

AR p. 18
BG p. 20
CZ p. 40
DE p. 60
EN p. 80
ES p. 98
FR p. 118
HR p. 138
HU p. 158
IT p. 178
NL p. 198
PL p. 218
RO p. 238
SK p. 258
SL p. 278
TR p. 298
UK p. 318

Tefal®

Clipso® + Chef



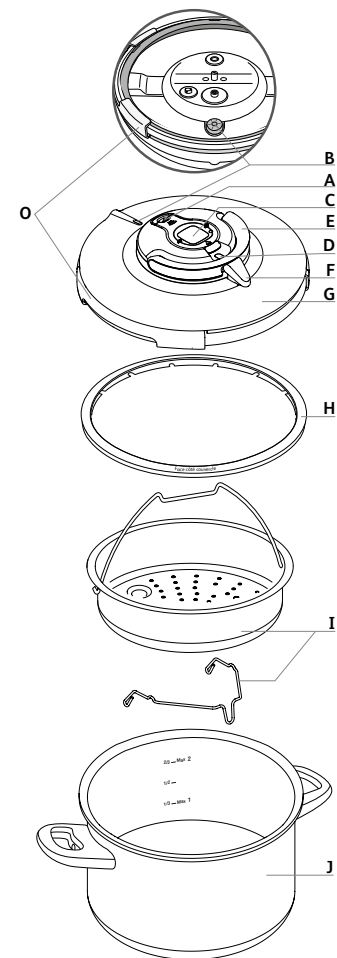
دليل الاستعمال / Ръководство / Uživatelská příručka / Bedienungsanleitung / User Guide / Guía del usuario / Guide de l'utilisateur / Korisnički priručnik / Használati útmutató / Manuale di istruzioni / Gebruiksaanwijzing / Instrukcja obsługi / Ghid de utilizare / Návod na použitie / Navodila za uporabo / Kullanıcı Kılavuzu / Посібник користувача

Avril 2024 - Ref 1520016087 - réalisation Publicis LMA

www.tefal.com
Tefal S.A.S. - 21260 Selongey
FRANCE

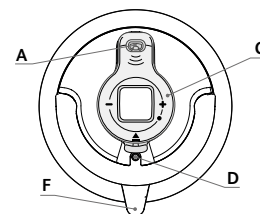
www.tefal.com

AR
BG
CZ
DE
EN
ES
FR
HR
HU
IT
NL
PL
RO
SK
SL
TR
UK

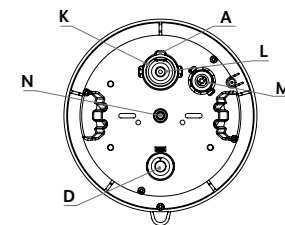


مخطط تفصيلي / СХЕМА В РАЗГЛОБЕН ВИД / SCHEMATICÝ POHLED / EXPLOSIONSZEICHNUNG / EXPLODED-VIEW DIAGRAM / DIAGRAMA DE DESPIECE / SCHEMA DESCRIPTIF / PRIKAZ RASTAVLJENOG SKLOPA / ROBBANTOTT ÁBRA DIAGRAM / VISTA ESPLOSA / OPENGEWERKTE TEKENING / WIDOK SZCZEGÓŁOWY / VEDERE ÎN SPAȚIU / SCHEMATICÝ POHĽAD / PRIKAZ SESTAVNIH DELOV / PARÇA GÖRÜNÜM ŞEMASI / СХЕМА В РОЗІБРАНУМУ ВИГЛЯДІ

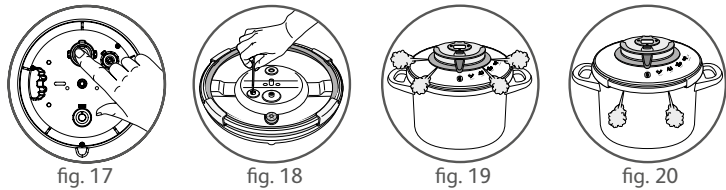
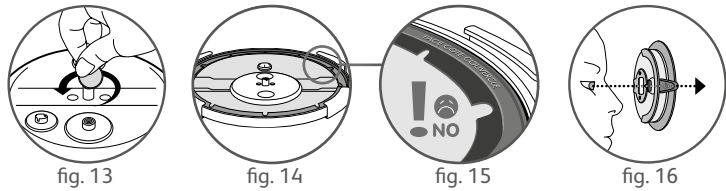
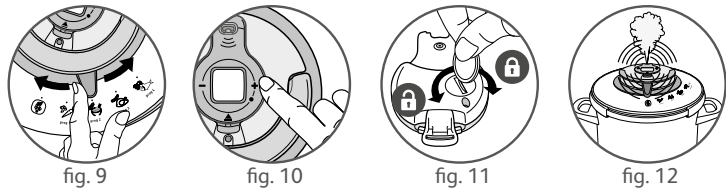
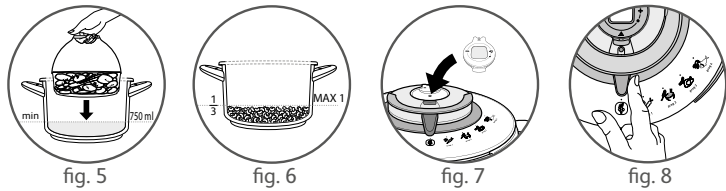
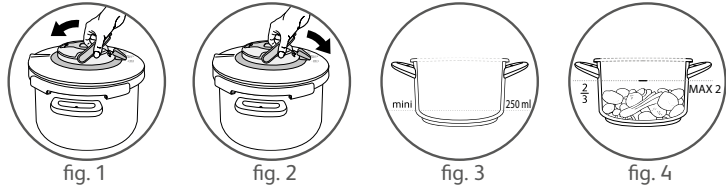
وحدة التحكم / Контролен модул / Bedienmodul / Ovládací modul / Control module / Módulo de control / Module de commande / Upravljački modul / Vezérlőmodul / Modulo di controllo / Bedieningsmodule / Moduł sterowania / Ovládací modul / Modul de control / Nadzorni modul / Kontrol modülü / Модуль керування



العرض العلوي / Изглед отгоре / Ansicht von oben / Pohled shora / Top view / Vista superior / Vue de dessus / Prikaz odozgo / Felülnézet / Vista superiore / Bovenaanzicht / Widok z góry / Pohľad zhora / Vedere de sus / Pogled od zgoraj / Üstten görünüm / Вид зверху



العرض السفلي / Изглед отдолу / Ansicht von unten / Pohled zdola / Bottom view / Vista inferior / Vue de dessous / Prikaz odozdo / Alulnézet / Vista inferiore / Onderaanzicht / Widok od dołu / Pohľad zdola / Vedere de jos / Pogled od spodaj / Alttan görünüm / Вид знизу



برنامج 2

البقوليات

مقدار الماء + البقوليات يجب أن لا يتجاوز ثلث (1/3) ارتفاع القدر، (العلامة MAX 1).

مُدّة الطهي	تكفي أربعة أشخاص (4)		تكفي شخصين (2)		المكونات
	كمية المكونات	كمية الماء	كمية المكونات	كمية الماء	
25 دقيقة (مقرمش) 35 دقيقة (طري)	240 جرام	1,3 لتر	120 جرام	64 سنّتل	الحمّص*
15-12 دقيقة	240 جرام	100 سنّتل	120 جرام	75 سنّتل	العدس
8 دقائق	250 جرام	64 سنّتل	125 جرام	32 سنّتل	كينوا
10 دقائق	260 جرام	50 سنّتل	130 جرام	40 سنّتل	الأرز الأبيض

* يجب نقع الحمّص طوال الليل في وعاء به الكثير من الماء قبل الطهي.



برنامج 3

اللحوم

أضف ما لا يقل عن 250 مل من السائل في القدر.

مُدّة الطهي	طهي على البخار أو بالغلي	التفاصيل والتحضيرات	المكونات
30-20 دقيقة	في القدر	500 جرام (قطر 11-8 سم)	فيليه لحم بقري
45-40 دقيقة	في القدر	دجاجة كاملة	دجاج
30-25 دقيقة	في القدر	ارتفاع فخذ الدجاج/الساق	دجاج
25-20 دقيقة	في القدر	قطعة (400 جرام)	لحم الصّان
40-30 دقيقة	في القدر	مشوي 800 جرام (قطر 10-8 سم)	لحم العجل
22-18 دقيقة	في القدر	شريحة واحدة 700 جرام	لحم العجل



برنامج 4

الأسماك

عند طهي شرائح السمك في الأكياس، تأكد من لفها بورق الزبدة لتجنب احتمالية الإندماج.

مُدّة الطهي	طهي على البخار أو بالغلي	التفاصيل والتحضيرات	المكونات
5-4 دقائق	في السلة	شرائح أو قطع (120 جرام)	سمك السلمون الطازج
6-5 دقائق	في القدر	شرائح سمكية (120 جرام)	التونة
6-5 دقائق	في السلة	شرائح أو قطع (120 جرام)	السمك الأبيض (بلوق، نارلي، سمك القدر)



برنامج 2



برنامج 1

الخضار

يوضح هذا الجدول - حسب نوع الخضار - ما إذا كان يجب طهي الخضار في سلة الطهي بالبخار (فوق الماء) أو في القدر مباشرة (بدون السلة). بالنسبة للخضروات المجمدة التي يتم شراؤها من المتاجر، تكون أوقات الطهي هي نفسها، حيث يتم سلق الخضروات مسبقاً (أي غمرها لفترة وجيزة في الماء المغلي). يُضاف بضع دقائق إلى أوقات طهي الخضار "المجمدة في المنزل". يجب ألا تلامس الخضروات سطح الماء عند استخدام السلة (750 مل) وأن لا يزيد ارتفاعه عن ثلثي (2/3) مستوى التعبئة في القدر (MAX 2) عند عدم استخدام السلة، يجب ألا يتجاوز الحجم الإجمالي للخضروات + الماء مستوى التعبئة في القدر (MAX 2) كحد أقصى. غالباً ما تكون الأوقات المشار إليها بمثابة دليل يسمح بتعديل وقت الطهي وفقاً لحجم المكونات التي يتم طهيها والأصناف وقوام الطهي المفضل لديك: نصف طهي أو طهي عادي

الخضار	التفاصيل والتحضيرات	طهي على البخار أو بالغلي	مدة الطهي
الهليون	الأبيض أو الأرجواني (كامل)	في القدر	7-5 دقائق
البادنجان	غير المقشر والمقطع إلى شرائح (بسمك 0.5 سم تقريباً)	في السلة	12-10 دقيقة
الشمندر	صغير وكامل، أو كبير ومقسم إلى نصفين	في السلة	40-30 دقيقة
بروكلي	زهرات البروكلي	في السلة	8-6 دقائق
براعم البروكسل	كاملة	في السلة	8-6 دقائق
قرع الجوز	قطع بحجم 5-3 سم	في السلة	16-12 دقيقة
الجزر	مقطع إلى شرائح (بسمك 0.5 سم تقريباً)	في السلة	8-7 دقائق
القريبط	زهور القريبط	في السلة	5-4 دقائق
الكرفس	مقطعة إلى شرائح رفيعة (بسمك حوالي 0.5 سم)	في السلة	8-7 دقائق
السلق	قطع 2 سم	في السلة	6-4 دقائق
الذرة	أكواز كاملة من الذرة	في السلة	9-7 دقائق
الكوسى	كوسى مقطعة إلى شرائح (بسمك 0.5 سم تقريباً)	في السلة	10-8 دقائق
الهندباء	كاملة أو كبيرة ومقسمة إلى نصفين	في السلة	16-14 دقيقة
الشمر	مقطعة إلى شرائح رفيعة (سمكها 0.5 سم تقريباً)	في السلة	11-9 دقيقة
خرشوف أخضر	كامل ومتوسط الحجم (نوع «بريتوني»)	في القدر	20-15 دقيقة
فاصوليا خضراء	صغيرة	في السلة	7-6 دقائق
ملفوف أخضر	أوراق	في القدر	8-6 دقائق
الكرنب	يُقطع إلى شرائح خشنة	في السلة	10-8 دقائق
بياض الكراث	كاملة	في السلة	10-7 دقائق
قرع / يقطين	قطع 5-3 سم	في السلة	8-6 دقائق
الجزر الأبيض	مكعبات 3-2 سم	في السلة	9-7 دقائق
البازل	مُقشّرة	في السلة	4-3 دقائق
الفلفل	مُقطع إلى النصف أو المقطع إلى قطع	في السلة	8-6 دقائق
البطاطس	متوسطة الحجم، مقطعة إلى نصف	في السلة	19-15 دقيقة
الخرشوف الأرجواني	صغيرة، كاملة	في السلة	15-12 دقيقة
البروكلي رومانسكو	زهرات	في السلة	5-4 دقائق
السيبانخ	أوراق	في السلة	4-3 دقائق
بطاطا حلوة	مقطعة إلى مكعبات 3 سم	في السلة	9-8 دقائق
لفت	مكعبات 2 سم	في السلة	9-7 دقائق

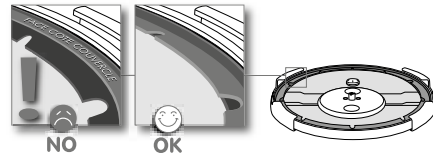
استكشاف الأخطاء وإصلاحها

المشكلات	التوصيات
إذا كان البخار يتسرب من حول الغطاء، مصحوبًا بضوضاء شديدة، فتتحقق مما يلي:	تأكد بأن الحلقة المانعة للتسرب تأخذ مكانها الصحيح بين القدر والغطاء.
إن لم يكن بالإمكان فتح الغطاء	تأكد بأن مُحدِّد برنامج الطهي على الموقع (⊕) تأكد من بأن مؤشر الضغط منخفضًا. وإلا: صرف الضغط. لا تتداخل أبدًا بعمل مؤشر الضغط.
إذا بقي الطعام نيئًا، أو أنه قد احترق، يُرجى التأكد مما يلي:	وقت الطهي. مستوى حرارة المصدر الحراري. صوابية موقع مُحدِّد برنامج الطهي. كمية السوائل.
إذا احترق الطعام في طنجرة Clipso®+Chef	اترك الوعاء لينقع لفترة من الوقت قبل غسله. لا تستخدم أبدًا منتجات التبييض أو المنظفات التي يدخل في تركيبها الكلور.
إذا تم تفعيل أحد أنظمة السلامة	أوقف المصدر الحراري. دع طنجرة Clipso®+Chef لكي تبرد دون تحريكها. اضبط مُحدِّد 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 Tefal® المُعتمد .

مُنْتَج كهربائي أو إلكتروني في نهاية عمره الافتراضي

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



المشكلات	التوصيات
إن لم يكن بالإمكان إقفال الغطاء	تأكد بأن مقبض الفتحة/الإغلاق في الوضع العمودي. تأكد بأن الحلقة المانعة للتسرب موجودة في إتجاهها الصحيح (انظر مقبرة "التنظيف والصيانة"). 
إذا تعرّضت طنجرة Clipso®+Chef للتسخين دون وجود أي نوع من السوائل بداخلها	اعرض طنجرة Clipso®+Chef على مركز خدمة Tefal® المُعتمد.
إذا لم يرتفع مؤشر الضغط ولم يتم خروج أي شيء من خلال الصمام أثناء الطهي	تأكد بأن: - مُحدِّد برنامج الطهي موجود على أحد برامج الطهي. - طنجرة Clipso®+Chef مُحكمة الإغلاق.
إذا ارتفع مؤشر الضغط وما زال لا يخرج أي شيء من خلال الصمام أثناء الطهي	هذا أمر طبيعي في الدقائق الأولى. أما إذا استمرت هذه الظاهرة، حدد البرنامج (⊕) وانتظر حتى ينخفض مؤشر الضغط، ثم قم بإمالة مقبض الفتحة/الإغلاق إلى الوضع العمودي. يُرجى تنظيف صمام التشغيل وقناة تصريف البخار تحت تيار من الماء.
إذا تسرب البخار من حول الغطاء، يُرجى التأكد بأن:	الغطاء مُقفل 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.

لا تُسَخَّن 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* الليتر	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	
طقم 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 Tefal®

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

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

- لاستبدال قطع غيار أخرى أو من أجل التصليح، يُرجى الاتصال بمركز خدمة Tefal® المُعتمد.
- استعمل فقط قطع غيار Tefal® 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 Tefal® لمدة 10 سنوات ضد ما يلي:
 - أية أخطال 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 Tefal® المُعتمد، له الحق فقط في تقديم الخدمة خلال فترة الضمانة.
- يُرجى الاتصال برقم الهاتف المحلي الخاص بنا لمعرفة عنوان أقرب مركز خدمة معتمد من Tefal®.

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

- 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 اكتمال 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 Tefal المعتمدة.

لتخزين طنجرة Clipso®+Chef

- أعد الغطاء إلى القدر.

السلامة

زُوِّدت 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

- جُهِّزت 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 ونظِّف صمام التشغيل (L)، وقناة تصريف البخار (A)، وصمام الأمان (M)، والحلقة المانعة للتسرب (H).

الخصائص

المصادر الحرارية المتوافقة



التنظيف والصيانة

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 مُطلقاً.

- 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 مدببة 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 Tefal المعتمدة.
- يُرجى التأكد من نظافة مؤشر الضغط (D): يمكنك تنظيفه تحت تيار من الماء الجارية.

للتنظيف وحدة المؤقت

لا تضع وحدة المؤقت في جلاّية الصحون لتنظيفها.

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

لا تترك الطعام مُخزّناً في طنجرة Clipso®+Chef.

- لكي تضمن الأداء الصحيح لطنجرة الضغط، يُرجى اتباع توصيات التنظيف والصيانة بعد كل استعمال.
- اغسل طنجرة Clipso®+Chef 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.

تنظيف 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 بُقع بيضاء (تكلّس)، يُرجى تنظيفه بالخل الأبيض.
- يمكنك وضع القدر في جلاّية الصحون.

الجانب الخارجي من القدر :

- يُغسل الجانب الخارجي باستخدام إسفنجة عادية وسائل التنظيف.

تنظيف الغطاء

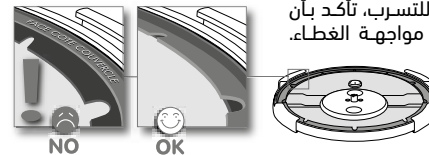
لا تضع المؤقت تحت الماء أو في جلاّية الصحون.

- انزع المؤقت.
- بمجرد إزالة المؤقت والحلقة المانعة للتسرب ووحدة التحكم، يمكنك عندئذ وضع الغطاء في جلاّية 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 جلاّية الصحون.

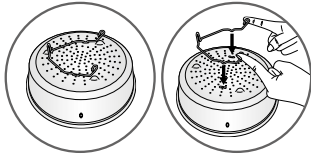
- بعد كل عملية طهي، يُرجى تنظيف الحلقة المانعة للتسرب (H) مع تجويفها.
 - تغسل الحلقة المانعة للتسرب بإسفنجة وسائل التنظيف.
 - لإعادة تركيب الحلقة المانعة للتسرب، تأكد بأن الكتابة "face lid side" في مواجهة الغطاء.
- الشكل 14 و 15.



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

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

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

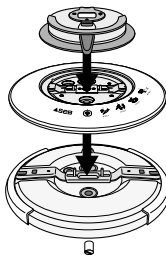
- صمّمت وحدة التحكم لتسهيل تنظيف طنجرة Clipso®+Chef قدر الإمكان.

لإزالة وحدة التحكم من الغطاء :



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

لتركيب وحدة التحكم على الغطاء :

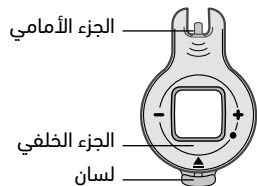


- ضع حلقة الضبط على الغطاء.
- ضع وحدة التحكم على الغطاء، مع طي القوس للأسفل.
- أقلب التركيبة بينما تمسك بوحدة التحكم على الغطاء وثبت البرغي باستخدام عملة معدنية.

يمكن تشغيل وحدة التحكم في اتجاه واحد فقط.

- لا تستخدم طنجرة Clipso®+Chef بدون حلقة 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 مُطلقاً صوت "هسهسة" ثابت، يبدأ أوتوماتيكياً العد التنازلي لوقت الطهي مع إشارة صوتية. تُخفض الحرارة من مصدرها.
- يُرجى التأكد بأن صمام التشغيل "يُسهس" بانتظام أثناء عملية الطهي. فإذا لم يكن هناك ما يكفي من البخار، تُرفع 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.
- هنالك طريقتان لتصريف البخار:
 - التصريف التدريجي: يوضع مُحدّد برنامج الطهي (F) مقابل الرمز (⊕) الموضح في الشكل 8.
 - التصريف السريع: توضع طنجرة Clipso®+Chef في الماء البارد (امتلاً الحوض بالماء ولا تغمر المقابض).
 - تأكد بأن مؤشر الضغط (D) مُنخفض تماماً.
 - يوضع مُحدّد برنامج الطهي (F) مقابل الرمز (⊕).
 - ارفع مقبض الفتح/الإغلاق إلى الوضع العمودي لفتح الغطاء. الشكل 1.



قبل الطهي

ضع طنجرة Clipso+Chef أمامك بحيث يكون المُحدّد 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 للتصريف.

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

كما هو الحال مع أي جهاز طهي، يُرجى التأكد بأنك تُشرف عن كثب 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 مُحدّد 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 Tefal المعتمد.

- ضع الغطاء عموديًا على القدر، مع التأكد من أنه يأخذ مكانه بشكل صحيح.
- حوّل مقبض الفتحة/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 فكّي المقابض مُتصلة بحافة الغطاء. لكي تتمكن من إغلاق الغطاء:

- يُرجى التأكد بأن مقبض الفتحة/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 المُحدّد 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 مُحدّد برامج الطهي (F) على "برنامج 4".
- اضبط 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 المُحدّد 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.

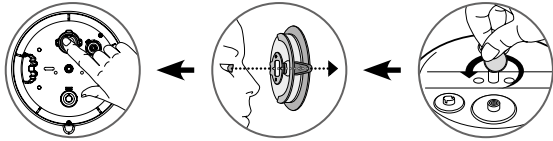
Clipso®+Chef ليست طنجرة ضغط تقليدية. إنما هي ابتكار حديث من Tefal® للحفاظ على الصفات الغذائية للطعام بشكل أفضل يحتوي هذا الموديل على أربعة (4) برامج للطهي.



عند طهي الأطعمة المختلفة، 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 منخفضاً.
• 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 Clipso®+Chef قد انكسر أو أصيب بالتشقّق، لا تحاول فتح الطنجرة إذا كانت مغلقة؛ انتظر إلى أن تبرد تماماً قبل تحريكها. ولا تستعملها ثانية؛ واعرصها على مركز خدمة Tefal® المُعتمد للتصليح.
- يُرجى عدم التدخل بما يتعلق بأنظمة السلامة. ويقتصر تدخلك فقط حسب إرشادات التنظيف والصيانة.
- استعمل فقط قطع غيار Tefal® الأصلية للموديل الذي عندك.
- لا تترك الطعام مُحرّناً في طنجرة Clipso®+Chef.
- تُنظّف وتغسل طنجرة Clipso®+Chef بعد كل استعمال.
- لا تضع وحدة التحكم، الحلقة المانعة للتسرب (H)، أو وحدة المؤقت (C)، في جلاية الصحون.
- 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 التشقّق.
- يُرجى إجراء فحص لطنجرة Clipso®+Chef في مركز خدمة Tefal® المُعتمد بعد 10 سنوات من الاستعمال.
- عند تخزين طنجرة Clipso®+Chef، اقلب الغطاء على القدر لكي تتجنّب تلف الحلقة المطاطية المانعة للتسرب من عامل التآكل المُكبّر.

الصيانة

يرجى الاحتفاظ بهذه التعليمات

وصف أجزاء المنتج

- | | |
|--------------------------|----------------------------|
| A. قناة تصريف البخار | H. حلقة مانعة للتسرّب |
| B. نظام تهوية أوتوماتيكي | I. سلّة البخار + حاملة |
| C. وحدة المؤقت | J. القدر |
| D. مؤشر الضغط | K. سدّادة 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. فكّي 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 الإقفال قبل البدء بتسخينها. (يُرجى مُراجعة فقرة "الإقفال").
- 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.): توضع بقب 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 تُثقل الضرر بقعر طنجرة Clipso®+Chef.
- لا تستعمل طنجرة Clipso®+Chef للقلي بالزيت 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 المؤمّنة 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 بالحروق. 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 مقبضي 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 مُراجعة 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>يُرجى التأكد</p> <ul style="list-style-type: none"> ▪ أن منفذ البخار غير مسدود - الشكل 16 ▪ أن الجزء المركزي لصفام الأمان (M) يُمكن تحريكه بالضغط عليه بقوة باستخدام جسم مدبب غير حاد - الشكل 18. ▪ أن حلقة الغطاء المانعة للتسرب تأخذ مكانها تحت كل نتوء من الغطاء - الشكل 14 و الشكل 15 ▪ أن مقايض الغطاء مُحكمة التركيب بشكل صحيح. يُرجى شدّها إذا اقتضى الأمر. 	<p>قبل كل استعمال القحوصات إلزامية</p>
<ul style="list-style-type: none"> ▪ لا تستعمل طنجرة Clipso®+Chef بدون سوائل بداخلها أبداً، قد ينتج عن ذلك عطب كبير. تأكد من وجود كمية كافية من السوائل أثناء الطهي. ▪ الحد الأدنى للتعبئة 250 ملتر - الشكل 3. ▪ الحد الأقصى للتعبئة 2/3 (ثلاثي) ارتفاع القدر، علامة الحد الأقصى (MAX 2) - الشكل 4. ▪ عند الطهي بالضغط، يجب أن لا تلامس مكونات الطعام الموجود في سلة البخار السوائل. كما يجب أن لا يزيد ارتفاع هذه المكونات عن علامة (MAX 2) من مستوى القدر. ▪ للأطعمة التي تتمدد/أو تُفرز الرغبة أثناء الطهي، مثل الأرز، اليقوليات، الخضروات المُجففة، الكومبوت، اليقطين، الكوسى، الجزر، البطاطس، وشرائح السمك، إلخ.. الحد الأقصى للتعبئة هو 1/3 (الثلث)، علامة واحدة من علامات الحد الأقصى (MAX 1) من عمق القدر - الشكل 6. 	<p>يُرجى التقيّد دائماً بكميّات التعبئة التالية</p>

ВАЖНИ ПРЕДПАЗНИ МЕРКИ

Преди да използвате Clipso®+Chef, отделете време да прочетете всички инструкции и винаги правете справка с „ръководството“. От неправилната употреба може да произтече повреда.

За ваша безопасност настоящият уред е в съответствие с приложимите регулаторни стандарти:

- Директива за оборудване под налягане
- Материали в контакт с храни
- Околна среда

ЗАДЪЛЖИТЕЛНИ ПРОВЕРКИ ПРЕДИ ВСЯКА УПОТРЕБА	<p>ПРОВЕРЕТЕ</p> <ul style="list-style-type: none"> • дали дюзата за пара не е запушена - Фиг. 16 • дали средната част на предпазния клапан за налягане може да се движи • натисвайки го силно с тъп предмет - Фиг. 18. • дали уплътнението на капака е позиционирано правилно в капака - Фиг. 14 и 15. • дали дръжките на тавата са фиксирани правилно. Затегнете ги, ако е необходимо.
ВИНАГИ СЪБЛЮДАВАЙТЕ СЛЕДНИТЕ КОЛИЧЕСТВА НА НАПЪЛВАНЕ	<ul style="list-style-type: none"> • Никога не използвайте Clipso®+Chef без течност, тъй като това сериозно ще го повреди. Уверявайте се, че винаги има достатъчно течност по време на процеса на готвене. • Минимум 250 мл - фиг 3. • Максимум 2/3 от височината на съда, линия MAX 2 - Фиг. 4. • По време на готвене на пара съставките в кошницата за готвене на пара не трябва да влизат в контакт с водата и не трябва да надвишават линията MAX 2 на тавата. • За гъсти храни, които набъбват и/или се пенят по време на готвене, като ориз, варива, сушен боб, задушени плодове, тиква, тиквички, моркови, картофи, рибни филета и др., максималното количество за пълнене е 1/3 (линия MAX 1) - Фиг. 6.

ПРЕДИ И ПО ВРЕМЕ НА ГОТВЕНЕ

- Дръжте децата далеч по време на употребата на Clipso®+Chef.
- Парата е много гореща, когато бъде изпусната от работния клапан. Внимавайте за струята пара.
- Clipso®+Chef готви под налягане. При неправилна употреба могат да възникнат наранявания от изгаряне. Уверете се, че Clipso®+Chef е правилно затворен, преди да го използвате. (Вижте параграф „Затваряне“).
- Уверявайте се, че клапанът винаги „свишти“ по време на готвене. Ако не изтича достатъчно пара, изпуснете налягането и проверете дали има достатъчно течност и дали изходът за изпускане на пара не е запушен. Следвайте тези проверки, ако парата все още не изтича, увеличете топлината леко.
- Не гответе храна, която може да блокира каналите на предпазните устройства:
 - боровинки
 - овесени ядки
 - ревен
 - перлен ечемик, лимец, просо
 - юфка, макарони, спагети
 - касис
- За готвене на големи парчета месо и храни с повърхностна кожа (цели колбаси, език, птици и др.): препоръчваме да ги наблюдавате с нож или вилица преди готвене. По време на готвене те могат да уловят връща течност и да причинят пръски. Това е така, защото връща течност може да се задържа вътре в тях по време на процеса на готвене, причинявайки пръски.
- Никога не пригответе рецепта на основата на животинско мляко с Clipso®+Chef.
- Не използвайте едра сол в Clipso®+Chef, добавяйте фина сол в края на готвенето. Това ще предотврати образуването на „вдълбнатини“, които могат да повредят дъното на Clipso®+Chef.
- Не използвайте Clipso®+Chef за пържене под налягане с масло.
- Не оставайте Clipso®+Chef без надзор, когато загревате масло или мазнина. Продължаването на загреване на масло, което произвежда дим, може да повреди продукта и може да повиши температурата му достатъчно, за да се появят пламъци.
- Не използвайте Clipso®+Chef за нищо друго освен за неговото предназначение.
- Не поставяйте Clipso®+Chef в гореща фурна.
- Никога не поставяйте лист от незакрепено алуминиево фолио върху тавата за печене в Clipso®+Chef.
- Никога не поставяйте фолио / пластмасово фолио в Clipso®+Chef.
- Алкохолните изпарения са възпламеняеми. Оставете да кипи за около 2 минути, преди да поставите капака върху уреда. Наглеждайте уреда, когато приготвяте рецепти, които съдържат алкохол.
- Използвайте съвместими източници на топлина, както е посочено в инструкциите за употреба.

СЛЕД ГОТВЕНЕ

- Ако манометорът (индикаторът на налягането) **(D)** не спадне, поставете Clipso®+Chef в студена вода.
- Никога не манипулирайте манометорът (индикатора на налягането).
- За гъсти храни, които набъбват и/или се пенят по време на готвене, като ориз, варива, сушен боб, задушени плодове, тиква, тиквички, моркови, картофи, рибни филета и др. Оставете Clipso®+Chef да се охлади за няколко минути, след това го охладете в студена вода. Винаги разклащайте Clipso® +Chef леко преди отваряне всеки път, след като сте проверили дали индикаторът за налягане е напълно спуснат, за да избегнете спукване на мехурчета пара, които могат да ви изгорят. Това е особено важно при бързо изпускане на пара или след охлаждане на уреда в студена вода.
- Бъдете възможно най-внимателни, когато местите Clipso® +Chef, когато е под налягане. Не докосвайте горещи повърхности. Използвайте ръкавици, ако е необходимо. Използвайте тавата с 2 дръжки.
- Никога не отваряйте Clipso®+Chef насила. Уверете се, че вътрешното налягане е паднало. Индикаторът за налягане **(D)** трябва да бъде в долна позиция. (Вижте параграфа „Безопасност“).
- Ако сте наклонили дръжката за отваряне/затваряне **(E)** във вертикално положение, докато Clipso® +Chef все още е под натиск, няма да можете да го отворите.

Препоръки:

Тази функция е допълнителен предпазен механизъм. Върнете ръкохватката за отваряне/затваряне в хоризонтално положение и изчакайте, докато индикаторът за налягане **(D)** е в спуснато положение.

- Ако във вътрешността на вашата тенджерата от неръждаема стомана има преливащи акценти или бели петна (минерални отлагания), почистете я с бял оцет или специален почистващ препарат за неръждаема стомана.

ПОДДРЪЖКА

- Ако забележите, че някоя част от вашия Clipso® +Chef е счупена или пукната, не се опитвайте да я отворите, ако е затворена. Изчакайте да изстине напълно, преди да преместите тенджерата, спрете да я използвате и я върнете в одобрен сервизен център на Tefal за ремонт.
- Не манипулирайте сами системите за безопасност извън инструкциите за почистване и поддръжка.
- Използвайте само оригинални части Tefal, които съответстват на вашия модел.
- Не допускайте оставяне на храна в Clipso®+Chef.
- Почиствайте и изплаквайте Clipso®+Chef незабавно след употреба.
- Никога не поставяйте контролния модул, уплътнението (H) или таймера (C) в съдомиялна машина.
- Никога не пускайте таймера (C) под вода.
- Никога не използвайте белина или хлорни продукти, които могат да засегнат качеството на неръждаемата стомана.
- Не оставяйте капака да се накисва във вода.
- Сменяйте уплътнението веднъж годишно или незабавно, ако покаже признаци на напукване.
- Clipso®+Chef трябва да се провери от Упълномощен сервизен център на Tefal след 10 години употреба.
- За съхранение на Clipso®+Chef: Обърнете обратно капака, за да предотвратите преждевременно износване на уплътнението на капака.

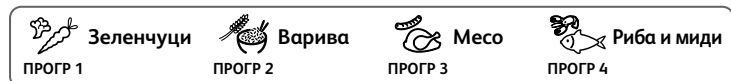
ЗАПАЗЕТЕ ТЕЗИ ИНСТРУКЦИИ

ОПИСАНИЕ

- | | |
|--------------------------------------|--|
| A. Изход за изпускане на пара | I. Кошница за готвене на пара + подложка |
| B. Автоматична вентилационна система | J. Тава |
| C. Таймер | K. Уплътнение на изхода за изпускане на пара |
| D. Индикатор за налягане (манометър) | L. Работен вентил |
| E. Дръжка за отваряне/затваряне | M. Предпазен клапан за налягане |
| F. Селектор за програми за готвене | N. Монтажен щифт на контролния модул |
| G. Корона | O. Челюсти |
| H. Уплътнение | |

Clipso®+Chef не е традиционен съд за готвене под налягане. Tefal направи иновации за запазване на хранителните качества на храната.

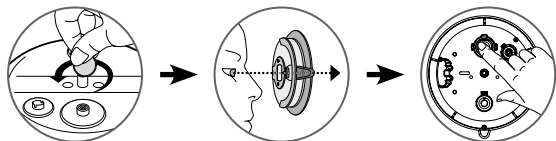
Вашият модел има програми за готвене.



Когато готвите смесени храни, най-добре е да изберете програмата за най-деликатната храна.

Задължителни проверки преди всяка употреба

Проверете изхода за изпускане на пара: настройте селектора на програмата и демонтирайте модула.



- Почистете модула във вода и се уверете, че отворът за изпускане на пара (A) не е блокиран. Ако е, изплакнете го под течаща вода. Проверете дали работният клапан (L) е подвижен.


Проверка на предпазния клапан за налягане



- Проверете дали средната част на предпазния клапан за налягане (M) може да се движи като я натиснете силно с тъп предмет.

Отваряне

При отваряне/затваряне модулят трябва да бъде поставен върху капака.

- Проверете дали селекторът на програмите за готвене е в позиция  Фиг. 8 и индикаторът за налягане е долу.
- Наклонете дръжката за отваряне/затваряне от хоризонтална във вертикална позиция (челюстите (O) се раздалечават): Фиг. 1
- Вдигнете капака.

Затваряне

- Поставете капака вертикално върху тавата, като се уверите, че е правилно позициониран.
- Наклонете дръжката за отваряне/затваряне от вертикална в хоризонтална позиция: челюстите (O) се приближават. Фиг. 2
- Приложете лека сила в края на хода, за да задействате заключващия механизъм.
- Нормално е капакът да се върти свободно върху тавана, когато е в затворено положение.


Челюстите трябва да са в контакт с ръба на капака. Ако не можете да затворите капака:

- Проверете дали дръжката за отваряне/затваряне е във вертикална позиция.
- Проверете дали уплътнението е правилно поставено, Фиг. 14 и 15. Надписът “face côté couvercle” трябва да е срещу капака.

УПОТРЕБА ЗА ПЪРВИ ПЪТ

За да се запознаете с Clipso®+Chef и да елиминирате всякакви примеси, свързани с производствения процес (прах), ви препоръчваме да готвите за първи път само с вода.

Ориентирайте Clipso®+Chef така, че селекторът да е срещу вас.

- Напълнете съда до 2/3 с вода (MAX 2).
- Поставете кошницата за готвене с пара в съда.
- Затворете Clipso®+Chef.
- Настройте селектора на програмите (F) на “prog 4” (програмата 4).
- Настройте таймера на 20 минути.
- Поставете Clipso®+Chef върху източник на топлина настроен на максимална мощност.
- При 1-то бипкане таймерът указва да намалите източника на топлина. Започва етапът на готвене.
- Когато прозвучи 2-то бипкане, готвенето е завършено.
- Завъртете селектора на позиция  Фиг. 8
- Проверете дали индикаторът за налягането (D) е надолу и отворен.

Не се опитвайте да отворите капака със сила; уверете се, че индикаторът за налягането е в долната позиция.

- Почистете изделиято и кошницата с течност за измиване на съдове и гъба.

Преди готвене



Ориентирайте Clipso®+Chef така, че селекторът да е срещу вас.

- Преди всяка употреба проверявайте дали контролният модул е правилно закрепен (използвайте монета). Проверете дали изпускателният отвор (A) не е блокиран. Ако е, изплакнете го под течаща вода. Проверете дали работният клапан (L) е подвижен.
- Проверете дали средната част на предпазния клапан за налягане (M) може да се движи като я натиснете силно с тъп предмет.

Като при всеки уред за готвене осигурете своето постоянно наблюдение, когато използвате Clipso®+Chef близо до деца.

- Определете количеството вода, от което се нуждаете за готвенето, вижте „Минимално и максимално пълнене“.
- Добавете своите съставки и течността.
- Затворете своя Clipso®+Chef.
- Настройте селектора на желаната позиция за готвене, Фиг. 9.
- Настройте желаното време за готвене на таймера, Фиг. 10.
- Уверете се, че Clipso®+Chef е правилно затворен, преди да го използвате, Фиг. 2.
- Поставете своя Clipso®+Chef върху източник на топлина и го настройте на максимална мощност.

Минимално пълнене

За готвене директно в тавата:

- Винаги добавяйте поне 250 мл течност. Фиг. 3.

За готвене на пара:

- Налейте 750 мл вода в дъното на съда.
- Поставете кошницата за готвене на пара върху дъното на тавата. Фиг. 5.

Ако Clipso®+Chef е загрят без никаква течност вътре:

- Clipso®+Chef трябва да се провери от Упълномощен сервизен център на Tefal.

Максимално пълнене

Храната поставена в кошницата за готвене на пара не трябва да докосва капака на Clipso®+Chef, нито да превишава нивото на пълнене 2/3 (MAX 2).

BG

- Никога не пълнете Clipso®+Chef над 2/3 от височината на съда (маркировката MAX 2). Фиг. 4.

За определени храни:

- Никога не пълнете повече от 1/3 от височината на съда (маркировка MAX 1) за пастообразни храни, които се разширяват и/или се пенят по време на готвене, като ориз, варива, дехидратирани зеленчуци, компоти, тиква, тиквички, моркови, картофи, рибни филета и т.н. - Фиг. 6.

По време на готвене

- Когато парата непрекъснато излиза от изпускателния отвор с нормален звук (пссст), отброяването на времето за готвене започва автоматично със звуков сигнал. Намалете мощността на източника на топлина.
- Уверявайте се, че клапанът „свисти“ периодично по време на процеса на готвене. Ако няма достатъчно пара, усилете леко източника на топлина, в противен случай го намалете.



Парата е много гореща, когато бъде изпусната от работния клапан.

- Можете да промените времето за готвене по всяко време като използвате бутоните + и -.
- Можете да спрете таймера по всяко време, като натиснете 2-та бутона едновременно.

Готвенето е завършено

- В край на етапа на готвене таймерът билка за втори път, за да укаже, че готвенето е завършено.
- Изключете източника на топлина.

Има 2 начина за изпускане на парата:

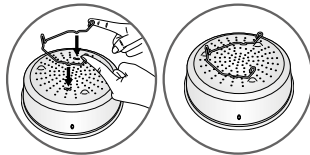
- Постепенна декомпресия: поставете програмния селектор (F) срещу пиктограмата  Фиг. 8.
- Бърза декомпресия: поставете своя Clipso®+Chef в студена вода (напълнете мивка с вода и спрете точно преди дръжките).
- Проверете дали индикаторът за налягането (D) е надолу.
- Поставете програмния селектор (F) срещу пиктограмата .
- Вдигнете дръжката за отваряне/затваряне във вертикална позиция, за да отворите капака. Фиг. 1.

Не се опитвайте да отворите капака със сила; уверете се, че индикаторът за налягането е в долната позиция.

