

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

**SEB®**  
**Clipso® + Chef**

FR  
 AR

FR p. 1  
 AR p. 34



Guide de l'utilisateur  
 دليل الاستعمال

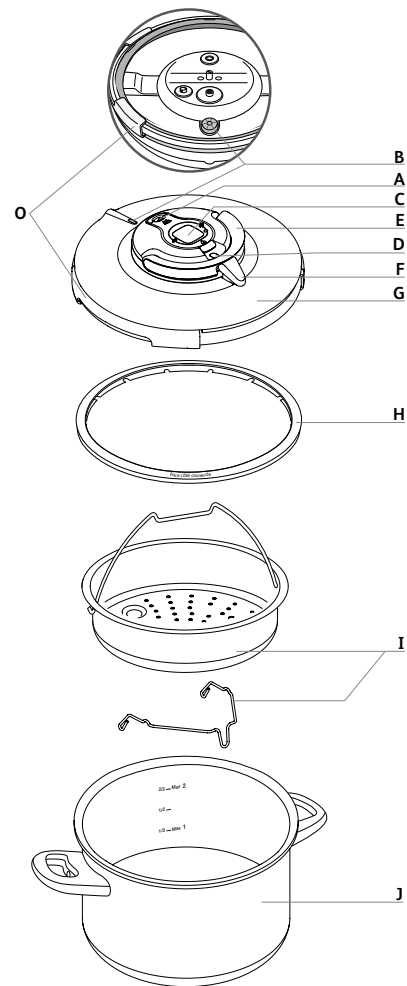
www.groupeseb.com

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

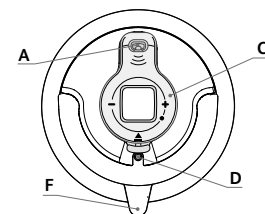
Février 2024 - Ref 1520015863 - réalisation Publicis LMA

Schéma descriptif

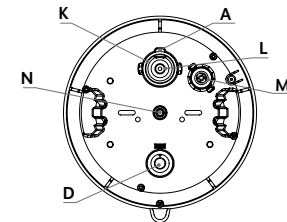
مخطط تفصيلي



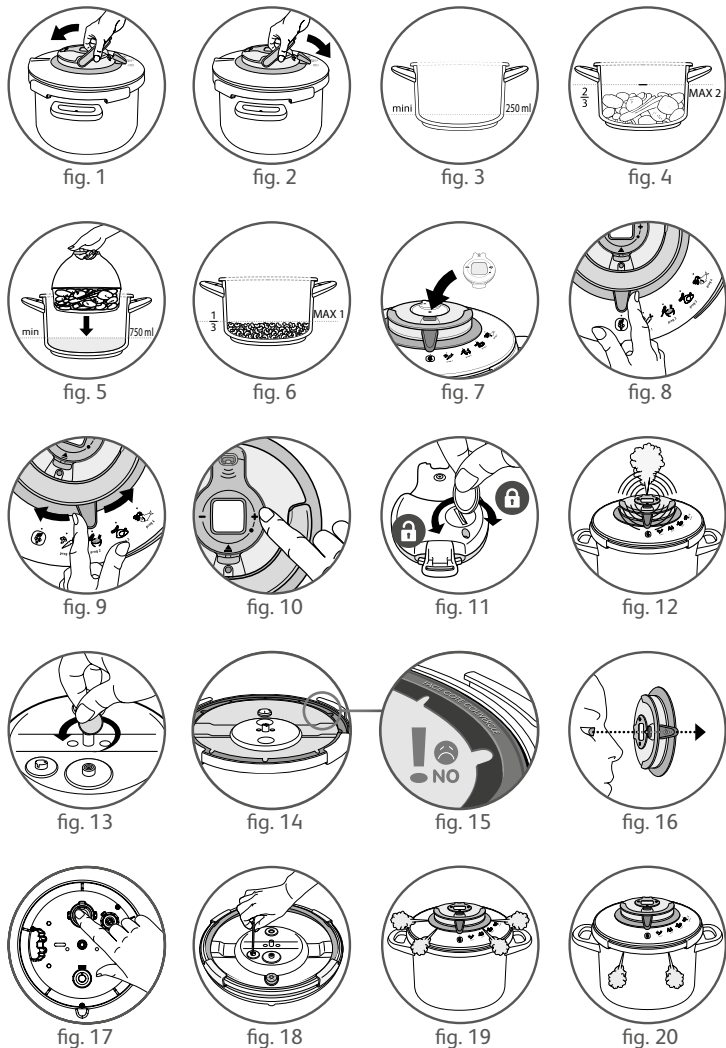
Module de commande  
 وحدة التحكم



Vue de dessus  
 العرض العلوي



Vue de dessous  
 العرض السفلي



## PRÉCAUTIONS IMPORTANTES

Avant d'utiliser Clipso®+ Chef, prenez le temps de lire toutes les instructions et reportez-vous toujours au "Guide de l'utilisateur". Des dommages peuvent résulter d'une utilisation non conforme.

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

- Directive des Équipements sous Pression
- Matériaux en contact avec les aliments
- Environnement

<b>VERIFICATIONS IMPERATIVES AVANT CHAQUE UTILISATION</b>	<p><b>VERIFIER</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>■ à l'œil et au jour, que le conduit d'évacuation vapeur ne soit pas obstrué - fig 16.</li> <li>■ que la partie centrale du conduit de la soupape de sécurité (M) est mobile en appuyant fortement avec un bâtonnet non pointu - fig 18.</li> <li>■ que le joint de couvercle soit correctement placé dans le couvercle - fig 14 et 15.</li> <li>■ que les poignées de la cuve soient correctement fixées. Révissez-les si besoin.</li> </ul>
<b>RESPECTER TOUJOURS LES QUANTITES DE REMPLISSAGE SUIVANTES</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>■ N'utilisez jamais Clipso®+ Chef sans liquide, cela le détériorerait gravement. Assurez-vous qu'il y ait toujours suffisamment de liquide pendant la cuisson.</li> <li>■ Minimum 250 ml - fig 3.</li> <li>■ Maximum 2/3 de la hauteur de la cuve, repère MAX 2 - fig 4.</li> <li>■ Lors des cuissons vapeur, les aliments présents dans le panier vapeur ne doivent pas être en contact avec l'eau et ne doivent pas dépasser le niveau MAX 2 de la cuve.</li> <li>■ Maximum 1/3 (repère MAX 1) pour les aliments pâteux qui se dilatent et/ou qui moussent pendant la cuisson, comme le riz, les légumineuses, les légumes déshydratés, les compotes, le potiron, les courgettes, les carottes, les pommes de terre, les filets de poisson... - fig 6.</li> </ul>

## AVANT ET PENDANT LA CUISSON

- Ne pas laisser les enfants à proximité lorsque Clipso®+ Chef est en cours d'utilisation.
- La vapeur est très chaude lorsqu'elle sort de la soupape de fonctionnement. Attention au jet de vapeur.
- Clipso®+ Chef cuit sous pression. Des blessures par ébullantage peuvent résulter d'une utilisation inadéquate. Assurez-vous que Clipso®+ Chef est convenablement fermé avant de le mettre en service. (Voir paragraphe "Fermeture").
- Veillez, au cours de la cuisson, à ce que la soupape chuchote toujours. S'il n'y a pas assez de vapeur qui s'échappe, décompressez le produit et vérifiez la présence suffisante de liquide, ainsi que la non obstruction du conduit d'évacuation vapeur. Après ces vérifications si la vapeur ne s'échappe toujours pas, augmentez légèrement la source de chaleur.
- Ne pas cuire des aliments risquant d'obstruer les conduits des organes de sécurité :
 

- les aïelles	- les nouilles, macaronis, spaghettis
- l'orge perlé, l'épeautre, le millet	- la rhubarbe
- les flocons d'avoine	- les groseilles
- les pois cassés	
- Pour les cuissons de gros morceaux de viandes et d'aliments comportant une peau superficielle (saucisses entières, langue, volaille...) : nous vous conseillons de les piquer avant cuisson à l'aide d'un couteau ou d'une fourchette. En effet, pendant la cuisson ils peuvent emprisonner du liquide bouillant et générer des éclaboussures.
- Ne réalisez jamais de recette à base de lait animal dans Clipso®+ Chef.
- N'utilisez pas de gros sel dans Clipso®+ Chef, ajoutez du sel fin en fin de cuisson. Vous éviterez ainsi l'apparition de «piqûres» qui pourraient altérer le fond de Clipso®+ Chef.
- N'utilisez pas Clipso®+ Chef pour frire sous pression avec de l'huile.
- Ne laissez pas Clipso®+ Chef sans surveillance lorsque vous chauffez de l'huile ou des graisses. Continuer de chauffer une huile qui fume la dégrade et peut augmenter la température de cette dernière suffisamment pour que des flammes apparaissent.
- N'utilisez pas Clipso®+ Chef dans un autre but que celui auquel il est destiné.
- Ne mettez pas Clipso®+ Chef dans un four chaud.
- Ne jamais mettre de feuille de papier d'aluminium non maintenue sur un moule dans Clipso®+ Chef.
- Ne jamais mettre de film plastique dans Clipso®+ Chef.
- Les vapeurs d'alcool sont inflammables. Portez à ébullition environ 2 minutes avant de mettre le couvercle. Surveillez votre appareil dans le cadre des recettes à base d'alcool.
- Utilisez la(les) source(s) de chaleur compatible(s), conformément aux instructions d'utilisation.

