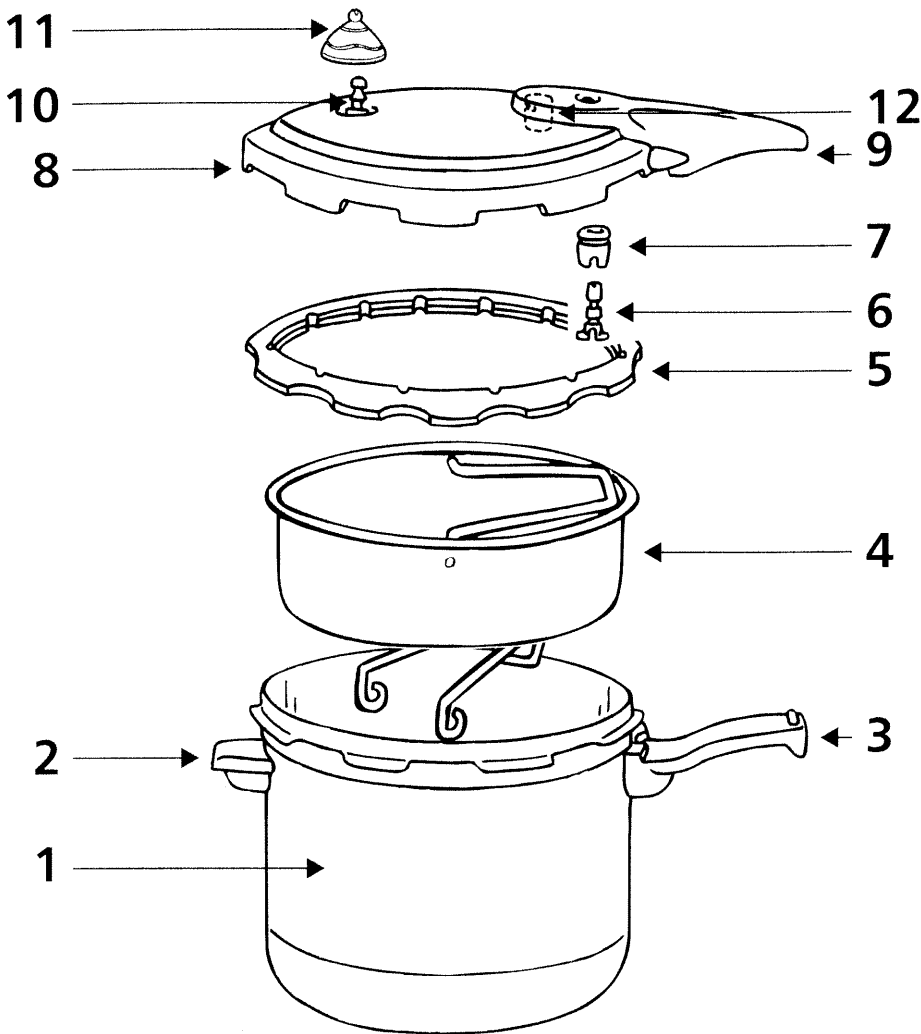


▲ SEB®



KWISTO

MODE D'EMPLOI	P. 1
GEBRUIKSAANWIJZING	P. 8
INSTRUCTIONS FOR USE	P.15



- | | | | |
|------|-----------------------------|---------------------------|--------------------------|
| 1 | Cuve | Pan | Pot |
| 2 * | Poignée courte de cuve | Kort handvat van de pan | Short pot handle |
| 3 * | Poignée longue de cuve | Lang handvat van de pan | Long pot handle |
| 4 * | Panier + trépied | Mand + driepoot | Basket + trivet |
| 5 * | Joint exclusif | Speciale afsluitering | Exclusive gasket |
| 6 | Tige de sécurité | Veiligheidsstaafje | Locking indicator pin |
| 7 | Logement de la tige | Houder veiligheidsstaafje | Pin housing |
| 8 | Couvercle inox | Roestvrijstalen deksel | Stainless steel lid |
| 9 | Poignée longue de couvercle | Lang handvat van deksel | Long lid handle |
| 10 | Embase de soupape | Ventielvoetje | Centre pipe |
| 11 * | Soupape de fonctionnement | Bevestigingsventiel | Pressure regulator valve |
| 12 | Soupape de sécurité | Veiligheidsklepje | Safety valve |

*Ces pièces sont disponibles dans le commerce. Pour toutes les autres pièces, adressez vous à un centre de Service Après Vente.

