

FR p 1
AR p 48

SEB CONSEIL
Pour toute information complémentaire

F Service consommateurs :
www.seb.fr tel.: 09 74 50 10 21
PRIX APPL. LOCAL

seB[®]
ClipsoMinut'

FR
AR



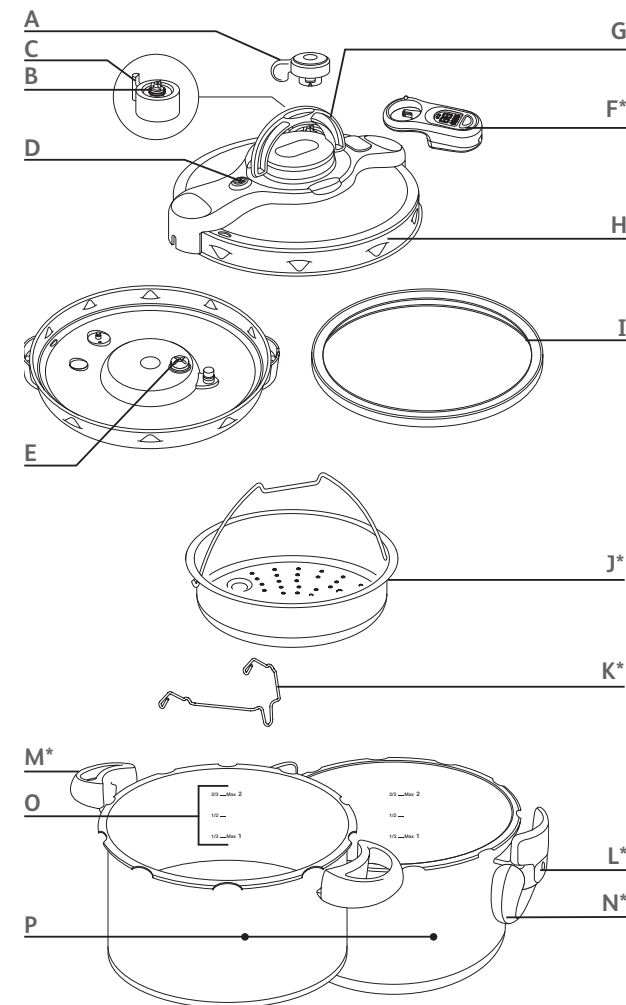
Guide de l'utilisateur
دليل الاستعمال

www.groupeseb.com

www.groupeseb.com
SEB S.A.S. - 21260 Selongey
FRANCE

Octobre 2021 - Réf 1520013141 - Réalisation PublicisLMA

SCHÉMA DESCRIPTIF



* حسب الموديل - Selon modèle

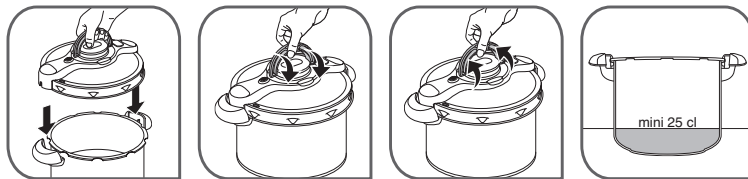


fig 1

fig 2

fig 3

fig 4

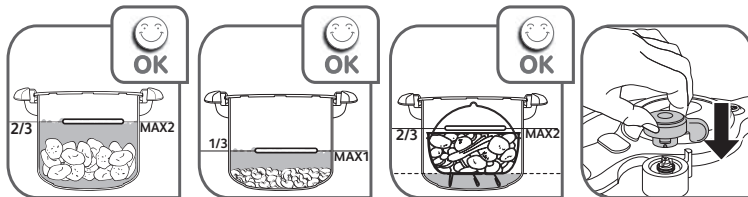


fig 5

fig 6

fig 7

fig 8

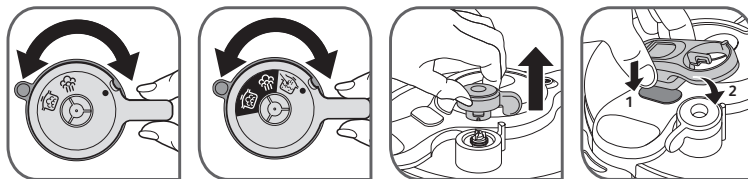


fig 9

fig 10

fig 11

fig 12

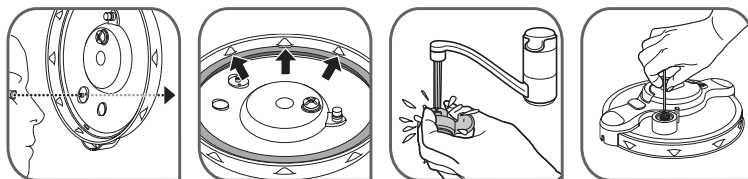


fig 13

fig 14

fig 15

fig 16

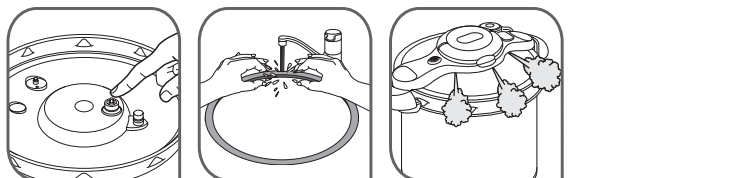


fig 17

fig 18

fig 19

PRÉCAUTIONS IMPORTANTES

**Avant d'utiliser votre cocotte-minute, prenez le temps de lire toutes les instructions et reportez-vous toujours au "Guide de l'utilisateur".
Des dommages peuvent résulter d'une utilisation non conforme.**

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

- Directive des Équipements sous Pression
- Matériaux en contact avec les aliments
- Environnement

VERIFICATIONS IMPERATIVES AVANT CHAQUE UTILISATION

VERIFIER

- à l'œil et au jour, que le conduit d'évacuation vapeur ne soit pas obstrué - fig 13.
- que le piston de la soupape de sécurité soit mobile - fig 17.
- que le joint de couvercle soit placé sous chacune des encoches du couvercle - fig 14.
- que les poignées de la cuve soient correctement fixées. Les poignées de cuve sont des pièces de sécurité. Veillez à ne jamais les retirer ou les changer vous-même.

RESPECTER TOUJOURS LES QUANTITES DE REMPLEISSAGES SUIVANTES

- N'utilisez jamais votre cocotte-minute sans liquide, cela le détériorerait gravement. Assurez-vous qu'il y ait toujours suffisamment de liquide pendant la cuisson.
- Minimum 25 cl - fig 4.
- Maximum 2/3 de la hauteur de la cuve, repère MAX 2 - fig 5.
- Lors des cuissons vapeur, les aliments présents dans le panier vapeur* ne doivent pas être en contact avec l'eau et ne doivent pas dépasser le niveau MAX 2 de la cuve - fig 7.
- Maximum 1/3 (repère MAX 1) pour les aliments pâteux qui se dilatent et/ou qui moussent pendant la cuisson, comme le riz, les légumineuses, les légumes déshydratés, les compotes, le potiron, les courgettes, les carottes, les pommes de terre, les filets de poisson... - fig 6.

- Ne pas laisser les enfants à proximité lorsque la cocotte-minute est en cours d'utilisation.
- La vapeur est très chaude lorsqu'elle sort de la soupape de fonctionnement. Attention au jet de vapeur.
- Votre cocotte-minute cuit sous pression. Des blessures par ébullition peuvent résulter d'une utilisation inadéquate. Assurez-vous que la cocotte-minute est convenablement fermée avant de la mettre en service. (Voir paragraphe "Fermeture").
- Veillez, au cours de la cuisson, à ce que la soupape chuchote toujours. S'il n'y a pas assez de vapeur qui s'échappe, décompressez le produit et vérifiez la présence suffisante de liquide, ainsi que la non obstruction du conduit d'évacuation vapeur. Après ces vérifications si la vapeur ne s'échappe toujours pas, augmentez légèrement la source de chaleur.
- Ne pas cuire des aliments risquant d'obstruer les conduits des organes de sécurité :
 - les aïelles
 - l'orge perlé, l'épeautre, le millet
 - les flocons d'avoine
 - les pois cassés
 - les nouilles, macaronis, spaghettis
 - la rhubarbe
 - les groseilles
- Pour les cuissons de gros morceaux de viandes et d'aliments comportant une peau superficielle (saucisses entières, langue, volaille...) : nous vous conseillons de les piquer avant cuisson à l'aide d'un couteau ou d'une fourchette. En effet, pendant la cuisson ils peuvent emprisonner du liquide bouillant et générer des éclaboussures.
- Ne réalisez jamais de recette à base de lait animal dans votre cocotte-minute.
- N'utilisez pas de gros sel dans votre cocotte-minute, ajoutez du sel fin en fin de cuisson. Vous éviterez ainsi l'apparition de "piqûres" qui pourraient altérer le fond de votre cocotte-minute.
- N'utilisez pas votre cocotte-minute pour frire sous pression avec de l'huile.
- Ne laissez pas votre cocotte-minute sans surveillance lorsque vous chauffez de l'huile ou des graisses. Continuer de chauffer une huile qui fume la dégrade et peut augmenter la température de cette dernière suffisamment pour que des flammes apparaissent.
- N'utilisez pas votre cocotte-minute dans un autre but que celui auquel il est destiné.
- Ne mettez pas votre cocotte-minute dans un four chaud.
- Ne jamais mettre de feuille de papier d'aluminium non maintenue sur un moule dans votre cocotte-minute.
- Ne jamais mettre de film plastique dans votre cocotte-minute.
- 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.
- Utilisez la(les) source(s) de chaleur compatible(s), conformément aux instructions d'utilisation.

- Pour les modèles avec revêtement antiadhésif : ne pas utiliser de fouets ou ustensiles métalliques ou tranchants. Ne pas utiliser de mixeur directement dans la cuve. N'égouttez pas vos ustensiles en tapant sur le rebord de la cuve au risque de l'abîmer et de provoquer des fuites.
- Tournez progressivement la soupape de fonctionnement (A) en choisissant à votre convenance la vitesse de décompression, pour terminer face au repère du pictogramme  - fig 10. Si lors de la libération de la vapeur, vous observez des projections anormales, remettez la soupape de fonctionnement (A) en position de cuisson mode "Cocotte-minute", puis effectuez une décompression rapide dans l'eau froide - (voir paragraphe "Fin de cuisson en mode Cocotte-minute").
- Si l'indicateur de pression (D) ne descend pas, placez votre cocotte-minute dans l'eau froide - (voir paragraphe "Fin de cuisson en mode Cocotte-minute").
- N'intervenez jamais sur cette tige de sécurité.
- Pour les aliments pâteux qui se dilatent ou qui moussent pendant la cuisson, comme le riz, les légumineuses, les légumes déshydratés, les compotes, le potiron, les courgettes, les carottes, les pommes de terre, les filets de poisson... Laissez refroidir votre cocotte-minute quelques minutes, puis effectuez un refroidissement dans l'eau froide. Secouez systématiquement et légèrement la cocotte-minute avant chaque ouverture, après avoir vérifié que l'indicateur de pression soit bien descendue, afin d'éviter tout jaillissement de bulles de vapeur qui risqueraient de vous brûler. Cette opération est particulièrement importante lors de l'évacuation rapide de la vapeur ou après refroidissement dans l'eau froide.
- Déplacez votre cocotte-minute sous pression avec un maximum de précautions. Ne touchez pas les surfaces chaudes. Utilisez des gants, si nécessaire. Servez-vous des 2 poignées de la cuve.
- Dans le cadre des soupes, nous vous conseillons d'effectuer une décompression rapide dans l'eau froide (voir paragraphe "Fin de cuisson en mode Cocotte-minute").
- Assurez-vous que la soupape soit en position de décompression avant d'ouvrir votre cocotte-minute. L'indicateur de pression (D) doit être en position basse.
- N'ouvrez jamais votre cocotte-minute en force. Assurez-vous que la pression intérieure est retombée. L'indicateur de pression (D) doit être en position basse. (Voir paragraphe "Sécurités").

ENTRETIEN

- Si vous constatez qu'une partie de votre cocotte-minute est cassée ou fissurée, n'essayez en aucun cas de l'ouvrir s'il est fermé, attendez qu'il refroidisse complètement avant de le déplacer, ne l'utilisez plus et rapportez le à un Centre de Service Agréé SEB pour réparation.
- 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.
- Ne laissez pas séjourner d'aliments dans la cocotte-minute.
- Nettoyez et rincez votre cocotte-minute immédiatement après chaque utilisation.
- Ne passez jamais ni la soupape de fonctionnement (A), ni le joint (I), ni le minuteur* (F), ni la cuve avec revêtement antiadhésif au lave-vaisselle.
- Ne passez jamais le minuteur* (F) sous l'eau.
- N'utilisez jamais d'eau de javel ou de produits chlorés, qui pourraient altérer la qualité de l'acier inoxydable.
- Ne laissez pas le couvercle tremper dans l'eau.
- Changez le joint tous les ans ou immédiatement si celui-ci présente une coupure.
- Il est impératif de faire vérifier votre cocotte-minute dans un Centre de Service Agréé SEB après 10 ans d'utilisation.
- Pour ranger votre cocotte-minute : Retournez le couvercle sur la cuve afin d'éviter l'usure prématurée du joint de couvercle.

