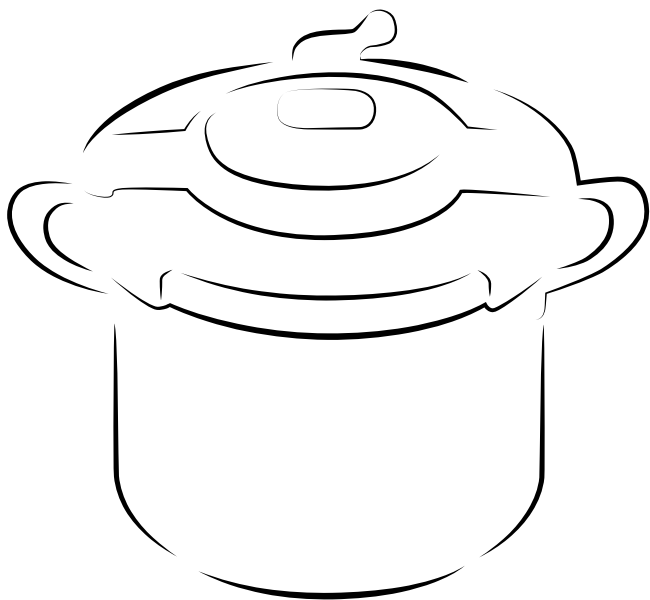


Tefal[®]

PIERRE GAGNAIRETT

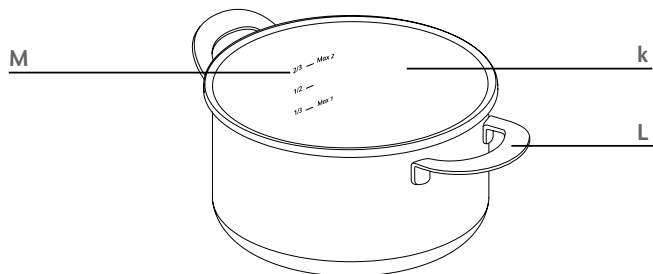
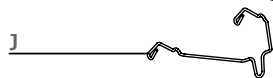
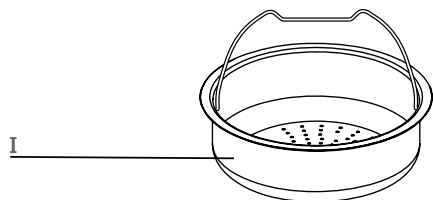
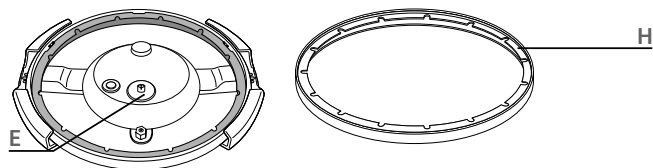
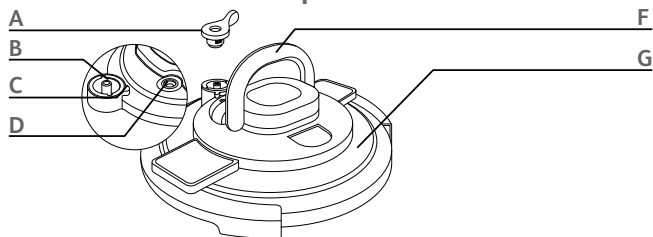
CLIPSO^{®+}



