**SEB CONSEIL**

Pour toute information complémentaire

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


FR p. 1

AR p. 47



www.groupeseb.com

SEB S.A.S. - 21260 Selongey
FRANCE



July 2019 - Réf. : 1520008563 - Réalisation : Espace Graphique


# SEB AUTOCUISEUR

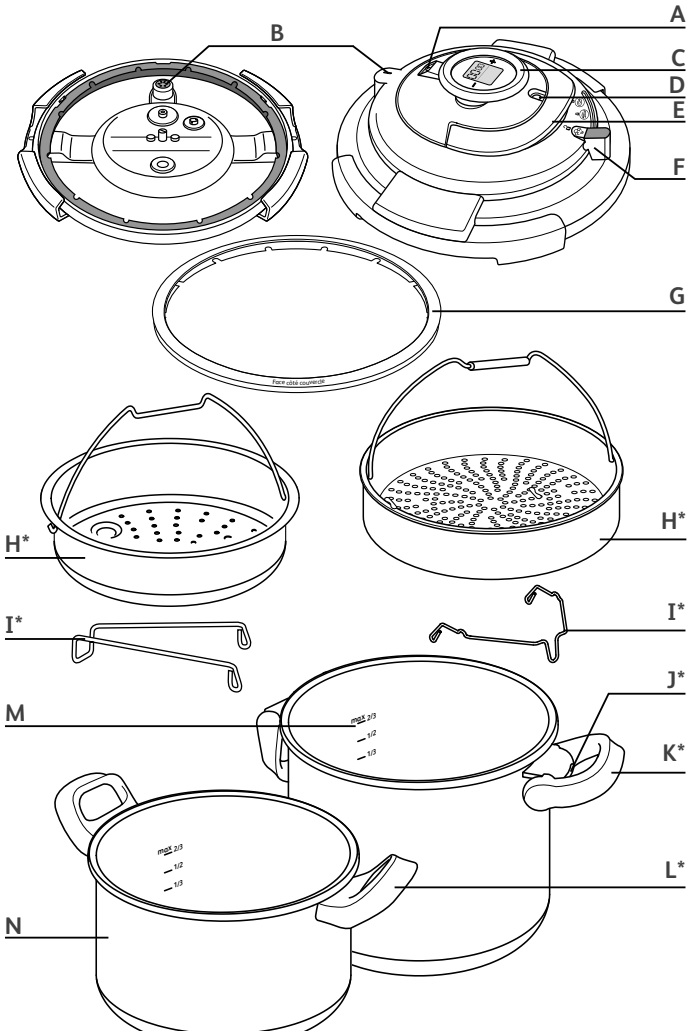
FR

AR

## Guide de l'utilisateur

## دليل الإستعمال

www.groupeseb.com




* selon modèle - حسب الموديل *

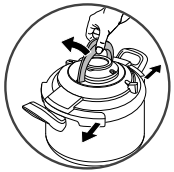


Fig. 1

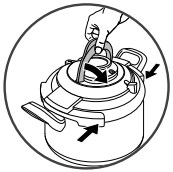


Fig. 2

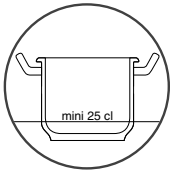


Fig. 3

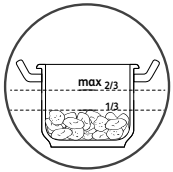


Fig. 4

Fig. 5

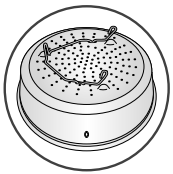


Fig. 6

Fig. 7a

Fig. 7b

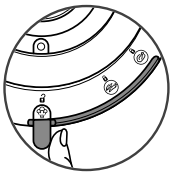


Fig. 8

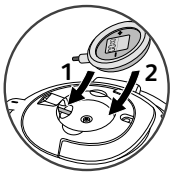


Fig. 9

Fig. 10

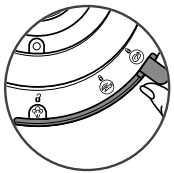


Fig. 11

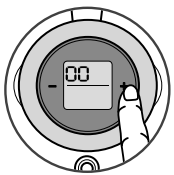


Fig. 12

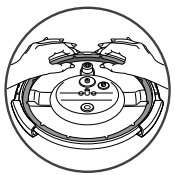


Fig. 13

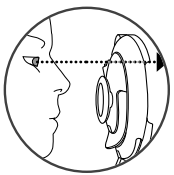


Fig. 14

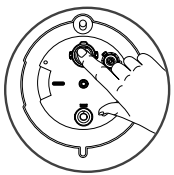


Fig. 15

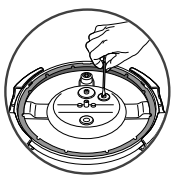


Fig. 16

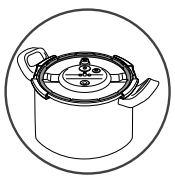


Fig. 17

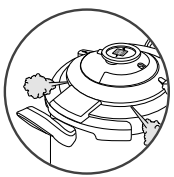


Fig. 18

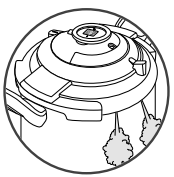


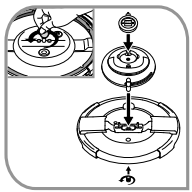
Fig. 19

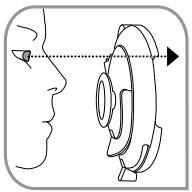
# Vérifications impératives avant chaque utilisation

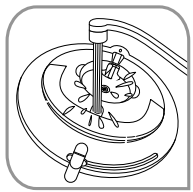
# فحوصات الزامية قبل كل استعمال

## Vérification de la soupape de fonctionnement

## فحص صمام التشغيل





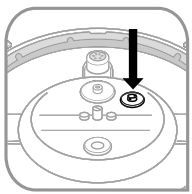


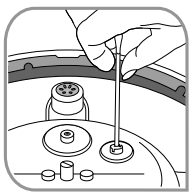
- Vérifiez que le trou d'évacuation de la soupape de fonctionnement n'est pas obstrué.

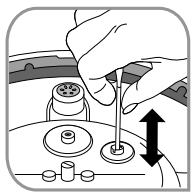
- تأكد بأن قناة التصريف في صمام التشغيل غير مسدودة .

## Vérification de la soupape de sécurité

## فحص صمام الأمان







- Vérifiez que la soupape de sécurité est mobile (à l'aide d'un coton tige sans coton).

- يُرجى التأكد بأن صمّام الأمان يتحرّك بسهولة (استعمل عود تنظيف الأذن بعد إزالة القطن منه).

# PRÉCAUTIONS IMPORTANTES

**Avant d'utiliser votre autocuiseur, 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**<br>▪ à l'œil et au jour, que le conduit d'évacuation vapeur ne soit pas obstrué - **fig 14**.<br>▪ que la soupape de sécurité soit mobile - **fig 16**.<br>▪ que le joint de couvercle soit placé sous chacune des encoches du couvercle - **fig 13**.<br>▪ que les poignées de la cuve soient correctement fixées. Revissez-les si besoin. |
| **RESPECTER TOUJOURS LES QUANTITES DE REMPLISSAGES SUIVANTES** | ▪ N'utilisez jamais votre autocuiseur sans liquide, cela le détériorerait gravement. Assurez-vous qu'il y ait toujours suffisamment de liquide pendant la cuisson.<br>▪ Minimum 25 cl - **fig 3**.<br>▪ Maximum 2/3 de la hauteur de la cuve, repère MAX 2 - **fig 4**.<br>▪ Lors des cuissons vapeur, les aliments présents dans le panier vapeur ne doivent pas être en contact avec l'eau - **fig 7a** et **7b**.<br>▪ Maximum 1/3 (MAX 1) pour les aliments pâteux qui se dilatent et/ou qui moussent pendant la cuisson, comme le riz, les légumineuses, les légumes déshydratés, ou les compotes, le potiron, les courgettes, les carottes, les pommes de terre...- **fig 4**.<br>▪ Les aliments placés dans le panier vapeur ne doivent pas dépasser le niveau MAX 2 de la cuve. |

| | |
|---|---|
| **AVANT ET PENDANT LA CUISSON** | ■ Ne pas laisser les enfants à proximité lorsque l'autocuiseur est en cours d'utilisation.<br>■ La vapeur est très chaude lorsqu'elle sort de la soupape de fonctionnement. Attention au jet de vapeur.<br>■ Votre autocuiseur cuit sous pression. Des blessures par ébouillantage peuvent résulter d'une utilisation inadéquate. Assurez-vous que l'autocuiseur est convenablement fermé avant de le mettre en service. (Voir paragraphe "Fermeture").<br>■ 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.<br>■ Ne pas cuire des aliments risquant d'obstruer les conduits des organes de sécurité :<br>- les airelles<br>- l'orge perlé, l'épeautre, le millet<br>- les flocons d'avoine<br>- les pois cassés<br>- les nouilles, macaronis, spaghettis<br>- la rhubarbe<br>- les groseilles<br>■ 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.<br>■ Ne réalisez jamais de recette à base de lait animal dans votre autocuiseur.<br>■ N'utilisez pas de gros sel dans votre autocuiseur, ajoutez du sel fin en fin de cuisson. Vous éviterez ainsi l'apparition de "piqûres" qui pourraient altérer le fond de votre autocuiseur.<br>■ N'utilisez pas votre autocuiseur pour frire sous pression avec de l'huile.<br>■ Ne laissez pas votre autocuiseur 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.<br>■ N'utilisez pas votre autocuiseur dans un autre but que celui auquel il est destiné.<br>■ Ne mettez pas votre autocuiseur dans un four chaud.<br>■ Ne jamais mettre de feuille de papier d'aluminium non maintenue sur un moule dans votre autocuiseur.<br>■ Ne jamais mettre de film plastique dans votre autocuiseur<br>■ Utilisez la(les) source(s) de chaleur compatible(s), conformément aux instructions d'utilisation. |

| | |
|---|---|
| **APRES LA CUISSON...** | ■ Tournez le sélecteur de position **(F)** pour terminer face au repère du pictogramme **- fig 8**. Si lors de la libération de la vapeur, vous observez des projections anormales, remettez le selecteur de position **(F)** en position ou , puis effectuez une décompression rapide dans de l'eau froide.<br>■ Si l'indicateur de présence de pression **(D)** ne descend pas, placez votre autocuiseur dans de l'eau froide (remplir un évier d'eau et s'arrêter juste avant les poignées).<br>■ N'intervenez jamais sur cet indicateur de présence de pression.<br>■ Pour les aliments pâteux qui se dilatent ou qui moussent pendant la cuisson, comme le riz, les légumineuses, les légumes déshydratés, ou les compotes, le potiron, les courgettes, les carottes... Laissez refroidir votre autocuiseur quelques minutes, puis effectuez un refroidissement dans l'eau froide. Secouez systématiquement et légèrement l'autocuiseur avant chaque ouverture 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.<br>■ Déplacez votre autocuiseur sous pression avec un maximum de précautions. Ne touchez pas les surfaces chaudes. Utilisez les poignées et boutons. Utilisez des gants, si nécessaire.<br>■ Dans le cadre des soupes, nous vous conseillons d'effectuer une décompression rapide dans de l'eau froide (voir paragraphe "Fin de cuisson").<br>■ Assurez-vous que la soupape soit en position de décompression avant d'ouvrir votre autocuiseur. L'indicateur de présence de pression **(D)** doit être en position basse.<br>■ N'ouvrez jamais votre autocuiseur en force. Assurez-vous que la pression intérieure est retombée. L'indicateur de présence de pression **(D)** doit être en position basse. (Voir paragraphe "Sécurités"). |

