

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 (ex : lentilles), compotes... ne remplissez pas votre Sésame au-delà du tiers de la hauteur de la cuve.



Fig.1



Fig.2

- Les aliments placés dans le panier cuisson ne doivent jamais toucher le couvercle de votre Sésame.
- Pour les viandes qui comportent une peau superficielle qui risque de gonfler sous l'effet de la pression (ex : langue de boeuf...), piquez la viande avant cuisson. En fin de cuisson, si la peau de la viande présente un aspect gonflé, attendez avant de la ressortir de Sésame.
- Dans le cas d'aliments pâteux (ex : pois cassés, rhubarbe, compotes...), le Sésame doit être légèrement secoué 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 Sésame 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 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.

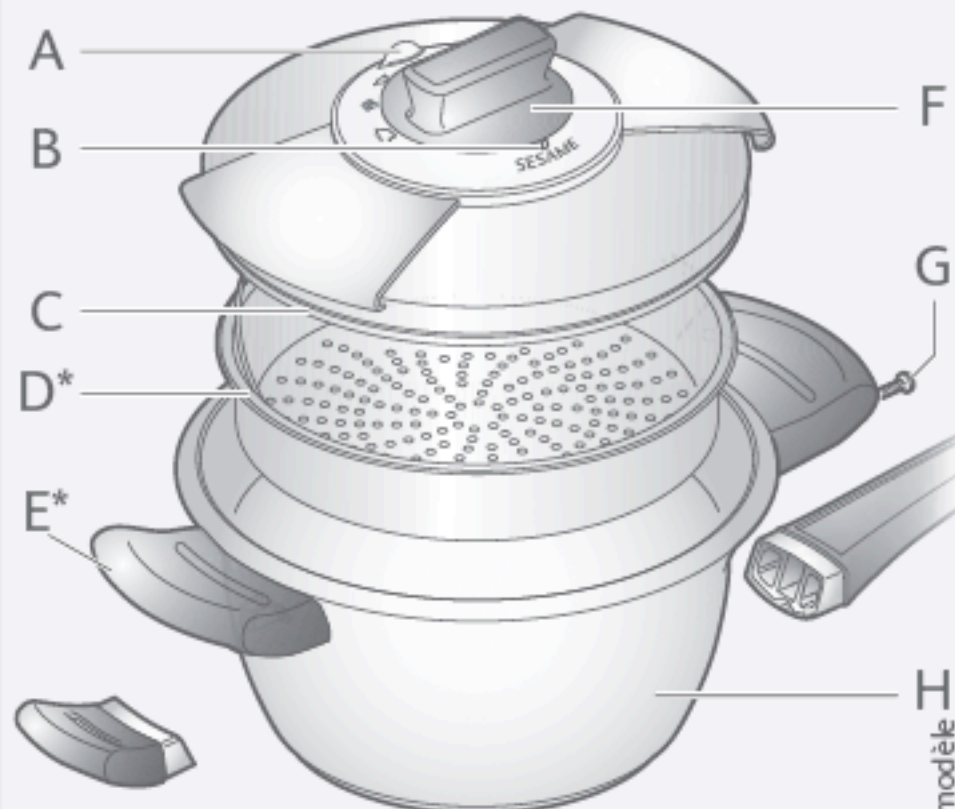
CONSERVEZ CES INSTRUCTIONS

N°Azur 0810 774 774

PRIX APPEL LOCAL

Courriel : consommateurs@tefal.fr
Pour toute information complémentaire :
Site internet : www.tefal.fr
Référence : 4134863

