

FR	p. 1
EN	p. 12
NL	p. 26
DE	p. 38
IT	p. 50
SV	p. 62
FI	p. 74
DA	p. 86
NO	p. 98
ES	p. 110
PT	p. 122
EL	p. 134

# Tefal®

## SECURE 5 NEO

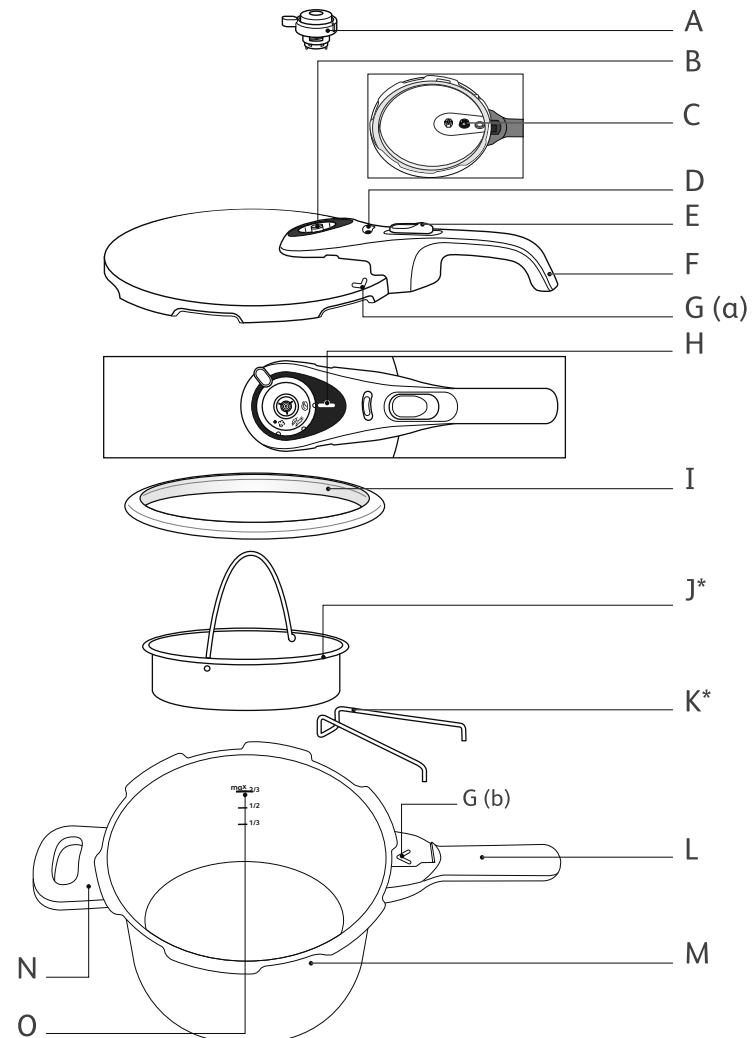


Guide de l'utilisateur - User's Guide  
 Handleiding - Bedienungsanleitung  
 Manuale d'uso - Bruksanvisning - Käyttöohje  
 Brugsanvisning - Brukerveiledning  
 Guía del usuario - Guia do Usuário  
 Οδηγίες χρήσης.

www.tefal.com

November 2015 - Ref.: NEZINSA4 - Realization: Espace Graphique

FR  
 EN  
 NL  
 DE  
 IT  
 SV  
 FI  
 DA  
 NO  
 ES  
 PT  
 EL



\*Panier non inclus dans certains modèles - \*Basket not included with certain models - \*Mandje en drievet niet inbegrepen bij bepaalde modellen  
 \*Bei einigen Modellen ist der Einsatz nicht enthalten - \*Cestello non incluso in certi modelli - \*Korgen ingår inte i vissa modeller - \*Höjrytskori ei kuulu kaikkiin malleihin - \*Dampindsatsen medfølger ikke til visse modeller - \*Visse modeller har ikke dampkurv - \*Cestillo no incluido en algunos modelos - \*Cesto não incluído em alguns modelos - \*Σε ορισμένα μοντέλα δεν περιλαμβάνεται το καλάθι.