## APRES LA CUISSON

- Si la tige de sécurité (D) ne descend pas, placez Clipso®+ Chef dans l'eau froide.
  - N'intervenez jamais sur cette tige de sécurité.
  - Pour les aliments pâteux qui se dilatent ou qui moussent pendant la cuisson, comme le riz, les légumineuses, les légumes déshydratés, les compotes, le potiron, les courgettes, les carottes, les pommes de terre, les filets de poisson... Laissez refroidir Clipso®+ Chef quelques minutes, puis effectuez un refroidissement dans l'eau froide. Secouez systématiquement et légèrement Clipso®+ Chef avant chaque ouverture, après avoir vérifié que la tige de sécurité soit bien descendue, afin d'éviter tout jaillissement de bulles de vapeur qui risqueraient de vous brûler. Cette opération est particulièrement importante lors de l'évacuation rapide de la vapeur ou après refroidissement dans l'eau froide.
  - Déplacez Clipso®+ Chef sous pression avec un maximum de précautions. Ne touchez pas les surfaces chaudes. Utilisez des gants, si nécessaire. Servez vous des 2 poignées de la cuve.
  - N'ouvrez jamais Clipso®+ Chef en force. Assurez-vous que la pression intérieure est retombée. La tige de sécurité (D) doit être en position basse. (Voir paragraphe "Sécurités").
  - Si vous avez basculé l'anse d'ouverture / fermeture (E) en position verticale, alors que Clipso®+ Chef était encore sous pression, vous ne pouvez pas l'ouvrir.
- Recommandations :
- Cette fonction est une sécurité supplémentaire. Rebasculez l'anse d'ouverture / fermeture en position horizontale et attendez que la tige de sécurité (D) soit en position basse.
- Si l'intérieur de votre cuve inox présente des reflets irrisés ou des taches blanches (calcaire), la nettoyer avec du vinaigre blanc ou avec le produit nettoyant spécial inox.

## ENTRETIEN

- Si vous constatez qu'une partie de Clipso®+ Chef est cassée ou fissurée, n'essayez en aucun cas de l'ouvrir s'il est fermé, attendez qu'il refroidisse complètement avant de le déplacer, ne l'utilisez plus et rapportez le à un Centre de Service Agréé SEB pour réparation.
- N'intervenez pas sur les systèmes de sécurité au-delà des consignes de nettoyage et d'entretien.
- N'utilisez que des pièces d'origine SEB correspondant à votre modèle.
- Ne laissez pas séjourner d'aliments dans Clipso®+ Chef.
- Nettoyez et rincez Clipso®+ Chef immédiatement après chaque utilisation.
- Ne passez jamais ni le module de commande, ni le joint (H), ni le minuteur (C) au lave-vaisselle.
- Ne passez jamais le minuteur (C) sous l'eau.
- N'utilisez jamais d'eau de javel ou de produits chlorés, qui pourraient altérer la qualité de l'acier inoxydable.
- Ne laissez pas le couvercle tremper dans l'eau.
- Changez le joint tous les ans ou immédiatement si celui-ci présente une coupure.
- Il est impératif de faire vérifier Clipso®+ Chef dans un Centre de Service Agréé SEB après 10 ans d'utilisation.
- Pour ranger Clipso®+ Chef : Retournez le couvercle sur la cuve afin d'éviter l'usure prématurée du joint de couvercle.

## CONSERVEZ CES INSTRUCTIONS

## Description

- |   |  |
|---|--|
| A. Conduit d'évacuation de la vapeur      | H. Joint   |
| B. Système automatique d'évacuation d'air | I. Panier vapeur + support                                 |
| C. Minuteur                               | J. Cuve  |
| D. Tige de sécurité                       | K. Joint d'étanchéité du conduit d'évacuation de la vapeur |
| E. Anse d'ouverture/fermeture             | L. Soupape de fonctionnement                               |
| F. Sélecteur de programmes de cuisson     | M. Soupape de sécurité                                     |
| G. Couronne d'habillage                   | N. Axe de fixation du module de commande                   |
|   | O. Mâchoires   |

Clipso®+ Chef n'est pas une cocotte-minute traditionnelle. SEB a innové pour préserver au mieux les qualités nutritionnelles des aliments.

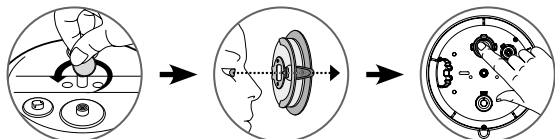
Votre modèle possède 4 programmes de cuisson.



Lors de cuisson de mélanges d'aliments, choisissez de préférence le programme de l'aliment le plus fragile.

## Vérifications impératives avant chaque utilisation

**Vérification du conduit d'évacuation de la vapeur :** placez le sélecteur sur le programme 1 et démontez le module.



- Lavez le module sous l'eau et vérifiez que le conduit d'évacuation (A) n'est pas obstrué. S'il l'est passez-le sous l'eau. Vérifiez que la soupape de fonctionnement (L) est mobile.

### Vérification de la soupape de sécurité



- Vérifiez que la partie centrale du conduit de la soupape de sécurité (M) est mobile en appuyant fortement avec un bâtonnet non pointu.

## Ouverture

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

- Vérifiez que le sélecteur de programme de cuisson est en position Fig. 8 et que la tige de sécurité est descendue.
- Basculez l'anse d'ouverture/fermeture de la position horizontale à la position verticale (les mâchoires (O) s'écartent) : Fig. 1
- Soulevez le couvercle.

## Fermeture

- Posez le couvercle verticalement sur la cuve en vous assurant qu'il est correctement positionné.
- Basculez l'anse d'ouverture/fermeture de la position verticale à la position horizontale : les mâchoires (O) se referment. Fig. 2.
- Exercez un léger effort en fin de course pour déclencher le mécanisme de verrouillage.
- Il est normal qu'en position fermée, le couvercle puisse tourner librement sur la cuve.

**Les mâchoires doivent être en contact avec le bord du couvercle. Si vous ne pouvez pas fermer le couvercle :**

- Vérifiez que l'anse d'ouverture/fermeture est bien en position verticale.
- Vérifiez la bonne mise en place du joint fig 14 et 15. L'inscription «face côté couvercle» doit être contre le couvercle.

## PREMIÈRE UTILISATION

Pour vous familiariser avec Clipso®+ Chef et éliminer les impuretés liées à la fabrication (poussières), nous recommandons de faire une 1<sup>ère</sup> cuisson juste à l'eau.

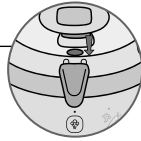
**Orientez Clipso®+ Chef de telle sorte que le sélecteur soit face à vous.**

- Remplissez d'eau jusqu'au 2/3 de la cuve (MAX 2).
- Mettez le panier vapeur dans la cuve.
- Fermez Clipso®+ Chef.
- Positionnez le sélecteur de programmes (F) sur «prog 4».
- Programmez 20 minutes sur le minuteur.
- Posez Clipso®+ Chef sur une source de chaleur réglée à sa puissance maximum.
- **Au 1<sup>er</sup> signal sonore**, le minuteur vous indique de réduire la source de chauffe. **L'étape de cuisson commence.**
- **Au 2<sup>e</sup> signal sonore**, la cuisson est terminée.
- Placez le sélecteur sur la position Fig. 8
- Vérifiez que la tige de sécurité (D) soit descendue et ouvrez.

**Ne pas chercher à forcer l'ouverture, bien s'assurer que la tige de sécurité est en position basse.**

- Nettoyer le produit et le panier avec du produit à vaisselle et une éponge.

## Avant la cuisson



Orientez Clipso®+ Chef de telle sorte que le sélecteur soit face à vous.

- Avant chaque utilisation, vérifiez que le module de commande est fixé correctement (aidez-vous d'une pièce de monnaie). Vérifiez que le conduit d'évacuation (A) n'est pas obstrué. S'il l'est passez-le sous l'eau. Vérifiez que la soupape de fonctionnement (L) est mobile.
- Vérifier que la partie centrale du conduit de la soupape de sécurité (M) est mobile en appuyant fortement avec un bâtonnet non pointu.

Comme pour tout appareil de cuisson, assurez une étroite surveillance si vous utilisez Clipso®+ Chef à proximité d'enfants.

- Déterminez la quantité d'eau nécessaire à votre cuisson, paragraphe « Remplissage minimum et maximum ».
- Ajoutez vos ingrédients et le liquide
- Fermez votre Clipso®+Chef
- Positionnez le sélecteur sur la position de cuisson choisie Fig.9.
- Programmez sur le minuteur le temps de cuisson désiré Fig.10.
- Assurez-vous que votre Clipso®+Chef est convenablement fermé avant de le mettre en service Fig. 2.
- Posez votre Clipso®+Chef sur une source de chaleur puis réglez-la à sa puissance maximum.

## Remplissage minimum

Pour une cuisson directement dans la cuve :

- Mettez toujours une quantité minimale de liquide au moins égale à 250 ml. Fig.3.

Pour une cuisson vapeur :

- Versez 750 ml d'eau dans le fond de la cuve.
- Posez votre panier vapeur au fond de la cuve. Fig.5.

Si Clipso®+ Chef a chauffé sans liquide à l'intérieur :

- Faites vérifier votre Clipso®+ Chef par un Centre de Service Agréé SEB.

## Remplissage maximum

Les aliments placés dans le panier vapeur ne doivent pas toucher le couvercle de Clipso®+ Chef, ni dépasser le niveau 2/3 de remplissage (MAX 2).

- Ne remplissez jamais Clipso®+ Chef au-delà des 2/3 de la hauteur de la cuve (repère MAX 2). Fig. 4.
- Pour certains aliments :
- Ne remplissez jamais au-delà de 1/3 de la hauteur de la cuve (repère MAX 1) pour les aliments pâteux qui se dilatent et/ou qui moussent pendant la cuisson, comme le riz, les légumineuses, les légumes déshydratés, les compotes, le potiron, les courgettes, les carottes, les pommes de terre, les filets de poisson... - fig 6.