Guide de l'utilisateur

www.tefal.com

Schéma descriptif



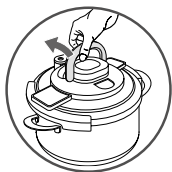


fig. 1

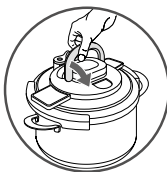


fig. 2

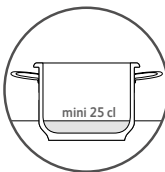


fig. 3



fig. 4

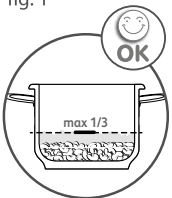


fig. 5

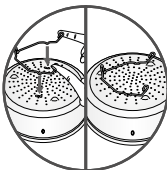


fig. 6

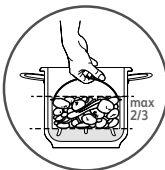


fig. 7

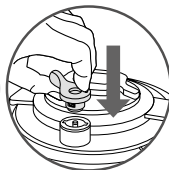


fig. 8



fig. 9



fig. 10

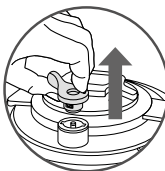


fig. 11

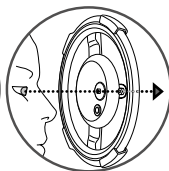


fig. 12

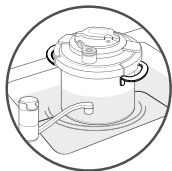


fig. 13

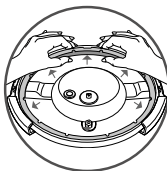


fig. 14



fig. 15

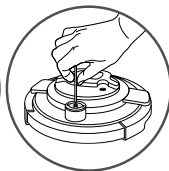


fig. 16

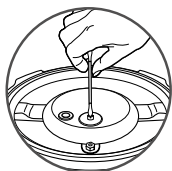


fig. 17

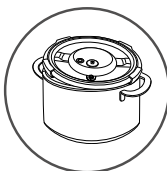


fig. 18

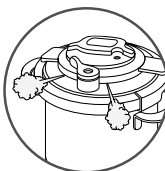


fig. 19

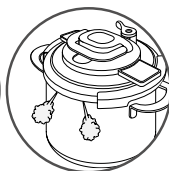


fig. 20

Précautions importantes

Avant d'utiliser votre cocotte-minute, 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	VÉRIFIER <ul style="list-style-type: none">■ à l'oeil et au jour, que le conduit d'évacuation vapeur ne soit pas obstrué - fig 12.■ que la soupape de sécurité soit mobile - fig 17. que le joint de couvercle soit placé sous chacune des encoches du couvercle - fig 14.
RESPECTER TOUJOURS LES QUANTITES DE REMPLISSAGES SUIVANTES	<ul style="list-style-type: none">■ N'utilisez jamais votre cocotte-minute sans liquide, cela le détériorerait gravement. Assurez-vous qu'il y ait toujours suffisamment de liquide pendant la cuisson.■ Minimum 25 cl - fig 3.■ Maximum 2/3 de la hauteur de la cuve, repère MAX 2 - fig 4.■ 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 - fig 5) 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...

**AVANT ET
PENDANT
LA
CUISSON**

- Ne pas laisser les enfants à proximité lorsque la cocotte-minute est en cours d'utilisation.
- La vapeur est très chaude lorsqu'elle sort de la soupape de fonctionnement. Attention au jet de vapeur.
- Votre cocotte-minute cuit sous pression. Des blessures par ébullition peuvent résulter d'une utilisation inadéquate. Assurez-vous que la cocotte-minute est convenablement fermé avant de le mettre en service. (Voir paragraphe "Fermeture").
- Veillez, au cours de la cuisson, à ce que la soupape chuchote toujours. S'il n'y a pas assez de vapeur qui s'échappe, décompressez le produit et vérifiez la présence suffisante de liquide, ainsi que la non obstruction du conduit d'évacuation vapeur. Après ces vérifications si la vapeur ne s'échappe toujours pas, augmentez légèrement la source de chaleur.
- Ne pas cuire des aliments risquant d'obstruer les conduits des organes de sécurité :
 - les aïelles
 - l'orge perlé, l'épeautre, le millet
 - les flocons d'avoine
 - les pois cassés
 - les nouilles, macaronis, spaghettis
 - la rhubarbe
 - les groseilles
- Ne réalisez jamais de recette à base de lait animal dans votre cocotte-minute.
- N'utilisez pas de gros sel dans votre cocotte-minute, ajoutez du sel fin en fin de cuisson. Vous éviterez ainsi l'apparition de «piqûres» qui pourraient altérer le fond de votre cocotte-minute.
- N'utilisez pas votre cocotte-minute pour frire sous pression avec de l'huile. Ne laissez pas votre cocotte-minute 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 cocotte-minute dans un autre but que celui auquel il est destiné.
- 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.
- Seule la cuve peut passer au four. Ne mettez surtout pas le couvercle de la cocotte-minute au four.

