Actua

Cocotte Minute



Guide de l’utilisateur

Précautions importantes

- **Prenez le temps de lire toutes les instructions 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 précaution. Ne touchez pas les surfaces chaudes. Utilisez les poignées et boutons. 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 force. 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 (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 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 que les soupapes ne sont pas obstruées avant chaque utilisation.
- 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.
- N’utilisez que des pièces d’origine SEB correspondant à votre modèle. En particulier, utilisez une cuve et un couvercle SEB.
- Les vapeurs d’alcool sont inflammables. Portez à ébullition environ 2 minutes avant de mettre le couvercle. Surveillez votre appareil dans le cadre des recettes à base d’alcool.
- N’utilisez pas votre cocotte pour stocker des aliments acides ou salés avant et après cuisson.
- Assurez-vous que la soupape est en position de décompression avant d’ouvrir votre cocotte.

Conservez ces instructions



NF
CUISSON

Schéma descriptif 1

Caractéristiques 2

Fermeture • Ouverture 3

Remplissage 4

Première utilisation 5

Avant la cuisson 6

Pendant la cuisson 7

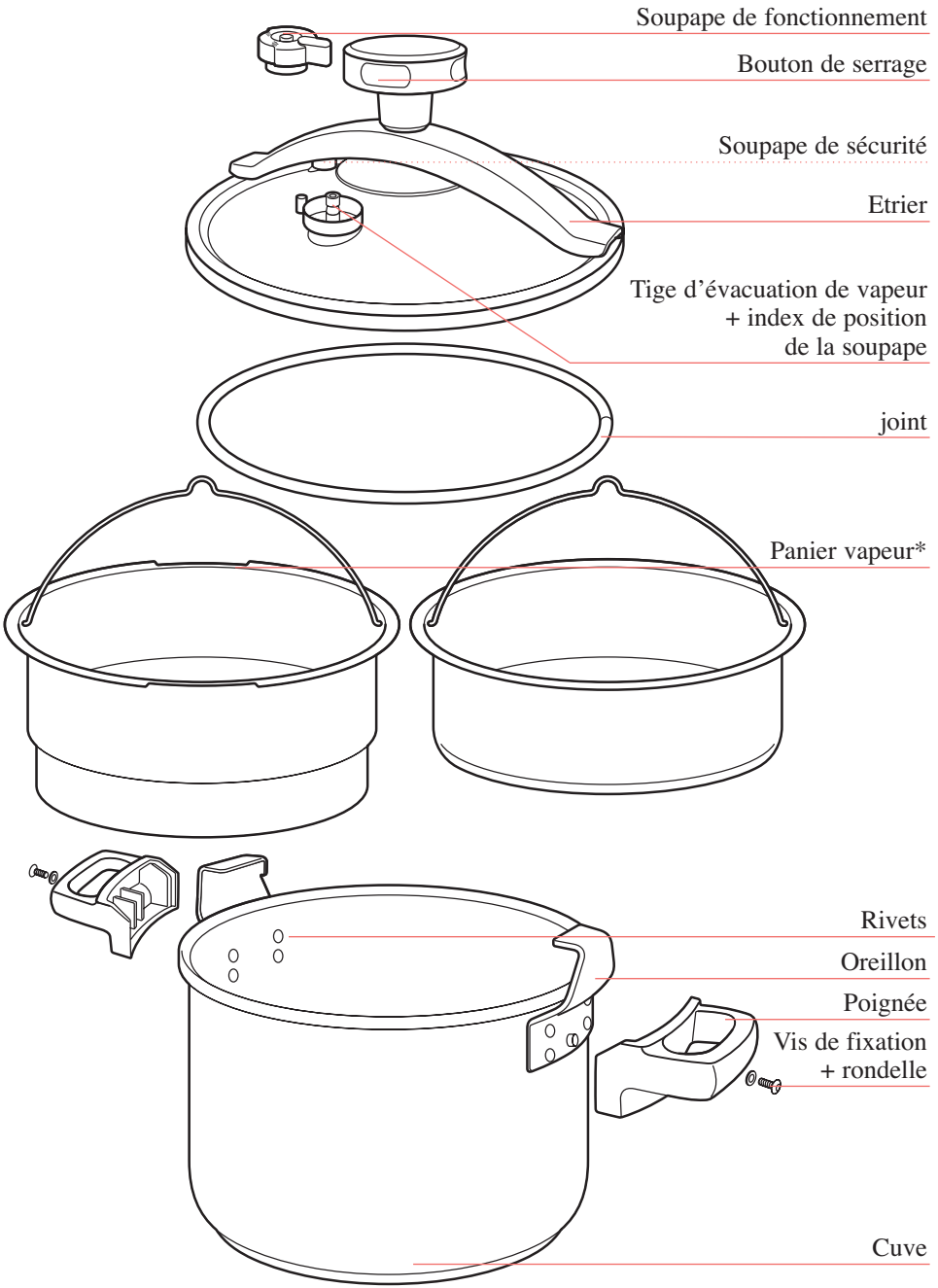
Fin de cuisson 8

Nettoyage 9

Entretien 10

SEB, c'est sûr
SEB répond à vos questions 11

1 Schéma descriptif



* selon le modèle

Caractéristiques

Diamètre du fond de la cocotte

	Acier/Inox	
Capacité	Ø Fond	Modèles
4,5 L	15,5 cm	P05206
6 L	15,5 cm	P05207
8 L	18 cm	P05211
10 L	20 cm	P05216

