

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 le Sésame à proximité d'enfants.
- Ne mettez pas votre Sésame dans un four chauffé.
- Déplacez votre Sésame 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 Sésame dans un autre but que celui auquel il est destiné.
- Votre Sésame cuit sous pression. Des blessures par ébullition peuvent résulter d'une utilisation inadéquate.
- Assurez-vous que Sésame est convenablement fermé avant de le mettre en service.
- Positionnez toujours votre Sésame de telle sorte que le conduit d'évacuation de vapeur ne soit jamais dirigé vers vous, car la vapeur est très chaude lorsqu'elle sort de ce conduit.
- N'ouvrez jamais Sésame en force. Assurez-vous que l'indicateur visuel de fermeture est descendu (plus de pression à l'intérieur).
- N'utilisez jamais votre Sésame sans liquide, cela le détériorerait gravement.
- Utilisez la(les) source(s) de chaleur compatible(s).
- Ne remplissez jamais votre Sésame au-delà du repère "M" de la cuve. Pour les aliments qui se dilatent pendant la cuisson, comme le riz, les légumes déshydratés, ou les compotes, ne remplissez pas votre Sésame au-delà du tiers de la hauteur de la cuve.
- Les aliments placés dans le panier cuisson ne doivent jamais toucher le couvercle de votre Sésame.

- Après cuisson des viandes qui comportent une peau superficielle (ex. langue de bœuf), il 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 après cuisson.
- Dans le cas d'aliments pâteux, le Sésame doit être légèrement secoué avant ouverture pour que ces aliments ne glissent pas à l'extérieur.
- Vérifiez que les soupapes ne sont pas obstruées avant chaque utilisation.
- N'utilisez pas votre Sésame pour frite 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 TEFAL correspondant à votre modèle. En particulier, utilisez une cuve et un couvercle Sésame.
- N'utilisez pas votre Sésame pour stocker des aliments acides ou salés avant et après cuisson.
- Si lors de l'ouverture, vous observez des projections anormales : refermez votre Sésame. Coupez la source de chaleur puis ouvrez progressivement en vous assurant qu'il n'y a plus de projection.

CONSERVEZ CES INSTRUCTIONS

N°Azur 0810 774 774

NUMÉRIQUE LOCAL

Courriel : consommateur@tefal.fr
Pour toute information complémentaire :
Site internet : www.tefal.fr
Référence : 4133413

