

▲SEB

Cocottes
Délicio



Guide de l'utilisateur

Précautions importantes

Prenez le temps de lire toutes ces recommandations et reportez-vous au “Guide de l'utilisateur”.

- Comme pour tout appareil de cuisson, assurez une étroite surveillance si vous utilisez la cocotte à proximité d'enfants.
- Ne mettez pas votre cocotte dans un four chauffé.
- Déplacez votre cocotte sous pression avec un maximum de précautions. Ne touchez pas les surfaces chaudes. Utilisez les poignées de cuve. Utilisez des gants si nécessaire.
- N'utilisez pas votre cocotte dans un autre but que celui auquel elle est destinée.
- Votre cocotte cuit sous pression. Des blessures par ébouillantage peuvent résulter d'une utilisation inadéquate. Assurez-vous que la cocotte est convenablement fermée avant de la mettre en service.
- N'ouvrez jamais la cocotte en forçant. Assurez-vous que la pression intérieure est retombée.
- N'utilisez jamais votre cocotte sans liquide, cela la détériorerait gravement.
- Utilisez la(les) source(s) de chaleur compatible(s).
- Ne remplissez pas votre cocotte au-delà des 2/3. Pour les aliments qui se dilatent pendant la cuisson, comme le riz, les légumes déshydratés ou les compotes, ne remplissez pas votre cocotte au-delà de la moitié de la hauteur de la cuve.
- Après cuisson des viandes qui comportent une peau superficielle qui risque de gonfler sous l'effet de la pression (ex. langue de bœuf), ne piquez pas la viande tant que la peau présente un aspect gonflé : vous risqueriez de vous brûler. Piquez la viande avant cuisson.
- Dans le cas d'aliments pâteux (pois cassés, rhubarbe...), la cocotte doit être légèrement secouée avant ouverture pour que ces aliments ne giclent pas à l'extérieur.
- Vérifiez avant chaque utilisation que les soupapes ne sont pas obstruées.
- N'utilisez pas votre cocotte 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, et en particulier n'ouvrez jamais le module de commande.
- N'utilisez que des pièces d'origine SEB correspondant à votre modèle.

Conservez ces instructions



Schéma descriptif

1

Module de commande

2

Caractéristiques
Minuteur électronique (en option)