Les modèles Actua ont une pression de fonctionnement de 55 kPa.
Les modèles Actua ont une pression de sécurité de 110 kPa.

Sources de chaleur compatibles

■ 

Ces modèles s'utilisent sur tous les modes de chauffage y compris induction.

■ 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.

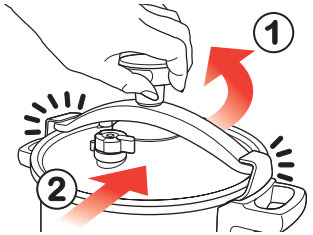
Accessoires SEB

■ Les accessoires de l'Actua Cocotte Minute disponibles dans le commerce sont :

Panier vapeur	4,5 L ou 6 L	réf. PA1 (790121) ou PA3 (792185)
	8 L	réf. PA2 (790122)
Joint	4,5 L ou 6 L	réf. JO5 (790141)
	8 L	réf. JO6 (790142)
	10 L	réf. JO4 (790138)

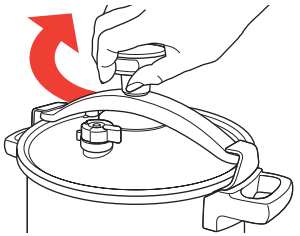
■ Pour le changement d'autres pièces ou réparations faites appel aux Centres de Service Après-Vente SEB (voir liste des SAV jointe au produit).
■ N'utilisez que des pièces d'origine SEB correspondant à votre modèle.

Fermeture



■ Tournez le bouton de serrage vers la gauche pour abaisser l'étrier.

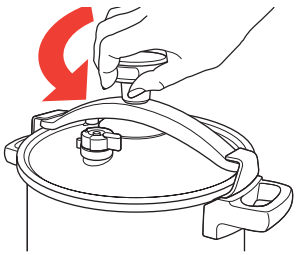
■ Faites glisser le couvercle à l'horizontale et emboîtez-le sur le bord de la cocotte en vous assurant qu'il coiffe correctement le corps de la cocotte.



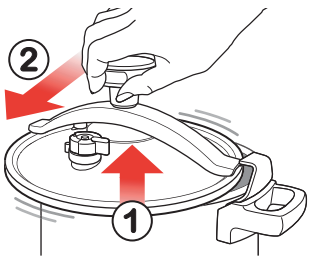
■ Tournez le bouton de serrage vers la droite jusqu'à ce que l'étrier soit en contact avec les oreillons de la cocotte.

■ Pour assurer le blocage du couvercle, tournez à nouveau le bouton de serrage **(deux tours complets minimum).**

Ouverture



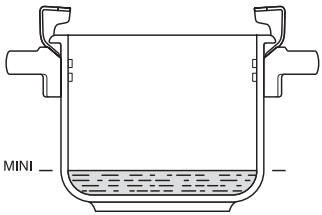
■ Tournez le bouton de serrage vers la gauche pour abaisser l'étrier.



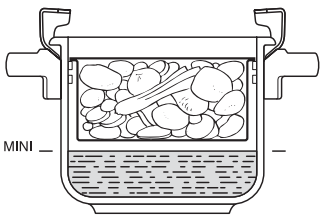
■ Soulevez le couvercle pour le déboîter.
■ Glissez-le horizontalement.

