

Tefal®

Clipso

Clipso Modulo

Clipso Control

Clipso Control +

EN

TR

FR

ES

EL

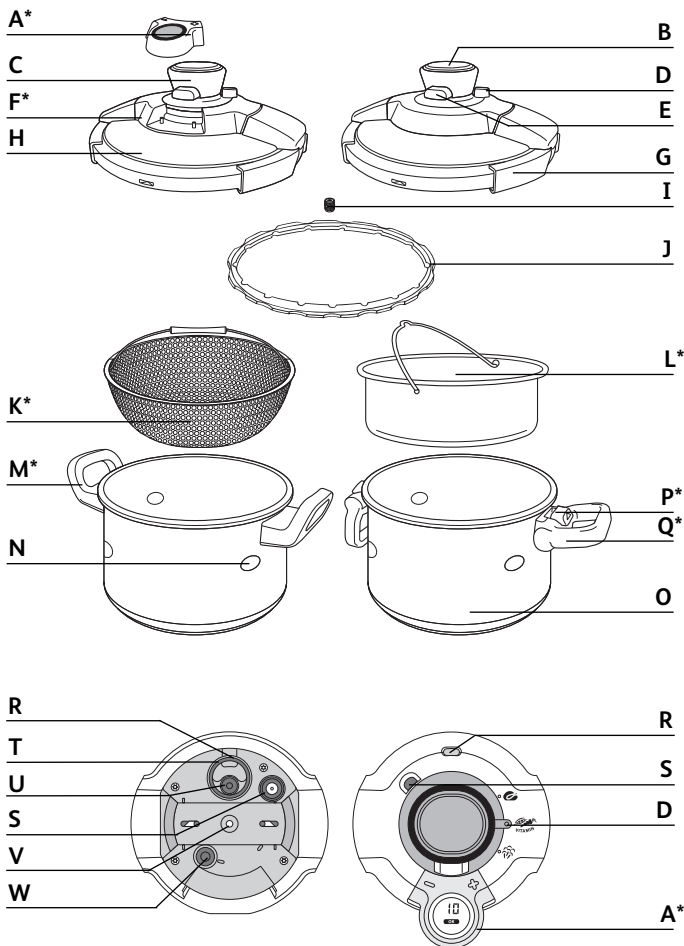
AR

PT



User's Guide - Kullanma Kılavuzu - Manuel d'instruction
Manual de Instrucciones - Οδηγίες χρήσης
دليل الإستعمال - Manual de instruções

www.tefal.com



*depending on model - *modele göreli - *Selon modèle - *según modelo - *ανάλογα με το μοντέλο

حسب الموديل - *consoante modelo



fig. 1

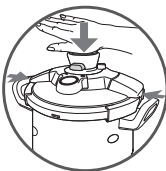


fig. 2

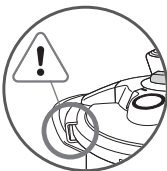


fig. 3

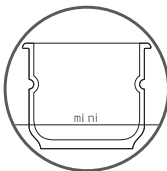


fig. 4

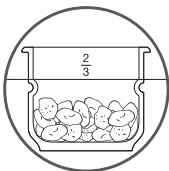


fig. 5

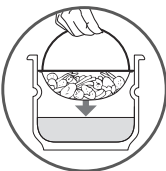


fig. 6

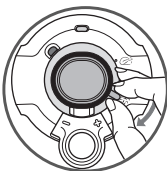


fig. 7

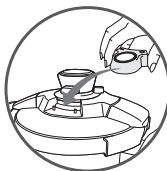


fig. 8



fig. 9



fig. 10

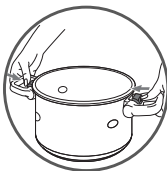


fig. 11

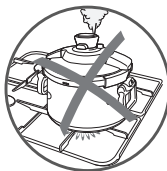


fig. 12

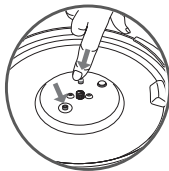


fig. 13



fig. 14

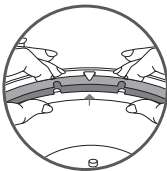


fig. 15

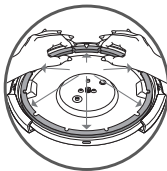


fig. 16

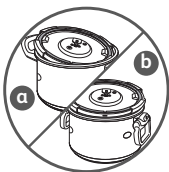


fig. 17

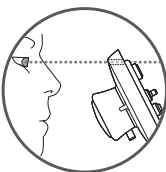


fig. 18

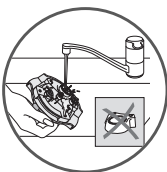


fig. 19

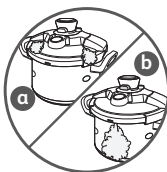


fig. 20

IMPORTANT SAFEGUARDS

- For your safety, this appliance is compliant with applicable standards and regulations:
 - Directive concerning Pressure operated appliances
 - Equipment coming into contact with food
 - Environment
- This appliance is intended for domestic use.
- Any commercial use, inappropriate use or failure to comply with the instructions, the manufacturer accepts no responsibility and the guarantee will not apply.
- Take the time to read all the instructions and refer to the "Instructions for use".
- As with any cooking appliance, supervise cooking closely if using the Pressure Cooker with children nearby or certain handicapped persons.
- This product is not intended for use by persons (including children) with reduced physical, sensory or mental capabilities, or lack of experience and knowledge, unless they have been given supervision or instruction concerning use of the product by a person responsible for their safety.
- Do not put your Pressure Cooker into a hot oven.
- When your pressure cooker is under pressure please take the utmost care when moving it. Do not touch the hot surfaces (in particular the metal parts). Use the handles and buttons. Use oven gloves if necessary.
- Do not use your Pressure Cooker for any use other than that for which it is designed.
- Your Pressure Cooker cooks under pressure. Burns could result from boiling over if not used properly. Make sure that the Pressure Cooker is properly closed before bringing it up to pressure. (see paragraph Opening - Closing).
- Never force the Pressure Cooker open. Make sure that the inside pressure has returned to normal. See paragraph Safety.
- Never use your Pressure Cooker without liquid: this could cause serious damage. Always make sure that there is enough liquid in it during cooking.
- Use compatible heat sources.
- Do not fill your Pressure Cooker more than 2/3 full.(maximum filling mark).
- Never cook a milk based menu in your pressure cooker.
- For food that expands considerably during cooking, such as rice, dehydrated vegetables or compotes, ... do not fill the Pressure Cooker more than half full.
- After cooking meats which have a surface skin (e.g.. ox tongue...), which may expand under the effect of pressure, do not pierce the meat while the skin still has a swollen appearance; you run the risk of scalding yourself. We recommend you pierce the meat before cooking.
- When cooking food with a thick texture (chick peas, rhubarb, compotes, etc.) the Pressure Cooker should be shaken slightly before opening to ensure that the food does not spurt out.
- Always check that valves are clear before use. See paragraph "Before cooking".
- Do not use the Pressure Cooker to fry under pressure using oil.
- Leave the safety systems alone, except for cleaning and maintenance in accordance with instructions.
- Use only the appropriate TEFAL spare parts for your model. Particularly, only the TEFAL pan and lid.
- Do not use your pressure cooker to store acidic or salty food before and after cooking.
- Make sure the pressure regulator valve is in the steam release position before opening the lid.
- Never place your pressure cooker with its handles folded back* on a source of heat.

Keep these instructions

*depending on model

Descriptive diagram

- | | |
|---------------------------------|----------------------------------------|
| A - Timer* | M - Fixed pan handle* |
| B - Locking button | N - Integrated basket supports |
| C - Lid knob | O - Stainless steel pot |
| D - Programme selector | P - Handle release button* |
| E - Unlocking button | Q - Folding pan handles* |
| F - Control panel | R - Steam release outlet |
| G - Jaws | S - Pressure indicator |
| H - Stainless steel lid | T - Operating valve seal |
| I - Module retaining nut | U - Operating valve |
| J - Lid seal | V - Control module fixing screw |
| K - Vitamin basket* | W - Safety valve |
| L - Steam basket* | |

Characteristics

Pressure cooker base diameter

					Model			
Total Capacité		Interior Ø	Base Ø	Material body and lid	Clipso	Clipso Control	Clipso Control +	Clipso Modulo
4,5 L	5,3 L*	22 cm	18 cm	Stainless steel	P41306	P41006	-	-
6 L	6,8 L*	22 cm	18 cm	Stainless steel	-	P41007	P41107	P40807
4,5 L	-	25 cm	20 cm	Stainless steel	-	P41012	-	-
8 L	9,4 L*	25 cm	20 cm	Stainless steel	-	P41014	P41114	P40814
10 L	11,4 L*	25 cm	20 cm	Stainless steel	-	P41015	P41115	P40815

* Product capacity with the lid in position.

Normative information:

Maximum operating pressure: 80kPa.

Maximum safety pressure: 140kPa.

Compatible heat sources

GAS



SOLID
HOTPLATE



CERAMIC
or
HALOGEN



INDUCTION



ELECTRIC
HOTPLATE



- Stainless steel models are suitable for all hob types, including induction.
- On electrical and induction stoves, use a hot plate or hob or ring size of diameter of equal or lower than the base of the pressure cooker.
- On a ceramic hob, make sure that the base of the pot is clean and dry.
- On a gas hob, the flame should not lick out from around the base of the pressure cooker.
- On all sources of heat, make sure that your pressure cooker is correctly centred.
- Not suitable for use on an Aga

Do not heat your pot when it is empty, as you risk damaging your product.

TEFAL spare parts

- Commercially available accessories are:

Accessories		Reference
Seal	4/6L	X1010001
	4,5/8/10L	X1010002
Vitamin basket*	4,5/6L	X1030001
	8/10L	X1030002
Steam basket*	4,5/6L	792185
	8/10L	980513
Folding handles*	6/8/10L	X1050005
Timer		X1060001

- To replace other parts or for repairs, contact an TEFAL Approved Service Centre
- Use only TEFAL original parts suitable for your model.

Opening

- Press the unlocking button on the side of the lid knob; the jaws will release - Fig 1.
- Lift the lid off.

Whenever opening and closing the lid, the control module must always be fixed onto the lid.

Closing

The jaws must be flat on the edge of the lid. - Fig 3.

- Place the lid over the pressure cooker, ensuring that it is sitting correctly on the pot.
- Press down on the locking button - Fig 2
- It is normal for the lid to be able to twist round whilst it is locked.
- The clamps must be in contact with the edge of the lid.

If you are unable to close the lid:

- Make sure the jaws are fully open before fitting the lid onto the pot.
- Check good condition and correct position of the seal.

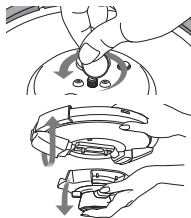
Control module*

The control module has been designed to make cleaning your pressure cooker easier.

- Once the lid seal and the timer* have been removed, the pot and lid can also be put in the dishwasher.
- The control module contains all the parts which enable your pressure cooker to function. As soon as it is fixed on the lid, your pressure cooker can be used normally.

To remove the control module from the lid

- Remove the timer*
- Turn over the lid.
- Loosen the screw holding the module using a coin, while holding the module with your other hand.



*depending on model

To attach the control module to the lid

- Position the module on the lid, taking care not to press the release button and aligning the module with the holes in the lid
- Turn them over while holding the module onto the lid and tighten the attachment screw using a coin.



The control module can only be fitted one way.

Minimum filling

The foodstuffs placed in the Vitamin/steam basket must not touch the lid.

For cooking directly in the pot

- **Minimum:** Always ensure you have a minimum quantity of 250 ml (2 glasses) of liquid in the pot - Fig 4.

For steam cooking

- Pour 750 ml of water in to the bottom of the pot.
- Place your vitamin / steam basket on the built-in supports provided.

Maximum filling

- Never fill your pressure cooker beyond 2/3 of the height of the pot - Fig 5.

For certain foods

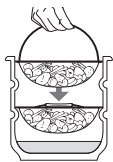
- For food that expands considerably during cooking, such as rice, dehydrated vegetables or stewed fruits, ... do not fill the pressure cooker with contents more than half the height of the pot.

If your pressure cooker has been heated without any liquid in it:

- Get your pressure cooker checked by an Approved Tefal service centre.

Using the Vitamin/Steam basket*

The foodstuffs placed in the Vitamin/steam basket must not touch the lid.



For steam cooking

You will have 1 or 2 steam baskets according to your model.



- Place the steam basket onto the integrated basket supports - Fig 6.
- Pour 750 ml of water into the pressure cooker.

For models equipped with 2 rows of basket supports


- You can simultaneously cook food at the bottom of the cooker with at least 250 ml of liquid, and in the steam basket placed on the basket supports.
- If you have 2 vitamin/steam baskets you can also steam two layers of food using the 2 baskets simultaneously.
- Place the first basket on the lower level by tilting the basket slightly on its side.
- Then place the second basket onto the higher level.

Using the pressure selector


In order to keep as many of the vitamins in when cooking the food

- Position the selector on  or .

For cooking meat and fish


- Position the pressure selector on .

To release the steam

- Remove the timer*.
- Gradually move the pressure selector to  - Fig 7.
- You can also release the pressure by placing the pressure cooker under cold running tap water. Aim the running water on to the metal part of the lid.

Turn the pressure cooker so that the unlocking button is facing you.

The steam is very hot when it comes out of the operating valve.

The heating source must be turned off when the selector is in the  position.

Remove the timer* before placing under running water.

*depending on model

Electronic timer*

Depending on model, your Clipso Control is fitted with a timer which automatically records the cooking time once the temperature level corresponding to the position of the pressure selector has been reached.

Using the timer*

- Fit the timer - Fig 8
- To turn the timer on, press either (+) or (-) button.
- To set the cooking time (maximum of 59 minutes) press the (+) or (-) button - Fig 9.
- Hold down the button to move along more quickly.
- When the cooking time is set, the OK indicator is displayed on the screen after a few seconds.
- The timer starts as soon as the right pressure level and temperature is reached. A short series of beeps inform you when it starts - Fig 10.
- Once countdown has started, you can remove the timer from the pressure cooker.
- The starting of the timer is not triggered by the release of steam via the steam release outlet: depending on the amount of food in the cooker and the heat source used, the timer may start before or after the steam release.
- You are able to increase or reduce the cooking time on the timer at any time, even during countdown, by simply pressing the + (to increase) or - (to reduce) button.
- At the end of cooking: when the time has finished counting down, the timer will go off making a sound. To stop the bell ringing, press either the (+) or (-) button once.
- The timer switches off automatically.
- **Removal:** press the front of the timer to release it and then remove it.

Cooking times are programmed in minutes.

Don't forget to turn down the heat once there is a continual release of steam from the steam release outlet.

Your Clipso Control can also operate without its timer.

You may encounter the following situations:

- If you start hearing regular beeps and the time starts flashing, this means that the timer must be attached onto the module. The symbol OK should then appear.
- Your timer is programmed but you don't want to use it any more: the pressure cooker stops automatically after an hour or you can stop it manually by pushing the + and – buttons simultaneously.
- The timer is fragile and may become damaged if it falls or if pressure is applied to the screen.

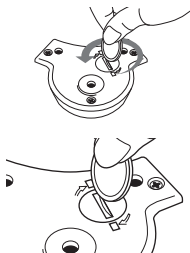
Battery Replacement



Hg

The lifetime of the battery depends on timer usage frequency. However, you should replace the battery when you notice total or partial loss of display.

- In order to help to protect the environment, remove the used battery. Do not throw it away with the household waste, but dispose of it at a local civic collection centre. The battery of the timer is a button-type manganese alkaline battery. It contains mercury. It complies with European regulations.
- You can have the timer battery ref LR 54 (1131) replaced by an authorised service dealer.



- To remove the battery from your timer, open the battery cap as shown in the diagram opposite.
- Gently close the battery cap, but don't force it beyond the stop blocks as shown in the diagram opposite.

Never place the timer in water, or in the dishwasher.

Recommendations for use

- Do not force the battery cap when you close it.
- Should you lose the timer, you can obtain another one from any of our TEFAL Approved Service Centres.

Folding handles*

Before use, remove the stickers from each of the handles.

To fold back the handles

- Press the handle release buttons - Fig 11
- The “handles folded” position is only used to store the pressure cooker.

To place the handles in their working position



- Raise the handles until you hear them “click” into position.

Do not attempt to fold the handles without pressing the release buttons.

Do not place your pressure cooker on a source of heat with its handles folded - Fig 12

Using your pressure cooker for the first time




Turn the pressure cooker so that the unlocking button is facing you.

- Fill the pressure cooker up to 2/3 full with water.
- Close the lid on the pressure cooker.
- Turn the selector so that it is on .
- Put the pressure cooker on the heat source at the highest temperature.
- Set the timer for 15 minutes (see chapter on Electronic timer)*.
- When steam starts to release from the outlet, lower the heat source.
- For models not fitted with a timer, allow 15 minutes.
- After 15 minutes, turn off the heat.
- Remove the timer*.
- **Gradually** position the programme selector to .
- When no more steam escapes from the steam outlet and the pressure indicator is down, open the pressure cooker.
- Remove the timer from its holder.*
- Rinse out the pressure cooker under running water and dry it.
- Clean the basket with warm water and washing up liquid.


- Note: the appearance of marks/stains on the interior base of the pressure cooker does not alter the quality of the metal. It is merely due to calcium deposits. To remove these, use a scouring pad and some diluted white vinegar.

Use

Before cooking

- Before each use, check that the control module is correctly fastened (retaining nut is tightened); you can use a coin if necessary.
- Before each use, check that the operating valve (selector at position  or  * or ) and the safety valve inside the lid can move freely - Fig 13
- Close the lid.
- Set the programme selector to the position indicated in your recipe.
- Set the timer for the required cooking time.*
- Put the pressure cooker on the heat source at the highest temperature.
- It is perfectly normal to see steam being released through the pressure indicator outlet before the pressure starts to increase. Water droplets may appear in the area around the pressure indicator.
- As soon as the pressure indicator comes up, you will no longer be able to open your pressure cooker.

Turn the pressure cooker so that the unlocking button is facing you.

Never use the lid with the pressure selector on  If the heating source is on.


*depending on model

During cooking



As with all cooking appliances, make sure you properly supervise the cooking area if children or certain disabled persons are close by.

- Cooking starts when steam escapes in a steady flow from the outlet with a regular hissing sound. Lower the heat.
- For models fitted with a timer, the cooking time countdown is triggered automatically, by emitting a beep. You can then take the timer with you.
- As soon as the cooking time has come to an end, turn off the heat source.
- For models fitted with a timer, your timer alerts you with a sound signal that the cooking time has finished. Turn off the source of heat and press the (+) or (-) button to stop the timer bell ringing.

End of cooking

- **Remove the timer*.**
- **To release the steam**
- After the heat has been turned off you have two alternatives:
- **Slow pressure release:** gradually turn the programme selector to the steam position .

Be careful, as the steam, which is released, is very hot.

If you notice unusual release of pressure during decompression: turn the selector to position  or  * then repeat the decompression procedure slowly, making sure that the pressure has released normally.

- **Fast pressure release:**
- Place the pressure cooker under a cold running tap, directing the flow onto the metal part of the lid. - Fig 14.

- When the pressure indicator is down in the normal position, all pressure has been released from the pressure cooker.
- You can then open the pressure cooker.

To move/lift the pressure cooker use the side handles on the pot. Never use the lid knob to move or lift it.

For a few seconds, steam escapes through this outlet: do not run your hand over it.

Cleaning and Maintenance

- Wash your cooker after each use.
- For the models fitted with folding pan handles, we recommend cleaning the pressure cooker with the handles folded.
- Never use bleach or chlorine based products to clean your pressure cooker as these damage the quality of stainless steel.

Dishwasher cleaning

- You can wash the pot and the basket in the dishwasher.
- You can also put the lid into the dishwasher, on the condition that you have removed the timer* and the seal for the lid.

Cleaning by hand

- Wash your pot and basket in warm water with a little washing-up liquid. You can use a scouring pad on the inside.
- Remove the seal from the lid and clean it in warm water with a little washing-up liquid.
- Clean your lid under water with a sponge and washing-up liquid.
- Let the lid drip dry after cleaning.

If the appearance of your pot has changed:

- It is blackened: you can clean it with a special stainless steel cleaning substance on sale at your Approved TEFAL Service Centre.

Remove the timer before cleaning the pressure cooker*.

Do not leave food standing in your pressure cooker.

Never put the timer* or the seal into the dishwasher.

Don't leave the lid to soak in water if the control module is still attached.

*depending on model

- There are rainbow-coloured glints on it: clean it with commercially available white vinegar, available from hardware stores, or with a special stainless steel cleaning substance.

Putting the control module in place

(see chapter on control module)




Re-fitting the seal

- For better visibility, this operation must be carried out with the lid in the open position, i.e.: with the jaws open - **Fig 15**.
- To ensure a perfect seal, make sure the seal slips fully under each tab - **Fig 16** by pressing and pushing it with your finger towards the edge of the lid.

When storing your pressure cooker

- Turn the lid over on the pan, so that it is in a stable position - **Fig 17a** or - **Fig 17b**.

Cleaning the control module

- Remove the control module from the lid.
- Check visually and in plain daylight that the steam outlet is not blocked. If it is blocked, clean it using a cotton-bud, then rinse it under water - **Fig 18**.
- Wash the control module under running water - **Fig 19**.
- Check that the operation device can move freely.
- Check the mobility of the operating valve (selector to position  or * or ) - **Fig 13**.
- You can also put the control module in the dishwasher.
- Check that the module seals are correctly fitted.
- If these seals are missing or damaged, leaks can occur underneath the module during the pressure cooking operation. The shape of the seals has been specially designed for easy removal and re-fitting. Seals can be purchased from TEFAL Approved Service Centres.

Change the lid seal once a year.
Have your pressure cooker checked at a TEFAL Approved Service Centre after 10 years of use.

Never open the control module.

Don't forget to remove the timer.*

Do not use any sharp or pointed objects to carry out operating and safety checks.

Cleaning the timer

- Clean it with a soft, dry cloth.
- Do not use solvent for cleaning the timer.


Safety

Your Clipso pressure cooker has several systems to guarantee that your appliance will work in complete safety.

Safety when closing

- The jaws must be in contact with the edge of the lid - **Fig 3**. If this is not the case, it means that there is a leak around the pressure indicator and the pressure cooker cannot gain pressure .

Safety when opening

- If the pressure cooker is under pressure, the open button cannot be activated because the mechanism is locked by the pressure indicator.
- In this case, do not try to force it open, but move the selector to  and wait for the pressure to disappear completely.
- Check the position of the pressure indicator . It must be in the low position to be opened.

Safety when there is excess pressure

- When the appliance is operating, if the steam release outlet gets blocked , the excess pressure safety systems swing into action :
- **First device:** The safety valve releases the pressure and the steam escapes from under the control module - **Fig 20a**
- **Second device:** steam flows from between the lid and the pot - **Fig 20b**

If one of these security devices is set off:

- Turn off the heat source.
- Let the pressure cooker cool down.
- Open the cooker.
- Check and clean the operation valve, steam release outlet, safety valve and seal.

Guarantee

- Your new TEFAL pressure cooker comes with a **ten-year guarantee** for use under the conditions set out in these instructions. This guarantee covers:
 - Any defects relating to the metal structure of the pressure cookebody,
 - Any premature deterioration of the metal base.
- **For other parts, a one year parts and labour guarantee is provided** (except where applicable law in your own country states otherwise). This guarantee covers any defects or manufacturing faults.
- **The contractual guarantee cover is provided only on presentation of a valid proof of purchase which shows the date of purchase.**
- **The guarantee cover excludes:**
 - The normal life of the seal, pressure control valve or locking indicator seal is limited. These parts are excluded from the guarantee and will require periodic renewal.
 - Any damage consecutive to a failure to follow the major recommendations made or due to negligent use, especially:
 - Dropping, falls, bangs or knocks, placing in an oven...
- Only TEFAL Approved Service Centres are authorised to provide service under guarantee.
- Please call the Helpline number below for the address of your nearest TEFAL Approved Service Center.

If you have any problems or queries please call our Customer Relations team first for expert help and advice:



0845 602 1454 - UK

(01) 67 4003 - ROI

or consult our web site: www.tefal.co.uk

TEFAL answers your questions

EN

Problems	Recommendations
I cannot close the lid:	<ul style="list-style-type: none"> • Make sure the jaws are fully open before fitting the lid onto the pot. • Check good condition and correct position of the seal.
If your pressure cooker has been heated without any liquid in it:	<ul style="list-style-type: none"> • Have it checked at a TEFAL Approved Service Centre.
If the pressure indicator does not rise:	<ul style="list-style-type: none"> • This is normal for the first few minutes • If the problem continues, check that: <ul style="list-style-type: none"> - There is enough liquid inside the pan. - The source of heat is high enough; if not, increase the heat. - The pressure selector is not turned to . - The pressure cooker is closed properly. - The control module is screwed in properly. - The clamps must be in contact with the edge of the lid. - The seal for the lid is positioned correctly. - The seal is clean and in good condition; change it if required. - Check the cleanness and the mobility of the pressure indicator.
The pressure indicator has lifted up and no steam escapes from the release outlet during cooking:	<ul style="list-style-type: none"> • Set the programme selector to  : <ul style="list-style-type: none"> - If no steam escapes, put your pressure cooker under cold water to release the steam, then clean the operating valve and release outlet. - If steam escapes, the pressure level has not been reached yet: set the selector back to the initial position.
If steam escapes from around the control module: check:	<ul style="list-style-type: none"> • The control module is sufficiently screwed on. • Good condition and correct installation of the seals on the operating and safety valves.

Problems	Recommendations
Steam is leaking around the lid: check:	<ul style="list-style-type: none"> • The lid closes correctly. • The seal is correctly fitted onto the lid. • The seal is clean and not damaged. Replace it if necessary. • Lid, safety valve and operating valve are clean. • The edge of the pot is not damaged.
If one of the security devices is activated (safety valve or seal):	<ul style="list-style-type: none"> • Turn off the heat source immediately. • Let the pressure cooker cool down. • Open the cooker. • Check and clean the operating valve, steam release outlet, safety valve and seal.
I cannot open the lid:	<ul style="list-style-type: none"> • Check that the pressure indicator is in the low position. • If not: release the steam from the pressure cooker by cooling it under cold running water, if necessary.
If the food is burnt or undercooked, check:	<ul style="list-style-type: none"> • The cooking time. • The heat source. • That the programme selector is on the correct setting. • The quantity of liquid.
If food has burnt in the pot:	<ul style="list-style-type: none"> • Leave the pot to soak before cleaning it. • Never use bleach or chlorine based products to clean it.
If regular beeps are being emitted and the cooking time is flashing:	<ul style="list-style-type: none"> • Check that the timer has been properly put in place on the control module.
If you cannot put the handles into the working position: check that:	<ul style="list-style-type: none"> • The release button is not jammed. • If the problem persists, have your pressure cooker checked by an approved TEFAL Service Centre.
If you cannot fold back the handles: do not force them.	<p>Check</p> <ul style="list-style-type: none"> • That you have pressed the handle release buttons in completely. • If the problem persists, have your pressure cooker checked by an approved TEFAL Service Centre.

Regulatory markings

Marking	Location
Identification of the manufacturer or brand	Close button.
Manufacture year and batch Model reference Maximum safety pressure (PS) Upper operating pressure (PF)	On the top edge of the lid, visible when the lid is in the "open" position.
Capacity	On the outside bottom of the pot.

Recommendations for use

- 1 - The steam is very hot when it comes out of the operating valve.
- 2 - Do not try to force open your appliance, but make sure that the pressure indicator (S) is in the low position.
- 3 - As for any cooking appliance, keep a close eye on it if there are children nearby.
- 4 - Danger ! Beware of steam jets.
- 5 - Use the two pot handles when moving the pressure cooker.
- 6 - Do not leave food in your pressure cooker longer than is necessary.
- 7 - Never use bleach or any chlorinated substance, as these may cause damage to the stainless steel.
- 8 - Do not leave the lid in water.
- 9 - Change the seal every year.
- 10 - Your pressure cooker must only be cleaned when the appliance has completely cooled down and is empty.
- 11 - You must have your pressure checked by an Approved TEFAL Service Centre after 10 years of use.

