

**SEB CONSEIL**  
 Pour toute information complémentaire

Service consommateurs :  
 www.seb.fr tel.: 09 74 50 10 21  
PREL. APPLIC. LOCAL

FR p. 1

**SEB**<sup>®</sup>  
 CLIPSO<sup>®</sup> +  
 CLIPSO<sup>®</sup> + style  
 CLIPSO<sup>®</sup> + vitality



Mai 2019 - Réf. : 1520008715 - Réalisation : Espace Graphique

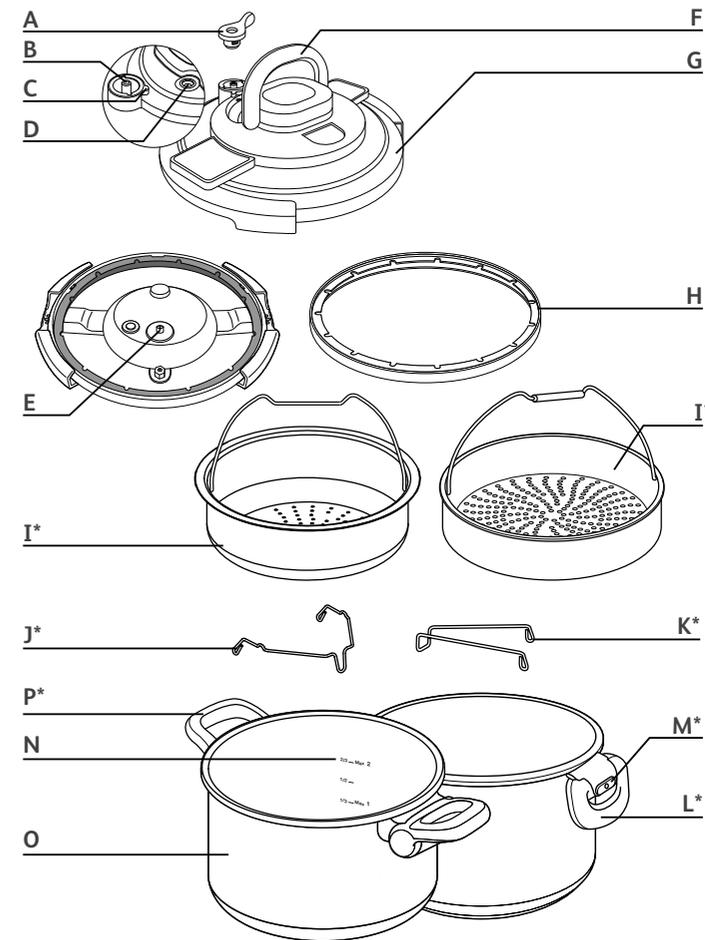
Guide de l'utilisateur

www.groupeseb.com

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

FR

Schéma descriptif



\* selon modèle

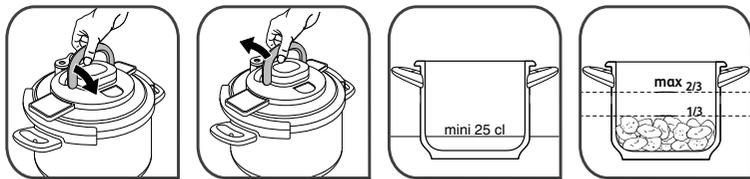


fig 1

fig 2

fig 3

fig 4

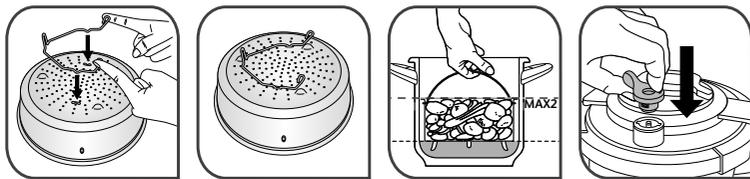


fig 5

fig 6

fig 7

fig 8

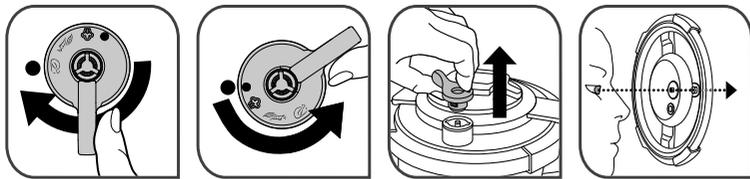


fig 9

fig 10

fig 11

fig 12

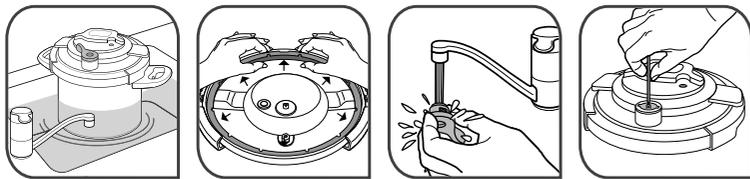


fig 13

fig 14

fig 15

fig 16

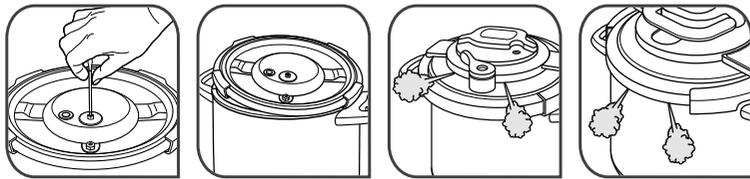


fig 17

fig 18

fig 19

fig 20

## PRÉCAUTIONS IMPORTANTES

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

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

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

<p><b>VERIFICATIONS IMPERATIVES AVANT CHAQUE UTILISATION</b></p>	<p><b>VERIFIER</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>■ à l'œil et au jour, que le conduit d'évacuation vapeur ne soit pas obstrué - fig 12.</li> <li>■ que la bille de la soupape de sécurité soit mobile - fig 17.</li> <li>■ que le joint de couvercle soit placé sous chacune des encoches du couvercle - fig 14.</li> <li>■ Vérifiez régulièrement que les poignées de la cuve sont correctement fixées. Révissez-les si besoin.</li> </ul>
