



# *L'Authentique*

**X'press Cooker  
Cocotte Minute**

S.A. SEB - 21261 Selongey Cédex - avril 2001 - Réf. : 4131163



**Instructions for use  
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.

## Conservez ces instructions



**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**

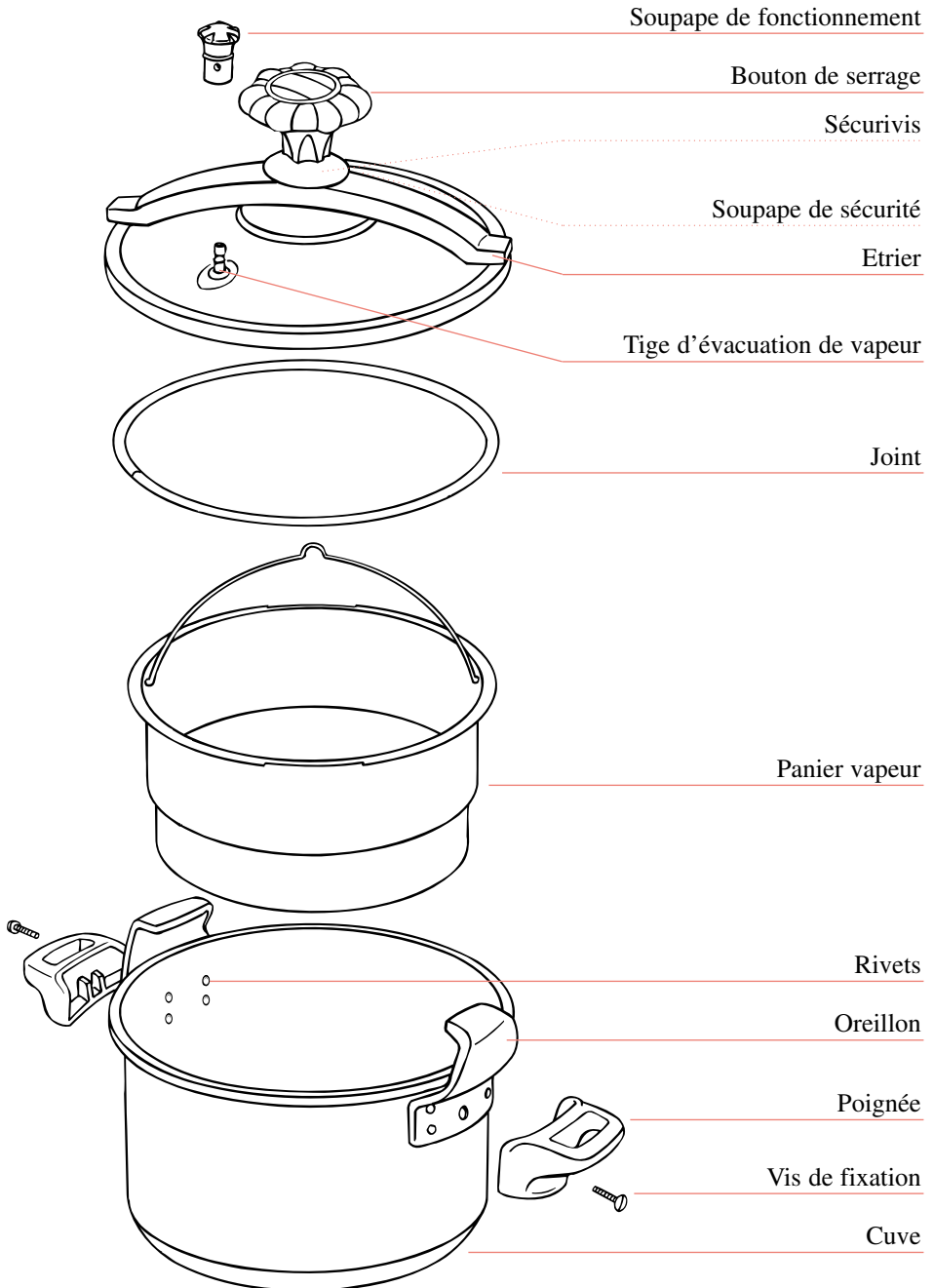
**Entretien**

**10**

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

**11**

# Schéma descriptif



# Caractéristiques




2

## Diamètre du fond de la cocotte

Capacité	Acier/Inox		Aluminium		Décor*	
	Ø Fond	Modèles	Ø Fond	Modèles	Ø Fond	Modèles
3,5 L			14 cm	8004		
4,5	18 cm	8025	16 cm	8005	16 cm	8076
6 L	18 cm	8026	16 cm	8006	16 cm	8077
8 L	19 cm	8028	18 cm	8008	18 cm	8078
10 L	20 cm	8030	20 cm	8010		
12 L/18 L			20 cm	8012/8018		

\* Aluminium revêtu extérieur émail, intérieur anti-adhésif.

## Sources de chaleur compatibles

-  Les modèles inox s'utilisent sur tous les modes de chauffage y compris induction.
-  Les modèles Décor sont compatibles tous feux.
-  Les modèles aluminium s'utilisent sur gaz.

■ 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

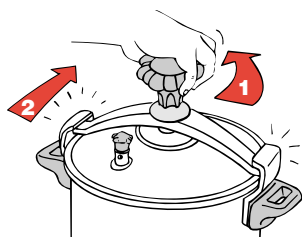
■ Les accessoires de l'Authentique Cocotte Minute disponibles dans le commerce sont :

Bouton de serrage	Vert	réf. 980004	Noir	réf. 980039
Soupape de fonctionnement	Vert	réf. 980006	Noir	réf. 980040
