

## SEB CONSEIL

Pour toute information complémentaire



Service consommateurs :

[www.seb.fr](http://www.seb.fr)

tel.: 09 74 50 10 21

PREMIER APPEL LOCAL

FR p. 1

AR p. 44

# SEB®

ClipsoMinut'® Perfect  
ClipsoMinut'® Duo  
ClipsoMinut'® Easy

FR

AR

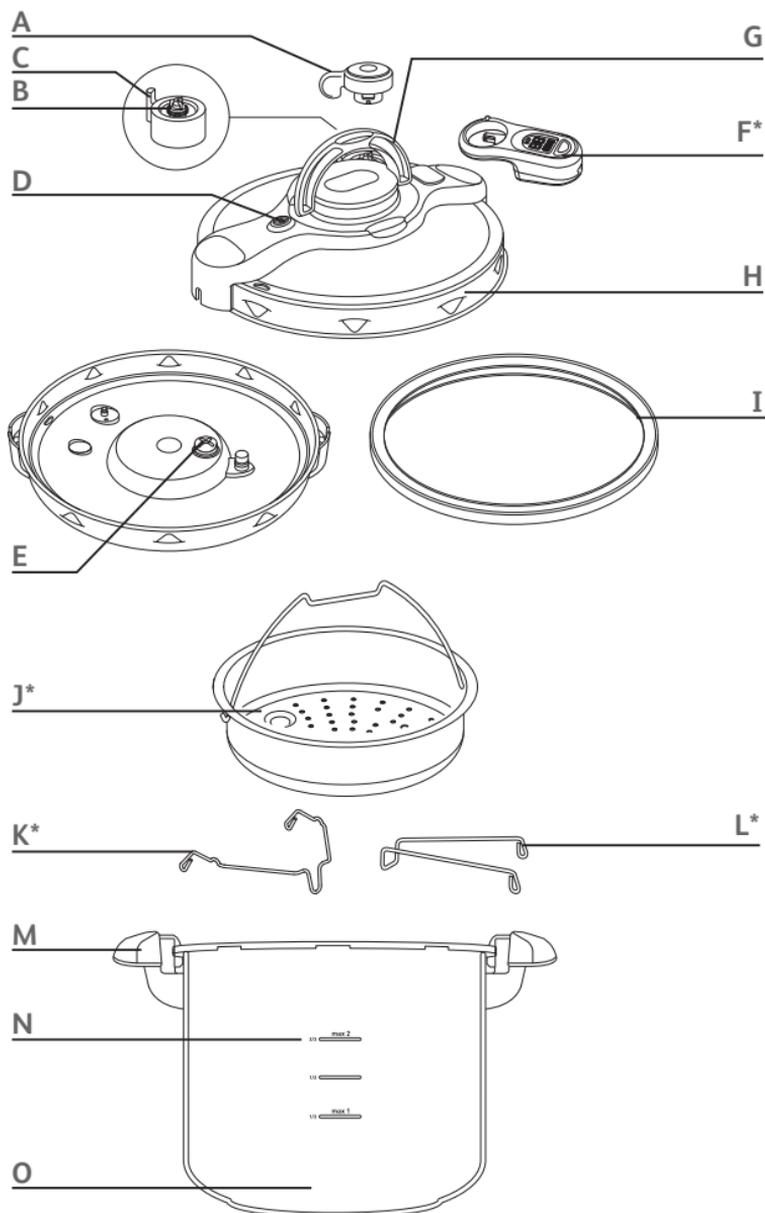


Guide de l'utilisateur

دليل الإستعمال

[www.groupeseb.com](http://www.groupeseb.com)

# Schéma descriptif \_\_\_\_\_



\* selon modèle - حسب الموديل \*

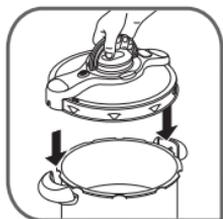


fig 1



fig 2



fig 3

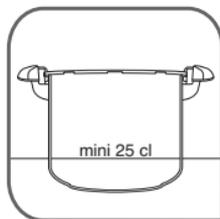


fig 4



fig 5



fig 6

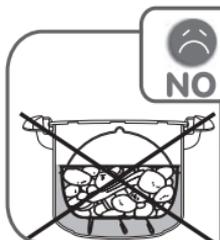


fig 7



fig 8



fig 9

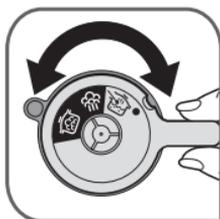


fig 10



fig 11

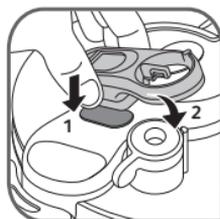


fig 12

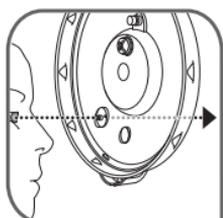


fig 13

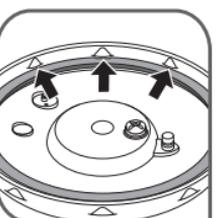


fig 14



fig 15



fig 16



fig 17



fig 17 bis



fig 18

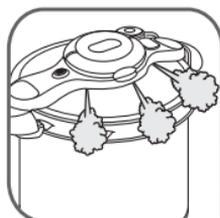


fig 19

# 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

<b>VERIFICATIONS IMPERATIVES AVANT CHAQUE UTILISATION</b>	<b>VERIFIER</b> <ul style="list-style-type: none"><li>■ à l'œil et au jour, que le conduit d'évacuation vapeur ne soit pas obstrué - fig 13.</li><li>■ que la bille* ou le piston* de la soupape de sécurité soient mobiles - fig 17 ou fig 17bis.</li><li>■ que le joint de couvercle soit placé sous chacune des encoches du couvercle - fig 14.</li><li>■ que les poignées de la cuve soient correctement fixées. Les poignées de cuve sont des pièces de sécurité. Veillez à ne jamais les changer vous-même.</li></ul>
<b>RESPECTER TOUJOURS LES QUANTITES DE REMPLISSAGES SUIVANTES</b>	<ul style="list-style-type: none"><li>■ N'utilisez jamais votre autocuiseur sans liquide, cela le détériorerait gravement. Assurez-vous qu'il y ait toujours suffisamment de liquide pendant la cuisson.</li><li>■ Minimum 25 cl - fig 4.</li><li>■ Maximum 2/3 de la hauteur de la cuve, repère MAX 2 - fig 5.</li><li>■ Lors des cuissons vapeur, les aliments présents dans le panier vapeur ne doivent pas être en contact avec l'eau - fig 6 et 7.</li><li>■ 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, les compotes, le potiron, les courgettes, les carottes, les pommes de terre, les filets de poisson...</li><li>■ Les aliments placés dans le panier vapeur ne doivent pas dépasser le niveau MAX 2 de la cuve.</li></ul>

**AVANT ET  
PENDANT LA  
CUISSON**

- Ne pas laisser les enfants à proximité lorsque l'autocuiseur est en cours d'utilisation.
- 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").
- 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
  - les flocons d'avoine
  - les pois cassés
  - les nouilles, macaronis, spaghettis
  - la rhubarbe
  - les groseilles
- Ne réalisez jamais de recette à base de lait animal dans votre autocuiseur.
- Dans le cas d'un autocuiseur avec cuve en inox, 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.
- N'utilisez pas votre autocuiseur pour frire sous pression avec de l'huile.
- 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.
- N'utilisez pas votre autocuiseur dans un autre but que celui auquel il est destiné.
- Ne mettez pas votre autocuiseur dans un four chaud.
- Ne jamais mettre de feuille de papier d'aluminium non maintenue sur un moule dans votre autocuiseur.
- Ne jamais mettre de film plastique dans votre autocuiseur
- 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.

## APRES LA CUISSON...

- Pour les modèles avec revêtement antiadhésif : ne pas utiliser de fouets ou ustensiles métalliques ou tranchants. 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 "Autocuiseur", puis effectuez une décompression rapide dans l'eau froide - (voir paragraphe "Fin de cuisson en mode 'Autocuiseur'").
- Si la tige de sécurité **(D)** ne descend pas, placez votre autocuiseur dans l'eau froide - (voir paragraphe "Fin de cuisson en mode 'Autocuiseur'").
- N'intervenez jamais sur cette tige de sécurité.
- Après cuisson de viandes qui comportent une peau superficielle (ex. langue de bœuf), qui risque de gonfler sous l'effet de la pression, ne piquez pas la viande tant que la peau présente un aspect gonflé; vous risqueriez d'être ébouillanté. Veillez à piquer la viande avant cuisson.
- 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 autocuiseur quelques minutes, puis effectuez un refroidissement dans l'eau froide. Secouez systématiquement et légèrement l'autocuiseur avant chaque ouverture, après avoir vérifié que la tige de sécurité 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 autocuiseur sous pression avec un maximum de précautions. Ne touchez pas les surfaces chaudes. Utilisez les poignées et boutons. Utilisez des gants, si nécessaire.
- Dans le cadre des soupes, nous vous conseillons d'effectuer une décompression rapide dans l'eau froide (voir paragraphe "Fin de cuisson en mode 'Autocuiseur'").
- Assurez-vous que la soupape soit en position de décompression avant d'ouvrir votre autocuiseur. La tige de sécurité **(D)** doit être en position basse.
- N'ouvrez jamais votre autocuiseur en force. Assurez-vous que la pression intérieure est retombée. La tige de sécurité **(D)** doit être en position basse. (Voir paragraphe "Sécurité").