FR

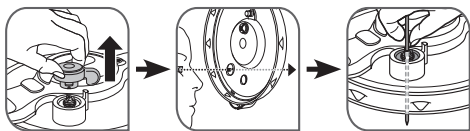
CONSERVEZ CES INSTRUCTIONS

■ COMPOSANTS (VOIR SCHÉMA DESCRIPTIF)

- | | |
|---|--|
| A. Soupape de fonctionnement | I. Joint |
| B. Conduit d'évacuation de vapeur | J. Panier vapeur* |
| C. Index de positionnement de la soupape | K. Support du panier vapeur |
| D. Tige de sécurité (voir paragraphe "Sécurités") | L. Bouton pour replier les poignées* |
| E. Soupape de sécurité | M. Poignée de cuve fixe* |
| F. Minuteur* | N. Poignée de cuve rabattable* |
| G. Poignée de couvercle | O. Repères maximum de remplissage (max 1 et max 2) |
| H. Couvercle | P. Cuve |

■ VÉRIFICATIONS IMPÉRATIVES AVANT CHAQUE UTILISATION

Vérification de la soupape de fonctionnement



- Vérifiez que le trou d'évacuation de la soupape de fonctionnement n'est pas obstrué (voir paragraphe "Retrait et mise en place de la soupape de fonctionnement").

Vérification de la soupape de sécurité



- Vérifiez que le **piston** de la soupape de sécurité est mobile (appuyer plusieurs fois sur le piston avec votre doigt)

* Selon modèle

UTILISATION

FR



Cuisson en mode
Cocotte-minute



Cuisson en mode
Faitout*



Décompression

■ OUVERTURE

- Basculez la poignée de couvercle de la position horizontale à la position verticale - fig 3. Le couvercle tourne.
- Soulevez le couvercle.
- En cas de difficulté pour ouvrir le produit : passer le joint sous l'eau et le remettre dans le couvercle sans l'essuyer - fig 18 et en veillant à bien le placer sous les encoches du couvercle - fig 14.

■ FERMETURE

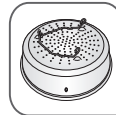
- Assurez-vous que la poignée de couvercle est en position verticale.
- Posez le couvercle sur la cuve comme indiqué sur la - fig 1 en alignant la partie plastique avec les poignées de la cuve.
- Rabattez la poignée de couvercle de la position verticale à la position horizontale - fig 2.
- Le couvercle tourne.

Si vous ne pouvez pas fermer le couvercle :

- Vérifiez la bonne mise en place du joint ainsi que le bon positionnement du couvercle.
- En cas de difficulté pour fermer le produit : passer le joint sous l'eau et le remettre dans le couvercle sans l'essuyer - fig 18 et en veillant à bien le placer sous les encoches du couvercle - fig 14.

■ PREMIÈRE UTILISATION

- Nettoyer entièrement la cocotte-minute et ses composants avant la première utilisation.
- Pour les modèles avec revêtement antiadhésif : lavez et huilez légèrement, avec de l'huile de cuisson, toute la surface de revêtement intérieur.
- Clipsez le support (K) au panier*(J), puis déposez l'ensemble au fond de la cuve.
- Remplissez la cuve (P) d'eau jusqu'aux 2/3 (MAX 2) - fig 5.
- Fermez votre cocotte-minute.



* Selon modèle

- Alignez le pictogramme  de la soupape de fonctionnement (A) avec l'index de positionnement de la soupape (C) - fig 9.
- Posez votre cocotte-minute sur une source de chaleur puis réglez-la 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.
- Alignez le pictogramme  de la soupape de fonctionnement (A) avec l'index de positionnement de la soupape (C).
- Lorsque l'indicateur de pression (D) redescend, votre cocotte-minute n'est plus sous pression.
- Ouvrez votre cocotte-minute - fig 3.
- Nettoyez-le avec du produit vaisselle.

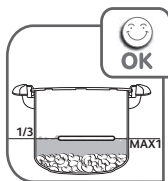
■ REMPLISSAGE MINIMUM ET MAXIMUM

- Minimum 25 cl - fig 4.
- Maximum 2/3 de la hauteur de la cuve, repère MAX 2 - fig 5.
- N'utilisez pas de gros sel dans votre cocotte-minute, ajoutez du sel fin en fin de cuisson.

Pour certains aliments :

- Pour les aliments pâteux qui se dilatent ou qui moussent pendant la cuisson, comme le riz, les légumineuses, les légumes déshydratés, les compotes, le potiron, les courgettes, les carottes, les pommes de terre, les filets de poisson... ne remplissez pas votre cocotte-minute au-delà de 1/3 (MAX 1) de sa capacité.

A la fin de la cuisson, laissez refroidir votre cocotte-minute quelques minutes, puis effectuez un refroidissement dans l'eau froide (voir paragraphe 'Fin de cuisson en mode "Cocotte-minute"- décompression rapide").



■ UTILISATION DU PANIER VAPEUR*

- Versez 75 cl d'eau dans le fond de la cuve (P).
- Clipsez le support (K) au panier*(J), puis déposez l'ensemble au fond de la cuve.



* Selon modèle

- Lors des cuissons vapeur, les aliments présents dans le panier vapeur* ne doivent pas être en contact avec l'eau.



FR

- Dans le modèle 3L, il est normal que le niveau de l'eau couvre légèrement le fond du panier.

Les aliments placés dans le panier vapeur* ne doivent pas dépasser le niveau MAX 2.

■ RETRAIT ET MISE EN PLACE DE LA SOUPAPE DE FONCTIONNEMENT (A)

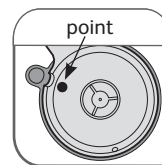
Les opérations doivent être réalisées lorsque la cocotte-minute est froide.

Pour retirer la soupape de fonctionnement (A) :

- Appuyer sur les dessins et tourner la soupape de fonctionnement jusqu'à la butée : le point est aligné avec l'index de positionnement de la soupape.
- Retirez la - fig 11.

Pour mettre en place la soupape de fonctionnement :

- Posez la soupape de fonctionnement (A) - fig 8 en alignant le point de la soupape de fonctionnement avec l'index de positionnement (C) voir ci-contre. Appuyer sur les dessins et tourner.



- Enfoncez la soupape de fonctionnement (A) pour qu'elle s'enclenche sur la tige d'évacuation de vapeur.
- Appuyez sur les pictogrammes de la soupape de fonctionnement (A) et tournez.



■ UTILISATION DU MINUTEUR*

Le minuteur ne peut pas être utilisé en position faitout.

Le minuteur (F) a été conçu pour vous aider à garantir le résultat des cuissons en mode "Cocotte-minute", en vous permettant d'ajuster au mieux la consommation d'énergie. Il décompte automatiquement le temps de cuisson dès l'atteinte du niveau de température correspondant à la cuisson en mode "Cocotte-minute" .

* Selon modèle

1. Pour allumer le minuteur : appuyez sur le bouton.



2. Programmez le temps de cuisson (en minutes).

- Si vous vous êtes trompés de temps de cuisson, attendez 4 sec que les flammes ne clignent plus, puis appuyez longtemps sur le bouton pour la remise à zéro.



3. Démarrez la source de chauffe puissance maximum.



4. Dès que votre cocotte-minute a atteint la température de cuisson, le minuteur sonne et le décompte du temps commence (les chiffres clignent).

Réduire la puissance de la source de chauffe.

Vous pouvez, à ce moment là, si vous le souhaitez, retirer le minuteur du produit et l'emporter avec vous. Le temps continuera de décompter.



Veillez, au cours de la cuisson, à ce que la soupape de fonctionnement (A) 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.

5. À la fin du temps de cuisson, le minuteur sonne.

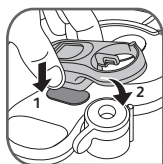
- Pour arrêter la sonnerie du minuteur, appuyez sur le bouton.
- Coupez la source de chauffe.



Un appui long sur le bouton remet à zéro et éteint le minuteur.

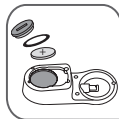
■ MISE EN PLACE ET RETRAIT DU MINUTEUR*

- Pour mettre le minuteur (F) en place - fig 12, insérez d'abord la partie "côté touche" sur le module puis appuyez pour clipser la partie opposée.
- Pour retirer le minuteur (F), soulevez-le et retirez-le.



■ CHANGEMENT DE LA PILE DU MINUTEUR*

- La pile du minuteur est une pile de type bouton CR2032.
- Si le symbole  apparaît ou si vous n'avez plus aucun affichage, changez la pile.
- La durée de vie de la pile dépend de la fréquence d'utilisation du minuteur.
- La pile du minuteur contient du Diméthoxyéthane n° CAS 110-71-4. Elle est conforme à la réglementation européenne. Pour votre sécurité et la préservation de l'environnement : n'ouvrez pas la pile, ne l'exposez pas à des températures élevées, ne la jetez pas avec les ordures ménagères; rappez-la dans un centre de collecte de piles usagées.
- Les piles non rechargeables ne doivent pas être rechargées.
- Les différents types de piles ou piles neuves et usagées ne doivent pas être mélangées.
- Les piles doivent être insérées selon la polarité correcte.
- Les piles déchargées doivent être retirées de l'appareil et éliminées de façon sûre.
- Si l'appareil doit être entreposé sans être utilisé pendant une longue période, il convient de retirer les piles.
- Les bornes d'alimentation ne doivent pas être court-circuitées.
- Procédez à plat sur un plan de travail
- Pour retirer la pile de votre minuteur, ouvrez le bouchon de pile à l'aide d'une pièce de monnaie en tournant dans le sens antihoraire pour que la ½ lune ◐ du bouchon s'aligne avec la ½ lune du minuteur ◐ (voir dessin ci-contre).
- Remplacez votre pile.
- Remettez le joint en place dans son logement.
- Pour remettre le bouchon de pile, positionnez la ½ lune ◐ du bouchon de pile en face de la ½ lune ◐ du timer. Tournez doucement le bouchon de pile dans le sens horaire, tout en appuyant légèrement, pour aligner la ½ lune ◐ du bouchon de pile avec la lune pleine du timer ● (voir dessin ci-contre)
- Ne forcez pas sur le bouchon de pile lorsque vous le refermez. N'allez pas au-delà des butées.
- En cas de perte, vous pouvez vous procurer un autre minuteur dans tous nos Centres de Service Agréés SEB.



Ne passez jamais le minuteur* sous l'eau, ni au lave-vaisselle.

N'utilisez jamais le minuteur* en mode "Faitout".

■ POIGNÉES RABATTABLES*

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

N'essayez pas de rabattre les poignées sans appuyer sur les boutons (M).

Ne démontez jamais les poignées rabattables de la cuve, seul le Centre de Service Agréé SEB est habilité à le faire.

■ Pour rabattre les poignées



■ Pour mettre les poignées en position d'utilisation :



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



■ AVANT LA CUISSON

- Avant chaque utilisation, retirez la soupape de fonctionnement (A) - fig 11 et vérifiez à l'œil et au jour que le conduit d'évacuation de vapeur (B) n'est pas obstrué - fig 13.
- Vérifiez que la soupape de sécurité (E) est mobile (voir paragraphes "Nettoyage" et "Vérifications impératives avant chaque utilisation") - fig 17.
- Ajoutez vos ingrédients et le liquide.
- Fermez votre cocotte-minute - fig 2.
- En cas de difficulté pour fermer le produit : passer le joint sous l'eau et le remettre dans le couvercle sans l'essuyer - fig 18 et en veillant à bien le placer sous les encoches du couvercle - fig 14.
- Mettez en place la soupape de fonctionnement (A) - fig 8.

* Selon modèle



CUISSON EN MODE "COCOTTE-MINUTE"

FR

- Tournez la soupape de fonctionnement (A) jusqu'à la position de cuisson mode "Cocotte-minute" - fig 9.
- Assurez-vous que votre cocotte-minute est convenablement fermée avant de le mettre en service - fig 2.
- Posez votre cocotte-minute sur une source de chaleur adaptée puis réglez-la à sa puissance maximum.
- Pour les modèles équipés d'un minuteur* : programmez le temps de cuisson indiqué sur la recette (voir paragraphe "Utilisation du minuteur").
- Les cliquetis et les fumerolles émis par l'indicateur de pression sont normaux, ils permettent l'échappement de l'air avant la cuisson.