## Pendant la cuisson

- Lorsque de la vapeur s'échappe par le conduit d'évacuation de façon continue en émettant un son régulier (pschhht), le décompte du temps de cuisson se déclenche automatiquement en émettant un signal sonore. Réduire la puissance de la source de chaleur.
- Veillez, au cours de la cuisson, à ce que la soupape chuchote régulièrement. S'il n'y a pas assez de vapeur, augmentez légèrement la source de chaleur, dans le cas contraire, réduisez-la.



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

- Vous pouvez à tout moment modifier le temps de cuisson en appuyant sur les touches + ou -.
- À tout moment vous avez la possibilité d'arrêter définitivement le minuteur par un appui simultané sur les 2 touches.

## Fin de cuisson

- À la fin de l'étape de cuisson, le deuxième signal sonore du minuteur indique que la cuisson est terminée.
- Éteignez la source de chaleur.

Pour libérer la vapeur, vous avez 2 possibilités :

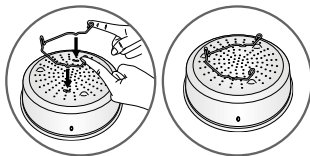
- Décompression progressive : positionnez le sélecteur de programmes (F) pour terminer face au pictogramme  Fig. 8.
- Décompression rapide : placez votre Clipso®+Chef dans de l'eau froide (remplir un évier d'eau et s'arrêter juste avant les poignées).
- Vérifiez que la tige de sécurité (D) soit descendue.
- Positionnez le sélecteur de programmes (F) pour terminer face au pictogramme .
- Relevez l'anse d'ouverture/fermeture en position verticale pour ouvrir le couvercle. Fig. 1.

**Ne pas chercher à forcer l'ouverture, bien s'assurer que la tige de sécurité est en position basse.**

- Retirez le minuteur, nettoyez Clipso®+ Chef et séchez-le.

### Utilisation du panier vapeur

- Versez 750 ml d'eau dans le fond de la cuve.
- Posez le panier vapeur dans le fond de la cuve. Fig. 5.
- L'eau doit juste affleurer le fond du panier.



### Mise en place et retrait du module de commande

- Le module de commande a été pensé pour faciliter le nettoyage de votre Clipso®+ Chef.

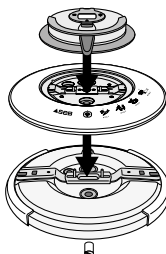
#### Pour retirer le module du couvercle :

- 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.
- Retournez le couvercle et retirez le module.



#### Pour fixer le module de commande sur le couvercle :

- Positionnez la couronne sur le couvercle.
- Positionnez le module, arche rabattue, sur le couvercle.
- Retournez l'ensemble tout en maintenant le module sur le couvercle et vissez l'écrou de fixation à l'aide d'une pièce de monnaie.

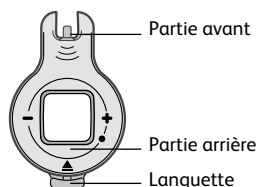


**Le module de commande ne peut être mis que dans un sens.**

- N'utilisez jamais Clipso®+ Chef sans la couronne.

### Mise en place et retrait du minuteur

- Pour mettre le minuteur (C) en place Fig. 7, insérez d'abord la partie avant puis clipsez la partie arrière.
- Pour retirer le minuteur (C), appuyez sur la languette et soulever.



## NETTOYAGE ET ENTRETIEN

**Ne laissez pas séjourner d'aliment dans Clipso®+ Chef.**

- Pour le bon fonctionnement de votre appareil, veillez à respecter ces recommandations de nettoyage et d'entretien après chaque utilisation.
- Lavez Clipso®+ Chef après chaque utilisation avec de l'eau additionnée de produit vaisselle. Procédez de même pour le panier.
- N'utilisez jamais d'eau de javel ou de produits chlorés, ceci altérerait la qualité de l'inox.

### Pour nettoyer la cuve

#### Intérieur de la cuve :

- Lavez avec un tampon à récurer et du produit vaisselle.
- Si l'intérieur de la cuve inox présente des reflets irisés ou des taches blanches (dépôts de minéraux) la nettoyer avec du vinaigre blanc.
- Vous pouvez mettre la cuve au lave-vaisselle.

#### Extérieur de la cuve :

- Lavez avec une éponge et du produit vaisselle.

### Pour nettoyer le couvercle

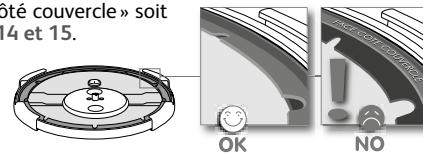
**Ne passez jamais le minuteur sous l'eau, ni au lave-vaisselle.**

- Retirez le minuteur.
- Après avoir retiré le minuteur, le joint et le module, vous pouvez mettre le couvercle au lave-vaisselle.
- Si par mégarde vous retirez la base du système automatique d'évacuation d'air (B), remettez-le en place en appuyant et en tournant simultanément.

### Pour nettoyer le joint du couvercle

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

- Après chaque cuisson, nettoyez le joint (H) et son logement.
- Lavez le joint avec une éponge et du produit vaisselle.
- Pour remettre le joint en place, veillez à ce que l'inscription « face côté couvercle » soit contre le couvercle. Fig. 14 et 15.



## Pour nettoyer le module de commande, les soupapes et la couronne

- Retirez le module de commande du couvercle : voir paragraphe « Mise en place et retrait du module de commande ». Lavez le module sous un filet d'eau.

### N'ouvrez jamais le module de commande.

- Contrôlez à l'œil et au jour que le conduit d'évacuation de la vapeur (A) n'est pas obstrué voir Fig. 16. S'il l'est, passez-le sous l'eau.
- Vérifiez que la soupape de fonctionnement (L) située à l'intérieur du couvercle est mobile, en positionnant le sélecteur de programme sur «**prog 1**» et en appuyant avec le doigt : Fig. 17. Vous pouvez nettoyer cette soupape sous un jet d'eau.
- Vérifiez également le bon fonctionnement de la soupape de sécurité (M) en appuyant fortement à l'aide d'un bâtonnet non pointu dans la partie centrale du conduit qui doit être mobile : voir Fig. 18. Nettoyez cette soupape sous un jet d'eau.

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

- Vérifiez la bonne mise en place du joint d'étanchéité du module (K). Si ce joint est absent ou abîmé, des fuites peuvent apparaître sous le module lors du fonctionnement de Clipso®+ Chef. La forme du joint permet de le retirer et de le remettre en place facilement. Si besoin, cette pièce est à votre disposition dans les centres de Services Agréés SEB.
- Vérifiez la propreté de la tige de sécurité (D), vous pouvez la nettoyer sous un jet d'eau.

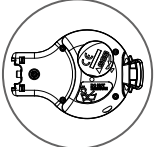
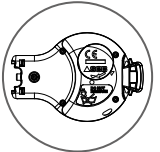
## Pour nettoyer le minuteur

### Ne mettez pas le minuteur au lave-vaisselle.

- Utilisez un chiffon propre et sec.
- N'utilisez pas de solvant.
- Ne passez jamais le minuteur sous l'eau.

## Changement de la pile du minuteur

- 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 changer la pile.
- Afin de contribuer à la protection de l'environnement, retirez la pile usagée. Ne la jetez pas avec les ordures ménagères, mais déposez-la dans un centre de collecte spécialisé. En effet, la pile du minuteur est une pile lithium au manganèse de type bouton. Elle est conforme à la réglementation Européenne.
- Vous pouvez remplacer ou la faire remplacer votre pile référence CR2032 logée dans le minuteur par un commerçant habilité à ce type de service.
- Pour retirer la pile de votre minuteur, Fig. 11. ouvrez le bouchon de pile à l'aide d'une pièce de monnaie en tournant dans le sens antihoraire pour que la ½ lune ◐ du bouchon s'aligne avec la ½ lune ◐ du minuteur (voir dessin ci-contre).
- Remplacez votre pile.
- Remettez le joint en place dans son logement.
- Pour remettre le bouchon de pile, positionnez la ½ lune ◐ du bouchon de pile en face de la ½ lune ◐ du timer. Tournez doucement le bouchon de pile dans le sens horaire, tout en appuyant légèrement, pour aligner la ½ lune ◐ du bouchon de pile avec la lune pleine du timer ● (voir dessin ci-contre)
- Refermez doucement le bouchon de pile, ne forcez pas au-delà des butées. Fig. 11.



### Recommandations d'utilisation :

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

## Pour ranger Clipso®+ Chef

- Retournez le couvercle sur la cuve.




# SÉCURITÉ

Clipso®+ Chef est équipé de plusieurs dispositifs de sécurité.

## Sécurité à la fermeture

- Si le couvercle n'est pas correctement fermé, aucun programme de cuisson ne peut être sélectionné et Clipso®+ Chef ne peut pas monter en pression.

## Sécurité à l'ouverture

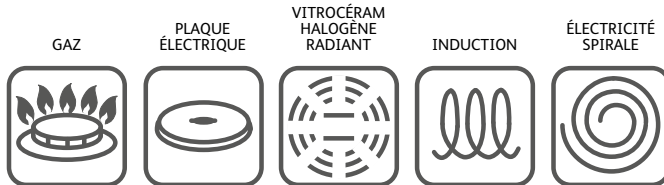
- Si Clipso®+ Chef est sous pression, l'anse d'ouverture/fermeture ne peut être actionnée car le mécanisme est verrouillé par la tige de sécurité.
- Dans ce cas, ne cherchez pas à forcer l'ouverture, mais amenez le sélecteur sur  et attendez que la tige de sécurité (D) retombe avant d'ouvrir Clipso®+ Chef.

