

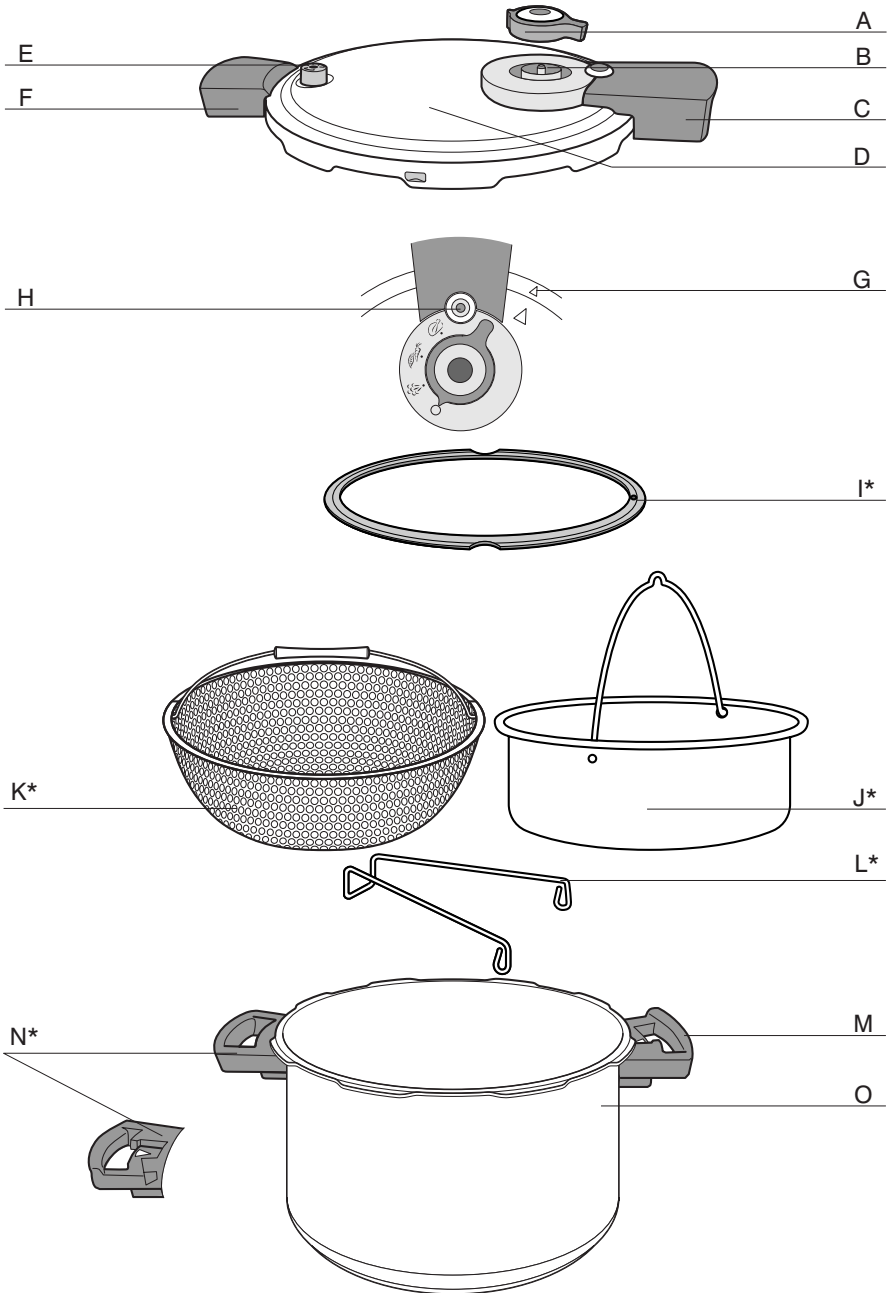


Classic  
Vitaly  
Cocotte

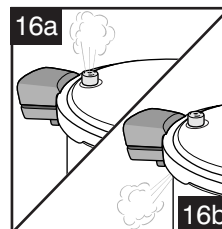
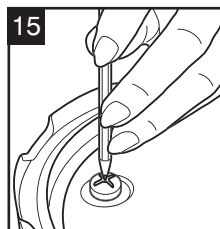
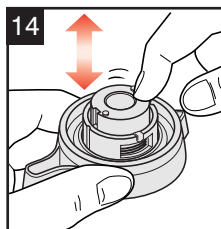
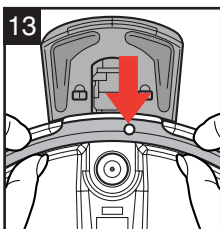
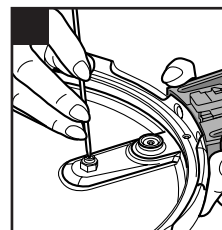
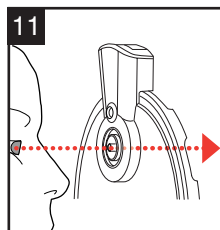
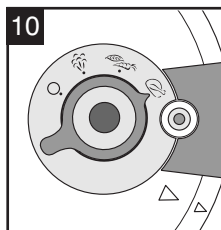
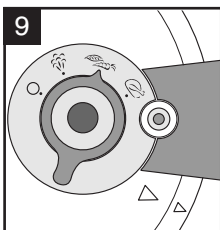
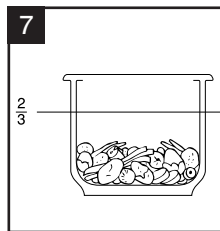
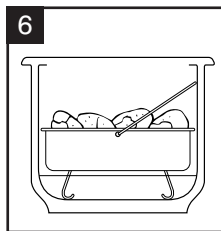
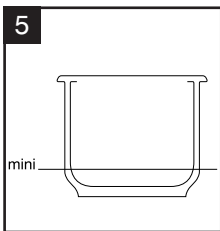
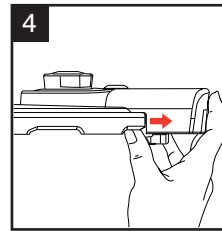
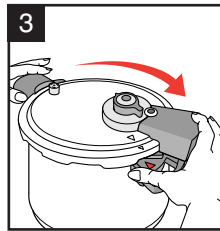
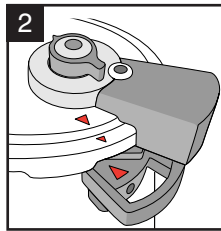
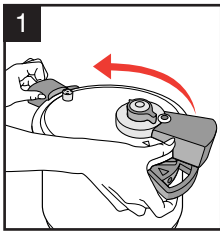


Guide de l'utilisateur

# Classic - Vitaly



\*selon modèle



# 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 ébullition 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. Surveillez votre appareil dans le cadre des recettes à base d'alcool.
- N'utilisez pas votre cocotte pour stocker des aliments avant et après la cuisson.
- Assurez-vous que la soupape est en position décompression avant d'ouvrir votre cocotte.

## Conservez ces instructions

## Schéma descriptif

- A - Soupape de fonctionnement
- B - Conduit de soupape de fonctionnement
- C - Poignée de couvercle principale
- D - Couvercle
- E - Soupape de sécurité
- F - Poignée de couvercle auxiliaire
- G - Repère de positionnement du couvercle
- H - Indicateur de présence de pression

- I - Joint de couvercle\*
- J - Panier vapeur\*
- K - Panier vitamine\*
- L - Support de panier vapeur\*
- M - Poignée principale de cuve
- N - Poignée auxiliaire de cuve\*
- O - Cuve

\* selon modèle

## 1 - Caractéristiques

### Diamètre du fond de la cocotte - références

Capacité	Ø Fond	Modèles inox	
		Classic	Vitaly
4,5 L	18 cm		P30306
6 L	18 cm		P30307
8 L	20 cm		P30314
10 L	20 cm		P30315

Les modèles Classic et Vitaly ont une pression maximum de fonctionnement de 80 kPa et une pression maximum de sécurité de 140 kPa.