3

Ouverture • Fermeture

4

Remplissage

5

**Utilisation du
sélecteur de pression**

6

Première utilisation

7

Avant la cuisson

8

Pendant la cuisson

9

Fin de cuisson

10

Nettoyage et entretien

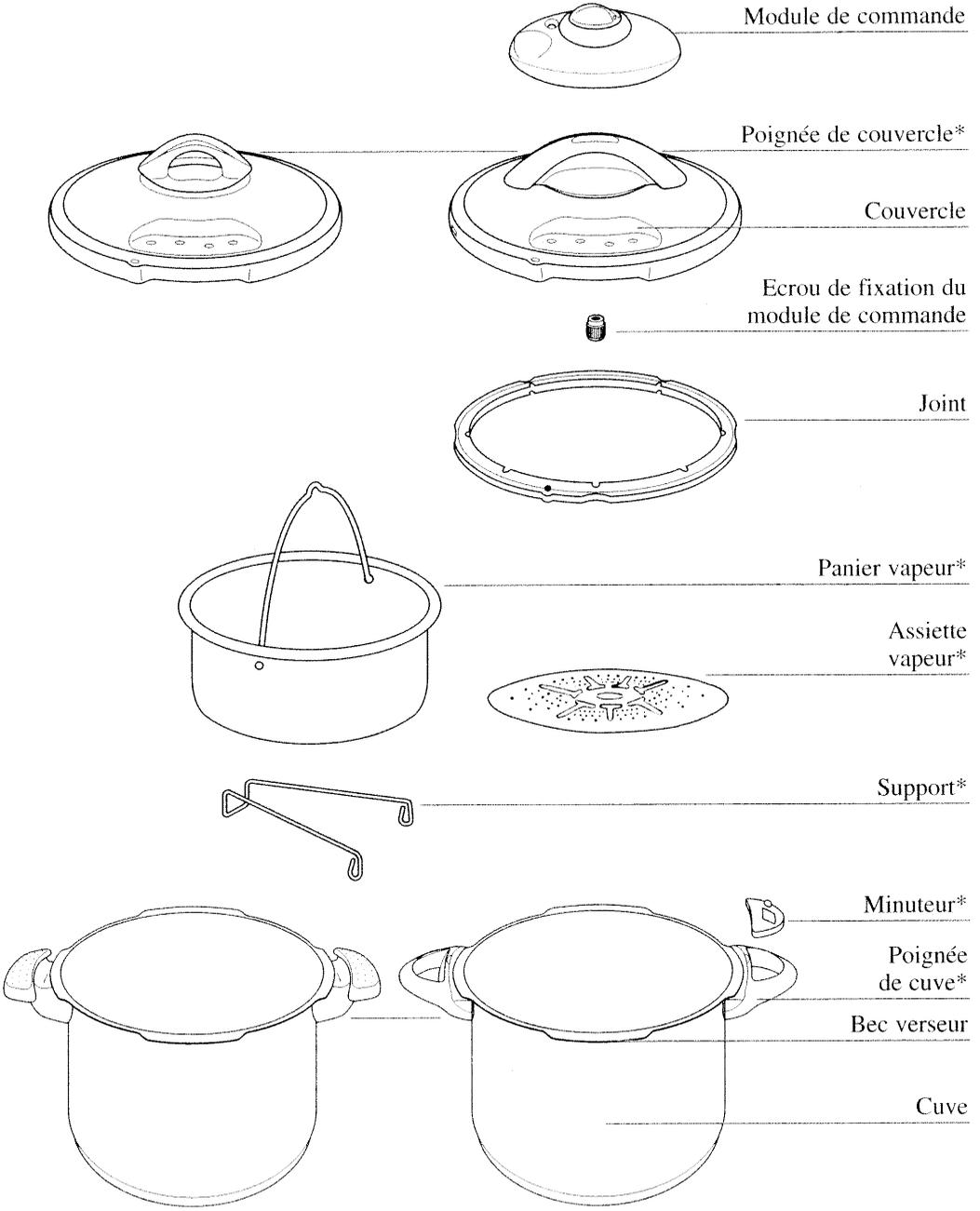
11

SEB, c'est sûr
SEB répond à vos questions

12

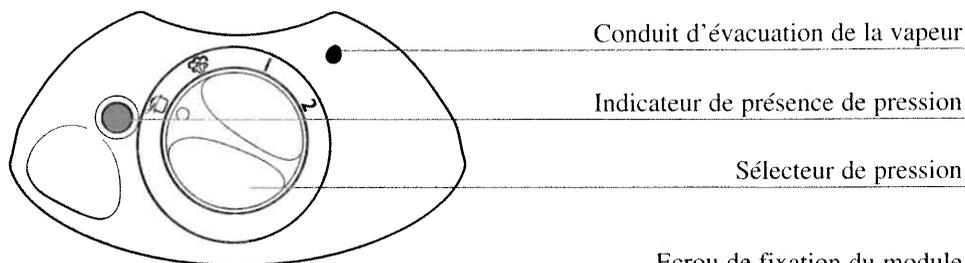
**Cette notice d'utilisation s'applique
à tous les modèles de cocotte Délicio**

1 Schéma descriptif



* Selon les modèles

Module de commande

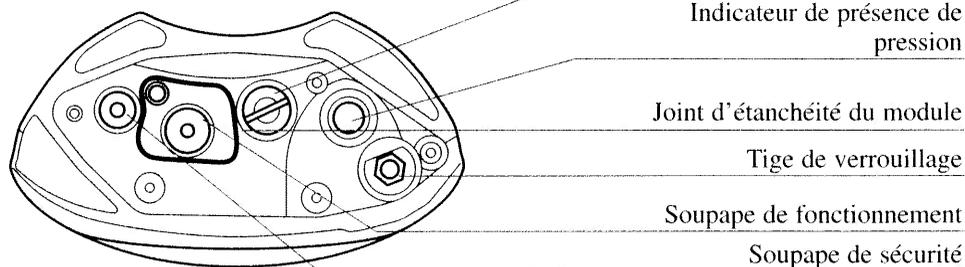


Conduit d'évacuation de la vapeur

Indicateur de présence de pression

Sélecteur de pression

Ecrou de fixation du module de commande



Indicateur de présence de pression

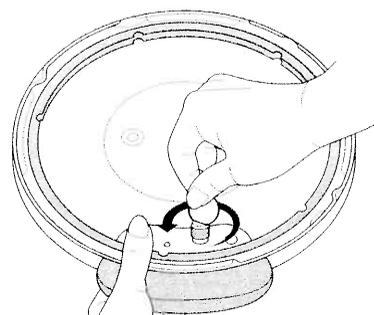
Joint d'étanchéité du module

Tige de verrouillage

Soupage de fonctionnement

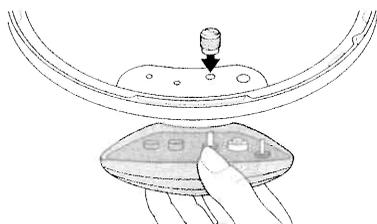
Soupage de sécurité

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



Pour détacher le module de commande du couvercle

- Retournez le couvercle.
- Retirez le joint du couvercle.
- Dévissez l'écrou de fixation du module. Aidez-vous si nécessaire d'une pièce de monnaie.



Pour fixer le module de commande sur le couvercle

- Tenez le module à l'envers, positionnez le couvercle sur celui-ci et vissez l'écrou de fixation.
- Remettez le joint en place. Pour cela, faites correspondre le trou du joint avec la tige de verrouillage.

Caractéristiques

Diamètre du fond de la cocotte

Capacité	Inox			Décor*			
	Cuve Ø int.	Ø Fond	Modèles	Cuve Ø int.	Ø Fond	Modèles	
			poignée de cuve 	poignée de cuve 			
2,5 L	20 cm	18 cm	4250				
4 L	20 cm	18 cm	4251				
3 L	22 cm	18 cm	4253				
4,5 L	22 cm	18 cm	4254	4284			
6 L	22 cm	18 cm	4255	4285	22 cm	16 cm	4274
7,5 L	22 cm				22 cm	16 cm	4275
4,5 L	25 cm	20 cm	4257				
6 L	25 cm	20 cm	4258				
8 L	25 cm	20 cm	4259	4289			
10 L	25 cm	20 cm	4260	4290			

*Aluminium revêtu extérieur émail, intérieur anti-adhésif

Sources de chaleur compatibles

■      Les modèles inox s'utilisent sur tous les modes de chauffage y compris l'induction.

