

# Tefal®

ClipsoMinut'® Perfect

ClipsoMinut'® Duo

ClipsoMinut'® Easy

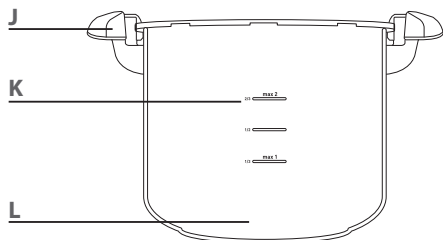
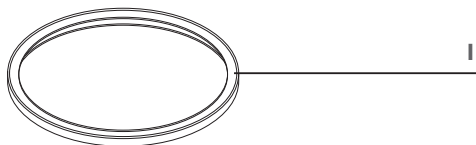
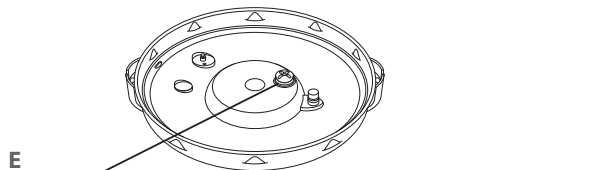
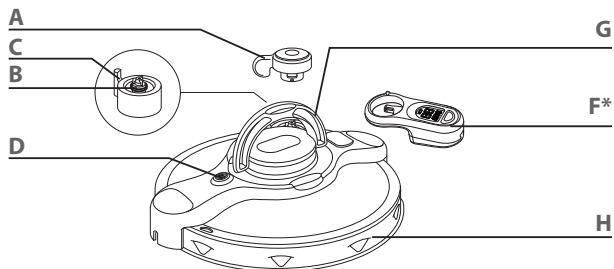
TR



Kullanım kılavuzu

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

# Bileşenler \_\_\_\_\_



\* modele göre

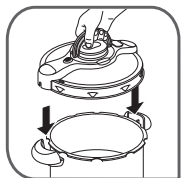


fig 1



fig 2



fig 3

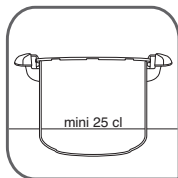


fig 4



fig 5



fig 6

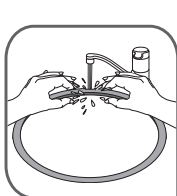


fig 7

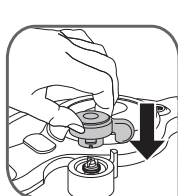


fig 8

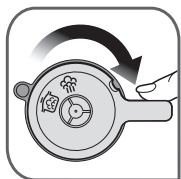


fig 9



fig 10



fig 11

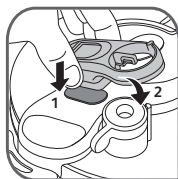


fig 12

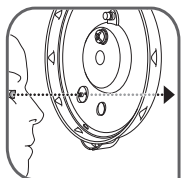


fig 13



fig 14

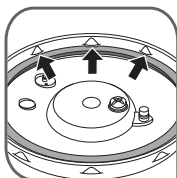


fig 15



fig 16

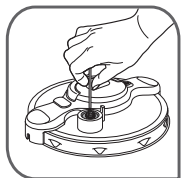


fig 17



fig 18

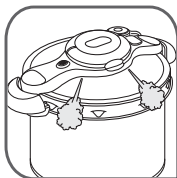


fig 19

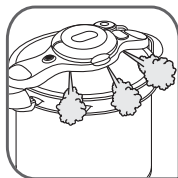


fig 20

# ÖNEMLİ UYARILAR

**Düdüklü tencerenizi kullanmadan önce, tüm talimatları okuyun ve daima “Kullanım Kılavuzuna” başvurun. Uygun şekilde kullanılmaması hasara yol açabilir.**

Güvenliğiniz için, bu cihaz yürürlükteki standartlara ve düzenlemelere uygun olarak üretilmiştir:

- Basınçlı Ekipmanlar Direktifi
- Gıda ile temas eden madde ve malzemeler
- Çevre
- Environment

<b>HER KULLANIMDAN ÖNCE YAPILMASI GEREKEN KONTROLLER</b>	<b>AŞAĞIDAKİLERİ KONTROL EDİN</b> <ul style="list-style-type: none"><li>■ Dikkatlice buhar çıkış borusunun (A) tıkalı olmadığını kontrol edin - <b>şek. 13.</b></li><li>■ Güvenlik supabının bilyesinin hareketli olduğunu kontrol edin - <b>şek. 18.</b></li><li>■ Kapak lastiğinin (conta) kapaktaki yuvalara yerleştirildiğinden emin olun - <b>şek. 15.</b></li><li>■ Kapak kulbunun doğru şekilde yerleştirildiğini kontrol edin. Kapak kulbu güvenlik parçasıdır. Asla kendi başınıza değiştirmeyin.</li></ul>
<b>HER ZAMAN AŞAĞIDAKİ DOLDURMA MİKTARLARINA UYUN</b>	<ul style="list-style-type: none"><li>■ Düdüklü tencerenizi asla içinde sıvı olmadan kullanmayın, aksi takdirde ciddi zarar görür. Pişirme işlemi sırasında daima yeterli sıvı olduğundan emin olun.</li><li>■ Minimum 25 cl içerik bulundurmalıdır - <b>şek. 4.</b></li><li>■ Toplam miktarı gövde yüksekliğinin maksimum 2/3'ü kadar (MAKS. 2) olmalıdır - <b>şek. 5</b></li><li>■ Pirinç, baklagil, kurutulmuş sebze, komposto, balkabağı, kabak, patates, havuç gibi pişirme sırasında şişen veya köpüren gıdalar için, düdüklü tencere maksimum 1/3'ü (MAKS. 1) kadar dolu olmalıdır.</li></ul>