*Deze onderdelen zijn bij uw winkelier verkrijgbaar. Wat betreft de overige onderdelen, dient u zich te wenden tot het dichtsbijzinde After-Sales Service Centrum.

*These parts are available from your local dealer. Other parts may be obtained from your local After Sales Centre.

FIG. A

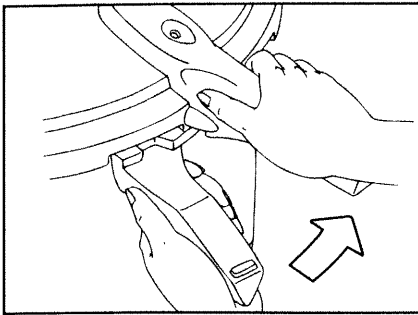


FIG. B

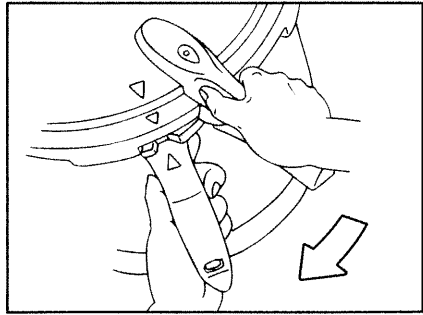


FIG. C

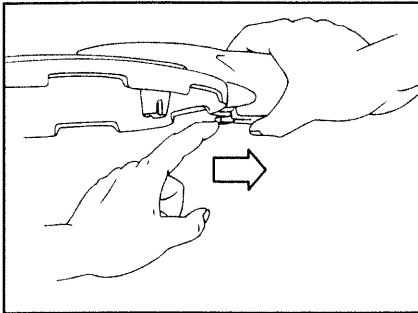


FIG. D

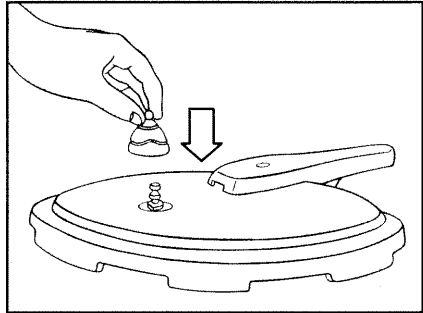


FIG. E

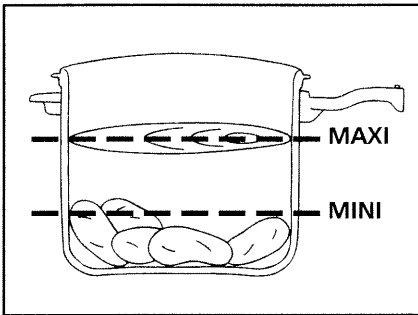


FIG. F