Pour le montage des poignées :
■ Reportez-vous à "Première utilisation page 6".

Remplissage minimum

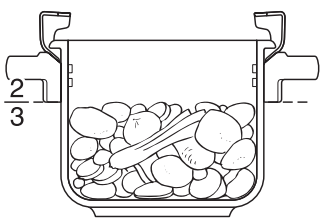


■ Mettez toujours une quantité minimale de liquide au moins égale à 25 cl (2 verres).

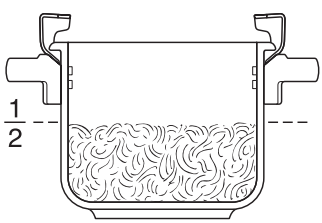


Pour une cuisson vapeur
■ Le remplissage doit être au moins égal à 75 cl.
■ Suspendez votre panier aux rivets de la cuve.

Remplissage maximum



■ Ne remplissez jamais votre cocotte au-delà des 2/3 de la hauteur de la cuve.

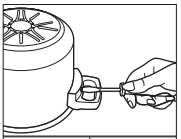


Pour certains aliments
■ Pour les aliments qui se dilatent pendant la cuisson, comme le riz, les légumes déshydratés, ou les compotes, ne remplissez pas votre cocotte au-delà de la moitié de la hauteur de la cuve.

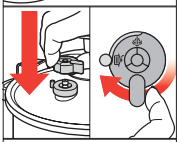
Si la cocotte a chauffé sans liquide à l'intérieur :

■ Faites vérifier votre cocotte par un Centre de Service Après-Vente Agréé SEB.

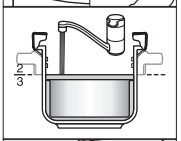
Première utilisation



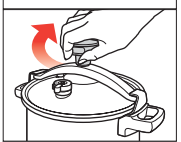
■ Retournez votre cocotte pour monter les poignées. Positionnez-les correctement, engagez la vis et vissez à fond.
■ Après quelques jours d'utilisation, serrez à nouveau les vis.



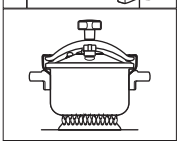
■ Posez la soupape de fonctionnement sur la tige d'évacuation de vapeur, en alignant l'un des deux pictogrammes de la soupape avec l'index. Appuyez à fond. Tournez jusqu'au pictogramme "cuisson" .



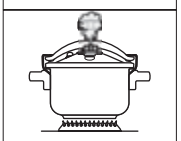
■ Posez le panier vapeur au fond de la cuve.
■ Remplissez d'eau jusqu'aux 2/3 de la cuve.



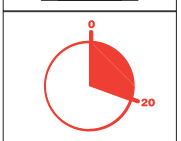
■ Fermez la cocotte.



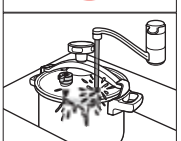
■ Posez la cocotte sur une source de chaleur réglée à sa puissance maximum.



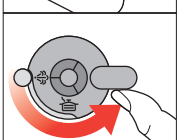
■ Lorsque la vapeur commence à s'échapper par la soupape, réduisez la source de chaleur et décomptez 20 min.



■ Lorsque les 20 min. sont écoulées, éteignez votre source de chaleur.



■ Décompressez en passant votre cocotte sous un jet d'eau froide.

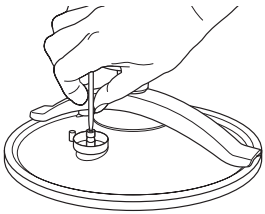


■ Lorsque plus rien ne sort par la soupape de fonctionnement, tournez la soupape en position "décompression" et ouvrez la cocotte.

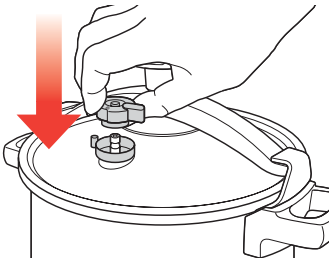


■ Rincez la cocotte à l'eau et séchez-la.
□ *Utilisez une éponge métallique et un peu de vinaigre dilué pour faire disparaître les éventuelles traces de calcaire au fond de la cuve.*

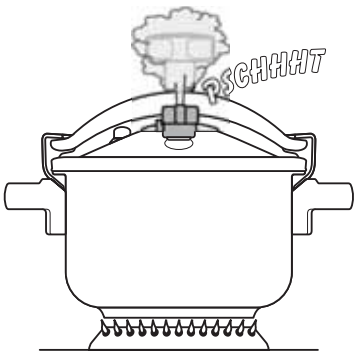
Avant la cuisson



■ Avant chaque utilisation, vérifiez que la tige d'évacuation de vapeur n'est pas obstruée.



