



Actua
Cocotte minute®



Guide de l'utilisateur

PRÉCAUTIONS IMPORTANTES

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

- Directive des Équipements 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 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 chaud.
- Déplacez votre cocotte sous pression avec un maximum de précaution. Ne touchez pas les surfaces chaudes (en particulier les pièces métalliques). Utilisez les poignées et boutons. Utilisez des gants, si nécessaire.
- Vérifiez régulièrement que les poignées de la cuve sont correctement fixées. Revissez-les si besoin.
- 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. Voir paragraphe “Fermeture”.
- Assurez-vous que la soupape est en position de décompression  avant d'ouvrir votre cocotte.
- N'ouvrez jamais la cocotte en force. Assurez-vous que la pression intérieure est retombée. Voir paragraphe “Sécurité”.
- N'utilisez jamais votre cocotte sans liquide, cela la 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 cocotte.
- N'utilisez pas de gros sel dans votre cocotte, ajoutez du sel fin en fin de cuisson.
- Ne remplissez pas votre cocotte 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 cocotte au-delà de la moitié de sa capacité.
- Après cuisson de 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 ébouillanté. Veillez à piquer la viande avant cuisson.
- Dans le cas d'aliments pâteux (pois cassés, rhubarbe, compotes...), 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. Voir paragraphe “Avant la cuisson”.
- 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 correspondant au même modèle.
- 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 au risque de dégrader votre cuve.
- Ne placez jamais votre cocotte poignées rabattues* sur une source de chaleur.
- 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 SEB pour réparation.

Conservez ces instructions

* selon modèle

*Félicitations pour l'acquisition
de votre cocotte Actua.
Bienvenue dans l'univers
culinaire de SEB.*



Schéma descriptif
Poignées rabattables

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

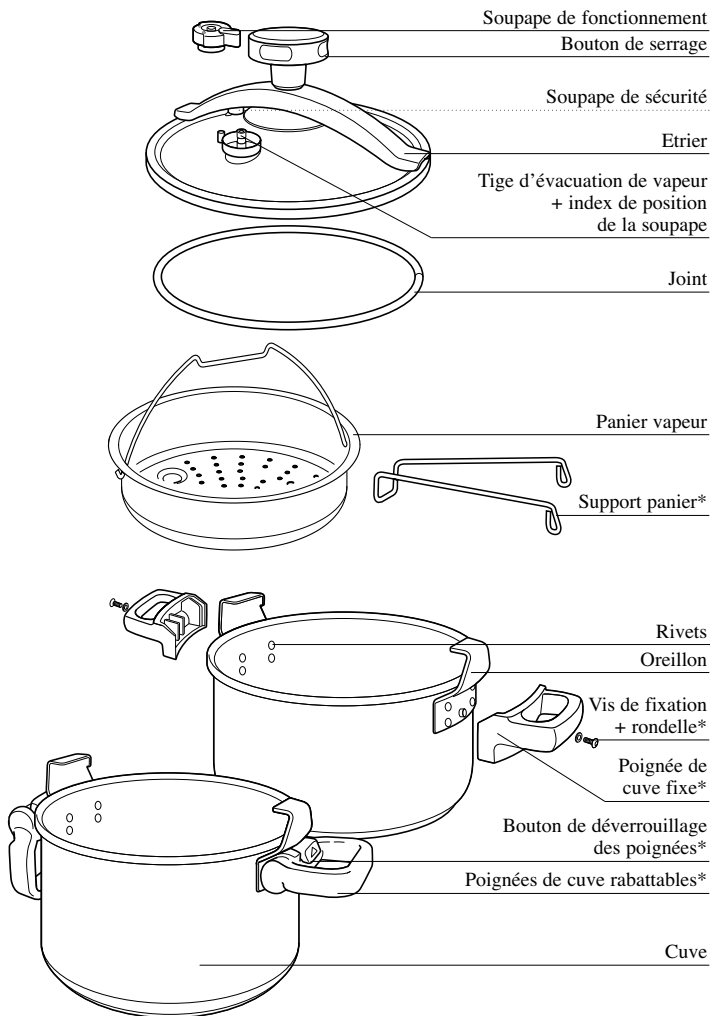
Entretien

10

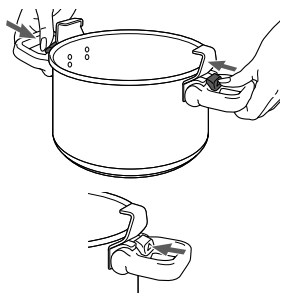
SEB, c'est sûr
SEB répond à vos questions

11

Schéma descriptif



Poignées rabattables*

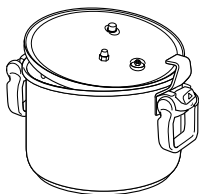


 Avant utilisation, veuillez à retirer les étiquettes présentes sur chacune des poignées.