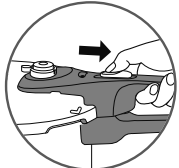


fig. 1

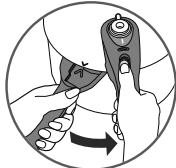


fig. 2



fig. 3

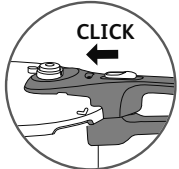


fig. 4

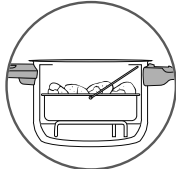


fig. 5\*



fig. 6



fig. 7

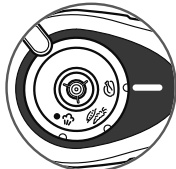


fig. 8



fig. 9

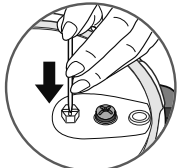


fig. 10

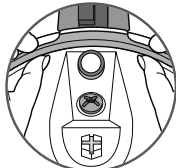


fig. 11

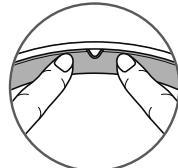


fig. 12



fig. 13



fig. 14

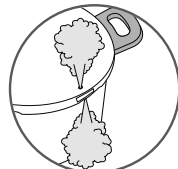


fig. 15

## PRÉCAUTIONS IMPORTANTES

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

- Directive des Equipements 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. 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 l'autocuiseur est convenablement fermé avant de le mettre en service. Voir paragraphe "Fermeture".
- 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. Dans le cas des modèles 3 et 4L, pour les aliments pâteux ou qui se dilatent pendant la cuisson, ne remplissez pas votre produit au-delà de 1/3. En fin de cuisson, attendez 5 minutes avant de décompresser sous l'eau.
- Après cuisson de viandes qui comportent une peau superficielle (ex. langue de bœuf...), qui risque de gonfler sous l'effet de la pression, ne piquez pas la viande tant que la peau présente un aspect gonflé ; vous risqueriez d'être ébouillanté. Veillez à piquer la viande avant cuisson.
- Dans le cas d'aliments pâteux (pois cassés, rhubarbe...), l'autocuiseur doit être légèrement secoué avant ouverture pour que ces aliments ne gicent 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 TEFAL correspondant à votre modèle. En particulier, utilisez une cuve et un couvercle TEFAL.
- 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.
- Si vous constatez qu'une partie de votre cocotte est cassée ou fissurée, n'essayez en aucun cas de l'ouvrir si elle est fermée, attendez qu'elle refroidisse complètement avant de la déplacer, ne l'utilisez plus et rapportez-la à un Centre de Service Agréé TEFAL pour réparation.

\*Panier non inclus dans certains modèles - \*Basket not included with certain models - \*Mandje en drievout niet inbegrepen bij bepaalde modellen  
 \*Bei einigen Modellen ist der Einsatz nicht enthalten - \*Cestello non incluso in certi modelli - \*Korgin ingär inte i vissa modeller - \*Höyrytiskori ei kuulu kaikkien mallienhin - \*Dampindsatsen medfølger ikke til visse modeller - \*Visse modeller har ikke dampkurv - \*Cestillo no incluido en algunos modelos - \*Cesto não incluído em alguns modelos - \*Σε ορισμένα μοντέλα δεν περιλαμβάνεται το καλάθι.

## CONSERVEZ CES INSTRUCTIONS

## Schéma descriptif

- A. Soupape de fonctionnement  
 B. Conduit d'évacuation de vapeur  
 C. Soupape de sécurité  
 D. Indicateur de présence de pression  
 E. Bouton d'ouverture  
 F. Poignée longue de couvercle  
 G(a). Repère de positionnement du couvercle  
 G(b). Repère de positionnement du couvercle par rapport à la cuve  
 H. Repère de positionnement de la soupape de fonctionnement  
 I. Joint de couvercle  
 J. Panier vapeur\*  
 K. Trépied\*  
 L. Poignée longue de cuve  
 M. Cuve  
 N. Poignée courte de cuve  
 O. Repère maximum de remplissage

## Caractéristiques

### Diamètre du fond de l'autocuiseur - références

Capacité	Ø Cuve	Ø Fond	Modèle INOX	Pression maximum de sécurité
4 L	22 cm	15 cm	P25342	170 kPa
6 L	22 cm	15 cm	P25307	170 kPa
Set 4L + 6L	22 cm	15 cm	P25443	170 kPa
7 L	22 cm	15 cm	P25308	170 kPa
8 L	22 cm	15 cm	P25344	170 kPa

### Informations normatives :

Pression supérieure de fonctionnement : 80 kPa

## Sources de chaleur compatibles



- Cet autocuiseur convient à toutes les sources de chaleur.
- Sur une cuisinière électrique ou à induction, assurez-vous que la taille de la plaque chauffante ne dépasse pas celle de la base de l'autocuiseur.
- Sur une cuisinière céramique ou halogène, assurez-vous que la base de l'autocuiseur est toujours propre et sèche.
- Sur une cuisinière au gaz, la flamme ne doit pas dépasser le diamètre de la base de l'autocuiseur.
- Sur tous les foyers, veillez à ce que votre autocuiseur soit bien centré.