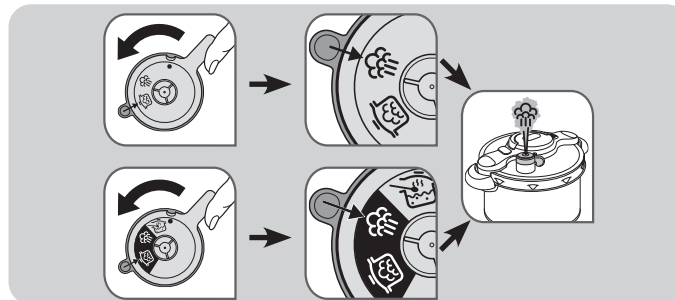
■ PENDANT LA CUISSON EN MODE "COCOTTE-MINUTE"

- Lorsque la soupape de fonctionnement (A) laisse échapper de la vapeur de façon continue, en émettant un son régulier (PSCHHHT), réduisez la source de chaleur.
- Commencez alors le décompte du temps de cuisson indiqué dans la recette.
- Veillez, au cours de la cuisson, à ce que la soupape chuchote régulièrement. S'il n'y a pas assez de vapeur qui s'échappe, augmentez légèrement la source de chaleur, dans le cas contraire, réduisez-la.

■ FIN DE CUISSON EN MODE "COCOTTE-MINUTE"

Pour libérer la vapeur :

- Une fois la source de chaleur éteinte, vous avez deux possibilités :
- **Décompression progressive** : tournez progressivement la soupape de fonctionnement (A) pour terminer face au repère du pictogramme - fig 10.

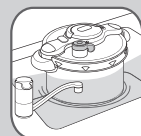


* Selon modèle

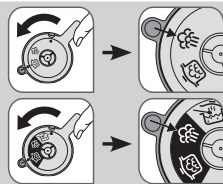
Si lors de la libération de la vapeur, vous observez des projections anormales, remettez la soupape de fonctionnement (A) en position de cuisson mode “Cocotte-minute” , puis effectuez une décompression rapide dans l'eau froide.

Si l'indicateur de pression (D) ne descend pas, faites couler de l'eau froide dans votre évier et plongez y le fond de votre cocotte-minute jusqu'à ce que l'indicateur de pression (D) descende.

- **Décompression rapide dans l'eau froide** : faites couler de l'eau froide dans votre évier et plongez y le fond de votre cocotte-minute jusqu'à ce que l'indicateur de pression descende. Lorsque l'indicateur de pression (D) redescend, votre cocotte-minute n'est plus sous pression. Tournez la soupape de fonctionnement (A) jusqu'à la position .



Etape 1



Etape 2

- Pour les aliments pâteux qui se dilatent ou qui moussent pendant la cuisson, comme le riz, les légumineuses, les légumes déshydratés, les compotes, le potiron, les courgettes, les carottes, les pommes de terre, les filets de poisson... Laissez refroidir votre cocotte-minute quelques minutes, puis effectuez un refroidissement dans l'eau froide. Secouez systématiquement et légèrement la cocotte-minute avant chaque ouverture, après avoir vérifié que l'indicateur de pression soit bien descendue, afin d'éviter tout jaillissement de bulles de vapeur qui risqueraient de vous brûler. Cette opération est particulièrement importante lors de l'évacuation rapide de la vapeur ou après refroidissement dans l'eau froide. Dans le cadre des soupes, nous vous conseillons d'effectuer une décompression rapide dans l'eau froide (voir figure de l'Etape 1 ci-dessus).
- Vous pouvez ouvrir votre cocotte-minute - fig 3.
- En cas de difficulté pour ouvrir le produit : passer le joint sous l'eau et le remettre dans le couvercle sans l'essuyer - fig 18 et en veillant à bien le placer sous les encoches du couvercle - fig 14 .

N'intervenez jamais sur l'indicateur de pression (D).

* Selon modèle



CUISSON EN MODE “FAITOUT”*

FR

- Tournez la soupape de fonctionnement (A) jusqu'à la position de cuisson mode “Faitout” . Pour cela, appliquez un effort suffisant pour passer au-delà du cran présent à la position décompression.



- Assurez-vous que votre cocotte-minute est convenablement fermée - fig 2 avant de le mettre en service.
- Posez votre cocotte-minute sur une source de chaleur adaptée et réglée à **puissance réduite**.
- Commencez alors le décompte du temps de cuisson indiqué dans la recette.
- En mode “Faitout”, vous pouvez ouvrir votre cocotte-minute à tout moment pour remuer, surveiller la cuisson ou rajouter des ingrédients.
- En cas de difficulté pour ouvrir le produit : passer le joint sous l'eau et le remettre dans le couvercle sans l'essuyer - fig 18 et en veillant à bien le placer sous les encoches du couvercle - fig 14.
- Si la source de chaleur est trop forte, il peut arriver que la cocotte-minute se verrouille (l'indicateur de pression (D) monte et bloque l'ouverture) et que la poignée du couvercle ne puisse être actionnée ou n'ouvre pas la cocotte-minute. Dans ce cas, réduisez ou éteignez la source de chauffe. **Dans le cas de plaques électriques en fonte, retirez la cocotte-minute de la source de chauffe.**
- Pour les modèles avec revêtement antiadhésif : ne pas utiliser de fouets ou ustensiles métalliques ou tranchants. Ne pas utiliser de mixeur directement dans la cuve. N'égouttez-pas vos ustensiles en tapant sur le rebord de la cuve au risque de l'abîmer et de provoquer des fuites.
- Ne jamais chauffer de matières grasses jusqu'à carbonisation. Les fumées dégagées par la cuisson peuvent être dangereuses pour les animaux ayant un système respiratoire sensible, comme les oiseaux. Les propriétaires d'oiseaux doivent les éloigner de la cuisine.

* Selon modèle

SÉCURITÉS

Votre cocotte-minute est équipée de plusieurs dispositifs de sécurité :

■ Sécurité à la fermeture :

- Si le couvercle est mal positionné ou si vous oubliez de rabattre la poignée de couvercle, il y a une fuite de vapeur au niveau de l'indicateur de pression (D) de la cocotte-minute et il ne peut pas monter en pression.

■ Sécurité à l'ouverture :

- Si votre cocotte-minute est sous pression, l'indicateur de pression (D) est en position haute et la poignée de couvercle/fermeture (G) ne doit pas être actionnée.
- N'essayez jamais d'ouvrir votre cocotte-minute en force.
- **N'agissez surtout pas sur l'indicateur de pression (D).**
- Assurez-vous que la pression intérieure est retombée en vérifiant que l'indicateur de pression (D) est en position basse.
- Les poignées de cuve sont des pièces de sécurité. Veillez à ne jamais les changer vous-même. N'utilisez jamais d'autres modèles de poignées.
- Si vous avez basculé la poignée de couvercle d'ouverture/fermeture (G) en position verticale, alors que la cocotte-minute était encore sous pression, vous ne pouvez pas l'ouvrir. Cette fonction est une sécurité supplémentaire.
- Rebasculez la poignée de couvercle en position horizontale et attendez que l'indicateur de pression (D) soit en position basse.

■ Deux sécurités à la surpression :

- Premier dispositif : la soupape de sécurité (E) libère la pression - fig 19.
- Second dispositif : le joint laisse échapper de la vapeur sur le couvercle - fig 19.

Si l'un des systèmes de sécurité à la surpression se déclenche :

- Arrêtez la source de chaleur.
- Laissez refroidir complètement votre cocotte-minute.
- Ouvrez.
- Vérifiez et nettoyez la soupape de fonctionnement (A), le conduit d'évacuation de vapeur (B), la soupape de sécurité (E) et le joint (I) - fig 15 - 16 - 17. Voir paragraphes "Nettoyage" et "Vérifications impératives avant chaque utilisation".
- Si après ces vérifications et nettoyages, votre produit fuit ou ne fonctionne plus, ramenez-le dans un Centre de Service Agréé SEB.

NETTOYAGE

FR

Pour le bon fonctionnement de votre cocotte-minute, veillez à respecter ces recommandations de nettoyage et d'entretien après chaque utilisation.

Le brunissement et les rayures qui peuvent apparaître à la suite d'une longue utilisation ne présentent pas d'inconvénient.

L'usure du revêtement extérieur (selon modèle) liée au contact du couvercle sur la cuve est normale.

Pour les cocotte-minutes avec revêtement antiadhésif (selon modèle) : les légères rayures et abrasions pouvant apparaître à l'usage n'altèrent pas les performances antiadhésives du revêtement.

- Lavez votre cocotte-minute 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.
- Ne surchauffez pas votre cuve lorsqu'elle est vide.

Pour nettoyer l'intérieur de la cuve en inox :

- Lavez avec un tampon à récurer et du produit vaisselle.
- Si l'intérieur de la cuve inox présente des reflets irisés ou des traces blanchâtres (dépôt de minéraux), nettoyez-la avec du vinaigre blanc.

Pour nettoyer l'intérieur de la cuve en aluminium avec revêtement antiadhésif :

- Laver la cuve uniquement à la main avec de l'eau chaude, du produit vaisselle et une éponge douce.
- N'utilisez pas de poudre à récurer ni d'éponges abrasives.
- Si vous avez laissé brûler un aliment, remplissez votre cuve d'eau chaude et laissez tremper. Ensuite, nettoyez avec du produit vaisselle.

Pour nettoyer l'extérieur de la cuve :

- Lavez avec une éponge et du produit vaisselle.

Vous pouvez mettre la cuve en inox et le panier au lave-vaisselle.

Ne mettez pas la cuve avec revêtement antiadhésif (selon modèle) au lave-vaisselle, car les détergents en tablettes contiennent des substances très agressives et corrosives pour les parties en aluminium.

L'utilisation intensive de votre cuve revêtement antiadhésif (selon modèle) peut légèrement altérer la couleur du revêtement (jaunissement, tâchage).

Pour nettoyer le couvercle :

- Lavez le couvercle avec une éponge et du produit vaisselle.

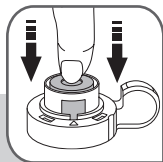
Égoutter verticalement le couvercle pour évacuer l'eau restante entre les parties métalliques et plastiques du couvercle.

Pour nettoyer le joint du couvercle :

- Après chaque cuisson, nettoyez le joint (I) et son logement.
- Pour la remise en place du joint, veuillez vous reporter - fig 14 et veillez à ce que le joint soit bien passé sous chacune des encoches du couvercle.

Pour nettoyer la soupape de fonctionnement (A) :

- Retirez la soupape de fonctionnement (A) - fig 11.
- Nettoyez la soupape de fonctionnement (A) sous le jet d'eau du robinet - fig 15.
- Vérifiez sa mobilité : dessin ci-contre.



Après avoir retiré la soupape de fonctionnement (A), le joint (I) et le minuteur* (F), vous pouvez passer le couvercle au lave-vaisselle.

Ne passez jamais ni la soupape de fonctionnement (A), ni le joint (I), ni le minuteur* (F), ni la cuve avec revêtement antiadhésif au lave-vaisselle.

Pour nettoyer le conduit d'évacuation de vapeur (B) situé sur le couvercle :

- Enlevez la soupape (A) - fig 11.
- Contrôlez à l'œil et au jour que le conduit d'évacuation de vapeur est débouché et rond - fig 13. Si besoin, nettoyez-le avec un cure-dent - fig 16 et rincez-le.

Pour nettoyer la soupape de sécurité (E) :

- Nettoyez la partie de la soupape de sécurité située à l'intérieur du couvercle en passant celui-ci sous l'eau.
- Vérifiez son bon fonctionnement en appuyant plusieurs fois avec votre doigt sur le piston qui doit être mobile - fig 17 . Voir paragraphe "Vérifications impératives avant chaque utilisation".

Pour nettoyer le minuteur* (F) :

- Utilisez un chiffon propre et sec.
- N'utilisez pas de solvant.
- Ne passez jamais le minuteur sous l'eau ou au lave-vaisselle.

*Selon modèle

ENTRETIEN

FR

Pour changer le joint de votre cocotte-minute :

- Changez le joint de votre cocotte-minute tous les ans ou si celui-ci présente une coupure.
- Prenez toujours un joint d'origine SEB, correspondant à votre modèle (voir paragraphe "Accessoires").
- Pour la remise en place du joint, veuillez vous reporter - fig 14 et veillez à ce que le joint soit bien passé sous chacune des encoches du couvercle.

Pour ranger votre cocotte-minute :

- Retournez le couvercle sur la cuve.
- Le mécanisme d'ouverture/fermeture de la cocotte-minute ne nécessite pas d'entretien particulier hormis le nettoyage.