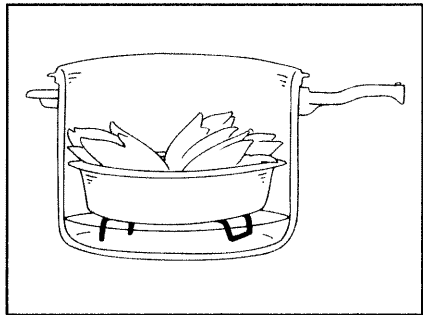


FIG. G

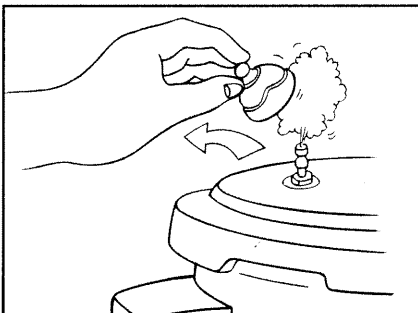


FIG. H

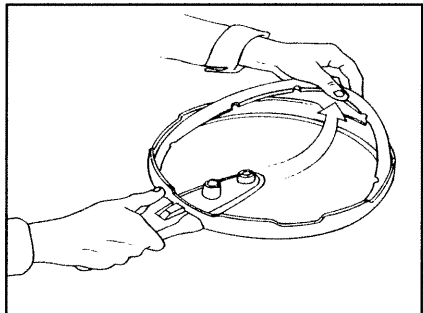


FIG. I

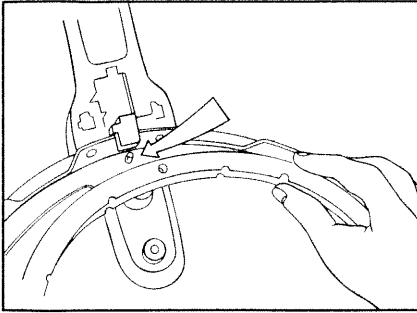


FIG. J

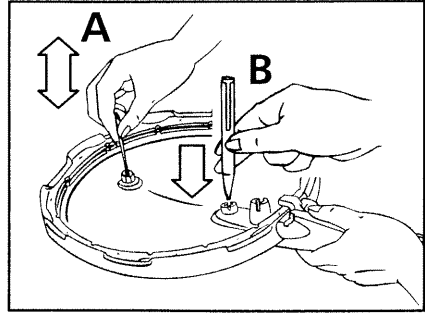


FIG. K

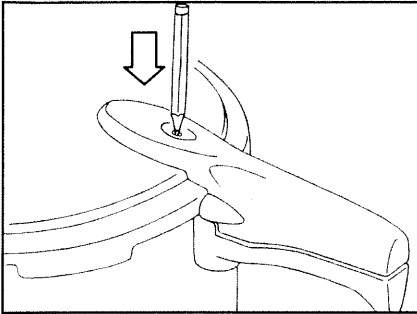


FIG. L

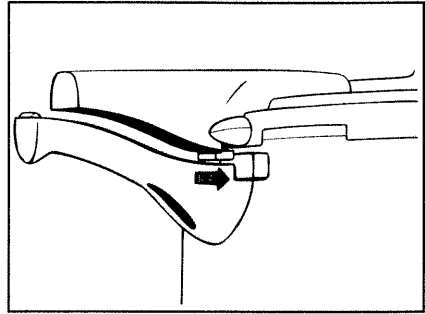


FIG. M

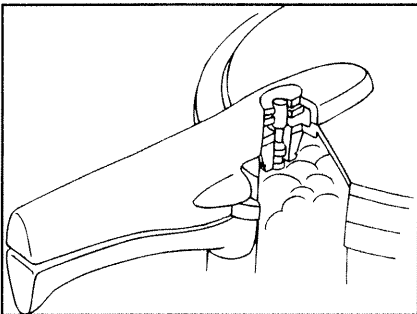


FIG. N

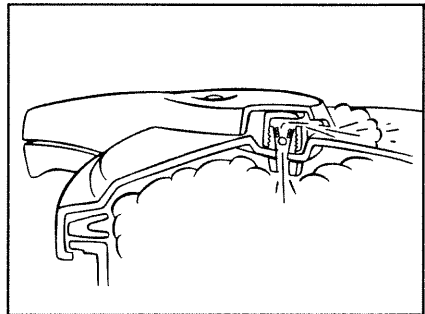


FIG. O

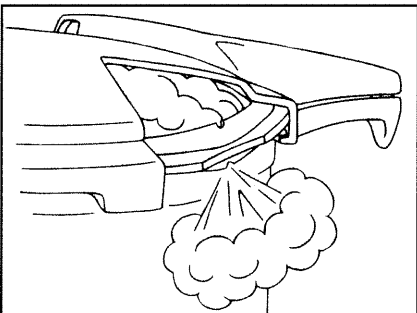
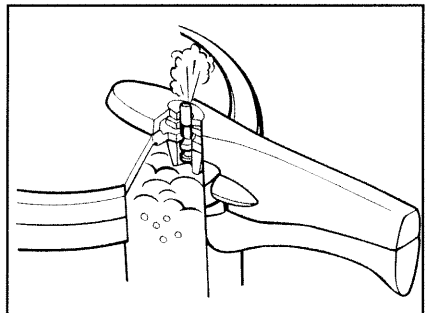


