

**SEB CONSEIL**  
 Pour toute information complémentaire

Service consommateurs :  
 www.seb.fr tel.: 09 74 50 10 21  
PREMIER APPEL LOCAL

**SEB**<sup>®</sup>  
 CLIPSO<sup>®</sup> ESSENTIAL  
 autocuiseur

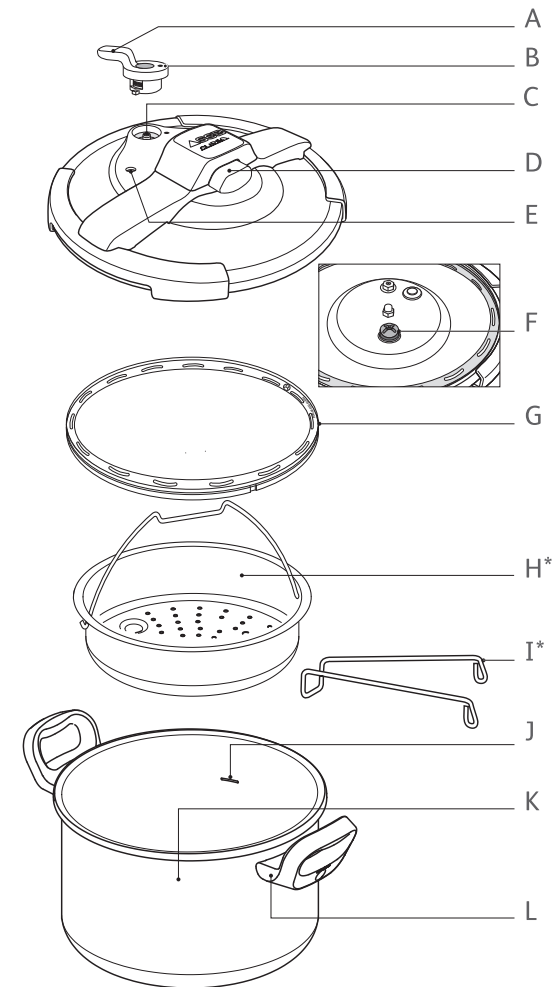


Guide de l'utilisateur

www.groupeseb.com

FR

Description




\*selon modèle

Janvier 2014 - Réf. : 4138046 - Réalisation : Studio Sacchetti

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

## 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 l'autocuiseur à proximité d'enfants.
- Ne mettez pas votre autocuiseur dans un four chaud.
- 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.
- Vérifiez régulièrement que les poignées de la cuve sont correctement fixées. Revissez-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 ébullition peuvent résulter d'une utilisation inadéquate. Assurez-vous que l'autocuiseur est convenablement fermé avant de le mettre en service. Voir paragraphe "Fermeture".
- Assurez-vous que la soupape est en position de décompression (  ) avant d'ouvrir votre autocuiseur.
- N'ouvrez jamais l'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 a toujours suffisamment de liquide pendant la cuisson.
- Utilisez la(les) source(s) de chaleur compatible(s), conformément aux instructions d'utilisation.
- Ne réalisez jamais de recette à base de lait dans votre autocuiseur.
- N'utilisez pas de gros sel dans votre autocuiseur, ajoutez du sel fin en fin de cuisson.
- Ne remplissez pas votre autocuiseur au-delà des 2/3 (repère maximum de remplissage).
- 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 de la moitié de sa capacité. Pour certaines soupes à base de potirons, courgettes, ... laissez refroidir votre autocuiseur quelques minutes, puis effectuez un refroidissement sous eau froide.
- 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. Nous vous conseillons de piquer la viande avant cuisson.
- Dans le cas d'aliments pâteux (pois cassés, rhubarbe...), l'autocuiseur doit être légèrement secoué avant ouverture pour que ces aliments ne gident 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 SEB.
- 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.