### **PIŞİRME İŞLEMİ SIRASINDA VE ÖNCESİNDE**

- Düdüklü tencerenizi çocukların yanında kullanıyorsanız dikkatli olun.
- Düdüklü tencereniz basınç altında pişirir. Kaynama sonucu meydana gelen bozulmalar nedeniyle kullanım performansı düşebilir. Düdüklü tencerenizi kullanmadan önce kapağının iyice kapatıldığından emin olun. ("Kapatma" paragrafına bakın).
- Pişirme işlemi sırasında, supap ısığının düzenli ses çıkarttığından emin olun . Çıkan buhar yeterli değilse, yeterli sıvının mevcut olduğunu ve buhar çıkış borusunun tıkalı olmadığını kontrol edin. Bu kontrollerden sonra, buhar düzenli olarak çıkmıyorsa, ocağın altını biraz daha açın.
- Güvenlik devrelerinde tıkanma riski oluşturan gıdaları pişirmeyin:
  - yaban mersini
  - öğütülmüş arpa
  - yulaf ezmesi
  - ayıklanmış bezelye
  - erişte, makarna, spagetti
- Düdüklü tencerenizde asla süt içeren yemekleri pişirmeyin.
- Paslanmaz çelik gövdeye sahip düdüklü tencerenizde kalın tuz kullanmayın, pişirme işleminin ardından ince tuz ilave edin. Aynı zamanda düdüklü tencerenizin tabanını değiştirebilecek "çukurlaşmaların" oluşmasından kaçının.
- Düdüklü tencerenizi kızartma yapmak için kullanmayın.
- Düdüklü tencerenizi, üretim amacı dışında kullanmayın.
- Düdüklü tencerenizi sıcak fırına koymayın.
- Düdüklü tencerenizi alüminyum folyo ile kaplamayın.
- Düdüklü tencerenize asla streç film koymayın.
- Alkol buharı yanıcıdır. Kapağı kapatmadan önce yaklaşık 2 dakika boyunca kaynatın. Alkol içeren yemekler pişirirken düdüklünüze dikkat edin.
- Kullanım talimatlarında belirtilen ısı kaynaklarını kullanın.

## **PİŞİRME İŞLEMİ SONRASINDA...**

- Size uygun basınç düşürme hızını seçerek çalışma supabını **(A)** yavaş şekilde çevirin ☞ - **şek. 10**. Buhar çıkışı sırasında, anormallikler gözlemlerseniz, çalışma supabını "Düdüklü tencere" pişirme modu konumuna **(A)** getirin, ardından soğuk su altında basıncını hızla düşürün. - **şek. 14**
- Supap **(D)** inmiyorsa, düdüklü tencerenizi soğuk suyun altına koyun. - **şek. 14**.
- Supaba asla müdahale etmeyin.
- Basınç altında şişme riski olan etleri (örn. dana dili) pişirdikten sonra, söz konusu derinin kabarmış görüntüsü kaybolmadan eti delmeyin, aksi takdirde yanabilirsiniz. Pişirmeden önce eti delin.
- Pirinç, baklagil, kurutulmuş sebze, komposto, balkabağı, kabak, havuç gibi pişirme sırasında şişen veya köpüren gıdalar için düdüklü tencerenizi birkaç dakika soğumaya bırakın, ardından soğuk su altında yeniden soğutun. Sizi yakabilecek buhar baloncuklarının fışkırmasını önlemek için kapağı açmadan önce her seferinde düdüklü tencereyi yavaşça çalkalayın. Bu işlem buharın hızlı boşaltımı sırasında veya musluk suyu altında yeniden soğutulduktan sonra önemlidir.
- Basınç altındaki düdüklü tencerenizi dikkatlice hareket ettirin. Sıcakken dokunmayın. Düdüklünüzü hareket ettirirken yan kulpları ve kapak kulbunu kullanın. Gerekirse, eldiven kullanın.
- Çorba pişirdikten sonra, soğuk su altında hızlı bir basınç boşaltımı gerçekleştirmenizi öneriyoruz. ("Düdüklü tencere" modunda pişirme işleminin sonu" paragrafına bakın).
- Düdüklü tencerenizi açmadan önce supabın basıncı düşürme konumunda olduğundan emin olun. Supap **(D)** alt konumda olmalıdır.
- Düdüklü tencerenizi hiçbir zaman zorlayarak açmayın. İçerideki basıncın düştüğünden emin olun. Supap **(D)** alt konumda olmalıdır. ("Güvenlik" paragrafına bakın).

**BAKIM**

- Ddkl tencereniz kapalıyken bir parçasının kırıldığını veya çatladığını tespit ederseniz, hiçbir durumda açmayı denemeyin; hareket ettirmeden önce tamamen soğumasını bekleyin, bir daha kullanmayın ve onarım için bir TEFAL Anlaşmalı Servis Noktası'na götürün.
- Güvenlik sistemlerine, temizlik ve bakım talimatlarında belirtilenlerin dışında müdahale etmeyin.
- Yalnızca modelinize uygun, orijinal TEFAL yedek parçalarını kullanın. Özellikle TEFAL gövdesi ve kapağı kullanın.
- Gövdeye zarar vermemek için, pişirme işleminden önce ve sonra düdüklü tencerenizi asitli veya tuzlu gıdaları saklamak için kullanmayın.
- Her kullanımdan sonra düdüklü tencerenizi derhal temizleyin ve yıkayın.
- Çalışma supabını (A), lastiğı (I), zamanlayıcıyı\* (F) veya yapışmaz kaplamalı\*\* gövdeyi bulaşık makinesine atmayın.
- Zamanlayıcıyı (F) asla sudan geçirmeyin.
- Asla çamaşır suyu veya kloraklı ürünler kullanmayın; bunlar paslanmaz çeliğın kalitesini bozar.
- Kapağı suda bekletmeyin.
- Kapak lastiğini her yıl veya yırtılması durumunda derhal değıştirin.
- 10 yıl kullanımdan sonra düdüklü tencerenizi bir TEFAL Anlaşmalı Servis Noktası'nda kontrol ettirmelisiniz.
- Ddkl tencerenizi saklarken: Kapak lastiğinin aşınmasını önlemek için kapağı gövdenin üzerinde çevirin.

## BU TALİMATLARI SAKLAYIN

## Bileşenler (Açıklama şemasına bakın) \_\_\_\_\_

- |   |                                 |
|---|---------------------------------|
| A. Çalışma supabı                       | G. Kapak kulbu                  |
| B. Buhar çıkış borusu (supap)           | H. Kapak                        |
| C. Supap konumlandırma işareti          | I. Kapak Lastiği (Conta)        |
| D. Supap ("Güvenlik" paragrafına bakın) | J. Yan Kulplar                  |
| E. Güvenlik supabı                      | K. Maksimum doldurma işaretleri |
| F. Zamanlayıcı*                         | L. Gövde                        |

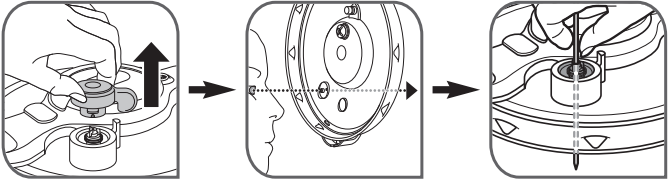
\*Zamanlayıcı: Yalnızca ClipsoMinut®Perfect modeliyle birlikte tedarik edilir.

Diğer ClipsoMinut® modelleri için aksesuar şeklinde satılır.

\*\*Yapışmaz Kaplama: Yalnızca ClipsoMinut® Duo modelinde mevcuttur.