## 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.
- N'intervenez pas sur les systèmes de sécurité au-delà des consignes de nettoyage et d'entretien.
- N'utilisez que des pièces d'origine SEB correspondant à votre modèle. En particulier, utilisez une cuve et un couvercle SEB.
- N'utilisez pas votre autocuiseur pour stocker des aliments acides ou salés avant et après cuisson, au risque de dégrader votre cuve.
- Nettoyez et rincez votre autocuiseur 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 autocuiseur dans un Centre de Service Agréé SEB après 10 ans d'utilisation.
- Pour ranger votre autocuiseur : Retournez le couvercle sur la cuve afin d'éviter l'usure prématurée du joint de couvercle.

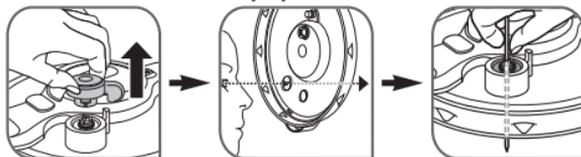
## CONSERVEZ CES INSTRUCTIONS

## Composants (voir Schéma descriptif) \_\_\_\_\_

- |  |                                   |
|--|-----------------------------------|
| A. Soupape de fonctionnement                     | G. Poignée de couvercle           |
| B. Conduit d'évacuation de vapeur                | H. Couvercle                      |
| C. Index de positionnement de la soupape         | I. Joint                          |
| D. Tige de sécurité (voir paragraphe "Sécurité") | J. Panier vapeur*                 |
| E. Soupape de sécurité                           | K./L. Trépied*                    |
| F. Minuteur*                                     | M. Poignée de cuve                |
|  | N. Repères maximum de remplissage |
|  | O. 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 : selon modèle



- Vérifiez que la **bille**\* de la soupape de sécurité est mobile (utilisez un bâtonnet).



- Vérifiez que le **piston**\* de la soupape de sécurité est mobile (appuyer plusieurs fois ce piston avec l'index)

# Utilisation



Cuisson en mode  
Autocuiseur



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

- Pour les modèles avec revêtement antiadhésif : lavez et huilez légèrement, avec de l'huile de cuisson, toute la surface de revêtement intérieur.

### Selon modèle :

- Posez le trépied\*(L) et le panier\*(J) au fond de la cuve.
- Clipsez le trépied\*(K) au panier\*(J), puis déposez l'ensemble au fond de la cuve.
- Remplissez la cuve (O) d'eau jusqu'aux 2/3 (MAX 2) - fig 5.
- Fermez votre autocuiseur.

Alignez le pictogramme  de la soupape de fonctionnement (A) avec l'index de positionnement de la soupape (C) - fig 9.



- 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, 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 la tige de sécurité (D) redescend, votre autocuiseur n'est plus sous pression.
- Ouvrez votre autocuiseur - fig 3.
- Nettoyez-le avec du produit vaisselle.

## Remplissage minimum et maximum \_\_\_\_\_

- Minimum 25 cl (2 verres) - fig 4.
- Maximum 2/3 de la hauteur de la cuve, repère MAX 2 - fig 5.
- N'utilisez pas de gros sel dans votre autocuiseur, 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 autocuiseur au-delà de 1/3 (MAX 1) de sa capacité. Laissez refroidir votre autocuiseur quelques minutes, puis effectuez un refroidissement dans l'eau froide. Secouez systématiquement et légèrement l'autocuiseur avant chaque ouverture, après avoir vérifié que la tige de sécurité 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 paragraphe 'Fin de cuisson en mode "Autocuiseur")



## Utilisation du panier vapeur\* \_\_\_\_\_

- Versez 75 cl d'eau dans le fond de la cuve (O).
- Selon modèle :**
- Posez le trépied\*(L) et le panier\*(J) au fond de la cuve.
- Clipsez le trépied\*(K) au panier\*(J), puis déposez l'ensemble au fond de la cuve.



- Lors des cuissons vapeur, les aliments présents dans le panier vapeur\* ne doivent pas être en contact avec l'eau - fig 6 et 7. Dans le modèle 3L, il est normal que de 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.**

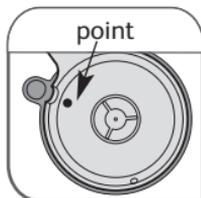
## Retrait et mise en place de la soupape de fonctionnement (A) \_\_\_\_\_

### Pour retirer la soupape de fonctionnement (A) :

- Alignez le point avec l'index de positionnement de la soupape (C) en appuyant sur les pictogrammes de la soupape de fonctionnement (A).
- 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 position (C) voir ci-contre.



- 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 "Autocuiseur", 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 "Autocuiseur" .

**Le minuteur doit être clipsé sur votre autocuiseur pour fonctionner.**

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.

**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 clignotent plus, puis appuyez longtemps sur le bouton pour la remise à zéro.



**3** Démarrez la source de chauffe puissance maximum.



**4** Dès que votre autocuiseur a atteint la température de cuisson, le minuteur sonne et le décompte du temps commence (les chiffres clignotent).

**Réduire la puissance de la source de chauffe.**



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

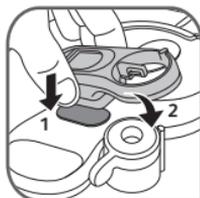
- Pour arrêter la sonnerie du minuteur, appuyez sur le bouton.
- Coupez la source de chauffe.



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 alignant la demi lune du bouchon avec la demi lune du minuteur (voir dessin ci-contre).
- Remplacez votre pile.
- Remettez le joint en place dans son logement.
- Positionnez la ½ lune  du bouchon de pile en face de la ½ lune  du timer.
- Tournez le bouchon de pile, doucement, tout en appuyant légèrement, en alignant la ½ lune  du bouchon de pile avec la lune  du timer.
- 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".**

## 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 et fig 17bis.
- Ajoutez vos ingrédients et le liquide.
- Fermez votre autocuiseur - 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.



## Cuisson en mode "Autocuiseur"

- Tournez la soupape de fonctionnement (A) jusqu'à la position de cuisson mode "Autocuiseur"  - fig 9.
- Assurez-vous que votre autocuiseur est convenablement fermé avant de le mettre en service - fig 2.
- Posez votre autocuiseur 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 la tige de sécurité sont normaux, ils permettent l'échappement de l'air avant la cuisson.

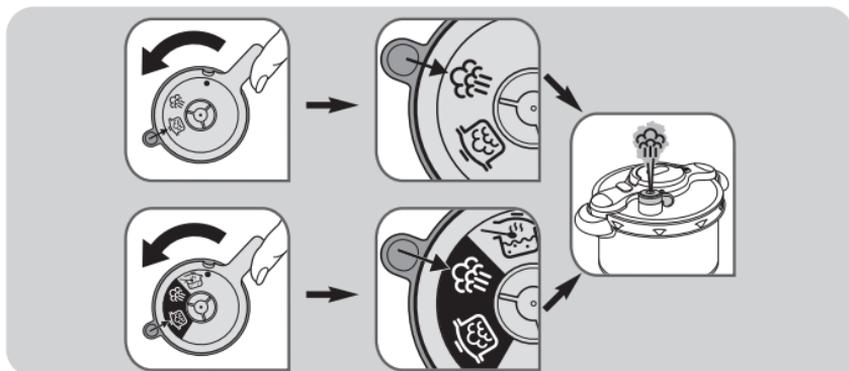
### Pendant la cuisson en mode "Autocuiseur" \_\_\_\_\_

- 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.

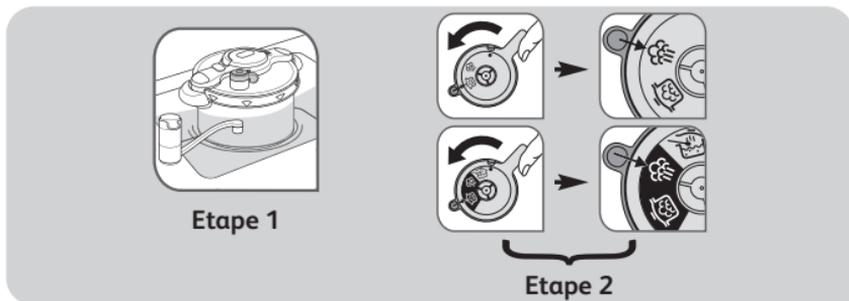
### Fin de cuisson en mode "Autocuiseur" \_\_\_\_\_

#### 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.



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



- Vous pouvez ouvrir votre autocuiseur - 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 .

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

Si la tige de sécurité (D) ne descend pas, faites couler de l'eau froide dans votre évier et plongez-y le fond de votre autocuiseur jusqu'à ce que la tige de sécurité (D) descende.

## N'intervenez jamais sur la tige de sécurité (D).

- 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 autocuiseur au-delà de 1/3 (MAX 1) de sa capacité. Laissez refroidir votre autocuiseur quelques minutes, puis effectuez un refroidissement dans l'eau froide. Secouez systématiquement et légèrement l'autocuiseur avant chaque ouverture, après avoir vérifié que la tige de sécurité 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 paragraphe "Fin de cuisson en mode "Autocuiseur"").



## Cuisson en mode "Faitout"\*

- 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 autocuiseur est convenablement fermé - fig 2 avant de le mettre en service.
- Posez votre autocuiseur 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 autocuiseur 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 l'autocuiseur se verrouille (la tige de sécurité (D) monte et bloque l'ouverture) et que la poignée du couvercle ne puisse être actionnée ou n'ouvre pas l'autocuiseur. Dans ce cas, réduisez ou éteignez la source de chauffe. **Dans le cas de plaques électriques en fonte, retirez l'autocuiseur de la source de chauffe.**
- Pour les modèles avec revêtement antiadhésif : ne pas utiliser de fouets ou ustensiles métalliques ou tranchants. 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.

## Sécurités

Votre autocuiseur est équipé 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 la tige de sécurité (D) de l'autocuiseur et il ne peut pas monter en pression.