■     Les modèles Décor* sont compatibles tous feux.

- Sur plaque électrique, employez une plaque de diamètre égal ou inférieur à celui du fond de la cocotte.
- 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.

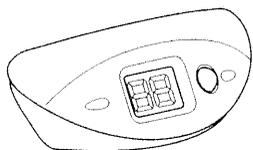
 *Ne faites pas chauffer votre cuve lorsqu'elle est vide.*

Accessoires SEB

Poignée de cuve tous litrages	 réf. 980147	 réf. 792347
Panier vapeur	4,5 L / 6 L	réf. 793146
	8/10 L	réf. 980078
Joint	Cuve Ø int. 20 cm	réf. 980215
	Cuve Ø int. 22 cm	réf. 980117
	Cuve Ø int. 25 cm	réf. 980118
Minuteur		réf. 980321

- Les accessoires de la cocotte Délicio disponibles dans le commerce sont :
- Pour le changement d'autres pièces ou réparations faites appel aux Centres Service Agréés SEB.
- N'utilisez que des pièces d'origine SEB correspondant à votre modèle.

Minuteur électronique (en option)



■ Le minuteur électronique n'est disponible que sur certains modèles. Amovible et autonome, le minuteur électronique vous avertira en fin de cuisson. Vous pouvez le conserver sur vous et ainsi vous libérer pour d'autres tâches.

■ Votre cocotte Délicio est prévue pour fonctionner aussi bien avec que sans son minuteur excepté sur gaz où le minuteur ne doit pas rester dans la poignée.

Fonctionnement

■ Mise sous tension : appuyez une fois sur le bouton, l'affichage des deux zéros apparaît.

■ Sélection du temps de cuisson (99 minutes maximum) : appuyez sur le bouton :

- par impulsion, comptage minute par minute,
- en continu, le comptage défile.

■ Décompte du temps de cuisson : après avoir relâché le bouton pendant plus de deux secondes, le temps sélectionné clignote, le décompte a commencé.

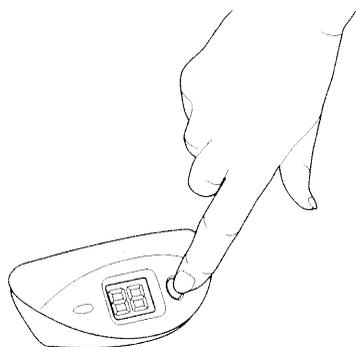


Le décompte doit s'effectuer dès que la soupape chuchote.

■ Avertisseurs sonores : en fin de cuisson, le minuteur vous avertit par une série de bips. Ceci est répété après 30 secondes si vous oubliez de l'arrêter. Pour arrêter l'avertisseur, appuyer sur le bouton.

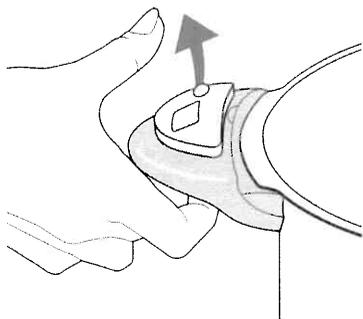
■ Mise hors tension : automatique

■ Erreur de programmation : vous avez la possibilité, à tout moment, de remettre à zéro le temps programmé en maintenant le bouton appuyé pendant plus de deux secondes.



Minuteur électronique (en option)

3



■ Mise en place : posez le minuteur dans l'une ou l'autre des poignées.

 *Votre minuteur n'est pas clipsé ; il est préférable, lorsque vous déplacez votre cocotte Délicio, de le retirer afin d'éviter sa chute.*

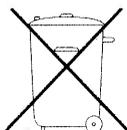
■ Retrait : poussez doucement le minuteur vers le haut en introduisant vos doigts sous la poignée de la cuve.

Recommandations d'utilisation

■ Ne mettez pas le minuteur au lave-vaisselle. Ne passez jamais le minuteur sous l'eau. Nettoyez le minuteur à l'aide d'un chiffon propre. N'utilisez pas de solvant pour nettoyer le minuteur.

Mise au rebut

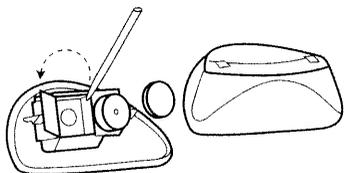
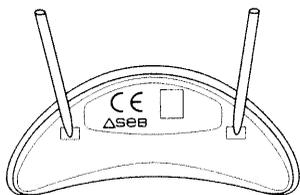
■ La durée de vie de votre minuteur dépend de sa fréquence d'utilisation. Toutefois, lorsque vous constaterez une perte totale ou partielle de l'affichage, vous devrez retirer la pile pour la mettre au rebut.



Hg

■ Afin de contribuer à la protection de l'environnement, retirez la pile usagée et déposez-la dans un centre de collecte spécialisé. En effet, la pile du minuteur est une pile alcaline au manganèse de type bouton. Elle comporte du mercure. Elle est conforme à la réglementation Européenne.