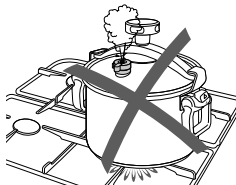
Pour rabattre les poignées

■ Appuyez sur les boutons de déverrouillage des poignées. Abaissez les.

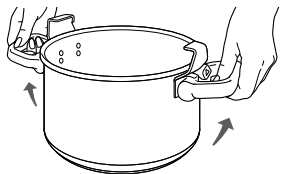
 N'essayez pas de rabattre les poignées sans appuyer sur les boutons de déverrouillage.



■ La position “poignées rabattues” ne sert qu'au rangement du produit.



 Ne placez jamais votre cocotte poignées rabattues sur une source de chaleur.



Pour mettre les poignées en position d'utilisation

■ Remontez les poignées jusqu'à ce que vous entendiez le “CLIC” de verrouillage.

Caractéristiques

2

Diamètre du fond de la cocotte

Capacité	Inox	Modèles	
	Ø Fond	Poignées fixes	Poignées rabattables
4,5 L	15,5 cm	P05506	-
6 L	15,5 cm	-	P05407
8 L	18 cm	-	P05411
10 L	20 cm	-	P05416

Information normatives :

Pression de fonctionnement : 55 kPa.

Pression maximum de sécurité : 110 kPa.

Sources de chaleur compatibles



- Ces modèles s'utilisent sur tous les modes de chauffage y compris induction.
- Sur plaque électrique, vitrocéram et induction, 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.
- Sur tous les foyers, veillez à ce que votre cocotte soit bien centrée.

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

Accessoires SEB

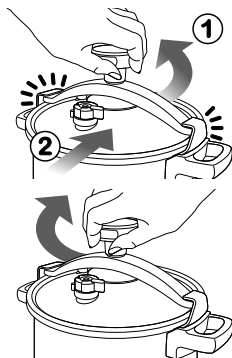
- Les accessoires de votre cocotte disponibles dans le commerce sont :

Panier vapeur	4,5 L ou 6 L	réf. 792185
	8 L	réf. 792654*
	10 L	réf. 792654*
Joint	4,5 L ou 6 L	réf. 790141
	8 L	réf. 790142
	10 L	réf. 790138
Support panier		réf. 792691
poignées rabattables		réf. X1050006

* Paniers s'utilisant avec un support panier

- Pour le changement d'autres pièces ou réparations faites appel aux Centres de Service Agréés SEB (voir site internet www.seb.fr).
- N'utilisez que des pièces d'origine SEB correspondant à votre modèle.

Fermeture



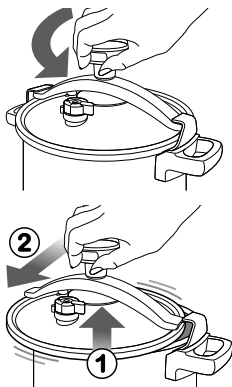
■ Tournez le bouton de serrage vers la gauche pour abaisser l'étrier.

■ 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 (**trois tours complets minimum**).

Ouverture



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

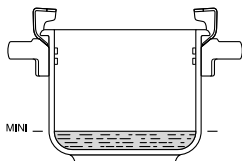
■ Soulevez le couvercle pour le déboîter.

■ Glissez-le horizontalement.

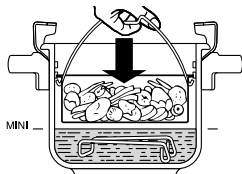
Pour le montage des poignées :

■ Reportez-vous à "Première utilisation page 7".

Remplissage minimum



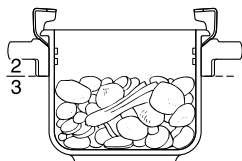
- Mettez toujours une quantité minimale de liquide au moins égale à 25 cl (2 verres).