Tefal | **SESAME**
cuseur rapide



NOTICE D'EMPLOI

*selon modèle

1 Remplissage

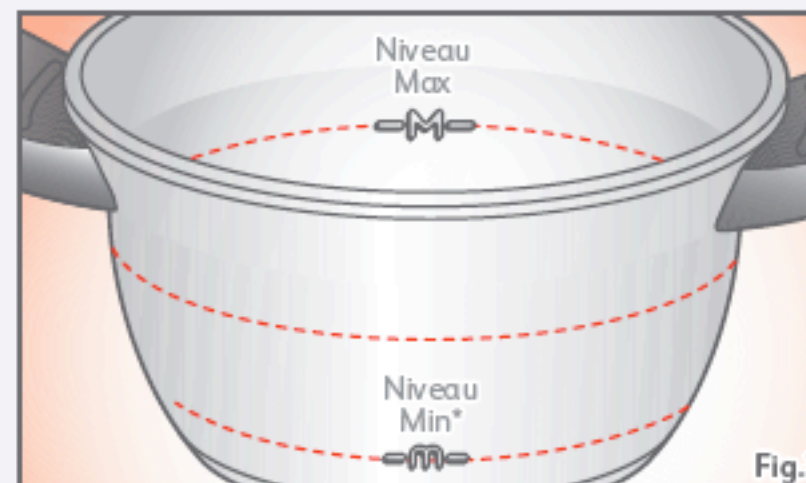


Fig.3

*selon modèle

2 Première Utilisation



Fig.4

3 Cuisson



Fig.5



Fig.6

Caractéristiques

Capacité	Acier / Inox		Modèle
	int.cuve	fond cuve	
3 L	26 cm	18 cm	P60127 et P60527 *
4,5 L	26 cm	18 cm	P60028
3 L + 4,5 L	26 cm	18 cm	P60127

Les cuves 3L ont un revêtement intérieur anti-adhérent sauf *.
Informations normatives :
Pression de fonctionnement : 20 kPa
Pression maximum de sécurité : 35 kPa
Sources de chaleur compatibles



- Sur plaques électrique et induction, 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 la cuve.
- Veillez à ce que la cuve soit bien centrée sur la source de chaleur.
- Veillez à ne pas surchauffer votre cuve lorsqu'elle est vide, au risque de la détériorer.

Accessoires TEFAL

- Pour le changement de pièces détachées ou pour toutes réparations, faites appel aux Centres de Service agréés TEFAL.

SCHÉMA 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

1 Remplissage

- Maximum :**
- ⚠ - Les aliments et le liquide ne doivent jamais dépasser le repère "M" voir Précautions importantes
- 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".

2 Première utilisation

- Selon le modèle :
- Montage de la poignée : retournez votre cuve pour monter la poignée. Positionnez-la correctement - fig.4 ① 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.2.

- Fermeture :**
- mettez la commande d'ouverture / fermeture (F) du couvercle sur la position (picto ouverture). 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 (picto fermeture) fig.2.

- ⚠ - Orientez votre Sésame de telle sorte que le conduit d'évacuation de vapeur (A) ne soit jamais dirigé vers vous - fig.4 ②.
- Posez Sésame sur une source de chaleur réglée à sa puissance maximum (sur gaz : cuve centrée et brûleur adapté).
- 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.
- Lorsque 20 min sont écoulées, éteignez la source de chaleur.
- ⚠ - Pour les modèles avec revêtement anti-adhérent veillez à ne pas utiliser d'accessoires métalliques.