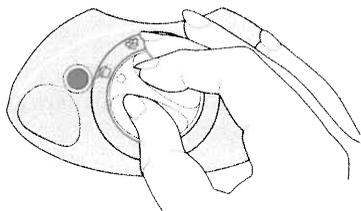
■ Pour ouvrir votre minuteur, déclipsier sa coque inférieure à l'aide de deux pointes comme indiqué ci-contre.



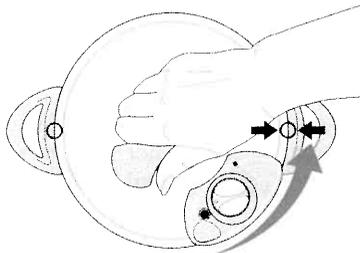
■ Vous pouvez remplacer ou faire remplacer votre pile logée dans le sous-ensemble ainsi démonté par un commerçant habilité à ce type de service comme le montre le schéma ci-contre.

■ Vous pourrez vous procurer un autre minuteur dans tous nos Centres Service Agréés SEB (voir liste sur le bon de garantie).

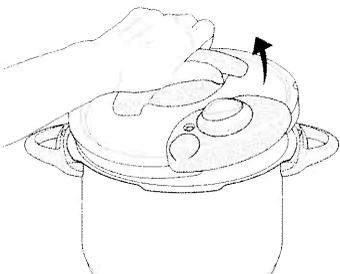
Ouverture



■ Assurez-vous que le sélecteur de pression est sur position .

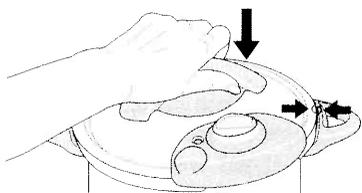


■ Tournez le couvercle dans le sens inverse des aiguilles d'une montre jusqu'à ce que les repères du couvercle et des poignées soient alignés.



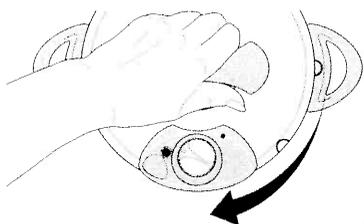
■ Soulevez le couvercle.

Fermeture



■ Assurez-vous que le sélecteur de pression est sur position .

■ Positionnez le couvercle en alignant les repères des poignées et du couvercle.

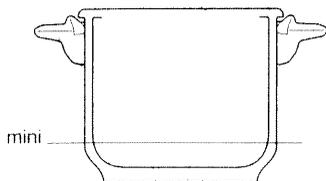


■ Tournez dans le sens des aiguilles d'une montre jusqu'à ce qu'il bute.

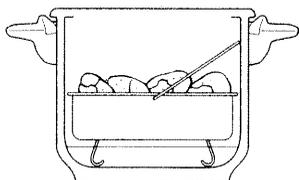
Si vous ne pouvez pas fermer le couvercle vérifiez que :

- Le sélecteur de pression est positionné sur .
- Le joint est bien placé.

Remplissage minimum



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

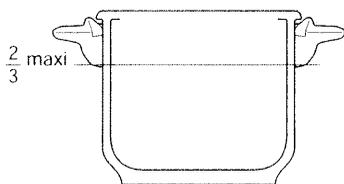


Pour une cuisson vapeur

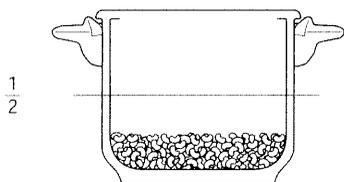
- Le remplissage doit être au moins égal à 75 cl.
- Posez votre accessoire vapeur (panier vapeur et support ou assiette vapeur) dans le fond de la cuve.

5

Remplissage maximum



- Ne remplissez jamais votre cocotte au-delà des $\frac{2}{3}$ de la hauteur de la cuve.



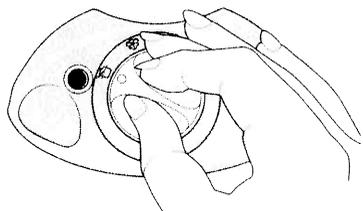
Pour certains aliments

- Pour les aliments qui se dilatent pendant la cuisson, comme le riz, les légumes déshydratés ou les compotes, ne remplissez pas votre cocotte au-delà de la moitié de la hauteur de la cuve.

Si la cocotte a chauffé sans liquide à l'intérieur :

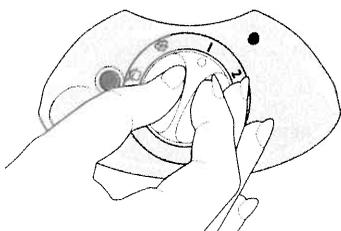
- Faites vérifier votre cocotte par un Centre de Service Après-Vente Agréé SEB (voir liste sur bon de garantie).

Utilisation du sélecteur de pression



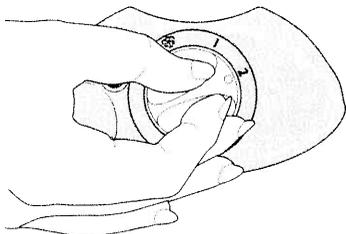
Pour ouvrir ou fermer votre cocotte Délicio

- Positionnez le sélecteur de pression sur .



