

# Tefal®

WIKOOK®

Cuiseur Faitout



## Guide de l'utilisateur

[www.tefal.fr](http://www.tefal.fr)

## PRECAUTIONS IMPORTANTES

Prenez le temps de lire toutes les instructions.

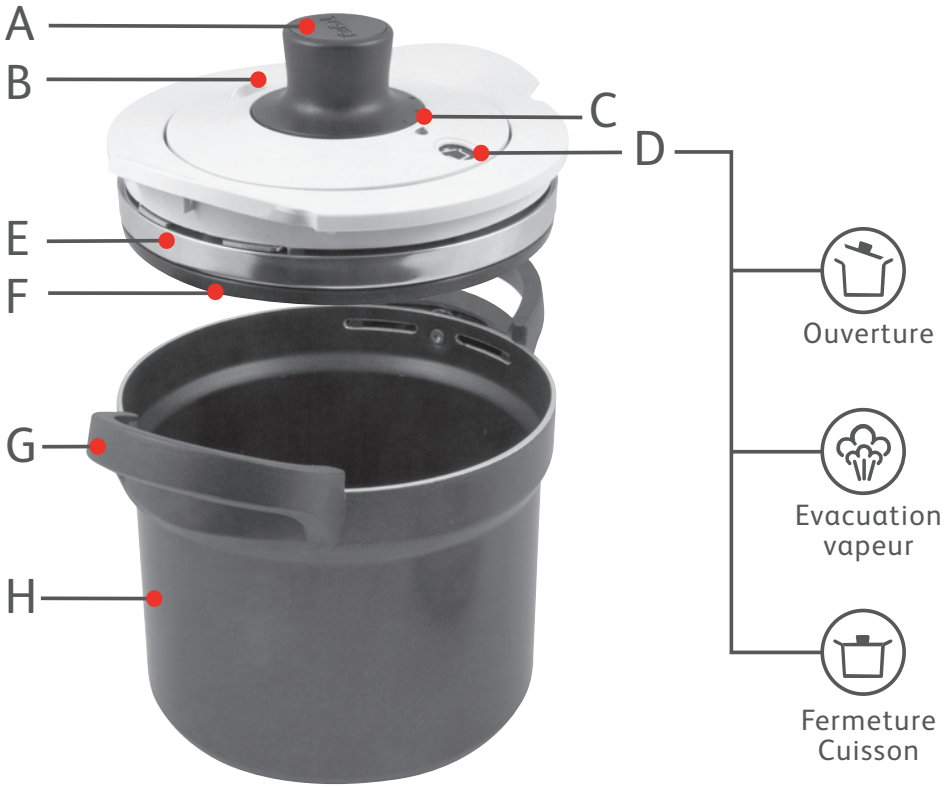
- Comme pour tout appareil de cuisson, assurez une étroite surveillance si vous utilisez Wikook à proximité d'enfants.
- Ne mettez pas votre Wikook dans un four chauffé.
- Déplacez votre Wikook sous pression avec un maximum de précautions. Ne touchez pas les surfaces chaudes. Utilisez les poignées et boutons. Utilisez des gants, si nécessaire.
- N'utilisez pas votre Wikook dans un autre but que celui auquel il est destiné.
- Votre Wikook cuit sous pression. Des blessures par ébullition peuvent résulter d'une utilisation inadéquate.
- Assurez-vous que Wikook est convenablement fermé avant de le mettre en service.
- Positionnez toujours votre Wikook de telle sorte que le conduit d'évacuation de vapeur ne soit jamais dirigé vers vous, car la vapeur est très chaude lorsqu'elle sort de ce conduit.
- N'ouvrez jamais Wikook en force. Assurez-vous que l'indicateur de verrouillage est descendu (plus de pression à l'intérieur). Voir paragraphe : « **UTILISATION** ».
- N'utilisez jamais votre Wikook sans liquide, cela le détériorerait gravement.
- Utilisez la (les) source de chaleur compatible.
- Ne remplissez jamais votre Wikook au-delà du repère maxi situé à l'intérieur de la cuve. Pour les aliments qui se dilatent pendant la cuisson, comme le riz, les légumes

déshydratés (ex : lentilles), compote... ne remplissez pas votre Wikook au-delà de la moitié de la hauteur du niveau maxi.

