un sens.**

**N'utilisez jamais votre autocuiseur sans la couronne.**

## **Remplissage minimum**

**Les aliments placés dans le panier vapeur ne doivent pas toucher le couvercle de votre autocuiseur.**

Pour une cuisson directement dans la cuve

- Mettez toujours une quantité minimale de liquide au moins égale à 25 cl (2 verres). **Fig 3.**

**Pour une cuisson vapeur**

- Versez 75 cl d'eau dans le fond de la cuve.
- Posez votre panier vapeur Nutrition au fond de la cuve. **Fig 5.**

**Si votre autocuiseur a chauffé sans liquide à l'intérieur :**

- Faites vérifier votre autocuiseur par un Centre de Service Agréé SEB.

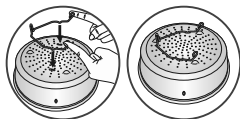
## **Remplissage maximum**

- Ne remplissez jamais votre autocuiseur au-delà des 2/3 de la hauteur de la cuve (repère maximum de remplissage). **Fig 4.**

**Pour certains aliments**

- 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 du tiers de la hauteur de la cuve. **Fig 6.**

## **Utilisation du panier vapeur**



- Versez 75 cl d'eau dans le fond de la cuve.
- Clipsez le trépied sous la panier. Posez le panier vapeur dans le fond de la cuve. **Fig 5.**

## Utilisation du sélecteur de programmes

- De manière générale, les programmes de cuisson\* correspondent à :



Légumes

prog 1



Féculents

prog 2



Viandes

prog 3



Poissons et  
crustacés

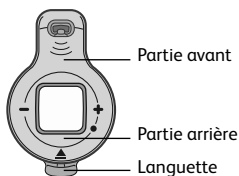
prog 4

- Selon le programme choisi le temps de la cuisson douce est de : "prog 1" = 4 min, "prog 2" = 6 min, "prog 3" = 10 min, "prog 4" = 4 min.
- Cuisiner à partir d'ingrédients surgelés n'a pas d'incidence sur le programme de cuisson.
- Pour les soupes, nous vous recommandons de sélectionner le "prog 2".

## Utilisation du minuteur

- Votre autocuiseur PRECISION n'est pas un autocuiseur traditionnel, SEB a innové pour préserver au mieux les qualités nutritionnelles des aliments mais surtout pour exhausser le goût des plats préparés.
- Chaque programme de cuisson intègre une phase vapeur douce en fin de cuisson pour révéler la saveur des aliments. Rapide et puissante au début, la vapeur se fait douce et modérée en fin de cuisson.
- Ces 2 modes de cuisson vont, en limitant les phénomènes de sur-cuisson, assurer une cuisson parfaite basée sur une grande qualité organoleptique et une préservation optimale des nutriments et autres vitamines.
- Pour faciliter l'utilisation de votre autocuiseur, le minuteur va vous accompagner et vous guider tout au long de vos recettes.

## Mise en place et retrait du minuteur



- Pour mettre le minuteur (C) en place Fig. 7, insérez d'abord la partie avant puis clipsez la partie arrière.
- Pour retirer le minuteur (C), appuyez sur la languette et soulever.

### Chaque cuisson se déroule en deux phases :

- La durée de la première phase en pression est directement liée à la recette choisie ou à l'ingrédient à cuire, vous devez programmer ce temps sur le minuteur à l'aide des touches – et +.



N'ouvrez pas votre autocuiseur avant la fin de la cuisson douce, vous risqueriez de stopper la cuisson avant que les ingrédients ne soient complètement cuits. Voir paragraphe « Fin de cuisson ».

- La seconde phase de cuisson douce est déjà programmée dans le minuteur et vous n'avez qu'à vous laisser guider...
- A tout moment vous avez la possibilité d'arrêter définitivement le minuteur par un appui simultané sur les 2 touches.
- En cours de cuisson le temps n'est modifiable que si le minuteur est positionné sur le produit. Au cours de la cuisson douce, le temps n'est pas modifiable.