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

ACCESSOIRES SEB

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

Accessoires		Références
Joint	3 / 4 / 4,5 / 6 L : diamètre extérieur du joint : 24 cm	X1010008
	5 / 7,5 / 9 L : diamètre extérieur du joint : 27 cm	X1010007
Panier vapeur*	3 / 4,5 / 4 / 6 L : pour cuve diamètre 22 cm	792185
	5 / 7,5 / 9 L : pour cuve diamètre 24 cm	792654
Support du panier vapeur* (K)		X1030007
Minuteur*		X1060007

- 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.

*Selon modèle

CARACTÉRISTIQUES

Diamètre du fond de votre cocotte-minute - références

Capacité	Capacité totale*	Ø Cuve	Ø Fond	Modèles Poignées fixes**	Modèles Poignées rabattables**	Matériau cuve
3 L	3,5 L	22 cm	15,5 cm	P46205	-	Inox
			18 cm	P46605	-	
4 L	4,6 L	22 cm	14 cm	P46042	-	Alu revêtu
			17,5 cm	P47042	-	Alu revêtu
4,5 L	5 L	22 cm	15,5 cm	P46206	-	Inox
			14 cm	P46051	-	Alu revêtu
5 L	5,8 L	24 cm	19,7 cm	P47051	-	Alu revêtu
5,2 L	6 L	24 cm	20 cm	P46654	-	Inox
6 L	6,5 L	22 cm	15,5 cm	P46207	P49007	Inox
	7 L	24 cm	17,5 cm	P48007	-	Alu revêtu
7 L	7,7 L	24 cm	19,7 cm	P47063	-	Alu revêtu
7,5 L	8,1 L	24 cm	18 cm	P46248	P49048	Inox
9 L	9,7 L	24 cm	18 cm	P46249	P49049	Inox
Set	5 L	24 cm	14 cm	P46051	-	Inox
	7,5 L		18 cm	P46248	-	

*Capacité totale : cuve + couvercle

Informations normatives :

Pression de fonctionnement : 65 kPa

Pression maximum de sécurité : 120 kPa

SOURCES DE CHALEUR COMPATIBLES



- Votre cocotte-minute s'utilise sur tous les modes de chauffage, y compris induction.
- Quel que soit le type de plaque utilisée, veiller à ce que le fond de votre cocotte-minute soit propre et net avant de la placer sur la plaque.
- Sur gaz, la flamme ne doit pas déborder du diamètre de la cuve.
- Sur tous les foyers, veillez à ce que votre cocotte-minute soit bien centrée.

*Selon modèle

GARANTIE

FR

- Dans le cadre de l'utilisation préconisée par le mode d'emploi, la cuve inox de votre nouvelle cocotte-minute SEB est **garantie 10 ans** contre :
 - Tout défaut lié à la structure métallique de votre cuve,
 - Toute dégradation prématurée du métal de base.
- Les autres matériaux de cuve ainsi que toutes les autres pièces de votre cocotte-minute 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 rayures et la décoloration dues au vieillissement, pour les cuves avec revêtement antiadhésif.
- Les rayures liées au contact du couvercle sur la cuve avec revêtement antiadhésif.
- Les dégradations consécutives dues au non respect des précautions importantes ou à des utilisations négligentes, notamment :
 - Chocs, chutes, passage au four, ...
- Seuls les Centres de Service Agréés SEB sont habilités à vous faire bénéficier de cette garantie.
- 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.
- Article L 217-4 du Code de la consommation : "Le vendeur est tenu de livrer un bien conforme au contrat et répond des défauts de conformité existant lors de la délivrance.
- Il répond également des défauts de conformité résultant de l'emballage, des instructions de montage ou de l'installation lorsque celle-ci a été mise à sa charge par le contrat ou a été réalisée sous sa responsabilité."
- Article L 217-5 du Code de la consommation : "Pour être conforme au contrat, le bien doit :
 - 1/ Être propre à l'usage habituellement attendu d'un bien semblable et, le cas échéant :
 - correspondre à la description donnée par le vendeur et posséder les qualités que celui-ci a présentées à l'acheteur sous forme d'échantillon ou de modèle ;
 - présenter les qualités qu'un acheteur peut légitimement attendre eu égard aux déclarations publiques faites par le vendeur, par le producteur ou par son représentant, notamment dans la publicité ou l'étiquetage ;
 - 2/ Ou présenter les caractéristiques définies d'un commun accord par les parties ou être propre à tout usage spécial recherché par l'acheteur, porté à la connaissance du vendeur et que ce dernier a accepté.

- Article L 217-12 du Code de la consommation : "L'action résultant du défaut de conformité se prescrit par deux ans à compter de la délivrance du bien."
- Article L 217-16 du Code de la consommation : "Lorsque l'acheteur demande au vendeur, pendant le cours de la garantie commerciale qui lui a été consentie lors de l'acquisition ou de la réparation d'un bien meuble, une remise en état couverte par la garantie, toute période d'immobilisation d'au moins sept jours vient s'ajouter à la durée de la garantie qui restait à courir. Cette période court à compter de la demande d'intervention de l'acheteur ou de la mise à disposition pour réparation du bien en cause, si cette mise à disposition est postérieure à la demande d'intervention."
- Article 1641 du Code civil : "Le vendeur est tenu de la garantie à raison des défauts cachés de la chose vendue qui la rendent impropre à l'usage auquel on la destine, ou qui diminuent tellement cet usage que l'acheteur ne l'aurait pas acquise, ou n'en aurait donné qu'un moindre prix, s'il les avait connus."
- Article 1648, al.1er du Code civil : "L'action résultant des vices rédhibitoires doit être intentée par l'acquéreur dans un délai de deux ans à compter de la découverte du vice."

MARQUAGES RÉGLEMENTAIRES

Marquage	Localisation
Marque commerciale	Sur le couvercle
Année et lot de fabrication Référence modèle Pression maximum de sécurité (PS) Pression supérieure de fonctionnement (PF)	Sur le couvercle
Capacité	Sur le fond extérieur de la cuve
Adresse postale du fabricant	Sur le fond extérieur de la cuve



• Participons à la protection de l'environnement !

- ① Votre appareil contient de nombreux matériaux valorisables ou recyclables.
- ➡ Confiez celui-ci dans un point de collecte pour que son traitement soit effectué.

SEB RÉPOND À VOS QUESTIONS

FR

Problèmes	Recommandations
Si l'ouverture et/ou la fermeture deviennent difficiles	■ Retirer le joint, et passez le sous l'eau - fig 18. ■ Remettez-le dans le couvercle sans l'essuyer - fig 14.
Si vous ne pouvez pas fermer le couvercle	■ Vérifiez que la poignée du couvercle est bien en position verticale. ■ Vérifiez le bon positionnement du joint (voir paragraphe "Nettoyage et entretien"). ■ Vérifiez que le couvercle est bien positionné comme indiqué sur la - fig 1. ■ Passez le joint sous l'eau et le remettre dans le couvercle sans l'essuyer - fig 18 et en veillant à bien le placer sous les encoches du couvercle - fig 14.
Si votre cocotte-minute a chauffé sous pression sans liquide à l'intérieur	Faites vérifier votre cocotte-minute par un Centre de Service Agréé SEB.
Si l'indicateur de pression émet des cliquetis et des fumerolles	Ceci est normal pendant les premières minutes : cela permet l'échappement de l'air avant la cuisson.
Si l'indicateur de pression n'est pas montée 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 quantité de liquide dans la cuve est suffisante. - La source de chaleur est assez forte, sinon augmentez-la. - La soupape de fonctionnement (A) est positionnée sur . - Votre cocotte-minute est bien fermée. - Le joint ou le bord de la cuve ne sont pas détériorés. - Le joint est bien positionné.
Si l'indicateur de pression est montée et que rien ne s'échappe par la soupape pendant la cuisson	Ceci est normal pendant les premières minutes. Si le phénomène persiste, faites couler de l'eau froide dans votre évier et plongez y le fond de votre cocotte-minute jusqu'à ce que l'indicateur de pression (D) descende. Nettoyez la soupape de fonctionnement (A) - fig 15 et le conduit d'évacuation de vapeur - fig 16 et vérifiez que le piston de la soupape de sécurité s'enfonce sans difficulté - fig 17.

Problèmes	Recommandations
Si la vapeur fuit autour du couvercle, et que la tige est en position basse, vérifiez	La bonne fermeture du couvercle. Le positionnement du joint dans le couvercle. Le bon état du joint, au besoin changez-le. La propreté du couvercle, du joint et de son logement dans le couvercle. Le bon état du bord de la cuve.
Si vous ne pouvez pas ouvrir le couvercle	Vérifiez que l'indicateur de pression (D) est en position basse. Sinon, décompressez : faites couler de l'eau froide dans votre évier et plongez y le fond de votre cocotte-minute jusqu'à ce que l'indicateur de pression descende. N'intervenez jamais sur l'indicateur de pression (D) . Tournez la soupape de fonctionnement (A) jusqu'à la position  .
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 (A) . La quantité de liquide.
Si des aliments ont brûlé dans votre cocotte-minute	Laissez tremper votre cuve quelque temps avant de la laver. N'utilisez jamais d'eau de javel ou de produits chlorés.
Si l'un des systèmes de sécurité se déclenche	Arrêtez la source de chaleur. Laissez refroidir votre cocotte-minute sans le déplacer. Attendez que l'indicateur de pression soit descendue et ouvrez. Vérifiez et nettoyez la soupape de fonctionnement (A) , le conduit d'évacuation de vapeur, la soupape de sécurité et le joint. Assurez-vous que les conditions de remplissage sont bien respectées. Si le défaut persiste, faites vérifier votre appareil par un Centre de Service Agréé SEB.
Si vous observez l'apparition de traces d'oxydation	L'usage d'acier inoxydable de hautes performances n'empêche pas l'apparition d'oxydation dans des cas extrêmes. Si vous remarquez des traces d'oxydation, éliminez-les en frottant avec une éponge abrasive avant d'utiliser à nouveau votre cocotte-minute.

Problèmes	Recommandations
Si vous n'arrivez pas à mettre les poignées rabattables* en position d'utilisation	Vérifiez que : • Les boutons (M)* sont mobiles. • Si le phénomène persiste, faites vérifier votre produit par un Centre de Service Agréé SEB.
Si vous n'arrivez pas à rabattre les poignées rabattables*	• Ne forcez pas. • Assurez-vous que vous appuyez à fond sur les boutons (M). • Si le phénomène persiste, faites vérifier votre produit par un Centre de Service Agréé SEB.
Si vous avez basculé la poignée de couvercle (G) en position verticale, alors que la cocotte-minute était encore sous pression, vous ne pouvez pas l'ouvrir.	Cette fonction est une sécurité supplémentaire. Rebasculez la poignée d'ouverture en position horizontale et attendez que l'indicateur de pression (D) soit en position basse.

المُشكلات	الحلول
في حال لم تستطع طيّ المقابض القابلة للطيّ*:	■ لا تقم بطيّ المقابض بالقوة. ■ تأكد بأنك قمت بالضغط على الأزار* (M). ■ إذا استمرت المشكلة، يُرجى فحص الطنجرة لدى مركز خدمة SEB المعتمد
إذا كان مقبض الغطاء (G) مائلا إلى الوضع العمودي، بينما كانت طنجرة الضغط لا تزال تحت عامل الضغط، فلن تتمكن من فتحه.	تُعتبر هذه الميزة آلية إضافية للسلامة. أرجع مقبض الغطاء إلى وضعه الأفقي، وانتظر إلى أن ينخفض مؤشر الضغط (D) إلى الموقع السفلي.

AR

استكشاف الأخطاء وإصلاحها من SEB

المُشكلات	الحلول
إذا أصبح الفتح و / الإغلاق صعباً	■ إنزع الحلقة المانعة للتسرب، ومررها تحت الماء - الشكل 18. ■ أرجعها إلى مكانها في الغطاء دون مسحها - الشكل 14.
إن لم يكن بالإمكان إقفال الغطاء	■ تأكد بأن مقبض الغطاء في الوضعية العمودية. ■ تأكد بأن الحلقة المانعة للتسرب موجودة في موقعها الصحيح (انظر فقرة «التنظيف والصيانة»). ■ تأكد بأن الغطاء في موقعه الصحيح كما هو مبين في - الشكل 1. ■ اغسل الحلقة المانعة للتسرب تحت الماء الجارية، وأرجعها إلى الغطاء دون مسحها - الشكل 18، وادرس على إدخالها تحت كل نتوء في الغطاء - الشكل 14.
إذا تعرّضت طنجرة الضغط للتسخين دون وجود أي نوع من السوائل بداخلها	■ اعرض طنجرة الضغط على مركز خدمة SEB المُعتمد.
إذا كان مؤشر الضغط يُصدر أصوات طقطقة ويُطلق نفثات من الهواء	■ هذا أمر طبيعي في الدقائق الأولى: فإنه يسمح للهواء بالخروج قبل الطهي.
إذا لم يرتفع مؤشر الضغط، ولم يخرج البخار من خلال منافذ البخار أثناء الطهي	هذا أمر طبيعي في الدقائق الأولى. أما إذا استمرت هذه الحالة طويلاً، تأكد بأن : - الحرارة الصادرة عن المصدر الحراري كافية، إذا كانت غير كافية، تُرفع الحرارة. - السوائل الموجودة داخل طنجرة الضغط كافية. - صمام التشغيل في موقع . - طنجرة الضغط مُقفلة بشكل صحيح. - الحلقة المانعة للتسرب، أو طرف القدر غير تالفين. - الحلقة المانعة للتسرب مركبة بشكل صحيح.
إذا لم يرتفع مؤشر الضغط، ومازال البخار لا يخرج من الصمام أثناء الطهي	هذا أمر طبيعي في الدقائق الأولى. أما إذا استمرت هذه الحالة، افتح صنبور الماء البارد في الحوض، وغطّس قعر طنجرة الضغط بالماء إلى أن يهبط مؤشر الضغط (D). نظف صمام التشغيل (A) - الشكل 15، وقناة تصريف البخار - الشكل 16، وتأكد بأن مؤشر قفل صمام الأمان يمكن الضغط عليه بسهولة - الشكل 17.