■ Mettez en place la soupape de fonctionnement. Tournez-la sur la position "cuisson" .



■ Posez la cocotte sur une source de chaleur réglée à sa puissance maximum.
■ Lorsque la soupape de fonctionnement laisse échapper de la vapeur de façon continue, en émettant un son régulier (PSCHHHT), réduisez la source de chaleur.

6

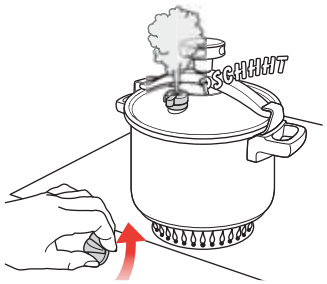
Si rien ne s'échappe par la soupape :

■ La cocotte n'est pas montée en pression. Ceci est normal pendant les premières minutes de chauffage.

Si le phénomène persiste, vérifiez que :

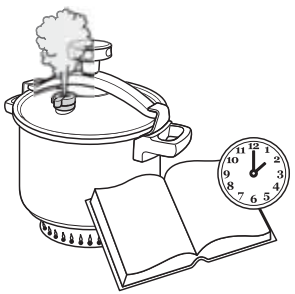
■ La source de chaleur est assez forte, sinon l'augmenter.
■ La quantité de liquide dans la cuve est suffisante.
■ La soupape de fonctionnement est en position cuisson.
■ La cocotte est bien fermée. Au besoin resserrer le bouton.
■ La soupape de fonctionnement n'est pas sale.
■ Le joint ou le bord de la cuve ne sont pas détériorés.

Pendant la cuisson



■ Lorsque la soupape de fonctionnement laisse échapper de la vapeur de façon continue, en émettant un son régulier (PSCHHHT), réduisez la source de chaleur.

Assurez une étroite surveillance si la cocotte est utilisée à proximité des enfants.



■ Décomptez le temps de cuisson indiqué dans le livre de recettes.

Un léger échappement de vapeur est normal au niveau de la soupape de sécurité.

■ Veillez, au cours de la cuisson, à ce que la soupape chuchote régulièrement. S'il n'y a pas assez de vapeur, augmentez légèrement la source de chaleur, dans le cas contraire, réduisez la source de chaleur.
■ Dès que le temps de cuisson est écoulé, éteignez la source de chaleur.

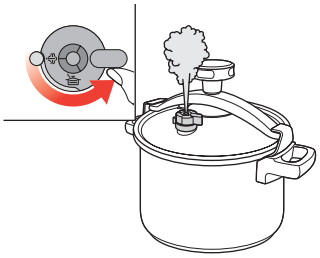
Si un des systèmes de sécurité se déclenche :

■ Arrêtez la source de chaleur.
■ Laissez refroidir la cocotte.
■ Vérifiez la tige d'évacuation de vapeur et la soupape de fonctionnement.
■ Voir page 12, "SEB, c'est sûr".

Si la vapeur fuit autour du couvercle, vérifiez :

■ La fermeture du couvercle, au besoin resserrez-le.
■ Le bon état du joint, au besoin changez-le.
■ Le positionnement du joint du couvercle.
■ La propreté du couvercle, de la soupape de sécurité et de la soupape de fonctionnement.
■ Le bon état du bord de la cuve.

Fin de cuisson

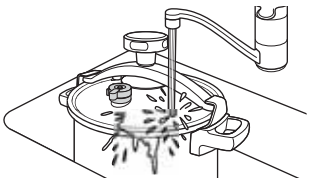


Pour libérer la vapeur

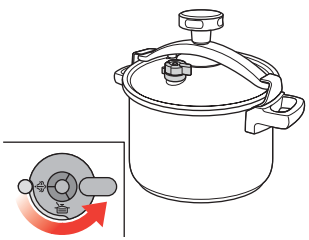
■ Une fois la source de chaleur éteinte, vous avez deux possibilités :

□ ***Décompression lente :*** tournez la soupape en position “décompression” .