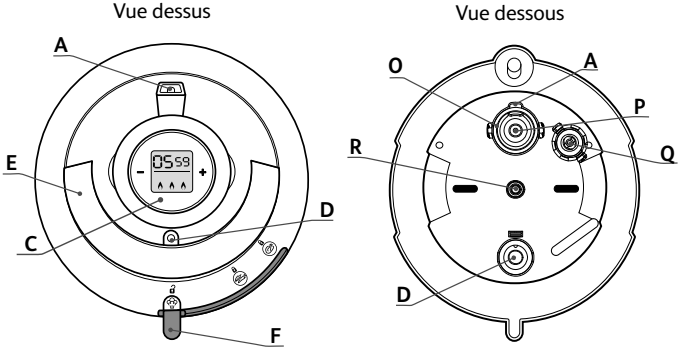
| | |
|---|---|
| **ENTRETIEN** | ■ Si vous constatez qu'une partie de votre autocuiseur est cassée ou fissurée, n'essayez en aucun cas de l'ouvrir s'il est fermé, attendez qu'il refroidisse complètement avant de le déplacer, ne l'utilisez plus et rapportez le à un Centre de Service Agréé SEB pour réparation.<br>■ N'intervenez pas sur les systèmes de sécurité au-delà des consignes de nettoyage et d'entretien.<br>■ N'utilisez que des pièces d'origine SEB correspondant à votre modèle. En particulier, utilisez une cuve et un couvercle SEB.<br>■ N'utilisez pas votre autocuiseur pour stocker des aliments acides ou salés avant et après cuisson, au risque de dégrader votre cuve.<br>■ Nettoyer et rincer votre autocuiseur immédiatement après chaque utilisation.<br>■ Ne passez jamais ni le module de commande, ni le joint **(G)**, ni le minuteur* **(C)**, au lave-vaisselle.<br>■ Ne passez jamais le minuteur* **(C)** sous l'eau.<br>■ N'utilisez jamais d'eau de javel ou de produits chlorés, qui pourraient altérer la qualité de l'acier inoxydable.<br>■ Ne laissez pas le couvercle tremper dans l'eau.<br>■ Changez le joint tous les ans ou immédiatement si celui-ci présente une coupure.<br>■ Il est impératif de faire vérifier votre autocuiseur dans un Centre de Service Agréé SEB après 10 ans d'utilisation.<br>■ Pour ranger votre autocuiseur : Retournez le couvercle sur la cuve afin d'éviter l'usure prématurée du joint de couvercle. |

# CONSERVEZ CES INSTRUCTIONS



* selon modèle

## Module de commande




## Description

**A.** Conduit d'évacuation de vapeur
**B.** Système automatique d'évacuation d'air
**C.** Minuteur
**D.** Indicateur de présence de pression
**E.** Anse d'ouverture/fermeture
**F.** Sélecteur de position
**G.** Joint
**H.** Panier Vapeur*
**I.** Trépied*
**J.** Bouton de déverrouillage des poignées*
**K.** Poignées de cuve rabattables*
**L.** Poignées de cuve fixes*
**M.** Repère maximum de remplissage
**N.** Cuve
**O.** Joint d'étanchéité du conduit d'évacuation de vapeur
**P.** Soupape de fonctionnement
**Q.** Soupape de sécurité
**R.** Axe de fixation du module de commande

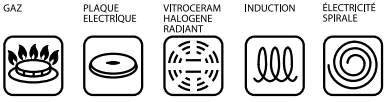
* selon modèle

**Diamètre du fond de votre autocuiseur - références**

| Capacité | Ø Cuve | Ø Fond | Poignées fixes* | Poignées rabattables* | Matériau cuve et couvercle |
|---|---|---|---|---|---|
| 4,5 L | 22 cm | 18 cm | P44006 | - | Inox |
| 6 L | 22 cm | 18 cm | - | P44107 | |
| 8 L | 25 cm | 20 cm | P44014 | P44114 | |
| 10 L | 25 cm | 20 cm | - | P44115 | |

**Informations normatives :**
Pression supérieure de fonctionnement : 85 kPa
Pression maximum de sécurité : 120 kPa

## Sources de chaleur compatibles




- Votre autocuiseur s'utilise sur tous les modes de chauffage y compris induction.
- Sur plaque électrique, employez une plaque de diamètre égal ou inférieur à celui du fond de votre autocuiseur.
- Sur table vitrocéramique, assurez-vous que le fond de la cuve est propre et net.
- Sur gaz, la flamme ne doit pas déborder du diamètre de la cuve.

Sur tous les foyers, veillez à ce que votre autocuiseur soit bien centré.

**Ne faites pas chauffer votre cuve lorsqu'elle est vide, au risque de détériorer votre produit.**



* selon modèle

## Accessoires SEB

- Les accessoires de votre autocuiseur disponibles dans le commerce sont :

| Accessoires | | Référence |
|---|---|---|
| Joint | 4,5/6L | X1010004 |
| | 8/10L | X1010003 |
| Panier Vapeur | 4,5/6L | 792185 |
| | 8/10L | 980513 |
| Trépied | | X1030007 |
| Minuteur | | X1060005 |

- 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.

## Ouverture

- Vérifiez que le sélecteur de position **(F)** est en position ♧ et que l'indicateur de pression **(D)** est descendu.
- Basculez l'anse d'ouverture/fermeture **(E)** de la position horizontale à la position verticale (les mâchoires s'écartent) **- Fig.1**.
- Soulevez le couvercle.

**Pour les opérations d'ouverture/fermeture, le module doit impérativement être en place sur le couvercle.**

## Fermeture

**Veillez à ce que les mâchoires du couvercle se referment bien sous le rebord de la cuve.**

- Assurez-vous que l'anse est en position verticale et que les mâchoires sont ouvertes.
- Posez verticalement le couvercle sur la cuve en vous assurant qu'il est correctement positionné.
- Basculez l'anse d'ouverture/fermeture de la position verticale à la position horizontale **- Fig. 2**.
- Exercez un léger effort en fin de course pour déclencher le mécanisme de verrouillage.
- Il est normal qu'en position fermée, le couvercle puisse tourner librement sur la cuve.

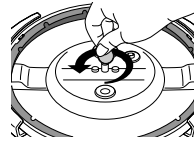
**Si vous ne pouvez pas fermer le couvercle :**

- Vérifiez que l'anse d'ouverture/fermeture est bien en position verticale.
- Vérifiez que les mâchoires sont ouvertes
- Vérifiez la bonne mise en place du joint.

* selon modèle

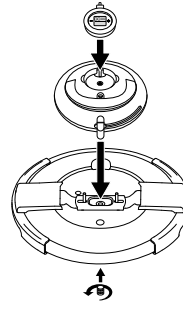
## Module de commande

- Le module de commande renferme l'ensemble des éléments qui permettent à votre autocuiseur de fonctionner. Dès qu'il est fixé sur le couvercle, votre autocuiseur peut être utilisé normalement.
- Une fois le minuteur, le module et le joint retirés, le couvercle et la cuve peuvent passer au lave-vaisselle.
- Le module de commande a été pensé pour faciliter le nettoyage de votre autocuiseur.



**Pour retirer le module du couvercle :**

- Retournez le couvercle.
- Dévissez l'écrou de fixation du module à l'aide d'une pièce de monnaie, tout en maintenant le module de l'autre main.
- Retournez le couvercle et retirez le module.



**Pour fixer le module de commande sur le couvercle :**

- Positionnez le module, anse rabattue, sur le couvercle.
- Retournez l'ensemble tout en maintenant le module sur le couvercle et vissez l'écrou de fixation à l'aide d'une pièce de monnaie.

**Le module de commande ne peut être mis que dans un seul sens.**

## Remplissage minimum et maximum

- Minimum 25 cl (2 verres) - **Fig. 3**.
- Maximum 2/3 de la hauteur de la cuve - **Fig. 4**.

**Pour certains aliments :**

- Pour les aliments qui se dilatent pendant la cuisson, comme le riz, les légumes déshydratés ou les compotes, … ne remplissez pas votre autocuiseur au-delà de 1/3 de la hauteur de la cuve - **Fig. 4**.



* selon modèle

## Utilisation du panier vapeur

- Versez 75 cl d'eau dans le fond de la cuve **(N)**.
- Clipsez le trépied **(I)** sous le panier vapeur **(H)** - **Fig. 5 - 6**.
- Posez l'ensemble dans le fond de la cuve - **Fig. 7a - 7b**.

**Les aliments placés dans le panier vapeur ne doivent pas toucher le couvercle de votre autocuiseur.**

## Utilisation du sélecteur de position

**Le sélecteur de position permet :**

- **De verrouiller et de bloquer l'ouverture** de l'autocuiseur lorsque celui-ci est sous pression.
- **L'ouverture de l'autocuiseur** lorque celui-ci n'est plus sous pression.
- **De libérer la vapeur** à la fin de la cuisson, en alignant le sélecteur de position **(F)** avec le pictogramme - **Fig. 8**.
- **De choisir votre position de cuisson :**

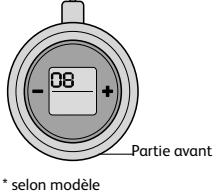
  **Pour cuire les aliments délicats et les légumes :**
  Positionnez le sélecteur de position **(F)** face au pictogramme - **Fig. 10**.

  **Pour cuire les viandes, les poissons et les aliments surgelés :**
  Positionnez le sélecteur de position **(F)** face au pictogramme - **Fig. 11**.

## Minuteur

Votre autocuiseur est équipé d'un minuteur qui décompte automatiquement le temps de cuisson dès l'atteinte du niveau de température correspondant à la position de cuisson choisie ou .

## Mise en place et retrait du minuteur




- Pour mettre le minuteur **(C)** en place, insérez d'abord la partie arrière dans le module de commande puis appuyez pour clipser la partie avant - **Fig. 9**.
- Pour retirer le minuteur **(C)**, soulevez la partie avant et retirez le minuteur.

* selon modèle

## Utilisation du minuteur

Le minuteur a été conçu pour vous aider à garantir le résultat des cuissons en vous permettant d'ajuster au mieux la consommation d'énergie.

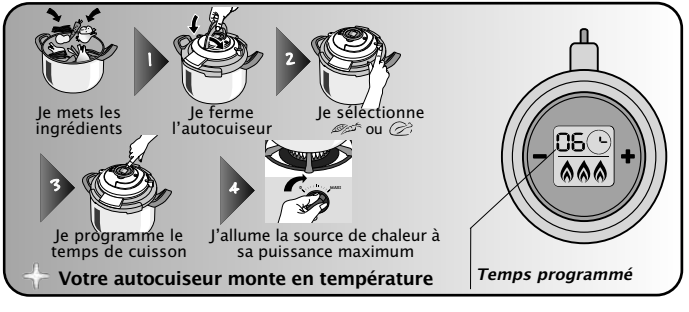
Les flammes clignotent en début d'utilisation et vous recommandent de démarrer la cuisson avec la source de chaleur réglée à pleine puissance.

Lorsque le décompte du temps de cuisson commence, ce dessin indique qu'il faut réduire la source de chaleur d'environ un tiers.

- Pour allumer le minuteur : appuyez sur les touches **+** ou **-** .
- Programmez le temps de cuisson - **Fig. 12**.
- Allumez la source de chaleur à sa puissance maximum.
- Vous pouvez à tout moment modifier le temps de cuisson en appuyant sur les touches **+** ou **-** .
- Dès que votre autocuiseur a atteint la température de cuisson, le minuteur sonne et le décompte du temps commence.
- **Réduire la puissance de la source de chaleur.**
- À la fin du temps de cuisson, le minuteur sonne.
- Pour arrêter la sonnerie du minuteur, appuyez sur les touches **+** ou **-** .
- Eteignez la source de chaleur.