Poignée	Vert	réf. 980005	Noir	réf. 980041
Panier vapeur	4,5 L/6 L			réf. 790121
	8 L			réf. 790122
	10 L			réf. 790123
Joint	Cuve aluminium 3,5 L			réf. 790135
	Cuve aluminium 4,5L/6 L			réf. 790136
	Cuve aluminium 8 L			réf. 790137
	Cuve aluminium/inox 10 L/12 L/18 L			réf. 790138
	Cuve inox 4,5 L/6 L			réf. 790141
	Cuve inox 8 L			réf. 790142

■ Pour le changement d'autres pièces ou réparations faites appel au Service Après-Vente SEB.

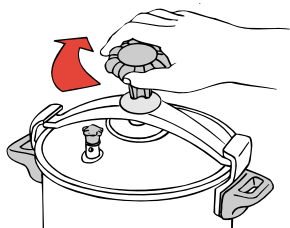
■ N'utilisez que des pièces d'origine SEB correspondant à votre modèle.

## Fermeture



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

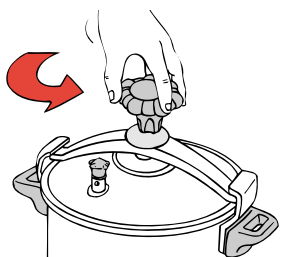
■ Faites glisser le couvercle à l'horizontale et emboîtez-le sur le bord de la cocotte en vous assurant qu'il coiffe correctement le corps de la cocotte.



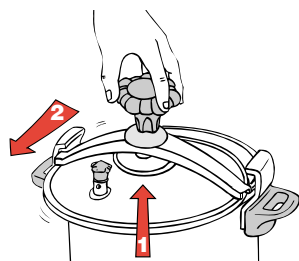
■ Tournez le bouton de serrage vers la droite jusqu'à ce que l'étrier soit en contact avec les oreillons de la cocotte.

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

## Ouverture



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



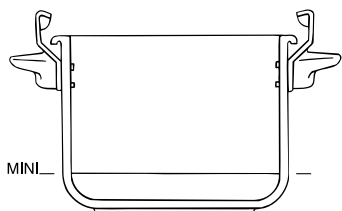
■ Soulevez le couvercle pour le déboîter.

■ Glissez-le horizontalement.

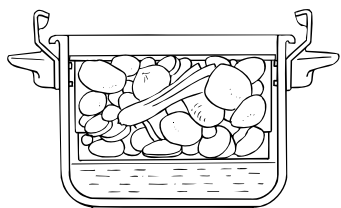
### Pour le montage des poignées :

■ Reportez-vous à "Première utilisation".