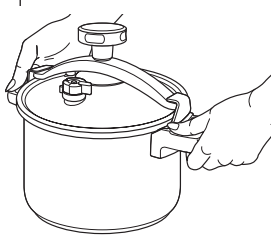
Attention au jet de vapeur.



□ ***Décompression rapide :*** placez votre cocotte sous un robinet d’eau froide.



■ Lorsque plus rien ne sort par la soupape de fonctionnement :
■ Tournez la soupape en position “décompression” .
■ Ouvrez la cocotte.



Pour déplacer la cocotte, servez-vous exclusivement des poignées de cuve.

Si vous ne pouvez pas ouvrir le couvercle :

■ Décompressez et tournez la soupape sur la position “décompression”.
■ Assurez-vous qu’il n’y a plus de pression.
■ Au besoin, remettez en chauffe quelques instants avec la soupape en position “décompression”.

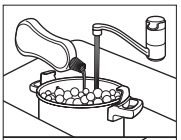
Si les aliments ne sont pas cuits ou s’ils sont brûlés, vérifiez :

■ Votre temps de cuisson.
■ La puissance de la source de chaleur.
■ La bonne mise en place de la soupape de fonctionnement.
■ La quantité d’eau.

Nettoyage

Ne laissez pas séjourner d'aliments dans votre cocotte.

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



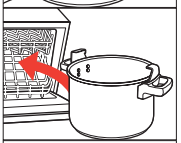
Pour nettoyer la cuve et le panier
■ Lavez-les après chaque utilisation avec de l'eau tiède additionnée de produit à vaisselle.



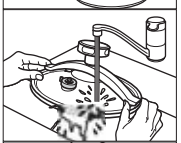
Pour nettoyer l'intérieur de la cuve
■ Lavez avec un tampon à récurer.



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

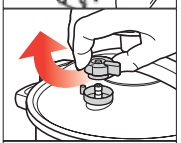


■ Vous pouvez mettre la cuve et le panier au lave-vaisselle.

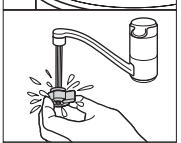


Pour nettoyer le couvercle
■ Lavez le couvercle sous un filet d'eau.

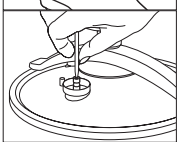
Ne faites pas tremper le couvercle. Ne passez pas le couvercle au lave-vaisselle.



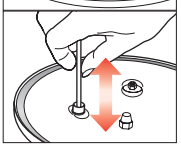
Pour nettoyer la soupape de fonctionnement
■ Retirez-la.



■ Nettoyez la soupape de fonctionnement sous l'eau.



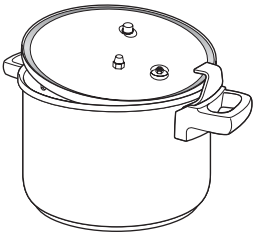
■ Nettoyez la tige d'évacuation de vapeur sous un jet d'eau violent ou à l'aide d'une aiguille.



Pour nettoyer la soupape de sécurité
■ Nettoyez la base de la soupape de sécurité à l'intérieur du couvercle.
■ Vérifiez son bon fonctionnement en appuyant légèrement sur le clapet qui doit s'enfoncer sans difficulté.

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

Entretien

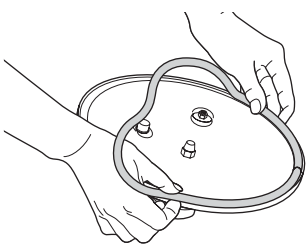


Pour ranger votre cocotte
■ Retournez le couvercle sur la cuve.

Pour conserver plus longtemps les qualités de votre cocotte
■ Evitez de surchauffer votre cuve lorsqu'elle est vide.
■ Le brunissement et les rayures qui peuvent apparaître à la suite d'une longue utilisation ne présentent pas d'inconvénient.

■ Si l'intérieur de votre cuve présente des reflets irisés ou des taches blanches (calcaire), la nettoyer avec du vinaigre ou avec le produit nettoyant spécial inox.