### Sources de chaleur compatibles



Les cocottes Classic et Vitaly 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 la cocotte Classic et Vitaly disponibles dans le commerce sont :

Accessoire	Modèle	Référence
Panier Vapeur Classic	4,5 / 6 L	792185 ou PA3
Panier vapeur Classic	8 / 10 L	980513 ou PA5
Trépied		792691 ou SU1
Joint	8 / 10 L	980549 ou JO17

■ Pour le changement d'autres pièces ou réparations, faites appel aux Centres de Service agréés SEB.

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

## 2 - Ouverture

■ En maintenant la cuve par ses poignées, faites tourner le couvercle dans le sens inverse des aiguilles d'une montre - **Fig 1**

## 3 - Fermeture

■ Posez le couvercle bien à plat sur la cuve en alignant les repères de positionnement du couvercle et celui de la poignée principale de cuve - **Fig 2**

■ En maintenant la cuve par ses poignées, faites tourner le couvercle dans le sens des aiguilles d'une montre - **Fig 3**

□ Si la résistance est trop importante, vérifiez que le verrou situé sous la poignée principale du couvercle n'est pas en position avancée. Dans ce cas, tenez le couvercle à l'endroit et horizontalement et reculez le verrou - **Fig 4**

## 4 - Remplissage minimum

■ Mettez toujours une quantité minimale de liquide au moins égale à 25 cl (2 verres) - **Fig 5**

### Pour une cuisson vapeur

- Le remplissage doit être au moins égal à 75 cl (6 verres).
- Posez votre panier vapeur ou vitamine\* sur le support prévu à cet effet - **Fig 6**

## 5 - Remplissage maximum

■ Ne remplissez jamais votre cocotte au-delà des 2/3 de la hauteur de la cuve - **Fig 7**

\*selon modèle

## 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.



## 6 - Utilisation de la soupape de fonctionnement

### Pour mettre en place la soupape de fonctionnement



■ Posez la soupape de fonctionnement en alignant la pointe de la soupape avec le 0 sur le couvercle - Fig 8

■ Enfoncez la soupape pour qu'elle s'enclenche sur la tige d'évacuation de vapeur.



■ Appuyez sur la partie centrale de la soupape de fonctionnement (A) et tournez jusqu'à la position souhaitée - Fig 8

Modèle Classic	Modèle Vitaly
	

### Pour cuire les aliments délicats et préserver les vitamines

■ Positionnez la pointe de la soupape de fonctionnement (A) sur  ou \* - Fig 9

### Pour cuire les viandes et décongeler

■ Positionnez la pointe de la soupape de fonctionnement (A) sur  ou \* - Fig 10

### Pour les modèles Vitaly

- Ces appareils sont équipés d'un panier vitamine exclusif, breveté par SEB, qui permet :
- D'optimiser la préservation des vitamines.
- De réaliser des cuissons vapeur plus rapides.

## 7 - Première utilisation

■ Remplissez d'eau jusqu'aux 2/3 de la cuve, mettez le panier vapeur ou vitamine\*.

■ Fermez la cocotte.

■ Placez la soupape de fonctionnement.


■ Positionnez-la sur  ou \*.

■ 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 15 min.

■ Lorsque les 15 min. sont écoulées, éteignez votre source de chaleur.

■ Placez votre cocotte sous un robinet d'eau froide.

■ Lorsque l'indicateur de présence de pression redescend : votre cocotte n'est plus sous pression. Tournez la soupape sur la position , ouvrez la cocotte.

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

□ Note : l'apparition de taches sur le fond intérieur de la cuve n'altère en rien la qualité du métal. Il s'agit de dépôt calcaire. Pour les faire disparaître, vous pouvez utiliser un tampon à récurer avec un peu de vinaigre dilué.

## 8 - Avant la cuisson

■ Avant chaque utilisation, vérifiez que le conduit de la soupape de fonctionnement (B) n'est pas obstrué. Pour cela :

■ Enlevez la soupape.

■ Contrôlez à l'oeil et au jour que le conduit de soupape de fonctionnement est débouché et rond - Fig 11 Si besoin, nettoyez-le avec un cure-dents - Fig 12

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

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

## 9 - Pendant la cuisson



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

■ Décomptez le temps de cuisson indiqué dans votre recette.