Tanımlayıcı şema

- Güvenliğiniz açısından, bu cihaz aşağıda belirtilen hususlara yönelik normlar ve resmi düzenlemelere uygun olarak üretilmiştir.
 - Basınç altındaki Donanımlara ilişkin Direktif
 - Besinlerle temas halinde olan maddelere ilişkin direktif
 - Çevre korumasına ilişkin direktif
- Bu cihaz ev içi kullanım için tasarlanmıştır.
- Bütün talimatları okumaya zaman ayırın ve "Kullanım Talimatlarını" inceleyin.
- Her türlü pişirme cihazı için olduğu gibi, düdüklü tencereyi çocukların veya engelli kişilerin yakınında kullanıyorsanız gözetimsiz bırakmayın.
- Düdüklü tencerenizi sıcak bir fırına sokmayın.
- Düdüklü tencerenizi taşıırken son derece dikkat edin. Sıcak yüzeylere dokunmayın (Özellikle de metal parçalara). Tutacakları kullanın. Gerekirse, eldiven kullanın.
- Düdüklü tencerenizi kullanım amacı dışında hiçbir şekilde kullanmayın.
- Düdüklü tencereniz basınç altında pişirir. Uygunsuz kullanım, haşlanarak yaralanmalara neden olabilir. Kullanmaya başlamadan önce, düdüklü tencerenizin doğru bir şekilde kapatılmış olduğundan emin olun. "Kapama" paragrafına bkz.
- Düdüklü tencerenizi asla zorlayarak açmayın. İçindeki basıncın düştüğünden emin olun. "Güvenlik" paragrafına bkz.
- Düdüklü tencerenizi, içinde sıvı olmadan asla kullanmayın; ciddi şekilde hasar görmesine neden olabilirsiniz. Pişirme işlemi sırasında, düdüklü tencereniz içinde yeterli miktarda su olduğundan daima emin olun.
- Uygun ısı kaynaklarını kullanın.
- Düdüklü tencerenizi, 2/3 oranından fazla doldurmayın (maksimum doluluk çizgisi).
- Düdüklü tencereniz içinde, asla süt ve süttten yapılmış besinler pişirmeyin.
- Pirinç, kurutulmuş sebzeler veya kompostolar gibi pişirme esnasında genleşen gıdalar için, düdüklü tencerenizin yarıdan fazlasını doldurmayın.
- Basıncın etkisiyle şişme riski bulunan, dış deriye sahip etleri pişirdikten sonra (örneğin dana dili...), deri şişkinliğini koruduğu müddetçe sivri herhangi bir şey batırmayın, aksi halde haşlanabilirsiniz. Eti, pişirmeden önce delmenizi tavsiye ederiz.
- Kalın dokulu gıdaları pişirirken (kırık bezelye, ravent, kompostolar...) dışarı sıçramamaları için kapağını açmadan önce düdüklü tencere hafifçe sallanmalıdır.
- Her kullanım öncesinde, supapların tıkalı olmadıklarını kontrol edin. "Kullanım öncesi" paragrafına bkz.
- Düdüklü tencerenizi sıvı yağ ile basınç altında kızartma yapmak için kullanmayın.
- Talimatlara uygun temizlik ve bakım yapmak dışında, güvenlik sistemlerine müdahale etmeyin.
- Yalnızca modelinizle uyumlu orijinal TEFAL yedek parçaları kullanın. Özellikle, TEFAL marka bir tava ve kapak kullanın.
- Pişirme öncesinde ve sonrasında düdüklü tencerenizde asitli veya tuzlu besinleri Muhafaza etmeyin.
- Düdüklü tencerenizi açmadan önce, supabın buhar çıkış (basıncsız) konumunda olduğundan emin olun.
- Hiçbir zaman düdüklü tencerenizi katlanmış saplarla* bir ısı kaynağı üzerine yerleştirmeyin.

Bu talimatları saklayın

Tanımlayıcı şema

- A** - Akıllı kontrol saati*
B - Açma kapama düğmesi
C - Kapak kulbu
D - Pişirme programı seçici
E - Açma düğmesi
F - Kontrol modülü
G - Kilit mekanizması
H - Paslanmaz çelik kapak
I - Modül tespit somunu
J - Kapak lastiği (conta)
K - Vitamin Sepeti*
L - Buhar sepeti*
M - Sabit saplar*
N - Entegre sepet destekleri
O - Paslanmaz çelik tencere
P - Sap katlama düğmesi*
Q - Katlanabilir saplar*
R - Buhar çıkış noktası
S - Basınç seviyesi göstergesi
T - Buhar çıkış valf kilidi
U - Buhar çıkış valfi
V - Kontrol modülü bağlantı vidası
W - Güvenlik valfi

Özellikler

Düdüklü tencere taban çapı

				Modeller			
Kapasite	Kap iç çapı	Dip çapı	Gövde ve kapak malzemesi	Clipso	Clipso Control	Clipso Control +	Clipso Modulo
4,5 L	22 cm	18 cm	Paslanmaz çelik	P41306	P41006	-	-
6 L	22 cm	18 cm	Paslanmaz çelik	-	P41007	P41107	P40807
4,5 L	25 cm	20 cm	Paslanmaz çelik	-	P41012	-	-
8 L	25 cm	20 cm	Paslanmaz çelik	-	P41014	P41114	P40814
10 L	25 cm	20 cm	Paslanmaz çelik	-	P41015	P41115	P40815

Standart bilgileri :

İşleyiş basıncı : 80 kPa.

Maksimum işleyiş basıncı : 140 kPa.

Uygun ısı kaynakları

GAZ



PLAKA
ELEKTRİK



SERAMİK CAM
HALOJEN



İNDÜKSİYON



SİRAL
ELEKTRİK



- Paslanmaz çelik modeller, indüksiyon da dahil olmak üzere tüm ocaklarla kullanıma uygundur.
- Elektrikli ve indüksiyon ocaklarda, düdüklü tencere tabanına eşit veya daha küçük çapta bir ısı plakası kullanın.
- Vitro-seramik masa üzerinde kullanırken, tencere tabanının temiz ve kuru olduğundan emin olun.
- Gaz üzerinde, alevler, düdüklü tencere tabanının kenarlarından taşmamalıdır.
- Bütün ocaklar üzerinde, düdüklü tencerenizin iyi ortalanmış olduğundan emin olun.

Tencereniz boşken ısıtmayın, aksi taktirde ürününüze zarar verebilirsiniz.

TEFAL Aksesuarları

- Piyasada mevcut düdüklü tencere aksesuarları şunlardır:

Aksesuarlar		Referans
Conta	4/6L	X1010001
	4,5/8/10L	X1010002
Vitamin Sepeti*	4,5/6L	X1030001
	8/10L	X1030002
Buhar Sepeti*	4,5/6L	792185
	8/10L	980513
Katlanır tutacaklar*	6/8/10L	X1050005
Sayaç		X1060001

- Diğer parçaların değişimi veya onarım işlemleri için, Yetkili bir TEFAL Servisine başvurun.
- Yalnızca ürününüzün modeline uygun olan, orijinal TEFAL aksesuarlarını kullanın.

Açma

- Kapağın yanındaki açma düğmesine basın, kilitler açılır - **Şekil 1**
- Kapağı kaldırın.

Kapağın açılıp kapandığı sırada, kontrol modülü mutlaka kapak üzerinde yerinde olmalıdır.

Kapatma

Kilitler, kapağın kenarı ile temasta olmalıdır
- **Şekil 3**

- Kapağı, düdüklü tencerenin gövdesine doğru şekilde yerleştirerek tencerenin üzerine kapatın.
- Kapak kapatma düğmesine basın - **Şekil 2**
- Kapalı konumda, Kapağın tencere üzerinde serbestçe dönebilmesi normaldir.
- Kilitler, Kapağın kenarı ile temasta olmalıdır.

Kapağı kapatamazsanız :

- Kapağı tencere üzerine koymadan önce kilitlerin tamamen açık olduğundan emin olun.
- Lastiğin iyi yerleştirilmiş olduğundan emin olun.

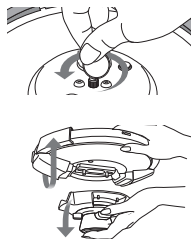
Kontrol modülü*

Kumanda modülü, düdüklü tencerenizin temizlenmesini kolaylaştırmak için düşünülmüştür.

- Contası ve sayaç* çıkarıldıktan sonra, kapak bulaşık makinesinde yıkanabilir.
- Kumanda modülü, düdüklü tencerenizin çalışmasını sağlayan unsurları bir araya getirir. Kapak üzerine sabitlenir sabitlenmez, düdüklü tencereniz normal bir şekilde kullanılabilir.

Kapağın kontrol modülünü çıkarmak için

- Akıllı Kontrol saatini* çıkarın.
- Kapağı ters çevirin.
- Diğer elle modülü tutarak, bir madeni para yardımıyla modülün vidasını gevşetin.



Kontrol modülünü kapak üzerine bağlamak için

- Açma düğmesi üzerine basmamaya özen göstererek ve modülü Kapağın deliklerine karşılık getirerek modülü kapak üzerine konumlandırın.
- Modülü kapak üzerinde tutarak bütünü ters çeviriniz ve bir madeni para yardımıyla vidayı sıkıştırın.



Kontrol modülü yalnızca tek yönde yerleştirilebilir.

Minimum doldurma

Vitamin/buhar sepetine yerleştirilmiş besinler kapakla temas etmemelidir.

Direkt olarak hazne içinde pişirme için

- Tencerede daima, en az 25 cl (2 bardak) sıvı bulunduğundan emin olun - **Şekil 4**.

Buharlı pişirme için

- Hazne için 75 cl su doldurun.
- Vitamin/buhar sepetini bu amaç için tasarlanmış olan destekler üzerine yerleştirin.

Maksimum doldurma

- Düdüklü tencerenizi hiçbir zaman 2/3'den fazla doldurmayın - **Şekil 5**.

Bazı besinler için

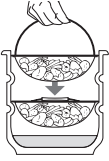
- Pirinç, kurutulmuş sebzeler veya kompostolar gibi pişirme esnasında genleşen gıdalar için, düdüklü tencerenizin, ... tencere yüksekliğinin yarısından fazlasını doldurmayın.

Düdüklü tencere içinde sıvı olmadan ısınmışsa :

- Düdüklü tencerenizi bir TEFAL Yetkili Satış Sonrası Servis Merkezine kontrol ettirin.

Vitamin/buhar sepetinin kullanımı*

Vitamin/buhar sepetine yerleştirilmiş besinler kapakla temas etmemelidir.



Buharlı pişirme için



- 1 veya 2 Vitamin sepeti (modele göre).
- Buhar sepetini, entegre sepet destekleri üzerine yerleştirin - **Şekil 6**.
- Düdüklü tencereye 75 cl su boşaltın.

2 sıra entegre destek ile donatılmış modeller için


- En az 25 cl sıvı ile tencerenin alt kısmında ve entegre desteklerin üzerine koyduğunuz buhar sepetinde eşzamanlı pişirme gerçekleştirebilirsiniz.
- 2 Vitamin/buhar sepetiniz varsa, iki katlı buhar pişirmesini eşzamanlı olarak gerçekleştirebilirsiniz.
- Sepeti hafifçe kenara doğru eğerek ilk sepeti alt sıra üzerine yerleştirin.
- Daha sonra ikinci sepeti üst sıra üzerine yerleştirin

Piştirme programı seçici kullanımı


Besinleri vitaminlerini olabildiğince koruyarak pişirmek için

- Seçici anahtarı  veya  * üzerine getirin.

Et ve balık pişirimi için


- Piştirme programı seçici'yi bu konuma  getirin.

Buharı serbest bırakmak için

- Sayacı çıkarın*
- Piştirme programı seçici'yi **yavaşça** bu konuma  getirin - **Şekil 7**.
- Düdüklü tencerenizi soğuk su altına tutarak da, basıncını alabilirsiniz. Suyun, kapağın metal kısımlarına gelmesini sağlayın.

Düdüklü tencerenizi, açma düğmesi size karşı gelecek şekilde yönlendirin.

İşleyiş supabından çıkan su, son derece sıcaktır.

Piştirme programı seçici  pozisyonundayken, ısı kaynağının mutlaka kesilmesi olması gerekmektedir.

Su tutmadan önce, Akıllı kontrol saatini* yerinden çıkarın.

Elektronik Akıllı kontrol saati*

Clipso Control cihazınız, pişirme programı seçici'nin konumuna uygun olan sıcaklığa erişilmesini takiben, pişirme süresini otomatik olarak sayan bir kontrol saati donatılmıştır.

Kullanım

Elektronik Akıllı kontrol saati*

- Akıllı Kontrol saatini yerine takın - **Şekil 8.**
- Akıllı Kontrol saatini çalıştırmak için, (+) veya (-) düğmesine basın.
- Pişirme zamanının seçimi için (en fazla 59 dakika), (+) veya (-) düğmesine basın - **Şekil 9.**
- Daha hızlı bir geçiş için sürekli basın.
- Pişirme zamanı tanımlandıktan sonra, birkaç saniye sonra OK sembolü görüntülenir.
- Doğru ısı seviyesine erişildiği andan itibaren, dakika saati pişirme zamanını geri saymaya başlar. Kısa bir seri bip sesi, geri sayımın başladığını size bildirir - **Şekil 10.**
- Bu andan itibaren, dakika saatini düdüklü tencereden geri çekebilirsiniz.
- Akıllı Kontrol saatinin başlaması, buhar çıkış kanalından buhar çıkmasıyla bağlantılı değildir : gıdanın hacmine ve kullanılan ısı kaynağına göre, buhar çıkışının öncesinde veya sonrasında saat başlayabilir.
- (+) veya (-) düğmesine basarak, geri sayım esnasında bile, herhangi bir zamanda pişirme süresini artırabilir veya azaltabilirsiniz.
- Pişirme sonunda : zaman geri sayımı sona erdiğinde, kontrol saati bir sesli sinyal ile sizi uyarır. Zil sesini durdurmak için (+) veya (-) düğmelerinden biri üzerine bir kez basın.
- Akıllı kontrol saati otomatik olarak kapanır.
- Çıkarma : serbest bırakmak için Akıllı kontrol saatinin önüne bastırın ve daha sonra çekin.

Pişirme süreleri, dakika cinsinden ayarlanır.

Buhar çıkış kanalından sürekli buhar çıkmaya başladığında ocağın altını kısmayı unutmayın.

Clipso Control cihazınız aynı zamanda Akıllı kontrol saati olmadan da çalışabilir.

Aşağıdaki durumlarla karşılaşabilirsiniz:

- Düzenli bip sesi duyuyorsanız ve zaman yanıp sönüyorsa, sayaç modül üzerine yerleştirilmelidir. Bu durumda OK sembolü görüntülenecektir.
- Akıllı Kontrol saatiniz programlandı, ancak artık kullanmak istemiyorsunuz: Bir saat içinde otomatik olarak kapanır veya + ve – tuşlarına aynı anda basarak, manuel olarak kapatabilirsiniz.
- Akıllı Kontrol saati hassas bir unsurdur, düşme veya ekran üzerine basınç uygulanması halinde hasar görebilir.



Hg

Pil değiştirme

Pilin yaşam süresi dakika saatinin kullanım sıklığına bağlıdır. Ancak, görüntülemeye tam veya kısmi bir kayıp gözlemlediğinizde pili değiştirmeniz gerekir.

- Çevrenin korunmasına katkıda bulunmak için, kullanılmış pili çıkarın. Ev çöpleriyle birlikte atmayın, yerel bir toplama merkezine bırakın. Kontrol saatinin pili, düğme tipinde manganezli bir alkalın pildir. Civa içermektedir. Avrupa mevzuatına uygundur.
- Kontrol saati içine yerleştirilmiş LR 54 (1131) referanslı pili yetkili bir servis noktasında değiştirebilir veya kendiniz değiştirebilirsiniz.



- Akıllı Kontrol saatinizin pilini çıkarmak için, yandaki şemada gösterildiği şekilde pil kapağını açın.



- Yandaki şemada gösterildiği şekilde, pil kapağını yavaşça kapatın, dayanma noktalarını zorlamayın.

Akıllı kontrol saatini bulaşık makinesine koymayın.

Sayacı asla su altına tutmayın.

Kullanım önerileri

- Kapatırken pil kapağını zorlamayın. Çerçevenin dışına çıkmayın.
- Kaybolması halinde, bütün TEFAL Yetkili Servis Merkezlerimizden başka bir kontrol saati edinebilirsiniz.

Katlanabilir saplar*

Kullanım öncesi, sapların her birinin üzerinde bulunan etiketleri çıkarmaya özen gösterin.

Sapları katlamak için

- Sapların katlama düğmelerine basınız - **Şekil 11**.
- "Katlanmış sap" konumu yalnızca ürünün muhafazası sırasında kullanılır.

Sapları kullanım konumuna getirmek için



- Kilitlendiğine dair bir tık sesi duyana kadar sapları kaldırın.

Kilit açma düğmelerine basmadan sapları katlamaya çalışmayın.

Hiçbir zaman düdüklü tencerenizi katlanmış saplarla bir ocak üzerine yerleştirmeyin - Şekil 12.

İlk kullanım




Düdüklü tencerenizi, açma düğmesi size karşı gelecek şekilde yönlendirin.

- Tencereyi 2/3'üne kadar su doldurun.
- Düdüklü tencerenin Kapağını kapatın.
- Pişirme programı seçici'yi açık konuma getirin .
- Düdüklü tencereyi maksimum güce ayarlanmış bir ocak üzerine yerleştirin.
- Akıllı kontrol saatini 15 dakikaya ayarlayın (bkz. Elektronik dakika saati başlığı).*
- Buhar çıkmaya başladığında ocağın altını kısın. Akıllı kontrol saati ile donatılmamış modeller için, 15 dakika geri sayınız.
- 15 dakika geçtikten sonra ocağı kapatın.
- Akıllı Kontrol saatini desteğinden çıkarın.*
- **Kademeli olarak** basınç selektörünü 'a' konumlandırın .
- Buhar çıkış kanalından artık hiçbir şey çıkmıyorsa ve basınç göstergesi düşmüşse, düdüklü tencereyi açın.


- D d kl  tencereyi su ile çalkalayın ve kurutun.
- Sepetinizi, ılık su ve bulařık deterjanı ile yıkayın.
- Not : tencerenin i  tabanında lekelerin belirmesi metalin kalitesini hiçbir řekilde bozmaz. Bunlar kireç kalıntılarıdır. Bunları , biraz sulandırılmış sirke ile bir bulařık süngeri kullanarak giderebilirsiniz.

Kullanım

Piřirme  ncesi

- Her kullanım öncesi, kontrol modülünün gerektiđi řekilde bađlanmış olduđundan emin olun (bir bozuk para yardımı ile).
- Her kullanım öncesi, iřleyiř valfinin (selektör konumda  veya  * veya )ve Kapađın içindeki güvenlik valfinin serbestçe hareket ettiđinden emin olun - **řekil 13**.
- Kapađı kapatın.
- Basınç selektörünü yemek tarifinizde belirtildiđi gibi konumlandırın.
- Kontrol saatinizi programlayın.*
- D d kl  tencereyi, maksimum güce ayarlanmış bir ısı kaynađı üzerine yerleřtirin.
- Basınç göstergesi kanalından, basınç göstergesi yerine takılmadan önce buhar kaçması normal bir durumdur. Basınç göstergesi civarında su damlaları oluřabilir.
- Basınç göstergesi kalktıđında, artık düdüklü tencerenizi a amazsınız.

D d kl  tencerenizi, açma düđmesi size karřı gelecek řekilde yönlendirin.


Isı kaynađı açık ise, basınç göstergeli kapađı asla,  konumunda kullanmayın.

Pişirme sırasında



Her türlü pişirme cihazı için olduğu gibi, düdüklü tencereyi çocukların yakınında kullanıyorsanız, sıkı bir gözetim uygulayın.

- Düzenli bir ses çıkarak (pşşşşt) çıkış kanalından sürekli biçimde buhar çıkmaya başladığında, pişirme başlar, ocağı kısın.
- Akıllı kontrol saati ile donatılmış modeller için, pişirme zamanı geri sayımı, bir sesli sinyal çıkarak otomatik olarak başlar . Daha sonra kontrol saatini yanınıza alabilirsiniz.
- Pişme süresi dolduğunda, ısı kaynağını kapatın.
- Akıllı kontrol saatiniz, sesli bir sinyal vererek pişirme zamanının dolduğuna dair sizi uyarır. Ocağı kapatın ve kontrol saatinin zil sesini durdurmak için (+) veya (-)düğmesine basın.

Pişirme sonu

- **Akıllı Kontrol saatini desteğinden çıkarın.***
- **Buharı serbest bırakmak için**
- Isı kaynağı kapatıldıktan sonra iki alternatifiniz vardır :
- **Yavaş basınç çıkışı :** basınç selektörünü konuma kadar kademeli olarak çevirin vitamin .

Buhar çıkışına dikkat edin.

Basınç çözme esnasında alışılmadık püskürmeler gözlemlerseniz : seçiciyi tekrar konuma getirin  veya  * ve daha sonra artık püskürme olmadığından emin olarak yavaşça basıncı çözün.

- **Hızlı basınç çıkışı :**
- Su akışını Kapağın metal kısmı üzerine yönlendirerek, düdüklü tencerenizi bir soğuk su musluğunun altına yerleştirin - **Şekil 14.**

- Basınç gösterge seviyesi düştüğünde : düdüklü Tencerenizdeki tüm basınç çıkmıştır.
- Düdüklü tencereyi açabilirsiniz.

Düdüklü tencereyi taşımak için tencere saplarını kullanın. Taşımak için hiçbir zaman kapak tutamağını kullanmayın.

Buhar birkaç saniye boyunca kanaldan dışarı tahliye edilir: Ellerinizi üzerine getirmeyin.

Temizlik ve bakım

- Her kullanım sonrası düdüklü tencerenizi yıkayın.
- Katlanabilir kap sapları ile donatılmış modeller için, temizlemeyi saplar katlanmış olarak yapmanızı tavsiye ederiz.
- Hiçbir zaman çamaşır suyu veya klorlu ürünler kullanmayın, bunlar paslanmaz çeliğin kalitesini bozar.

Bulaşık makinesinde yıkama

- Tencereyi ve sepeti bulaşık makinesinde yıkayabilirsiniz.
- Kapağı bulaşık makinesine koyabilirsiniz, ancak kontrol saatini ve Kapağın contasını çıkardıktan sonra.*

Elde yıkama

- Tencerenizi ve sepetinizi, bulaşık deterjanı ilave edilmiş ılık suda yıkayın. İçi için, bir bulaşık süngeri kullanabilirsiniz.
- Kapağın contasını çıkarın ve bulaşık deterjanı ilave edilmiş ılık suda yıkayın.
- Kapağınızı su altında bir sünger ve bulaşık deterjanı ile yıkayın.
- Bu işlemten sonra Kapağın suyunun süzülmesini bekleyin.

Tencere haznesinin görünümü değiştiyse :

- Karardıysa: Hazneyi, Yetkili TEFAL Servislerince satılan paslanmaz çeliğe özel bir ürün kullanarak temizleyebilirsiniz.
- Gökkuşaağı yansımaları oluşturuyorsa: Sirke veya paslanmaz çeliğe özel ürünle temizleyin.

*modele göre

Düdüklü tencerenin temizlenmesinden önce akıllı kontrol saatini çıkarın.*

Gıda maddelerini uzun süre düdüklü tencerenizde bırakmayın.

Kontrol saatini ve contayı hiçbir zaman bulaşık makinesinde yıkamayın.

Modül ile donatılmışsa Kapağı suyun içinde bırakmayın.

Kumanda modülünün yerine takılması (kumanda modülü bölümüne bkz.)




Lastiğin tekrar yerine takılması

- Daha iyi bir görünürlük için, bu işlem, kapak açık konumda iken yani kilitler ayrılmış iken gerçekleştirilmelidir - **Şekil 15**.
- Tam bir geçirimsizlik için lastiğin kanalların her birine tam olarak oturmasına özen gösterin - **Şekil 16** Kapağın kenarı yönünde parmağınızla bastırın ve itin.

Düdüklü tencerenizi muhafaza ederken

- Kapağı tencere üzerinde ters çevirin, sabit bir konum sağlayın - **Şekil 17a** veya - **Şekil 17b**.

Kontrol modülünü temizlemek için

- Kontrol modülünü kapaktan çekerek çıkarın.
- Gün ışığında buhar çıkış kanalının tıkalı olmadığını kontrol edin - **Şekil 18**. Tıkalı ise, pamuklu bir çubukla açın ve daha sonra çalkalayın
- Kumanda modülünü bir su filesi altında yıkayın - **Şekil 19**.
- İşleyiş cihazının serbestçe hareket ettiğinden emin olun (selektör konumda  veya  * veya ) - **Şekil 13**.
- Güvenlik tertibatının oynarlığını kontrol edin.
- Kontrol modülünü bulaşık makinesinde yıkayabilirsiniz.
- Modül sızdırmaz lastiğinin doğru şekilde yerleştirildiğini kontrol edin.
- Eğer bu lastikler yoksa veya yıpranmışsa, düdüklü tencereniz ünüz çalışırken modül altında sızıntılar oluşabilir. Lastikler biçimi, kolayca çıkarılmalarına ve takılmalarına imkan vermektedir. Gerekirse, bu parçalar, TEFAL Yetkili Servis Merkezlerinde bulunmaktadır.

Kapak contanızı her yıl değiştirin.

10 yıl kullanım sonrası, düdüklü tencerenizi bir TEFAL Yetkili Servis Merkezinde kontrol ettirin.

Hiçbir zaman kontrol modülünü açmayın.

Dakika saatini çikarmayı unutmayın.*

İşleyiş ve güvenlik valflerinin temizliğini yapmak için kesici veya sivri nesneler kullanmayın.

Akıllı Kontrol saatinin temizlenmesi için

- Yumuşak ve kuru bir bez ile temizleyin.
- Sayacı temizlemek için aşındırıcı madde kullanmayın.


Güvenlik

Clipso Düdüklü tencereniz, mükemmel emniyet sağlayan birçok sistemle donatılmıştır.

Kapanış emniyeti

- Kilit mekanizması, kapağın kenarlarıyla temas halinde olmalıdır - **Şekil 3**. aksi halde, buhar göstergesi seviyesinden buhar kaçışı gerçekleşebilir ve düdüklü tencerenin basıncı yükselmez.

Açılış emniyeti

- Düdüklü tencere basınç altındaysa, açma butonu çalışmaz, mekanizma basınç göstergesi tarafından kilitlenir.
- Bu durumda, düdüklü tencerenizi açmaya çalışmayın, seçici anahtarı bu konuma getirin:  ve basıncın tamamen tahliye edilmesini bekleyin.
- Basınç göstergesi konumunu kontrol edin. Kapağın açılabilmesi için, aşağı durumda olması gerekmektedir.

Aşırı basınç emniyeti

- İşleyiş sırasında, buhar tahliye kanalı tıkanırrsa, aşırı basınç emniyet mekanizması devreye girer:
- **Birinci tertibat** : güvenlik valfi basıncı serbest bırakır ve modül altından buhar çıkar - **Şekil 20a** .
- **İkinci tertibat** : kapak ile tencere arasından buhar çıkar - **Şekil 20b**.

Eğer güvenlik sistemlerinden biri devreye girerse :

- Isı kaynağını kapatın.
- Düdüklü tencereyi soğumaya bırakın.
- Kapağı açın.
- İşleyiş valfini, buhar çıkış kanalını, güvenlik supabını ve lastiği kontrol edin ve temizleyin.

Garanti

- Kullanım talimatlarında öngörülen şekilde kullanıldığı takdirde yeni TEFAL pişiricinizin gövdesi şunlara karşı **10 yıl garantilidir:**
 - Gövdenin metal yapısından kaynaklanan tüm arızalar,
 - Metal tabanın erken aşınması.
- **Her türlü imalat hatası veya kusuru için tüm diğer parçalarda bakım ve işçilik garantisi 1 yıldır** (ülkenizdeki yasalara göre değişebilir).
- **Bu garanti, ürünün kasa fişi veya satın alınma tarihini içeren faturanın ibraz edilmesi üzerine geçerlidir.**
- Şunlar garanti kapsamında değildir:
 - Önemli uyarıların dikkate alınmaması veya yanlış kullanımdan kaynaklanan arızalar, yani:
 - Darbeler, düşürme, fırına koyma...
- Yalnızca Yetkili TEFAL Servis Merkezleri bu garantiden yararlanmanıza onay verebilir.
- Size en yakın Yetkili TEFAL Servis Merkezinin adresini öğrenmek için 444 40 50 Müşteri Hizmetleri Danışma Hattı'nı arayın.

TEFAL sorularınıza cevap veriyor

Sorunlar,	Öneriler
Kapağı kapata-mazsanız :	<ul style="list-style-type: none"> • Kapağı tencere üzerine koymadan önce kilitlerin tamamen açık olduğundan emin olun. • Lastiğinin iyi yerleştirilmiş olduğundan emin olun.
Düdüklü tencere içinde sıvı olma-dan ısınmışsa :	<ul style="list-style-type: none"> • Düdüklü tencerenizi bir TEFAL Yetkili Satış Sonrası Servis Merkezine kontrol ettirin.
Basınç göstergesi yukarı çıkmıyorsa :	<ul style="list-style-type: none"> • İlk dakikalarda bu normaldir. • Eğer bu sürüyorsa, aşağıdakileri kontrol edin : <ul style="list-style-type: none"> - Tencerede yeterli miktarda sıvı olması. - Isı kaynağının yeterince güçlü olmaması, aksi taktirde artırın. - Pişirme programı seçici konumlanmamış . - Düdüklü tencerenin iyi kapatılmış olması. Kontrol modülünün bağlantısı doğru yapılmalıdır. - Kilit mekanizması, Kapağın kenarı ile temasta olmalıdır. Kapak contasının iyi yerleştirilmiş olması. - Contanın temiz ve iyi durumda olması, gerekirse değiştirin. - Basınç göstergesinin temizliğini ve hareketliliğini kontrol edin.
Basınç göstergesi yukarı çıkmışsa ve pişirme esnasında buhar çıkış kanalından buhar çıkmıyorsa :	<ul style="list-style-type: none"> • Pişirme program seçiciyi konumlandırın : <ul style="list-style-type: none"> - Buhar çıkmıyorsa, basıncı almak için düdüklü tencereyi soğuk su altına tutun ve daha sonra işleyiş valfini ve boşaltma kanalını temizleyin. - Buhar çıkıyorsa, basınç seviyesine henüz erişilmemiş demektir : selektörü tekrar başlangıç ayarına konumlandırın.
Kontrol modülünün etrafından buhar sızıyorsa : aşağıdakileri kontrol edin :	<ul style="list-style-type: none"> • Kumanda modülünün yeterince vidalanmış olması. • Sızdırmazlık contalarının ve işleyiş ve güvenlik valflerinin iyi durumda olması ve iyi yerleştirilmiş olması.