المُشكلات	الحلول
إذا تسرّب البخار من حول الغطاء، وأن مؤشر الضغط منخفض، يُرجى التحقق بأن:	الغطاء مُقفّل بشكل صحيح. حلقة منع التسرب مركبة بشكل صحيح في الغطاء. حلقة منع التسرب نظيفة وغير تالفة. استبدلها إذا لزم الأمر. نظافة الغطاء، حلقة منع التسرب وتجويفها حيث توجد في الغطاء. حافة القدر غير تالفة، وأنها بحالة جيدة.
إذا لم تتمكن من فتح الغطاء:	تأكد بأن مؤشر الضغط (D) في الموقع المُنخفض. إن لم يكن الأمر كذلك: افتح صنبور الماء البارد في الحوض إملاً حوض المغسلة بالماء البارد وغطّس قعر طنجرة الضغط فيه إلى أن ينخفض مؤشر الضغط (D). لا تتدخل في عمل مؤشر الضغط (D) أبداً. ضع صمام التشغيل (A) في الموقع .
إذا احترق الطعام أو بقي نيئاً، يُرجى التأكد بأن:	وقت الطهي صحيح. مستوى حرارة المصدر الحراري. صوابية موقع صمام التشغيل (A). كمية السوائل.
إذا احترق الطعام في طنجرة الضغط	إملاً القدر بالماء، واتركه منقوعاً لفترة قبل التنظيف. لا تستعمل مواد التبييض أو مواد تنظيف يدخل في تركيبها الكلور
إذا تعطل أحد أنظمة السلامة من الضغط الزائد	أوقف المصدر الحراري. دع طنجرة الضغط لكي تبرد دون تحريكها من مكانها. انتظر إلى أن ينخفض مؤشر الضغط، ثم افتح طنجرة الضغط. افحص ونظّف صمام التشغيل (A)، قناة تصريف البخار، صمام الأمان والحلقة المانعة للتسرب. إذا بقيت المشكلة على حالها، يُرجى عرض طنجرة الضغط على مركز خدمة SEB المُعتمد.
إذا لاحظت ظهور علامات أكسدة	إن استعمال الإستانلس ستيل العالي الفعالية لا يمنع ظهور علامات الأكسدة. فإذا لاحظت ظهور هذه العلامات، يمكنك مسحها بواسطة اسفنجة معدنية قبل استعمال طنجرة الضغط ثانية.
في حال لم تستطع طيّ المقابض أثناء الإستعمال	يُرجى التأكد مما يلي : ■ الأزرار* (M) في وضعية تحرير المقابض. ■ إذا استمرت المشكلة، يُرجى فحص الطنجرة لدى مركز خدمة SEB المُعتمد

علامات قياسية

العلامة	الموقع
العلامة التجارية المُسجّلة	على الغطاء
سنة الصنع ودفععة التصنيع مرجع الموديل الحد الأقصى للضغط الآمن (SP) الحد الأقصى للضغط التشغيلي (OP)	على الغطاء
السعة	على قاعدة القدر من الخارج
عنوان المصنع البريدي	على قاعدة القدر من الخارج

• حماية البيئة أولاً

- ① يحتوي هذا المُنتج على مواد ذات قيمة صناعية، ويمكن إعادة استعمالها أو مُعالجتها.
 ② يرجى إيداع المُنتج لدى الجهات المحلية المُختصة بمُعالجة المُهملات.



الضمانة

AR

- عند استعمالها كما توصي التعليمات الواردة في دليل الاستعمال، فإن قدر الإستانلس ستيل لطنجرة الضغط التي لديك يتمتع بضمانة SEB لمدة ١٠ سنوات ضد ما يلي:
 - أية أعطال تتعلّق في تكوين المعدن ومصنعية هيكل طنجرة الضغط.
 - أي تدهور مُبكر في معدن القاعدة.
- جميع المواد الأخرى وبقيّة أجزاء طنجرة الضغط، فهي مضمونة ضد عيوب التصنيع أو المواد المُستعملة، لفترة الضمانة المُحددة في القوانين النافذة والسارية المفعول في البلد الذي تم فيه الشراء اعتباراً من تاريخه.
- يسري مفعول هذه الضمانة عند إبراز فاتورة شراء المنتج وعليها تاريخ الشراء.

يُستثنى من هذه الضمانة ما يلي :

- الخدوش والتغيير في اللون الناتج عن التقادم في القدر المزوّدة بالطلاء الغير لاصق
- الخدوش الناتجة عن ملامسة الغطاء للقدر المزوّد بطلاء غير لاصق.
- أي عطب ينتج عن عدم التقيد بالنصائح والإرشادات المرفقة أو العطب الناتج عن الإهمال أو سوء الاستعمال، خصوصاً :
- سقوط المنتج أرضاً، الصدمات الشديدة، أو وضعه في الفرن، إلخ...
- إن مركز خدمة SEB المُعتمد، له الحق فقط في تقديم الخدمة خلال فترة الضمانة.

الصيانة

AR

لإستبدال الحلقة المانعة للتسرب :

- استبدل الحلقة المانعة للتسرب كل سنة، أو إذا ظهرت عليها علامات التشقق.
- استعمل دائماً طقات SEB الأصلية المناسبة للموديل الذي لديك. انظر فقرة «الملحقات».
- لإعادة تركيب الحلقة، يُرجى الرجوع إلى - الشكل 17 والتأكد بأن الحلقة تأخذ مكانها الصحيح تحت كل نتوء في الغطاء.

لتخزين طنجرة الضغط :

- اقلب الغطاء رأساً على عقب فوق القدر.
- إن أنظمة فتح وإغلاق طنجرة الضغط لا تتطلب أي نوع من الصيانة، بصرف النظر عن التنظيف.

يجب عرض طنجرة الضغط للفحص في مركز خدمات SEB المُعتمد بعد عشر سنوات من الاستعمال.

مُلحقات SEB

- المُلحقات المتوفرة تجارياً لطنجرة الضغط SEB هي كالتالي :

المُلاحقات	المراجع
الحلقة	X1010008 ٦/٤,٥/٤/٣ لتر : القطر الخارجي للحلقة ٢٤ سنتم
	X1010007 ٩/٧,٥/٥ لتر : القطر الخارجي للحلقة ٢٧ سنتم
سلة البخار*	792185 ٦/٤,٥/٤/٣ لتر : للقدر ذو القطر ٢٢ سنتم
	792654 ٩/٧,٥/٥ لتر : للقدر ذو القطر ٢٤ سنتم
حاملة سلة البخار* (K)	
وحدة المؤقت*	
X1030007	
X1060007	

- لإستبدال قطع غيار أخرى أو من أجل التصليح، يُرجى الاتصال بمركز خدمة SEB المُعتمد.
- استعمل فقط قطع غيار SEB الأصلية والصحيحة للموديل الذي تملكه.

المُميّزات

قطر القاعدة في طنجرة الضغط - المراجع

السعة	السعة الإجمالية*	قطر القدر	قطر القاعدة	موديلات المقايض الثابتة**	موديلات المقايض القابلة للطي**	معدن القدر
٣ لتر	٣,٥ لتر	٢٢ سنتم	١٥,٥ سنتم	P46205	-	إستانلس ستيل
			١٨ سنتم	P46605	-	
٤ لتر	٤,٦ لتر	٢٢ سنتم	١٤ سنتم	P46042	-	ألومنيوم مطلي
			١٧,٥ سنتم	P47042	-	ألومنيوم مطلي
٤,٥ لتر	٥ لتر	٢٢ سنتم	١٥,٥ سنتم	P46206	-	إستانلس ستيل
			١٤ سنتم	P46051	-	ألومنيوم مطلي
٥ لتر	٥,٨ لتر	٢٤ سنتم	١٩,٧ سنتم	P47051	-	ألومنيوم مطلي
			٢٠ سنتم	P46654	-	إستانلس ستيل
٥,٢ لتر	٦ لتر	٢٤ سنتم	٢٠ سنتم	P46654	-	إستانلس ستيل
	٦,٥ لتر	٢٢ سنتم	١٥,٥ سنتم	P46207	P49007	إستانلس ستيل
٦ لتر	٧ لتر	٢٤ سنتم	١٧,٥ سنتم	P48007	-	ألومنيوم مطلي
٧ لتر	٧,٧ لتر	٢٤ سنتم	١٩,٧ سنتم	P47063	-	ألومنيوم مطلي
٧,٥ لتر	٨,١ لتر	٢٤ سنتم	١٨ سنتم	P46248	P49048	إستانلس ستيل
٩ لتر	٩,٧ لتر	٢٤ سنتم	١٨ سنتم	P46249	P49049	إستانلس ستيل
٥ لتر	٥,٨ لتر	٢٤ سنتم	١٤ سنتم	P46051	-	إستانلس ستيل
٧,٥ لتر	٨,١ لتر	٢٤ سنتم	١٨ سنتم	P46248	-	إستانلس ستيل

* السعة الإجمالية : القدر + الغطاء

معلومات تقنية :

الحد الأقصى لضغط البخار عند التشغيل : ٦٥ كيلوباسكال

الحد الأقصى ضمن حدود الأمان : ١٢٠ كيلوباسكال

المصادر الحرارية المتوافقة



- يمكن استعمال طنجرة الضغط هذه على أي مصدر حراري بما في ذلك الحثّ الحراري.
- بغض النظر عن نوع المصدر الحراري الذي تستخدمه، تأكد بأن قاعدة طنجرة الضغط نظيفة وجافة قبل وضعها على الموقد.
- على موقد الغاز، يجب أن لا يتجاوز الذهب قطر قاعدة طنجرة الضغط.
- على جميع المصادر الحرارية الأخرى، تأكد أن طنجرة الضغط قد وضعت في المنتصف بشكل صحيح.

*حسب الموديل

التنظيف

AR

لكي تضمن الأداء الصحيح لطنجرة الضغط، يُرجى اتباع توصيات التنظيف والصيانة بعد كل استعمال.

لا تقلق إذا بدأت للتحويل إلى اللون البني أو إذا ظهرت عليها بعض الخدوش بعد الاستعمال لمدة طويلة.

إن مظهر التقادم على الطلاء الخارجي (حسب الموديل) هو بسبب احتكاك الغطاء بالقدر، وهذا أمر طبيعي.

لطانجر الضغط المزودة بطلاء غير لاصق (حسب الموديل): فإن الخدوش البسيطة والجروح الطفيفة التي قد تظهر مع الاستعمال، لا تؤثر على فعالية الطلاء الغير لاصق.

- اغسل طنجرة الضغط بعد كل استعمال بالماء الدافئ مع القليل من سائل التنظيف. اتبع نفس الأسلوب مع السلة*.
- لا تستعمل مواد التبييض أو مواد التنظيف التي يدخل الكلور في تركيبها.
- لا تعرض القدر للتسخين المفرط عندما يكون فارغاً.

لتنظيف قدر الإستانلس ستيل من الداخل :

- يُنظف بإسفنج معدنية وسائل التنظيف.
- إذا كان الجزء الداخلي من القدر فيه لمعان قزحي الألوان أو لطخات بيضاء (ترسبات كلسية)، يمكن تنظيفه بالخل الأبيض.

لتنظيف الجانب الداخلي من قدر الألمينيوم المزود بطلاء غير لاصق :

- يُغسل بالماء الساخن مع القليل من سائل التنظيف، بواسطة إسفنج ناعمة.
- لا تستخدم المساحيق الكاشطة.
- إذا احترق الطعام في القدر، إملأ القدر بالماء الساخن واتركه لكي ينقع، ثم نظف القدر بوسائل التنظيف.

