



SEB CONSEIL

Pour toute information complémentaire
Voor bijkomende info
Für weitere Auskünfte

F

www.seb.fr

N°Azur 0 810 211 021

PRIX APPEL LOCAL

Email : consommateurs@seb.fr

B

www.seb.be

tel.: 070/ 23 31 59

Email : infoconsommateurs@be.groupeseb.com

Email : consumenteninfo@be.groupeseb.com

Septembre 2006

Réf. : 4134290

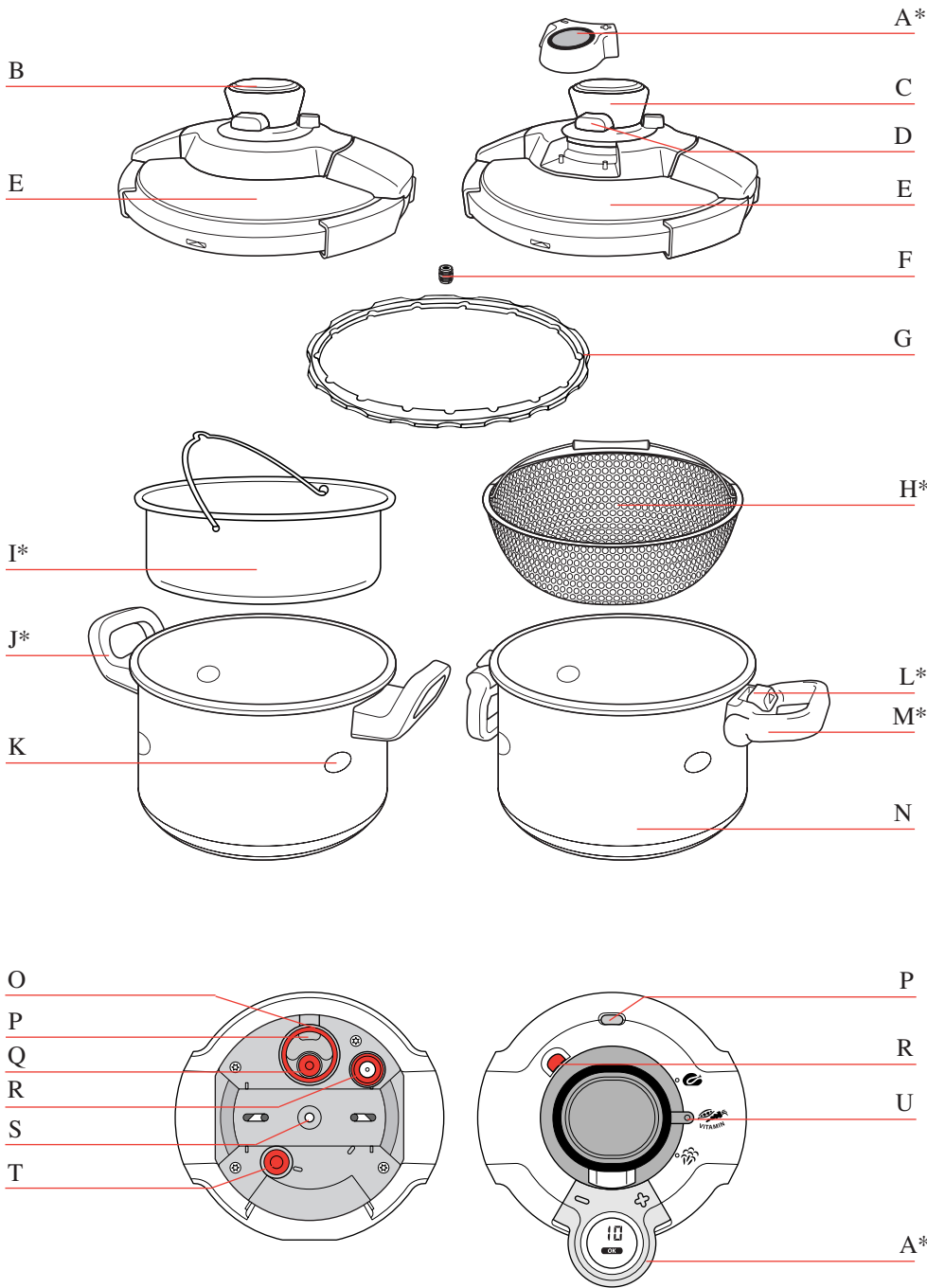


Clipso
Clipso Modulo
Clipso Control
Clipso Control+

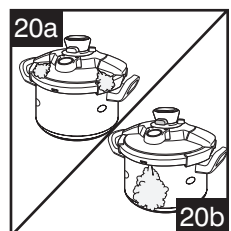
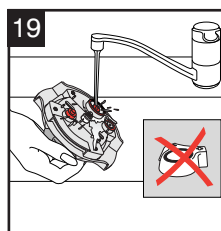
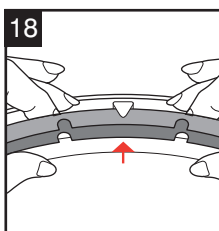
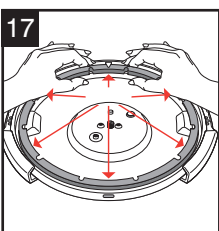
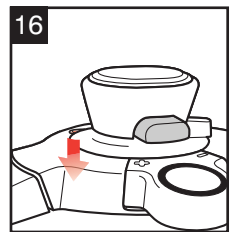
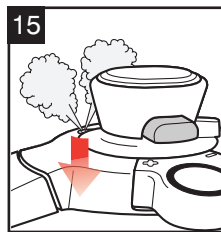
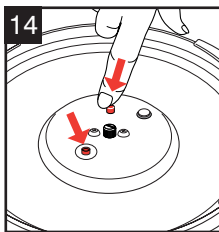
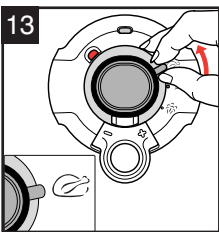
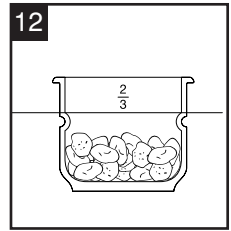
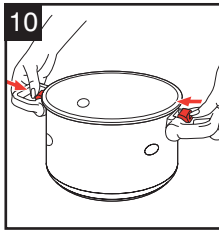
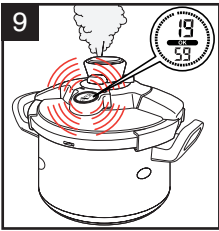
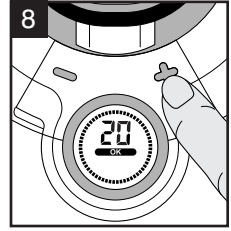
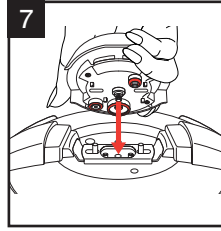
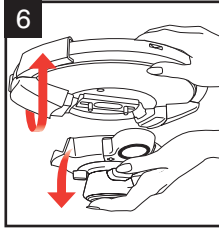
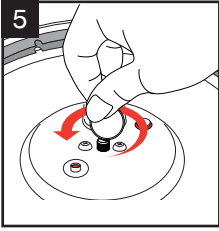
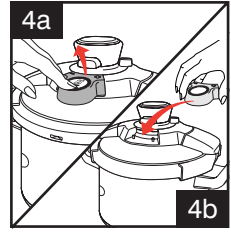
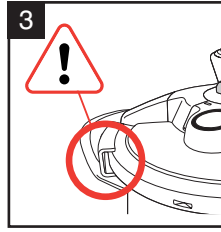
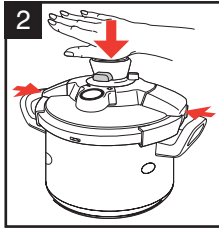
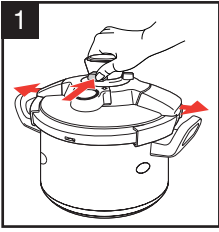
Cocotte
Snelkookpan
Schnellkochtopf



Guide de l'utilisateur
Gebruiksaanwijzing
Bedienungsanleitung



* selon modèle - afhankelijk van het model - je nach Modell



PRÉCAUTIONS IMPORTANTES

Pour votre sécurité cet appareil est conforme aux normes et réglementations applicables.

