

SEB[®]

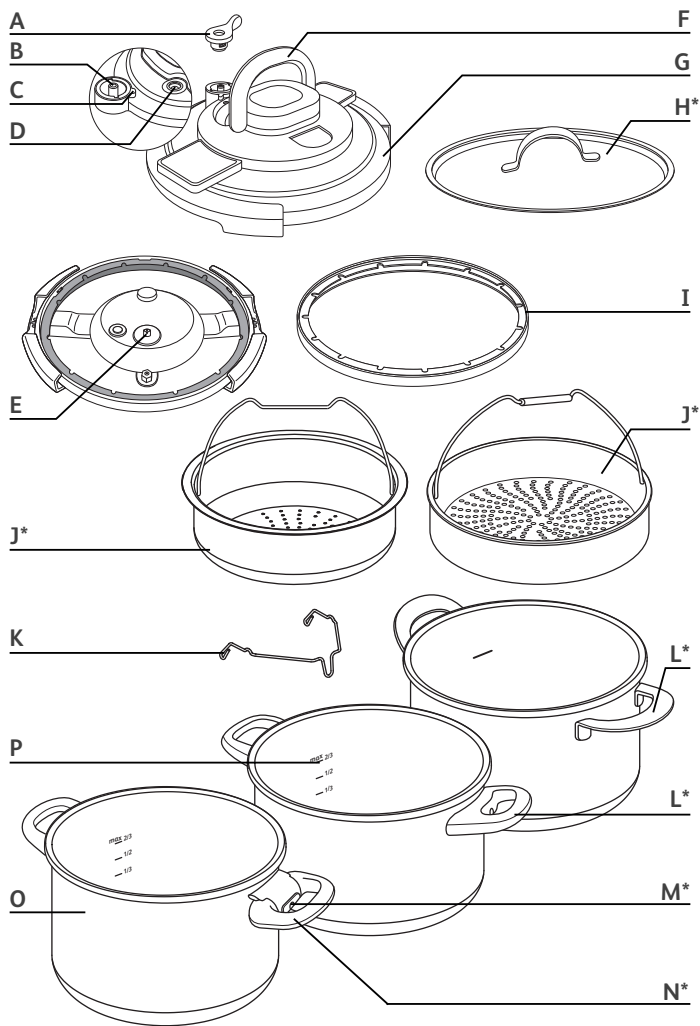
FR

CLIPSO[®] +
CLIPSO[®] + gourmet



Guide de l'utilisateur

www.groupeseb.com



* selon modèle

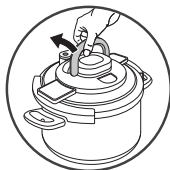


fig. 1

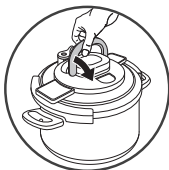


fig. 2



fig. 3



fig. 4



fig. 5

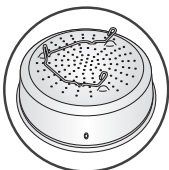


fig. 6



fig. 7

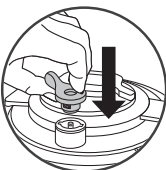


fig. 8



fig. 9



fig. 10

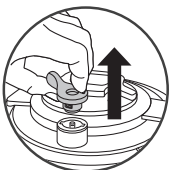


fig. 11

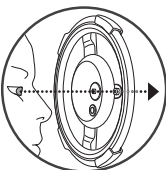


fig. 12



fig. 13

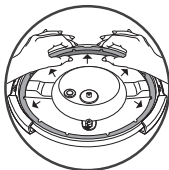


fig. 14

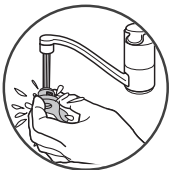


fig. 15

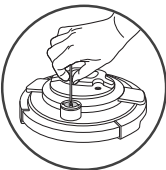


fig. 16

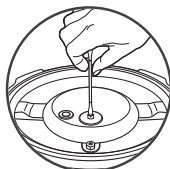


fig. 17



fig. 18

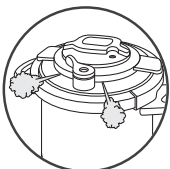


fig. 19

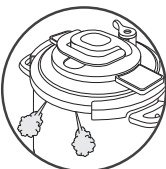


fig. 20

Précautions importantes

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

- Directive des Équipements sous Pression
- Matériaux en contact avec les aliments
- Environnement
- Cet appareil a été conçu pour un usage domestique.
- Prenez le temps de lire toutes les instructions et reportez-vous toujours au “Guide de l'utilisateur”.
- Comme pour tout appareil de cuisson, assurez une étroite surveillance surtout si vous utilisez votre autocuiseur à proximité d'enfants.
- Ne mettez pas votre autocuiseur dans un four chaud. Seuls la cuve équipée de poignées en inox et le couvercle faitout en inox peuvent passer au four.
- Déplacez votre autocuiseur sous pression avec un maximum de précaution. 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. Révissez-les si besoin.
- N'utilisez pas votre autocuiseur dans un autre but que celui auquel il est destiné.
- Votre autocuiseur cuit sous pression. Des blessures par ébullition peuvent résulter d'une utilisation inadéquate. Assurez-vous que votre autocuiseur est convenablement fermé avant de le mettre en service. Voir paragraphe “Fermeture”.
- Assurez-vous que la soupape est en position de décompression avant d'ouvrir votre autocuiseur.
- N'ouvrez jamais votre autocuiseur en force. Assurez-vous que la pression intérieure est retombée. Voir paragraphe “Sécurité”.