## Remplissage minimum



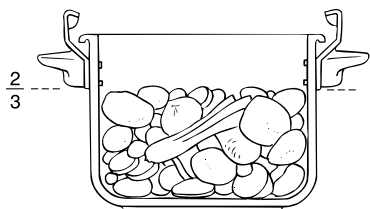
- Mettez toujours une quantité minimale de liquide au moins égale à 25 cl (2 verres).



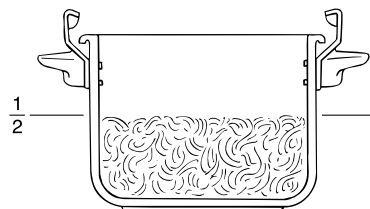
### Pour une cuisson vapeur

- Le remplissage doit être au moins égal à 75 cl.
- Suspendez votre panier aux rivets de la cuve.
- Pour le modèle 3,5 l, posez votre panier sur le support prévu à cet effet.

## Remplissage maximum



- Ne remplissez jamais votre cocotte au-delà des  $\frac{2}{3}$  de la hauteur de la cuve.



### Pour certains aliments

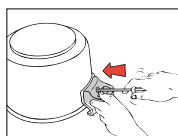
- Pour les aliments qui se dilatent pendant la cuisson, comme le riz, les légumes déshydratés, ou les compotes, ne remplissez pas votre cocotte au-delà de la moitié de la hauteur de la cuve.

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

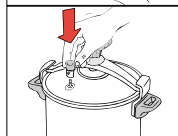
- Faites vérifier votre cocotte par un Centre de Service Après-Vente Agréé SEB.

# Première utilisation

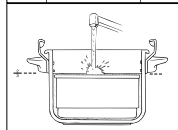
5



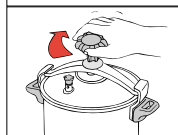
- Retournez votre cocotte pour monter les poignées. Positionnez-les correctement, engagez la vis et vissez à fond.
- Après quelques jours d'utilisation, serrez à nouveau les vis.



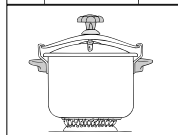
- Posez la soupape sur la tige d'évacuation de vapeur et appuyez à fond.



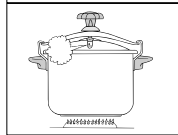
- Posez le panier vapeur au fond de la cuve.
- Remplissez d'eau jusqu'aux 2/3 de la cuve.
- Pour les modèles en aluminium, ajoutez le contenu du (des) sachet(s) de bicarbonate livré(s) avec votre cocotte pour éviter le noircissement de l'aluminium.



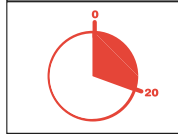
- ⚠ **Ne manipulez pas de bicarbonate à proximité de plaques vitrocéramiques (risque de taches indélébiles).**
- Fermez la cocotte.



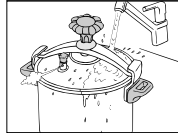
- Posez la cocotte sur une source de chaleur réglée à sa puissance maximum.



- 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.



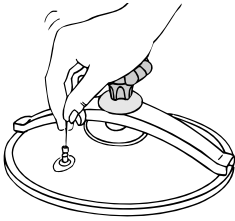
- Lorsque plus rien ne sort par la soupape de fonctionnement, retirez la soupape et ouvrez la cocotte.



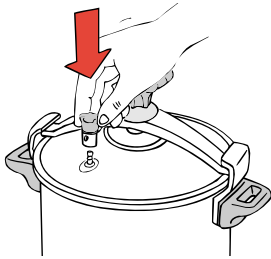
- Rincez la cocotte à l'eau et séchez-la.
- Pour les modèles avec revêtement anti-adhésif, passez un chiffon légèrement huilé à l'intérieur de la cuve.
- Pour les modèles inox, vous pouvez utiliser un tampon à récurer et un peu de vinaigre dilué pour faire disparaître les éventuelles traces de calcaire.



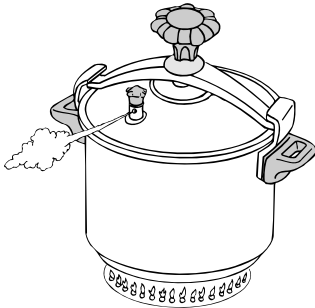
# Avant la cuisson



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



- Mettez en place la soupape.