1 Ouverture / Fermeture

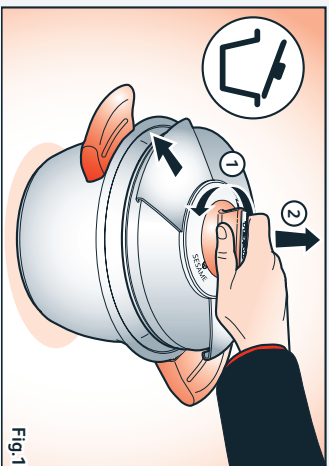


Fig.1

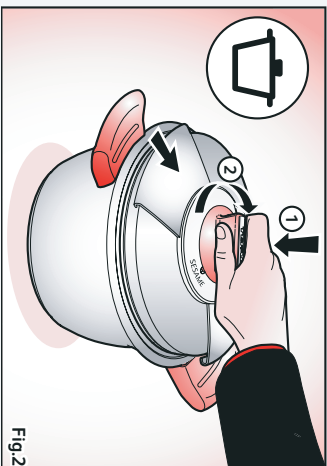


Fig.2

2 Remplissage

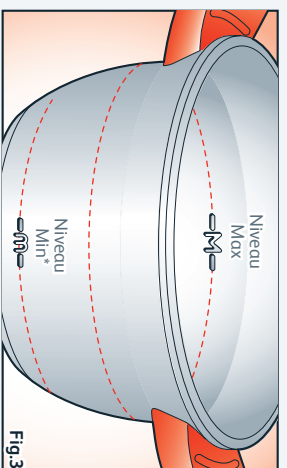


Fig.3

*selon modèle

4 Cuisson

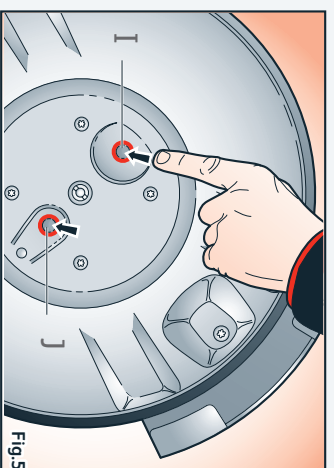


Fig.5

3 Première Utilisation

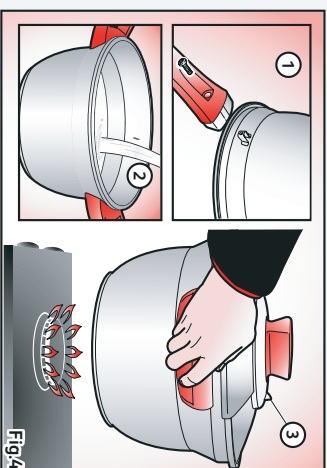


Fig.4

Caractéristiques

	Acier / Inox		
Capacité	Int.cuve	fond cuve	Modèle
3 L	26 cm	18 cm	P60127
4,5 L	26 cm	18 cm	P60028
3 L + 4,5 L	26 cm	18 cm	P60229

Les cuves 3L ont un revêtement intérieur anti-adhérent.

Informations normatives :

Pression de fonctionnement : 20 kPa

Pression maximum de sécurité : 35 kPa

Sources de chaleur compatibles

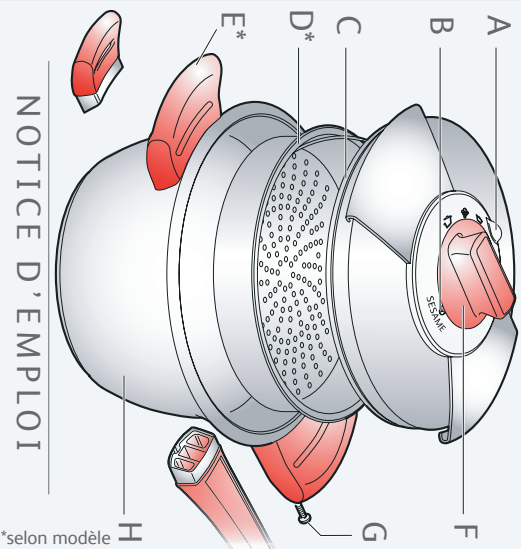


- Sur plaques électriques, employez une plaque de diamètre égal ou inférieur à celui du fond de la cuve.
- Sur table vitrocéramique, assurez-vous que le fond de la cuve est propre et net.
- Sur gaz, la flamme ne doit pas déborder du diamètre du fond de de la cuve.
- Veillez à ce que la cuve soit bien centrée sur la source de chaleur.
- Pour le changement de pièces détachées ou pour toutes réparations, faites appel aux Centres de Service Après-Vente TEFAL.

SCHEMA DESCRIPTIF

- A - Conduit d'évacuation de vapeur
- B - Indicateur visuel de fermeture
- C - Joint
- D - Panier cuisson (selon modèle)
- E - Poignée de cuve
- F - Commande d'ouverture / fermeture
- G - Vis de fixation + rondelle (à monter selon modèle)
- H - Cuve
- I - Soupape de fonctionnement
- J - Soupape de sécurité

NOTICE D'EMPLOI



*selon modèle

1 Ouverture / Fermeture

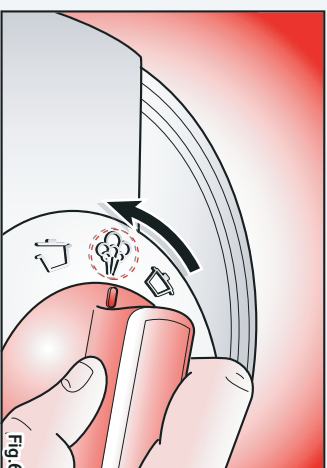


Fig.6

- **Ouverture :** tournez la commande d'ouverture / fermeture (F) du couvercle dans le sens inverse des aiguilles d'une montre puis soulevez le couvercle (fig.1).
- **Fermeture :** mettez la commande d'ouverture / fermeture (F) du couvercle sur la position . Posez le couvercle sur la cuve. Verrouillez en appuyant verticalement et en tournant la commande d'ouverture / fermeture (F) du couvercle dans le sens des aiguilles d'une montre jusqu'à la position fig.2.

2 Remplissage

- **Maximum :** Les aliments placés dans le panier cuisson ne doivent jamais toucher le couvercle de votre Sésame.
- **Minimum :** Pour les cuissons directement dans la cuve : mettez toujours une quantité minimum de liquide au moins égale à 1 verre.
- **pour les cuissons vapeur :** la quantité de liquide ne doit pas être en dessous du repère "M".