## Her kullanım öncesinde yapılması gereken kontroller\_\_

### Supabın kontrol edilmesi



- Supabın buhar çıkışının tıkalı olmadığını kontrol ediniz.

### Güvenlik supabının kontrol edilmesi



- Güvenlik supabının bilyesinin hareketli olduğunu kontrol edin (kulak çubuğu kullanın, pamuklu kısmını çıkarmalısınız.).



# Kullanım



**Düdüklü tencere modunda pişirme**



**Tencere modunda pişirme**



**Buhar çıkışı**

## Açma

- Kapak kulbunu yatay konumdan dikey konuma getirin - **şek. 2**. Kapak döner.
- Kapağı kaldırın.
- Ürünün zor açılması durumunda suyun altına tutun ve kurulamadan kapağını koyun - **şek. 7 - 15** ve kapaktaki olukların iyice oturduğundan emin olun.



## Kapatma

- Kapak kulbunun dikey konumda olduğundan emin olun.
- Plastik kısmı gövde kulplarıyla hizalayarak - **şek. 1** üzerinde belirtildiği gibi kapağı gövdenin üzerine koyun.
- Kapak kulbunu dikey konumdan yatay konuma indirin - **şek. 3**.
- Kapak döner.

### Kapağı kapatamazsanız:

- Kapak lastiğinin düzgün şekilde yerleştirildiğini ve kapağın iyi şekilde konumlandırıldığını kontrol edin.
- Ürünün zor kapanması durumunda suyun altına tutun ve kurulamadan kapağını koyun - **şek. 7 - 15** ve kapaktaki olukların iyice oturduğundan emin olun.

## İlk kullanım

- Yapışmaz kaplamaya sahip modeller için: Tüm iç kaplama yüzeyini yıkayın ve pişirme yağıyla yağlayın.
- Gövdeyi (K) 2/3'e kadar (MAKS. 2) doldurun - **şek. 5**.
- Düdüklü tencerenizin kapağını kapatın.
- Çalışma supabının (A) konum seçicisini  supap konumlandırma işaretiyle hizalayın (C) - **şek. 9**.
- Düdüklü tencerenizi ocağın üzerine koyun, ardından sonuna kadar altını açın.
- Supaptan buhar çıkmaya başladığında, ocağın altını kısın ve 20 dk. bekleyin.
- 20 dk. geçtiğinde, ocağı kapatın.
- Çalışma supabının (A) konum seçicisini  supap konumlandırma işaretiyle hizalayın (C).
- Supap (D) indiğinde, düdüklü tencereniz artık basınç altında değildir.

- Ddkl tencerenizin kapağını açın - Şek. 2.
- Bulaşık deterjanıyla temizleyin.

## Minimum and maximum fill level \_\_\_\_\_

- Minimum: 25 cl (2 bardak) kadar doludurun- Şek. 4
- Maksimum gövde yksekliliğinin 2/3' kadar (MAKS. 2) içerik eklenebilir - Şek. 5
- Ddkl tencerenizde kalın tuz kullanmayın, pişirme işleminin ardından ince tuz ilave edin.

### Bazı gıdalar için:

- Pirinç, baklagil , kurutulmuş sebze, komposto, patates kabak gibi pişirme sırasında şişen veya köpüren gıdalar için, düdüklü tencerenizi kapasitesinin 1/3'nden (MAKS. 1) fazla doldurmayın. Ddkl tencerenizi birkaç dakika soğumaya bırakın, ardından soğuk su altında yeniden soğutun. Sizi yakabilecek buhar baloncuklarının fişkırmasını önlemek için kapağı açmadan önce her seferinde düdüklü tencereyi yavaşça çalkalayın. Bu işlem buharın hızlı boşaltımı sırasında veya musluk suyu altında yeniden soğutulduktan sonra önemlidir. orba pişirdikten sonra, soğuk su altında hızlı bir basınç boşaltımı gerçekleştirmenizi öneriyoruz ("Ddkl tencere" modunda pişirme işleminin sonu" paragrafına bakın).



## Çalışma supabının (A) ıkarılması ve takılması \_\_\_\_\_

### Çalışma supabını (A) ıkarmak için:

- Supabın (A) halkası üzerine bastırarak supap konumlandırma işareti (C) ile çubuğu hizalayın.
- ıkarın - Şek. 11.

### Çalışma supabını yerleştirmek için:

- Supabı (A), ubukla (C) hizalayarak yerleştirin - Şek. 8.




- Buhar ıkış nitesi üzerinde birleşmesi için çalışma supabını (A) bastırın.
- Çalışma supabının (A) halkasına bastırın ve çevirin.



## Zamanlayıcı\*

\*Yalnızca ClipsoMinut' Perfect modeliyle birlikte tedarik edilir.

Zamanlayıcı, enerji tüketimini en iyi şekilde ayarlamana ve en iyi pişirme sonuçlarını almana yardımcı olmak için tasarlanmıştır. "Düdüklü tencere" modunda pişirmeye karşılık gelen ısı düzeyine ulaşıldığında, otomatik olarak pişirme süresininin geri sayımı başlar .

**Zamanlayıcının çalışması için düdüklü tencerenize takılması gerekir.**

**Pişirme işlemi sırasında, çalışma supabı (A) ısığının düzenli ses çıkardığına dikkat edin. Yeterince buhar yoksa ocağın altını biraz daha açın, fazla buhar varsa ocağın altını kısın.**

**1** Zamanlayıcıyı açmak için: Düğmeye basın.



**2** Pişirme süresini programlayın (dakika olarak).

- Pişirme süresini belirlerken hata yaptıysanız, 4 sn. alev ikonlarının sönmesini bekleyin, ardından sıfıra getirmek için uzun süre düğmeye basın.



**3** Ocağın altını sonuna kadar açın.



**4** Düdüklü tencereniz yeterli pişirme sıcaklığına ulaştığında, zamanlayıcı çalar ve süre başlar (rakamlar yanıp söner).

**Ocağın altını kısın.**



**5** Pişirme süresinin sonunda zamanlayıcı çalar.



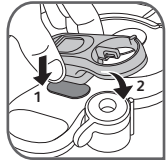
- Zamanlayıcının sesini kapatmak için, düğmeye basın.

### Düğmeye uzun basıldığında zamanlayıcı sıfırlanır ve kapanır.






- Ocağın altını kapatın.

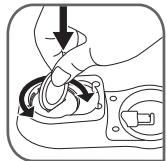
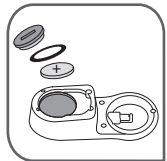
### Zamanlayıcının\* takılması ve çıkarılması

- Zamanlayıcıyı (F) takmak için – **şek.12** öncelikle zamanlayıcının tuşunun bulunduğu arka kısmını yerleştirin daha sonra önünü bastırın.
- Zamanlayıcıyı (F) çıkarmak için, kaldırın ve çekin.



