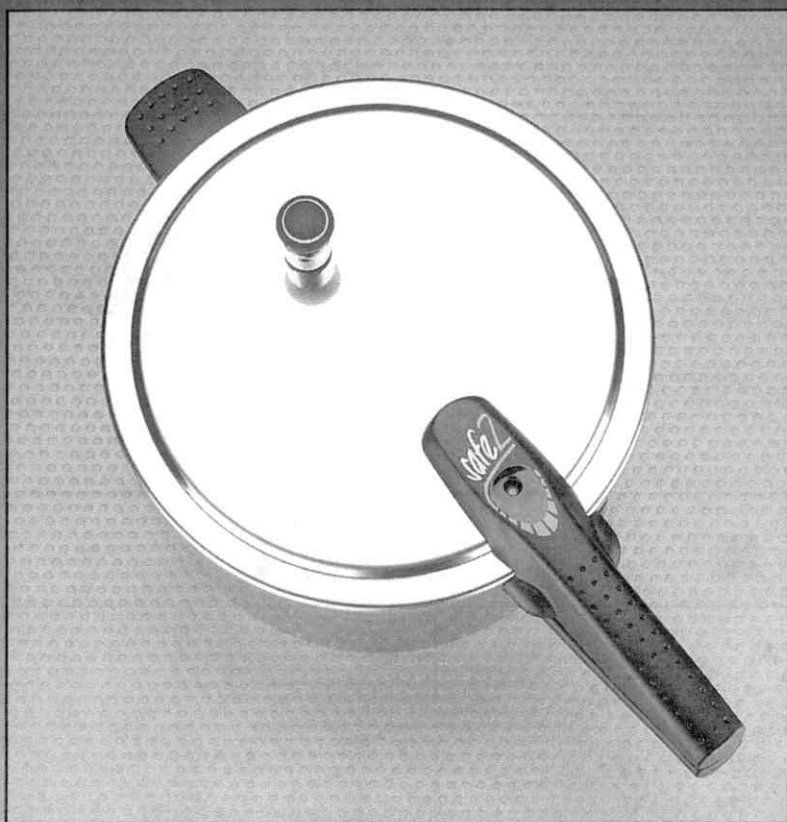
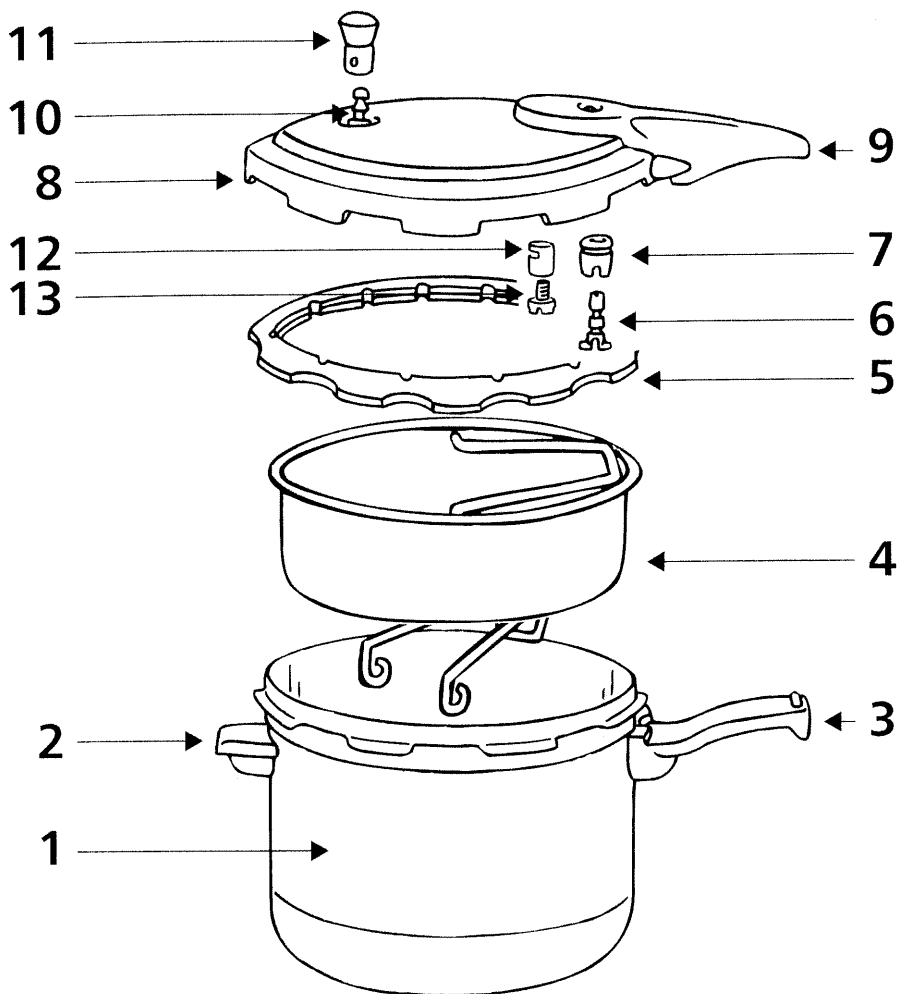