3 Première utilisation

- Selon le modèle :
 - Montage de la poignée : retournez votre cuve pour monter la poignée. Positionnez-la correctement - fig.4 engagez la vis et vissez à fond.
 - Après quelques jours d'utilisation, serrez à nouveau la vis.
- Remplissez d'eau jusqu'au repère maxi de la cuve puis fermez Sésame - fig.4 .
- Posez Sésame sur une source de chaleur réglée à sa puissance maximum.
- **Orientez votre Sésame de telle sorte que le conduit d'évacuation de vapeur (A) ne soit jamais dirigé vers vous - fig.4 .**
- Lorsque la vapeur commence à s'échapper par le conduit d'échappement de vapeur (A), réduisez la source de chaleur et décomptez 20 min.
- **La vapeur est très chaude lorsqu'elle sort du conduit d'évacuation de vapeur.**

*selon modèle

5 Entretien

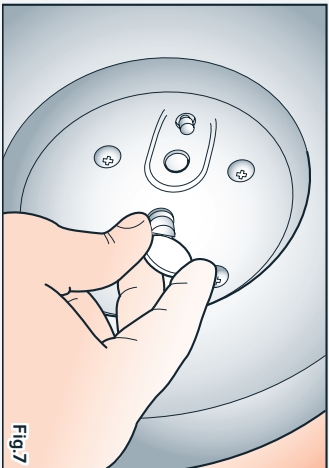


Fig.7

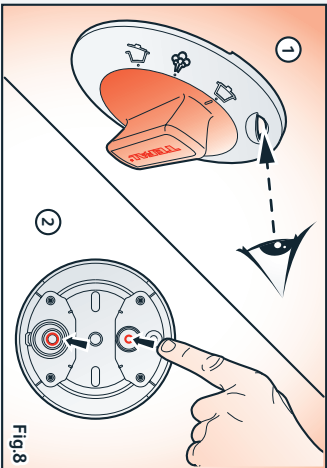


Fig.8

- Lorsque 20 min sont écoulées, éloignez la source de chaleur.
- Ouvrez (voir paragraphe 1) - fig 1
- Pour ouvrir : tournez la commande d'ouverture / fermeture (F) du couvercle dans le sens inverse des aiguilles d'une montre jusqu'à la position ☞ sans dépasser celle-ci - fig 6
- **Attention : vous ne pouvez ouvrir que lorsque l'indicateur visuel de fermeture est descendu (B).**
- **Attention au jet de vapeur.**
- Videz la cuve et lavez l'intérieur et l'extérieur de la cuve et du couvercle avec de l'eau tiède additionnée de produit à vaisselle. Rincez à l'eau et séchez.
- Pour le modèle avec revêtement anti-adhérent : passez un chiffon légèrement humide à l'intérieur de la cuve.

4 Cuisson

- Avant chaque utilisation de votre Sésame, vérifiez que les soupapes de fonctionnement (A) et de sécurité (J) à l'intérieur du couvercle sont mobiles - fig 5
 - Posez votre cuve sur une source de chaleur réglée à sa puissance maximum.
 - Lorsque la vapeur s'échappe du conduit d'évacuation (A) de façon continue (PSC/HHH*), la cuisson commence, réduisez votre source de chaleur.
- Vous pouvez à tout moment ouvrir votre Sésame pour vérifier la cuisson ou ajouter des ingrédients.**
- Pour ouvrir : tournez la commande d'ouverture / fermeture (F) du couvercle dans le sens inverse des aiguilles d'une montre jusqu'à la position ☞ sans dépasser celle-ci - fig 6
 - **Si lors de l'ouverture, vous observez des projections anormales : reverrouillez votre Sésame. Coupez la source de chaleur puis ouvrez progressivement en vous assurant qu'il n'y a plus de projection.**
 - Une fois l'indicateur visuel de fermeture (B) descendu, vous pouvez continuer l'ouverture jusqu'à la position ☞. Vous pouvez alors soulever le couvercle.
 - Pour refermer votre Sésame, posez le couvercle sur la cuve et verrouillez en tournant la commande d'ouverture / fermeture (F) du couvercle dans le sens des aiguilles d'une montre jusqu'à la position ☞ - fig 2

