

**SEB CONSEIL**  
 Pour toute information complémentaire  
 Service consommateurs :  
 www.seb.fr tel.: 09 74 50 10 21  
PREL. APPL. LOCAL

**SEB**<sup>®</sup>  
 L'Authentique

FR p. 1  
 AR p. 25



Juillet 2018 - Réf. : 1520007049 - Réalisation : Espace Graphique



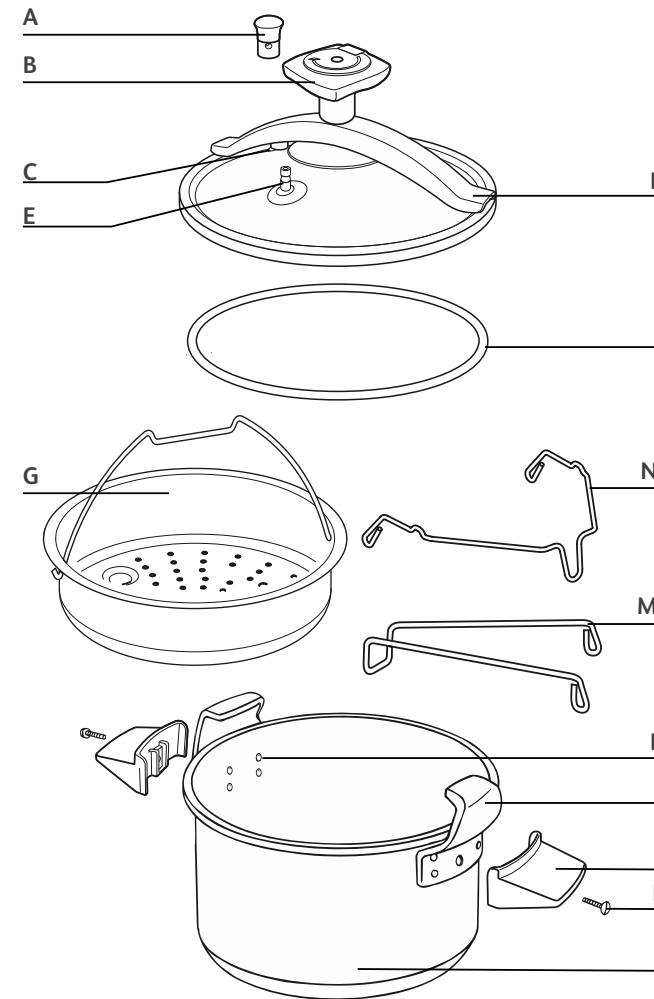
Guide de l'utilisateur  
 دليل الإستعمال

www.groupeseb.com

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

FR  
 AR

Schéma descriptif \_\_\_\_\_



\* حسب الموديل - selon modèle

## ضوابط هامة للسلامة

قبل استعمال طنجرة الضغط هذه، يُرجى أخذ الوقت لقراءة جميع التعليمات والإرشادات المرفقة، ويُرجى 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.

## 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

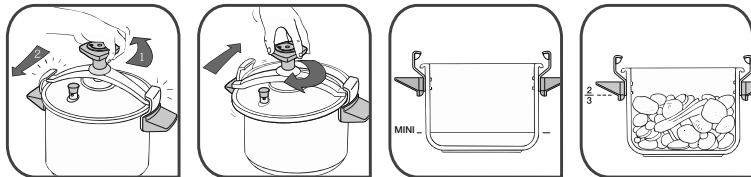


fig 1

fig 2

fig 3

fig 4

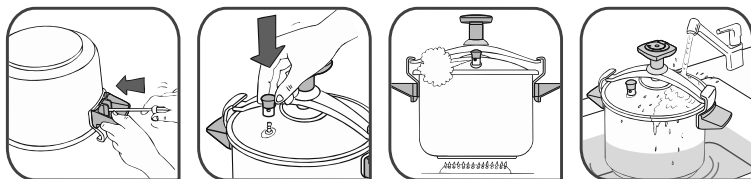


fig 5

fig 6

fig 7

fig 8

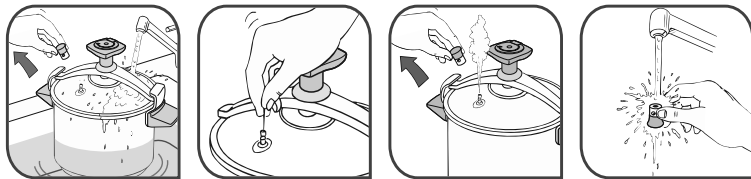


fig 9

fig 10

fig 11

fig 12

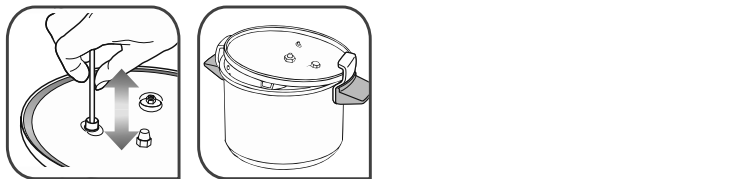


fig 13

fig 14

<b>VERIFICATIONS IMPERATIVES AVANT CHAQUE UTILISATION</b>	<p><b>VERIFIER</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>■ à l'œil et au jour, que le conduit d'évacuation vapeur ne soit pas obstrué.</li> <li>■ que la bille de la soupape de sécurité soit mobile - fig 13.</li> <li>■ que les poignées de la cuve soient correctement fixées. Revisez-les si besoin - fig 5.</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 3.</li> <li>■ Maximum 2/3 de la hauteur de la cuve, repère MAX 2 - fig 4.</li> <li>■ Lors des cuissons vapeur, les aliments présents dans le panier vapeur ne doivent pas être en contact avec l'eau.</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>