- Posez la cocotte sur une source de chaleur réglée à sa puissance maximum.
- Lorsque la soupape de fonctionnement tourne régulièrement en chuchotant (PSCHHHT), la cuisson commence.

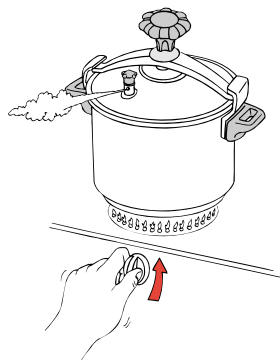
## Si rien ne s'échappe par la soupape, et la cocotte ne fait aucun bruit pendant la cuisson.

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

## Si le phénomène persiste, vérifiez que :

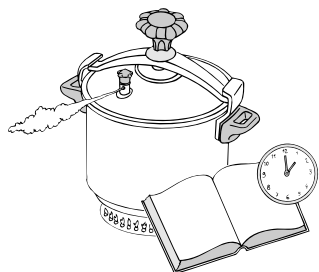
- La source de chaleur est assez forte, sinon l'augmenter.
- La quantité de liquide dans la cuve est suffisante.
- La soupape de fonctionnement est en position.
- La cocotte est bien fermée.
- La soupape de fonctionnement n'est pas sale.
- Le joint ou le bord de la cuve ne sont pas détériorés.

# Pendant la cuisson



- Lorsque la soupape de fonctionnement tourne régulièrement en chuchotant (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 tourne en chuchotant 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.

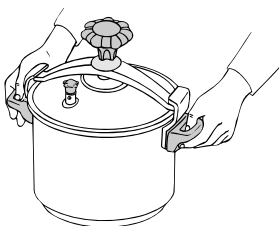
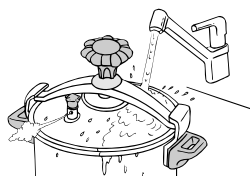
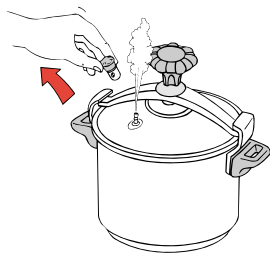
## Si un des systèmes de sécurité se déclenche :

- Arrêtez la source de chaleur.
- Laissez refroidir la cocotte.
- Vérifiez la tige d'évacuation de vapeur et la soupape de fonctionnement.

## 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** : soulevez la soupape jusqu'au premier cran de la tige d'évacuation de vapeur ou enlevez-la directement.

 **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 : votre cocotte n'est plus sous pression.

- Retirez la soupape.
- Ouvrez la cocotte.

 **Pour déplacer la cocotte, servez-vous des poignées.**

## Si vous ne pouvez pas ouvrir le couvercle :

- Décompressez et enlevez la soupape.
- Assurez-vous qu'il n'y a plus de pression.
- Au besoin, remettez en chauffe quelques instants sans soupape.

## 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.*

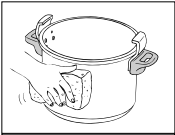
 *N'utilisez jamais d'eau de javel ou de produits chlorés.*



■ Lavez-la après chaque utilisation avec de l'eau tiède additionnée de produit à vaisselle.

## Pour nettoyer l'intérieur de la cuve

- Pour les modèles inox et aluminium, lavez avec un tampon à récurer.
- Pour les modèles avec revêtement anti-adhésif, lavez avec une éponge végétale.

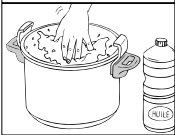


## Pour nettoyer l'extérieur de la cuve

■ Lavez avec une éponge végétale.

## Pour passer la cuve au lave-vaisselle

- Pour les modèles en inox, vous pouvez mettre la cuve au lave-vaisselle.
- Pour les modèles avec revêtement anti-adhésif, veillez à ne pas blesser le revêtement avec les grilles du lave-vaisselle. Après plusieurs passages au lave-vaisselle, nous vous recommandons de passer à nouveau un chiffon légèrement huilé à l'intérieur de la cuve.



 *Ne passez pas les modèles en aluminium au lave-vaisselle afin de préserver l'aspect de votre cocotte.*

## 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

- 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.