1 Je mets les ingrédients

2 Je ferme l'autocuiseur

3 Je sélectionne le programme

4 Je programme le temps de cuisson

J'allume la source de chauffe puissance maxi

**Source puissance maxi**

**Temps programmé fixe**

✦ **votre autocuiseur monte en température**

✦ **La vapeur s'échappe :**  
le minuteur sonne pour indiquer que la cuisson sous pression commence (étape 1)

**Source puissance réduite**

**Le décompte défile**

Je réduis la source de chauffe

✦ **La cuisson sous pression vient de se terminer :**  
le minuteur sonne

**Affichage clignotant**

**Source éteinte**

je coupe la source de chauffe

Je sélectionne la position



**La cuisson douce (étape 2) commence automatiquement :**

je n'ouvre pas avant la fin de cette étape 2 :

**TEMPS AUTOPROGRAMMÉ, je n'interviens pas**



**Décompte automatique qui défile**



**Fin de cuisson douce :**

le minuteur sonne pour indiquer que la recette est terminée.

Pour arrêter la sonnerie du minuteur, j'appuie une seule fois sur l'une des touches + ou -.



**J'ouvre l'autocuiseur**

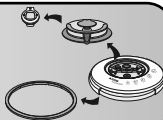
**Ne pas chercher à forcer l'ouverture, bien s'assurer que l'indicateur de pression est en position basse.**



Ne pas retirer le minuteur de son logement pendant la cuisson.

#### IMPORTANT

Pensez à retirer le minuteur, le joint et le module de commande lors du nettoyage du couvercle



**Si le minuteur clignote en continu avec des bip rapprochés**

#### MESSAGE D'ERREUR

- Assurez-vous que :**
- le minuteur est bien en place sur votre autocuiseur
  - un programme de cuisson a bien été sélectionné
  - le couvercle posé à l'envers ne repose pas sur les touches + et -.



## Changement de la pile

- La durée de vie de la pile dépend de la fréquence d'utilisation du minuteur. Toutefois, lorsque vous constaterez une perte totale ou partielle de l'affichage, vous devrez retirer la pile.
- Afin de contribuer à la protection de l'environnement, retirez la pile usagée. Ne la jetez pas avec les ordures ménagères, mais déposez-la dans un centre de collecte spécialisé. En effet, la pile du minuteur est une pile lithium au manganèse de type bouton. Elle est conforme à la réglementation Européenne.
- Vous pouvez remplacer ou faire remplacer votre pile référence CR2032 logée dans le minuteur par un commerçant habilité à ce type de service.



- Pour retirer la pile de votre minuteur, ouvrez le bouchon de pile. **Fig 11.**
- Refermez doucement le bouchon de pile, ne forcez pas au-delà des butées. **Fig 11.**

### Recommandations d'utilisation

- Ne pas forcer sur le bouchon de pile lorsque vous le refermez.
- En cas de perte, vous pouvez vous procurer un autre minuteur dans tous nos Centres Service Agréés SEB.

## Première utilisation

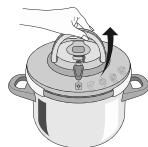
**Orientez votre autocuiseur de telle sorte que le sélecteur soit face à vous.**



- Remplissez d'eau jusqu'au 2/3 de la cuve (repère maximum de remplissage).
- Clipsez le trépied sous le panier (voir schémas dans paragraphe "Utilisation du panier vapeur").
- Mettez le panier vapeur dans la cuve.
- Fermez votre autocuiseur.
- Positionnez le sélecteur de pression sur "prog 4".
- Programmez 20 minutes sur le minuteur.
- Posez votre autocuiseur sur une source de chaleur réglée à sa puissance maximum.
- Au signal sonore, le minuteur vous indique de réduire la source de chauffe. **Fig. 12.**

### L'étape de cuisson sous pression commence.

- À la fin de l'étape de cuisson sous pression, au signal sonore le minuteur vous indique d'éteindre la source de chauffe et de positionner le sélecteur de programme de cuisson sur . **Fig. 8.**



**Ne pas chercher à forcer l'ouverture, bien s'assurer que l'indicateur de pression est en position basse.**

### L'étape de cuisson en pression douce commence (temps auto-programmé).

- À la fin de l'étape de cuisson en pression douce, le signal sonore du minuteur indique que la cuisson est terminée. .
- Vérifiez que l'indicateur de présence de pression (D) soit descendu.
- Relevez l'anse d'ouverture/fermeture en position verticale pour ouvrir le couvercle. **Fig.1.**
- Retirez le minuteur, rincez votre autocuiseur et séchez-le.