- Les accessoires suivants sont disponibles pour l'autocuiseur :

Accessoire	Numéro de référence
Joint de couvercle	X9010101
Panier vapeur*	792185
Trépied*	792691

- Pour le changement d'autres pièces ou pour les réparations, faites appel aux Centres de Service Agréés TEFAL (merci de vous référer à : [www.tefal.com](http://www.tefal.com)).
- N'utilisez que des pièces d'origine TEFAL correspondant à votre modèle.

## Utilisation

### Ouverture

- À l'aide du pouce tirez sur le bouton d'ouverture (E) et maintenez-le reculé - fig. 1.
- Une main tenant la poignée longue de cuve (L), tournez avec l'autre main la poignée longue de couvercle (F) dans le sens inverse des aiguilles d'une montre, jusqu'à ouverture - fig. 2 .
- Puis soulevez le couvercle.

### Fermeture

**Hors fonctionnement, produit fermé, le fait que le couvercle bouge par rapport à la cuve est normal. Cet effet disparaît dès que le produit est en pression.**

- Posez le couvercle bien à plat sur la cuve en alignant les repères de positionnement du couvercle **G(a)** et **G(b)**.
- Tournez le couvercle dans le sens des aiguilles d'une montre jusqu'à la butée - fig. 3 jusqu'à entendre le bruit d'enclenchement du bouton fig. 4.

Si vous ne réussissez pas à tourner le couvercle, vérifiez que le bouton d'ouverture (E) est bien reculé.

### Remplissage minimum

- Mettez toujours une quantité minimale de liquide égale à 25 cl/ 250 ml (2 verres).

**Pour une cuisson vapeur\* :**

- Le remplissage doit être au moins égal à 75 cl/ 750 ml (6 verres).
- Posez votre panier\* (J) sur le support\* (K) prévu à cet effet - fig. 5.

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

- Ne remplissez jamais votre autocuiseur au-delà des 2/3 de la hauteur de la cuve (repère maximum de remplissage) (O) - fig. 6.

#### Pour certains aliments :

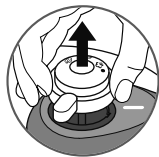
- Pour les aliments qui se dilatent pendant la cuisson, comme le riz, les légumes déshydratés ou les compotes,... ne remplissez pas votre autocuiseur au-delà de la moitié de sa capacité.
- Dans le cadre des soupes, nous vous conseillons d'effectuer une décompression rapide (voir paragraphe "Décompression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

## Utilisation de la soupape de fonctionnement (A)

### Pour mettre en place la soupape de fonctionnement (A) :

Attention, ces opérations ne doivent s'effectuer que lorsque le produit est froid et n'est pas en fonctionnement.

- Posez la soupape de fonctionnement (A) en alignant le pictogramme ● de la soupape avec le repère de positionnement (H).
- Appuyez sur la soupape puis tournez-la jusqu'au pictogramme 🍚 ou 🍲.



### Pour enlever la soupape de fonctionnement :

Attention, ces opérations ne doivent s'effectuer que lorsque le produit est froid et n'est pas en fonctionnement.

- Appuyer sur la soupape et tournez-la pour aligner le pictogramme ● avec le repère de positionnement (H) comme sur le dessin ci-contre.
- Retirez la soupape comme sur le dessin ci-contre.

### Pour faire cuire des légumes ou des aliments fragiles :

- Positionnez le pictogramme 🍚 de la soupape face au repère de positionnement (H) - fig. 7.

### Pour faire cuire de la viande ou des aliments surgelés :

- Positionnez le pictogramme 🍲 de la soupape face au repère de positionnement (H) - fig. 8.

### Pour laisser s'échapper la vapeur :

- Tournez progressivement la soupape (A) en choisissant à votre convenance la vitesse de décompression pour terminer face au repère du pictogramme ☁ - fig. 9, ou placez votre autocuiseur sous un robinet d'eau froide (paragraphe «Décompression rapide»).