*selon modèle

4 Entretien



Fig.7

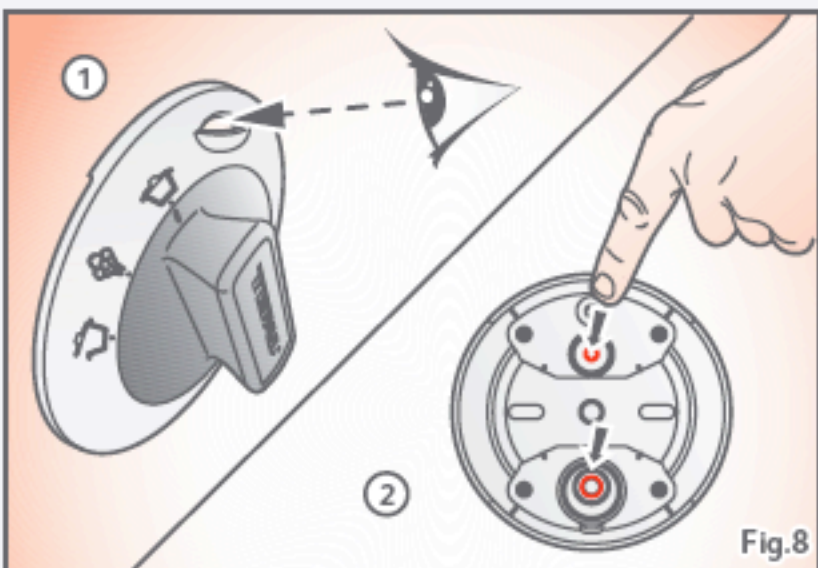


Fig.8

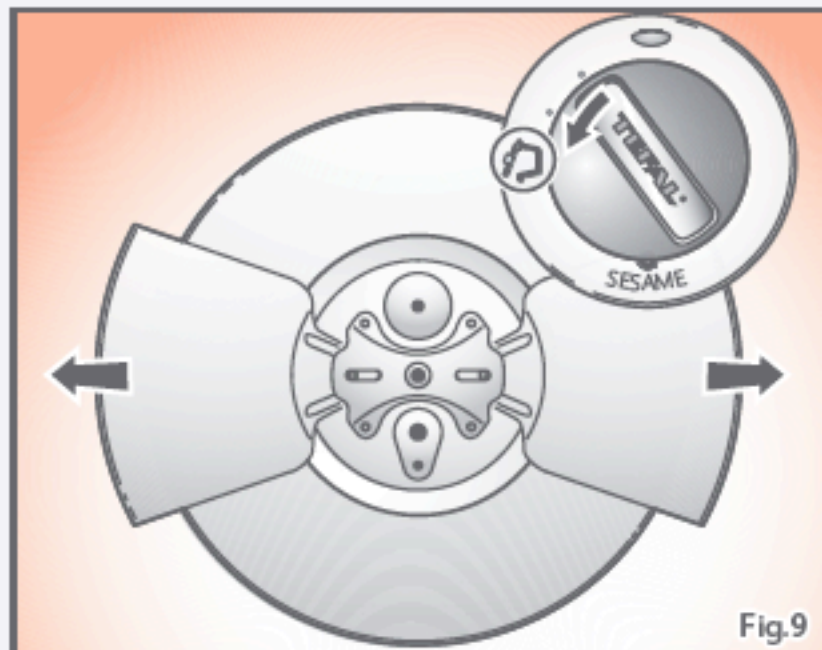


Fig.9

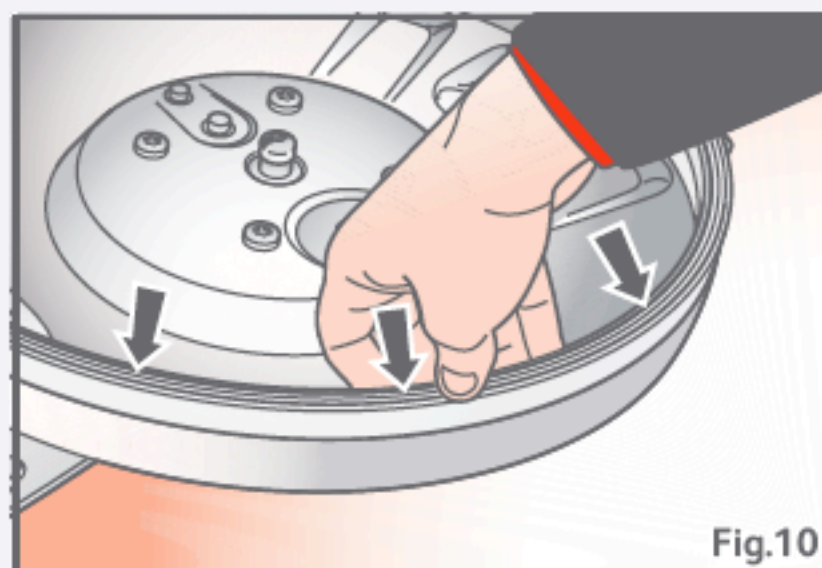


Fig.10

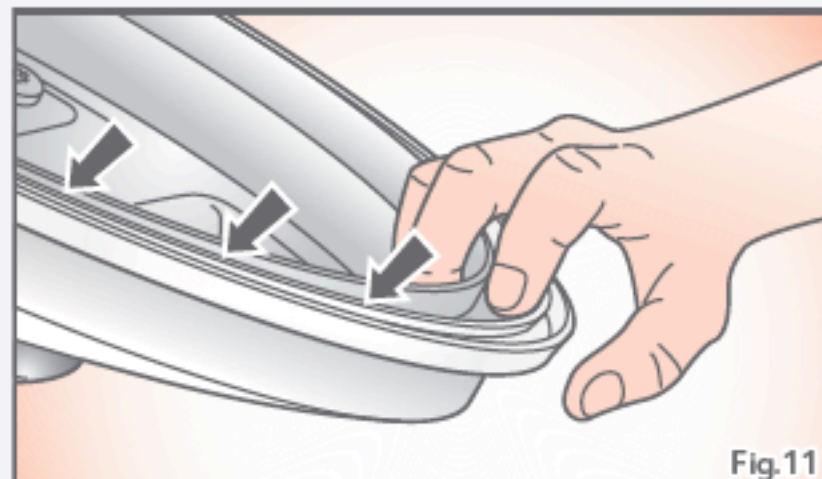


Fig.11

5 Sécurité

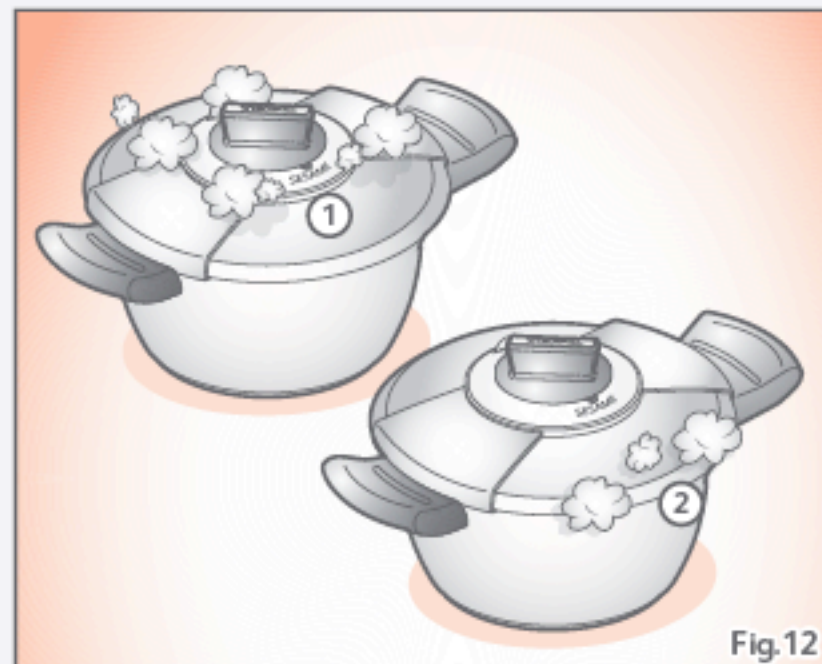







Fig.12

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 4).
- 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 4).
- 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.

- Ouvrez - 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 huilé à l'intérieur de la cuve.

3 Cuisson

- Avant chaque utilisation de votre Sésame, vérifiez que les soupapes de fonctionnement (I) 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 (Sur gaz : cuve centrée et brûleur adapté).
- Lorsque la vapeur s'échappe du conduit d'évacuation (A) de façon continue (PSCHHHT), 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

4 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.

- nous vous recommandons de passer régulièrement un chiffon légèrement huilé à l'intérieur de la cuve.

Intérieur de la cuve :

- Pour le modèle intérieur inox : utilisez un tampon à récurer
- Pour le modèle avec revêtement anti-adhérent : utilisez une éponge végétale


Extérieur de la cuve , couvercle et panier :

- 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, la nettoyer 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 jour 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 repérant aux formes du centre.
- Assurez-vous que la commande d'ouverture / fermeture est en position ouverture .

- Repoussez les parties 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'étanchéité de votre Sésame n'est plus assurée.

Pour conserver plus longtemps les qualités de votre Sésame :

- Evitez 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.


5 Sécurité

Votre Sésame est équipé de plusieurs dispositifs de sécurité, dont deux à la surpression.

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 4).
- 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.


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 4).

7 Si l'un des systèmes de sécurité se déclenche (voir paragraphe 5) :

- Soupape de sécurité :
- Arrêtez la source de chaleur.
 - Laissez refroidir votre Sésame.
- Ouvrez.
- Procédez à un entretien complet de votre Sésame (paragraphe 4).
- 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.