# Utilisation de votre autocuiseur

## Avant la cuisson

- Avant chaque utilisation, vérifiez que le module de commande est fixé correctement (aidez-vous d'une pièce de monnaie) et vérifiez que le clapet de décompression (L) situé à l'intérieur du couvercle est mobile, en positionnant le sélecteur de programmes sur "prog 1" et en appuyant avec le doigt. **Fig. 17.**
- Vérifiez également que la soupape de sécurité (M) est mobile : voir **Fig. 18** et voir paragraphe « Nettoyage et entretien ».
- Fermez votre autocuiseur.
- Positionnez le sélecteur sur l'un des programmes comme indiqué dans votre livre de recettes. **Fig. 9.**
- Programmez sur le minuteur le temps de cuisson indiqué sur votre recette. **Fig. 10.**
- Posez votre autocuiseur sur une source de chaleur réglée à sa puissance maximum.



Clapet de décompression

**Orientez votre autocuiseur de telle sorte que le sélecteur soit face à vous.**

## Pendant la cuisson

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

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

- Au premier signal sonore, le minuteur vous indique de réduire la source de chauffe.

**L'étape de cuisson sous pression commence.**

- À la fin de l'étape de cuisson sous pression, au second signal sonore le minuteur vous indique d'éteindre la source de chauffe et de positionner le sélecteur de programme de cuisson sur . **Fig. 8.**

**L'étape de cuisson en pression douce commence (temps auto-programmé).**

- Si par mégarde vous ouvrez votre autocuiseur pendant la phase de cuisson douce, refermez-le immédiatement, dans ce cas cela n'aura pas d'incident sur la cuisson.
- Ne retirez pas le minuteur pendant les étapes de cuisson.

## Fin de cuisson

- À la fin de l'étape de cuisson en pression douce, le troisième signal sonore du minuteur indique que la cuisson est terminée. 

- Vérifiez que l'indicateur de présence de pression (D) soit descendu.
- Relevez l'anse d'ouverture/fermeture en position verticale pour ouvrir le couvercle. **Fig. 1**

## Nettoyage et entretien

- Pour le bon fonctionnement de votre appareil, veillez à respecter ces recommandations de nettoyage et d'entretien après chaque utilisation.
- Lavez votre autocuiseur après chaque utilisation avec de l'eau additionnée de produit vaisselle. Procédez de même pour le panier.
- N'utilisez jamais d'eau de javel ou de produits chlorés, ceci altérerait la qualité de l'inox.

**Ne laissez pas séjourner d'aliment dans votre autocuiseur.**

### Pour nettoyer l'intérieur de la cuve

- Lavez avec un tampon à récurer et du produit vaisselle.
- Si l'intérieur de la cuve inox présente des reflets irisés, la nettoyer avec du vinaigre.
- Vous pouvez mettre la cuve au lave-vaisselle.

### Pour nettoyer l'extérieur de la cuve

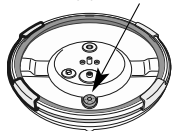
- Lavez avec une éponge et du produit vaisselle.

### Pour nettoyer le couvercle

- Retirez le minuteur.
- Après chaque utilisation, retirez le module et la couronne et lavez-les avec une éponge et du produit vaisselle.
- Vous pouvez mettre le couvercle au lave-vaisselle après avoir retiré le minuteur, le joint et le module.
- En cas de coloration de la couronne d'habillage par des aliments (carottes, oranges,...), frottez-la avec un chiffon imbibé d'huile alimentaire, puis procédez au rinçage.
- Pour nettoyer le clapet de décompression : retirez le module de commande et passez le couvercle sous l'eau. Vérifiez à l'œil et au jour que le conduit du clapet n'est pas obstrué. **Fig 14**

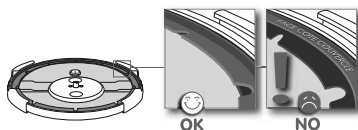
**Ne passez jamais le minuteur sous l'eau, ni au lave-vaisselle.**

Base du système automatique d'évacuation d'air



- Si par mégarde vous retirez la base du système automatique d'évacuation d'air, remettez-le en place en appuyant et en tournant simultanément.