<p>AVANT ET PENDANT LA CUISSON</p>	<ul style="list-style-type: none"> ■ Ne jamais mettre de feuille de papier d'aluminium non maintenue sur un moule dans votre cocotte-minute. ■ Ne jamais mettre de film plastique dans votre cocotte-minute. ■ 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. ■ Déplacez votre cocotte-minute sous pression avec un maximum de précautions. Ne touchez pas les surfaces chaudes en particulier les pièces métalliques. Utilisez des gants. Dans le cadre des soupes, nous vous conseillons d'effectuer une décompression rapide dans l'eau froide (voir paragraphe «Fin de cuisson»).
<p>APRES LA CUISSON</p>	<ul style="list-style-type: none"> ■ Tournez progressivement la soupape de fonctionnement (A) en choisissant à votre convenance la vitesse de décompression pour terminer face au repère du pictogramme . Si lors de la libération de la vapeur, vous observez des projections anormales, remettez la soupape de fonctionnement (A) en position ou puis effectuez une décompression rapide dans l'eau froide - fig 13. ■ Si la tige de sécurité (D) ne descend pas, placez votre cocotte-minute dans l'eau froide - fig 13. ■ 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 cocotte-minute quelques minutes, puis effectuez un refroidissement dans l'eau froide. Secouez systématiquement et légèrement la cocotte-minute 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 a près refroidissement dans l'eau froide.

<p>APRES LA CUISSON</p>	<ul style="list-style-type: none"> ■ Assurez-vous que la soupape soit en position de décompression avant d'ouvrir votre cocotte-minute. La tige de sécurité (D) doit être en position basse. ■ N'ouvrez jamais votre cocotte-minute en force. Assurez-vous que la pression intérieure est retombée. La tige de sécurité (D) doit être en position basse. (Voir paragraphe "Sécurité").
<p>ENTRETIEN</p>	<ul style="list-style-type: none"> ■ Si vous constatez qu'une partie de votre cocotte-minute 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 rappez 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. En particulier, utilisez une cuve et un couvercle Tefal. ■ N'utilisez pas votre cocotte-minute pour stocker des aliments acides ou salés avant et après cuisson, au risque de dégrader votre cuve. ■ Nettoyez et rincez votre cocotte-minute immédiatement après chaque utilisation. ■ Ne passez jamais ni la soupape de fonctionnement (A), ni le joint (H), ni le couvercle (G) au lave-vaisselle. ■ N'utilisez jamais d'eau de javel ou de produits chlorés, qui pourraient altérer la qualité de l'acier inoxydable. ■ Ne laissez pas le couvercle tremper dans l'eau. ■ Changez le joint tous les ans ou immédiatement si celui-ci présente une coupure. ■ Il est impératif de faire vérifier votre cocotte-minute dans un Centre de Service Agréé Tefal après 10 ans d'utilisation. ■ Pour ranger votre cocotte-minute : Retournez le couvercle sur la cuve afin d'éviter l'usure prématurée du joint de couvercle.