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. 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 ébouillantage peuvent résulter d'une utilisation inadéquate. Assurez-vous que la cocotte est convenablement fermée avant de la mettre en service.
- N'ouvrez jamais la cocotte en force. Assurez-vous que la pression intérieure est retombée.
- N'utilisez jamais votre cocotte sans liquide, cela la détériorerait gravement.
- Utilisez la(les) source(s) de chaleur compatible(s).
- Ne remplissez pas votre cocotte au-delà des 2/3.
- 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.
- Pour les viandes qui comportent une peau superficielle qui risque de gonfler sous l'effet de la pression (ex. langue de bœuf...), piquez la viande avant cuisson. En fin de cuisson, si la peau de la viande présente un aspect gonflé, attendez avant de la ressortir de la cocotte.
- 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.
- 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 SEB correspondant à votre modèle. En particulier, utilisez une cuve et un couvercle SEB.
- 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

* selon modèle

**12 - Wenn es Ihnen nicht gelingt, die Griffe in die
Gebrauchsposition zu stellen, überprüfen Sie:**

- ob der Entriegelungsknopf nicht klemmt.
- Wenn das Phänomen anhält, lassen Sie Ihren Schnellkochtopf bei einem Offiziellen SEB Kundendienstzentrum überprüfen.

**13 - Wenn es Ihnen nicht gelingt, die Griffe
abzuklappen:**

- Versichern Sie sich, dass Sie die Entriegelungsknöpfe der Griffe stark genug drücken.

Schéma descriptif

A - Minuteur*
B - Bouton de fermeture
C - Pommeau de couvercle
D - Bouton d'ouverture
E - Couvercle inox
F - Écrou de fixation du module
G - Joint
H - Panier Vitamine*
I - Panier vapeur*
J - Poignée de cuve fixe*
K - Supports intégrés
L - Bouton de déverrouillage*

M - Poignée de cuve rabattable*
N - Cuve inox

Module de commande

O - Joint d'étanchéité du conduit d'évacuation de la vapeur
P - Conduit d'évacuation de la vapeur
Q - Soupape de fonctionnement
R - Indicateur de présence de pression
S - Axe de fixation du module de commande
T - Soupape de sécurité
U - Sélecteur de pression

1 - Caractéristiques

Diamètre du fond de la cocotte

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

Informations normatives

Pression de fonctionnement : 80 kPa.

Pression maximum de sécurité : 140 kPa.

Sources de chaleur compatibles



- 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.**

Pièces détachées SEB

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

2 - Ouverture

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

3 - Fermeture

- 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 - **Fig 3**

4 - Module de commande

Pour détacher le module de commande du couvercle

- Retirer le minuteur* - Fig 4a
- 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 - Fig 5 - 6

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 - Fig 7
- 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.

5 - Minuteur électronique*

Utilisation

- Mettez le minuteur en place - Fig 4b
 - Pour allumer le minuteur, appuyez sur la touche (+) ou (-).
 - Pour la sélection du temps de cuisson (59 minutes maximum), appuyez sur la touche (+) ou (-).
 - Appuyez en continu, pour un défilement plus rapide.
 - Une fois le temps de cuisson défini, le symbole OK s'affiche après quelques secondes - Fig 8
 - 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 9
 - 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 - Fig 4a

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

Hg 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.

- Pour refermer le bouchon de pile, ne forcer pas au-delà des butées.

- En cas de perte, vous pouvez vous procurer un autre minuteur dans tous nos Centres Service Agréés SEB.

6 - 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 10

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

- La position "poignées rabattues" ne sert qu'au rangement du produit.

 **Ne placez jamais votre cocotte poignées rabattues sur une source de chaleur - Fig 11**

Pour mettre les poignées en position d'utilisation

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

7 - Remplissage

- **Minimum** : Mettez toujours une quantité minimale de liquide au moins égale à 25 cl (2 verres).
- **Maximum** : Ne remplissez jamais votre cocotte au-delà des 2/3 de la hauteur de la cuve - Fig 12

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.

8 - Utilisation du panier Vitamine/ vapeur

Pour une cuisson vapeur

1 ou 2 paniers Vitamine/vapeur (selon modèle).

■ Posez le panier sur les supports intégrés prévus à cet effet.

■ Versez 75 cl d'eau dans le fond de la cuve.

■ 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 sur les supports intégrés.

Pour les modèles équipés de 2 rangées de 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.

Les aliments placés dans le panier

Vitamine/vapeur ne doivent pas toucher le couvercle.

9 - Première utilisation

■ Remplissez d'eau jusqu'au 2/3 de la cuve - Fig 12

■ Fermez la cocotte.

■ Positionnez le sélecteur de pression sur  - Fig 13

■ Posez la cocotte sur une source de chaleur réglée à sa puissance maximum.


Veillez à ce que le conduit d'évacuation de la vapeur ne soit pas dirigé vers vous.

■ 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.

■ 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.

10 - 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 14

■ Fermez le couvercle.

■ Positionnez le sélecteur de pression comme indiqué dans votre recette.

Légumes	Viandes / Poissons
 	

■ 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 et l'apparition de gouttelettes autour de l'indicateur de présence de pression avant la montée de ce dernier - Fig 15

■ Dès que l'indicateur de présence de pression s'élève, vous ne pouvez plus ouvrir votre cocotte.

11 - Pendant la cuisson


■ 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 - Fig 9 Vous pouvez ensuite prendre le minuteur avec vous.

□ Votre minuteur 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.

* selon modèle

12 - Fin de cuisson

- Dès que le temps de cuisson est écoulé, coupez la source de chaleur.
- Une fois la source de chaleur éteinte, vous avez deux possibilités :
- **Décompression lente** : tournez progressivement le sélecteur de pression jusqu'à la position .

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

■ Décompression rapide :

 *Retirez le minuteur* avant cette opération.*

- Placez votre cocotte sous un robinet d'eau froide en dirigeant le jet sur la partie métallique du couvercle.
- Lorsque l'indicateur de présence de pression redescend : votre cocotte n'est plus sous pression - Fig 16
- Vous pouvez alors ouvrir la cocotte.

13 - Nettoyage et entretien

 *Retirez le minuteur* avant le nettoyage de la cocotte.*

- 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.

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.

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 machoires écartées.
- Pour une parfaite étanchéité veillez à ce que le joint se glisse complètement sous chacune des butées - Fig 17 - 18 en appuyant et poussant avec votre doigt en direction du rebord du couvercle.




Pour ranger votre cocotte

- Retournez le couvercle sur la cuve, assurez-lui une position stable.

Pour nettoyer le module de commande

 *N'ouvrez jamais le module de commande.*

 *N'oubliez pas d'enlever le minuteur*.*

- Retirez le module de commande du couvercle - Fig 5 - 6
 - Contrôlez à l'œil et au jour que le conduit d'évacuation de la vapeur n'est pas obstrué. S'il l'est, débouchez-le à l'aide d'un coton tige puis passez-le sous l'eau - Fig 19
 - Lavez le module de commande sous un filet d'eau.
 - Vérifiez la mobilité de la soupape de fonctionnement (sélecteur sur position  ou  ou ).
 - Vérifiez la mobilité du dispositif de sécurité - Fig 14
 - 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 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 SEB.

Pour le nettoyage du minuteur

- Lavez-le avec un chiffon doux et sec.

Sécurité

Votre Clipso est équipé de plusieurs dispositifs de sécurité, dont 2 à la surpression :

- **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.

Recommandations d'utilisation

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

2 - 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.

3 - Votre Clipso Control peut également fonctionner sans son minuteur.

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

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

6 - Attention au jet de vapeur.

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

8 - Ne laissez pas séjourner d'aliments dans votre cocotte.

9 - N'utilisez jamais d'eau de javel ou de produits chlorés, ceci altérerait la qualité de l'acier inoxydable.

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

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

12 - Changez votre joint de couvercle tous les ans.

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

14 - N'utilisez pas d'objet tranchant ou pointu pour effectuer le nettoyage des soupapes de fonctionnement et de sécurité.

Garantie

■ Votre nouvelle cocotte Clipso est garantie pendant 10 ans contre :

- tout défaut lié à la structure métallique du produit,
- toute dégradation prématurée du métal de base,

dans le cadre de l'utilisation préconisée par le mode d'emploi.

■ Cette garantie exclut :

- les dégradations consécutives à des utilisations négligentes : chocs, chutes, passage au four,
- les pièces d'usure : joint, poignées, panier, soupape de fonctionnement.

■ Seuls les Centres Service Agréés SEB sont habilités à vous faire bénéficier de cette garantie.

■ Veuillez consulter la liste SAV pour l'adresse du Centre Service Agréé SEB le plus proche de chez vous.

SEB répond à vos questions


1 - 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.


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

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

3 - Si l'indicateur de présence de pression ne monte pas :

- Ceci est normal pendant les premières minutes.
- Si le phénomène persiste, vérifiez que :
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.
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.

4 - 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 :

- Positionnez le sélecteur de pression sur  :
- 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.

5 - Si de la vapeur s'échappe autour du module de commande : vérifiez :

- 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.

6 - Si la vapeur fuit autour du couvercle : vérifiez :

- 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.

7 - Si un des systèmes de sécurité (soupape de sécurité ou joint) se déclenche :

- 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.

8 - Si vous ne pouvez pas ouvrir le couvercle :

- 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.

9 - Si les aliments ne sont pas cuits ou s'ils sont brûlés : vérifiez :

- Le temps de cuisson.
- La puissance de la source de chaleur.
- Le bon positionnement du sélecteur de pression.
- La quantité de liquide.