- N'utilisez jamais votre autocuiseur sans liquide, cela le détériorerait gravement. Assurez-vous qu'il y 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 pas piquer la viande tant que la peau présente un aspect gonflé ; vous risqueriez d'être ébullanté. Nous vous conseillons de piquer la viande avant cuisson.
- Dans le cas d'aliments pâteux (pois cassés, rhubarbe...), votre autocuiseur doit être légèrement secoué avant ouverture pour que ces aliments ne giclent pas à l'extérieur.
- Vérifiez que les soupapes ne sont pas obstruées avant chaque utilisation. Voir paragraphe “Avant la cuisson”.
- N'utilisez pas votre autocuiseur pour frire sous pression avec de l'huile.
- N'intervenez pas sur les systèmes de sécurité au-delà des consignes de nettoyage et d'entretien.
- N'utilisez que des pièces d'origine SEB correspondant à votre modèle. En particulier, utilisez une cuve et un couvercle 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.
- Ne placez jamais votre autocuiseur poignées rabattues* sur une source de chaleur.

Conservez ces instructions

* selon modèle

Schéma descriptif

- | | |
|---|--|
| A. Soupape de fonctionnement | I. Joint |
| B. Conduit d'évacuation de vapeur | J*. Panier vapeur* |
| C. Repère de positionnement de la soupape | K. Trépied |
| D. Indicateur de présence de pression | L*. Poignée de cuve fixe* |
| E. Soupape de sécurité | M*. bouton de déverrouillage des poignées* |
| F. Anse d'ouverture/fermeture | N*. Poignée de cuve rabattable* |
| G. Couvercle autocuiser | O. Cuve |
| H*. Couvercle faitout* | P. Repère maximum de remplissage |

Caractéristiques

Diamètre du fond de votre autocuiser - références

Capacité	Ø Cuve	Ø Fond	CLIPSO® + poignées fixes	CLIPSO® + poignées rabattables	CLIPSO® + gourmet	Matériau cuve et couvercle
4,5 L	22 cm	18 cm	P43606	-	-	Inox
6 L	CLIPSO®+ 22 cm	CLIPSO®+ 18 cm	-	P43707	-	
	CLIPSO®+ Gourmet 25 cm	CLIPSO®+ Gourmet 20 cm	-	-	P43813	
8 L	25 cm	20 cm	-	P43714	-	
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



PLAQUE ELECTRIQUE



VITROCERAM HALOGENE RADIANT



INDUCTION



ELECTRICITE SPIRALE



UTILISATION DE MANIQUES



- Votre autocuiser s'utilise sur tous les modes de chauffage y compris induction.