FIG. P



PRÉCAUTIONS IMPORTANTES

Les précautions élémentaires de sécurité indiquées ci-après doivent toujours être satisfaites lors de l'utilisation des autocuiseurs SEB. Nous vous recommandons de lire le mode d'emploi dans sa totalité pour une utilisation optimale et en toute sécurité.

- 1 Lire toutes les instructions.
- 2 Ne pas toucher les surfaces chaudes. Utiliser les poignées ou boutons.
- 3 Assurer une étroite surveillance si l'autocuiseur est utilisé à proximité d'enfants.
- 4 Ne pas introduire l'autocuiseur dans un four chauffé.
- 5 Déplacer l'autocuiseur avec un maximum de précaution si il contient des liquides chauds. Servez-vous exclusivement des poignées de cuve.
- 6 Ne pas utiliser l'autocuiseur dans un autre but que celui auquel il est destiné.
- 7 Cet appareil cuit sous pression. Des blessures par ébullition peuvent résulter d'une utilisation inadéquate. S'assurer que l'appareil est convenablement fermé avant de le mettre en service.
- 8 Ne jamais utiliser votre appareil sans liquide, cela le détériorerait gravement.
- 9 Mettre toujours une quantité minimale de liquide, au moins 25 cl.
- 10 Ne pas remplir l'appareil au-delà des 2/3. Pour la cuisson d'aliments qui se dilatent pendant la cuisson, comme le riz ou les légumes déshydratés, ne pas remplir l'appareil au-delà de la moitié.
- 11 Ne pas cuire d'aliments comme la compote de pommes, les aïelles, l'orge perlée, les flocons d'avoine ou autres céréales, les pois cassés, les nouilles, les macaroni, la rhubarbe ou les spaghetti. Ces aliments ont tendance à produire de la mousse, de l'écume et à bouillir en clapotant et risquent de boucher la soupape de fonctionnement.
- 12 Après cuisson des 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 ébullitionné.
- 13 Dans le cas d'aliments pâteux, l'autocuiseur doit être légèrement secoué avant l'ouverture du couvercle pour que ces aliments ne gicent pas à l'extérieur.
- 14 Vérifier que les soupapes ne sont pas obstruées avant chaque utilisation.
- 15 Quand l'appareil est sous pression, attention au jet de vapeur libéré si celui-ci est dirigé vers l'utilisateur. Ne pas toucher aux systèmes de sécurité.
- 16 Ne pas ouvrir l'autocuiseur avant qu'il soit refroidi et que sa pression intérieure soit complètement tombée.
- 17 Ne pas utiliser cet autocuiseur pour frire sous pression avec de l'huile.
- 18 Les systèmes de sécurité sont hypersensibles, ne pas intervenir au-delà des consignes spécifiques d'entretien précisées dans le guide d'utilisation.
- 19 N'UTILISER QUE DES PIÈCES D'ORIGINE SEB ET CONFORME AU MODÈLE RECOMMANDÉ.

20 CONSERVER CES INSTRUCTIONS

RECOMMANDATIONS GÉNÉRALES

Il est important d'utiliser les sources de chaleur adaptées à votre autocuiseur :

- pour une utilisation sur gaz : la flamme ne doit pas déborder du diamètre de la cuve.
- sur une plaque électrique : servez-vous d'une plaque de diamètre égal ou inférieur au diamètre du fond de la cuve de votre appareil.

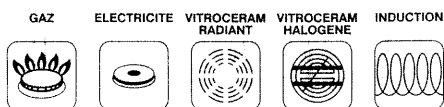
Avant de poser la cuve de votre autocuiseur sur une surface sensible telle qu'une table vitrocéramique, assurez-vous que le fond extérieur de la cuve est propre et net.