10 - Si des aliments ont brûlé dans la cocotte :

- Laissez tremper votre cuve quelque temps avant de la laver.
- N'utilisez jamais d'eau de javel ou de produits chlorés.

11 - Si des bips réguliers sont émis et que le temps de cuisson clignote :

- Vérifiez que le minuteur est bien mis en place sur le module de commande.

12 - Si vous n'arrivez pas à mettre les poignées en position d'utilisation : vérifiez que :

- Le bouton de déverrouillage est mobile.
- Si le phénomène persiste, faites vérifier votre cocotte par un Centre de Service Agréé SEB.

13 - Si vous n'arrivez pas à rabattre les poignées : ne forcez pas.

- Assurez-vous que vous appuyez à fond sur les boutons de déverrouillage des poignées.

BELANGRIJKE VOORZORGSMAATREGELEN

Voor uw veiligheid beantwoordt dit apparaat aan de toepasselijke normen en regelgevingen.

Neem de tijd om alle instructies rustig door te lezen en houd u aan de ‘Gebruiksaanwijzing’.

- Zoals bij elk kookapparaat, dient u nauwlettend toezicht te houden als u de snelkookpan in de buurt van kinderen gebruikt.
- Zet de snelkookpan niet in een warme oven.
- Verplaats de snelkookpan als deze onder druk staat met de grootste zorg. Raak de warme oppervlakken niet aan. Gebruik de handgrepen en knoppen. Gebruik zo nodig ovenhandschoenen.
- Gebruik uw snelkookpan niet voor een ander doel dan waarvoor deze bestemd is.
- Uw snelkookpan werkt onder druk. Verkeerd gebruik kan letsel door kokend water veroorzaken. Controleer of de snelkookpan goed gesloten is voordat u deze onder druk brengt.
- Het openen van de snelkookpan nooit forceren. De pan kan alleen geopend worden als de druk helemaal van de pan is.
- U dient minimaal 0,25 dl vocht in de pan te doen bij bereiding van vlees en groente.
- Vul de snelkookpan nooit voor meer dan 2/3.
- Bij voedingswaren die tijdens het koken uitzetten, zoals rijst, gedroogde groenten of compotes, ... mag de snelkookpan maar tot de helft gevuld worden.
- Gebruik de snelkookpan altijd op een voor de pan geschikte warmtebron.
- Voor de bereiding van vlees met een vel dat onder invloed van de druk kan opzwellen (bijv. rundertong) het vlees voor het koken prikken. Na het bereiden, als het vel er nog opgezwollen uitziet, wachten alvorens het vlees uit de snelkookpan te halen.
- Bij bereiding van voedingswaren die een dikke massa vormen (spliterwtten, rabarber etc.), de snelkookpan vóór het openen zacht schudden om te voorkomen dat de inhoud uit de pan spat.
- Controleer vóór elk gebruik of de ventielen niet verstopt zijn.
- Gebruik uw snelkookpan niet om onder druk in olie te bakken.
- Kom niet aan de veiligheidssystemen, behalve om een schoonmaak of onderhoudsbeurt volgens de gebruiksaanwijzing uit te voeren.
- Vervang de rubbering van het deksel elk jaar.
- Bewaar geen zure of zoute levensmiddelen voor of na het koken in uw snelkookpan.
- Alcohol dampen zijn ontvlambaar. Houd de snelkookpan daarom goed in de gaten als u recepten op basis van alcohol bereidt.
- Zoals bij elk kookapparaat dient u nauwlettend toezicht te houden als u de snelkookpan in de buurt van kinderen gebruikt.
- Plaats de snelkookpan niet op een warmtebron wanneer de handgrepen zijn ingeklapt*.

Bewaar deze instructies

Beschrijvend schema

A - Timer*
B - Sluitknop
C - Dekselgreep
D - Openingsknop
E - Deksel
F - Bevestigingsbout van de bedieningsmodule
G - Rubberring
H - Vitaminemandje*
I - Stoommandje*
J - Handgreep pan*
K - Ingebouwde houders
L - Ontgrendelingsknop*

M - Inklapbare handgreep pan*
N - Pan

Onderaanzicht

O - Rubberring van het stoomafvoerpijpie
P - Stoomafvoerpijpie
Q - Bedrijfsventiel
R - Drukverklikker
S - Bevestigingsas van de bedieningsmodule
T - Veiligheidsventiel
U - Bedieningsknop

1 - Kenmerken

Diameter van de bodem van de snelkookpan

Inhoud	Ø Pan	Ø Bodem	Clipso	Modellen		
				Clipso Control	Clipso Control+	Clipso Modulo
4,5 L	22 cm	18 cm	P41306	P41006	-	-
6 L	22 cm	18 cm	-	P41007	P41107	P40807
4,5 L	25 cm	20 cm	-	P41012	-	-
8 L	25 cm	20 cm	-	P41014	P41114	P40814
10 L	25 cm	20 cm	-	P41015	P41115	P40815

Technische informatie

Maximale bedrijfsdruk: 80 kPa.

Maximale veiligheidsdruk: 140 kPa.

Passende warmtebronnen



- De roestvrijstalen modellen kunnen op alle warmtebronnen inclusief inductie, gebruikt worden.
- Als u een elektrische kookplaat gebruikt, kies dan een kookplaat die dezelfde (of een iets kleinere) diameter heeft als de bodem van uw pan.
- Gebruikt u een keramische kookplaat, zorg er dan voor dat de bodem van de pan absoluut schoon is.
- Als u op gas kookt, mag de vlam nooit groter zijn dan de diameter van de bodem van de pan.
- Zorg op iedere warmtebron dat uw snelkookpan goed in het midden staat.

 **Laat de pan niet leeg verwarmen, hierdoor zou het product kunnen beschadigen.**

SEB onderdelen

- Voor het vervangen van andere onderdelen of voor reparaties dient u contact op te nemen met de consumentenservice van SEB.
- Gebruik alleen originele SEB onderdelen die met uw model overeenstemmen.

2 - Het openen

- Druk op de openingsknop van het deksel, de klemmen gaan uit elkaar - **Fig 1**
- Til het deksel op.

3 - Het sluiten

- Plaats het deksel op de pan en zorg dat de snelkookpan goed afgesloten wordt.
- Druk op de sluitknop van het deksel - **Fig 2**
- Het is normaal dat in de gesloten stand het deksel vrij op de pan draaien kan.
- De klemmen moeten contact maken met de rand van het deksel - **Fig 3**

4 - Bedieningsmodule

Voor het losmaken van de bedieningsmodule van het deksel

- Verwijder de timer* - Fig 4a
- Keer het deksel om.
- Draai de bevestigingsmoer van de module los met een muntstuk en houd daarbij de module vast met uw andere hand - Fig 5 - 6

Voor het bevestigen van de bedieningsmodule op het deksel

- Plaats de module op het deksel en zorg dat u daarbij niet op de openingsknop drukt en dat de delen van de module zich tegenover de gaten van het deksel bevinden - Fig 7
- Draai het geheel om en houd de module daarbij op het deksel, draai de bevestigingsmoer weer vast met een muntstuk.
- De bedieningsmodule kan slechts in één richting geplaatst worden.

5 - Elektronische timer*

Gebruik

- Zet de timer op zijn plaats - Fig 4b
- Druk voor het inschakelen van de timer op de toets (+) of (-).
- Druk voor het selecteren van de kooktijd (maximaal 59 minuten) op de toets (+) of (-).
- Houd de knop ingedrukt voor een snellere selectie.
- Wanneer u de kooktijd heeft ingesteld, verschijnt het symbool OK na enkele seconden - Fig 8
- De timer telt de kooktijd af zodra de juiste temperatuur bereikt is. Wanneer het aftellen begint, hoort u een korte serie pieptonen - Fig 9
- Vanaf dit moment kunt u de timer van de snelkookpan halen.
- Het inschakelen van de timer staat los van het ontsnappen van de stoom via het stoomafvoerpijpje: afhankelijk van de hoeveelheid voedsel en het verwarmingsvermogen, kan dit ervoor of erna plaatsvinden.
- U heeft de mogelijkheid om op ieder moment de kooktijd te verhogen of te verlagen, zelfs tijdens het aftellen, door te drukken op de toets (+) of (-).
- Aan het einde van de kooktijd: wanneer het aftellen klaar is, waarschuwt de timer u door middel van een geluidssignaal. Voor het uitschakelen van het geluidssignaal drukt u één keer op de toets (+) of (-). De timer gaat automatisch uit.