- Отстранете таймера, почистете Clipso®+Chef и го подсушете.

Употреба на кошницата за готвене с пара

- Налейте 750 мл вода в дъното на съда.
- Поставете кошницата за готвене с пара на дъното на съда. Фиг. 5.
- Водата трябва да бъде точно изравнена с дъното на кошницата.



Инсталиране и снемане на контролния модул

- Контролният модул е проектиран да направи почистването на Clipso®+Chef възможно най-лесно.

За снемане на контролния модул от капака:

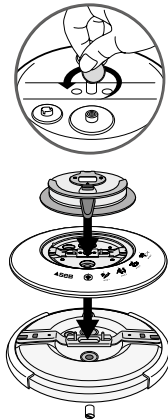
- Обърнете капака обратно.
- Развийте гайката закрепваща модула с монета, като държите модула с другата си ръка.
- Обърнете капака обратно и снете модула.

За закрепване на контролния модул към капака:

- Поставете короната върху капака.
- Позиционирайте модула, с дъгата сгъната надолу, върху капака.
- Завъртете възела обратно, като държите модула към капака и затегнете фиксиращата гайка с монета.

Контролният модул може да бъде задействан само в една посока.

- Никога не използвайте Clipso®+Chef без короната.



Инсталиране и снемане на таймера

- За да поставите таймера (C) Фиг. 7, първо вмъкнете предната част и след това фиксирайте задната част.
- За да снете таймера (C), натиснете пластината и го вдигнете.



ПОЧИСТВАНЕ И ПОДДРЪЖКА

Не оставяйте храна в Clipso®+Chef.

- За да работи правилно уредът за готвене под налягане, осигурете спазването на тези препоръки за почистване и поддръжка след всяка употреба.
- Измивайте Clipso®+Chef след всяка употреба с вода и течност за миене на съдове. Извършете същото за кошницата.
- Никога не използвайте белина или хлорни продукти, тъй като те ще засегнат качеството на неръждаемата стомана.

За почистване на тавата

Вътре в тавата:

- Измийте с гъба и течност за миене на съдове.
- Ако вътрешността на тавата от неръждаема стомана е с преливащи отражения или бели петна (минерални отлагания), почистете я с бял оцет.
- Не поставяйте тавата в съдомиялна машина.

Външна страна на тавата:

- Измийте с гъба и течност за миене на съдове.

За почистване на капака

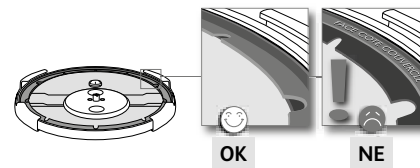
Никога не поставяйте таймера под вода или в съдомиялна машина.

- Отстранете таймера.
- След като отстраните таймера, уплътнението и модула, можете да поставите капака в съдомиялната машина.
- Ако случайно снете основата на автоматичната вентилационна система (B), поставете я с едновременно натискане и завъртане.

За да почистите уплътнението на капака

Никога не поставяйте уплътнението в съдомиялна машина.

- След готвене всеки път почиствайте уплътнението (H) и неговия корпус.
- Измийте уплътнението с гъба и течност за миене на съдове.
- За поставянето на уплътнението се уверете, че надписът "face côté couvercle" е срещу капака. Фиг. 14 и 15.



За почистване на контролния модул, клапаните и короната

- Снемете контролния модул от капака: вижте параграф „Инсталиране и снемане на контролния модул“. Измийте модула под водна струя.

Никога не отваряйте контролния модул.

- Проверете визуално дали изходът за изпускане на пара (A) не е запушен: вижте Фиг. 16 Ако е, изплакнете го под течаща вода.
- Проверете дали работният клапан (L) от вътрешната страна на капака може да се движи като завъртите програмния селектор на “prog 1” и го натиснете с пръста си: вижте Фиг. 17. Можете да почистите клапана под водна струя.
- Проверете също и дали предпазният клапан за налягане (M) работи правилно като го натиснете силно с тъп предмет в средната част на изпускателния отвор, който трябва да се движи: вижте Фиг. 18. Почистете клапана под водна струя.

Не използвайте остри или заострени предмети, за да извършите тази операция.

- Проверете дали уплътнението на модула (K) е правилно поставено. Ако това уплътнение липсва или е повредено, могат да възникнат течове под модула, когато Clipso®+Chef се използва. Тази форма на уплътнението прави лесно неговото снемане и заместване. Ако е необходимо, тази част се предлага от упълномощените сервизни центрове на Tefal.
- Проверете дали индикаторът за налягане (D) е чист; можете да го почистите под водна струя.

За да почистите таймера

Не поставяйте таймера в съдомиялна машина.

- Използвайте чиста, суха кърпа.
- Не използвайте разтворители.
- Никога не потапяйте таймера във вода.

Смяна на батерията на таймера

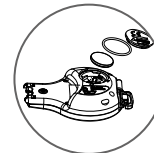
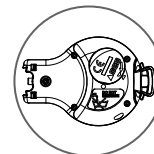
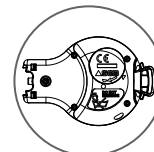
- Животът на батерията зависи от честотата на употреба на таймера. При все това, ако забележите пълна или частична загуба на дисплея, трябва да смените батерията.
- За да помогнете за опазване на околната среда, отстранете използваната батерия. Не я изхвърляйте с домакинските отпадъци, а я занесете в специализиран пункт за събиране на отпадъци. Батерията на таймера е литиево-манганова клетъчна батерия. Тя отговаря на европейските регулации.
- Можете да смените батерията в таймера, номер на модела CR2032, или да я занесете за смяна на търговец с разрешение за този тип обслужване.
- За да отстраните батерията от таймера, Фиг. 11, отворете капачката на батерията с монета, като я завъртите обратно на часовниковата стрелна, така че 1/2 луната ► на капачката да съвпада с 1/2 луната на таймера ► (вижте схемата настреща).
- Сменете батерията.
- Поставете отново уплътнението в неговия корпус.
- За да поставите отново капачката на батерията, позиционирайте 1/2 луната ► на капачката на батерията срещу 1/2 луната ► на таймера. Внимателно завъртете капачката на батерията по часовниковата стрелката, като прилагате лек натиск, за да подравните 1/2 луната ► на капачката на батерията с пълната луна на таймера ● (вижте схемата настреща).
- Затворете капачката на батерията внимателно, не я насилвайте след ограничителите. Фиг. 11.

Препоръки за употреба:

- Не насилвайте капачката на батерията, когато я затваряте.
- Ако трябва да смените таймера, можете да закупите друг от упълномощени сервизни центрове на Tefal.

За съхранение на Clipso®+Chef

- Поставете отново капака върху съда.




БЕЗОПАСНОСТ

Clipso®+Chef е оборудван с различни предпазни устройства.

Безопасно затваряне

- Ако капакът не е правилно затворен, не може да бъде избрана програмата за готвене и Clipso®+Chef не може да бъде поставен под налягане.

Безопасно отваряне

- Ако Clipso®+Chef е поставен под налягане, дръжката за отваряне/затваряне не може да се задейства, защото механизмът е заключен от индикатора за налягане.
- В този случай не се опитвайте да го отваряте на сила, а завъртете селектора на  и изчакайте докато индикаторът за налягане (D) падне, преди да отворите Clipso®+Chef.

Защита срещу превишено налягане

- Clipso®+Chef е оборудван с две различни предпазни устройства срещу превишено налягане:
 - Първо устройство: предпазният клапан за налягане (M) изпуска налягането и парата изтича под контролния модул: Фиг. 19.
 - Второто устройство: уплътнението (H) позволява изтичане на парата между капака и тавата. Фиг. 20.
- Ако едно от устройствата за защита срещу превишено налягане се задейства:
 - Изключете топлината.
 - Оставете Clipso®+Chef да се охлади напълно.
 - Отворете го.
 - Проверете и почистете работния клапан (L), изхода за изпускане на пара (A), предпазния клапан за налягане (M) и уплътнението (H).

ХАРАКТЕРИСТИКИ

Съвместими източници на топлина



Не загарявайте съда, когато е празен, тъй като това може да повреди продукта.

- При електрически и индукционни нагревателни плочи използвайте плоча с диаметър равен на или по-малък от основата на Clipso®+Chef.
- Върху керамична стъклена плоча се уверете, че дъното на тавата е чисто и прозрачно.
- Върху газ пламъкът не трябва да се издава извън диаметъра на съда.
- Върху всички плочи се уверете, че Clipso®+Chef е добре центриран.

Диаметър на основата на Clipso®+Chef

Капацитет	Общ капацитет*	Тави Ø	Основа Ø	Технически данни	Материал на съда и капака
4,5 л	5,3 л	22 cm	18 cm	P45506	Неръждаема стомана
6 л	6,8 л	22 cm	18 cm	P45507	
8 л	9,4 л	25 cm	20 cm	P45514	
10 л	11,4 л	25 cm	20 cm	P45515	
Комплект 4,5 + 6 л	5,3 + 6,8 л	22 cm	18 cm	P45520	

*Общ капацитет = капацитет на продукта включително капака.

Нормативна информация

- Горно работно налягане: 85 kPa
- Максимално безопасно налягане: 120 kPa

Акcesoари Tefal

- Акcesoарите на Clipso®+Chef, които се предлагат на пазара, са:

Акcesoари	Технически данни
4,5 л / 6 л уплътнение	X1010004
8 л / 10 л уплътнение	X1010003

- За смяна на други части или за ремонти се свържете с упълномощен сервизен център на Tefal.
- Използвайте само оригинални части Tefal, които съответстват на вашия модел.
- Моля, обърнете внимание, че само черният таймер е съвместим с Clipso®+Chef.

ГАРАНЦИЯ

- Когато се използва съгласно препоръките в инструкциите, съда Tefal Clipso®+Chef е с гаранция от 10 години срещу:
 - Всеки дефект свързан с металната конструкция на вашия съд.
 - Всяко преждевременно увреждане на метала на основата.
- Всички други части на Clipso®+Chef са гарантирани срещу всякакви производствени или материални дефекти за гаранционния период, определен от действащото законодателство в страната на закупуване и от датата на закупуване.
- Тази договорна гаранция ще бъде придобита при представяне на касовата бележка или фактурата за тази дата на покупка.

Тази гаранция изключва:

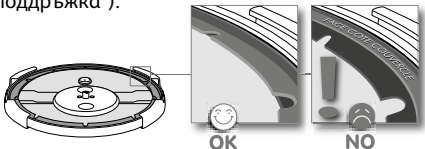

- Повреда произтичаща от неспазване на важни предпазни мерки или небрежна употреба, по-конкретно:
 - Удари, падания, готвене във фурна и др.
 - Поставяне на капака и работния клапан в съдомиялна машина.
- Само упълномощените сервизни центрове на Tefal са оторизирани да ви предоставят тази гаранция.
- Моля, обадете се на телефонния номер за консултации на Tefal за адреса на най-близкия до вас упълномощен сервизен център на Tefal.



РЕГУЛАТОРНИ МАРКИРОВКИ

Маркировка	Местоположение
Идентификация на производителя или търговската марка	Корона
Година и партида на производството, идентификация на оборудването/означение на модела	Върху горния ръб на челюстите, видима, когато капакът е в позиция „отворен“.
Горно работно налягане, максимално безопасно налягане	Под контролния модул, модулът е свален от капака.
Капацитет	Върху външната страна на основата на съда

ОТСТРАНЯВАНЕ НА НЕИЗПРАВНОСТИ НА TEFAL

BG

Проблеми	Препоръки
Ако не можете да затворите капака	<p>Проверете дали дръжката за отваряне/затваряне е във вертикална позиция.</p> <p>Проверете дали уплътнението е поставено в правилната посока (вижте раздела „Почистване и поддръжка“).</p> 
Ако Clipso®+Chef е загрял под налягане без течност вътре	Clipso®+Chef трябва да се провери от Упълномощен сервизен център на Tefal.
Ако индикаторът за налягане не се повдига и нищо не изтича от клапана по време на готвене	<p>Проверете дали:</p> <ul style="list-style-type: none"> - Селекторът на програми за готвене е на една от програмите за готвене. - Clipso®+Chef е сигурно затворен.
Ако индикаторът за налягане е повдигнат но все още нищо не изтича от клапана по време на готвене	<p>Това е нормално за първите няколко минути.</p> <p>Ако проблемът продължава, изберете  програма. Изчакайте докато индикаторът за налягане падне, след това преместете дръжката за отваряне/затваряне във вертикална позиция.</p> <p>Почистете работния клапан и изхода за изпускане на пара под течаща вода.</p>
Ако изтича пара около капака, проверете	<p>Капакът е затворен правилно.</p> <p>Позицията на уплътнението на капака.</p> <p>Уплътнението е в добро състояние, в противен случай го сменете.</p> <p>Чистотата на капака, уплътнението и неговия корпус в капака.</p> <p>Ръбът на тавата е в добро състояние.</p>
Ако изтича пара около капака съпроводена със свистящ шум, проверете следното	Дали уплътнението не е прищипано между съда и капака.

Проблеми	Препоръки
Ако не можете да отворите капака	Проверете дали селекторът е на  Проверете дали индикаторът за налягането е надолу. В противен случай: изпуснете налягането. Никога не манипулирайте индикатора на налягането.
Ако храната не е сготвена или е прегоряла, проверете	Времето за готвене. Мощността на източника на топлина. Правилното позициониране на селектора на програмите за готвене Количеството течност.
Ако храната е прегоряла в Clipso®+Chef	Оставете тавата да се наиксне за малко, преди да я измиете. Не използвайте никога белина или хлорни продукти.
Ако една от системите за безопасност е задействана	Изключете топлина. Оставете Clipso®+Chef да се охлади без да го местите. Настройте селектора на програмите на  програма. Изчакайте докато индикаторът за налягането се придвижи надолу и го отворете. Проверете и почистете работния клапан, изхода за изпускане на пара, предпазния клапан за налягане и уплътнението. Ако проблемът не се реши се свържете с упълномощен сервизен център на Tefal.

В края на експлоатационния живот на електрически или електронен продукт



Помогнете да защитим околната среда!

- ① Уредът ви съдържа ценни материали, които могат да се рециклират
- ➔ Отнесете ги в център за събиране или в одобрен център за обслужване за преработка.

ТАБЛИЦИ ЗА ГОТВЕНЕ

ЗЕЛЕНЧУЦИ

ПРОГР. 1 

ПРОГР. 2 

BG

Таблицата показва - според вида на зеленчуците - дали зеленчукът трябва да се готви в кошницата за пара (над водата) или директно в тенджерата (без кошницата). За замразените зеленчуци, закупени от магазина, времето за готвене е същото като за пресните, тъй като зеленчуците са бланширани предварително (т.е. за кратко са потопени във вряща вода). Добавете няколко минути към времента за готвене за „домашно замразени“ зеленчуци. Зеленчуците не трябва да влизат в контакт с водата при използване на кошницата (750 мл) или да надвишават нивото MAX 2 - 2/3 на тавата. Когато не използвате кошницата, общият обем на зеленчуците + водата не трябва да надвишава нивото 2/3 - MAX 2 на тавата. Посочените времена често са ориентировъчни, които позволяват да се регулира времето за готвене според размера на съставките, които се готвят, сортовете и предпочитаната от вас текстура за готвене: ал денте или мека.

Зеленчуци	Детайли и приготвяне	Готвене на пара или варене	Време за готвене
Аспержи	Бели или лилави аспержи (цели)	в съда	 5-7 мин
Броколи	Цветчета	с кошница за пара	 6-8 мин
Броколи Романеско	Цветчета	с кошница за пара	 4-5 мин
Брюкселско зеле	Цели	с кошница за пара	 6-8 мин
Бял праз лук	Цял	с кошница за пара	 7-10 мин
Грах	Олющен	с кошница за пара	 3-4 мин
Ендивия	Цели или големи и наполовина	с кошница за пара	 14-16 мин
Зелен артишок	Цял, среден размер (тип „бретан“)	в съда	 15-20 мин
Зелен фасул	Фин	с кошница за пара	 6-7 мин
Зелено зеле	Листа	в съда	 6-8 мин
Кале (къдраво зеле)	Едро нарязано	в съда	 8-10 мин
Картофи	Среден размер, нарязани на половини	с кошница за пара	 15-19 мин
Карфиол	Цветчета	с кошница за пара	 4-5 мин
Копър	Фино нарязан*	с кошница за пара	 9-11 мин
Лилав артишок	Цял, малък	с кошница за пара	 12-15 мин
Лучен скуш/тиква	3-5 см парчета	с кошница за пара	 6-8 мин
Манголд	2 см парчета	с кошница за пара	 4-6 мин
Моркови	Нарязани*	с кошница за пара	 7-8 мин
Патладжани	Необелени, но нарязани*	с кошница за пара	 10-12 мин
Пащърнак	2-3 см кубчета	с кошница за пара	 7-9 мин
Пипер	Наполовина или нарязани на парчета	с кошница за пара	 6-8 мин
Ряпа	2 см кубчета	с кошница за пара	 7-9 мин
Сладки картофи	Нарязани на 3 см кубчета	с кошница за пара	 8-9 мин
Спанак	Листа	с кошница за пара	 3-4 мин
Тиква цигулка	3-5 см парчета	с кошница за пара	 12-16 мин
Тиквички	Нарязани*	с кошница за пара	 8-10 мин
Царевични кочани	Цели	с кошница за пара	 7-9 мин
Цвекло	Малки и цели или големи и наполовина	с кошница за пара	30-40 мин
Целина	Фино нарязана*	с кошница за пара	7-8 мин

*приблизително 0,5 см дебелина

ВАРИВА**ПРОГР. 2**

Обемът на водата + варивата не трябва да надвишава нивото 1/3 на тавата (маркировка МАХ 1).

Съставки	За 2 порции		За 4 порции		Време за готвене
	Количество вода	Количество съставка	Количество вода	Количество съставка	
Бял ориз	400 мл	130 г	500 мл	260 г	10 мин
Киноа	320 мл	125 г	640 мл	250 г	8 мин
Леща	750 мл	120 г	1,0 л	240 г	12-15 мин
Нахут*	640 мл	120 г	1,3 л	240 г	25 мин (ал денте) 35 мин (крехко)

*Накиснете ги през нощта в купа с много вода преди готвене.

МЕСО**ПРОГР. 3**

Добавете поне 250 мл течност в тавата.

Съставки	Детайли и приготвяне	Готвене на пара или варене	Време за готвене
Агнешки бут	1 брой (400 г)	в съда	20-25 мин
Говеждо филе	500 г (8-11 см в диаметър)	в съда	20-30 мин
Пиле	Цяло	в съда	40-45 мин
Пиле	Бутчета/крила	в съда	25-30 мин
Свинско бон филе	1х 350 г парче	в съда	25-30 мин
Свинско печено	800 г (8-10 см в диаметър)	в съда	45-50 мин
Телешко бон филе	1х 700 г парче	в съда	18-22 мин
Телешко печено	800 г (8-10 см в диаметър)	в съда	30-40 мин

РИБА**ПРОГР. 4**

Когато готвите рибни филета в пакети, не забравяйте да ги увиете в намаслена хартия, за да избегнете всякакъв риск от емулсия.

Съставки	Детайли и приготвяне	Готвене на пара или варене	Време за готвене
Бяла риба (минтай, хек, треска)	Филе и хапки (120 г)	с кошница за пара	5-6 мин
Прясна съомга	Филе и хапки (120 г)	с кошница за пара	4-5 мин
Тон	Дебели резени (120 г)	в съда	5-6 мин

DŮLEŽITÁ BEZPEČNOSTNÍ OPATŘENÍ

Než začnete Clipso®+Chef používat, věnujte čas přečtení všech pokynů a vždy nahlédněte do „Uživatelské příručky“. Při nesprávném používání může dojít k poškození.

Pro vaši bezpečnost je tento spotřebič v souladu s platnými regulačními normami:

- Směrnice o tlakových zařízeních
- Materiály přicházející do styku s potravinami
- Životní prostředí

POVINNÉ KONTROLY PŘED KAŽDÝM POUŽITÍM	<p>ZKONTROLUJTE:</p> <ul style="list-style-type: none"> • zda není zablokován výstup páry - obr. 16. • že střední část pojistného ventilu lze posunout tak, že na ni silně zatlačíte tupým předmětem - obr. 18. • těsnění poklice je správně umístěno v poklici - obr. 14 a 15. • zda jsou úchyty hrnce správně upevněny. V případě potřeby je utáhněte.
VŽDY DODRŽUJTE NÁSLEDUJÍCÍ MNOŽSTVÍ NÁPLNĚ	<ul style="list-style-type: none"> • Nikdy nepoužívejte Clipso®+Chef bez tekutiny, protože by došlo k jeho vážnému poškození. Dbejte na to, aby bylo vždy v průběhu vaření dostatek tekutiny. • Minimálně 250 ml - obr. 3. • Maximálně 2/3 výšky hrnce, značka MAX 2 - obr. 4. • Během vaření v páře se suroviny v napařovacím koši nesmí dostat do kontaktu s vodou a neměly by překročit značku MAX 2 v hrnci. • U hustých potravin, které během vaření nabobtnají anebo zpění, jako je rýže, luštěniny, fazole, ovoce, dýně, cukety, mrkev, brambory, rybí filé atd., je maximální množství náplně 1/3 (značka MAX 1) - obr. 6.

PŘED VARENÍM A BĚHEM NĚJ

- Zabraňte přístupu dětí při používání Clipso®+Chef.
- Pára je při vypouštění z provozního ventilu velmi horká. Pozor na parní trysku.
- Clipso®+Chef vaří pod tlakem. Při nesprávném používání může dojít k opaření. Před uvedením do provozu se ujistěte, že je Clipso®+Chef řádně uzavřen. (Viz odstavec „Uzavření“).
- Ujistěte se, že ventil během vaření vždy „sychá“. Pokud neuniká dostatečné množství páry, uvolněte tlak a zkontrolujte, zda je dostatek kapaliny a zda je výstup páry volný. Pokud po těchto kontrolách pára stále neuniká, mírně zvýšte teplotu.
- Nevařte potraviny, které by mohly zablokovat kanálky bezpečnostních ventilů:
 - brusinky - ječmen perlový (Kroupy),
 - rebarbora - špald, proso
 - nudle, makaróny, špagety - rybíz
 - ovesné vločky
- Při vaření velkých kusů masa a potravin s kůží/střívkem na povrchu (celé klobásy, jazyk, drůbež atd.) je doporučujeme před vařením propíchnout nožem nebo vidličkou. Během vaření mohou zachycovat vroucí tekutinu a způsobit vystříknutí.
- Nikdy nepřipravujte recept na bázi živočišného mléka pomocí přístroje Clipso®+Chef (například rýžový nákyp).
- V Clipso®+Chef nepoužívejte hrubou sůl, jemnou sůl přidejte až na konci vaření. Tím zabráníte vzniku „důlků“, které by mohly poškodit dno zařízení Clipso®+Chef.
- Nepoužívejte Clipso®+Chef pro tlakové smažení s olejem.
- Při zahřívání oleje nebo tuků nenechávejte Clipso®+Chef bez dozoru. Další zahřívání oleje, z něhož se kouří, může výrobek poškodit a může zvýšit jeho teplotu natolik, že vzplane.
- Nepoužívejte Clipso®+Chef k jinému než určenému účelu.
- Nevkládejte Clipso®+Chef do horké trouby.
- Nikdy nepokládejte nezajištěný alobal na pečicí formu v Clipso®+Chef.
- Do Clipso®+Chef nikdy nevklaďte plastovou fólii.
- Alkoholové páry jsou hořlavé. Než spotřebič přiklopíte poklicí, přiveďte ho asi na 2 minuty k varu. Při vaření receptů, které obsahují alkohol, nenechávejte spotřebič bez dozoru.
- Používejte kompatibilní zdroje tepla, jak je uvedeno v návodu k obsluze.

PO VAŘENÍ	<ul style="list-style-type: none"> • Pokud ukazatel tlaku (D) neklesá, vložte Clipso®+Chef do studené vody. • Nikdy neupravujte ukazatel tlaku. • U hustých potravin, které během vaření nabobtnají anebo zpění, jako je rýže, luštěniny, sušené fazole, dušené ovoce, dýně, cukety, mrkev, brambory, rybí filé atd. Clipso®+Chef nechte několik minut vychladnout a poté jej zchladte ve studené vodě. Před každým otevřením vždy lehce protřepejte Clipso®+Chef a zkontrolujte, zda je ukazatel tlaku zcela v dolní poloze, aby nedošlo k uvolnění bublinek páry, které by vás mohly popálit. To je důležité zejména při rychlém vypouštění páry nebo po ochlazení spotřebiče ve studené vodě. • Při přenášení Clipso®+Chef pod tlakem buďte co nejopatrnější. Nedotýkejte se horkých povrchů. V případě potřeby použijte rukavice. Použijte 2 rukojeti hrnce. • Nikdy neotvírejte Clipso®+Chef násilím. Ujistěte se, že vnitřní tlak poklesl. Ukazatel tlaku (D) musí být v dolní poloze. (Viz odstavec „Bezpečnost“). • Pokud jste sklopili otevírací/zavírací rukojeť (E) do svislé polohy, zatímco je Clipso®+Chef stále pod tlakem, nebude možné jej otevřít. <p>Doporučení: Tato funkce představuje dodatečný bezpečnostní mechanismus. Vraťte otevírací/zavírací rukojeť do vodorovné polohy a počkejte, až se ukazatel tlaku (D) dostane do dolní polohy.</p> <ul style="list-style-type: none"> • Pokud se na vnitřní straně nerezového hrnce objeví duhové odlesky nebo bílé skvrny (vodní kámen), vyčistěte je bílým octem nebo speciálním čisticím prostředkem na nerezovou ocel.
------------------	---

ÚDRŽBA	<ul style="list-style-type: none"> • Pokud zjistíte, že je některá část Clipso®+Chef rozbitá nebo prasklá, nepokoušejte se hrnec otevřít, pokud je zavřený. Před přemístěním počkejte, až zcela vychladne, přestaňte jej používat a přineste do autorizovaného servisního střediska Tefal k opravě. • Nemanipulujte s bezpečnostními systémy nad rámec pokynů pro čištění a údržbu. • Používejte pouze originální díly Tefal, které odpovídají vašemu modelu. • Nenechávejte potraviny v Clipso®+Chef. • Vyčistěte a opláchněte Clipso®+Chef ihned po použití. • Ovládací modul, těsnění (H) nebo časovač (C) nikdy nevkládejte do myčky nádobí. • Nikdy nespouštějte časovač (C) pod vodou. • Nikdy nepoužívejte bělidla nebo chlorové přípravky, které by mohly ovlivnit kvalitu nerezové oceli. • Nenechávejte poklici namočenou ve vodě. • Těsnění měňte jednou ročně nebo ihned, pokud vykazuje známky popraskání. • Clipso®+Chef musí být po 10 letech používání zkontrolován v autorizovaném servisním středisku Tefal. • Skladování Clipso®+Chef: skladujte poklici hrnce vnitřkem vzhůru, abyste zabránili předčasnému opotřebení těsnění na poklici.
---------------	---

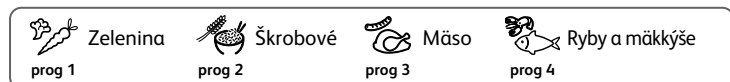
DODRŽUJTE TYTO POKYNY

POPIS

- | | |
|----------------------------------|--|
| A. Výstup pro vypouštění páry | I. Košík na vaření v páře + trojnožka |
| B. Automatický ventilační systém | J. Hrnec |
| C. Časovač | K. Těsnění výstupu pro uvolňování páry |
| D. Ukazatel tlaku | L. Provozní ventil |
| E. Otevírací/zavírací rukojeť | M. Bezpečnostní ventil |
| F. Volič programů vaření | N. Montážní čep řídicího modulu |
| G. Korunka | O. Čelisti |
| H. Těsnění | |

Clipso®+Chef není tradiční tlakový hrnec. Společnost Tefal přišla s inovacemi, které zachovávají nutriční vlastnosti potravin.

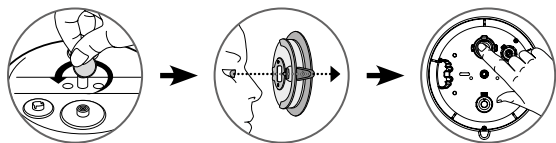
Váš model má programy pro vaření.



Při vaření smíšených potravin je nejlepší zvolit program pro nejchoulostivější potraviny.

Povinné kontroly před každým použitím

Zkontrolujte výstup páry: nastavte volič na program 1  a demontujte modul.



- Vyčistěte modul ve vodě a zkontrolujte, zda není ucpaný odvzdušňovací otvor (A). Pokud ano, opláchněte jej pod vodou. Zkontrolujte, zda je provozní ventil (L) pohyblivý.


Kontrola pojistného ventilu



- Zkontrolujte, zda lze středovou částí pojistného ventilu (M) pohybovat tak, že na ni silně zatlačíte tupým předmětem.

Otevření

Při otevírání/zavírání musí být modul na svém místě na poklici.

- Zkontrolujte, zda je volič varného programu v poloze  obr. 8 a zda je ukazatel tlaku dole.
- Nakloňte otevírací/zavírací rukojeť z vodorovné polohy do svislé polohy (čelisti (O) se od sebe oddálí): Obr. 1
- Zvedněte poklici.

Zavírání

- Umístěte poklici na hrnec ve svislé poloze a ujistěte se, že je správně umístěna.
- Nakloňte otevírací/zavírací rukojeť ze svislé do vodorovné polohy: čelisti (O) se zavřou. Obr. 2.
- Na konci zdvihu působte mírnou silou, aby se spustil blokovací mechanismus.
- Je normální, že se poklice v zavřeném poloze na hrnci volně otáčí.


Čelisti se musí dotýkat okraje víka. Pokud nemůžete zavřít poklici:

- Zkontrolujte, zda je otevírací/zavírací rukojeť ve svislé poloze.
- Zkontrolujte, zda je těsnění správně nasazeno obr. 14 a 15. Nápis „face côté couvercle“ musí být proti poklici.

PRVNÍ POUŽITÍ

Abyste se seznámili se systémem Clipso®+Chef a odstranili případné nečistoty spojené s výrobním procesem (prach), doporučujeme poprvé vařit pouze s vodou.

Clipso®+Chef orientujte tak, aby byl volič otočen směrem k vám.

- Naplňte hrnec vodou do 2/3 (MAX 2).
- Do hrnce vložte napařovací koš.
- Zavřete Clipso®+Chef.
- Nastavte volič programů (F) na „prog 4“.
- Nastavte časovač na 20 minut.
- Umístěte Clipso®+Chef na zdroj tepla nastavený na maximální výkon.
- Po prvním pípnutí vás časovač vyzve ke snížení zdroje tepla. Začíná fáze vaření.
- Po zaznění druhého zvukového signálu je vaření dokončeno.
- Otočte voličem do polohy  Obr. 8
- Zkontrolujte, zda je indikátor tlaku (D) spuštěný a otevřený.

Nepokoušejte se poklici otevřít násilím; ujistěte se, že je ukazatel tlaku v poloze dolů.

- Vyčistěte výrobek a koš pomocí mycího prostředku a houby.

Před vařením



Clipso®+Chef orientujte tak, aby byl volič otočen směrem k vám.

- Před každým použitím zkontrolujte, zda je ovládací modul správně připojen (použijte minci). Zkontrolujte, zda není ucpaný odvětrávací otvor (A). Pokud ano, opláchněte jej pod vodou. Zkontrolujte, zda je provozní ventil (L) pohyblivý.
- Zkontrolujte, zda lze středovou částí pojistného ventilu (M) pohybovat tak, že na ni silně zatlačíte tupým předmětem.

Stejně jako u jiných spotřebičů na vaření dbejte na to, abyste byli při používání Clipso®+Chef v blízkosti dětí ostražití.

- Určete množství vody, které potřebujete pro vaření, viz „Minimální a maximální náplň“.
- Přidejte suroviny a tekutinu.
- Zavřete váš Clipso®+Chef.
- Nastavte volič do požadované polohy pro vaření Obr. 9.
- Na časovači nastavte požadovanou dobu vaření Obr. 10.
- Před uvedením do provozu se ujistěte, že je Clipso®+Chef řádně uzavřeno Obr. 2.
- Postavte Clipso®+Chef na zdroj tepla a nastavte jej na maximální výkon.

Minimální náplň

Pro vaření přímo v hrnci:

- Vždy přidejte alespoň 250 ml tekutiny. Obr. 3.

Pro vaření v páře:

- Na dno hrnce nalijte 750 ml vody.
- Na dno hrnce umístěte napařovací koš. Obr. 5.

Pokud se Clipso®+Chef zahřálo bez kapaliny uvnitř:

- Nechte Clipso®+Chef zkontrolovat v autorizovaném servisním středisku Tefal.

Maximální náplň

Potraviny vložené do napařovacího koše se nesmí dotýkat poklice Clipso®+Chef a nesmí překročit 2/3 naplnění (MAX 2).

- Nikdy nenaplňujte Clipso®+Chef více než do 2/3 výšky hrnce (značka MAX 2). Obr. 4.

Pro některé potraviny:

- Nikdy nenaplňujte více než 1/3 výšky hrnce (značka MAX 1) u škrabovitých potravin, které se během vaření rozpínají anebo pění, jako je rýže, luštěniny, sušená zelenina, kompoty, dýně, cukety, mrkev, brambory, rybí filé atd. - Obr. 6.

Během vaření

- Když z odvětrávacího otvoru nepřetržitě uniká pára s pravidelným zvukem (psssss), automaticky se spustí odpočítávání doby vaření se zvukovým signálem. Snižte výkon zdroje tepla.
- Dbejte na to, aby ventil během vaření pravidelně „syčel“. Pokud je páry málo, mírně zvýšte teplotu zdroje, v opačném případě ji snižte.



Pára je při vypouštění z provozního ventilu velmi horká.

- Doba vaření můžete kdykoli změnit stisknutím tlačítek + nebo -.
- Časovač můžete kdykoli zastavit současným stisknutím 2 tlačítek.

Příprava pokrmu byla dokončena

- Na konci fáze vaření časovač podruhé zapípá, čímž signalizuje ukončení vaření.
- Vypněte zdroj tepla.

Existují 2 způsoby, jak vypustit páru:

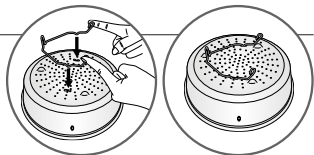
- Postupná dekomprese: umístěte volič programu (F) naproti piktogramu  Obr. 8.
- Rychlá dekomprese: vložte Clipso®+Chef do studené vody (naplňte umyvadlo vodou a zastavte těsně před rukojeťmi).
- Zkontrolujte, zda je ukazatel tlaku (D) dole.
- Umístěte volič programů (F) naproti piktogramu .
- Pro otevření poklice zvedněte otevírací/zavírací rukojeť do svislé polohy. Obr. 1.

Nepokoušejte se poklici otevřít násilím; ujistěte se, že je ukazatel tlaku v dolní poloze.

- Vyjměte časovač, vyčistěte Clipso®+Chef a osušte jej.

Použití napařovacího koše

- Na dno hrnce nalijte 750 ml vody.
- Na dno hrnce umístěte napařovací koš. Obr. 5.
- Voda by měla být na úrovni dna koše.



Instalace a demontáž ovládacího modulu

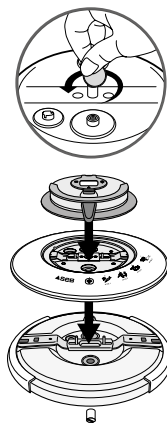
- Ovládací modul byl navržen tak, aby čištění zařízení Clipso®+Chef bylo co nejjednodušší.

Vyjmutí modulu z poklice:

- Přetočte poklici.
- Odšroubujte matici upevňující modul pomocí mince a druhou rukou přidržujte modul.
- Přetočte poklici a vyjměte modul.

Přípevnění řídicího modulu k poklici:

- Nasadte korunku na poklici.
- Umístěte modul se sklopeným obloukem na poklici.
- Otočte sestavu a přidržte modul na poklici a utáhněte upevňovací matici pomocí mince.

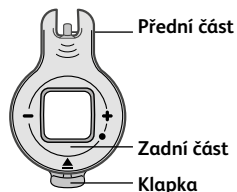


Ovládací modul lze ovládat pouze v jednom směru.

- Nikdy nepoužívejte Clipso®+Chef bez korunky.

Instalace a demontáž časovače

- Chcete-li nasadit časovač (C) Obr. 7, nejprve nasadte přední část a poté připevněte zadní část.
- Chcete-li vyjmout časovač (C), stiskněte klapku a zvedněte ji.



ČIŠTĚNÍ A ÚDRŽBA

Nenechávejte potraviny v Clipso®+Chef.

- Aby váš tlakový hrnc správně fungoval, dbejte na to, abyste po každém použití dodržovali tato doporučení pro čištění a údržbu.
- Po každém použití umyjte Clipso®+Chef vodou a mycím prostředkem. Totéž proveďte s košem.
- Nikdy nepoužívejte bělidla nebo chlorované přípravky, protože by to ovlivnilo kvalitu nerezové oceli.

Čištění hrnce

Uvnitř hrnce:

- Omyjte pomocí drátěnky a prostředku na mytí nádobí.
- Pokud se na vnitřní straně nerezového hrnce objeví duhové odlesky nebo bílé skvrny (minerální usazeniny), vyčistěte je bílým octem.
- Hrnc můžete vložit do myčky na nádobí.

Vně hrnce:

- Omyjte houbou a mycím prostředkem.

Čištění poklice

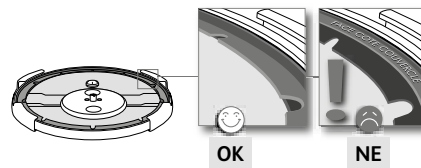
Nikdy nevkládejte časovač pod vodu ani do myčky nádobí.

- Sejměte časovač.
- Po odstranění časovače, těsnění a modulu můžete poklici vložit do myčky nádobí.
- Pokud omylem vyjmete základnu automatického ventilačního systému (B), vraťte ji zpět současným stisknutím a otočením.

Čištění těsnění poklice

Těsnění nikdy nevkládejte do myčky nádobí.

- Po každém vaření vyčistěte těsnění (H) a jeho pouzdro.
- Těsnění omyjte houbou s mycím prostředkem.
- Chcete-li těsnění vyměnit, zkontrolujte, zda je nápis „face côté couvercle“ proti poklici. Obr. 14 a 15.



Čištění ovládacího modulu, ventilů a korunky

- Vyjměte ovládací modul z poklice: viz odstavec „Instalace a demontáž ovládacího modulu“. Modul omyjte pod proudem vody.

Nikdy neotvírejte ovládací modul.

- Očima zkontrolujte, zda není ucpaný výstup páry (**A**): viz obr. 16. Pokud ano, opláchněte jej pod vodou.
- Zkontrolujte, zda se provozní ventil (**L**) na vnitřní straně víka může pohybovat otočením voliče programů do polohy „prog 1“ a zatlačením prstem: viz obr. 17. Tento ventil můžete vyčistit pod proudem vody.
- Zkontrolujte také správnou funkci pojistného ventilu (**M**) silným zatlačením tupým předmětem na střední část ventilu, která musí být pohyblivá: viz obr. 18. Vyčistěte ventil pod proudem vody.

Při této činnosti nepoužívejte ostré nebo špičaté předměty.

- Zkontrolujte, zda je těsnění modulu (**K**) správně nasazeno. Pokud toto těsnění chybí nebo je poškozené, může se při provozu Clipso®+Chef objevit netěsnost pod modulem. Tvar těsnění umožňuje jeho snadné vyjmutí a výměnu. V případě potřeby je tento díl k dispozici v autorizovaných servisních střediscích Tefal.
- Zkontrolujte, zda je indikátor tlaku (**D**) čistý; můžete jej vyčistit pod proudem vody.

Čištění časovače

Nevkládejte časovač do myčky nádobí.

- Použijte čistý a suchý hadřík.
- Nepoužívejte rozpouštědla.
- Nikdy neponožte časovač do vody.

Výměna baterie časovače

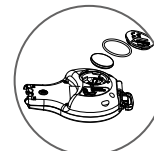
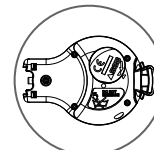
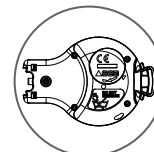
- Životnost baterie závisí na četnosti používání časovače. Pokud však dojde k úplnému nebo částečnému výpadku displeje, je třeba baterii vyměnit.
- Pokud chcete chránit životní prostředí, vyjměte použitou baterii. Nevyhazujte ji společně s domovním odpadem, ale odevzdejte ji do specializovaného sběrného střediska. Baterie časovače je lithiový manganový knoflíkový článek. Je v souladu s evropskými předpisy.
- Můžete vyměnit baterii v časovači, typ CR2032, nebo ji nechat vyměnit u prodejce schváleného pro tento typ servisu.
- Chcete-li vyjmout baterii z časovače, obr. 11, otevřete víčko baterie mincí otáčením proti směru hodinových ručiček tak, aby se půlměsíc **▶** na víčku shodoval s půlměsícem na časovači **▶** (viz obrázek na protější straně).
- Vyměňte baterii.
- Vložte těsnění zpět do pouzdra.
- Chcete-li vrátit víčko baterie, umístěte půlměsíc **▶** krytu baterie naproti půlměsíci **▶** časovače. jemně otočte víčkem baterie ve směru hodinových ručiček a lehkým tlakem srovnajte půlměsíc **▶** víčka baterie s celým měsícem časovače **●** (viz obrázek na protější straně).
- Víčko baterie zavírejte opatrně; netlačte na něj mimo zarážky. Obr. 11.