### Zamanlayıcının\* pilinin değiştirilmesi

- Zamanlayıcının pili, CR2032 düğme türünde bir pildir.
-  simgesi belirirse veya artık hiçbir gösterge yoksa, pili değiştirin.
- Pil ömrü, zamanlayıcının kullanım sıklığına göre değişir.
- Zamanlayıcının pili Dimetoksietan n° CAS 110-71-4 içerir. Avrupa yönetmeliklerine uygundur. Güvenliğiniz ve çevre koruması için: Pili açmayın, yüksek sıcaklıklara maruz bırakmayın, atıklarla birlikte atmayın; kullanılmış pil toplama merkezine götürün.
- Zamanlayıcınızın pilini çıkarmak için, bozuk bir para yardımıyla pil kapağını açın (yandaki resme bakın).
- Pilinizi yerleştirin.
- Contayı yuvasına yerleştirin.
- Pil kapağı üzerindeki yarım ay şeklini  zamanlayıcının üzerindeki  ay şeklinin karşısında konumlandırın.
- Yavaş şekilde, hafifçe basarak pil kapağını, pil kapağının yarım ay şekli  ile zamanlayıcının ay şeklini  hizalayarak, çevirin.
- Kapağın yatay olarak doğru hizalanmasını sağlamak için düz bir tezgah üzerinde çalışın.
- Kapatırken pil kapağını zorlamayın. Çerçevenin dışına çıkmayın.
- Kaybetmeniz halinde, tüm Anlaşmalı TEFAL Servis Noktalarından yeni bir zamanlayıcı temin edebilirsiniz.




### Zamanlayıcıyı\* asla sudan geçirmeyin, bulaşık makinesinde yıkamayın.

## Piştirme işleminden önce \_\_\_\_\_

- Her kullanımdan önce, çalışma supabını çıkarın (A) - **şek. 11** ve dikkatlice buhar çıkış borusunun (B) tıkalı olmadığını kontrol edin - **şek. 13**.
- Güvenlik supabının hareketli olduğundan emin olun ("Temizleme" ve "Her kullanım öncesinde yapılması gereken kontroller" kısmına bakın) - **şek. 18**.
- Düdüklü tencerenizin kapağını kapatın - **şek. 3**.
- Ürünün zor kapanması durumunda suyun altına tutun ve kurulamadan kapağını koyun - **şek. 7 - 15** ve kapaktaki olukların iyice oturduğundan emin olun.
- Çalışma supabını yerleştirin (A) - **şek. 8**.



## “Düdüklü tencere” modunda piştirme

- Çalışma supabını (A) “Düdüklü tencere” piştirme modu konumuna çevirin  - **şek. 9**.
- Düdüklü tencerenizi kullanmadan önce kapağının uygun şekilde kapatıldığından emin olun - **şek. 3**.
- Düdüklü tencerenizi bir ocağın üzerine koyun, ardından altını sonuna kadar açın.
- Zamanlayıcısı olan modeller için: Tarifte belirtilen piştirme süresine ayarlayın (“Zamanlayıcının kullanımı” paragrafına bakın).
- Supaptan çıkan tıkrıtlar ve fümerol normaldir, piştirme işleminden önce havanın çıkmasını sağlar.

## “Düdüklü tencere” modunda piştirme sırasında \_\_\_\_\_

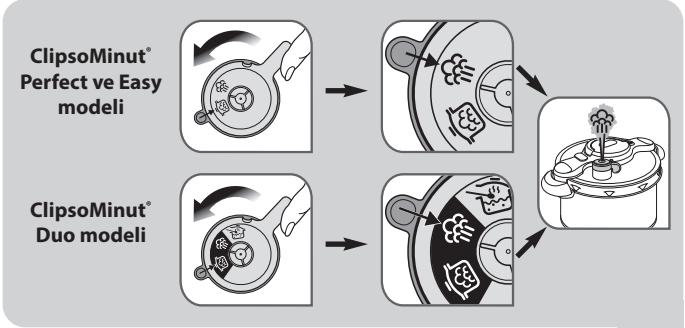
- Çalışma supabı (A) düzenli bir ses çıkararak sürekli buhar çıkarmaya başladığında, ocağın altını kısın.
- Sonra tarifte belirtilen piştirme süresini tutun.
- Piştirme işlemi sırasında, supap ısığının düzenli ses çıkarttığından emin olun. Yeteri kadar buhar çıkmıyorsa, ocağın altını açın, fazla buhar çıkıyorsa, ocağın altını kısın.

## “Düdüklü tencere” modunda pişirme işleminin sonunda \_\_\_\_\_

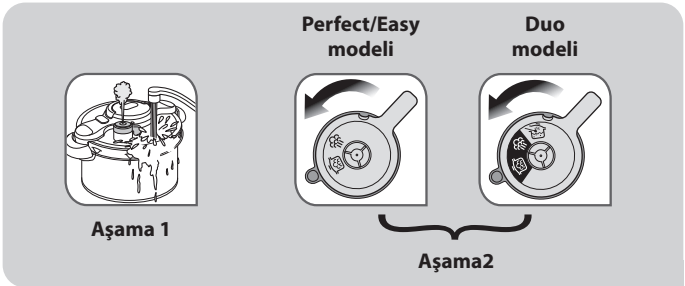
### Buharı çıkarmak için:

■ Ocak kapatıldığında, iki seçeneğiniz vardır:

- **Yavaş basınç düşürme:** Subap konumlandırma işaretinin karşısına getirmek için çalışma supabını (A) yavaş şekilde çevirin ☞ - **şek. 10.**




- **Soğuk su altında hızlı basınç düşürme:** Düdüklü tencerenizi soğuk suyun altına koyun - **şek. 14.** Supap (D) indiğinde, düdüklü tencereniz artık basınç altında değildir. Çalışma supabını (A) ☞ konumuna dek çevirin.



■ Düdüklü tencerenizi açabilirsiniz - **şek. 2.**

- Ürünün zor açılması durumunda suyun altına tutun ve kurulamadan kapağını koyun - **şek. 7 - 15** ve kapaktaki olukların iyice oturduğundan emin olun.