<b>الْفحوصات الإلزامية قبل كل استعمال</b>	<p><b>يُرجى التأكد</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>■ (بالعين المُجرّدة وفي ضوء النهار) أن جميع الفتحات والمنافذ غير مسدودة .</li> <li>■ أن الكرة الصغيرة في صمام السلامة تتحرك بحرية تامة - شكل 13</li> <li>■ أن مقابض الغطاء محكمة التركيب. يُرجى إحكام تثبيتها إذا اقتضى الأمر - شكل 5</li> </ul>
<b>يُرجى التقيد دائماً بالكميات التالية</b>	<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 3</li> <li>■ الحد الأقصى ٢/٣ (ثلثي) ارتفاع طنجرة الضغط، علامة (MAX2) بالحد الأقصى - شكل 4</li> <li>■ عند الطهي بالضغط، يجب أن لا يلامس الطعام الموجود في سلة البخار السوائل.</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>

**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.
- 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.
- 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...**

- 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, 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' ").
- N'ouvrez jamais votre autocuiseur en force. Assurez-vous que la pression intérieure est retombée. (Voir paragraphe "Sécurité").

<b>ENTRETIEN</b>	<ul style="list-style-type: none"><li>■ 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.</li><li>■ N'intervenez pas sur les systèmes de sécurité au-delà des consignes de nettoyage et d'entretien.</li><li>■ N'utilisez que des pièces d'origine SEB correspondant à votre modèle. En particulier, utilisez une cuve et un couvercle SEB.</li><li>■ N'utilisez pas votre autocuiseur pour stocker des aliments acides ou salés avant et après cuisson, au risque de dégrader votre cuve.</li><li>■ Nettoyez et rincez votre autocuiseur immédiatement après chaque utilisation.</li><li>■ Ne passez jamais ni la soupape de fonctionnement (<b>A</b>), ni le couvercle au lave-vaisselle.</li><li>■ N'utilisez jamais d'eau de javel ou de produits chlorés, qui pourraient altérer la qualité de l'acier inoxydable.</li><li>■ Ne laissez pas le couvercle tremper dans l'eau.</li><li>■ Il est impératif de faire vérifier votre autocuiseur dans un Centre de Service Agréé SEB après 10 ans d'utilisation.</li><li>■ Pour ranger votre autocuiseur : Retournez le couvercle sur la cuve afin d'éviter l'usure prématurée du joint de couvercle.</li></ul>
------------------	--

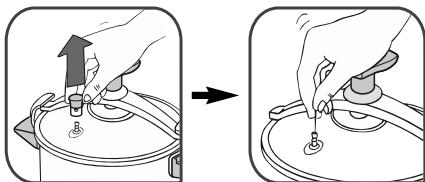
## CONSERVEZ CES INSTRUCTIONS

## Schéma descriptif \_\_\_\_\_

- |    |                             |      |                 |
|----|-----------------------------|------|-----------------|
| A. | Soupape de fonctionnement   | H.   | Rivets          |
| B. | Bouton de serrage           | I.   | Oreillon        |
| C. | Soupape de sécurité         | J.   | Poignée         |
| D. | Etrier                      | K.   | Vis de fixation |
| E. | Tige d'évacuation de vapeur | L.   | Cuve            |
| F. | Joint                       | M/N. | Trépied*        |
| G. | Panier vapeur*              |      |                 |

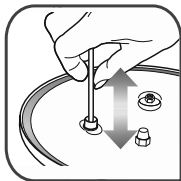
## Vérifications impératives avant chaque utilisation \_\_\_\_\_

### Vérification de la soupape de fonctionnement



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

### Vérification de la soupape de sécurité



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

# Utilisation

## Ouverture

- Tournez le bouton de serrage dans le sens inverse des aiguilles d'une montre pour abaisser l'étrier.
- Soulevez le couvercle pour le déboîter.
- Glissez-le horizontalement - Fig 1.

## Fermeture

- Faites glisser le couvercle à l'horizontale et emboîtez-le sur le bord de votre autocuiseur en vous assurant qu'il coiffe correctement le corps de votre autocuiseur.
- Tournez le bouton de serrage dans le sens des aiguilles d'une montre jusqu'à ce que l'étrier soit en contact avec les oreillons de votre autocuiseur- Fig 2.
- Pour assurer le blocage du couvercle, tournez à nouveau le bouton de serrage (**trois tours complets minimum**).