## Conservez ces instructions

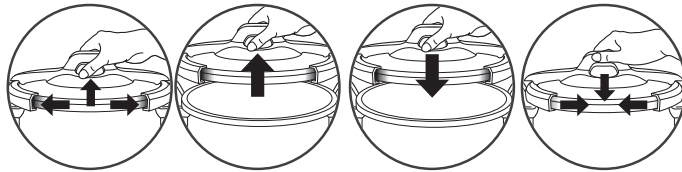


fig. 1

fig. 2

fig. 3

fig. 4

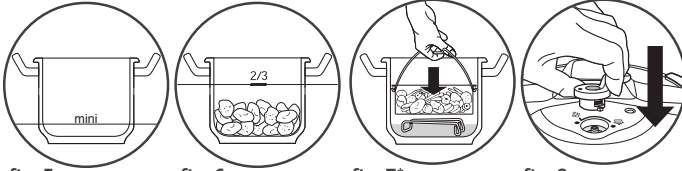


fig. 5

fig. 6

fig. 7\*

fig. 8

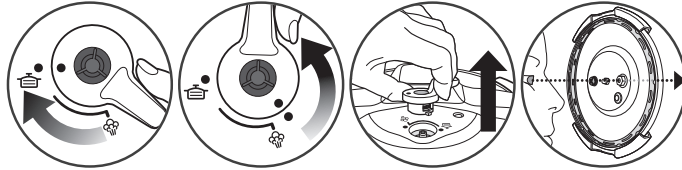


fig. 9

fig. 10

fig. 11

fig. 12

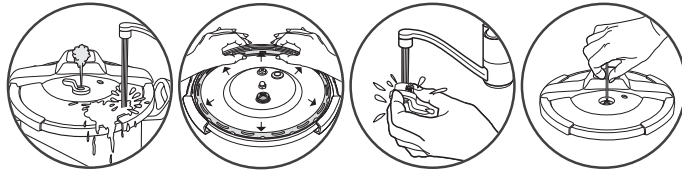


fig. 13

fig. 14

fig. 15

fig. 16

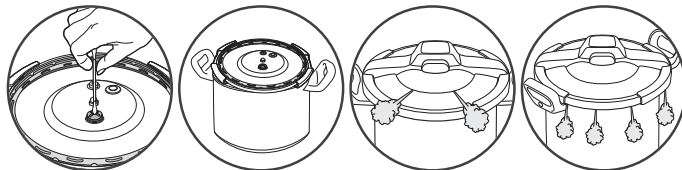


fig. 17

fig. 18

fig. 19

fig. 20

\*selon modèle

# Schéma descriptif \_\_\_\_\_

- A. Soupape de fonctionnement  
B. Repère de positionnement de la soupape  
C. Conduit d'évacuation de vapeur  
D. Bouton d'ouverture/fermeture  
E. Indicateur de présence de pression  
F. Soupape de sécurité  
G. Joint  
H. Panier vapeur\*  
I. Trépied\*  
J. Repère maximum de remplissage  
K. Cuve  
L. Poignée de cuve\*

## Caractéristiques

Diamètre du fond de l'autocuiseur - références

Capacité	Ø Cuve	Ø Fond	CLIPSO ESSENTIAL	Matériau cuve et couvercle
6 L	24 cm	18 cm	P44247	Inox
7,5 L	24 cm	18 cm	P43948	
9 L	24 cm	18 cm	P44249	

**Informations normatives :**

Pression supérieure de fonctionnement : 55 kPa

Pression maximum de sécurité : 110 kPa

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

GAZ



PLAQUE  
ÉLECTRIQUE



VITROCERAM  
HALOGENE  
RADIANT



INDUCTION



ÉLECTRICITÉ  
SPIRALE



- L'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 l'autocuiseur.

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

- 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.

## Accessoires SEB

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

Accessoires		Référence
Joint	6L - 7,5L - 9L	X1010006
Panier vapeur*	6L - 7,5L - 9L	792654
Trépied*		792691

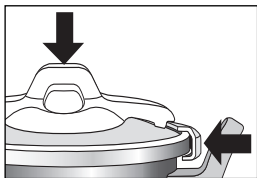
- Pour le changement d'autres pièces ou réparations, faites appel aux Centres de Service Agréés SEB.
- N'utilisez que des pièces d'origine SEB correspondant à votre modèle.

## Utilisation

### Ouverture

- Appuyez sur le bouton d'ouverture/fermeture (D) - fig. 1.
- Soulevez le couvercle en maintenant le bouton enfoncé - fig. 2.