**Buhar çıkışı sırasında, anormallikler gözlemlerseniz, çalışma supabını “Düdüklü tencere” pişirme modu konumuna (A) getirin  , ardından soğuk su altında hızlı bir basınç boşaltımı gerçekleştirin.**

**Supap (D) inmiyorsa, düdüklü tencerenizi soğuk suyun altına koyun - şek. 14.**


**Güvenlik sapına asla müdahale etmeyin.**

- Pirinç, baklagil, kurutulmuş sebze, komposto, balkabağı, patates kabak gibi pişirme sırasında şişen veya köpüren gıdalar için, düdüklü tencerenizi kapasitesinin 1/3'ünden (MAKS. 1) fazla doldurmayın. Düdüklü tencerenizi birkaç dakika soğumaya bırakın, ardından soğuk su altında yeniden soğutun. Sizi yakabilecek buhar baloncuklarının fışkırmasını önlemek için kapağı açmadan önce her seferinde düdüklü tencereyi yavaşça çalkalayın. Bu işlem buharın hızlı boşaltımı sırasında veya musluk suyu altında yeniden soğutulduktan sonra önemlidir. Çorba pişirdikten sonra , hızlı bir basınç düşürme gerçekleştirmenizi öneriyoruz.



## “Tencere” modunda pişirme\*

Yalnızca yapışmaz kaplamalı ve renkli modelde mümkündür  
(Clipso Minut Duo)

- Çalışma supabını (A) “Tencere” pişirme modu konumuna alın .
- Düdüklü tencerenizi kullanmadan önce kapağının iyice kapatıldığından - şek. 3 emin olun.
- Düdüklünüzü bir ocağın üstüne koyun ve kısık ateşe ayarlayın.
- Sonra tarifte belirtilen pişirme süresini tutun.
- “Tencere” modundayken, karıştırmak, pişirme işlemi kontrol etmek veya malzeme ilave etmek için düdüklü tencerenizi istediğiniz zaman açabilirsiniz.
- Ürünün zor açılması durumunda suyun altına tutun ve kurulamadan kapağını koyun - şek. 7 - 15 ave kapaktaki olukların iyice oturduğundan emin olun.



- Isı kaynağı çok güçlüyse, düdüklü tencereniz kilitlenebilir (güvenlik supabı (D) yükselir ve açılmayı engeller) ve kapak kulbu hareket ettirilemeyebilir ve düdüklü tencere açılmaz. Bu durumda, ocağın altını kısın veya tamamen kapatın. **Dökme demir elektrikli plakalı ocak kullanıyorsanız düdüklü tencereyi ısı kaynağından çekin.**
- Çırpma teli ve metal veya kesici mutfak aletlerini kullanmayın. Mutfak gereçlerini gövdenin kenarlarına vurarak süzmayın, hasara ve sızıntılara neden olabilir.
- Yağlı maddeleri yakmamaya özen gösterin. Pişirme sırasında çıkan duman kuşlar gibi hassas bir solunum sistemine sahip olan hayvanlar için tehlikeli olabilir.

## Güvenlik

Düdüklü tencereniz, birçok güvenlik mekanizmasıyla donatılmıştır:

### ■ Kapama güvenliği:

- Kapak yanlış yerleştirilirse veya kapak kulbunu indirmeyi unutursanız, düdüklü tencerenin kenarlarından buhar sızıntısı meydana gelir ve bu basıncın yükselmesini engeller.
- Kapak kulbunu yatay konuma indirmeyi unutursanız, buhar sızıntısı meydana gelir.

### ■ Açma güvenliği:

- Düdüklünüzün içinde basınç oluştuysa basınç göstergesi (D) yukarı çıkar ve bu durumda açma/kapama kapak sapı (G) kullanılmamalıdır.
- Düdüklü tencerenizi hiçbir zaman zorlayarak açmayın.
- **Özellikle supabı (D) hareket ettirmeyin.**
- Supabın (D) alt konumda olduğunu kontrol edin ve iç basıncın düştüğünden emin olun.
- Yan kulplar güvenlik parçalarıdır. Asla kendi kendinize değiştirmeyin. Asla başka kulp modelleri kullanmayın.
- Düdüklü tencere hala basınç altındayken açma/kapatma kapak kulbunu (G) dikey konuma getirdiyse, kapağı açamazsınız. Bu işlev, ek bir güvenliktir.
- Kapak kulbunu yeniden yatay konuma getirin ve supabın (D) alt konuma gelmesini bekleyin.

### ■ Fazla basınca yönelik iki güvenlik:

- İlk mekanizma: Güvenlik supabı (E) basıncı serbest bırakır - **şek. 19.**
- İkinci mekanizma: Kapak Lastiği (conta), buharın kapağın üzerinden çıkmasını sağlar - **şek. 20.**

### Fazla basınç güvenlik sistemlerinden biri devreden çikarsa:

- Ocağın altını kapatın.



- Düdüklü tencerenizi tamamen soğumaya bırakın.
- Kapağı açın.
- Çalışma supabını (A), buhar çıkış borusunu (B), güvenlik supabını (E) ve kapak lastiğini (contayı) (I) kontrol edin ve temizleyin - **şek. 16 - 17- 18.** "Her kullanım öncesinde yapılması gereken kontroller" kısmına bakın.
- Bu kontrollerden ve temizlikten sonra, düdüklü tencerenz sızıntı yapar veya çalışmazsa, anlaşmalı bir TEFAL Servis Noktasına götürün.

## Kullanım önerileri

- 1 - **Çalışma supabından çıkan buhar çok sıcaktır. Buhar püskürmesine dikkat edin.**
- 2 - **Supap yükseldiğinde, düdüklü tencerenizi açamazsınız.**
- 3 - **Tüm pişirme aletleri için olduğu gibi, düdüklü tencerenizi çevrede çocuklar varken kullanıyorsanız, dikkatli olun**
- 4 - **Düdüklü tencerenizi hareket ettirmek için yan kulpları kullanın.**
- 5 - **Gıdaları uzun süre düdüklü tencerenizde bekletmeyin. Düdüklü tencerenizi asla kapak kulbundan tutarak taşımayın.**
- 6 - **Asla çamaşır suyu veya kloraklı ürünler kullanmayın; bunlar paslanmaz çeliğin kalitesini bozar.**
- 7 - **Kapağı suda bekletmeyin.**
- 8 - **Kapak lastiğini (contayı) her yıl veya yırtılması durumunda değiştirin.**
- 9 - **Düdüklü tencereniz mutlaka boş ve soğukken temizleyin.**
- 10 - **10 yıl kullanımdan sonra düdüklü tencerenizi bir TEFAL Anlaşmalı Hizmet Noktasında kontrol ettirmelisiniz.**

## Temizlik

Düdüklü tencerenizin düzgün bir şekilde çalışması için her kullanımdan sonra temizlik ve bakım önerilerine uyun.

**Uzun süreli kullanım sonrasında görülebilecek kararmalar veya çizikler sorun teşkil etmez.**

- Kapağın gövdeyle teması nedeniyle dış kaplamasının aşınması normaldir.