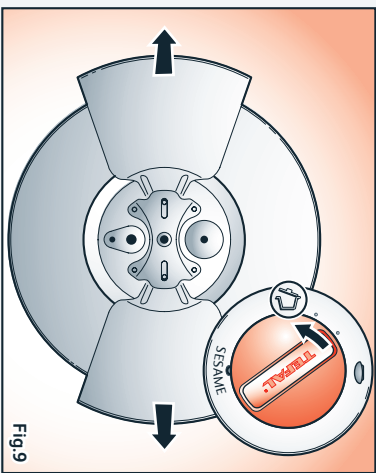


Fig.9

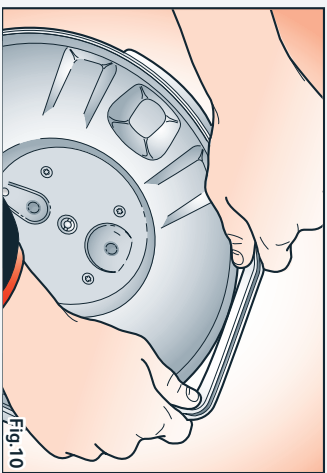


Fig.10

5 Nettoyage et entretien

- Pour le bon fonctionnement de votre Sésame, veillez à respecter ces recommandations de nettoyage et d'entretien après chaque utilisation.
- Lavez votre Sésame après chaque utilisation avec de l'eau tiède additionnée de produit à vaisselle. Procédez de même pour le panier (selon modèle).
- Vous pouvez mettre la cuve, le couvercle complet et le panier au lave-vaisselle.

Pour le modèle avec revêtement anti-adhérent : veillez à ne pas abîmer le revêtement avec les grilles du lave-vaisselle. Après plusieurs passages au lave-vaisselle, nous vous recommandons de repasser un chiffon légèrement humide à l'intérieur de la cuve.

Intérieur de la cuve :

- Pour le modèle intérieur inox : utilisez un tampon à récurer éponge végétale
- Pour le modèle avec revêtement anti-adhérent : utilisez une éponge végétale
- Lavez avec une éponge végétale.
- N'utilisez jamais d'eau de javel ou de produits chlorés.
- Si l'intérieur de la cuve du modèle inox présente des reflets irisés ou a noirci, le nettoyez avec du vinaigre ou avec un produit nettoyant spécial inox.

Pour un entretien complet de votre couvercle :

- Démontez la partie centrale située sur le dessus du couvercle : Dévissez à l'aide d'une pièce de monnaie l'écrou central situé au centre et à l'intérieur du couvercle - fig 7
- Retirez la partie centrale et passez-la sous l'eau tiède avec du produit à vaisselle et une éponge.
- Contrôlez à l'œil et au toucher que le conduit d'évacuation de la vapeur n'est pas obstrué - fig 8 (1)
- Vérifiez la mobilité des soupapes de fonctionnement et de sécurité - fig 8 (2) - ainsi que la propreté de leur joint.

Remise en place de la partie centrale :

- Posez et orientez le couvercle sur votre plan de travail comme indiqué sur la fig 9 en vous référant aux formes du centre.
- Assurez-vous que la commande d'ouverture / fermeture est en position ouverte ☞.