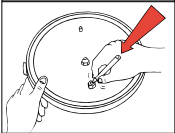


## Pour nettoyer la soupape de sécurité

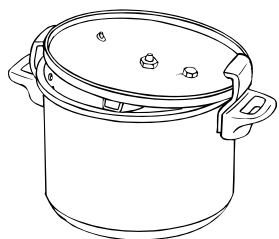
■ Nettoyez la base de la soupape de sécurité à l'intérieur du couvercle.



■ Vérifiez son bon fonctionnement en appuyant légèrement sur le clapet qui doit s'enfoncer sans difficulté.



# Entretien



## Pour ranger votre cocotte

- Retournez le couvercle sur la cuve.

## Pour conserver plus longtemps les qualités de votre cocotte

- Pour les modèles avec revêtement anti-adhésif,
- Evitez de surchauffer votre cuve lorsqu'elle est vide.

■ Utilisez de préférence une spatule en bois ou spécial revêtement anti-adhésif pour retourner les aliments.

■ Ne coupez pas directement dans le revêtement.

■ Le brunissement et les rayures qui peuvent apparaître à la suite d'une longue utilisation ne présentent pas d'inconvénient. SEB garantit que le revêtement anti-adhésif de la cocotte est conforme à la réglementation concernant les matériaux en contact avec les aliments.



## Pour nettoyer votre cocotte lorsqu'elle a noirci

Pour les modèles en aluminium, renouvelez les opérations "Première utilisation" avec du bicarbonate de soude.

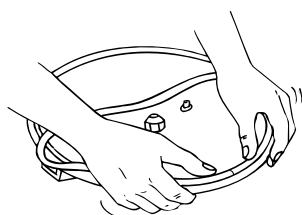
Pour les modèles en inox, nettoyez la cuve avec un produit nettoyant spécial inox vendu en Centre de Service Après-Vente Agréé SEB.

## 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.



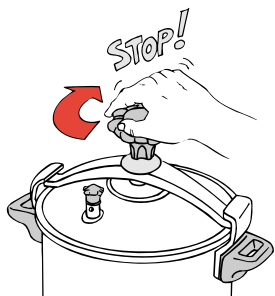
 **Faites vérifier votre cocotte dans un Centre de Service Après-Vente agréé SEB après 10 ans d'utilisation.**

## 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.

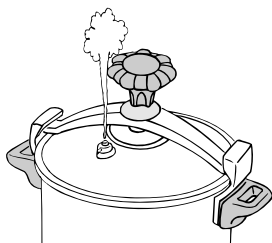
# SEB, c'est sûr



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

## Sécurité à la fermeture "Sécurivis"

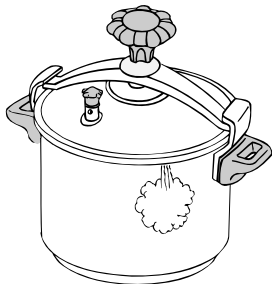
■ Ce système exclusif SEB empêche de visser le bouton de serrage au-delà d'une certaine limite.



## 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 et enlevez la soupape.
- Au besoin, remettez en chauffe quelques instants sans soupape.

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

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

**Si rien ne s'échappe par la soupape, et la cocotte ne fait aucun bruit pendant la cuisson.**

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

**Si le phénomène persiste, vérifiez que :**

- La source de chaleur est assez forte.
- La quantité de liquide dans la cuve est suffisante.
- La soupape est en position.
- 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 la soupape 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.

# Garantie

- Votre nouvelle cocotte SEB est garanti pendant 10 ans contre tout défaut lié à la structure métallique du produit, contre toute dégradation prématurée du métal de base ou du revêtement (cloquage, décollement) dans le cadre de l'utilisation préconisée par le mode d'emploi.
- Cette garantie exclut :
  - les dégradations consécutives à des utilisations négligentes : chocs, chutes, passage au four,
  - les pièces d'usure : joint, poignées, soupape de fonctionnement, panier.
- Seuls les Centre Services Agréés SEB sont habilités à vous faire bénéficier de cette garantie.
- Veuillez consulter la carte de Garantie Internationale pour l'adresse du Centre le plus proche de chez vous.