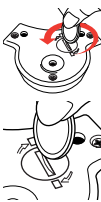
- **Verwijderen:** druk op de voorzijde van de timer om hem los te maken en verwijder hem - Fig 4a

Vervangen van de batterij

- De levensduur van de batterij hangt af van de gebruiksfrequentie van de timer. Indien u echter constateert dat het display niet of minder goed leesbaar wordt, moet u de batterij verwijderen en wegwerpen.
- Verwijder de lege batterij om het milieu te beschermen. Werp hem niet weg met het huishoudelijk afval, maar breng hem naar een gespecialiseerd inzamelcentrum. De batterij van de timer is namelijk een alkali-mangaan knoopcelbatterij. Deze bevat kwik. Deze voldoet aan de Europese regelgeving.
- U kunt de batterij met referentie LR 54 (1131) uit de timer vervangen of laten vervangen door een winkelier die dit soort diensten mag verlenen.




- Open voor het verwijderen van de batterij van uw timer het batterijvakje.
- Voor het sluiten van het batterijvakje deze niet verder vastdraaien dan mogelijk is.
- In geval van verlies kunt u een andere timer bestellen bij alle door SEB erkende Servicediensten.



6 - Inklapbare handgrepen*

 **Gelieve voor ieder gebruik de op de handgrepen aanwezige etiketten te verwijderen.**

Voor het inklappen van de handgrepen

- Druk op de ontgrendelingsknoppen van de handgrepen - Fig 10
-  **Probeer niet de handgrepen in te klappen zonder op de ontgrendelingsknoppen te drukken.**
- De stand "Ingeklapte handgrepe" dient alleen voor het opbergen van het product.

 **Plaats de snelkookpan niet op een warmtebron met "Ingeklapte handgrepen" - Fig 11**

Om de handgrepen in de gebruiksstand te zetten

- Klap de handgrepen omhoog totdat de "ontgrendelings-KLIK" hoort.

7 - Het vullen

- **Minimum:** Zorg dat er altijd minstens 25 cl vocht in de pan zit.
- **Maximum:** Vul de snelkookpan niet meer dan tot 2/3 van de panhoogte - Fig 12

* afhankelijk van het model

Voor bepaalde voedingswaren

■ Aangezien sommige voedingswaren, zoals rijst, gedroogde groenten of appelmoes, ... uitzetten tijdens het koken, mag de pan bij deze voedingswaren maar tot de helft gevuld worden.

8 - Gebruik van het Vitaminemandje

1 of 2 Vitaminemandjes*


- Schenk 75 cl (6 glazen) water in de ketel.
- Plaats het stoommandje op de (hiervoor bestemde) geïntegreerde steun.
- U kunt twee dingen tegelijk koken door de voedingsmiddelen op de bodem van de pan te plaatsen met minimaal 25 cl vloeistof en het stoommandje op de geïntegreerde steunen te plaatsen.

Voor de modellen die uitgerust zijn met twee rijen geïntegreerde steunen


- Indien u de beschikking heeft over twee tegelijk Vitamine mandjes kunt u twee etages tegelijk stomen.
- Plaats het eerste mandje op de onderste rij en laat het mandje hierbij licht hellen.
- Plaats vervolgens het tweede mandje op de bovenste rij.

 **De voedingswaren in het vitamine- / stoommandje mogen het deksel niet aanraken.**

9 - Eerste gebruik

- Vul de pan tot 2/3 van het maximum met water - Fig 12
- Sluit de snelkookpan.
- Zet de druk keuzeknop op of  - Fig 13
- Plaats de snelkookpan op een warmtebron die op maximaal ingesteld staat.

 **Zorg dat het stoomafvoerpipje niet op u gericht is.**

- Stel de timer in op 15 minuten (zie het hoofdstuk Elektronische timer*).
- Wanneer er stoom begint te ontsnappen via het afvoerpipje dient u de warmtebron lager te zetten.
- Tel voor modellen zonder timer 15 minuten af.
- Wanneer deze 15 minuten zijn verlopen draait u de warmtebron uit.
- Zet vervolgens de druk keuzeknop geleidelijk op .
- Wanneer er niets meer door het afvoerpipje ontsnapt en de drukverklikker weer gedaald is opent u de snelkookpan.
- Neemt u de timer* van de daarvoor bestemde steun.




■ Spoel de snelkookpan onder stromend koud water af en droog hem af.

■ Reinig het mandje met lauw water en wat afwasmiddel.

□ NB: vlekken op de bodem aan de binnenzijde van de pan tasten de kwaliteit van het metaal niet aan. Het betreft kalkafzetting. Om dit te verwijderen, kunt u een schuursponsje en wat verdunde azijn gebruiken.




10 - Vóór het koken

■ Voor af aan elk gebruik dient u te controleren of de bedieningsmodule op juiste wijze is bevestigd (bevestigingsbout goed aangedraaid).

■ Controleer voor ieder gebruik of het bedrijfsventiel (keuzeschakelaar op  of  of ) en het veiligheidsventiel aan de binnenzijde van het deksel vrij kunnen bewegen - Fig 14

■ Sluit het deksel.

■ Zet de druk keuze knop op de stand die overeenkomt met het gerecht wat u gaat bereiden

Groenten	Kip/Ontdooien
 	

■ Programmeer uw timer*.

■ Plaats de snelkookpan op de warmtebron op maximaal.

■ Het is normaal dat er stoom ontsnapt en dat er druppeltjes verschijnen rond de drukverklikker voordat deze omhoog komt - Fig 15

■ Zodra de drukverklikker omhoog komt, kunt u de snelkookpan niet meer openen.

11 - Tijdens het koken


■ Wanneer er continue stoom ontsnapt uit het afvoerpipje en dit vergezeld gaat van een regelmatig geluid (psssst), begint het koken, verminder dan de warmtebron.

■ Het aftellen van de kooktijd wordt automatisch ingeschakeld, er is dan een geluidssignaal te horen - Fig 9 U kunt vervolgens de timer* meenemen.

□ Uw timer* waarschuwt u door middel van een geluidssignaal dat de kooktijd voorbij is. Zet de warmtebron uit en druk op de toets (+) of (-) om het geluidssignaal van de timer uit te schakelen.

12 - Einde kookproces

■ Wanneer de warmtebron eenmaal uit staat, kunt u twee dingen doen :

■ **Geleidelijke drukafname:** : draai de druk keuzeknop geleidelijk tot in de stand .

 **Indien u tijdens het ontsnappen van de stoom ongebruikelijke spatten opmerkt: zet de keuzeschakelaar op stand  of  en laat vervolgens de stoom langzaam ontsnappen, waarbij u er op let of u geen spatten waarneemt.**

■ **Snelle drukafname :**

 **Verwijder de timer* voor deze handeling.**

■ Plaats uw snelkookpan onder de kraan met stromend koud water waarbij u de waterstroom op het metalen deel van het deksel richt.

■ Wanneer de drukverklapper een verlaagde druk aangeeft staat de snelkookpan niet langer onder druk

- **Fig 16**

■ U kunt nu de snelkookpan openmaken.

13 - Schoonmaken en onderhoud

 **Verwijder de timer* alvorens de snelkookpan schoon te maken.**

■ Was uw snelkookpan na elk gebruik.

□ Voor de modellen met inklapbare handgrepen raden wij u aan de snelkookpan schoon te maken met de inklapbare handgrepen.

In de afwasmachine

■ De pan en het mandje zijn vaatwasmachinebestendig, **mits u de timer en de rubberring van het deksel uitgenomen heeft.**

Handmatig wassen

■ Was de pan met lauwwater en een beetje afwasmiddel. Voor de binnenkant kunt u een schuursponsje gebruiken.

■ Neem de rubberring van het deksel uit en was deze met water en een beetje afwasmiddel.

■ Was het deksel in water met afwasmiddel en een spons.

■ Laat hierna het deksel uitlekken.

Het terug plaatsen van de rubberring

■ Voor beter zicht dient u dit met het deksel in de open stand te doen, dwz met geopende kaken.

■ Om een perfecte sluiting te garanderen dient u de rubberring geheel onder alle steuntjes van het deksel te duwen - **Fig 17 - 18**

Opbergen van uw snelkookpan

■ Plaats het deksel ondersteboven op de pan waarbij u voor een stabiele positie zorgt door het deksel t.o.v. de pan wat te verschuiven.

Het schoonmaken van de bedieningsmodule

 **Open nooit de bedieningsmodule.**

 **Vergeet niet de timer* te verwijderen.**

■ Haal de bedieningsmodule van het deksel

- **Fig 5 - 6**

■ Controleer bij daglicht met het blote oog of het stoomafvoerpipje niet verstopt is. Indien het verstopt is kunt u het ontpoppen met een wattenstaafje waarna u het geheel onder de kraan afspoelt - **Fig 19**

■ Was de bedieningsmodule onder een dun straaltje water.

■ Controleer of het bedrijfsventiel vrij kan bewegen (keuzeschakelaar op stand  of  of ).

■ Controleer de beweeglijkheid van het veiligheidsventiel - **Fig 14**

■ U kunt de bedieningsmodule ook in de afwasmachine wassen.

■ Controleer of de rubberringen van de module op de juiste plaats zitten.