**Le minuteur doit être clipsé sur le module pour fonctionner.**

**Veillez, au cours de la cuisson, à ce que la soupape chuchote régulièrement. S'il n'y a pas assez de vapeur, augmentez légèrement la source de chaleur, dans le cas contraire, réduisez-la.**






* selon modèle

**La vapeur s'échappe :**

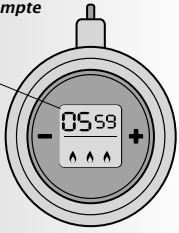
le minuteur sonne pour indiquer que la cuisson commence.

5

Je réduis la source de chaleur

IMPORTANT

*Le décompte défile*

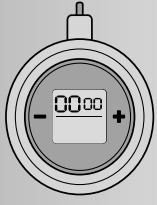



**Pour une utilisation optimum de votre autocuiseur et pour une économie d'énergie, réduisez la puissance de la source de chaleur.**

**La cuisson vient de se terminer :**

le minuteur sonne.

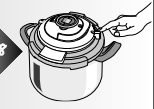
6 J'appuie sur + ou – pour arrêter la sonnerie du minuteur




7

Je coupe la source de chaleur

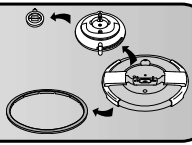
8



Je tourne le sélecteur vers la position

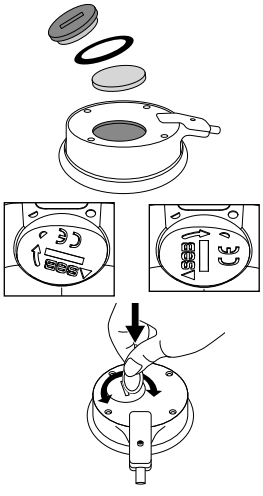
IMPORTANT

**Pensez à retirer le minuteur, le joint et le module de commande lors du nettoyage du couvercle.**



## Changement de la pile

- La durée de vie de la pile dépend de la fréquence d'utilisation du minuteur. Toutefois, lorsque vous constaterez une perte totale ou partielle de l'affichage, vous devrez changer la pile.



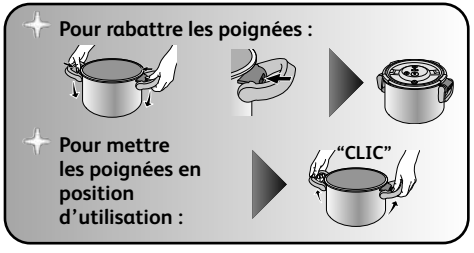
**Ne passez jamais le minuteur sous l'eau, ni au lave-vaiselle**.

- Afin de contribuer à la protection de l'environnement, retirez la pile usagée. Ne la jetez pas avec les ordures ménagères, mais déposez-la dans un centre de collecte spécialisé. En effet, la pile du minuteur est une pile Lithium Manganèse de type bouton CR2032. Elle est conforme à la réglementation européenne.
- Pour retirer la pile de votre minuteur, ouvrez le bouchon de pile.
- Remplacez votre pile.
- Remettez le joint en place dans son logement (si celui-ci est déformé, roulez-le entre vos doigts pour lui faire reprendre sa forme initiale).
- Positionnez la ½ lune ◠ du bouchon de pile en face de la ½ lune ◠ du timer.
- Tourner la demi-lune, l'arrondi doit être en bas.
- Refermez le bouchon de pile, doucement, tout en appuyant légèrement, en alignant la ½ lune ◠ du bouchon de pile avec la lune ● du timer.
- Procédez à plat sur un plan de travail afin que le bouchon soit bien positionné horizontalement.
- 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.

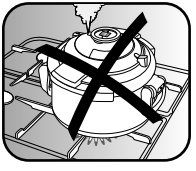
## Poignées rabattables*

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

**N'essayez pas de rabattre les poignées sans appuyer sur les boutons de déverrouillage.**




**Ne placez jamais votre autocuiseur poignées rabattues sur une source de chaleur.**





* selon modèle

**Orientez votre autocuiseur de telle sorte que le sélecteur de position soit face à vous.**

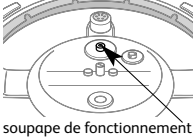
**Ne cherchez pas à forcer l'ouverture, assurez-vous que l'indicateur de présence de pression (D) est en position basse.**

- Clipsez le trépied **(I)** sous le panier vapeur **(H)** - **Fig. 5 et 6**.
- Posez le panier vapeur **(H)** au fond de la cuve **(N)** - **Fig. 7**.
- Remplissez d'eau jusqu'aux 2/3 de la cuve **(M)** - **Fig. 4**.
- Fermez votre autocuiseur - **Fig. 2**.
- Placez le sélecteur de position sur - **Fig. 11**.
- Réglez le minuteur sur 20 min. Posez votre autocuiseur sur une source de chaleur puis réglez-la à sa puissance maximum.
- Lorsque la vapeur commence à s'échapper par la soupape, le minuteur sonne, réduisez la source de chaleur.
- Lorsque les 20 min sont écoulées, appuyez sur les touches + ou – pour arrêter la sonnerie du minuteur. Puis éteignez votre source de chaleur.
- Placez le sélecteur sur la position - **Fig. 8**.
- Lorsque l'indicateur de présence de pression **(D)** redescend, votre autocuiseur n'est plus sous pression.
- Ouvrez votre autocuiseur - **Fig. 1**.
- Nettoyez-le.

# Utilisation

## Avant la cuisson

- Avant chaque utilisation, vérifiez que le module de commande est fixé correctement (aidez-vous d'une pièce de monnaie) et vérifiez que la soupape de fonctionnement **(P)** située à l'intérieur du couvercle est mobile, en positionnant le sélecteur de position sur et en appuyant avec votre doigt.
- Vérifiez à l'œil et au jour que le conduit d'évacuation de vapeur **(A)** n'est pas obstrué - **Fig. 14**.
- Vérifiez également que la soupape de sécurité **(Q)** est mobile - **Fig. 16** et paragraphe « Nettoyage et entretien ».



soupape de fonctionnement

* selon modèle

- Déterminez la quantité d'eau nécessaire à votre cuisson, paragraphe « Remplissage minimum et maximum ».
- Ajoutez vos ingrédients et le liquide
- Fermez votre autocuiseur.
- Positionnez le sélecteur sur la position de cuisson choisie ou **- Fig. 10** ou **11**.
- Programmez sur le minuteur le temps de cuisson désiré **- Fig. 12.**
- Assurez-vous que votre autocuiseur est convenablement fermé avant de le mettre en service **- Fig. 2.**
- Posez votre autocuiseur sur une source de chaleur puis réglez-la à sa puissance maximum (voir paragraphe "Fermeture").

**Orientez votre autocuiseur de telle sorte que le sélecteur de position soit face à vous.**

## Pendant la cuisson

**Comme pour tout appareil de cuisson, assurez une étroite surveillance si vous utilisez votre autocuiseur à proximité d'enfants.**

**La vapeur est très chaude lorsqu'elle sort du conduit d'évacuation de vapeur.**

- Lorsque de la vapeur s'échappe par le conduit d'évacuation de façon continue en émettant un son régulier (pschhht), le décompte du temps de cuisson se déclenche automatiquement en émettant un signal sonore.
- Veillez, au cours de la cuisson, à ce que la soupape chuchote régulièrement. S'il n'y a pas assez de vapeur, augmentez légèrement la source de chaleur, dans le cas contraire, réduisez-la.

## Fin de cuisson

- À la fin de la cuisson, le minuteur sonne pour indiquer que la cuisson est terminée.
- Eteignez la source de chaleur.

**Pour libérer la vapeur, vous avez 2 possibilités :**

- **Décompression progressive :** tournez le sélecteur de position **(F)** pour terminer face au pictogramme **- Fig. 8.**
- **Décompression rapide :** placez votre autocuiseur dans de l'eau froide (remplir un évier d'eau et s'arrêter juste avant les poignées).

- Vérifiez que l'indicateur de présence de pression **(D)** soit descendu.
- Ouvrez votre autocuiseur.

**Pour déplacer votre autocuiseur, servez-vous des poignées de cuve.**

**Attention au jet de vapeur.**

**Si lors de la décompression progressive, vous observez des projections anormales, remettez le sélecteur sur sa position initiale de cuisson ou , attendez quelques minutes, puis effectuer une décompression rapide dans l'eau froide.**



* selon modèle

# Nettoyage et entretien

Pour le bon fonctionnement de votre appareil, veillez à respecter ces recommandations de nettoyage et d'entretien après chaque utilisation :

- Lavez votre autocuiseur après chaque utilisation avec de l'eau additionnée de produit vaisselle. Procédez de même pour le panier.
- N'utilisez jamais d'eau de javel ou de produits chlorés, ceci altérerait la qualité de l'inox.
- Ne surchauffez pas votre cuve lorsqu'elle est vide.

**Ne laissez pas séjourner d'aliments dans votre autocuiseur.**

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

## Pour nettoyer l'intérieur de la cuve

- Lavez avec une éponge et du produit vaisselle.
- Si l'intérieur de la cuve inox présente des reflets irisés ou points blancs, nettoyez-la avec du vinaigre blanc.
- Vous pouvez mettre la cuve au lave-vaisselle.

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

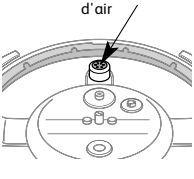
## Pour nettoyer l'extérieur de la cuve

- Lavez-la avec une éponge et du produit vaisselle.

## Pour nettoyer le couvercle

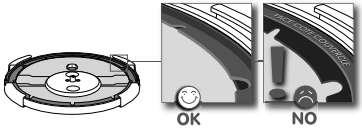
- Retirez le minuteur.
- Après chaque utilisation, retirez le module et lavez-le avec une éponge et du produit vaisselle.
- Vous pouvez mettre le couvercle au lave-vaisselle après avoir retiré le minuteur, le joint et le module.
- Si par mégarde vous retirez la base du système automatique d'évacuation d'air, remettez-la en place en appuyant et en tournant simultanément.
- Égoutter verticalement le couvercle pour évacuer l'eau restante entre les parties métalliques et plastiques du couvercle.

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




* selon modèle

## Pour nettoyer le joint du couvercle




**Ne passez jamais le joint au lave-vaisselle .**

- Après chaque cuisson, nettoyez le joint **(G)** et son logement.
- Lavez le joint avec une éponge et du produit vaisselle.
- Pour remettre le joint en place, voir **- Fig. 13** et veillez à ce que l'inscription « face côté couvercle » soit contre le couvercle.

## Pour nettoyer le module de commande et les soupapes

- Retirez le module de commande du couvercle : paragraphe « Module de commande ».
- Lavez le module avec du produit vaisselle puis rincez-le sous un filet d'eau.
- Contrôlez à l'œil et au jour que le conduit d'évacuation de vapeur **(A)** n'est pas obstrué **- Fig.14**. Sinon, passez-le sous l'eau.
- Vérifiez que la soupape de fonctionnement **(P)** située à l'intérieur du module est mobile, en positionnant le sélecteur de position sur et en appuyant avec votre doigt **- Fig. 15**.
- Vous pouvez nettoyer cette soupape sous un jet d'eau.
- Vérifiez également le bon fonctionnement de la soupape de sécurité **(Q)**, en appuyant fortement à l'aide d'un coton-tige dans la partie centrale du conduit qui doit être mobile **- Fig. 16**. Vous pouvez nettoyer cette soupape sous un jet d'eau.
- Vérifiez la bonne mise en place du joint d'étanchéité du module **(O)**. Si ce joint est absent ou abîmé, des fuites peuvent apparaitre sous le module lors du fonctionnement de votre autocuiseur. La forme du joint permet de le retirer et de le remettre en place facilement. Si besoin, cette pièce est à votre disposition dans les centres de Services Agrées SEB.