## Première utilisation

- Retournez votre autocuiseur pour monter les poignées. Positionnez-les correctement, engagez la vis et vissez à fond - Fig 5
- Après quelques jours d'utilisation, serrez à nouveau les vis.
- Posez la soupape sur la tige d'évacuation de vapeur et appuyez à fond - Fig 6

### Selon modèle :

- Posez le trépied\*(**M**) et le panier\*(**G**) au fond de la cuve.
- Clipsez le trépied\*(**N**) au panier\*(**G**), puis déposez l'ensemble au fond de la cuve.
- Remplissez la cuve (**L**) d'eau jusqu'aux 2/3.
- Fermez votre autocuiseur.
- 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.- Fig 7
- Lorsque les 20 min. sont écoulées, éteignez votre source de chaleur.
- Retirez la soupape en veillant à ne pas vous brûler avec la vapeur.
- Décompressez en mettant votre autocuiseur dans l'eau froide - Fig 8 - 9
- Lorsque plus rien ne sort par la soupape de fonctionnement, ouvrez votre autocuiseur - Fig 1
- Rincez votre autocuiseur à l'eau et séchez-la.
- Utilisez une éponge métallique et un peu de vinaigre dilué pour faire disparaître les éventuelles traces de calcaire.



## Remplissage minimum et maximum

- **Minimum** - Mettez toujours une quantité minimale de liquide à 25 cl.- Fig 3
- **Maximum** - Ne remplissez jamais votre autocuiseur au-delà des 2/3 de la hauteur de la cuve - Fig 4



### Pour certains aliments

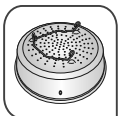
- Pour les aliments qui se dilatent pendant la cuisson, comme le riz, les légumes déshydratés, ou les compotes, ne remplissez pas votre autocuiseur au-delà du 1/3 de la hauteur de la cuve. Dans le cadre des soupes, nous vous conseillons d'effectuer une décompression rapide.

## Utilisation du panier vapeur\*

- Versez 75 cl d'eau dans le fond de la cuve (L).

### Selon modèle :

- Posez le trépied\*(M) et le panier\*(G) au fond de la cuve.
- Clipsez le trépied\*(N) au panier\*(G), 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.**

## Avant la cuisson

- Avant chaque utilisation, vérifiez que la tige d'évacuation de vapeur n'est pas obstruée - Fig 10
- Mettez en place la soupape - Fig 6
- Posez votre autocuiseur sur une source de chaleur puis réglez-la à sa puissance maximum.

## Pendant la cuisson

- Lorsque la soupape de fonctionnement laisse échapper de la vapeur de façon continue, en émettant un son régulier (PSCHHHT), réduisez la source de chaleur - Fig 7
- Décomptez le temps de cuisson indiqué dans le livre de recettes.
- Veillez, au cours de la cuisson, à ce que la soupape tourne en chuchotant 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.
- Dès que le temps de cuisson est écoulé, éteignez la source de chaleur.



## Fin de cuisson \_\_\_\_\_

### Pour libérer la vapeur :

- Une fois la source de chaleur éteinte, vous avez deux possibilités :
- **Décompression progressive** : soulevez la soupape jusqu'au premier cran de la tige d'évacuation de vapeur ou enlevez-la directement - Fig 11
- **Décompression rapide** : placez votre autocuiseur dans l'eau froide - Fig 8
- Lorsque plus rien ne sort par la soupape de fonctionnement : votre autocuiseur n'est plus sous pression
- Retirez la soupape - Fig 9.
- Ouvrez votre autocuiseur.

## Sécurités

Pendant le fonctionnement, si la tige d'évacuation de vapeur vient à se boucher, 2 sécurités à la surpression entrent en action :

- **Premier dispositif** : la soupape de sécurité libère la pression.
- **Second dispositif** : une fuite se produira entre le couvercle et la cuve par déformation de l'étrier.

### Si un des systèmes de sécurité se déclenche :

- Arrêtez la source de chaleur.
- Laissez refroidir votre autocuiseur.
- Ouvrez votre autocuiseur
- Vérifier la tige d'évacuation de vapeur, la soupape de fonctionnement, la soupape de sécurité et le joint.

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

- 1 - Assurez une étroite surveillance si votre autocuiseur est utilisée à proximité des enfants.
- 2 - Un léger échappement de vapeur est normal au niveau de la soupape de sécurité.
- 3 - Attention au jet de vapeur.
- 4 - Pour déplacer votre autocuiseur, servez-vous des poignées.
- 5 - Ne laissez pas séjourner d'aliments dans votre autocuiseur.
- 6 - N'utilisez jamais d'eau de javel ou de produits chlorés.
- 7 - Ne faites pas tremper le couvercle. Ne passez pas le couvercle au lave-vaisselle.
- 8 - Changez le joint tous les ans.
- 9 - N'utilisez pas d'objet tranchant ou pointu pour nettoyer les valves.
- 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.

## **Pour nettoyer l'intérieur de la cuve**

- Lavez avec un tampon à récurer.

## **Pour nettoyer l'extérieur de la cuve et le panier**

- Lavez avec une éponge végétale.
- Vous pouvez mettre la cuve et le panier au lave-vaisselle.

## **Pour nettoyer le couvercle**

- Lavez le couvercle sous un filet d'eau.