### ■ Sécurité à l'ouverture :

- Si votre autocuiseur est sous pression, la tige de sécurité (D) est en position haute et la poignée de couvercle d'ouverture/fermeture (G) ne doit pas être actionnée.
- N'essayez jamais d'ouvrir votre autocuiseur en force.
- **N'agissez surtout pas sur la tige de sécurité (D).**
- Assurez-vous que la pression intérieure est retombée en vérifiant que la tige de sécurité (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 l'autocuiseur 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 la tige de sécurité (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 autocuiseur.
- 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 et 17bis. 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.

## Recommandations d'utilisation \_\_\_\_\_

- 1 - La vapeur est très chaude lorsqu'elle sort de la soupape de fonctionnement. Attention au jet de vapeur.
- 2 - Dès que la tige de sécurité s'élève, vous ne pouvez plus ouvrir votre autocuiseur.
- 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. Ne transportez jamais votre autocuiseur par la poignée de couvercle.
- 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.

## Nettoyage

Pour le bon fonctionnement de votre autocuiseur, 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 autocuiseurs 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 autocuiseur 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.**

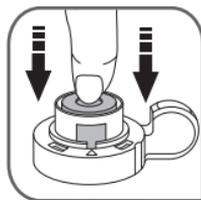
#### **Pour nettoyer le joint du couvercle :**

- 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 3. 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 fortement sur la bille\* (à l'aide d'un bâtonnet) qui doit être mobile - fig 17 ou en appuyant plusieurs fois avec l'index sur le piston\* qui doit être mobile - fig 17bis . 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.

## Entretien

**Pour changer le joint de votre autocuiseur :**

- Changez le joint de votre autocuiseur 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 autocuiseur :**

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

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

- Les accessoires de votre autocuiseur 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
Trépied* (K)		X1030007
Trépied* (L)		792691
Minuteur* (F)		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.

## Caractéristiques

### Diamètre du fond de votre autocuiseur - références

Capacité	Ø Cuve	Ø Fond	Clipso Minut'® Perfect / Easy	Clipso Minut'® Duo couleur	Clipso Minut'® Duo Gourmet	Matériau cuve
3 L	22 cm	15.5 cm	P46205	-	-	Inox
3 L	22 cm	18 cm	-	-	P46605	Inox
4 L	22 cm	14 cm	-	P46042	-	Alu revêtu
4.5 L	22 cm	15.5 cm	P46206	-	-	Inox
5 L	24 cm	14 cm	-	P46051	-	Alu revêtu
5.2 L	24 cm	20 cm	-	-	P46654	Inox
7.5 L	24 cm	18 cm	P46248	-	-	Inox
9 L	24 cm	18 cm	P46249	-	-	Inox
Set $\frac{5}{7,5}$ L	24 cm	14 cm 18 cm	P46353		-	Inox

## Informations normatives :

Pression de fonctionnement : 65 kPa

Pression maximum de sécurité : 120 kPa

## Sources de chaleur compatibles \_\_\_\_\_

GAZ



ELECTRICITÉ  
(Plaque fonte)



ELECTRICITÉ  
(Plaque radiante ou halogène  
en verre céramique)



ELECTRICITÉ  
(Plaque à induction en verre  
céramique)



ELECTRICITÉ  
(Résistance spirale)



- 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.

## Garantie

- Dans le cadre de l'utilisation préconisée par le mode d'emploi, **la cuve inox** 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.
- **Les autres matériaux de cuve ainsi que toutes les autres pièces de votre autocuiseur sont garantis 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 appeler le numéro Azur pour l'adresse du Centre Service de Agréé SEB le plus proche de chez vous.

- 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
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.

Problèmes	Recommandations
Si l'ouverture et/ou la fermeture deviennent difficiles :	<ul style="list-style-type: none"> <li>■ Retirer le joint, et passez le sous l'eau</li> <li>■ Remettez-le dans le couvercle sans l'essuyer - fig 18.</li> </ul>
Si vous ne pouvez pas fermer le couvercle :	<ul style="list-style-type: none"> <li>■ Vérifiez que la poignée du couvercle est bien en position verticale.</li> <li>■ Vérifiez le bon positionnement du joint (voir paragraphe "Nettoyage et entretien").</li> <li>■ Vérifiez que le couvercle est bien positionné comme indiqué sur la - fig 1.</li> <li>■ 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.</li> </ul>
Si votre autocuiseur a chauffé sous pression sans liquide à l'intérieur :	Faites vérifier votre autocuiseur par un Centre de Service Agréé SEB.
Si la tige de sécurité émet des cliquetis et des fumerolles :	Ceci est normal pendant les premières minutes : cela permet l'échappement de l'air avant la cuisson.
Si la tige de sécurité n'est pas montée et que rien ne s'échappe par la soupape pendant la cuisson :	<p>Ceci est normal pendant les premières minutes. Si le phénomène persiste, vérifiez que :</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- La quantité de liquide dans la cuve est suffisante.</li> <li>- La source de chaleur est assez forte, sinon augmentez-la.</li> <li>- La soupape de fonctionnement (A) est positionnée sur .</li> <li>- Votre autocuiseur est bien fermé.</li> <li>- Le joint ou le bord de la cuve ne sont pas détériorés.</li> <li>- Le joint est bien positionné.</li> </ul>
Si la tige de sécurité est montée et que rien ne s'échappe par la soupape pendant la cuisson :	<p>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 autocuiseur jusqu'à ce que la tige de sécurité (D) descende.</p> <p>Nettoyez la soupape de fonctionnement (A) - fig 15 et le conduit d'évacuation de vapeur - fig 16 et vérifiez que la bille* ou que le piston* de la soupape de sécurité s'enfoncent sans difficulté - fig 17 ou 17bis.</p>

\*selon modèle

Problèmes	Recommandations
<b>Si la vapeur fuit autour du couvercle, et que la tige est en position basse, vérifiez :</b>	<p>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.</p>
<b>Si vous ne pouvez pas ouvrir le couvercle :</b>	<p>Vérifiez que la tige de sécurité <b>(D)</b> est en position basse.            Sinon, décompressez : faites couler de l'eau froide dans votre évier et plongez y le fond de votre autocuiseur jusqu'à ce que la tige de sécurité descende.            N'intervenez jamais sur la tige de sécurité <b>(D)</b>.            Tournez la soupape de fonctionnement <b>(A)</b> jusqu'à la position .</p>
<b>Si les aliments ne sont pas cuits ou s'ils sont brûlés, vérifiez :</b>	<p>Le temps de cuisson.            La puissance de la source de chaleur.            Le bon positionnement de la soupape de fonctionnement <b>(A)</b>.            La quantité de liquide.</p>
<b>Si des aliments ont brûlé dans votre autocuiseur :</b>	<p>Laissez tremper votre cuve quelque temps avant de la laver.            N'utilisez jamais d'eau de javel ou de produits chlorés.</p>
<b>Si l'un des systèmes de sécurité se déclenche :</b>	<p>Arrêtez la source de chaleur.            Laissez refroidir votre autocuiseur sans le déplacer.            Attendez que la tige de sécurité soit descendue et ouvrez.            Vérifiez et nettoyez la soupape de fonctionnement <b>(A)</b>, 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.</p>
<b>Si vous observez l'apparition de traces d'oxydation :</b>	<p>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 autocuiseur.</p>

المشكلة	الحل
إذا تسرب البخار من حول الغطاء، والقضيب في وضع أسفل، يُرجى التحقق بأن:	الغطاء مقفل بشكل صحيح. حلقة منع التسرب مركبة بشكل صحيح على الغطاء. حلقة منع التسرب نظيفة وغير تالفة. استبدالها إذا لزم الأمر. نظافة الغطاء، حلقة منع التسرب وتجويها حيث توجد في الغطاء. حافة الطنجرة غير تالفة، وأنها بحالة جيدة.
إذا لم تتمكن من فتح الغطاء:	تأكد بأن مؤشر الضغط (D) في الموقع المنخفض إن لم يكن الأمر كذلك: افتح صنبور الماء البارد في المغسلة وغطس قعر طنجرة الضغط بالماء الى أن يهبط مؤشر الضغط (D). لا تتدخل في عمل مؤشر الضغط (D) ابداً. حوّل صمام التشغيل (A) للطهي في الموقع
إذا احترق الطعام أو بقي نيباً تأكد بأن:	وقت الطهي صحيح مستوى حرارة المصدر الحراري صوابية موقع صمام التشغيل (A). كمية السوائل.
إذا احترق الطعام في طنجرة الضغط	إملا الطنجرة بالماء واركها منقوعة لفترة قبل تنظيفها. لا تستعمل مواد مبيضة أو مواد يدخل الكلور بتركيباتها.
إذا تعطل أحد انظمة السلامة للضغط الزائد:	أوقف المصدر الحراري. دع طنجرة الضغط لكي تبرد دون تحريكها من مكانها. انتظر الى أن ينخفض مؤشر الضغط، ثم افتح طنجرة الضغط. افحص ونظف صمام التشغيل (A)، قناة تصريف البخار، صمام الأمان والحلقة المانعة للتسرب. إذا بقيت المشكلة على حالها، يرجى عرض الطنجرة على مركز خدمة SEB المعتمد.
إذا لاحظت ظهور علامات اكسدة:	إن استعمال الإستانلس ستيل العالي الفعالية لن يمنع ظهور علامات الأكسدة. فإذا لاحظت ظهور هذه العلامات، يمكنك مسحها بواسطة اسفنجة معدنية قبل استعمال طنجرة الضغط ثانية.