لتنظيف الجزء الخارجي من القدر :

- يُنظف بالإسفنج وسائل التنظيف.

يُمكن تنظيف قدر الإستانلس ستيل والسلة في جلاية الصحن.

لا تضع القدر المزود بطلاء غير لاصق (حسب الموديل) للتنظيف في جلاية الصحن، لأن أفراس التنظيف المستعملة فيها، تحتوي على مواد ضارة بالمعدن، وتعرض الأجزاء المصنوعة من الألمينيوم للتآكل.

إن كثرة استعمال القدر المزود بطلاء غير لاصق (حسب الموديل) قد تغيّر في لون الطلاء الغير لاصق قليلاً (يميل إلى الاصفرار).

لتنظيف الغطاء :

- يُغسل الغطاء باستعمال الإسفنج وسائل التنظيف.

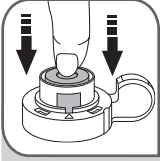
يُصحّى الغطاء بوضعه عمودياً لإزالة الماء المتبقي بين أجزائه المعدنية والبلاستيكية.

لتنظيف الحلقة المانعة للتسرب :

- بعد كل استعمال، تُنظف الحلقة المانعة للتسرب (I)، وتُنظف أيضاً الحجرة التي توضع فيها.
- لإعادة تركيب الحلقة المانعة للتسرب، يُرجى العودة إلى - الشكل 14، مع الحرص أن يتم تركيب الحلقة بشكل صحيح تحت كل نتوء في الغطاء.

لتنظيف صمام التشغيل (A) :

- انزع صمام التشغيل (A) - الشكل 11.
- نظف صمام التشغيل (A) تحت مجرى الماء البارد - الشكل 15.
- تأكد من سهولة حركة الصمام : انظر الشكل المقابل.



بعد نزع صمام التشغيل (A)، الحلقة المانعة للتسرب (I)، ووحدة المؤقت (F)، يمكنك وضع الغطاء لتنظيفه في جلاية الصحن.

لا تضع صمام التشغيل (A)، الحلقة المانعة للتسرب (I)، ووحدة المؤقت (F)، أو القدر المزود بطلاء غير لاصق في جلاية الصحن.

لتنظيف فتحة نفث البخار (B) الموجودة في الغطاء :

- انزع صمام التشغيل (A) - الشكل 11.
- افحص وتأكد بأن فتحة قناة نفث البخار غير مسدودة ومستديرة - الشكل 13. إذا احتاج الأمر، يمكنك تنظيفها بواسطة عود تنظيف الأسنان - الشكل 16.

لتنظيف صمام الأمان (E) :

- يُنظف الجزء الموجود بداخل الغطاء بغسله تحت المياه الجارية.
- يُرجى التأكد بأنه يعمل بشكل صحيح بالضغط على مؤشر القفل عدة مرات بإصبعك، حيث يجب أن يكون مُتحركاً - الشكل 17 / وشكل 17 مكرر. راجع فقرة «فحوصات الزامية قبل كل استعمال»

لتنظيف وحدة المؤقت (F) :

- استعمل قطعة قماش نظيفة وجافة.
- لا تستعمل أي مواد للتنظيف
- لا تعرض وحدة المؤقت تحت الماء الجارية، ولا تضعها في جلاية الصحن.

السلامة

زُوِّدَت طنجرة الضغط بعدة أدوات من أجل السلامة:

■ سلامة الإقفال :

- إذا لم يتم وضع الغطاء بشكل صحيح، أو إذا نسيت طَيِّ مقبض الغطاء، سوف يتسرب البخار من مؤشر الضغط (D) من طنجرة الضغط، وبالتالي لن يمكن تولّد الضغط.

■ سلامة الفتح :

- إذا كانت طنجرة الضغط تحت قوة الضغط، ومؤشر الضغط (D) مرتفعاً، فإن مقبض «فتح/إغلاق» الغطاء (G) يجب أن لا يُستعمل.

- لا تُحاول فتح طنجرة الضغط بالقوة أبداً.

- فوق كل ذلك، يُرجى عدم العبث بمؤشر الضغط (D).

- يُرجى الحرس والتأكد بأن الضغط داخل الطنجرة قد انخفض، ومؤشر الضغط في الموقع الأدنى.

- مقايض القدر هي عوامل أساسية للسلامة، فلا تستبدلها بنفسك، لا تستعمل أي نوع آخر من المقايض.

- إذا رفعت مقبض «فتح/إغلاق» الغطاء (G) إلى الوضع العمودي بينما الطنجرة تحت الضغط، فلن تتمكن من فتحه. تُعتبر هذه الميزة آلية إضافية للسلامة.

- أرجع مقبض الغطاء إلى وضعه الأفقي، وانتظر إلى أن ينخفض مؤشر الضغط (D) إلى الموقع السفلي.

■ تدبيران أساسيان للسلامة ضد الضغط الزائد :

- التدبير الأول : صمّم الأمان (E)، يُصرّف الضغط - الشكل 19.

- التدبير الثاني : تسمح الحلقة المانعة للتسرب في الغطاء بخروج الضغط الزائد - الشكل 19.

في حال تم تفعيل أحد أنظمة السلامة بسبب الضغط الزائد :

■ أطفئ المصدر الحراري.

■ اترك طنجرة الضغط لكي تبرد تماماً.

■ افتح طنجرة الضغط.

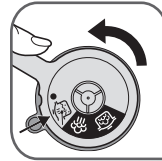
■ إفحص ونظّف صمّام التشغيل (A)، قناة نفث البخار (B)، وصمّام الأمان (E)، والحلقة المانعة للتسرب (I) - الشكل 15 - 16 - 17. يُرجى مراجعة فقرة «التنظيف»، وفقرة «فحوصات إلزامية قبل كل استعمال».

■ وبعد إجراءات الفحص والتنظيف، إذا استمر التسرب من الطنجرة، أو أنها لم تعد تعمل، يُرجى عرضها على مركز خدمة SEB المعتمد.

الطهي بأسلوب الطنجرة العادية*



AR



■ ضع صمّام التشغيل (A) على موقع «الطهي بالطنجرة العادية» . للقيام بذلك، إحرص على بذل ما يكفي من القوة لكي تتجاوز الوضعية الحالية إلى وضعية تحرير الضغط. يُرجى الحرس والتأكد أن تكون طنجرة الضغط مُحكمة الإقفال قبل الاستعمال - الشكل 2.

■ ضع طنجرة الضغط على مصدر حراري مناسب، وخفض درجة الحرارة إلى الحد الأدنى.

■ ثم ابدأ بالعد التنازلي لوقت الطهي المُشار إليه في الوصفة.

■ أثناء الطهي بأسلوب الطنجرة العادية، يُمكنك فتح الطنجرة في أي وقت لتحريك الطعام أو للتأكد من نضوجه، أو لإضافة المكونات.

■ في حال واجهت صعوبة عند فتح طنجرة الضغط، اغسل الحلقة المانعة للتسرب تحت المياه الجارية، ثم أعدها إلى الغطاء دون تجفيفها - الشكل 18، واحرص على إدخالها تحت كل نتوء في الغطاء - الشكل 14.

■ إذا كانت الحرارة من المصدر الحراري مُرتفعة، فمن المُحتمل أن تُقفّل طنجرة الضغط (حيث يرتفع مؤشر الضغط (D) ويُقفّل الطنجرة). وبالتالي قد يتوقف مقبض الغطاء عن العمل، أو لم يعد بالإمكان فتح الطنجرة. في هذه الحالة، تُخفّف درجة الحرارة، أو يُطفأ المصدر الحراري. إذا كنت تستعمل لوحات تسخين مصنوعة من الحديد المصبوب، ارفع الطنجرة عن المصدر الحراري.

■ لطناجر الضغط المُزوّدة بطلاء غير لاصق، لا تستعمل فيها المخافق / أدوات الطهي المعدنية أو الحادّة. لا تستعمل المخفقة مباشرة في القدر، ولا تضرب حافة القدر بأدوات الطهي لتنزيل ما علق فيها من بقايا الطعام، لأن ذلك يؤدي إلى إتلاف حافة القدر، وقد يؤدي مستقبلاً لحدوث التسرب.

■ لا تُسخّن الدهون لدرجة الإحترق أو التغمق. قد تكون الأبخرة الصادرة عن الطهي ضارة جداً للحيوانات ذات الأجهزة التنفسية الحساسة مثل الطيور. يُرجى من أصحاب الطيور الحفاظ على طيورهم بعيداً عن أماكن الطهي.



الطهي بأسلوب الضغط

AR

- ضع صمام التشغيل (A) على موقع «الطهي بالضغط» - الشكل 9.
- يُرجى الحرص والتأكد أن تكون طنجرة الضغط مُحكمة الإقفال قبل الاستعمال - الشكل 2.
- ضع طنجرة الضغط على مصدر حراري، وارفع درجة الحرارة إلى الحد الأقصى.
- للموديلات المزودة بوحدة للمؤقت : يضبط وقت الطهي بحسب الوصفة (انظر فقرة «استعمال وحدة المؤقت»).
- أصوات الطقطقة، ونفث البخار التي تصدر عن مؤشر الضغط هي أمر طبيعي، فهي تسمح بخروج الهواء قبل الطهي.

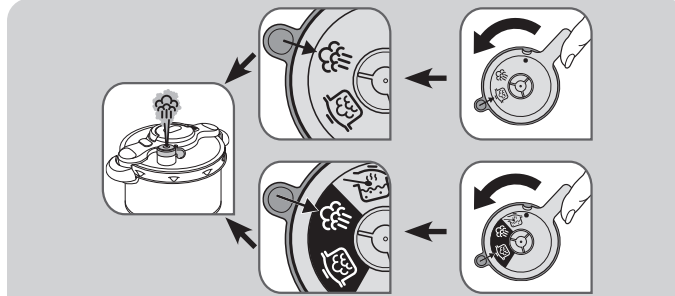
■ أثناء الطهي بأسلوب الضغط

- عندما يبدأ صمام التشغيل (A) بنفث البخار بشكل مُستمر، ويُصدر بانتظام صوت هسهسة، إخفض الحرارة من المصدر الحراري.
- إحسب واضبط وقت الطهي كما هو مذكور في الوصفة.
- أثناء عملية الطهي، تأكد بأن الصمام ينفث البخار بانتظام. فإن لم يكن البخار كافياً، إرفع درجة الحرارة من المصدر الحراري قليلاً، وإذا كان خروج البخار كثيف جداً، إخفض درجة الحرارة.

■ عند انتهاء عملية الطهي بأسلوب الضغط

لتصريف البخار :

- عندما يتوقف المصدر الحراري، لديك خيارين:
- **تصريف بخار تدريجي :** حوّل بثبات موقع صمام التشغيل (A) لاختيار سرعة التصريف. وعند الانتهاء، أرجعه بعكس اتجاه العلامة - الشكل 10.

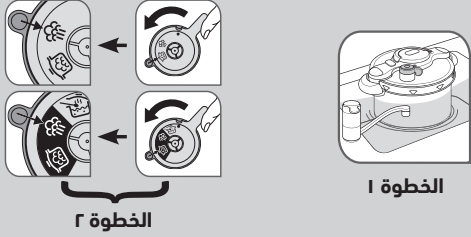


*حسب الموديل

إذا لاحظت أثناء تصريف البخار إفرزات غير طبيعية من السوائل أو من الطعام، أرجع صمام التشغيل (A) إلى موقع الطهي بالضغط - الشكل 9، ثم طبق أسلوب تصريف الضغط تحت الماء البارد.

إذا لم ينخفض مؤشر الضغط (D)، إملأ حوض المغسلة بالماء البارد وغطس قعر طنجرة الضغط فيه إلى أن ينخفض مؤشر الضغط (D).

- **التصريف السريع للضغط تحت الماء البارد :** إملأ حوض المغسلة بالماء البارد وغطس قعر طنجرة الضغط فيه إلى أن ينخفض مؤشر الضغط (D). وعندما ينخفض مؤشر الضغط (D)، تكون طنجرة الضغط قد فرغت من الضغط. حوّل صمام التشغيل (A) إلى الموقع - الشكل 9.



- بالنسبة للطعام الذي يتمدد أثناء الطهيء مثل الأرز والبقوليات والخضروات المجففة أو الكومبيوت، واليقطين، والكوسى، والجزر، والبطاطس، وشرائح السمك، دع طنجرة الضغط بضع دقائق لتبرد، ثم بردّها تحت تيار من الماء البارد. منهجياً، نهّ طنجرة الضغط بانتظام وبشكل طفيف في كل مرة قبل فتحها، وبعد التأكد بأن مؤشر الضغط منخفض تماماً، لكي تتجنب خروج فقاعات البخار التي يمكن أن تُصيبك بالحروق. هذه العملية هي هامة جداً، وبشكل خاص بعد إخراج البخار بشكل سريع، أو بعد تبريد الطنجرة تحت الماء البارد. بالنسبة لبعض أنواع الشوربات، ننصح بإجراء عملية التبريد السريع تحت الماء البارد (انظر إلى «الخطوة 1» في الشكل أعلاه).