**N'ouvrez jamais le module de commande.**

**N'oubliez-pas de retirer le minuteur.**

**Ne mettez jamais le module de commande au lave-vaisselle.**

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



* selon modèle

- Vérifiez la propreté de l'indicateur de présence de pression **(D)**. Vous pouvez le nettoyer sous un jet d'eau.

## Pour nettoyer le minuteur

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

## Pour ranger votre autocuiseur

- Retournez le couvercle sur la cuve - **Fig. 17**.

**Si votre autocuiseur possède des poignées rabattables* :**

- Appuyez sur les boutons de déverrouillage **(J)** des poignées. Paragraphe "Poignées rabattables".

**N'essayez pas de rabattre les poignées* sans appuyer sur les boutons de déverrouillage.**

## Pour changer le joint de votre autocuiseur

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

- Changez le joint de votre autocuiseur tous les ans.
- Changez le joint de votre autocuiseur si celui-ci présente une coupure.
- Prenez toujours un joint d'origine SEB, correspondant à votre modèle.

# Sécurité

Votre autocuiseur est équipé de plusieurs dispositifs de sécurité :

## Sécurité à la fermeture :

- Les mâchoires doivent se refermer sous le rebord de la cuve **(N)**. Si ce n'est pas le cas, il y a une fuite de vapeur au niveau de l'indicateur de présence de pression et votre autocuiseur ne peut pas monter en pression (Voir paragraphe "Fermeture").

* selon modèle

## Sécurité à l'ouverture :

- Si votre autocuiseur est sous pression, l'anse d'ouverture/fermeture **(E)** ne peut être actionnée car le mécanisme est verrouillé par l'indicateur de présence de pression.
- N'essayez jamais d'ouvrir votre autocuiseur en force.
- N'agissez surtout pas sur l'indicateur de présence de pression **(D)**.
- Assurez-vous que la pression intérieure est retombée.
- Si vous avez basculé l'anse d'ouverture/fermeture **(E)** en position verticale, alors que l'autocuiseur était encore sous pression, vous ne pouvez pas l'ouvrir.
- Vérifiez que le selecteur de pression **(F)** est en position ❀ et attendez que l'indicateur de présence de pression **(D)** soit en position basse.

## Deux sécurités à la surpression :

- **Premier dispositif :** la soupape de sécurité **(Q)** libère la pression et de la vapeur s'échappe sous le module de commande - **Fig. 18**.
- **Second dispositif :** le joint laisse échapper de la vapeur entre le couvercle et la cuve - **Fig. 19**.

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

- Arrêtez la source de chaleur.
- Laissez refroidir complètement votre autocuiseur.
- Ouvrez-le.
- Vérifiez et nettoyez la soupape de fonctionnement **(P)**, le conduit d'évacuation de vapeur **(A)**, la soupape de sécurité **(Q)** et le joint **(G)**.
- Si après ces vérifications et nettoyages, votre produit fuit ou ne fonctionne plus, ramenez-le dans un Centre de Service agréé SEB.



* selon modèle

**1 - La vapeur est très chaude lorsqu'elle sort de l'autocuiseur, veillez à ne pas vous brûler. Utilisez des gants si nécessaire.**
**2 - Ne cherchez pas à forcer l'ouverture, assurez-vous que l'indicateur de présence de pression (D) est en position basse.**
**3 - Comme pour tout appareil de cuisson, assurez une étroite surveillance si vous utilisez votre autocuiseur à proximité d'enfants.**
**4 - Pour déplacer votre autocuiseur, servez-vous des deux poignées de cuve.**
**5 - Ne laissez pas séjourner d'aliments dans votre autocuiseur.**
**6 - N'utilisez jamais d'eau de javel ou de produits chlorés qui pourraient altérer la qualité de l'acier inoxydable.**
**7 - Ne laissez pas le couvercle tremper dans l'eau.**
**8 - Changez le joint tous les ans ou si celui-ci présente une coupure.**
**9 - Le nettoyage de votre autocuiseur s'effectue impérativement à froid, l'appareil vide.**
**10 - Il est impératif de faire vérifier votre autocuiseur dans un Centre de Service Agréé SEB après 10 ans d'utilisation.**
**11 - Ne transportez jamais votre autocuiseur par l'anse.**

# Garantie

- Dans le cadre de l'utilisation préconisée par le mode d'emploi, **la cuve** de votre nouvel autocuiseur SEB est **garantie 10 ans** contre :
  - Tout défaut lié à la structure métallique de votre cuve,
  - Toute dégradation prématurée du métal de base.
- **Toutes les autres pièces de votre cocotte 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 dégradations consécutives au non respect des précautions importantes ou à des utilisations négligentes, notamment :

* selon modèle

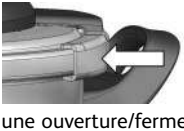
- Chocs, chutes, passage au four,
- Passage du couvercle et de la soupape de fonctionnement au lave-vaisselle.

- 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° Etre 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 |
|---|---|
| Identification du fabricant ou marque commerciale | Sur le couvercle |
| Année et lot de fabrication<br>Référence modèle<br>Pression maximum de sécurité (PS)<br>Pression supérieure de fonctionnement (PF) | Sur le bord supérieur du couvercle, visible lorsque celui-ci est en position “ouverture” |
| Capacité | Sur le fond extérieur de la cuve |

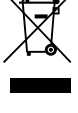
# SEB répond à vos questions

| Problèmes | Recommandations |
|---|---|
| **Si vous ne pouvez pas fermer le couvercle :** | • Vérifiez que l’anse d’ouverture/fermeture **(E)** est en position verticale.<br>• Vérifiez la bonne mise en place du joint. Voir paragraphe "Nettoyage et entretien".<br>• Veillez à ce que les mâchoires se referment bien sous le rebord de la cuve **(N)**.<br>  <br>• Dans le cas d’une ouverture/fermeture en cours de cuisson, appliquez une légère pression au centre du couvercle pour fermer votre autocuiseur. |

| Problèmes | Recommandations |
|---|---|
| **Si l'indicateur de présence de pression est monté et que rien ne s'échappe par la soupape pendant la cuisson :** | Ceci est normal pendant les premières minutes.<br>Si le phénomène persiste, vérifiez que :<br>• La source de chaleur est assez forte, sinon augmentez-la.<br>• La quantité de liquide dans la cuve est suffisante.<br>• Le sélecteur de position **(F)** est positionné sur ou .<br>• Votre autocuiseur est bien fermé.<br>• Le joint ou le bord de la cuve ne sont pas détériorés.<br>• Le joint est bien positionné dans le couvercle, voir paragraphe "Nettoyage et entretien".<br>Si le phénomène persiste :<br>• Coupez la source de chaleur.<br>• Amenez le sélecteur de position **(F)** sur .<br>• Attendez la descente de l'indicateur de présence de pression **(D)**.<br>• Ouvrez votre autocuiseur.<br>• Nettoyez le conduit d'évacuation de vapeur **(A)**. |
| **Si la vapeur fuit autour du couvercle accompagnée d'un bruit strident :** | • Vérifiez que le joint n'est pas pincé entre la cuve et le couvercle. |
| **Si la vapeur fuit autour du couvercle, vérifiez :** | • La bonne fermeture du couvercle.<br>• Le positionnement du joint dans le couvercle.<br>• Le bon état du joint, au besoin changez-le.<br>• La propreté du couvercle, du joint et de son logement dans le couvercle.<br>• Le bon état du bord de la cuve. |
| **Si l'un des systèmes de sécurité se déclenche :** | • Arrêtez la source de chaleur.<br>• Laissez refroidir votre autocuiseur sans le déplacer.<br>• Vérifiez que le selecteur **(F)** est en position .<br>• Attendez que l'indicateur de présence de pression **(D)** soit descendu et ouvrez.<br>• Vérifiez et nettoyez le conduit d'évacuation de vapeur, la soupape de sécurité et le joint.<br>• Si le défaut persiste, faites vérifier votre appareil par un Centre de Service Agréé SEB. |

| Problèmes | Recommandations |
|---|---|
| **Si vous ne pouvez pas ouvrir le couvercle :** | • Vérifiez que le sélecteur de position est sur ♨.<br>• Vérifiez que l'indicateur de présence de pression est en position basse.<br>• Sinon, décompressez.<br>• N'intervenez jamais sur cet indicateur de pression. |
| **Si les aliments ne sont pas cuits ou s'ils sont brûlés, vérifiez :** | • Le temps de cuisson.<br>• La puissance de la source de chaleur.<br>• Le bon positionnement de la soupape de fonctionnement.<br>• La quantité de liquide. |
| **Si votre autocuiseur a chauffé sous pression sans liquide à l'intérieur :** | • Faites vérifier votre autocuiseur par un Centre de Service Agréé SEB. |
| **Si vous n'arrivez pas à mettre les poignées rabattables* en position d'utilisation :** | Vérifiez que :<br>• Le bouton de déverrouillage* est mobile.<br>• Si le phénomène persiste, faites vérifier votre autocuiseur par un Centre de Service Agrée SEB. |
| **Si vous n'arrivez pas à rabattre les poignées rabattables* :** | • Ne forcez pas.<br>• Assurez-vous que vous appuyez à fond sur les boutons de déverrouillage* des poignées. |
| **Si le minuteur présente une perte partielle ou totale de l'affichage :** | • Changez la pile. |
| **Si le minuteur affiche « CO » :** | • Vous devez remplacer le minuteur (référence accessoire X1060005). |

- **Participons à la protection de l'environnement !**



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

* selon modèle

| المشكلة | الحل |
| --- | --- |
| **إذا لم يكن بإمكانك وضع المقابض القابلة للطي* في الموقع الصحيح.** | تأكد بأن :<br>• زر تحرير المقبض* سهل الحركة.<br>• إذا بقيت المشكلة على حالها ، يرجى عرض الطنجرة على مركز خدمة SEB المعتمد. |
| **إن لم تتمكن من طي المقابض* القابلة للطي:** | • لا تحاول طيها بالقوة.<br>• بأنك قد قمت بالضغط على زر التحرير بشكل جيد |
| **إذا كان المؤقت لا يُظهر جزء من شاشة العرض أو لا يُظهر اي شيء منها** | • استبدل البطارية |
| **إذا كان المؤقت يُظهر الرمز : « C0 »** | • ضرورة استبدال المؤقّت (مرجع : X1060005) |