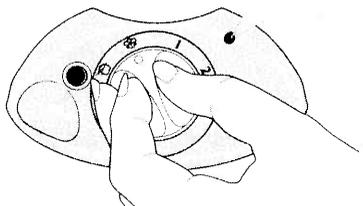
Pour cuire les aliments délicats et préserver les vitamines

- Positionnez le sélecteur de pression sur **1**.



Pour cuire les viandes et décongeler

- Positionnez le sélecteur de pression sur **2**.



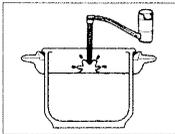
Pour libérer la vapeur

- Positionnez le sélecteur de pression sur .

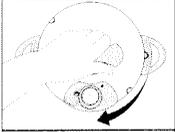
 *La vapeur est très chaude lorsqu'elle sort du conduit d'évacuation.*

- Sur position  votre cocotte s'utilise comme un faitout.

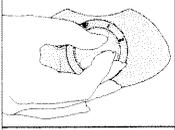
Première utilisation



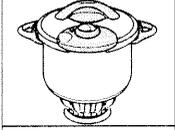
- Remplissez d'eau jusqu'aux 2/3 de la cuve.



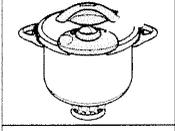
- Fermez la cocotte.



- Positionnez le sélecteur de pression sur **2**.

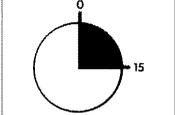


- Posez la cocotte sur une source de chaleur réglée à sa puissance maximum.

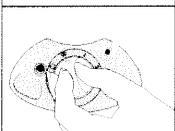


- Lorsque la vapeur commence à s'échapper par le conduit de vapeur et que l'indicateur de présence de pression est monté, réduisez la source de chaleur et décomptez 15 min.

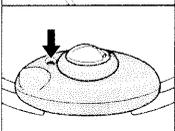
7



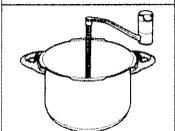
- Lorsque les 15 min. sont écoulées, éteignez votre source de chaleur.



- Positionnez progressivement le sélecteur de pression sur  ou, tout en laissant le sélecteur en position **2**, placez votre cocotte sous un filet d'eau froide.



- Lorsque plus rien ne sort par le conduit de vapeur et que l'indicateur de présence de pression est descendu, placez le sélecteur sur  et ouvrez la cocotte.

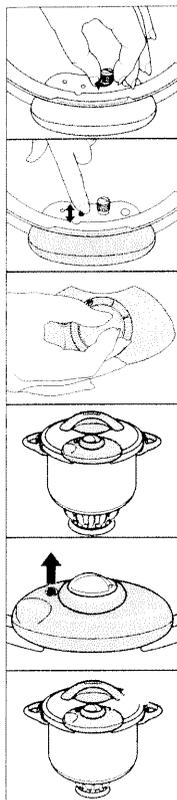


- Rincez la cocotte à l'eau et séchez-la.
 Pour les modèles avec revêtement anti-adhésif, passez un chiffon légèrement huilé à l'intérieur de la cuve.



- Note : l'apparition de taches sur le fond intérieur de la cuve n'altère en rien la qualité du métal. Il s'agit de dépôt calcaire. Pour les faire disparaître, vous pouvez utiliser un tampon à récurer avec un peu de vinaigre dilué.

Avant la cuisson



- Avant chaque utilisation, vérifiez que le module de commande est fixé correctement (écrou de fixation vissé à fond).
- Avant chaque utilisation, vérifiez que les dispositifs de fonctionnement et de sécurité à l'intérieur du couvercle sont mobiles.
- Vérifiez le bon positionnement du joint.
- Fermez le couvercle.
- Mettez le sélecteur de pression sur la position choisie (selon recette).
- Posez la cocotte sur une source de chaleur réglée à sa puissance maximum.

 *Dès que l'indicateur de présence de pression s'élève, vous pouvez plus ouvrir votre cocotte (surtout ne cherchez pas à forcer).*

- Lorsque la vapeur s'échappe de façon continue, en émettant un son régulier (PSCHHHT), la cuisson commence ; réduisez la source de chaleur.

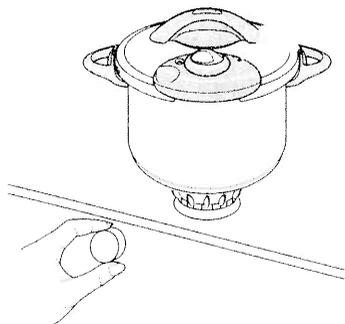
Si l'indicateur de présence de pression n'est pas monté et que rien ne s'échappe par le conduit de vapeur pendant la cuisson :

- Ceci est normal pendant les premières minutes.
- Si le phénomène persiste, vérifiez que :
 - La source de chaleur est assez forte, sinon augmentez-la.
 - La quantité de liquide dans la cuve est suffisante.
 - Le sélecteur de pression est positionné sur **1** ou **2**.
 - La cocotte est bien fermée.
 - Le joint ou le bord de la cuve ne sont pas détériorés.