<p><b>RESPECTER TOUJOURS LES QUANTITES DE REMPLISSAGES SUIVANTES</b></p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>■ N'utilisez jamais votre autocuiseur sans liquide, cela le détériorerait gravement. Assurez-vous qu'il y ait toujours suffisamment de liquide pendant la cuisson.</li> <li>■ Minimum 25 cl - fig 3.</li> <li>■ Maximum 2/3 de la hauteur de la cuve, repère MAX 2 - fig 4.</li> <li>■ 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.</li> <li>■ Maximum 1/3 (repère MAX 1 - fig 4) 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...</li> </ul>

## AVANT ET PENDANT LA CUISSON

- Ne pas laisser les enfants à proximité lorsque l'autocuiseur est en cours d'utilisation.
- La vapeur est très chaude lorsqu'elle sort de la soupape de fonctionnement. Attention au jet de vapeur.
- Ne placez jamais votre autocuiseur poignées rabattues\* sur une source de chaleur.
- Votre autocuiseur cuit sous pression. Des blessures par ébouillantage peuvent résulter d'une utilisation inadéquate. Assurez-vous que l'autocuiseur est convenablement fermé avant de le mettre en service. (Voir paragraphe "Fermeture").
- Veillez, au cours de la cuisson, à ce que la soupape chuchote toujours. S'il n'y a pas assez de vapeur qui s'échappe, décompressez le produit et vérifiez la présence suffisante de liquide, ainsi que la non obstruction du conduit d'évacuation vapeur. Après ces vérifications si la vapeur ne s'échappe toujours pas, augmentez légèrement la source de chaleur.
- Ne pas cuire des aliments risquant d'obstruer les conduits des organes de sécurité :
  - les aïelles
  - l'orge perlé, 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 autocuiseur.
- N'utilisez pas de gros sel dans votre autocuiseur, ajoutez du sel fin en fin de cuisson. Vous éviterez ainsi l'apparition de "piqûres" qui pourraient altérer le fond de votre autocuiseur.
- N'utilisez pas votre autocuiseur pour frire sous pression avec de l'huile. 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...