Entretenez régulièrement votre appareil (voir chapitre 9).

Un accessoire panier est livré avec l'appareil d'origine pour la cuisson vapeur.

TAILLES	MODÈLES INOX		MODÈLES ALUMINIUM	
	DIAMÈTRES DES FONDS	N° DE MODÈLE	DIAMÈTRES DES FONDS	N° DE MODÈLE
6 L	Ø 18 cm	4211	Ø 16 cm	4201
7,5 L	Ø 18 cm	4212	Ø 16 cm	4202

Votre autocuiseur KWISTO en inox s'utilise sur tous modes de chauffage, y compris l'induction :



Votre autocuiseur KWISTO en aluminium s'utilise sur :



MODE D'EMPLOI

1 OUVERTURE - Fig. A

Pendant que la main gauche tient la poignée inférieure de la cuve, tournez avec votre main droite la poignée supérieure de couvercle vers la droite jusqu'à l'ouverture.

2 FERMETURE - Fig. B

Posez le couvercle bien à plat sur la cuve en mettant en face les triangles de repère situés sur le couvercle, l'autre sur la poignée inférieure de cuve. Tournez le couvercle vers la gauche jusqu'à entendre le déclic de verrouillage.

Si la résistance est trop importante, vérifiez que le verrou situé sous la poignée principale du couvercle n'est pas en position avancée. S'il est avancé, voir comment le repousser. - Fig. C

3 MISE EN PLACE DE LA SOUPAPE DE FONCTIONNEMENT - Fig. D

Votre autocuiseur est muni d'une soupape de fonctionnement. Enfoncez la soupape sur le conduit vapeur et vérifiez qu'elle tourne librement.

4 AVANT LA PREMIÈRE UTILISATION

- Remplissez la cuve au 2/3 d'eau.
- Fermez et portez à ébullition.
- Laissez échapper la vapeur par la soupape 15 minutes.
- Décompressez.
- Ouvrez l'appareil et rincez.
- Essuyez l'intérieur avec une éponge.

NOTA : L'apparition de taches sur le fond intérieur de la cuve n'altère en rien la qualité du métal. Il s'agit de dépôt de calcaire. Pour les faire disparaître, utilisez une éponge métallique avec un peu de vinaigre dilué.

5 REMPLISSAGE DE LA CUVE - Fig. E

Remplissage maximum :

Pour éviter tout risque de débordement, le niveau ne doit jamais dépasser :

2/3 de la hauteur de la cuve,

1/2 de la hauteur de la cuve pour les aliments qui gonflent (pois, légumes, riz,...).

Remplissage minimum : Toujours mettre au moins 25 cl de liquide dans l'appareil.

6 CUISSON VAPEUR - Fig F

Pour la cuisson vapeur (légumes), vous pouvez utiliser le panier vapeur en le posant sur le trépied dans le fond de la cuve au-dessus du liquide de cuisson (**minimum 2 verres d'eau**).

7 DÉBUT DE CUISSON

Placez votre autocuiseur sur une source de chaleur réglée à son maximum. Centrez-la sur la source de chaleur.

Pendant un court instant, la vapeur s'échappe par l'orifice de la tige de sécurité.

Dès l'apparition de la pression, la tige de sécurité monte et verrouille le couvercle.

Lorsque la soupape commence à tourner, réduisez la source de chaleur jusqu'à obtention d'une rotation minimum. Décomptez le temps de cuisson indiqué dans la recette.

Veillez au cours de la cuisson à ce que la soupape tourne régulièrement.

8 FIN DE CUISSON - DÉCOMPRESSION

Lorsque le temps de cuisson indiqué dans la recette est écoulé, coupez la source de chaleur, puis décompressez l'appareil. Pour cela, soulevez la soupape au premier cran ou enlevez-la directement. - **Fig. G.** Si vous désirez une décompression rapide, passez votre autocuiseur sous l'eau froide. Mais attention, déplacez l'appareil avec un maximum de précautions car il contient des liquides chauds.