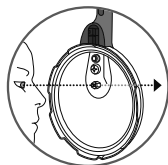
## Première utilisation



La présence de vapeur au niveau de l'indicateur de présence de pression (D) est normale au début du fonctionnement du produit.

- Posez le support du panier (K) au fond de la cuve et déposez le panier (J) dessus\*.
- Remplissez d'eau jusqu'aux 2/3 de la cuve (repère maximum de remplissage (O)).
- Fermez l'autocuiseur.
- Positionnez le pictogramme ☁ face au repère de positionnement (H) - fig. 8.
- 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.
- Tournez progressivement la soupape (A) en choisissant à votre convenance la vitesse de décompression pour terminer en butée face au pictogramme ☁ - fig. 9.
- Lorsque l'indicateur de présence de pression (D) redescend, votre autocuiseur n'est plus sous pression.
- Ouvrez l'autocuiseur - fig. 1 - 2.
- Rincez l'autocuiseur à l'eau et séchez-le.

## Avant la cuisson

- Avant chaque utilisation retirez la soupape (A) (voir paragraphe "Utilisation de la soupape de fonctionnement") et vérifiez à l'œil et au jour que le conduit d'évacuation de vapeur (B) n'est pas obstrué (voir dessin ci contre). Si besoin, nettoyez-le avec un cure-dent - fig. 10.



- Vérifiez que la bille de la soupape de sécurité (C) est mobile, dessin ci-contre et voir paragraphe "Nettoyage et entretien".
- Ajoutez vos ingrédients et le liquide.
- Fermez l'autocuiseur - fig. 3 et assurez-vous qu'il est correctement fermé - fig. 4.
- Positionnez le pictogramme  ou  de la soupape face au repère de positionnement H - fig. 7 ou 8.
- Posez l'autocuiseur sur une source de chaleur, puis réglez-la à sa puissance maximum.




## Pendant la cuisson

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

- La présence de vapeur au niveau de l'indicateur de présence de pression (D) est normale au début du fonctionnement du produit.
- Lorsque la soupape de fonctionnement (A) laisse échapper de la vapeur de façon continue, en émettant un son régulier (PSCHHHT), réduisez la source de chaleur de manière à ce que la soupape (A) continue à chuchoter régulièrement.
- Décomptez le temps de cuisson indiqué dans la recette.
- Dès que le temps de cuisson est écoulé, éteignez la source de chaleur.

## Fin de cuisson



**Pour libérer la vapeur :**  
- Décompression lente :

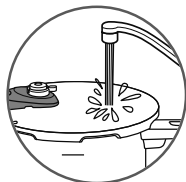
- Tournez progressivement la soupape (A) en choisissant à votre convenance la vitesse de décompression pour terminer face au repère du pictogramme  - fig. 9. Lorsque l'indicateur de présence de pression (D) redescend, votre autocuiseur n'est plus sous pression.

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

- Décompression rapide :

- Vous pouvez placer votre autocuiseur sous un robinet d'eau froide pour accélérer la décompression, voir schéma ci-contre. Lorsque l'indicateur de présence de pression (D) redescend, votre autocuiseur n'est plus sous pression.
- Vous pouvez ouvrir votre autocuiseur - fig. 1 et 2.

**Si lors de la libération de la vapeur vous observez des projections anormales, remettez la soupape de fonctionnement (A) sur le repère  ou  - fig. 7 ou 8 - puis redécompressez lentement en vous assurant qu'il n'y a plus de projections.**



### - Cas particulier :

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

Déplacez votre autocuiseur sous pression avec un maximum de précautions sans le secouer.

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

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

- Lavez avec une éponge et du produit vaisselle.
- 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 une éponge avec un peu de vinaigre blanc.

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

- Lavez avec une éponge et du produit vaisselle.

#### Pour nettoyer le couvercle :

- Lavez le couvercle sous un filet d'eau tiède avec une éponge et du produit vaisselle et rincez-le bien.

#### Pour nettoyer le joint du couvercle :

- Après chaque cuisson, nettoyez le joint (I) et son logement.
- Pour la remise en place du joint, reportez-vous - fig. 11 - 12.

Lavez votre autocuiseur après chaque utilisation.

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

Seuls la cuve et le panier passent au lave-vaisselle.