Pour nettoyer votre cocotte lorsqu'elle a noirci
□ *Nettoyez la cuve avec un produit nettoyant spécial inox vendu en Centre de Service Après-Vente SEB.*



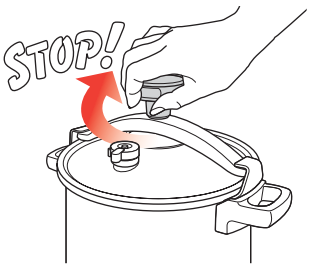
Pour changer le joint
■ Prenez toujours un joint correspondant à votre modèle.
■ Trempez-le quelques secondes dans de l'eau savonneuse et mettez-le en place en commençant par les deux extrémités.
■ Ne raccourcissez jamais le joint.

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

J'ai laissé brûler un aliment

■ Laissez tremper votre cuve quelque temps avant de la laver.
■ N'utilisez jamais d'eau de javel ou de produits chlorés.

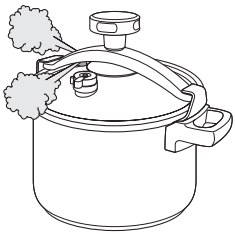
SEB, c'est sûr



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

Sécurité à la fermeture

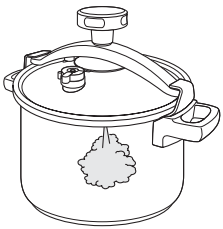
■ Ce système exclusif SEB empêche de visser le bouton de serrage au-delà d'une certaine limite.



Sécurité à la surpression

■ Pendant le fonctionnement, si la tige d'évacuation de vapeur vient à se boucher, les sécurités à la surpression entrent en action :

■ ***Premier dispositif***, la soupape de sécurité libère la pression.



■ ***Deuxième dispositif,*** une fuite se produira entre le couvercle et la cuve par déformation de l'étrier.

Si un des systèmes de sécurité se déclenche :

■ Arrêtez la source de chaleur.
■ Laissez refroidir la cocotte.
■ Vérifier la tige d'évacuation de vapeur, la soupape de fonctionnement et la soupape de sécurité.

SEB répond à vos questions

Si vous ne pouvez pas ouvrir le couvercle :	■ Assurez-vous qu'il n'y a plus de pression. Décompressez. ■ Au besoin, remettez en chauffe quelques instants avec la soupape sur la position "décompression".
Si la cocotte a chauffé sans liquide à l'intérieur :	■ Faites vérifier votre cocotte par un Centre de Service Après-Vente SEB.
Si rien ne s'échappe par la soupape, pendant la cuisson :	■ La cocotte n'est pas montée en pression. Ceci est normal pendant les premières minutes de chauffage.
Si le phénomène persiste, vérifiez que :	■ La source de chaleur est assez forte. ■ La quantité de liquide dans la cuve est suffisante. ■ La soupape de fonctionnement est en position cuisson. ■ La cocotte est bien fermée. ■ La soupape de fonctionnement n'est pas sale. ■ Le joint ou le bord de la cuve ne sont pas détériorés.
Si un des systèmes de sécurité se déclenche :	■ Arrêtez la source de chaleur. ■ Laissez refroidir la cocotte. ■ Vérifiez la tige d'évacuation de vapeur et la soupape de fonctionnement.
Si la vapeur fuit autour du couvercle, vérifiez :	■ La fermeture du couvercle, au besoin resserrez-le. ■ Le bon état du joint. ■ Le positionnement du joint du couvercle. ■ La propreté du couvercle, de la soupape de sécurité et de la soupape de fonctionnement. ■ Le bon état du bord de la cuve.
Si les aliments ne sont pas cuits ou s'ils sont brûlés, vérifiez :	■ Votre temps de cuisson. ■ La puissance de la source de chaleur. ■ La bonne mise en place de la soupape de fonctionnement. ■ La quantité de liquide.
Si des aliments ont brûlé dans votre cocotte :	■ Laissez tremper votre cuve quelque temps avant de la laver. ■ N'utilisez jamais d'eau de Javel ou de produits chlorés.

à votre service

Infos consommateurs :

N°Azur 0810 21 10 21
PRIX APPEL LOCAL

Courriel :
consommateurs@seb.fr

Site internet :
www.seb.fr

Minitel :
36,15 SEB
(0,15€/min)



Septembre 2004
Réf. : 4133303

Conception et réalisation : ADHOC'S - 4096