## Sécurités à la surpression

- Clipso®+ Chef est équipé de deux dispositifs de sécurité à la surpression :
- Premier dispositif : la soupape de sécurité (M) libère la pression et de la vapeur s'échappe sous le module de commande : Fig. 19.
- Deuxième dispositif : le joint (H) laisse échapper de la vapeur entre le couvercle et la cuve. Fig. 20.
- Si l'un des systèmes de sécurité à la surpression se déclenche :
  - Arrêtez la source de chaleur
  - Laissez refroidir complètement Clipso®+ Chef.
  - Ouvrez
  - Vérifiez et nettoyez la soupape de fonctionnement (L), le conduit d'évacuation de vapeur (A), la soupape de sécurité (M) et le joint (H).

# CARACTÉRISTIQUES

## Sources de chaleur compatibles



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

- Sur plaque électrique et induction, employez une plaque de diamètre égal ou inférieur à celui du fond de Clipso®+ Chef.
- Sur table vitrocéramique, assurez-vous que le fond de la cuve est propre et intact.
- Sur gaz, la flamme ne doit pas déborder du diamètre de la cuve.
- Sur tous les foyers, veillez à ce que Clipso®+ Chef soit bien centré.

## Diamètre du fond de Clipso®+ Chef

Capacité	Capacité totale <sup>a</sup>	Cuve Ø int	Ø fond	Références	Matériau cuve et couvercle
4,5 L	5,3 L	22 cm	18 cm	P45506	Inox
6 L	6,8 L	22 cm	18 cm	P45507	
8 L	9,4 L	25 cm	20 cm	P45514	
10 L	11,4 L	25 cm	20 cm	P45515	
Set 4,5 + 6 L	5,3 + 6,8 L	22 cm	18 cm	P45520	

<sup>a</sup>Capacité totale = capacité du produit incluant le couvercle.

## Informations normatives

- Pression supérieure de fonctionnement : 85 kPa
- Pression maximum de sécurité : 120 kPa

## Accessoires SEB

- Les accessoires de Clipso®+ Chef disponibles dans le commerce sont :

Accessoires	Références
Joint 4,5 L / 6 L	X1010004
Joint 8 L / 10 L	X1010003

- Pour le changement d'autres 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.
- Attention seul le minuteur de couleur noire est compatible avec Clipso®+Chef.

## GARANTIE

- Dans le cadre de l'utilisation préconisée par le mode d'emploi, la cuve de Clipso®+ Chef SEB est **garantie 10 ans** contre :
  - Tout défaut lié à la structure métallique de votre cuve,
  - Toute dégradation prématurée du métal de base.
- **Toutes les autres pièces de Clipso®+ Chef sont garanties contre tout défaut de fabrication ou de matière, pour la période de garantie définie par la loi en vigueur dans le pays d'achat et à partir de la date d'achat.**
- **Cette garantie contractuelle sera acquise sur présentation du ticket de caisse ou facture de cette date d'achat.**

### Ces garanties excluent :

- Les dégradations consécutives au non respect des précautions importantes ou à des utilisations négligentes, notamment :
  - chocs, chutes, passage au four
  - passage du couvercle et de la soupape de fonctionnement au lave-vaisselle.
- Seuls les Centres de Services Agréés SEB sont habilités à vous faire bénéficier de cette garantie.
- Veuillez appeler le numéro SEB Conseil pour connaître l'adresse du Centre de Service Agréé SEB le plus proche de chez vous.
- Veuillez noter que, indépendamment de la présente garantie commerciale, s'appliquent, en tout état de cause, la garantie légale de conformité au contrat visée par les articles L 211-4, L 211-5 et L 211-12 du Code de la Consommation ainsi que la garantie légale des vices cachés visée par les articles 1641 à 1649 du Code Civil.
- Veuillez noter que, indépendamment de la présente garantie commerciale, s'appliquent, en tout état de cause, la garantie légale de conformité au contrat visée par les articles L 211-4, L 211-5 et L 211-12 du Code de la Consommation ainsi que la garantie des vices cachés visée aux articles 1641 à 1649 du Code Civil.
- Article L 217-4 du Code de la consommation : « Le vendeur est tenu de livrer un bien conforme au contrat et répond des défauts de conformité existant lors de la délivrance.
- Il répond également des défauts de conformité résultant de l'emballage, des instructions de montage ou de l'installation lorsque celle-ci a été mise à sa charge par le contrat ou a été réalisée sous sa responsabilité. »
- Article L 217-5 du Code de la consommation : « Pour être conforme au contrat, le bien doit :
  - 1° Être propre à l'usage habituellement attendu d'un bien semblable et, le cas échéant :
    - correspondre à la description donnée par le vendeur et posséder les qualités que celui-ci a présentées à l'acheteur sous forme d'échantillon ou de modèle ;

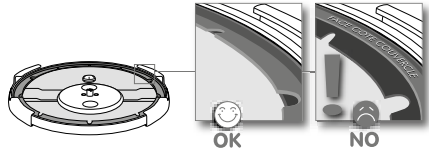
- présenter les qualités qu'un acheteur peut légitimement attendre eu égard aux déclarations publiques faites par le vendeur, par le producteur ou par son représentant, notamment dans la publicité ou l'étiquetage ;
- 2° Ou présenter les caractéristiques définies d'un commun accord par les parties ou être propre à tout usage spécial recherché par l'acheteur, porté à la connaissance du vendeur et que ce dernier a accepté. »

- Article L 217-12 du Code de la consommation : « L'action résultant du défaut de conformité se prescrit par deux ans à compter de la délivrance du bien. »
- Article L 217-16 du Code de la consommation : « Lorsque l'acheteur demande au vendeur, pendant le cours de la garantie commerciale qui lui a été consentie lors de l'acquisition ou de la réparation d'un bien meuble, une remise en état couverte par la garantie, toute période d'immobilisation d'au moins sept jours vient s'ajouter à la durée de la garantie qui restait à courir. Cette période court à compter de la demande d'intervention de l'acheteur ou de la mise à disposition pour réparation du bien en cause, si cette mise à disposition est postérieure à la demande d'intervention. »
- Article 1641 du Code civil : « Le vendeur est tenu de la garantie à raison des défauts cachés de la chose vendue qui la rendent impropre à l'usage auquel on la destine, ou qui diminuent tellement cet usage que l'acheteur ne l'aurait pas acquise, ou n'en aurait donné qu'un moindre prix, s'il les avait connus. »
- Article 1648, al.1er du Code civil : « L'action résultant des vices rédhibitoires doit être intentée par l'acquéreur dans un délai de deux ans à compter de la découverte du vice. »

## MARQUAGES RÉGLEMENTAIRES

Marquage	Localisation
Identification du fabricant ou marque commerciale	Couronne d'habillage
Année et lot de fabrication, Identification de l'équipement / référence modèle	Sur le bord supérieur d'une mâchoire, visible lorsque le couvercle est en position « ouverture ».
Pression supérieure de fonctionnement, pression maximum de sécurité	Sous le module de commande, module retiré du couvercle.
Capacité	Sur le fond extérieur de la cuve

# SEB RÉPOND À VOS QUESTIONS

Problèmes	Recommandations
<b>Si vous ne pouvez pas fermer le couvercle</b>	Vérifiez que l'anse d'ouverture/fermeture est en position verticale. Vérifiez le bon sens de montage du joint voir paragraphe «Nettoyage et entretien». 
<b>Si Clipso®+ Chef a chauffé sous pression sans liquide à l'intérieur</b>	Faites vérifier Clipso®+ Chef par un Centre Service Agréé SEB.
<b>Si la tige de sécurité n'est pas montée et que rien ne s'échappe par la soupape pendant la cuisson</b>	Vérifiez que : - Le sélecteur de programmes de cuisson est bien sur l'un des programme de cuisson. - Clipso®+ Chef est bien fermé.
<b>Si la tige de sécurité est montée et que rien ne s'échappe par la soupape pendant la cuisson</b>	Ceci est normal pendant les premières minutes. Si le phénomène persiste, sélectionner le programme (☼). Attendre la descente de la tige de sécurité puis basculer l'anse d'ouverture / fermeture en position verticale. Nettoyez la soupape de fonctionnement et le conduit d'évacuation de vapeur sous un jet d'eau.
<b>Si la vapeur fuit autour du couvercle, vérifiez</b>	La bonne fermeture du couvercle. Le positionnement du joint du couvercle. Le bon état du joint, au besoin changez-le. La propreté du couvercle, du joint et de son logement dans le couvercle. Le bon état du bord de la cuve.

Problèmes	Recommandations
<b>Si la vapeur fuit autour du couvercle accompagnée d'un bruit strident, vérifiez</b>	Que le joint n'est pas pincé entre la cuve et le couvercle.
<b>Si vous ne pouvez pas ouvrir le couvercle</b>	Vérifiez que le sélecteur est sur (☼). Vérifiez que la tige de sécurité est en position basse. Sinon : décompressez. N'intervenez jamais sur cette tige de sécurité.
<b>Si les aliments ne sont pas cuits ou s'ils sont brûlés, vérifiez</b>	Le temps de cuisson. La puissance de la source de chaleur. Le bon positionnement du sélecteur de programme de cuisson. La quantité de liquide.
<b>Si des aliments ont brûlé dans Clipso®+ Chef</b>	Laissez tremper votre cuve quelque temps avant de la laver. N'utilisez jamais d'eau de javel ou de produits chlorés.
<b>Si l'un des systèmes de sécurité se déclenche</b>	Arrêtez la source de chaleur. Laissez refroidir Clipso®+ Chef sans le déplacer. Mettez le sélecteur sur le programme (☼). Attendez que la tige de sécurité soit descendue et ouvrez. Vérifiez et nettoyez la soupape de fonctionnement, le conduit d'évacuation de vapeur, la soupape de sécurité et le joint. Si le défaut persiste, faites vérifier votre appareil par un Centre Service Agréé SEB.

FR

## Produit électrique ou électronique en fin de vie



### Participons à la protection de l'environnement!

- ① Votre appareil contient de nombreux matériaux valorisables ou recyclables.
- ➔ Confiez celui-ci dans un point de collecte ou à défaut dans un centre service agréé pour que son traitement soit effectué.