**Yapışmaz kaplamaya sahip düdüklü tencereler için (modele göre): Kullanım sonrasında oluşabilecek hafif çizikler ve aşınmalar kaplamanın yapışmazlık performansını değiştirmez.**

- Her kullanımdan sonra bulaşık deterjanı ilave edilmiş ılık suyla düdüklü tencerenizi yıkayın.
- Çamaşır suyu veya kloraklı ürünler kullanmayın.
- Boşken gövdeyi aşırı ısıtmayın.

### **Paslanmaz çelik gövdenin içini temizlemek için:**

- Bulaşık süngeri ve bulaşık deterjanıyla yıkayın.
- Paslanmaz çelik gövdenin içerisinde renkli gölgeler veya beyaz izler (mineral birikimi) mevcutsa, beyaz sirkeyle temizleyin.

### **Yapışmaz kaplamalı alüminyum gövdenin içini temizlemek için:**

- Ürünün kullanım ömrünü uzatmak için, elle yıkamanızı öneriyoruz.
- Sıcak su, bulaşık deterjanı ve yumuşak bir süngerle yıkayın.
- Aşındırıcı sünger kullanmayın.
- Bir yemeği yaktıysanız, gövdeyi sıcak suyla doldurun ve beklemeye bırakın. Daha sonra, bulaşık deterjanıyla temizleyin.

### **Gövdenin dışını temizlemek için:**

- Bir sünger ve bulaşık deterjanıyla yıkayın.

**Paslanmaz çelik gövdeyi bulaşık makinesinde yıkayabilirsiniz.**

**Yapışmaz kaplamalı gövdeyi (modele göre) bulaşık makinesinde yıkamanızı önermiyoruz çünkü tablet deterjanlar alüminyum kısımlar için çok tahrip edici ve aşındırıcı maddeler içerir.**

**Yapışmaz kaplamalı gövdenin (modele göre) yoğun kullanımı, kaplamanın rengini hafif şekilde değiştirebilir (sararma, lekelenme).**

### **Kapağı temizlemek için:**

- Kapağı bir sünger ve bulaşık deterjanıyla yıkayın.

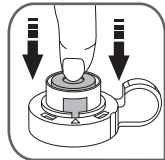
### **Kapak lastiğini (contasını) temizlemek için:**

- Her pişirme işleminden sonra, kapak lastiğini (contayı) (I) ve yuvasını temizleyin.
- Lastiğin (contanın) yeniden yerleştirilmesi için, - **şek. 15** kısmına başvurun ve lastiğin (contanın) kapağın her bir yuvasına doğru şekilde yerleştiğine dikkat edin.

### **Çalışma supabını (A) temizlemek için:**

- Çalışma supabını çıkarın (A) - **şek. 11**.
- Çalışma supabını (A) suyla temizleyin - **şek. 16**.
- Hareketliliğini kontrol edin: Yandaki resim

**Çalışma supabını (A), kapak lastiğini (contayı) (I) ve zamanlayıcıyı\* (F) çıkardıktan sonra, kapağı bulaşık makinesinde yıkayabilirsiniz.**



**Çalışma supabını (A), kapak lastiğini (contayı) (I), zamanlayıcıyı\* (F) veya yapışmaz kaplamalı gövdeyi bulaşık makinesine atmayın.**

**Kapağın üzerine yerleştirilmiş buhar çıkış borusunu (B) temizlemek için:**

- Supabı (A) çıkarın - **şek. 11.**
- Buhar çıkış borusunun açık olduğunu dikkatlice kontrol edin - **şek. 13.** Gerekirse, bir kürdanla temizleyin - **şek. 17** ve yıkayın.

**Güvenlik supabını (E) temizlemek için:**

- Kapağın içine yerleştirilen güvenlik supabının parçasını suyun altından geçirerek temizleyin.
- Çalıştığını kontrol etmek için kulak çubuğu yardımıyla (pamuklu kısmını çıkartın) hareketli olması gereken bilyeye bastırın - **şek. 18** "Her kullanım öncesinde yapılması gereken kontroller" kısmına bakın.

**Zamanlayıcıyı\* (F) temizlemek için:**

- Temiz ve kuru bir bez kullanın.
- Çözücü madde kullanmayın.
- Zamanlayıcıyı asla sudan geçirmeyin veya bulaşık makinesinde yıkamayın.

## Bakım

**Düdüklü tencerenizin kapak lastiğini (contasını) değiştirmek için:**

- Lastiği (contayı) her yıl veya yırtılması durumunda değiştirin.
- Daima modelinize uygun, orijinal TEFAL **kapak lastiğini** (conta) kullanın ("Aksesuarlar" paragrafına bakın).
- Lastiğin (contanın) yeniden yerleştirilmesi için, - **şek. 15** kısmına başvurun ve lastiğin (contanın) kapağın her bir yuvasına doğru şekilde yerleştiğine dikkat edin.

**Düdüklü tencerenizi ayarlamak için:**

- Kapağı gövdenin üzerinde ters çevirin.
- **Düdüklü tencerenin açma/kapatma mekanizması temizlik dışında özel bir bakım gerektirmez.**

**10 yıl kullanımdan sonra düdüklü tencerenizi bir TEFAL Anlaşmalı Hizmet Noktasına kontrol ettirmelisiniz.**

## TEFAL Aksesuarları

- Ddkl tencerenizin ticari olarak temin edilebilir aksesuarları aaıdadır:

Aksesuarlar		Referanslar
Kapak Lastii (Conta)	3/4/4.5/6 L: lastiğin dış çapı: 24 cm	X1010008
	5/7.5/9 L: lastiğin dış çapı: 27 cm	X1010007
Zamanlayıcı*		X1060007

- Diğer parçaların değiştirilmesi veya onarımı için, Anlamal TEFAL Servis Noktaları ile irtibata geçin.
- Yalnızca modelinize uygun, orijinal TEFAL parçalarını kullanın.

## zellikler

### Ddkl tencerenizin taban çapı - referanslar

Kapasite	 Gövde	 Taban	Clipso Minut <sup>®</sup> Perfect / Easy	Clipso Minut <sup>®</sup> Duo	Gövde malzemesi	Kapak malzemesi
3 L	22 cm	15,5 cm	P46205	-	Paslanmaz elik	Paslanmaz elik
4,5 L	22 cm	15,5 cm	P46206	-	Paslanmaz elik	
6 L	22 cm	15,5 cm	P46207	-	Paslanmaz elik	
4 L	22 cm	14 cm	-	P46042	Alüminyum kaplama	
5 L	24 cm	14 cm	-	P46051	Alüminyum kaplama	
7,5 L	24 cm	18 cm	P46248	-	Paslanmaz elik	
9 L	24 cm	18 cm	P46249	-	Paslanmaz elik	

### Uygulama bilgileri:

En yüksek çalışma basıncı: 65 kPa

Maksimum güvenli basıncı: 120 kPa

## Uygun ısı kaynakları

GAZ

ELEKTRİK  
(Döküm levha)ELEKTRİK  
(Seramik cam ısklı  
veya halojen levha)ELEKTRİK  
(Seramik cam  
indüksiyonlu levha)ELEKTRİK  
(Spiral rezistans)

- Dödüklü tencereniz, indüksiyonlu ocaklar da dahil olmak üzere her türlü ısı kaynağıyla kullanılabilir.
- Elektrikli ocağın üzerine, dödüklü tencerenizin taban çapına eşit veya daha küçük çaplı bir plakaya yerleştirin.
- Cam seramik ocak üzerinde, gövde tabanının temiz olduğundan emin olun.
- Gaz ocağı üzerinde, alevler gövde çapının dışına yayılmamalıdır.
- Dödüklü tencerenizin tüm ocaklar üzerinde iyice ortalandığına dikkat edin.