- Ne jamais chauffer de matières grasses jusqu'à carbonisation.
- Pour les viandes qui comportent une peau superficielle qui risque de gonfler sous l'effet de la pression (ex : langue de bœuf,...), piquez la viande avant cuisson. En fin de cuisson, si la peau de la viande présente un aspect gonflé, attendez avant de la ressortir de Wikook.
- Dans le cas d'aliments pâteux (ex : pois cassés, rhubarbe, compotes...), Wikook 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 Wikook 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 Tefal correspondant à votre modèle. En particulier, utilisez une cuve et un couvercle Wikook.
- N'utilisez pas votre Wikook pour stocker des aliments acides ou salés avant et après cuisson.
- Si lors de l'ouverture, vous observez des projections anormales, reverrouillez votre Wikook. Coupez la source de chaleur puis ouvrez progressivement en vous assurant qu'il n'y a plus de projection.

**- Conservez ces instructions -**

# SCHÉMA DESCRIPTIF



- A - Bouton d'ouverture / fermeture
- C - Indicateur de verrouillage
- E - Couvercle
- G - Poignée

- B - Conduit d'évacuation de vapeur
- D - Indicateur de positions du bouton
- F - Joint
- H - Cuve

## 1 CARACTERISTIQUES & SOURCES DE CHALEUR

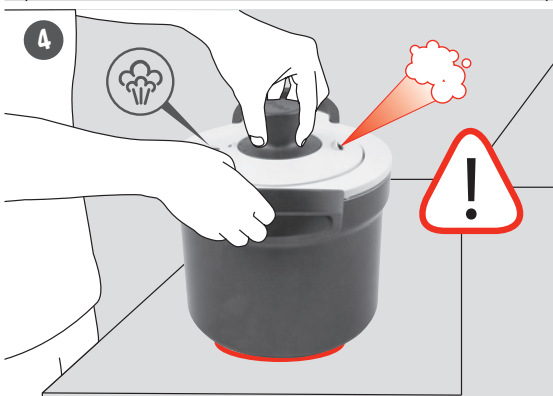
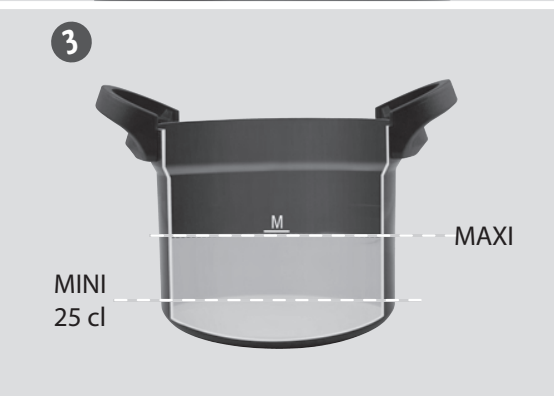
Numéro de modèle	P60704	P60604
Matériau	Aluminium revêtu	Aluminium revêtu
Capacité	4 litres	4 litres
Diamètre intérieur de cuve	210 mm	210 mm
Diamètre de fond	150 mm	140 mm

Sources de chaleur	 Gaz	 Plaque électrique	 Vitrocéram Halogène Radiant	 Électricité spirale	 Induction
P60704	✓	✓	✓	✓	
P60604	✓	✓	✓	✓	✓

Votre Wikook a une pression de fonctionnement (PF) de 20 kPa et une pression maximum de sécurité (PS) de 35 kPa.


- Sur plaque électrique, employez une plaque de diamètre égal ou inférieur à celui du fond du Wikook.
- Sur gaz, la flamme ne doit pas déborder du diamètre de la cuve.
- Sur tous les foyers, veillez à ce que votre Wikook soit bien centré et que le fond soit propre et net.

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




## 2 UTILISATION

### Mise en place du couvercle sur la cuve (fig. 1)


Mettez le bouton d'ouverture / fermeture du couvercle sur la position .

Posez le couvercle sur la cuve (fig. 1).


### Fermeture (fig. 1)

Verrouillez en tournant le bouton d'ouverture / fermeture dans le sens des aiguilles d'une montre jusqu'à la position .

### Ouverture (fig. 1)

Pour ouvrir : tournez le bouton d'ouverture / fermeture (A) du couvercle dans le sens inverse des aiguilles d'une montre jusqu'à la position  sans dépasser celle-ci.

**⚠ Pendant quelques secondes, de la vapeur s'échappe par ce conduit : ne passez pas votre main au-dessus.**

Une fois l'indicateur de verrouillage (C) descendu, continuez de tourner le bouton d'ouverture / fermeture du couvercle dans le sens inverse des aiguilles d'une montre jusqu'à la position , vous pouvez alors soulever le couvercle.