AR

*حسب الموديل

| المشكلة | التـوصيـــات |
|---|---|
| **إذا كان البخار يتسرب من حول الغطاء، مصحوباً بصوت عال :** | • تأكد بأن الحلقة المانعة للتسرب غير عالقة بين الطنجرة والغطاء. |
| **إذا كان البخار يتسرب من حول الغطاء، تأكد بأن :** | • الغطاء مقفل بشكل صحيح.<br>• حلقة منع التسرب مركبة في مكانها الصحيح على الغطاء.<br>• حلقة منع التسرب نظيفة وغير تالفة. استبدلها إذا لزم الأمر<br>• نظافة الغطاء، حلقة منع التسرب والفجوة المخصصة لها في الغطاء.<br>• حالة حافة الطنجرة |
| **إذا تعطّل أحد انظمة السلامة :** | • أوقف المصدر الحراري.<br>• دع طنجرة الضغط لتبرد تماماً<br>• ضع منتقي البرامج (**F**) على الموقع .<br>• انتظر الى أن ينخفض مؤشر الضغط (**D**) تماماً، وافتح طنجرة الضغط<br>• افحص ونظّف مخرج تصريف البخار، صمام الأمان، والحلقة المانعة للتسرب.<br>• إذا بقيت المشكلة على حالها، يرجى عرض الطنجرة على مركز خدمة SEB المعتمد. |
| **إذا لم تتمكن من فتح الغطاء** | • تأكد أن المنتقي قد ضُبط على الموقع .<br>• تأكد بأن مؤشر الضغط (**D**) في الموقع المنخفض.<br>• اذا لم يتم ذلك ، قم بتصريف البخار.<br>• لا تتدخل في أمور مؤشر الضغط ابداً. |
| **إذا احترق الطعام أو بقي نيئاً تأكد من :** | • تأكد من وقت الطهي.<br>• تأكد من قوة المصدر الحراري.<br>• أن صمام التشغيل في الموقع الصحيح.<br>• كمية السوائل في الطنجرة. |
| **إذا تم تسخين طنجرة الضغط دون وجود سوائل بداخلها :** | • يرجى عرض الطنجرة على مركز خدمة SEB المعتمد. |

# SEB تُجيب على أسئلتك

AR

| المشكلة | التوصيات |
|---|---|
| **إذا لم يكن بالإمكان إقفال الغطاء :** | • تأكد أن مقبض "الفتح/الإغلاق" (**E**) في موقع عمودي وأن الفكين مفتوحان.<br>• تأكد من حالة ووضعية الحلقة المانعة لتسرب، راجع الفقرة ذات العنوان "التنظيف والصيانة".<br>• تأكد أن الفكين مقفلان بشكل صحيح تحت حافة الطنجرة (**N**).<br> <br>• إذا كان "الفتح/الإغلاق" أثناء الطهي، اضغط على وسط الغطاء قليلاً لإحكام إغلاق طنجرة الضغط . |
| **إذا كان مؤشر الضغط لا يستجيب :** | هذا أمر عادي خلال بضع الدقائق الأولى، أما إذا استمرت المشكلة:<br>• ضع منتقي البرامج (**F**) على أحد برامج الطهي ( ) أو ( ).<br>• إذا استمرت المشكلة، يُرجى عرض المنتج على مركز خدمة SEB المعتمد. |
| **إذا ارتفع مؤشّر الضغط ، وما زال البخار لا يخرج من الصمام أثناء الطهي:** | هذا أمر طبيعي في الدقائق الأولى من الإستعمال أما إذا استمرت هذه الحالة طويلاً، تأكد بأن :<br>• الحرارة الصادرة عن المصدر الحراري كافية، إذا كانت غير كافية، تُرفع الحرارة.<br>• السوائل الموجودة داخل طنجرة الضغط كافية.<br>• منتقي البرامج (**F**) في موقع ( ) أو ( )<br>• طنجرة الضغط مقفلة بشكل صحيح.<br>• الحلقة المانعة لتسرب أو طرف الطنجرة غير تالف.<br>• الحلقة المانعة لتسرب مُركبة بشكل صحيح في الغطاء، يُرجى العودة الى فقرة "التنظيف والصيانة" .<br>إذا استمرت الحالة :<br>• أوقف المصدر الحراري<br>• ضع منتقي البرامج على الموقع (**F**) .<br>• انتظر الى أن ينخفض مؤشر الضغط (**D**) تماماً.<br>• افتح طنجرة الضغط.<br>• تنظيف قناة تصريف البخار (**A**). |

- **يسري مفعول هذه الضمانة عند إبراز فاتورة شراء المنتج وعليها تاريخ الشراء.**

**يُستثنى من الضمانة ما يلي :-**

- أي عطب ينتج عن عدم اتباع النصائح والإرشادات المرفقة أو العطب الناتج عن سوء الإستعمال، خصوصاً:
  - سقوط المنتج أرضاً، الصدمات الشديدة، أو وضعه في الفرن .
- إن مركز خدمة SEB المعتمد له الحق فقط في تقديم الخدمة خلال فترة الضمانة (يُرجى زيارة موقعنا : www.seb.com).

## علامات قياسية

| العلامة | الموقع |
|---|---|
| التعريف عن المُصنّع أو العلامة التجارية المُسجّلة | تاج مُزخرف |
| سنة الصنع والدُّفعة<br>رقم الموديل<br>الحد الأقصى للضغط الآمن (PS)<br>الحد الأقصى للضغط التشغيلي (PF) | على طرف الغطاء الأعلى، يمكن رؤيته عندما يكون الغطاء في وضعية الفتح "Open" |
| السعة | على الجانب الخارجي من هيكل طنجرة الضغط |

## توصيات الإستعمال

AR

1- يكون البخار ساخناً جداً عندما يُغادر طنجرة الضغط . يُرجى الحرص الا تُصاب بالحروق . استعمل قفّازات الفرن إن كان ذلك ضرورياً.
2- لا تُحاول فتح طنجرة الضغط بالقوة، يُرجى التأكد أولاً أن مؤشر الضغط (D) في الموقع المنخفض..
3- مثلها مثل أي منتج آخر للطهي، يرجى توخي الحرص والإنتباه دائماً، خصوصاً أثناء إستعمال طنجرة الضغط بالقرب من الأطفال.
4- لتحريك أو حمل طنجرة الضغط، استعمل دائماً المقابض على الجانبين.
5- لا تترك الطعام داخل طنجرة الضغط.
6- لا تستعمل مواد التبييض أو المواد التي يدخل في تركيبها الكلور، لأن ذلك يؤثر سلبياً على نوعية الإستانلس ستيل.
7- لا تترك الغطاء منقوعاً في الماء .
8- تُستبدل الحلقة المطاطية المانعة للتسرب مرة كل سنة، أو في حال تلفها.
9- تُنظّف طنجرة الضغط عندما تكون باردة وفارغة.
10- اعرض طنجرة الضغط دائماً على مركز خدمة SEB المعتمد بعد عشر سنوات من الإستعمال.
11- لا تحمل طنجرة الضغط بواسطة المقابض.

# الـــضـــمـــانـــة

- تتمتع طنجرة الضغط SEB الجديدة **بضمانة عشر سنوات** للهيكل إذا تم إستعماله في الظروف التي تتقيّد بالإرشادات المرفقة، وتُغطي هذه الضمانة ما يلي : -
- أية أعطال تتعلّق بتكوين المعدن ومصنعية هيكل طنجرة الضغط .
- أي تدهور مُبكّر في معدن القاعدة.
- **لا تشمل هذه الضمانة الأعطال الناتجة عن سوء الإستعمال، أو الصدمات، أو السقوط من أماكن عالية، أو في حال وضعت الطنجرة في الفرن أو إذا تم تنظيف الغطاء في جلاية الصحون.**

## السلامة في الفتح

- إذا كانت طنجرة الضغط تحت الضغط، فإن مقبض الفتح/الإغلاق (**E**) لن يمكن فتحه لأنه مُقفل بواسطة ميكانيكية مؤشّر الضغط .
- لا تحاول أبداً فتح طنجرة الضغط بالقوة.
- لا تتدخل بعمل مؤشّر الضغط (**D**).
- يُرجى التأكد بأن الضغط في داخل الطنجرة قد انتهى.
- إذا حوّلت مقبض الفتح/الإغلاق (**E**) الى الوضعية العمودية أثناء استمرار وجود الضغط في الطنجرة، فلن تتمكن من فتحها .
- يُرجى التأكد بأن ضبط البخار (**F**) قد وُضع على الرمز ( ❀ )، وانتظر الى أن ينخفض مؤشر الضغط (**D**) الى النهاية.

## نظامان للسلامة للضغط المرتفع

- **اداة النظام الأولى** : صمّام السلامة (**Q**)، يُصرّف الضغط ويتسرّب البخار من تحت وحدة التحكم – **شكل 18**
- **اداة النظام الثانية** : يحدث تسرّب بين الحلقة وغطاء طنجرة الضغط – **شكل 19**

**إذا تعطل عمل أحد هذه الأنظمة الإضافية للسلامة :**

- أطفىء المصدر الحراري
- دع طنجرة الضغط لكي تبرد تماماً
- افتحها
- افحص ونظّف صمام التشغيل (**P**)، قناة تصريف البخار (**A**)، صمام الأمان (**Q**) ، والحلقة المطاطية (**G**).
- اذا، بعد الفحص والتنظيف، بقي التسرب أو تعطّل المنتج عن التشغيل، يُرجى عرض الطنجرة على مركز خدمة SEB المعتمد.

## لتنظيف المؤقّت

- تُستعمل قطعة قماش جافة وناعمة.
- لا تستعمل أية مواد للتنظيف أو مطهرات.
- لا تضع المؤقّت تحت ماء جارية أو في جلاية الصحون.

AR

## لتخزين طنجرة الضغط

- يُقلب الغطاء رأساً على عقب ويوضع فوق الطنجرة – **شكل 17**.

**إذا كانت طنجرة الضغط لديك مُزوّدة بمقابض قابلة للطي*:**

- اضغط على زر تحرير المقبض (**J**). يُرجى مراجعة الفقرة بعنوان "المقابض القابلة للطي".

**لا تحاول طي المقابض* دون الضغط على ازرار تحريرها**

## لإستبدال حلقة طنجرة الضغط

- تُستبدل حلقة منع التسرب لطنجرة الضغط مرة في كل سنة.
- تُستبدل حلقة منع التسرب إذا كانت تالفة.
- استعمل دائماً قطع غيار SEB الأصلية التي تناسب الموديل لديك.

**يُرجى عرض طنجرة الضغط على مركز SEB المعتمد بعد عشر سنوات من الإستعمال.**

# الســـــلامـــة

زُوّدت طنجرة الضغط لديك بعدة أنظمة ميكانيكية للسلامة :

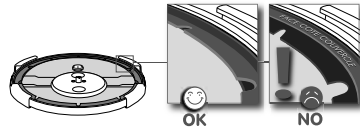
## السلامة في الإغلاق

- يجب أن يكون الفكين في اتصال مباشر بطرفي الغطاء (**N**). وإن لم تكن الحال هذه، فإن تسريباً للبخار سوف يظهر حول غطاء طنجرة الضغط ، وبالتالي فلن يتولّد الضغط بداخلها. (يُرجى العودة الى فقرة "الإقفال").

*حسب الموديل

## لتنظيف حلقة الغطاء

- بعد كل استعمال، تُنظّف دائماً الحلقة المطاطية (**G**) و اخاديدها.
- تُغسل الحلقة المطّاطية باستعمال الإسفنجة و سائلٍ التنظيف.
- لإعادة تركيبها ، يرجى مراجعة **شكل 13**، وتأكد من أن الكتابة الموجودة على الحلقة "face cote couvercle" في مواجهة الغطاء.




**لا تُنظف حلقة الغطاء في جلاية الصحون**

## لتنظيف وحدة التحكم والصمامات

**لا تفكك وحدة التحكم**

- تُفصل وحدة التحكم عن الغطاء ويُفصل المؤقت : انظر فقرة "وحدة التحكم".
- تُنظّف وحدة التحكم بسائل التنظيف ثم تُغسل تحت ماء جارية خفيفة.

**لا تنس أن تفصل المؤقّت .**

- تأكد بالعين المُجرّدة أن قناة تصريف البخار (**A**) سالكة ونظيفة، ويمكن رؤية الضوء من خلالها، – **شكل 14**. إذا كانت مسدودة، ضعها تحت ماء جارية لتسليكها.