Sorunlar,	Öneriler
Kapağın etrafından buhar sızıyorsa : aşağıdakileri kontrol edin :	<ul style="list-style-type: none"> • Kapağın iyi kapatılmış olması. • Kapak lastiğinin doğru konumlandırılması. • Lastiğin temizliği ve iyi durumda olması, gerekirse değiştirin. • Kapağın, güvenlik supabının ve işleyiş supabının temizliği. • Tencere kenarının iyi durumda olması.
Güvenlik sistemlerinden biri (güvenlik valfı veya lastik) devreye giriyorsa :	<ul style="list-style-type: none"> • Isı kaynağını kapatın. • Dödüklü tencereyi soğumaya bırakın. • Açın. • İşleyiş valfini ve buhar çıkış kanalını, güvenlik valfini ve lastiği kontrol edin ve temizleyin.
Kapağı açamazsanız :	<ul style="list-style-type: none"> • Basınç mevcudiyet göstergesinin alçak konumda olduğundan emin olun. • Aksi taktirde : basıncını giderin, gerekirse soğuk akar su altında dödüklü tencereyi soğutun.
Gıdalar pişmemişse veya yanmışsa : aşağıdakileri kontrol edin :	<ul style="list-style-type: none"> • Pişirme zamanı. • Isı kaynağının gücü. • Basınç selektörünün doğru konumlanması. • Sıvı miktarı.
Dödüklü tencerede gıdalar yanmışsa :	<ul style="list-style-type: none"> • Yıkamadan önce bir süre tencerenizi suya daldırın. • Hiçbir zaman çamaşır suyu veya klorlu ürünler kullanmayın.
Düzenli bip sesleri geliyorsa ve pişirme zamanı yanıp sönüyorsa :	<ul style="list-style-type: none"> • Akıllı kontrol saatinin kontrol modülü üzerinde iyi yerleştirildiğinden emin olun.
Sapları katlayamazsanız :	<ul style="list-style-type: none"> • Zorlamayınız • Sapların kilit açma düğmelerine sonuna kadar bastığınızdan emin olunuz.
Sapları kullanım konumuna getiremezseniz :	<p>Aşağıdakileri kontrol ediniz :</p> <ul style="list-style-type: none"> • Kilit açma düğmesinin sıkışmamış olması. • Bu durum sürerse, dödüklü tencerenizi bir TEFAL Yetkili Servis Merkezine kontrol ettirin

İşaretler

İbare	Konum
Üretici kimliği veya ticari marka.	Kapanış butonu
İmalat yıl ve partisi Model Çalışma basıncı (PF) Azami emniyet basıncı (PS)	"Açık" konumunda olduğunda, kapağın üst kenarlarında görülebilir.
Kapasite	Haznenin dış tabanında

Kullanım önerileri

- 1 - İşleyiş supabından çıkan buhar son derece sıcaktır.
- 2 - Kapağı açmak için zorlamayın, basınç göstergesinin (S) aşağı konumda olduğundan emin olun.
- 3 - Bütün pişirme ürünlerinde olduğu gibi, düdüklü tencerenizi çocukların bulunduğu ortamlarda kullanıyorsanız, son derece titiz bir gözetim sağlayın.
- 4 - Buhar çıkışına dikkat edin.
- 5 - Düdüklü tencereyi taşıırken, haznenin iki tutacağından kavrayın.
- 6 - Besinleri düdüklü tencereniz içinde uzun süre bırakmayın.
- 7 - Paslanmaz çelik özelliğini olumsuz yönde etkileyebilecek, çamaşır suyu veya klorlu ürünler kullanmayın.
- 8 - Kapağı su içinde bekletmeyin.
- 9 - Contayı her yıl yenisiyle değiştirin.
- 10 - Düdüklü tencerenizi, mutlaka basınç altında değilken ve soğumuş durumdayken temizleyin.
- 11 - Düdüklü tencerenizi, her 10 yıllık kullanımın ardından, Yetkili bir TEFAL Servisine kontrol ettirmeniz gerekmektedir.

GARANTİ BELGESİ

GARANTİ İLE İLGİLİ OLARAK DİKKAT EDİLMESİ GEREKEN HUSUSLAR

Groupe Seb İstanbul tarafından verilen bu garanti, ürünün kullanma kılavuzunda yer alan hususlara aykırı kullanılmasından doğacak arızaların giderilmesini kapsamadığı gibi, aşağıdaki durumlar garanti dışıdır.

1. Kullanma hatalarından meydana gelen hasar ve arızalar,
2. Hatalı elektrik tesisatı kullanılması nedeniyle meydana gelebilecek arıza ve hasarlar,
3. Tüketici ürünü teslim aldıktan sonra, dış etkenler nedeniyle (vurma, çarpma, vs.) meydana gelebilecek hasarlar,
4. Garantili onarım için yetkili servise başvurulmadan önce Groupe Seb yetkili personeli veya yetkili servis personeli dışında birinin, cihazı onarım veya tadiline kalkışması durumunda,
5. Üründe kullanılan aksesuar parçalar.

Yukarıda belirtilen arızaların giderilmesi ücret karşılığı yapılır.

GARANTİ ŞARTLARI

Bu ürün ev kullanımı için tasarlanmıştır. Profesyonel kullanım için uygun değildir.

1. Garanti Süresi, ürünün teslim tarihinden itibaren başlar ve 2 yıldır.
2. Ürünün bütün parçaları dahil olmak üzere tamamı firmamızın garantisi kapsamındadır.
3. Ürünün garanti süresi içinde arızalanması durumunda, tamirde geçen süre garanti süresine eklenir.
4. Ürünün tamir süresi en fazla 30 iş günüdür. Bu süre, ürünün servis istasyonuna, servis istasyonunun olmaması durumunda, ürünün satıcısı, bayii, acentası, temsilciliği, ithalatçısı veya imalatçısından birine bildirim tarihinden itibaren başlar.
5. Sanayi ürününün arızasının 15 iş günü içerisinde giderilmemesi halinde, imalatçı veya ithalatçı; ürünün tamiri tamamlanıncaya kadar, benzer özelliklere sahip başka bir sanayi ürününü tüketicinin kullanımına tahsis etmek zorundadır.
6. Ürünün garanti süresi içerisinde, gerek malzeme ve işçilik, gerekse montaj hatalarından dolayı arızalanması halinde, işçilik masrafı, değiştirilen parça bedeli ya da başka herhangi bir ad altında hiçbir ücret talep etmeksizin, tamiri yapılacaktır.
7. Ürünün:
 - Teslim tarihinden itibaren garanti süresi içinde kalmak kaydıyla bir yıl içerisinde, aynı arızayı ikiden fazla tekrarlaması veya farklı arızaların dörtten fazla veya belirlenen garanti süresi içerisinde farklı arızaların toplamının altıdan fazla olması unsurlarının yanı sıra, bu arızaların üründen yararlanmamayı sürekli kılması,
 - Tamiri için gereken azami sürenin aşılması,
 - Servis istasyonunun mevcut olmaması halinde sırasıyla satıcısı, bayii, acentası, temsilciliği, ithalatçısı veya imalatçısından birinin düzenleyeceği raporla arızanın tamirinin mümkün bulunmadığının belirlenmesi durumlarında, ücretsiz olarak değiştirme işlemi yapılacaktır.
8. Ürünün kullanma kılavuzunda yer alan hususlara aykırı kullanılmasından kaynaklanan arızalar garanti kapsamı dışındadır.
9. Garanti süresi içerisinde, servis istasyonları tarafından yapılmasın zorunlu olduğu, imalatçı veya ithalatçı tarafından şart koşulan periyodik bakımlarda; verilen hizmet karşılığında tüketiciden işçilik ücreti veya benzeri bir ücret talep edilemez.
10. Garanti belgesi ile ilgili olarak çıkabilecek sorunlar için T.C. Sanayi ve Ticaret Bakanlığı Tüketicinin ve Rekabetin Korunması Genel Müdürlüğü'ne başvurulabilir.

Bu Garanti Belgesi'nin kullanılmasına 4077 sayılı Kanun ile bu Kanun'a dayanılarak yürürlüğe konulan Garanti Belgesi Uygulama Esaslarına Dair Tebliğ uyarınca, T.C. Sanayi ve Ticaret Bakanlığı Tüketicinin ve Rekabetin Korunması Genel Müdürlüğü tarafından izin verilmiştir.

İMALATÇI VEYA İTHALATÇI FİRMANIN:

Ünvanı : **Groupe SEB İstanbul Ev Aletleri Tic. A.Ş.**
 Adresi : Beybi Giz Plaza Dereboyu Cad. Meydan sok.
 No:28 Kat:12 34398
 Maslak/İstanbul

DANIŞMA HATTI: 444 40 50**FİRMA YETKİLİSİNİN:****MALIN:**

Markası : TEFAL
 Cinsi : DÜDÜKLÜ TENCERE
 Modeli : P41306 - P41006 - P41007 - P41012 - P41014 -
 P41015 - P41107 - P41114 - P41115 - P40807 -
 P40814 - P40815
 Belge İzin Tarihi : 14.04.2009
 Garanti Belge No : 67898
 Azami Tamir Süresi : 30 gün
 Garanti Süresi : 2 yıl
 Kullanım Ömrü : 7 Yıl

SATICI FİRMANIN

Ünvanı :
 Adresi :
 Tel-Telefax :
 Fatura Tarih ve No :
 Teslim Tarihi ve Yeri :
 TARİH-İMZA-KAŞE :

Size en yakın servisimizi 444 40 50 numaralı Tüketici Danışma Hattımızdan öğrenebilirsiniz.

Précautions importantes

- Pour votre sécurité, cet appareil est conforme aux normes et réglementations applicables :
 - Directive des Équipements sous Pression
 - Matériaux en contact avec les aliments
 - Environnement
- Cet appareil a été conçu pour un usage domestique.
- Prenez le temps de lire toutes les instructions et reportez-vous au “Guide de l'utilisateur”.
- Comme pour tout appareil de cuisson, assurez une étroite surveillance si vous utilisez la cocotte à proximité d'enfants.
- Ne mettez pas votre cocotte dans un four chauffé.
- Déplacez votre cocotte sous pression avec un maximum de précaution. Ne touchez pas les surfaces chaudes (en particulier les pièces métalliques). Utilisez les poignées et boutons. Utilisez des gants, si nécessaire.
- N'utilisez pas votre cocotte dans un autre but que celui auquel elle est destinée.
- Votre cocotte cuit sous pression. Des blessures par ébullition peuvent résulter d'une utilisation inadéquate. Assurez-vous que la cocotte est convenablement fermée avant de la mettre en service. Voir paragraphe “Fermeture”.
- N'ouvrez jamais la cocotte en force. Assurez-vous que la pression intérieure est retombée. Voir paragraphe “sécurité”.
- N'utilisez jamais votre cocotte sans liquide, cela la détériorerait gravement. Assurez-vous qu'il y a toujours suffisamment de liquide pendant la cuisson.
- Utilisez la(les) source(s) de chaleur compatible(s).
- Ne remplissez pas votre cocotte au-delà des 2/3 (repère maximum de remplissage).
- Ne réalisez jamais de recette à base de lait dans votre cocotte.
- Pour les aliments qui se dilatent pendant la cuisson, comme le riz, les légumes déshydratés, ou les compotes, ... ne remplissez pas votre cocotte au-delà de la moitié de sa capacité.
- Après cuisson de viandes qui comportent une peau superficielle (ex. langue de bœuf...), qui risque de gonfler sous l'effet de la pression, ne pas piquer la viande tant que la peau présente un aspect gonflé ; vous risqueriez d'être ébouillanté. Nous vous conseillons de piquer la viande avant cuisson.
- Dans le cas d'aliments pâteux (pois cassés, rhubarbe, compotes...), la cocotte doit être légèrement secouée avant ouverture pour que ces aliments ne giclent pas à l'extérieur.
- Vérifiez que les soupapes ne sont pas obstruées avant chaque utilisation. Voir paragraphe “avant la cuisson”.
- N'utilisez pas votre cocotte pour frire sous pression avec de l'huile.
- N'intervenez pas sur les systèmes de sécurité au-delà des consignes de nettoyage et d'entretien.
- N'utilisez que des pièces d'origine TEFAL correspondant à votre modèle. En particulier, utilisez une cuve et un couvercle TEFAL.
- 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.
- N'utilisez pas votre cocotte pour stocker des aliments acides ou salés avant et après cuisson.
- Assurez-vous que la soupape est en position de décompression avant d'ouvrir votre cocotte.
- Ne placez jamais votre cocotte poignées rabattues* sur une source de chaleur.

Conservez ces instructions

Schéma descriptif

- | | |
|----------------------------------------|--------------------------------------------------------------------|
| A - Minuteur* | O - Cuve inox |
| B - Bouton de fermeture | P - Bouton de déverrouillage* |
| C - Pommeau de couvercle | Q - Poignée de cuve rabattable* |
| D - Sélecteur de pression | R - Conduit d'évacuation de la vapeur |
| E - Bouton d'ouverture | S - Indicateur de présence de pression |
| F - Module de commande* | T - Joint d'étanchéité du conduit d'évacuation de la vapeur |
| G - Mâchoires | U - Soupape de fonctionnement |
| H - Couvercle inox | V - Axe de fixation du module de commande* |
| I - Ecrou de fixation du module | W - Soupape de sécurité |
| J - Joint | |
| K - Panier Vitamine* | |
| L - Panier vapeur* | |
| M - Poignée de cuve fixe* | |
| N - Supports intégrés | |

FR

Caractéristiques

Diamètre du fond de la cocotte

Informations normatives :

				Modèles			
Capacité	Cuve Ø int.	Ø Fond	Matériau de la cuve et du couvercle	Clipso	Clipso Control	Clipso Control +	Clipso Modulo
4,5 L	22 cm	18 cm	Inox	P41306	P41006	-	-
6 L	22 cm	18 cm	Inox	-	P41007	P41107	P40807
4,5 L	25 cm	20 cm	Inox	-	P41012	-	-
8 L	25 cm	20 cm	Inox	-	P41014	P41114	P40814
10 L	25 cm	20 cm	Inox	-	P41015	P41115	P40815

Pression de fonctionnement : 80 kPa.

Pression maximum de sécurité : 140 kPa.

Sources de chaleur compatibles

GAZ



PLAQUE
ÉLECTRIQUE



VITROCERAM
HALOGENE
RADIANT



INDUCTION



ÉLECTRICITÉ
SPIRALE



- Les modèles inox s'utilisent sur tous les modes de chauffage y compris induction.
- Sur plaque électrique et induction, employez une plaque de diamètre égal ou inférieur à celui du fond de la cocotte.
- 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 cocotte soit bien centrée.

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

Accessoires TEFAL

- Les accessoires de la cocotte disponibles dans le commerce sont :

Accessoires		Référence
Joint	4/6L	X1010001
	4,5/8/10L	X1010002
Panier Vitamine*	4,5/6L	X1030001
	8/10L	X1030002
Panier Vapeur*	4,5/6L	792185
	8/10L	980513
Poignées rabattables*	6/8/10L	X1050005
Minuteur		X1060001

- Pour le changement d'autres pièces ou pour des réparations, faites appel à un Centre de Service Agréé TEFAL.
- N'utilisez que des pièces d'origine TEFAL correspondant à votre modèle.

Ouverture

- Appuyez sur le bouton d'ouverture du couvercle, les mâchoires s'écartent - Fig 1.
- Soulevez le couvercle.

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

Fermeture

Les mâchoires doivent être plaquées sur le bord du couvercle - Fig 3.

- Posez le couvercle sur la cuve en vous assurant qu'il coiffe correctement le corps de la cocotte.
- Appuyez sur le bouton de fermeture du couvercle - Fig 2.
- Il est normal qu'en position fermée, le couvercle puisse tourner librement sur la cuve.
- Les mâchoires doivent être en contact avec le bord du couvercle.

Si vous ne pouvez pas fermer le couvercle :

- Vérifiez que les mâchoires sont bien écartées avant de poser le couvercle sur la cuve.
- Vérifiez la bonne mise en place du joint.

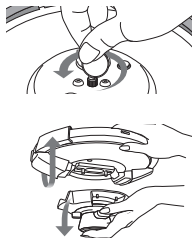
Module de commande*

Le module de commande a été pensé pour faciliter le nettoyage de votre cocotte.

- Une fois le joint du couvercle et le minuteur* retirés, la cuve et le couvercle peuvent passer au lave-vaisselle.
- Le module de commande renferme l'ensemble des éléments qui permettent à votre cocotte de fonctionner. Dès qu'il est fixé sur le couvercle, votre cocotte peut être utilisée normalement.

Pour détacher le module de commande du couvercle

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



*Selon modèle

Pour fixer le module de commande sur le couvercle

- Positionnez le module sur le couvercle en veillant à ne pas pousser sur le bouton d'ouverture et en faisant coïncider les parties du module avec les trous du couvercle.
- Retournez l'ensemble tout en maintenant le module sur le couvercle et vissez l'écrou de fixation à l'aide d'une pièce de monnaie.



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

Remplissage minimum

Les aliments placés dans le panier vitamine / vapeur ne doivent pas toucher le couvercle.

Pour une cuisson directement dans la cuve

- Mettez toujours une quantité minimale de liquide au moins égale à 25 cl (2 verres) - Fig 4.

Pour une cuisson vapeur

- Versez 75 cl d'eau dans le fond de la cuve.
- Posez votre panier vitamine / vapeur sur les supports intégrés prévus à cet effet.

Remplissage maximum

- Ne remplissez jamais votre cocotte au-delà des 2/3 de la hauteur de la cuve - Fig 5.

Pour certains aliments

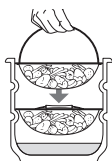
- Pour les aliments qui se dilatent pendant la cuisson, comme le riz, les légumes déshydratés ou les compotes, ... ne remplissez pas votre cocotte au-delà de la moitié de la hauteur de la cuve.

Si la cocotte a chauffé sans liquide à l'intérieur :

- Faites vérifier votre cocotte par un Centre de Service Agréé TEFAL.

Utilisation du panier Vitamine*

Les aliments placés dans le panier vitamine / vapeur ne doivent jamais toucher le couvercle de la cocotte.



Pour une cuisson vapeur

1 ou 2 paniers vitamine* / vapeur selon votre modèle.

- Posez le panier sur les supports intégrés prévus à cet effet - Fig 6.
- Versez 75 cl d'eau dans le fond de la cuve.

Pour les modèles équipés de 2 rangées de supports intégrés :


- Vous pouvez réaliser une cuisson simultanée, en disposant les aliments au fond de la cuve avec au minimum 25 cl de liquide et en mettant le panier vapeur sur les supports intégrés.
- Si vous disposez de 2 paniers Vitamine / vapeur, vous pouvez réaliser simultanément deux cuissons vapeur étagées.
- Placez le premier panier sur la rangée inférieure, en inclinant légèrement le panier sur le côté.
- Puis placez le second panier sur la rangée supérieure.

Utilisation du sélecteur de pression


Pour cuire les aliments en préservant un maximum de vitamines

- Positionnez le sélecteur sur  Vitamin ou *.

Pour une cuisson des viandes et poissons


- Positionnez le sélecteur de pression sur .

Pour libérer la vapeur

- Retirez le minuteur*.
- Amenez progressivement le sélecteur de pression sur  - Fig 7.
- Vous pouvez aussi libérer la pression en plaçant la cocotte sous un robinet d'eau froide. Dirigez le jet d'eau sur la partie métallique du couvercle.

Orientez votre cocotte de telle sorte que le bouton d'ouverture soit face à vous.

La vapeur est très chaude lorsqu'elle sort de la soupape de fonctionnement.

La source de chauffe doit impérativement être coupée lorsque le sélecteur est sur la position .

Retirez le minuteur* avant le passage sous l'eau

*Selon modèle

Minuteur électronique*

Votre Clipso Control est équipée d'un minuteur qui décompte automatiquement le temps de cuisson dès l'atteinte du niveau de température correspondant à la position du sélecteur de pression.

Utilisation du minuteur*

- Mettez le minuteur en place - Fig 8.
- Pour allumer le minuteur, appuyez sur la touche + ou -.
- Pour la sélection du temps de cuisson (59 minutes maximum), appuyez sur la touche + ou - - Fig 9.
- Appuyez en continu, pour un défilement plus rapide.

Une fois le temps de cuisson défini, le symbole OK s'affiche.

- Le minuteur décompte le temps de cuisson dès que le bon niveau de température est atteint. Une brève série de bips sonores vous informe du début du décompte - Fig 10.
- À partir de cet instant, vous pouvez retirer le minuteur de la cocotte.
- Le déclenchement du minuteur n'est pas assujéti à la sortie de vapeur par le conduit d'évacuation : suivant le volume d'aliments et la puissance de chauffe, il pourra précéder ou suivre celle-ci.
- Vous avez la possibilité d'augmenter ou de réduire le temps de cuisson, à tout moment, même pendant le décompte, en appuyant sur la touche + ou -.
- En fin de cuisson : lorsque le décompte du temps est terminé, le minuteur vous avertit par un signal sonore. Pour arrêter la sonnerie, appuyez une seule fois sur l'une des touches + ou -.
- Le minuteur s'éteint automatiquement.
- Retrait : appuyez sur l'avant du minuteur pour le libérer puis retirez-le.

Les temps de cuisson se programment en minutes.

N'oubliez pas de réduire la source de chaleur, lorsque de la vapeur s'échappe par le conduit d'évacuation de la vapeur de façon continue.

Votre Clipso Control peut également fonctionner sans son minuteur.

Vous pouvez rencontrer les situations suivantes :

- Si vous entendez des bips réguliers et que le temps clignote, le minuteur doit être mis en place sur le module. Le symbole OK doit alors s'afficher.
- Votre minuteur est programmé mais vous ne souhaitez plus l'utiliser : l'arrêt est automatique au bout d'une heure ou peut se faire manuellement en appuyant simultanément sur les touches + et -.
- Le minuteur est fragile et risque d'être endommagé en cas de chute ou de pression sur l'écran.



Hg

Changement de la pile

La durée de vie de la pile dépend de la fréquence d'utilisation du minuteur. Toutefois, lorsque vous constaterez une perte totale ou partielle de l'affichage, vous devrez retirer la pile pour la mettre au rebut.

- Afin de contribuer à la protection de l'environnement, retirez la pile usagée. Ne la jetez pas avec les ordures ménagères, mais déposez-la dans un centre de collecte spécialisé. En effet, la pile du minuteur est une pile alcaline au manganèse de type bouton. Elle comporte du mercure. Elle est conforme à la réglementation Européenne.

- Vous pouvez remplacer ou faire remplacer votre pile référence LR 54 (1131) logée dans le minuteur par un commerçant habilité à ce type de service.



- Pour retirer la pile de votre minuteur, ouvrir le bouchon de pile comme le montre le schéma ci-contre.



- Refermer doucement le bouchon de pile, ne forcer pas au-delà des butées, comme le montre le schéma ci-contre.

Ne mettez pas le minuteur au lave-vaisselle.

Ne passez jamais le minuteur sous l'eau.

Recommandations d'utilisation

- Ne forcez pas sur le bouchon de pile lorsque vous le refermez.
- En cas de perte, vous pouvez vous procurer un autre minuteur dans tous nos Centres Service Agréés TEFAL.

Poignées rabattables*

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

Pour rabattre les poignées

- Appuyez sur les boutons de déverrouillage des poignées - Fig 11.
- La position "poignées rabattues" ne sert qu'au rangement du produit.

Pour mettre les poignées en position d'utilisation



- Remontez les poignées jusqu'à ce que vous entendiez le "CLIC" de verrouillage.

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

Ne placez jamais votre cocotte poignées rabattues sur une source de chaleur - Fig 12.

Première utilisation




Orientez votre cocotte de telle sorte que le bouton d'ouverture soit face à vous.

- Remplissez d'eau jusqu'au 2/3 de la cuve.
- Fermez la cocotte.
- Positionnez le sélecteur de pression sur .
- Posez la cocotte sur une source de chaleur réglée à sa puissance maximum.
- Réglez le minuteur sur 15 minutes (voir chapitre Minuteur électronique)*.
- Lorsque la vapeur commence à s'échapper, réduisez la source de chaleur.
- Pour les modèles non équipés de minuteur, décomptez 15 minutes.
- Lorsque les 15 minutes sont écoulées, éteignez votre source de chaleur.
- Retirez le minuteur*.
- Positionnez **progressivement** le sélecteur de pression sur .


- Lorsque plus rien ne sort par le conduit d'évacuation de vapeur et que l'indicateur de présence de pression est descendu, ouvrez la cocotte.
- Enlevez le minuteur de son support*.
- Rincez la cocotte sous l'eau et séchez-la.
- Nettoyez votre panier à l'eau tiède additionnée de produit vaisselle.
- Note : l'apparition de taches sur le fond intérieur de la cuve n'altère en rien la qualité du métal. Il s'agit de dépôt calcaire. Pour les faire disparaître, vous pouvez utiliser un tampon à récurer avec un peu de vinaigre dilué.

Utilisation

Avant la cuisson

- Avant chaque utilisation, vérifiez que le module de commande est fixé correctement (aidez-vous d'une pièce de monnaie).
- Avant chaque utilisation, vérifiez que la soupape de fonctionnement (sélecteur sur position  ou * ou ) et la soupape de sécurité à l'intérieur du couvercle sont mobiles - Fig 13.
- Fermez le couvercle.
- Positionnez le sélecteur de pression comme indiqué dans votre recette.
- Programmez votre minuteur*.
- Posez la cocotte sur une source de chaleur réglée à sa puissance maximum.
- Il est normal d'observer un dégagement de vapeur par le conduit de l'indicateur de présence de pression avant la montée de ce dernier. Des gouttelettes d'eau peuvent apparaître dans l'environnement de l'indicateur de présence de pression.
- Dès que l'indicateur de présence de pression s'élève, vous ne pouvez plus ouvrir votre cocotte.

Orientez votre cocotte de telle sorte que le bouton d'ouverture soit face à vous.

N'utilisez jamais le couvercle avec le sélecteur de pression sur  si la source de chauffe est allumée.


*Selon modèle

Pendant la cuisson



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

- Lorsque de la vapeur s'échappe par le conduit d'évacuation de façon continue, en émettant un son régulier (pschhht), la cuisson commence, réduisez la source de chaleur.
- Pour les modèles équipés d'un minuteur, le décompte du temps de cuisson se déclenche automatiquement, en émettant un signal sonore. Vous pouvez ensuite prendre le minuteur avec vous.
- Dès que le temps de cuisson est écoulé, coupez la source de chaleur.
- Pour les modèles équipés d'un minuteur, celui-ci vous avertit par un signal sonore que le temps de cuisson est terminé. Coupez la source de chaleur et appuyez sur la touche + ou - pour arrêter la sonnerie du minuteur.

Fin de cuisson

- Retirez le minuteur*.
- Pour libérer la vapeur
- Une fois la source de chaleur éteinte, vous avez deux possibilités :
- **Décompression lente** : tournez **progressivement** le sélecteur de pression jusqu'à la position .

Attention au jet de vapeur.

Si lors de la décompression vous observez des projections anormales : remettez le sélecteur en position  flamme ou  * puis redécompressez lentement en vous assurant qu'il n'y a plus de projection.

- **Décompression rapide** :
- Placez votre cocotte sous un robinet d'eau froide en dirigeant le jet sur la partie métallique du couvercle - Fig 14.

- Lorsque l'indicateur de présence de pression redescend : votre cocotte n'est plus sous pression.
- Vous pouvez alors ouvrir la cocotte.

Pour déplacer la cocotte, servez-vous des poignées de cuve. N'utilisez jamais le pommeau du couvercle pour la déplacer.

Pendant quelques secondes, de la vapeur s'échappe par ce conduit : ne passez pas votre main au-dessus.

Nettoyage et entretien

- Lavez votre cocotte après chaque utilisation.
- Pour les modèles équipés de poignées de cuve rabattables*, nous vous conseillons d'effectuer le nettoyage avec les poignées rabattues.
- N'utilisez jamais d'eau de javel ou de produits chlorés, ceci altérerait la qualité de l'inox.

Nettoyage au lave-vaisselle

- Vous pouvez laver la cuve et le panier au lave-vaisselle.
- Vous pouvez également mettre le couvercle au lave-vaisselle, à condition d'avoir retiré le minuteur* et le joint du couvercle.

Nettoyage à la main

- Lavez votre cuve et votre panier à l'eau tiède additionnée de produit vaisselle. Pour l'intérieur, vous pouvez utiliser un tampon à récurer.
- Retirez le joint du couvercle et nettoyez-le à l'eau tiède additionnée de produit vaisselle.
- Nettoyez votre couvercle sous l'eau avec une éponge et du produit vaisselle.
- Laissez égoutter le couvercle après cette opération.

Si l'aspect de votre cuve à changé :

- Elle est noircie : vous pouvez la nettoyer avec un produit spécial inox, vendu en Centre de Service Agréé TEFAL.

Retirez le minuteur avant le nettoyage de la cocotte*.

Ne laissez pas séjourner d'aliments dans votre cocotte.

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

Ne laissez pas le couvercle séjourner dans l'eau s'il est équipé de son module.

*Selon modèle

- Elle présente des reflets irisés : la nettoyer avec du vinaigre ou du produit spécial inox.

Remise en place du module de commande (voir chapitre module de commande)




Remise en place du joint

- Pour une meilleure visibilité, cette opération doit être effectuée avec le couvercle en position ouverture, c'est-à-dire avec les mâchoires écartées - **Fig 15**.
- Pour une parfaite étanchéité veillez à ce que le joint se glisse complètement sous chacune des butées en appuyant et poussant avec votre doigt en direction du rebord du couvercle - **Fig 16**.

Pour ranger votre cocotte

- Retournez le couvercle sur la cuve - **Fig 17a** ou **Fig 17b**.

Pour nettoyer le module de commande

- Retirez le module de commande du couvercle.
- Contrôlez à l'œil et au jour que le conduit d'évacuation de la vapeur n'est pas obstrué - **Fig 18**. S'il l'est, débouchez-le à l'aide d'un coton tige puis passez-le sous l'eau.
- Lavez le module de commande sous un filet d'eau - **Fig 19**.
- Vérifiez la mobilité de la soupape de fonctionnement (sélecteur sur position  ou * ou ) - **Fig 13**.
- Vérifiez la mobilité du dispositif de sécurité.
- Vous pouvez également mettre le module de commande au lave-vaisselle.
- Vérifiez la bonne mise en place des joints d'étanchéité du module.
- Si ces joints sont absents ou abîmés, des fuites peuvent apparaître sous le module lors du fonctionnement de votre cocotte Clipso. La forme des joints permet de les retirer et de les remettre en place facilement. Si besoin, ces pièces sont à votre disposition dans les Centres Service Agréés TEFAL.

Changez votre joint de couvercle tous les ans.

Faites vérifier votre cocotte dans un Centre de Service Agréé TEFAL après 10 ans d'utilisation.

N'ouvrez jamais le module de commande.

N'oubliez pas d'enlever le minuteur*.