9 CONSEILS D'ENTRETIEN

❶ **Avant toute intervention, entretien ou nettoyage :**

Assurez-vous que la vapeur s'est échappée et que la tige de sécurité est bien redescendue. Laissez refroidir l'appareil. Ne laissez pas séjourner les aliments dans votre appareil. Lavez-le après chaque utilisation (eau tiède additionnée de produit vaisselle).

Ne mettez pas le couvercle au lave-vaisselle.

N'utilisez pas d'eau de javel ou de produits chlorés.

② Nettoyage et changement du joint : Fig. H et I

Nettoyez après chaque cuisson le joint et son logement. Le joint s'enlève très facilement - Fig. H. Sa remise en place est facile grâce à l'ergot situé côté poignée et le trou prévu dans le joint - Fig. I.

IL EST IMPÉRATIF DE CHANGER LE JOINT TOUS LES ANS.

N'UTILISEZ QUE LES JOINTS EXCLUSIFS
RÉFÉRENCE 4039115 POUR INOX • RÉFÉRENCE 4047495 POUR ALUMINIUM
CES RÉFÉRENCES SONT MARQUÉES SUR LES JOINTS

③ Nettoyage des systèmes de sécurité - Fig. J

A/ Orifice de l'embase de la soupape : enlevez la soupape et vérifiez avant chaque utilisation que le système n'est pas obstrué. Vérifiez à l'œil et au jour que le conduit est débouché et rond. Nettoyez-le avec une grosse aiguille s'il est bouché.

B/ Soupape de sécurité à ressort : celle-ci peut s'encrasser (aliments collés dessus). Il est conseillé avant chaque utilisation d'appuyer sur le clapet par l'intérieur pour s'assurer du bon fonctionnement.

④ Nettoyage de la tige de sécurité - Fig. K

Ce nettoyage s'effectue impérativement à froid, l'appareil vide. Posez le couvercle sur la cuve et fermez l'autocuiseur. A l'aide d'un crayon, poussez sur la tige de sécurité jusqu'à la faire tomber dans la cuve. Retirez le couvercle et récupérez la tige de sécurité. Nettoyez la tige ainsi que son logement sous le robinet. Utilisez si nécessaire un coton tige. Assurez-vous avant son remontage d'avoir éliminé l'eau et les salissures. Remplacez alors la tige de sécurité dans son logement jusqu'à introduction complète. Veillez à l'introduire dans le bon sens et vérifiez qu'elle coulisse librement, aucune partie de la tige ne doit dépasser du logement.

⑤ Nettoyage de la soupape de fonctionnement :

Ce nettoyage est à faire après chaque utilisation. Nettoyez-la sous l'eau. Repositionnez-la sur l'appareil.

⑥ Rangement de l'autocuiseur :

Si vous n'utilisez pas votre appareil pendant longtemps, nous vous conseillons de ne pas verrouiller le couvercle de façon étanche pour éviter les odeurs désagréables.

ENTRETIEN DE LA CUVE INOX

Si votre cuve présente des taches, nettoyez-la avec un produit spécifique pour l'entretien de l'inox.

ENTRETIEN DE LA CUVE ALUMINIUM

Si l'intérieur de la cuve noirci, nous vous recommandons de suivre les instructions suivantes : Remplir la cuve aux 2/3 avec de l'eau. Ajouter 20 grammes de bicarbonate de soude dans l'eau. Fermer l'autocuiseur et faire chauffer. Dès que la soupape tourne, maintenir en pression pendant 20 minutes à feu réduit (la soupape doit tourner lentement). Une fois les 20 minutes en pression écoulées, retirer l'autocuiseur de la plaque de chauffe et le passer, sans l'ouvrir, sous un robinet d'eau froide pendant 1 minute. Ensuite, enlever la soupape tournante, ouvrir l'autocuiseur et le rincer abondamment. Cette opération peut être renouvelée si le résultat n'est pas satisfaisant.