Doporučení pro použití:

- Při zavírání víčka baterie nepoužívejte sílu.
- Pokud časovač ztratíte, můžete si zakoupit jiný v některém z našich schválených servisních středisek Tefal.

Skladování Clipso®+Chef:

- Vraťte poklici na hrnec.




BEZPEČNOST

Clipso®+Chef je vybaven několika bezpečnostními mechanismy.

Bezpečné uzavření

- Pokud není poklice řádně zavřená, nelze zvolit žádný program vaření a Clipso®+Chef nelze natlakovat.

Bezpečné otevírání

- Pokud je Clipso®+Chef pod tlakem, nelze otevírací/zavírací rukojeť ovládat, protože mechanismus je zablokován indikátorem tlaku.
- V takovém případě se nepokoušejte o násilné otevření, ale otočte voličem na  a počkejte, až ukazatel tlaku (D) klesne, a teprve potom otevřete Clipso®+Chef.

Ochrana proti přetlaku

- Clipso®+Chef je vybaven dvěma bezpečnostními zařízeními proti přetlaku:
 - První zařízení: pojistný ventil (M) uvolňuje tlak a pára uniká pod ovládacím modulem: Obr. 19.
 - Druhé zařízení: těsnění (H) umožňuje únik páry mezi poklicí a hrncem. Obr. 20.
- Pokud se spustí jeden z bezpečnostních systémů proti přetlaku:
 - Vypněte ohřev.
 - Nechte Clipso®+Chef zcela vychladnout.
 - Otevřete jej.
 - Zkontrolujte a vyčistěte provozní ventil (L), výstup pro vypouštění páry (A), pojistný ventil (M) a těsnění (H).

CHARAKTERISTICKÉ VLASTNOSTI

Kompatibilní zdroje tepla



Nezahřívajte prázdny hrniec, pretože by mohlo dojsť k poškodeniu výrobku.

- Pro elektrické a indukční varné desky používejte varnou desku o průměru stejném nebo menším, než je průměr základny Clipso®+Chef.
- U sklokeramické varné desky se ujistěte, že je dno hrnce čisté a lesklé.
- Na plynu nesmí plamen přesahovat průměr hrnce.
- Na všech varných deskách dbejte na to, aby byl hrnec Clipso®+Chef dobře vystředěn.

Průměr základny Clipso®+Chef

Kapacita	Celková kapacita*	Hrnc Ø	Základna Ø	Označení výrobku	Materiál hrnce a poklice
4,5 l	5,3 l	22 cm	18 cm	P45506	Nerezová ocel
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	
Sada 4,5 + 6 l	5,3 + 6,8 l	22 cm	18 cm	P45520	

*Celková kapacita = kapacita výrobku včetně poklice.

Normativní informace

- Maximální provozní tlak: 85 kPa
- Maximální bezpečnostní tlak: 120 kPa

Příslušenství Tefal

- Na trhu je k dispozici následující příslušenství Clipso®+Chef:

Příslušenství	Označení výrobku (reference)
4,5 l / 6 l těsnění	X1010004
8 l / 10 l těsnění	X1010003

- Pro výměnu dalších dílů nebo opravu se obraťte na autorizované servisní středisko Tefal.
- Používejte pouze originální díly Tefal, které odpovídají vašemu modelu.
- Upozorňujeme, že s Clipso®+Chef je kompatibilní pouze černý časovač.

ZÁRUKA

- Na hrnec Tefal Clipso®+Chef se při používání podle návodu vztahuje záruka 10 let na:
 - jakoukoli závadu týkající se kovové konstrukce hrnce.
 - jakékoli předčasné poškození základního kovu.
- Na všechny ostatní díly Clipso®+Chef se vztahuje záruka na jakoukoli výrobní vadu nebo vadu materiálu po dobu záruky stanovenou zákonem platným v zemi nákupu a od data nákupu.
- Tato smluvní záruka vzniká po předložení prodejního dokladu nebo faktury k tomuto datu nákupu.

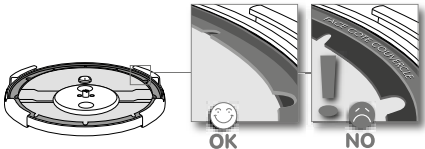

Tato záruka se nevztahuje na:



- Škody vzniklé nedodržením důležitých bezpečnostních opatření nebo nedbalým používáním, zejména:
 - Nárazy, pády, pečení v troubě atd.
 - Vložení poklice a ovládacího ventilu do myčky nádobí.
- Tuto záruku jsou oprávněna poskytovat pouze schválená servisní střediska společnosti Tefal.
- Adresu nejbližšího autorizovaného servisního střediska Tefal získáte na poradenském čísle společnosti Tefal.

PŘEDPISOVÁ OZNAČENÍ

Označení	Umístění
Identifikace výrobce nebo ochranné známky	Korunka
Rok a šarže výroby, identifikace zařízení/odkaz na model	Na horním okraji čelistí, viditelné, když je poklice v otevřené poloze
Maximální provozní tlak, maximální bezpečnostní tlak	Pod ovládacím modulem, modul sejmutý z poklice
Kapacita	Na vnějším dnu hrnce

ODSTRAŇOVÁNÍ PROBLÉMŮ TEFAL

Problémy	Doporučení
Pokud nemůžete zavřít poklici	<p>Zkontrolujte, zda je otevírací/zavírací rukojeť ve svislé poloze. Zkontrolujte, zda je těsnění nasazeno správným směrem (viz kapitola „Čištění a údržba“).</p> 
Pokud byl Clipso®+Chef zahříván pod tlakem bez kapaliny uvnitř	Clipso®+Chef nechte zkontrolovat v autorizovaném servisním středisku Tefal.
Pokud se ukazatel tlaku nezvýšil a z ventilu během vaření nic neuniká.	<p>Zkontrolujte, zda:</p> <ul style="list-style-type: none"> - Volič varných programů je na jednom z varných programů. - Clipso®+Chef je bezpečně uzavřen.
Pokud se ukazatel tlaku zvýšil, ale během vaření z ventilu stále nic neuniká	<p>V prvních minutách je to normální. Pokud problém přetrvává, vyberte program . Počkejte, až ukazatel tlaku klesne, a poté přesuňte otevírací/zavírací rukojeť do svislé polohy. Vyčistěte ovládací ventil a výstup páry pod tekoucí vodou.</p>
Pokud kolem víka uniká pára, zkontrolujte	<p>Poklice je správně zavřená. Umístění těsnění poklice. Těsnění je v dobrém stavu, jinak jej vyměňte. Čistota víčka, těsnění a jeho uložení na poklici. Okraj hrnce je v dobrém stavu.</p>
Pokud kolem poklice uniká pára doprovázená pronikavým zvukem, zkontrolujte následující	Zda těsnění mezi hrncem a poklicí není přiskřípnuté.

Problémy	Doporučení
Pokud nemůžete otevřít poklici	Zkontrolujte, zda je volič na  . Zkontrolujte, zda je ukazatel tlaku dole. V opačném případě: uvolněte tlak. Nikdy neupravujte ukazatel tlaku.
Pokud jídlo není uvařené nebo je spálené, zkontrolujte	Dobu vaření. Výkon zdroje tepla. Správné umístění voliče varných programů. Množství kapaliny.
Pokud se jídlo v Clipso®+Chef připálilo	Před mytím nechte hrnec chvíli odmočit. Nikdy nepoužívejte bělidla nebo chlorové přípravky.
Pokud se spustí jeden z bezpečnostních systémů	Vypněte ohřev. Clipso®+Chef nechte vychladnout, aniž byste s ním hýbali. Nastavte volič na program  . Počkejte, až ukazatel tlaku klesne, a otevřete jej. Zkontrolujte a vyčistěte ovládací ventil, výstup pro vypouštění páry, pojistný ventil a těsnění. Pokud problém přetrvává, obraťte se na autorizované servisní středisko Tefal.

Elektrický nebo elektronický výrobek na konci životnosti



Pomozte chránit životní prostředí

- ① Váš přístroj obsahuje mnoho využitelných recyklovatelných materiálů.
- ➔ Odevzdejte je do místní komunální sběrný nebo autorizovaného servisního střediska pro zpracování.

KUCHAŘSKÉ TABULKY

ZELENINA






PROG. 1



PROG. 2



V tabulce je podle druhu zeleniny uvedeno, zda se má zelenina vařit v parníkové (nad vodou), nebo přímo v hrnci (bez koše). U mražené zeleniny zakoupené v obchodě je doba vaření stejná jako u čerstvé, protože zelenina se předem blanšíruje (tj. krátce ponoří do vroucí vody). K době vaření doma zmražené zeleniny přidejte několik minut. Zelenina se při použití koše (750 ml) nesmí dostat do kontaktu s vodou a nesmí překročit úroveň MAX 2 - 2/3 hrnce. Pokud nepoužíváte koš, nesmí celkový objem zeleniny + vody překročit úroveň 2/3 - MAX 2 hrnce. Uvedené časy jsou často jen vodítkem, které umožňují upravit dobu vaření podle velikosti vařených surovin, odrůd a preferované struktury vaření: al dente nebo měkké.

Zelenina	Podrobné informace a příprava	Vaření v páře nebo vaření	Doba přípravy pokrmu
Batáty	Nakrájené na 3 cm kostky	koš	 8-9 min.
Bílý pórek	Celý	koš	 7-10 min.
Brambory	Středně velké, rozřiznuté na polovinu	koš	 15-19 min.
Brokolice	Růžičky	koš	 6-8 min.
Brokolice Romanesco	Růžičky	koš	 4-5 min.
Celer	Jemně nakrájený (asi 0,5 cm silný)	koš	 7-8 min.
Červená řepa	Malá a celá nebo velká a rozpuštěná	koš	 30-40 min.
Chřest	Bílý nebo fialový chřest (celý)	v hrnci	 5-7 min.
Dýně	3-5 cm kousky	koš	 6-8 min.
Cukety	Nakrájená na plátky (cca 0,5 cm silné)	koš	 8-10 min.
Fenykl	Jemně nakrájený (asi 0,5 cm silný)	koš	 9-11 min.
Fialové artyčoky	Celé, malé	koš	 12-15 min.
Hlávkové zelí	Listy	v hrnci	 6-8 min.
Hrách	Vyloupaný	koš	 3-4 min.
Kapusta	Hrubě nakrájená	v hrnci	 8-10 min.
Kukuřičný klas	Celý	koš	 7-9 min.
Květák	Růžičky	koš	 4-5 min.
Lilek	Neoloupaný, ale nakrájený na plátky (asi 0,5 cm silné)	koš	 10-12 min.
Mangold	2 cm kousky	koš	 4-6 min.
Máslová dýně	3-5 cm kousky	koš	 12-16 min.
Mrkev	Nakrájená na plátky (cca 0,5 cm silné)	koš	 7-8 min.
Papriky	Rozpuštěné nebo nakrájené na kousky	koš	 6-8 min.
Pastinák	2-3 cm kostky	koš	 7-9 min.
Tuřín	2 cm kostky	koš	 7-9 min.
Růžičková kapusta	Celá	koš	 6-8 min.
Špenát	Listy	koš	 3-4 min.
Štěrбак	Malý a celý nebo velký a rozpuštěný	koš	 14-16 min.
Zelené artyčoky	Celé, střední velikosti (typ „Bretagne“)	v hrnci	 15-20 min.
Zelené fazole	Jemné	koš	 6-7 min.

LUŠTĚNINY

PROG. 2



Objem vody + luštěnin nesmí přesáhnout úroveň 1/3 pánve (značka MAX 1).

Suroviny	Počet porcí: 2		Počet porcí: 4		Doba přípravy pokrmu
	Množství vody	Množství surovin	Množství vody	Množství surovin	
Bílá rýže	400 ml	130 g	500 ml	260 g	10 min.
Cizrna*	640 ml	120 g	1,3 l	240 g	25 min. (al dente) 35 min. (měkká)
Čočka	750 ml	120 g	1 l	240 g	12-15 min.
Quinoa	320 ml	125 g	640 ml	250 g	8 min.

* Před vařením je namočte přes noc do misky s velkým množstvím vody.

MASO

PROG. 3



Do hrnce přidejte alespoň 250 ml tekutiny.

Suroviny	Podrobné informace a příprava	Vaření v páře nebo vaření	Doba přípravy pokrmu
Hovězí svíčková	500 g (průměr 8-11 cm)	v hrnci	20-30 min.
Jehněčí kýta	1 kus (400 g)	v hrnci	20-25 min.
Kuřecí	Celé	v hrnci	40-45 min.
Kuřecí	Stehna/paličky	v hrnci	25-30 min.
Telecí panenka	1x 700 g kus	v hrnci	18-22 min.
Telecí pečeně	800 g (průměr 8-10 cm)	v hrnci	30-40 min.
Vepřová panenka	1x 350 g kus	v hrnci	25-30 min.
Vepřová pečeně	800 g (průměr 8-10 cm)	v hrnci	45-50 min.

RYBY

PROG. 4



Při přípravě rybích filetů je nezapomeňte zabalit do papíru na pečení, abyste předešli riziku vzniku emulze.

Suroviny	Podrobné informace a příprava	Vaření v páře nebo vaření	Doba přípravy pokrmu
Bílé ryby (treska obecná, štikozubec obecný, treska obecná)	Filety nebo kousky (120 g)	koš	5-6 min.
Čerstvý losos	Filety nebo kousky (120 g)	koš	4-5 min.
Tuňák	Silné plátky (120 g)	v hrnci	5-6 min.

WICHTIGE SICHERHEITSVORKEHRUNGEN

Nehmen Sie sich vor Benutzung des Clipso®+Chef Zeit, um alle Anleitungen zu lesen und beziehen Sie sich stets auf die „Bedienungsanleitung“. Bei Fehlgebrauch könnte das Produkt beschädigt werden.

Für Ihre Sicherheit erfüllt dieses Gerät die geltenden behördlichen Vorgaben:

- Europäische Druckgeräterichtlinie
- Material, das mit Lebensmitteln in Berührung kommt
- Umweltschutz

WICHTIGE PRÜFUNGEN VOR JEDEM GEBRAUCH	<p>VERGEWISSERN SIE SICH, DASS</p> <ul style="list-style-type: none"> • der Dampfaustritt nicht verstopft ist - Abb. 16; • der mittlere Teil des Sicherheitsventils sich frei bewegen lässt, • indem Sie ihn mit einem stumpfen Gegenstand fest nach unten drücken - Abb. 18; • die Dichtung des Deckels korrekt im Deckel eingesetzt ist - Abb. 14 und 15; • die Griffe des Topfs korrekt befestigt sind. Ziehen Sie diese bei Bedarf nach.
HALTEN SIE SICH STETS AN DIE NACHFOLGENDEN FÜLLMENGEN	<ul style="list-style-type: none"> • Benutzen Sie den Clipso®+Chef niemals ohne Flüssigkeit, sonst könnte der Schnellkochtopf schwer beschädigt werden. Prüfen Sie während des Garens, ob stets ausreichend Flüssigkeit im Topf ist. • Mindestfüllmenge 250 ml - Abb. 3. • Höchstfüllmenge 2/3 der Behälterhöhe, Markierung MAX 2 - Abb. 4. • Beim Dampfgaren dürfen die Lebensmittel im Dampfgareinsatz nicht mit dem Wasser in Berührung kommen und nicht die Markierung MAX 2 am Behälter überschreiten. • Für pastöse Lebensmittel, die während des Garens aufquellen und/oder schäumen, wie Reis, Hülsenfrüchte, getrocknete Bohnen, Kompott, Kürbis, Zucchini, Karotten, Kartoffeln, Fischfilets usw., liegt die maximale Füllmenge bei 1/3 der Topfhöhe (Markierung MAX 1) - Abb. 6.

VOR UND WÄHREND DES GARENS

- Halten Sie während der Benutzung des Clipso®+Chef Kinder außer Reichweite.
- Der Dampf ist sehr heiß, wenn er aus dem Druckventil entweicht. Achten Sie auf den nach oben gerichteten Dampfstrahl.
- Der Clipso®+Chef steht beim Kochen unter Druck. Durch unsachgemäßen Gebrauch können Verbrühungen entstehen. Stellen Sie sicher, dass der Clipso®+Chef ordnungsgemäß verschlossen ist, bevor Sie ihn benutzen. (Siehe Abschnitt „Schließen“).
- Achten Sie während des Garvorgangs darauf, dass das Ventil immer zischt. Wenn nicht genügend Dampf austritt, lassen Sie den Druck ab und prüfen Sie, ob genügend Flüssigkeit vorhanden ist und der Dampfaustritt nicht verstopft ist. Wenn nach dieser Prüfung immer noch kein Dampf austritt, erhöhen Sie die Temperatur der Heizquelle etwas.
- Garen Sie keine Lebensmittel, die die Sicherheitsteile blockieren könnten:
 - Cranberries
 - Haferflocken
 - Rhabarber
 - Graupen, Dinkel, Hirse
 - Nudeln, Makkaroni, Spaghetti
 - Johannisbeeren
- Für das Garen großer Fleischstücke und Lebensmittel, die mit einer Haut überzogen sind (ganze Würstchen, Zunge, Geflügel usw.) empfehlen wir Ihnen, diese vor dem Garen mit einem Messer oder einer Gabel einzustechen. Während des Garens kann sich unter der Haut kochende Flüssigkeit ansammeln und herauspritzen.
- Bereiten Sie keine Rezepte auf Basis von Tiermilch im Clipso®+Chef zu.
- Verwenden Sie kein grobkörniges Salz im Clipso®+Chef, fügen Sie feines Salz am Ende des Garvorgangs hinzu. So vermeiden Sie kleine „Einstiche“, die den Boden des Clipso®+Chef beschädigen könnten.
- Verwenden Sie den Clipso®+Chef nicht zum Frittieren von Lebensmitteln in Öl unter Druck.
- Lassen Sie den Clipso®+Chef nicht unbeaufsichtigt, wenn Sie Öl oder Fette erhitzen. Das kontinuierliche Erhitzen eines Öls, das Rauch entwickelt, beschädigt das Produkt. Seine Temperatur kann sich erhöhen, bis das Öl zu brennen beginnt.
- Verwenden Sie den Clipso®+Chef nur zu seinem bestimmungsgemäßen Zweck.
- Stellen Sie den Clipso®+Chef nicht in einen heißen Backofen.
- Legen Sie im Clipso®+Chef niemals Aluminiumfolie lose auf eine Backform.
- Legen Sie keine Frischhaltefolie in den Clipso®+Chef.
- Alkoholdämpfe sind brennbar. Bringen Sie die Speisen etwa 2 Minuten zum Kochen, bevor Sie den Deckel auf das Gerät setzen. Überwachen Sie Ihr Gerät, wenn Sie Rezepte mit Alkohol zubereiten.
- Verwenden Sie kompatible, mit den Bedienungsanleitungen übereinstimmende Heizquellen.

NACH DEM GAREN

- Wenn der Druckanzeiger (**D**) nicht sinkt, stellen Sie den Clipso®+Chef in kaltes Wasser.
- Manipulieren Sie niemals den Druckanzeiger.
- Bei dickflüssigen Speisen, die während des Garens aufquellen und/oder schäumen, wie Reis, Hülsenfrüchte, getrocknete Bohnen, Kompott, Kürbis, Zucchini, Karotten, Kartoffeln, Fischfilets etc.: Lassen Sie den Clipso®+Chef einige Minuten abkühlen, stellen Sie ihn dann in kaltes Wasser. Schütteln Sie den Clipso®+Chef jedes Mal leicht, bevor Sie ihn öffnen, und zwar nachdem Sie sich vergewissert haben, dass der Druckanzeiger gesunken ist, um zu verhindern, dass Dampfblasen austreten, an denen Sie sich verbrühen könnten. Dieser Schritt ist insbesondere wichtig, beim schnellen Abdampfen oder nach dem Abkühlen in kaltem Wasser.
- Lassen Sie äußerste Vorsicht walten, wenn Sie den Clipso®+Chef umstellen, während er unter Druck steht. Berühren Sie keine heißen Oberflächen. Verwenden Sie gegebenenfalls Topfhandschuhe. Benutzen Sie die 2 Griffe am Behälter.
- Öffnen Sie den Clipso®+Chef niemals mit Gewalt. Vergewissern Sie sich, dass der Druck im Behälter abgebaut ist. Der Druckanzeiger (**D**) muss sich unten befinden. (Siehe Abschnitt „Sicherheit“).
- Wenn Sie den Griff zum Öffnen/Schließen (**E**) in die senkrechte Position gestellt haben, während der Clipso®+Chef noch unter Druck steht, können Sie ihn nicht öffnen.

Empfehlungen:

Diese Funktion ist ein zusätzlicher Sicherheitsmechanismus. Bringen Sie den Griff zum Öffnen/Schließen wieder in die waagerechte Position und warten Sie, bis sich der Druckanzeiger (**D**) unten befindet.

- Wenn die Innenseite des Edelstahltopfes einen irisierenden Schimmer oder weiße Flecken (Mineralablagerungen) aufweist, verwenden Sie Essig oder eine spezielles Edelstahlreinigungsmittel zur Reinigung.

WARTUNG

- Falls Sie Brüche oder Risse an einem Teil des Clipso®+Chef bemerken, versuchen Sie unter keinen Umständen, den Topf zu öffnen, wenn er geschlossen ist. Warten Sie, bis er vollständig abgekühlt ist, bevor Sie ihn bewegen. Stellen Sie die Benutzung ein und lassen Sie ihn von einem autorisierten Tefal-Kundendienst reparieren.
- Beschränken Sie sich bei der Handhabung der Sicherheitssysteme auf Maßnahmen zur Reinigung und Wartung.
- Verwenden Sie nur die für Ihr Modell vorgesehenen Originalersatzteile von Tefal.
- Bewahren Sie keine Lebensmittel im Clipso®+Chef auf.
- Reinigen und spülen Sie den Clipso®+Chef unmittelbar nach jedem Gebrauch.
- Stellen Sie unter keinen Umständen das Bedienmodul, die Dichtung (**H**) oder den Timer (**C**) in eine Geschirrspülmaschine.
- Halten Sie den Timer (**C**) niemals unter fließendes Wasser.
- Verwenden Sie niemals Bleichmittel oder chlorhaltige Produkte, da diese den Edelstahl angreifen könnten.
- Lassen Sie den Deckel nicht in Wasser einweichen.
- Tauschen Sie die Dichtung jährlich oder, wenn sie beschädigt ist, sofort aus.
- Der Clipso®+Chef muss nach 10 Jahren Gebrauch von einem autorisierten Tefal-Kundendienst geprüft werden.
- Aufbewahrung des Clipso®+Chef: Drehen Sie den Deckel um, um eine vorzeitige Abnutzung der Deckeldichtung zu vermeiden.

HEBEN SIE DIESE ANLEITUNGEN AUF**PRODUKTBESCHREIBUNG**

- | | |
|------------------------------------|--|
| A. Dampfaustritt | I. Dampfwareinsatz + Dreifuß |
| B. Automatisches Entlüftungssystem | J. Topf |
| C. Timer | K. Dichtung des Dampfaustritts |
| D. Druckanzeiger | L. Druckventil |
| E. Griff zum Öffnen/Schließen | M. Sicherheitsventil |
| F. Garregler | N. Befestigungszapfen des Bedienmoduls |
| G. Deckelverkleidung | O. Verriegelungszargen |
| H. Dichtung | |

Der Clipso®+Chef ist kein herkömmlicher Schnellkochtopf. Tefal hat Neuerungen vorgenommen, um die Nährwerte der Lebensmittel zu erhalten.

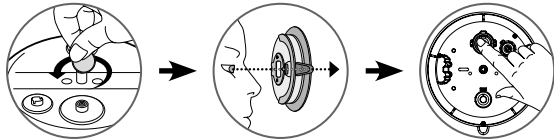
Ihr Modell bietet vier Garprogramme.



Wenn Sie verschiedene Lebensmittelarten kochen, wählen Sie am besten das Programm für empfindliche Zutaten.

Vor jedem Gebrauch unbedingt durchzuführende Prüfungen

Überprüfen des Dampfaustritts: Stellen Sie den Garregler auf das Programm 1 und entfernen Sie das Bedienmodul.



- Reinigen Sie das Bedienmodul unter fließendem Wasser und vergewissern Sie sich, dass der Dampfaustritt (A) nicht blockiert ist. Falls ja, spülen Sie ihn unter fließendem Wasser. Prüfen Sie, ob das Druckventil (L) sich bewegen lässt.


Überprüfung des Sicherheitsventils



- Vergewissern Sie sich, dass der mittlere Teil des Sicherheitsventils (M) sich frei bewegen lässt, indem Sie ihn mit einem stumpfen Gegenstand nach unten drücken.

Öffnen

Zum Öffnen/Schließen muss das Bedienmodul unbedingt auf dem Deckel angebracht sein.

- Prüfen Sie, ob der Garregler auf die Position  Abb. 8 gestellt ist und der Druckanzeiger unten ist.
- Stellen Sie den Griff zum Öffnen/Schließen von der waagerechten in die senkrechte Position (die Verriegelungszargen (O) gleiten auseinander): Abb. 1.
- Nehmen Sie den Deckel ab.

Schließen

- Setzen Sie den Deckel senkrecht auf den Topf und achten Sie dabei darauf, dass er richtig positioniert ist.
- Stellen Sie den Griff zum Öffnen/Schließen von der senkrechten in die waagerechte Position: Die Verriegelungszargen (O) schließen sich. Abb. 2.
- Üben Sie am Ende des Vorgangs leichten Druck aus, um den Schließmechanismus auszulösen.
- Es ist normal, dass sich der Deckel in der geschlossenen Position frei auf dem Topf drehen lässt.


Die Zargen müssen den Rand des Deckels berühren. Wenn Sie den Deckel nicht schließen können:

- Prüfen Sie, ob der Griff zum Öffnen/Schließen richtig senkrecht steht.
- Prüfen Sie, ob die Dichtung korrekt befestigt ist, Abb. 14 und 15. Der Aufdruck „face côté couvercle“ muss sich am Deckel befinden.

BEIM ERSTEN GEBRAUCH

Wir empfehlen Ihnen, beim ersten Mal nur Wasser zu kochen, um sich mit dem Clipso®+Chef vertraut zu machen und herstellungsbedingte Verunreinigungen (Staub) zu entfernen.

Stellen Sie den Clipso®+Chef so auf, dass der Garregler auf Sie gerichtet ist.

- Füllen Sie den Topf bis zu 2/3 (MAX 2) mit Wasser.
- Setzen Sie den Dampfgezeinsatz in den Topf.
- Schließen Sie den Clipso®+Chef.
- Stellen Sie den Garregler (F) auf „Prog. 4“.
- Stellen Sie den Timer auf 20 Minuten ein.
- Stellen Sie den Clipso®+Chef auf eine Heizquelle, die auf ihre höchste Stufe eingestellt ist.
- Wenn Sie den ersten Signalton des Timers hören, reduzieren Sie die Hitze. Die Garphase beginnt nun.
- Wenn Sie den zweiten Signalton hören, ist der Garvorgang abgeschlossen.
- Stellen Sie den Garregler auf , Abb. 8.
- Vergewissern Sie sich, dass der Druckanzeiger (D) nach unten gesunken ist, und öffnen Sie den Topf.

Versuchen Sie niemals den Topf mit Gewalt zu öffnen; prüfen Sie, ob sich der Druckanzeiger unten befindet.

- Reinigen Sie das Produkt und den Einsatz mit Spülmittel und einem Schwamm.

Vor dem Garen



Stellen Sie den Clipso®+Chef so auf, dass der Garregler auf Sie gerichtet ist.

- Überprüfen Sie vor jedem Gebrauch, ob das Bedienmodul korrekt befestigt ist (mithilfe einer Münze). Vergewissern Sie sich, dass der Dampfaustritt **(A)** nicht verstopft ist. Falls ja, spülen Sie ihn unter fließendem Wasser. Prüfen Sie, ob das Druckventil **(L)** sich bewegen lässt.
- Vergewissern Sie sich, dass der mittlere Teil des Sicherheitsventils **(M)** sich frei bewegen lässt, indem Sie ihn mit einem stumpfen Gegenstand nach unten drücken.

Wie bei jedem Kochgerät sollten Sie den Clipso®+Chef während des Betriebs genau überwachen, wenn Kinder in der Nähe sind.

- Bestimmen Sie die Wassermenge, die Sie zum Kochen benötigen, siehe „Mindest- und Höchstfüllmenge“.
- Geben Sie Ihre Zutaten und die Flüssigkeit in den Topf.
- Schließen Sie den Clipso®+Chef.
- Stellen Sie den Garregler auf die gewünschte Kochposition, Abb. 9.
- Stellen die gewünschte Garzeit auf dem Timer ein, Abb. 10.
- Stellen Sie sicher, dass der Clipso®+Chef ordnungsgemäß verschlossen ist, bevor Sie ihn benutzen, Abb. 2.
- Stellen Sie den Clipso®+Chef auf eine Heizquelle und stellen Sie die höchste Stufe ein.

Mindestfüllmenge

Garen direkt im Topf:

- Geben Sie immer mindestens 250 ml Flüssigkeit in den Topf. Abb. 3.

Dampfgaren:

- Gießen Sie 750 ml Wasser in den Topf.
- Stellen Sie den Dampfgareinsatz auf den Topfboden. Abb. 5.

Wenn der Clipso®+Chef ohne Flüssigkeit erhitzt wurde:

- Lassen Sie Ihren Clipso®+Chef von einem autorisierten Tefal-Kundendienst überpr.

Höchstfüllmenge

Die Lebensmittel im Dampfgareinsatz dürfen weder den Deckel des Clipso®+Chef berühren, noch die Füllmenge von 2/3 der Topfhöhe (MAX 2) überschreiten.

- Füllen Sie den Clipso®+Chef maximal bis zu 2/3 der Topfhöhe (Markierung MAX 2). Abb. 4.

Für bestimmte Lebensmittel:

- Füllen Sie für pastöse Lebensmittel, die während des Garens aufquellen und/oder aufschäumen, wie zum Beispiel Reis, Hülsenfrüchte, Trockengemüse, Kompotte, Kürbis, Zucchini, Karotten, Kartoffeln, Fischfilets usw. ... den Topf maximal bis zu 1/3 der Topfhöhe (Markierung MAX 1) - Abb. 6.

Während des Garens

- Wenn der Dampf kontinuierlich mit einem gleichmäßigen Geräusch (pschhhht) aus dem Dampfaustritt entweicht, beginnt der Countdown automatisch mit einem akustischen Signal. Reduzieren Sie die Hitze der Heizquelle.
- Stellen Sie sicher, dass das Ventil während des Garens regelmäßig „zischt“. Wenn nicht genug Dampf vorhanden ist, erhöhen Sie die Hitze etwas; andernfalls reduzieren Sie die Hitze.



Der Dampf ist sehr heiß, wenn er aus dem Druckventil entweicht.

- Sie können die Garzeit jederzeit durch Drücken der Tasten + oder - ändern.
- Sie können den Timer jederzeit stoppen, indem Sie die 2 Tasten gleichzeitig drücken.

Nach Ablauf des Garvorgangs

- Am Ende der Garphase signalisiert der zweite Signalton des Timers, dass der Garvorgang abgeschlossen ist.
- Schalten Sie die Heizquelle aus.

Es gibt zwei Methoden zum Abdampfen:

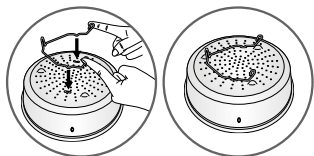
- Allmähliches Abdampfen: Stellen Sie den Garregler **(F)** auf die gegenüberliegende Seite des Symbols , Abb. 8.
- Schnelles Abdampfen: Stellen Sie Ihren Clipso®+Chef in kaltes Wasser. (Füllen Sie ein Spülbecken mit Wasser, bis es fast die Griffe erreicht.)
- Prüfen Sie, ob der Druckanzeiger **(D)** abgesunken ist.
- Stellen Sie den Garregler **(F)** auf die gegenüberliegende Seite des Symbols .
- Stellen Sie zum Öffnen des Deckels den Griff zum Öffnen/Schließen in die senkrechten Position. Abb. 1

Versuchen Sie niemals den Topf mit Gewalt zu öffnen; prüfen Sie, ob sich der Druckanzeiger unten befindet.

- Entfernen Sie den Timer, reinigen Sie den Clipso®+Chef und trocknen Sie ihn ab.

Benutzung des Dampfgareinsatzes

- Geben Sie 750 ml Wasser in den Topf.
- Stellen Sie den Dampfgareinsatz auf den Topfboden. Abb. 5.
- Das Wasser darf den Boden des Einsatzes nur leicht berühren.



Befestigen und Abnehmen des Bedienmoduls

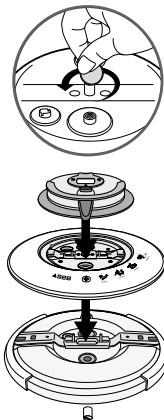
- Das Bedienmodul ist für eine einfache Reinigung Ihres Clipso®+Chef entwickelt.

Abnehmen des Bedienelements vom Deckel:

- Drehen Sie den Deckel um.
- Halten Sie das Bedienmodul mit einer Hand fest und lösen Sie die Befestigungsmutter des Bedienmoduls mithilfe einer Münze.
- Drehen Sie den Deckel wieder um und entfernen Sie das Bedienmodul.

Befestigen des Bedienmoduls auf dem Deckel:

- Setzen Sie die Deckelverkleidung auf den Deckel.
- Setzen Sie das Bedienmodul mit nach unten geklapptem Bügel auf den Deckel.
- Drehen Sie den Deckel mit dem Bedienmodul um. Halten Sie währenddessen das Bedienmodul auf dem Deckel fest. Schrauben Sie dann die Befestigungsmutter mithilfe einer Münze wieder fest.

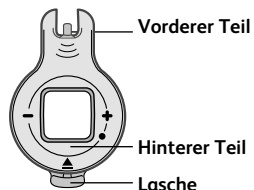


Das Bedienmodul kann nur in eine Richtung bedient werden.

- Benutzen Sie den Clipso®+Chef niemals ohne Verkleidung.

Befestigen und Abnehmen des Timers

- Führen Sie zum Anbringen des Timers (C) Abb. 7 zunächst den vorderen Teil ein und klemmen Sie dann den hinteren Teil fest.
- Drücken Sie zum Entfernen des Timers (C) auf die Lasche und nehmen Sie den Timer ab.



REINIGUNG UND WARTUNG

Bewahren Sie keine Lebensmittel im Clipso®+Chef auf.

- Beachten Sie diese Hinweise zur Reinigung und Wartung Ihres Topfes nach jedem Gebrauch, um seine Funktionsfähigkeit zu erhalten.
- Waschen Sie den Clipso®+Chef nach jedem Gebrauch mit Wasser und Geschirrspülmittel ab. Reinigen Sie auf die gleiche Weise den Dampfgareinsatz.
- Verwenden Sie niemals Bleichmittel oder chlorhaltige Produkte, da diese den Edelstahl angreifen könnten.

Reinigung des Topfes

Topfinnenseite:

- Reinigen Sie die Innenseite mit einem Topfreiniger und etwas Geschirrspülmittel.
- Wenn die Innenseite des Edelstahl-Topfes einen irisierenden Schimmer oder weiße Flecken (Mineralablagerungen) aufweist, verwenden Sie Essig zur Reinigung.
- Der Topf ist geschirrspülmaschinenfest.

Topfaußenseite:

- Reinigen Sie die Außenseite mit einem Schwamm und Geschirrspülmittel.

Reinigung des Deckels

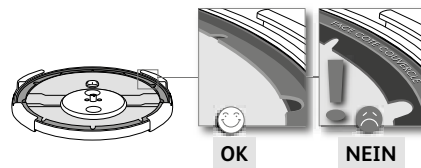
Der Timer darf weder unter fließendes Wasser gehalten werden, noch ist er geschirrspülmaschinenfest.

- Entfernen Sie den Timer.
- Wenn Sie den Timer, die Dichtung und das Bedienmodul entfernt haben, können Sie den Deckel in die Geschirrspülmaschine stellen.
- Falls Sie die Abdeckung des automatischen Lüftungssystems (B) versehentlich abgenommen haben, setzen Sie sie wieder ein, indem Sie die Abdeckung nach unten drücken und gleichzeitig drehen.

Reinigung der Deckeldichtung

Die Dichtung ist nicht geschirrspülmaschinenfest.

- Reinigen Sie nach jedem Gebrauch die Dichtung (H) und die Rille zum Einsetzen der Dichtung.
- Reinigen Sie die Dichtung mit einem Schwamm und Geschirrspülmittel.
- Um die Dichtung wieder anzubringen, achten Sie darauf, dass der Aufdruck „face côté couvercle“ sich am Deckel befindet. Abb. 14 und 15.



Reinigung des Bedienmoduls, der Ventile und der Deckelverkleidung

- Entfernen Sie das Bedienmodul vom Deckel: siehe Abschnitt „Anbringen und Abnehmen des Bedienmoduls“. Reinigen Sie das Bedienmodul unter einem Wasserstrahl.

Öffnen Sie unter keinen Umständen das Bedienmodul.

- Führen Sie eine Sichtprüfung durch, um sicherzustellen, dass der Dampfaustritt (A) nicht verstopft ist: siehe Abb. 16. Falls ja, spülen Sie ihn unter fließendem Wasser.
- Vergewissern Sie sich, dass sich das Druckventil (L) an der Innenseite des Deckels bewegen lässt, indem Sie den Garregler auf „Prog 1“ stellen und mit dem Finger darauf drücken: siehe Abb. 17. Sie können dieses Ventil unter einem Wasserstrahl reinigen.
- Prüfen Sie auch, ob das Sicherheitsventil (M) einwandfrei funktioniert, indem Sie kräftig mit einem stumpfen Gegenstand in den mittleren Teil der Ventilöffnung drücken. Dieser Teil muss beweglich sein: siehe Abb. 18. Reinigen Sie das Ventil unter einem Wasserstrahl.

Verwenden Sie keinen scharfkantigen oder spitzen Gegenstand für diesen Schritt.

- Vergewissern Sie sich, dass die Dichtung des Bedienmoduls (K) korrekt eingesetzt ist. Wenn diese Dichtung nicht vorhanden oder beschädigt ist, können während des Betriebs des Clipso®+Chef Lecks unter dem Bedienmodul auftreten. Dank ihrer Form kann die Dichtung mühelos entfernt und wieder eingesetzt werden. Bei Bedarf erhalten Sie dieses Teil bei den autorisierten Tefal Kundendienstern.
- Vergewissern Sie sich, dass der Druckanzeiger (D) sauber ist. Sie können diesen unter einem Wasserstrahl reinigen.

Reinigung des Timers

Stellen Sie den Timer nicht in die Geschirrspülmaschine.

- Verwenden Sie ein sauberes und trockenes Tuch.
- Verwenden Sie kein Lösungsmittel.
- Tauchen Sie den Timer niemals in Wasser.

Austauschen der Batterie des Timers

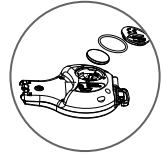
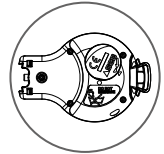
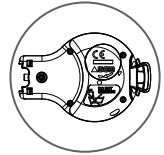
- Die Lebensdauer der Batterie hängt von der Häufigkeit der Benutzung des Timers ab. Wenn Sie jedoch bemerken, dass die Anzeige nicht mehr funktioniert oder schwächer wird, müssen Sie die Batterie ersetzen.
- Leisten Sie einen Beitrag zum Umweltschutz. Entfernen Sie die gebrauchte Batterie. Entsorgen Sie die gebrauchte Batterie nicht im normalen Hausmüll, sondern bringen Sie sie zu einer speziell hierzu vorgesehenen Sammelstelle. Die Batterie des Timers ist eine Lithium-Mangan Knopfzellenbatterie. Sie entspricht den europäischen Vorschriften.
- Ersetzen Sie die leere Batterie im Timer durch eine Batterie des Typs CR2032 oder lassen Sie die Batterie von einem für diese Art von Service autorisierten Fachhändler auswechseln.
- Öffnen Sie zum Entfernen der Batterie aus dem Timer, Abb. 11, den Batteriefachdeckel mit einer Münze, indem Sie ihn gegen den Uhrzeigersinn drehen, so dass der Halbmond ◐ auf dem Deckel mit dem Halbmond auf dem Timer ◑ in einer Linie ist (siehe nebenstehende Zeichnung).
- Ersetzen Sie Ihre Batterie.
- Setzen Sie die Dichtung wieder in ihre Rille ein.
- Um den Batteriefachdeckel wieder zu befestigen, positionieren Sie den Batteriefachdeckel so, dass sein Halbmond ◐ sich auf der gegenüberliegenden Seite des Halbmonds ◑ auf dem Timer befindet. Drehen Sie den Batteriefachdeckel vorsichtig im Uhrzeigersinn. Üben Sie dabei leichten Druck aus, um den Halbmond ◑ des Batteriefachdeckels mit dem Vollmond ◐ des Timers auszurichten (siehe nebenstehende Abbildung).
- Schließen Sie den Batteriefachdeckel vorsichtig, ohne ihn mit Gewalt weiterzudrehen, wenn Sie einen Widerstand spüren. Abb. 11.