المشكلة	الحل
إذا أصبح الفتح و / أو الإغلاق صعباً:	<ul style="list-style-type: none"> <li>■ إنزع الحلقة المانعة للتسرب، ومررها تحت الماء</li> <li>■ ضعها مرة أخرى في الغطاء دون مسحها - الشكل 18.</li> </ul>
إذا لم يكن بالإمكان إقفال الغطاء:	<ul style="list-style-type: none"> <li>■ تأكد بأن مقبض الغطاء في الوضعية العمودية.</li> <li>■ تأكد بأن الحلقة المانعة للتسرب موجودة في موقعها الصحيح (انظر فقرة "التنظيف والصيانة")</li> <li>■ تأكد بأن الغطاء في موقعه الصحيح كما هو مبين في شكل 1.</li> <li>■ اغسل السداة تحت الماء الجارية وارجعها الى الغطاء دون تحفيها - شكل 18، واحرص على إدخالها تحت كل نتوء في الغطاء. شكل 14</li> </ul>
إذا تعرّضت طنجرة الضغط للتسخين دون وجود أي نوع من السوائل بداخلها:	اعرض طنجرة الضغط على مركز خدمة SEB المعتمد
يصدر عن صمام السلامة أصوات الصفير، والنفث الهوائي	هذا أمر طبيعي في الدقائق الأولى: فهي تسمح بخروج الهواء أثناء الطهي.
إذا لم يرتفع مؤشر الضغط ولم يخرج البخار من خلال منافذ البخار أثناء الطهي:	<p>هذا أمر طبيعي في الدقائق الأولى:</p> <p>أما إذا استمرت هذه الحالة طويلاً، تأكد بأن:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- الحرارة الصادرة عن المصدر الحراري كافية، إذا كانت غير كافية، ترفع الحرارة.</li> <li>- السوائل الموجودة داخل طنجرة الضغط كافية.</li> <li>- صمام التشغيل (A) في موقع .</li> <li>- طنجرة الضغط مقللة بشكل صحيح.</li> <li>- الحلقة المانعة لتسرب أو طرف الطنجرة غير تالف.</li> <li>- الحلقة المانعة لتسرب مركبة بشكل صحيح.</li> </ul>
إذا لم يرتفع مؤشر الضغط، وما زال البخار لا يخرج من الصمام أثناء الطهي:	<p>هذا أمر طبيعي في الدقائق القليلة الأولى.</p> <p>أما إذا استمرت هذه الحالة طويلاً، افتح صنبور الماء البارد في المغسلة وغطس قعر طنجرة الضغط بالماء الى أن يهبط مؤشر الضغط (D).</p> <p>نظف صمام التشغيل (A) - شكل 15، وقناة تصريف البخار - شكل 16، وتأكد بأن الكرة* وعمود المكبس* في صمام الأمان يتحركان بكل سهولة وبدون أية صعوبة شكل 17 و 17 مكرر</p>

الموقع	العلامة
على الغطاء	العلامة التجارية المُسجَّلة
على الغطاء	سنة الصنع ودُفعة التصنيع مرجع الموديل الحد الأقصى للضغط الآمن (PS) الحد الأقصى للضغط التشغيلي (PF)
على قاعدة الطنجرة من الخارج	السعة
على قاعدة الطنجرة من الخارج	عنوان المُصنَّع البريدي

### ■ حماية البيئة أولاً

① يحتوي هذا المنتج على مواد ذات قيمة صناعية ، ويمكن إعادة استعمالها أو معالجتها.  
 ② يرجى ايداع المنتج لدى الجهات المحلية المُختصة بمعالجة المهملات.



## معلومات تقنية:

الحد الأقصى لضغط البخار عند التشغيل : ٦٥ كيلو باسكال  
الحد الأقصى ضمن حدود الأمان : ١٢٠ كيلو باسكال

## المصادر الحرارية المتوافقة



- يمكن استعمال طنجرة الضغط هذه على أي مصدر حراري بما في ذلك الحثّ.
- عند الإستعمال على السخّان الكهربائي، يرجى الحرص أن يكون قطر لوحة التسخين مساو أو أصغر قليلاً عن قاعدة طنجرة الضغط.
- على سخان السيراميك، يرجى الحرص على أن يكون قعر القدر جافاً و نظيفاً تماماً.
- على مواقد الغاز، يجب أن لا يكون اللهب خارج دائرة قاعدة طنجرة الضغط.
- على جميع المصادر الحرارية الأخرى، تأكد أن طنجرة الضغط قد وضعت في الوسط.

## الضمانة

- عند استعمالها كما توصي التعليمات الواردة في دليل الإستعمال، فإن قدر الإستانلس ستيل لطنجرة الضغط التي لديك يتمتع بضمانة SEB لمدة ١٠ سنوات ضد ما يلي:
  - أية أعطال تتعلّق بتكوين المعدن ومصنعية هيكل طنجرة الضغط.
  - أي تدهور مُبكر في معدن القاعدة.
- جميع المواد الأخرى وبقية أجزاء طنجرة الضغط فهي مضمونة ضد عيوب التصنيع أو المواد المستعملة، لفترة الضمانة المُحددة في التشريعات 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 الضمانة ما يلي :-

- الخدوش والتغيير في اللون الناتج عن التقادم في القدر التي لا تتمتع بطلاء غير لاصق.
- أي عطب ينتج عن عدم التقيد بالنصائح والإرشادات المرفقة أو العطب الناتج عن سوء الإستعمال، خصوصاً:
  - سقوط المنتج أرضاً، الصدمات الشديدة، أو وضعه في الفرن. الخ...
- إن مركز خدمة SEB المعتمد له الحق فقط في تقديم الخدمة خلال فترة الضمانة.
- يرجى الإتصال بالرقم المجاني للحصول على عنوان أقرب مركز خدمة SEB المعتمد.

■ الملحقات المتوفرة تجارياً لطنجرة الضغط SEB هي كالتالي:

المراجع	الملحقات	
X1010008	3/4/4.5/6 لتر: القطر الخرجي للحلقة ٢٤ سنتم	الحلقة
X1010007	5/7.5/9 لتر: القطر الخرجي للحلقة ٢٧ سنتم	
792185	3/4.5/4/6 لتر : للقدر ذو القطر ٢٢ سنتم	سلّة البخار*
792654	5/7.5/9 لتر : للقدر ذو القطر ٢٤ سنتم	
X1030007	الحاملة الثلاثية * (K)	
792691	الحاملة الثلاثية * (L)	
X1060007	وحدة المؤقت*	

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

## المميزات

قطر القاعدة في طنجرة الضغط - المراجع

السعة	قطر القدر	قطر القاعدة	ClipsoMinut® Perfect/Easy	ClipsoMinut® Duo couleur	ClipsoMinut® Duo Gourmet	معدن القدر
٣ لتر	٢٢ سنتم	١٥,٥ سنتم	P46205	-	-	استانلس ستيل
٣ لتر	٢٢ سنتم	١٨ سنتم	-	-	P46605	استانلس ستيل
٤ لتر	٢٢ سنتم	١٤ سنتم	-	P46042	-	طلاء الألمينيوم
٤,٥ لتر	٢٢ سنتم	١٥,٥ سنتم	P46206	-	-	استانلس ستيل
٥ لتر	٢٤ سنتم	١٤ سنتم	-	P46051	-	طلاء الألمينيوم
٥,٢ لتر	٢٤ سنتم	٢٠ سنتم	-	-	P46654	استانلس ستيل
٧,٥ لتر	٢٤ سنتم	١٨ سنتم	P46248	-	-	استانلس ستيل
٩ لتر	٢٤ سنتم	١٨ سنتم	P46249	-	-	استانلس ستيل
٥ لتر ٧,٥ لتر	٢٤ سنتم	١٤ سنتم ١٨ سنتم	P46353		-	استانلس ستيل

لا تضع صمام التشغيل (A) الحلقة (ا) ووحدة المؤقت\* (F)، أو القدر المزود بطلاء غير لاصق في جلاية الصحون .

لتنظيف فُتحة نفث البخار (B) الموجودة في الغطاء:

■ انزع صمام التشغيل (A) - شكل 11

■ افحص وتأكد بأن فتحة نفث البخار غير مسدودة ومستديرة - شكل 3. إذا احتاج الأمر فيمكنك تنظيفها بواسطة عود تنظيف الأسنان - شكل 16 ثم اغسلها جيداً.

لتنظيف صمام السلامة (E):

■ يُنظف الجزء الموجود بداخل الغطاء بغسله تحت الماء الجارية .

■ يرجى التأكد من أدائه الصحيح بالضغط بقوة على الكرة\* (بواسطة عود) بحيث تكون حركتها سهلة تماماً شكل 17. أو بالضغط على عمود المكبس\* عدة مرات بالسبابة، بحيث يكون سهل الحركة أيضاً. - شكل 17 مكرر. (انظر فقرة " فحوصات إلزامية قبل كل استعمال")

لا تُنظف وحدة المؤقت\* (F) :

■ تُستعمل قطعة قماش جافة للتنظيف.

■ لا تستعمل أي مواد تنظيف.

■ لا تغمر وحدة المؤقت بالماء، ولا تضعها في جلاية الصحون.

## الصيانة

لتغيير الحلقة المطاطية المانعة للتسرب لطنجرة الضغط :

■ استبدل الحلقة المانعة للتسرب كل سنة، أو إذا ظهرت عليها التشققات.

■ استعمل دائماً حلقات تيفال الأصلية المناسبة للموديل الذي لديك (انظر فقرة "الملحقات")

■ لإعادة وضع الحلقة في مكانها الصحيح، يرجى الرجوع الى الشكل 14 للتأكد بأن الحلقة

قد دخلت تحت جميع النتوءات في الغطاء.

لتخزين طنجرة الضغط:

■ اقلب الغطاء رأساً على عقب فوق القدر.