LES PRINCIPES DE SÉCURITÉ DE L'AUTOUISEUR KWISTO

L'appareil dispose de 6 systèmes de sécurité qui garantissent une parfaite sécurité de fonctionnement.

1. SÉCURITÉ A L'OUVERTURE - Fig. L

Lorsque l'appareil est sous pression, la tige de sécurité est en position haute et interdit toute ouverture de l'appareil. Pour que la tige de sécurité descende, il est nécessaire que la pression soit évacuée, alors seulement, l'ouverture est permise.

2. SÉCURITÉ A LA FERMETURE - Fig. M

L'autocuisseur est équipé d'un système de sécurité qui interdit toute montée en pression en cas de fermeture incomplète ou anormale. En cas de mauvais positionnement du couvercle, le système de sécurité interdit la montée de la tige de sécurité et donc de la pression.

3. SOUPAPE DE FONCTIONNEMENT

Une soupape de fonctionnement régule la pression de fonctionnement de l'autocuisseur. Toute surpression au-delà de la pression de fonctionnement s'échappe par cette soupape.

4. SOUPAPE DE SÉCURITÉ - Fig. N

Si la soupape de fonctionnement est obstruée, la soupape de sécurité à ressort logée dans la poignée de couvercle permet de libérer la pression en toute sécurité.

5. DESIGN EXCLUSIF DU JOINT - Fig. O

Une sécurité supplémentaire fait chuter la pression par déformation du joint à l'intérieur du couvercle.

6. TIGE DE SÉCURITÉ A LA SURPRESSION - Fig. P

Dans le cas où la soupape de sécurité est également obstruée, la tige de sécurité dépasse du dessus de couvercle et provoque une fuite verticale.

En cas de déclenchement d'un des systèmes de sécurité, arrêtez la source de chaleur et laissez refroidir votre appareil avant de l'ouvrir.

Si la sécurité à la surpression a fonctionné, attendez que l'appareil soit complètement refroidi. Appuyez légèrement sur la tige de sécurité pour la remettre dans son logement. L'appareil peut ainsi être ouvert.

Avant toute nouvelle utilisation, vérifiez et nettoyez tous les systèmes de sécurité (voir chapitre 9)

Si le défaut persiste, nous vous demandons de faire vérifier votre appareil par un Centre de Service agréé SEB.

QUESTIONS ET RÉPONSES

QUESTIONS	RÉPONSES	PARA-GRAPHE
La pression de l'autocuiseur n'est pas montée. Que se passe-t-il?	Source de chaleur pas assez forte, l'augmenter. Pas assez de liquide, en rajouter au moins 25 cl. Soupape mal placée, vérifier son positionnement. Appareil mal fermé. Soupape de sécurité sale, la nettoyer. Soupape de fonctionnement sale. La nettoyer. Certaines pièces (joint, cuve) sont abîmées, les changer.	7 5 3 2 9.3B 9.5 9.2
La vapeur s'échappe autour du couvercle. Que s'est-il passé?	Couvercle mal fermé. Joint mal placé, à replacer. Joint du couvercle sale, le nettoyer. Joint du couvercle écrasé, rétréci, ou abîmé, le changer. Bord de la cuve abîmé. A changer.	2 9.2 9.2 9.2 CA*
Impossible d'ouvrir l'appareil. Que faire?	S'assurer qu'il n'y a pas de pression, décompresser. Si impossibilité, voir instructions page 5.	8
Un des systèmes de sécurité a fonctionné (soupape ou joint). Que faire?	IMPORTANT : arrêter la source de chaleur. Un des systèmes de sécurité a opéré, voir instructions page 5.	
J'ai par inadvertance fait chauffer l'autocuiseur à sec. Que faire?	S'adresser à un centre de Service Agréé SEB pour faire vérifier l'appareil.	CA*
Mes aliments ne sont pas cuits. Pourquoi?	Source de chaleur pas assez forte. Soupape de fonctionnement en mauvaise position. Perte de pression due à une fuite au joint. Vérifier le temps de cuisson.	7 3 9.2 7
Mes aliments sont brûlés. Pourquoi?	Mauvais comptage du temps de cuisson. Source de chaleur trop forte. Quantité d'eau insuffisante. Soupape de fonctionnement en mauvaise position.	7 7 5 3
Je ne sais pas quand décompter le temps de cuisson?	Le temps de cuisson commence dès que la soupape chuchote.	7