## Pour nettoyer le joint du couvercle



**Ne passez jamais le joint au lave-vaisselle.**

- Après chaque cuisson, nettoyez le joint (**H**) et son logement.
- Lavez le joint avec une éponge et du produit vaisselle.
- Pour remettre le joint en place voir **Fig. 15** et veillez à ce que l'inscription « face côté couvercle » soit contre le couvercle.

## Pour nettoyer le module de commande et les soupapes

- Retirez le module de commande du couvercle : voir paragraphe « Module de commande ».
- Lavez le module sous un filet d'eau.
- Contrôlez à l'œil et au jour que le conduit d'évacuation de la vapeur (**A**) n'est pas obstrué voir **Fig.16**. S'il l'est, passez-le sous l'eau.
- Vérifiez que la soupape de fonctionnement (**L**) située à l'intérieur du couvercle est mobile, en positionnant le sélecteur de programme sur "prog 1" et en appuyant avec le doigt : **Fig. 17**.
- Vous pouvez nettoyer cette soupape sous un jet d'eau.
- Vérifiez également le bon fonctionnement de la soupape de sécurité (**M**) en appuyant fortement à l'aide d'un bâtonnet non pointu dans la partie centrale du conduit qui doit être mobile : voir **Fig. 18**. Vous pouvez nettoyer cette soupape sous un jet d'eau.
- Vous pouvez également mettre le module de commande au lave-vaisselle en vous assurant de bien avoir retiré le minuteur.
- Vérifiez la bonne mise en place du joint d'étanchéité du module (**K**). Si ce joint est absent ou abîmé, des fuites peuvent apparaître sous le module lors du fonctionnement de votre

**N'ouvrez jamais le module de commande.**

**N'oubliez pas de retirer le minuteur.**

**N'utilisez pas d'objet tranchant ou pointu pour effectuer cette opération.**

autocuiseur. La forme du joint permet de le retirer et de le remettre en place facilement. Si besoin, cette pièce est à votre disposition dans les centres de Services Agréés SEB.

- Vérifiez la propreté de l'indicateur de présence de pression (**D**) , vous pouvez le nettoyer sous un jet d'eau.

## Pour nettoyer le minuteur

**Ne mettez pas le minuteur au lave-vaisselle**

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

## Pour ranger votre autocuiseur

- Retournez le couvercle sur la cuve.

## Sécurité

- Votre autocuiseur est équipé de plusieurs dispositifs de sécurité.

### Sécurité à la fermeture

- Les mâchoires doivent être en contact avec le bord du couvercle. Si ce n'est pas le cas, il y a une fuite de vapeur au niveau de l'indicateur de présence de pression et votre autocuiseur ne peut pas monter en pression.

### Sécurité à l'ouverture

- Si votre autocuiseur est sous pression, l'anse d'ouverture/fermeture ne peut être actionnée car le mécanisme est verrouillé par l'indicateur de présence de pression.
- Dans ce cas, ne cherchez pas à forcer l'ouverture, mais amenez le sélecteur sur  et attendez que l'indicateur de présence de pression (**D**) retombe avant d'ouvrir votre autocuiseur.

## Sécurités à la surpression

---

- Votre autocuiseur est équipé de deux dispositifs de sécurité à la surpression :
- Premier dispositif : la soupape de sécurité **(M)** libère la pression et de la vapeur s'échappe sous le module de commande : **Fig. 19**.
- Deuxième dispositif : le joint **(H)** laisse échapper de la vapeur entre le couvercle et la cuve. **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 **(L)**, le conduit d'évacuation de vapeur **(A)**, la soupape de sécurité **(M)** et le joint **(H)**.