■ Dès que le temps de cuisson est écoulé, éteignez la source de chaleur.

## 10 - Fin de cuisson

### Pour libérer la vapeur

- Une fois la source de chaleur éteinte, vous avez deux possibilités :
  - **Décompression lente** : tournez la soupape de fonctionnement jusqu'à la position . Lorsque l'indicateur de présence de pression redescend : votre cocotte n'est plus sous pression.
  - **Décompression rapide** : placez votre cocotte sous un robinet d'eau froide. Lorsque l'indicateur de présence de pression redescend : votre cocotte n'est plus sous pression. Tournez la soupape de fonctionnement jusqu'à la position .
- Vous pouvez ouvrir votre cocotte.

## 11 - Nettoyage et entretien

- Pour le bon fonctionnement de votre appareil, veillez à respecter ces recommandations de nettoyage et d'entretien après chaque utilisation.
- Lavez la cocotte après chaque utilisation avec de l'eau tiède additionnée de produit vaisselle. Procédez de même pour le panier.

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

### Pour nettoyer la cuve

- Pour l'intérieur de la cuve, lavez avec un tampon à récurer.
- Pour l'extérieur de la cuve, lavez avec une éponge végétale.
- *Vous pouvez mettre la cuve et le panier au lave-vaisselle.*

### Pour nettoyer votre cocotte lorsqu'elle a noirci

- *Nettoyez la cuve avec un produit nettoyant spécial inox, prévu à cet effet.*
- Si l'intérieur de la cuve inox présente des reflets irisés, la nettoyer avec du vinaigre ou avec un produit nettoyant spécial inox, prévu à cet effet.

### Pour nettoyer le couvercle

- Lavez le couvercle sous un filet d'eau tiède avec une éponge et du produit vaisselle.
- Ne passez pas le couvercle au lave-vaisselle.

### Pour nettoyer le joint du couvercle

- Après chaque cuisson, nettoyez le joint et son logement.
- Vérifiez l'absence de coupure et le bon état général du joint. Au besoin, changez-le.
- Remplacez-le dans son logement en faisant correspondre le trou du joint avec la tige du couvercle - **Fig 13**

### Pour nettoyer la soupape de fonctionnement

- Retirez-la.
- Nettoyez la soupape de fonctionnement sous un jet d'eau du robinet.
- Assurez-vous que la partie intérieure coulisse librement - **Fig 14**

### Pour nettoyer le conduit de la soupape de fonctionnement située à l'intérieur du couvercle

- Enlevez la soupape.
- Contrôlez à l'œil et au jour que le conduit de soupape de fonctionnement est débouché et rond. Si besoin, nettoyez-le avec un cure-dents - **Fig 12**

### Pour nettoyer la soupape de sécurité

 **Ne démontez jamais la soupape de sécurité (E).**

- Nettoyez la base de la soupape de sécurité à l'intérieur du couvercle en passant celui-ci sous l'eau.
- Vérifiez son bon fonctionnement en appuyant légèrement sur la bille qui doit s'enfoncer sans difficulté - **Fig 15**

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

### Pour ranger votre cocotte

- Retournez le couvercle sur la cuve.

## 12 - Sécurité

Votre autocuiseur est équipé de plusieurs dispositifs de sécurité dont 2 à la surpression :

- Premier dispositif : la soupape de sécurité libère la pression et de la vapeur s'échappe verticalement - **Fig 16a**
- Deuxième dispositif : le joint laisse échapper de la vapeur entre le couvercle et la cuve - **Fig 16b**

### Si l'un des systèmes de sécurité se déclenche :

- Arrêtez la source de chaleur.
- Laissez refroidir la cocotte.
- Ouvrez.
- Vérifiez et nettoyez la soupape de fonctionnement, le conduit d'évacuation de vapeur, la soupape de sécurité et le joint.