N'utilisez pas d'objet tranchant ou pointu pour effectuer ces opérations.

Pour le nettoyage du minuteur

- Lavez-le avec un chiffon doux et sec.
- N'utilisez pas de solvant pour nettoyer le minuteur.


Sécurité

Votre Cocotte Clipso dispose de plusieurs systèmes qui garantissent une parfaite sécurité de fonctionnement.

Sécurité à la fermeture

- Les mâchoires doivent être en contact avec le bord du couvercle - **Fig 3**. Si ce n'est pas le cas, il y a une fuite de vapeur au niveau de l'indicateur de présence de pression et la cocotte ne peut pas monter en pression.

Sécurité à l'ouverture

- Si la cocotte est sous pression, le bouton d'ouverture ne peut être actionné car le mécanisme est verrouillé par l'indicateur de présence de pression.
- Dans ce cas, ne cherchez pas à forcer l'ouverture, mais amenez le sélecteur sur  et attendez l'évacuation totale de la pression.
- Contrôlez la position de l'indicateur de présence de pression. Il doit être en position basse pour pouvoir ouvrir.

Sécurité à la surpression

- Pendant le fonctionnement, si le conduit d'évacuation de vapeur vient à se boucher, les sécurités à la surpression entrent en action :
- **Premier dispositif**, la soupape de sécurité libère la pression et de la vapeur s'échappe sous le module - **Fig 20a**.
- **Deuxième dispositif**, une fuite se produit entre le couvercle et la cuve - **Fig 20b**.



Si l'un des systèmes de sécurité se déclenche :

- Arrêtez la source de chaleur.
- Laissez refroidir la cocotte.
- Ouvrez.
- Vérifiez et nettoyez la soupape de fonctionnement, le conduit d'évacuation de vapeur, la soupape de sécurité et le joint.

Garantie

- Dans le cadre de l'utilisation préconisée par le mode d'emploi, **la cuve** de votre nouvel auto-cuiseur TEFAL est **garantie 10 ans** contre :
 - Tout défaut lié à la structure métallique de votre cuve,
 - Toute dégradation prématurée du métal de base.
- **Sur les autres pièces, la garantie pièce et main d'œuvre, est de 1 an** (sauf législation spécifique à votre pays), contre tout défaut ou vice de fabrication.
- **Cette garantie contractuelle sera acquise sur présentation du ticket de caisse ou facture de cette date d'achat.**
- **Ces garanties excluent :**
 - Les dégradations consécutives au non respect des précautions importantes ou à des utilisations négligentes, notamment :
 - Chocs, chutes, passage au four, ...
 - Seuls les Centres Services Agréés TEFAL sont habilités à vous faire bénéficier de cette garantie.
 - Veuillez appeler le numero Azur pour l'adresse du Centre Service Agréés TEFAL 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.

TEFAL répond à vos questions

Problèmes	Recommandations
Si vous ne pouvez pas fermer le couvercle :	<ul style="list-style-type: none"> • Vérifiez que les mâchoires sont bien écartées avant de poser le couvercle sur la cuve. • Vérifiez la bonne mise en place du joint.
Si la cocotte a chauffé sans liquide à l'intérieur :	<ul style="list-style-type: none"> • Faites vérifier votre cocotte par un Centre de Service Agréé TEFAL.
Si l'indicateur de présence de pression ne monte pas :	<ul style="list-style-type: none"> • Ceci est normal pendant les premières minutes. • Si le phénomène persiste, vérifiez que : <ul style="list-style-type: none"> - La quantité de liquide dans la cuve est suffisante. - La source de chaleur est assez forte, sinon augmentez-la. - Le sélecteur de pression n'est pas positionné sur . - La cocotte est bien fermée. Les mâchoires doivent être en contact avec le bord du couvercle. Fig. - Le bon positionnement du joint du couvercle. - La propreté et le bon état du joint, au besoin changez-le. - Vérifiez la propreté et la mobilité de l'indicateur de pression.
Si l'indicateur de présence de pression est monté et que rien ne s'échappe par le conduit d'évacuation de vapeur pendant la cuisson :	<ul style="list-style-type: none"> • Positionnez le sélecteur de pression sur  : <ul style="list-style-type: none"> - Si rien ne s'échappe, passez votre cocotte sous l'eau froide pour décompresser puis nettoyez la soupape de fonctionnement et le conduit d'évacuation. - Si de la vapeur s'échappe, le niveau de pression n'est pas encore atteint : repositionner le sélecteur sur le réglage initial.
Si de la vapeur s'échappe autour du module de commande :	<ul style="list-style-type: none"> • Que le module de commande est suffisamment vissé. • Le bon état et la bonne mise en place des joints d'étanchéité des soupapes de fonctionnement et de sécurité.

Problèmes	Recommandations
Si la vapeur fuit autour du couvercle : vérifiez :	<ul style="list-style-type: none"> • La bonne fermeture du couvercle. • Le positionnement du joint du couvercle. • La propreté et le bon état du joint, au besoin changez-le. • La propreté du couvercle, de la soupape de sécurité et de la soupape de fonctionnement. • Le bon état du bord de la cuve.
Si un des systèmes de sécurité (soupape de sécurité ou joint) se déclenche :	<ul style="list-style-type: none"> • Arrêtez la source de chaleur. • Laissez refroidir la cocotte. • Ouvrez. • Vérifiez et nettoyez la soupape de fonctionnement et le conduit d'évacuation de vapeur, la soupape de sécurité et le joint.
Si vous ne pouvez pas ouvrir le couvercle :	<ul style="list-style-type: none"> • Vérifiez que l'indicateur de présence de pression est en position basse. • Sinon : décompressez, au besoin, refroidissez la cocotte sous un jet d'eau froide.
Si les aliments ne sont pas cuits ou s'ils sont brûlés vérifiez :	<ul style="list-style-type: none"> • Le temps de cuisson. • La puissance de la source de chaleur. • Le bon positionnement du sélecteur de pression. • La quantité de liquide.
Si des aliments ont brûlé dans la cocotte :	<ul style="list-style-type: none"> • Laissez tremper votre cuve quelque temps avant de la laver. • N'utilisez jamais d'eau de javel ou de produits chlorés.
Si des bips réguliers sont émis et que le temps de cuisson clignote :	<ul style="list-style-type: none"> • Vérifiez que le minuteur est bien mis en place sur le module de commande.
Si vous n'arrivez pas à rabattre les poignées* :	<ul style="list-style-type: none"> • Ne forcez pas. • Assurez-vous que vous appuyez à fond sur les boutons de déverrouillage* des poignées.
Si vous n'arrivez pas à mettre les poignées* en position d'utilisation :	<p>Vérifiez que :</p> <ul style="list-style-type: none"> • Le bouton de déverrouillage* est mobile. • Si le phénomène persiste, faites vérifier votre cocotte par un Centre de Service Agréé TEFAL.

Marquages réglementaires

Marquage	Localisation
Identification du fabricant ou marque commerciale	Bouton de fermeture.
Année et lot de fabrication Référence modèle Pression maximum de sécurité (PS) Pression supérieure de fonctionnement (PF)	Sur le bord supérieur du couvercle, visible lorsque celui-ci est en position "ouverture".
Capacité	Sur le fond extérieur de la cuve.

FR

Recommandations d'utilisation

- 1 - La vapeur est très chaude lorsqu'elle sort de la soupape de fonctionnement.
- 2 - Ne pas chercher à forcer l'ouverture, bien s'assurer que l'indicateur de présence de pression (S) est en position basse.
- 3 - Comme pour tout appareil de cuisson, assurez une étroite surveillance si vous utilisez la cocotte à proximité d'enfants.
- 4 - Attention au jet de vapeur.
- 5 - Pour déplacer la cocotte, servez-vous des deux poignées de cuve.
- 6 - Ne laissez pas séjourner d'aliments dans votre cocotte.
- 7 - N'utilisez jamais d'eau de javel ou de produits chlorés, qui pourraient altérer la qualité de l'acier inoxydable.
- 8 - Ne laissez pas le couvercle tremper dans l'eau.
- 9 - Changez le joint tous les ans.
- 10 - Le nettoyage de votre cocotte s'effectue impérativement à froid, l'appareil vide.
- 11 - Il est impératif de faire vérifier votre cocotte dans un Centre de Service Agréé TEFAL après 10 ans d'utilisation.

Precauciones importantes

- Por su seguridad, este aparato cumple las normas y reglamentaciones aplicables:
 - Directiva de equipamientos a presión
 - Materiales en contacto con los alimentos.
 - Medio ambiente
- Este producto ha sido diseñado exclusivamente para un uso doméstico.
- Tómese el tiempo necesario para leer todas estas recomendaciones y diríjase a la “Guía del usuario”.
- Como para cualquier aparato de cocción, mantenga una estrecha vigilancia si usted utiliza la olla a presión cerca de niños.
- Nunca introduzca la olla a presión en un horno caliente.
- Desplace su olla a presión adoptando las máximas precauciones. No toque las superficies calientes (en particular, las piezas metálicas). Utilice las asas y los pomos. Utilice manoplas, si fuese necesario.
- No utilice su olla a presión para cualquier otro fin que no sea aquel para el que ha sido diseñada.
- Su olla cocina a presión. Se pueden producir quemaduras por la salida de vapor, debido a una utilización inadecuada. Asegúrese de que la olla a presión está bien cerrada antes de ponerla en marcha. Véase el apartado “Cierre”.
- Nunca fuerce la olla a presión para abrirla. Asegúrese de que la presión interior ha disminuido. Véase el apartado “Seguridad”.
- Nunca utilice la olla a presión sin líquido, esto la dañaría gravemente. Asegúrese de que siempre hay líquido suficiente durante la cocción.
- Utilice la (s) fuente(s) de calor compatible(s).
- No llene su olla a presión más de 2/3. (nivel máximo de llenado).
- No elabore nunca recetas a base de leche en la olla.
- Para los alimentos que se dilatan durante la cocción, como el arroz, las verduras deshidratadas o las compotas,... no llene la olla a presión más de la mitad de la altura de la cuba.
- Tras cocer carnes que tengan una capa de piel superficial (por ejemplo, lengua de ternera, etc.), que pueda hincharse por efecto de la presión, no pique la carne si esta presenta un aspecto hinchado, pues podría escaldarse. Le recomendamos que pique la carne antes de la cocción.
- En caso de alimentos pastosos (guisantes secos, ruibarbo, compotas...), la olla a presión se debe mover ligeramente antes de abrirla para que estos alimentos no salpiquen.
- Compruebe antes de cada utilización que las válvulas no están obstruidas. Véase el apartado “Antes de la cocción”.
- No utilice la olla a presión para freír a presión con aceite.
- No manipule los sistemas de seguridad más allá de las instrucciones de limpieza y mantenimiento.
- Sólo utilice piezas originales TEFAL que correspondan a su modelo. Especialmente, utilice una cuba y una tapa TEFAL.
- No utilice su olla a presión para almacenar alimentos ácidos o salados antes y después de la cocción.
- Asegúrese de que la válvula está en posición de descompresión antes de abrir la olla a presión.
- Nunca coloque la olla a presión con las asas plegadas* en una fuente de calor.

Guarde estas instrucciones

Descripción del aparato

- | | |
|------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------|
| A - Minutero* | O - Cuba de acero inoxidable |
| B - Botón de cierre | P - Botón de desbloqueo* |
| C - Pomo de tapa | Q - Asa de cuba plegable* |
| D - Selector de presión | R - Conducto de evacuación del vapor |
| E - Botón de apertura | S - Indicador de existencia de presión |
| F - Módulo de mando | T - Junta de estanqueidad del conducto de evacuación del vapor |
| G - Mordazas | U - Válvula de funcionamiento |
| H - Tapa de acero inoxidable | V - Eje de fijación del módulo de mando |
| I - Tuerca de fijación del módulo | W - Válvula de seguridad |
| J - Junta | |
| K - Cesto Vitamina* | |
| L - Cesto vapor* | |
| M - Asa de cuba fija* | |
| N - Soportes integrados | |

ES

Características

Diámetro del fondo de la olla a presión

				Modèles			
Capacidad	Ø Cuba	Ø Fondo	Material del recipiente y la tapadera	Clipso	Clipso Control	Clipso Control +	Clipso Modulo
4,5 L	22 cm	18 cm	Inox	P41306	P41006	-	-
6 L	22 cm	18 cm	Inox	-	P41007	P41107	P40807
4,5 L	25 cm	20 cm	Inox	-	P41012	-	-
8 L	25 cm	20 cm	Inox	-	P41014	P41114	P40814
10 L	25 cm	20 cm	Inox	-	P41015	P41115	P40815

Información normativa

Presión de funcionamiento: 80 kPa.

Presión máxima de seguridad: 140 kPa.

Fuentes de calor compatibles

GAS



PLACA
ELÉCTRICA



VITROCERÁMICA
HALÓGENO
RADIANTE



INDUCCIÓN



ELECTRICIDAD
ESPIRAL



- Los modelos de acero inoxidable se utilizan en todos los modos de calentamiento, incluyendo la inducción.
- Sobre la placa eléctrica y de inducción, utilice una placa de diámetro igual o inferior al del fondo de la olla a presión.
- En una placa vitrocerámica, asegúrese de que el fondo de la cuba está limpio.
- En el gas, la llama no debe rebasar el diámetro de la cuba.
- Para todos los tipos de cocina, compruebe que la olla a presión está bien centrada.

No ponga a calentar la cuba cuando esté vacía, podría deteriorarla.

Piezas de recambio TEFAL

- Los accesorios de la olla disponibles en la tienda son los siguientes:

Accesorios		Referencia
Junta	4/6L	X1010001
	4,5/8/10L	X1010002
Cesta vitaminas*	4,5/6L	X1030001
	8/10L	X1030002
Cesta vapor*	4,5/6L	792185
	8/10L	980513
Asas plegables*	6/8/10L	X1050005
Minutero		X1060001

- Para cambiar las piezas o para reparaciones, diríjase a un Servicio Técnico Autorizado TEFAL.
- Sólo utilice piezas originales TEFAL que correspondan a su modelo.

Apertura

- Presione el botón de apertura de la tapa, los sistemas de fijación se abrirán - Fig 1.
- Levante la tapa.

Para las operaciones de apertura y cierre, el módulo deberá obligatoriamente estar colocado en la tapa.

Cierre

ES

Los sistemas de fijación deberán estar en contacto con el borde de la tapa - Fig 3.

- Coloque la tapa en la cuba asegurándose de que toca correctamente el cuerpo de la olla a presión.
- Presione en botón de cierre de la tapa - Fig 2
- Es normal que en posición de cerrado, la tapa pueda girar libremente sobre el depósito.
- Los sistemas de fijación deberán estar en contacto con el borde de la tapa .

Si no puede cerrar la tapa:

- Compruebe que los sistemas de fijación estén bien abiertos antes de colocar la tapa en la cuba.
- Compruebe la correcta colocación de la junta.

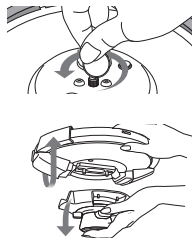
Módulo de mando*

El módulo de mando ha sido concebido para facilitar la limpieza de la olla.

- Una vez haya retirado la junta de la tapadera y el minuter*, puede introducir el recipiente y la tapadera en el lavavajillas.
- En el módulo de mando se encuentran todos los elementos que permiten el funcionamiento de la olla. Una vez fijado dicho módulo a la tapadera, puede utilizar la olla con normalidad.

Para soltar el módulo de mando de la tapa

- Retire el minuter*
- Gire la tapa.
- Desatornille la tuerca de fijación del módulo con una moneda, a la vez que sujeta el módulo con la otra mano.



* según modelo

Para fijar el módulo de mando en la tapa

- Coloque el módulo en la tapa sin empujar el botón de apertura y haciendo coincidir las partes del módulo con los orificios de la tapa.
- Gire todo sujetando el módulo en la tapa y atornillando la tuerca de fijación con una moneda.



El módulo de mando sólo puede colocarse en un sentido.

Llenado mínimo

Los alimentos colocados en el cesto Vitamina/vapor no deberán tocar la tapa.

Para cocer directamente en el recipiente

- Ponga siempre una cantidad mínima de líquido, como mínimo igual a 25 cl (2 vasos) - Fig 4.

Para cocer al vapor

- Introduzca 75 cl de agua en el fondo del recipiente.
- Coloque la cesta de vitaminas /vapor sobre los soportes integrados diseñados al efecto.

Llenado máximo

- Nunca llene su olla a presión más de 2/3 de la altura de la cuba - Fig 5.

Para algunos alimentos

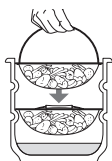
- Para los alimentos que se dilatan durante la cocción, como el arroz, las verduras deshidratadas o las compotas, ... no llene la olla a presión más de la mitad de la altura de la cuba.

Si la olla a presión se calentó sin líquido dentro:

- Llévela a revisar a un Servicio Técnico Autorizado Postventa TEFAL.

Utilización del cesto Vitamina/vapor*

Los alimentos colocados en el cesto Vitamina/vapor no deberán tocar la tapa.



Para una cocción vapor

1 o 2 cestos Vitamina/vapor (según modelo).

- Coloque el cesto en los soportes integrados previstos a este efecto. Fig 6.
- Vierta 75 cl de agua en el fondo de la cuba.

Para los modelos equipados con 2 filas de soportes integrados


- Puede realizar una cocción simultánea, colocando los alimentos en el fondo de la cuba, como mínimo 25 cl de líquido y colocando el cesto en los soportes integrados.
- Si tiene 2 cestos Vitamina/vapor también puede realizar simultáneamente dos cocciones de vapor.
- Coloque el primer cesto en la fila inferior, inclinando el cesto hacia un lado.
- A continuación, coloque el segundo cesto en la fila superior.

Utilización del selector de presión


Para cocer los alimentos conservando al máximo sus vitaminas

- Coloque el selector en  Vitamin o .

Para cocer carnes o pescados


- Coloque el selector de presión en .

Para liberar vapor:

- Retire el minuteró*.
- Coloque **progresivamente** el selector de presión en  - Fig 7.
- También puede liberar presión colocando la olla bajo el agua fría del grifo. Dirija el chorro de agua sobre la parte metálica de la tapadera.

Orienté su olla a presión de manera que el botón de apertura quede frente a usted.

El vapor está muy caliente al salir de la válvula de funcionamiento.

Debe cortarse la fuente de calor cuando el selector se encuentre en posición .

Retire el minuteró* antes de colocar la olla bajo el agua.

* según modelo

Minutero electrónico*

Su Clipso Control está equipada con un minutero que descuenta automáticamente el tiempo de cocción desde que se alcanza el nivel de temperatura correspondiente a la posición del selector de presión.

Utilización del minutero*

- Ponga el minutero en su sitio - Fig 8.
- Para poner en marcha el minutero, presione el botón (+) o (-).
- Para la selección del tiempo de cocción (59 minutos máximo), presione el botón (+) o (-) - Fig 9.
- Realice una presión continua, para una visualización más rápida.
- Una vez que se haya definido el tiempo de cocción, el símbolo OK aparecerá tras unos segundos
- El minutero empezará a descontar el tiempo de cocción en cuanto se haya alcanzado el nivel de temperatura adecuado. Una breve serie de bips sonoros le informarán del comienzo del descuento - Fig 10.
- A partir de ese momento, podrá retirar el minutero de la olla a presión.
- La puesta en marcha del minutero no está sujeta a la salida de vapor por el conducto de evacuación: según el volumen de alimentos y la potencia de la fuente de calor, podrá preceder o seguir a ésta.
- Puede aumentar o reducir el tiempo de cocción, en cualquier momento durante el descuento, presionando el botón (+) o (-).
- Al final de la cocción: cuando el descuento del tiempo haya terminado, el minutero le avisará con una señal sonora. Para detener la alarma, presione una sola vez uno de los botones (+) o (-).
- El minutero se apagará automáticamente.
- Extracción: presione la parte delantera del minutero para liberarlo y retírelo

El tiempo de cocción se programa en minutos.

No olvide disminuir la fuente de calor cuando el vapor salga por el conducto de evacuación del vapor de manera continua.

La Clipso Control también puede funcionar sin el minutero.

Puede encontrarse en las siguientes situaciones:

- Si oye “bips” regulares y ve que el indicador de tiempo parpadea, deberá colocar el minuterero en el módulo. En ese momento aparecerá el símbolo OK.
- Si tiene programado el minuterero pero no desea seguir utilizándolo: se detiene automáticamente al cabo de una hora, o puede detenerlo manualmente pulsando simultáneamente las teclas + y -.
- El minuterero es frágil y puede resultar dañado en caso de caída o si se ejerce presión sobre la pantalla.



Hg

La duración de la pila depende de la frecuencia de uso del minuterero. No obstante, cuando compruebe que existe una pérdida total o parcial de la visualización, deberá retirar la pila para cambiarla.

- Para contribuir a la protección del entorno, retire la pila gastada. No la tire a la basura de casa, y llévela a un centro de recogida especializado. En efecto, la pila del minuterero es una pila alcalina con manganeso de tipo botón. Contiene mercurio. Cumple la reglamentación Europea.
- Puede reemplazar o hacer reemplazar su pila referencia LR 54 (1131) situada en el minuterero en un distribuidor autorizado para este tipo de servicio.



- Para retirar la pila de su minuterero, abra la tapa del compartimento de la pila como se indica en el siguiente diagrama.
- Cierre nuevamente la tapa del compartimento de la pila, sin forzarlo más allá de su tope, como se muestra en el diagrama de al lado.

No introduzca el minuter* en el lavavajillas

No coloque nunca el minuter* bajo el agua.

Recomendaciones de uso

- No fuerce la tapa de la batería cuando la cierre.
- En caso de pérdida, podrá comprar otro minuter en cualquiera de nuestros Servicios Técnicos Autorizados TEFAL.

Asas plegables*

Antes de su utilización, retire las etiquetas que están en cada una de las asas.

Para plegar las asas

- Presione los botones de desbloqueo de las asas - Fig 11.
- La posición “asas plegables” sólo sirve para guardar la olla.

Para poner las asas en posición de utilización



- Suba las asas hasta que oiga el “CLIC” de cierre.

No intente plegar las asas sin presionar los botones de desbloqueo.

Nunca coloque la olla a presión con las asas plegadas en una fuente de calor - Fig 12.

Primera utilización




Oriento su olla a presión de manera que el botón de apertura quede frente a usted.

- Llene de agua 2/3 de la cuba.
- Cierre la olla a presión.
- Coloque el selector de presión en .
- Coloque la olla a presión en una fuente de calor ajustada a su potencia máxima.
- Ajuste el minuter* en 15 minutos (ver capítulo Minuter electrónico).
- Cuando el vapor empieza a salir, disminuya la potencia de la fuente de calor.
- Para los modelos que no tengan minuter, descuenta 15 minutos.
- Cuando los 15 minutos hayan transcurrido, apague la fuente de calor.
- Retire el minuter*
- Vaya colocando **progresivamente** el selector de presión en .


- Cuando no salga nada por el conducto de evacuación de vapor y el indicador de existencia de presión haya bajado, abra la olla a presión.
- Retire el minuter* de su soporte.
- Aclare la olla a presión con agua y séquela.
- Limpie el cesto con agua tibia y detergente para vajillas.
- Nota: la aparición de manchas en el fondo interno de la cuba no altera en nada la calidad del metal. Se trata de un depósito de cal. Para que desaparezcan, puede utilizar un estropajo con un poco de detergente para vajillas.

Utilización

Antes de la cocción

- Antes de cada utilización, compruebe que el módulo de mando está fijado correctamente (puede utilizar una moneda).
- Antes de cada utilización, compruebe que la válvula de funcionamiento (selector en posición  o * o ) y la válvula de seguridad dentro de la tapa están móviles - Fig 13.
- Cierre la tapa.
- Coloque el selector de presión como lo indica la receta.
- Programe su minuter*.
- Coloque la olla a presión en una fuente de calor ajustada a su potencia máxima.
- Es normal observar una salida de vapor por el conducto del indicador de presencia de presión antes de que suba. Pueden aparecer algunas gotas de agua cerca del indicador de presencia de presión.
- Cuando el indicador de presencia de presión se eleve, ya no podrá abrir la olla.

Orienté su olla a presión de manera que el botón de apertura quede frente a usted.

No utilice nunca la tapadera con el selector de presión en  si la fuente de calor está encendida.


* según modelo

Durante la cocción



Como para cualquier aparato de cocción, mantenga una estrecha vigilancia si utiliza la olla a presión cerca de niños.

- Cuando salga vapor por el conducto de evacuación de manera continua, emitiendo un tono regular (pschhht), la cocción empieza, disminuya la fuente de calor.
- Para los modelos equipados con un minuterio, el descuento del tiempo de cocción se realizará de manera automática, emitiendo una señal sonora. A continuación podrá retirar el minuterio.
- Una vez transcurrido el tiempo de cocción, apague la fuente de calor.
- Para los modelos equipados con un minuterio, su minuterio le avisará mediante una señal sonora que el tiempo de cocción ha terminado. Apague la fuente de calor y presione el botón (+) o (-) para detener la alarma del minuterio.

Fin de cocción

- **Retire el minuterio***
- **Para liberar el vapor**
- Una vez que haya apagado la fuente de calor, tiene dos posibilidades:
- **Descompresión lenta:** gire **progresivamente** el selector de presión hasta la posición .

Atención al chorro de vapor.

Si durante la descompresión observa salpicaduras anormales: vuelva a colocar el selector en posición  o * y vuelva a descomprimir lentamente asegurándose de que ya no se produzcan salpicaduras.

- **Descompresión rápida:**
- Coloque la olla a presión bajo un grifo de agua fría dirigiendo el chorro sobre la parte metálica de la tapa - Fig 14.

- Cuando el indicador de existencia de presión vuelva a bajar: la olla a presión ya no tiene presión
- Entonces podrá abrir la olla a presión.

Para desplazar la olla a presión, utilice las asas de la cuba. Nunca utilice el pomo de la tapa para desplazarla

Durante unos segundos, el vapor saldrá por ese conducto: no pase la mano por encima.

Limpieza y mantenimiento

- Lave la olla a presión después de cada utilización.
- Para los modelos equipados con asas de cuba plegables*, le aconsejamos realizar la limpieza con las asas plegadas.
- Nunca utilice lejía o productos con cloro, estos alterarían la calidad del acero inoxidable.

Limpieza en el lavavajillas

- Puede lavar la cuba y el cesto en el lavavajillas.
- También puede introducir la tapa en el lavavajillas, siempre y cuando haya retirado el minuterio* y la junta de la tapa.

Limpieza a mano

- Lave la cuba y el cesto en agua tibia y detergente para vajillas. Para el interior, puede utilizar un estropajo.
- Retire la junta de la tapa y límpiela con agua tibia y detergente para vajillas.
- Limpie la tapa con agua y detergente para vajillas.
- Deje escurrir la tapa tras la operación.

Si ha cambiado el aspecto de su recipiente:

- Está ennegrecida: puede limpiarla con un producto especial para acero inoxidable, a la venta en Centros de Servicio Autorizados TEFAL.
- Presenta reflejos irisados: límpiela con vinagre o con un producto especial para acero inoxidable.

Retire el minuterio* antes de la limpieza de la olla a presión.

No deje alimentos dentro de la olla a presión.

Nunca introduzca el minuterio y la junta en el lavavajillas.

No deje la tapa en agua si el módulo está colocado.

Recolocación del módulo de mando

(véase el capítulo sobre el módulo de mando)

Colocación de la junta

- Para una mejor visibilidad, esta operación deberá realizarse con la tapa en posición de apertura, es decir con los sistemas de fijación abiertos. - **Fig 15.**
- Para una perfecta estanqueidad, compruebe que la junta se desliza por completo debajo de cada tope presionando y empujando con el dedo en dirección del reborde de la tapa - **Fig 16.**

Para guardar la olla a presión

- Gire la tapa sobre la cuba en posición estable. - **Fig 17a o Fig 17b.**

Para limpiar el módulo de mando

- Retire el módulo de mando de la tapa.
- Controle con la vista y de día que el conducto de evacuación del vapor no está obstruido - **Fig 18.** Si lo estuviera, desatásquelo con un bastoncillo de algodón y páselo por el grifo.
- Lave el módulo de mando bajo de un chorro de agua. - **Fig 19.**
- Compruebe la movilidad de la válvula de funcionamiento (selector en posición  o ) - **Fig 13.**
- Compruebe la movilidad del dispositivo de seguridad.
- También puede introducir el módulo de mando en el lavavajillas.
- Compruebe la correcta colocación de las juntas de estanqueidad del módulo.
- Si falta la junta o si ésta estuviese dañada, podrían aparecer fugas debajo del módulo, durante el funcionamiento de la Cipsa. La forma de las juntas permite retirarlas y ponerlas en su sitio de manera sencilla. Si fuera necesario, estas piezas están a su disposición en los Servicios Técnicos Autorizados TEFAL.

Cambie la junta de la tapa todos los años.

Lleve a revisar la olla a presión a un Servicio Técnico Autorizado TEFAL después de 10 años de utilización.

Nunca abra el módulo de mando. No olvide retirar el minuterio*.

No utilice objetos cortantes o puntiagudos para realizar la limpieza de las válvulas de funcionamiento y de seguridad.

Para la limpieza del minuterio

- Lávelo con un paño suave y seco.
- No utilice disolvente para limpiar el minuterio.


Seguridad

Su olla Clipso dispone de varios sistemas que garantizan una perfecta seguridad de funcionamiento.

Seguridad en el cierre

- Las mordazas deben estar en contacto con el borde de la tapadera - Fig 3. De no ser así, se produce una fuga de vapor en el nivel del indicador de presencia de presión y la olla no puede aumentar la presión.

Seguridad durante la apertura

- Si la olla se encuentra bajo presión, no se puede accionar el botón de apertura, puesto que el mecanismo está bloqueado por el indicador de presencia de presión.
- En ese caso, no intente forzar la apertura, coloque el selector en  y espere a que se produzca la evacuación total de la presión.
- Controle la posición del indicador de presencia de presión, tiene que estar bajado para poder abrir.