- 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 autocuiseur dans l'eau froide - fig 13.
- N'intervenez jamais sur cette tige de sécurité.
- Après cuisson de viandes qui comportent une peau superficielle (ex. langue de bœuf), qui risque de gonfler sous l'effet de la pression, ne piquez pas la viande tant que la peau présente un aspect gonflé; vous risqueriez d'être ébouillanté. Veillez à piquer la viande avant cuisson.
- Pour les aliments pâteux qui se dilatent ou qui moussent pendant la cuisson, comme le riz, les légumineuses, les légumes déshydratés, 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.
- Déplacez votre autocuiseur sous pression avec un maximum de précautions. Ne touchez pas les surfaces chaudes. Utilisez les poignées et boutons. Utilisez des gants, si nécessaire.
- Dans le cadre des soupes, nous vous conseillons d'effectuer une décompression rapide dans l'eau froide (voir paragraphe "Fin de cuisson").
- Assurez-vous que la soupape soit en position de décompression avant d'ouvrir votre autocuiseur. La tige de sécurité **(D)** doit être en position basse.
- N'ouvrez jamais votre autocuiseur en force. Assurez-vous que la pression intérieure est retombée. La tige de sécurité **(D)** doit être en position basse. (Voir paragraphe "Sécurités").

## ENTRETIEN

- Si vous constatez qu'une partie de votre autocuiseur est cassée ou fissurée, n'essayez en aucun cas de l'ouvrir s'il est fermé, attendez qu'il refroidisse complètement avant de le déplacer, ne l'utilisez plus et rapportez le à un Centre de Service Agréé SEB pour réparation.
- N'intervenez pas sur les systèmes de sécurité au-delà des consignes de nettoyage et d'entretien.
- N'utilisez que des pièces d'origine SEB correspondant à votre modèle. En particulier, utilisez une cuve et un couvercle SEB.
- N'utilisez pas votre autocuiseur pour stocker des aliments acides ou salés avant et après cuisson, au risque de dégrader votre cuve.
- Nettoyez et rincez votre autocuiseur 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 autocuiseur dans un Centre de Service Agréé SEB après 10 ans d'utilisation.
- Pour ranger votre autocuiseur : Retournez le couvercle sur la cuve afin d'éviter l'usure prématurée du joint de couvercle.

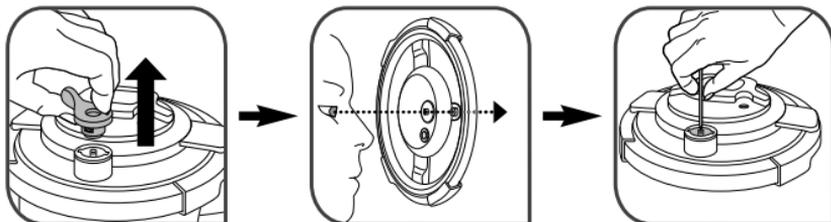
## CONSERVEZ CES INSTRUCTIONS

## Composants (voir Schéma descriptif) \_\_\_\_\_

- |   |                                     |
|---|-------------------------------------|
| A. Soupape de fonctionnement              | I*. Panier vapeur*                  |
| B. Conduit d'évacuation de vapeur         | J*/K*. Trépied*                     |
| C. Repère de positionnement de la soupape | L*. Poignée de cuve rabattable*     |
| D. Tige de sécurité                       | M*. Bouton pour plier les poignées* |
| E. Soupape de sécurité                    | N. Repères maximum de remplissage   |
| F. Anse d'ouverture/fermeture             | O. Cuve                             |
| G. Couvrele autocuiseur                   | P*. Poignée de cuve fixe*           |
| H. Joint                                  |                                     |