## **Pour nettoyer la soupape de fonctionnement**

- Nettoyez la soupape de fonctionnement sous l'eau - Fig 12
- Nettoyez la tige d'évacuation de vapeur sous un jet d'eau violent ou à l'aide d'une aiguille. - Fig 10

## **Pour nettoyer la soupape de sécurité**

- Nettoyez la base de la soupape de sécurité à l'intérieur du couvercle.
- Vérifiez son bon fonctionnement en appuyant légèrement sur la bille qui doit s'enfoncer sans difficulté - Fig 13

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

# Entretien

## **Pour ranger votre autocuiseur**

- Retournez le couvercle sur la cuve. - Fig 14

## **Pour conserver plus longtemps les qualités de votre autocuiseur**

- Évitez de surchauffer votre cuve lorsqu'elle est vide.
- Le brunissement et les rayures qui peuvent apparaître à la suite d'une longue utilisation ne présentent pas d'inconvénient.
- Si l'intérieur de votre cuve inox présente des reflets irrésés ou des taches blanches (calcaire), la nettoyer avec du vinaigre ou avec le produit nettoyant spécial inox.

## **Pour nettoyer votre autocuiseur lorsqu'elle a noirci**

- Nettoyez la cuve avec un produit nettoyant spécial inox vendu en Centre de Service Agréé SEB.

### Pour changer le joint

- Prenez toujours un joint correspondant à votre modèle.
- Veuillez à changer le joint si celui-ci est abimé.
- Pour mettre votre nouveau joint en place reportez - vous aux indications figurant au dos de l'emballage de celui ci.

## Accessoires SEB

- Les accessoires de l'Authentique Autocuiseur Minute disponibles dans le commerce sont :

Accessoires		Références
Panier vapeur	4.5 L ou 6 L	792185
	8 L ou 10 L	792654
Joint	4.5 L ou 6 L	790141
	8 L	790142
	10 L ou 12 L	790138
Trépied* (M)		792691

- 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 Fond	Modèles	Matériau cuve
4,5 L	16 cm	P05306	Inox
6 L	16 cm	P05307	
8 L	18 cm	P05311	
10 L	20 cm	P05316	
12 L	20 cm	P05317	

### Informations normatives :

Pression maximum de fonctionnement : 55 kPa.

Pression maximum de sécurité : 110 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)



- Ces modèles s'utilisent 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 pièces de votre autocuiseur 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 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
Identification du fabricant ou marque commerciale	Bouton de serrage
Année et lot de fabrication	Paroi extérieure de cuve (bord supérieur)
Référence modèle	Paroi extérieure de cuve (bord supérieur)
Pression supérieure de fonctionnement (PF)	Face intérieure oreillon cuve
Pression maximale de sécurité (PS)	Face intérieure oreillon cuve
Capacité	Fond extérieur de cuve

## SEB répond à vos questions

Problèmes	Recommandations
Si vous ne pouvez pas ouvrir le couvercle :	<ul style="list-style-type: none"> <li>■ Décompressez et enlevez la soupape.</li> <li>■ Assurez-vous qu'il n'y a plus de pression.</li> <li>■ Au besoin, remettez en chauffe quelques instants sans soupape.</li> </ul>
Si votre autocuiseur a chauffé sans liquide à l'intérieur :	<ul style="list-style-type: none"> <li>■ Faites vérifier votre autocuiseur par un Centre de Service Agréé SEB.</li> </ul>
Si rien ne s'échappe par la soupape, et votre autocuiseur ne fait aucun bruit pendant la cuisson.	<p>votre autocuiseur n'est pas montée en pression. Ceci est normal pendant les premières minutes de chauffage.</p> <p>- Si le phénomène persiste, vérifiez que :</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>■ La source de chaleur est assez forte.</li> <li>■ La quantité de liquide dans la cuve est suffisante.</li> <li>■ La soupape de fonctionnement est en position.</li> <li>■ votre autocuiseur est bien fermée.</li> <li>■ La soupape de fonctionnement n'est pas sale.</li> <li>■ Le joint ou le bord de la cuve ne sont pas détériorés.</li> </ul>
Si un des systèmes de sécurité se déclenche :	<p>Arrêtez la source de chaleur.</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>■ Laissez refroidir votre autocuiseur.</li> <li>■ Vérifiez la tige d'évacuation de vapeur, la soupape de fonctionnement, la soupape de sécurité et le joint.</li> </ul>
Si la vapeur fuit autour du couvercle, vérifiez	<p>La fermeture du couvercle, au besoin resserrez-le.</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>■ Le bon état du joint.</li> <li>■ Le positionnement du joint du couvercle.</li> <li>■ La propreté du couvercle, de la soupape de sécurité et de la soupape de fonctionnement.</li> <li>■ Le bon état du bord de la cuve.</li> </ul>
Si les aliments ne sont pas cuits ou s'ils sont brûlés, vérifiez :	<ul style="list-style-type: none"> <li>■ Votre temps de cuisson.</li> <li>■ La puissance de la source de chaleur.</li> <li>■ La bonne mise en place de la soupape de fonctionnement.</li> <li>■ La quantité de liquide.</li> </ul>
Si des aliments ont brûlé dans votre autocuiseur :	<ul style="list-style-type: none"> <li>■ Laissez tremper votre cuve quelque temps avant de la laver.</li> <li>■ N'utilisez jamais d'eau de javel ou de produits chlorés.</li> </ul>