**لا تضع وحدة التحكم في جلاية الصحون.**

- تأكد بأن صمّام التشغيل (**P**) الموجود داخل الوحدة قادر على الحركة عند تحويل مُنتقي البرامج الى الموقع ( ) و بالضغط باصبعك على الصمام **شكل 15**.
- يمكن تنظيف هذا الصمّام تحت ماء جارية.

**لا تستعمل آلة ثاقبة أو آلة حادة للقيام بهذا العمل .**

- تأكد أيضاً أن صمّام الأمان (**Q**) يعمل بكفاءة بواسطة الضغط على مركز قناة تصريف البخار بواسطة عود القطن، حيث يجب أن يتحرك بسهولة – **شكل 16**. يمكن تنظيف هذا الصمام تحت ماء جارية.
- تأكد بأن حلقة وحدة التحكم المطاطية (**O**) في موضعها الصحيح. إذا كانت هذه الحلقة مفقودة أو تالفة، سوف يحدث تسريب من تحت وحدة التحكم عندما تكون طنجرة الضغط قيد الإستعمال. إن شكل هذه الحلقة يجعل من استبدالها أمراً سهلاً. ويمكنك الحصول عليها من مركز خدمة SEB المعتمد.
- تأكد أن مؤشر الضغط (**D**) نظيف تماماً. ويمكن تنظيفه تحت ماء جارية.



*حسب الموديل

# التنظيف والصيانة

AR

للحصول على أفضل أداء من المنتج، تأكد من اتباع ارشادات وتوصيات التنظيف والصيانة في كل مرة تستعمل فيها طنجرة الضغط :

**لا تترك الطعام أبداً في طنجرة الضغط**

- بعد كل إستعمال تُغسل طنجرة الضغط بالماء الساخن مع القليل من سائل التنظيف. وكذلك الأمر بالنسبة لسلة البخار.
- لا تستعمل مواد التبييض أو المواد التي يدخل في تركيبها الكلورين، لأن ذلك يؤثر سلبياً على نوعية الإستانلس ستيل.
- لا تُعرّض الطنجرة للتسخين المفرط عندما تكون فارغة.

**اللطخات والخدوش البسيطة التي قد تظهر بعد فترة طويلة من الإستعمال ، لا تؤثر على نوعية المعدن.**

## لتنظيف القسم الداخلي من طنجرة الضغط

- يُنظف بواسطة اسفنجة معدنية وبسائل التنظيف
- إذا كان القسم الداخلي من طنجرة الضغط تظهر عليه بعض اللطخات المزعجة، أو بُقع بيضاء، يمكن تنظيفها بالخل الأبيض.
- يمكن تنظيف هيكل طنجرة الضغط في جلاّية الصحون.

## لتنظيف القسم الخارجي من طنجرة الضغط

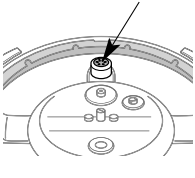
- يُنظف بواسطة اسفنجة عادية وبسائل التنظيف .

## لتنظيف الغطاء

- افصل المؤقت.
- بعد كل استعمال، افصل وحدة التحكم، واغسل الغطاء بواسطة اسفنجة و سائل التنظيف.
- يمكن تنظيف الغطاء في جلاّية الصحون، بعد أن يُفصل المؤقّت، والحلقة المانعة للتسرب و وحدة التحكم.
- إذا فُصلت قاعدة نظام تصريف الهواء الأوتوماتيكي بطريق الخطأ، يُعاد تركيبها بالضغط عليها و بتحريكها بشكل دائري في نفس الوقت.
- يُصفّى الغطاء عمودياً لإزالة ما بقي من الماء بين الأجزاء المعدنية والأجزاء البلاستيكية من الغطاء.

**يمكنك وضع الطنجرة والسلة في جلاية الصحون**

قاعدة نظام تصريف البخار أوتوماتيكياً



*حسب الموديل

- ضع المُنتقي على موقع ضبط الطهي الذي تختاره أو **شكل 10** أو **11**
- اضبط برمجة المؤقّت على الوقت الذي تحدده وصفة الطهي. – **شكل 12**
- يُرجى التأكد أن طنجرة الضغط مقفلة تماماً قبل تشغيلها – **شكل 2**
- ضع طنجرة الضغط فوق المصدر الحراري، ثم اضبط الحرارة على درجة الحرارة القصوى، وارجع الى فقرة "الإقفال".

**يجب وضع طنجرة الضغط بحيث يكون منتقي برامج الطهي مقابلاً لك.**

## أثناء الطهي

- عندما يخرج البخار من خلال مصرف البخار باستمرار مصحوباً بصوت ثابت (هسهسة) يبدأ العد العكسي لمدة الطهي أوتوماتيكياً مع صوت "بيب".
- يبقى صوت "هسهسة" الصمام أثناء الطهي بانتظام. إذا لم يكن هنالك ما يكفي من البخار، ارفع مستوى الحرارة، و إذا كان البخار غزيراً خفف الحرارة.

**مثلها مثل أي منتج آخر للطهي، يرجى توخي الحرص والإنتباه دائماً، خصوصاً أثناء إستعمال طنجرة الضغط بالقرب من الأطفال.**
**البخار المتصاعد من مخرج البخار يكون في العادة حار جداً.**

## انتهاء الطهي

- عندما ينتهي وقت الطهي، ينطلق صوت المؤقت، إشارة إلى أن عملية الطهي قد انتهت.
- أوقف الحرارة.

**لتصريف البخار لديك طريقتان:**

– **التصريف التدريجي للبخار:** بواسطة تحويل منتقي برامج الطهي (**F**) إلى موقع الرمز – **شكل 8**.

– **التصريف السريع للضغط :** إملأ الحوض بالماء البارد وضع قعر طنجرة الضغط في الماء (يجب أن يكون مستوى الماء بمستوى مقابض الطنجرة).

- تأكد بأن مؤشّر الضغط (**D**) قد انخفض تماماً.
- افتح طنجرة الضغط.

**يُرجى أخذ الحيطة والحذر من البخار.**

**في حال التصريف التدريجي للبخار، إذا لاحظت أي تصريف غير عادي للضغط أثناء التبريد : ضع المنتقي ثانية على موقع ضبط الطهي أو ، انتظر بضع دقائق، ثم أعد عملية التصريف مرة ثانية ، (الى أن تتأكد أن الضغط قد انتهى تماماً).**

**لتحريك أو حمل طنجرة الضغط ، استعمل المقابض.**

## الإستعمال للمرة الأولى

**يجب وضع طنجرة الضغط بحيث يكون منتقي برامج الطهي مقابلاً لك.**

**لا تُحاول فتح طنجرة الضغط بالقوة، يُرجى التأكد بأن مؤشر الضغط (D) يتجه نحو الأسفل الى موقع الإنخفاض العادي.**

- تُشبك الحاملة الثلاثية (**I**) في سلة البخار (**H***) – **شكل 5** و **6**
- توضع سلة البخار (**H***) في قعر طنجرة الضغط (**N**) – **شكل 7**.
- تُملأ طنجرة الضغط بالماء بمعدل الثلثين (**M**) – **شكل 4**.
- اغلق طنجرة الضغط – **شكل 2**
- ضع منتقي البرامج الى الموقع – **شكل 11**.
- يُضبط المنتقي لمدة ٢٠ دقيقة. ضع طنجرة الضغط على مصدر حراري مُضبط على الحرارة القصوى.
- عندما يبدأ البخار بالخروج من الصمام، يُطلق المؤقت إشارة صوتية، يُخفف المصدر الحراري.
- بعد ٢٠ دقيقة، اضغط على أحد المفتاحين (+) أو (–) لإيقاف صوت المؤقت. ثم أوقف الحرارة.
- ضع منتقي البرامج على موقع الرمز ( ) – **شكل 8**.
- عندما ينخفض مؤشر الضغط (**D**)، يكون الضغط في الطنجرة قد انتهى.
- افتح طنجرة الضغط – **شكل 1**.
- نظّف طنجرة الضغط .

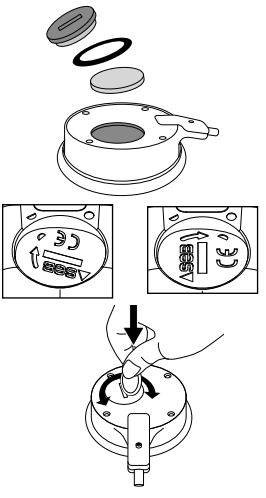
# الإستعمال

## قبل الطهي

- في كل مرة تُستعمل فيها طنجرة الضغط، يُرجى التأكد أن مودول التحكم مُركب بشكل صحيح في مكانه وبإحكام (باستعمال قطعة نقود معدنية)، كما يُرجى التأكد ايضاً أن صمام التشغيل (**P**) الموجود في داخل الغطاء سهل الحركة وذلك بتحويل منتقي البرامج الى الموقع وبالضغط باصبعك على الصمام.
- تأكد بالعين المُجرّدة أن مخرج صمام تصريف البخار (**A**) سالكاً وليس مسدوداً – **شكل 14**.
- يُرجى التأكد أيضاً أن صمام الأمان (**Q**) سهل الحركة – **شكل 16** ثم راجع فقرة "التنظيف والصيانة".
- يجب تحديد الكمية الضرورية من الماء لزوم الطهي، يُرجى مراجعة فقرة "التعبئة عند الحدّ الأدنى و الأقصى".
- أضف المكونات والسوائل.
- اغلق طنجرة الضغط .

صمام التشغيل

*حسب الموديل



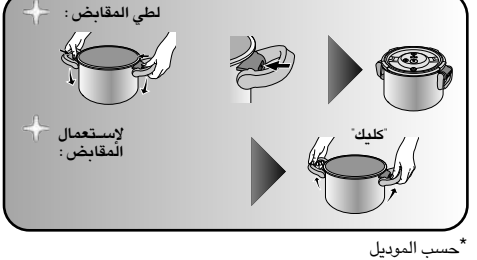
- مساهمة منك في حماية البيئة، يُرجى عدم القاء البطاريات الفارغة في سلة المهملات المنزلية، ولكن يرجى ايداعها في مركز تجمع متخصص لهذا الغرض. ذلك أن بطاريات المؤقت هي خلايا من منغنيز اللاثيوم CR2032. هذه البطاريات تخضع للقوانين الأوروبية.
- لكي تتمكن من نزع البطارية من المؤقت، افتح حجيرة البطارية.
- استبدل البطارية.
- ارجع الحلقة الى مكانها في الحجيرة (إذا تغير شكلها عدّلها بأصابعك لإعادتها الى شكلها).
- ضع نصف الدائرة ◓ من حجيرة البطارية في مقدمة نصف الدائرة ◓ من المؤقت.
- ادر نصف الدائرة ، بحيث يصبح الجزء المستدير موجّه الى الأسفل.
- اغلق حجيرة البطارية بعناية، بينما تضغط قليلاً، مع مساواة نصف الدائرة من حجيرة البطارية ◓ مع دائرة ● المؤقت.
- تُجرى هذه العملية فوق سطح منبسط لكي يأخذ الغطاء موقعه الصحيح افقياً.
- لا تستعمل القوة لإقفال حجيرة البطارية. لا تتعدى ابعادها.
- في حال أُتلف المؤقت، يمكنك الحصول على مؤقت جديد من أحد مراكز خدمة SEB المعتمدين.