Gebrauchsempfehlungen:

- Üben Sie beim Schließen des Batteriefachabdeckels keinen übermäßigen Druck aus.
- Bei Verlust erhalten Sie bei allen unseren autorisierten Tefal-Kundendienstern einen neuen Timer.

Aufbewahrung des Clipso®+Chef

- Setzen Sie den Deckel wieder auf den Topf.




SICHERHEIT

Der Clipso®+Chef ist mit mehreren Sicherheitsvorrichtungen ausgestattet

Sicherheitsvorrichtung zum Schließen

- Wenn der Deckel nicht richtig geschlossen ist, kann kein Garprogramm gewählt werden und der Clipso®+Chef kann keinen Druck aufbauen.

Sicherheitsvorrichtung beim Öffnen

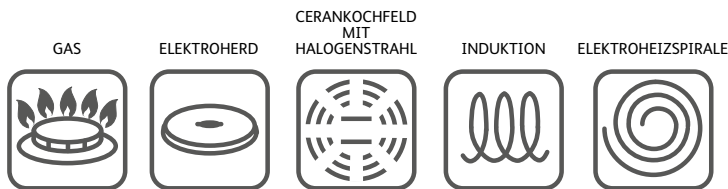
- Wenn der Clipso®+Chef unter Druck steht, kann der Griff zum Öffnen/Schließen nicht betätigt werden, da der Mechanismus durch den Druckanzeiger verriegelt wird.
- Versuchen Sie in diesem Fall nicht, den Topf mit Gewalt zu öffnen, sondern stellen Sie den Garregler auf  und warten Sie ab, bis der Druckanzeiger (D) nach unten sinkt, bevor Sie erneut versuchen, den Clipso®+Chef zu öffnen.

Sicherheitsvorrichtung bei Überdruck

- Clipso®+Chef ist mit zwei Sicherheitsvorrichtungen gegen Überdruck ausgestattet.
 - Erste Vorrichtung: Das Sicherheitsventil (M) lässt den Druck ab und der Dampf entweicht unter dem Bedienmodul: Abb. 19.
 - Zweite Vorrichtung: Die Dichtung (H) lässt den Dampf zwischen Deckel und Topf entweichen. Abb. 20.
- Wenn eines der Sicherheitssysteme gegen Überdruck ausgelöst wird:
 - Stellen Sie die Heizquelle aus.
 - Lassen Sie den Clipso®+Chef vollständig abkühlen.
 - Öffnen Sie den Topf.
 - Prüfen und reinigen Sie das Druckventil (L), den Dampfaustritt (A), das Sicherheitsventil (M) und die Dichtung (H).

MERKMALE

Kompatible Heizquellen



Erhitzen Sie Ihren Topf nicht ohne Inhalt, andernfalls könnte Ihr Produkt beschädigt werden.

- Achten Sie bei der Benutzung von Elektroherdplatten und Induktionskochfeldern darauf, dass deren Durchmesser genauso groß oder kleiner ist als der Durchmesser des Clipso®+Chef Bodens.
- Achten Sie bei der Benutzung von Cerankochfeldern darauf, dass der Topfboden sauber und unverseht ist.
- Bei Gasherden darf die Gasflamme unter keinen Umständen über den Rand des Schnellkochtopfes hinausgehen.
- Achten Sie bei allen Herdarten darauf, den Clipso®+Chef genau in die Mitte der Kochfelder zu stellen.

Durchmesser des Clipso®+Chef Bodens

Fassungsvermögen	Fassungsvermögen insgesamt*	Topf Ø	Boden Ø	Artikelnummern	Material des Topfes und des Deckels
4,5 l	5,3 l	22 cm	18 cm	P45506	Edelstahl
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	

*Gesamtfassungsvermögen = Produktfassungsvermögen inklusive Deckel.

Angaben zu den Normen

- Maximaler Betriebsdruck: 85 kPa
- Maximaler Sicherheitsdruck: 120 kPa

Tefal Zubehör

- Folgendes Zubehör für den Clipso®+Chef ist im Handel erhältlich:

Zubehör	Artikelnummern
4,5 l / 6 l Dichtung	X1010004
8 l / 10 l Dichtung	X1010003

- Setzen Sie sich für den Austausch anderer Teile oder Reparaturen mit einem autorisierten Tefal-Kundendienst in Verbindung.
- Verwenden Sie nur die für Ihr Modell vorgesehenen Originalersatzteile von Tefal.
- Bitte beachten Sie, dass nur der schwarze Timer mit dem Clipso®+Chef kompatibel ist.

GARANTIE

- Unter der Voraussetzung, dass der Tefal Clipso®+Chef gemäß den Anleitungen benutzt wird, gilt eine 10-Jahres-Garantie auf:
 - alle Schäden an der Metallstruktur Ihres Topfes;
 - alle vorzeitige Abnutzung des Grundmetalls.
- Alle anderen Teile des Clipso®+Chef sind für den in dem Land, in dem das Produkt gekauft wurde, gesetzlich vorgeschriebenen Garantiezeitraum und ab Kaufdatum gegen alle Herstellungs- oder Materialfehler von der Garantie abgedeckt.
- Diese vertragliche Garantie wird gegen Vorlage des Kaufbelegs oder der Rechnung mit diesem Kaufdatum gewährt.

Von dieser Garantie ausgeschlossen sind:



- Beschädigungen, die auf die Nichteinhaltung von wichtigen Vorsichtsmaßnahmen oder auf unsachgemäßen Gebrauch zurückzuführen sind, insbesondere:
 - Stöße, Stürze, in den heißen Backofen stellen usw.
 - Deckel und Druckventil in die Geschirrspülmaschine stellen.
- Diese Garantie kann nur bei autorisierten Tefal-Kundendiensten geltend gemacht werden.
- Bitte rufen Sie die Tefal-Helpline an, um die Adresse eines autorisierten Tefal-Kundendienstes in Ihrer Nähe zu erfragen.

GESETZLICH VORGESCHRIEBENE KENNZEICHNUNGEN

Kennzeichnung	Stelle
Identifizierung von Hersteller und Handelsmarke	Deckelverkleidung
Herstellungsjahr und -charge, Identifizierung des Geräts/ Modellnummer	Am oberen Rand der Verriegelungszargen, sichtbar, wenn sich der Deckel in der Position „Öffnen“ befindet
Maximaler Betriebsdruck, maximaler Sicherheitsdruck	Unter dem Bedienmodul sichtbar, wenn es vom Deckel abgenommen ist
Fassungsvermögen	An der Außenseite des Topfbodens

TEFAL FEHLERBEHEBUNG

Problem	Empfehlungen
Falls Sie den Deckel nicht schließen können	<p>Prüfen Sie, ob der Griff zum Öffnen/Schließen senkrecht steht. Vergewissern Sie sich, dass die Dichtung richtig herum in den Deckel eingesetzt wurde (siehe Abschnitt "Reinigung und Wartung").</p> 
Wenn der Clipso®+Chef unter Druck ohne Flüssigkeit erhitzt wurde	Lassen Sie Ihren Clipso®+Chef von einem autorisierten Tefal-Kundendienst überprüfen.
Wenn der Druckanzeiger nicht angestiegen ist und während des Garens kein Dampf aus dem Dampfaustritt entweicht	Vergewissern Sie sich, dass: <ul style="list-style-type: none"> - der Garregler auf ein Garprogramm gestellt ist; - der Clipso®+Chef richtig verschlossen ist.
Wenn der Druckanzeiger angestiegen ist, aber nach wie vor während des Garens kein Dampf aus dem Dampfaustritt entweicht	Dies ist in den ersten Minuten normal. Wenn das Problem weiter besteht, wählen Sie das Programm . Warten Sie ab, bis der Druckanzeiger nach unten sinkt und stellen Sie dann den Griff zum Öffnen/Schließen in die senkrechte Position. Reinigen Sie das Druckventil und den Dampfaustritt unter fließendem Wasser.
Falls Dampf am Rand des Deckels entweicht, vergewissern Sie sich, dass	der Deckel richtig geschlossen wurde; die Dichtung des Deckels richtig positioniert ist; die Dichtung in gutem Zustand ist, ersetzen Sie sie andernfalls; der Deckel, die Dichtung und die Rille zum Einsetzen der Dichtung im Deckel nicht verschmutzt sind; der Rand des Topfes in einem guten Zustand ist.
Wenn Dampf am Rand des Deckels mit einem schrillen Geräusch entweicht, vergewissern Sie sich, dass	die Dichtung nicht zwischen Deckel und Topf eingeklemmt ist.

Problem	Empfehlungen
Falls Sie den Deckel nicht öffnen können	Prüfen Sie, ob der Garregler auf  gestellt ist. Prüfen Sie, ob sich der Druckanzeiger unten befindet. Wenn nicht, lassen Sie den Druck ab. Manipulieren Sie niemals den Druckanzeiger.
Wenn die Lebensmittel nicht gar bzw. verbrannt sind, prüfen Sie	die Garzeit. die Leistung der Heizquelle. die Position des Garreglers; die Flüssigkeitsmenge.
Wenn Lebensmittel in Ihrem Clipso®+Chef angebrannt sind	Lassen Sie Ihren Topf vor dem Abwaschen eine Weile einweichen. Verwenden Sie niemals Bleichmittel oder chlorhaltige Produkte.
Wenn eines der Sicherheitssysteme ausgelöst wurde	Schalten Sie die Heizquelle aus. Lassen Sie den Clipso®+Chef abkühlen, ohne ihn zu bewegen. Stellen Sie den Garregler auf das Programm  . Warten Sie, bis der Druckanzeiger nach unten gesunken ist und öffnen Sie den Topf. Prüfen und reinigen Sie das Druckventil, den Dampfaustritt, das Sicherheitsventil und die Dichtung. Wenn das Problem weiterhin besteht, wenden Sie sich an einen autorisierten Tefal-Kundendienst.

Elektrische oder elektronische Altgeräte



Tragen Sie zum Schutz der Umwelt bei!

- ① Ihr Gerät enthält zahlreiche wieder verwertbare Rohstoffe.
- ➔ Bringen Sie diese zur Weiterverarbeitung zu einer Sammelstelle oder zu einem zugelassenen Kundendienst.

GARTABELLEN

GEMÜSE



PROG. 1



PROG. 2



Die Tabelle gibt - je nach Gemüsesorte - an, ob das Gemüse im Dampfgareinsatz (über dem Wasser) oder direkt im Topf (ohne Einsatz) gegart werden soll. Für tiefgefrorenes Gemüse aus dem Supermarkt gelten die gleichen Garzeiten wie für frisches, da das Gemüse vorher blanchiert wird (d. h. kurz in kochendes Wasser getaucht wird). Verlängern Sie die Garzeiten von „selbstgefrorenem“ Gemüse um einige Minuten. Das Gemüse darf bei der Verwendung des Einsatzes (750 ml) nicht mit dem Wasser in Berührung kommen oder die Markierung MAX 2 - 2/3 der Topfhöhe überschreiten. Wenn der Einsatz nicht verwendet wird, darf die Gesamtmenge von Gemüse + Wassers 2/3 der Topfhöhe - Markierung MAX 2 nicht überschreiten. Bei den angegebenen Zeiten handelt es sich meist um Richtwerte; d. h. Sie können die Garzeit je nach Größe der zu kochenden Zutaten, der Sorte und der von Ihnen bevorzugten Konsistenz - al dente oder weich - anpassen.

Gemüse	Informationen und Vorbereitung	Dampfgaren oder Kochen	Garzeit
Auberginen	Ungeschält und in Scheiben geschnitten*	Einsatz	 10-12 min
Blumenkohl	Kleine Röschen	Einsatz	 4-5 min
Brokkoli	Kleine Röschen	Einsatz	 6-8 min
Butternut-Kürbis	3-5-cm Stücke	Einsatz	 12-16 min
Endiviensalat	Ganz, oder groß und halbiert	Einsatz	 14-16 min
Erbsen	Enthülst	Einsatz	 3-4 min
Fenchel	In feine Scheiben geschnitten*	Einsatz	 9-11 min
Grüne Artischocken	Ganz, mittelgroß (Typ „Bretagne“)	Im Topf	 15-20 min
Grüne Bohnen	Fein	Einsatz	 6-7 min
Grünkohl	Grob geschnitten	Im Topf	 8-10 min
Karotten	In Scheiben geschnitten*	Einsatz	 7-8 min
Kartoffeln	Mittelgroß, halbiert	Einsatz	 15-19 min
Knollensellerie	In feine Scheiben geschnitten*	Einsatz	 7-8 min
Maiskolben	Im Ganzen	Einsatz	 7-9 min
Mangold	2 cm Stücke	Einsatz	 4-6 min
Paprika	Halbiert oder in Stücke geschnitten	Einsatz	 6-8 min
Pastinake	2-3 cm Würfel	Einsatz	 7-9 min
Romanesco-Brokkoli	Kleine Röschen	Einsatz	 4-5 min
Rosenkohl	Im Ganzen	Einsatz	 6-8 min
Rote Bete	Klein und ganz, oder groß und halbiert	Einsatz	 30-40 min
Rübe	2 cm Würfel	Einsatz	 7-9 min
Spargel	Weißer oder violetter Spargel (ganz)	Im Topf	 5-7 min
Spinat	Blätter	Einsatz	 3-4 min
Süßkartoffeln	In 3 cm große Würfel geschnitten	Einsatz	 8-9 min
Violette Artischocken	Ganz, klein	Einsatz	 12-15 min
Weißer Abschnitte des Lauch	Im Ganzen	Einsatz	 7-10 min
Weißkohl	Blätter	Im Topf	 6-8 min
Zucchini	In Scheiben geschnitten*	Einsatz	8-10 min
Zwiebelkürbis/Kürbis	3-5-cm Stücke	Einsatz	6-8 min

*ca. 0,5 cm dick

HÜLSENFÜCHTE

PROG. 2



Die Menge von Wasser + Hülsenfrüchten darf 1/3 der Topfhöhe nicht überschreiten (MAX 1 Markierung).

Zutaten	2 Portionen		4 Portionen		Garzeit
	Wassermenge	Menge der Zutaten	Wassermenge	Menge der Zutaten	
Kichererbsen*	64 cl	120 g	1,3 l	240 g	25 min (al dente) 35 min (weich)
Linsen	75 cl	120 g	100 cl	240 g	12-15 min
Quinoa	32 cl	125 g	64 cl	250 g	8 min
Weißer Reis	40 cl	130 g	50 cl	260 g	10 min

* Weichen Sie sie vor dem Kochen über Nacht in einer Schüssel mit viel Wasser ein.

FLEISCH

PROG. 3



Geben Sie mindestens 250 ml Flüssigkeit in den Topf.

Zutaten	Informationen und Vorbereitung	Dampfgaren oder Kochen	Garzeit
Huhn	Im Ganzen	Im Topf	40-45 min
Huhn	Oberschenkel-/Beingröße	Im Topf	25-30 min
Kalbsbraten	800 g (8-10 cm im Durchmesser)	Im Topf	30-40 min
Kalbsfilet	1x 700 g Stück	Im Topf	18-22 min
Lammkeule	1 Stück (400 g)	Im Topf	20-25 min
Rinderfilet	500 g (8-11 cm im Durchmesser)	Im Topf	20-30 min
Schweinebraten	800 g (8-10 cm im Durchmesser)	Im Topf	45-50 min
Schweinefilet	1x 350 g Stück	Im Topf	25-30 min

FISCH

PROG. 4



Wenn Sie Fischfilets in Paketen zubereiten, wickeln Sie sie unbedingt in fettreiches Papier ein, um das Risiko einer Emulsion zu vermeiden.

Zutaten	Informationen und Vorbereitung	Dampfgaren oder Kochen	Garzeit
Frischer Lachs	Filets oder Stücke (120 g)	Einsatz	4-5 min
Thunfisch	Dicke Scheiben (120 g)	Im Topf	5-6 min
Weißfisch (Seelachs, Seehecht, Kabeljau)	Filets oder Stücke (120 g)	Einsatz	5-6 min

IMPORTANT PRECAUTIONS

Before using Clipso®+Chef, take the time to read all the instructions and always refer to the “User Guide”. Damage can result from misuse.

For your safety, this appliance complies with the applicable regulatory standards:

- Pressure Equipment Directive
- Food contact materials
- Environment

COMPULSORY CHECKS BEFORE EACH USE	<p>CHECK</p> <ul style="list-style-type: none"> • that the steam release outlet is not blocked - Fig. 16. • that the central part of the safety valve release can be moved by pressing on it firmly with a blunt object - fig 18. • the seal of the lid is correctly positioned in the lid - fig 14 and 15. • that the pan handles are correctly fixed. Tighten them if necessary.
ALWAYS OBSERVE THE FOLLOWING FILL QUANTITIES	<ul style="list-style-type: none"> • Never use Clipso®+Chef without liquid, as this will seriously damage it. Make sure there is always enough liquid throughout the cooking process. • Minimum 250 ml - fig 3. • Maximum 2/3 of the height of the pan, MAX 2 line - Fig. 4. • During steam cooking, the ingredients in the steaming basket must not come into contact with the water and should not exceed the MAX 2 line on the pan. • For thick foods that swell in size and/or froth during cooking, such as rice, pulses, dried beans, stewed fruit, pumpkin, courgettes, carrots, potatoes, fish fillets, etc., the maximum filling quantity is 1/3 (MAX 1 line) - Fig. 6.

BEFORE AND DURING COOKING	<ul style="list-style-type: none"> • Keep children away when the Clipso®+Chef is in use. • Steam is very hot when it is released from the operating valve. Watch out for the steam jet. • Clipso®+Chef cooks under pressure. Scalding injuries can result from improper use. Make sure that the Clipso®+Chef is properly closed before putting it into service. (See “Closing” paragraph). • Make sure that the valve is always ‘whispering’ during cooking. If not enough steam is escaping, release the pressure and check that there is enough liquid, and that the steam release outlet is unobstructed. Following these checks, if the steam still does not escape, increase the heat slightly. • Do not cook food that could block the ducts of the safety devices: <ul style="list-style-type: none"> - cranberries - rhubarb - noodles, macaroni, spaghetti - rolled oats - pearl barley, spelt, millet - currants • For cooking large pieces of meat and foods with a superficial skin (whole sausages, tongue, poultry, etc.): we recommend that you prick them before cooking using a knife or a fork . During cooking they can trap boiling liquid and create splashes. This is because boiling liquid can get trapped inside them during the cooking process, producing splatters. • Never make an animal milk-based recipe using the Clipso®+Chef. • Do not use coarse salt in Clipso®+Chef, add fine salt at the end of cooking. This will prevent the development of “pittings” that could damage the bottom of the Clipso®+Chef. • Do not use Clipso®+Chef for pressure frying with oil. • Do not leave Clipso®+Chef unattended when heating oil or fats. Continuing to heat an oil that produces smoke, can damage the product and may raise its temperature enough for flames to appear. • Do not use Clipso®+Chef for anything other than its intended purpose. • Do not put Clipso®+Chef in a hot oven. • Never put a sheet of unsecured aluminium foil over a baking tin in the Clipso®+Chef. • Never put plastic film in the Clipso®+Chef. • Alcohol vapours are flammable. Bring to the boil for around 2 minutes before putting the lid on the appliance. Keep an eye on your appliance when cooking recipes that include alcohol. • Use compatible heat sources, as indicated in the operating instructions.
----------------------------------	---

AFTER COOKING	<ul style="list-style-type: none"> • If the pressure indicator (D) does not go down, place the Clipso®+Chef in cold water. • Never interfere with the pressure indicator. • For thick foods that swell in size and/or froth up during cooking, such as rice, pulses, dried beans, stewed fruit, pumpkin, courgettes, carrots, potatoes, fish fillets, etc. Leave the Clipso®+Chef to cool for a few minutes, then cool in cold water. Always shake the Clipso®+Chef lightly before opening each time, after having checked that the pressure indicator is fully lowered, in order to avoid any bursting steam bubbles, which could burn you. This is particularly important when releasing steam quickly or after cooling the appliance in cold water. • Be as careful as possible when moving the Clipso®+Chef when it is pressurised. Do not touch hot surfaces. Use gloves, if necessary. Use the pan's 2 handles. • Never open Clipso®+Chef forcefully. Make sure that the internal pressure has dropped. The pressure indicator (D) must be in the down position. (See the "Safety" paragraph). • If you have tilted the opening/closing handle (E) to the vertical position while Clipso®+Chef is still under pressure, you will not be able to open it. <p>Recommendations:</p> <p>This function is an additional safety mechanism. Return the opening/closing handle to the horizontal position and wait until the pressure indicator (D) is in the lowered position.</p> <ul style="list-style-type: none"> • If the inside of your stainless steel pan has iridescent highlights or white spots (limescale), clean it with white vinegar or the special stainless steel cleaner.
MAINTENANCE	<ul style="list-style-type: none"> • If you notice that any part of your Clipso®+Chef is broken or cracked, do not try to open it if it is closed. Wait for it to cool completely before moving it, stop using it and return it to a Tefal Approved Service Centre for repair. • Do not tamper with the safety systems yourself, beyond the cleaning and maintenance instructions. • Use only genuine Tefal parts that correspond to your model. • Do not allow food to remain in the Clipso®+Chef. • Clean and rinse Clipso®+Chef immediately after use. • Never put the control module, seal (H) or timer (C) in the dishwasher. • Never run the timer (C) under water. • Never use bleach or chlorine products, which could affect the quality of the stainless steel. • Do not let the lid soak in water. • Change the seal once a year or immediately, if it shows signs of cracking. • Clipso®+Chef must be checked by an Authorised Tefal Service Centre after 10 years of use. • To store Clipso®+Chef: Turn the pan's lid over to prevent the lid seal from becoming prematurely worn.

DESCRIPTION

- | | |
|-------------------------------------|--------------------------------|
| A. Steam release outlet | I. Steaming basket + trivet |
| B. Automatic air ventilation system | J. Pan |
| C. Timer | K. Steam release outlet seal |
| D. Pressure indicator | L. Operating valve |
| E. Opening/closing handle | M. Safety valve |
| F. Cooking programme selector | N. Control module mounting pin |
| G. Crown | O. Jaws |
| H. Seal | |

Clipso®+Chef is not a traditional pressure cooker. Tefal has innovated to preserve the nutritional qualities of food.

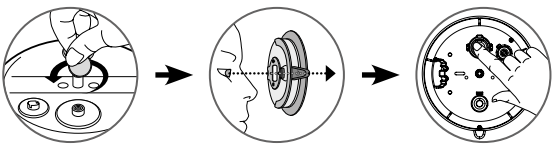
Your model has cooking programmes.



When cooking mixed foods, it is best to choose the programme for the most fragile food.

Compulsory checks before each use

Check the steam release outlet: set the selector to programme 1 and dismantle the module.



- Clean the module in water and make sure the steam release vent **(A)** is not blocked. If it is, rinse it under water. Check that the operating valve **(L)** is movable.


Checking the safety valve



- Check that the central part of the safety valve **(M)** can be moved by pressing on it firmly with a blunt object.

Opening

When opening/closing, the module must be in place on the lid.

- Check that the cooking programme selector is in position  Fig. 8 and the pressure indicator is down.
- Tilt the opening/closing handle from the horizontal position to the vertical position (the jaws **(O)** move apart): Fig. 1
- Raise the lid.

Closing

- Place the lid vertically on the pan, making sure it is correctly positioned.
- Tilt the opening/closing handle from the vertical position to the horizontal position: the jaws **(O)** close. Fig. 2.
- Apply a slight force at the end of the stroke to trigger the locking mechanism.
- It is normal for the lid to rotate freely on the pan when in the closed position.


The jaws must be in contact with the edge of the lid. If you cannot close the lid:

- Check that the opening/closing handle is in the vertical position.
- Check that the seal is correctly fitted fig 14 and 15. The wording “face côté couvercle” must be against the lid.

USING FOR THE FIRST TIME

To familiarise yourself with Clipso®+Chef and to eliminate any impurities linked to the manufacturing process (dust), we recommend that you cook for the first time with just water.

Orient Clipso®+Chef so that the selector is facing you.

- Fill the pan to 2/3 full with water (MAX 2).
- Place the steaming basket in the pan.
- Close Clipso®+Chef.
- Set the programme selector **(F)** to “prog 4”.
- Set the timer for 20 minutes.
- Place Clipso®+Chef on a heat source set to maximum power.
- At the 1st beep, the timer tells you to reduce the heat source. The cooking stage begins.
- When the 2nd beep sounds, cooking is complete.
- Turn the selector to position  Fig. 8
- Check that the pressure indicator **(D)** is down and open.

Do not try to force the lid open; make sure the pressure indicator is in the down position.

- Clean the product and basket with washing-up liquid and a sponge.

Before cooking



Orient Clipso®+Chef so that the selector is facing you.

- Before each use, check that the control module is correctly attached (use a coin). Check that the release vent **(A)** is not blocked. If it is, rinse it under water. Check that the operating valve **(L)** is movable.
- Check that the central part of the safety valve release **(M)** can be moved by pressing on it firmly with a blunt object.

As with any cooking appliance, ensure that you are closely supervised when using Clipso®+Chef near children.

- Determine the amount of water you need for your cooking, see “Minimum and maximum fill”.
- Add your ingredients and the liquid.
- Close your Clipso®+Chef.
- Set the selector to the desired cooking position Fig. 9.
- Set the desired cooking time on the timer Fig.10.
- Make sure that your Clipso®+Chef is properly closed before putting it into service Fig. 2.
- Place your Clipso®+Chef on a heat source and set it to maximum power.

Minimum filling

For cooking directly in the pan:

- Always add at least 250 ml of liquid. Fig. 3.

For steaming :

- Pour 750 ml of water into the bottom of the pan.
- Place your steaming basket at the bottom of the pan. Fig. 5.

If the Clipso®+Chef has heated up without any liquid inside:

- Have your Clipso®+Chef checked by an Authorised Tefal Service Centre.

Maximum filling

Food placed in the steaming basket must not touch the lid of Clipso®+Chef, nor exceed the 2/3 fill level (MAX 2).

- Never fill the Clipso®+Chef beyond 2/3 of the height of the pan (MAX 2 mark). Fig. 4.

For certain foodstuffs:

- Never fill beyond 1/3 of the height of the pan (MAX 1 mark) for pasty foods which expand and/or foam during cooking, such as rice, pulses, dehydrated vegetables, compotes, pumpkin, courgettes, carrots, potatoes, fish fillets, etc. - Fig. 6.

During cooking

- When steam continuously escapes from the release vent with a regular sound (pschhht), the cooking time countdown starts automatically with an acoustic signal. Reduce the power of the heat source.
- Make sure that the valve 'whispers' regularly during the cooking process. If there is not enough steam, increase the heat source slightly, otherwise reduce it.



Steam is very hot when it is released from the operating valve.

- You can change the cooking time at any point by pressing the + or - keys.
- You can stop the timer at any time by pressing the 2 buttons simultaneously.

Cooking has finished

- At the end of the cooking stage, the timer beeps a second time to indicate that cooking is complete.
- Turn off the heat source.

There are 2 ways to release the steam:

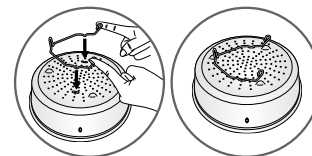
- Gradual decompression: position the programme selector (F) opposite the pictogram  Fig. 8.
- Quick decompression: place your Clipso®+Chef in cold water (fill a sink with water and stop just before the handles).
- Check that the pressure indicator (D) is down.
- Position the programme selector (F) opposite the pictogram .
- Raise the opening/closing handle to the vertical position to open the lid. Fig. 1.

Do not try to force the lid open; make sure the pressure indicator is in the down position.

- Remove the timer, clean the Clipso®+Chef and dry it.

Using the steaming basket

- Pour 750 ml of water into the bottom of the pan.
- Place the steaming basket in the bottom of the pan. Fig. 5.
- The water should just be level with the bottom of the basket



Installing and removing the control module

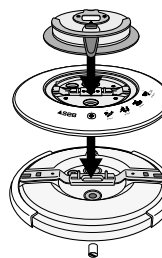
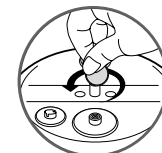
- The control module has been designed to make cleaning your Clipso®+Chef as easy as possible.

To remove the module from the lid:

- Turn the lid over.
- Unscrew the nut securing the module using a coin, while holding the module with the other hand.
- Turn the lid over and remove the module.

To attach the control module to the lid:

- Place the crown on the lid.
- Position the module, with the arch folded down, on the lid.
- Turn the assembly over while holding the module to the lid and tighten the fixing nut using a coin.

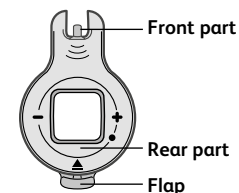


The control module can only be operated in one direction.

- Never use Clipso®+Chef without the crown.

Installing and removing the timer

- To fit the timer (C) Fig. 7, first insert the front part and then clip on the rear part.
- To remove the timer (C), press the flap and lift.



CLEANING AND MAINTENANCE

Do not leave food in Clipso®+Chef.

- For your pressure cooker to operate correctly, ensure that you follow these cleaning and maintenance recommendations after each use.
- Wash the Clipso®+Chef after each use with water and washing-up liquid. Do the same for the basket.
- Never use bleach or chlorinated products, as this will affect the quality of the stainless steel.

To clean the pan

Inside the pan:

- Wash with a scouring pad and washing-up liquid.
- If the inside of the stainless steel pan shows iridescent reflections or white spots (mineral deposits), clean it with white vinegar.
- You can put the pan in the dishwasher.

Outside the pan:

- Wash with a sponge and washing-up liquid.

To clean the lid

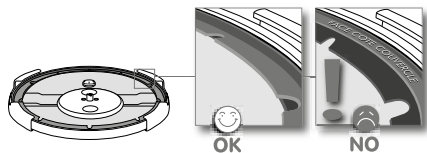
Never put the timer under water or in the dishwasher.

- Remove the timer.
- Once you have removed the timer, seal and module, you can put the lid in the dishwasher.
- If you accidentally remove the base of the automatic air ventilation system (B), replace it by pressing and turning simultaneously.

To clean the lid seal

Never put the seal in the dishwasher.

- After cooking each time, clean the seal (H) and its housing.
- Wash the seal with a sponge and washing-up liquid.
- To replace the seal, make sure that the wording “face côté couvercle” is against the lid. Fig. 14 and 15.



To clean the control module, valves and crown

- Remove the control module from the lid: see paragraph “Installing and removing the control module”. Wash the module under a stream of water.

Never open the control module.

- Check by eye that the steam release outlet (A) is not blocked: see Fig. 16. If it is, rinse it under water.
- Check that the operating valve (L) on the inside of the lid can move by turning the programme selector to “prog 1” and pressing down with your finger: see Fig. 17. You can clean this valve under a jet of water.
- Also check that the safety valve (M) is working properly by pressing hard with a blunt stick in the central part of the vent, which must be movable: see Fig. 18. Clean the valve under a jet of water.

Do not use sharp or pointed objects to perform this operation.







- Check that the module seal (K) is correctly fitted. If this seal is missing or damaged, leaks may appear under the module when the Clipso®+Chef is in operation. The shape of the seal makes it easy to remove and replace. If required, this part is available from Tefal Authorised Service Centres.
- Check that the pressure indicator (D) is clean; you can clean it under a jet of water.

To clean the timer

Do not put the timer in the dishwasher.

- Use a clean, dry cloth.
- Do not use solvents.
- Never submerge the timer in water.

Changing the timer battery

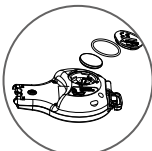
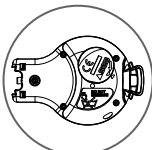
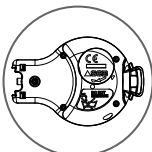
- Battery life depends on how often the timer is used. However, when you notice a total or partial loss of the display, you will need to change the battery.
- To help protect the environment, remove the used battery. Do not dispose of it with household waste, but take it to a specialised collection centre. The timer battery is a lithium manganese button cell. It complies with European regulations.
- You can replace the battery in the timer, reference CR2032, or have it replaced by a retailer approved for this type of service.
- To remove the battery from your timer, Fig. 11, open the battery cap with a coin by turning it anticlockwise so that the 1/2 moon  on the cap lines up with the 1/2 moon on the timer  (see drawing opposite).
- Replace your battery.
- Reposition the seal in its housing.
- To reposition the battery cap, position the 1/2 moon  of the battery cap opposite the 1/2 moon  of the timer. Gently turn the battery cap clockwise, whilst applying light pressure to align the 1/2 moon  of the battery cap with the full moon of the timer  (see the opposite diagram).
- Close the battery cap gently; do not force it beyond the stops. Fig. 11,

Recommendations for use:

- Do not force the battery cap when closing it.
- Should you misplace your timer, another can be purchased from any of our Tefal Approved Service Centres.

To store the Clipso®+Chef

- Return the lid to the pan.




SAFETY

Clipso®+Chef is equipped with several safety devices.

Safe closing

- If the lid is not properly closed, no cooking programme can be selected and the Clipso®+Chef cannot be pressurised.

Safe opening

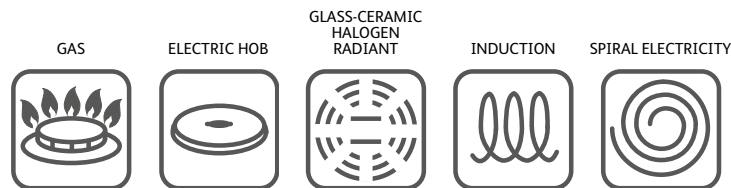
- If Clipso®+Chef is pressurised, the opening/closing handle cannot be operated because the mechanism is locked by the pressure indicator.
- In this case, don't try to force it open, but turn the selector to  and wait for the pressure indicator (D) to drop before opening the Clipso®+Chef.

Overpressure protection

- Clipso®+Chef is equipped with two overpressure safety devices:
 - First device: the safety valve (M) releases the pressure and steam escapes under the control module: Fig. 19.
 - Second device: the seal (H) allows steam to escape between the lid and the pan. Fig. 20.
- If one of the over-pressurisation safety systems is triggered:
 - Turn off the heat.
 - Allow the Clipso®+Chef to cool completely.
 - Open it.
 - Check and clean the operating valve (L), steam release outlet (A), safety valve (M) and seal (H).

CHARACTERISTICS

Compatible heat sources



Do not heat your pan when it is empty, as this could damage your product.

- For electric and induction hobs, use a hob with a diameter equal to or smaller than that of the Clipso®+Chef base.
- On a ceramic glass hob, make sure that the bottom of the pan is clean and clear.
- On gas, the flame must not extend beyond the diameter of the pan.
- On all hobs, make sure that Clipso®+Chef is well centred.

Diameter of Clipso®+Chef base

Capacity	Total capacity*	Pan int. Ø	Base Ø	References	Pan and lid material
4.5 L	5.3 L	22 cm	18 cm	P45506	Stainless steel
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	

*Total capacity = product capacity including lid.

Normative information

- Upper operating pressure: 85 kPa
- Maximum safety pressure: 120 kPa

Tefal Accessories

- The Clipso®+Chef accessories available on the market are:

Accessories	References
4.5 L / 6 L seal	X1010004
8 L / 10 L seal	X1010003

- To change other parts or for repairs, contact an Authorised Tefal Service Centre.
- Use only genuine Tefal parts that correspond to your model.
- Please note that only the black timer is compatible with the Clipso®+Chef.

WARRANTY

- When used as recommended in the instructions, the Tefal Clipso®+Chef pan is **guaranteed for 10 years** against:
 - Any defect related to the metal structure of your pan.
 - Any premature deterioration of the base metal.
- **All other Clipso®+Chef parts are guaranteed against any manufacturing or material defect, for the guarantee period defined by the law in force in the country of purchase and from the date of purchase.**
- **This contractual warranty will be acquired upon presentation of the sales receipt or invoice for this date of purchase.**

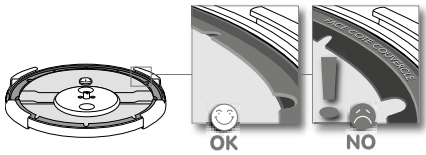

This warranty excludes:



- Damage resulting from the non-compliance of important precautions or negligent use, in particular:
 - Impacts, drops, oven cooking, etc.
 - Put the lid and operating valve in the dishwasher.
- Only Tefal Approved Service Centres are authorised to provide you with this warranty.
- Please call the Tefal Advice number for the address of your nearest Tefal Authorised Service Centre.

REGULATORY MARKINGS

Marking	Location
Identification of the manufacturer or trademark	Crown
Year and batch of manufacture, equipment identification/model reference	On the top edge of jaws, visible when the lid is in the "open" position.
Upper operating pressure, maximum safety pressure	Under the control module, module removed from the lid.
Capacity	On the pan's external base

TEFAL TROUBLESHOOTING

Problems	Recommendations
If you cannot close the lid	<p>Check that the opening/closing handle is in the vertical position. Check that the seal is fitted in the correct direction (see “Cleaning and maintenance” section).</p> 
If the Clipso®+Chef has been heated under pressure with no liquid inside	Have Clipso®+Chef checked by a Tefal Authorised Service Centre.
If the pressure indicator did not rise and nothing escapes from the valve during cooking	<p>Check that:</p> <ul style="list-style-type: none"> - The cooking programme selector is on one of the cooking programmes. - The Clipso®+Chef is securely closed.
If the pressure indicator has risen but still nothing escapes from the valve during cooking	<p>This is normal for the first few minutes. If the problem persists, select the  programme. Wait for the pressure indicator to drop, then move the opening/closing handle to the vertical position. Clean the operating valve and the steam release outlet under running water.</p>
If steam is leaking around the lid, check	<p>The lid is closed correctly. The position of the lid seal. The seal is in good condition, otherwise replace it. The cleanliness of the lid, the seal and its housing in the lid. The pan's edge is in a good condition.</p>
If steam is leaking around the lid, accompanied by a shrill noise, check the following	That the seal is not pinched between the pan and the lid.

Problems	Recommendations
If you cannot open the lid	<p>Check that the selector is on . Check that the pressure indicator is down. Otherwise: release pressure. Never interfere with the pressure indicator.</p>
If food is not cooked or is burnt, check	<p>The cooking time. The power of the heat source. The correct positioning of the cooking programme selector. The quantity of liquid.</p>
If food has burnt in the Clipso®+Chef	<p>Leave your pan to soak for a while before washing it. Never use bleach or chlorine products.</p>
If one of the safety systems is triggered	<p>Turn off the heat. Leave the Clipso®+Chef to cool without moving it. Set the selector to the  programme. Wait for the pressure indicator to go down and open it. Check and clean the operating valve, the steam release outlet, the safety valve and the seal. If the problem persists, consult a Tefal Approved Service Centre.</p>

EN

Electrical or electronic product at the end of its life



Help protect the environment!

- ① Your appliance contains many recoverable or recyclable materials.
- ➔ Take these to a collection centre, or to an approved service centre for processing.

COOKING TABLES

VEGETABLES

PROG. 1



PROG. 2



The table indicates - according to the vegetable type - whether the vegetable should be cooked in the steamer basket (above the water) or directly in the pot (without the basket). For frozen store-bought vegetables, the cooking times are the same as the fresh versions as the vegetables are blanched beforehand (i.e. briefly immersed in boiling water). Add a few minutes to the cooking times of "home-frozen" vegetables. The vegetables must not come into contact with the water when using the basket (750 ml) or exceed the pan's MAX 2 - 2/3 level. When not using the basket, the total volume of the vegetables + water must not exceed the pan's 2/3 - MAX 2 level. The indicated times are often a guide which allow the cooking time to be adjusted according to the size of the ingredients being cooked, the varieties and your preferred cooking texture: al dente or soft.

Vegetables	Details and preparation	Steam cooking or boiling	Cooking time
Asparagus	White or purple asparagus (whole)	in the pan	5-7 mins
Aubergines	Unpeeled yet sliced (approx. 0.5 cm thick)	basket	10-12 mins
Beetroot	Small and whole, or large and halved	basket	30-40 mins
Broccoli	Florets	basket	6-8 mins
Brussels sprouts	Whole	basket	6-8 mins
Butternut squash	3-5 cm pieces	basket	12-16 mins
Carrots	Sliced (approx. 0.5 cm thick)	basket	7-8 mins
Cauliflower	Florets	basket	4-5 mins
Celeriac	Finely sliced (approx. 0.5 cm thick)	basket	7-8 mins
Chard	2 cm pieces	basket	10-12 mins
Corncob	Whole	basket	7-9 mins
Courgettes	Sliced (approx. 0.5 cm thick)	basket	8-10 mins
Endives	Whole, or large and halved	basket	14-16 mins
Fennel	Finely sliced (approx. 0.5 cm thick)	basket	9-11 mins
Green artichokes	Whole, medium size ("Bretagne" type)	in the pan	15-20 mins
Green beans	Fine	basket	6-7 mins
Green cabbage	Leaves	in the pan	6-8 mins
Kale	Coarsely sliced	in the pan	8-10 mins
Leek whites	Whole	basket	7-10 mins
Onion squash/pumpkin	3-5 cm pieces	basket	6-8 mins
Parsnip	2-3 cm cubes	basket	7-9 mins
Peas	Shelled	basket	3-4 mins
Peppers	Halved or cut into pieces	basket	6-8 mins
Potatoes	Medium size, cut in half	basket	15-19 mins
Purple artichokes	Whole, small	basket	12-15 mins
Romanesco broccoli	Florets	basket	4-5 mins
Spinach	Leaves	basket	3-4 mins
Sweet potatoes	Diced into 3 cm cubes	basket	8-9 mins
Turnip	2 cm cubes	basket	7-9 mins

PULSES

PROG. 2



The volume of water + legumes must not exceed the pan's 1/3 level (MAX 1 mark).