Seguridad ante el exceso de presión

- Durante el funcionamiento, si el conducto de evacuación de vapor se tapona, entran en acción las medidas de seguridad en caso de exceso de presión:
- **Primer dispositivo:** la válvula de seguridad libera la presión y el vapor sale por debajo del módulo - Fig 20a.
- **Segundo dispositivo:** se producirá un desprendimiento de vapor entre la tapa y la cuba - Fig 20b.



Si uno de los sistemas de seguridad se activara:

- Apague la fuente de calor.
- Deje enfriar la olla a presión.
- Abra la tapa.
- Compruebe y limpie la válvula de funcionamiento, el conducto de evacuación de vapor, la válvula de seguridad y la junta.

Garantía

- En el marco del uso recomendado por las instrucciones, **el recipiente** de su nueva olla Tefal está **garantizado por 10 años** contra:
 - Cualquier fallo relacionado con la estructura metálica de su recipiente,
 - Cualquier degradación prematura del metal de la base.
- **En las demás piezas, la garantía de éstas y de la mano de obra es de 1 año** (salvo legislación específica en su país), contra cualquier fallo o vicio de fabricación.
- **Esta garantía contractual se adquirirá previa presentación del ticket de caja o de la factura con esta fecha de compra.**
- **Estas garantías excluyen:**
 - Las degradaciones debidas al incumplimiento de las precauciones importantes o a usos negligentes, en particular:
 - Golpes, caídas, introducción en el horno...
 - Sólo los centros de servicio autorizados Tefal están habilitados para hacer efectiva esta garantía.
- Llame al número Azur para averiguar cuál es el centro de servicio autorizado Tefal más cercano a su domicilio.

TEFAL responde a sus preguntas

Problemas	Recomendaciones
Si no puede cerrar la tapa:	<ul style="list-style-type: none"> • Compruebe que los sistemas de fijación estén bien abiertos antes de colocar la tapa en la cuba. • Compruebe la correcta colocación de la junta.
Si la olla a presión se calentó sin líquido dentro:	<ul style="list-style-type: none"> • Llévela a revisar a un Servicio Técnico Autorizado-Postventa TEFAL.
Si el indicador de existencia de presión no sube:	<ul style="list-style-type: none"> • Esto es normal durante los primeros minutos. • Si el fenómeno continúa, compruebe que: <ul style="list-style-type: none"> - La cantidad de líquido de la cuba es suficiente. - La fuente de calor es bastante fuerte, si no aumentela. El selector de presión no está colocado en . - La olla a presión esté bien cerrada. Los sistemas de fijación deberán estar en contacto con el borde de la tapa. - El correcto funcionamiento de la junta de la tapa. - La limpieza y el buen estado de la junta, si fuera necesario, cámbiela. - Compruebe la limpieza y la movilidad del indicador de presión.
Si el indicador de existencia de presión está instalado y no sale nada por el conducto de evacuación de vapor durante la cocción:	<ul style="list-style-type: none"> • Coloque el selector de presión en  : <ul style="list-style-type: none"> - Si no sale nada, pase la olla a presión por agua fría para descomprimir y limpie la válvula de funcionamiento y el conducto de evacuación. - Si sale vapor, todavía no se ha alcanzado el nivel de presión: vuelva a colocar el selector en el ajuste inicial.
Si sale vapor alrededor del módulo de mando: compruebe:	<ul style="list-style-type: none"> • Que el módulo de mando está suficientemente apretado. • El correcto estado y la adecuada colocación de las juntas de estanqueidad de las válvulas de funcionamiento y de seguridad.

Problemas	Recomendaciones
Si el vapor sale por la tapa: compruebe:	<ul style="list-style-type: none"> • El cierre correcto de la tapa. • La colocación de la junta de la tapa. • La limpieza y el buen estado de la junta, si fuera necesario, cámbiela. • La limpieza de la tapa y de la válvula de seguridad de funcionamiento. • El buen estado del borde de la cuba.
Si uno de los sistemas de seguridad (válvula de seguridad o junta) se activara:	<ul style="list-style-type: none"> • Apague la fuente de calor. • Deje enfriar la olla a presión. • Abra la tapa. • Compruebe y limpie la válvula de funcionamiento y el conducto de evacuación de vapor, la válvula de seguridad y la junta.
Si no puede abrir la tapa:	<ul style="list-style-type: none"> • Compruebe que el indicador de existencia de presión está en posición baja. • Si no: descomprima, si fuera necesario, enfríe la olla a presión bajo un chorro de agua fría.
Si los alimentos no están cocidos o si se han quemado: compruebe:	<ul style="list-style-type: none"> • El tiempo de cocción. • La potencia de la fuente de calor. • El correcto funcionamiento del selector de presión. • La cantidad de líquido.
Si se han quemado alimentos en la olla a presión:	<ul style="list-style-type: none"> • Deje en remojo la cuba antes de lavarla. • Nunca utilice lejía o productos con cloro.
Si emite bips regulares y el tiempo de cocción parpadea:	<ul style="list-style-type: none"> • Compruebe que el minutero está en su sitio en el módulo de mando.
Si no puede poner las asas* en posición de utilización: compruebe que:	<ul style="list-style-type: none"> • El botón de desbloqueo está suelto. • Si el fenómeno persiste, lleve la olla a revisar a un Servicio Técnico Autorizado TEFAL.
Si no puede plegar las asas*:	<ul style="list-style-type: none"> • No las fuerce. • Asegúrese de que presiona a fondo los botones de desbloqueo* de las asas.

Marcas reglamentarias

Marca	Localización
Identificación del fabricante o de la marca comercial.	Botón de cierre.
Año y lote de fabricación Referencia del modelo Presión máxima de seguridad (PS) Presión superior de funcionamiento (PF)	Sobre el borde superior de la tapadera, visible cuando se encuentra en posición de "apertura".
Capacidad	En la parte inferior externa del recipiente

ES

Recomendaciones de uso

- 1 - El vapor está muy caliente al salir de la válvula de funcionamiento.
- 2 - No intente forzar la apertura, compruebe que el indicador de presencia de presión (S) ha bajado.
- 3 - Como para cualquier aparato de cocción, asegure una estrecha vigilancia si utiliza la olla cerca de niños.
- 4 - Tenga precaución con el chorro de vapor.
- 5 - Para desplazar la olla, utilice las dos asas del recipiente.
- 6 - No mantenga los alimentos dentro de la olla.
- 7 - No utilice nunca lejía o productos clorados, ya que podrían alterar la calidad del acero inoxidable.
- 8 - No ponga la tapadera a remojo en agua.
- 9 - Cambie la junta todos los años.
- 10 - Debe limpiar la olla en frío y cuando esté vacía.
- 11 - Tras 10 años de uso, deberá llevar la olla a un Centro de Servicio Autorizado TEFAL para que comprueben su estado.

ΣΗΜΑΝΤΙΚΕΣ ΠΡΟΦΥΛΑΞΕΙΣ

- Για τη δική σας ασφάλεια, η συσκευή αυτή είναι κατασκευασμένη σύμφωνα με τις ισχύουσες προδιαγραφές και κανονισμούς:
 - Οδηγία για τον Εξοπλισμό υπό Πίεση
 - Υλικά και επαφή με τρόφιμα
 - Περιβάλλον
- Η συσκευή αυτή σχεδιάστηκε για οικιακή χρήση.
- Αφιερώστε κάποιο χρόνο στο διάβασμα αυτών των προφυλάξεων και στη συνέχεια ανατρέξτε στις "Οδηγίες Χρήσης".
- Όπως κάθε συσκευή μαγειρέματος, η χύτρα πρέπει να επιτηρείται πολύ προσεκτικά όταν χρησιμοποιείται κοντά σε παιδιά.
- Μη βάζετε τη χύτρα σας μέσα σε ζεστό φούρνο.
- Μετακινείτε τη χύτρα σας όταν τελεί υπό πίεση με μέγιστη προσοχή. Μην αγγίζετε τις καυτές επιφάνειες (ειδικά, τα μεταλλικά μέρη). Χρησιμοποιείτε τις λαβές και τα κουμπιά. Αν είναι απαραίτητο, χρησιμοποιείτε γάντια.
- Μη χρησιμοποιείτε τη χύτρα σας για άλλο σκοπό εκτός από εκείνο για τον οποίο προορίζεται.
- Η χύτρα σας μαγειρεύει υπό πίεση. Είναι δυνατό να προκύψουν τραυματισμοί με εγκαύματα από καυτό υγρό, αν δεν γίνεται η ενδεδειγμένη χρήση. Βεβαιωθείτε πως η χύτρα σας είναι σωστά κλειστή προτού τη θέσετε σε λειτουργία. Δείτε παράγραφο «Κλείσιμο».
- Μην ανοίγετε ποτέ τη χύτρα όταν τελεί υπό πίεση. Βεβαιωθείτε ότι η εσωτερική πίεση έχει πέσει Δείτε παράγραφο «Ασφάλεια».
- Μην χρησιμοποιείτε ποτέ τη χύτρα σας χωρίς υγρά, γιατί αυτό θα της προκαλέσει σοβαρά προβλήματα. Βεβαιωθείτε ότι υπάρχει πάντοτε επαρκής ποσότητα υγρού κατά το μαγείρεμα.
- Χρησιμοποιείτε τη χύτρα σας μόνο σε συμβατές πηγές θερμότητας.
- Μην γεμίζετε τη χύτρα σας πάνω από τα 2/3 (μέγιστη στάθμη γεμίσματος).
- Μην φτιάχνετε ποτέ με τη χύτρα σας συνταγές που έχουν ως βάση το γάλα.
- Για τις τροφές που διαστέλλονται με το ψήσιμο, όπως το ρύζι, τα αφυδατωμένα λαχανικά ή οι κομπόστες, μη γεμίζετε τη χύτρα σας πάνω από τη μέση του πυθμένα του κάδου.
- Μετά από το μαγείρεμα κρεάτων που φέρουν εξωτερικό δέρμα (π.χ. βοδινή γλώσσα κ.λπ.), το οποίο ενδέχεται να φουσκώσει υπό την επίδραση της πίεσης, μην τρυπάτε το κρέας όσο το δέρμα είναι φουσκωμένο, επειδή διατρέχετε κίνδυνο εγκαύματος. Σας συμβουλεύουμε να τρυπάτε το κρέας πριν από το μαγείρεμα.
- Σε περίπτωση τροφών που χυλώνουν (φάβα, ραβέντι, κομπόστες κλπ), πρέπει να ανακινήσετε ελαφρά τη χύτρα πριν την ανοίξετε ώστε να μην πεταχτούν έξω οι τροφές αυτές.
- Βεβαιωθείτε πριν από κάθε χρήση ότι οι βαλβίδες δεν είναι φραγμένες. Δείτε παράγραφο «Πριν από το μαγείρεμα».
- Μη χρησιμοποιείτε τη χύτρα σας για να τηγανίσετε με λάδι υπό πίεση.
- Μην επεμβαίνετε στα συστήματα ασφαλείας πέρα από τις συστάσεις καθαρισμού και συντήρησης.
- Χρησιμοποιείτε μόνο γνήσια ανταλλακτικά της TEFAL που αντιστοιχούν στο μοντέλο σας. Συγκεκριμένα, χρησιμοποιείτε κάδο και καπάκι της TEFAL.
- Οι αναθυμιάσεις οινόπνευματος είναι εύφλεκτες. Επιβλέπετε τη συσκευή σας σε περίπτωση συνταγών με οινόπνευμα.
- Μη χρησιμοποιείτε τη χύτρα σας για να αποθηκεύετε όζινες ή αλμυρές τροφές πριν ή μετά το ψήσιμο.
- Βεβαιωθείτε ότι η βαλβίδα είναι στη θέση αποσυμπίεσης πριν ανοίξετε τη χύτρα σας.
- Μην τοποθετείτε ποτέ τη χύτρα σας σε πηγή θερμότητας με τις λαβές κατεβασμένες*.

Φυλάξτε αυτές τις οδηγίες χρήσης

Περιγραφικό σχεδιάγραμμα

A - Χρονοδιακόπτης*	N - Ενσωματωμένα στηρίγματα
B - Κουμπί κλεισίματος	O - Ανοξείδωτος κάδος
C - Λαβή καπακιού	P - Κουμπί ξεκλειδώματος*
D - Επιλογέας πίεσης	Q - Πτυσσόμενα χερούλια*
E - Κουμπί ανοίγματος	R - οπή εξαγωγής ατμού
F - Σύστημα ελέγχου	S - Δείκτης πίεσης
G - Σιαγόνες	T - Λάστιχο στεγανοποίησης Βαλβίδας ατμού
H - Ανοξείδωτο καπάκι	U - Βαλβίδα λειτουργίας
I - Παξιμάδι στερέωσης διάταξης	V - Βίδα στερέωσης συστήματος ελέγχου
J - Λάστιχο	W - Βαλβίδα ασφαλείας
K - Καλάθι Βιταμινών*	
L - Καλάθι ατμού*	
M - Σταθερή λαβή κάδου*	

EL

Χαρακτηριστικά

Διάμετρος του πυθμένα του κάδου

				Μοντέλα			
Χωρητικότητα	Εσωτερική διάμετρος κάδου	Διάμετρος πυθμένα	Υλικό κάδου και καπακιού	Clipso	Clipso Control	Clipso Control +	Clipso Modulo
4,5 L	22 cm	18 cm	Ανοξείδωτο	P41306	P41006	-	-
6 L	22 cm	18 cm	Ανοξείδωτο	-	P41007	P41107	P40807
4,5 L	25 cm	20 cm	Ανοξείδωτο	-	P41012	-	-
8 L	25 cm	20 cm	Ανοξείδωτο	-	P41014	P41114	P40814
10 L	25 cm	20 cm	Ανοξείδωτο	-	P41015	P41115	P40815

Πληροφορίες για την πίεση

Μέγιστη πίεση λειτουργίας: 80 kPa.

Μέγιστη πίεση ασφαλείας: 140 kPa.

Συμβατές πηγές θερμότητας

ΑΕΡΙΟ



ΗΛΕΚΤΡΙΚΗ ΕΣΤΙΑ



ΥΑΛΟΚΕΡΑΜΙΚΗ
ΑΛΟΓΟΝΟΥ
ΑΚΤΙΝΟΒΟΛΙΑΣ



ΕΠΑΓΩΓΙΚΗ



ΗΛΕΚΤΡΙΚΗ
ΕΣΤΙΑ ΣΠΙΡΑΛ



- Τα ανοξείδωτα μοντέλα είναι κατάλληλα για όλες τις εστίες ακόμα και τις επαγωγικές.
- Στις ηλεκτρικές και τις επαγωγικές εστίες χρησιμοποιείτε το μάτι με διάμετρο ίση ή μικρότερη από τη διάμετρο της βάσης του κάδου.
- Στις υαλοκεραμικές εστίες, βεβαιωθείτε ότι η βάση του κάδου είναι καθαρή και χωρίς ξένα σώματα.
- Στις κουζινες αερίου, η φλόγα δεν πρέπει να περισσεύει από τη διάμετρο του κάδου.
- Σε όλες τις εστίες, η χύτρα σας πρέπει να είναι καλά κεντραρισμένη στην εστία.

Μην θερμαίνετε τον κάδο όταν αυτός είναι άδειος διότι κινδυνεύετε να του κάνετε ζημιά.

Εξαρτήματα TEFAL

- Τα εξαρτήματα της χύτρας που διατίθενται στην αγορά είναι τα εξής :

Εξάρτημα		Κωδικός
Σύνδεσμος	4/6L	X1010001
	4,5/8/10L	X1010002
Καλάθι βιταμινών*	4,5/6L	X1030001
	8/10L	X1030002
Καλάθι ατμού*	4,5/6L	792185
	8/10L	980513
Ανακλινόμενες λαβές*	6/8/10L	X1050005
Χρονοδιακόπτης		X1060001

- Για την αλλαγή άλλων εξαρτημάτων ή για επισκευές, καλέστε ένα Εξουσιοδοτημένο Κέντρο TEFAL.
- Χρησιμοποιείτε μόνο αυθεντικά ανταλλακτικά TEFAL τα οποία αντιστοιχούν στο μοντέλο σας.

Άνοιγμα

- Πατήστε το κουμπί ανοίγματος του καπακιού. Οι σιαγώνες ανοίγουν - **Εικ. 1**
- Ανασηκώστε το καπάκι.

Κατά τις διαδικασίες ανοίγματος και κλεισίματος, πρέπει οπωσδήποτε το σύστημα ελέγχου να είναι στη θέση του, πάνω στο καπάκι.

Κλείσιμο

Οι σιαγώνες πρέπει να έρχονται σε επαφή με τα χείλη του καπακιού
- **Εικ. 3**

- Τοποθετήστε το καπάκι πάνω στον κάδο προσέχοντας να εφαρμόζει καλά στο σώμα της χύτρας.
- Πατήστε το κουμπί κλεισίματος του καπακιού - **Εικ. 2.**
- Είναι φυσιολογικό στη θέση κλειστό να μπορεί να γυρίζει ελεύθερα το καπάκι πάνω στον κάδο.
- Οι σιαγώνες πρέπει να έρχονται σε επαφή με τα χείλη του καπακιού.

Αν δεν μπορείτε να κλείσετε το καπάκι:

- Βεβαιωθείτε ότι οι σιαγώνες είναι ανοικτές πριν τοποθετήσετε το καπάκι πάνω στον κάδο.
- Βεβαιωθείτε ότι το λάστιχο είναι σωστά τοποθετημένο.

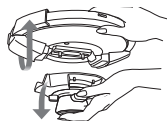
Μονάδα ελέγχου*

Η μονάδα ελέγχου σχεδιάστηκε για να διευκολύνει τον καθαρισμό της χύτρας σας.

- Μόλις αφαιρεθούν ο σύνδεσμος του καπακιού και ο διακόπτης*, ο κάδος και το καπάκι μπορούν να πλυθούν στο πλυντήριο πιάτων.
- Η μονάδα ελέγχου περιέχει το σύνολο των στοιχείων που επιτρέπουν στη χύτρα σας να λειτουργεί. Μόλις τοποθετηθεί επάνω στο καπάκι, η χύτρα σας μπορεί να χρησιμοποιηθεί φυσιολογικά.

Για να ιβγάλετε το σύστημα ελέγχου από το καπάκι

- Αφαιρέστε το χρονοδιακόπτη*.
- Αναποδυρίστε το καπάκι.
- Ξεβιδώστε το παξιμάδι στερέωσης του συστήματος ελέγχου με ένα κέρμα κρατώντας το με το άλλο χέρι.



* ανάλογα με το μοντέλο

Για να στερεώσετε το σύστημα ελέγχου στο καπάκι

- Τοποθετήστε το σύστημα ελέγχου πάνω στο καπάκι προσέχοντας να μην πατήσετε το κουμπί ανοίγματος και φροντίζοντας τα τμήματα του συστήματος ελέγχου να ταιριάζουν με τις οπές του καπακιού.
- Αναποδογυρίστε ολοκληρω το σύστημα κρατώντας ταυτόχρονα το σύστημα ελέγχου πάνω στο καπάκι και βιδώστε το παξιμάδι στερέωσης με ένα κέρμα.



το σύστημα ελέγχου μπαίνει μόνο με ένα τρόπο.

Ελάχιστο γέμισμα

Οι τροφές που τοποθετούνται στο καλάθι βιταμινών/ατμού δεν πρέπει να έρχονται σε επαφή με το καπάκι της χύτρας.

Για μαγείρεμα απευθείας μέσα στον κάδο

- βάζετε πάντα τουλάχιστον 25 cl υγρού (2 ποτήρια) - **Εικ. 4.**

Για μαγείρεμα στον ατμό

- Βάλτε 75 cl νερό στον πάτο του κάδου.
- Τοποθετήστε το καλάθι βιταμινών/ ατμού επάνω στα ενσωματωμένα στηρίγματα που προβλέπονται ειδικά.

Μέγιστο γέμισμα

- μη γεμίζετε ποτέ τη χύτρα σας πάνω από τα 2/3 της χωρητικότητας του κάδου - **Εικ. 5**

Για ορισμένες τροφές

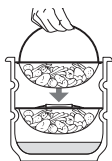
- Για τις τροφές που διαστέλλονται με το ψήσιμο, πως το ρύζι, τα αφυδατωμένα λαχανικά, οι κομπστες κλπ, μη γεμίζετε τη χύτρα σας πάνω από τη μέση του κάδου.

Αν η χύτρα ζεστάθηκε υπό πίεση χωρίς υγρό στο εσωτερικό :

- Πηγαίνετε τη χύτρα για έλεγχο σε ένα εξουσιοδοτημένο κέντρο σέρβις της TEFAL.

Χρήση του καλαθιού Βιταμινών/ατμού*

Οι τροφές που τοποθετούνται στο καλάθι Βιταμινών/ατμού δεν πρέπει να έρχονται σε επαφή με το καπάκι της χύτρας.



Για το μαγείρεμα με ατμό

1 ή 2 καλάθια Βιταμινών/ατμού (ανάλογα με το μοντέλο).



- Τοποθετήστε το καλάθι στα ειδικά ενσωματωμένα στηρίγματα - **Εικ. 6**.
- Ρίξτε 75 cl νερό μέσα στον κάδο.

Για τα μοντέλα με 2 σειρές ενσωματωμένων στηριγμάτων


- Μπορείτε να κάνετε ταυτόχρονα μαγείρεμα δύο διαφορετικών φαγητών τοποθετώντας τις τροφές στον πυθμένα του κάδου με τουλάχιστον 25 cl υγρό και το καλάθι ατμού πάνω στα ενσωματωμένα στηρίγματα.
- Αν έχετε 2 καλάθια Βιταμινών/ατμού, μπορείτε να κάνετε ταυτόχρονα δύο διαφορετικά φαγητά σε διαφορετικά επίπεδα.
- Τοποθετήστε το πρώτο καλάθι στο κάτω σημείο γέρνοντας ελαφρά προς το πλάι.
- Στη συνέχεια, τοποθετήστε το δεύτερο καλάθι από πάνω.

Χρήση του διακόπτη πίεσης


Για να μαγειρέψετε τρόφιμα διατηρώντας το μεγαλύτερο μέρος των βιταμινών

- Βάλτε το διακόπτη στο  ή στο .

Για να μαγειρέψετε κρέατα ή ψάρια

- Βάλτε το διακόπτη πίεσης στο .


Για να απελευθερώσετε τον ατμό

- Βγάλτε το χρονοδιακόπτη*.
- Φέρτε **σιγά-σιγά** το διακόπτη πίεσης στο  - **Εικ. 7**.

- Μπορείτε επίσης να εκτονώσετε την πίεση τοποθετώντας τη χύτρα κάτω από μία βρύση με κρύο νερό. Κατευθύνετε το κρύο νερό στο μεταλλικό μέρος του καπακιού.

Στρέψτε την χύτρα σας με τρ πο ώστε το κουμπί ανοίγματος να βρεθεί απέναντί σας.

Ο ατμός είναι πολύ ζεστός, γιατί βγαίνει από τη βαλβίδα λειτουργίας.

Η πηγή θερμότητας πρέπει υποχρεωτικά να σβήνει όταν ο διακόπτης βρίσκεται στη θέση .

Βγάλτε το χρονοδιακόπτη* πριν βάλετε το σκεύος κάτω από το νερό

* ανάλογα με το μοντέλο

Ηλεκτρονικός χρονοδιακόπτης*

Το Clipso Control που αγοράσατε διαθέτει χρονοδιακόπτη που μετράει αυτόματα το χρόνο μαγειρέματος από τη στιγμή που επιτευχθεί η θερμοκρασία που αντιστοιχεί στη θέση του διακόπτη πίεσης.

Χρήση του διακόπτη*

- Βάλτε στη θέση του το χρονοδιακόπτη* - **Εικ. 8.**
- Για να θέσετε σε λειτουργία το χρονοδιακόπτη, πατήστε το πλήκτρο (+) ή (-).
- Για την επιλογή του χρόνου ψησίματος (59 λεπτά το πολύ), πατήστε το πλήκτρο (+) ή (-) - **Εικ. 9.**
- Πατάτε συνέχεια για να προχωρήσει πιο γρήγορο.
- Αφού ορίσετε το χρόνο ψησίματος, το σύμβολο OK εμφανίζεται μετά από μερικά δευτερά λεπτα.
- Μόλις επιτευχθεί η κατάλληλη θερμοκρασία, αρχίζει η αντίστροφη μέτρηση. Μια σύντομη σειρά ηχητικών προειδοποιήσεων σας επισημαίνει ότι αρχίζει να μετρά αντίστροφα ο χρόνος - **Εικ. 10.**
- Απ τη στιγμή αυτή, μπορείτε να βγάλετε το χρονοδιακόπτη από τη χύτρα.
- Η έναρξη λειτουργίας του χρονοδιακόπτη δεν εξαρτάται από την έξοδο ατμού από την οπή εξαγωγής ατμού: ανάλογα με την ποσότητα τροφών και την ισχύ της θερμότητας η έναρξή του, μπορεί να προηγηθεί ή να ακολουθήσει την έξοδο ατμού.
- Μπορείτε ανά πάσα στιγμή να αυξήσετε ή να μειώσετε το χρόνο ψησίματος ακόμα και κατά τη διάρκεια της αντίστροφης μέτρησης του χρόνου, πατώντας το πλήκτρο (+) ή (-).
- Στο τέλος του μαγειρέματος: Όταν τελειώσει η αντίστροφη μέτρηση του χρόνου, ο χρονοδιακόπτης σας ειδοποιεί με ηχητική προειδοποίηση. Για να σταματήσετε την ηχητική προειδοποίηση, πατήστε μία φορά το ένα από τα πλήκτρα (+) ή (-).
- Ο χρονοδιακόπτης σβήνει αυτόματα.
- Αφαίρεση: πατήστε το μπροστινό τμήμα του χρονοδιακόπτη για να τον απελευθερώσετε και να τον αφαιρέσετε.

Οι χρόνοι μαγειρέματος προγραμματίζονται σε λεπτά.

Μην ξεχάσετε να μειώσετε την θερμοκρασία της εστίας, Όταν βγαίνει συνέχεια ατμός από την οπή εξαγωγής ατμού.

Η Clipso Control μπορεί να λειτουργήσει και χωρίς χρονοδιακόπτη.

* ανάλογα με το μοντέλο

Είναι δυνατό να συναντήσετε τις παρακάτω περιπτώσεις:

- Αν ακούτε τακτικά μπιπ και ο χρόνος αναβοσβήνει, ο χρονοδιακόπτης πρέπει να τοποθετηθεί στη θέση του επάνω στη μονάδα. Σε αυτή την περίπτωση πρέπει να προβληθεί η ένδειξη OK.
- Ο χρονοδιακόπτης σας έχει προγραμματιστεί, αλλά εσείς δεν θέλετε να τον χρησιμοποιήσετε πλέον: η λειτουργία διακόπτεται αυτόματα μετά από μία ώρα ή μπορεί να γίνει μη αυτόματα, πατώντας ταυτόχρονα τα πλήκτρα + και -.
- Ο χρονοδιακόπτης είναι εύθραυστος και ενδέχεται να υποστεί ζημία σε περίπτωση πτώσης ή πίεσης της οθόνης του.

EL

Αλλαγή της μπαταρίας



Hg

Η διάρκεια ζωής της μπαταρίας εξαρτάται από τη συχνότητα χρήσης του χρονοδιακόπτη. Ωστόσο, αν διαπιστώσετε μερική ή ολική εξαφάνιση της ένδειξης, πρέπει να βγάλετε την μπαταρία και να την πετάξετε.

- Προκειμένου να συμβάλετε και εσείς στη προστασία του περιβάλλοντος, αφαιρέστε την παλιά μπαταρία και παραδώστε την σε ειδικό κέντρο συλλογής παλιών μπαταριών. Περιέχει μλυβδο. Είναι σύμφωνη με τους ευρωπαϊκούς κανονισμούς.
- Μπορείτε να αλλάξετε ή να ζητήσετε να σας αλλάξουν την μπαταρία σας LR54 (1131) που βρίσκεται μέσα στο χρονοδιακόπτη σε εξουσιοδοτημένο κέντρο σέρβις της TEFAL.



- Για να βγάλετε τη μπαταρία από το χρονοδιακόπτη σας, ανοίξτε το διαμέρισμα μπαταριών, όπως φαίνεται στο συνημμένο σχεδιάγραμμα.
- Κλείστε ξανά απαλά το διαμέρισμα μπαταρίας, μην το πιέσετε πέρα από τις εγκοπές, όπως φαίνεται στο συνημμένο σχεδιάγραμμα.

* ανάλογα με το μοντέλο

**Μην βάζετε ποτέ το
χρονοδιακόπτη
στο πλυντήριο
πιάτων.**

**Μην βάζετε ποτέ το
χρονοδιακόπτη
κάτω από το νερό.**

Συμβουλές για τη χρήση

- Μην πιέσετε το πώμα της θήκης μπαταρίας όταν το κλείνετε. Δεν πρέπει να πιέσετε πέρα από το σημείο τερματισμού.
- Σε περίπτωση που χάσετε το χρονοδιακόπτη, μπορείτε να προμηθευτείτε άλλο από εξουσιοδοτημένο κέντρο σέρβις της TEFAL.

Πτυσσόμενες λαβές*

**Πριν αρχίσετε να χρησιμοποιείτε τη χύτρα,
φροντίστε να αφαιρέσετε τις ετικέτες που υπάρ-
χουν σε κάθε λαβή.**

Για να κατεβάσετε τις λαβές

- Πατήστε τα κουμπιά ξεκλειδώματος των λαβών - **Εικ. 11.**
- Η θέση "κατεβασμένες λαβές" χρησιμεύει μόνο για την αποθήκευση της χύτρας.

Για να βάλετε τις λαβές στη θέση χρήσης



- Ανεβάστε τις λαβές μέχρι να ακούσετε ένα χαρακτηριστικό ήχο "κλικ" κλειδώματος.