**لا تضع المؤقّت في الماء ولا في جلاية الصحون.**

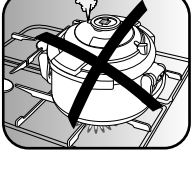
## المقابض القابلة لطي*

**قبل الإستعمال، يُرجى التأكد من إزالة جميع الملصقات عن المقابض.**

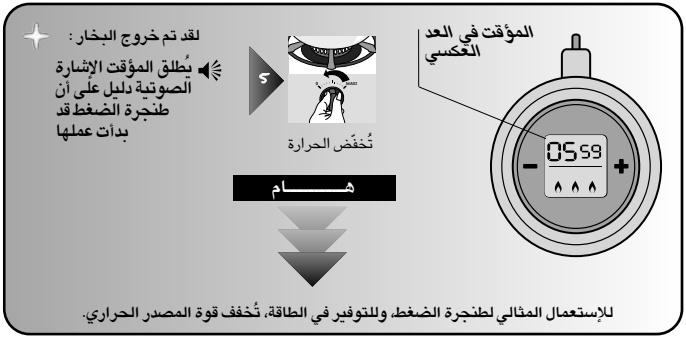
**لا تحاول طي المقابض دون الضغط على ازرار التحرير**

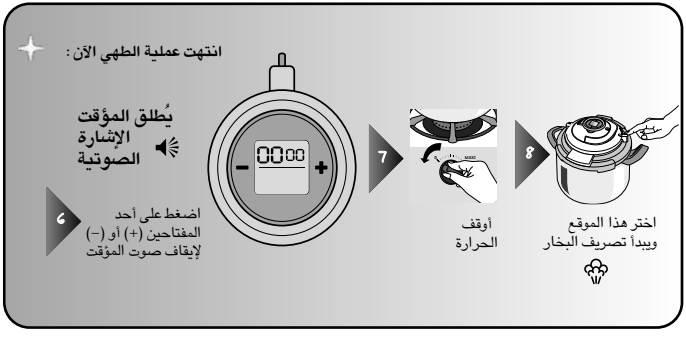


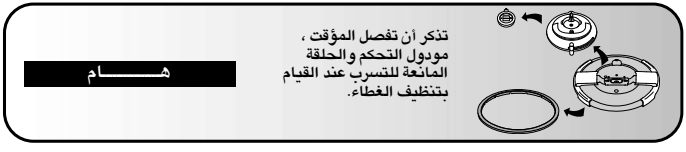

**لا تضع طنجرة الضغط على مصدر حراري ومقابضها الى الأسفل**



*حسب الموديل




## إستبدال البطاريات

- يعتمد عمر البطارية على كثرة استعمال المؤقت. وعلى كل حال، فإن لم يكن بالإمكان رؤية جميع أو جزء من أجزاء شاشة العرض، يجب استبدال البطارية.

# إستعمال المؤقّت

صُمم هذا المؤقّت لمساعدتك في ضمان نتائج الطهي بما يُتيحه لك من ضبط دقيق لإستهلاك الطاقة.

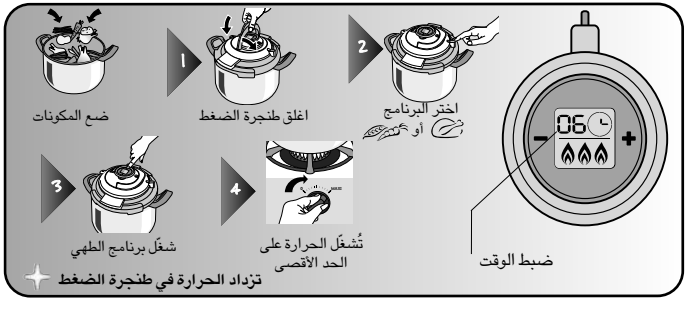
تومض السنة اللهب عند البدء في استعمال المنتج، وتُشير الى البدء بالطهي عندما تبلغ حرارة المصدر الحراري الدرجة القصوى

عندما يبدأ العد العكسي، يُشير هذا الرمز الى أن بالإمكان خفض الحرارة الى مُعدّل الثلث تقريباً.

- لتشغيل المؤقّت : اضغط على أحد المفتاحين (+) أو (−)
- اضبط وقت الطهي – **شكل 12**.
- ارفع حرارة المصدر الحراري الى الحد الأقصى.
- يمكنك تغيير وقت الطهي في أي وقت تشاء بالضغط على أحد المفتاحين (+) أو (−).
- عندما تصل درجة الحرارة في طنجرة الطهي المستوى المناسب للطهي، ينطلق جرس المؤقت ويبدأ العد العكسي.
- **خفف قوة المصدر الحراري.**
- عندما ينتهي وقت الطهي ينطلق جرس المؤقت.
- لإيقاف جرس المؤقت اضغط على أحد المفتاحين (+) أو (−).
- أوقف تشغيل المصدر الحراري.

**يجب توصيل المؤقت بالوحدة لكي يتمكن من العمل.**

**يُرجى التأكد بأن الصمام «يُهسهس» بانتظام. إن لم يكن البخار كافياً، ارفع مستوى الحرارة من المصدر قليلاً، وإذا كان البخار غزيراً، خفف الحرارة من المصدر.**



## استعمال سلّة البخار*

- اسكب ٧٥ سنتلتر من الماء في طنجرة الضغط (**N**).
- اشبك الحاملة الثلاثية (**I**) في سلّة البخار (**H***) – **شكل 6-5**
- ضع سلّة البخار* في قعر طنجرة الضغط – **شكل 7**.

**يجب أن لا يُلامس الطعام الموجود في سلة البخار* غطاء طنجرة الضغط.**

## إستعمال مُنتقي البرامج

**أُعدّ مُنتقي البرامج لما يلي:**

- **إغلاق ومنع طنجرة الضغط أن تُفتح** عندما تكون تحت تأثير الضغط.
- **فتح طنجرة الضغط** عندما لا تكون تحت تأثير الضغط.
- **تصريف البخار** بعد الطهي بواسطة وضع منتقي البرامج (**F**) على الموقع ( ) – **شكل 8**.
- إختيار عملية ضبط الطهي:

**لأنواع الطعام الخفيفة والخُضار :**
يضبط المنتقي (**F**) على الرمز – **شكل 10**.

**لطهي اللحوم، الأسماك والطعام المُثلّج:**
يضبط المنتقي (**F**) على الرمز – **شكل 11**.

## المؤقّت

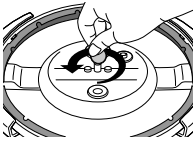
زُوّدت طنجرة الضغط بمؤقت يبدأ بالعد التنازلي لوقت الطهي من حين وصول درجة الحرارة المستوى المُحدد حسب ضبط المنتقي على أحد الرمزين أو .

## تركيب وفصل المؤقّت

- لتركيب المؤقّت (**C**)، أدخل اولاًوالجزء الخلفي في مودول التحكم – **شكل 9a**، ثم اشبك الجزء الأمامي – **شكل 9b**.
- لكي تفصل المؤقّت (**C**)، اضغط على اللسان وارفعه.

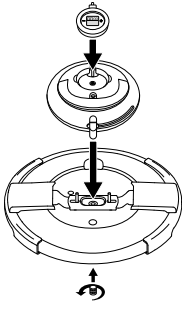
*حسب الموديل

## مودول التحكم (وحدة التحكم)



- تحتوي وحدة التحكم (مودول التحكم) على جميع المقوّمات اللازمة لتشغيل طنجرة الضغط. عندما توضع فوق الغطاء، يمكنك تشغيل طنجرة الضغط بشكل طبيعي.
- عندما تفصل المؤقت، تُصبح الطنجرة والغطاء قابلين للتنظيف في جلاية الصحون.
- صُمم مودول التحكم ليجعل من عملية التنظيف أمراً سهلاً.

**لكي تفصل وحدة التحكم عن الغطاء :**



- يُقلب الغطاء رأساً على عقب.
- تُفك الصامولة باستعمال قطعة نقود معدنية، بينما تُحمل وحدة التحكم باليد الأخرى.
- اقلب الغطاء وافصل وحدة التحكم عنه.

**لتركيب وحدة التحكم على الغطاء.**

- توضع وحدة التحكم، على الغطاء، بحيث يكون المقبض الى الإسفل.
- تُبرم جميع التركيبة الكاملة، بينما تُحمل وحدة التحكم في مقابل الغطاء، حيث تُثبّت فيه بواسطة صامولة التركيب بواسطة قطعة نقود معدنية.

**يتم تركيب وحدة التحكم بطريقة واحدة فقط.**

## التعبئة في الحد الأدنى والحد الأقصى

- الحد الأدنى ٢٥٠ مللتر (كوبان) – **شكل 3**.
- الحد الأقصى الثلثين (٢/٣) – **شكل 4**.

**لبعض أنواع الطعام :**

- بالنسبة للطعام الذي يتمدد أثناء الطهي، مثل الأرز، البقوليات، الخُضار المُجففة أو الكمبوت، القرع أو الكوسى والبطاطس فلا تملأ طنجرة الضغط بأكثر من ١/٣ (ثلثها) – **شكل 4**.



*حسب الموديل

## مُلحقات من SEB

• مُلحقات طنجرة الضغط التالية ، متوفرّة في المحلات التجارية :

| المُلحقـــات | | المرجـــع |
|---|---|---|
| الحلقة المانعة للتسرب | ٦/٤،٥ لتر | X1010004 |
| | ١٠/٨ لتر | X1010003 |
| سلّة البخار* | ٦/٤،٥ لتر | 792185 |
| | ١٠/٨ لتر | 980513 |
| الحاملة الثلاثية | | X1030007 |
| المؤقّت | | X1060005 |

- لعمليات التصليح أو استبدال قطع الغيار، يُرجى الإتصال بمركز خدمة SEB المحلي المعتمد.
- إستعمل فقط قطع غيار SEB الأصلية المُخصصة لطراز هذا المنتج الذي لديك.

## الفتـــح

- يُرجى التأكد أن منتقي برامج الطهي (**F**) في موقع (❀) وأن مؤشر الضغط (**D**) في الموقع المنخفض.
- حرك مقبض الفتح/الإغلاق (**E**) من الوضعية الأفقية الى الوضعية العمودية (الفكين مفتوحين) – **شكل 1**.
- ارفع الغطاء.

**أثناء عمليات الفتح/ الإغلاق، يجب أن يكون مودول التحكم في موقعه على الغطاء**

## الإغـــلاق

**يُرجى التأكد أن فكي الغطاء مقفلان بشكل صحيح تحت حافة الطنجرة.**

- تأكد بأن مقبض الفتح/الإغلاق في الوضعية العمودية وأن الفكين مفتوحين.
- ضع الغطاء فوق طنجرة الضغط، مع التأكد بأنه يأخذ موضعه الصحيح عليها.
- حوّل مقبض الفتح/الإغلاق من الوضعية العمودية الى الوضعية الأفقية – **شكل 2**
- استعمل بعض القوة عند نهاية الإقفال لتحريك ميكانيكية الإقفال.
- من الطبيعي إمكانية أن يتحرك الغطاء دائرياً أثناء إقفاله.

**إذا لم يكن بالإمكان إقفال الغطاء :**

- تأكد أن مقبض الفتح/الإغلاق في وضعية عمودية.
- تأكد أن الفكين مفتوحان
- تأكد بأن حلقة منع التسرب تأخذ مكانها الصحيح.