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

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

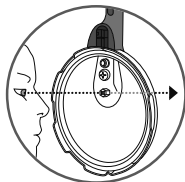


**Pour nettoyer la soupape de fonctionnement (A) :**

- Retirez la soupape de fonctionnement (A), voir paragraphe "Utilisation de la soupape de fonctionnement".
- Nettoyez la soupape de fonctionnement (A) sous le jet d'eau du robinet - fig. 13.

**Pour nettoyer le conduit d'évacuation de vapeur (B) :**

- Enlevez la soupape (A).
- Contrôlez à l'œil et au jour que le conduit d'évacuation de vapeur est débouché et rond. Voir dessin ci-contre. Si besoin, nettoyez-le avec un cure-dent - fig. 10.



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

**Pour nettoyer la soupape de sécurité (C) :**

- 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 légèrement sur la bille qui doit s'enfoncer sans difficulté. Voir dessin ci-contre.

**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 TEFAL correspondant à votre modèle.

**Pour ranger votre autocuiseur :**

- Retournez le couvercle sur la cuve.

## Sécurité

---

Votre autocuiseur est équipé de plusieurs dispositifs de sécurité :

**• Sécurité à la fermeture :**

- Si le produit n'est pas correctement fermé l'indicateur de présence de pression (D) ne peut pas monter et de ce fait l'autocuiseur ne peut pas monter en pression.

**• Sécurité à l'ouverture :**

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

### • Deux sécurités à la surpression :

- Premier dispositif : la soupape de sécurité (C) libère la pression et de la vapeur s'échappe horizontalement sur le dessus du couvercle - fig.14
- Second dispositif : le joint (I) laisse échapper de la vapeur verticalement par le petit trou situé sur le bord du couvercle ou le long de la cuve - fig.15. Attention, cela peut entraîner l'extinction de la flamme sur un foyer à gaz.

### Si l'un des systèmes de sécurité à la surpression se déclenche :

- Arrêtez la source de chaleur.
- Laissez refroidir complètement l'autocuiseur.
- Ouvrez.
- Vérifiez et nettoyez la soupape de fonctionnement (A) - fig.13, le conduit d'évacuation de vapeur (B) - fig.10, la soupape de sécurité (C) et le joint (I). Voir dessin ci-contre.



## Recommandations d'utilisation

- 1 - La vapeur est très chaude lorsqu'elle sort de l'autocuiseur, veillez à ne pas vous brûler. Utilisez des gants si nécessaire.
- 2 - Dès que l'indicateur de présence de pression s'élève, vous ne pouvez plus ouvrir votre autocuiseur.
- 3 - Comme pour tout appareil de cuisson, assurez une étroite surveillance si vous utilisez l'autocuiseur à proximité d'enfants.
- 4 - Pour déplacer l'autocuiseur, servez-vous des deux poignées de cuve.
- 5 - Ne laissez pas séjourner d'aliments dans votre autocuiseur.
- 6 - N'utilisez jamais d'eau de javel ou de produits chlorés, qui pourraient altérer la qualité du matériau.
- 7 - Ne passez pas au lave-vaisselle et ne laissez pas tremper dans l'eau : le joint, le couvercle et la soupape de fonctionnement.
- 8 - Changez le joint tous les ans ou s'il présente une coupure.
- 9 - Le nettoyage de votre autocuiseur s'effectue impérativement à froid, l'appareil vide.
- 10 - Il est impératif de faire vérifier votre autocuiseur dans un Centre de Service Agréé TEFAL après 10 ans d'utilisation.

## Garantie

- Dans le cadre de l'utilisation préconisée par le mode d'emploi, la cuve de votre nouvel autocuiseur TEFAL est **garantie 10 ans** contre :
  - Tout défaut lié à la structure métallique de votre cuve,
  - Toute dégradation prématurée du métal de base.

- Toutes les autres pièces de votre cocotte sont garanties contre tout défaut de fabrication ou de matière, pour la période de garantie définie par la loi en vigueur dans le pays d'achat et à partir de la date d'achat.
- Cette garantie contractuelle sera acquise sur présentation du ticket de caisse ou facture de cette date d'achat.

#### Ces garanties excluent :

- Les dégradations consécutives au non respect des précautions importantes ou à des utilisations négligentes, notamment :
  - Chocs, chutes, passage au four,
  - Passage du couvercle et de la soupape de fonctionnement au lave-vaisselle.
- Seuls les Centres de Services Agréés TEFAL sont habilités à vous faire bénéficier de cette garantie (merci de vous référer à : [www.tefal.com](http://www.tefal.com)).