المشكلة	الحل
إن لم تستطع فتح الغطاء	<ul style="list-style-type: none"> <li>• صرّف الضغط وانزع الصمام.</li> <li>• تأكد من عدم وجود المزيد من الضغط.</li> <li>• إذا لزم الأمر، تَسَحَّن لبضع لحظات بدون الصمام.</li> </ul>
إذا تم تسخين طنجرة الضغط دون وجود أية سوائل بداخلها.	<ul style="list-style-type: none"> <li>• اتصل بمركز خدمة SEB المُعتمد لفحص الطنجرة</li> </ul>
إن لم يخرج البخار من الصمام، وأن الطنجرة لا يصدر عنها أي صوت أثناء الطهي.	<p>لم يرتفع الضغط داخل الطنجرة، هذا طبيعي في الدقائق الأولى من التسخين.</p> <p>– إذا استمرت هذه الظاهرة، يرجى التأكد من:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• المصدر الحراري إذا كان قوياً بما فيه الكفاية.</li> <li>• هنالك كمية كافية من السوائل داخل القدر.</li> <li>• صمام التشغيل في مكانه.</li> <li>• طنجرة الضغط مَقفلة بإحكام بشكل صحيح.</li> <li>• صمام التشغيل ليس مَتَسَخاً.</li> <li>• الحلقة المانعة للتسرب أو حافة القدر تالفة.</li> </ul>
إن تم تفعيل أحد أنظمة السلامة:	<p>اطفيء المصدر الحراري.</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• اترك طنجرة الضغط لكي تبرد تماماً.</li> <li>• تأكد من سلامة قناة تصريف البخار، صمام التشغيل، صمام الأمان، والحلقة المانعة للتسرب.</li> </ul>
إذا حصل تسرب للبخار من حول الغطاء يرجى التأكد:	<p>الغطاء ليس مَقفلاً بشكل صحيح، أحكم إغلاقه إذا اقتضى الأمر.</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• تأكد من سلامة الحلقة المانعة للتسرب.</li> <li>• تأكد من موقع الحلقة المانعة للتسرب.</li> <li>• تأكد من نظافة الغطاء، صمام الأمان، وصمام التشغيل.</li> <li>• تأكد من سلامة حواف القدر.</li> </ul>
إذا لم يتم طهي الطعام أو أن الطعام قد احترق، يرجى التأكد من:	<ul style="list-style-type: none"> <li>• وقت الطهي.</li> <li>• مستوى الحرارة في المصدر الحراري.</li> <li>• تركيب صمام التشغيل في الموقع الصحيح.</li> <li>• كمية السوائل في طنجرة الضغط.</li> </ul>
إذا احترق الطعام داخل طنجرة الضغط:	<ul style="list-style-type: none"> <li>• اترك طنجرة الضغط تَتَقع في الماء قبل تنظيفها.</li> <li>• لا تستعمل مواد التبييض أو مواد التنظيف التي يدخل الكلورين في تركيبها.</li> </ul>

## علامات قياسية

الموقع	العلامة
عقرة الإقفال	التعريف عن المُصنِّع أو العلامة التجارية المُسجَّلة
الجانب الخارجي للقدر (الحافة العُليا)	سنة الصنع والدَّفعة
الجانب الخارجي للقدر (الحافة العُليا)	رقم مرجع الموديل
على السطح الداخلي من مشبك الملزمة على القدر	الحد الأقصى للضغط التشغيلي (PF)
على السطح الداخلي من مشبك الملزمة على القدر	الحد الأقصى للضغط الآمن (PS)
على الجانب الخارجي من أسفل القدر	السعة



## المصادر الحرارية المتوافقة



AR

- يمكن استعمال هذه الموديلات لطناجر الضغط على جميع المصادر الحرارية ، بما فيها مصادر الحرارة الحثية.
- عند الإستعمال على لوحة التسخين، أو السخّان الكهربائي، يرجى التأكد بأن حجم لوحة التسخين أصغر أو لا يزيد عن حجم قاعدة طنجرة الضغط.
- على سخان السيراميك، أو الهيلوجين، يُرجى الحرص على أن يكون قعر القدر جافاً و نظيفاً تماماً.
- على مواقد الغاز المختلفة، يجب أن لا يزيد قطر اللهب عن قطر قاعدة الطنجرة.
- بالنسبة لجميع أنواع السخانات تأكد أن طنجرة الضغط قد وضعت تماماً في الوسط.

## الضمانة

- عند الإستعمال على النحو الموصى به في دليل الإستعمال، فإن قدر الإستانلس ستيل لطنجرة SEB الجديدة يتمتع بضمانة لمدة ١٠ سنوات، ضد ما يلي :
  - أية أعطال تتعلّق بتكوين المعدن ومصنعية هيكل طنجرة الضغط .
  - أي تدهور مُبكر في معدن القدر.
- لبقية الأجزاء، تُغطي هذه الضمانة أية عيوب في المواد أو التصنيع للفترة التي تُحددها القوانين السارية المفعول في البلد الذي تم فيه الشراء اعتباراً من تاريخ الشراء.
- يسري مفعول هذه الضمانة عند إبراز فاتورة شراء المنتج وعليها تاريخ الشراء.
- يُستثنى من هذه الضمانة:
  - الضرر الناجم عن عدم التقيد بالتعليمات الواردة في دليل الإستعمال أو الإهمال خاصة:
    - آثار الصدمات، أو السقوط أرضاً أو الإستعمال في الفرن وغيرها.
  - مراكز خدمة SEB المُعتمدة هي الجهة المُحوّلة بتوفير خدمة الضمانة هذه.
  - يُرجى الإتصال برقم Azur للحصول على عنوان مركز SEB المُعتمد الأقرب اليك.