### Remplissage (fig. 2 et 3)

Lors du remplissage veillez à bien verser les ingrédients au centre de la cuve en évitant de mouiller les poignées (fig. 2).

### Remplissage minimum

Mettez toujours une quantité minimum de liquide au moins égale à 1 verre (25 cl).

### Remplissage maximum

**⚠ Les aliments et le liquide ne doivent jamais dépasser le trait du repère maxi situé à l'intérieur de votre Wikook (fig. 3).**

Pour les aliments qui se dilatent pendant la cuisson, comme le riz, les légumes déshydratés, ou les compotes... Ne remplissez pas votre Wikook au delà de la moitié de la hauteur du niveau maxi.

### Première utilisation

Avant la première utilisation, lavez et huilez légèrement toute la surface du revêtement intérieur.


Remplissez d'eau jusqu'au trait de repère maxi situé à l'intérieur de la cuve (fig. 3).

Fermez Wikook : voir paragraphe « Fermeture ».

Placez votre Wikook sur une source de chaleur réglée à sa puissance maximum, de telle sorte que l'indicateur de positions du bouton (D) soit orienté vers vous.

Lorsque la vapeur commence à s'échapper, réduisez la source de chaleur et décomptez 20 minutes.

Lorsque les 20 minutes sont écoulées, éteignez la source de chaleur.

Tournez le bouton d'ouverture / fermeture jusqu'à la position .

**⚠ Le conduit d'évacuation de la vapeur (B) ne doit jamais être dirigé vers vous ou une tierce personne.**

**⚠ Vous ne pouvez ouvrir que lorsque l'indicateur de verrouillage est descendu.**

**⚠ Attention au jet de vapeur car il est chaud.**

**⚠ Ne refroidissez pas Wikook sous l'eau.**

Ouvrez Wikook : voir paragraphe « Ouverture ».

Rincez Wikook à l'eau et séchez-le.

5



6



7



8



### Avant la cuisson

Vérifiez que les soupapes de fonctionnement et de sécurité sont mobiles.

Pour cela :

- Appuyez avec votre doigt sur les soupapes situées à l'intérieur du couvercle (fig. 7).

Veillez à respecter le minimum et maximum de remplissage. Voir paragraphe « Remplissage ».

Fermez Wikook.

### La cuisson

Placez votre Wikook sur une source de chaleur de telle sorte que l'indicateur de positions du bouton (D) soit orienté vers vous.

Régler la source de chaleur en fonction de votre recette. Dans tous les cas lorsque la vapeur s'échappe ajustez la source de chaleur pour que le jet de vapeur soit faible et régulier.

Vous pouvez à tout moment ouvrir votre Wikook pour vérifier la cuisson et/ou rajouter des ingrédients.

⚠ Voir paragraphe ouverture.

Veillez à ne pas utiliser d'accessoires métalliques dans votre Wikook.

⚠ Si lors de l'ouverture vous observez des projections anormales, reverrouillez votre Wikook. Coupez la source de chaleur puis ouvrez progressivement en vous assurant qu'il n'y a plus de projection.

### Fin de cuisson

Dès que le temps de cuisson est terminé, éteignez la source de chaleur.

⚠ Orientez votre Wikook de telle sorte que le conduit d'évacuation de vapeur ne soit jamais dirigé vers vous ou une tierce personne (fig. 4).

Tournez le bouton d'ouverture / fermeture jusqu'à la position ☸.

Une fois l'indicateur de verrouillage descendu, tournez le bouton d'ouverture / fermeture jusqu'à la position ☑, vous pouvez alors soulever le couvercle.

⚠ Pendant quelques secondes, de la vapeur s'échappe par l'indicateur de verrouillage, ne passez pas votre main au-dessus.

⚠ Si lors de l'ouverture vous observez des projections anormales, reverrouillez votre Wikook. Puis ouvrez progressivement en vous assurant qu'il n'y a plus de projection.

Pour le versage, prenez Wikook comme indiqué sur la figure 8 en veillant à ce que les ingrédients ne touchent pas les poignées.