---

## Recommandations d'utilisation

*1 - La vapeur est très chaude lorsqu'elle sort de la soupape de fonctionnement.*

*2 - Dès que l'indicateur de présence de pression s'élève, vous ne pouvez plus ouvrir votre cocotte. N'intervenez jamais sur cet indicateur de présence de pression.*

*3 - Attention au jet de vapeur.*

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

*5 - Ne laissez pas séjourner d'aliments dans votre cocotte. N'utilisez jamais d'eau de javel ou de produits chlorés.*

*6 - Ne passez pas le couvercle au lave-vaisselle. Ne laissez pas le couvercle tremper dans l'eau.*

*7 - Changez le joint tous les ans.*

*8 - Le nettoyage de votre cocotte s'effectue impérativement à froid, l'appareil vide.*

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



## SEB répond à vos questions

### **1 - Si vous ne pouvez pas fermer le couvercle :**

- Vérifiez la position du verrou, si besoin, le remettre en place - Fig 4

### **2 - Si la cocotte a chauffé sous pression sans liquide à l'intérieur :**

- Faites vérifier votre cocotte par un Centre de Service agréé SEB.

### **3 - La vapeur s'échappe par la soupape de fonctionnement avec un sifflement aigu :**

- Arrêtez la source de chaleur.
- Laissez refroidir l'appareil.
- Après avoir ouvert l'appareil, vérifiez que la tige d'évacuation de vapeur n'est pas bouchée par des aliments.

### **4 - Si l'indicateur de présence de pression n'est pas monté et que rien ne s'échappe par la soupape pendant la cuisson :**

- Ceci est normal pendant les premières minutes.
- Si le phénomène persiste, vérifiez que :
  - La source de chaleur est assez forte, sinon augmentez-la.
  - La quantité de liquide dans la cuve est suffisante.
  - La soupape de fonctionnement est sur une position de cuisson.
  - La cocotte est bien fermée.
  - Le joint ou le bord de la cuve ne sont pas détériorés.

### **5 - Si l'indicateur de présence de pression est montée et que rien ne s'échappe par la soupape pendant la cuisson :**

- Passez votre appareil sous l'eau froide.
- Nettoyez la soupape de fonctionnement et la tige d'évacuation de vapeur.
- N'intervenez jamais sur cet indicateur de présence de pression.

### **6 - Si la vapeur fuit autour du couvercle, vérifiez :**

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

### **7 - Si vous ne pouvez pas ouvrir le couvercle :**

- Vérifiez que l'indicateur de présence de pression est en position basse.
- Sinon : décompressez, au besoin, refroidissez la cocotte sous un jet d'eau froide.
- N'intervenez jamais sur cet indicateur de présence de pression.

### **8 - Si les aliments ne sont pas cuits ou s'ils sont brûlés, vérifiez :**

- Le temps de cuisson.
- La puissance de la source de chaleur.
- Le bon positionnement de la soupape de fonctionnement.
- La quantité de liquide.

### **9 - Si des aliments ont brûlé dans la cocotte :**

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

### **10 - Si l'un des systèmes de sécurité se déclenche :**

- Arrêtez la source de chaleur.
- Laissez refroidir la cocotte.
- Ouvrez.
- Vérifiez et nettoyez la soupape de fonctionnement, le conduit de soupape de fonctionnement, la soupape de sécurité et le joint.

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

## Garantie

- Votre nouvelle cocotte SEB est garantie pendant 10 ans contre :
  - tout défaut lié à la structure métallique du produit,
  - toute dégradation prématurée du métal de base, dans le cadre de l'utilisation préconisée par le guide de l'utilisateur.
  
- Cette garantie exclut :
  - les dégradations consécutives à des utilisations négligentes : chocs, chutes, passage au four ;
  - les pièces d'usure : joint, poignées, panier.
  
- Seuls les Centres Service Agréés SEB sont habilités à vous faire bénéficier de cette garantie.
  
- Veuillez consulter la liste SAV pour l'adresse du Centre Service Agréé SEB le plus proche de chez vous.



## *à votre service*

*Infos consommateurs :*

**► N°Azur 0810 21 10 21**

appel local

*Courriel :*  
[consommateurs@seb.fr](mailto:consommateurs@seb.fr)

*Site internet :*  
[www.seb.fr](http://www.seb.fr)

*Minitel :*  
36.15 SEB  
(0,15€/min)