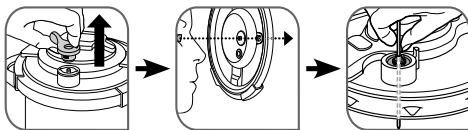
CONSERVEZ CES INSTRUCTIONS

Composants (voir Schéma descriptif)

- | | |
|---|-----------------------------------|
| A. Soupape de fonctionnement | G. Couverture cocotte-minute |
| B. Conduit d'évacuation de vapeur | H. Joint |
| C. Repère de positionnement de la soupape | I. Panier vapeur |
| D. Tige de sécurité | J. Trépied |
| E. Soupape de sécurité | K. Cuve |
| F. Anse d'ouverture/fermeture | L. Poignée de cuve |
| | M. Repères maximum de remplissage |

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 la soupape de sécurité est mobile (utilisez un bâtonnet).

Utilisation



Décompression

Ouverture

- Basculez l'anse d'ouverture/fermeture de la position horizontale à la position verticale (les mâchoires s'écartent) - **fig 2**.
- Soulevez le couvercle.

Si vous ne pouvez pas ouvrir le couvercle :

- Rebasculez l'arche en position horizontale et vérifiez que l'indicateur de présence de pression (**D**) est en position basse.

Fermeture



- Assurez-vous que l'arche est en position verticale et que les mâchoires sont ouvertes.
- Posez le couvercle 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 1**.
- 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 la bonne mise en place du joint.

Les aliments placés dans le panier vapeur ne doivent pas dépasser le niveau **MAX 2** de votre cocotte-minute -**fig 7**.

Première utilisation _____

- Nettoyer entièrement la cocotte-minute et ses composants avant la première utilisation.
- Clipsez le trépied (J) au panier (I), puis déposez l'ensemble au fond de la cuve - **fig 6**.
- Remplissez d'eau jusqu'aux 2/3 de la cuve (O).
- Fermez votre cocotte-minute.
- Placez la soupape de fonctionnement (A) et positionnez-la sur 
- Posez votre cocotte-minute sur une source de chaleur 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.
- Tournez la soupape de fonctionnement jusqu'à la position .
- Lorsque la tige de sécurité (D) redescend, votre cocotte-minute n'est plus sous pression.
- Ouvrez votre cocotte-minute - **fig 2**.
- Nettoyez-la.

Remplissage minimum et maximum _____

- Minimum 25 cl - **fig 3**
- Maximum 2/3 de la hauteur de la cuve, (repère **MAX 2**) - **fig 4**

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 cocotte-minute au-delà de 1/3 (repère **MAX 1** - **fig 5**) de sa capacité. Après la cuisson de ces aliments, laissez refroidir votre cocotte-minute quelques minutes, puis effectuez un refroidissement dans l'eau froide. Secouez systématiquement et légèrement la cocotte-minute 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 paragraphe «Fin de cuisson»).

Utilisation du panier vapeur _____

- Versez 75 cl d'eau dans le fond de la cuve.

Clipsez le trépied (J) au panier (I), puis déposez l'ensemble au fond de la cuve - fig 6.

Les aliments placés dans le panier vapeur ne doivent pas être en contact avec l'eau et ne doivent dépasser le niveau MAX 2 de votre cocotte-minute - fig 7.

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

- Posez la soupape (A) sur le conduit d'évacuation de vapeur (B) en alignant le pictogramme • de la soupape avec le repère de positionnement de la soupape (C) - fig 8.
- Appuyez à fond - fig 8 et tournez jusqu'à la position cuisson - fig 9.

Pour cuire les aliments délicats et les légumes :

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

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

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

Pour retirer la soupape de fonctionnement :

- Appuyez sur la soupape de fonctionnement (A) et alignez le pictogramme • avec le repère de positionnement (C) - fig 10
- Retirez-la - fig 11

Avant la cuisson _____

- Avant chaque utilisation, retirez la soupape de fonctionnement (A) - fig 10 - 11 et vérifiez à l'oeil et au jour que le conduit d'évacuation de vapeur (B) n'est pas obstrué - fig 12.
- Vérifiez que la soupape de sécurité est mobile, voir paragraphe "Nettoyage et entretien".