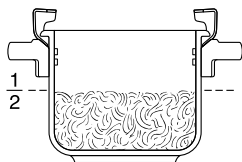
Pour une cuisson vapeur

- Le remplissage doit être au moins égal à 75 cl.
- Posez le support panier* au fond de la cuve.
- Positionnez le panier* sur le support*

Remplissage maximum



- Ne remplissez pas votre cocotte au-delà des 2/3.



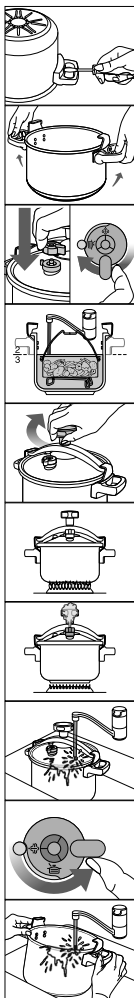
Pour certains aliments

- Pour les aliments qui se dilatent ou produisent de l'écume 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 Agréé SEB.

Première utilisation



Pour les modèles équipés de poignées fixes :

- 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.

Pour les modèles équipés de poignées rabattables :

- Remontez les poignées jusqu'à entendre le clic de verrouillage.

- 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 support panier* au fond de la cuve.
- Remplissez d'eau jusqu'aux 2/3 de la cuve
- Positionnez le panier* sur le support*

- Fermez la cocotte.

- Posez la cocotte sur une source de chaleur puis réglez-la à sa puissance maximum.

 **Veillez à ce que le conduit d'évacuation de la vapeur ne soit pas dirigé vers vous.**

- 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.

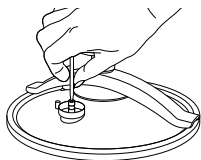
- Décompressez en passant votre cocotte sous un jet d'eau froide.

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

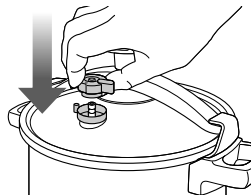
- Rincez la cocotte à l'eau et séchez-la.

□ Utilisez une éponge métallique et un peu de vinaigre dilué pour faire disparaître les éventuelles traces de calcaire au fond de la cuve.

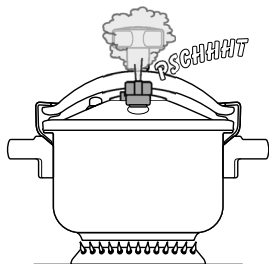
Avant la cuisson



- 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 puis réglez-la à sa puissance maximum.

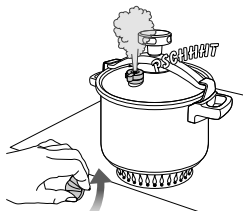
Si rien ne s'échappe par la soupape :

- 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.

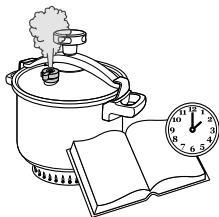
Pendant la cuisson



- 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.

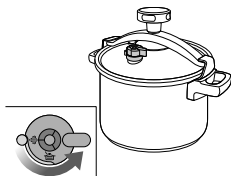
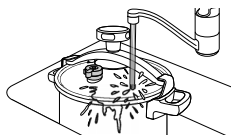
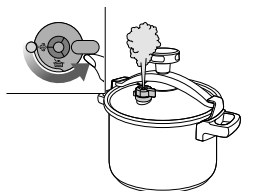
Si un des systèmes de sécurité se déclenche :

- Arrêtez la source de chaleur.
- Laissez refroidir la cocotte.
- Vérifiez la tige d'évacuation de vapeur, la soupape de fonctionnement, la soupape de sécurité et le joint.
- Voir page 13, "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.



Si lors de la décompression vous observez des projections anormales : remettez la soupape en position cuisson  puis redécompressez lentement en vous assurant qu'il n'y a plus de projection.

□ **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.

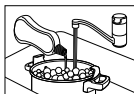
Nettoyage



Ne laissez pas séjourner d'aliments dans votre cocotte.



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



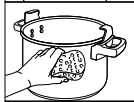
Pour nettoyer la cuve et le panier

- 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.

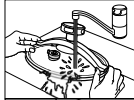


Pour nettoyer l'extérieur de la cuve

- Lavez avec une éponge végétale.
- ☐ Pour les modèles équipés de poignées rabattables, nous vous conseillons d'effectuer le nettoyage avec les poignées rabattues.