## Garanti

- Kullanım talimatlarında öngörülen şekilde kullanıldığı takdirde, yeni TEFAL dödüklü tencerenizin **paslanmaz çelik gövdesi** aşağıdakilere karşı **10 yıl garantilidir**:
  - Gövdenin metal yapısından kaynaklanan tüm arızalar,
  - Metal tabanın erken aşınması.
- **Gövdenin diğer malzemeleri ve dödüklü tencerenizin diğer tüm parçaları satın alınan tarihten itibaren satın alınan ülkede yürürlükte olan yasayla belirlenen garanti süresi boyunca her türlü üretim hatası ve malzeme kusuruna karşı garantilidir.**
- **Bu garanti, ürünün kasa fişi veya satın alınma tarihini içeren faturası ibraz edildiğinde geçerlidir.**

### Aşağıdakiler garanti kapsamında değildir:

- Yapışmaz kaplamalı gövdeler için, eskimeye dayalı çizikler ve solma.
- Yapışmaz kaplamalı gövde ile kapağın temasından kaynaklanan çizikler.
- Önemli uyarıların dikkate alınmaması veya yanlış kullanımdan kaynaklanan arızalar, özellikle:
  - Çarpma, düşme, fırına koyma...
- Yalnızca Anlaşmalı TEFAL Servis Noktaları bu garantiden yararlanmanıza onay verebilir.
- Size en yakın Anlaşmalı TEFAL Servis Noktasının adresini öğrenmek için 444 40 50 numaralı hattı arayın.

## Üretici Firma

GROUPE SEB International  
Chemin du Petit Bois Les 4 M-BP 172  
69134 ECULLY Cedex –FRANCE  
Tel:0033 472 18 18 18  
Fax:00 33 472 18 16 55

## İthalatçı Firma

Groupe SEB İstanbul Ev Aletleri Tic. A.Ş.  
Dereboyu Cd. Bilim Sk. Sun Plaza No:5  
K:2 Maslak İstanbul - Türkiye  
Danışma Hattı : 444 40 50

## Taşıma ve nakliye sırasında dikkat edilecek hususlar;

- Taşıma ve nakliye sırasında ürünü mutlaka kutusu ile birlikte taşıyınız. Ürünün kutusu, ürünü fiziksel hasarlara karşı koruyacaktır.
- Cihazın veya kutusunun üzerine ağır cisimler koymayınız. Cihaz zarar görebilir.
- Cihazın düşürülmesi durumunda cihaz çalışmayabilir veya kalıcı hasar oluşabilir.
- Fazlasıyla soğuk veya sıcak, üründe deformasyona neden olabilir. Elektronik devrelerin ömrünü kısaltabilir veya çalışmamasına neden olabilir.

## Kullanım Ömrü;

- Isıtıcılar, Fanlar, Nemlendiriciler, Hava Temizleme, Süpürgeler, Fırınlar, Mikrodalga Fırınlar, Dödüklü Tencere ve ütüler" için kullanım ömrü **10** yıldır.
- Diğer tüm ürünlerin kullanım ömrü **7** yıldır.

## GARANTİ İLE İLGİLİ 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 dışı işlem görür ve arızaların giderilmesi ücret karşılığında yapılır.

- 1) Bu ürün ev kullanımı için tasarlanmış olması sebebiyle Profesyonel kullanım için uygun değildir, profesyonel amaç ile kullanımı nedeniyle oluşabilecek tüm arızalar,
- 2) Kullanma hatalarından meydana gelen hasar ve arızalar,
- 3) Ürünün kullanım kılavuzunda belirtilen bakımlarının yeterli zamanında yapılmamış olması,
- 4) Hatalı elektrik tesisatı kullanılması nedeniyle meydana gelebilecek arıza ve hasarlar,
- 5) Tüketici ürünü teslim aldıktan sonra, dış etkenler nedeniyle (vurma, çarpma vs.) meydana gelebilecek hasarlar,
- 6) Garanti dahilinde onarım için yetkili servise başvurmadan önce Groupe Seb yetkili personeli veya Yetkili Servis personeli dışında herhangi birinin, cihazı onarma veya tadilatına kalkışması veya cihazın deforme edilmesi durumunda,
- 7) Ürünün profesyonel amaçlı kullanımı durumunda, ürün garanti dışı işlem görür ve arızaların giderilmesi ücret karşılığında yapılır.

Ayrıca, üründe kullanılan aksesuarlar ve sarf malzemeler garanti kapsamında bedelsiz olarak işlem göremez.

**Malın kullanma kılavuzunda yer alan hususlara aykırı kullanılmasından kaynaklanan arızalar garanti kapsamı dışındadır. Malın ayıplı olduğunun anlaşılması durumunda tüketici, 6502 sayılı Tüketicinin Korunması Hakkında Kanunun 11 inci maddesinde yer alan;**

- Sözleşmeden dönme,
- Satış bedelinden indirim isteme,
- Ücretsiz onarılmasını isteme,
- Satılanın ayıpsız bir misli ile değiştirilmesini isteme, haklarından birini kullanabilir.

**Tüketicilerimiz olası şikayet ve itiraz başvurularını tüketici mahkemelerine ve tüketici hakem heyetlerine yapabilirler. -AEEE YÖNETMELİĞİNE UYGUNDUR.**

**MÜŞTERİ HİZMETLERİ ÇAĞRI MERKEZİ  
444 40 50**

## Düzenlemelerle ilgili ibareler


İbare	Yerleştirme
Ticari marka	Kapak üzerinde
Üretim yılı ve partisi Model referansı Maksimum güvenli basınç (PS) En yüksek çalışma basıncı (PF)	Kapak üzerinde
Kapasite	Gövdenin dış tabanında
Üreticinin posta adresi	Gövdenin dış tabanında

### ■ Çevrenin korunmasına katkıda bulunalım!



- ① Cihazınız yeniden kullanılabilen veya geri dönüşümü gerçekleştirilebilen birçok malzeme içerir.
- ➡ Doğru şekilde değerlendirilmesi için bir toplama noktasına bırakın.