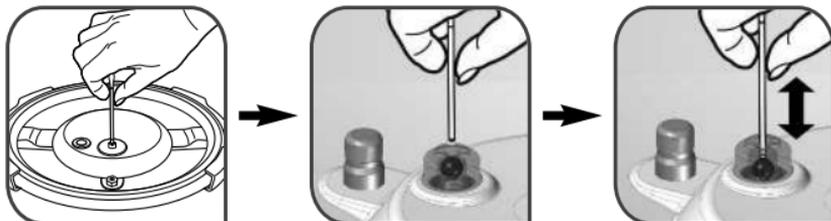
## Vérifications impératives avant chaque utilisation \_\_\_\_\_

### 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 bille de 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 autocuiseur -fig 7.**

## Première utilisation

**Selon modèle :**

- Posez le trépied\*(K) et le panier\*(I) au fond de la cuve.
- Clipsez le trépied\*(J) au panier\*(I), puis déposez l'ensemble au fond de la cuve - fig 5 et 6.
- Remplissez d'eau jusqu'aux 2/3 de la cuve (O).
- Fermez votre autocuiseur.

- Placez la soupape de fonctionnement (A) et positionnez-la sur .
- Posez votre autocuiseur 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 autocuiseur n'est plus sous pression.
- Ouvrez votre autocuiseur - fig 2.
- Nettoyez-le.

## 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 autocuiseur au-delà de 1/3 (repère MAX 1 - fig 4) de sa capacité.

Après la cuisson de ces aliments, 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 paragraphe "Fin de cuisson").

## Utilisation du panier vapeur\* \_\_\_\_\_

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

### Selon modèle :

- Posez le trépied\*(K) et le panier\*(I) au fond de la cuve.
- Clipsez le trépied\*(J) au panier\*(I), puis déposez l'ensemble au fond de la cuve - fig 5 et 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 autocuiseur -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

## Poignées rabattables\* \_\_\_\_\_

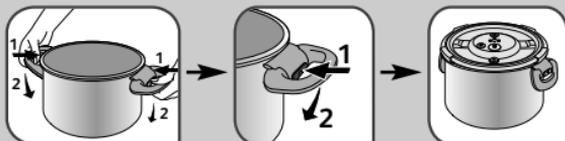
Avant utilisation, veillez à retirer les étiquettes présentes sur chacune des poignées.

N'essayez pas de rabattre les poignées sans appuyer sur les boutons servant à plier les poignées (M\*).

Ne placez jamais votre autocuiseur poignées rabattues sur une source de chaleur.



Pour rabattre les poignées :



Pour mettre les poignées en position d'utilisation :



## Avant la cuisson

- Avant chaque utilisation, retirez la soupape de fonctionnement (A) - fig 10 - 11 et vérifiez à l'œil 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 autocuiseur.
- Fermez votre autocuiseur - 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 autocuiseur est convenablement fermé avant de le mettre en service.
- Posez votre autocuiseur 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 l'autocuiseur 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 autocuiseur 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 autocuiseur dans l'eau froide - fig 13.

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

■ Vous pouvez ouvrir votre autocuiseur - fig 2.

**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 autocuiseur. 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.

■ 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.**

## Sécurités

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 la tige de sécurité (D) et votre autocuiseur ne peut pas monter en pression.

### ■ Sécurité à l'ouverture :

- Si votre autocuiseur est sous pression, l'anse 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.
- Si vous avez basculé l'anse d'ouverture/fermeture (F) en position verticale, alors que l'autocuiseur 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 l'autocuiseur de monter en pression si ce dernier n'est pas correctement fermé.**

**La tige de sécurité (D) empêche l'ouverture de l'autocuiseur s'il 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 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 15 - 16 - 17**.
- Si après ces vérifications et nettoyages votre produit fuit ou ne fonctionne plus, ramenez-le dans un Centre de Service agréé SEB.

## Recommandations d'utilisation \_\_\_\_\_

- 1 - La vapeur est très chaude lorsqu'elle sort de l'autocuiseur, veillez à ne pas vous brûler. Utilisez des gants si nécessaire.
- 2 - Dès que l'indicateur de présence de pression s'élève, vous ne pouvez plus ouvrir votre autocuiseur.
- 3 - Comme pour tout appareil de cuisson, assurez une étroite surveillance si vous utilisez votre autocuiseur à proximité d'enfants.
- 4 - Pour déplacer votre autocuiseur, servez-vous des deux poignées de cuve. Utilisez des gants si nécessaire.
- 5 - Ne laissez pas séjourner d'aliments dans votre autocuiseur.
- 6 - N'utilisez jamais d'eau de javel ou de produits chlorés, qui pourraient altérer la qualité de l'acier inoxydable.