### 3 NETTOYAGE ET ENTRETIEN

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

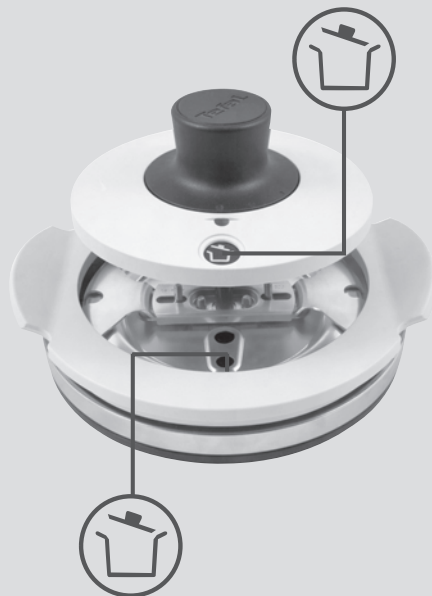
Lavez votre Wikook après chaque utilisation avec de l'eau tiède additionnée de produit à vaisselle.

**Ne mettez pas votre Wikook au lave-vaisselle car les détergents contiennent des substances très agressives et corrosives pour les parties aluminium.**

### Extérieur et intérieur de la cuve

Lavez avec une éponge végétale.

9



#### Pour un entretien complet de votre couvercle


Démontez la partie centrale située sur le dessus du couvercle :

- Dévissez à l'aide d'une pièce de monnaie l'écrou central situé au centre à l'intérieur du couvercle (fig. 5).
- Retirez la partie centrale et passez-la sous l'eau tiède avec du produit à vaisselle et une éponge.
- Contrôlez à l'œil et au jour que le conduit d'évacuation de vapeur n'est pas bouché (fig. 6). Si besoin, débouchez-le avec un cure-dent.

Remise en place de la partie centrale :

- Posez et orientez le couvercle sur votre plan de travail (fig. 9).

⚠ Assurez-vous que le bouton d'ouverture / fermeture est en position .

- Positionnez la partie centrale sur le couvercle en faisant coïncider les deux figures  (fig. 9). Retournez l'ensemble en tenant le bouton d'ouverture / fermeture. Puis vissez l'écrou à l'intérieur du couvercle à l'aide d'une pièce de monnaie.
- Vérifiez la mobilité des soupapes de fonctionnement et de sécurité (fig. 7).

Retirez le joint du couvercle :

- Retirez le joint du couvercle et passez-le sous l'eau tiède avec du produit à vaisselle et une éponge.

Remise en place du joint du couvercle (fig. 10) :

- Retournez le couvercle, face intérieure visible et positionnez le joint comme sur la figure 10.
- Changez votre joint (accessoire référence X201000) tous les 2 ans ou lorsque celui-ci présente une coupure ou si l'étanchéité de votre Wikook n'est plus assurée.

10



11



#### Pour conserver plus longtemps les qualités de votre Wikook

Ne surchauffez pas la cuve lorsqu'elle est vide.

Il est normal d'observer un brunissement au fur et à mesure des utilisations.

Nous vous recommandons de passer régulièrement un chiffon légèrement huilé à l'intérieur de la cuve.

#### Rangement

Pour ranger votre Wikook, positionnez le couvercle sur la cuve comme indiqué sur la figure 13.

#### 4 SECURITES

Votre Wikook est équipé de plusieurs dispositifs de sécurité, dont deux à la surpression.

#### Si l'un des systèmes de sécurité se déclenche

##### Premier dispositif

- La soupape de sécurité libère la pression (fig. 11).
- Arrêtez la source de chaleur.
- Laissez refroidir votre Wikook.
- Ouvrez.
- Procédez à un entretien complet de votre Wikook (paragraphe 3).

##### Deuxième dispositif

- Le joint laisse échapper de la vapeur entre le couvercle et la cuve (fig. 12).
- Arrêtez la source de chaleur.
- Laissez refroidir votre Wikook.
- Ouvrez.
- Faites contrôler votre Wikook auprès d'un Centre Service Agréé TEFAL.

12




13



## TEFAL RÉPOND À VOS QUESTIONS

Cet appareil est conforme à la réglementation concernant les matériaux en contact avec les aliments.




### 1 Si vous ne pouvez pas fermer le couvercle :

- Vérifiez le bon positionnement du couvercle sur la cuve (fig 1).
- Vérifiez que le bouton d'ouverture / fermeture est bien sur la position .
- Appuyez légèrement sur le couvercle puis tournez le bouton d'ouverture / fermeture.

### 2 Si votre Wikook a chauffé sous pression sans liquide à l'intérieur :

- Faites vérifier votre Wikook par un Centre de Service agréé TEFAL.