Ingredients	Serves 2		Serves 4		Cooking time
	Quantity of water	Ingredient quantity	Quantity of water	Ingredient quantity	
Chickpeas*	64 cl	120 g	1.3 L	240 g	25 mins (al dente) 35 mins (tender)
Lentils	75 cl	120 g	100 cl	240 g	12-15 mins
Quinoa	32 cl	125 g	64 cl	250 g	8 mins
White rice	40 cl	130 g	50 cl	260 g	10 mins

* Soak them overnight in a bowl with lots of water before cooking.

MEAT

PROG. 3



Add at least 250 ml of liquid to the pan.

Ingredients	Details and preparation	Steam cooking or boiling	Cooking time
Beef fillet	500 g (8-11 cm in diameter)	in the pan	20-30 mins
Chicken	Whole	in the pan	40-45 mins
Chicken	Thigh/leg heights	in the pan	25-30 mins
Lamb shank	1 piece (400 g)	in the pan	20-25 mins
Pork tenderloin	1x 350 g piece	in the pan	25-30 mins
Roast pork	800 g (8-10 cm in diameter)	in the pan	45-50 mins
Roast veal	800 g (8-10 cm in diameter)	in the pan	30-40 mins
Veal tenderloin	1x 700 g piece	in the pan	18-22 mins

FISH

PROG. 4



When cooking fish fillets in parcels, be sure to wrap them in greaseproof paper to avoid any risk of emulsion.

Ingredients	Details and preparation	Steam cooking or boiling	Cooking time
Fresh salmon	Fillets or chunks (120 g)	basket	4-5 mins
Tuna	Thick slices (120 g)	in the pan	5-6 mins
White fish (pollock, hake, cod)	Fillets or chunks (120 g)	basket	5-6 mins

PRECAUCIONES IMPORTANTES

Antes de utilizar la Clipso®+Chef, tómese su tiempo para leer todas las instrucciones y consulte siempre la "Guía del usuario".
Un mal uso puede provocar daños.

Por su seguridad, este aparato cumple las normas reglamentarias aplicables:

- Directiva sobre equipos a presión
- Materiales en contacto con alimentos
- Medio ambiente

CONTROLES OBLIGATORIOS ANTES DE CADA USO	<p>COMPRUEBE</p> <ul style="list-style-type: none"> • que la salida de vapor no esté bloqueada - Fig. 16. • que la parte central del desbloqueo de la válvula de seguridad se puede mover. • presionándola firmemente con un objeto romo - Fig. 18. • que la junta de la tapa está correctamente colocada en la tapa - Fig. 14 y 15. • que las asas de la olla estén correctamente fijadas. Apriételas si es necesario.
RESPETE SIEMPRE LAS SIGUIENTES CANTIDADES DE LLENADO	<ul style="list-style-type: none"> • Nunca utilice su Clipso®+Chef sin líquido, ya que la dañará seriamente. Asegúrese de que siempre haya suficiente líquido durante todo el proceso de cocción. • Mínimo 250 ml - Fig. 3. • Máximo 2/3 de la altura de la olla, línea MAX 2 - Fig. 4. • Durante la cocción al vapor, los ingredientes de la cesta de cocción al vapor no deben entrar en contacto con el agua y no deben sobrepasar la línea MAX 2 de la olla. • Para los alimentos espesos que aumentan de tamaño y/o forman espuma durante la cocción, como el arroz, las legumbres, las judías secas, la fruta guisada, la calabaza, los calabacines, las zanahorias, las patatas, los filetes de pescado, etc., la cantidad máxima de llenado es de 1/3 (MÁX. 1 línea) - Fig. 6.

ANTES Y DURANTE LA COCCIÓN

- Mantenga a los niños alejados cuando la Clipso®+Chef esté en uso.
- El vapor está muy caliente cuando sale de la válvula de funcionamiento. Tenga cuidado con el chorro de vapor.
- Clipso®+Chef cocina bajo presión. Las lesiones por escaldadura pueden deberse a un uso inadecuado. Asegúrese de que la Clipso®+Chef está bien cerrada antes de ponerla en uso. (Véase el apartado "Cierre").
- Asegúrese de que la válvula esté siempre "silbando" durante la cocción. Si no sale suficiente vapor, libere la presión y compruebe que hay suficiente líquido y que la salida de vapor no está obstruida. Tras estas comprobaciones, si el vapor sigue sin salir, aumente ligeramente la fuente de calor.
- No cocine alimentos que puedan obstruir los conductos de los dispositivos de seguridad:
 - arándanos rojos
 - copos de avena
 - ruibarbo
 - cebada perlada, espelta, mijo
 - fideos, macarrones, espaguetis
 - grosellas
- Para cocinar trozos grandes de carne y alimentos con una piel superficial (salchichas enteras, lengua, aves, etc.): se recomienda pincharlos antes de cocinarlos con un cuchillo o un tenedor. Durante la cocción pueden atrapar líquido hirviendo y crear salpicaduras. Esto se debe a que el líquido hirviendo puede quedar atrapado en su interior durante el proceso de cocción, produciendo salpicaduras.
- Nunca haga una receta a base de leche animal utilizando la Clipso®+Chef.
- No utilice sal gruesa en Clipso®+Chef, añada sal fina al final de la cocción. Esto evitará el desarrollo de pequeñas marcas que podrían dañar el fondo de la Clipso®+Chef.
- No utilice la Clipso®+Chef para freír a presión con aceite.
- No deje la Clipso®+Chef sin vigilancia cuando caliente aceite o grasas. Seguir calentando un aceite que produce humo, puede dañar el producto y elevar su temperatura lo suficiente como para que aparezcan llamas.
- No utilice la Clipso®+Chef para fines distintos de los previstos.
- No ponga la Clipso®+Chef en un horno caliente.
- Nunca coloque una hoja de papel de aluminio sin fijar sobre un molde de hornear en la Clipso®+Chef.
- Nunca ponga lámina de plástico en la Clipso®+Chef.
- Los vapores alcohólicos son inflamables. Deje hervir durante unos 2 minutos antes de tapar la olla. Vigile su olla cuando cocine recetas que incluyan alcohol.
- Utilice fuentes de calor compatibles, como se indica en las instrucciones de uso.

- Si el indicador de presión (**D**) no baja, coloque la Clipso®+Chef en agua fría.
- Nunca interfiera con el indicador de presión.
- Para alimentos espesos que se hinchan y/o espuman durante la cocción, como arroz, legumbres, alubias secas, fruta guisada, calabaza, calabacines, zanahorias, patatas, filetes de pescado, etc. Deje enfriar la Clipso®+Chef durante unos minutos y luego enfríela con agua fría. Agite siempre ligeramente la Clipso®+Chef antes de abrirla cada vez, después de haber comprobado que el indicador de presión está completamente bajado, para evitar que estallen burbujas de vapor, que podrían quemarle. Esto es especialmente importante cuando se libera vapor rápidamente o después de enfriar el aparato en agua fría.
- Tenga el máximo cuidado al mover la Clipso®+Chef cuando esté presurizada. No toque las superficies calientes. Use guantes si fuera necesario. Utilice las 2 asas de la olla.
- Nunca abra la Clipso®+Chef por la fuerza. Asegúrese de que la presión interna ha bajado. El indicador de presión (**D**) debe estar en posición baja. (Véase el apartado “Seguridad”).
- Si ha inclinado el asa de apertura/cierre (**E**) a la posición vertical mientras la Clipso®+Chef está todavía bajo presión, no podrá abrirla.

Recomendaciones:

Esta función es un mecanismo de seguridad adicional. Vuelva a colocar el asa de apertura/cierre en posición horizontal y espere hasta que el indicador de presión (**D**) se encuentre en posición baja.

- Si el interior de su olla de acero inoxidable tiene reflejos iridiscentes o manchas blancas (cal), límpiela con vinagre blanco o el limpiador especial para acero inoxidable.

- Si observa que alguna parte de su Clipso®+Chef está rota o agrietada, no intente abrirla si está cerrada. Espere a que se enfríe completamente antes de moverla, deje de utilizarla y llévela a un servicio técnico autorizado Tefal para su reparación.
- No manipule usted mismo los sistemas de seguridad, más allá de las instrucciones de limpieza y mantenimiento.
- Utilice únicamente piezas originales Tefal que correspondan a su modelo.
- No deje los alimentos en la Clipso®+Chef.
- Limpie y enjuague la Clipso®+Chef inmediatamente después de su uso.
- No introduzca nunca el módulo de control, la junta (**H**) ni el temporizador (**C**) en el lavavajillas.
- No ponga nunca el temporizador (**C**) bajo el agua.
- No utilice nunca lejía ni productos con cloro, ya que podrían afectar a la calidad del acero inoxidable.
- No deje la tapa a remojo en agua.
- Cambie la junta una vez al año o inmediatamente, si muestra signos de agrietamiento.
- Clipso®+Chef debe ser revisada por un servicio técnico autorizado Tefal después de 10 años de uso.
- Para almacenar la Clipso®+Chef: Dé la vuelta a la tapa de la olla para evitar que la junta de la tapa se desgaste prematuramente.

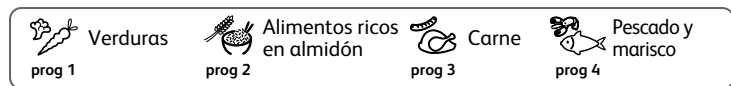
GUARDE ESTAS INSTRUCCIONES

DESCRIPCIÓN

- | | |
|--------------------------------------|--|
| A. Salida de vapor | I. Cesta para cocinar al vapor + salvamanteles |
| B. Sistema automático de ventilación | J. Olla |
| C. Temporizador | K. Junta de salida de vapor |
| D. Indicador de presión | L. Válvula de funcionamiento |
| E. Asa de apertura/cierre | M. Válvula de seguridad |
| F. Selector de programas de cocción | N. Pasador de montaje del módulo de control |
| G. Corona | O. Agarraderas |
| H. Junta | |


La Clipso®+Chef no es una olla a presión tradicional. Tefal ha innovado para preservar las cualidades nutritivas de los alimentos.

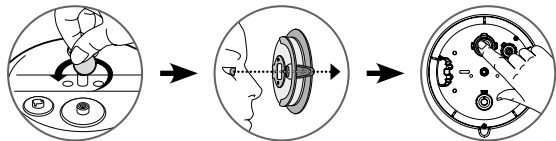
Su modelo dispone de programas de cocción.



Cuando cocine alimentos mezclados, es mejor elegir el programa para los alimentos más frágiles.

Comprobaciones obligatorias antes de cada uso

Compruebe la salida de vapor: coloque el selector en el 1  y desmonte el módulo.



• Limpie el módulo con agua y asegúrese de que la salida de vapor (A) no esté obstruida. Si lo está, enjuáguelo con agua. Compruebe que la válvula de accionamiento (L) es móvil.


Comprobación de la válvula de seguridad



• Compruebe que la parte central de la válvula de seguridad (M) puede moverse presionándola firmemente con un objeto romo.

Apertura

Al abrir/cerrar, el módulo debe estar colocado en la tapa.

- Compruebe que el selector de programas de cocción está en la posición  Fig. 8 y el indicador de presión hacia abajo.
- Incline el asa de apertura/cierre de la posición horizontal a la posición vertical (las agarraderas (O) se separan): Fig. 1
- Levante la tapa.

Cierre

- Coloque la tapa verticalmente sobre la olla, asegurándose de que está correctamente colocada.
- Incline el asa de apertura/cierre de la posición vertical a la posición horizontal: las agarraderas (O) se cierran. Fig. 2.
- Aplique una ligera fuerza al final de la carrera para activar el mecanismo de bloqueo.
- Es normal que la tapa gire libremente sobre la olla cuando está en posición cerrada.


Las agarraderas deben estar en contacto con el borde de la tapa. Si no puede cerrar la tapa:

- Compruebe que el asa de apertura/cierre está en posición vertical.
- Compruebe que la junta está correctamente colocada. Fig. 14 y 15. Las palabras “face côté couvercle” debe estar contra la tapa.

USO POR PRIMERA VEZ

Para familiarizarse con la Clipso®+Chef y eliminar las impurezas ligadas al proceso de fabricación (polvo), le recomendamos que cocine por primera vez sólo con agua.

Oriento la Clipso®+Chef de modo que el selector esté de cara a usted.

- Llene la olla hasta 2/3 con agua (MAX 2).
- Coloque la cesta de cocción al vapor en la olla.
- Cierre la Clipso®+Chef.
- Ponga el selector de programas (F) en “prog. 4”.
- Ajuste el temporizador a 20 minutos.
- Coloque la Clipso®+Chef sobre una fuente de calor ajustada a la máxima potencia.
- Al primer pitido, el temporizador le indica que reduzca la fuente de calor. Comienza la fase de cocción.
- Cuando suene el segundo pitido, la cocción habrá finalizado.
- Gire el selector a la posición  Fig. 8
- Compruebe que el indicador de presión (D) está bajado y abierto.

No intente abrir la tapa a la fuerza; asegúrese de que el indicador de presión está en la posición baja.

- Limpie el producto y la cesta con detergente líquido y una esponja.

Antes de la cocción



Oriente la Clipso®+Chef de modo que el selector esté de cara a usted.

- Antes de cada uso, compruebe que el módulo de control está correctamente colocado (utilice una moneda). Compruebe que el orificio de ventilación (A) no esté bloqueado. Si lo está, enjuáguelo con agua. Compruebe que la válvula de accionamiento (L) es móvil.
- Compruebe que la parte central del desbloqueo de la válvula de seguridad (M) puede moverse presionándola firmemente con un objeto romo.

Al igual que con cualquier aparato de cocina, asegúrese de que está estrechamente supervisado cuando utilice la Clipso®+Chef cerca de niños.

- Determine la cantidad de agua que necesita para cocinar, véase “Llenado mínimo y máximo”.
- Agregue los ingredientes y el líquido.
- Cierre su Clipso®+Chef.
- Coloque el selector en la posición de cocción deseada. Fig. 9.
- Ajuste el tiempo de cocción deseado en el temporizador. Fig.10.
- Asegúrese de que su Clipso®+Chef está bien cerrada antes de ponerla en uso. Fig. 2.
- Coloque su Clipso®+Chef sobre una fuente de calor y póngala a máxima potencia.

Llenado mínimo

Para cocinar directamente en la olla:

- Añada siempre al menos 250 ml de líquido. (Fig. 3).

Para cocinar al vapor:

- Vierta 750 ml de agua en el fondo de la olla.
- Coloque la cesta de cocción al vapor en el fondo de la olla. Fig. 5.

Si la Clipso®+Chef se ha calentado sin líquido en su interior:

- Haga revisar su Clipso®+Chef por un servicio técnico autorizado Tefal.

Llenado máximo

Los alimentos colocados en la cesta de cocción al vapor no deben tocar la tapa de la Clipso®+Chef, ni superar el nivel de llenado de 2/3 (MAX 2).

- No llene nunca la Clipso®+Chef más allá de 2/3 de la altura del recipiente (marca MAX 2). Fig. 4.

Para determinados productos alimenticios:

- No llene nunca más de 1 /3 de la altura del recipiente (MÁX. 1 marca) para alimentos pastosos que se expanden y/o forman espuma durante la cocción, como el arroz, las legumbres, las verduras deshidratadas, las compotas, la calabaza, los calabacines, las zanahorias, las patatas, los filetes de pescado, etc. - Fig. 6.

Durante la cocción

- Cuando el vapor sale continuamente por el orificio de salida con un sonido regular (psssss), la cuenta atrás del tiempo de cocción se inicia automáticamente con una señal acústica. Reduzca la potencia de la fuente de calor.
- Asegúrese de que la válvula “silbe” regularmente durante el proceso de cocción. Si no hay suficiente vapor, aumente ligeramente la fuente de calor; de lo contrario, redúzcala.



El vapor está muy caliente cuando sale de la válvula de funcionamiento.

- Puede modificar el tiempo de cocción en cualquier momento pulsando los botones + o -.
- Puede detener el temporizador en cualquier momento pulsando simultáneamente los 2 botones.

La cocción ha terminado

- Al final de la fase de cocción, el temporizador emite un segundo pitido para indicar que la cocción ha finalizado.
- Apague la fuente de calor.

Hay 2 maneras de liberar el vapor:

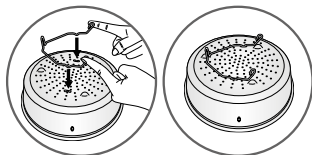
- Descompresión gradual: coloque el selector de programas (F) frente al pictograma  Fig. 8
- Descompresión rápida: coloque su Clipso®+Chef en agua fría (llene un fregadero con agua y deténgase justo antes de las asas).
- Compruebe que el indicador de presión (D) está hacia abajo.
- Sitúe el selector de programas (F) frente al pictograma .
- Levante el asa de apertura/cierre hasta la posición vertical para abrir la tapa. Fig.1.

No intente abrir la tapa a la fuerza; asegúrese de que el indicador de presión está en la posición baja.

- Retire el temporizador, limpie la Clipso®+Chef y séquela.

Uso de la cesta de cocción al vapor

- Vierta 750 ml de agua en el fondo de la olla.
- Coloque la cesta de cocción al vapor en el fondo de la olla. Fig. 5.
- El agua debe estar al nivel del fondo de la cesta.



Instalación y extracción del módulo de control

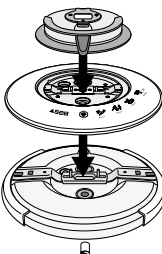
- El módulo de control ha sido diseñado para facilitar al máximo la limpieza de su Clipso®+Chef.

Para extraer el módulo de la tapa:

- Dé la vuelta a la tapa.
- Desenrosque la tuerca que sujeta el módulo con una moneda, mientras sujeta el módulo con la otra mano.
- Dé la vuelta a la tapa y retire el módulo.

Para fijar el módulo de control a la tapa:

- Coloque la corona sobre la tapa.
- Coloque el módulo, con el arco plegado hacia abajo, sobre la tapa.
- Dé la vuelta al conjunto sujetando el módulo a la tapa y apriete la tuerca de fijación con una moneda.

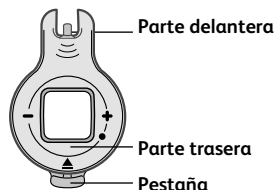


El módulo de control sólo puede accionarse en un sentido.

- No utilice nunca la Clipso®+Chef sin la corona.

Instalación y extracción del temporizador

- Para montar el temporizador (C) Fig. 7, inserte primero la parte delantera y, a continuación, encaje la parte trasera.
- Para extraer el temporizador (C), presione la tapa y levántela.



LIMPIEZA Y MANTENIMIENTO

No deje alimentos en la Clipso®+Chef.

- Para que su olla a presión funcione correctamente, asegúrese de seguir estas recomendaciones de limpieza y mantenimiento después de cada uso.
- Lave la Clipso®+Chef después de cada uso con agua y detergente líquido. Haga lo mismo con la cesta.
- No utilice nunca lejía ni productos clorados, ya que afectarían a la calidad del acero inoxidable.

Limpieza de la olla

Interior de la olla:

- Lávelo con un estropajo y detergente líquido.
- Si el interior de la olla de acero inoxidable presenta reflejos iridiscentes o manchas blancas (depósitos minerales), límpiela con vinagre blanco.
- Puede lavar la olla en el lavavajillas.

Exterior de la olla:

- Lávelo con una esponja y detergente líquido.

Limpieza de la tapa

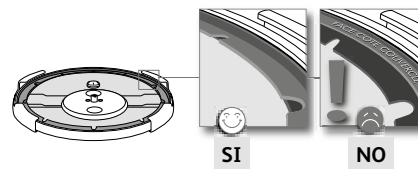
No introduzca nunca el temporizador bajo el agua ni en el lavavajillas.

- Extracción del temporizador.
- Una vez que haya retirado el temporizador, la junta y el módulo, puede meter la tapa en el lavavajillas.
- Si extrae accidentalmente la base del sistema automático de ventilación de aire (B), vuelva a colocarla presionando y girando simultáneamente.

Limpieza de la junta de la tapa

No meta nunca la junta en el lavavajillas.

- Después de cada cocción, limpie la junta (H) y su alojamiento.
- Lave la junta con una esponja y detergente.
- Para sustituir la junta, asegúrese de que la inscripción "face côté couvercle" está contra la tapa. Fig. 14 y 15.



Limpeza del módulo de control, las válvulas y la corona

- Retire el módulo de control de la tapa: consulte el apartado “Instalación y extracción del módulo de control”. Lave el módulo bajo un chorro de agua.

No abra nunca el módulo de control.

- Compruebe a simple vista que la salida de vapor (**A**) no esté obstruida: ver la Fig. 16. Si lo está, enjuáguela con agua.
- Compruebe que la válvula de accionamiento (**L**) situada en el interior de la tapa puede moverse girando el selector de programas a “prog. 1” y presionando con el dedo: ver la Fig. 17. Puede limpiar esta válvula bajo un chorro de agua.
- Compruebe también que la válvula de seguridad (**M**) funciona correctamente presionando con fuerza con un palito romo en la parte central del respiradero, que debe ser móvil: ver la Fig. 18. Limpie la válvula bajo un chorro de agua.

No utilice objetos afilados o puntiagudos para realizar esta operación.

- Compruebe que la junta del módulo (**K**) está correctamente colocada. Si esta junta falta o está dañada, pueden aparecer fugas debajo del módulo cuando la Clipso®+Chef está en funcionamiento. La forma de la junta facilita su extracción y sustitución. Si es necesario, esta pieza está disponible en los centros de servicio técnico autorizados Tefal.
- Compruebe que el indicador de presión (**D**) está limpio; puede limpiarlo bajo un chorro de agua.

Limpeza del temporizador

No meta el temporizador en el lavavajillas.

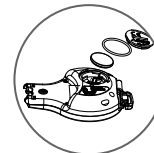
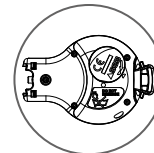
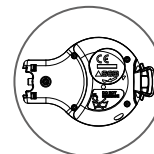
- Utilice un paño limpio y seco.
- No utilice disolventes.
- No sumerja nunca el temporizador en agua.

Cómo cambiar la pila del temporizador

- La duración de las pilas depende de la frecuencia de uso del temporizador. Sin embargo, cuando note una pérdida total o parcial de la pantalla, deberá cambiar la pila.
- Para ayudar a proteger el medio ambiente, retire la pila usada. No la deseche junto con la basura doméstica; llévela a un centro de recogida especializado. La pila del temporizador es una pila de botón de litio-manganeso. Cumple la normativa europea.
- Puede sustituir la pila del temporizador, referencia CR2032, o encargar su sustitución a un distribuidor autorizado para este tipo de servicio.
- Para extraer la pila de su temporizador, Fig. 11, abra la tapa de la pila con una moneda girándola en sentido contrario a las agujas del reloj, de forma que la media luna **▶** de la tapa se alinee con la media luna **▶** del temporizador (ver el dibujo de al lado).
- Sustituya la pila.
- Vuelva a colocar la junta en su alojamiento.
- Para volver a colocar la tapa de la pila, coloque la media luna **▶** de la tapa de la pila frente a la media luna **▶** del temporizador. Gire suavemente la tapa de la pila en el sentido de las agujas del reloj, mientras ejerce una ligera presión para alinear la media luna **▶** de la tapa de la pila con la luna llena **●** del temporizador (ver el diagrama opuesto).
- Cierre la tapa de la pila suavemente; no la fuerce más allá de los topes. Fig. 11.

Recomendaciones de uso:

- No fuerce la tapa de la pila al cerrarla.
- Si extravía su temporizador, puede adquirir otro en cualquiera de nuestros centros de servicio técnico autorizados Tefal.



ES

Para almacenar la Clipso®+Chef

- Coloque la tapa en la olla.


SEGURIDAD

La Clipso®+Chef está equipada con varios dispositivos de seguridad.

Cierre seguro

- Si la tapa no está bien cerrada, no se puede seleccionar ningún programa de cocción y la Clipso®+Chef no se puede presurizar.

Apertura segura

- Si la Clipso®+Chef está presurizada, el asa de apertura/cierre no se puede accionar porque el mecanismo está bloqueado por el indicador de presión.
- En este caso, no intente abrirlo a la fuerza, sino gire el selector hacia  y espere a que baje el indicador de presión (D) antes de abrir la Clipso®+Chef.

Protección contra sobrepresión

- La Clipso®+Chef está equipada con dos dispositivos de seguridad de sobrepresión:
 - Primer dispositivo: la válvula de seguridad (M) libera la presión y el vapor escapa por debajo del módulo de control: Fig. 19.
 - Segundo dispositivo: la junta (H) permite la salida del vapor entre la tapa y la olla. Fig. 20.
- Si se activa uno de los sistemas de seguridad de sobre presurización:
 - Apague el fuego.
 - Deje que la Clipso®+Chef se enfríe completamente.
 - Ábrala.
 - Compruebe y limpie la válvula de accionamiento (L), la salida de vapor (A), la válvula de seguridad (M) y la junta (H).

CARACTERÍSTICAS

Fuentes de calor compatibles



No caliente la olla cuando esté vacía, ya que podría dañar el producto.

- Para las placas eléctricas y de inducción, utilice una placa con un diámetro igual o inferior al de la base de la Clipso®+Chef.
- En una placa vitrocerámica, asegúrese de que el fondo de la olla está limpio y despejado.
- Con gas, la llama no debe sobrepasar el diámetro de la olla.
- En todas las placas de cocción, asegúrese de que la Clipso®+Chef esté bien centrada.

Diámetro de la base de la Clipso®+Chef

Capacidad	Capacidad total*	Olla Ø	Base Ø	Referencias	Material de la olla y la tapa
4,5 L	5,3 L	22 cm	18 cm	P45506	Acero inoxidable
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	
Juego 4,5 + 6 L	5,3 + 6,8 L	22 cm	18 cm	P45520	

*Capacidad total = capacidad del producto incluida la tapa.

Información normativa

- Presión de funcionamiento superior: 85 kPa
- Presión máxima de seguridad: 120 kPa

Accesorios Tefal

- Los accesorios Clipso®+Chef disponibles en el mercado son:

Accesorios	Referencias
Junta 4,5 L / 6 L	X1010004
Junta 8 L / 10 L	X1010003

- Para cambiar otras piezas o para reparaciones, póngase en contacto con un servicio técnico autorizado Tefal.
- Utilice únicamente piezas originales Tefal que correspondan a su modelo.
- Tenga en cuenta que sólo el temporizador negro es compatible con la Clipso®+Chef.

GARANTÍA

- Si se utiliza según se recomienda en las instrucciones, la olla Tefal Clipso®+Chef tiene una garantía de 10 años contra:
 - Cualquier defecto relacionado con la estructura metálica de su olla.
 - Cualquier deterioro prematuro del metal de base.
- Todas las demás piezas de la Clipso®+Chef están garantizadas contra todo defecto de fabricación o de material, durante el periodo de garantía definido por la legislación vigente en el país de compra y a partir de la fecha de compra.
- Esta garantía contractual se adquirirá previa presentación del recibo de compra o factura correspondiente a esta fecha de compra.

Esta garantía excluye:



- Daños derivados del incumplimiento de precauciones importantes o de un uso negligente, en particular:
 - Impactos, caídas, cocción al horno, etc.
 - Meter la tapa y la válvula de accionamiento en el lavavajillas.
- Sólo los centros de servicio técnico autorizados Tefal están autorizados para ofrecerle esta garantía.
- Llame al número de asesoramiento de Tefal para obtener la dirección de su centro de servicio técnico autorizado Tefal más cercano.

MARCADO REGLAMENTARIO

Marcado	Ubicación
Identificación del fabricante o marca comercial	Corona
Año y lote de fabricación, identificación del equipo/ referencia del modelo	En el borde superior de las agarraderas, visible cuando la tapa está en posición "abierta"
Presión de funcionamiento superior, presión de seguridad máxima	Bajo el módulo de control, módulo retirado de la tapa
Capacidad	En la base externa de la olla

RESOLUCIÓN DE PROBLEMAS TEFAL

Problemas	Recomendaciones
Si no puede cerrar la tapa	<p>Compruebe que el asa de apertura/cierre está en posición vertical.</p> <p>Compruebe que la junta está colocada en el sentido correcto (véase el apartado "Limpieza y mantenimiento").</p> 
Si la Clipso®+Chef se ha calentado a presión sin líquido dentro	Haga revisar la Clipso®+Chef por un centro de servicio técnico autorizado Tefal.
Si el indicador de presión no ha subido y no sale nada de la válvula durante la cocción	<p>Compruebe que:</p> <ul style="list-style-type: none"> - El selector de programas de cocción está en uno de los programas de cocción. - La Clipso®+Chef está bien cerrada.
Si el indicador de presión ha subido, pero sigue sin salir nada de la válvula durante la cocción	<p>Esto es normal durante los primeros minutos.</p> <p>Si el problema persiste, seleccione el programa . Espere a que el indicador de presión descienda y, a continuación, coloque el asa de apertura/cierre en posición vertical.</p> <p>Limpie la válvula de accionamiento y la salida de vapor con agua corriente.</p>
Si sale vapor alrededor de la tapa, compruebe que	<p>La tapa está cerrada correctamente.</p> <p>La junta está colocada en la tapa.</p> <p>La junta está en buen estado; sustitúyala en caso contrario.</p> <p>La tapa, junta y su carcasa en la tapa están limpias.</p> <p>El borde de la olla está en buen estado.</p>
Si se produce una fuga de vapor alrededor de la tapa, acompañada de un ruido estridente, compruebe que	La junta no quede pellizcada entre la olla y la tapa.

Problemas	Recomendaciones
Si no puede abrir la tapa	Compruebe que el selector está activado  . Compruebe que el indicador de presión esté en la posición hacia abajo. En caso contrario: libere la presión. Nunca interfiera con el indicador de presión.
Si los alimentos no están cocinados o están quemados, compruebe	El tiempo de cocción. La potencia de la fuente de calor. La correcta colocación del selector de programas de cocción. La cantidad de líquido.
Si la comida se ha quemado en la Clips®+Chef	Deje la olla en remojo durante un rato antes de lavarla. No use nunca lejía ni productos con cloro.
Si se activa uno de los sistemas de seguridad	Apague la fuente de calor. Deje enfriar la Clips®+Chef sin moverla. Coloque el selector en el programa  . Espere a que baje el indicador de presión y ábrala. Compruebe y limpie la válvula de funcionamiento, la salida de liberación del vapor, la válvula de seguridad y la junta. Si el problema persiste, consulte a un centro de servicio técnico autorizado Tefal.

Producto eléctrico o electrónico al final de su vida útil



¡Ayude a proteger el medioambiente!

- ① El aparato contiene materiales recuperables o reciclables.
- ➔ Llévelo a un centro de recolección adecuado o a un centro de servicio técnico autorizado para su procesamiento.

TABLAS DE COCCIÓN

VERDURAS




























PROG. 1



PROG. 2



La tabla indica -según el tipo de verdura- si la verdura debe cocinarse en la cesta de cocción al vapor (por encima del agua) o directamente en la olla (sin la cesta). Para las verduras congeladas compradas en la tienda, los tiempos de cocción son los mismos que para las versiones frescas, ya que las verduras se escaldan previamente (es decir, se sumergen brevemente en agua hirviendo). Añada unos minutos a los tiempos de cocción de las verduras "congeladas en casa". Las verduras no deben entrar en contacto con el agua al utilizar la cesta (750 ml) ni sobrepasar el nivel MAX 2 - 2/3 de la olla. Si no se utiliza la cesta, el volumen total de las verduras + agua no debe superar el nivel 2/3 - MAX 2 de la olla. Los tiempos indicados suelen ser una guía que permite ajustar el tiempo de cocción en función del tamaño de los ingredientes que se vayan a cocinar, las variedades y la textura de cocción que se prefiera: al dente o blanda.

Verduras	Detalles y preparación	Cocinar al vapor o hervir	Tiempo de cocción
Acelgas	Trozos de 2 cm	Cesta	 10-12 min.
Alcachofas moradas	Enteras, pequeñas	Cesta	 12-15 min.
Alcachofas verdes	Enteras, tamaño mediano (tipo camus)	En la olla	 15-20 min.
Apio nabo	En rodajas finas (aprox. 0,5 cm de grosor)	Cesta	 7-8 min.
Berenjenas	En rodajas sin pelar (aprox. 0,5 cm de grosor)	Cesta	 10-12 min.
Berza	En trozos gruesos	En la olla	 8-10 min.
Boniatos	Cortados en dados de 3 cm	Cesta	 8-9 min.
Brócoli	Cogollos	Cesta	 6-8 min.
Brócoli romanesco	Cogollos	Cesta	 4-5 min.
Calabacines	En rodajas (aprox. 0,5 cm de grosor)	Cesta	 8-10 min.
Calabaza cacahuete	Trozos de 3-5 cm	Cesta	 12-16 min.
Calabaza kuri roja/calabaza	Trozos de 3-5 cm	Cesta	 6-8 min.
Chirivía	Dados de 2-3 cm	Cesta	 7-9 min.
Col verde	Hojas	En la olla	 6-8 min.
Coles de Bruselas	Enteras	Cesta	 6-8 min.
Coliflor	Cogollos	Cesta	 4-5 min.
Endivias	Enteras o grandes partidas por la mitad	Cesta	 14-16 min.
Espárragos	Espárragos blancos o morados (enteros)	en la olla	 5-7 min.
Espinacas	Hojas	Cesta	 3-4 min.
Guisantes	Desgranados	Cesta	 3-4 min.
Hinojo	En rodajas finas (aprox. 0,5 cm de grosor)	Cesta	 9-11 min.
Judías verdes	Finas	Cesta	 6-7 min.
Mazorca de maíz	Enteras	Cesta	 7-9 min.
Nabos	Dados de 2 cm	Cesta	 7-9 min.
Patatas	Medianas, cortadas por la mitad	Cesta	 15-19 min.
Pimientos	Cortados por la mitad o en trozos	Cesta	 6-8 min.
Puerros blancos	Enteros	Cesta	 7-10 min.
Remolacha	Pequeñas enteras o grandes partidas por la mitad	Cesta	30-40 min.
Zanahorias	En rodajas (aprox. 0,5 cm de grosor)	Cesta	7-8 min.

LEGUMBRES

PROG. 2



El volumen de agua + legumbres no debe superar el nivel 1/3 de la olla (marca MÁX. 1).

Ingredientes	Para 2 personas		Para 4 personas		Tiempo de cocción
	Cantidad de agua	Cantidad de ingredientes	Cantidad de agua	Cantidad de ingredientes	
Arroz blanco	40 cl	130 g	50 cl	260 g	10 min.
Garbanzos*	64 cl	120 g	1,3 L	240 g	25 min. (al dente) 35 min. (tiernos)
Lentejas	75 cl	120 g	100 cl	240 g	12-15 min.
Quinoa	32 cl	125 g	64 cl	250 g	8 min.

* Déjelas en remojo toda la noche en un recipiente con abundante agua antes de cocinarlas.

CARNE

PROG. 3



Agregue al menos 250 ml de líquido a la olla.

Ingredientes	Detalles y preparación	Cocinar al vapor o hervir	Tiempo de cocción
Cerdo asado	800 g (8-10 cm de diámetro)	En la olla	45-50 min.
Filete de ternera	500 g (8-11 cm de diámetro)	En la olla	20-30 min.
Jarrete de cordero	1 pieza de 400 g	En la olla	20-25 min.
Pollo	Entero	En la olla	40-45 min.
Pollo	Contramuslos/Muslos	En la olla	25-30 min.
Solomillo de cerdo	1 pieza de 350 g	En la olla	25-30 min.
Solomillo de ternera	1 pieza de 700 g	En la olla	18-22 min.
Ternera asada	800 g (8-10 cm de diámetro)	En la olla	30-40 min.

PESCADO

PROG. 4



Cuando cocine filetes de pescado en paquetes, asegúrese de envolverlos en papel de horno para evitar cualquier riesgo de emulsión.

Ingredientes	Detalles y preparación	Cocinar al vapor o hervir	Tiempo de cocción
Atún	Rodajas gruesas (120 g)	En la olla	5-6 min.
Pescado blanco (abadejo, merluza, bacalao)	Filetes o trozos (120 g)	Cesta	5-6 min.
Salmón fresco	Filetes o trozos (120 g)	Cesta	4-5 min.

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

VERIFICATIONS IMPERATIVES AVANT CHAQUE UTILISATION	<p>VERIFIER</p> <ul style="list-style-type: none"> • à l'œil et au jour, que le conduit d'évacuation vapeur ne soit pas obstrué - Fig. 16. • que la partie centrale du conduit de la soupape de sécurité (M) est mobile en appuyant fortement avec un bâtonnet non pointu - Fig. 18. • que le joint de couvercle soit correctement placé dans le couvercle - Fig. 14 et 15. • que les poignées de la cuve soient correctement fixées. Révissez-les si besoin.
RESPECTER TOUJOURS LES QUANTITES DE REMPLISSAGE SUIVANTES	<ul style="list-style-type: none"> • N'utilisez jamais Clipso®+Chef sans liquide, cela le détériorerait gravement. Assurez-vous qu'il y ait toujours suffisamment de liquide pendant la cuisson. • Minimum 250 ml - Fig. 3. • Maximum 2/3 de la hauteur de la cuve, repère MAX 2 - Fig. 4. • 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. • 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.

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,
 - l'orge perlé, l'épeautre, le millet
 - spaghetti
 - les flocons d'avoine
 - la rhubarbe
 - les pois cassés
 - les groseilles
- 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.

- 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.

- 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 Tefal 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 Tefal 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 Tefal 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. Tefal a innové pour préserver au mieux les qualités nutritionnelles des aliments.

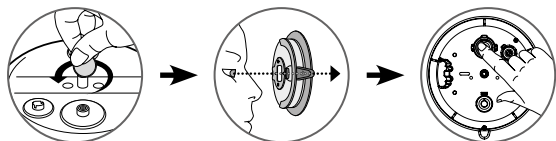
Votre modèle possède 4 programmes de cuisson.



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 batonnet 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.

FR

PREMIÈRE UTILISATION

Pour vous familiariser avec Clipso®+Chef et éliminer les impuretés liées à la fabrication (poussières), nous recommandons de faire une 1^{ère} 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^{er} signal sonore**, le minuteur vous indique de réduire la source de chauffe. **L'étape de cuisson commence.**
- **Au 2^e 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 Tefal.

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.
- Eteignez la source de chaleur.

Pour libérer la vapeur, vous avez 2 possibilités :

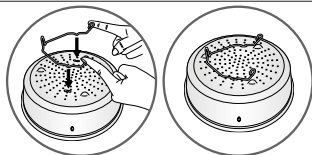
- Décompression progressive : positionnez le sélecteur de programmes (F) pour terminer face au pictogramme (☼) Fig. 8.
- Décompression rapide : placez votre Clipso®+Chef dans de l'eau froide (remplir un évier d'eau et s'arrêter juste avant les poignées).
- Vérifiez que la tige de sécurité (D) soit descendue.
- 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

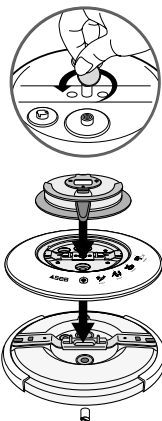
- Le module de commande a été pensé pour faciliter le nettoyage de votre Clipso®+Chef.

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.

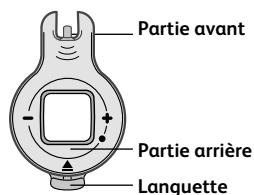


Le module de commande ne peut être mis que dans un sens.

- 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

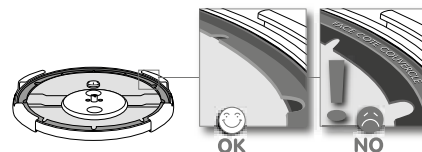
Ne passez jamais le minuteur sous l'eau, ni au lave-vaisselle.

- 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 Tefal.
- 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

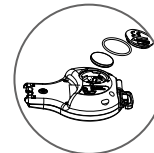
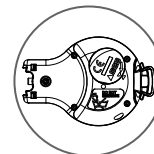
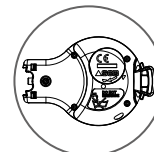
- La durée de vie de la pile dépend de la fréquence d'utilisation du minuteur. Toutefois, lorsque vous constaterez une perte totale ou partielle de l'affichage, vous devrez changer la pile.
- Afin de contribuer à la protection de l'environnement, retirez la pile usagée. Ne la jetez pas avec les ordures 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 Tefal.

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

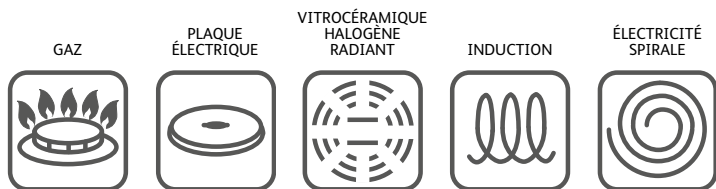
- Si Clipso®+Chef est sous pression, l'anse d'ouverture/fermeture ne peut être actionnée car le mécanisme est verrouillé par la tige de sécurité.
- Dans ce cas, ne cherchez pas à forcer l'ouverture, mais amenez le sélecteur sur  et attendez que la tige de sécurité (D) retombe avant d'ouvrir Clipso®+Chef.