■ إن أنظمة فتح وإغلاق الطنجرة لا تتطلب أي نوع من الصيانة بصرف النظر عن التنظيف.

يرجى التأكد بأنك قد عرضت طنجرة الضغط على مركز خدمة SEB المعتمد بعد ١٠ سنوات من الإستعمال.

- لتنظيف الجزء الداخلي من قدر الألمينيوم المُرَوِّد بطلاء غير لاصق: يُغسل الوعاء يدوياً فقط بالماء الساخن، بسائل التنظيف واسفنجة ناعمة. لا تستخدم المساحيق الكاشطة.
- يُغسل بالماء الساخن، مع القليل من سائل التنظيف، بواسطة اسفنجة ناعمة.
- لا تستعمل المساحيق الكاشطة أو الإسفنجات المعدنية.
- إذا احترق بعض الطعام في القدر، املاً القدر بالماء الساخن واتركه لكي يُنقع. ثم نظّف القدر بسائل التنظيف.
- لتنظيف الجزء الخارجي من القدر: ينظف بالإسفنجة وسائل التنظيف.

يمكن تنظيف وعاء الإستانلس ستيل والسلة في جلاية الصحون.

لا تضع القدر المُرَوِّد بطلاء غير لاصق (حسب الموديل) للتنظيف في جلاية الصحون، لأن أقراص التنظيف المُستعملة فيها، تحتوي على مواد ضارة بالمعدن، وتُعرض الأجزاء المصنوعة من الألمينيوم للتآكل.

إن كثرة إستعمال القدر المُرَوِّد بطلاء غير لاصق (حسب الموديل) قد تُغيّر في لون الطلاء الغير لاصق قليلاً (يميل الى الاصفرار)

#### لتنظيف الغطاء:

- يُغسل الغطاء باستعمال الإسفنجة وسائل التنظيف.

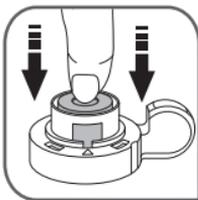
يُصَفَّى الغطاء عمودياً لإزالة المياه المتبقية بين الأجزاء المعدنية والبلاستيكية من الغطاء.

#### لتنظيف الحلقة المانعة للتسرب:

- بعد كل استعمال، تُنظّف الحلقة المانعة للتسرب (A)، وتُنظّف أيضاً الحُجيرة التي توضع فيها.
- لإعادة تركيب الحلقة، يُرجى العودة الى شكل 15، مع الحرص أن الحلقة قد تم تركيبها بشكل صحيح تحت كل نتوء في الغطاء.

#### لتنظيف صمام التشغيل (A):

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



بعد نزع صمام التشغيل (A) الحلقة (A) ووحدة المؤقت (F)\*، يمكنك وضع الغطاء في جلاية الصحون لتنظيفه.

## توصيات في الإستعمال

- ١ - يكون البخار شديد الحرارة عند خروجه من صمام التشغيل. احذر من النفط البخاري.
- ٢ - عندما يكون مؤشر الضغط مرتفعاً، لن يمكنك فتح طنجرة الضغط.
- ٣ - مثلها مثل أي من أواني الطهي، إحرص على مراقبتها عن قرب أثناء استعمال طنجرة الضغط بالقرب من الأطفال.
- ٤ - لنقل أو تحريك طنجرة الضغط، يُرجى استعمال مقبضي القدر.
- ٥ - لا تترك الطعام داخل طنجرة الضغط. لا تحمل طنجرة الضغط بواسطة مقبض الغطاء ابداً.
- ٦ - لا تستعمل أية مواد للبييض، أو مواد تحتوي على مادة الكلورين، لأن ذلك سوف يضر بجودة معدن الفولاذ.
- ٧ - لا تترك الغطاء منقوعاً في الماء.
- ٨ - استبدل الحلقة المطاطية المانعة للتسرب كل سنة، أو عندما تظهر عليها التشققات.
- ٩ - يجب تنظيف طنجرة الضغط فقط عندما تكون باردة وفارغة.
- ١٠ - يرجى التأكد بأنك قد عرضت طنجرة الضغط على مركز خدمة SEB المعتمد بعد ١٠ سنوات من الإستعمال.

## التنظيف

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

العلامات البنية اللون التي تظهر بعد الإستعمال لفترة طويلة، لا تؤثر على أداء طنجرة الضغط.

إن مظهر التقادم على الغطاء الخارجي يعود بسبب احتكاكه بالقدر، وهذا أمر طبيعي.

لطناجر الضغط المزوّدة بطلاء غير لاصق (حسب الموديل):  
الخبوش البسيطة والجروح الطفيفة التي قد تظهر مع الإستعمال 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 تُعرض القدر للتسخين المفرط عندما يكون فارغاً.
- لتنظيف الطنجرة من الداخل و تنظيف قدر الإستانلس ستيل:
- يُنظف بإسفنجة معدنية وسائل التنظيف.
- إذا كان الجزء الداخلي من القدر فيه لمعان قزحي الألوان أو لطخات بيضاء (ترسبات كلسية)، يمكن تنظيفها بالخل الأبيض.

■ لا تدع الدهون تحترق الى حدود التفحم. قد تكون الأبخرة الصادرة عن الطهي ضارة جداً للحيوانات ذات الأجهزة التنفسية الحساسة مثل الطيور. يُرجى من أصحاب الطيور الحفاظ على طيورهم بعيداً عن المطابخ.

## السلامة

زُودت طنجرة الضغط بعدة أدوات من أجل السلامة:

### ■ سلامة الإقفال:

- إذا لم يتم وضع الغطاء بشكل صحيح أو إذا كنت قد نسيت طي مقبض الغطاء، سوف يتسرب البخار من مؤشر الضغط (D) من طنجرة الضغط وأنه لا يمكن تولد الضغط.

### ■ سلامة الفتح:

- إذا كانت طنجرة الضغط تحت قوة الضغط، يكون مؤشر الضغط (D) مرتفعاً، وبالتالي فإن مقبض "فتح/إغلاق" الغطاء (G) يجب أن لا يستعمل.

- لا تحاول فتح طنجرة الضغط بالقوة أبداً.

- فوق كل ذلك، يرجى عدم لمس مؤشر الضغط (D).

- يرجى الحرص والتأكد بأن الضغط داخل الطنجرة قد انخفض (مؤشر الضغط (D) في الموقع الأدنى).

- مقابض الغطاء هي عوامل أساسية للسلامة. فلا تُغيرها بنفسك. لا تستعمل أي نوع آخر من مقابض الغطاء.

- إذا حوّلت مقبض "فتح/إغلاق" الغطاء (G) الى الوضع العمودي أثناء وجود الطنجرة تحت الضغط، فلن يكن بإمكانك فتحه. تُعتبر هذه الميزة عاملاً إضافياً للسلامة.

- ارجع مقبض الغطاء الى وضعه الافقي، وانتظر الى أن ينخفض مؤشر الضغط (D) الى الموقع السفلي.

### ■ تدبيران اساسيان للسلامة ضد الضغط الزائد :

- التدبير الأول : صمام السلامة (E) يصرّف الضغط - شكل 19

- التدبير الثاني : تسمح الحلقة المطاطية بخروج الضغط الزائد - شكل 19

### في حال تم تفعيل أحد أنظمة السلامة بسبب الضغط الزائد:

■ أطفئ المصدر الحراري.

■ اترك طنجرة الضغط لكي تبرد تماماً.

■ افتح الطنجرة.

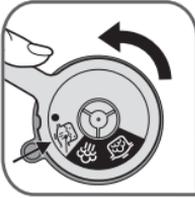
■ افحص ونظف صمام التشغيل (A)، قناة نفث البخار (B)، وصمام الأمان (E)، والحلقة المطاطية المانعة للتسرب (I) - شكل 15 - 16 - 17 - 17 مكرر. انظر فقرة "فحوصات الزامية قبل كل استعمال".

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

يرجى عدم التدخل بعمل مؤشر الضغط .

■ بالنسبة للطعام الذي يتمدد أثناء الطهي، مثل الأرز، الخضار المجففة، البقوليات أو الكمبوت، واليقطين، والكوسى، والجزر، والبطاطس، وشرائح السمك، لا تملأ الطنجرة بأكثر من الثلث (1/3) علامة (MAX1). دع طنجرة الضغط لتبرد بضع دقائق، ثم بردها تحت تيار الماء البارد. منهجياً، يجب هز طنجرة الضغط في كل مرة قبل فتحها وبعد التأكد بأن مؤشر الأمان قد انخفض بشكل جيد لكي تتجنب خروج فقاعات البخار التي قد تصيبك بالحروق. هذه العملية هي هامة جداً، وبشكل خاص بعد إخراج البخار بشكل سريع، أو بعد تبريد الطنجرة تحت صنوبر الماء البارد. لبعض أنواع الشوربات، ننصح بإجراء عملية التبريد السريع تحت الماء البارد (انظر فقرة "نهاية الطهي" في وضعية الطهي الضغط).

## الطهي بأسلوب "الطهي البطيء"\*



■ ضع صمام التشغيل (A) على موقع "الطهي البطيء" . للقيام بذلك، إحرص على بذل ما يكفي من الجهد لتجاوز الدرجة الحالية إلى وضعية إزالة الضغط.  
■ إحرص وتأكد أن تكون طنجرة الضغط مقللة تماماً قبل الإستعمال - شكل 2.

■ ضع طنجرة الضغط على مصدر حرارة مناسب وإخفض درجة الحرارة الى الحد الأدنى.