## TEFAL sorularınızı yanıtlıyor


Sorunlar	Öneriler
<b>Kapağı kapatamazsanız:</b>	<ul style="list-style-type: none"><li>■ Kapak kulbunun dikey konumda olduğunu kontrol edin.</li><li>■ Kapak lastiğinin (contanın) düzgün şekilde yerleştirildiğini kontrol edin ("Temizlik ve bakım" paragrafına bakın)</li><li>■ Kapağın - <b>şek. 1</b> üzerinde belirtildiği gibi düzgün şekilde yerleştirildiğini kontrol edin.</li><li>■ Suyun altına tutun ve kurulamadan kapağını koyun - <b>şek. 7 - 15</b> ve kapaktaki olukların iyice oturduğundan emin olun.</li></ul>
<b>Düdüklü tencereniz içinde sıvı yokken basınç altında ısırırsa:</b>	Düdüklü tencerenizi bir Anlaşmalı TEFAL Servis Noktası tarafından kontrol edilmesini sağlayın.
<b>Supaptan tıkrıtlar ve fümerol çıkıyorsa:</b>	İlk dakikalarda bu normaldir: Pişirme işlemi öncesi havanın çıkmasını sağlar.
<b>If the pressure indicator has not risen and nothing is escaping through the vent during cooking:</b>	Bu ilk dakikalarda normaldir. Durum devam ederse şunları kontrol edin: <ul style="list-style-type: none"><li>- Isı kaynağı yeterince güçlü değilse ocağın altını açın.</li><li>- Gövdedeki su miktarının yeterli olduğu.</li><li>- Çalışma supabının (A) . üzerinde konumlandırıldığını.</li><li>- Düdüklü tencerenizin düzgün şekilde kapatıldığını.</li><li>- Kapak lastiği (conta) veya gövde kenarının iyi durumda olduğunu.</li><li>- Lastiğin  doğru şekilde yerleştirildiğini.</li></ul>
<b>Supap yükseliyorsa ve pişirme işlemi sırasında hiçbir şey çıkmıyorsa:</b>	Bu ilk dakikalarda normaldir. Durum devam ederse, supap (D) inene kadar düdüklü tencerenizi soğuk suya tutun. Çalışma supabını (A) - <b>şek. 16</b> ve buhar çıkış borusunu - <b>şek. 17</b> temizleyin ve güvenlik supabının bilyesinin kolay şekilde indiğini kontrol edin - <b>şek. 18</b> .



Sorunlar	Öneriler
<b>Kapak çevresinden buhar sızıntısı varsa, aşağıdakileri kontrol edin:</b>	Kapağın iyice kapandığını. Kapak lastiğinin (contanın) kapağa doğru şekilde yerleştirildiğini. Lastiğin iyi durumda olduğunu; gerekirse değiştirin. Kapak, kapak lastiği (conta) ve kapaktaki lastik yuvasının temiz olduğunu. Gövdenin kenarının iyi durumda olduğunu.
<b>Kapağı açamazsanız:</b>	Supabın (D) alt konumda olduğunu kontrol edin. Değilse, basıncı düşürün, gerekirse, düdüklü tencerenizi soğuk suyun altında yeniden soğutun. Supaba (D) asla müdahale etmeyin. Suyun altına tutun ve kurulamadan kapağını koyun - <b>şek. 7 - 15</b> ve kapaktaki olukların iyice oturduğundan emin olun.
<b>Gıdalar pişmezse veya yanarsa, aşağıdakileri kontrol edin:</b>	Pişirme süresi. Isı kaynağı gücü. Çalışma supabının (A) doğru konumlandırılması. Sıvı miktarı.
<b>Düdüklü tencerenizde gıdalar yanarsa:</b>	Yıkamadan önce gövdeyi suda bekletin. Asla çamaşır suyu veya kloraklı ürünler kullanmayın.
<b>Güvenlik sistemlerinden biri devreden çıkarsa:</b>	Isı kaynağını kapatın. Düdüklü tencerenizi hareket ettirmeden soğumaya bırakın. Güvenlik sapının inmesini bekleyin ve kapağı açın. Çalışma supabını (A), buhar çıkış borusunu , güvenlik supabını ve kapak lastiğini (contayı) kontrol edin ve temizleyin. Doldurma koşullarına doğru şekilde uyulduğundan emin olun. Arıza devam ederse cihazınızın bir Anlaşmalı TEFAL Servis Noktası tarafından kontrol edilmesini sağlayın.
<b>Oksitlenme izlerinin oluştuğunu gözlemlerseniz:</b>	Yüksek performanslı paslanmaz çelik kullanımı bu uç durumlarda oksitlenmenin oluşmasını engellemez. Oksitlenme izlerini fark ederseniz, düdüklü tencerenizi tekrar kullanmadan önce aşındırıcı bir süngerle izleri ortadan kaldırın.

# Piřirme sűreleri tablosu

## Sebzeler

		<b>TAZE Supap pozisyonu</b> 
Balkabađı (pűre)		8 dak.
Bezelye		1 dak. 30sn
Brokoli		3 dak.
Brűksel lahanası		7 dak.
Buğday (Kuru sebze)		14 dak.
Enginar		14 dak.
Havuç (Halka halinde)		7 dak.
Ispanak		3 dak.
Kabak		8 dak.
Karnabahar		3 dak.
Kereviz		10 dak.
Kırmızı pancar		20-25 dak.
Kuşkonmaz		4 dak.
Mantar (Bűtűn)		1 dak. 30sn
Nohut (Kuru sebze)		12 dak.
Patates elma		6 dak.
Pırasa halka		2 dak. 30'
Pirinę (Kuru sebze)		7 dak.
şalgam		6 dak.
Taze fasulye		8 dak.
Yarı kuru fasulye		18 dak.
Yeşil lahana	Kıyılmış	6 dak.
	Yaprakları ayrılmış	7 dak.
Kırmızı mercimek		5 dak.
Maş fasulyesi		2 dak. 30sn

## Etler - Balıklar

		<b>TAZE Supap pozisyonu</b> 
Dana (rosto 1 kg)		15 dakika
Kuzu ( 1.3 kg but)		30 dakika
Levrek balığı (0,6 kg fileto)		4 dakika
Somon (0,6 kg 4 dilim)		6 dakika
Tavuk (Bűtűn 1.2 kg)		25 dakika
Ton balığı (4 dilim 0,6 kg)		7 dakika

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

TEFAL S.A.S. - 21260 Selongey  
FRANCE