Indien deze rubberringen ontbreken of beschadigd zijn kunnen er onder de module lekkages optreden tijdens het gebruik van uw Clipso Control snelkookpan. De vorm van de afdichtringen maakt het mogelijk ze gemakkelijk uit te nemen en weer in te brengen.

Indien nodig kunt u deze onderdelen bij een van de door SEB erkende consumentenservice verwerven.

Schoonmaken van de timer

■ Maak de timer met een droge zachte doek schoon.

* afhankelijk van het model

Veiligheid

Uw snelkookpan is uitgerust met meerdere beveiligingen waarvan twee voor overdruk:

- **Eerste beveiliging:** het veiligheidsventiel laat druk ontsnappen en stoom zal dan van onder de module ontsnappen - Fig 20a
- **Tweede beveiliging:** er ontsnapt stoom tussen het deksel en de pan - Fig 20b

Indien een van deze twee beveiligingen in werking treedt:

- Zet de warmtebron uit.
- Laat de snelkookpan afkoelen.
- Open de pan.
- Controleer en reinig het bedrijfsventiel, het stoomafvoerpijpe, het veiligheidsventiel en de rubberring.

Aanbevelingen voor het gebruik

1 - Voor het openen en sluiten moet de module verplicht op het deksel geplaatst zijn.

2 - Vergeet niet de warmtebron zachter te zetten wanneer er continu stoom uit het stoomafvoerpijpe komt.

3 - Uw snelkookpan kan ook zonder de timer werken.

4 - Plaats uw snelkookpan zodanig dat de openingsknop naar u wijst.

5 - Zoals bij ieder kookapparaat dient u de snelkookpan goed in gaten te houden als u deze gebruikt wanneer er kinderen in de buurt zijn.

6 - Tijdens de drukafname dient u uit te kijken voor ontsnappende stoom.

7 - Wanneer u de snelkookpan verplaatst dient u de handvaten van de pan te gebruiken. Gebruik hiervoor nooit het handvat van het deksel.

8 - Laat nooit voedingsmiddelen in uw pan staan.

9 - Gebruik nooit bleekwater of gechloreerde producten, dit kan het roestvrijstaal aantasten.

10 - Doe de timer en de rubberring nooit in de afwasmachine.

11 - Dompel het deksel nooit in water onder wanneer de bedieningsmodule er nog opzit.

12 - Vervang de rubberring van het deksel één keer per jaar.

13 - Laat uw snelkookpan na 10 jaar gebruik in een door SEB erkende consumentenservice nakijken.

14 - Gebruik geen scherpe of puntige voorwerpen om het bedrijfs- of veiligheidsventiel schoon te maken.

Garantie

- Uw nieuwe SEB snelkookpan heeft een garantieperiode van 10 jaar tegen:
 - gebreken aan de metalen structuur van het product,
 - voortijdige aantasting van het basismetaleel bij gebruik conform aan de gebruiksaanwijzing.
- Deze garantie dekt niet:
 - aantastingen als gevolg van verkeerd gebruik: stoten, laten vallen, gebruik in oven;
 - aan slijtage onderhevige onderdelen: rubberring, handvaten, mandjes, bedrijfsventiel.
- Alleen door SEB erkende consumentenservice zijn gemachtigd u van deze garantie te laten profiteren.
- Voor adressering: zie het garantieformulier.

Vragen en antwoorden

1 - Indien u het deksel niet kunt sluiten:

- Controleer of de kaken goed open staan alvorens het deksel op de pan te plaatsen.
- Controleer of de rubberring goed op zijn plaats zit.


2 - De snelkookpan is verwarmd terwijl er geen vocht in de pan zat:

- Laat uw snelkookpan nakijken door een door SEB erkende Servicedienst.

3 - Indien de drukverklikker niet omhoog komt:

- Dit is normaal tijdens de eerste minuten.
- Indien dit niet overgaat, controleer dan of: De hoeveelheid vocht in de pan voldoende is.

De warmtebron krachtig genoeg is, zo niet: zet deze hoger.


De drukschakelaar is niet op  gezet.

De snelkookpan goed gesloten is. De klemmen moeten contact maken met de rand van het deksel.

De juiste plaats van de rubberring in het deksel. De schone en goede staat van de rubberring, indien nodig vervangen.

Controleer de schone staat van de drukverklikker en kijk na of deze vrij kan bewegen.

4 - Indien de drukpalletje is opgelopen en er komt tijdens het kookproces niets uit het afvoerpijpje :

- Zet de bedieningsknop op  :
- Indien niets ontsnapt, houdt u de snelkookpan onder de koude stromende kraan om druk te verminderen en maakt u vervolgens het bedrijfsventiel en het afvoerpijpje schoon.
- Indien er stoom ontsnapt is het drukniveau nog niet bereikt: zet de bedieningsknop opnieuw op de aanvankelijke afstelling.

5 - Indien er rondom de bedieningsmodule stoom ontsnapt: Controleer:

- Of de bedieningsmodule voldoende strak aangedraaid is.
- Het in goede staat verkeren en op de juiste wijze geplaatst zijn van de bedrijfs- en veiligheidsventielen en de rubberringen.

6 - Indien er rondom het deksel stoom ontsnapt: : Controleer:

- Of het deksel goed gesloten is.
- Of de rubberring van het deksel goed op zijn plaats zit.

- Of de rubberring schoon is en in goede staat verkeert, indien nodig vervangt u de rubberring.
- Of het deksel, het bedrijfsventiel en het veiligheidsventiel schoon zijn.
- Of de rand van de pan in goede staat verkeert.

Eén van de veiligheidssystemen (veiligheidsventiel of rubberring) treedt in werking:

- Doe de warmtebron uit.
- Laat de snelkookpan afkoelen.
- Open de pan.
- Controleer en reinig het overdrukventiel, de stoomuitlaat, het veiligheidsventiel en de rubberring.

8 - Indien u het deksel niet open krijgt:

- Controleer of de drukpalletje op de lage stand staat.
- Indien dit niet het geval is: verminder de druk, indien nodig kunt u de snelkookpan onder koud stromend water afkoelen.

9 - De etenswaren zijn niet gaar of aangebrand: controleer:

- De kooktijd.
- De kracht van de warmtebron.
- De goede plaatsing van de drukschakelaar.
- De hoeveelheid vocht.

10 - De snelkookpan is aangebrand:

- Laat de pan enige tijd weken, alvorens hem af te wassen.
- Gebruik nooit bleekmiddel of chloorhoudende middelen.

11 - Indien u regelmatig pieptonen hoort en de kooktijd knippert:

- Controleer of de timer goed op zijn plaats zit op de bedieningsmodule.

12 - Indien u de handgrepen niet in de gebruiksstand krijgt: : controleer of:

- De ontgrendelingsknop vrij bewegen kan.
- Laat uw snelkookpan nakijken door een door SEB erkende Servicedienst indien dit probleem blijft bestaan.

13 - Indien u er niet in slaagt de handgrepen in te klappen:

- Controleer of u de ontgrendelingsknoppen van de handgrepen volledig kunt indrukken.

WICHTIGE HINWEISE

Um Ihre Sicherheit zu gewährleisten, entspricht dieses Gerät den gültigen Normen und Bestimmungen.

Lesen Sie bitte die nachstehenden Hinweise sorgfältig durch und sehen Sie im Zweifelsfall in der “Bedienungsanleitung” nach.