- Ajoutez vos ingrédients et le liquide dans votre cocotte-minute.
- Fermez votre cocotte-minute - **fig 1**.
- Mettez en place la soupape (A) - **fig 8**.
- Appuyez à fond et tournez jusqu'à la position cuisson choisie - **fig 9**.
- Assurez-vous que votre cocotte-minute est convenablement fermée avant de la mettre en service.
- Posez votre cocotte-minute sur une source de chaleur puis réglez-la à sa puissance maximum.


Pendant la cuisson

- Lorsque la soupape de fonctionnement laisse échapper de la vapeur de façon continue, en émettant un son régulier (PSCHHHT), réduisez la source de chaleur.
- Décomptez le 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, augmentez légèrement la source de chaleur, dans le cas contraire, réduisez-la.

La tige de sécurité (D) empêche la cocotte-minute de monter en pression si ce dernier n'est pas correctement fermé.

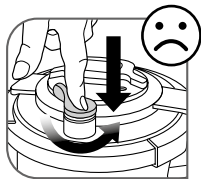
Fin de cuisson

Pour libérer la vapeur :



- Une fois la source de chaleur éteinte, vous avez deux possibilités :
- Décompression progressive : tournez la soupape de fonctionnement (A) jusqu'à la position .



Veillez à ne pas appuyer verticalement sur la soupape de fonctionnement lors de la décompression.




Lorsque la tige de sécurité (D) redescend, votre cocotte-minute n'est plus sous pression.

Si lors de la libération de la vapeur vous observez des projections anormales, remettez la soupape de fonctionnement (A) en position de cuisson  ou  , puis effectuez une décompression rapide.

Si la tige de sécurité (D) ne descend pas, placez votre cocotte-minute dans l'eau froide - fig 13.

Déplacez votre cocotte-minute sous pression avec un maximum de précautions. Ne touchez pas les surfaces chaudes en particulier les pièces métalliques. Utilisez des gants.

■ Décompression rapide dans l'eau froide : placez votre cocotte-minute dans l'eau froide - fig 13. Lorsque la tige de sécurité (D) redescend, votre cocotte-minute n'est plus sous pression. Tournez la soupape de fonctionnement (A) jusqu'à la position .

■ Vous pouvez ouvrir votre cocotte-minute - fig 2.

Rappel : 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 décompressez pas, effectuez un refroidissement dans l'eau froide et attendez la descente de la tige de sécurité, pour ouvrir votre cocotte-minute.

Secouez systématiquement et légèrement la cocotte-minute 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.

■ Dans le cas de cuisson d'aliments émulsifs ou de légumes déshydratés, ne décompressez pas et attendez la descente de la tige de sécurité (D) pour ouvrir.

N'intervenez jamais sur la tige de sécurité.

Sécurité

Votre cocotte-minute est équipée 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 la tige de sécurité (D) et votre cocotte-minute ne peut pas monter en pression.

■ Sécurité à l'ouverture :

- Si votre cocotte-minute est sous pression, l'anse d'ouverture/fermeture (F) ne doit pas être actionnée.
- N'essayez jamais d'ouvrir votre cocotte-minute en force.
- N'agissez surtout pas sur la tige de sécurité (D).
- Assurez-vous que la pression intérieure est retombée.
- Si vous avez basculé l'anse d'ouverture/fermeture (F) en position verticale, alors que la cocotte-minute était encore sous pression vous ne pouvez pas l'ouvrir.
- Rebasculez l'anse 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 19**.
- Second dispositif : le joint laisse échapper de la vapeur entre le couvercle et la cuve - **fig 20**

La tige de sécurité (D) empêche la cocotte-minute de monter en pression si cette dernière n'est pas correctement fermée.

La tige de sécurité (D) empêche l'ouverture de la cocotte-minute si elle est encore sous pression.

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

- Arrêtez la source de chaleur.
- Laissez refroidir complètement votre cocotte-minute.
- 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 15-16-17**.
- 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 appareil, veillez à respecter ces recommandations de nettoyage et d'entretien après chaque utilisation.