*حسب الموديل

# المواصفات

## مراجع ومقاييس قطر القاعدة في طنجرة الضغط

| السعة | قطر الطنجرة | قطر القاعدة | مقابض ثابتة* | مقابض قابلة للطي* | معدن الطنجرة والغطاء |
|---|---|---|---|---|---|
| ٤،٥ لتر | ٢٢ سنتم | ١٨ سنتم | P44006 | - | إينوكس |
| ٦ لتر | ٢٢ سنتم | ١٨ سنتم | - | P44107 | |
| ٨ لتر | ٢٥ سنتم | ٢٠ سنتم | P44014 | P44114 | |
| ١٠ لتر | ٢٥ سنتم | ٢٠ سنتم | - | P44115 | |

**معلومات تقنية:**
الحد الأقصى لضغط البخار عند التشغيل: ٨٥ كيلو باسكال
الحد الأقصى ضمن حدود الأمان: ١٢٠ كيلو باسكال

# المصادر الحرارية المتوافقة

سخان كهربائي | حثّ | سيراميك أو هيلوجين | لوحة تسخين | غاز

- يمكن استعمال طنجرة الضغط هذه على جميع المصادر الحرارية بما فيها الحثّية.
- عند الإستعمال على السخّان الكهربائي، أو السخّان الحثّي، يرجى التأكد بأن قطر لوحة التسخين لا يزيد عن قطر قاعدة طنجرة الضغط .
- على سخان السيراميك، يُرجى الحرص على أن يكون قعر القدر جافّاً و نظيفاً تماماً.
- على مواقد الغاز، يجب أن لا يكون اللهب خارج دائرة قاعدة طنجرة الضغط .

على جميع المصادر الحرارية، تأكد أن طنجرة الضغط قد وُضعت في الوسط.

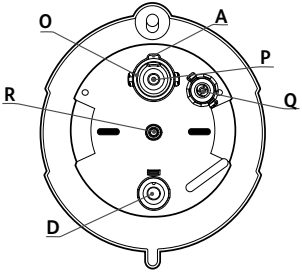
**لا تضع طنجرة الضغط فوق أي مصدر حراري إذا كانت فارغة، لأن ذلك سيؤدي إلى إعطابها.**

*حسب الموديل

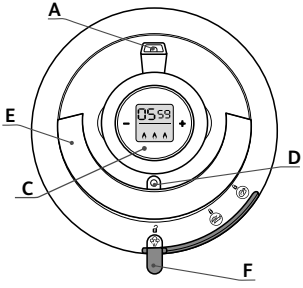
# مودول التحكم

AR

المنظر السفلي




المنظر العلوي




## وصف أجزاء المنتج

A ـ مخرج تصريف البخار
B ـ نظام إزالة الهواء أوتوماتيكياً
C ـ مؤقّت
D ـ مُؤشّر الضغط
E ـ مقبض للفتح/للإغلاق
F ـ مُنتقي برامج الطهي
G ـ حلقة مانعة للتسرب
H ـ سلّة البخار*
I ـ حاملة ثلاثية*
J ـ زر تحرير المقبض
K ـ مقابض قابلة للطي*
L ـ مقابض الطنجرة الثابتة*
M ـ مستوى الحد الأقصى للتعبئة
N ـ طنجرة
O ـ سدادة مخرج تصريف البخار
P ـ صمام التشغيل
Q ـ صمام أمان
R ـ نقطة توصيل مودول التحكم

*حسب الموديل

| | |
|---|---|
| **الصيانة** | ■ في حال ملاحظتك أن أحد أجزاء طنجرة الضغط قد انكسر أو أصيب بالتشقق، لا تُحاول فتح الطنجرة تحت أي ظرف من الظروف؛ انتظر الى أن تبرد الطنجرة تماماً قبل تحريكها. ولا تستعملها ثانية، واعرضها على مركز خدمة SEB المُعتمد للتصليح.<br>■ لا تعبث بأنظمة السلامة عند اتباع ارشادات التنظيف والصيانة.<br>■ استعمل فقط قطع غيار SEB الأصلية للموديل الذي عندك. ذلك يعني بشكل خاص قدر وغطاء طنجرة الضغط الأصلية.<br>■ لا تستخدم طنجرة الضغط لتخزّن فيها الطعام المالح أو الحامض قبل وبعد الطهي، لأن ذلك يؤدي الى إعطابها.<br>■ اغسل طنجرة الضغط بعد كل استعمال.<br>■ لا تضع مودول التحكم ولا الحلقة المطاطية المانعة للتسرب (G) أو المؤقّت* (C) في جلاّية الصحون.<br>■ لا تغمر المؤقّت* (C) بالماء.<br>■ لا تستعمل مواد التبييض أو مواد التنظيف التي يدخل في تركيبها الكلور.<br>■ لا تترك الغطاء منقوعاً بالماء.<br>■ استبدل الحلقة المطاطية المانعة للتسرب سنوياً، أو في حال تعرضها للتمزق.<br>■ يُرجى إجراء فحص لطنجرة الضغط في مركز خدمة SEB المُعتمد بعد ١٠ سنوات من الإستعمال.<br>■ عند تخزين طنجرة الضغط، اقلب الغطاء على القدر لكي تتجنّب تلف الحلقة المطاطية من عامل التقادم. |

## يُرجى الإحتفاظ بهذه الإرشادات

*حسب الموديل

| | |
|---|---|
| **بعد الطهي** | ■ ضع مُنتقي البرامج (F) مُقابل الرمز – شكل 8. إذا لاحظت انطلاقاً غير طبيعي للضغط أثناء نفث البخار، يُرجى إرجاع مُنتقي البرامج (F) الى وضعية الطهي أو، ونفذ عملية تفريغ الضغط السريع بوضع الطنجرة في حوض مملوء بالماء البارد.<br>■ إذا لم ينخفض مؤشّر الضغط (D)، إملأ الحوض بالماء البارد وضع قعر طنجرة الضغط في الماء (يجب أن يكون مستوى الماء بمستوى مقابض الطنجرة) الى أن ينخفض مؤشّر الضغط (D).<br>■ لا تتدخل بعمل مؤشر الضغط.<br>■ بالنسبة للطعام الذي يتمدد أثناء الطهي، مثل الأرز، البقوليات، الخُضار المُجففة أو الفاكهة المطبوخة بالسكر، اليقطين، البطاطس والكوسى، دع طنجرة الضغط بضع دقائق لتبرد. ثم بردّها تحت تيار الماء البارد. منهجياً، يجب هزّ طنجرة الضغط في كل مرة قبل فتحها لكي تتجنّب خروج فقاعات البخار التي قد تصيبك بالحروق. هذه العملية هامة جداً، وبشكل خاص بعد إخراج البخار بشكل سريع، أو بعد تبريد الطنجرة تحت الماء البارد.<br>■ يرجى توخي الحذر الشديد دائماً عند نقل طنجرة الضغط عندما تكون تحت الضغط. يُرجى استعمال المقابض ومقبض الغطاء، كما يرجى استعمال القفازات إن كان ذلك ضرورياً.<br>■ بالنسبة للشوربات، ننصح بإجراء عملية التبريد السريع تحت الماء البارد (انظر فقرة "نهاية الطهي")<br>■ يُرجى التأكد أن الصمام في موقع تصريف البخار قبل فتح طنجرة الضغط. يجب أن يكون مؤشر مستوى الضغط (D) في الموقع المنخفض.<br>■ لا تحاول فتح طنجرة الضغط بالقوة. تأكد أولاً بأن الضغط بداخلها قد تم تصريفه. وأن مؤشر مستوى الضغط (D) في الموقع المنخفض. (يُرجى مُراجعة فقرة "السلامة") |

| | |
|---|---|
| **أثناء الطهي وبعده** | ■ يُرجى تركيز الإنتباه إذا كنت تستعمل طنجرة الضغط بالقرب من الأطفال.<br>■ البخار المُتصاعد من الصمام العملي هو بخار حار جداً. يُرجى توخي الحذر من البخار الحار المُتصاعد.<br>■ 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".<br>■ أثناء الطهي. يُرجى التأكد أن الصمام يتحرك بانتظام . فإذا لم يعد خروج البخار كافياً، ارفع الحرارة في المصدر الحراري.<br>■ لا تطهو أنواع الطعام التي تُشكل خطراً على انسداد أجهزة السلامة.<br>– التوت<br>– لؤلؤة الشعير، الحنطة، الزوان<br>– رقائق الشوفان<br>– البازلاء<br>– النودلز<br>– المعكرونة<br>– السباجيتي<br>– الراوند<br>– الكشمش<br>■ لا تستعمل طنجرة الضغط لطهي الوصفات التي يدخل في مكوّناتها الحليب.<br>■ لا تستعمل الملح الخشن في طنجرة الضغط، يرجى إضافة الملح عند نهاية الطهي. ذلك لكي تتجنب لطخات يمكن أن تظهر في الجزء السفلي من طنجرة الضغط.<br>■ عند طهي قطع كبيرة من اللحوم أو الطعام التي تتميز بجلدة سميكة (مثل السجق، لسان العجل، الطيور ...) نوصي بثقب الجلدة بواسطة سكين أو شوكة قبل البدء بالطهي. عدم القيام بثقب الجلدة السميكة في الطعام يمكنها الاحتفاظ بسوائل الطعام الساخنة جداً مما يسبب الحروق.<br>■ يرجى عدم ترك طنجرة الضغط من دون مراقبتك أثناء تسخين الزيت أو السمن. لأن الاستمرار في تسخين الزيت يؤدي إلى إحتراقه وتصاعد الدخان، وربما يكون ذلك كافياً لظهور ألسنة اللهب.<br>■ لا تستعمل طنجرة الضغط في أي استعمال آخر غير الذي صُمِّمت لإجله.<br>■ لا تضع طنجرة الضغط في فرن ساخن.<br>■ لا تضع ورقة الألمينيوم في طنجرة الضغط لكي لا يتراكم عليها العفن.<br>■ لا تضع الورق الشفاف في طنجرة الضغط.<br>■ استعمل فقط المصدر (المصادر) الحرارية المتوافقة والمذكورة في دليل الإستعمال. |

# ضوابط هامة للسلامة

**قبل استعمال طنجرة الضغط هذه، يُرجى أخذ الوقت لقراءة جميع التعليمات و الإرشادات المرفقة، ويُرجى الرجوع دائماً الى "دليل المُستعمل" الإستعمال الخاطىء ينتج عنه أضرار كبيرة.**

AR

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

| | |
|---|---|
| **قبل الإستعمال** | **يُرجى التأكد**<br>■ أن جميع الفتحات والمنافذ غير مسدودة (انظر فقرة "قبل الطهي") شكل 14.<br>■ أن صمّام الأمان يتحرك بسهولة – شكل 16<br>■ أن الحلقة المطاطية المانعة للتسرب قد تم تركيبها تحت كل نتوء من نتوءات الغطاء – شكل 13<br>■ يُرجى الحرص أن تكون مقابض الطنجرة مُثبّتة بشكل صحيح. يرجى إحكام تثبيتها إذا لزم الأمر. |
| **يُرجى التقيّد دائماً بالكميات التالية** | ■ لا تستعمل طنجرة الضغط أبداً دون سوائل بداخلها فقد ينتج عن ذلك عطب كبير. تأكّد دائماً من وجود كميّة كافية من السوائل أثناء الطهي<br>■ الحد الأدنى ٢٥ سنتل – شكل 3<br>■ الحد الأقصى ٢/٣ (ثلثي) ارتفاع طنجرة الضغط، علامتان بالحد الأقصى – شكل 4<br>■ عند الطهي بالضغط، يجب أن لا يلامس الطعام الموجود في سلة البخار السوائل – شكل 7a و 7b.<br>■ بالنسبة للطعام الذي يتمدد أثناء الطهي، مثل الأرز، البقوليات، الخُضار المُجففة أو الكمبوت، القرع أو الكوسى والبطاطس فلا تملأ طنجرة الضغط بأكثر من ١/٣ (ثلثها) علامة (MAX 1) من عمق القدر – شكل 4.<br>■ يجب أن لا يزيد ارتفاع الطعام في سلة البخار عن علامة (MAX 2) من مستوى القدر. |