## استكشاف الأخطاء وإصلاحها

AR

التوصيات	المُشكلات
تأكد بأن الحلقة المانعة للتسرب تأخذ مكانها الصحيح بين القدر والغطاء.	<b>إذا كان البخار يتسرب من حول الغطاء، مصحوبًا بضوضاء شديدة، فتتحقق مما يلي:</b>
تأكد بأن مُحدّد برنامج الطهي على الموقع (⊕) تأكد من بأن مؤشر الضغط منخفضًا. وإلا: صرف الضغط. لا تتداخل أبدًا بعمل مؤشر الضغط.	<b>إن لم يكن بالإمكان فتح الغطاء</b>
وقت الطهي. مستوى حرارة المصدر الحراري. صوابية موقع مُحدّد برنامج الطهي. كمية السوائل.	<b>إذا بقي الطعام نيئًا، أو أنه قد احترق، يُرجى التأكد مما يلي:</b>
اترك الوعاء لينقع لفترة من الوقت قبل غسله. لا تستخدم أبدًا منتجات التبييض أو المنظفات التي يدخل في تركيبها الكلور.	<b>إذا احترق الطعام في طنجرة Clipso®+ Chef</b>
أوقف المصدر الحراري. دع طنجرة Clipso®+ Chef لكي تبرد دون تحريكها. اضبط مُحدّد برنامج الطهي على الموقع (⊕) انتظر إلى أن ينخفض مؤشر الضغط، وافتحها. افحص ونظف صمام التشغيل وقناة تصريف البخار وصمام الأمان والحلقة المانعة للتسرب. إذا بقيت المشكلة على حالها، يُرجى مراجعة مركز خدمة SEB المُعتمد .	<b>إذا تم تفعيل أحد أنظمة السلامة</b>

### مُنتج كهربائي أو إلكتروني في نهاية عمره الافتراضي

- ساهم في حماية البيئة!
- ① يحتوي هذا المُنتج على العديد من المواد القابلة للاسترداد أو إعادة التدوير.
- ② يُرجى إيداعه في مركز التجميع، أو في مركز خدمة معتمد للمعالجة.



التوصيات	المُشكلات
تأكد بأن مقبض الفتح/الإغلاق في الوضع العمودي. تأكد بأن الحلقة المانعة للتسرب موجودة في إتجاهها الصحيح (انظر مقرة «التنظيف والصيانة»).	<b>إن لم يكن بالإمكان إقفال الغطاء</b>
اعرض طنجرة Chef+Clipso® على مركز خدمة SEB المُعتمد.	<b>إذا تعرّضت طنجرة Clipso®+ Chef للتسخين دون وجود أي نوع من السوائل بداخلها</b>
تأكد بأن: - مُحدّد برنامج الطهي موجود على أحد برامج الطهي. - طنجرة Chef+Clipso® محكمة الإغلاق.	<b>إذا لم يرتفع مؤشر الضغط ولم يتم خروج أي شيء من خلال الصمام أثناء الطهي</b>
هذا أمر طبيعي في الدقائق الأولى. أما إذا استمرت هذه الظاهرة، حدد البرنامج (⊕) وانتظر حتى ينخفض مؤشر الضغط، ثم قم بإمالة مقبض الفتح/الإغلاق إلى الوضع العمودي. يُرجى تنظيف صمام التشغيل وقناة تصريف البخار تحت تيار من الماء.	<b>إذا ارتفع مؤشر الضغط وما زال لا يخرج أي شيء من خلال الصمام أثناء الطهي</b>
الغطاء مَقفل بشكل صحيح. طلقة منع التسرب مركبة بشكل صحيح في الغطاء. طلقة منع التسرب في حالة جيدة. استبدالها إذا لزم الأمر. نظافة الغطاء، نظافة طلقة منع التسرب وتجويفها حيث توجد في الغطاء. حافة القدر غير تالفة، وأنها بحالة جيدة.	<b>إذا تسرّب البخار من حول الغطاء، يُرجى التأكد بأن:</b>

لا تُسَدَّن القدر عندما يكون فارغاً، لأن ذلك قد يؤدي إلى إتلاف المُنتج.

- بالنسبة للمواقف الكهربائية ومواقف الحث الحراري، استخدم موقداً بقطر يساوي أو أصغر قليلاً من قطر قاعدة طنجرة Clipso®+ Chef.
- على المواقف الزجاجية من السيراميك، يُرجى التأكد من أن قاعدة القدر نظيفة وجليّة.
- على موقد الغاز، يجب ألا يتجاوز اللهب قطر القدر.
- على جميع المواقف الأخرى، يُرجى التأكد من وضع طنجرة Clipso®+ Chef في المنتصف بشكل جيد.

### مقاييس قطر طنجرة Clipso®+ Chef

السعة	السعة الإجمالية* الدرجة	قطر القدر من الداخل	قطر القاعدة	المرجع	معدن القدر والغطاء
4,5 لتر	5.3 لتر	22 سم	18 سم	P45506	استانلس ستيل
6 لتر	6.8 لتر	22 سم	18 سم	P45507	
8 لتر	9.4 لتر	25 سم	20 سم	P45514	
10 لتر	11.4 لتر	25 سم	20 سم	P45515	
4.5 + 6 لتر	6.8 + 5.3 لتر	22 سم	18 سم	P45520	

\* السعة الإجمالية = سعة المنتج مُضمّنة الغطاء.

### معلومات تقنية

- الحد الأقصى لضغط التشغيل: 85 كيلو باسكال
- الحد الأقصى للضغط الآمن: 120 كيلو باسكال

### ملحقات SEB

- ملحقات طنجرة Clipso®+ Chef المتوفرة في السوق هي :

المُلاحقات	المرجع
الحلقة المانعة للتسرب 4.5 لتر / 6 لتر	X1010004
الحلقة المانعة للتسرب 8 لتر / 10 لتر	X1010003

- لاستبدال قطع غير أخرى أو من أجل التصليح، يُرجى الاتصال بمركز خدمة SEB المُعتمد.
- استعمل فقط قطع غيار SEB الأصلية والصحيحة للموديل الذي تملكه.
- يُرجى لفت الإنتباه إلى أن وحدة المؤقت ذات اللون الأسود هي التي تتوافق مع طنجرة Clipso®+ Chef فقط.

## الضمانة

- عند استعماله كما توصي التعليمات الواردة في دليل الاستعمال، فإن قدر الإستانلس ستيل لطنجرة Clipso®+ Chef يتمتع بضمانة SEB لمدة 10 سنوات ضد ما يلي:
  - أية أعطال تتعلّق في تكوين المعدن ومصنعية هيكل القدر.
  - أي تدهور مُبكر في معدن القاعدة.
- جميع المواد الأخرى وبقيّة أجزاء طنجرة Clipso®+ Chef، فهي مضمونة ضد عيوب التصنيع أو المواد المُستعملة، لفترة الضمانة المُحددة في القوانين النافذة والسارية المفعول في البلد الذي تم فيه الشراء اعتباراً من تاريخه.
- يسري مفعول هذه الضمانة عند إبراز فاتورة شراء المنتج وعليها تاريخ الشراء.
- **يُستثنى من هذه الضمانة ما يلي :**
  - الناتجة عن عدم التقيد بالنصائح والإرشادات المرفقة، أو الإهمال وسوء الاستعمال، وعلى وجه الخصوص:
    - سقوط المنتج أرضاً، الصدمات الشديدة، أو وضعه في الفرن، إلخ...
    - وضع الغطاء وصمام التشغيل في جلاية الصحن
  - إن مركز خدمة SEB المُعتمد، له الحق فقط في تقديم الخدمة خلال فترة الضمانة.
  - يُرجى الاتصال برقم الهاتف المحلي الخاص بنا لمعرفة عنوان أقرب مركز خدمة معتمد من SEB.

## علامات قياسية

الموقع	العلامة
حلقة الضبط	تعريف المُصنّع أو العلامة التجارية المُسجّلة
على الحافة العلوية من الفك، يمكن رؤيتها عندما يكون الغطاء مفتوحاً	سنة التصنيع ودُفعة التصنيع، تحديد المُعدّات / مرجع الموديل
تحت وحدة التحكم، يمكن رؤيتها بعد فصل الوحدة	الحد الأقصى للضغط التشغيلي الحد الأقصى للضغط الآمن
على قاعدة القدر من الخارج	السعة

## استبدال بطارية وحدة المؤقت

- يعتمد عمر البطارية على عدد مرات استخدام المؤقت. ومع ذلك، عندما تلاحظ فقداناً كبيراً أو جزئياً للعرض على الشاشة، يجب عندئذ تغيير البطارية.
- للمساهمة في حماية البيئة، يُرجى إزالة البطارية المستخدمة. لا تتخلص منها مع النفايات المنزلية، بل أودعها في مركز تجميع متخصص. البطارية المستخدمة في هذا المؤقت هي خلية على شكل زر من ليثيوم المنغنيز، وتخضع للقوانين الأوروبية.
- يمكنك استبدال بطارية المؤقت، المرجع CR2032، أو يمكنك أن تطلب من بائع معتمد لهذا النوع من الخدمات أن يقوم بتبديلها.
- لتتمكن من نزع البطارية من وحدة المؤقت، افتح الغطاء باستخدام عملة معدنية وادر الغطاء بعكس اتجاه عقارب الساعة حتى يتقابل رمز نصف القمر ◐ على الغطاء مع رمز نصف القمر ◑ على المؤقت (انظر الرسم الموضح في الصورة المقابلة).
- استبدل البطارية.
- أعد تركيب الحلقة في حُجيرة البطارية.
- لإعادة وضع غطاء البطارية، ضع رمز نصف القمر ◑ في غطاء البطارية مقابل رمز نصف القمر ◐ في وحدة المؤقت. أدر غطاء البطارية بلطف في اتجاه عقارب الساعة، مع الضغط الخفيف لمحاذاة رمز نصف القمر في غطاء البطارية مع احتمال رمز القمر ◑ في وحدة المؤقت (انظر الرسم البياني المُقابل).
- أغلق غطاء البطارية برفق. لا تُحاول إغلاقه بالقوة وتتجاوز نقاط التوقف. الشكل 11.