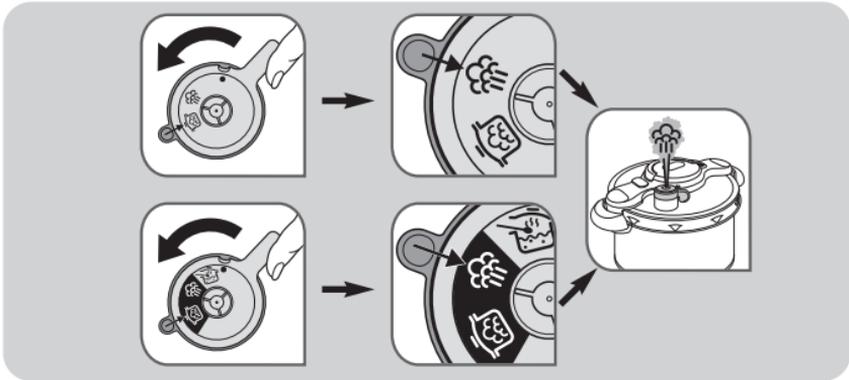
■ احسب واضبط وقت الطهي المذكور في الوصفة.

■ أثناء اسلوب "الطهي البطيء" يمكنك فتح طنجرة الضغط في أي وقت لتحريك الطعام، أو لتأكد من نضوج الطعام، أو لإضافة المكونات.

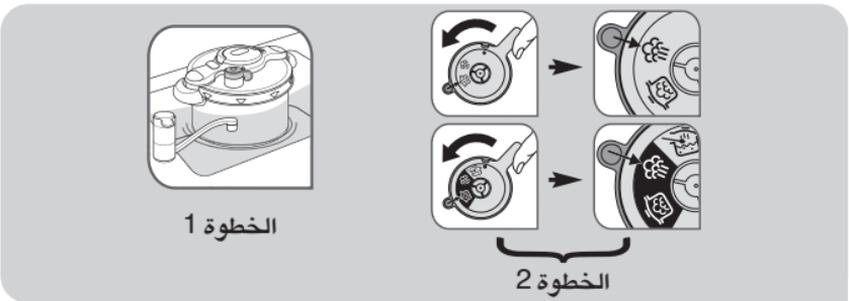
■ في حال واجهت صعوبة في إغلاق طنجرة الضغط، اغسل السدادة تحت الماء الجارية ثم اعدها الى الغطاء من دون تجفيفها - شكل 18 و شكل 14 واحرص على إدخالها تحت كل نتوء في الغطاء

■ إذا كانت الحرارة في المصدر الحراري مرتفعة، فمن المحتمل أن تُقفل طنجرة الضغط (يرتفع مؤشر الضغط (D) ويُقفل الطنجرة)، وبالتالي قد يتوقف مقبض الغطاء عن العمل، أو لم يعد بالإمكان فتح الطنجرة. في هذه الحالة، تخفف درجة الحرارة أو يُطفأ المصدر الحراري. إذا كنت تستعمل لوحات تسخين من الحديد المصبوب، ارفع الطنجرة عن المصدر الحراري.

■ لطناجر الضغط المزودة بطلاء غير لاصق: لا تستعمل المخافق المعدنية أو أدوات الطهي الحادة. لا تضرب جوانب الطنجرة بأدوات الطهي لتنزيل ما علق فيها من بقايا الطعام، لأن ذلك يؤدي الى إتلاف الجوانب وقد يؤدي مستقبلاً للتسرب.



■ تصريف بخار سريع تحت الماء البارد: ضع طنجرة الضغط تحت صنوبر الماء. افتح صنوبر الماء البارد في المغسلة وغطس قعر طنجرة الضغط بالماء الى أن يهبط مؤشر الضغط (D). عندما ينخفض مؤشر الضغط (D) مرة ثانية، تكون الطنجرة قد فرغت من الضغط. حول صمام التشغيل (A) الى الموقع .



■ يمكنك الآن فتح طنجرة الضغط - شكل 3  
 ■ في حال وجود صعوبة عند فتح الطنجرة، اغسل السدادة تحت الماء وارجعها الى الغطاء دون تجفيفها - شكل 18 وأدخلها بكل عناية تحت كل نتوء في الغطاء. شكل 14

إذا، لاحظت أثناء تصريف البخار إفرازات غير طبيعية من السوائل أو من الطعام، ارجع صمام التشغيل (A) الى موقع الطهي بالضغط ، ثم طبق اسلوب تصريف الضغط تحت الماء البارد.

إذا لم ينخفض مؤشر الضغط (D) ضع الطنجرة تحت صنوبر الماء البارد افتح صنوبر الماء البارد في المغسلة وغطس قعر طنجرة الضغط بالماء الى أن يهبط مؤشر الضغط (D).

- تأكد بأن صمام الأمان يتحرك بسهولة (انظر فقرة "التنظيف" وفقرة "فحوصات الزامية قبل كل استعمال") - شكل 17 و 17 مكرر .
- أصف المكونات والسوائل.
- أغلق طنجرة الضغط - شكل 2
- في حال واجهت صعوبة في إغلاق طنجرة الضغط ، اغسل السداة تحت الماء الجارية ثم اعدھا الى الغطاء من دون تجفيفھا - شكل 18 واحرص على إدخالھا تحت كل نتوء في الغطاء شكل 14.
- اعد تركيب صمام التشغيل (A) - شكل 8

## الطهي باسلوب "الطهي بالضغط"



- ضع صمام التشغيل (A) على موقع "الطهي بالضغط" شكل 9.
- إحرص وتأكد أن تكون طنجرة الضغط مغلقة تماماً قبل الإستعمال - شكل 2.
- ضع طنجرة الضغط على مصدر حراري وارفع درجة الحرارة الى الحد الأقصى.
- للموديلات المزودة بوحدة المؤقت : يضبط وقت الطهي بحسب الوصفة (انظر فقرة "استعمال وحدة التحكم بالطهي").
- أصوات الصفير، النفث الهوائي التي تصدر عن مؤشر الضغط هي أمر طبيعي، فهي تسمح بخروج الهواء قبل الطهي.

### أثناء الطهي باسلوب "الطهي بالضغط"

- عندما يبدأ صمام التشغيل (A) بنفث البخار بشكل مستمر ويصدر بانتظام صوت نفث البخار، اخفض الحرارة من المصدر الحراري.
- احسب واضبط وقت الطهي المذكور في الوصفة.
- أثناء عملية الطهي، تأكد بأن الصمام ينفث البخار بانتظام. فإن لم يكن البخار كافياً، ارفع درجة الحرارة في المصدر الحراري قليلاً، وإذا كان البخار كثيفاً، اخفض درجة الحرارة.

### عند انتهاء عملية الطهي باسلوب "الطهي بالضغط"

#### لتصريف البخار :

- عندما يتوقف المصدر الحراري، لديك خيارين:
- تصريف بخار تدريجي : حول بثبات موقع صمام التشغيل (A) لإختيار سرعة التصريف. وعند الإنتهاء، أرجعه بعكس العلامة ☞ - شكل 10

## تغيير بطارية وحدة المؤقت

■ بطارية وحدة التحكم بالطهي هي من طراز : CR2032

■ إذا ظهر هذا الرمز ، أو إذا لم يعد هناك أي عرض على الشاشة، استبدل البطارية.



■ يعتمد طول عمر البطارية على كثرة استعمالات وحدة المؤقت.

■ تحتوي البطارية على ثنائي الميثوكسي إيثان رقم: CAS 110-71-4 وهي تخضع للقوانين الأوروبية. ومن أجل سلامتك، ومن أجل حماية البيئة، لا تفتح البطارية، ولا تعرضها للحرارة العالية، ولا ترميها من ضمن المهملات المنزلية: بل يرجى ايداعها لدى مركز تجميع البطاريات الفارغة.

■ يجب عدم إعادة شحن البطاريات الغير قابلة لإعادة الشحن.

■ يجب أن لا تكون البطاريات من أنواع مختلطة 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، يرجى إزالة البطاريات منه.

■ يجب ألا تشكل أقطاب البطارية دائرة قصيرة.

■ تجرى هذه العملية فوق سطح افقي منبسط حتى يمكن وضع الغطاء بشكل افقي صحيح.

■ لإزالة البطارية من وحدة المؤقت، افتح غطاء حجيرة البطارية بواسطة قطعة نقود معدنية (انظر الرسم التوضيحي المقابل).

■ ضع البطارية.

■ ضع الحلقة في حجيرة البطارية.

■ ضع رمز "نصف القمر"  الموجود على غطاء البطارية في مُقابل رمز "نصف القمر"  الآخر الموجود على وحدة التحكم.

■ ادر بعناية غطاء البطارية واستمر بالضغط قليلاً عند تحريكه ليصبح رمز "نصف القمر"  الموجود على البطارية على خط واحد رمز "القمر"  على وحدة المؤقت.

■ تجرى هذه العملية فوق سطح افقي منبسط حتى يمكن وضع الغطاء بشكل افقي صحيح.

■ لا تحاول إغلاق غطاء البطارية بالقوة. ولا تُدير الغطاء بعد نقطة التوقف.

■ في حال خسارة الغطاء، يمكنك شراء وحدة مؤقت جديدة من أحد مراكز خدمة SEB المعتمدة.

لا تضع وحدة المؤقت في الماء ولا في جلاية الصحون.

لا تستعمل وحدة المؤقت بالطهي في موقع الطهي البطيء (Stewpot)

## قبل الطهي

■ قبل كل استعمال، انزع صمام التشغيل (A) - شكل 11 وتأكد أن صمامة نفث البخار (B) غير مسدود - شكل 13.

أثناء الطهي، يُرجى التأكد أن صمام التشغيل (A) يعمل بانتظام. فإن لم يكن البخار كافياً، تُرفع درجة الحرارة قليلاً من المصدر الحراري. أما إذا كان البخار أكثر من اللازم، يجب تخفيف درجة الحرارة.