### 3 Si l'indicateur visuel de verrouillage est monté et que rien ne s'échappe par le conduit d'évacuation 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 bouton d'ouverture / fermeture est bien sur la position .
  - Le joint du couvercle est propre, en bon état et bien en place, et que le bord de la cuve n'est pas détérioré.
  - La partie centrale du couvercle est correctement vissée.
- Si malgré toutes ces vérifications le phénomène persiste :
  - Tournez le bouton d'ouverture / fermeture jusqu'à la position , puis jusqu'à la position  et ouvrez.
  - Procédez à un entretien complet de votre Wikook (paragraphe 3).


### 4 Si de la vapeur s'échappe autour de la partie centrale du couvercle, vérifiez que :

- La partie centrale est correctement vissée.
- Si le phénomène persiste : procédez à un entretien complet de votre Wikook (paragraphe 3).

### 5 Si de la vapeur s'échappe autour du couvercle, vérifiez :

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


### 6 Si vous ne pouvez pas ouvrir le couvercle :

- Arrêtez la source de chaleur.
- Positionnez le bouton d'ouverture / fermeture sur la position .
- Si rien ne s'échappe et que vous ne pouvez toujours pas ouvrir le couvercle :
  - Laissez refroidir votre Wikook à l'air libre. Actionnez le bouton d'ouverture / fermeture plusieurs fois et ouvrez. Procédez alors à un entretien complet de votre Wikook (voir paragraphe 3).

### 7 Si l'un des systèmes de sécurité se déclenche (voir paragraphe 4) :

- Soupape de sécurité :
  - Arrêtez la source de chaleur.
  - Laissez refroidir votre Wikook.
  - Ouvrez.
  - Procédez à un entretien complet de votre Wikook (paragraphe 3).
- Joint :
  - Arrêtez la source de chaleur.
  - Laissez refroidir votre Wikook.
  - Ouvrez.
  - Faites contrôler votre Wikook auprès d'un Centre Service Agréé TEFAL.

### 8 Si les aliments ne sont pas cuits ou s'ils sont brûlés, vérifiez :

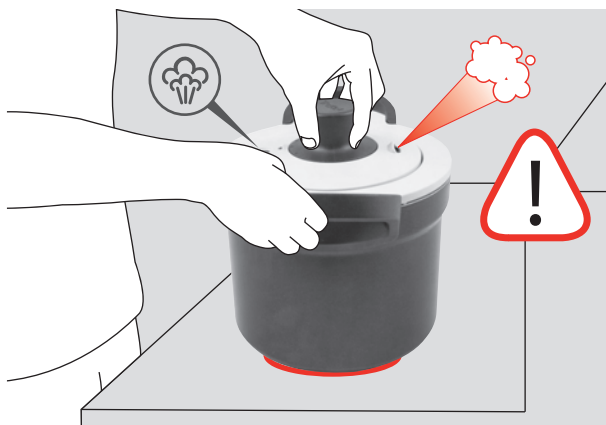
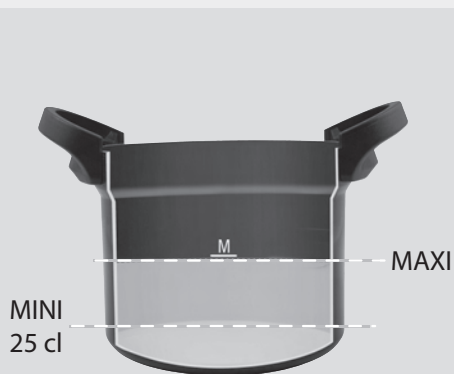
- Le temps de cuisson.
- La puissance de la source de chaleur.
- Le bon positionnement du bouton d'ouverture / fermeture (position .
- La quantité de liquide.
- Si des aliments ont brûlé dans votre Wikook :
  - Laissez tremper votre cuve quelque temps avant de la laver.
- N'utilisez jamais d'eau de javel ou de produits chlorés.

# WIKOOK Prise en main

## Ouvert / Fermé



## Remplissage



Prenez le temps de lire toutes les instructions de ce guide.

CONSERVEZ CES INTRUCTIONS

**N°Azur 0 810 774 774**

(prix appel local)

Courriel : [consommateurs@tefal.fr](mailto:consommateurs@tefal.fr)

Pour toute information complémentaire :

Site internet : [www.tefal.fr](http://www.tefal.fr)

Références : 4135260

Février 2009