**Μην επιχειρήσετε
να κατεβάσετε τις
λαβές χωρίς πρώτα
να πατήσετε τα
κουμπιά
ξεκλειδώματος.**

**Μην βάλετε ποτέ
τη χύτρα σας σε
πηγή θερμότητας
με κατεβασμένες
τις λαβές - Εικ 12.**

Πρώτη χρήση




**Στρέψτε την Χύτρα
σας με τρόπο ώστε
το κουμπί
ανοίγματος να
βρεθεί απέναντί
σας.**

- Γεμίστε με νερό μέχρι τα 2/3 της χωρητικότητας του κάδου.
- Κλείστε τη χύτρα.
- Βάλτε τον επιλογέα πίεσης στη θέση .
- Τοποθετήστε τη χύτρα σε πηγή θερμότητας ρυθμισμένη στη μέγιστη ισχύ της.
- Ρυθμίστε το χρονοδιακόπτη* στα 15 λεπτά (βλέπε κεφάλαιο Ηλεκτρονικός χρονοδιακόπτης).
- Όταν αρχίσει να βγαίνει ατμός, ελαττώστε την θερμοκρασία της εστίας.
- Για τα μοντέλα χωρίς χρονοδιακόπτη, αφαιρείτε 15 λεπτά.
- Όταν περάσουν 15 λεπτά, σταματήστε την πηγή θερμότητας.
- Βγάλτε το χρονοδιακόπτη*.
- Βάλτε σταδιακά τον επιλογέα στη θέση .


- Όταν δεν βγαίνει πια τίποτε από την οπή εξαγωγής ατμού και ο δείκτης πίεσης κατέβει, ανοίξτε τη χύτρα.
- Βγάλτε τον χρονοδιακόπτη* από τη βάση του.
- Ξεπλύνετε τη χύτρα στη βρύση και στεγνώστε την.
- Καθαρίστε το καλάθι σας με χλιαρό νερό και λίγο υγρό για τα πιάτα.
- Σημείωση: η εμφάνιση στιγμάτων στον πυθμένα του κάδου δεν αλλοιώνει καθόλου την ποιότητα του μετάλλου. Πρόκειται για άλατα τα οποία μπορείτε να αφαιρέσετε με ένα σφουγγάρι τριψίματος και λίγο αραιωμένο ξίδι.

Χρήση

Πριν το μαγείρεμα

- Πριν από κάθε χρήση, ελέγχετε (με ένα κέρμα) αν είναι σωστά στερεωμένο το σύστημα ελέγχου.
- Πριν από κάθε χρήση, ελέγχετε αν κινείται ελεύθερα η βαλβίδα λειτουργίας (επιλογέας στη θέση  ή  ή ) και η βαλβίδα ασφαλείας στο εσωτερικό του καπακιού - **Εικ. 13**.
- Κλείστε το καπάκι.
- Βάλτε τον επιλογέα πίεσης πως αναφέρεται στη συνταγή σας.
- Προγραμματίστε το χρονοδιακόπτη σας*.
- Τοποθετήστε τη χύτρα σας σε πηγή θερμότητας ρυθμισμένη στη μέγιστη ισχύ της.
- Είναι φυσιολογικό να παρατηρηθεί έκλυση ατμού από το άνοιγμα της ένδειξης παρουσίας πίεσης, προτού ανεβεί το τελευταίο. Είναι δυνατό να εμφανιστούν σταγονίτσες νερού στο περιβάλλον της ένδειξης παρουσίας πίεσης.
- Μόλις ανέβει η ένδειξη παρουσίας πίεσης, δεν μπορείτε πλέον να ανοίξετε τη χύτρα σας.

Στρέψτε την χύτρα σας με τρ πο ώστε το κουμπί ανοίγματος να βρεθεί απέναντί σας.

Μην χρησιμοποιείτε ποτέ το καπάκι με τον διακόπτη πίεσης στο  αν η πηγή θερμότητας είναι αναμμένη.


* ανάλογα με το μοντέλο

Κατά το μαγείρεμα



**πως με κάθε
συσκευή
μαγειρέματος,
επιβλέπετε
ιδιαίτερα τη χύτρα
σας Όταν τη
χρησιμοποιείτε
κοντά σε παιδιά.**

- Όταν αρχίσει να βγαίνει συνέχεια ατμός από την οπή εξαγωγής ατμού, εκπέμποντας ένα ρυθμικό ήχο (ΠΣΣΣΣΣ), το μαγείρεμα ξεκινά και πρέπει να χαμηλώσετε την πηγή θερμότητας.
- Για τα μοντέλα με χρονοδιακόπτη η αντίστροφη μέτρηση του χρόνου μαγειρέματος ξεκινά αυτόματα εκπέμποντας μια ηχητική προειδοποίηση. Στη συνέχεια, μπορείτε να πάρετε μαζί σας το χρονοδιακόπτη.
- Μόλις περάσει ο χρόνος μαγειρέματος, κλείστε την εστία.
- Ο χρονοδιακόπτης σας επισημαίνει με ηχητική προειδοποίηση ότι έχει τελειώσει ο χρόνος μαγειρέματος. Κλείστε την εστία και πατήστε το πλήκτρο (+) ή (-) για να σταματήσετε τον ήχο του χρονοδιακόπτη.

Τέλος μαγειρέματος

- **Βγάλτε τον χρονοδιακόπτη* από τη βάση του.**
- **Για να εκτονώσετε τον ατμό**
- Αφού κλείσετε την εστία, έχετε δύο δυνατότητες:
- **Αργή αποσυμπίεση:** γυρίστε σταδιακά τον επιλογέα πίεσης μέχρι τη θέση .

**Προσοχή στον ατμ
που βγαίνει.**

**Αν κατά την απο-
συμπίεση παρατη-
ρήσετε μη
φυσιολογική εκτίνα-
ξη νερού και ατμού:
βάλτε τον επιλογέα
πίεσης στη θέση
 ή  * ή και
κατόπιν αποσυμπιέ-
στε αργά προσέχον-
τας να μην δημιουργ-
γείται το φαινόμενο
εκτίναξης νερού και
ατμού.**

- **Γρήγορη αποσυμπίεση:**
- Βάλτε τη χύτρα κάτω από τη βρύση και ρίξτε κρύο νερό στο μεταλλικό μέρος του καπακιού. - **Εικ. 14.**

- Όταν ο δείκτης πίεσης κατέβει: η χύτρα σας δεν είναι πλέον υπό πίεση.
- Τώρα πια μπορείτε να ανοίξετε τη χύτρα σας.

Για να μετατοπίσετε τη χύτρα, πιάνετε την από τις δύο λαβές του κάδου. Μην χρησιμοποιείτε ποτέ τη λαβή του καπακιού για να τη μετατοπίσετε.

Για μερικά δευτερόλεπτα, ο ατμός διαφεύγει από αυτό το άνοιγμα :μη περάσετε το χέρι σας από πάνω.

Καθαρισμός και συντήρηση

- Πλένετε τη χύτρα σας μετά από κάθε χρήση.
- Για τα μοντέλα με πτυσσόμενες λαβές, σας συνιστούμε να κάνετε τον καθαρισμό με κατεβασμένες τις λαβές.
- Μην χρησιμοποιείτε ποτέ χλωρίνη ή προϊόντα με βάση το χλώριο, διτι κινδυνεύετε να χαλάσετε την ποιότητα του ανοξείδωτου ατσάλιου.

Καθαρισμός στο πλυντήριο πιάτων

- Μπορείτε να πλένετε τον κάδο και το καλάθι στο πλυντήριο πιάτων.
- Μπορείτε επίσης να πλένετε και το καπάκι στο πλυντήριο πιάτων, με την προϋπόθεση να έχετε αφαιρέσει το χρονοδιακόπτη* και το λάστιχο του καπακιού.

Καθαρισμός στο χέρι

- Πλένετε τον κάδο και το καλάθι με χλιαρό νερό και λίγο υγρό για τα πιάτα. Για το εσωτερικό του κάδου, μπορείτε να χρησιμοποιείτε σφουγγάρι τριψίματος.
- Αφαιρείτε το λάστιχο του καπακιού και το πλένετε με χλιαρό νερό και λίγο υγρό για τα πιάτα.
- Πλένετε το καπάκι στη βρύση με ένα σφουγγάρι και λίγο υγρό για τα πιάτα.
- Αφήνετε το καπάκι να στραγγίξει μετά από κάθε πλύσιμο.

Αν άλλαξε η όψη του κάδου σας :

- Μαύρισε : μπορείτε να τον καθαρίσετε με ένα ειδικό προϊόν για ανοξείδωτα, το οποίο πωλείται στα Εξουσιοδοτημένα Κέντρα Σέρβις της TEFAL.
- Παρουσιάζει ιριδίζουσες αποχρώσεις : καθαρίστε τον με ξύδι ή με ειδικό προϊόν για ανοξείδωτα.

* ανάλογα με το μοντέλο

Αφαιρέστε το χρονοδιακόπτη* πριν αρχίσετε να καθαρίζετε τη χύτρα.

Μην αφήνετε ποτέ τροφές μέσα στη χύτρα.

Μη βάζετε ποτέ το χρονοδιακόπτη* ή το λάστιχο στο πλυντήριο πιάτων.

Μην αφήνετε ποτέ το καπάκι με το σύστημα ελέγχου μέσα στο νερό.

Επανατοποθέτηση της μονάδας ελέγχου

(βλ. ενότητα μονάδα ελέγχου)




Επανατοποθέτηση του λάστιχου

- Για καλύτερη ορατότητα, η διαδικασία αυτή πρέπει να γίνεται με το καπάκι στη θέση ανοικτό, δηλαδή με ανοικτές τις σιαγόνες - **Εικ. 15**.
- Για απόλυτη στεγανότητα, φροντίζετε το λάστιχο να γλιστρά τελείως κάτω από κάθε στοπ πατώντας και σπρώχνοντας με το δάκτυλό σας προς τα χείλη του καπακιού - **Εικ. 16**.

Για την αποθήκευση της χύτρας σας

- Αναποδογυρίστε το καπάκι της χύτρας και δώστε του σταθερή θέση - **Εικ. 17a** ή - **Εικ. 17b**.

Για τον καθαρισμό του συστήματος ελέγχου

- Αφαιρέστε τη διάταξη ελέγχου από το καπάκι.
- Ελέγξτε με το μάτι την ημέρα μήπως έχει φράξει η οπή εξαγωγής ατμού. Αν έχει φράξει, ξεφράξτε την με μία οδοντογλυφίδα και κατόπιν πλύνετε την στη βρύση - **Εικ. 18**.
- Πλύνετε το σύστημα ελέγχου στη βρύση - **Εικ. 19**.
- Ελέγχετε αν κινείται ελεύθερα η βαλβίδα λειτουργίας (με τον επιλογέα στη θέση  ή  * ή ) - **Εικ. 13**.
- Ελέγχετε αν κινείται ελεύθερα το σύστημα ασφαλείας.
- Μπορείτε να πλύνετε το σύστημα ελέγχου στο πλυντήριο πιάτων.
- Ελέγχετε αν είναι σωστά τοποθετημένα τα λάστιχα στεγανοποίησης του συστήματος ελέγχου.
- Αν τα λάστιχα δεν είναι στη θέση τους ή έχουν φθαρεί, μπορεί να προκληθεί διαρροή κάτω από το σύστημα ελέγχου κατά τη λειτουργία της χύτρας σας Clipso. Το σχήμα των λάστιχων διευκολύνει την αφαίρεση και επανατοποθέτησή τους. Αν χρειαστεί, αυτά τα εξαρτήματα μπορείτε να τα προμηθευτείτε από εξουσιοδοτημένο κέντρο σέρβις της TEFAL.

Αλλάζετε το λάστιχο του καπακιού κάθε χρόνο.

Πηγαίνετε τη χύτρα για έλεγχο σε ένα εξουσιοδοτημένο κέντρο σέρβις της TEFAL μετά από 10 χρ για χρήσης.

Μην ανοίγετε ποτέ το σύστημα ελέγχου.

Μην ξεχνάτε να αφαιρείτε το χρονοδιακόπτη*.

Μην χρησιμοποιείτε κοφτερά ή μυτερά αντικείμενα για να καθαρίσετε τη βαλβίδα λειτουργίας και τη βαλβίδα ασφαλείας.

* ανάλογα με το μοντέλο

Για τον καθαρισμό του χρονοδιακόπτη

- Καθαρίζετε το χρονοδιακόπτη με ένα μαλακό και στεγν πανί.
- Μην χρησιμοποιείτε διαλυτικό για να καθαρίσετε το χρονοδιακόπτη.


Ασφάλεια

Cocotte Clipso διαθέτει πολλά συστήματα, τα οποία εγγυώνται απόλυτη ασφάλεια κατά τη λειτουργία.

Ασφάλεια κλεισίματος

- Οι σιαγόνες πρέπει να έλθουν σε επαφή με το χείλος του καπακιού - **Εικ. 3**. Αν αυτό δεν συμβαίνει, υπάρχει διαφυγή ατμού στο επίπεδο της ένδειξης παρουσίας πίεσης και η χύτρα δεν μπορεί να αρχίσει να συσσωρεύει πίεση.

Ασφάλεια ανοίγματος

- Αν η χύτρα τελεί υπό πίεση, το πλήκτρο ανοίγματος δεν μπορεί να ενεργοποιηθεί, επειδή ο μηχανισμός είναι κλειδωμένος από την ένδειξη παρουσίας πίεσης.
- Σε αυτή την περίπτωση, μην προσπαθείτε να την ανοίξετε βεβιασμένα, παρά φέρτε το διακόπτη στο  και περιμένετε την πλήρη εκτόνωση της πίεσης.
- Ελέγξτε τη θέση της ένδειξης παρουσίας πίεσης. Πρέπει να βρίσκεται χαμηλά, για να μπορεί να ανοίξει.

Ασφάλεια από υπερβολική πίεση

- Κατά τη λειτουργία, αν το άνοιγμα εξόδου του ατμού έχει φράξει, ενεργοποιούνται τα μέτρα προστασίας ενάντια στην υπερβολική πίεση :
- **Πρώτο σύστημα:** η βαλβίδα ασφαλείας απελευθερώνει την πίεση και βγαίνει ατμός κάτω από το σύστημα ελέγχου - **Εικ. 20a**.
- **Δεύτερο σύστημα:** δημιουργείται διαρροή ανάμεσα στο καπάκι και τον κάδο - **Εικ. 20b**.



Αν κάποιο από τα συστήματα ασφαλείας τεθεί σε λειτουργία:

- Κλείστε την εστία.
- Αφήστε τη χύτρα να κρυώσει.
- Ανοίξτε.
- Ελέγξτε και καθαρίστε τη βαλβίδα λειτουργίας και την οπή εξαγωγής ατμού, τη βαλβίδα ασφαλείας και το λάστιχο.

Εγγύηση

- Στο πλαίσιο της προβλεπόμενης χρήσης όπως αυτή καθορίζεται στο εγχειρίδιο χρήσης, ο κάδος της νέας σας χύτρας ταχύτητας TEFAL καλύπτεται με **εγγύηση 10 ετών** για τα εξής:
 - Οποιοδήποτε σφάλμα αφορά τη μεταλλική δομή του κάδου,
 - Οποιαδήποτε πρόωρη φθορά του μετάλλου της βάσης.
- **Ως προς τα άλλα μέρη, η εγγύηση για τα ανταλλακτικά και το κόστος εργασίας ισχύει για 1 έτη** (εκτός αν ισχύει ειδική νομοθεσία στη χώρα σας), σχετικά με κάθε βλάβη ή ελάττωμα κατασκευής.
- **Η συμβατική αυτή εγγύηση αποκτάται κατόπιν παρουσίασης της ταμειακής απόδειξης ή του τιμολογίου που αποδεικνύει την ημερομηνία αγοράς.**
- **Αυτές οι εγγυήσεις δεν περιλαμβάνουν τα εξής:**
- Φθορές που έχουν προκληθεί από τη μη τήρηση σημαντικών προφυλάξεων ή από ακατάλληλες χρήσεις, όπως:
 - Χτυπήματα, πτώσεις, τοποθέτηση στον φούρνο, ...
- Μπορείτε να χρησιμοποιήσετε την εγγύηση μόνο στα εξουσιοδοτημένα κέντρα σέρβις της TEFAL.
- Μπορείτε να καλέσετε τον αριθμό τοπικής χρέωσης για να μάθετε τη διεύθυνση του τοπικού σας εξουσιοδοτημένου κέντρου σέρβις της TEFAL.

Η ΤΕFAL απαντά στις ερωτήσεις σας

Προβλήματα	Συστάσεις
Αν δεν μπορείτε να κλείσετε το καπάκι:	<ul style="list-style-type: none"> • Βεβαιωθείτε ότι οι σιαγώνες είναι ανοικτές πριν τοποθετήσετε το καπάκι πάνω στον κάδο. • Βεβαιωθείτε ότι το λάστιχο είναι σωστά τοποθετημένο.
Αν η χύτρα ζεστάθηκε υπό πίεση χωρίς υγρό στο εσωτερικό :	<ul style="list-style-type: none"> • Πηγαίνετε τη χύτρα για έλεγχο σε ένα εξουσιοδοτημένο κέντρο σέρβις της ΤΕFAL.
Αν ο δείκτης πίεσης δεν ανέβει:	<ul style="list-style-type: none"> • Αυτό είναι φυσιολογικό φαινόμενο κατά τα πρώτα λεπτά. • Αν το φαινόμενο εξακολουθεί να παρουσιάζεται, βεβαιωθείτε ότι: <ul style="list-style-type: none"> - Υπάρχει αρκετή ποσότητα υγρού στον κάδο. - Η πηγή θερμότητας είναι αρκετά ισχυρή, διαφορετικά αυξήστε την. - Ο επιλογέας πίεσης δεν είναι στη θέση . - Η χύτρα είναι σίγουρα κλειστή. Οι σιαγώνες πρέπει να έρχονται σε επαφή με τα χείλη του καπακιού. - Το λάστιχο του καπακιού είναι σωστά τοποθετημένο. - Αν το λάστιχο του καπακιού είναι καθαρό και σε καλή κατάσταση. Αλλάξτε το αν χρειαστεί. - Αν είναι καθαρό ς και κινείται ελεύθερα ο δείκτης πίεσης.
Αν ο δείκτης πίεσης ανέβει αλλά δεν βγαίνει τίποτα από το σωλήνα εκκένωσης ατμού κατά τη διάρκεια του μαγειρέματος:	<ul style="list-style-type: none"> • Βάλτε τον επιλογέα πίεσης στη θέση : <ul style="list-style-type: none"> - Αν δεν βγαίνει τίποτα, ρίξτε στη συσκευή σας κρύο νερό της βρύσης για να αποσυμπιέσετε και κατόπιν καθαρίστε τη βαλβίδα λειτουργίας και την οπή εξαγωγής ατμού. - Αν βγαίνει ατμός, δεν έχει ακόμα επιτευχθεί το απαραίτητο επίπεδο πίεσης: ξαναβάλτε τον επιλογέα στην αρχική ρύθμιση.
Αν βγαίνει ατμός γύρω από το σύστημα ελέγχου, ελέγξτε:	<ul style="list-style-type: none"> • Αν είναι καλά βιδωμένο το σύστημα ελέγχου. • Αν είναι σε καλή κατάσταση και σωστά τοποθετημένα τα λάστιχα στεγανοποίησης των βαλβίδων λειτουργίας και ασφαλείας.

Προβλήματα	Συστάσεις
Αν υπάρχει διαρροή ατμού γύρω από το καπάκι, ελέγξτε:	<ul style="list-style-type: none"> • Αν έχει κλείσει κανονικά το καπάκι. • Αν βρίσκεται στη θέση του το λάστιχο του καπακιού. • Αν το λάστιχο είναι καθαρό και σε καλή κατάσταση. Αλλάξτε το αν χρειαστεί. • Αν είναι καθαρό το καπάκι, η βαλβίδα ασφαλείας και η βαλβίδα λειτουργίας. • Αν βρίσκονται σε καλή κατάσταση τα χείλη του κάδου.
Αν κάποιο από τα συστήματα ασφαλείας (βαλβίδα ασφαλείας ή λάστιχο) τεθεί σε λειτουργία:	<ul style="list-style-type: none"> • Κλείστε την εστία. • Αφήστε τη χύτρα να κρυώσει. • Ανοίξτε τη χύτρα ταχύτητας. • Ελέγξτε και καθαρίστε τη βαλβίδα λειτουργίας και το σωλήνα εκκένωσης ατμού, τη βαλβίδα ασφαλείας και το λάστιχο.
Αν δεν μπορείτε να ανοίξετε το καπάκι:	<ul style="list-style-type: none"> • Βεβαιωθείτε ότι ο δείκτης παρουσίας πίεσης είναι στην κάτω θέση. • Διαφορετικά: αποσυμπιέστε και αν χρειαστεί κρυώστε τη χύτρα με κρύο νερό της βρύσης.
Αν οι τροφές δεν έχουν ψηθεί ή έχουν καεί, ελέγξτε:	<ul style="list-style-type: none"> • Το χρόνο ψησίματος. • Την ισχύ της πηγής θερμότητας. • Τη σωστή θέση του επιλογέα πίεσης. • Την ποσότητα υγρού.
Αν οι τροφές έχουν καεί μέσα στη χύτρα:	<ul style="list-style-type: none"> • Αφήστε τον κάδο σας να μουλιάσει λίγη ώρα πριν τον πλύνετε. • Μη χρησιμοποιείτε ποτέ χλωρίνη ή προϊόντα με βάση το χλώριο.
Αν εκπέμπονται ρυθμικοί χαρακτηριστικοί ήχοι και αναβοσβήνει ο χρόνος ψησίματος:	<ul style="list-style-type: none"> • Βεβαιωθείτε ότι ο χρονοδιακόπτης είναι στη θέση του στο σύστημα ελέγχου.
Αν δεν μπορείτε να κατεβάσετε τις λαβές:	<ul style="list-style-type: none"> • Μην τις ζορίζετε. • Βεβαιωθείτε ότι πατήσατε μέχρι τέρμα τα κουμπιά ξεκλειδώματος των λαβών.
Αν δεν μπορείτε να βάλετε τις λαβές σε θέση χρήσης:	<p>ελέγξτε :</p> <ul style="list-style-type: none"> • Αν κινείται ελεύθερα το κουμπί ξεκλειδώματος. • Αν το πρόβλημα εξακολουθεί να παρουσιάζεται, πηγαίνετε τη χύτρα για έλεγχο σε ένα εξουσιοδοτημένο κέντρο σέρβις της TEFAL.

Κανονιστικές σημάνσεις

Σήμα	Θέση
Στοιχεία κατασκευαστή ή εμπορικού σήματος	Κουμπί κλεισίματος
Έτος και παρτίδα κατασκευής Κωδικός μοντέλου Μέγιστη πίεση ασφαλείας (PS) Ανώτατη πίεση λειτουργίας (PF)	Στο επάνω άκρο του καπακιού, το οποίο είναι ορατό όταν είναι στη θέση «άνοιγμα».
Χωρητικότητα	Στον εξωτερικό πάτο του κάδου.

EL

Συμβουλές για τη χρήση

- 1 - Ο ατμός είναι πολύ ζεστός, γιατί βγαίνει από τη βαλβίδα λειτουργίας.
- 2 - Μην επιχειρήσετε να την ανοίξετε καταναγκαστικά, βεβαιωθείτε πρώτα ότι η ένδειξη παρουσίας πίεσης (S) βρίσκεται σε χαμηλή θέση.
- 3 - Όπως κάθε συσκευή μαγειρέματος, έχετε την υπό στενή επιτήρηση αν χρησιμοποιείτε τη χύτρα κοντά σε παιδιά.
- 4 - Προσοχή στην έκλυση ατμού.
- 5 - Για να μεταφέρετε τη χύτρα, χρησιμοποιήστε τις δύο λαβές του κάδου.
- 6 - Μην αφήνετε να παραμένουν τρόφιμα μέσα στη χύτρα σας.
- 7 - Μην χρησιμοποιείτε ποτέ χλωρίνη ή χλωριούχα προϊόντα, τα οποία είναι δυνατό να αλλοιώσουν τις ιδιότητες του ανοξείδωτου χάλυβα.
- 8 - Μην αφήνετε το καπάκι να μουλιάσει στο νερό.
- 9 - Αλλάζετε το σύνδεσμο μία φορά το χρόνο.
- 10 - Το καθάρισμα της χύτρας σας πραγματοποιείται υποχρεωτικά με κρύο και άδειο σκεύος.
- 11 - Πρέπει υποχρεωτικά να ελέγχετε τη χύτρα σας σε ένα Εξουσιοδοτημένο Κέντρο Σέρβις της TEFAL μετά από 10 χρόνια χρήσης.

علامات قياسية

العلامة	الموقع
التعريف عن المصنِّع أو العلامة التجارية المسجلة	زر الإقفال
سنة الصنع والدفعة مرجع الموديل الحد الأقصى للضغط الآمن (PS) الحد الأقصى للضغط التشغيلي (PF)	على قمة الغطاء، عندما يكون الغطاء في وضعية الفتح "Open"
السعة	على الجانب الخارجي من هيكل طنجرة الضغط

قبل الطهي

- 1- البخار حار جداً عندما يخرج من صمام التشغيل.
- 2- لا تحاول فتح المنتج بالقوة ، ولكن تأكد بأن مؤشر الضغط في الموقع السفلي.
- 3- مثله كمثل أي منتج آخر للطهي، يُرجى مراقبة عملية الطهي إذا استعمل المنتج بالقرب من الأطفال.
- 4- خطر ! يُرجى توخي الحذر من نفث البخار.
- 5- استعمل المقبضين أثناء تحريك أو حمل طنجرة الضغط .
- 6- لا تترك الطعام باقياً في طنجرة الضغط أكثر من اللزوم.
- 7- لا تستعمل مواد التبييض أو المواد التي يدخل الكلورين في تركيبها لأنها تُتلف معدن الإستانلس ستيل.
- 8- لا تترك الغطاء في الماء.
- 9- استبدل حلقة منع التسرب سنوياً.
- 10- يجب أن يتم تنظيف طنجرة الضغط فقط عندما تصبح باردة تماماً وفارغة.
- 11- يجب أن تعرض طنجرة الضغط على مركز خدمة تيفال المعتمد بعد عشر سنوات من الإستعمال.

المشكلة	الحل
البخار يتسرب من حول الغطاء	<ul style="list-style-type: none"> الغطاء مقفل بشكل صحيح حلقة منع التسرب مركبة بشكل صحيح على الغطاء حلقة منع التسرب نظيفة وغير تالفة. استبدالها إذا لزم الأمر الغطاء، صمام الأمان، وصمام التشغيل بحالة نظيفة حافة الطنجرة غير تالفة.
إذا تم تفعيل أحد انظمة السلامة (صمام الأمان أم حلقة منع التسرب):	<ul style="list-style-type: none"> اطفيء المصدر الحراري فوراً دع طنجرة الضغط تبرد افتح طنجرة الضغط تأكد و نظف صمام التشغيل، قناة تصريف البخار، صمام الأمان وحلقة منع التسرب
لا يمكن فتح الغطاء	<ul style="list-style-type: none"> تأكد بأن مؤشر الضغط في الموقع السفلي إن لم يكن الأمر كذلك: صرف البخار من طنجرة الضغط بتبريدها تحت مجرى ماء بارد، إذا لزم الأمر.
إذا احترق الطعام أو بقي نيئاً تأكد من :	<ul style="list-style-type: none"> وقت الطهي المصدر الحراري أن منتقي البرامج في موقعه الصحيح. كمية السوائل
احترق الطعام في الطنجرة	<ul style="list-style-type: none"> اترك الطنجرة منقوعة قبل تنظيفها لا تستعمل مواد مبيضة أو مواد يدخل الكلورين بتركيباتها
إذا صدرت إشارات صوتية منتظمة وإذا بدأ وقت الطهي بالوميض :	<ul style="list-style-type: none"> تأكد بأن المؤقت قد وضع في مكانه الصحيح على "مودول" التحكم
إذا لم يكن بإمكانك وضع المقابض في وضعية التشغيل: تأكد بأن :	<ul style="list-style-type: none"> زر التحرير غير مُعطّل إذا بقيت المشكلة على حالها ، يرجى عرض الطنجرة على مركز خدمة تيفال المعتمد
إن لم تتمكن من طي المقابض: لا تحاول طيها بالقوة	<ul style="list-style-type: none"> تأكد بأنك قد قمت بالضغط على زر التحرير بشكل جيد إذا بقيت المشكلة على حالها ، يرجى عرض الطنجرة على مركز خدمة تيفال المعتمد

تيفال تجيب على أسئلتك

المشكلة	الحل
إذا لم يكن بالإمكان إقفال الغطاء :	<ul style="list-style-type: none"> • تأكد أن الفكين مفتوحين قبل تركيب الغطاء على الطنجرة. • تأكد من حالة الحلقة المطاطية إذا كانت جيدة، وإذا كانت مُركبة في موضعها الصحيح.
إذا تعرّضت طنجرة الضغط للتسخين دون وجود أي نوع من السوائل بداخلها :	<ul style="list-style-type: none"> • اعرض طنجرة الضغط على مركز خدمة تيفال المُعتمد
إذا لم يرتفع مؤشر الضغط ولم يخرج البخار من الصمام أثناء الطهي :	<ul style="list-style-type: none"> • هذا أمر طبيعي في الدقائق الأولى من الإستعمال • إذا استمرت هذه الحالة طويلاً، تأكد بأن : <ul style="list-style-type: none"> - السوائل الموجودة داخل طنجرة الضغط كافية. - الحرارة الصادرة عن المصدر الحراري كافية ، إذا كانت غير كافية ، ترفع الحرارة. - منتقي الضغط ليس في موقع . - طنجرة الضغط غير مقلّعة بشكل صحيح. - "مودول" التحكم ليس مثبتاً بإحكام. - يجب أن يكون الفكين باتصال مباشر بأطراف الغطاء. - الحلقة المطاطية غير مُركبة بشكل صحيح. - الحلقة المطاطية في حالة جيدة؛ يجب استبدالها إذا لزم الأمر. - تأكد من نظافة وحرية حركة مؤشر الضغط .
إذا ارتفع مؤشر الضغط، وما زال البخار لا يخرج من الصمام أثناء الطهي:	<ul style="list-style-type: none"> • اضبط منتقي البرامج على . - إذا لا يوجد تصريف للبخار، ضع طنجرة الضغط تحت مجرى ماء بارد لتحرير البخار، ثم نظّف صمام التشغيل وحرر المخرج. - إذا ظهر تصريف للبخار، فإن مستوى الضغط لم يبلغ الحد : اضبط المنتقي للموقع الأساسي.
إذا كان البخار يتسرّب من حول "مودول" التحكم، يرجى التأكد بأن :	<ul style="list-style-type: none"> • "مودول" التحكم ليس مثبتاً بإحكام • حلقات منع التسرب في حالة جيدة وأنها مُركبة بشكل صحيح على صمام التشغيل وصمام الأمان.