## لإستبدال الحلقة المانعة للتسرب :

- إختَر دائماً الحلقة المناسبة لموديل الطنجرة التي عندك.
- يرجى الحرص على تغيير الحلقة المانعة للتسرب إن كانت تالفة.
- عند تركيب الحلقة المانعة للتسرب الجديدة، يرجى مراجعة الإرشادات المطبوعة على ظهر العلبة.

## مُحَقَّات SEB

- مُلحقات طنجرة الضغط Authentique التالية ، متوفرة في المحلات التجارية :

المرجع	المُحَقَّات	
792185	4.5 لتر أو 6 لتر	سلّة البخار
792654	8 لتر أو 10 لتر	
790141	4.5 لتر أو 6 لتر	حلقة مطاطية لمنع التسرب
790142	8 لتر	
790138	10 لتر أو 12 لتر	
692691	حاملة ثلاثية * (M)	

- لتغيير قطع أخرى أو لإجراء التصليحات، يُرجى الإتصال بمركز خدمة SEB المُعتمد.
- قطع غيار SEB الأصلية هي فقط التي تُناسب الموديل الذي عندك.

## المواصفات

### مراجع - قطر قاعدة طنجرة الضغط

نوعية معدن القدر	الموديل	قطر القاعدة	السعة
استانلس ستيل	P05306	١٦ سنتم	٤,٥ لتر
	P05307	١٦ سنتم	٦ لتر
	P05311	١٨ سنتم	٨ لتر
	P05316	٢٠ سنتم	١٠ لتر
	P05317	٢٠ سنتم	١٢ لتر

### معلومات تقنية:

الحد الأقصى لضغط البخار عند التشغيل: ٥٥ كيلو باسكال  
الحد الأقصى ضمن حدود الأمان: ١١٠ كيلو باسكال

\* حسب الموديل

## التنظيف

للحصول على أفضل أداء من المنتج، يُرجى تأكد من اتباع إرشادات وتوصيات التنظيف والصيانة في كل مرة تستعمل فيها طنجرة الضغط .

**لتنظيف طنجرة الضغط من الداخل:**

- يمكنك تنظيف الطنجرة بواسطة اسفنجة معدنية.

**لتنظيف طنجرة الضغط من الخارج:**

- تُنظف بواسطة اسفنجة عادية.

**لتنظيف غطاء طنجرة الضغط :**

- يُنظف الغطاء تحت تيار المياه الجارية.

**لتنظيف صمام التشغيل:**

- يُنظف الصمام تحت تيار المياه الجارية - شكل 12
- تُنظف قناة تصريف البخار تحت تيار شديد من المياه، أو باستعمال الإبرة - شكل 10.

**لتنظيف صمام الأمان:**

- تُنظف قاعدة صمام الأمان من داخل الغطاء.
- تأكد بأنه يعمل بشكل صحيح بالضغط قليلاً على الكرة، التي يجب تدفع بكل سهولة - شكل 13.

لا تستعمل الأدوات الحادة أو المذبذبة للقيام بهذه المهمة.

## الصيانة

**لتخزين طنجرة الضغط :**

- اقلب الغطاء رأساً على عقب على الطنجرة، - شكل 14.

**لإطالة عمر طنجرة الضغط :**

- لا تُعرض القدر للحرارة المفرطة عندما يكون فارغاً.
- اللطخات والخدوش البسيطة التي قد تظهر بعد فترة طويلة من الإستعمال ، لا تؤثر على أداء طنجرة الضغط.
- إذا كان القسم الداخلي من الإستانلس ستيل تظهر عليه بعض البقع المزعجة، أو الخُطوط البيضاء (التكلس) يمكن تنظيفها بالقليل من الخل أو بواسطة المواد الخاصة بتنظيف الإستانلس ستيل.

**لتنظيف طنجرة الضغط عندما يظهر السواد على اسطحها :**

- يُنظف القدر باستعمال المواد الخاصة بتنظيف الإستانلس ستيل التي تُباع في مراكز خدمة SEB المعتمدة.

## انتهاء الطهي

### لتصريف البخار :

- بعد توقيف المصدر الحراري عن التشغيل، سيكون لديك خيارين :
- تصريف تدريجي للبخار : ارفع صمام التشغيل الى النتوء الأول لقناة تصريف البخار، أو انزعه كلياً - شكل 11
- تصريف سريع للبخار :
- ضع طنجرة الضغط تحت صنوبر الماء البارد - شكل 8.
- عندما ينقطع خروج البخار من صمام التشغيل، فإن طنجرة الضغط حينها تكون قد خلت من الضغط .
- انزع صمام التشغيل - شكل 9

## إجراءات السلامة

- أثناء التشغيل، إذا سُدَّ منفذ البخار، سوف يتم إطلاق تدبيرين للسلامة من الضغط الزائد.
- التدبير الأول للسلامة : يخرج صمام الأمان الضغط.
- التدبير الثاني للسلامة : سوف يحدث تسرب بين الغطاء والقدر بسبب تقوس الملمزة.