▲seB®





1 Cuve inox ou aluminium revêtu

2* Poignée courte de cuve

3* Poignée longue de cuve

4* Panier + trépied

5* Joint exclusif

6 Tige de sécurité

7 Logement de la tige

8 Couvercle inox

9 Poignée longue de couvercle

10 Embase de soupape

11* Soupape de fonctionnement

12 Ecrou

13 Soupape de sécurité

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

FIG. A

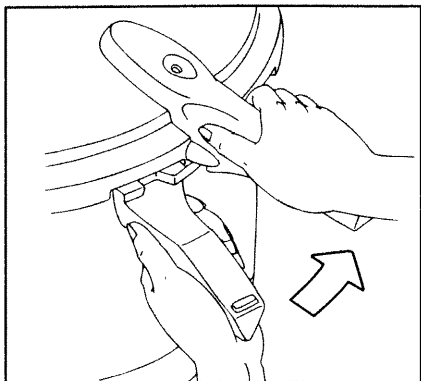


FIG. B

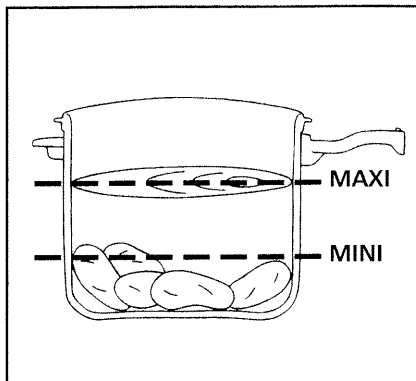


FIG. E

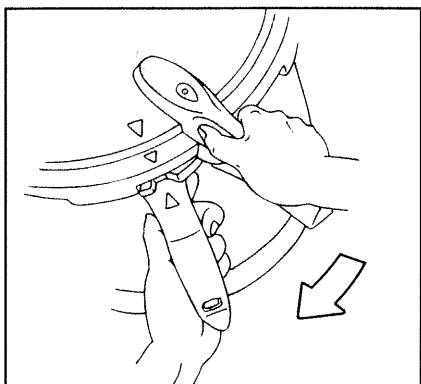


FIG. F

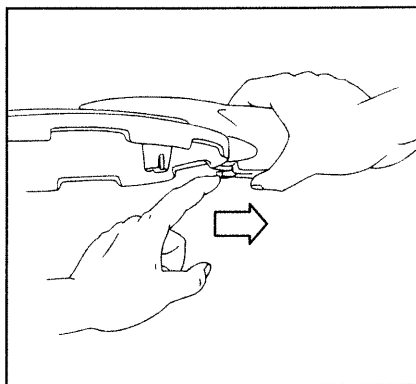


FIG. I

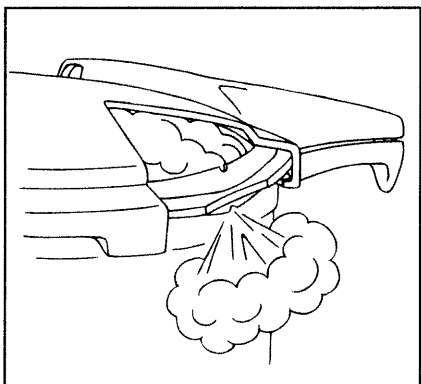


FIG. J

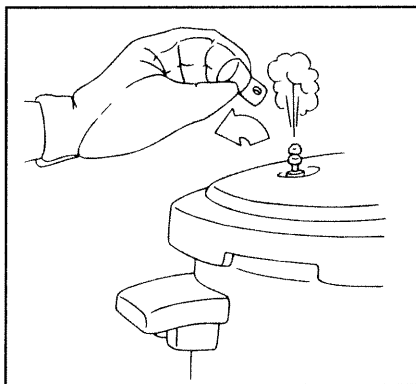


FIG. C

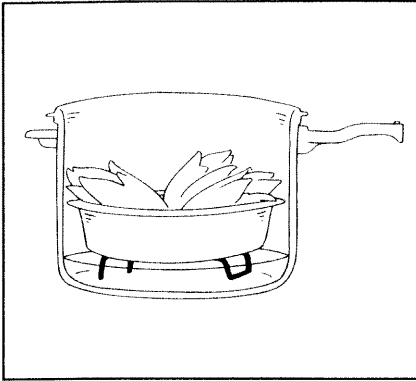


FIG. D

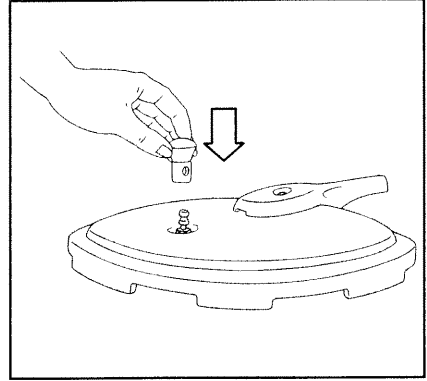


FIG. G

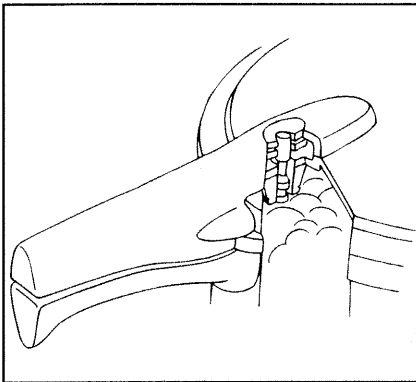


FIG. H

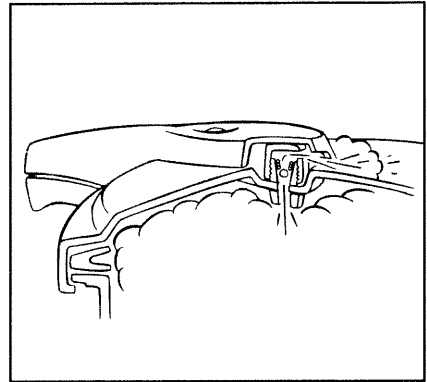


FIG. K

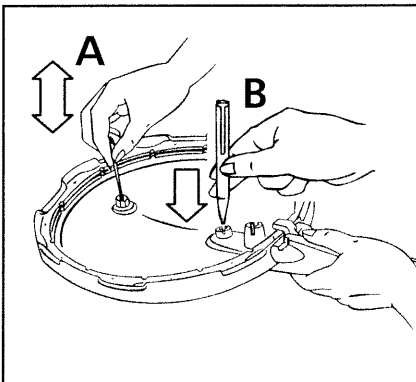
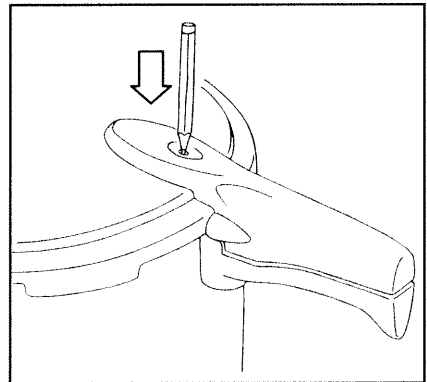


FIG. L



PRÉCAUTIONS IMPORTANTES

Les précautions élémentaires de sécurité indiquées ci-après doivent toujours être satisfaites lors de l'utilisation des Cocottes 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 touchez pas les surfaces chaudes. Utilisez les poignées ou boutons.
- 3 Assurez une étroite surveillance si la Cocotte est utilisée à proximité d'enfants.
- 4 N'introduisez pas la Cocotte dans un four chauffé.
- 5 Déplacez la Cocotte avec un maximum de précaution si elle contient des liquides chauds. Servez-vous exclusivement des poignées de cuve.
- 6 N'utilisez pas la Cocotte dans un autre but que celui auquel elle est destinée.