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

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

Pour nettoyer l'intérieur de la cuve :

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

Pour nettoyer l'extérieur de la cuve :

- Lavez avec une éponge et du produit vaisselle.

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

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

Pour nettoyer le couvercle :

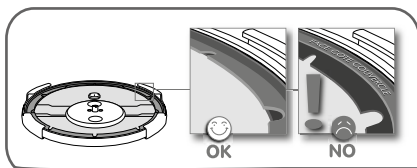
- Lavez le couvercle avec une éponge et du produit vaisselle.

Ne dévissez jamais la vis et l'écrou situés à l'intérieur du couvercle.

Pour nettoyer le joint du couvercle pression :

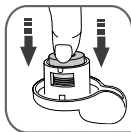
- Après chaque cuisson, nettoyez le joint (H) et son logement.

- Pour la remise en place du joint, veuillez vous reporter - **fig 14** et veillez à ce que l'inscription "face côté couvercle" soit contre le couvercle.



Ne passez jamais le joint au lave-vaisselle.

- Pour nettoyer la soupape de fonctionnement (A) :
- Retirez la soupape de fonctionnement (A) - **fig 10 - 11**.
 - Nettoyez la soupape de fonctionnement (A) sous le jet d'eau du robinet - **fig 15**.
 - 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 - 11**.
- Contrôlez à l'oeil et au jour que le conduit d'évacuation de vapeur est débouché et rond - **fig 12**. Si besoin, nettoyez-le avec un cure-dent - **fig 16** et rincez-le.

Pour nettoyer la soupape de sécurité (E) :

- Nettoyez la partie de la soupape de sécurité située à l'intérieur du couvercle en passant celui-ci sous l'eau.
- Vérifiez son bon fonctionnement en appuyant fortement à l'aide d'un bâtonnet sur celle-ci qui doit être mobile - **fig 17**.

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

Si par mégarde, la soupape de sécurité venait à sortir de son logement en partie ou totalement, cela provoquerait une fuite sans aucun danger. Rendez-vous dans un centre de service agréé avec votre produit.

Entretien

Pour changer le joint de votre cocotte-minute :

- Changez le joint de votre cocotte-minute tous les ans ou si celui-ci présente une coupure.
- Prenez toujours un joint d'origine Tefal, correspondant à votre modèle.
- Pour la remise en place du joint, veuillez vous reporter - **fig 14** et veillez à ce que l'inscription «face côté couvercle» soit contre le couvercle.

Pour ranger votre cocotte-minute :

- Retournez le couvercle sur la cuve - **fig 18**.

Il est impératif de faire vérifier votre cocotte-minute dans un Centre de Service Agréé Tefal après 10 ans d'utilisation.

Accessoires Tefal

- Les accessoires de votre cocotte-minute disponibles dans le commerce sont :

Accessoires	Références
Joint	X1010003
Panier vapeur	792654
Trépied	X1030007

- 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.

Caractéristiques

Capacité	Ø Cuve	Ø Fond	CLIPSO® + Pierre Gagnaire	Matériau cuve et couvercle
8 L	25 cm	20 cm	P43814	Inox

Informations normatives :

Pression supérieure de fonctionnement : 80 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 cocotte-minute 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 cocotte-minute.
- Sur gaz, la flamme ne doit pas déborder du diamètre de la cuve. Sur tous les foyers, veillez à ce que votre cocotte-minute soit bien centrée.

Ne faites pas chauffer votre cuve lorsqu'elle est vide, au risque de détériorer votre produit. Quel que soit le type de plaque utilisée, assurez-vous que le fond de la cuve est propre et net.