### توصيات للاستخدام :

- لا تضغط على غطاء البطارية بالقوة عند إغلاقه.
- في حال فقدان وحدة المؤقت، فيمكن شراء جهاز توقيت آخر من أي من مراكز خدمة SEB المعتمدة.

## لتخزين طنجرة Clipso®+ Chef

- أعد الغطاء إلى القدر.

## السلامة

زُودت طنجرة Clipso®+ Chef بعدة أنظمة للسلامة.

### الإغلاق الآمن

- إذا لم يتم إغلاق الغطاء بشكل صحيح، فلن يمكن اختيار أي برنامج للطهي، ولا يمكن تولد الضغط في داخل طنجرة Clipso®+ Chef.

### الفتح الآمن

- إذا كانت طنجرة Clipso®+ Chef تحت قوة الضغط، فلن يمكن تشغيل مقبض الفتح/الإغلاق لأن الآلية مغلقة بواسطة مؤشر الضغط.
- في هذه الحالة، لا تحاول فتح الغطاء بالقوة، بل حرك المُحدِّد إلى هذا الموقع (⊕) وانتظر حتى ينخفض مؤشر الضغط (D) قبل فتح طنجرة Clipso®+ Chef.

### الحماية ضد الضغط الزائد

- جُهزت طنجرة Clipso®+ Chef بنظامين للسلامة من الضغط الزائد: النظام الأول: يسمح صمام الأمان (M) بتصريف الضغط ويخرج البخار من تحت وحدة التحكم: الشكل 19.
- النظام الثاني: تسمح الحلقة المانعة للتسرب (H) بخروج البخار بين الغطاء والوعاء. الشكل 20.
- إذا تم تشغيل أحد نظامي السلامة من الضغط الزائد: - أطفئ الحرارة.
- دع طنجرة Clipso®+ Chef حتى تبرد تماماً.
- افتحها.
- أفحص ونظّف صمام التشغيل (L)، وقناة تصريف البخار (A)، وصمام الأمان (M)، والحلقة المانعة للتسرب (H).

## الخصائص

### المصادر الحرارية المتوافقة



## التنظيف وحدة التحكم والصمامات وحلقة الضبط:

- افصل وحدة التحكم عن الغطاء: انظر الفقرة «تركيب وفصل وحدة التحكم». اغسل الوحدة تحت تيار من الماء.

### لا تفتح وحدة التحكم مطلقاً.

- يُرجى التأكد وبالعين المُجرّدة أن قناة تصريف البخار (A) غير مسدودة (انظر الشكل 16). إذا كانت مسدودة، اغسلها تحت الماء الجارية.
- تأكد بأن صمام التشغيل (L) في الجانب الداخلي للغطاء قابل للحركة عند تحويل مُحدّد برنامج الطهي إلى الموقع «برنامج 1» والضغط عليه بإصبعك: الشكل 17. يمكنك تنظيف هذا الصمام تحت تيار من الماء.
- يُرجى التأكد أيضاً أن صمام الأمان (M) يعمل بشكل صحيح، بالضغط على جزئه المركزي بقوة باستخدام جسم غير حاد. حيث يجب أن يكون قابلاً للحركة: انظر الشكل 18. نظف هذا الصمام تحت تيار من الماء أيضاً.

### لا تستخدم أدوات حادة أو مديبة لأداء هذه العملية.

- يُرجى التأكد بأن سدّادة منفذ البخار (K) مثبتة بشكل صحيح، فإذا كانت مفقودة أو تالفة، قد يتسبب ذلك بحدوث تسربات تحت وحدة التحكم عند تشغيل Clipso®+ Chef. صمّم شكل سدّادة منفذ البخار ليكون من السهل تركيبها ونزعها إذا لزم الأمر، وهذا الجزء متوفر في جميع مراكز خدمة SEB المعتمدة.
- يُرجى التأكد من نظافة مؤشر الضغط (D): يمكنك تنظيفه تحت تيار من الماء الجارية.

## للتنظيف وحدة المؤقت

### لا تضع وحدة المؤقت في جلاية الصحون لتنظيفها.

- استعمل قطعة فماش نظيفة وجافة.
- لا تستخدم مواد التنظيف الحارقة أو الكاشطة.
- لا تغمر وحدة المؤقت في الماء.

## لا تترك الطعام مُخرّجاً في طنجرة Chef®+Clipso.

- لكي تضمن الأداء الصحيح لطنجرة الضغط، يُرجى اتباع توصيات التنظيف والصيانة بعد كل استعمال.
- اغسل طنجرة Chef®+Clipso بالماء والصابون بعد كل استخدام. طبّق هذا الإجراء أيضاً على السلّة.
- لا تستعمل مواد التبييض أو مواد التنظيف التي يدخل في تركيبها الكلور. لأنها تؤثر سلبياً على جودة الإستانلس ستيل.

## التنظيف القدر

### الجانب الداخلي من القدر :

- يُغسل الجانب الداخلي باستخدام إسفنجة وسائل التنظيف.
- إذا ظهرت على الجزء الداخلي من القدر المصنوع من الإستانلس ستيل بعض الألوان الفرجية، أو بقع بيضاء (تكلّس)، يُرجى تنظيفه بالخل الأبيض.
- يمكنك وضع القدر في جلاية الصحون.

### الجانب الخارجي من القدر :

- يُغسل الجانب الخارجي باستخدام إسفنجة عادية وسائل التنظيف.

## التنظيف الغطاء

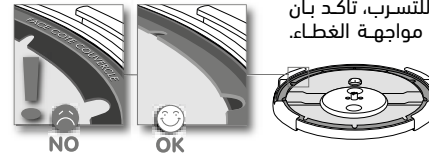
### لا تضع المؤقت تحت الماء أو في جلاية الصحون.

- انزع المؤقت.
- بمجرد إزالة المؤقت والحلقة المانعة للتسرب ووحدة التحكم، يمكنك عندئذ وضع الغطاء في جلاية الصحون.
- إذا قمت بالخطأ بإزالة قاعدة نظام التهوية الأوتوماتيكي (B)، أعد التركيب بالضغط والتدوير معاً.

## تنظيف الحلقة المانعة للتسرب في الغطاء

### لا تضع الحلقة المانعة للتسرب في جلاية الصحون.

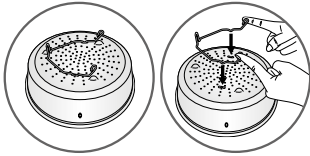
- بعد كل عملية طهي، يُرجى تنظيف الحلقة المانعة للتسرب (H) مع تجويفها.
  - تغسل الحلقة المانعة للتسرب بإسفنجة وسائل التنظيف.
  - لإعادة تركيب الحلقة المانعة للتسرب، تأكد بأن الكتابة «face lid side» في مواجهة الغطاء.
- الشكل 14 و 15.



لا تحاول فتح الغطاء بالقوة؛ تأكد قبل ذلك أن مؤشر الضغط في وضعية الانخفاض.

- افصل المؤقت، ونظف طنجرة Clipso®+ Chef وجفّفها.

### كيفية استعمال سلّة البخار



- اسكب 750 مل من الماء في القدر.
- ضع سلّة البخار في قعر القدر. الشكل 5.
- يجب أن يكون مستوى ارتفاع الماء في القدر لا يلامس قعر سلّة البخار.

### تركيب وفصل وحدة التحكم

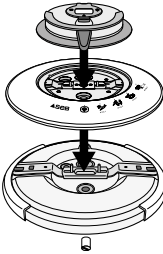
- صمّمت وحدة التحكم لتسهيل تنظيف طنجرة Clipso®+ Chef قدر الإمكان.

#### إزالة وحدة التحكم من الغطاء :



- أقلب الغطاء.
- مكّ البرغي الذي يثبت وحدة التحكم باستخدام عملة معدنية، مع الإمساك بوحدة التحكم باليد الأخرى.
- أقلب الغطاء مرة أخرى وافصل وحدة التحكم.

#### تركيب وحدة التحكم على الغطاء :

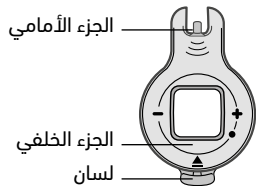


- ضع طقعة الضبط على الغطاء.
- ضع وحدة التحكم على الغطاء، مع طي القوس للأسفل.
- أقلب التركيبة بينما تمسك بوحدة التحكم على الغطاء وثبت البرغي باستخدام عملة معدنية.

#### يمكن تشغيل وحدة التحكم في اتجاه واحد فقط.

- لا تستخدم طنجرة Clipso®+ Chef بدون طقعة الضبط أبداً.

### كيفية تركيب وفصل وحدة المؤقت



- لتركيب وحدة المؤقت (C)، الشكل 7، أدخل الجزء الأمامي أولاً ثم ثبت الجزء الخلفي.
- لإزالة وحدة المؤقت (C)، اضغط على الغطاء وارفعها.

يجب أن لا يلامس الطعام الموجود في سلّة البخار غطاء طنجرة Clipso®+ Chef. وأن لا يزيد ارتفاعه عن ثلثي (2/3) مستوى التعبئة في القدر (MAX 2).

- لا تملأ طنجرة Clipso®+ Chef بأكثر من ثلثي (2/3) ارتفاع القدر (العلامة MAX 2). الشكل 4.