Si l'indicateur de présence de pression est monté et que rien ne s'échappe par le conduit de vapeur pendant la cuisson :

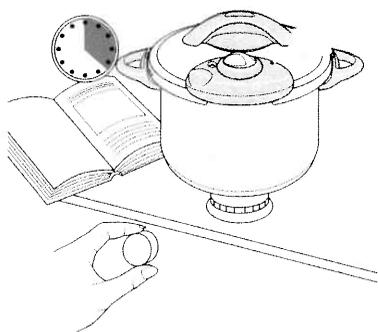
- Laissez échapper la vapeur en mettant le sélecteur de pression sur .
- Nettoyez la soupape de fonctionnement et le conduit d'évacuation de vapeur.

Pendant la cuisson



- Lorsque la vapeur s'échappe de façon continue en émettant un son régulier (PSCHHHT), réduisez la source de chaleur.

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



- Décomptez le temps de cuisson indiqué dans votre livre de recettes.
- Dès que le temps de cuisson est écoulé, éteignez la source de chaleur, et décompressez votre cocotte.

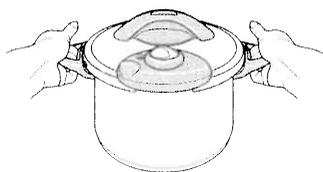
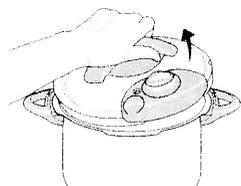
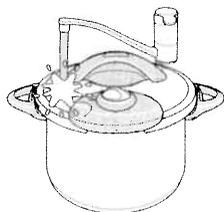
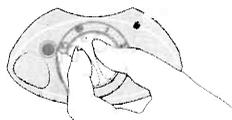
Si la vapeur fuit autour du couvercle, vérifiez :

- La bonne fermeture du couvercle.
- Le bon positionnement du joint du couvercle.
- Le bon état du joint, au besoin changez-le.
- Le bon état du bord de la cuve.
- La bonne fixation du module de commande.

Si un des systèmes de sécurité (soupape de sécurité ou joint) se déclenche :

- Arrêtez la source de chaleur.
- Laissez refroidir la cocotte.
- Vérifiez les dispositifs de fonctionnement et de sécurité.
- Le bon montage du module de commande.

Fin de cuisson



Pour libérer la vapeur

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

□ **Décompression lente** : tournez progressivement le sélecteur de pression jusqu'à la position .

 **Attention au jet de vapeur.**

□ **Décompression rapide** : placez votre cocotte sous un filet d'eau froide.

■ Lorsque l'indicateur de présence de pression redescend : votre cocotte n'est plus sous pression.

■ Placez le sélecteur de pression sur .

■ Vous pouvez alors ouvrir votre cocotte.

 **Pour déplacer votre cocotte, servez-vous uniquement des poignées de la cuve.**

Si vous ne pouvez pas ouvrir le couvercle :

■ Vérifiez que :

Le sélecteur de pression est en position .

L'indicateur de présence de pression est en position basse.

■ Sinon : placez la cocotte sous un jet d'eau froide pour la décompresser.

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 du sélecteur de pression.

■ La quantité de liquide.

Nettoyage et entretien

 *Ne laissez pas séjourner des aliments dans votre cocotte.*

 *N'utilisez jamais d'eau de javel ou de produits chlorés, ceci altérerait la qualité de l'acier inoxydable.*

■ Lavez votre cocotte après chaque utilisation.

Nettoyage au lave-vaisselle

- Pour les modèles en inox, vous pouvez mettre la cuve au lave-vaisselle.
- Pour les modèles avec revêtement anti-adhésif, veillez à ne pas blesser le revêtement avec les grilles du lave-vaisselle. Après plusieurs passages au lave-vaisselle, nous vous recommandons de passer à nouveau un chiffon légèrement huilé à l'intérieur de la cuve.

■ Vous pouvez également mettre le couvercle au lave-vaisselle **après avoir détaché le module de commande et le joint du couvercle.**

 *Ne passez jamais le module de commande au lave-vaisselle.*

Nettoyage à la main

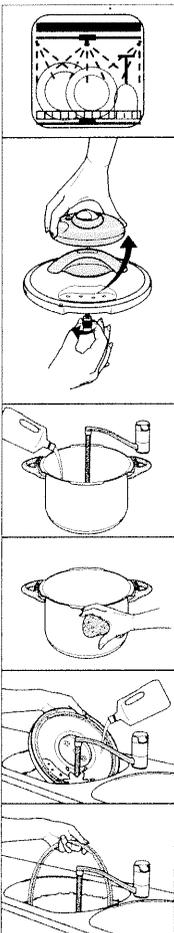
■ Lavez l'intérieur de la cuve à l'eau tiède additionnée de produit à vaisselle.

- pour les modèles inox : avec un tampon à récurer.
- pour les modèles avec revêtement anti-adhésif : avec une éponge végétale.

■ Lavez l'extérieur de la cuve avec une éponge végétale.

■ Après quelques utilisations, détachez le module de commande du couvercle et nettoyez le couvercle à l'eau tiède additionnée de liquide vaisselle.

■ Détachez le joint après chaque utilisation et lavez-le à l'eau tiède additionnée de produit vaisselle.