---

## Recommandations d'utilisation

- 1 - La vapeur est très chaude lorsqu'elle sort de la soupape de fonctionnement.
- 2 - Dès que l'indicateur de présence de pression s'élève, vous ne pouvez plus ouvrir votre autocuiseur. N'intervenez jamais sur cet indicateur de présence de pression.
- 3 - Comme pour tout appareil de cuisson, assurez une étroite surveillance si vous utilisez votre autocuiseur à proximité d'enfants.
- 4 - Attention au jet de vapeur.
- 5 - Pour déplacer votre autocuiseur, servez-vous des deux poignées de cuve.
- 6 - Ne laissez pas séjourner d'aliments dans votre autocuiseur.
- 7 - N'utilisez jamais d'eau de javel ou de produits chlorés, qui pourraient altérer la qualité de l'acier inoxydable.
- 8 - Ne laissez pas le couvercle tremper dans l'eau.
- 9 - Changez le joint tous les ans.
- 10 - Il est impératif de faire vérifier votre autocuiseur dans un Centre de Service Agréé SEB après 10 ans d'utilisation.
- 11 - Ne forcez jamais sur l'anse d'ouverture/fermeture pour ouvrir votre autocuiseur.



# Garantie

- Dans le cadre de l'utilisation préconisée par le mode d'emploi, **la cuve** 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.
- **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 dégradations consécutives au non respect des précautions importantes ou à des utilisations négligentes, notamment :
  - chocs, chutes, passage au four
  - passage du couvercle et de la soupape de fonctionnement au lave-vaisselle.
- Seuls les Centres de Services Agréés SEB sont habilités à vous faire bénéficier de cette garantie.
- Veuillez appeler le numéro SEB Conseil pour connaître l'adresse du Centre de Service 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 légale des vices cachés visée par les articles 1641 à 1649 du Code Civil.
- 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 ;

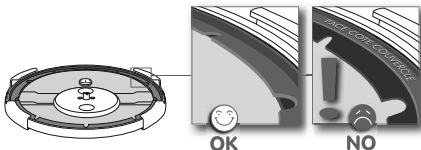
- présenter les qualités qu'un acheteur peut légitimement attendre eu égard aux déclarations publiques faites par le vendeur, par le producteur ou par son représentant, notamment dans la publicité ou l'étiquetage ;
- 2° Ou présenter les caractéristiques définies d'un commun accord par les parties ou 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                                                                                      |
|--------------------------------------------------------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------------------|
| Identification du fabricant ou marque commerciale                              | Couronne d'habillage                                                                              |
| Année et lot de fabrication, Identification de l'équipement / référence modèle | Sur le bord supérieur d'une mâchoire, visible lorsque le couvercle est en position « ouverture ». |
| Pression supérieure de fonctionnement, Pression maximum de sécurité            | Sous le module de commande, module retiré du couvercle.                                           |
| Capacité                                                                       | Sur le fond extérieur de la cuve                                                                  |

# SEB répond à vos questions

| Problèmes                                                                                                            | Recommandations                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                          |
|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| Si vous ne pouvez pas fermer le couvercle :                                                                          | <p>Vérifiez que l'anse d'ouverture/fermeture est en position verticale.</p> <p>Vérifiez le bon sens de montage du joint voir paragraphe "Nettoyage et entretien".</p>                                                                                                                                                                                                                                                                                                   |
| Si votre autocuiseur a chauffé sous pression sans liquide à l'intérieur :                                            | Faites vérifier votre autocuiseur par un Centre Service Agréé SEB.                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                       |
| Si l'indicateur de présence de pression n'est pas monté et que rien ne s'échappe par la soupape pendant la cuisson : | <p>Vérifiez que :</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Le sélecteur de programmes de cuisson est bien sur l'un des programme de cuisson.</li> <li>- Votre autocuiseur est bien fermé.</li> </ul>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                 |
| Si l'indicateur de présence de pression est monté et que rien ne s'échappe par la soupape pendant la cuisson :       | <p>Ceci est normal pendant les premières minutes.</p> <p>Si le phénomène persiste, sélectionner le programme . Attendre la descente de l'indicateur de présence de pression puis basculer l'anse d'ouverture/fermeture en position verticale. Nettoyez la soupape de fonctionnement et le conduit d'évacuation de vapeur sous un jet d'eau et vérifiez que le clapet de la soupape de sécurité est mobile : <b>Fig. 17</b>. Voir paragraphe Nettoyage et entretien.</p> |
| Si la vapeur fuit autour du couvercle, vérifiez :                                                                    | <p>La bonne fermeture du couvercle.</p> <p>Le positionnement du joint du couvercle.</p> <p>Le bon état du joint, au besoin changez-le.</p> <p>La propreté du couvercle, du joint et de son logement dans le couvercle.</p> <p>Le bon état du bord de la cuve.</p>                                                                                                                                                                                                                                                                                        |