- Vous pouvez mettre la cuve au lave-vaisselle.

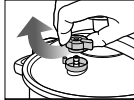


Pour nettoyer le couvercle

- Lavez le couvercle sous un filet d'eau.



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

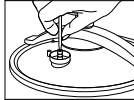


Pour nettoyer la soupape de fonctionnement

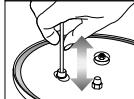
- Retirez-la.



- 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.



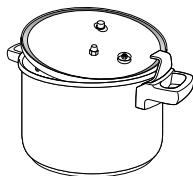
Pour nettoyer la soupape de sécurité

- Nettoyez la base de la soupape de sécurité à l'intérieur du couvercle.
- Vérifiez son bon fonctionnement en appuyant légèrement sur la bille 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. Assurez-lui une position stable.

Pour conserver plus longtemps les qualités de votre cocotte

- Évitez 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 Agréé SEB.

Pour changer le joint

- Prenez toujours un joint correspondant à votre modèle.
- Pour mettre votre nouveau joint en place, reportez-vous aux indications figurant au dos de l'emballage de celui-ci.
- Ne coupez jamais le joint.

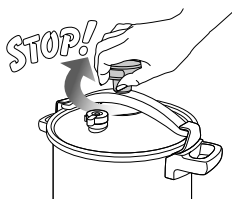


Il est impératif de faire vérifier votre cocotte dans un Centre de Service Agréé SEB après 10 ans d'utilisation.

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.

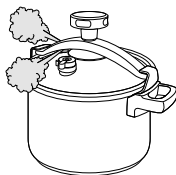
SEB, c'est sûr



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

Sécurité à la fermeture

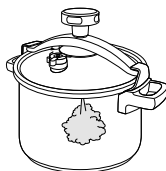
■ Ce système exclusif SEB empêche de visser le bouton de serrage au-delà d'une certaine limite.



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.



■ **Second 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, la soupape de sécurité et le joint.

SEB

répond à vos questions

Si vous ne pouvez pas ouvrir le couvercle :

- Décompressez en tournant 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 sur la position "décompression".

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

- Faites vérifier votre cocotte par un Centre de Service Agréé 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, 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.

Si un des systèmes de sécurité se déclenche :

- Arrêtez la source de chaleur.
- Laissez refroidir la cocotte.
- Vérifiez la tige d'évacuation de vapeur, la soupape de fonctionnement, la soupape de sécurité et le joint
- Voir page 13, "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.

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.

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.

Si vous n'arrivez pas à mettre les poignées en position d'utilisation : vérifiez que :

- Le bouton de déverrouillage est mobile.
- Si le phénomène persiste; faites vérifier votre cocotte par un Centre de Service agréé SEB.

Si vous n'arrivez pas à rabattre les poignées : ne forcez pas.

- Assurez-vous que vous appuyez à fond sur les boutons de déverrouillage des poignées.

Garantie

- Dans le cadre de l'utilisation préconisée par le mode d'emploi, la cuve de votre nouvelle cocotte SEB 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 au lave vaisselle.
- Seuls les Centres Services Agréés SEB sont habilités à vous faire bénéficier de cette garantie.
- Veuillez vous référer au site internet www.seb.fr pour l'adresse du Centre Service Agréés SEB le plus proche de chez vous.
- Veuillez noter que, indépendamment de la présente garantie commerciale, s'appliquent, en tout état de cause, la garantie légale de conformité au contrat visée par les articles L 211-4, L 211-5 et L 211-12 du Code de la Consommation ainsi que la garantie des vices cachés visée aux articles 1641 à 1649 du Code Civil.

Marquages normatifs

Marquage	Localisation
Identification du fabricant ou marque commerciale	Bouton de serrage
Année et lot de fabrication	Paroi extérieure de cuve (bord supérieur)
Référence modèle	Paroi extérieure de cuve (bord supérieur)
Pression supérieure de fonctionnement (PF)	Face intérieure oreillon cuve
Pression maximale de sécurité (PS)	Face intérieure oreillon cuve
Capacité	Fond extérieur de cuve



SEB CONSEIL

Pour toute information complémentaire



Service consommateurs :

www.seb.fr

tel.: 09 74 50 10 21

PREX APPEL LOCAL

Mai 2015
Réf. : 4138496