Garantie

- Dans le cadre de l'utilisation préconisée par le mode d'emploi, la cuve inox de votre nouvel cocotte-minute Tefal 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 cocotte-minute 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 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

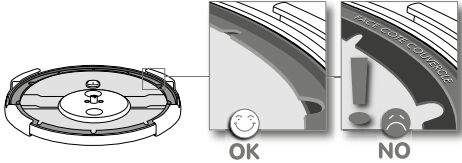


Marquage	Localisation
Identification du fabricant ou marque commerciale	Sur le capuchon
Année et lot de fabrication Référence modèle Pression maximum de sécurité (PS) Pression supérieure de fonctionnement (PF)	Sur le bord supérieur du couvercle, visible lorsque celui-ci est en position "ouverture".
Capacité	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
<p>Si vous ne pouvez pas fermer le couvercle :</p>	<ul style="list-style-type: none"> • Vérifiez que l'anse d'ouverture/fermeture est bien en position verticale et que les mâchoires sont écartées. • Vérifiez le bon sens de montage du joint voir paragraphe «Nettoyage et entretien». 
<p>Si l'autocuiseur a chauffé sous pression sans liquide à l'intérieur :</p>	<p>Faites vérifier votre cocotte-minute par un Centre Service Agréé Tefal.</p>
<p>Si la tige de sécurité (D) n'est pas montée et que rien ne s'échappe par la soupape pendant la cuisson :</p>	<p>Ceci est normal pendant les premières minutes. Si le phénomène persiste, vérifiez que :</p> <ul style="list-style-type: none"> - La source de chaleur est assez forte, sinon augmentez-la. - La quantité de liquide dans la cuve est suffisante. - La soupape de fonctionnement est positionnée sur  ou . - La cocotte-minute est bien fermée. - Le joint ou le bord de la cuve ne sont pas détériorés. - Le joint est bien positionné dans le couvercle voir paragraphe «Nettoyage et entretien».
<p>Si la tige de sécurité (D) est montée et que rien ne s'échappe par la soupape pendant la cuisson :</p>	<p>Ceci est normal pendant les premières minutes. Si le phénomène persiste, passez votre appareil sous l'eau froide jusqu'à ce que l'indicateur de présence de pression descende. Nettoyez la soupape de fonctionnement - fig 15 et le conduit d'évacuation de vapeur - fig 16 et vérifiez que le clapet de la soupape de sécurité s'enfonce sans difficulté - fig 17.</p>

Problèmes	Recommandations
Si la vapeur fuit autour du couvercle, vérifiez :	<p>La bonne fermeture du couvercle. Le positionnement du joint dans le couvercle. Le bon état du joint, au besoin changez-le. La propreté du couvercle, du joint et de son logement dans le couvercle. Le bon état du bord de la cuve.</p>
Si la vapeur fuit autour du couvercle accompagnée d'un bruit strident :	<p>Vérifiez que le joint n'est pas pincé entre la cuve et le couvercle.</p>
Si vous ne pouvez pas ouvrir le couvercle :	<p>Vérifiez que la tige de sécurité (D) est en position basse. Sinon, décompressez, au besoin, refroidissez votre cocotte-minute sous un jet d'eau froide. N'intervenez jamais sur la tige de sécurité (D).</p>
Si les aliments ne sont pas cuits ou s'ils sont brûlés, vérifiez :	<p>Le temps de cuisson. La puissance de la source de chaleur. Le bon positionnement de la soupape de fonctionnement. La quantité de liquide.</p>
Si des aliments ont brûlé dans votre cocotte-minute :	<p>Laissez tremper votre cuve quelque temps avant de la laver. N'utilisez jamais d'eau de javel ou de produits chlorés.</p>
Si l'un des systèmes de sécurité se déclenche :	<p>Arrêtez la source de chaleur. Laissez refroidir votre cocotte-minute sans la déplacer. Attendez que la tige de sécurité (D) soit descendue et ouvrez. Vérifiez et nettoyez la soupape de fonctionnement, le conduit d'évacuation de vapeur, la soupape de sécurité et le joint. Si le défaut persiste, faites vérifier votre appareil par un Centre de Service Agréé Tefal.</p>

TEFAL CONSEIL

Service consommateurs
www.seb.fr

Tél. 09 74 50 10 21
PRIX APPEL LOCAL