- 7 - Ne laissez pas le couvercle tremper dans l'eau.
- 8 - Changez le joint tous les ans ou si celui-ci présente une coupure.
- 9 - Le nettoyage de votre autocuiseur s'effectue impérativement à froid, l'appareil vide.
- 10 - Il est impératif de faire vérifier votre autocuiseur dans un Centre de Service Agréé SEB après 10 ans d'utilisation.
- 11 - Ne transportez jamais votre autocuiseur par l'anse d'ouverture/fermeture.

## 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 autocuiseur (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 :**

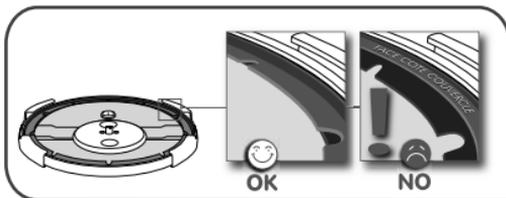
- Lavez le couvercle avec une éponge et du produit vaisselle.

**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.

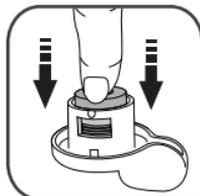
- Pour la remise en place du joint, veuillez vous reporter - **fig 14** et veillez à ce que l'inscription "face côté couvercle" soit contre le couvercle.



**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'œil 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 la bille 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 autocuiseur :

- Changez le joint de votre autocuiseur tous les ans ou si celui-ci présente une coupure.
- Prenez toujours un joint d'origine SEB, correspondant à votre modèle.
- 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 autocuiseur :

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

### Si votre autocuiseur possède des poignées rabattables\* :

- Appuyez sur les boutons (M)\* afin de plier les poignées. Voir paragraphe "Poignées rabattables".

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

## Accessoires SEB

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

Accessoires		
	CLIPSO® +	
	4,5/6L	8/10L
Joint	X1010004	X1010003
Panier vapeur*	792185	X1030002
Trépied (J)	X1030007	
Trépied (K)	792691	

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

# Caractéristiques

## Diamètre du fond de votre autocuiseur - références

Capacité	Ø Cuve	Ø Fond	CLIPSO® + poignées fixes	CLIPSO® + poignées rabattables	Matériau cuve et couvercle
4,5 L	22 cm	18 cm	P43606	-	Inox
6 L	22 cm	18 cm	-	P43707	
8 L	25 cm	20 cm	P43614 (Clipso®+Vitaly)	P43714 (Clipso®+Style)	
10 L	25 cm	20 cm	-	P43715	

### Informations normatives :

Pression supérieure de fonctionnement : 80 kPa

Pression maximum de sécurité : 120 kPa

## Sources de chaleur compatibles

GAZ



ELECTRICITÉ  
(Plaque fonte)



ELECTRICITÉ  
(Plaque radiante ou halogène  
en verre céramique)



ELECTRICITÉ  
(Plaque à induction en verre  
céramique)



ELECTRICITÉ  
(Résistance spirale)



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

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

## Garantie

- Dans le cadre de l'utilisation préconisée par le mode d'emploi, **la cuve inox** de votre nouvel autocuiseur SEB est **garantie 10 ans** contre :
  - Tout défaut lié à la structure métallique de votre cuve,
  - Toute dégradation prématurée du métal de base.
- **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 dues au non respect des précautions importantes ou à des utilisations négligentes, notamment :
  - Chocs, chutes, passage au four, ...
- Seuls les Centres de Service Agréés SEB sont habilités à vous faire bénéficier de cette garantie.
- Veuillez 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. »

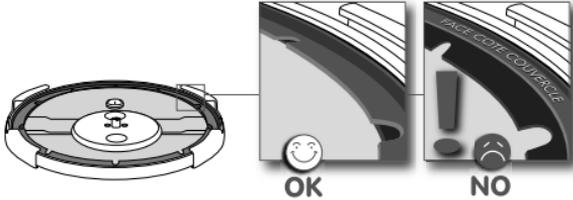
- Article L 217-12 du Code de la consommation : « L'action résultant du défaut de conformité se prescrit par deux ans à compter de la délivrance du bien. »
- Article L 217-16 du Code de la consommation : « Lorsque l'acheteur demande au vendeur, pendant le cours de la garantie commerciale qui lui a été 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.