- يمكنك الآن فتح طنجرة الضغط - الشكل 4.
- في حال واجهت صعوبة عند فتح طنجرة الضغط، اغسل الحلقة المانعة للتسرب تحت الماء الجارية، ثم أعدّها إلى الغطاء دون مسحها - الشكل 18، واحرص على إدخالها تحت كل تنوء في الغطاء - الشكل 14.

يُرجى عدم التدخل بعمل مؤشر الضغط (D).

*حسب الموديل

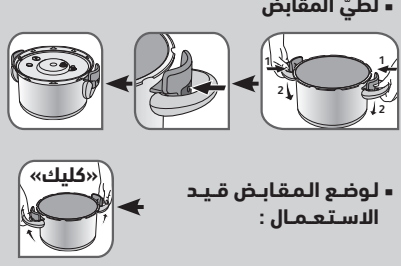
■ المقابض القابلة للطّي *

قبل الاستعمال للمرة الأولى، يُرجى الحرص على نزع جميع المُلصقات عن جميع المقابض.

لا تُحاول طيّ المقابض دون الضغط على الأزرار (M).

لا تُحاول تفكيك المقابض من طنجرة الضغط، لا يقوم بهذا العمل سوى مركز خدمة SEB المُعتمد

لا تضع طنجرة الضغط على أي مصدر حراري إذا كانت المقابض في وضعية الطّي



■ قبل الطهي

- قبل كل استعمال، إنزع صمّام التشغيل (A) - الشكل 11. وتأكد أن صمّام نفث البخار (B) غير مسدود - الشكل 13.
- تأكد بأن صمّام الأمان (E) يتحرك بسهولة (انظر فقرة «التنظيف»، وفقرة «فحوصات إلزامية قبل كل استعمال») - الشكل 17.
- أضف مكونات الطعام والسوائل.
- أغلق طنجرة الضغط - الشكل 2.
- في حال واجهت صعوبة في إغلاق طنجرة الضغط، اغسل الحلقة المانعة للتسرب تحت الماء الجارية، ثم أعدّها إلى الغطاء دون مسحها - الشكل 18، واحرص على إدخالها تحت كل نتوء في الغطاء - الشكل 14.
- أعد تركيب صمّام التشغيل (A) - الشكل 8.

■ استبدال بطارية وحدة المؤقت *

- بطارية وحدة التحكم هي من طراز : CR2032
- إذا ظهر هذا الرمز ، أو إذا لم يعد هنالك أي عرض آخر على الشاشة، استبدل البطارية.

AR



- يعتمد طول عمر البطارية على كثرة استعمال وحدة المؤقت.
- تحتوي البطارية على ثنائي الميثوكسي إيثان رقم: 714 - CAS110 وهي تخضع للقوانين الأوروبية. من أجل سلامتك، ومن أجل حماية البيئة، لا تفتح البطارية، ولا تُعرضها للحرارة العالية، ولا ترميها في سلة المهملات المنزلية؛ بل يرجى إيداعها لدى مركز تجميع البطاريات الفارغة.
- يجب عدم إعادة شحن البطاريات الغير قابلة للشحن.
- يجب أن لا تكون البطاريات من أنواع مُختلطة من البطاريات الجديدة والبطاريات المستعملة.
- يجب تركيب البطاريات حسب القطبية الصحيحة.
- يجب إزالة البطاريات الفارغة من الجهاز والتخلص منها بأمان.
- في حال تخزين الجهاز لمدة طويلة، يُرجى إزالة البطاريات منه.
- يجب أن لا تُشكل أقطاب البطارية دائرة كهربائية قصيرة.
- تُجرى هذه العملية فوق سطح أفقي منبسط، حتى يُمكن وضع الغطاء بشكل أفقي صحيح.



- لإزالة البطارية من وحدة المؤقت، افتح غطاء حجرة البطارية بواسطة قطعة نقود معدنية، بتحريكها عكس عقارب الساعة، بحيث يصبح رمز نصف القمر  الموجود على الغطاء يُقابل رمز نصف القمر  الآخر الموجود على المؤقت (انظر الرسم التوضيحي المقابل).



- ضع الحلقة في حُجيرة البطارية.
- ضع رمز نصف القمر  الموجود على غطاء البطارية في مقابل رمز نصف القمر  الآخر الموجود على وحدة المؤقت. أدر غطاء البطارية بعناية باتجاه عقارب الساعة واستمر بالضغط قليلاً عند تحريكه ليصبح رمز نصف القمر  الموجود على البطارية على خط واحد مع رمز القمر الكامل  على وحدة المؤقت. (انظر الرسم التوضيحي المقابل).

- لا تُحاول إغلاق غطاء البطارية بالقوة. ولا تدير الغطاء بعد نقطة التوقف.
- في حال خسارة وحدة المؤقت، يمكنك شراء وحدة مؤقت جديدة من أحد مراكز خدمة SEB المُعتمدة.

لا تضع وحدة المؤقت في الماء ولا في جلاّية الصحون.

لا تستعمل وحدة المؤقت أثناء الطهي بوضعية الطنجرة العادية .



■ أثناء الطهي بالبُخار، يجب أن لا تلامس مكونات الطعام في سلة بالبُخار الماء في القدر .

■ في ما يتعلق بالموديل ٣ لتر، من الطبيعي أن يُغطي مستوى الماء قعر السلة قليلاً.

AR

يجب أن لا تزيد مكوّنات الطعام في سلة البُخار* عن علامة (MAX 2)

■ نزع وتركيب صمّام التشغيل (A)

يجب أن تتم هذه العملية عندما تكون طنجرة الضغط باردة تماماً.

لإزالة صمّام التشغيل (A) :

- اضغط على الرموز وأدر صمّام التشغيل بقدر ما يمكنك ذلك: يجب محاذاة النقطة مع مؤشر تحديد موقع الصمّام.
- انزع الصمّام - الشكل 11.

لتركيب صمّام التشغيل:

- لتركيب صمّام التشغيل (A) - الشكل 8. توضع النقطة الموجودة على صمّام التشغيل في محاذاة مؤشر تحديد موقع الصمّام (C) (انظر الرسم المقابل). اضغط على الرموز وأدر الصمّام.
- اضغط على صمّام التشغيل (A) بحيث يُركّب على قناة نفث البُخار.
- اضغط على رمز صمّام التشغيل (A)، ودوّكه دائرياً حسب الصورة التوضيحية.

■ استعمال المؤقت*

لا يمكن استعمال المؤقت في وضعية الطنجرة العادية.

صمّام المؤقت (F) لمساعدتك على ضمان نتائج الطهي في وضعية «طنجرة الضغط»، حيث يتيح لك المؤقت ضبط استهلاك الطاقة على أفضل وجه، ويقوم بالعد التنازلي لزمان الطهي لغاية بلوغ الحرارة المستوى المطلوب لوضعية «طنجرة الضغط».

1. لتشغيل المؤقت : اضغط على هذا الزر.

2. برنامج زمن الطهي (يُحسب بالدقائق).

■ إذا أخطأت في تحديد مدة الطهي، انتظر ٤ ثوان إلى أن يتوقف الوميض تماماً. ثم اضغط على الزر بشكل مستمر لإعادة التشغيل.

3. إبدأ برفع حرارة المصدر الحراري إلى الدرجة القصوى.

4. بمجرّد أن تبلغ طنجرة الضغط درجة الحرارة المناسبة للطهي، سوف يُطلق المؤقت إشارة صوتية ويبدأ مباشرة بالعد العكسي. (سوف تومض الأرقام).

إنخفاض الحرارة من المصدر الحراري.

يمكنك في هذه اللحظة فصل المؤقت عن طنجرة الضغط، إذا رغبت بذلك، والاحتفاظ به. سوف يستمر المؤقت بالعد العكسي.

أثناء الطهي، يُرجى التأكد أن صمّام التشغيل (A) يُصدر صوت الهسهسة بانتظام. فإن لم يكن البُخار كافياً، تُرفع درجة الحرارة قليلاً من المصدر الحراري. أما إذا كان الأمر غير ذلك، يجب تخفيف درجة الحرارة.

5. عند انتهاء الزمن المُحدّد للطهي، سوف يصدر المؤقت إشارة صوتية تنبيهية.

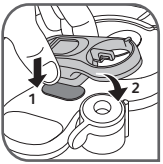
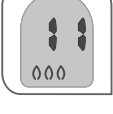
- لإيقاف الإشارة الصوتية الصادرة عن المؤقت، اضغط على هذا الزر.
- أطفئ المصدر الحراري.

الضغط باستمرار على الزر، سوف يُعيد الضبط ويتوقف المؤقت عن العمل.

■ تركيب ونزع وحدة المؤقت*

■ لتركيب وحدة المؤقت (F) - الشكل 12. أدخل الجزء الأمامي في القالب المُخصص ثم اضغط على الجزء الخلفي ليتم التركيب.

■ لكي تتمكن من نزع وحدة المؤقت (F)، ارفعها ثم انزعها.



إرشادات الاستعمال



رمز تصريف البخار



الطهي بوضعية
الطنجرة العادية



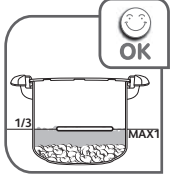
الطهي بوضعية
طنجرة الضغط

AR

- ضع الرمز  الموجود على صمام التشغيل (A) في مُحاذاة مؤشر تحديد موقع الصّمام (C) - الشكل 9.
- ضع الطنجرة على مصدر حراري، واضبط الحرارة إلى أقصى درجة.
- عندما يبدأ البخار بالتصاعد من الصّمام، اخفض الحرارة من المصدر الحراري. وانتظر لمدة ٢٠ دقيقة.
- بعد انقضاء الـ ٢٠ دقيقة اطفئ المصدر الحراري.
- ضع الرمز  الموجود على صمام التشغيل (A) في مُحاذاة مؤشر تحديد موقع الصّمام (C).
- بعد أن ينخفض مؤشر الضغط (D)، تكون طنجرة الضغط قد تحررت من الضغط.
- افتح طنجرة الضغط - الشكل 3.
- نظّف الطنجرة بوسائل التنظيف.

التعبئة في الحد الأدنى والحد الأقصى

- الحد الأدنى للتعبئة ٢٥٠ ملتر - الشكل 4.
- الحد الأقصى للتعبئة هو الثلثين (٢/٣) بالنسبة لارتفاع القدر، عند علامة الحد الأقصى (MAX 2) - الشكل 5.
- لا تستعمل الملح الخشن في طنجرة الضغط - بدلاً من ذلك استعمل ملح الطعام، وبالتحديد عند انتهاء الطهي.

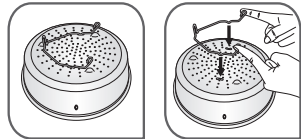


لبعض أنواع الطعام:

- للأطعمة السميكة التي تتمدد/أو تُفرز الرغوة أثناء الطهي، مثل الأرز، البقوليات، الخضروات المُجففة، الكومبوت، اليقطين، الكوسى، الجزر، البطاطس، وشرائح السمك، إلخ.. لا تملأ القدر بأكثر من ثلث ٣/١ سعته. أي علامة (MAX 1).
- عند انتهاء الطهي، دع طنجرة الضغط لتبرد لبضع دقائق، ثم بَرِّدها بالماء البارد (انظر فقرة: «نهاية الطهي» في «وضعية الضغط» - فقرة التصريف السريع للضغط.

استعمال سلة البخار*

- اسكب مقدار ٧٥٠ ملتر من الماء في قعر القدر (P).
- اشبك الحاملة ذات القوائم الثلاثية* (K) بالسلة* (J)، ثم ضع هذه التركيبة في قعر القدر.



*حسب الموديل

الفتح

- أدر مقبض الغطاء من الوضع الأفقي إلى الوضع العمودي - الشكل 3. يجب أن يدور الغطاء الآن.
- ارفع الغطاء.
- إذا واجهتك صعوبة في فتح غطاء طنجرة الضغط، مرر الحلقة المانعة للتسرب تحت الماء، ثم ارجعها إلى الغطاء دون مسحها - الشكل 18. يُرجى الحرص على تركيبها تحت نتوءات الغطاء - الشكل 14.

الإقفال

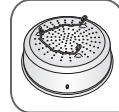
- تأكد بأن مقبض الغطاء في الوضع العمودي.
- ضع الغطاء على القدر، كما هو موضح في - الشكل 1. بحيث يُحاذي الجزء البلاستيكي مقابض القدر.
- تُطوى مقابض الغطاء من الوضع العمودي إلى الوضع الأفقي - الشكل 2.
- يجب أن يدور الغطاء الآن.