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*	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	

*Capacité totale = capacité du produit incluant le couvercle.

Informations normatives

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

Accessoires Tefal

- 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 Tefal.
- N'utilisez que des pièces d'origine Tefal 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 Tefal 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 Tefal sont habilités à vous faire bénéficier de cette garantie.
- Veuillez appeler le numéro Tefal Conseil pour connaître l'adresse du Centre de Service Agréé Tefal le plus proche de chez vous.
- Veuillez noter que, indépendamment de la présente garantie commerciale, s'appliquent, en tout état de cause, la garantie légale de conformité au contrat visée par les articles L 211-4, L 211-5 et L 211-12 du Code de la Consommation ainsi que la garantie 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° Etre propre à l'usage habituellement attendu d'un bien semblable et, le cas échéant :
 - correspondre à la description donnée par le vendeur et posséder les qualités que celui-ci a présentées à l'acheteur sous forme d'échantillon ou de modèle ;
 - présenter les qualités qu'un acheteur peut légitimement attendre eu égard aux déclarations publiques faites par le vendeur, par le producteur ou par son représentant, notamment dans la publicité ou l'étiquetage ;

2° Ou présenter les caractéristiques définies d'un commun accord par les parties ou être propre à tout usage spécial recherché par l'acheteur, porté à la connaissance du vendeur et que ce dernier a accepté. "

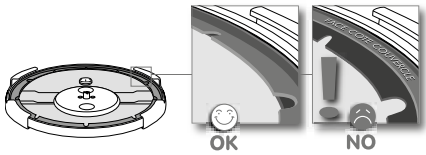
- Article L 217-12 du Code de la consommation : " L'action résultant du défaut de conformité se prescrit par deux ans à compter de la délivrance du bien. "
- Article L 217-16 du Code de la consommation : " Lorsque l'acheteur demande au vendeur, pendant le cours de la garantie commerciale qui lui a été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

FR

MARQUAGES RÉGLEMENTAIRES

Marquage	Localisation
Identification du fabricant ou marque commerciale	Sur la 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

TEFAL RÉPOND À VOS QUESTIONS

Problèmes	Recommandations
Si vous ne pouvez pas fermer le couvercle	Vérifiez que l'anse d'ouverture/fermeture est en position verticale. Vérifiez le bon sens de montage du joint voir paragraphe "Nettoyage et entretien". 
Si Clipso®+Chef a chauffé sous pression sans liquide à l'intérieur	Faites vérifier Clipso®+Chef par un Centre Service Agréé Tefal.
Si la tige de sécurité n'est pas montée et que rien ne s'échappe par la soupape pendant la cuisson	Vérifiez que : - Le sélecteur de programmes de cuisson est bien sur l'un des programme de cuisson. - Clipso®+Chef est bien fermé.
Si la tige de sécurité est montée et que rien ne s'échappe par la soupape pendant la cuisson	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.
Si la vapeur fuit autour du couvercle, vérifiez	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
Si la vapeur fuit autour du couvercle accompagnée d'un bruit strident, vérifiez	Que le joint n'est pas pincé entre la cuve et le couvercle.
Si vous ne pouvez pas ouvrir le couvercle	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.
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 programme de cuisson. La quantité de liquide.
Si des aliments ont brûlé dans Clipso®+Chef	Laissez tremper votre cuve quelque temps avant de la laver. N'utilisez jamais d'eau de javel ou de produits chlorés.
Si l'un des systèmes de sécurité se déclenche	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 Tefal.

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.

TABLEAUX DE CUISSONS

LÉGUMES

PROG. 1



PROG. 2



Selon le type de légumes, il est indiqué s'il doit être cuit dans le panier vapeur au-dessus de l'eau ou sans panier, directement dans la cuve. Pour les légumes surgelés du commerce, les temps sont les mêmes que frais car les légumes sont préalablement blanchis (c'est-à-dire qu'ils sont ébouillantés). Pour ceux "faits maison" on peut rajouter quelques minutes. Avec panier, les légumes ne doivent pas être en contact avec l'eau (75 cl) ni dépasser le niveau 2/3 - MAX 2 de la cuve. Sans panier, le volume total légumes + eau ne doit pas dépasser le niveau 2/3 - MAX 2 de la cuve. Les temps indiqués sont souvent des fourchettes pour vous permettre d'ajuster le temps de cuisson à la taille des ingrédients à cuire, aux variétés, ainsi qu'à vos préférences quant à la texture de cuisson : al dente ou fondante.

Légumes	Détails et préparation	Cuisson vapeur/ Cuisson à l'eau	Temps de cuisson
Artichauts verts	Entiers, taille moyenne (type "de Bretagne")	dans la cuve	🔪 15 à 20 min
Artichauts violets	Entiers, petits	dans le panier	🔪 12 à 15 min
Asperges	Blanches ou violettes entières	dans la cuve	🔪 5 à 7 min
Aubergines	Non épluchées, en rondelles (ép. environ 0,5 cm)	dans le panier	🔪 10 à 12 min
Betteraves rouges	Petites entières ou grosses coupées en 2	dans le panier	🔪 30 à 40 min
Blancs de poireau	Entiers	dans le panier	🔪 7 à 10 min
Blettes	Tronçons de 2 cm	dans le panier	🔪 10 à 12 min
Brocolis	En fleurettes	dans le panier	🔪 6 à 8 min
Butternut	En morceaux de 3 à 5 cm	dans le panier	🔪 12 à 16 min
Carottes	En rondelles (épaisseur environ 0,5 cm)	dans le panier	🔪 7 à 8 min
Céleri rave	Émincé (épaisseur environ 0,5 cm)	dans le panier	🔪 7 à 8 min
Chou-fleur	En fleurettes	dans le panier	🔪 10 à 12 min
Chou frisé	Émincé grossièrement	dans la cuve	🔪 8 à 10 min
Chou Romanesco	En fleurettes	dans le panier	🔪 5 à 7 min
Chou vert	En feuilles	dans la cuve	🔪 6 à 8 min
Choux de Bruxelles	Entiers	dans le panier	🔪 10 à 12 min
Courgettes	En rondelles (épaisseur environ 0,5 cm)	dans le panier	🔪 8 à 10 min
Endives	Entières ou grosses coupées en 2	dans le panier	🔪 14 à 16 min
Épinards	En feuilles	dans le panier	🔪 6 à 8 min
Épis de maïs	Entiers	dans le panier	🔪 7 à 9 min
Fenouil	Émincé (épaisseur environ 0,5 cm)	dans le panier	🔪 9 à 11 min
Haricots verts	Fins	dans le panier	🔪 6 à 7 min
Navets	En cubes 2 cm	dans le panier	🔪 7 à 9 min
Panais	En cubes 2-3 cm	dans le panier	🔪 7 à 9 min
Patates douces	Coupées en cubes de 3 cm	dans le panier	🔪 8 à 9 min
Petits pois	Écossés	dans le panier	🔪 3 à 4 min
Poivrons	Coupés en 2 ou en morceaux	dans le panier	🔪 6 à 8 min
Pommes de terre	Taille moyenne, coupées en 2	dans le panier	🔪 15 à 19 min
Potimarron/potiron	En morceaux de 3 à 5 cm	dans le panier	🔪 6 à 8 min

LÉGUMES SECS

PROG. 2



Le volume eau + légumes secs ne doit pas dépasser le niveau 1/3 (repère MAX 1) de la cuve.

Ingrédients	Pour 2 personnes		Pour 4 personnes		Temps de cuisson
	Quantité d'eau	Quantité d'ingrédient	Quantité d'eau	Quantité d'ingrédient	
Lentilles	75 cl	120 g	100 cl	240 g	12 à 15 min
Pois chiches*	64 cl	120 g	1,3 litre	240 g	25 min (al dente) 35 min (fondants)
Quinoa	32 cl	125 g	64 cl	250 g	8 min
Riz blanc	40 cl	130 g	50 cl	260 g	10 min

* Les faire tremper avant cuisson, une nuit dans un saladier dans un grand volume d'eau.

VIANDES

PROG. 3



Ajouter 25 cl de liquide minimum dans la cuve.

Ingrédients	Détails et préparation	Cuisson vapeur/ Cuisson à l'eau	Temps de cuisson
Filet de boeuf	500 g (diamètre 8 à 11 cm)	dans la cuve	20 à 30 min
Filet mignon de porc	1 morceau de 350 g	dans la cuve	25 à 30 min
Filet mignon de veau	1 morceau de 700 g	dans la cuve	18 à 22 min
Poulet	Entier	dans la cuve	15 à 25 min
Poulet	Cuisses intégrant hauts de cuisse	dans la cuve	25 à 30 min
Rôti de porc	800 g (diamètre 8 à 10 cm)	dans la cuve	45 à 50 min
Rôti de veau	800 g (diamètre 8 à 10 cm)	dans la cuve	30 à 40 min
Souris d'agneau	1 pièce (400 g)	dans la cuve	20 à 25 min

POISSONS

PROG. 4



Veiller à réaliser vos cuissons de filets de poisson en papillotes dans du papier cuisson pour éviter tout risque d'émulsion.

Ingrédients	Détails et préparation	Cuisson vapeur/ Cuisson à l'eau	Temps de cuisson
Poissons blancs (lieu, colin, cabillaud)	Pavés ou tronçons (120 g)	dans le panier	5 à 6 min
Saumon frais	Pavés ou tronçons (120 g)	dans le panier	4 à 5 min
Thon	Tranches épaisses (120 g)	dans la cuve	5 à 6 min

VAŽNE MJERE OPREZA

Prije uporabe ekspres lonca Clipso®+Chef odvojite vrijeme da pročitate sve upute i uvijek pogledajte „Korisnički priručnik“. Pogrešna upotreba može rezultirati oštećenjem.

Radi vaše sigurnosti, ovaj je uređaj u skladu s primjenjivim regulatornim standardima:

- Direktiva o tlačnoj opremi
- Materijali koji dolaze u dodir s hranom
- Okoliš

OBVEZNE PROVJERE PRIJE SVAKE UPOTREBE	<p>PROVJERITE SLJEDEĆE</p> <ul style="list-style-type: none"> • otvor za ispuštanje pare nije blokiran - sl. 16. • središnji dio aktivatora sigurnosnog ventila može se pomicati • snažnim pritiskom tupim predmetom - sl. 18. • brtva poklopca je ispravno umetnuta u poklopac - sl. 14 i 15. • ručke lonca su pravilno pričvršćene. Pritegnite ih ako je potrebno.
UVIJEK SE PRIDRŽAVAJTE SLJEDEĆIH KOLIČINA	<ul style="list-style-type: none"> • Ekspres lonac Clipso®+Chef nemojte nikada upotrebljavati bez tekućine jer inače ćete ga ozbiljno oštetiti. Uvijek vodite računa ima dovoljno tekućine tijekom cijelog procesa kuhanja. • Najmanje 250 ml - sl. 3. • Maksimalno 2/3 visine lonca, linija MAX 2 - sl. 4. • Tijekom kuhanja na pari sastojci u košari za kuhanje na pari ne smiju doći u dodir s vodom i ne smiju prijeći liniju MAX 2 na loncu. • Za guste namirnice koje bubre i/ili se pjene tijekom kuhanja, kao što su riža, mahunarke, grah, voćni kompot, bundeva, tikvice, mrkva, krumpir, riblji fileti itd., maksimalni kapacitet punjenja je 1/3 (linija MAX 1) - sl. 6.

PRIJE I TIJEKOM KUHANJA

- Držite djecu podalje kada je ekspres lonac Clipso®+Chef u upotrebi.
- Para je vrlo vruća kada izlazi iz radnog ventila. Obratite pozornost na mlaz pare.
- Ekspres lonac Clipso®+Chef kuha pod tlakom. Nepropisna upotreba može rezultirati opeklinama. Prije upotrebe povjerite je li ekspres lonac Clipso®+Chef dobro zatvoren. (vidjeti odjeljak „Zatvaranje“)
- Vodite računa da ventil uvijek „šišti“ tijekom kuhanja. Ako ne izlazi dovoljno pare, rasteretite tlak, provjerite ima li dovoljno tekućine i je li otvor za ispuštanje pare neometan. Ako nakon ovih provjera para i dalje ne izlazi, lagano pojačajte toplinu.
- Nemojte kuhati namirnice koje mogu začepiti kanale sigurnosnih uređaja:
 - brusnice
 - zobene pahuljice
 - rabarbara
 - prekrupa, pir, proso
 - tjestenina, makarone, špagete
 - ribizli
- Za kuhanje velikih komada mesa i namirnica s površinskom kožom (cijele kobasice, jezik, perad i sl): preporučujemo da ih prije kuhanja izbodete nožem ili vilicom. Tijekom kuhanja mogu zatvoriti ključalu tekućinu i izazvati prskanje. To je zato što ključala tekućina može ostati zarobljena u njima tijekom postupka kuhanja i izazvati prskanje.
- U ekspres loncu Clipso®+Chef nemojte nikada pripremati recepte koji se temelje na životinjskom mlijeku.
- U ekspres loncu Clipso®+Chef nemojte upotrebljavati krupnu sol. Upotrebljavajte samo finu sol na završetku postupka kuhanja. Time ćete spriječiti nastanak rupičaste korozije koja može oštetiti dno ekspres lonca Clipso®+Chef.
- Ekspres lonac Clipso®+Chef nemojte upotrebljavati za prženje s uljem pod tlakom.
- Ekspres lonac Clipso®+Chef nemojte ostavljati bez nadzora dok grijete ulje ili masti. Daljnje zagrijavanje ulja koje proizvodi dim može oštetiti proizvod i povećati njegovu temperaturu do točke stvaranja plamena.
- Ekspres lonac Clipso®+Chef nemojte upotrebljavati za svrhe drukčije od predviđene.
- Ekspres lonac Clipso®+Chef nemojte stavljati u vruću pećnicu.
- U ekspres lonac Clipso®+Chef nemojte nikada stavljati neučvršćenu aluminijsku foliju preko kalupa za pečenje.
- U ekspres lonac Clipso®+Chef nemojte nikada stavljati plastičnu foliju.
- Alkoholne pare su zapaljive. Prije stavljanja poklopca na uređaj neka voda kuha oko 2 minute. Pripazite na svoj uređaj kada pripremate recepte koji sadrže alkohol.
- Upotrebljavajte kompatibilne izvore topline kako je navedeno u uputama za upotrebu.

- Ako se indikator tlaka (**D**) ne smanji, stavite ekspres lonac Clipso®+Chef u hladnu vodu.
- Nemojte nikada ometati indikator tlaka.
- Za guste namirnice koje bubre i/ili se pjene tijekom kuhanja, kao što su riža, mahunarke, grah, voćni kompot, bundeva, tikvice, mrkva, krumpir, riblji fileti itd. Pričekajte nekoliko minuta da se ekspres lonac Clipso®+Chef ohladi, a zatim ga stavite u hladnu vodu. Ekspres lonac Clipso®+Chef uvijek lagano protresite prije otvaranja, nakon što provjerite je li indikator tlaka potpuno spušten, kako biste izbjegli pucanje mjehurića pare koji vas mogu opeći. Ovo je posebno važno kod brzog ispuštanja pare ili nakon hlađenja uređaja u hladnoj vodi.
- Budite što je moguće pažljiviji kada pomičete ekspres lonac Clipso®+Chef kada je pod tlakom. Nemojte doticati vruće površine. Upotrebljavajte rukavice ako je potrebno. Upotrebljavajte 2 ručke lonca.
- Ekspres lonac Clipso®+Chef nemojte nikada otvarati uz primjenu sile. Provjerite je li se unutarnji tlak smanjio. Indikator tlaka (**D**) mora biti u donjem položaju. (vidjeti odjeljak „Sigurnost“)
- Ako ste ručku za otvaranje/zatvaranje (**E**) nagnuli u okomiti položaj dok je ekspres lonac Clipso®+Chef još pod tlakom, nećete ga moći otvoriti.

Preporuke:

Ova funkcija je dodatni sigurnosni mehanizam. Vratite ručicu za otvaranje/zatvaranje u vodoravni položaj i pričekajte dok indikator tlaka (**D**) ne bude u spuštenom položaju.

- Ako unutrašnjost vašeg lonca od nehrđajućeg čelika svjetluca ili ima bijele mrlje (naslage kamenca), očistite je bijelim octom ili posebnim sredstvom za čišćenje nehrđajućeg čelika.

- Ako primijetite da je bilo koji dio ekspres lonca Clipso®+Chef polomljen ili napuknut, nemojte ga pokušavati otvoriti ako je zatvoren. Pričekajte da se uređaj potpuno ohladi prije nego što ga premjestite, prestanite ga upotrebljavati i odnesite ga na popravak u ovlaštenu servisnu centar tvrtke Tefal.
- Nemojte dirati u sigurnosne sustave izvan uputa za čišćenje i održavanje.
- Upotrebljavajte samo originalne Tefal dijelove koji odgovaraju vašem modelu.
- Ne ostavljajte hranu u ekspres loncu Clipso®+Chef.
- Ekspres lonac Clipso®+Chef operite i isperite odmah nakon upotrebe.
- Upravljački modul, brtvu (**H**) i uklopni sat (**C**) nemojte nikada stavljati u perilicu posuđa.
- Uklopni sat (**C**) nemojte nikada držati pod tekućom vodom.
- Nemojte nikada upotrebljavati izbjeljivač ili proizvode koji sadrže klor, jer mogu utjecati na kvalitetu nehrđajućeg čelika.
- Poklopac nemojte uranjati u vodu.
- Promijenite brtvu jednom godišnje ili odmah ako pokazuje znakove pucanja.
- Provjeru ekspres lonca Clipso®+Chef nakon 10 godina upotrebe mora obaviti ovlaštenu servisnu centar tvrtke Tefal.
- Skladištenje ekspres lonca Clipso®+Chef: okrenite poklopac lonca da izbjegnute prerano trošenje brtve poklopa.

SAČUVAJTE OVE UPUTE**OPIS**

- | | |
|----------------------------------|--|
| A. Otvor za ispuštanje pare | I. Košara + uložak za kuhanje na pari |
| B. Automatski sustav ventilacije | J. Lonac |
| C. Uklopni sat | K. Brtva otvora za ispuštanje pare |
| D. Indikator tlaka | L. Radni ventil |
| E. Ručka za otvaranje/zatvaranje | M. Sigurnosni ventil |
| F. Izbornik programa kuhanja | N. Zatik za pričvršćivanje upravljačkog modula |
| G. Krunica | O. Čeljusti |
| H. Brtva | |

Clipso®+Chef nije tradicionalni ekspres lonac. Tvrtka Tefal razvila je inovaciju za očuvanje hranjivih vrijednosti namirnica.

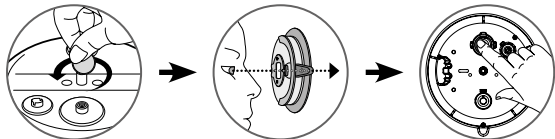
Vaš model ima programe kuhanja.



Kada kuhate miješanu hranu, najbolje je odabrati program za najosjetljivije namirnice.

Obvezne provjere prije svake uporabe

Provjerite otvor za ispuštanje pare: postavite birač na program 1  i uklonite modul.



- Očistite modul vodom i uvjerite se da otvor za ispuštanje pare (**A**) nije blokiran. Ako je to slučaj, isperite ga pod vodom. Provjerite je li radni ventil (**L**) pomičan.


Provjera sigurnosnog ventila



- Provjerite može li se središnji dio sigurnosnog ventila (**M**) pomaknuti snažnim pritiskom tupim predmetom.

Otvaranje

Prilikom otvaranja/zatvaranja, modul mora biti na poklopcu.

- Provjerite je li izbornik programa kuhanja u položaju  sl. 8 i je li indikator tlaka dolje.
- Nagnite ručku za otvaranje/zatvaranje iz vodoravnog u okomiti položaj (čeljusti (**O**) se razmiču): sl. 1
- Podignite poklopac.

Zatvaranje

- Stavite poklopac okomito na lonac, pazeći da bude pravilno postavljen.
- Nagnite ručku za otvaranje/zatvaranje iz okomitog u vodoravni položaj: čeljusti (**O**) se zatvaraju. sl. 2
- Na kraju postupka lagano pritisnite da aktivirate mehanizam za zaključavanje.
- Normalno je da se poklopac slobodno okreće na loncu kada je u zatvorenom položaju.


Čeljusti moraju biti u kontaktu s rubom poklopcu. Ako ne možete zatvoriti poklopac:

- Provjerite je li ručka za otvaranje/zatvaranje u okomitom položaju.
- Provjerite je li brtva pravilno postavljena, sl. 14 i 15. Tekst „face côté couvercle“ mora biti nasuprot poklopcu.

PRVA UPOTREBA

Kako biste se upoznali s ekspres loncem Clipso®+Chef i izbjegli moguće nečistoće povezane s proizvodnim procesom (prašina), preporučujemo da prvi put kuhate samo s vodom.

Ekspres lonac Clipso®+Chef okrenite tako da birač bude okrenut prema vama.

- Napunite lonac vodom do 2/3 (MAX 2).
- U lonac stavite košaru za kuhanje na pari.
- Zatvorite ekspres lonac Clipso®+Chef.
- Postavite izbornik programa (**F**) na „prog 4“.
- Postavite uklopni sat na 20 minuta.
- Stavite ekspres lonac Clipso®+Chef na izvor topline postavljen na najveću snagu.
- Nakon prvog zvučnog signala, uklopni sat će vas zatražiti da smanjite izvor topline. Počinje faza kuhanja.
- Kada se oglasi drugi zvučni signal, kuhanje je završeno.
- Okrenite izbornik u položaj , sl. 8.
- Provjerite je li indikator tlaka (**D**) dolje i otvoren.

Ne pokušavajte silom otvoriti poklopac; provjerite je li indikator tlaka u donjem položaju.

- Posudu i košaru očistite tekućim deterdžentom za pranje posuda i spužvicom.

Prije kuhanja



Ekspres lonac Clipso®+Chef okrenite tako da izbornik bude okrenut prema vama.

- Prije svake uporabe provjerite je li upravljački modul ispravno pričvršćen (upotrijebite novčić). Uvjerite se da otvor za ispuštanje (**A**) nije blokiran. Ako je to slučaj, isperite ga pod vodom. Provjerite je li radni ventil (**L**) pomičan.
- Provjerite može li se središnji dio sigurnosnog ventila (**M**) pomaknuti snažnim pritiskom tupim predmetom.

Kao i kod bilo kojeg drugog uređaja za kuhanje, vodite računa da ekspres lonac Clipso®+Chef upotrebljavate pod strogim nadzorom u blizini djece.

- Odredite količinu vode koja vam je potrebna za kuhanje, vidjeti odjeljak „Minimalno i maksimalno punjenje“.
- Dodajte svoje sastojke i tekućinu.
- Zatvorite ekspres lonac Clipso®+Chef.
- Postavite izbornik na željeni položaj kuhanja, sl. 9.
- Postavite željeno vrijeme kuhanja na uklopnom satu, sl. 10.
- Prije uporabe provjerite je li ekspres lonac Clipso®+Chef propisno zatvoren, sl. 2.
- Stavite ekspres lonac Clipso®+Chef na izvor topline i postavite ga na najveću snagu.

Minimalno punjenje

Za kuhanje izravno u loncu:

- Uvijek dodajte najmanje 250 ml tekućine. sl. 3.

Za kuhanje na pari:

- Na dno lonca ulijte 750 ml vode.
- Na dno lonca stavite košaru za kuhanje na pari. sl. 5

Ako se ekspres lonac Clipso®+Chef zagrijavao bez tekućine:

- Provjeru ekspres lonca Clipso®+Chef povjerite ovlaštenom servisnom centru tvrtke Tefal.

Maksimalno punjenje

Namirnice stavljene u košaru za kuhanje na pari ne smiju dodirivati poklopac ekspres lonca Clipso®+Chef niti prelaziti razinu punjenja od 2/3 (MAX 2).

- Ekspres lonac Clipso®+Chef nemojte nikada puniti više od 2/3 visine lonca (oznaka MAX 2). sl. 4

Za određene namirnice:

- Za škrobaste namirnice koje se tijekom kuhanja šire i/ili pjene, kao što su riža, mahunarke, sušeno povrće, kompoti, bundeve, tikvice, mrkva, krumpir, riblji fileti itd., lonac nemojte nikada puniti više od 1/3 visine lonca (oznaka MAX 1) - sl. 6.

Tijekom kuhanja

- Kada para kontinuirano izlazi iz otvora za ispuštanje uz uobičajeni zvuk (pšššt), odbrojavanje vremena kuhanja automatski će započeti zvučnim signalom. Smanjite snagu izvora topline.
- Uvjerite se da ventil povremeno „šišti“ tijekom procesa kuhanja. Ako nema dovoljno pare, malo pojačajte izvor topline, u suprotnom ga smanjite.



Para je vrlo vruća kada izlazi iz radnog ventila.

- Vrijeme kuhanja možete promijeniti u bilo kojem trenutku pritiskom na tipke + ili -.
- Uklopní sat možete zaustaviti u bilo kojem trenutku istodobnim pritiskom na 2 gumba.

Završen proces kuhanja

- Na završetku faze kuhanja, uklopní sat će se drugi put oglasiti zvučnim signalom koji označava da je kuhanje završeno.
- Isključite izvor topline.

Postoje 2 načina za ispuštanje pare:

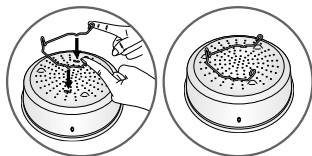
- Postupna dekompresija: postavite izbornik programa (**F**) nasuprot piktograma , sl. 8.
- Brza dekompresija: stavite ekspres lonac Clipso®+Chef u hladnu vodu (napunite sudoper vodom i zaustavite se neposredno ispod ručki).
- Provjerite je li indikator tlaka (**D**) dolje.
- Postavite izbornik programa (**F**) nasuprot piktograma .
- Podignite ručku za otvaranje/zatvaranje u okomiti položaj da otvorite poklopac. sl. 1

Ne pokušavajte silom otvoriti poklopac; provjerite je li indikator tlaka u donjem položaju.

- Uklonite uklopní sat, očistite i osušite ekspres lonac Clipso®+Chef.

Upotreba košare za kuhanje na pari

- Ulijte 750 ml vode na dno lonca.
- Na dno lonca stavite košaru za kuhanje na pari, sl. 5
- Voda treba biti u ravni s dnom košare.



Postavljanje i uklanjanje upravljačkog modula

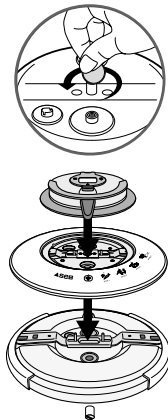
- Upravljački modul dizajniran je za lakše čišćenje ekspres lonca Clipso®+Chef.

Uklanjanje modula s poklopca:

- Okrenite poklopac.
- Odvijte maticu koja pričvršćuje modul novčićem dok držite modul drugom rukom.
- Okrenite poklopac i uklonite modul.

Pričvršćivanje upravljačkog modula na poklopac:

- Stavite krunicu na poklopac.
- Postavite modul s preklopljenim nosačem na poklopac.
- Okrenite sklop držeći modul na poklopcu i pritegnite maticu za pričvršćivanje novčićem.

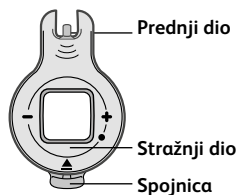


Upravljački modul može se postaviti samo u jednom smjeru.

- Ekspres lonac Clipso®+Chef nemojte nikada upotrebljavati bez krunice.

Postavljanje i uklanjanje uklopnog sata

- Za postavljanje uklopnog sata (C), sl. 7, najprije umetnite prednji dio, a zatim stegnite stražnji dio.
- Za uklanjanje uklopnog sata (C), pritisnite spojnicu i podignite uklopni sat.



ČIŠĆENJE I ODRŽAVANJE

Ne ostavljajte hranu u ekspres loncu Clipso®+Chef.

- Za pravilan rad ekspres lonca vodite računa da se pridržavate sljedećih preporuka za čišćenje i održavanje nakon svake uporabe.
- Ekspres lonac Clipso®+Chef operite vodom i tekućim deterdžentom za pranje posuđa nakon svake upotrebe. Učinite isto s košarom.
- Nemojte nikada rabiti izbjeljivač ili proizvode koji sadrže klor jer mogu utjecati na kvalitetu nehrđajućeg čelika.

Čišćenje lonca

Unutrašnjost lonca

- Unutrašnjost lonca operite abrazivnom spužvicom i tekućim sredstvom za pranje posuđa.
- Ako unutrašnjost lonca od nehrđajućeg čelika ima svjetlacavi sjaj ili bijele mrlje (mineralne naslage), za čišćenje upotrebljavajte bijeli ocat.
- Lonac možete staviti u perilicu posuđa.

Vanjska strana lonca:

- Vanjsku stranu lonca operite spužvicom i tekućim sredstvom za pranje posuđa.

Čišćenje poklopca

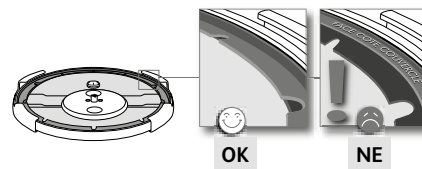
Uklonni sat nemojte nikada stavljati pod vodu ili u perilicu posuđa.

- Uklonite uklonni sat.
- Kada uklonite uklonni sat, brtvu i modul, poklopac možete staviti u perilicu posuđa.
- Ako ste slučajno uklonili postolje automatskog ventilacijskog sustava (B), ponovno ga umetnite pritiskom i okretanjem u isto vrijeme.

Čišćenje brtve poklopca

Brtvu nemojte nikada stavljati u perilicu posuđa.

- Nakon svakog procesa kuhanja očistite brtvu (H) i pripadajuće kućište.
- Brtvu operite spužvicom i tekućim sredstvom za pranje posuđa.
- Kada mijenjate brtvu, provjerite je li tekst „face côté couvercle“ nasuprot poklopcu, sl. 14 i 15.



Čišćenje upravljačkog modula, ventila i krunice

- Uklonite upravljački modul s poklopca: vidjeti odjeljak „Postavljanje i uklanjanje upravljačkog modula“. Operite modul pod mlazom vode.

Nemojte nikada otvarati upravljački modul.

- Provjerite da otvor za ispuštanje pare (A) nije blokiran: vidjeti sl. 16. Ako je to slučaj, isperite ga pod vodom.
- Provjerite može li se radni ventil (L) na unutarnjoj strani poklopca pomicati okretanjem izbornika programa na „prog 1“ i pritiskom prema dolje prstom: vidjeti sl. 17. Ovaj ventil možete očistiti pod mlazom vode.
- Provjerite i rad sigurnosnog ventila (M) snažnim pritiskom tupim predmetom na središnji dio ventilacijskog otvora koji se mora moći pomicati: vidjeti sl. 18. Očistite ventil pod mlazom vode.

Za ovaj postupak nemojte upotrebljavati oštre ili šiljate predmete.

- Provjerite je li brtva modula (K) ispravno pričvršćena. Ako ova brtva nedostaje ili je oštećena, može doći do curenja ispod modula kada ekspres lonac Clipso®+Chef radi. Brtva je oblikovana tako da se lako uklanja i mijenja. Ako je potrebno, ovaj dio možete kupiti u ovlaštenim servisnim centrima tvrtke Tefal.
- Provjerite je li indikator tlaka (D) čist; možete ga očistiti pod mlazom vode.

Čišćenje uklopnog sata

Uklopni sat nemojte stavljati u perilicu posuđa.

- Upotrebljavajte čistu, suhu krpu.
- Nemojte upotrebljavati otapala.
- Uklopni sat nemojte nikada uranjati u vodu.

Zamjena baterije uklopnog sata

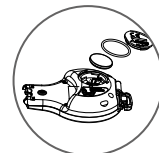
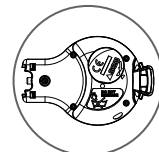
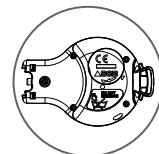
- Radni vijek baterije ovisi o tome koliko se često uklopni sat upotrebljava. Međutim, ako primijetite potpuni ili djelomični gubitak prikaza, trebate zamijeniti bateriju.
- Kako biste pomogli u zaštiti okoliša, uklonite iskorištenu bateriju. Bateriju nemojte zbrinjavati s kućnim otpadom, već je odnesite na posebno sabirno mjesto. Baterija uklopnog sata je litij-manganska gumbasta baterija. Baterija je u skladu s europskim propisima.
- Bateriju u uklopnom satu, referenca CR2032, možete zamijeniti sami ili zamjenu baterije povjeriti ovlaštenom trgovcu za ovu vrstu servisa.
- Za uklanjanje baterije iz uklopnog sata, sl. 11, otvorite poklopac pretinca za bateriju okretanjem novčića u smjeru suprotnom smjeru kretanja kazaljki na satu tako da se 1/2 mjeseca **▶** na poklopcu poravnava s 1/2 mjeseca na uklopnom satu **▶** vidjeti crtež na suprotnoj strani).
- Ponovno umetnite bateriju.
- Vratite brtvu u njezino kućište.
- Za promjenu položaja poklopca baterije, postavite 1/2 mjeseca **▶** na poklopcu pretinca za bateriju nasuprot 1/2 mjeseca **▶** na uklopnom satu. Lagano zakrenite poklopac pretinca za bateriju u smjeru kretanja kazaljki na satu uz lagani pritisak kako biste poravnali 1/2 mjeseca **▶** na poklopcu pretinca za bateriju s punim mjesecom na uklopnom satu **●** (vidjeti sliku na suprotnoj strani).
- Pažljivo zatvorite poklopac pretinca za baterije bez guranja preko graničnika. sl. 11

Preporuke za upotrebu:

- Nemojte zatvarati poklopac baterije uz primjenu sile.
- Ako izgubite uklopni sat, možete kupiti novi u jednom od naših ovlaštenih servisnih centara tvrtke Tefal.

Skladištenje ekspres lonca Clipso®+Chef

- Vratite poklopac na lonac.




SIGURNOST

Ekspres lonac Clipso®+Chef opremljen je s nekoliko sigurnosnih uređaja.

Sigurno zatvaranje

- Ako poklopac nije propisno zatvoren, ne može se odabrati nijedan program kuhanja i ekspres lonac Clipso®+Chef ne može biti pod tlakom.

Sigurno otvaranje

- Ako je ekspres lonac Clipso®+Chef pod tlakom, ručka za otvaranje/zatvaranje ne može se upotrebljavati jer je mehanizam blokiran indikatorom tlaka.
- U tom slučaju nemojte ga pokušavati otvoriti primjenom sile, već okrenite birač u položaj  i pričekajte da indikator tlaka (D) padne prije otvaranja ekspres lonca Clipso®+Chef.

Zaštita od nadtlaka

- Ekspres lonac Clipso®+Chef opremljen je s dva uređaja za zaštitu od nadtlaka:
 - Prvi uređaj: sigurnosni ventil (M) rasterećuje tlak i para izlazi ispod upravljačkog modula: sl. 19
 - Drugi uređaj: brtva (H) omogućuje izlazak pare između poklopca i lonca. sl. 20
- Ako se aktivira jedan od sigurnosnih sustava za zaštitu od nadtlaka:
 - Isključite izvor topline.
 - Pričekajte da se ekspres lonac Clipso®+Chef potpuno ohladi.
 - Otvorite ga.
 - Provjerite i očistite radnu ventil (L), otvor za ispuštanje pare (A), sigurnosni ventil (M) i brtvu (H).

KARAKTERISTIKE

Kompatibilni izvori topline



Nemojte zagrijavati lonac kada je prazan jer tako možete oštetiti proizvod.

- Za električne i indukcijske ploče za kuhanje upotrebljavajte ploču za kuhanje promjera jednakog ili manjeg od promjera dna ekspres lonca Clipso®+Chef.
- Za staklokeramičku ploču za kuhanje provjerite je li dno lonca čisto i neoštećeno.
- Kod plinskih štednjaka plamen ne smije prelaziti promjer lonca.
- Za sve ploče za kuhanje provjerite je li ekspres lonac Clipso®+Chef dobro centriran.

Promjer dna ekspres lonca Clipso®+Chef

Zapremina	Ukupna zapremina*	Ø lonca	Ø dna	Broj artikla	Materijal lonca i poklopca
4,5 l	5,3 l	22 cm	18 cm	P45506	Nehrdajući čelik
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	

*Ukupna zapremina = zapremina proizvoda uključujući poklopac.

Tehnički podaci

- Gornji radni tlak: 85 kPa
- Maksimalni sigurnosni tlak: 120 kPa

Tefal dodatna oprema

- Dodatna oprema za ekspres lonac Clipso®+Chef dostupna na tržištu je:

Dodatna oprema	Broj artikla
4,5 l / 6 l Brtva	X1010004
8 l / 10 l Brtva	X1010003

- Za zamjenu drugih dijelova ili popravke obratite se ovlaštenom servisnom centru tvrtke Tefal.
- Upotrebljavajte samo originalne Tefal dijelove koji odgovaraju vašem modelu.
- Napominjemo da je samo crni uklopni sat kompatibilan s ekspres loncem Clipso®+Chef.

JAMSTVO

- Kada ekspres lonac Tefal Clipso®+Chef upotrebljavate kako je preporučeno u uputama za upotrebu, imate 10 godina jamstva na:
 - Svaki kvar na metalnoj strukturi lonca.
 - Svako prerano propadanje osnovnog metala.
- Svi ostali dijelovi ekspres lonca Clipso®+Chef imaju jamstvo za nedostatke u proizvodnji ili materijalu tijekom zakonskog jamstvenog razdoblja u zemlji kupnje od datuma kupnje.
- Ovo ugovorno jamstvo ostvaruje se po predočenju računa ili fakture za taj datum kupnje.

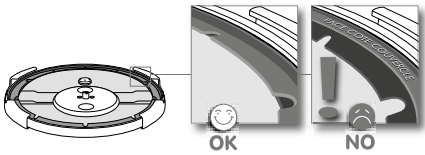

Jamstvo ne uključuje:



- Štetu uzrokovanu nepoštivanjem važnih mjera opreza ili nemarnom uporabom, posebice:
 - udarci, padovi, kuhanje u pećnici itd.
 - stavljanje poklopca i radnih ventila u perilicu posuđa.
- Samo ovlašteni servisni centri tvrtke Tefal ovlašteni su da vam daju ovo jamstvo.
- Za informacije o adresi najbližeg ovlaštenog servisno centra tvrtke Tefal nazovite službu korisničke podrške tvrtke Tefal.

REGULATORNE OZNAKE

Oznaka	Mjesto
Identifikacija proizvođača ili zaštitnog žiga	Krunica
Godina i serija proizvodnje, naziv uređaja/broj modela	Na gornjem rubu čeljusti, vidljivo kada je poklopac u „otvorenom“ položaju
Gornji radni tlak, maksimalni sigurnosni tlak	Ispod upravljačkog modula, modul uklonjen s poklopca
Zapremina	Na vanjskom dnu lonca

TEFAL RJEŠAVANJE PROBLEMA

Problemi	Preporuke
Ako ne možete zatvoriti poklopac	<p>Provjerite je li ručka za otvaranje/zatvaranje u okomitom položaju. Provjerite je li brtva postavljena u ispravnom smjeru (vidjeti odjeljak „Čišćenje i održavanje“).</p> 
Ako se ekspres lonac Clipso®+Chef zagrijavao pod pritiskom i bez tekućine	Provjeru ekspres lonca Clipso®+Chef povjerite ovlaštenom servisnom centru tvrtke Tefal.
Ako se indikator tlaka nije podigao i ništa ne izlazi iz ventila tijekom kuhanja	<p>Provjerite sljedeće:</p> <ul style="list-style-type: none"> - Birač programa kuhanja nalazi se na jednom od programa kuhanja. - Ekspres lonac Clipso®+Chef je čvrsto zatvoren.
Ako se indikator tlaka podigao, ali još uvijek ništa ne izlazi iz ventila tijekom kuhanja	<p>To je normalno prvih nekoliko minuta. Ako se problem nastavi, odaberite program  . Pričekajte dok indikator tlaka ne padne, a zatim pomaknite ručku za otvaranje/zatvaranje u okomiti položaj. Očistite radni ventil i otvor za ispuštanje pare pod tekućom vodom.</p>
Ako para izlazi oko poklopca, provjerite sljedeće	<p>Poklopac je pravilno zatvoren. Položaj brtve poklopca. Brtva je u dobrom stanju, u suprotnom je zamijenite. Čistoća poklopca, brtve i pripadajućeg kućišta u poklopcu. Rub lonca je u dobrom stanju.</p>
Ako para izlazi oko poklopca popraćena reskim zvukom, provjerite sljedeće	Da brtva nije priklještena između lonca i poklopca.