- 7 Cet appareil cuit sous pression. Des blessures par ébouillantage peuvent résulter d'une utilisation inadéquate. Assurez-vous que l'appareil est convenablement fermé avant de le mettre en service.
- 8 **N'utilisez jamais votre appareil sans liquide, cela le détériorerait gravement.**
- 9 **Mettez toujours une quantité minimale de liquide, au moins 25 cl.**
- 10 **Ne remplissez pas 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 remplissez pas 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 piquez pas la viande tant que la peau présente un aspect gonflé ; vous risqueriez d'être ébouillanté.
- 13 Dans le cas d'aliments pâteux, l'autocuiseur doit être légèrement secoué avant l'ouverture du couvercle pour que ces aliments ne giclent pas à l'extérieur.
- 14 Vérifiez 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 touchez pas aux systèmes de sécurité.
- 16 N'ouvrez pas la Cocotte avant qu'elle soit refroidie et que sa pression intérieure soit complètement tombée.
- 17 N'utilisez pas cette Cocotte pour frire sous pression avec de l'huile.
- 18 Les systèmes de sécurité sont hypersensibles, n'intervenez pas au-delà des consignes spécifiques d'entretien précisées dans le guide d'utilisation.
- 19 **N'UTILISEZ QUE DES PIÈCES D'ORIGINE SEB ET CONFORME AU MODÈLE RECOMMANDÉ.**

20 CONSERVEZ CES INSTRUCTIONS

RECOMMANDATIONS GÉNÉRALES

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

- 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 Cocotte 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 10).