إن لم تتمكن من إقفال الغطاء

- تأكد بأن الحلقة المانعة للتسرب تأخذ مكانها الصحيح في الغطاء.
- إذا واجهتك صعوبة في إقفال غطاء طنجرة الضغط، مرر الحلقة المانعة للتسرب تحت الماء، ثم ارجعها إلى الغطاء دون مسحها - الشكل 18. يُرجى الحرص على تركيبها تحت نتوءات الغطاء - الشكل 14.

الإستعمال للمرة الأولى

- يُرجى تنظيف طنجرة الضغط وتوابعها قبل الإستعمال للمرة الأولى.
- للموديلات ذات الطلاء الغير لاصق: يغسل القدر جيداً وتدهن جوانبه الداخلية الغير لاصقة بزيت الطعام.
- اشبك الحاملة ذات القوائم الثلاثية* (K) بالسلة* (J)، ثم ضع هذه التركيبة في قعر القدر.
- يملأ القدر (P) بالماء لغاية الثلثين (٢/٣)، عند علامة الحد الأقصى (MAX 2) - الشكل 5.
- اغلق طنجرة الضغط.



*حسب الموديل

- في حال ملاحظتك أن أحد أجزاء طنجرة الضغط قد انكسر أو أصيب بالتشقق، لا تحاول فتح الطنجرة تحت أي ظرف من الظروف إذا كانت مغلقة؛ انتظر إلى أن تبرد الطنجرة تماماً قبل تحريكها. ولا تستعملها ثانية؛ واعرضها على مركز خدمة SEB المُعتمد للتصليح.
- يُرجى عدم التدخل في ما يتعلق بأنظمة السلامة. ويقتصر تدخلك فقط حسب إرشادات التنظيف والصيانة.
- استعمل فقط قطع غيار SEB الأصلية للموديل الذي عندك.
- لا تترك الطعام مُخزناً في طنجرة الضغط.
- تُنظف وتغسل طنجرة الضغط بعد كل استعمال.
- لا تضع صمام الأمان (A)، الحلقة المانعة للتسرب (I)، المؤقت* (F) ولا قدر طنجرة الضغط الغير لاصق، في جلاية الصحن.
- لا تُعرض وحدة المؤقت* (F) لتيار المياه الجارية.
- لا تستعمل مواد التبييض أو مواد التنظيف التي يدخل في تركيبها الكلور. لأنها تؤثر سلبياً على جودة الإستانلس ستيل.
- لا تترك الغطاء منقوعاً بالماء.
- تُستبدل الحلقة المانعة للتسرب سنوياً أو فوراً، إذا ظهرت عليها علامات التشقق.
- يُرجى إجراء فحص لطنجرة الضغط في مركز خدمة SEB المُعتمد بعد ١٠ سنوات من الاستعمال.
- عند تخزين طنجرة الضغط، اقلب الغطاء على القدر لكي تتجنب تلف الحلقة المطاطية من عامل التآكل المُبكر.

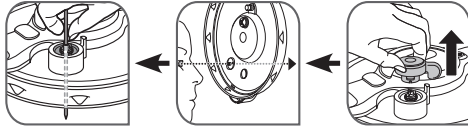
يُرجى الاحتفاظ بهذه التعليمات

■ وصف أجزاء المنتج (انظر الرسوم التوضيحية)

A. صمام التشغيل	J. سلّة البخار*
B. قناة تصريف البخار	K. حاملّة لسلّة البخار
C. مؤشر تحديد موقع الصمام	L. زر لطيّ المقبض*
D. مؤشر الضغط (انظر فقرة السلامة)	M. مقبض ثابت للقدر*
E. صمام الأمان	N. مقبض للقدر قابل للطي*
F. المؤقت*	O. علامة الحد الأقصى للتعبئة
G. مقبض الغطاء	(علامة الحد الأقصى 1
H. الغطاء	وعلامة الحد الأقصى 2)
I. حلقة مانعة للتسرب	P. القدر

■ فُحوصات إلزامية قبل كل استعمال

فحص صمام التشغيل



- تأكد بأن قناة التصريف في صمام التشغيل غير مسدودة. (انظر الفقرة المتعلقة "إزالة وتركيب صمام التشغيل").

فحص صمام الأمان



- يُرجى التحقق من أن مكبس صمام الأمان يتحرك بسهولة (اضغط بإصبعك على المكبس عدة مرات).

- يُرجى الحفاظ على الأطفال بعيداً عن طنجرة الضغط عندما تكون قيد الاستعمال.
- يكون البخار المتصاعد من صمام التشغيل حار جداً. يُرجى توخي الحذر من نفث البخار الحار المتصاعد.
- إن طنجرة الضغط لديك تعمل بالضغط. ولكنها قد تُسبب لك الحروق إن لم تُستعمل بطريقة صحيحة. تأكد دائماً أن طنجرة الضغط مُحكمة الإقفال قبل البدء بتسخينها. (يُرجى مُراجعة فقرة «الإقفال»).
- يرجى التأكد بأن صمام تنفيث البخار يُصدر صوت «هسهسة» أثناء الطهي، فإن كانت كمية البخار المتصاعد غير كافية، يُرجى موازنة الضغط والتأكد من وجود ما يكفي من السوائل في القدر، وأن صمام تصريف البخار غير مسدود. بعد هذه الفحوصات، وإذا استمر البخار بعدم الخروج يُرجى رفع الحرارة قليلاً من المصدر الحراري.
- لا تطهو أنواع الطعام التي تُشكل خطراً على انسداد أجهزة السلامة:
 - التوت البري
 - لؤلؤة الشعير والحنطة والدخن
 - رقائق الشوفان
 - البازلاء
 - التودلز والمعكرونة والسباغيتي
 - الراوند
 - الكشمش
- عند طهي قطع كبيرة من اللحوم، أو الطعام الذي يتميز بجلدة سميكة (مثل السجق، لسان العجل، الطيور، إلخ.): نوصي بثقب الجلدة بواسطة سكين أو شوكة قبل البدء بالطهي. أثناء الطهي، قد تُحصر سوائل الطعام الساخنة جداً تحت الجلدة مما يتسبب بالطرطشة.
- لا تستعمل طنجرة الضغط لطهي الوصفات التي يدخل في مكوناتها الحليب.
- لا تستعمل الملح الخشن في طنجرة الضغط، استعمل فقط ملح الطعام، وبالتحديد عند انتهاء الطهي. بهذا سوف تتجنب ظهور البقع التي يمكن أن تشوّه قعر الطنجرة.
- لا تستعمل طنجرة الضغط للقلي بالزيت تحت الضغط.
- يرجى عدم ترك طنجرة الضغط من دون مراقبتك أثناء تسخين الزيت أو السمن. لأن الاستمرار في تسخين الزيت يؤدي إلى احتراقه وتصاعد الدخان، وربما يكون ذلك كافياً لظهور ألسنة اللهب.
- لا تستعمل طنجرة الضغط في أي استعمال آخر غير الذي صُممت لأجله.
- لا تضع طنجرة الضغط في فرن ساخن.
- لا تضع أبداً ورقة الألمنيوم غير المؤمنة فوق صينية الخبز في طنجرة الضغط.
- لا تضع الورق الشفاف في طنجرة الضغط.
- أبخرة الكحول قابلة للاشتعال. يُرجى ترك الماء يغلي لمدة ٢ دقيقة قبل وضع الغطاء. يُرجى مراقبة طنجرة الضغط عند طهي الوصفات التي تحتوي على الكحول.
- استعمل فقط المصدر (المصادر) الحرارية المتوافقة والمذكورة في دليل الاستعمال.

- بالنسبة للموديلات ذات الطلاء الغير لاصق: لا تستعمل فيها المخافق / الأدوات المعدنية أو الحادّة. لا تستعمل المخفقة مباشرة في القدر. لا تصفي أدوات الطهي بضررها على حافة القدر، فقد يؤدي ذلك إلى إتلافها وإحداث التسرب.
- أدر صمام التشغيل (A) تدريجياً لتحديد سرعة تحرير الضغط المفضّلة لديك، بحيث يواجه الرمز ☞ الموجود في الرسم - الشكل 10، إذا لاحظت، أثناء خروج البخار بعض الرذاذ الغير طبيعي، يُرجى تغيير موقع صمام التشغيل (A) إلى موقع «الضغط». ثم حرر الضغط بسرعة بوضع القدر في الماء البارد. (انظر فقرة «انتهاء الطهي» في وضعية «الضغط»).
- في حال لم ينخفض مؤشّر الضغط (D)، ضع طنجرة الضغط في ماء بارد. (انظر فقرة «انتهاء الطهي» في وضعية «الضغط»).
- لا تتدخل أبداً بعمل مؤشّر الضغط.
- بالنسبة للطعام الذي يتمدد أثناء الطهي مثل الأرز والبقوليات والخضروات المجففة أو الكومبوت، واليقطين، والكوسى، والجزر، والبطاطس، وشرائح السمك، دع طنجرة الضغط بضع دقائق لتبرد، ثم بردّها تحت تيار من الماء البارد. تُهزّ طنجرة الضغط بانتظام وبشكل طفيف في كل مرة قبل فتحها، وبعد التأكد بأن مؤشّر الضغط منخفض تماماً، لكي تتجنب خروج فقاعات البخار التي يمكن أن تُصيبك بالحروق. هذه العملية هي هامة جداً، وبشكل خاص بعد إخراج البخار بشكل سريع، أو بعد تبريد الطنجرة تحت الماء البارد.
- يُرجى توخي الحذر الشديد دائماً عند نقل طنجرة الضغط إذا كانت تحت الضغط. لا تلمس أسطح الطنجرة الساخنة. يُرجى استعمال المقابض ومقبض الغطاء، كما يُرجى استعمال القفازات إن كان ذلك ضرورياً.
- بالنسبة للشوربات، ننصح بإجراء عملية التبريد السريع تحت الماء البارد (انظر فقرة «نهاية الطهي» في «وضعية الضغط»).
- يُرجى التأكد بأن الصمام في موقع تحرير الضغط قبل فتح الطنجرة. ويجب أن يكون مؤشّر الضغط (D) منخفض تماماً.
- لا تحاول فتح طنجرة الضغط بالقوة. تأكد أولاً بأن الضغط بداخلها قد تم تصريفه. وأن مؤشّر الضغط (D) قد انخفض. (يُرجى مُراجعة فقرة «السلامة»).

ضوابط هامّة للسلامة

قبل استعمال طنجرة الضغط هذه، يُرجى أخذ الوقت لقراءة جميع التعليمات والإرشادات المرفقة، ويُرجى الرجوع دائماً إلى "دليل الاستعمال".
الاستعمال الخاطئ ينتج عنه أضراراً كبيرة.

من أجل سلامتك، يخضع هذا المنتج للمعايير والقوانين السارية المفعول:
- القوانين الأوروبية المتعلقة بالأجهزة التي تعمل بالضغط
- قوانين المواد التي لها صلة مباشرة بالطعام
- قوانين البيئة

يُرجى التأكد ■ أن منافذ البخار غير مسدودة - الشكل 13 ■ أن قفل مؤشر صمام الأمان قابل للحركة - الشكل 17. ■ أن حلقة الغطاء المانعة للتسرب تأخذ مكانها تحت كل نتوء من الغطاء - الشكل 14. ■ أن مقابض الغطاء مُحكمة التركيب. مقابض القدر هي من مكونات السلامة. لا تنزعها أو تستبدلها بنوع آخر.	الفحوصات إلزامية قبل كل استعمال
■ لا تستعمل طنجرة الضغط أبداً بدون سوائل بداخلها، قد ينتج عن ذلك عطب كبير. تأكد من وجود كمية كافية من السوائل أثناء الطهي. ■ الحد الأدنى للتعبئة ٢٥٠ مللتر - الشكل 4. ■ الحد الأقصى للتعبئة ٢/٣ (ثلاثي) ارتفاع طنجرة الضغط، علامة الحد الأقصى (MAX 2) - الشكل 5. ■ عند الطهي بالضغط، يجب أن لا تلامس مكونات الطعام الموجود في سلّة البخار* السوائل. كما يجب أن لا يزيد ارتفاع هذه المكونات عن علامة (MAX 2) من مستوى القدر - الشكل 7. ■ للطعممة التي تتمدد/أو تُفرز الرغبة أثناء الطهي، مثل الأرز، البقوليات، الخضروات المجففة، الكومبوت، اليقطين، الكوسى، الجزر، البطاطس، وشرائح السمك، إلخ.. الحد الأقصى للتعبئة هو 1/٣ (الثالث)، علامة واحدة من علامات الحد الأقصى (MAX 1) من عمق القدر - الشكل 6.	يُرجى التقيّد دائماً بكميّات التعبئة التالية