Problèmes	Recommandations
<p><b>Si vous ne pouvez pas fermer le couvercle :</b></p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>■ Vérifiez que l'anse d'ouverture/fermeture est bien en position verticale et que les mâchoires sont écartées.</li> <li>■ Vérifiez le bon sens de montage du joint voir paragraphe "Nettoyage et entretien".</li> </ul> <div style="text-align: center;">  </div>
<p><b>Si votre autocuiseur a chauffé sous pression sans liquide à l'intérieur :</b></p>	<p>Faites vérifier votre autocuiseur par un Centre de Service Agréé SEB.</p>
<p><b>Si la tige de sécurité (D) n'est pas montée et que rien ne s'échappe par la soupape pendant la cuisson :</b></p>	<p>Ceci est normal pendant les premières minutes. Si le phénomène persiste, vérifiez que :</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- La source de chaleur est assez forte, sinon augmentez-la.</li> <li>- La quantité de liquide dans la cuve est suffisante.</li> <li>- La soupape de fonctionnement est positionnée sur  ou .</li> <li>- Votre autocuiseur est bien fermé.</li> <li>- Le joint ou le bord de la cuve ne sont pas détériorés.</li> <li>- Le joint est bien positionné dans le couvercle, voir paragraphe "Nettoyage et entretien".</li> </ul>
<p><b>Si la tige de sécurité (D) est montée et que rien ne s'échappe par la soupape pendant la cuisson :</b></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 - <b>fig 15</b> et le conduit d'évacuation de vapeur - <b>fig 16</b> et vérifiez à l'aide d'un bâtonnet, que la bille de la soupape de sécurité s'enfonce sans difficulté - <b>fig 17</b>.</p>

Problèmes	Recommandations
<b>Si la vapeur fuit autour du couvercle, vérifiez :</b>	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.
<b>Si la vapeur fuit autour du couvercle accompagnée d'un bruit strident :</b>	Vérifiez que le joint n'est pas pincé entre la cuve et le couvercle.
<b>Si vous ne pouvez pas ouvrir le couvercle :</b>	Vérifiez que la tige de sécurité ( <b>D</b> ) est en position basse. Sinon, décompressez, au besoin, refroidissez votre autocuiseur sous un jet d'eau froide. N'intervenez jamais sur la tige de sécurité ( <b>D</b> ).
<b>Si les aliments ne sont pas cuits ou s'ils sont brûlés, vérifiez :</b>	Le temps de cuisson. La puissance de la source de chaleur. Le bon positionnement de la soupape de fonctionnement. La quantité de liquide.
<b>Si des aliments ont brûlé dans votre autocuiseur :</b>	Laissez tremper votre cuve quelque temps avant de la laver. N'utilisez jamais d'eau de javel ou de produits chlorés.
<b>Si l'un des systèmes de sécurité se déclenche :</b>	Arrêtez la source de chaleur. Laissez refroidir votre autocuiseur sans le déplacer. Attendez que la tige de sécurité ( <b>D</b> ) 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 SEB.
<b>Si vous n'arrivez pas à mettre les poignées rabattables* en position d'utilisation :</b>	Vérifiez que : ■ Le bouton ( <b>M*</b> ) est mobile. ■ Si le phénomène persiste, faites vérifier votre autocuiseur par un Centre de Service Agréé SEB.
<b>Si vous n'arrivez pas à rabattre les poignées rabattables* :</b>	■ Ne forcez pas. ■ Assurez-vous que vous appuyez à fond sur les boutons ( <b>M*</b> ) des poignées.