### إذا انطلق أحد أنظمة السلامة:

- أطفئ المصدر الحراري.
- اترك طنجرة الضغط لكي تبرد.
- افتح طنجرة الضغط
- تأكد من سلامة منفذ البخار، صمام التشغيل، والحلقة المطاطية المانعة للتسرب

## توصيات الإستعمال

- 1 - يرجى توخي الحرص والانتباه دائماً، خصوصاً أثناء إستعمال طنجرة الضغط بالقرب من الأطفال.
- 2 - التسرب القليل على مستوى صمام الأمان هو أمر طبيعي .
- 3 - يرجى الحرص من نفث البخار.
- 4 - استعمل مقابض طنجرة الضغط لتحريكها.
- 5 - لا تترك الطعام مبيّناً داخل طنجرة الضغط.
- 6 - لا تستعمل مواد التبييض أو المواد التي يدخل الكلور في تركيبها.
- 7 - لا تترك الغطاء منقوعاً في الماء. ولا تظع الغطاء لتنظيفه في جلاية الصحون .
- 8 - استبدل الحلقة المطاطية المانعة للتسرب مرة كل سنة.
- 9 - لا تستعمل الأدوات الحادة أو المُدببة لتنظيف الصمامات.
- 10 - اعرض طنجرة الضغط دائماً على مركز خدمة SEB المُعتمد بعد عشر سنوات من الإستعمال.

## التعبئة في الحد الأدنى والحد الأقصى

AR



- الحد الأدنى - ضع دائماً كمية من السوائل لا تقل عن ٢٥ سنتلتر - شكل 3.
- الحد الأقصى - لا تضع في طنجرة الضغط ما يزيد عن الثلثين (٢/٣) من ارتفاع القدر - شكل 4.

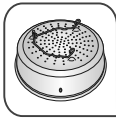
### لبعض أنواع الطعام :



- بالنسبة للطعام الذي يتمدد أثناء الطهي، مثل الأرز، الخضار المجففة أو الكمبوت (الفاكهة المطبوخة بالسكر)، فلا تملأ طنجرة الضغط بأكثر من الثلث (١/٣) من ارتفاع القدر. للشوربات، نوصي باستعمال التصريف السريع للضغط.

## استعمال سلّة البخار\*

- اسكب ٧٥ سنتلتر من الماء في قعر طنجرة الضغط (L).
- حسب الموديل :
- ضع الحاملة الثلاثية\* (M) و سلّة البخار\* (G) في قعر القدر.
- ركب الحاملة الثلاثية\* (N) الى سلّة البخار\* (G)، ثم ضع هذه التركيبة في قعر القدر.



أثناء الطهي بالبخار، الطعام الموجود في السلّة\*، يجب أن لا يلامس الغطاء .

## قبل الطهي

- قبل كل إستعمال، تأكد بأن قناة تصريف البخار غير مسدودة - شكل 10.
- ضع صمام التشغيل في موقعه - شكل 6.
- ضع طنجرة الضغط على المصدر الحراري، ثم اضبط الحرارة على أقصى مستوى.

## أثناء الطهي

- بمجرد أن يبدأ صمام التشغيل بتصريف البخار بشكل منتظم يُصاحبه صوت منتظم خاص بالتنفيث، يُشبه الصفير، اخفض الحرارة من المصدر الحراري - شكل 7
- احسب وقت الطهي حسب ما هو وارد في وصفة الطهي.
- تأكد خلال الطهي أن صمام التشغيل يُصدر صوت التنفيث بشكل منتظم. إذا كانت كمية البخار الصادرة قليلة، ارفع مستوى الحرارة قليلاً، أو أخفضها.
- بمجرد أن ينتهي وقت الطهي، اطفىء المصدر الحراري.

## الفتح

- أدر عقرة الإقفال بعكس إتجاه عقارب الساعة لخفض الملزمة.
- ارفع الغطاء لفصله.
- اسحب الغطاء أفقياً - شكل 1

## الإقفال

- اسحب الغطاء أفقياً وثبته في حافة طنجرة الضغط، مع التأكد بأنه أخذ مكانه الصحيح على جسم طنجرة الضغط
- أدر عقرة الإقفال بإتجاه عقارب الساعة الى أن تتصل مباشرة بمشبك الملزمة على طنجرة الضغط. - شكل 2.
- للتأكد بأن الغطاء قد تم إقفاله في موقعه الصحيح، أدر عقرة الإقفال مرة ثانية (ثلاث دورات على الأقل).

## الإستعمال للمرة الأولى

- اقلب طنجرة الضغط لكي تستطيع تركيب المقابض. ضع المقبض في مكانه الصحيح، ثم ادخل البرغي لتثبيت المقبض بإحكام - شكل 5.
- بعد عدة أيام من الإستعمال، ثبت البراغي مرة ثانية بإحكام.
- ضع الصمام على منفذ البخار واضغط عليه بقوة - شكل 6.

## حسب الموديل:

- ضع القاعدة ذات القوائم الثلاثية \* (M)، والسلة \* (G) في قعر الطنجرة.
- اشبك القاعدة ذات القوائم الثلاثية \* (N) بالسلة \* (G)، ثم ضع هذه التركيبة في قعر الطنجرة.
- املا القدر (L) بالماء لغاية ثلثي الطنجرة الى علامة 2/3 .
- اغلق الطنجرة.