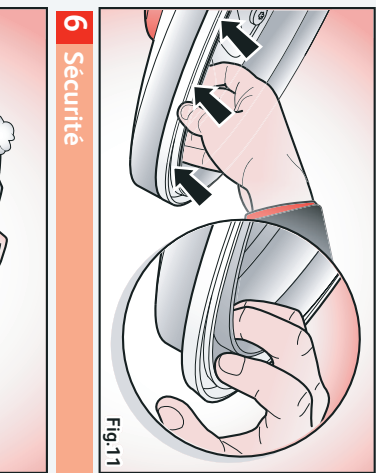


Fig.11

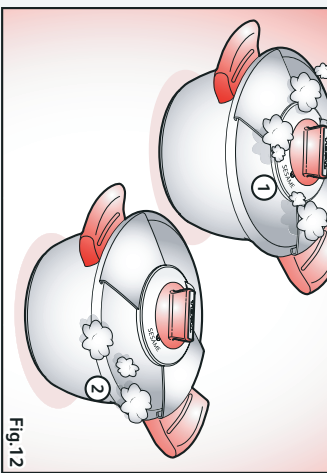


Fig.12

6 Sécurité

- Repoussez les portes mobiles du couvercle vers l'extérieur - fig 9
- Positionnez la partie centrale sur le couvercle. Retournez l'ensemble en tenant la commande d'ouverture / fermeture. Puis vissez l'écrou à l'intérieur du couvercle à l'aide d'une pièce de monnaie.
- Retirez le joint
- Retirez le joint du couvercle, et passez-le sous l'eau tiède avec du produit à vaisselle et une éponge.
- Pour la remise en place du joint : retournez le couvercle, face intérieure visible et positionnez le joint comme indiqué sur les figures - fig 10 et 11
- Changez votre joint lorsque celui-ci présente une coupure ou si l'étrancheté de votre Sésame n'est plus assurée.
- Pour conserver plus longtemps les qualités de votre Sésame : Évitez de surchauffer la 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.

Rangement

- pour ranger votre Sésame, fermez le couvercle (commande d'ouverture / fermeture sur ☞) puis posez-le à l'endroit sur la cuve.

6 Sécurité

- Votre Sésame est équipé de plusieurs dispositifs de sécurité, dont deux à la surprise.
- **Si l'un des systèmes de sécurité se déclenche :**
- Premier dispositif :
 - la soupape de sécurité (J) libère la pression - fig 12 (1)
 - Arrêtez la source de chaleur
 - Laissez refroidir votre Sésame
 - Ouvrez
 - Procédez à un entretien complet de votre Sésame (paragraphe 6).
- Deuxième dispositif :
 - le joint laisse échapper de la vapeur entre le couvercle et la cuve - fig 12 (2)
 - Arrêtez la source de chaleur
 - Laissez refroidir votre Sésame
 - Ouvrez
 - Faites contrôler votre Sésame auprès d'un Centre Service Agréé TEFAL.

TEFAL RÉPOND À VOS QUESTIONS

- 1 Si vous ne pouvez pas fermer le couvercle :
 - vérifiez que la commande d'ouverture / fermeture est bien sur la position ☞.
 - appuyez verticalement sur le couvercle puis tournez la commande.
- 2 Si votre Sésame a chauffé sous pression sans liquide à l'intérieur :
 - Faites vérifier votre Sésame par un Centre de Service agréé TEFAL.
- 3 Si l'indicateur visuel de fermeture est monté et que rien ne s'échappe par le conduit d'évacuation 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 commande d'ouverture / fermeture est bien sur la position ☞.
 - Le joint du couvercle est propre, en bon état et bien en place, et que le bord de la cuve n'est pas détérioré.
 - La partie centrale est correctement vissée.
 - Si malgré toutes ces vérifications le phénomène persiste : tournez la commande d'ouverture / fermeture jusqu'à la position ☞, puis jusqu'à la position ☞ et ouvrez.
 - Procédez à un entretien complet de votre Sésame (paragraphe 5).
- 4 Si de la vapeur s'échappe autour de la partie centrale du couvercle, vérifiez que :
 - La partie centrale est correctement vissée.
 - Si le phénomène persiste : procédez à un entretien complet de votre Sésame (paragraphe 5).
- 5 Si de la vapeur s'échappe 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 et de la cuve.
 - Le bon état du bord de la cuve.
- 6 Si vous ne pouvez pas ouvrir le couvercle :
 - Arrêtez la source de chaleur.
 - Positionnez la commande d'ouverture / fermeture sur la position ☞.
 - Si rien ne s'échappe et que vous ne pouvez toujours pas ouvrir le couvercle : Laissez refroidir votre Sésame à l'air libre.
 - Actionnez la commande d'ouverture / fermeture plusieurs fois et ouvrez.
 - Procédez alors à un entretien complet de votre Sésame (voir paragraphe 5).
- 7 Si l'un des systèmes de sécurité se déclenche (voir paragraphe 6) :
 - Soupape de sécurité :
 - Arrêtez la source de chaleur.
 - Laissez refroidir votre Sésame.
 - Ouvrez.
 - Procédez à un entretien complet de votre Sésame (paragraphe 5).
 - Joint :
 - Arrêtez la source de chaleur.
 - Laissez refroidir votre Sésame.
 - Ouvrez.
 - Faites contrôler votre Sésame auprès d'un Centre Service Agréé TEFAL.
- 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 commande d'ouverture / fermeture (position ☞)
 - La quantité de liquide.
 - Si des aliments ont brûlé dans votre Sésame : Laissez tremper votre cuve quelque temps avant de la laver.
 - N'utilisez jamais d'eau de javel ou de produits chlorés.