IMPORTANT : dans le cas de retour C.A. SEB, veuillez retourner votre autocuiseur complet avec cuve et couvercle, ainsi que le livre contenant la fiche d'entretien. * C.A. SEB : Centre Agréé SEB.
Pour connaître le C.A. SEB le plus proche de votre domicile, appelez le 03 80 75 43 21.

TABLEAU DES TEMPS DE CUISSON

	temps de cuisson	quantité d'eau
SOUPES		
Consommé de poulet	15 mn	à volonté mais ne pas dépasser 2/3 de l'autocuiseur
Crème de champignons	5 mn	ne pas dépasser 1/2 de l'autocuiseur
Minestrone	30 mn	2 litres d'eau
Pot-au-feu (bouillon de bœuf)	45 mn	à volonté mais ne pas dépasser 2/3 de l'autocuiseur
Soupe aux légumes	5-8 mn	1,5 litre d'eau
Soupe à l'oignon	15 mn	1,5 litre d'eau ou de bouillon
Soupe au pistou	30 mn	1,5 litre d'eau
Soupe poireaux-pommes de terre	30 mn	1,5 litre d'eau
POISSONS		
Cabillaud rôti	8 mn	25 cl de vin blanc sec
Filets de poisson	1-2 mn	25 cl de court-bouillon
Lotte à la provençale	15 mn	25 cl de vin blanc sec
Poissons entiers	2-3 mn	recouvrir de court-bouillon
Thon en matelote	10 mn	25 cl de vin rouge
VOLAILLES		
Canette aux olives	16 mn	25 cl d'eau ou de bouillon de poule
Coq au vin	35 mn	1/2 bouteille de vin rouge corsé
Rôti de dindonneau	25 mn	25 cl d'eau ou de vin blanc sec
Poule au pot	45 mn	1,5 litre d'eau
Poule au riz	35 mn	1,5 litre de bouillon
Poulet sauté au thym	12 mn	25 cl de vin blanc sec
VIANDES		
Blanquette de veau	15 mn	couvrir d'eau
Curry d'agneau	18 mn	couvrir d'eau
Daube de bœuf	50 mn	2/3 de bouteille de vin rouge corsé
Épaule d'agneau	20 mn	25 cl d'eau
Échine de porc	30 mn	25 cl d'eau
Navarin printanier	25 mn	50 cl d'eau
Pot-au-feu	60 mn	1,5 litre d'eau
Potée	40 mn	1,5 litre d'eau
Rôti de bœuf	10 mn/kg	25 cl d'eau
Rôti de porc	25 mn/kg	25 cl d'eau
Sauté de veau	15 mn	12,5 cl d'eau et 12,5 cl de vin blanc
LÉGUMES		
Artichauts	12/15 mn	75 cl d'eau bouillante
Asperges	5 mn	2 litres d'eau bouillante
Bettes	8 mn	75 cl d'eau bouillante
Carottes	10 mn	25 cl d'eau bouillante
Céleri-rave	10 mn	couvrir d'eau froide
Chou-fleur	7 mn	75 cl d'eau bouillante
Courgettes	5 mn	50 cl d'eau bouillante
Endives braisées	30 mn	8 cl d'eau froide
Haricot verts	5 mn	75 cl d'eau bouillante
Haricots secs	35 mn	75 cl d'eau froide
Lentilles	10 mn	75 cl d'eau froide
Petits pois	10 mn	75 cl d'eau bouillante
Poireaux	10 mn	75 cl d'eau bouillante
Pommes de terre	10 mn	couvrir d'eau froide
Potiron	10 mn	50 cl d'eau bouillante
Ratatouille	25 mn	8 cl d'eau froide
Riz créole	6 mn	ne pas dépasser 1/4 de l'autocuiseur