الضمانة

- تتمتع طنجرة الضغط تيفال الجديدة التي لديك بعشر سنوات ضمانة ضمن الإستعمال الذي يتقيد بالتعليمات والإرشادات المرفقة. وتُغطي هذه الضمانة :
- أية عيوب ناتجة عن تركيبة المعدن في هيكل طنجرة الضغط.

- أي تدهور مُبكر في معدن القاعدة..

- لبقية الأجزاء، ضمانة سنة واحدة، تشمل اليد العاملة (باستثناء ما يتعارض مع قوانين البلد حيث تقيم). تُغطي هذه الضمانة أية عيوب تصنيعية.
- يسري مفعول هذه الضمانة عند إبراز فاتورة شراء المنتج وعليها تاريخ الشراء.
- يُستثنى من الضمانة ما يلي :-

- العمر الطبيعي للحلقة المطاطية، صمّام التحكم بالضغط، أو مؤشر الإقفال محدود. هذه الأجزاء مستثناة من الضمانة وتحتاج الى الإستبدال كل فترة.
- أي عطب ينتج عن عدم اتباع النصائح والإرشادات المرفقة أو العطب الناتج عن سوء الإستعمال ، خصوصاً :
- سقوط المنتج أرضاً، الصدمات الشديدة، أو وضعه في الفرن ...

- غسل الغطاء في جلاّية الصحون.

- إن مركز خدمة تيفال المعتمد هو الجهة الوحيدة التي لها حق في تقديم الخدمة خلال فترة الضمانة.
- يرجى الإتصال بالرقم المُبين أدناه للحصول على عنوان مركز خدمة تيفال المعتمد .

تنظيف المؤقت

- يُنظف المؤقت بواسطة قطعة قماش ناعمة وجافة
- لا تستعمل المواد الحارقة أو الكاشطة لتنظيف المؤقت.


السلامة

تتوفر في كليبسو كوكوت عدة أنظمة لضمان عملها بسلامة مُطلقة.

السلامة عند الإغلاق

- يجب أن يكون الفكين على اتصال مباشر بالغطاء - شكل 13. وإذا لم تكن هذه هي الحالة، فذلك يعني أنه يوجد تسرب حول مؤشر الضغط وأن طنجرة الضغط لن تتمكن من إحساس الضغط.

السلامة عند الفتح

- إذا كانت طنجرة الضغط تحت عامل الضغط، فلن يمكن تفعيل زر الفتح، لأن الميكانيكية مقفلة بواسطة مؤشر الضغط.
- في هذه الحالة، لا تحاول فتح الطنجرة بالقوة، ولكن يمكنك أن تحول المنتقي إلى الموقع  والإنتظار إلى أن يختفي الضغط نهائياً.
- تأكد من موقع مؤشر الضغط. يجب أن يكون في الموقع السفلي لإمكانية الفتح.

السلامة عند وجود مزيداً من الضغط

- عندما يكون المنتج في حالة تشغيل، وإذا سُدَّت قناة تصريف البخار، يتحول نظام السلامة الخاص بزيادة الضغط إلى الحلول التالية :
- العامل الأول : يبدأ صمام الأمان بتصريف البخار، ويبدأ البخار بالتسرب من تحت "مودول" التحكم - شكل 20a.
- العامل الثاني : يبدأ البخار بالتسرب من بين الغطاء والطنجرة - شكل 20b.
- إذا توقف أحد هذه العوامل عن العمل :
- أوقف المصدر الحراري عن التشغيل
- دع طنجرة الضغط لتبرد
- افتح طنجرة الضغط
- تأكد بأن صمام التشغيل نظيفاً، قناة تصريف البخار، وصمام الأمان وحلقة منع التسرب.

- يوجد قوس قزح من الألوان على طنجرة الضغط : نطّقه بالخل أو بواسطة مادة خاصة بتنظيف الإستانلس ستيل.

لوضع "مودول" التحكم في مكانها

(انظر الفقرة الخاصة بمودول التحكم)




إعادة تركيب حلقة منع التسرب

- للتمكن من رؤية أفضل، تحتاج هذه العملية الى وضع الغطاء في وضعية الفتح، أي: الفكين مفتوحان - شكل 15.
- لضمان منع التسرب، تأكد بأن الحلقة قد اتخذت مكانها تحت كل أطراف الغطاء - شكل 16 بالضغط ودفعها باصابعك نحو حافة الغطاء.

عند تخزين طنجرة الضغط

- اقلب الغطاء رأساً على عقب على الطنجرة، بحيث يصبح في وضع ثابت - شكل 17a أو شكل 17b.

تنظيف "مودول" التحكم

- افصل "المودول" عن الغطاء.
- تأكد بالعين المجردة وفي ضوء النهار أن مخرج البخار غير مسدود. إذا كان مسدوداً، يجب تنظيفه بواسطة قطن تنظيف الأذنين، ثم يغسل تحت الماء - شكل 18.
- اغسل "مودول" التحكم تحت الماء الجاري - شكل 19.
- تأكد من أن صمام التشغيل قادر على التحرك بسهولة.
- تأكد من حركة صمام التشغيل (بحيث أن يكون المنتقي في الموقع  أو  أو  (شكل 13).
- يمكنك أيضاً تنظيف "مودول" التحكم في جلالية الصحن.
- تأكد أن مانعات التسرب في "المودول" مركبة في مكانها الصحيح.
- إذا كانت حلقات منع التسرب تالفة، قد يحدث تسرب من تحت "المودول" أثناء عملية الطهي بالضغط. لقد صمم شكل مانعات التسرب هذه لتسهيل عملية الفك والتركيب. يمكن شرائها من مركز خدمة تيفال المعتمد.

يجب استبدال حلقات
منع التسرب سنوياً.
يرجى عرض طنجرة
الضغط على مركز تيفال
المعتمد بعد عشر سنوات
من الإستعمال.

لا تفتح "مودول" التحكم
أبداً.

لا تنس أن تفصل
المؤقت*.

لا تستعمل أي أداة حادة
أو ثاقبة للتنظيف أو
للتأكد والإختبار.

لمدة ثوان قليلة، يخرج البخار من قناة تصريف البخار: لا تضع يدك فوقه أبداً.

- عندما ينخفض مؤشر الضغط الى موقعه العادي، يكون الضغط قد صرّف من طنجرة الضغط.
- يمكنك عندئذ فتح طنجرة الضغط.

استعمل المقابض الجانبية لتحريك طنجرة الضغط أو حملها . لا تستعمل أبداً نقبض الغطاء لتحريك أو حمل الطنجرة.

التنظيف والصيانة

- اغسل طنجرة الضغط بعد كل استعمال.
- الموديلات المزودة بمقابض قابلة للطي، ننصح بتنظيف طنجرة الضغط والمقابض في وضعية الطي.
- لا تستعمل مواد التبييض أو المواد التي يدخل الكلورين في تركيبها لتنظيف طنجرة الضغط، لأن هذه المواد تتلف نوعية الإستانلس ستيل.

التنظيف في جلاية الصحون

- يمكنك تنظيف الطنجرة والسلة في جلاية الصحون .
- يمكنك أيضاً وضع الغطاء في جلاية الصحون، في حالة نزح المؤقت منه والحلقة المانعة للتسرب التابعة للغطاء.

التنظيف اليدوي

- اغسل الطنجرة والسلة بالماء الدافئ وسائل التنظيف.
- يمكنك استعمال الإسفنجات المعدنية لتنظيف الجانب الداخلي.
- افصل الحلقة المطاطية لمنع التسرب عن الغطاء ونظفها بالماء الدافئ مع القليل من سائل التنظيف.
- نظف الغطاء تحت ماء جارية بواسطة اسفنجة و سائل التنظيف.
- دع الغطاء ليجف تماماً بعد التنظيف.

إذا تغير مظهر الطنجرة :

- إذا بدا عليها اللون الأسود: يمكن تنظيفها بمادة خاصة بالإستانلس ستيل، المتوفرة في مركز خدمة TEFAL المعتمد.

أثناء الطهي


- مثله كمثل أي منتج آخر للطهي، يرجى مراقبة عملية الطهي في حال استعمال طنجرة الضغط بالقرب من الأطفال أو الأشخاص من ذوي الإحتياجات الخاصة.
- يبدأ الطهي الفعلي عندما يبدأ البخار بالخروج بشكل منتظم يُصاحبه صوت منتظم خاص بالتنفيث. اخفض مستوى الحرارة في المصدر الحراري.
- الموديلات المزودة بمؤقت، ينطلق العد العكسي أوتوماتيكياً، مع إطلاق إشارة صوتية. عندئذ يمكنك حمل المؤقت معك.
- عندما يصل وقت الطهي الى النهاية، اطفئ المصدر الحراري.
- الموديلات المزودة بمؤقت، يُطلق المؤقت إشارة صوتية تعلن انتهاء وقت الطهي. اطفئ المصدر الحراري واضغط على الزر (+) أو (-) لإيقاف الصوت.

قبل الطهي



- افصل المؤقت*.

لتصريف البخار

بعد توقف المصدر الحراري عن التشغيل، سيكون لديك خيارين :

- تصريف بطيء للبخار : تدريجياً، حرك مُنتقي الضغط الى الموقع .

يُرجى أخذ الحيطة والحذر بأن البخار المتصاعد حار جداً.

إذا لاحظت أي تصريف غير عادي للضغط أثناء التبريد: ضع المنتقي الى الموقع  أو  ثم أعد عملية التصريف مرة ثانية ببطيء، مع التأكد من أن الضغط يتناقص بشكل طبيعي،

- تصريف سريع للبخار :




- ضع طنجرة الضغط تحت صنوبر الماء البارد، موجهاً الماء نحو الأجزاء المعدنية من الغطاء - شكل 14


- **ملاحظة :** ظهور بعض البقع/العلامات في الجانب الداخلي لقاعدة طنجرة الضغط لا يؤثر في جودة المعدن. فهو نتيجة بعض ترسبات الكلس. لإزالة هذه البقع، استعمل اسفنجات معدنية و القليل من الخل الأبيض المُخفف.

الإستعمال

قبل الطهي

ابرم طنجرة الضغط الى
ناحيتك بحيث يصبح
زر التحرير في
مواجهتك.

- قبل كل إستعمال، تأكد أن "مودول" التحكم مثبت بشكل صحيح (صامولة التثبيت مقفلة بإحكام)؛ يمكنك استعمال قطعة نقود معدنية لإحكام قفلها إذا لزم الأمر.
- قبل كل استعمال تأكد بأن صمام التشغيل (المنتقي في الموقع  أو  أو ) وأن صمام الأمان داخل الغطاء يتحرك بسهولة شكل 13.

لا تستعمل الغطاء إذا
كان منتقي الضغط على
الموقع  وإذا كان
المصدر الحراري في
خالة تشغيل.

- اغلق الغطاء
- اضبط منتقي البرامج على الموقع الذي تحدده الوصفة.
- اضبط المؤقت على وقت الطهي المطلوب*.
- ضع طنجرة الضغط على المصدر الحراري على أعلى مستوى للحرارة.
- من الطبيعي جداً ملاحظة خروج البخار من قناة تصريف البخار قبل أن يرتفع معدل الضغط . وقد تظهر أيضاً بعض قطرات الماء حول مؤشر الضغط.
- بمجرد أن يتحرك مؤشر الضغط، لن يمكنك فتح طنجرة الضغط.

المقابض القابلة للطي *

لا تحاول طي المقابض
دون الضغط على زر
التحرير.

قبل الإستعمال، انزع الملصقات عن المقابض.

لإعادة طي المقابض

- اضغط على زر تحرير المقبض - شكل 11
- موقع "طي المقابض" يُستعمل فقط عند تخزين طنجرة الضغط.

لا تضع طنجرة الضغط

على أي مصدر حراري

إذا كانت المقابض

مطوية - شكل 12



لوضع المقابض في وضعهما التشغيلي

- ارفع المقابض الى أن تسمع صوت "كليك" وتستقر في موضعها.

استعمال طنجرة الضغط

للمرة الأولى

ابرم طنجرة الضغط الى
ناحيك بحيث يصبح
زر التحرير في
مواجهتك.

- إملاً طنجرة الضغط الى الثلثين (٢/٣) بالماء.
- اغلق الغطاء على طنجرة الضغط.
- ضع المنتقي على الموقع .
- ضع طنجرة الضغط على مصدر حراري على درجة الحرارة القصوى.
- اضبط المؤقت على ١٥ دقيقة (انظر فقرة المؤقت الإلكتروني)*.
- عندما يبدأ البخار بالخروج من قناة تصريف البخار، خفف درجة حرارة المصدر الحراري.
- الموديلات الغير مرفقة بمؤقت، تُعطى ١٥ دقيقة.
- بعد ١٥ دقيقة اطفئ المصدر الحراري.
- افصل المؤقت*.
- **تدريجياً**، حرك مُنتقي الضغط الى الموقع .
- عندما ينتهي خروج البخار من قناة تصريف البخار، وينخفض مؤشر الضغط، افتح طنجرة الضغط.
- افصل المؤقت عن حاملته.
- اغسل طنجرة الضغط تحت الماء الجاري ثم جففها.
- نظف السلّة بالماء الدافئ وسائل التنظيف.

AR

قد تواجهك الحالات التالية :

- إذا بدأت تسمع إشارات صوتية منتظمة وإذا بدأ المؤقت بالوميض، ذلك يعني أن المؤقت يجب أن يوصل في "المودول". وأن الرمز (OK) يجب أن يظهر.
- لقد تمت برمجة المؤقت ، ولكنك لا تريد استعماله بعد الآن: تتوقف طنجرة الضغط أوتوماتيكياً بعد ساعة واحدة أو يمكنك إيقافها يدوياً بالضغط على الزرين (+) و (-) بنفس الوقت.
- المؤقت أداة إلكترونية حساسة، ويمكن أن يُعطب بسرعة إذا سقط أرضاً، أو إذا تعرضت شاشة للضغط .

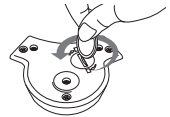
استبدال البطارية

يعتمد عمر البطارية بحسب استعمال المؤقت. وعلى أي حال، يمكنك استبدال البطارية عندما تلاحظ عدم وضوح جزئي في الشاشة.

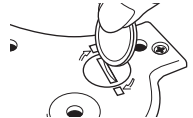


Hg

- مساهمة منك في حماية البيئة. يُرجى إزالة البطارية القديمة. لا ترميها في سلة المهملات في المنزل، ولكن أودعها لدى المركز المدني للنفايات. إن نوعية البطارية في المؤقت هي بطارية مانغنيز الكالين. وتحتوي على كمية من الزئبق، وتخضع للقوانين الأوروبية ذات الصلة. يمكن الحصول على بطارية للمؤقت مرجع : LR 54 (1131) تُركب في المؤقت بواسطة مركز خدمة مُعتمد.



- لفصل البطارية عن المؤقت ، افتح غطاء الحجرة كمت هو موضح في الرسم المقابل.



- اغلق غطاء حجرة البطارية برفق ، لا تستعمل القوة في إغلاقه حسب العلامات كما هو موضح في الرسم المقابل.

نصائح هامة

- لا تُغلق غطاء حجرة البطارية بالقوة.
- إذا فقدت المؤقت، يمكنك الحصول على مؤقت جديد من مركز خدمة تيفال المُعتمد.

لا تغمر المؤقت بالماء،
ولا تضعه في جلاية
الصحن.

* المؤقت الإلكتروني

زُوِّدَت طنجرة الضغط "كليبسو كنترول" بمؤقت يُسجل أوتوماتيكياً وقت الطهي عندما يصل مستوى الحرارة المحسوب على موقع منتقي الضغط .

استعمال المؤقت *

أوقات الطهي مُبرمجة
بالدقائق

لا تنس أن توقف
المصدر الحراري عن
التشغيل عندما يبدأ
الخروج المستمر
للبخار من قناة تصريف
البخار.

طنجرة "كليبسو
كنترول" يمكنها أن
تعمل بدون مؤقت أيضاً

- ركب المؤقت - شكل 8
- لتشغيل المؤقت، اضغط على زر (+) أو (-).
- لضبط وقت الطهي (حد أقصى ٥٩ دقيقة) اضغط على زر (+) أو (-) - شكل 9
- استمر بالضغط على الزر لتسريع عرض الوقت.
- عندما يتم ضبط وقت الطهي، يعرض المؤشر الموافقة (OK) على شاشة العرض بعد بضع ثوان.
- يبدأ المؤقت عمله بمجرد وصول مستوى الضغط ومستوى الحرارة إلى الحد الذي يسمح بتشغيله. ويُطلق مجموعة من الإشارات الصوتية إيزاناً ببدء التشغيل - شكل 10
- عندما يبدأ العد العكسي يمكنك عندئذ فصل المؤقت عن طنجرة الضغط.
- انطلاقاً من المؤقت غير مرتبطة بخروج البخار من قناة تصريف البخار: حسب كمية الطعام الموجود في الطنجرة وحسب المصدر الحراري المستعمل، المؤقت يبدأ قبل أن يبدأ تصريف البخار.
- يمكنك زيادة وقت الطهي أو إنقاذه على المؤقت في أي وقت، حتى أثناء العد العكسي، وذلك بالضغط على زر (+) للزيادة أو (-) للإنقاص.
- عند انتهاء عملية الطهي : عندما ينتهي العد العكسي، سوف يصدر عن المؤقت إشارة صوتية، ويُطفأ. لإيقاف هذه الإشارة الصوتية ، اضغط على أحد الزرين (+) أو (-) مرة واحدة.
- يطفأ المؤقت أوتوماتيكياً.
- فصل المؤقت : اضغط على مقدمة المؤقت لتحريره ثم رفعه.

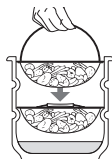
AR

استعمال سلّة الفيتامين/البخار*

للطهي على البخار
سوف يكون لديك سلّة (١) أو سلّتان (٢) للبخار حسب
الموديل الذي لديك.

الطعام الموجود في
سلّة البخار، يجب أن
لا يلامس الغطاء.



- ضع سلّة البخار على دعامات السلة المدمجة - شكل ٦
- اسكب ٧٥ سنتلتر من الماء في طنجرة الضغط.
- للموديلات المزوّدة بصفّين من الدعامات
- يمكنك في نفس الوقت طهي الطعام في قعر الطنجرة بكمية لا تقل عن ٢٥٠ مللتر من السوائل، وتكون سلّة البخار على الدعامات.
- إذا كانت لديك سلّتان: فيتامين/بخار، يمكنك أيضاً وضع طبقتين من الطعام للطهي على البخار باستعمال سلّتين في نفس الوقت.
- ضع السلة الأولى على المستوى السفلي بإمالتها قليلاً على جانبها.
- ثم ضع السلة الثانية على المستوى العلوي.




استعمال منتقي الضغط


ابرم طنجرة الضغط الى
ناحيّتك بحيث يصبح
زر التحرير في
مواجهتك.

للمحافظة على أكبر قدر ممكن من الفيتامينات في
الطعام المطهو


- ضع المنتقي على  أو  Vitamin

الدخار حار جداً عند
خروجه من صمام
التشغيل.

لطهي اللحوم والأسماك
• ضع المنتقي على 

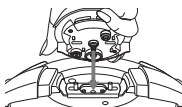
يجب توقيف المصدر
الحراري عن التشغيل
عندما يكون المنتقي في
الموقع .

لتصريف البخار

- افصل المؤقت عن الطنجرة
- تدريجياً، حرك مُنتقي الضغط الى الموقع  شكل 7

افصل المؤقت عن
الغطاء قبل وضع
الغطاء تحت الماء
الجاري

يمكنك أيضاً تصريف البخار بوضع الطنجرة تحت مجرى
مياه باردة.
وجّه تيار الماء على الأجزاء المعدنية في الغطاء.



- لتركيب "مودول" التحكم على الغطاء:
ضع "مودول" التحكم على الغطاء، مع الحرص بعدم الضغط على زر التحرير، وجعله على خط واحد مع الفتحات الموجودة في الغطاء.
- اقلب الجميع بينما تُمسك "بالمودول" على الغطاء، وتثبيتته ببرغى التثبيت باستعمال قطعة نقود معدنية.

تركيب "مودول" التحكم يتم بطريقة واحدة فقط.

التعبئة في الحد الأدنى

للطهي مباشرة في الطنجرة :

- الحد الأدنى : تأكد دائماً أنه يوجد في الطنجرة كمية لا تقل عن ٢٥٠ مللتر (كوبان) من السوائل - شكل 4.
- للطهي على البخار
يُسكب ٧٥ سنتلتر من الماء في قعر الطنجرة .
- توضع سلة الفيتامين/البخار على الدعامات المدمجة في جوانب الطنجرة

التعبئة في الحد الأقصى

- لا تملأ طنجرة الضغط فوق معدل الثلثين (٢/٣) من إرتفاعها - شكل 5

لبعض أنواع الطعام

- بالنسبة للطعام الذي يتمدد أثناء الطهي، مثل الأرز، الخُضار المجففة أو الكمبوت (الفاكهة المطبوخة بالسكر)،... فلا تملأ طنجرة الضغط بأكثر من نصف إرتفاعها.

إذا تم تسخين طنجرة الضغط دون وجود سوائل في داخلها :

- يُرجى عرض طنجرة الضغط على مركز خدمة تعتمدة
TEFAL

الفتح

- اضغط على زر الفتح (E) على جانب مقبض الغطاء؛
- ارفع الغطاء
- في أي وقت يُفتح الغطاء أو يُقفل، يجب أن يكون "مودول" التحكم مثبتاً على الغطاء.

الإغلاق

- يجب أن يكون الفكّين منبسطين على حافة الغطاء - شكل 3
- ضع الغطاء فوق طنجرة الضغط، مع التأكد بأنه يأخذ موضعه الصحيح عليها.
- اضغط على زر الإقفال - شكل 2
- من الطبيعي إمكانية أن يتحرك الغطاء دائرياً أثناء إقفاله.
- يجب أن يقبض الفكّين على أطراف الغطاء
- إذا لم يكن بالإمكان إقفال الغطاء :
- تأكد بأن الفكّين مفتوحان الى أقصى حد قبل تركيب الغطاء على الطنجرة.
- تأكد بأن حلقة منع التسرب تأخذ مكانها الصحيح.

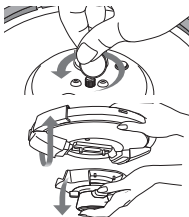
مودول التحكم

صمم "مودول" التحكم لكي تكون عملية تنظيف طنجرة الضغط عملية سهلة للغاية.

- بمجرد فصل سداة الغطاء والمؤقت*، يمكن عندئذ وضع الطنجرة والغطاء في جلاية الصحن للتنظيف.
- يحتوى "مودول" التحكم على جميع الأجزاء التي تتيح لطنجرة الضغط القيام بوظائفها. وبمجرد تركيبه على الغطاء، تُصبح طنجرة الضغط جاهزة للاستعمال.
- من الطبيعي أن يتحرك الغطاء دائرياً أثناء إقفاله.

لفصل "مودول" التحكم عن الغطاء:

- افصل المؤقت.
- اقلب الغطاء رأساً على عقب
- فك البرغي الذي يُمسك "المودول" بواسطة قطعة نقود معدنية، بينما تمسك "المودول" باليد الأخرى.



المصادر الحرارية المتوافقة



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

- موديلات الإستانلس ستيل مناسبة للإستعمال على جميع المصادر الحرارية بما فيها الحثية.
- عند الإستعمال على السخان الكهربائي، أو السخان الحثي، يرجى التأكد بأن 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، تأكد أن طنجرة الضغط قد وضعت في الوسط.

قطع غيار تيفال

• الملحقات التالية، متوفرة في المحلات التجارية :

المرجع	الملحقات
x1010001	٦/٤ لتر
x1010002	١٠/٨/٤,٥ لتر
x1030001	٦/٤,٥ لتر
x1030002	١٠/٨ لتر
792185	٦/٤,٥ لتر
980513	١٠/٨ لتر
x1050005	٨/٦ لتر
x1060001	مؤقت

• لعمليات التصليح أو استبدال قطع الغيار ، يرجى الإتصال

بمركز خدمة تيفال المحلي المعتمد.

• إستعمل فقط قطع غيار تيفال الأصلية لهذا المنتج الذي لديك .

* حسب الموديل

رسوم توضيحية

- A - مؤقت*
B - زر الإغلاق
C - مقبض غطاء طنجرة الضغط
D - منقّي البرامج
E - زر الفتح
F - لوحة التحكم
G - فكّين
H - غطاء من الإستانلس ستيل
I - صامولة تثبيت المودول
J - حلقة مطاطية لمنع التسرب للغطاء
K - سلّة الفيتامين*
L - سلّة البخار*
M - مقبض الطنجرة الثابت*
N - دعاميات مدمجة للسلة
O - طنجرة من الإستانلس ستيل
P - زر تحرير المقبض*
Q - مقابض قابلة للطي
R - قناة تصريف البخار
S - مؤشر لمستوى الضغط
T - سداة صمام التشغيل
U - صمام التشغيل
V - بُرغي التثبيت للمودول
W - صمام أمان

المواصفات

قطر القاعدة في طنجرة الضغط

الموديل							
كليبسو مودولو	كليبسو كنترول	كليبسو كنترول	كليبسو	نوع الهيكل والغطاء	القاعدة أو القطر	الداخلي أو القطر	السعة الإجمالية
-	-	P41006	P41306	استانلس ستيل	١٨ سنتم	٢٢ سنتم	٤,٥ لتر ٥,٢ لتر*
P40807	P41107	P41007	-	استانلس ستيل	١٨ سنتم	٢٢ سنتم	٦ لتر ٦,٨ لتر*
-	-	P41012	-	استانلس ستيل	٢٠ سنتم	٢٥ سنتم	٤,٥ لتر -
P40414	P41114	P41014	-	استانلس ستيل	٢٠ سنتم	٢٥ سنتم	٨ لتر ٩,٤ لتر*
P40815	P41115	P41015	-	استانلس ستيل	٢٠ سنتم	٢٥ سنتم	١٠ لتر ١١,٤ لتر*

* سعة المنتج والغطاء في موقعه

معلومات تقنية:

الحد الأقصى لضغط البخار عند التشغيل : ٨٠ كيلو باسكال
الحد الأقصى ضمن حدود الأمان : ١٤٠ باسكال

* حسب الموديل

إرشادات هامة للسلامة

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.
- صمم هذا المنتج للاستعمال المنزلي فقط .
- خذ الوقت الكافي لقراءة جميع التعليمات ثم تحول إلى "إرشادات الإستعمال".
- مثله كمثل أي منتج آخر للطهي، يرجى مراقبة عملية الطهي في حال استعمال طنجرة الضغط بالقرب من الأطفال أو الأشخاص من ذوي الإحتياجات الخاصة.
- لا تضع طنجرة الضغط داخل فرن ساخن .
- عندما تكون طنجرة الضغط في حالة التشغيل، يرجى توخي الحذر الشديد عند نقلها من مكانها . لا تلمس الأسطح الساخنة منها (وبالأخص الأجزاء المعدنية). يرجى استعمال المقابض ومقبض الغطاء، كما يرجى وضع القفازات إن كان ذلك ضرورياً.
- لا تستعمل طنجرة الضغط في أي استعمال آخر غير الذي صممت لإجله.
- إن طنجرة الضغط لديك تعمل بالضغط. ولكنها قد تسبب لك الحروق إن لم تستعمل بطريقة صحيحة. تأكد دائماً أن طنجرة الضغط مُحكمة الإقفال قبل البدء بتسخينها. (يرجى مراجعة فقرة الفتح - الإقفال).
- لا تحاول فتح طنجرة الضغط بالقوة. تأكد أولاً بأن الضغط بداخلها أصبح عادياً. يرجى مراجعة فقرة "السلامة".
- لا تستعمل طنجرة الضغط أبداً دون سوائل بداخلها فقد ينتج عن ذلك عطب كبير. تأكد دائماً من وجود كمية كافية من السوائل أثناء الطهي.
- استعمل مصادر حرارية متوافقة مع المنتج.
- لا تملأ طنجرة الضغط بأكثر من ثلثي (2/3) حجمها (علامة الحد الأقصى).
- لا تطهو في طنجرة الضغط مواد تدخل الألبان في تركيبها.
- بالنسبة للطعام الذي يتمدد أثناء الطهي، مثل الأرز، الخضار المجففة أو الكمبوت (الفاكهة المطبوخة بالسكر)، فلا تملأ طنجرة الضغط بأكثر من نصفها.
- بعد طهي اللحوم ذات الجلد الخارجية (مثل لسان العجل)، والتي قد تنتفخ أثناء تعرضها للضغط، يجب ثقبها قبل الطهي. عند انتهاء الطهي، وإذا بدت الجلد ناضجة، يجب الإنتظار قليلاً قبل إخراجها من طنجرة الضغط، ولا تحاول توسيع ثقبها، فقد تتعرض للحرق بما فيها من بخار و سوائل.
- عند طهي أنواع الطعام من الحبوب (مثل الحمص، الفول وغيرها) يجب مَر طنجرة الضغط برفق قبل فتحها للتأكد من أن الطعام لن يطفو الى الخارج.
- تأكد دائماً أن صمام التشغيل و صمام الأمان نظيفان وسالكان قبل الإستعمال. يرجى مراجعة فقرة "قبل الطهي".
- لا تستعمل طنجرة الضغط للقلي تحت الضغط باستعمال الزيت.
- دع نظام السلامة يعمل من تلقاء نفسه، ما عدا التنظيف والصيانة بحسب الإرشادات المرفقة.
- استعمل فقط قطع غيار تيفال الأصلية للموديل الذي عندك. ذلك يعني بشكل خاص هيكل و غطاء طنجرة الضغط الأصلية.
- لا تستخدم طنجرة الضغط لتخزن فيها الطعام المالح أو الحامض قبل وبعد الطهي.
- تأكد دائماً أن صمام تنظيم الضغط في موقع تصريف البخار قبل فتح الغطاء.
- لا تضع طنجرة الضغط على مصدر حراري عندما تكرر مقابضها مطوية.