## Fermeture



- Appuyez sur le bouton d'ouverture/fermeture (D) du couvercle et positionnez-le sur la cuve - fig. 3.
- Exercez un léger effort sur le dessus du couvercle avant de relâcher le bouton (D) pour déclencher le mécanisme de verrouillage.
- Relâchez le bouton d'ouverture/fermeture (D) du couvercle et veillez à ce que les mâchoires se referment bien sous le rebord de la cuve (K) - fig. 4.

# Remplissages minimum et maximum

---

- Minimum 25 cl (2 verres) - fig. 5.
- Maximum 2/3 de la hauteur de la cuve, marquage (J) - fig. 6.

## 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 de la moitié de la hauteur de la cuve. Dans le cadre des soupes, nous vous conseillons d'effectuer une décompression rapide (voir paragraphe "Fin de cuisson").

---

## Utilisation du panier vapeur\*

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

- Versez 75 cl d'eau dans le fond de la cuve (K).
- Posez le trépied\* (I) au fond de la cuve.
- Positionnez le panier\* (H) sur le trépied\* - fig. 7.

---

## Utilisation de la soupape de fonctionnement

---

- Posez la soupape (A) sur le conduit d'évacuation de vapeur (C) en alignant les deux pictogrammes ● .
- Appuyez à fond - fig. 8 et tournez jusqu'à la butée du pictogramme ☞ - fig. 9.

## Pour cuire les aliments :



- Positionnez le repère de positionnement de la soupape ● jusqu'à la butée du pictogramme ☞ .

## Pour retirer la soupape de fonctionnement :

- Appuyez sur la soupape de fonctionnement (A) et alignez les deux pictogrammes ● - fig. 10.
- Retirez-la - fig. 11.


## Première utilisation

---

- Posez le trépied\* (I) au fond de la cuve.
- Remplissez la cuve (K) d'eau jusqu'aux 2/3 (J) - fig. 6.
- Positionnez le panier\* (H) sur le trépied\* (I) - fig. 7.
- Fermez l'autocuiseur.
- Placez la soupape de fonctionnement (A) et positionnez-la en butée sur  - fig. 9.
- Posez l'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.
- Placez progressivement le repère de positionnement de la soupape ● en butée face au pictogramme  en choisissant à votre convenance la vitesse de décompression.
- Lorsque l'indicateur de présence de pression (E) redescend, votre autocuiseur n'est plus sous pression.
- Ouvrez l'autocuiseur - fig. 1 - 2 et rincez-le.

---

## Avant la cuisson

- Avant chaque utilisation, vérifiez à l'œil et au jour que le conduit d'évacuation de vapeur (C) n'est pas obstrué - fig. 12.
- Vérifiez que la soupape de sécurité (F) est mobile (voir le paragraphe "Nettoyage et entretien").
- Remplissez votre autocuiseur.
- Fermez votre autocuiseur - fig. 3 - 4.
- Mettez en place la soupape (A) - fig. 8.
- Appuyez à fond et tournez jusqu'à la butée du pictogramme  - fig. 9.
- Assurez-vous que l'autocuiseur est convenablement fermé avant de le mettre en service.
- Posez l'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.


**L'indicateur de présence de pression (E) empêche l'autocuiseur de monter en pression si ce dernier n'est pas correctement fermé.**

---

## Fin de cuisson

**L'indicateur de présence de pression (E) empêche l'ouverture de l'autocuiseur s'il est encore sous pression.**


**Si l'indicateur de présence de pression (E) ne descend pas, placez votre autocuiseur sous un robinet d'eau froide - fig. 13. N'intervenez jamais sur cet indicateur de présence de pression.**

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



**Pour libérer la vapeur :**

Une fois la source de chaleur éteinte, vous avez deux possibilités :

**- Décompression lente :**

- Tournez progressivement la soupape (A) en choisissant à votre convenance la vitesse de décompression pour terminer sur le pictogramme .
- Lorsque l'indicateur de présence de pression (E) redescend, votre autocuiseur n'est plus sous pression.