- ضع الطنجرة على مصدر حراري، وضبط الحرارة الى أقصى درجة.
- عندما يبدأ البخار بالتصاعد من الصمام، اخفض الحرارة من المصدر الحراري، وانتظر لمدة 20 دقيقة - شكل 7.
- بعد انقضاء الـ 20 دقيقة اطفئ المصدر الحراري.
- افصل الصمام، مع الحرص أن لا تحرق نفسك بالبخار.
- صرف الضغط بوضع الطنجرة تحت تيار الماء البارد. شكل 8-9
- بعد التأكد من عدم خروج أي شيء من صمام البخار، افتح الطنجرة - شكل 1.
- اغسل الطنجرة بالماء ثم جففها جيداً.
- استعمل اسفنجة معدنية مع القليل من الخل المخفض لتنظيف ما بقي من ترسبات.

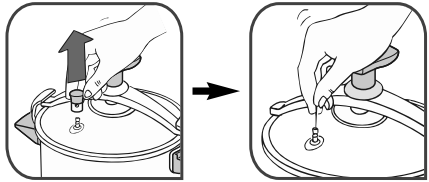


## وصف أجزاء المنتج - (انظر الرسوم التوضيحية)

- |                             |                             |
|-----------------------------|-----------------------------|
| H - مسامير مُبرشمة          | A - صمام التشغيل            |
| I - مشبك الملزمة            | B - عَقرة الإقفال           |
| J - مقبض                    | C - صمام الأمان             |
| K - برغي للتثبيت            | D - ملزمة                   |
| L - القدر                   | E - قناة تصريف البخار       |
| N/M - حاملة ثلاثية القوائم* | F - حلقة مطاطية لمنع التسرب |
|                             | G - سلة البخار*             |

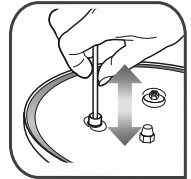
## فحوصات الزامية قبل كل استعمال

### فحص صمام التشغيل



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

### فحص صمام الأمان



- يُرجى التحقق من أن الكرة الحاملة لصمام الأمان تتحرك بسهولة. (استعمل عود تنظيف الأذن بعد إزالة القطن منه).

## الصيانة

- في حال ملاحظتك أن أحد أجزاء طنجرة الضغط قد انكسر أو أصيب بالتشقق، لا تُحاول فتح الطنجرة تحت أي ظرف من الظروف إذا كانت مغلقة؛ انتظر إلى أن تبرد الطنجرة تماماً قبل تحريكها. ولا تستعملها ثانية، واعرضها على مركز خدمة SEB المعتمد للتصليح.
- يُرجى عدم التدخّل في ما يتعلق بأنظمة السلامة، ويقتصر تدخلك فقط حسب إرشادات التنظيف والصيانة..
- استعمل فقط قطع غيار SEB الأصلية للموديل الذي عندك. ذلك يعني بشكل خاص القدر و غطاء طنجرة الضغط SEB الأصلية.
- لا تستخدم طنجرة الضغط لتخزّن فيها الطعام المالح أو الحامض قبل وبعد الطهي، لأن ذلك يؤدي إلى إعطابها.
- تنظّف وتغسل طنجرة الضغط بعد كل استعمال.
- لا تضع صمام الأمان (A)، ولا غطاء طنجرة الضغط، في جلاية الصحون.
- لا تستعمل مواد التبييض أو مواد التنظيف التي يدخل في تركيبها الكلور، لأنها تؤثر سلبياً على جودة الإستانلس ستيل.
- لا تترك الغطاء منقوعاً بالماء.
- يُرجى إجراء فحص لطنجرة الضغط في مركز خدمة SEB المعتمد بعد ١٠ سنوات من الإستعمال.
- عند تخزين طنجرة الضغط، اقلب الغطاء على القدر لكي تتجنّب تلف الحلقة المطاطية من عامل التقادم.

يُرجى الإحتفاظ بهذه الإرشادات



## بعد الطهي

- 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، وشرائح السمك، دع طنجرة ضغط بضع دقائق لتبرد، ثم بردها تحت تيار من الماء البارد.
- تُهز طنجرة الضغط بانتظام وبشكل طفيف في كل مرة قبل فتحها، لكي تتجنب خروج فقاعات البخار التي يمكن أن تصيبك بالحروق. هذه العملية هي هامة جداً، وبشكل 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. لا تلمس أسطح الطنجرة الساخنة. يُرجى 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" في "وضعية طبخ الضغط")
- لا تحاول فتح طنجرة الضغط بالقوة. تأكد أولاً بأن الضغط بداخلها قد تم تصريفه. وأن مستوى الضغط قد انخفض. (يرجى مراجعة فقرة "السلامة").

■ يُرجى الحفاظ على الأطفال بعيداً عن طنجرة الضغط عندما تكون قيد الإستعمال.

■ 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 تطهو أنواع الطعام التي تشكل خطراً على انسداد أجهزة السلامة.

- التوت

- لؤلؤة الشعير

- رقائق الشوفان

- البازلاء

- المعكرونة والسباجتي

- الراوند

- الكشمش

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

■ لا تستعمل الملح الخشن، استعمل فقط الملح الخفيف، وعند انتهاء الطهي. بهذا سوف تتجنب ظهور البقع التي يمكن أن تشوه قعر الطنجرة.

■ لا تستعمل طنجرة الضغط للقلي بالزيت تحت الضغط.

■ 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.

## قبل وأثناء الطهي