- Wenn Kinder in der Nähe sind, dürfen Schnellkochtöpfe, wie alle anderen Kochtöpfe auch, nie ohne Aufsicht benutzt werden.
- Der Schnellkochtopf darf nicht in einen geheizten Backofen gestellt werden.
- Ein unter Druck stehender Schnellkochtopf darf nur unter Beachtung von Vorsichtsmaßnahmen transportiert werden. Berühren Sie die heißen Flächen nicht. Fassen Sie den Topf an den Griffen an. Benutzen Sie gegebenenfalls Handschuhe. Heben Sie ihren Schnellkochtopf niemals am Deckelverschluss hoch.
- Der Schnellkochtopf darf nur zu den vorgesehenen Zwecken verwendet werden.
- Da der Schnellkochtopf beim Kochen unter Druck steht, kann es bei unsachgemäßer Benutzung zu Verbrühungen kommen. Versichern Sie sich vor Inbetriebnahme, dass der Schnellkochtopf richtig verriegelt ist (siehe Kapitel Entriegeln –Verriegeln).
- Entriegeln Sie den Schnellkochtopf niemals unter Anwendung von Gewalt. Versichern Sie sich, dass er nicht mehr unter Druck steht.
- Nehmen Sie den Schnellkochtopf niemals leer in Betrieb, dies würde ihn schwer beschädigen.
- Verwenden Sie ausschließlich für Schnellkochtopf geeignete Herdplatten und Kochfelder.
- Füllen Sie Ihren Schnellkochtopf nie mehr als 2/3 voll.
- Bei der Zubereitung von Lebensmitteln, die sich während des Kochens ausdehnen, wie zum Beispiel Reis, getrocknetes Gemüse und Kompott, ... darf der Schnellkochtopf nicht höher als bis zur halben Höhe gefüllt werden.
- Nach der Zubereitung von Fleisch, das mit einer Haut überzogen ist, die sich unter Druckeinwirkung aufbläht (z. B. Kalbszunge), darf das Fleisch nicht eingestochen werden, solange die Haut aufgebläht ist, sie könnten sich verbrühen. Stechen Sie das Fleisch deshalb vor der Zubereitung ein.
- Bei der Zubereitung von mehligem Lebensmitteln (Trockenerbsen, Rhabarber...) darf der Schnellkochtopf vor dem Entriegeln des Deckels nicht stark geschüttelt werden, da sonst die Lebensmittel beim Öffnen des Deckels nach oben spritzen könnten.
- Versichern Sie sich vor jedem Gebrauch des Schnellkochtopfes, dass die Ventile und der Dampfaustritt nicht verstopft sind (siehe Kapitel Instandhaltung und Reinigung).
- Der Schnellkochtopf darf nicht zum Frittieren von Lebensmitteln in Öl verwendet werden.
- Beschränken Sie sich bei der Handhabung der Sicherheitssysteme auf die in den Kapiteln Reinigung und Instandhaltung aufgeführten Handgriffe und öffnen Sie in keinem Fall das Steuermodul.
- Die Deckeldichtung muss jedes Jahr ausgetauscht werden.
- Es dürfen ausschließlich die für das jeweilige Modell geeigneten Original-SEB-Ersatzteile verwendet werden.
- Säurehaltige und salzige Lebensmittel dürfen vor und nach ihrer Zubereitung nicht in dem Schnellkochtopf aufbewahrt werden.
- Da Alkoholdämpfe äußerst feuergefährlich sind, muss der Schnellkochtopf bei der Zubereitung von alkoholhaltigen Gerichten besonders sorgfältig überwacht werden.
- Stellen Sie Ihren Schnellkochtopf nie mit abgeklappten Griffen* auf eine Hitzequelle.

Bewahren Sie diese Hinweise auf

* Je nach Modell

Schemazeichnung

- A - Zeituhr*
- B - Verriegelungsknopf
- C - Deckelgriff
- D - Entriegelungsknopf
- E - Deckel
- F - Feststellschraube des Steuermoduls
- G - Dichtungsring
- H - Vitamineinsatz*
- I - Einsätze*
- J - Fest angebrachter Topfgriff *
- K - Integrierte Halter
- L - Entriegelungsknopf*

- M - Abklappbarer Griff des Topfes*
- N - Topf

Das Steuermodul

- O - Dichtungsring des Dampfaustritts
- P - Dampfaustritt
- Q - Garregler
- R - Druckventil
- S - Verriegelungsachse des Steuermoduls
- T - Sicherheitsventil
- U - Druckregler

1 - Eigenschaften

Durchmesser des Topfbodens - Model

Fassungs- vermögen	Ø Topfinneres	Ø Topfboden	Clipso	Edelstahlmodell		
				Clipso Control	Clipso Control+	Clipso Modulo
4,5 L	22 cm	18 cm	P41306	P41006	-	-
6 L	22 cm	18 cm	-	P41007	P41107	P40807
4,5 L	25 cm	20 cm	-	P41012	-	-
8 L	25 cm	20 cm	-	P41014	P41114	P40814
10 L	25 cm	20 cm	-	P41015	P41115	P40815

Normen und technische Angaben

Maximaler Betriebsdruck: 80 kPa.

Maximaler Sicherheitsdruck: 140 kPa.

Geeignete Hitzequellen



- Die Modelle aus Inox sind für alle Herdplatten sowie Induktionskochfelder geeignet.
- Bei Benutzung elektrischer Herdplatten muss darauf geachtet werden, dass deren Durchmesser genauso groß oder kleiner sein sollte als der Durchmesser des Bodens des Schnellkochtopfes.
- Bei Benutzung von Glaskeramik-Kochfeldern muss der Boden des Schnellkochtopfes sauber und rückständigefrei sein.
- Bei Benutzung eines Gasherdes ist zu vermeiden, dass die Gasflamme über den Rand des Schnellkochtopfes hinausschlägt.
- Achten Sie bei allen Kochfeldern und -platten darauf, den Schnellkochtopf in deren Mitte zu stellen.

Heizen Sie den Topf nicht leer auf, um Schäden an dem Gerät zu vermeiden.

Zubehörteile von SEB

- Falls andere Teile ausgetauscht werden müssen oder Reparaturen anfallen, so treten Sie bitte mit dem SEB-Kundendienst in Kontakt.
- Es dürfen nur für das jeweilige Modell geeignete Original-SEB-Ersatzteile verwendet werden.

2 - Öffnen

- Drücken Sie den Öffnungsknopf des Deckels und die Zargen gleiten auseinander - **Abb. 1**
- Heben Sie den Deckel ab.

3 - Schließen

- Setzen Sie den Deckel auf den Topf und versichern Sie sich, dass er richtig auf dem Gehäuse des Schnellkochtopf aufliegt.
- Drücken Sie den Schließknopf des Deckels - **Abb. 2**
- Es ist normal, dass sich der Deckel in geschlossener Position problemlos auf dem Topf drehen lässt.
- Die Zargen müssen sich in Kontakt mit den Rändern des Deckels befinden - **Abb. 3**

* Je nach Modell

4 - Steuermodul

Abnehmen des Steuermoduls vom Deckel

- Nehmen Sie den Timer ab* - **Abb. 4a**
- Drehen Sie den Deckel um.
- Halten Sie das Modul mit einer Hand fest und schrauben Sie die Feststellschraube des Moduls mit einer Münze auf - **Abb. 5 - 6**

Befestigen des Steuermoduls auf dem Deckel

- Setzen Sie das Modul auf den Deckel auf und achten Sie dabei darauf, den Öffnungsknopf nicht zu drücken. Passen Sie das Modul genau in die Öffnungen im Deckel ein - **Abb. 7**
- Drehen Sie den Deckel um und halten Sie dabei das Modul auf dem Deckel fest. Schrauben Sie die Feststellschraube des Moduls mit einer Münze wieder zu.
- Das Steuermodul kann nur in einer einzigen Richtung aufgesetzt werden.

5 - Elektronischer Timer*

Gebrauch

- Setzen Sie den Timer ein - **Abb. 4b**
 - Drücken Sie zum Anschalten des Timers die Taste (+) oder (-).
 - Drücken Sie zum Einstellen der Garzeit (höchstens 59 Minuten) die Taste (+) oder (-).
 - Bei anhaltendem Drücken laufen die Zahlen schneller vorbei.
 - Einige Sekunden nach dem Einstellen der Garzeit erscheint das Symbol OK - **Abb. 8**
 - Sobald die richtige Temperatur erreicht ist, läuft der Garzeit-Countdown des Timers an. Das Anlaufen des Timers wird durch eine kurze Reihe von Pieptönen angezeigt - **Abb. 9**
 - Der Timer kann ab diesem Moment vom Schnellkochtopf abgenommen werden.
 - Der Timer kann auch anlaufen, wenn kein Dampf aus dem Dampfaustritt entweicht: je nach dem Volumen der Lebensmittel und der Heizleistung kann er vor oder nach diesem anlaufen.
 - Sie können die Garzeit jederzeit, sogar während des Timer-Countdowns, durch einen Druck auf die Taste (+) oder (-) verkürzen oder verlängern.
 - Am Ende der Garzeit: wenn der Timer-Countdown beendet ist, gibt der Timer einen Signalton von sich. Drücken Sie, um das Signal zu stoppen, einmal auf die Taste (+) oder (-).
- Der Timer schaltet sich automatisch aus.

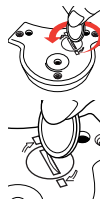
- **Abnehmen:** Drücken Sie auf das vordere Teil des Timers, um ihn abzuklipsen und nehmen Sie ihn anschließend ab - **Abb. 4a**

Auswechseln der Batterie

- Die Lebensdauer der Batterie hängt von der Häufigkeit ab, mit der der Timer benutzt wird. Sobald das Display ganz oder teilweise verschwimmt oder verschwindet, muss die Batterie herausgenommen und weggeworfen werden.



- Leisten Sie einen Beitrag zum Umweltschutz und werfen Sie die leere Batterie nach dem Entnehmen nicht in den normalen Hausmüll, sondern bringen Sie sie zu einem speziell dafür vorgesehenen Sammelplatz. Bei der Batterie des Timers handelt es sich um eine Alkalin- oder Mangan Knopfzelle, die Quecksilber enthält. Sie entspricht den europäischen Bestimmungen.
- Wechseln Sie die in dem Timer befindliche Batterie mit der Artikelnummer LR 54 (1131) selbst aus oder lassen Sie sie von einem geeigneten Fachhändler auswechseln.