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

- 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.

Accessoires SEB

- Les accessoires de votre autocuiseur disponibles

Accessoires			
	CLIPSO® +		CLIPSO® + gourmet
	4,5/6L	8/10L	6L
Joint	X1010004	X1010003	X1010003
Panier vapeur*	792185	X1030002	X1030002
Trépied	X1030007		-

- 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

- Basculez l'anse d'ouverture/fermeture de la position horizontale à la position verticale (les mâchoires s'écartent) - **fig 1**.
- 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.

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

- 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 2**.
- Exercez un léger effort en fin de course pour déclencher le mécanisme de verrouillage.
- Il est normal qu'en position fermée, le couvercle puisse tourner librement sur la cuve.

Si vous ne pouvez pas fermer le couvercle :

- Vérifiez la bonne mise en place du joint.

Remplissage minimum et maximum

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

Pour certains aliments :

- Pour les aliments qui se dilatent pendant la cuisson, comme le riz, les légumes déshydratés ou les compotes,... ne remplissez pas votre autocuiseur au-delà de la moitié de la hauteur de la cuve. Dans le cadre des soupes, nous vous conseillons d'effectuer une décompression rapide.

Utilisation du panier vapeur*

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

- Versez 75 cl d'eau dans le fond de la cuve.
- Clipsez le trépied (K) sous le panier vapeur* (J) - **fig 5 - 6**.
- Posez l'ensemble dans le fond de la cuve - **fig 7**.

Utilisation de la soupape de fonctionnement

- 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*

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



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

N'essayez pas de rabattre les poignées sans appuyer sur les boutons de déverrouillage.



✦ Pour rabattre les poignées :



✦ Pour mettre les poignées en position d'utilisation :



Première utilisation

- Clipsez le trépied (K) sous le panier vapeur* (J) - fig 5 - 6.
- Posez le panier vapeur* (J) au fond de la cuve - fig 7.
- Remplissez d'eau jusqu'aux 2/3 de la cuve (P).
- 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 l'indicateur de présence de pression (D) redescend, votre autocuiseur n'est plus sous pression.
- Ouvrez votre autocuiseur - fig 1.
- Nettoyez-le.

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".
- Fermez votre autocuiseur - fig 2.
- 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.



Fin de cuisson

Si l'indicateur de présence de pression (D) 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  ou , puis effectuez une décompression rapide.

Pour libérer la vapeur :

- Une fois la source de chaleur éteinte, vous avez deux possibilités :
- **Décompression lente** : tournez la soupape de fonctionnement (A) jusqu'à la position . Lorsque l'indicateur de présence de pression (D) 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 (D) redescend, votre autocuiseur n'est plus sous pression. Tournez la soupape de fonctionnement (A) jusqu'à la position .
- Pour les modèles dont la cuve est équipée de poignées métalliques*, utilisez des maniques.
- Vous pouvez ouvrir votre autocuiseur - fig 1.
- Dans le cas de cuisson d'aliments émulsifs ou de légumes déshydratés, 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.

Nettoyage et entretien

Nettoyage de votre autocuiseur

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

- Lavez votre autocuiseur après chaque utilisation avec de l'eau 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 :

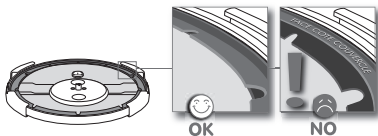
- Lavez avec une éponge et du produit vaisselle.

Pour nettoyer le couvercle :

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

Pour nettoyer le joint du couvercle pression ou inox :

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



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

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

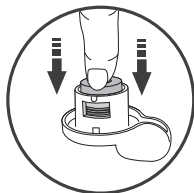
Après avoir retiré la soupape de fonctionnement (A) et le joint (I), vous pouvez passer le couvercle au lave-vaisselle.

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



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

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 de déverrouillage (M) des poignées. Voir paragraphe "Poignées rabattables".

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 (**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 l'indicateur de présence de pression (**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 l'indicateur de présence de pression (**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**.