Problemi	Preporuke
Ako ne možete otvoriti poklopac,	Provjerite je li birač u položaju  . Provjerite je li indikator tlaka dolje. U suprotnom: rasteretite tlak. Nemojte nikada ometati indikator tlaka.
Ako je hrana nedovoljno kuhana ili zagorjela, provjerite sljedeće:	Vrijeme kuhanja. Snagu izvora topline. Pravilan položaj birača programa kuhanja. Količinu tekućine.
Ako je hrana zagorjela u ekspres loncu Clipso®+Chef,	Ostavite lonac da se neko vrijeme namače u vodi prije nego ga operete. Nemojte nikada upotrebljavati izbjeljivač ili proizvode koji sadrže klor.
Ako se aktivira jedan od sigurnosnih sustava,	Isključite izvor topline. Ostavite ekspres lonac Clipso®+Chef da se ohladi bez pomicanja. Stavite birač na program  . Pričekajte da indikator tlaka padne i otvorite ga. Provjerite i očistite radni ventil, otvor za ispuštanje pare, sigurnosni ventil i brtvu. Ako problem i dalje postoji, obratite se ovlaštenom servisno centru tvrtke Tefal.

Kraj radnog vijeka električnog ili elektroničkog proizvoda



Pomozite u zaštiti okoliša!

- ① Vaš uređaj sadrži mnogo materijala koje je moguće obnoviti ili reciklirati.
- ➔ Za obradu ih je potrebno odnijeti u sabirni centar ili u odobreni servisni centar.

VRIJEME KUHANJA

POVRĆE

PROG. 1



PROG. 2



Ovisno o vrsti povrća, u tablici je navedeno hoće li se povrće kuhati u košari za kuhanje na pari (nad vodom) ili izravno u loncu (bez košare). Za smrznuto povrće iz supermarketa vrijedi isto vrijeme kuhanja kao i za svježe jer se povrće prethodno blanšira (tj. nakratko potopi u ključalu vodu). Vrijeme kuhanja povrća „zamrznutog kod kuće“ mora se produljiti za nekoliko minuta. Povrće ne smije doći u kontakt s vodom kada upotrebljavate košaru (750 ml) i ne smije prijeći razinu lonca od 2/3 - MAX 2. Kada se košara ne upotrebljava, ukupna količina povrća + vode ne smije prijeći razinu lonca od 2/3 - MAX 2. Navedena vremena često su samo smjernice, što omogućuje prilagodbu vremena kuhanja ovisno o veličini sastojaka koji se kuhaju, vrsti i teksturi pečenja koju preferirate: al dente ili mekano.

Povrće	Pojednosti i priprema	Kuhanje na pari ili kuhanje	Vrijeme kuhanja
Batat	Izrezan na kockice od 3 cm	košara	8-9 min.
Bijeli poriluk	Cijeli	košara	7-10 min.
Blitva	Komadi od 2 cm	košara	4-6 min.
Brokula	Cvjetići	košara	6-8 min.
Butternut bundeva	Komadi 3-5 cm	košara	12-16 min.
Cikla	Mala i cijela ili velika i prepolovljena	košara	30-40 min.
Cvjetača	Cvjetići	košara	4-5 min.
Endivija	Cijela ili velika i prepolovljena	košara	14-16 min.
Grah mahunar	Fino zrno	košara	6-7 min.
Grašak	Oguljen	košara	3-4 min.
Hokaido tikva/tikva	Komadi 3-5 cm	košara	6-8 min.
Kelj	Narezan na veće komade	u loncu	8-10 min.
Komorač	Narezan na tanke ploške (debljine oko 0,5 cm)	košara	9-11 min.
Korijen celera	Narezan na tanke ploške (debljine oko 0,5 cm)	košara	7-8 min.
Krumpiri	Srednje veličine, prepolovljeni	košara	15-19 min.
Kukuruz u klipu	Cijeli	košara	7-9 min.
Ljubičaste artičoke	Cijele, male	košara	12-15 min.
Mrkve	Narezana (debljine oko 0,5 cm)	košara	7-8 min.
Paprike	Prepolovljene ili izrezane na komade	košara	6-8 min.
Pastrnak	Kockice 2-3 cm	košara	7-9 min.
Patlidžan	Neoguljen i narezan (debljine oko 0,5 cm)	košara	10-12 min.
Prokulice	Cijele	košara	6-8 min.
Repa	Kockice od 2 cm	košara	7-9 min.
Romanesco brokula	Cvjetići	košara	4-5 min.
Šparoga	Bijele ili ljubičaste šparoge (cijele)	u loncu	5-7 min.
Špinat	Lišće	košara	3-4 min.
Tikvica	Narezana (debljine oko 0,5 cm)	košara	8-10 min.
Zelene artičoke	Cijele, srednje veličine („Bretany“ tip)	u loncu	15-20 min.
Zeleni kupus	Lišće	u loncu	6-8 min.

MAHUNARKE

PROG. 2



Količina vode + mahunarki ne smije biti veća od 1/3 lonca (oznaka MAX 1).

Sastojci	Za 2 serviranja		Za 4 serviranja		Vrijeme kuhanja
	Količina vode	Količina sastojaka	Količina vode	Količina sastojaka	
Bijela riža	40 cl	130 g	50 cl	260 g	10 min.
Kvinoja	32 cl	125 g	64 cl	250 g	8 min.
Leća	75 cl	120 g	100 cl	240 g	12-15 min.
Slanutak*	64 cl	120 g	1,3 l	240 g	25 min. (al dente) 35 min. (meko)

* Prije kuhanja mahunarke namočite preko noći u posudi s dosta vode.

MESO

PROG. 3



U lonac dodajte najmanje 250 ml tekućine.

Sastojci	Pojednosti i priprema	Kuhanje na pari ili kuhanje	Vrijeme kuhanja
Goveđi file	500 g (promjera 8-11 cm)	u loncu	20-30 min.
Janjeća koljenica	1 komad (400 g)	u loncu	20-25 min.
Pečena svinjetina	800 g (promjera 8-10 cm)	u loncu	45-50 min.
Piletina	Cijelo	u loncu	40-45 min.
Piletina	Batak/zabatak	u loncu	25-30 min.
Svinjski file	1 x 350 g komad	u loncu	25-30 min.
Teleće pečenje	800 g (promjera 8-10 cm)	u loncu	30-40 min.
Teleći file	1 x 700 g komad	u loncu	18-22 min.

RIBA

PROG. 4



Ako riblje filete pripremate u komadima, svakako ih zamotajte u masni papir da izbjegnute rizik od emulzije.

Sastojci	Pojednosti i priprema	Kuhanje na pari ili kuhanje	Vrijeme kuhanja
Bijela riba (aljaška kolja, oslić, bakalar)	Fileti ili komadići (120 g)	košara	5-6 min.
Svježi losos	Fileti ili komadići (120 g)	košara	4-5 min.
Tuna	Debele kriške (120 g)	u loncu	5-6 min.

FONTOS ÖVINTÉZKEDÉSEK

A Clipso®+Chef használata előtt szánjon időt az összes utasítás elolvasására, és mindig olvassa el a „Használati útmutatót”.

A helytelen használat sérülést okozhat.

Az Ön biztonsága érdekében a készülék megfelel minden alkalmazandó szabályozási szabványnak.

- Nyomástartó berendezésekről szóló irányelv
- Élelmiszerekkel érintkező anyagok
- Környezet

KÖTELEZŐ ELLENŐRZÉSEK MINDEN HASZNÁLAT ELŐTT	<p>ELLENŐRIZZE, hogy</p> <ul style="list-style-type: none"> • a gőzkieresztő nyílás nincs-e eltömődve - 16. ábra. • a biztonsági szelep kioldó központi része mozgatható-e, ha erősen megnyomják egy tompa tárggyal - 18. ábra. • a fedő tömitése megfelelően van-e elhelyezve a fedőben - 14. és 15. ábra. • a lábas fogantyúi megfelelően rögzítettek-e. Szükség esetén húzza meg őket.
MINDIG TARTSA BE A KÖVETKEZŐ TÖLTÉSI MENNYISÉGEKET	<ul style="list-style-type: none"> • Soha ne használja a Clipso®+Chef-et folyadék nélkül, mert ez súlyosan megrongálhatja. Ügyeljen arra, hogy a főzési folyamat során mindig legyen benne elegendő folyadék. • Minimum 250 ml - 3. ábra. • A lábas magasságának legfeljebb 2/3-a, MAX 2 vonal - 4. ábra. • Párolás közben a párolókosárban lévő összetevők nem érintkeznek a vízzel, és nem léphetik túl a lábas MAX 2 vonalát. • Az olyan vastag ételek esetében, amelyek főzés közben megduzzadnak és/vagy habzanak, például rizs, hüvelyesek, szárított bab, párolt gyümölcs, süttők, cukkini, sárgarépa, burgonya, halfilé stb. a maximális töltési mennyiség 1/3 (MAX 1 vonal) - 6. ábra.

FŐZÉS ELŐTT ÉS KÖZBEN

- Tartsa távol a gyermekeket a Clipso®+Chef használatakor.
- A gőz nagyon forró, amikor kiáramlik a működtető szelepből. Vigyázzon a gőzsugárra.
- A Clipso®+Chef nyomás alatt főz. A nem megfelelő használat miatt forrázási sérülések következhetnek be. Mielőtt üzembe helyezné, győződjön meg róla, hogy a Clipso®+Chef megfelelően le van-e zárva. (Lásd a „Lezárás” fejezetet.)
- Ügyeljen arra, hogy a szelep főzés közben mindig „susogjon”. Ha nem jön ki elég gőz, engedje ki a nyomást, és ellenőrizze, hogy van-e elegendő folyadék, és hogy a gőzkieresztő nyílás nem tömődött-e el. Ha az ellenőrzések után még mindig nem távozik gőz, akkor kissé növelje a hőt.
- Ne főzzön olyan ételt, amely eltömítheti a biztonsági berendezések csöveit:
 - vörös áfonya - zabkása
 - rebarbara - gyöngyárpa, tönkölybúza, köles
 - tészta, makaróni, spagetti - ribizli
- Nagyméretű hús és bőrös élelmiszerek (egész kolbász, nyelv, baromfi stb.) főzéséhez javasoljuk, hogy késsel vagy villával szúrja meg őket. Főzés közben felfoghatják a forrásban lévő folyadékot, és kifröccsenhetnek. Ez azért van, mert a forrásban lévő folyadék a főzési folyamat során beléjük szorulhat, és szétfröccsenhet.
- Soha ne készítsen állati tej alapú receptet a Clipso®+Chef segítségével.
- Ne használjon durva sót a Clipso®+Chef készülékben, a főzés végén adjon hozzá finom sót. Ez megakadályozza az olyan „lepattogzások” kialakulását, amelyek károsíthatják a Clipso®+Chef alját.
- Ne használja a Clipso®+Chef készüléket olajjal történő nagynyomású sütéshez.
- Ne hagyja felügyelet nélkül a Clipso®+Chef készüléket olaj vagy zsírok melegítésekor. Az olaj további melegítése, amely füstöt termel, megrongálhatja a terméket, és eléggé megemelheti a hőmérsékletét ahhoz, hogy lángok keletkezzenek.
- A Clipso®+Chef készüléket kizárólag rendeltetési céljának megfelelően használja.
- Ne tegye a Clipso®+Chef készüléket forró sütőbe.
- Soha ne tegyen nem rögzített alumíniumfóliát a sütőlapra a Clipso®+Chef készülékben.
- Soha ne tegyen műanyag fóliát a Clipso®+Chef készülékbe.
- Az alkoholos gőzök gyúlékonyak. Az alkoholt forralja körülbelül 2 percig, mielőtt a fedőt a készülékre helyezné. Tartsa szemmel a készüléket, amikor alkoholt tartalmazó recepteket főz.
- Használjon kompatibilis hőforrásokat, a használati utasításban foglaltak szerint.

- Ha a nyomásjelző (D) nem csökken, helyezze a Clipso®+Chef készüléket hideg vízbe.
- Semmi ne zavarja meg a nyomásjelzőt.
- Az olyan vastag ételek, amelyek főzés közben megduzzadnak és/vagy habzanak, például rizs, hüvelyesek, szárított bab, párolt gyümölcs, sütőtök, kukkini, sárgarépa, burgonya, halfilé stb. Hagyja a Clipso®+Chef készüléket néhány percre hűlni, majd hideg vízben hűtse tovább. Mindig finoman rázza meg a Clipso®+Chef készüléket, mielőtt kinyitná, és miután ellenőrizte, hogy a nyomásjelző teljesen le van-e engedve, hogy elkerülje a forró gőzbuborékokat, amelyek égést okozhatnak. Ez különösen akkor fontos, ha a gőz gyorsan távozik, vagy ha a készüléket hideg vízben hűti.
- A Clipso®+Chef nyomás alatt történő mozgításakor legyen a lehető legóvatosabb. Ne érjen a forró felületekhez. Szükség esetén használjon kesztyűt. Használja a lábas 2 fogantyúját.
- Soha ne erőltesse a Clipso®+Chef kinyitását. Ellenőrizze, hogy a belső nyomás lecsökkent-e. A nyomásjelzőnek (D) alsó helyzetben kell lennie. (Lásd a „Biztonság” című részt.)
- Ha a nyitó/záró fogantyút (E) függőleges helyzetbe döntötte, miközben a Clipso®+Chef nyomás alatt van, nem fogja tudni kinyitni.

Javaslatok:

Ez a funkció kiegészítő biztonsági mechanizmus. Állítsa vissza a nyitó/záró fogantyút vízszintes helyzetbe, és várja meg, amíg a nyomásjelző (D) leengedett helyzetben kerül.

- Ha a rozsdamentes acél lábas belsejében irizáló foltok vagy fehér foltok (vízkő) vannak, tisztítsa meg ecettel vagy speciális rozsdamentes acél tisztítószerrel.

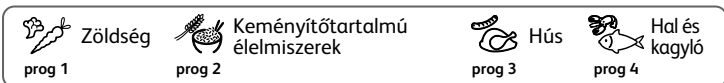
- Ha azt észleli, hogy a Clipso®+Chef bármely része törött vagy repedt, ne próbálja meg kinyitni, ha zárva van. Várjon, amíg teljesen lehűl, mielőtt elmozdítja, hagyja abba a használatát, és javítás céljából küldje vissza egy hivatalos Tefal szervizközpontba.
- A tisztítási és karbantartási utasításokon túl ne babrálja a biztonsági rendszereket.
- Csak olyan eredeti Tefal alkatrészeket használjon, amelyek megfelelnek az Ön modelljének.
- Ne hagyjon ételt a Clipso®+Chef készülékben.
- Használat után azonnal tisztítsa meg és öblítse le a Clipso®+Chef készüléket.
- Soha ne tegye a vezérlőmodult, a tömítést (H) vagy az időzítőt (C) mosogatógépbe.
- Soha ne működtesse az időzítőt (C) víz alatt.
- Soha ne használjon fehérítőt vagy klórtartalmú termékeket, amelyek befolyásolhatják a rozsdamentes acél minőségét.
- Ne áztassa vízben a fedőt.
- Évente egyszer vagy azonnal cserélje ki a tömítést, ha repedés jeleit mutatja.
- A Clipso®+Chef készüléket 10 év használat után egy hivatalos Tefal szervizközpontnak kell ellenőriznie.
- A Clipso®+Chef tárolása: Fordítsa meg a lábas fedőjét, hogy a fedő tömítése ne kopjon el idő előtt.

ŐRIZZE MEG AZ ÚTMUTATÓT**A KÉSZÜLÉK RÉSZEI**

- | | |
|------------------------------------|---------------------------------|
| A. Gőzkieresztő nyílás | I. Párolókosár + alátét |
| B. Automatikus szellőztetőrendszer | J. Tál |
| C. Időzítő | K. Gőzkieresztő nyílási tömítés |
| D. Nyomásjelző | L. Működtető szelep |
| E. Nyitó/záró fogantyú | M. Biztonsági szelep |
| F. Főzési program választó | N. Vezérlőmodul rögzítőcsap |
| G. Tető | O. Kapcsok |
| H. Tömítés | |


A Clipso®+Chef nem hagyományos kukta. A Tefal az élelmiszerek tápértékeinek megőrzése érdekében újítást vezetett be.

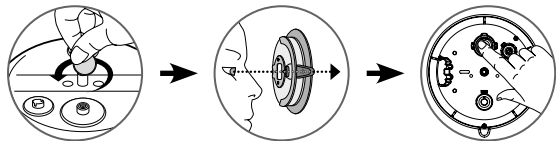
A modell főzési programokat tartalmaz.



Vegyes ételek főzésekor a legjobb, ha a legsérülékenyebb ételek programját választja.

Kötelező ellenőrzések minden használat előtt

Ellenőrizze a gőzkieresztő nyílást: állítsa a választógombot az 1. programra , és szerelje le a modult.



- Tisztítsa meg a modult vízben, és ellenőrizze, hogy a gőzkieresztő nyílás (A) nincs-e eltömődve. Ha igen, öblítse le vízzel. Ellenőrizze, hogy a működtető szelep (L) mozgatható-e.

A biztonsági szelep ellenőrzése



- Ellenőrizze, hogy a biztonsági szelep (M) középső része elmozdítható-e, ehhez erősen nyomja le egy tompa tárggyal.

Nyitás

Nyitáskor/záráskor a modulnak a fedőn kell lennie.

- Ellenőrizze, hogy a főzési program választót megfelelő helyzetben van-e, 8. ábra, és a nyomásjelző lent van-e.
- Döntse a nyitó/záró kart függőleges helyzetből vízszintes helyzetbe (a kapcsok (O) egymástól távolodnak): 1. ábra
- Emelje fel a fedőt.

• Zárás

- Helyezze a fedőt függőlegesen a lábásba, ügyeljen arra, hogy megfelelő helyzetben legyen.
- Döntse a nyitó/záró kart függőleges helyzetből vízszintes helyzetbe: a kapcsok (O) záródnak. 2. ábra
- A reteszelő mechanizmus aktiválásához fejtse ki enyhe erőt a mozdulat végén.
- Normális, hogy a fedő szabadon forog a lábason, amikor zárt helyzetben van.


A kapcsoknak érintkezniük kell a fedő szélével. Ha nem tudja lecsukni a fedőt:

- Ellenőrizze, hogy a nyitó/záró kar függőleges helyzetben van-e.
- Ellenőrizze, hogy a tömítés megfelelően van-e felszerelve, 14. és 15. ábra. A „face côté couvercle” szövegnek a fedőn kell lennie.

ELSŐ HASZNÁLAT

Ahhoz, hogy megismerje a Clipso®+Chef készüléket, és eltűnjenek a gyártási folyamatból származó szennyeződések (por), javasoljuk, hogy először csak vízzel főzzön.

Úgy helyezze el a Clipso®+Chef készüléket, hogy a választó Ön felé nézzen.

- Töltse fel a lábást 2/3-ig vízzel (MAX 2).
- Helyezze a párolókosarat a lábásba.
- Zárja le a Clipso®+Chef készüléket.
- Állítsa a program választót (F) „4. program” állásba.
- Állítsa be az időzítőt 20 percre.
- Helyezze a Clipso®+Chef készüléket maximális teljesítményre beállított hőforrásra.
- Az 1. sípszónál az időzítő azt jelzi, hogy csökkenteni kell a hőmérsékletet. Elkezdődik a főzés.
- Amikor a 2. sípolás hallható, a főzés befejeződött.
- Fordítsa a választógombot  állásba, 8. ábra
- Ellenőrizze, hogy a nyomásjelző (D) lent van-e, és nyitva van-e.

Ne próbálja meg kinyitni a fedőt; ellenőrizze, hogy a nyomásjelző alsó helyzetben van-e.

- Tisztítsa meg a terméket és a kosarat folyékony mosogatószerrel és szivaccsal.

Főzés előtt



Úgy helyezze el a Clipso®+Chef készüléket, hogy a választó Ön felé nézzen.

- Minden használat előtt ellenőrizze, hogy a vezérlőmodul megfelelően van-e csatlakoztatva (használgjon érmét). Ellenőrizze, hogy a kieresztő nyílás (A) nincs-e eltömődve. Ha igen, öblítse le vízzel. Ellenőrizze, hogy a működtető szelep (L) mozgatható-e.
- Ellenőrizze, hogy a biztonsági szelep (M) középső része elmozdítható-e, ehhez erősen nyomja le egy tompa tárggyal.

Mint minden főzőkészülék esetében, a Clipso®+Chef készüléket is felügyelje, amikor gyermekek közelében használja.

- Határozza meg a főzéshez szükséges víz mennyiségét, lásd: „Minimális feltöltés”.
- Tegye bele a hozzávalókat és a folyadékot.
- Zárja le a Clipso®+Chef készülékét.
- Állítsa a választót a kívánt főzési helyzetbe, 9. ábra.
- Állítsa be a kívánt főzési időt az időzítőn, 10. ábra.
- Mielőtt üzembe helyezné, győződjön meg róla, hogy a Clipso®+Chef megfelelően le van-e zárva, 2. ábra.
- Helyezze a Clipso®+Chef készüléket maximális teljesítményre beállított hőforrásra.

Minimális feltöltés

Közvetlenül a lábasban való főzéshez:

- Mindig töltsön bele legalább 250 ml folyadékot. 3. ábra

Gőzöléshez:

- Töltsön 750 ml vizet a lábas aljára.
- Helyezze a párolókosarat a lábas aljára. 5. ábra

Ha a Clipso®+Chef készüléket folyadék nélkül melegítette:

- Ellenőriztesse Clipso®+Chef készüléket egy hivatalos Tefal szervizközponttal.

Maximális feltöltés

A gőzőlőkosárba helyezett étel nem érhet a Clipso®+Chef fedőjéhez, és nem lépheti túl a 2/3-os töltési szintet (MAX 2).

- Soha ne töltsön a Clipso®+Chef készüléket a lábas magasságának 2/3-ánál (MAX 2 jelölés) tovább. 4. ábra

Bizonyos ételeknél:

- Soha ne töltsön a lábas magasságának 1/3-a fölé (MAX 1 jelölés) hogyha olyan pépes ételeket főz, amelyek közben kitágulnak és/vagy habzanak, amelyek a főzés során megduzzadnak és/vagy habzanak, például rizs, hüvelyesek, dehidratált zöldségek, kompótok, sütőtök, cukkini, sárgarépa, burgonya, halfilé stb. - 6. ábra.

Főzés közben

- Ha folyamatosan távozik gőz a kieresztő nyílásból normál hangjelzéssel (sssss), a főzési idő visszaszámlálása automatikusan elindul egy hangjelzéssel. Csökkentse a hőforrás erejét.
- Ügyeljen arra, hogy a szelep a főzés során rendszeresen „susogjon”. Ha nincs elég gőz, kissé növelje a hőforrást, ellenkező esetben csökkentse.



A gőz nagyon forró, amikor kiáramlik a működtető szelepből.

- A főzési időt bármikor módosíthatja a + vagy - gombok megnyomásával.
- Bármikor leállíthatja az időzítőt a 2 gomb egyidejű megnyomásával.

A főzés befejeződött

- A főzés végén az időzítő másodszer is sípol, ami azt jelzi, hogy a főzés befejeződött.
- Kapcsolja ki a hőforrást.

A gőz kioldásának 2 módja van:

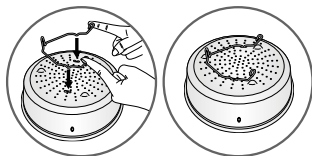
- Fokozatos nyomáscsökkentés: állítsa a programválasztót (F) a  piktogrammal szembe, 8. ábra.
- Gyors nyomáscsökkentés: helyezze a Clipso®+Chef készüléket hideg vízbe (kezdje feltölteni a mosogatót vízzel, és állítsa le közvetlenül a fogantyúk előtt).
- Ellenőrizze, hogy a nyomásjelző (D) lent van-e.
- Állítsa a programválasztót (F) a  piktogrammal szembe.
- A fedő kinyitásához emelje a nyitó/záró kart függőleges helyzetbe. 1. ábra

Ne próbálja meg kinyitni a fedőt; ellenőrizze, hogy a nyomásjelző alsó helyzetben van-e.

- Vegye ki az időzítőt, tisztítsa meg és szárítsa meg a Clipso®+Chef készüléket.

A párolókosár használata

- Töltsön 750 ml vizet a lábas aljára.
- Helyezze a párolókosarat a lábas aljára. 5. ábra
- A víz egy szintben legyen a kosár aljával



A vezérlőmodul behelyezése és eltávolítása

- A vezérlőmodult úgy tervezték, hogy a Clipso®+Chef tisztítása a lehető legegyszerűbb legyen.

Modul levétele a fedőről:

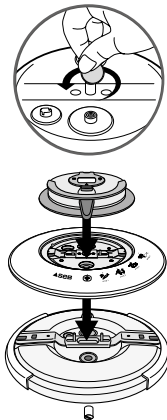
- Fordítsa meg a fedőt.
- Csavarja ki a modult rögzítő anyát egy érme segítségével, közben tartsa a modult a másik kezével.
- Fordítsa meg a fedőt, és vegye ki a modult.

A vezérlőmodul csatlakoztatása a fedőhöz:

- Helyezze a tetőt a fedőre.
- Helyezze a modult a fedőre úgy, hogy az ív le legyen hajtvva.
- Fordítsa meg az egységet, közben tartsa a modult a fedőhöz, és húzza meg a rögzítőanyagát egy érme segítségével.

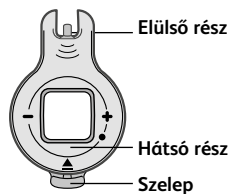
A vezérlőmodul csak egy irányban működtethető.

- Soha ne használja a Clipso®+Chef készüléket a tető nélkül.



Az időzítő behelyezése és eltávolítása

- Az időzítő (C) behelyezéséhez, 7. ábra, először helyezze be az előlő részt, majd a hátsó részt.
- Az időzítő (C) eltávolításához nyomja meg a fedőt, és emelje fel.



TISZTÍTÁS ÉS KARBANTARTÁS

Ne hagyjon ételt a Clipso® készülékben.

- A kukta megfelelő működéséhez minden használat után kövesse a tisztítási és karbantartási ajánlásokat.
- Minden használat után mossa le a Clipso®+Chef készüléket vízzel és folyékony mosogatószerrel. Ugyanezt tegye a kosárral is.
- Soha ne használjon fehérítőt vagy klórtartalmú termékeket, mivel az befolyásolja a rozsdamentes acél minőségét.

A lábas tisztítsa

A lábas belsejét:

- Mossa le sűrűlőszivaccsal és folyékony mosogatószerrel.
- Ha a rozsdamentes acél lábas belsejében irizáló visszaverődések vagy fehér foltok (ásványi lerakódások) láthatók, tisztítsa meg ecettel.
- A lábas mosogatógépből mosogatható.

A lábas külsőjét:

- Mossa le szivaccsal és folyékony mosogatószerrel.

A fedő tisztítása

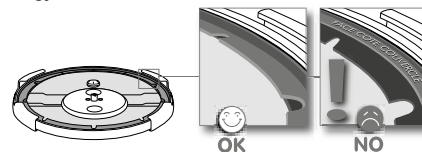
Soha ne tegye az időzítőt víz alá vagy mosogatógépbe.

- Vegye le az időzítőt.
- Miután eltávolította az időzítőt, a tömitést és a modult, helyezze a fedőt a mosogatógépbe.
- Ha véletlenül leveszi az automatikus szellőztetőrendszer (B) alapját, akkor helyezze vissza, ehhez egyszerre nyomja és fordítsa el.

A fedő tömitésének tisztítása

Soha ne tegye a tömitést mosogatógépbe.

- Minden főzés után tisztítsa meg a tömitést (H) és a burkolatát.
- Mossa le a tömitést szivaccsal és folyékony mosogatószerrel.
- A tömités cseréjénél ügyeljen arra, hogy a „face côté couvercle” felirat a fedőn legyen. 14. és 15. ábra.



A vezérlőmodul, a szelepek és a tető tisztítása

- Vegye le a vezérlőmodult a fedőről: lásd a „Vezérlőmodul beszerelése és eltávolítása” fejezetet. Mossa le a modult vízsugár alatt.

Soha ne nyissa ki a vezérlőmodult.

- Szemrevételezéssel ellenőrizze, hogy a gőzkieresztő nyílás nincs-e eltömődve: lásd a 16. ábrát. Ha igen, öblítse le vízzel.
- Ellenőrizze, hogy a fedő belső részén található működtető szelep (L) elmozdul-e, ehhez fordítsa a programválasztót „1. program” állásba, majd az ujjával nyomja lefelé: lásd: 17. ábra. Ezt a szelepet egy vízsugár alatt is lehet tisztítani.
- Ellenőrizze továbbá, hogy a biztonsági szelep (M) megfelelően működik-e, ha erősen megnyomja a szelep középső részét, amelynek elmozdíthatónak kell lennie: lásd: 18. ábra. Tisztítsa meg a szelepet vízsugár alatt.

A művelet végrehajtásához ne használjon éles vagy hegyes tárgyakat.

- Ellenőrizze, hogy a modul tömítése (K) megfelelően van-e felszerelve. Ha ez a tömítés hiányzik vagy sérült, szivárgás fordulhat elő a modul alatt, amikor a Clipsó®+Chef működik. A tömítés alakja megkönnyíti az eltávolítást és a cserét. Szükség esetén ez az alkatrész elérhető a Tefal hivatalos szervizközpontjaiban.
- Ellenőrizze, hogy a nyomásjelző (D) tiszta-e; vízsugár alatt is tisztítható.

Az időzítő tisztítása

Az időzítőt ne tegye mosogatógépbe.

- Használjon tiszta, száraz törülköndőt.
- Ne használjon oldószereket.
- Soha ne merítse vízbe az időzítőt.

Az időzítő elemének cseréje

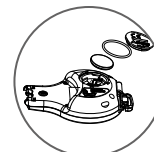
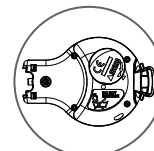
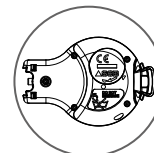
- Az elem élettartama attól függ, hogy milyen gyakran használja az időzítőt. Ha azonban a kijelző teljes vagy részleges elvesztését észleli, ki kell cserélnie az elemet.
- A környezet védelme érdekében távolítsa el a használt elemet. Ne dobja ki háztartási hulladékkal együtt, hanem vigye el egy speciális gyűjtőközpontba. Az időzítő elem egy lítium-mangán gombaelem. Megfelel az európai előírásoknak.
- Az elemet ki tudja cserélni az időzítőben, referencia: CR2032, vagy kicseréltheti az ilyen típusú szervizre jóváhagyott viszonteladóval.
- Az elem időzítőből való eltávolításához, 11. ábra, nyissa ki az elemtartó fedelét egy érmével, ehhez fordítsa az óramutató járásával ellentétes irányba, hogy a fedélen lévő félhold egy vonalban legyen a) az időzítő félholdjával (lásd a szemközti ábrát).
- Cserélje ki az elemet.
- Helyezze vissza a tömítést a burkolatba.
- Az elemtartó fedél visszahelyezéséhez helyezze az elemtartó fedél félholdját a) az időzítő félholdjával szembe. Óvatosan fordítsa el az elemtartó fedelet az óramutató járásával megegyező irányba, közben fejtse ki enyhe nyomást, hogy az elemtartó fedél félholdját a) az időzítő felhordjához igazítsa (lásd a szemközti ábrát).
- Óvatosan zárja le az elemtartó fedelet; ne erőltesse az ütközön túl. 11. ábra

Javaslatok a használathoz:

- Ne erőltesse az elemtartó fedelet, amikor becsukja.
- Ha nem találja az időzítőt, másikat vásárolhat a hivatalos Tefal szervizközpontjaink bármelyikében.

A Clipsó®+Chef tárolása

- Helyezze vissza a fedőt a lábasa.




BIZTONSÁG

A Clipso®+Chef számos biztonsági eszközzel rendelkezik.

Biztonságos lezárás

- Ha a fedő nincs megfelelően lezárva, nem választható ki főzési program, és a Clipso®+Chef nem kerül nyomás alá.

Biztonságos kinyitás

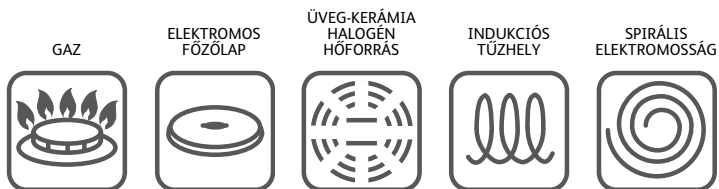
- Ha a Clipso®+Chef nyomás alatt van, a nyitó/záró fogantyú nem működtethető, mert a mechanizmust a nyomásjelző rögzíti.
- Ebben az esetben ne erőltesse a kinyitást, hanem fordítsa a választógombot  állásba, és várja meg, amíg a nyomásjelző (D) leesik, mielőtt kinyitná a Clipso®+Chef készüléket.

Túlnyomás elleni védelem

- A Clipso®+Chef két túlnyomás elleni biztonsági eszközzel rendelkezik:
 - Első eszköz: a biztonsági szelep (M) kiengedi a nyomást, és gőz távozik a vezérlőmodul alatt: 19. ábra
 - Második eszköz: a tömítés (H) lehetővé teszi a gőz kiáramlását a fedő és a lábas között. 20. ábra
- Ha a túlnyomás elleni biztonsági rendszerek egyike bekapcsol:
 - Kapcsolja ki a hőforrást.
 - Hagyja teljesen lehűlni a Clipso®+Chef készüléket.
 - Nyissa ki.
 - Ellenőrizze és tisztítsa meg a működtető szelepet (L), a gőzkieresztő nyílást (A), a biztonsági szelepet (M) és a tömítést (H).

JELLEMZŐK

Kompatibilis hőforrások



Ne melegítse fel a lábast, ha az üres, mert az károsíthatja a terméket.

- Elektromos és indukciós főzőlapok esetén használjon a Clipso®+Chef alapnál kisebb vagy vele azonos átmérőjű főzőlapot.
- Üveggerámia főzőlapon győződjön meg arról, hogy a lábas alja tiszta-e.
- Gázon a láng nem érhet túl a lábas átmérőjén.
- Minden főzőlapon győződjön meg arról, hogy a Clipso®+Chef megfelelően középre van-e állítva.

A Clipso®+Chef alap átmérője

Kapacitás	Teljes kapacitás*	Lábas Ø	Alap Ø	Referencia	Lábas és fedő anyaga
4,5 l	5,3 l	22 cm	18 cm	P45506	Rozsdamentes acél
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	
4,5 + 6 l-es készlet	5,3 + 6,8 l	22 cm	18 cm	P45520	

*Teljes kapacitás = termék kapacitása a fedővel együtt.

Normatív információ

- Felső üzemi nyomás: 85 kPa
- Maximális biztonsági nyomás: 120 kPa

Tefal tartozékok

- A piacon kapható Clipso®+Chef tartozékok a következők:

Tartozékok	Referenciák
4,5 l / 6 l tömítés	X1010004
8 l / 10 l tömítés	X1010003

- Egyéb alkatrészek cseréje vagy javítása miatt forduljon a hivatalos Tefal szervizközponthoz.
- Csak olyan eredeti Tefal alkatrészeket használjon, amelyek megfelelnek az Ön modelljének.
- Kérjük, vegye figyelembe, hogy csak a fekete időzítő kompatibilis a Clipso®+Chef készülékkel.

GARANCIA

- Ha az utasításoknak megfelelően használják, a Tefal Clipso®+Chef lábasra 10 év garanciát vállalunk a következő esetekben:
 - A lábas fémszerkezetével kapcsolatos bármilyen hiba.
 - A nem nemesfém idő előtti elhasználódása.
- A Clipso®+Chef minden egyéb alkatrészére garanciát vállalunk minden gyártási vagy anyaghibára, a vásárlás országában hatályos törvények által meghatározott, a vásárlás napjától számított garanciális időtartamban.
- Ezt a szerződéses garanciát a vásárlás időpontjára vonatkozó vételi bizonylat vagy számla bemutatása után szerzi meg.

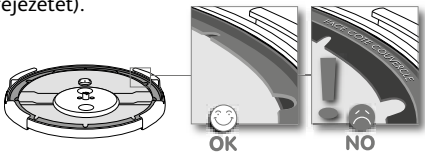

Ez a garancia nem tartalmazza a következőket:



- A fontos óvintézkedések be nem tartásából vagy gondatlan használatból eredő károk, elsősorban:
 - Útódések, leesésből adódó sérülések, főzés sütőben stb.
 - A fedőt és a működtető szelepet a mosogatógépbe teszik.
- Csak hivatalos Tefal szervizközpontok jogosultak a jótállási szolgáltatás nyújtására.
- Hívja a Tefal tanácsadó számot a legközelebbi hivatalos Tefal szervizközpont címéért.

SZABÁLYOZÁSI JELÖLÉSEK

Jelölés	Hely
A gyártó azonosítója vagy védjegy	Tető
Gyártási év és gyártási tételszám, a berendezés azonosítója/modell referencia	A kapcsok felső szélén, akkor látható, ha a fedő „nyitott” helyzetben van
Felső üzemi nyomás, maximális biztonsági nyomás	A vezérlőmodul alatt, a modul el van távolítva a fedőről
Kapacitás	A lábas külső alapján

TEFAL HIBAEELHÁRÍTÁS

Probléma	Javaslatok
Ha nem tudja lezárni a fedőt	<p>Ellenőrizze, hogy a nyitó/záró kar függőleges helyzetben van-e. Ellenőrizze, hogy a tömítés a megfelelő irányba van-e felhelyezve (lásd a „Tisztítás és karbantartás” fejezetet).</p> 
Ha a Clipso®+Chef készüléket nyomás alatt, folyadék nélkül melegítették fel.	Ellenőriztesse a Clipso®+Chef készüléket egy hivatalos Tefal szervizközponttal.
Ha a nyomásjelző nem emelkedett fel, és főzés közben semmi sem távozik a szelepből	<p>Ellenőrizze a következőket:</p> <ul style="list-style-type: none"> - A főzési program választó az egyik főzési programban található-e. - A Clipso®+Chef biztonságosan le van-e zárva.
Ha a nyomásjelző felemelkedett, de főzés közben semmi sem távozik a szelepből	<p>Ez normális az első néhány percben. Ha a probléma továbbra is fennáll, válassza ki a  programot. Várja meg, amíg a nyomásjelző leesik, majd állítsa a nyitó/záró kart függőleges helyzetbe. Folyó víz alatt tisztítsa meg a működtető szelepet és a gőzkieresztő nyílást.</p>
Ha gőz szivárog a fedő körül, ellenőrizze a következőket	<p>A fedő megfelelően le van-e zárva. Ellenőrizze a fedő tömítés helyzetét. A tömítés jó állapotban van-e, különben cserélje ki. A fedő, a tömítés és a fedőn lévő burkolat tiszta-e. A lábas széle jó állapotban van-e.</p>
Ha gőz szivárog a fedő körül, ami éles zajjal jár, ellenőrizze a következőket	A tömítés nem szorult-e a lábas és a fedő közé.

Probléma	Javaslatok
Ha nem tudja kinyitni a fedőt	Ellenőrizze, hogy minden választógomb erre mutat-e:  Ellenőrizze, hogy a nyomásjelző lent van-e. Ellenkező esetben: engedje ki a nyomást. Semmi ne zavarja a nyomásjelzőt.
Ha az étel nem főtt meg, vagy odaégett, ellenőrizze a következőket	A főzési időt. A hőforrás teljesítményét. A főzési program választó megfelelő helyzetét. A folyadék mennyiségét.
Ha az étel odaégett a Clipso®+Chef készülékben	Hagyja a lábast áztatni egy ideig, mielőtt elmosogatná. Soha ne használjon fehérítőt vagy klórtartalmú termékeket.
Ha a biztonsági rendszerek egyike bekapcsol	Kapcsolja ki a hőforrást. Hagyja lehűlni a Clipso®+Chef készüléket, közben ne mozgassa. Állítsa a választót a  programra. Várja meg, amíg a nyomásjelző lemegy, és nyissa ki. Ellenőrizze és tisztítsa meg a működtető szelepet, a gőzkieresztő nyílást, a biztonsági szelepet és a tömítést. Ha a probléma továbbra is fennáll, forduljon hivatalos Tefal márkaszervizhez.

Az elektromos vagy elektronikus termékek az élettartamuk végén



Segítsen védeni a környezetet!

- ① A készülék számos értékesíthető és újrahasznosítható anyagot tartalmaz.
- ➔ Ezeket vigye gyűjtőhelyre vagy hivatalos márkaszervizbe a feldolgozáshoz.

FŐZÉSI TÁBLÁZATOK

ZÖLDSÉGEK





PROG. 1



PROG. 2



A táblázat - a zöldség típusától függően - jelzi, hogy a zöldséget a párolókosárban (víz felett) vagy közvetlenül a lábásban (kosár nélkül) kell-e megfőzni. A fagyasztott, üzletben vásárolt zöldségek esetében a főzési idő megegyezik a friss változatokkal, mivel a zöldségeket előzetesen blansírozzák (azaz rövid ideig forró vízbe merítik). A „házi fagyasztott” zöldségek főzési idejéhez adjon néhány percet. A kosár (750 ml) használata esetén a zöldségek nem érintkeznek a vízzel, és nem lehetnek magasabban a lábás MAX 2 - 2/3 szintjénél. Ha nem használja a kosarat, a zöldség + víz teljes mennyisége nem lehet magasabban a lábás 2/3 - MAX 2 szintjénél. A megadott idők gyakran útmutatóként szolgálnak, amelyek lehetővé teszik a főzési idő beállítását a főzött összetevők méretének, a fajtájuknak és a kívánt főzési textúrának megfelelően: al dente vagy puha.