- Öffnen Sie zum Entnehmen der Batterie des Timers das Batteriefach.
- Drücken Sie beim Schließen des Batteriefachs nicht dessen Ränder ein.
- Bei Verlust des Timers ist Ersatz in all unseren Offiziellen SEB Kundendienstzentren erhältlich.

6 - Abklappbare Griffe*

- **Entfernen Sie vor der Benutzung unbedingt alle Aufkleber von den Griffen.**

Abklappen der Griffe

- Drücken Sie die Entriegelungsknöpfe der Griffe - **Abb. 10**

- **Versuchen Sie nicht, die Griffe abzuklappen, ohne die Entriegelungsknöpfe zu drücken.**

- Die Position "Griffe abgeklappt" dient nur zur Aufbewahrung des Geräts.

- **Stellen Sie Ihren Schnellkochtopf niemals mit abgeklappten Griffen auf eine Hitzequelle** - **Abb. 11**

Die Griffe in die Gebrauchsposition stellen

- Klappen Sie die Griffe nach oben, bis diese hörbar einklicken.

7 - Füllmenge

- **Minimum:** Unterschreiten Sie nie die Mindestfüllmenge von 25 cl (2 Glas voll).
- **Maximum:** Füllen Sie Ihren Schnellkochtopf nie weiter als bis zu 2/3 der Topfhöhe - **Abb. 12**

Ausnahmen

- Bei der Zubereitung von Lebensmitteln, die sich während des Kochvorgangs ausdehnen, wie zum Beispiel Reis, getrocknetes Gemüse und Kompott, ... darf der Schnellkochtopf nicht höher als bis zur halben Höhe gefüllt werden.

8 - Benutzung des Vitamineinsatzes

1 oder 2 Einsätze (Je nach Modell)


- Hängen Sie den Dampfeinsatz in die dafür angebrachten Halterungen ein.
- Gießen Sie 75 cl (6 Glas) Wasser in den Topf.
- Sie können gleichzeitig verschiedene Lebensmittel garen. Füllen Sie dazu den Boden des Topfes mit Gargut und mindestens 25 cl Flüssigkeit und hängen Sie den Dampfeinsatz in die dafür vorgesehenen Halterungen.

Für die Modelle mit Halterungen für 2 Einsätze:

- Falls Sie über 2 Vitamineinsätze verfügen, so können Sie gleichzeitig zwei Dampfeinsätze übereinander einhängen.
- Hängen Sie den ersten Einsatz unten ein und legen Sie ihn ein wenig schief.
- Hängen Sie anschließend den zweiten Einsatz darüber ein.


 **Die Lebensmittel im Vitamin- / Dampfeinsatz dürfen den Deckel nicht berühren.**

9 - Erstbenutzung




- Der Topf darf nur bis maximal 2/3 seiner Höhe gefüllt werden - **Abb. 12**
- Verschließen Sie den Schnellkochtopf.
- Stellen Sie die Druckwählscheibe auf  - **Abb. 13**
- Stellen Sie den Schnellkochtopf auf eine auf die höchste Stufe aufgeheizte Herdplatte.

 **Achten Sie darauf, dass der Dampfaustritt nicht auf Sie gerichtet ist.**

- Stellen Sie den Timer auf 15 Minuten ein (siehe Kapitel Elektronischer Timer*).
- Sobald der Dampf durch den Dampfaustritt entweicht, stellen Sie bitte die Hitze kleiner.
- Für die Modelle ohne Timer: lassen Sie das Gerät 15 Minuten lang auf der Herdplatte.

- Schalten Sie die Herdplatten nach 15 Minuten ganz aus.
- Stellen Sie die **Druckwählscheibe** langsam auf .
- Wenn kein Dampf mehr aus dem Dampfaustritt entweicht und der Druckanzeiger keinen Druck mehr anzeigt, können Sie den Schnellkochtopf aufmachen.
- Können Sie jetzt die Zeituhr* abnehmen.
- Spülen Sie den Schnellkochtopf unter fließendem Wasser und trocknen Sie ihn ab.
- Reinigen Sie den Einsatz mit lauwarmem Wasser mit Spülmittel.
- Bitte beachten: Das Auftauchen von Flecken am Boden im Inneren des Topfes beeinträchtigt in keiner Weise die Eigenschaften des Metalls. Es handelt sich dabei um Kalkablagerungen. Zu ihrer Entfernung kann ein in ein wenig verdünnten Essig getauchtes Scheurpad benutzt werden.

10 - Vor dem Garvorgang

- Versichern Sie sich vor jeder Benutzung, dass das Steuermodul richtig fest sitzt (die Feststellschraube muss ganz angezogen sein).
- Versichern Sie sich vor jeder Benutzung, dass das Druckventil (Wählscheibe auf Position  oder  oder ) und das Überdruckventil auf der Innenseite des Deckels frei beweglich sind - **Abb. 14**
- Schließen Sie den Deckel.
- Stellen Sie die Garstufe wie in Ihrem Rezept angegeben ein.

Gemüse		Huhn / Auftaun
		

- Programmieren Sie den Timer*.
- Stellen Sie den Schnellkochtopf auf eine auf die höchste Stufe aufgeheizte Herdplatte.
- Es ist normal, wenn Dampf entweicht und um den Druckanzeiger herum kleine Tröpfchen erscheinen, bevor dieser nach oben steigt - **Abb. 15**
- Sobald der Druckanzeiger nach oben steigt, kann der Schnellkochtopf nicht mehr aufgemacht werden.

11 - Während der Garzeit


- Der Garvorgang setzt ein, sobald der Dampf ständig durch den Dampfaustritt entweicht und dabei ein hörbares Pscht von sich gibt, Regeln sie jetzt den Herd zurück.
- Der Timer-Countdown der Garzeit läuft automatisch an und es ertönt ein Signalton - **Abb. 9** Sie können den Timer jetzt mitnehmen.




* Je nach Modell

□ Ihr Timer gibt einen Signalton von sich, sobald die Garzeit abgelaufen ist. Stellen Sie die Hitzequelle aus und drücken Sie die Taste (+) oder (-), um den Signalton des Timers abzustellen.

12 - Am Ende der Garzeit

■ Nach dem Ausschalten des Herdes gibt es zwei Möglichkeiten:

■ **Langsame Druckreduzierung:** Drehen Sie die Wählscheibe langsam auf die Stufe .

 **Wenn bei der Druckreduzierung ungewohnte Spritzer auftreten: Stellen Sie die Wählscheibe wieder auf die Position  oder  und lassen Sie den Druck langsam abfallen. Achten Sie dabei darauf, dass keine Spritzer mehr auftauchen.**

■ **Schnelle Druckreduzierung:**

 **Nehmen Sie vor dieser Operation den Timer* ab.**

■ Stellen Sie den Schnellkochtopf unter fließend kaltes Wasser und richten Sie den Wasserstrahl auf das Metallteil des Deckels.

■ Sobald das Druckventil zurückgeht, steht Ihr Schnellkochtopf nicht mehr unter Druck - **Abb. 16**

■ Jetzt können Sie den Schnellkochtopf aufmachen.

13 - Reinigung und Instandhaltung

 **Nehmen Sie vor dieser Operation den Timer* ab.**

■ Reinigen Sie den Schnellkochtopf nach jeder Benutzung.

□ Für die Modelle mit abklappbaren Topfgriffen: Die Reinigung sollte am besten mit abgeklappten Griffen erfolgen.

In der Geschirrspülmaschine

■ Der Topf und der Einsatz können in der Geschirrspülmaschine gereinigt werden, **dazu müssen aber unbedingt das Zeituhr und die Deckeldichtung abgenommen werden.**

Spülen von Hand

■ Spülen Sie den Topf und den Einsatz mit lauwarmem Wasser und Spülmittel. Für das Topfinnere kann ein Scheuerschwamm verwendet werden.

■ Nehmen Sie den Dichtungsring vom Deckel ab und reinigen Sie ihn mit lauwarmem Wasser und Spülmittel.

■ Reinigen Sie den Deckel unter fließendem Wasser mit einem Schwamm und Spülmittel.

■ Lassen Sie den Deckel nach diesem Vorgang abtropfen.

Wiedereinsetzen des Dichtungsringes

■ Aus praktischen Gründen müssen die Clip-Einrichtungen des Deckels für diesen Vorgang offen stehen.

■ Um zu gewährleisten, dass der Schnellkochtopf absolut dicht schließt, versichern Sie sich bitte, dass der Dichtungsring unter den dafür vorgesehenen Halterungen liegt, indem Sie ihn mit einem Finger in Richtung Deckelrand unter die Halterungen schieben - **Abb. 17 - 18**

Lagerung des Schnellkochtopfes

■ Drehen Sie den Deckel um und legen Sie ihn so auf den Topf, dass er nicht verrutschen kann.