Nettoyage et entretien

Pour nettoyer le module de commande

 *Ne passez jamais le module de commande au lave-vaisselle.*

 *N'ouvrez jamais le module de commande.*

■ Contrôlez à l'œil et au jour que le conduit d'évacuation de la vapeur est débouché. Eventuellement nettoyez-le avec une aiguille.

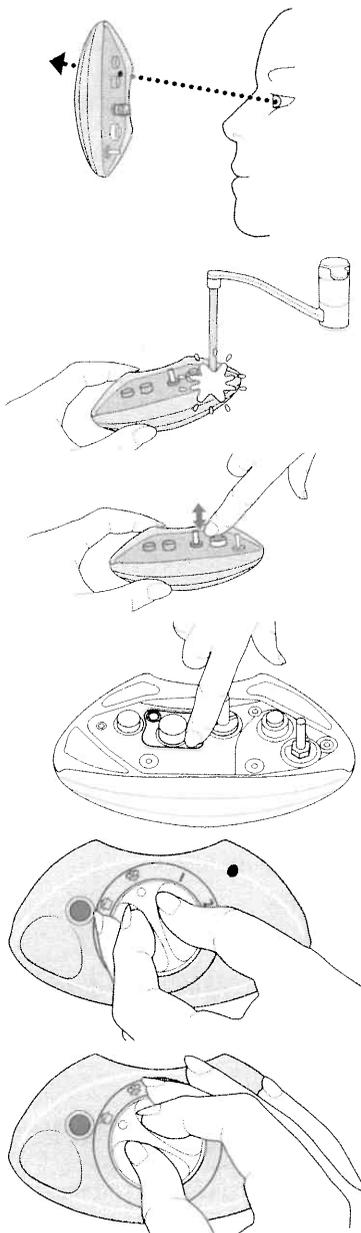
■ Lavez le module de commande sous un filet d'eau.

■ Vérifiez la mobilité des dispositifs de fonctionnement et de sécurité.

■ Vérifiez la bonne mise en place du joint d'étanchéité du module.
Si ce joint est absent ou abîmé, des fuites peuvent apparaître sous le module lors du fonctionnement de votre cocotte minute DELICIO. La forme du joint permet de le retirer et de le remettre en place facilement. Si besoin, cette pièce est à votre disposition dans les Centres Service Agréés SEB.

■ Positionnez le sélecteur de pression sur **1, 2** ou  et passez l'indicateur de présence de pression sous un filet d'eau.

■ N'oubliez pas de remettre le sélecteur sur position  avant de fixer le module de commande sur le couvercle.



Entretien

Pour conserver plus longtemps les qualités de votre cocotte

■ Évitez de surchauffer votre cuve lorsqu'elle est vide.

□ Pour les modèles avec revêtement anti-adhésif.

■ Utilisez de préférence une spatule en bois ou spécial revêtement anti-adhésif pour retourner les aliments.

■ Ne coupez pas directement dans le revêtement.

■ Le brunissement et les rayures qui peuvent apparaître à la suite d'une longue utilisation ne présentent pas d'inconvénient. SEB garantit que le revêtement anti-adhésif de la cocotte est conforme à la réglementation concernant les matériaux en contact avec les aliments.

Pour nettoyer votre cocotte en inox lorsqu'elle a noirci

■ Nettoyez la cuve avec un tampon abrasif. Nous vous conseillons le produit nettoyant spécial inox vendu en Centre de Service Après-Vente Agréé SEB.

Pour changer le joint

■ Prenez toujours un joint correspondant à votre modèle.

■ Faites correspondre le trou du joint et la tige de verrouillage.

■ Terminez sa mise en place en le positionnant tout autour du couvercle. Veillez à ce qu'il se plaque bien contre le couvercle.

 *Changez le joint tous les ans.*

Pour ranger votre cocotte

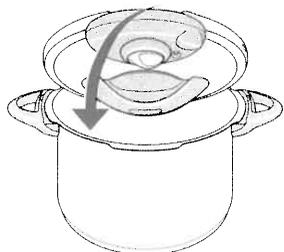
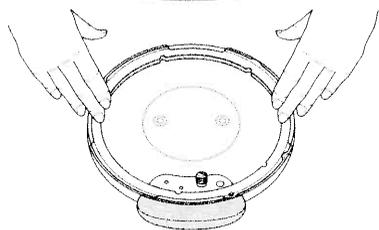
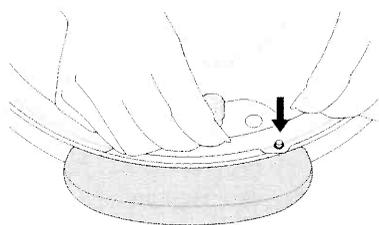
■ Retournez le couvercle sur la cuve.

 *Il est normal de faire vérifier votre cocotte dans un Centre de Service Après-Vente agréé SEB après 10 ans d'utilisation.*

Si des aliments ont brûlé dans la cocotte :

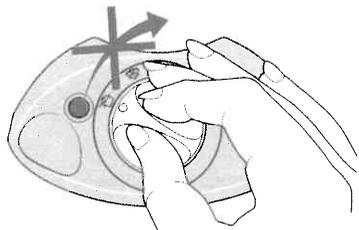
■ Laissez tremper votre cuve avant de la laver.