#### بالنسبة لبعض الأطعمة:

- لا تملأ أكثر من ثلث (1/3) ارتفاع القدر، (العلامة MAX 1)، للأطعمة العجينية التي تتمدد و/أو تتكاثف أثناء الطهي، مثل الأرز، والبقول، والخضروات المجففة، والمهروسات، واليقطين، والكوسا، والجزر، والبطاطس، وشرائح السمك، وما إلى ذلك - الشكل 6.

### أثناء الطهي

- عندما يبدأ البخار بالخروج من قناة التصريف بشكل مستمر مطلقاً صوت «هسهسة» ثابت، يبدأ أوتوماتيكياً العد التنازلي لوقت الطهي مع إشارة صوتية. تنخفض الحرارة من مصدرها.
- يُرجى التأكد بأن صمام التشغيل «يهسهس» بانتظام أثناء عملية الطهي. فإذا لم يكن هناك ما يكفي من البخار، ترفع الحرارة قليلاً من المصدر الحراري، أما إذا كان الأمر غير ذلك، يجب تخفيف الحرارة.

#### يكون البخار شديد السخونة عند خروجه من صمام التشغيل.

- يمكنك تغيير وقت الطهي في أي وقت تشاء بالضغط على الأزرار + أو -.
- يمكنك إيقاف المؤقت في أي وقت بالضغط على الزرين معاً.

### عند انتهاء الطهي

- عند نهاية مرحلة الطهي، يصدر عن المؤقت إشارة صوتية ثانية للدلالة على إكمال الطهي.
- أوقف المصدر الحراري.

#### هناك طريقتان لتصريف البخار:

- التصريف التدريجي: يوضع مَحَدّد برنامج الطهي (F) مقابل الرمز (⊕) الموضح في الشكل 8.
- التصريف السريع: توضع طنجرة Clipso®+ Chef في الماء البارد (املأ الحوض بالماء ولا تغمر المقابض).
- تأكد بأن مؤشر الضغط (D) مُنخفض تماماً.
- يوضع مَحَدّد برنامج الطهي (F) مقابل الرمز (⊕).
- أرفع مقبض الفتح/الإغلاق إلى الوضع العمودي لفتح الغطاء. الشكل 1.





## قبل الطهي

### ضع طنجرة Clipso®+Chef أمامك بحيث يكون المَحَدّد مواجهًا لك.

- قبل كل استخدام، تأكد من أن وحدة التحكم مثبتة بشكل صحيح (استخدم عملة). تحقق من أن قناة تصريف البخار (A) غير مسدودة، فإذا كانت كذلك، اغسلها بالماء. مع التأكد بأن صمام التشغيل (L) قابل للتشغيل.
- يُرجى التأكد بأن الجزء المركزي لصمام الأمان (M) يُمكن تحريكه بالضغط عليه بقوة باستخدام جسم غير مُدَبَّب.

### كما هو الحال مع أي جهاز طهي، يُرجى التأكد بأنك تُشرف عن كُتُب عند استخدام طنجرة Clipso®+Chef بالقرب من الأطفال.

- يجب تحديد كمية الماء التي تحتاجها للطهي، يُرجى مُراجعة فقرة «التعبئة في الحد الأدنى والحد الأقصى».
- أضف مكوّنات الطعام مع السوائل.
- أغلق طنجرة Clipso®+Chef.
- اضبط مَحَدّد برنامج الطهي في الوضعية المرغوبة الشكل 9.
- اضبط المؤقت على الوقت اللازم للطهي الشكل 10.
- تأكد من أن طنجرة Clipso®+Chef مُحكّمة الإغلاق بشكل صحيح قبل استعمالها الشكل 2.
- توضع طنجرة Clipso®+Chef على مصدر حراري وتُضبط الحرارة على أقصى درجة.

## التعبئة في الحد الأدنى

### للطهي مباشرة في القدر :

- ضع دائمًا كمية لا تقل عن 250 مل من السوائل. - الشكل 3.

### للطهي على البخار :

- اسكب 750 مل من الماء في القدر.
- ضع سلة البخار في قعر القدر. الشكل 5.

### إذا تم تسخين طنجرة Clipso®+Chef بدون وجود أي سائل في داخلها :

- يُرجى فحص طنجرة Clipso®+Chef بواسطة مركز خدمة SEB المعتمد.

## الإغلاق

- ضع الغطاء عموديًا على القدر، مع التأكد من أنه يأخذ مكانه بشكل صحيح.
- حوّل مقبض الفتح/الإغلاق من الوضع العمودي إلى الوضع الأفقي: (فكّي المقابض (O) سوف تُقفل): الشكل 2.
- اضغط بقوة طفيفة في نهاية الحركة لتفعيل آلية القفل.
- من الطبيعي أن يتحرك الغطاء بحُرّة على القدر عندما يكون في وضعية الإغلاق.

### يجب أن يكون مَقْبِضُ المقابض مُتصلة بحافة الغطاء. لكي تتمكن من إغلاق الغطاء:

- يُرجى التأكد بأن مقبض الفتح/الإغلاق في الوضع العمودي.
- يُرجى التأكد بأن الحلقة المانعة للتسرب تأخذ مكانها بشكل صحيح شكل 14 و 15.
- يجب أن تكون الكتابة «face lid side» في مواجهة الغطاء.

## الإستعمال للمرة الأولى

للتعوّد على طنجرة Clipso®+Chef وللتخلص من أي شوائب مرتبطة بعملية التصنيع (الغبار)، نوصي بطهي الماء فقط في المرة الأولى

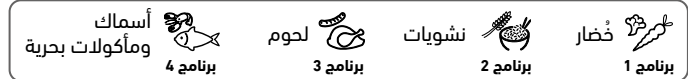
### ضع طنجرة Clipso®+Chef أمامك بحيث يكون المَحَدّد مواجهًا لك.

- املاً القدر بالماء بالماء لغاية الثلثين (2/3) من السعة الإجمالية أي علامة الحد الأقصى (MAX 2).
- ضع سلة البخار في القدر.
- أغلق طنجرة Clipso®+Chef.
- ضع مَحَدّد برامج الطهي (F) على «برنامج 4».
- أضبط المؤقت على 20 دقيقة.
- ضع طنجرة Clipso®+Chef على مصدر حراري، واضبط الحرارة إلى أقصى درجة.
- عند انطلاق الإشارة الصوتية الأولى (beep)، يخبرك المؤقت بتخفيض مصدر الحرارة. وبهذا تبدأ مرحلة الطهي.
- عندما تنطلق الإشارة الصوتية للمرة الثانية، يكون الطهي قد اكتمل.
- حوّل المَحَدّد إلى وضعية (⊗) الشكل 8.
- تأكد من أن مؤشر الضغط (D) قد انخفض، ثم افتح الغطاء.

### لا تحاول فتح الغطاء بالقوة؛ تأكد قبل ذلك أن مؤشر الضغط في وضعية الانخفاض.

- يُرجى تنظيف المنتج والسلة باستخدام سائل تنظيف الصحون بالإسفنجية.

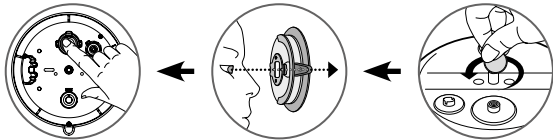
Chef+Clipso® ليست طنجرة ضغط تقليدية، إنما هي ابتكار حديث من SEB للحفاظ على الصفات الغذائية للطعام بشكل أفضل يحتوي هذا الموديل على أربعة (4) برامج للطهي.



عند طهي الأطعمة المختلطة، من الأفضل اختيار البرنامج المناسب للأطعمة الأكثر حساسية

## فحوصات الزامية قبل كل استعمال

تحقق من قناة تصريف البخار: ضع المُحدّد على البرنامج رقم 1 ثم افصل وحدة التحكم.



• يُرجى تنظيف وحدة التحكم بالماء مع التأكد بأن قناة تصريف البخار (A) ليست مسدودة. إذا كانت كذلك، فاغسلها بالماء. يُرجى التأكد بأن صمام التشغيل (L) قابل للحركة.

فحص صمام التشغيل



• يُرجى التأكد بأن الجزء المركزي لصمام الأمان (M) يُمكن تحريكه بالضغط عليه بقوة باستخدام جسم مدبب غير حاد.

## الفتح

عند الفتح/الإغلاق، يجب أن تكون وحدة التحكم في مكانها على الغطاء.

• يُرجى التأكد بأن مُحدّد برنامج الطهي عند الموقع (⊗) الشكل 8، وأن مؤشر الضغط مُنخفضاً.  
• يُحوّل مقبض الفتح/الإغلاق من الوضع الأفقي إلى الوضع العمودي (فكّي المقابض (O) سوف تفتح): الشكل 1.  
• ارفع الغطاء.

• في حال ملاحظتك أن أحد أجزاء طنجرة Chef+Clipso® قد انكسر أو أصيب بالتشقق، لا تحاول فتح الطنجرة إذا كانت مغلقة؛ انتظر إلى أن تبرد تماماً قبل تحريكها. ولا تستعملها ثانية؛ واعرصها على مركز خدمة SEB المُعتمد للتصليح.  
• يُرجى عدم التدخل بما يتعلق بأنظمة السلامة، ويقتصر تدخلك فقط حسب إرشادات التنظيف والصيانة.  
• استعمل فقط قطع غيار SEB الأصلية للموديل الذي عندك.  
• لا تترك الطعام مُخزناً في طنجرة Chef+Clipso®.  
• تُنظّف وتغسل طنجرة Chef+Clipso® بعد كل استعمال.  
• لا تضع وحدة التحكم، الحلقة المانعة للتسرب (H)، أو وحدة المؤقت (C)، في جلاية الصجون.  
• لا تعرّض وحدة المؤقت (C) لتيار المياه الجارية.  
• لا تستعمل مواد التبييض أو مواد التنظيف التي يدخل في تركيبها الكلور، لأنها تؤثر سلبياً على جودة الإستانلس ستيل.  
• لا تترك الغطاء منقوعاً بالماء.  
• تُستبدل الحلقة المانعة للتسرب سنوياً أو فوراً، إذا ظهرت عليها علامات التشقق.  
• يُرجى إجراء فحص لطنجرة Chef+Clipso® في مركز خدمة SEB المُعتمد بعد 10 سنوات من الاستعمال.  
• عند تخزين طنجرة Chef+Clipso®، اقلب الغطاء على القدر لكي تتجنب تلف الحلقة المطاطية المانعة للتسرب من عامل التآكل المبكر.