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

INSTRUCTIONS POUR LA PRÉPARATION DES ALIMENTS

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 LORS DE LA PREMIÈRE UTILISATION

S'il s'agit d'un autocuiseur SAFE 2 anti-adhésif, passez un chiffon légèrement huilé sur toute la surface du revêtement intérieur de la cuve.

Pour tous les modèles :

- 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 pour les modèles inox : 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.

CONSEILS D'ENTRETIEN DU REVÊTEMENT ANTI-ADHÉSIF :

- Utilisez de préférence une spatule en bois pour retourner les aliments.
- Ne coupez pas directement sur le revêtement.
- Pour nettoyer l'intérieur, utilisez de l'eau chaude additionnée de détergent liquide et une éponge non abrasive. Les poudres à récurer et les éponges métalliques sont à déconseiller.

3 REMPLISSAGE DE LA CUVE - Fig. B

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,...)

4 CUISSON VAPEUR - Fig C

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).

MODE D'EMPLOI

5 METTRE EN PLACE 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.

6 FERMETURE - Fig. E

Posez le couvercle bien à plat sur la cuve en mettant en face les triangles de repère situés l'un 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. F

7 L'ULTRASÉCURITÉ

Ces appareils sont munis de plusieurs équipements qui garantissent une parfaite sécurité.

7/1 SÉCURITÉ À LA FERMETURE

L'autocuiseur Safe 2 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.

7/2 SÉCURITÉ À L'OUVERTURE - Fig. G

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 de la Cocotte soit évacuée. La commande est alors libérée et permet l'ouverture de la Cocotte.

7/3 SÉCURITÉ À LA SURPRESSION

Si la soupape de fonctionnement est obstruée, la pression continue de monter et la sécurité à la surpression agit : le système de sécurité à ressort logé dans la poignée de couvercle libère la pression. - Fig. H

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

Attention au jet de vapeur libéré si celui-ci est dirigé vers l'utilisateur.

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

8 DEBUT DE CUISSON

Placez votre Cocotte 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.

9 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. J

Si vous désirez une décompression rapide, passez votre Cocotte sous l'eau froide. Mais attention, déplacez l'appareil avec un maximum de précautions car il contient des liquides chauds.

10 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.

N'utilisez pas de tampon ou de poudre abrasifs sur les versions anti-adhésives.

❷ Nettoyage et changement du joint :

Nettoyez après chaque cuisson le joint et son logement. Le joint s'enlève et se repose très facilement.

IL EST IMPÉRATIF DE CHANGER LE JOINT TOUS LES ANS.

N'UTILISEZ QUE LA RÉFÉRENCE DE JOINT SPÉCIFIQUE À VOTRE AUTO-CUISEUR

❸ Nettoyage des systèmes de sécurité - Fig. K

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. L

Ce nettoyage s'effectue impérativement à froid, l'appareil vide. Posez le couvercle sur la cuve et fermez la Cocotte.

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 la Cocotte :

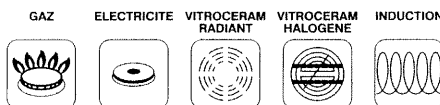
Nous vous conseillons de ne pas verrouiller le couvercle de façon étanche (odeurs).

ENTRETIEN DE LA CUVE INOX

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

MATÉRIAUX	TAILLES	DIAMÈTRES DES FONDS	N° DE MODÈLE
INOX	7,5 L	Ø 18 cm	3279
ALUMINIUM REVÊTU	5 L	Ø 16 cm	3291

MODÈLE INOX : votre Cocotte s'utilise sur tous modes de chauffage, y compris l'induction.



MODÈLE ANTI-ADHÉSIF (aluminium revêtu)



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 provencale	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

Pour tout savoir sur le Service Après-Vente SEB tapez : 3615 SEB - 1,01 F/min.

Service Consommateurs : S.A. SEB - 21261 Selongey Cédex

0,79F TTC/mn
N° Indigo 0 802 06 06 06



REF 4049323 - EDITION JUIN 1998
 CONCEPTION : ADHOC STUDIO