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 (**I**) - **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 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 votre autocuiseur à proximité d'enfants.
- 4 - Attention au jet de vapeur.
- 5 - Pour déplacer votre autocuiseur, servez-vous des deux poignées de cuve.
- 6 - Ne laissez pas séjourner d'aliments dans votre autocuiseur.
- 7 - N'utilisez jamais d'eau de javel ou de produits chlorés, qui pourraient altérer la qualité de l'acier inoxydable.
- 8 - Ne laissez pas le couvercle tremper dans l'eau.
- 9 - Changez le joint tous les ans ou si celui-ci 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.
- 12 - Ne transportez jamais votre autocuiseur par l'anse.

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 de cette date d'achat.

Ces garanties excluent :

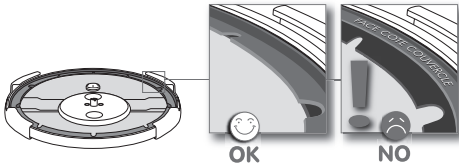


- Les dégradations consécutives dues au non respect des précautions importantes ou à des utilisations négligentes, notamment :
 - Chocs, chutes, passage au four*, ...
- Seuls les Centres de Service Agréés SEB sont habilités à vous faire bénéficier de cette garantie.
- Veuillez appeler le numéro Azur pour l'adresse du Centre Service de 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.

*Seuls la cuve munie de poignées en inox et le couvercle faitout en inox peuvent passer au four.

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

SEB 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". <div style="text-align: center;">  </div>
<p>Si votre autocuiseur a chauffé sous pression sans liquide à l'intérieur :</p>	<p>Faites vérifier votre autocuiseur par un Centre de Service Agréé SEB.</p>
<p>Si l'indicateur de présence de pression n'est pas monté 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 . - Votre autocuiseur est bien fermé. - 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 l'indicateur de présence de pression est monté 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 à l'aide d'un coton-tige, que la bille de la soupape de sécurité s'enfonce sans difficulté - fig 17.</p>

Problèmes	Recommandations
Si la vapeur fuit autour du couvercle, vérifiez :	La bonne fermeture du couvercle. Le positionnement du joint dans le couvercle. Le bon état du joint, au besoin changez-le. La propreté du couvercle, du joint et de son logement dans le couvercle. Le bon état du bord de la cuve.
Si la vapeur fuit autour du couvercle accompagnée d'un bruit strident :	Vérifiez que le joint n'est pas pincé entre la cuve et le couvercle.
Si vous ne pouvez pas ouvrir le couvercle :	Vérifiez que l'indicateur de présence de pression est en position basse. Sinon, décompressez, au besoin, refroidissez votre autocuiseur sous un jet d'eau froide. N'intervenez jamais sur cet indicateur de pression.
Si les aliments ne sont pas cuits ou s'ils sont brûlés, vérifiez :	Le temps de cuisson. La puissance de la source de chaleur. Le bon positionnement de la soupape de fonctionnement. La quantité de liquide.
Si des aliments ont brûlé dans votre autocuiseur :	Laissez tremper votre cuve quelque temps avant de la laver. N'utilisez jamais d'eau de javel ou de produits chlorés.
Si l'un des systèmes de sécurité se déclenche :	Arrêtez la source de chaleur. Laissez refroidir votre autocuiseur sans le déplacer. Attendez que l'indicateur de présence de pression soit descendu 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.
Si vous n'arrivez pas à mettre les poignées rabattables* en position d'utilisation :	Vérifiez que : <ul style="list-style-type: none"> • Le bouton de déverrouillage* est mobile. • Si le phénomène persiste, faites vérifier votre autocuiseur par un Centre de Service Agréé SEB.
Si vous n'arrivez pas à rabattre les poignées rabattables* :	<ul style="list-style-type: none"> • Ne forcez pas. • Assurez-vous que vous appuyez à fond sur les boutons de déverrouillage* des poignées.

SEB CONSEIL

Pour toute information complémentaire



Service consommateurs :

www.seb.fr

tel.: 09 74 50 10 21

PRIX APPEL LOCAL