الصيانة

## يرجى الاحتفاظ بهذه التعليمات

### وصف أجزاء المنتج

- |                          |                            |
|--------------------------|----------------------------|
| A. قناة تصريف البخار     | H. حلقة مانعة للتسرب       |
| B. نظام تهوية أوتوماتيكي | I. سلّة البخار + حاملة     |
| C. وحدة المؤقت           | J. القدر                   |
| D. مؤشر الضغط            | K. سداة منفذ البخار        |
| E. فتح/إغلاق المقبض      | L. صمام التشغيل            |
| F. مُحدّد برنامج الطهي   | M. صمام الأمان             |
| G. حلقة الضبط            | N. مسمار تثبيت وحدة التحكم |
|                          | O. فكيّ المقابض            |

- يُرجى الحفاظ على الأطفال بعيداً عن طنجرة Clipso®+ Chef عندما تكون قيد الاستعمال.
- يكون البخار المتصاعد من صمام التشغيل حارّاً جداً. يُرجى توقي الحذر من نفث البخار الحار المتصاعد.
- إن طنجرة Clipso®+ Chef تعمل بالضغط. ولكنها قد تُسبب لك الحروق إن لم تستعمل بطريقة صحيحة. تأكد دائماً أن طنجرة Clipso®+ Chef مُحكمة الإغلاق قبل البدء بتسخينها. (يُرجى مراجعة فقرة «الإغلاق»).
- يرجى التأكد بأن صمام تفتيح البخار يُصدر صوت «هسهسة» أثناء الطهي، فإن كانت كمية البخار المتصاعد غير كافية، يُرجى موازنة الضغط والتأكد من وجود ما يكفي من السوائل في القدر، وأن صمام تصريف البخار غير مسدود. بعد هذه الفحوصات، وإذا استمر البخار بعدم الخروج يُرجى رفع الحرارة قليلاً من المصدر الحراري.
- لا تقم بطهي الطعام الذي يمكن أن يسد منافذ أجهزة السلامة.

- التوت البري  
- لؤلؤة الشعير والحنطة والدخن  
- رقائق الشوفان  
- البازلاء

- النودلز والمعكرونة والساغيتي  
- الراوند  
- الزبيب

- عند طهي قطع كبيرة من اللحوم، أو الطعام الذي يتميز بجلدة سميكة (مثل السجق، لسان العجل، الطيور، إلخ.): توجي بثقب الجلدة بواسطة سكين أو شوكة قبل البدء بالطهي. أثناء الطهي، قد تُحصّر سوائل الطعام الساخنة جداً تحت الجلدة مما يتسبب بالطرشنة.
- لا تستعمل طنجرة Clipso®+ Chef لطهي الوصفات التي يدخل في مكوناتها الحليب.
- لا تستخدم الملح الخشن في طنجرة Clipso®+ Chef. أضف الملح الناعم، وبالتحديد عند انتهاء الطهي. بهذا سوف تتجنب ظهور «الثقوب» التي يمكن أن تُلحق الضرر بقعر طنجرة Clipso®+ Chef.
- لا تستعمل طنجرة Clipso®+ Chef للقلي للزيت تحت الضغط.
- يرجى عدم ترك طنجرة Clipso®+ Chef من دون مراقبتك أثناء تسخين الزيت أو السمن. لأن الاستمرار في تسخين الزيت يؤدي إلى احتراقه وتساعد الدخان، وربما يكون ذلك كافياً لظهور ألسنة اللهب.
- لا تستعمل طنجرة Clipso®+ Chef في أي استعمال آخر غير الذي صُممت لأجله.
- لا تضع طنجرة Clipso®+ Chef في فرن ساخن.
- لا تضع أبداً ورقة الألمنيوم غير المؤمنة فوق صينية الخبز في طنجرة Clipso®+ Chef.
- لا تضع رقائق البلاستيك الشفاف في طنجرة Clipso®+ Chef.
- أبخرة الكحول قابلة للاشتعال. يُرجى ترك الماء يغلي لمدة 2 دقيقة قبل وضع الغطاء. يُرجى مراقبة طنجرة الضغط عند طهي الوصفات التي تحتوي على الكحول.
- استعمل فقط المصدر (المصادر) الحرارية المتوافقة والمذكورة في دليل الاستعمال.

### بعد الطهي

- في حال لم ينخفض مؤشر الضغط (D)، ضع طنجرة Clipso®+ Chef في ماء بارد. لا تتدخل أبداً بعمل مؤشر الضغط.
- بالنسبة للطعام الذي يتمدد أثناء الطهي مثل الأرز والبقوليات والخضروات المجففة أو الكومبوت، واليقطين، والكوسى، والجزر، والبطاطس، وشرائح السمك، دع طنجرة Clipso®+ Chef تضع دقائق لتبرد، ثم بردها تحت تيار من الماء البارد. تُهرّز طنجرة Clipso®+ Chef بانتظام وبشكل طفيف في كل مرة قبل فتحها، وبعد التأكد بأن مؤشر الضغط منخفض تماماً. لكي تتجنب خروج فقاعات البخار التي يمكن أن تصيبك بالحرروق. هذه العملية هي هامة جداً، وبشكل خاص بعد إخراج البخار بشكل سريع، أو بعد تبريد الطنجرة تحت الماء البارد.
- يُرجى توقي الحذر الشديد دائماً عند نقل طنجرة Clipso®+ Chef إذا كانت تحت الضغط. لا تلمس أسطح الطنجرة الساخنة. كما يُرجى استعمال القفازات إذا لزم الأمر. استعمل مقبض القدر.
- لا تحاول فتح طنجرة Clipso®+ Chef بالقوة. تأكد أولاً بأن الضغط بداخلها قد تم تصريفه، وأن مؤشر الضغط (D) قد انخفض إلى الموقع السفلي. (يُرجى مراجعة فقرة «السلامة»).
- إذا قمت بإمالة مقبض الفتح/الإغلاق (E) إلى الوضع العمودي بينما لا تزال طنجرة Clipso®+ Chef تحت الضغط، فلن تتمكن من فتحها.

### التوصيات:

- هذه الخاصية هي آلية أمان إضافية. أرجع مقبض الفتح/الإغلاق إلى الوضع الأفقي وانتظر حتى يُصبح مؤشر الضغط (D) في الوضع المنخفض.
- إذا ظهرت على الجزء الداخلي من القدر المصنوع من الإستانلس ستيل بعض الألوان القزحية، أو بقع بيضاء (تكلّس)، يُرجى تنظيفه بالخل الأبيض أو منظف الإستانلس ستيل الخاص.

## ضوابط هامّة للسلامة

قبل استعمال طنجرة الضغط **Clipso®+ Chef**، يُرجى أخذ الوقت لقراءة جميع التعليمات والإرشادات المُرفقة، ويُرجى الرجوع دائماً إلى «دليل الاستعمال». الاستعمال الخاطئ ينتج عنه أضراراً كبيرة.

من أجل سلامتك، يخضع هذا المنتج للمعايير والقوانين السارية المفعول:  
 - القوانين الأوروبية المتعلقة بالأجهزة التي تعمل بالضغط  
 - قوانين المواد التي لها صلة مباشرة بالطعام  
 - قوانين البيئة

<p><b>يُرجى التأكد</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>▪ أن منفذ البخار غير مسدود - الشكل 16</li> <li>▪ أن الجزء المركزي لصفّام الأمان (M) يُمكن تحريكه بالضغط عليه بقوة باستخدام جسم مدبب غير حاد - الشكل 18.</li> <li>▪ أن حلقة الغطاء المانعة للتسرب تأخذ مكانها تحت كل نتوء من الغطاء - الشكل 14 و الشكل 15</li> <li>▪ أن مقايض الغطاء مُحكمة التركيب بشكل صحيح. يُرجى شدّها إذا اقتضى الأمر.</li> </ul>	<p><b>قبل كل استعمال</b></p>
<ul style="list-style-type: none"> <li>▪ لا تستعمل طنجرة Clipso®+ Chef بدون سوائل بداخلها أبداً، قد ينتج عن ذلك عطب كبير. تأكد من وجود كمية كافية من السوائل أثناء الطهي.</li> <li>▪ الحد الأدنى للتعبئة 250 ملتر - الشكل 3.</li> <li>▪ الحد الأقصى للتعبئة 2/3 (ثلاثي) ارتفاع القدر، علامة الحد الأقصى (MAX 2) - الشكل 4.</li> <li>▪ عند الطهي بالضغط، يجب أن لا تُلامس مكونات الطعام الموجود في سلة البخار السوائل. كما يجب أن لا يزيد ارتفاع هذه المكونات عن علامة (MAX 2) من مستوى القدر.</li> <li>▪ للأطعمة التي تتمدد/أو تُفرز الرغوة أثناء الطهي، مثل الأرز، البقوليات، الخضروات المُجففة، الكومبوت، اليقطين، الكوسى، الجزر، البطاطس، وشرائح السمك، إلخ.. الحد الأقصى للتعبئة هو 1/3 (الثلاثي)، علامة واحدة من علامات الحد الأقصى (MAX 1) من عمق القدر - الشكل 6.</li> </ul>	<p><b>يُرجى التقيّد دائماً بكميّات التعبئة التالية</b></p>