**- Décompression rapide :**

- Placez votre autocuiseur sous un robinet d'eau froide - fig. 13.
- Lorsque l'indicateur de présence de pression (E) redescend, votre autocuiseur n'est plus sous pression. Coupez l'eau et ensuite, tournez le repère de positionnement  de la soupape de fonctionnement (A) jusqu'au pictogramme .
- Vous pouvez ouvrir votre autocuiseur - fig. 1 - 2.

**- Dans les cas de cuisson d'aliments émulsifs ou de légumes secs, ne décompressez pas et attendez la descente de l'indicateur de présence de pression pour ouvrir. Prévoyez de réduire un peu les temps de cuisson préconisés.**

- Vous pouvez ouvrir votre autocuiseur - fig. 1 - 2.

# Nettoyage et entretien

## Nettoyage de l'autocuiseur

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

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

### Pour nettoyer l'intérieur de la cuve :

- 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 :

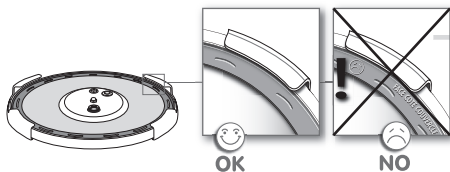
- Lavez avec une éponge et du produit vaisselle.

### Pour nettoyer le couvercle :

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

### Pour nettoyer le joint du couvercle :

- Après chaque cuisson, nettoyez le joint (G) 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.



### Pour nettoyer la soupape de fonctionnement (A) :

- Retirez la soupape de fonctionnement (A) - fig. 10-11.

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

**Vérifiez régulièrement que les poignées de la cuve sont correctement fixées. Révissez-les si besoin.**

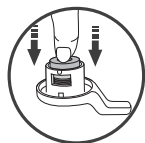
**Pour conserver plus longtemps les qualités de votre autocuiseur, ne surchauffez pas votre cuve lorsqu'elle est vide.**

**Vous pouvez passer la cuve et le couvercle au lave-vaisselle une fois que vous aurez retiré le joint et la soupape de fonctionnement.**

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



- Nettoyez la soupape de fonctionnement (A) sous le jet d'eau du robinet - fig. 15.
- Vérifiez la mobilité de la soupape de fonctionnement (A) : dessin ci-contre.



#### **Pour nettoyer le conduit d'évacuation de vapeur (C) 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 (C) 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 (F) :**

- 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 coton-tige sur la bille qui doit être mobile - fig. 17.

#### **Pour changer le joint votre autocuiseur :**

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

#### **Pour ranger votre autocuiseur :**

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

**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.**

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

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

## **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 l'autocuiseur ne peut pas monter en pression.

#### **• Sécurité à l'ouverture :**

- Si l'autocuiseur est sous pression, le bouton d'ouverture ne peut être actionné.
- N'essayez jamais d'ouvrir l'autocuiseur en force.
- N'agissez surtout pas sur l'indicateur de présence de pression.

- Assurez-vous que la pression intérieure est retombée.

• **Deux sécurités à la surpression :**

- Premier dispositif : la soupape de sécurité (F) libère la pression  
- fig. 19.

- Second dispositif : le joint 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 l'autocuiseur.
- Ouvrez (voir paragraphe "Ouverture").
- Vérifiez et nettoyez la soupape de fonctionnement (A), le conduit d'évacuation de vapeur (C), la soupape de sécurité (F) et le joint (G).
- Si après ces vérifications et nettoyages votre produit fuit ou ne fonctionne plus, ramenez-le dans un Centre de Service agréé SEB.

---

## Recommandations d'utilisation

- 1 - La vapeur est très chaude lorsqu'elle sort de la soupape de fonctionnement.
- 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 l'autocuiseur à proximité d'enfants.
- 4 - Attention au jet de vapeur.
- 5 - Pour déplacer l'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 ou s'il présente une coupure.
- 10 - Le nettoyage de votre autocuiseur s'effectue impérativement à froid, l'appareil vide.
- 11 - Il est impératif de faire vérifier votre autocuiseur dans un Centre de Service Agréé SEB après 10 ans d'utilisation.