1 للتحويل الى وحدة المؤقت : اضغط الزر



2 برمج مدة الطهي (بالدقائق)

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



3 ابدأ برفع حرارة المصدر الحراري الى الدرجة القصوى.



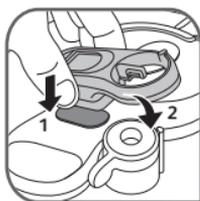
4 بمجرد أن تبلغ طنجرة الضغط درجة الحرارة المناسبة للطهي، سوف تُطلق وحدة التحكم بالطهي إشارة صوتية تنبيهية، ويبدأ العد العكسي (تومض الأرقام).  
اخفض قوة المصدر الحراري.



5 عند انتهاء المدة المحددة للطهي، سوف يُطلق المؤقت إشارة صوتية تنبيهية.

■ لإيقاف الإشارة الصوتية الصادرة عن المؤقت، اضغط على هذا الزر.  
■ يطفأ مصدر الحرارة.

الضغط باستمرار على الزر سوف يُعيد الضبط و يوقف عمل وحدة المؤقت.



تركيب ونزع وحدة المؤقت \*

■ لتركيب وحدة المؤقت (F) - شكل 12. أدخل أولاً الجزء الأمامي في القالب المخصص ثم اضغط على الجزء الخلفي ليتم التركيب.  
■ لكي تتمكن من نزع وحدة المؤقت (F)، ارفعها باستعمال الطرف وارفعها.

■ أثناء طهي الطعام بالضغط، يجب أن لا تلامس سلّة البخار الماء - شكل 6 وشكل 7 .  
في الموديلات ذات سعة 3 لتر، فإنه من الطبيعي أن يكون ارتفاع مستوى الماء يغطي قعر  
السلّة

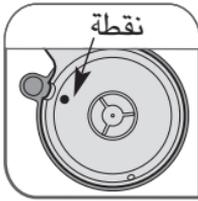
**يجب ألا يتجاوز الطعام الذي يوضع في سلّة البخار\* علامة الحد  
الأقصى MAX2**

## تركيب وإزالة صمام التشغيل (A)

**لإزالة صمام التشغيل (A) :**

■ توضع النقطة على خط واحد مع مؤشر تحديد موقع الصمام (C)  
وبالضغط الى الأسفل على حلقة صمام التشغيل (A) حسب  
الصورة التوضيحية.

■ ارفع الصمام - شكل 11



**لتركيب صمام التشغيل:**

■ يجب تثبيت صمام التشغيل (A) - الشكل 8 بوضع نقطة صمام  
التشغيل مع مؤشر الموقع (C) انظر الشكل المقابل.



■ اضغط على صمام التشغيل (A) بحيث يُركب على قناة نفث البخار.

■ اضغط على الرمز في صمام التشغيل (A) وحركه دائرياً حسب  
الصورة التوضيحية

## وحدة التحكم بالطهي\*

\*لا يُمكن استعمال وحدة التحكم بالطهي في موقع الطهي البطيء (Stewpot).

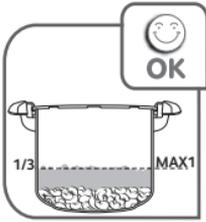
صُممت وحدة التحكم بالطهي لمساعدتك في ضمان أفضل نتائج الطهي وإتاحة الفرصة  
لك بضبط وتحسين استهلاك الطاقة. وهي بالتالي تبدأ بالبعد العكسي لمدة الطهي بمجرد  
بلوغ درجة الحرارة المناسبة "لطهي بالضغط" الى المستوى المطلوب .

**يجب أن يُشكّل المؤقت بطنجرة الضغط لكي تبدأ بالعمل .**

- ضع طنجرة البخار فوق المصدر الحراري ، ثم اضبط الحرارة على الحد الأقصى.
- عندما يبدأ البخار بالخروج من الصمام ، اخفض درجة الحرارة واضبط أداة التحكم بالطهي (المؤقت) على ٢٠ دقيقة.
- بعد ٢٠ دقيقة ، اطفئ المصدر الحراري.
- ضع رمز  صمام التشغيل (A) على نفس الخط مع علامة موقع الصمام (C).
- عندما يهبط مؤشر الضغط (D) الى الأسفل ، تكون طنجرة الضغط قد اصبحت فارغة من الضغط.
- افتح طنجرة الضغط - شكل 3.
- نظّف طنجرة الضغط بسائل التنظيف.

## المستويان الأدنى والأقصى للتعبئة

- الحد الأدنى هو ٢٥ سننل (كوبان) - شكل 4
- الحد الأقصى هو ثلثي (٢/٣) ارتفاع القدر ، علامة (MAX2) - شكل 5
- لا تستعمل الملح الخشن في طنجرة الضغط ، استعمل فقط الملح الناعم وفي نهاية عملية الطهي.



### لبعض أنواع الطعام:

- بالنسبة للطعام الذي يتمدد أثناء الطهي ، مثل الأرز ، الخُضار المجففة ، البقوليات أو الكمبوت ، واليقطين ، والكوسى ، والجزر ، والبطاطس ، وشرائح السمك ، لا تملأ الطنجرة بأكثر من الثلث (١/٣) علامة (MAX1). دع طنجرة الضغط لتبرد بضع دقائق ، ثم بردها تحت تيار الماء البارد. منهجياً ، يجب هزّ طنجرة الضغط في كل مرة قبل فتحها وبعد التأكد بأن مؤشر الأمان قد انخفض بشكل جيد لكي تتجنّب خروج فقاعات البخار التي قد تصيبك بالحروق. هذه العملية هي هامة جداً ، وبشكل خاص بعد إخراج البخار بشكل سريع ، أو بعد تبريد الطنجرة تحت صنوبر الماء البارد. للشوربات ، ننصح بإجراء عملية التبريد السريع تحت الماء البارد (انظر فقرة "نهاية الطهي" في وضعية الطهي الضغط).

## استعمال سلّة البخار \*

- يُسكب مقدار ٧٥ سننل من الماء في قعر القدر (O)



### حسب الموديل:

- توضع الحاملة الثلاثية \* (L) والسلة \* (J) في اسفل القدر.
- ثبّت الحاملة ثلاثية \* (K) في السلة \* (J) ، ثم ضع المجموعة في اسفل القدر.





تصريف البخار



الطهي البطيء\*



الطهي بالبخار

## الفتح

- حول مقبض الغطاء من الوضعية الأفقية الى الوضعية العمودية - شكل 3.
- يتحرك الغطاء دائرياً
- ارفع الغطاء
- في حال وجود صعوبة عند فتح الطنجرة، اغسل السدادة تحت الماء وارجعها الى الغطاء دون تجفيفها - شكل 18 وأدخلها بكل عناية تحت كل نتوء في الغطاء. شكل 14

## الإقفال

- يرجى الحرص على أن يكون مقبض الغطاء في الوضعية العمودية.
- ضع الغطاء على القدر كما هو مبين في الشكل 1 بحيث مؤائمة الجزء البلاستيكي على نفس الخط مع مقابض القدر.
- حول مقبض الغطاء من الوضعية العمودية الى الوضعية الأفقية - شكل 2
- من الطبيعي أن يتحرك الغطاء دائرياً على القدر.

## إن لم يكن باستطاعتك إغلاق الغطاء

- تأكد من صحة تركيب الحلقة المطاطية المانعة للتسرب.
- في حال وجود صعوبة عند إقفال الطنجرة، اغسل السدادة تحت الماء وارجعها الى الغطاء دون تجفيفها - شكل 18 وأدخلها بكل عناية تحت كل نتوء في الغطاء. شكل 14

## الإستعمال للمرة الأولى



- للموديلات المزودة بطلاء غير لاصق: تُغسل الجوانب الداخلية وتُمسح كلها بقليل من زيت الطهي.

## حسب الموديل:



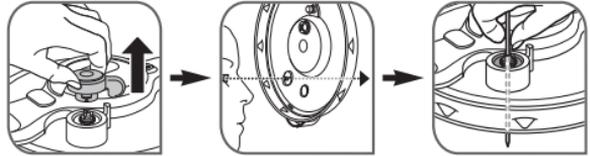
- توضع الحاملة الثلاثية \* (L) والسلة \* (J) في اسفل القدر.
- ثبت الحاملة ثلاثية \* (K) في السلة \* (J)، ثم ضع المجموعة في اسفل القدر.
- إملا القدر (O) بالماء لغاية الثلثين (2/3) علامة (MAX2) - شكل 5
- أغلق طنجرة البخار
- ضع رمز التشغيل (A) على نفس الخط مع علامة موقع الصمام (C) - شكل 9.

## وصف أجزاء المنتج - (انظر الرسوم التوضيحية)

A - صمام التشغيل	H - الغطاء
B - قناة تصريف البخار	I - حلقة مطاطية لمنع التسرب
C - علامة موقع الصمام	J - سلة البخار*
D - مؤشر الضغط (انظر فقرة "السلامة")	L / K - حاملة ثلاثية القوائم*
E - صمام الأمان	M - مقبض الطنجرة
F - المؤقت*	N - مستوى الحد الأقصى للتعبئة
G - مقبض الغطاء	O - القدر

## فحوصات الزامية 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 التأكد بأن الكرة\* في صمام الأمان تتحرك بسهولة (استعمل عود تنظيف الأذن ن بعد نزع القطن عنه).



■ يُرجى التأكد بأن عمود المكبس\* في صمام الأمان يتحرك بسهولة (اضغط على عمود المكبس عدة مرات بالسبابة).