Reinigung des Steuermoduls




 **Machen Sie das Steuermodul nicht selbst auf.**

 **Vergessen Sie nicht, den Timer* abzunehmen.**

■ Entfernen Sie das Steuermodul aus dem Deckel - **Abb. 5 - 6**

■ Kontrollieren Sie bei hellem Licht, dass der Dampfaustritt nicht verstopft ist. Sollte er verstopft sein, reinigen Sie ihn bitte mit einem Wattestäbchen und spülen Sie ihn anschließend mit Wasser ab - **Abb. 19**

■ Reinigen Sie das Steuermodul unter einem Wasserstrahl.

■ Versichern Sie sich, dass das Druckventil nicht klemmt (Wählscheibe auf Position  oder  oder .

■ Versichern Sie sich, dass das Überdruckventil nicht verklemmt ist - **Abb. 14**

■ Das Steuermodul ist spülmaschinenfest.

■ Versichern Sie sich, dass die Dichtungsringe des Moduls richtig sitzen.

Falls diese Dichtungsringe fehlen oder beschädigt sind, kann während des Betriebs Dampf unter dem Modul Ihres Clipso Schnellkochtopfes entweichen. Die Dichtungsringe können leicht entfernt und ausgewechselt werden. Die Ersatzteile sind in den Offiziellen SEB Kundendienstzentren erhältlich.

Reinigung der Zeituhr

■ Reinigen Sie die Zeituhr mit einem weichen, trockenen Tuch.

Sicherheitshinweise

Ihr Schnellkochtopf verfügt über mehrere Sicherheitsvorrichtungen. Zwei davon schützen gegen eventuellen Überdruck:

- Das Überdruckventil lässt bei Überdruck unter dem Modul Dampf entweichen und reduziert so den Druck im Schnellkochtopf - **Abb. 20a**
- Außerdem kann im Falle von Überdruck Dampf zwischen dem Deckel und dem Topf entweichen - **Abb. 20b**

Falls sich eines dieser beiden Sicherheitssysteme aktiviert, raten wir zu folgender Vorgehensweise:

- Schalten Sie den Herd ab.
- Lassen Sie den Schnellkochtopf abkühlen.
- Öffnen Sie den Schnellkochtopf.
- Überprüfen und reinigen Sie das Ventil des Garreglers, den Dampfaustritt, das Sicherheitsventil und den Dichtungsring.

Benutzerhinweise

1 - Zum Öffnen und Schließen muss das Modul unbedingt auf dem Deckel angebracht sein.

2 - Vergessen Sie nicht, die Hitze herunterzuschalten, sobald regelmäßig Dampf aus dem Dampfaustritt entweicht.

3 - Ihr Schnellkochtopf kann auch ohne den Timer in Betrieb genommen werden.

4 - Stellen Sie den Schnellkochtopf so vor sich hin, dass der Entriegelungsknopf direkt vor Ihnen liegt.

5 - Der Schnellkochtopfmuss wie alle Kochgeräte streng überwacht werden, wenn er in der Nähe von Kindern benutzt wird.

6 - Seien Sie beim Abdampfen Ihres Schnellkochtopfes vorsichtig. Halten Sie nicht die Hand über den austretenden Dampf.

7 - Benutzen Sie zum Transport des Schnellkochtopfes immer die Griffe des Topfes und niemals den Knopf des Deckels.

8 - Lassen Sie keine Lebensmittel in dem Schnellkochtopf.

9 - Verwenden Sie niemals Chlorwasser oder chlorhaltige Produkte, welche die Qualität des rostfreien Stahls vermindern würden.

10 - Der Timer und der Dichtungsring sind nicht spülmaschinenfest.

11 - Lassen Sie den Deckel mit dem Steuermodul nie in Wasser einweichen.

12 - Wechseln Sie den Deckel-Dichtungsring jedes Jahr aus.

13 - Nach 10 Jahren sollten Sie Ihren Schnellkochtopf bei einem Offiziellen SEB Kundendienstzentrum überprüfen lassen.

14 - Verwenden Sie keine scharfen oder spitzen Gegenstände zur Reinigung des Druckventils und des Überdruckventils.

Garantie

■ Ihr neuer Schnellkochtopf von SEB hat eine Zehn-Jahres-Garantie. Diese deckt folgende Fälle ab:

- alle Schäden in Verbindung mit der Metallstruktur des Artikels,
- alle vorzeitigen Schäden am Grundmetall,

sofern der Schnellkochtopf gemäß der Bedienungsanleitung genutzt wurde.

■ Nicht von der Garantie abgedeckt sind:

- Schäden, die auf unsachgemäße Handhabung zurückzuführen sind: Stöße, Fallenlassen, in den heißen Herd stellen,

- Verschleißteile: Dichtungsring, Griffe, Einsätze, Ventil des Garreglers.

■ Die Garantie darf nur von Offiziellen SEB Kundendienstzentren erteilt werden.

■ Die Adresse des nächstgelegenen Offiziellen SEB Kundendienstzentrums kann der Kundendienstliste entnommen werden.

SEB hat die Antwort auf Ihre Fragen


1 - Der Deckel schließt nicht mehr:

- Überprüfen Sie, dass die Clips auch wirklich offen stehen, bevor Sie den Deckel auf den Topf setzen.
- Überprüfen Sie, dass der Dichtungsring richtig sitzt.


2 - Wenn der Schnellkochtopf ohne Flüssigkeit erhitzt wurde:

- Lassen Sie Ihren Schnellkochtopf bei einem Offiziellen SEB Kundendienstzentrum überprüfen.

3 - Wenn der Druckanzeiger nicht nach oben steigt:

- In den ersten Minuten ist das normal.
- Wenn das Phänomen anhält, überprüfen Sie: Ob sich eine ausreichende Flüssigkeitsmenge im Topf befindet, Ob die Hitzequelle stark genug eingestellt ist, wenn nicht, schalten Sie sie herauf, Ob die Druckwählscheibe nicht eingestellt ist auf , Ob der Schnellkochtopf richtig geschlossen ist. Die Zargen müssen sich in Kontakt mit dem Rand des Deckels befinden. Ob der Dichtungsring des Deckels richtig sitzt, Ob der Dichtungsring sauber ist und sich in gutem Zustand befindet. Wechseln Sie ihn gegebenenfalls aus. Versichern Sie sich, dass der Druckanzeiger sauber ist und nicht klemmt.

4 - Der Stift des Druckventils ist nach oben gestiegen und es entweicht während des Garvorgangs kein Dampf aus dem Dampfaustritt:

- Stellen Sie die Druckwählscheibe auf :
 - Falls kein Dampf entweicht, lassen Sie kaltes Wasser über den Schnellkochtopf laufen, um den Überdruck abzubauen. Reinigen Sie anschließend den Garregler und den Dampfaustritt.
 - Falls Dampf entweicht, ist der nötige Druck noch nicht erreicht: stellen Sie die Wählscheibe auf ihren ursprünglichen Stand zurück.

5 - Aus dem Umfeld des Steuermoduls entweicht Dampf: Mögliche Ursachen:

- Die Feststellschraube des Steuermoduls ist nicht richtig festgezogen.
- Die Dichtungsringe des Garregler- und Überdruckventils sind nicht in Ordnung oder nicht richtig eingelegt.

6 - Zwischen dem Deckelrand und dem Topfrand entweicht Dampf: Mögliche Ursachen:

- Der Deckel ist nicht richtig geschlossen.
- Die Deckeldichtung ist nicht richtig eingelegt.
- Die Deckeldichtung ist nicht ganz sauber oder nicht mehr in Ordnung, wechseln Sie sie gegebenenfalls aus.
- Der Deckel, das Sicherheitsventil oder das Ventil des Garreglers sind verschmutzt.
- Der Gesamtzustand des Topfes lässt zu wünschen übrig.

7 - Wenn eines der Sicherheitssysteme (Überdruckventil oder Dichtungsring) anspringt:

- Schalten Sie die Hitzequelle aus.
- Lassen Sie den Schnellkochtopf abkühlen.
- Machen Sie ihn auf.
- Überprüfen und reinigen Sie das Druckventil und den Dampfaustritt, das Überdruckventil und den Dichtungsring.

8 - Sie bekommen den Deckel nicht mehr auf:

- Überprüfen Sie, ob das Druckventil Druck anzeigt.
- Sollte es Druck anzeigen, so kühlen Sie den Schnellkochtopf bitte unter einem kalten Wasserstrahl ab.

9 - Wenn die Lebensmittel nicht durch oder angebrannt sind, überprüfen Sie:

- Die Garzeit,
- die Leistung der Hitzequelle,
- ob der Druckanzeiger richtig eingelegt ist,
- die Flüssigkeitsmenge.

10 - Wenn die Lebensmittel im Schnellkochtopf angebrannt sind:

- Lassen Sie den Topf einige Zeit einweichen, bevor Sie ihn reinigen.
- Verwenden Sie kein Bleichwasser und keine chlorhaltigen Produkte.

11 - Wenn das Gerät regelmäßige Signaltöne von sich gibt und die Garzeit blinkt:

- Überprüfen Sie, ob der Timer richtig auf dem Steuermodul sitzt.