---

## 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
- **Sur les autres pièces, la garantie pièce et main d'œuvre, est de 1 an** (sauf législation spécifique à votre pays), contre tout défaut ou vice de fabrication.
- **Cette garantie contractuelle sera acquise sur présentation du ticket de caisse ou facture attestant la 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, etc.
- Seuls les Centres de Service Agréés SEB sont habilités à vous faire bénéficier de cette garantie.
- Veuillez appeler le numéro Azur pour l'adresse du Centre 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 des vices cachés visée aux articles 1641 à 1649 du Code Civil.

## Participons à la protection de l'environnement !

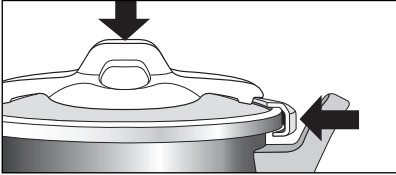



- ① Votre appareil contient de nombreux matériaux valorisables ou recyclables.
- ➡ Confiez celui-ci dans un point de collecte pour que son traitement soit effectué.

## Marquages réglementaires

Marquage	Localisation
Identification du fabricant ou marque commerciale	Sur le couvercle
Année et lot de fabrication Référence modèle Pression maximum de sécurité (PS) Pression supérieure de fonctionnement (PF)	Sur le bord supérieur du couvercle
Capacité	Sur le fond extérieur de la cuve

# SEB répond à vos questions

Problèmes	Recommandations
<b>Si vous ne pouvez pas fermer le couvercle :</b>	<p>Appuyez sur le bouton d'ouverture/fermeture <b>(D)</b> du couvercle et positionnez-le sur la cuve - fig. 3.</p> <p>Exercez un léger effort sur le dessus du couvercle avant de relâcher le bouton <b>(D)</b> pour déclencher le mécanisme de verrouillage.</p> <p>Relâchez le bouton d'ouverture/fermeture <b>(D)</b> du couvercle et veillez à ce que les mâchoires se referment bien sous le rebord de la cuve <b>(K)</b> - fig. 4.</p> 
<b>Si l'autocuiseur a chauffé sous pression sans liquide à l'intérieur :</b>	Faites vérifier votre autocuiseur par un Centre de Service Agréé SEB.
<b>Si l'indicateur de présence de pression n'est pas monté et que rien ne s'échappe par la soupape pendant la cuisson :</b>	<p>Ceci est normal pendant les premières minutes.</p> <p>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 en butée sur </li><li>- L'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>
<b>Si l'indicateur de présence de pression est monté et que rien ne s'échappe par la soupape pendant la cuisson :</b>	<p>Ceci est normal pendant les premières minutes.</p> <p>Si le phénomène persiste, placez votre autocuiseur sous un robinet d'eau froide jusqu'à ce que l'indicateur de présence de pression descende - fig. 13.</p> <p>Nettoyez la soupape de fonctionnement <b>(A)</b> - fig. 15 et le conduit d'évacuation de vapeur <b>(C)</b> - fig. 16 et vérifiez que la bille de la soupape de sécurité <b>(F)</b> s'enfonce sans difficulté - fig. 17.</p>

<b>Problèmes</b>	<b>Recommandations</b>
<b>Si la vapeur fuit autour du couvercle, vérifiez :</b>	<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>
<b>Si vous ne pouvez pas ouvrir le couvercle :</b>	<p>Vérifiez que l'indicateur de présence de pression est en position basse.            Sinon, placez votre autocuiseur sous un robinet d'eau froide jusqu'à ce que l'indicateur de présence de pression redescende - fig. 13.            N'intervenez jamais sur cet indicateur de pression.</p>
<b>Si les aliments ne sont pas cuits ou s'ils sont brûlés, vérifiez :</b>	<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>
<b>Si des aliments ont brûlé dans l'autocuiseur :</b>	<p>Laissez tremper votre cuve quelque temps avant de la laver.            N'utilisez jamais d'eau de javel ou de produits chlorés.</p>
<b>Si l'un des systèmes de sécurité se déclenche :</b>	<p>Arrêtez la source de chaleur.            Laissez refroidir l'autocuiseur sans le déplacer.            Attendez que l'indicateur de présence de pression soit descendu et ouvrez (voir paragraphe "Ouverture").            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.</p>