يُرجى الإحتفاظ بهذه الإرشادات

AR

Precauções importantes

- Para sua segurança, este aparelho está em conformidade com as normas e regulamentações aplicáveis:
- Directiva dos Equipamentos sobre Pressão
- Materiais em contacto com os alimentos
- Ambiente
- Este aparelho foi concebido apenas para uma utilização doméstica.
- Leia atentamente o manual de instruções e guarde-o para futuras utilizações.
- Como para qualquer aparelho de cozedura, mantenha uma rigorosa vigilância quando utilizar a panela de pressão na proximidade de crianças.
- Não coloque a panela de pressão num forno aquecido.
- Manuseie a panela de pressão com muito cuidado. Não toque nas superfícies quentes (em particular nas peças metálicas). Utilize as pegas e os botões. Utilize luvas de cozinha, se necessário.
- Não utilize a panela de pressão para outros fins que não sejam aqueles para o quais é destinada.
- A panela de pressão cozinha sob pressão. Queimaduras podem resultar de uma utilização inadequada. Certifique-se que a panela de pressão está correctamente fechada antes de a colocar sobre a fonte de calor. Consulte o parágrafo “Fecho”.
- Nunca force a abertura da panela de pressão. Certifique-se que a pressão no interior da panela já baixou. Consulte o parágrafo “Segurança”.
- Nunca utilize a panela sem líquido, pois esta ficaria gravemente danificada. Certifique-se que há sempre líquido suficiente durante a cozedura.
- Utilize a(s) fonte(s) de calor compatível(is).
- Não encha a panela para além dos 2/3 (marca de enchimento máximo).
- Não utilize a panela para receitas à base de leite.
- Para os alimentos que se dilatam durante a cozedura (arroz, legumes desidratados, compotas, ...) não encha a panela de pressão para além da metade da altura da cuba.
- Após a cozedura de carnes que apresentam uma pele à superfície (ex. língua de vaca...), que pode dilatar sob o efeito da pressão, não pique a carne se a pele apresentar um aspecto dilatado, pois poderá queimar-se. Aconselhamos a que pique a carne antes da cozedura.
- No caso de alimentos pastosos (ervilhas quebradas, ruibarbo...), a panela de pressão deverá ser ligeiramente abanada antes da abertura por forma a evitar que os alimentos salpiquem.
- Certifique-se, antes de cada utilização, que as válvulas não estão obstruídas. Consulte o parágrafo “Antes da cozedura”.
- Não utilize a panela de pressão para fritar sob pressão com óleo alimentar.
- Não intervenha sobre os sistemas de segurança para além dos conselhos de limpeza e manutenção.
- Utilize apenas peças de origem Tefal correspondentes ao modelo da sua panela de pressão. Em particular, utilize uma cuba e tampa Tefal.
- Os vapores de álcool são inflamáveis. Leve a ebulição durante cerca de 2 minutos antes de colocar a tampa. No caso de receitas à base de álcool, vigie a panela de pressão.
- Não utilize a panela de pressão para armazenar alimentos ácidos ou salgados antes e depois da cozedura.
- Certifique-se que a válvula se encontra na posição de descompressão antes de abrir a panela de pressão.
- Nunca coloque a panela de pressão com as pegas rebatidas* sobre uma fonte de calor.

Guarde o manual de instruções para futuras utilizações

Esquema descritivo

- | | |
|---------------------------------------------------|------------------------------------------------------------------|
| A - Temporizador* | N - Suportes integrados |
| B - Botão de fecho | O - Cuba em inox |
| C - Pega da tampa | P - Botão de desbloqueio* |
| D - Selector de pressão | Q - Pega de cuba rebatível* |
| E - Botão de abertura | R - Orifício de saída do vapor |
| F - Painel de comandos | S - Indicador de presença de pressão |
| G - Tenazes | T - Junta de estanquicidade do orifício de saída do vapor |
| H - Tampa em inox | U - Válvula de funcionamento |
| I - Porca de fixação do painel de comandos | V - Eixo de fixação do painel de comandos |
| J - Junta | W - Válvula de segurança |
| K - Cesto Vitamina* | |
| L - Cesto vapor* | |
| M - Pega de cuba fixa* | |

Características

Diâmetro do fundo da panela de pressão

				Modelos			
Capacidade	Cuba Ø int.	Fundo Ø	Material da cuba e da tampa	Clipso	Clipso Control	Clipso Control +	Clipso Modulo
4,5 L	22 cm	18 cm	Inox	P41306	P41006	-	-
6 L	22 cm	18 cm	Inox	-	P41007	P41107	P40807
4,5 L	25 cm	20 cm	Inox	-	P41012	-	-
8 L	25 cm	20 cm	Inox	-	P41014	P41114	P40814
10 L	25 cm	20 cm	Inox	-	P41015	P41115	P40815

Informações normativas :

Pressão de funcionamento : 80 kPa.

Pressão de segurança : 140 kPa.

Fontes de calor compatíveis _____

GÁS



PLACA
ELÉCTRICA



VITROCERÂMICA
HALÓGENO
RADIANTE



INDUÇÃO



ÉLECTRICIDADE
ESPIRAL



- Os modelos inox são compatíveis com todas as fontes de calor, incluindo indução.
- Placa eléctrica e indução : utilize uma placa de diâmetro igual ou inferior ao do fundo da panela de pressão.
- Vitrocerâmica : certifique-se que o fundo da cuba está limpo.
- Gás : a chama não deve ultrapassar o diâmetro da cuba.
- Com qualquer fonte de calor : certifique-se que a panela de pressão se encontra bem centrada.

Não aqueça a cuba enquanto esta estiver vazia por forma a não danificá-la.

Peças sobressalentes TEFAL

- Os acessórios da panela disponíveis no mercado são:

Acessórios		Referência
Junta	4/6L	X1010001
	4,5/8/10L	X1010002
Cesto vitaminas*	4,5/6L	X1030001
	8/10L	X1030002
Cesto vapor*	4,5/6L	792185
	8/10L	980513
Pegas rebatíveis*	6/8/10L	X1050005
Temporizador		X1060001

- Para qualquer substituição de peça ou reparação, contacte um Serviço de Assistência Técnica autorizado TEFAL.
- Utilize apenas peças de origem TEFAL consoante o modelo.

Abertura

- Prima o botão de abertura da tampa. As tenazes afastam-se - Fig 1
- Levante a tampa.

Para as operações de abertura e de fecho, o painel de comandos tem, obrigatoriamente, de ser colocado sobre a tampa.

Fecho

As tenazes devem ficar em contacto com o rebordo da cuba - Fig 3

- Coloque a tampa sobre a cuba certificando-se que esta assenta correctamente sobre a cuba da panela de pressão.
- Prima o botão de fecho da tampa - Fig 2
- É normal que, na posição fechada, a tampa possa rodar livremente sobre a cuba.
- As tenazes devem ficar em contacto com o rebordo da cuba.

Não consegue fechar a tampa :

- Certifique-se que as tenazes estão bem afastadas antes de colocar a tampa sobre a cuba.
- Verifique a correcta colocação da junta.

PT

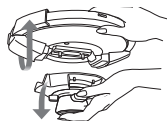
Painel de comandos*

O painel de comandos foi concebido para facilitar a limpeza da sua panela.

- Depois de retirar a junta da tampa e o temporizador*, pode colocar a cuba e a tampa na máquina de lavar loiça.
- O painel de comandos contém o conjunto dos elementos que permitem que a sua panela funcione. Depois de ser fixado na tampa, a panela pode funcionar normalmente.

Para retirar o painel de comandos da tampa

- Retire o temporizador*
- Vire a tampa ao contrário.
- Desaperte a porca de fixação do painel de comandos com a ajuda de uma moeda, segurando o painel com a outra mão.



*consoante modelo

Para fixar o painel de comandos na tampa

- Posicione o painel sobre a tampa, sem carregar no botão de abertura e fazendo coincidir as partes do painel com os orifícios da tampa.
- Vire o conjunto ao contrário, mantendo o painel sobre a tampa e aperte a porca de fixação com a ajuda de uma moeda.



O painel de comandos só pode ser colocado num único sentido.

Enchimento mínimo

Os alimentos colocados no cesto Vitamina/ vapor não devem tocar a tampa da panela de pressão.

Para uma cozedura directamente na cuba

- Deite sempre uma quantidade mínima de líquido pelo menos igual a 25 cl (2 copos) - Fig 4.

Para a cozedura a vapor

- Deite 75 cl de água no fundo da cuba.
- Colocar o cesto vitaminas /vapor sobre os suportes integrados previstos para o efeito.

Enchimento máximo

- Nunca encha a panela de pressão para além dos 2/3 da altura da cuba - Fig 5.

Para alguns alimentos

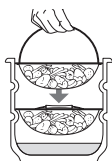
- Para os alimentos que se dilatam durante a cozedura, como o arroz, os legumes desidratados ou as compotas,... não encha a sua panela de pressão para além da metade da altura da cuba.

Se a panela de pressão aqueceu sem líquido no interior :

- A panela de pressão tem de ser inspeccionada por um Serviço de Assistência Técnica Autorizado TEFAL.

Utilização do cesto Vitamina/vapor*

Os alimentos colocados no cesto Vitamina/ vapor não devem tocar a tampa da panela de pressão.



Para a cozedura a vapor

Para uma cozedura ao vapor 1 ou 2 cestos Vitamina/ vapor*

- Coloque o cesto vapor sobre os suportes integrados previstos para o efeito - Fig 6.
- Deite 75 cl de água no fundo da cuba.

Para os modelos equipados com 2 níveis de suportes integrados :

- Pode realizar uma cozedura simultânea colocando os alimentos no fundo da cuba com 25 cl de líquido mínimo e o cesto vapor sobre os suportes integrados.
- Se dispõe de 2 cestos Vitamina/vapor, pode realizar simultaneamente duas cozeduras vapor sobrepostas.
- Coloque o primeiro cesto no nível inferior, inclinando ligeiramente o cesto. Em seguida, coloque o segundo cesto no nível superior.

Utilização do selector de pressão

Para cozer os alimentos preservando ao máximo as vitaminas

- Posicione o selector em ou .

Para a cozedura de carnes e peixes

- Posicione o selector de pressão em

Para libertar o vapor

- Retire o temporizador*.
- Posicione **progressivamente** o selector de pressão em - Fig 7.
- Também pode libertar a pressão colocando a panela debaixo de água fria. Direcione o jacto de água para a parte metálica da tampa.

Orientar a sua panela de pressão de tal maneira que o botão de abertura fique virado para si.

O vapor está muito quente quando sai da válvula de funcionamento.

A fonte de calor deve ser impreterivelmente desligada quando o selector esta na posição

Retire o temporizador* antes de passar a panela por água.

Temporizador electrónico*

A sua Clipso Control está equipada com um temporizador que procede automaticamente à contagem decrescente do tempo de cozedura quando atinge o nível de temperatura que corresponde à posição do selector de pressão.

Utilização do temporizador*

- Coloque o temporizador no compartimento previsto para o efeito - Fig 8.
- Para ligar o temporizador, prima o botão (+) ou (-).
- Para a selecção do tempo de cozedura (59 minutos no máximo), prima o botão (+) ou (-) - Fig 9.
- Prima em contínuo para uma exibição mais rápida do tempo.
- Uma vez o tempo de cozedura definido, o símbolo OK é exibido ao fim de alguns segundos.
- O temporizador inicia a contagem decrescente do tempo de cozedura ao atingir a temperatura ideal. Uma série breve de sinais sonoros informa-o do início da contagem decrescente- Fig 10.
- A partir desse momento, pode retirar o temporizador da panela de pressão.
- A activação do temporizador não está sujeita à saída do vapor pelo orifício de saída : consoante o volume de alimentos e a potência de aquecimento, a activação pode anteceder ou seguir a referida saída de vapor.
- É possível aumentar ou reduzir o tempo de cozedura a qualquer momento, mesmo durante a contagem decrescente, premindo o botão (+) ou (-).
- No final da cozedura : quando a contagem decrescente chega ao fim, o temporizador avisa-o emitindo um sinal sonoro.
- Para desligar o alarme, prima uma única vez um dos botões (+) ou (-). O temporizador desliga-se automaticamente.
- Para desligar o temporizador : carregue na parte da frente do temporizador por forma a soltá-lo e retire-o.

O tempo de cozedura é programado em minutos.

Não se esqueça de baixar a fonte de calor quando o vapor começar a sair de forma contínua.

A sua Clipso também pode funcionar sem o respectivo temporizador

Podem ocorrer as seguintes situações:

- Se ouvir bips regulares e o tempo piscar, o temporizador deve ser colocado na sua posição sobre o módulo. O símbolo OK é exibido.
- O temporizador está programado mas já não deseja utilizá-lo: a paragem é automática ao fim de uma hora ou pode ser efectuada manualmente pressionando em simultâneo os botões + e -.
- O temporizador é frágil e pode ficar danificado em caso de queda ou de pressão sobre o visor.

Substituição da pilha



Hg

A duração de vida da pilha depende da frequência de utilização do temporizador. No entanto, se constatar uma perda total ou parcial da afixação, deverá substituir a pilha.

- Contribua para a protecção do ambiente, retire a pilha usada e deposite-a num centro de recolha especializado. Pois, a pilha do temporizador é uma pilha alcalina de magnésio de tipo botão. Comporta mercúrio. Está em conformidade com a regulamentação Europeia.
- Pode substituir ou solicitar a substituição da pilha LR 54 colocada no temporizador junto de um técnico habilitado para este tipo de serviço.

PT



- Para retirar a pilha do temporizador, abrir o compartimento da pilha como mostra a figura ao lado.



- Voltar a fechar o compartimento da pilha devagar, sem forçar os batentes, como mostra a figura ao lado.

Não coloque o temporizador na máquina de lavar loiça.

Não passe o temporizador por água.

Recomendações de utilização

- Não force a abertura da tampa do compartimento das pilhas.
- No caso de perda, pode adquirir um novo temporizador em qualquer um dos Serviços de Assistência Técnica autorizados TEFAL.

Pegas rebatíveis*

Antes da primeira utilização, retire as etiquetas presentes em cada uma das pegas.

Para rebater as pegas

- Carregue nos botões de desbloqueio das pegas - Fig 11.
- A posição “pegas rebatidas” destina-se apenas à arrumação do produto.

Para colocar as pegas em posição de utilização



- Levante as pegas até escutar o “CLIC” de bloqueio.

Não tente rebater as pegas sem carregar nos botões de desbloqueio.

Nunca coloque a panela de pressão com as pegas rebatidas sobre uma fonte de calor - Fig 12.

Primeira utilização




Oriente a sua panela de pressão de tal maneira que o botão de abertura fique virado para si.

- Encha com água até 2/3 da cuba no máximo.
- Feche a panela de pressão.
- Posicione o selector de pressão sobre .
- Coloque a panela de pressão sobre uma fonte de calor na potência máxima.
- Regule o temporizador* para 15 minutos (consultar capítulo Temporizador electrónico).
- Quando o vapor começar a sair reduza a fonte de calor.
- Para os modelos sem temporizador, desconte 15 minutos.
- Após 15 minutos, apague a fonte de calor.
- Retire o temporizador*.
- Posicione **progressivamente** o selector de pressão sobre .


- Quando já não sair vapor e o indicador de presença de pressão tiver baixado, abra a panela de pressão.
- Retire o temporizador* do seu suporte.
- Lave a panela de pressão e seque-a cuidadosamente.
- Limpe o cesto com água morna e um pouco de detergente para a loiça.
- Nota : o aparecimento de manchas no fundo interior da cuba não altera em nada a qualidade do metal. Trata-se de depósito de calcário. Para retirar estas manchas pode utilizar um esfregão palha-de-aço com um pouco de vinagre diluído.

Utilização

Antes da cozedura

- Antes de cada utilização, verifique se o módulo de comando está correctamente fixado (use uma moeda).
- Antes de cada utilização, verifique se a válvula de funcionamento (selector na posição  ou  ou ) e se a válvula de segurança no interior da tampa estão móveis - Fig 13.
- Feche a tampa.
- Posicione o selector de pressão conforme indicado na receita.
- Programe o temporizador*.
- Coloque a panela de pressão sobre uma fonte de calor na potência máxima.
- É normal observar libertação de vapor pela conduta do indicador de presença de pressão antes deste subir. Podem aparecer gotas de água junto ao indicador de presença de pressão.
- A partir do momento que o indicador de presença de pressão sobe, já não pode abrir a panela.

Oriente a sua panela de pressão de tal maneira que o botão de abertura fique virado para si.

Nunca utilize a tampa com o selector de pressão na posição  se a fonte de calor estiver ligada.


PT

Durante a cozedura



Tal como sucede com qualquer aparelho de cozedura, assegure uma vigilância estreita se utilizar a panela de pressão na proximidade de crianças.

- Quando o vapor se escapa pela saída vapor de forma contínua, emitindo um som regular (pschhht), a cozedura começa, reduza a fonte de calor.
- Para os modelos equipados com um temporizador, a contagem decrescente do tempo de cozedura é automaticamente accionada, através de um sinal sonoro.
- Pode, de seguida, levar o temporizador consigo. O temporizador avisa-o emitindo um sinal sonoro que o tempo de cozedura terminou.
- Quando o tempo de cozedura chegar ao fim, desligue a fonte de calor.
- Desligue a fonte de calor e prima o botão (+) ou (-) para desligar o alarme do temporizador.

Fim de cozedura

- **Retire o temporizador*.**
- **Para libertar o vapor**
- Quando o tempo de cozedura terminar, desligue a fonte de calor.
- **Descompressão lenta** : rode **progressivamente** o selector de pressão para a posição .

Atenção ao jacto de vapor.

Se, no decorrer da descompressão, observar salpicos anormais : coloque o selector na posição  vitamin ou  * ou proceda a uma nova descompressão, certificando-se que não ocorrem mais salpicos anormais.

- **Descompressão rápida** :
- Coloque a panela de pressão debaixo da torneira de água fria dirigindo o jacto de água sobre a parte metálica da tampa - **Fig 14**.

- Quando o indicador de presença de pressão desce : a sua panela de pressão deixa de estar sob pressão.
- Pode abrir a panela de pressão.

Para deslocar a panela de pressão utilize as pegas da cuba. Não utilize nunca a pega da tampa para deslocar a panela de pressão.

Limpeza e manutenção

- Lave a sua panela de pressão após cada utilização.
- Para os modelos equipados com pegas de cuba rebatíveis*, aconselhamos a proceder à limpeza com as pegas rebatidas.
- Nunca utilize lixívia ou produtos com cloro por forma a não danificar a qualidade do aço inoxidável.

Limpeza na máquina da loiça

- Pode lavar a cuba e o cesto na máquina da loiça.
- Também pode colocar a tampa na máquina da loiça, desde que tenha retirado o temporizador* e a junta da tampa.

Limpeza à mão

- Lave a cuba com água morna e um pouco de detergente para a loiça. Para o interior, pode utilizar uma esfregão para inox.
- Retire a junta da tampa e limpe-o com água morna e um pouco de detergente para a loiça.
- Limpe a tampa com uma esponja e detergente para loiça. Seque cuidadosamente.

Se o aspecto da sua cuba se alterou:

- Está enegrecida: pode limpá-la com um produto próprio para inox, à venda no Serviço de Assistência Técnica autorizado TEFAL.
- Apresenta reflexos matizados: limpar com vinagre ou com o produto próprio para inox.

Durante alguns segundos, sai vapor através da conduta: não passe as mãos por cima da mesma.

Retire o temporizador* antes de proceder à limpeza da panela de pressão.

Não guarde os alimentos na panela de pressão.

Nunca lave o temporizador* e a junta na máquina da loiça.

Não deixe a tampa dentro de água sem retirar primeiro o painel de comandos.

Colocação do módulo de controlo no respectivo lugar

(ver capítulo sobre o módulo de controlo)




Reposição da junta

- Para uma melhor visibilidade, esta operação deve ser efectuada com a tampa em posição aberta, isto é com as tenazes afastadas - Fig 15.
- Para uma perfeita estanquicidade certifique-se que a junta encaixa perfeitamente debaixo de cada batente carregando e puxando com o dedo na direcção do rebordo da tampa - Fig 16.

Para arrumar a panela de pressão

- Coloque a tampa ao contrario sobre a cuba - Fig 17a ou Fig 17b.

Para limpar o painel de comandos

- Retire o painel de comandos da tampa.
- Certifique-se que a saída de vapor não está obstruída - Fig 18. Se estiver, limpe-a com ajuda de um “cotonete” e passe-o por água.
- Lave o painel de comandos - Fig 19.
- Verifique se a válvula de funcionamento (selector na posição  ou  ou ) e se a válvula de segurança no interior da tampa estão móveis - Fig 13.
- Verifique a mobilidade do dispositivo de segurança.
- Pode colocar o painel de comandos na máquina de lavar a loiça.
- Verifique a boa colocação das juntas de estanquicidade do módulo.
- Se as juntas estiverem ausentes ou danificadas, fugas podem aparecer por baixo do painel durante o funcionamento da panela de pressão Clipso. A forma das juntas permite retirar e voltar a colocá-las facilmente. Se for necessário, estas peças podem ser adquiridas nos Serviços de Assistência Técnica autorizados TEFAL.

Substitua a junta da tampa todos os anos.

A sua panela de pressão deve ser verificada por um Serviço de Assistência Técnica autorizado TEFAL após 10 anos de utilização.

Nunca abra o painel de comandos.

Não se esqueça de retirar o temporizador*.

Não utilize qualquer objecto cortante ou pontiagudo para limpar as válvulas de funcionamento e de segurança.

Para a limpeza do temporizador

- Lave-o com um pano suave e seco.
- Não utilize diluentes para limpar o temporizador.


Segurança

A sua Panela Clipso dispõe de vários sistemas que garantem uma perfeita segurança de funcionamento.

Segurança no fecho

- As tenazes devem estar em contacto com o rebordo da tampa - Fig 3. Caso contrário, ocorre uma fuga de vapor ao nível do indicador de presença de pressão e a pressão dentro da panela não aumenta.

Segurança na abertura

- Se a panela estiver com pressão, o botão de abertura não pode ser accionado pois o mecanismo encontra-se bloqueado pelo indicador de presença de pressão.
- Neste caso, não tente forçar a abertura, coloque o selector em  e aguarde que a pressão saia totalmente.
- Controle a posição do indicador de presença de pressão. Deve estar numa posição baixa para permitir a abertura.

Segurança com excesso de pressão

- Durante o funcionamento, se a conduta de evacuação do vapor ficar obstruída, os mecanismos de segurança contra o excesso de pressão entram em acção.
- **Primeiro dispositivo**, a válvula de segurança liberta a pressão e o vapor sai por baixo do painel de comandos - Fig 20a.
- **Segundo dispositivo**, uma fuga produz-se entre a tampa e a cuba - Fig 20b.



Se algum dos sistemas de segurança se activa :

- Desligue a fonte de calor.
- Deixe arrefecer a panela de pressão.
- Abra a panela de pressão.
- Verifique e limpe a válvula de funcionamento, o orifício de saída do vapor, a válvula de segurança e a junta.

Garantia

- No âmbito da utilização recomendada pelas instruções de utilização, **a cuba** da sua nova panela de pressão TEFAL tem uma **garantia de 10 anos** contra:
 - Qualquer defeito ligado à estrutura metálica da cuba,
 - Qualquer degradação prematura do metal da base.
- **Nas outras peças, a garantia da execução e mão-de-obra é de 2 anos** (salvo legislação específica do seu país), contra qualquer defeito ou vício de fabrico.
- **Esta garantia contratual será adquirida mediante apresentação do talão de compra ou factura com indicação da data de compra.**
- **Estas garantias excluem:**
 - Os danos na sequência da inobservância de precauções importantes ou usos negligentes, nomeadamente:
 - Choques, quedas, utilização no forno, etc.
 - Apenas os Serviços de Assistência Técnica autorizados TEFAL têm competência para o fazer beneficiar desta garantia.
 - Contacte o Clube Consumidor Tefal para obter qualquer informação sobre os Serviços de Assistência Técnica autorizados Tefal.

TEFAL responde às suas perguntas

Problemas	Recomendações
Não consegue fechar a tampa :	<ul style="list-style-type: none"> • Certifique-se que as tenazes estão bem afastadas antes de colocar a tampa sobre a cuba. • Verifique a correcta colocação da junta.
Se a panela de pressão aqueceu sem líquido no interior :	<ul style="list-style-type: none"> • A panela de pressão tem de ser inspeccionada por um Serviço de Assistência Técnica Autorizado TEFAL.
Se o indicador de presença de pressão não sobe :	<ul style="list-style-type: none"> • É normal durante os primeiros minutos. • Se este fenómeno persistir, certifique-se que <ul style="list-style-type: none"> - a fonte de calor é suficientemente forte, senão aumente-a. - A quantidade de líquido na cuba é suficiente. - O selector de pressão não está posicionado sobre . - A panela de pressão está bem fechada. - As tenazes têm de ficar em contacto com o re-bordo da tampa. - O posicionamento correcto da junta da tampa. - A limpeza e o bom estado da junta; se necessário, substitua-a. - Verifique a limpeza e a mobilidade do indicador de pressão.
Se o indicador de presença de pressão está colocado e nada se escapa pela saída de vapor durante a cozedura :	<ul style="list-style-type: none"> • Posicione o selector de pressão sobre : <ul style="list-style-type: none"> - Se nada se escapa, coloque a panela de pressão debaixo da água fria para descomprimir e limpe em seguida a válvula de funcionamento e a saída de vapor. - Se o vapor se escapa, o nível de pressão não foi alcançado : reposicionar o selector sobre a posição inicial.
Se o vapor sai à volta do painel de comandos, certifique-se que :	<ul style="list-style-type: none"> • O painel de comandos está suficientemente apertado. • As juntas das válvulas de funcionamento e de segurança não estão danificadas e se encontram correctamente colocadas.

Problemas	Recomendações
Se o vapor se escapa à volta da tampa, certifique-se que :	<ul style="list-style-type: none"> • A tampa está correctamente fechada. • O posicionamento da junta da tampa. • A limpeza e o bom estado da junta, se for necessário substitua-a. • A limpeza da tampa, da válvula de segurança e da válvula de funcionamento. • O bom estado do rebordo da cuba.
Se um dos sistemas de segurança (válvula de segurança ou junta) se activar :	<ul style="list-style-type: none"> • Desligue a fonte de calor. • Deixe arrefecer a panela de pressão. • Abra. • Verifique e limpe a válvula de funcionamento e a saída de vapor, a válvula de segurança e a junta.
Se não consegue abrir a tampa :	<ul style="list-style-type: none"> • Certifique-se que o indicador de presença de pressão está em posição baixa. • Caso contrário proceda a uma descompressão, colocando a panela de pressão debaixo de água fria.
Se os alimentos não ficarem cozidos ou se ficarem queimados : verifique :	<ul style="list-style-type: none"> • O tempo de cozedura. • A potência da fonte de calor. • O posicionamento correcto do selector de pressão. • A quantidade de líquido.
Se alimentos queimaram na panela de pressão :	<ul style="list-style-type: none"> • Deixe a cuba mergulhada em água durante algum tempo antes de a lavar. • Nunca utilize lixívia nem produtos com cloro.
Se forem emitidos bips regulares e se o tempo de cozedura piscar :	<ul style="list-style-type: none"> • Verifique se o temporizador está correctamente colocado no painel de comandos.
Se não conseguir colocar as pegas em posição de utilização :	<p>Verifique se :</p> <ul style="list-style-type: none"> • O botão de desbloqueio está móvel. • No caso de persistência do problema, solicite a inspecção da sua panela de pressão junto de um Serviço de Assistência Técnica Autorizado TEFAL.
Se não conseguir rebater as pegas :	<ul style="list-style-type: none"> • Não force. • Certifique-se que carrega até ao fundo nos botões de desbloqueio das pegas.

Marcações regulamentares

Marcação	Localização
Identificação do fabricante ou marca comercial	Botão de fecho.
Ano e lote de fabrico Referência do modelo Pressão de funcionamento (PF) Pressão máxima de segurança (PS)	Sobre o rebordo superior da tampa, visível quando esta está na posição de “abertura”.
Capacidade	No fundo externo da cuba.

Recomendações de utilização

- 1 - O vapor está muito quente quando sai da válvula de funcionamento.
- 2 - Não tente forçar a abertura. Certifique-se que o indicador de presença de pressão (S) está na posição baixa.
- 3 - Tal como no caso de outros aparelhos de cozedura, mantenha uma vigilância apertada se utilizar a panela perto de crianças.
- 4 - Atenção ao jacto de vapor.
- 5 - Para manusear a panela, utilize as duas pegas da cuba.
- 6 - Não deixe ficar os alimentos dentro da panela.
- 7 - Não utilize água com lixívia ou produtos com cloro que poderiam alterar a qualidade do aço inoxidável.
- 8 - Não deixe a tampa mergulhar na água.
- 9 - Substitua a junta todos os anos.
- 10 - A limpeza da panela é efectuada impreterivelmente a frio, com a mesma vazia.
- 11 - Ao fim de 10 anos de utilização, é imperativo levar a panela a um Serviço de Assistência Técnica autorizado TEFAL para ser verificada.

PT

EN	p. 1 - 18
TR	p. 19 - 38
FR	p. 39 - 57
ES	p. 58 - 74
EL	p. 75 - 92
AR	p. 110 - 93
PT	p. 111 - 128