■ N'utilisez jamais d'eau de javel ou de produits chlorés.



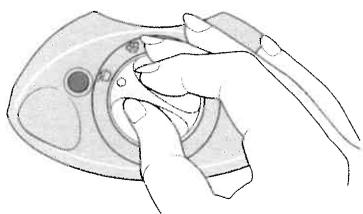
SEB, c'est sûr

Votre cocotte dispose de plusieurs systèmes qui garantissent une parfaite sécurité de fonctionnement.



Sécurité à la fermeture

■ Si le couvercle n'est pas complètement fermé, il n'est pas possible de positionner le sélecteur de pression sur **1**, **2** ou . Ne cherchez pas à forcer.



Sécurité à l'ouverture

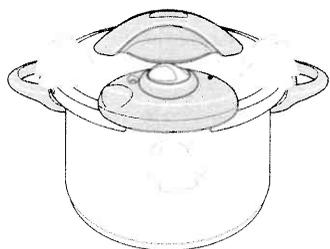
■ Si la cocotte est sous pression, le sélecteur de pression ne peut être mis sur  car le mécanisme est verrouillé par l'indicateur de présence de pression.

■ Dans ce cas, ne cherchez pas à forcer, mais amenez le sélecteur de pression sur  et attendez l'évacuation totale de la pression.

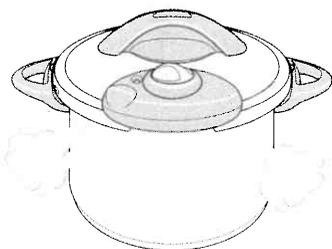
■ Contrôlez la position de l'indicateur de présence de pression. Pour pouvoir ouvrir votre cocotte, il doit être en position basse et le sélecteur de pression sur .

Sécurité à la surpression

■ Pendant le fonctionnement, si la soupape de fonctionnement vient à se boucher, les sécurités à la surpression entrent en action :



□ **Premier dispositif** : la soupape de sécurité libère la pression. Une fuite se produit alors entre le module de commande et le couvercle.



□ **Deuxième dispositif** : une fuite se produit entre le couvercle et la cuve.

Si l'un des systèmes de sécurité se déclenche :

■ Arrêtez la source de chaleur.

■ Laissez refroidir la cocotte.

■ Ouvrez la cocotte et vérifiez la bonne fixation du module de commande.

■ Vérifiez et nettoyez les dispositifs de fonctionnement et de sécurité ainsi que le joint.

SEB

répond à vos questions

Si vous ne pouvez pas fermer le couvercle, vérifiez que :

- Le sélecteur de pression est positionné sur .
- Le joint est bien placé.

Si la cocotte a chauffé sans liquide à l'intérieur :

- Faites vérifier votre cocotte par un Centre de Service Après-Vente Agréé SEB (voir liste sur bon de garantie).

Si l'indicateur de présence de pression n'est pas monté et que rien ne s'échappe par le conduit de vapeur pendant la cuisson :

- Ceci est normal pendant les premières minutes.
- Si le phénomène persiste, vérifiez que :
La source de chaleur est assez forte, sinon augmentez-la.
La quantité de liquide dans la cuve est suffisante.
Le sélecteur de pression est positionné sur **1** ou **2**.
La cocotte est bien fermée.
Le joint ou le bord de la cuve ne sont pas détériorés.

Si l'indicateur de présence de pression est monté et que rien ne s'échappe par le conduit de vapeur pendant la cuisson :

- Laissez échapper la vapeur en mettant le sélecteur de pression sur .
- Nettoyez la soupape de fonctionnement et le conduit d'évacuation de vapeur.

Si la vapeur fuit autour du couvercle, vérifiez :

- La bonne fermeture du couvercle.
- Le bon positionnement du joint du couvercle.
- Le bon état du joint, au besoin changez-le.
- Le bon état du bord de la cuve.
- La bonne fixation du module de commande.

Si vous ne pouvez pas ouvrir le couvercle :

- Vérifiez que :
Le sélecteur de pression est en position .
- L'indicateur de présence de pression est en position basse.
- Sinon : placez la cocotte sous un jet d'eau froide pour la décompresser.

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 du sélecteur de pression.
- La quantité de liquide.

Si des aliments ont brûlé dans la cocotte :

- Laissez tremper votre cuve 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 la cocotte.
- Ouvrez la cocotte et vérifiez la bonne fixation du module de commande.
- Vérifiez et nettoyez les dispositifs de fonctionnement et de sécurité ainsi que le joint.

Garantie

- Votre nouvelle cocotte SEB est garantie pendant 10 ans contre :
 - tout défaut lié à la structure métallique du produit,
 - toute dégradation prématurée du métal de base, dans le cadre de l'utilisation préconisée par le mode d'emploi.
- Cette garantie exclut :
 - les dégradations consécutives à des utilisations négligentes : chocs, chutes, passage au four,
 - les pièces d'usure : joint, poignées, panier.
- Seuls les Centres Service Agréés SEB sont habilités à vous faire bénéficier de cette garantie.
- Veuillez consulter la carte de garantie Internationale pour l'adresse du Centre Service Agréé SEB le plus proche de chez vous.