| Problèmes                                                                         | Recommandations                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                             |
|-----------------------------------------------------------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| Si la vapeur fuit autour du couvercle accompagnée d'un bruit strident, vérifiez : | Que le joint n'est pas pincé entre la cuve et le couvercle.                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                 |
| Si vous ne pouvez pas ouvrir le couvercle :                                       | Vérifiez que le sélecteur est sur  .<br>Vérifiez que l'indicateur de présence de pression est en position basse.<br>Sinon : décompressez.<br>N'intervenez jamais sur cet indicateur de pression.                                                                                                           |
| Si les aliments ne sont pas cuits ou s'ils sont brûlés, vérifiez :                | Le temps de cuisson.<br>La puissance de la source de chaleur.<br>Le bon positionnement du sélecteur de programme de cuisson.<br>La quantité de liquide.                                                                                                                                                                                                                                     |
| Si des aliments ont brûlé dans votre autocuiseur :                                | Laissez tremper votre cuve quelque temps avant de la laver.<br>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.<br>Laissez refroidir votre autocuiseur sans le déplacer.<br>Attendez que l'indicateur de présence de pression soit descendu et ouvrez.<br>Vérifiez et nettoyez la soupape de fonctionnement, le conduit d'évacuation de vapeur, la soupape de sécurité et le joint.<br>Si le défaut persiste, faites vérifier votre appareil par un Centre Service Agréé SEB. |
| Si le clapet de décompression (O) est démonté :                                   | Faites vérifier votre autocuiseur par un Centre de Service Agréé SEB.                                                                                                                                                                                                                                                                                                                       |

## Produit électrique ou électronique en fin de vie \_\_\_\_\_

### 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 ou à défaut dans un centre service agréé pour que son traitement soit effectué.

# Tableaux de cuissons

## Légumes Prog 1

| Légumes                   | Préparation                       | Poids    | Temps à programmer sur le minuteur |
|---------------------------|-----------------------------------|----------|------------------------------------|
| Asperges                  | Fraîches (entières)               | 1 botte  | 4 min                              |
| Artichauts                | Frais (entiers)                   | 4 pièces | 13 min                             |
| Aubergines                | Fraîches (pelées, émincées à 3mm) | 1 kg     | 9 min                              |
| Bettraves rouges          | Fraîches (en quartiers)           | 600 g    | 22 min                             |
| Blettes ou bettes         | Fraîches (tronçons de 1cm)        | 600 g    | 5 min                              |
| Brocoli                   | Frais (en bouquets)               | 600 g    | 4 min                              |
|                           | Surgelé (en bouquets)             | 600 g    | 2 min                              |
| Carottes                  | Fraîches (en rondelles)           | 800 g    | 12 min                             |
| Céleri                    | Frais (en cubes de 2cm)           | 800 g    | 8 min                              |
| Champignons de Paris      | Frais (émincés)                   | 250 g    | 2 min                              |
| Chou chinois              | Frais (émincé)                    | 500 g    | 2 min                              |
| Choux de Bruxelles        | Surgelés                          | 500 g    | 5 min                              |
| Chou fleur                | Frais (en fleurettes)             | 600 g    | 5 min                              |
|                           | Surgelé (en fleurettes)           | 600 g    | 2 min                              |
| Chou Romanesco            | Frais (en fleurettes)             | 600 g    | 2 min                              |
| Chou vert                 | Frais (en feuilles)               | 400 g    | 4 min                              |
| Courgettes                | Fraîches (en rondelles)           | 1 kg     | 6 min                              |
| Endives                   | Fraîches (entières)               | 600 g    | 16 min                             |
|                           | Fraîches (en 2)                   | 600 g    | 11 min                             |
| Epinards                  | Surgelés (en branches)            | 500 g    | 7 min                              |
| Fenouil                   | Frais (en lamelles)               | 800 g    | 5 min                              |
| Fonds d'artichauts        | Surgelés                          | 500 g    | 13 min                             |
| Haricots verts fins       | Frais                             | 600 g    | 6 min                              |
|                           | Surgelés                          | 600 g    | 3 min                              |
| Navets                    | Frais (en cubes)                  | 600 g    | 6 min                              |
| Petit pois                | Surgelés                          | 500 g    | 7 min                              |
| Pointes d'asperges vertes | Surgelées                         | 400 g    | 3 min                              |
| Poireaux                  | Frais (entiers)                   | 500 g    | 10 min                             |
| Poivrons rouges           | Frais (demis)                     | 600 g    | 5 min                              |