## Marquage réglementaire



Marquage	Localisation
Identification du fabricant et marque commerciale	Poignée de cuve et poignée de couvercle
Année et lot de fabrication	Sur la cuve
Référence modèle Pression maximum de sécurité (PS) Pression supérieure de fonctionnement (PF)	Sur le couvercle
Capacité	Fond de cuve

#### • Participons à la protection de l'environnement !





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

## TEFAL répond à vos questions \_\_\_\_\_

Problèmes	Recommandations
Si l'autocuiseur a chauffé sous pression sans liquide à l'intérieur :	Faites vérifier votre autocuiseur par un Centre de Service Agréé TEFAL.
Si l'indicateur de présence de pression n'est pas monté et que rien ne s'échappe par la soupape 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. - La soupape de fonctionnement est positionnée sur l'un des pictogrammes  ou  - fig. 7 ou 8. - L'autocuiseur est bien fermé. - 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 la soupape pendant la cuisson :	Ceci est normal pendant les premières minutes. Si le phénomène persiste, passez votre appareil sous l'eau froide, voir paragraphe "Décompression rapide et Cas particulier" puis ouvrez-le. Nettoyez la soupape de fonctionnement et le conduit d'évacuation de vapeur et vérifiez que la bille de la soupape de sécurité s'enfonce sans difficulté.
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, de la soupape de sécurité et de la soupape de fonctionnement. Le bon état du bord de la cuve.
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 l'autocuiseur sous un jet d'eau froide, voir paragraphe "Décompression rapide et Cas particulier".
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 l'autocuiseur :	Laissez tremper votre cuve quelque temps avant de la laver. N'utilisez jamais d'eau de javel ou de produits chlorés.

# Légumes



FR

		Cuisson	FRAIS Position de la soupepe 	SURGELÉS Position de la soupepe 
Artichauts		- vapeur**	18 min.	-
		- immersion***	15 min.	-
Asperges		- immersion	5 min.	-
Betterave rouge		- vapeur	20 - 30 min.	-
Blé (lég. secs)		- immersion	15 min.	-
Brocolis		- vapeur	3 min.	3 min.
Carottes (aliments émulsifs)	rondelles	- vapeur	7 min.	5 min.
Céleri		- vapeur	6 min.	-
		- immersion	10 min.	-
Champignons	émincés	- vapeur	1 min.	5 min.
	entiers	- immersion	1 min. 30	-
Chou vert	émincé	- vapeur	6 min.	-
	effeuillé	- vapeur	7 min.	-
Chou Bruxelles		- vapeur	7 min.	5 min. - immersion
Chou-fleur		- immersion	3 min.	4 min.
Courgettes		- vapeur	6 min. 30	9 min
		- immersion	2 min.	-
Endives		- vapeur	12 min.	-
		- immersion	5 min.	8 min.
Epinards		- immersion	3 min.	-
		- vapeur	8 min.	9 min.
Haricots verts		- immersion	20 min.	-
Haricots mi-secs		- immersion	10 min.	-
Lentilles vertes (lég. secs)		- immersion	7 min.	-
Navets		- vapeur	6 min.	-
		- immersion	1 min. 30	4 min
Petits pois		- vapeur	2 min. 30	-
Poireaux rondelles		- immersion	8 min.	-
Potiron (purée)(aliments émulsifs)		- immersion	12 min.	-
Pommes de terre en quartiers		- vapeur	6 min.	-
		- immersion	14 min.	-
Pois cassés (lég. secs)		- immersion	7 min.	-
Riz (lég. secs)		- immersion		

\*\* Aliment dans le panier vapeur\*

\*\*\* Aliment dans l'eau

# Viandes et Poissons

	FRAIS Position de la soupepe 	SURGELÉ Position de la soupepe 
Agneau (gigot 1,3 Kg)	25 min.	35 min.
Bœuf (rôti 1 Kg)	10 min.	28 min.
Lotte (filets 0,6 Kg) (aliments émulsifs)	4 min.	6 min.
Porc (rôti 1 Kg)	25 min.	45 min.
Poulet (entier 1,2 Kg)	20 min.	45 min.
Saumon (4 darnes 0,6 Kg) (aliments émulsifs)	6 min.	8 min..
Thon (4 steaks 0,6 Kg) (aliments émulsifs)	7 min.	9 min.

\*Panier non inclus dans certains modèles