## الصيانة

- لا تحاول فتح طنجرة الضغط بالقوة. تأكد أولاً بأن الضغط بداخلها قد تم تصريفه. وأن مؤشر مستوى الضغط (D) في الموقع المنخفض. (يرجى مراجعة فقرة "السلامة")
- في حال ملاحظتك أن أحد أجزاء طنجرة الضغط قد انكسر أو أصيب بالتشقق، لا تحاول فتح الطنجرة تحت أي ظرف من الظروف؛ انتظر إلى أن تبرد الطنجرة تماماً قبل تحريكها. ولا تستعملها ثانية، واعرضها على مركز خدمة SEB المعتمد للتصليح.
- لا تعبث بأنظمة السلامة عند اتباع إرشادات التنظيف والصيانة.
- استعمل فقط قطع غيار SEB الأصلية للموديل الذي عندك. ذلك يعني بشكل خاص القدر وغطاء طنجرة الضغط الأصلية.
- لا تستخدم طنجرة الضغط لتخزين فيها الطعام المالح أو الحامض قبل وبعد الطهي، لأن ذلك يؤدي إلى إعطابها.
- تنظف وتغسل طنجرة الضغط بعد كل استعمال.
- لا تضع صمام الأمان (A)، الحلقة المطاطية (I)، المؤقت\* (F) أو القدر الغير مزود بطبقة غير لاصقة، في جلاية الصحون.
- لا تغمر المؤقت بالماء.
- لا تستعمل مواد التبييض أو مواد التنظيف التي يدخل في تركيبها الكلور.
- لا تترك الغطاء منقوعاً بالماء.
- استبدل الحلقة المطاطية المانعة للتسرب سنوياً، أو في حال تعرضها للتمزق.
- يرجى إجراء فحص لطنجرة الضغط في مركز خدمة SEB المعتمد بعد ١٠ سنوات من الإستعمال.
- عند تخزين طنجرة الضغط، اقلب الغطاء على القدر لكي تتجنب تلف الحلقة المطاطية من عامل التقادم.

يرجى الإحتفاظ بهذه الإرشادات<sup>٤</sup>

## بعد الطهي

- لطناجر الضغط التي تتمتع بطلاء غير لاصق (حسب الموديل) : لا تستعمل الأدوات المعدنية، أو المخافق الحادة. لا تصفي أدوات الطهي بالضرب على حافة الطنجرة، لأن ذلك قد يؤدي الى عطبها وبالتالي يسبب في التسرب.
- حرك بثبات صمام التشغيل (A) واختر سرعة تصريف البخار. وعند الإلتهاء، ارجع المؤشر الى علامة  شكل 10. إذا لاحظت أي شيء غير اعتيادي أثناء تصريف البخار، ارجع صمام التشغيل (A) الى موقع "الطهي بالضغط" ثم حاول تنزيل الضغط بواسطة تبريد الطنجرة تحت الماء البارد - (انظر فقرة "نهاية الطهي" في وضعية الطهي بالضغط)
- إذا لم ينخفض مؤشر مستوى السلامة (D)، ضع طنجرة الضغط تحت تيار الماء البارد من الصنبور - ( انظر فقرة "نهاية الطهي" في وضعية الطهي بالضغط)
- لا تتدخل بعمل مؤشر السلامة.
- بعد طهي اللحوم ذات الجلد الخارجية (مثل لسان العجل)، والتي قد تنتفخ أثناء تعرضها للضغط، لا تحاول ثقبها وإن بدت الجلد ناضجة تحت الضغط فقد تتعرض للحرق. نوصي بثقب هذا النوع من اللحوم قبل الطهي.
- بالنسبة للطعام التي يتمدد أثناء الطهي، مثل الأرز والبقوليات والخضروات المجففة أو الكومبوت، واليقطين، والكوسى، والجزر، والبطاطس، وبشرائح السمك، دع طنجرة ضغط بضع دقائق لتبرد، ثم بردها تحت تيار من الماء البارد. تهن طنجرة الضغط بانتظام وبشكل لطيف في كل مرة قبل فتحها، وبعد التأكد بأن مؤشر الأمان قد انخفض بشكل جيد، لكي تتجنب خروج فقاعات البخار التي يمكن أن تصيبك بالحروق.
- هذه العملية هي هامة جداً، و بشكل خاص بعد إخراج البخار بشكل سريع، أو بعد تبريد الطنجرة تحت الماء البارد.
- يرجى توخي الحذر الشديد دائماً عند نقل طنجرة الضغط عندما تكون تحت الضغط. يرجى استعمال المقابض ومقبض الغطاء، كما يرجى استعمال القفازات إن كان ذلك ضرورياً.
- بالنسبة للشوربات، ننصح بإجراء عملية التبريد السريع تحت الماء البارد (انظر فقرة "نهاية الطهي")
- يرجى التأكد أن الصمام في موقع تصريف البخار قبل فتح طنجرة الضغط. يجب أن يكون مؤشر مستوى الضغط (D) في الموقع المنخفض.

■ يرجى تركيز الإنتباه إذا كنت تستعمل طنجرة الضغط بالقرب من الأطفال.

■ إن طنجرة الضغط لديك تعمل بالضغط. ولكنها قد تُسبب لك الحروق إن لم تُستعمل بطريقة صحيحة. تأكد دائماً أن طنجرة الضغط محكمة الإقفال قبل البدء بتسخينها. يرجى مراجعة فقرة "الإقفال".

■ أثناء الطهي، يرجى التأكد بأن صمام تنفيث البخار دائماً يصدر الهسهسات. أما إذا لم يخرج ما يكفي من البخار، افتح المنتج وتحقق من وجود ما يكفي فيه من السوائل، كما يرجى التأكد بأن قناة تنفيث البخار غير مسدودة. أما إذا استمر البخار بعدم الخروج بعد هذه الفحوصات، يرجى رفع الحرارة من المصدر الحراري.

■ لا تظهرو أنواع الطعام التي تشكل خطراً على انسداد أجهزة السلامة.

- التوت

- لؤلؤة الشعير

- رقائق الشوفان

- البازلاء

- النودلز

- المعكرونة

- السباجيتي

- الراوند

- الكشمش

## أثناء الطهي

### وبعد

■ لا تستعمل طنجرة الضغط لتهي الوصفات التي يدخل في مكوناتها الحليب.

■ لطناجر لضغط المصنوعة من الإستانلس ستيل، لا تستعمل ملح البحر، استعمل فقط الملح الخفيف، وعند انتهاء الطهي.

■ لا تستعمل طنجرة الضغط للقلي بالزيت تحت الضغط.

■ لا تترك طنجرة الضغط دون مراقبتك أثناء تسخين الزيت أو السمنة. إن الإفراط في التسخين يولد الدخان ويحرق الزيت. وقد ترتفع حرارة الزيت لدرجة تكفي لإندلاع النار.

■ لا تستعمل طنجرة الضغط في أي استعمال آخر غير الذي صُممت لإجله.

■ لا تضع طنجرة الضغط في فرن ساخن.

■ لا تضع ورقة الألمينيوم في طنجرة الضغط لكي لا يتراكم عليها العفن.

■ لا تضع الورق الشفاف في طنجرة الضغط.

■ أبخرة الكحول قابلة للاشتعال. يرجى ترك الماء يغلي لمدة ٢ دقيقة قبل وضع الغطاء.

■ استعمل فقط المصدر (المصادر) الحرارية المتوافقة والمذكورة في دليل الإستعمال.

## ضوابط هامة للسلامة

قبل استعمال طنجرة الضغط هذه، يُرجى أخذ الوقت لقراءة جميع التعليمات والإرشادات المرفقة، ويُرْجى الرجوع دائماً إلى "دليل المُستعمل" الإستعمال الخاطيء ينتج عنه أضرار كبيرة.

- 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.

<p><b>يُرجى التأكد</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>■ أن جميع الفتحات والمنافذ غير مسدودة (انظر فقرة "قبل الطهي") شكل 13.</li> <li>■ أن الكرة الصغيرة* وقضيب المكبس* في صمام الأمان يتحركان بسهولة - شكل 17 و 17 مكرر.</li> <li>■ أن الحلقة المطاطية المانعة للتسرب قد تم تركيبها تحت كل نتوء من نتوءات الغطاء. - شكل 14</li> <li>■ أن مقايض الغطاء محكمة التركيب. مقايض الغطاء هي آمنة. فلا تُغيرها بنفسك. ولا تستعمل أي موديل آخر من المقايض.</li> </ul>	<p><b>فحوصات الزامية</b></p> <p><b>قبل كل استعمال</b></p>
<ul style="list-style-type: none"> <li>■ لا تستعمل طنجرة الضغط أبداً دون سوائل بداخلها فقد ينتج عن ذلك عطب كبير. تأكد دائماً من وجود كمية كافية من السوائل أثناء الطهي</li> <li>■ الحد الأدنى ٢٥ سنتل - شكل 4</li> <li>■ الحد الأقصى ٢/٣ (ثلثي) ارتفاع طنجرة الضغط، علامتان بالحد الأقصى - شكل 5</li> <li>■ عند الطهي بالضغط، يجب أن لا يلامس الطعام الموجود في سلة البخار السوائل - شكل 6 و 7.</li> <li>■ الحد الأقصى هو ١/٣ (الثلث)، علامة واحدة من علامات الحد الأقصى (MAX1) من عمق القدر، للأطعمة التي تتمدد / أو تُفرز الرغوة أثناء الطهي، مثل الأرز، البقوليات، الخضروات المجففة، الكومبوت، اليقطين، الكوسى، الجزر، التفاح وشرائح السمك ...</li> <li>■ يجب أن لا يزيد ارتفاع الطعام في سلة البخار عن علامة (MAX2) من مستوى القدر.</li> </ul>	<p><b>يُرجى التقيد</b></p> <p><b>دائماً بالكميات</b></p> <p><b>التالية</b></p>