## Féculents Prog 2

| Féculents                      | Poids | Temps à programmer sur le minuteur |
|--------------------------------|-------|------------------------------------|
| Haricots secs pré-trempés      | 250 g | 17 min                             |
| Lentilles vertes du Puy        | 200 g | 7 min                              |
| Pommes de terre (en quartiers) | 300 g | 11 min                             |
| Riz                            | 300 g | 4 min                              |
| Riz rond Risotto               | 300 g | 5 min                              |

## Viandes Prog 3

| Viandes             | Préparation | Poids  | Temps à programmer sur le minuteur |
|---------------------|-------------|--------|------------------------------------|
| Agneau : 2 souris   | Frais       | 650 g  | 18 min                             |
|                     | Surgelé     | 650 g  | 33 min                             |
| Agneau : gigot      | Frais       | 1,3 kg | 15 min à 18 min                    |
|                     | Surgelé     | 1,3 kg | 33 min à 43 min                    |
| Bœuf : rôti         | Frais       | 1 kg   | 3 min à 5 min                      |
|                     | Surgelé     | 1 kg   | 23 min à 28 min                    |
| Porc : rôti         | Frais       | 1 kg   | 24 min                             |
|                     | Surgelé     | 1 kg   | 48 min                             |
| Poulet : 4 blancs   | Frais       | 500 g  | 8 min                              |
|                     | Surgelé     | 500 g  | 10 min                             |
| Poulet entier       | Frais       | 1,5 kg | 22 min                             |
| Veau : 4 paupiettes | Frais       | 500 g  | 4 min                              |
|                     | Surgelé     | 500 g  | 11 min                             |
| Veau : rôti         | Frais       | 1 kg   | 18 min                             |
|                     | Surgelé     | 1 kg   | 33 min                             |

## Poissons Prog 4

| Poissons           | Préparation | Poids | Temps à programmer sur le minuteur |
|--------------------|-------------|-------|------------------------------------|
| Cabillaud : filets | Frais       | 600 g | 4 min                              |
|                    | Surgelé     | 600 g | 6 min                              |
| Dorade : filets    | Frais       | 600 g | 4 min                              |
|                    | Surgelé     | 600 g | 6 min                              |
| Lotte : filets     | Frais       | 600 g | 2 min                              |
|                    | Surgelé     | 600 g | 4 min                              |
| Loup : filets      | Frais       | 600 g | 4 min                              |
|                    | Surgelé     | 600 g | 6 min                              |
| Moules             | Fraîches    | 2 kg  | 2 min                              |
| Saumon : 4 darnes  | Frais       | 480 g | 3 min                              |
|                    | Surgelé     | 480 g | 4 min                              |
| Thon : 4 steaks    | Frais       | 480 g | 6 min                              |
|                    | Surgelé     | 480 g | 8 min                              |