Zöldségek	Részletek és elkészítés	Párolás vagy forralás	Elkészítési idő
Bors	Félbe vagy darabokra vágott	sütőkosár	 6-8 perc
Borsó	Hámozott	sütőkosár	 3-4 perc
Brokkoli	Virág	sütőkosár	 6-8 perc
Burgonya	Közepes méretű, félbe vágott	sütőkosár	 15-19 perc
Cékla	Kicsi és egész, vagy nagy és félbevágott	sütőkosár	 30-40 perc
Cukkini	Szeletelt (kb. 0,5 cm vastag)	sütőkosár	 8-10 perc
Édesburgonya	3 cm-es kockákra vágott	sütőkosár	 8-9 perc
Édeskömény	Finomra szeletelt (kb. 0,5 cm vastag)	sütőkosár	 9-11 perc
Endívia	Egész, vagy nagy és félbevágott	sütőkosár	 14-16 perc
Gumós zeller	Finomra szeletelt (kb. 0,5 cm vastag)	sütőkosár	 7-8 perc
Karfiol	Virág	sütőkosár	 4-5 perc
Kelbimbó	Egész	sütőkosár	 6-8 perc
Kelkáposzta	Durvára szeletelt	lábásban	 8-10 perc
Kukoricacső	Egész	sütőkosár	 7-9 perc
Lila articsóka	Egész, kicsi	sütőkosár	 12-15 perc
Mángold	2 cm-es darabok	sütőkosár	 4-6 perc
Padlizsán	Hámozatlan, de szeletelt (kb. 0,5 cm vastag)	sütőkosár	 10-12 perc
Paszternák	2-3 cm-es kockák	sütőkosár	 7-9 perc
Fehérrépa	2 cm-es kockák	sütőkosár	 7-9 perc
Póréhagyma fehér része	Egész	sütőkosár	 7-10 perc
Romanesco brokkoli	Virág	sütőkosár	 4-5 perc
Sárgarépa	Szeletelt (kb. 0,5 cm vastag)	sütőkosár	 7-8 perc
Pézsmatók	3-5 cm-es darabok	sütőkosár	 12-16 perc
Spárga	Fehér vagy lila spárga (egész)	lábásban	5-7 perc
Spenót	Levelek	sütőkosár	3-4 perc
Sütőtök	3-5 cm-es darabok	sütőkosár	6-8 perc
Zöld articsóka	Egész, közepes méretű („Bretagne” típus)	lábásban	15-20 perc
Zöld káposzta	Levelek	lábásban	6-8 perc
Zöldbab	Finom	sütőkosár	6-7 perc

HÜVELYESEK

PROG. 2



A víz + hüvelyesek mennyisége nem lehet magasabban a lábas 1/3 szintjénél (MAX 1 jelölés).

Hozzávalók	2 adag		4 adag		Elkészítési idő
	Víz mennyisége	Összetevő mennyisége	Víz mennyisége	Összetevő mennyisége	
Csicsriborsó*	64 cl	120 g	1,3 l	240 g	25 perc (al dente) 35 perc (porhanyós)
Fehér rizs	40 cl	130 g	50 cl	260 g	10 perc
Lencse	75 cl	120 g	100 cl	240 g	12-15 perc
Quinoa	32 cl	125 g	64 cl	250 g	8 perc

* Éjszaka áztassa őket egy táiban sok vízzel főzés előtt.

HÚS

PROG. 3



Öntsön legalább 250 ml folyadékot a lábasba.

Hozzávalók	Részletek és elkészítés	Párolás vagy forralás	Elkészítési idő
Bélszín	500 g (8-11 cm átmérőjű)	serpenyőben	20-30 perc
Birkalábszár	1 darab (400 g)	serpenyőben	20-25 perc
Borjú bélszín	1x 700 g-os darab	serpenyőben	18-22 perc
Csirke	Egész	serpenyőben	40-45 perc
Csirke	Comb/láb magassága	serpenyőben	25-30 perc
Sült borjúhús	800 g (8-10 cm átmérőjű)	serpenyőben	30-40 perc
Sült sertéshús	800 g (8-10 cm átmérőjű)	serpenyőben	45-50 perc
Szűzpecsenye	1x 350 g-os darab	serpenyőben	25-30 perc

HAL

PROG. 4



Amikor halfiléket süt göngyölvé, ügyeljen arra, hogy zsírpapírba csomagolja őket, hogy elkerülje az emulzió veszélyét.

Hozzávalók	Részletek és elkészítés	Párolás vagy forralás	Elkészítési idő
Fehérhúsú halak (tőkehal, szürke tőkehal, közönséges tőkehal)	Filé vagy darabok (120 g)	sütőkósrá	5-6 perc
Friss lazac	Filé vagy darabok (120 g)	sütőkósrá	4-5 perc
Tonhal	Vastag szeletek (120 g)	serpenyőben	5-6 perc

PRECAUZIONI IMPORTANTI

Prima di usare Clipso®+Chef, leggere attentamente le istruzioni e fare sempre riferimento al manuale. L'uso improprio comporta il rischio di danni.

Per motivi di sicurezza, questo apparecchio è conforme a tutti gli standard di sicurezza applicabili:

- Direttiva europea sugli apparecchi a pressione
- Materiali a contatto con gli alimenti
- Ambiente

CONTROLLI OBBLIGATORI PRIMA DI OGNI UTILIZZO	<p>VERIFICHE</p> <ul style="list-style-type: none"> • Verificare che il foro di uscita del vapore non sia ostruito (Fig. 16). • Verificare che la parte centrale della valvola di sicurezza si muova liberamente • premendola con un oggetto non affilato (Fig. 18). • Verificare che la guarnizione del coperchio sia posizionata correttamente (Fig. 14 e 15). • Verificare che i manici della pentola siano fissati correttamente. Serrarli se necessario.
RISPETTARE I LIMITI DI RIEMPIMENTO	<ul style="list-style-type: none"> • Non usare Clipso®+Chef senza liquido per evitare che subisca gravi danni. Assicurarsi che sia presente una sufficiente quantità di liquido durante tutto il processo di cottura. • Livello minimo: 250 ml (Fig. 3). • Livello massimo: 2/3 della capacità della pentola (indicatore MAX 2) (Fig. 4). • Durante la cottura a vapore, gli alimenti all'interno del cestello vapore non devono entrare a contatto con l'acqua e non devono superare l'indicatore MAX 2 riportato all'interno della pentola. • Per gli alimenti spessi che aumentano di volume e/o producono schiuma durante la cottura, come riso, legumi, fagioli secchi, zucca, zucchine, carote, patate e filetti di pesce, non riempire la pentola oltre 1/3 della sua capacità (indicatore MAX 1) (Fig. 6).

PRIMA E DURANTE LA COTTURA

- Tenere i bambini a distanza di sicurezza quando Clipso®+Chef è in funzione.
- Il vapore che fuoriesce dalla valvola di funzionamento è molto caldo. Prestare attenzione al getto di vapore.
- Clipso®+Chef cuoce sotto pressione. L'uso improprio comporta il rischio di ustioni. Assicurarsi che Clipso®+Chef sia chiusa correttamente prima dell'uso (consultare la sezione "Chiusura").
- Assicurarsi che la valvola di funzionamento emetta un sibilo costante durante la cottura. Se non fuoriesce abbastanza vapore, rilasciare la pressione e verificare che la quantità di liquido sia sufficiente e che il foro di uscita del vapore non sia ostruito. Se dopo questi controlli la fuoriuscita di vapore è ancora insufficiente, aumentare leggermente il calore.
- Non cuocere alimenti che possano ostruire i condotti dei dispositivi di sicurezza:

- Mirtilli	- Focchi d'avena
- Rabarbaro	- Orzo, farro, miglio perlati
- Tagliatelle, spaghetti, maccheroni	- Ribes
- Prima di cuocere grandi pezzi di carne e alimenti con rivestimento superficiale (salsicce intere, lingua, pollame, ecc.), si raccomanda di forarli con un coltello o una forchetta. Durante la cottura possono trattenere il liquido bollente e causare schizzi. Ciò si verifica perché il liquido bollente può rimanere intrappolato all'interno durante la cottura.
- Clipso®+Chef non è adatta per cuocere preparazioni a base di latte animale.
- Non versare sale grosso all'interno di Clipso®+Chef, ma aggiungere del sale fino al termine della cottura. Ciò evita la formazione di piccoli incavi che possono danneggiare il fondo di Clipso®+Chef.
- Non usare Clipso®+Chef per friggere a pressione.
- Non lasciare Clipso®+Chef incustodita durante il riscaldamento di olio o grasso. Il riscaldamento prolungato di olio che emette fumo può danneggiarla e aumentare la temperatura, con il rischio di incendio.
- Non usare Clipso®+Chef per scopi diversi da quelli per cui è progettata.
- Non inserire Clipso®+Chef in un forno caldo.
- Non usare fogli di alluminio su una teglia all'interno di Clipso®+Chef, a meno che non siano fissati.
- Non usare pellicole in plastica all'interno di Clipso®+Chef.
- I vapori dell'alcol sono infiammabili. Portare l'alcol a ebollizione e lasciarlo bollire per circa 2 minuti prima di chiudere il coperchio. Sorvegliare la pentola durante la cottura di preparazioni che includono alcol.
- Usare le fonti di calore compatibili indicate in queste istruzioni.

- Se l'indicatore di pressione (**D**) non si abbassa, immergere Clipso®+Chef in acqua fredda.
- Non interferire con il funzionamento dell'indicatore di pressione.
- Per gli alimenti spessi che aumentano di volume e/o producono schiuma durante la cottura (come riso, legumi, fagioli secchi, zucca, zucchine, carote, patate e filetti di pesce), lasciare che Clipso®+Chef si raffreddi per qualche minuto, quindi immergerla in acqua fredda. Per evitare il rischio di ustioni causate dal getto di vapore, verificare che l'indicatore di pressione si sia abbassato completamente e scuotere delicatamente Clipso®+Chef prima di aprirla. Questa operazione è particolarmente importante durante la decompressione rapida o dopo il raffreddamento in acqua fredda.
- Prestare attenzione durante lo spostamento di Clipso®+Chef quando è in pressione. Non toccare le superfici calde. Se necessario, indossare guanti da forno. Usare i 2 manici della pentola.
- Non forzare l'apertura di Clipso®+Chef. Assicurarsi che la pressione interna sia scesa. L'indicatore di pressione (**D**) deve essere in posizione abbassata (consultare la sezione "Dispositivi di sicurezza").
- Quando Clipso®+Chef è in pressione, l'impugnatura di apertura/chiusura (**E**) non ne consentirà l'apertura, anche se è in posizione verticale.

Raccomandazioni:

Questa funzione costituisce un'ulteriore dispositivo di sicurezza. Riportare l'impugnatura di apertura/chiusura in posizione orizzontale e attendere che l'indicatore di pressione (**D**) si sia abbassato.

- Se l'interno della pentola in acciaio inox presenta iridescenze o macchie bianche di calcare, pulirla con dell'aceto di vino bianco o un detergente specifico per acciaio inox.

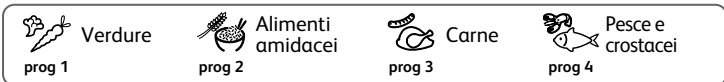
- Se qualsiasi parte di Clipso®+Chef è danneggiata o incrinata, non tentare di aprirla se è chiusa. Attendere che si raffreddi completamente prima di spostarla, non usarla e portarla presso un centro di assistenza autorizzato Tefal per la riparazione.
- Non intervenire sui dispositivi di sicurezza in modo diverso da quello descritto nelle istruzioni per la pulizia e la manutenzione.
- Usare esclusivamente parti di ricambio Tefal compatibili con il modello della propria pentola a pressione.
- Non conservare alimenti all'interno di Clipso®+Chef.
- Pulire e risciacquare Clipso®+Chef immediatamente dopo l'uso.
- Il modulo di controllo, la guarnizione (**H**) e il timer (**C**) non sono lavabili in lavastoviglie.
- Non risciacquare il timer (**C**) sotto l'acqua corrente.
- Non usare candeggina o prodotti a base di cloro per evitare di danneggiare l'acciaio inox.
- Non lasciare il coperchio immerso nell'acqua.
- Sostituire la guarnizione ogni anno o immediatamente se è danneggiata o incrinata.
- Clipso®+Chef deve essere ispezionata da un centro di assistenza autorizzato Tefal dopo 10 anni di utilizzo.
- Prima di riporre Clipso®+Chef, posizionare il coperchio capovolto sulla pentola per evitare l'usura prematura della guarnizione del coperchio.

CONSERVARE QUESTE ISTRUZIONI**DESCRIZIONE**

- | | |
|---------------------------------------|---|
| A. Foro di uscita del vapore | I. Cestello vapore + treppiede |
| B. Sistema di ventilazione automatica | J. Pentola |
| C. Timer | K. Guarnizione del foro di uscita del vapore |
| D. Indicatore di pressione | L. Valvola di funzionamento |
| E. Impugnatura di apertura/chiusura | M. Valvola di sicurezza |
| F. Selettore del programma di cottura | N. Perno di fissaggio del modulo di controllo |
| G. Disco di rivestimento | O. Fermagli |
| H. Guarnizione | |

Clipso®+Chef non è una pentola a pressione tradizionale. Tefal ha progettato un apparecchio che preserva le qualità nutrizionali degli alimenti.

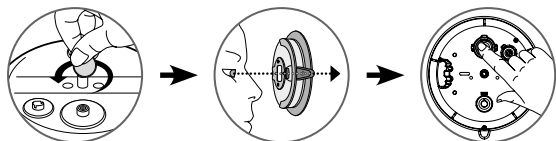
Questo modello è dotato di diversi programmi di cottura.



Durante la cottura simultanea di alimenti di tipo diverso, si raccomanda di selezionare il programma adatto all'alimento più delicato.

Controlli obbligatori prima di ogni utilizzo

Foro di uscita del vapore: portare il selettore in corrispondenza del Programma 1 e rimuovere il modulo.



• Pulire il modulo con acqua e assicurarsi che il foro di uscita del vapore (A) non sia ostruito. In caso contrario, risciacquarlo sotto l'acqua corrente. Verificare che la valvola di funzionamento (L) si muova liberamente.

Valvola di sicurezza



• Verificare che la parte centrale della valvola di sicurezza (M) si muova liberamente premendola con un oggetto non affilato.

Apertura

Durante l'apertura e la chiusura, il modulo di controllo deve essere posizionato sul coperchio.

- Verificare che il selettore del programma di cottura sia in posizione (Fig. 8) e che l'indicatore di pressione sia abbassato.
- Portare l'impugnatura di apertura/chiusura dalla posizione orizzontale alla posizione verticale: i fermagli (O) si separeranno (Fig. 1).
- Sollevare il coperchio.

Chiusura

- Posizionare il coperchio in verticale sulla pentola, assicurandosi che sia posizionato correttamente.
- Portare l'impugnatura del coperchio dalla posizione verticale alla posizione orizzontale: i fermagli (O) si chiuderanno (Fig. 2).
- Applicare una leggera pressione alla fine per attivare il meccanismo di bloccaggio.
- È normale che il coperchio ruoti liberamente sulla pentola quando è in posizione di chiusura.

I fermagli devono essere a contatto con il bordo del coperchio. Se il coperchio non si chiude, procedere come descritto di seguito.

- Verificare che l'impugnatura di apertura/chiusura sia in posizione verticale.
- Verificare che la guarnizione sia posizionata correttamente (Fig. 14 e 15). L'indicazione "face côté couvercle" deve essere rivolta verso il coperchio.

PRIMO UTILIZZO

Per familiarizzare con il funzionamento di Clipso®+Chef ed eliminare eventuali residui di fabbricazione (polvere), si raccomanda di effettuare la prima cottura con sola acqua (senza alimenti).

Orientare Clipso®+Chef in modo tale che il selettore sia rivolto verso di sé.

- Riempire la pentola per i 2/3 (indicatore MAX 2) con acqua.
- Posizionare il cestello vapore all'interno della pentola.
- Chiudere Clipso®+Chef.
- Portare il selettore del programma (F) in posizione "prog 4".
- Impostare il timer su 20 minuti.
- Posizionare Clipso®+Chef su una fonte di calore e regolarla alla massima potenza.
- Al primo segnale acustico, ridurre la potenza della fonte di calore. Inizierà la fase di cottura.
- Al secondo segnale acustico, la cottura è terminata.
- Portare il selettore in posizione (Fig. 8).
- Verificare che l'indicatore di pressione (D) si sia abbassato e aprire il coperchio.

Non forzare l'apertura del coperchio; assicurarsi che l'indicatore di pressione si sia abbassato.

- Pulire il cestello e la pentola con del detergente per stoviglie e una spugna.

Prima della cottura



Orientare Clipso®+Chef in modo tale che il selettore sia rivolto verso di sé.

- Prima di ogni utilizzo, verificare che il modulo di controllo sia fissato correttamente (usare una moneta). Verificare che il foro di uscita del vapore (A) non sia ostruito. In caso contrario, risciacquarlo sotto l'acqua corrente. Verificare che la valvola di funzionamento (L) si muova liberamente.
- Verificare che la parte centrale della valvola di sicurezza (M) si muova liberamente premendola con un oggetto non affilato.

Come per tutti gli apparecchi di cottura, supervisionare Clipso®+Chef quando è in uso in presenza di bambini.

- Determinare la quantità di acqua necessaria per la cottura (consultare le sezioni "Riempimento massimo" e "Riempimento minimo").
- Aggiungere gli ingredienti e il liquido.
- Chiudere Clipso®+Chef.
- Portare il selettore del programma di cottura nella posizione desiderata (Fig. 9).
- Impostare il tempo di cottura con il timer (Fig. 10).
- Assicurarsi che Clipso®+Chef sia chiusa correttamente prima dell'uso (Fig. 2).
- Posizionare Clipso®+Chef su una fonte di calore e regolarla alla massima potenza.

Riempimento minimo

Per la cottura diretta nella pentola

- Aggiungere almeno 250 ml di liquido (Fig. 3).

Per la cottura a vapore

- Versare 750 ml di acqua sul fondo della pentola.
- Posizionare il cestello vapore sul fondo della pentola (Fig. 5).

Se Clipso®+Chef è stata riscaldata senza liquido

- Portare Clipso®+Chef presso un centro di assistenza autorizzato Tefal affinché venga ispezionata.

Riempimento massimo

Gli alimenti all'interno del cestello vapore non devono entrare a contatto con il coperchio di Clipso®+Chef e non devono superare i 2/3 della capacità della pentola (indicatore MAX 2).

- Non riempire Clipso®+Chef oltre i 2/3 della capacità della pentola (indicatore MAX 2) (Fig. 4).

Eccezioni per alcuni alimenti

- Per gli alimenti spessi che aumentano di volume e/o producono schiuma durante la cottura (come riso, legumi, verdura essiccata, composte, zucca, zucchine, carote, patate e filetti di pesce), non riempire la pentola oltre 1/3 della sua capacità (indicatore MAX 1) (Fig. 6).

Durante la cottura

- Quando il vapore fuoriesce in modo continuo dal foro di uscita del vapore e produce un fischio regolare, verrà emesso un segnale acustico e il conto alla rovescia del tempo di cottura inizierà automaticamente. Ridurre la potenza della fonte di calore.
- Assicurarsi che il vapore emetta un fischio regolare durante la cottura. Se non fuoriesce abbastanza vapore, aumentare leggermente la potenza della fonte di calore; in caso contrario, ridurla.



Il vapore che fuoriesce dalla valvola di funzionamento è molto caldo.

- È possibile modificare il tempo di cottura in qualsiasi momento premendo il pulsante + o -.
- È possibile interrompere il timer in qualsiasi momento premendo i 2 pulsanti simultaneamente.

Al termine della cottura

- Al termine del processo di cottura, il timer emetterà un secondo segnale acustico, a indicare che la cottura è terminata.
- Spegnerne la fonte di calore.

Per rilasciare la pressione sono disponibili le 2 modalità descritte di seguito.

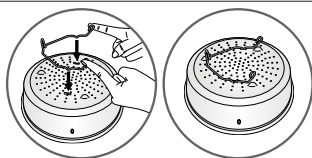
- Decompressione graduale: portare il selettore del programma (F) in corrispondenza del simbolo  (Fig. 8).
- Decompressione rapida: riempire il lavello con acqua fredda e immergervi Clipso®+Chef fino ai manici.
- Verificare che l'indicatore di pressione (D) si sia abbassato.
- Portare il selettore del programma (F) in corrispondenza del simbolo .
- Portare l'impugnatura di apertura/chiusura in posizione verticale per aprire il coperchio (Fig. 1).

Non forzare l'apertura del coperchio; assicurarsi che l'indicatore di pressione sia abbassato.

- Rimuovere il timer, lavare Clipso®+Chef e asciugarla.

Cottura a vapore

- Versare 750 ml di acqua nella pentola.
- Posizionare il cestello vapore sul fondo della pentola (Fig. 5).
- Il livello dell'acqua non deve superare il fondo del cestello.



Installazione e rimozione del modulo di controllo

- Il modulo di controllo è stato progettato per facilitare la pulizia di Clipso®+Chef.

Rimozione del modulo dal coperchio

- Capovolgere il coperchio.
- Svitare il dado di fissaggio del modulo con una moneta tenendo il modulo con l'altra mano.
- Capovolgere il coperchio e rimuovere il modulo.

Installazione del modulo sul coperchio

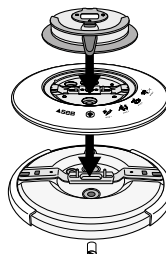
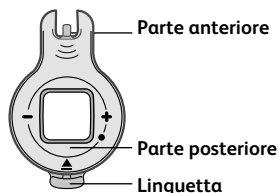
- Posizionare il disco di rivestimento sul coperchio.
- Posizionare il modulo, con l'arco rivolto verso il basso, sul coperchio.
- Capovolgere il coperchio tenendo il modulo sul coperchio e serrare il dado di fissaggio con una moneta.

Il modulo di controllo può essere installato in una sola direzione.

- Non usare Clipso®+Chef senza il disco di rivestimento.

Installazione e rimozione del timer

- Per installare il timer (C), inserire per prima la parte anteriore, quindi fissare la parte posteriore (Fig. 7).
- Per rimuovere il timer (C), premere la linguetta e sollevarlo.



PULIZIA E MANUTENZIONE

Non conservare alimenti all'interno di Clipso®+Chef.

- Per il corretto funzionamento della pentola a pressione, effettuare le operazioni di pulizia e manutenzione descritte di seguito dopo ogni utilizzo.
- Dopo ogni utilizzo, pulire Clipso®+Chef con acqua e del detergente per stoviglie. Procedere nello stesso modo per il cestello.
- Non usare candeggina o prodotti a base di cloro per evitare di danneggiare l'acciaio inox.

Pulizia della pentola

Interno della pentola

- Pulire la superficie interna con del detergente per stoviglie e una spugna abrasiva.
- Se l'interno della pentola in acciaio inox presenta iridescenze o macchie bianche (depositi minerali), pulirla con dell'aceto di vino bianco.
- La pentola può essere lavata in lavastoviglie.

Esterno della pentola

- Pulire la superficie esterna con del detergente per stoviglie e una spugna.

Pulizia del coperchio

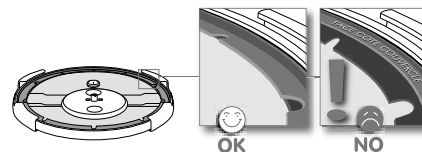
Non lavare il timer sotto l'acqua corrente o in lavastoviglie.

- Rimuovere il timer.
- Dopo aver rimosso il timer, la guarnizione e il modulo, il coperchio può essere lavato in lavastoviglie.
- Se la base del sistema di ventilazione automatica (B) è stato rimosso accidentalmente, riposizionarlo premendolo e ruotandolo simultaneamente.

Pulizia della guarnizione del coperchio

Non lavare la guarnizione in lavastoviglie.

- Dopo ogni utilizzo, pulire la guarnizione (H) e il suo alloggiamento.
- Pulire la guarnizione con del detergente per stoviglie e una spugna.
- Per riposizionare la guarnizione, assicurarsi che l'indicazione "face côté couvercle" sia rivolta verso il coperchio (Fig. 14 e 15).



Pulizia del modulo di controllo, delle valvole e del disco di rivestimento

- Rimuovere il modulo di controllo dal coperchio come indicato alla sezione "Installazione e rimozione del modulo di controllo". Lavare il modulo sotto l'acqua corrente.

Non aprire il modulo di controllo.

- Verificare visivamente che il foro di uscita del vapore (A) non sia ostruito (Fig. 16). In caso contrario, risciacquarlo sotto l'acqua corrente.
- Verificare che la valvola di funzionamento (L) all'interno del coperchio si muova liberamente portando il selettore del programma in corrispondenza di "prog 1" e premerla con un dito (Fig. 17). Questa valvola può essere lavata sotto l'acqua corrente.
- Verificare inoltre che la valvola di sicurezza (M) funzioni correttamente premendo la parte centrale con un oggetto non appuntito: deve muoversi liberamente (Fig. 18). Lavare la valvola sotto l'acqua corrente.

Non usare oggetti affilati o appuntiti per effettuare questa operazione.

- Verificare che la guarnizione del modulo (K) sia fissata correttamente. Se la guarnizione è assente o danneggiata, potrebbero verificarsi perdite sotto il modulo quando Clipso®+Chef è in funzione. La forma della guarnizione la rende facile da rimuovere e sostituire. Se necessario, questa parte può essere richiesta presso i centri di assistenza autorizzati Tefal.
- Verificare che l'indicatore di pressione (D) sia pulito; è possibile lavarlo sotto l'acqua corrente.

Pulizia del timer

Non lavare il timer in lavastoviglie.

- Usare un panno asciutto e pulito.
- Non usare solventi.
- Non immergere il timer nell'acqua.

Sostituzione della batteria del timer

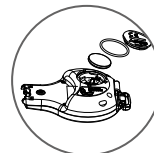
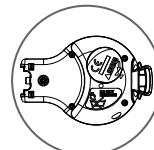
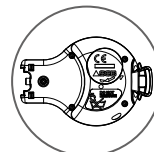
- La durata della batteria dipende dalla frequenza di utilizzo del timer. Quando il display è fucio o non si illumina, la batteria deve essere sostituita.
- Per contribuire alla protezione dell'ambiente, smaltire la batteria correttamente. Non gettarla insieme ai rifiuti domestici ma portarla presso un apposito centro di raccolta. Il timer è alimentato da una batteria a bottone al litio di manganese. È conforme ai regolamenti europei.
- La batteria del timer (CR2032) può essere sostituita dall'utente o da un centro di assistenza.
- Per rimuovere la batteria dal timer (Fig. 11), aprire il coperchio della batteria ruotandolo in senso antiorario con una moneta, in modo tale che il semicerchio ► sul coperchio sia allineato con il semicerchio ► sul timer (come illustrato nella figura a fianco).
- Sostituire la batteria.
- Riposizionare la guarnizione nel suo alloggiamento.
- Per riposizionare il coperchio della batteria, allineare il semicerchio sul coperchio ► con il semicerchio ► sul timer. Ruotare delicatamente il coperchio in senso orario, applicando una leggera pressione per allineare il semicerchio ● sul coperchio con il cerchio intero ► sul timer (come illustrato nella figura a fianco).
- Chiudere il coperchio della batteria delicatamente; non forzarlo oltre il punto di bloccaggio (Fig. 11).

Raccomandazioni

- Non forzare il coperchio della batteria durante la chiusura.
- In caso di smarrimento del timer, è possibile acquistarne un altro presso un centro di assistenza autorizzato Tefal.

Conservazione di Clipso®+Chef

- Capovolgere il coperchio e posizionarlo sulla pentola.




DISPOSITIVI DI SICUREZZA

Clipso®+Chef è dotata di diversi dispositivi di sicurezza, descritti di seguito.

Sicurezza durante la chiusura

- Se il coperchio non è chiuso correttamente, non sarà possibile selezionare il programma di cottura e Clipso®+Chef non entrerà in pressione.

Sicurezza durante l'apertura

- Quando Clipso®+Chef è in pressione, l'impugnatura di apertura/chiusura sarà bloccata dal meccanismo di sicurezza dell'indicatore di pressione.
- In tal caso, non forzare l'apertura ma portare il selettore in posizione  e attendere che l'indicatore di pressione (D) si abbassi prima di aprire Clipso®+Chef.

Sicurezza contro la sovrappressione

- Clipso®+Chef è dotata di due dispositivi di sicurezza contro la sovrappressione.
 - Primo dispositivo: la valvola di sicurezza (M) rilascia la pressione e il vapore fuoriesce sotto il modulo di controllo (Fig. 19).
 - Secondo dispositivo: la guarnizione (H) permette la fuoriuscita del vapore tra il coperchio e la pentola (Fig. 20).
- In caso di attivazione di uno dei dispositivi contro la sovrappressione, procedere come descritto di seguito.
 - Spegnerne la fonte di calore.
 - Lasciare che Clipso®+Chef si raffreddi completamente.
 - Aprirla.
 - Ispezionare e pulire la valvola di funzionamento (L), il foro di uscita del vapore (A), la valvola di sicurezza (B) e la guarnizione (H).

CARATTERISTICHE

Fonti di calore compatibili



Non riscaldare la pentola quando è vuota per evitare di danneggiarla.

- Per le piastre elettriche o a induzione, il diametro della piastra deve essere pari o inferiore a quello della base di Clipso®+Chef.
- Per le piastre in vetroceramica, assicurarsi che il fondo della pentola sia pulito.
- Per i fornelli a gas, la fiamma non deve superare il diametro della pentola.
- Per tutti i tipi di fonte di calore, assicurarsi che Clipso®+Chef sia centrata.

Diametro della base di Clipso®+Chef

Capacità	Capacità totale*	Ø pentola	Ø base	Codice	Materiale di pentola e coperchio
4,5 L	5,3 L	22 cm	18 cm	P45506	Acciaio 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	

*Capacità totale = capacità del prodotto coperchio incluso.

IT

Informazioni normative

- Pressione massima di funzionamento: 85 kPa
- Pressione massima di sicurezza: 120 kPa

Accessori Tefal

- Di seguito sono elencati gli accessori per Clipso®+Chef disponibili in commercio.

Accessorio	Codice
Guarnizione 4,5 L / 6 L	X1010004
Guarnizione 8 L / 10 L	X1010003

- Per la sostituzione di altri componenti o per qualsiasi riparazione, rivolgersi a un centro di assistenza autorizzato Tefal.
- Usare esclusivamente parti di ricambio Tefal compatibili con il modello della propria pentola a pressione.
- Nota: solo il timer nero è compatibile con Clipso®+Chef.

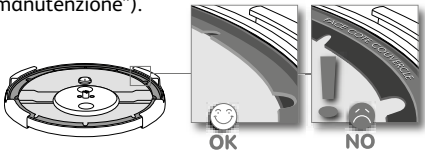
GARANZIA



- Se usata come descritto nelle istruzioni, la pentola Clipso®+Chef di Tefal è garantita per 10 anni contro:
 - Eventuali difetti della struttura metallica della pentola.
 - Eventuale usura prematura del metallo della base.
 - Tutti gli altri componenti di Clipso®+Chef sono garantiti contro eventuali difetti di fabbricazione e materiali per il periodo di garanzia definito dalla normativa in vigore nel Paese di acquisto e a partire dalla data di acquisto.
 - Tale garanzia contrattuale è valida su presentazione dello scontrino o della ricevuta recanti la data di acquisto.
- La garanzia non copre:
- Danni causati dal mancato rispetto delle precauzioni o da utilizzi impropri, in particolare:
 - Urti, cadute, cottura in forno, ecc.
 - Lavaggio in lavastoviglie del coperchio e della valvola di funzionamento.
 - Solo i centri di assistenza autorizzati Tefal possono applicare la garanzia.
 - Contattare telefonicamente il servizio clienti Tefal per conoscere l'indirizzo del centro di assistenza Tefal più vicino.

MARCATURE NORMATIVE

Marcatura	Posizione
Identificazione del costruttore o marchio commerciale	Disco di rivestimento
Anno e lotto di fabbricazione, identificazione dell'apparecchio/codice del modello	Bordo superiore dei fermagli, visibili quando il coperchio è in posizione aperta
Pressione di funzionamento, pressione massima di sicurezza	Parte inferiore del modulo di controllo dopo averlo rimosso dal coperchio
Capacità	Fondo esterno della pentola

RISOLUZIONE DEI PROBLEMI

Problemi	Suggerimenti
Il coperchio non si chiude	<p>Verificare che l'impugnatura di apertura/chiusura sia in posizione verticale.</p> <p>Verificare che la guarnizione sia orientata correttamente (consultare la sezione "Pulizia e manutenzione").</p> 
Clipso®+Chef pressione è stata portata in pressione senza liquido al suo interno	Portare Clipso®+Chef presso un centro di assistenza autorizzato Tefal affinché venga ispezionata.
L'indicatore di pressione non si è sollevato, e durante la cottura non si verificano fuoriuscite dalla valvola	<p>Effettuare le seguenti verifiche.</p> <ul style="list-style-type: none"> - Verificare che il selettore del programma di cottura sia posizionato in corrispondenza di uno dei programmi di cottura. - Verificare che Clipso®+Chef sia chiusa correttamente.
L'indicatore di sicurezza si è sollevato, ma durante la cottura non si verificano fuoriuscite dalla valvola	<p>Nei primi minuti si tratta di un fenomeno normale.</p> <p>Se il problema persiste, selezionare il programma ☼. Attendere che l'indicatore di pressione si abbassi, quindi portare l'impugnatura di apertura/chiusura in posizione verticale.</p> <p>Pulire la valvola di funzionamento e il foro di uscita del vapore sotto l'acqua corrente.</p>
Fuoriuscite di vapore intorno al coperchio	<p>Verificare che il coperchio sia chiuso correttamente.</p> <p>Verificare che la guarnizione del coperchio sia posizionata correttamente.</p> <p>Verificare che la guarnizione sia in buono stato. In caso contrario, sostituirla.</p> <p>Verificare che il coperchio, la guarnizione e il suo alloggiamento nel coperchio siano puliti.</p> <p>Verificare che il bordo della pentola sia in buone condizioni.</p>

Problemi	Suggerimenti
Fuoriuscite di vapore intorno al coperchio accompagnate da un suono acuto.	Verificare che la guarnizione non sia schiacciata tra la pentola e il coperchio.
Il coperchio non si apre.	Verificare che il selettore sia in posizione  . Verificare che l'indicatore di pressione si sia abbassato. In caso contrario, rilasciare la pressione. Non interferire con il funzionamento dell'indicatore di pressione.
Gli alimenti sono poco cotti o troppo cotti.	Verificare che il tempo di cottura sia corretto. Verificare che la potenza della fonte di calore sia corretta. Verificare che il selettore del programma di cottura sia posizionato correttamente. Verificare che la quantità di liquido sia corretta.
Gli alimenti si sono bruciati all'interno di Clipso®+Chef.	Lasciare a mollo la pentola prima di lavarla. Non usare candeggina o prodotti a base di cloro.
Uno dei dispositivi di sicurezza si è attivato.	Spegnere la fonte di calore. Attendere che Clipso®+Chef si raffreddi senza spostarla. Portare il selettore del programma di cottura in posizione  . Attendere che l'indicatore di sicurezza si sia abbassato, quindi aprirla. Ispezionare e pulire la valvola di funzionamento, il foro di uscita del vapore, la valvola di sicurezza e la guarnizione. Se il problema persiste, contattare un centro di assistenza autorizzato Tefal.

Smaltimento degli apparecchi elettrici o elettronici



Protezione ambientale

- ① Questo apparecchio contiene materiali riutilizzabili o riciclabili.
- ② Portarlo presso un apposito punto di raccolta o un centro di assistenza autorizzato.

TABELLE DI COTTURA

VERDURE




















PROG. 1



PROG. 2



La seguente tabella indica, in base al tipo di verdura, se l'alimento può essere cotto nel cestello vapore (sopra il livello dell'acqua) o direttamente nella pentola (senza cestello). Per le verdure surgelate disponibili in commercio, i tempi di cottura sono identici a quelli delle verdure fresche perché le verdure sono state sbollentate preliminarmente. Aggiungere qualche minuto di cottura per le verdure congelate in casa. Le verdure non devono entrare a contatto con l'acqua durante l'uso del cestello (750 ml) e non devono superare i 2/3 della capacità della pentola (indicatore MAX 2). Quando il cestello non è in uso, la quantità totale di verdure e acqua non deve superare i 2/3 della capacità della pentola (indicatore MAX 2). I tempi di cottura sono forniti a solo scopo di riferimento. Il tempo di cottura può essere regolato in base al tipo di alimento, la varietà e il grado di cottura desiderato (morbido o al dente).

Verdure	Dettagli e preparazione	Cottura a vapore o lessatura	Tempo di cottura
Asparagi	Asparago bianco o viola (intero)	Nella pentola	 5-7 min
Barbabietole	Piccole e intere, oppure grandi tagliate a metà	Nel cestello	 30-40 min
Bietole	A pezzi da 2 cm	Nel cestello	 4-6 min
Broccoli	Infiorescenze	Nel cestello	 6-8 min
Broccolo romanesco	Infiorescenze	Nel cestello	 4-5 min
Carciofi verdi	Interi, di media grandezza (tipo "bretone")	Nella pentola	 15-20 min
Carciofi violetti	Interi, piccoli	Nel cestello	 12-15 min
Carote	A rondelle (spesse 0,5 cm circa)	Nel cestello	 7-8 min
Cavoletti di Bruxelles	Interi	Nel cestello	 6-8 min
Cavolfiore	Infiorescenze	Nel cestello	 4-5 min
Cavolo verde	Foglie	Nella pentola	 6-8 min
Fagiolini	Fini	Nel cestello	 6-7 min
Finocchi	A fette sottili (spesse 0,5 cm circa)	Nel cestello	 9-11 min
Indivia	Intera, oppure grande tagliata a metà	Nel cestello	 14-16 min
Cavolo riccio	A fette spesse	Nella pentola	 8-10 min
Melanzane	Con buccia, a fette (spesse 0,5 cm circa)	Nel cestello	 10-12 min
Pannocchie	Intere	Nel cestello	 7-9 min
Pastinaca	A cubetti da 2-3 cm	Nel cestello	 7-9 min
Patate	Media grandezza, tagliate a metà	Nel cestello	 15-19 min
Patate dolci	A cubetti da 3 cm	Nel cestello	 8-9 min
Peperoni	Tagliati a metà o a pezzi	Nel cestello	 6-8 min
Piselli	Sgranati	Nel cestello	 3-4 min
Porro (parte bianca)	Interi	Nel cestello	 7-10 min
Rapa	A cubetti da 2 cm	Nel cestello	 7-9 min
Sedano rapa	A fette sottili (spesse 0,5 cm circa)	Nel cestello	 6-8 min
Spinaci	Foglie	Nel cestello	 3-4 min
Zucca rotonda	A pezzi da 3-5 cm	Nel cestello	 6-8 min
Zucca violina	A pezzi da 3-5 cm	Nel cestello	 12-16 min
Zucchine	A fette (spesse 0,5 cm circa)	Nel cestello	8-10 min

LEGUMI**PROG. 2**

Il volume totale di legumi e acqua non deve superare 1/3 della capacità della pentola (indicatore MAX 1).

Alimento	2 porzioni		4 porzioni		Tempo di cottura
	Quantità di acqua	Quantità di alimento	Quantità di acqua	Quantità di alimento	
Ceci*	64 cl	120 g	1,3 L	240 g	25 min (al dente) 35 min (morbidi)
Lenticchie	75 cl	120 g	100 cl	240 g	12-15 min
Quinoa	32 cl	125 g	64 cl	250 g	8 min
Riso bianco	40 cl	130 g	50 cl	260 g	10 min

* Prima della cottura, lasciarli immersi in una ciotola piena d'acqua per una notte.

CARNE**PROG. 3**

Aggiungere almeno 250 ml di liquido nella pentola.

Alimento	Dettagli e preparazione	Cottura a vapore o lessatura	Tempo di cottura
Arrosto di maiale	800 g (8-10 cm di diametro)	Nella pentola	45-50 min
Arrosto di vitello	800 g (8-10 cm di diametro)	Nella pentola	30-40 min
Filetto di maiale	1 pezzo da 350 g	Nella pentola	25-30 min
Filetto di manzo	500 g (8-11 cm di diametro)	Nella pentola	20-30 min
Filetto di vitello	1 pezzo da 700 g	Nella pentola	18-22 min
Pollo	Intero	Nella pentola	40-45 min
Pollo	Cosce	Nella pentola	25-30 min
Stinco di agnello	1 pezzo (400 g)	Nella pentola	20-25 min

PESCE**PROG. 4**

Durante la cottura di filetti di pesce porzionati, avvolgerli in un foglio di carta da forno per evitare la formazione di schiuma.

Alimento	Dettagli e preparazione	Cottura a vapore o lessatura	Tempo di cottura
Pesce bianco (nasello, merluzzo)	Filetti o pezzi (120 g)	Nel cestello	5-6 min
Salmone fresco	Filetti o pezzi (120 g)	Nel cestello	4-5 min
Tonno	Fette sottili (120 g)	Nella pentola	5-6 min

BELANGRIJKE VOORZORGSMAATREGELEN

**Voordat u de Clipso®+Chef gebruikt, neem de tijd om alle instructies te lezen en raadpleeg altijd de 'Gebruikershandleiding'.
Schade kan het gevolg zijn van verkeerd gebruik.**

Voor uw veiligheid gelden voor dit apparaat de volgende regelgevende normen:

- Richtlijn voor drukapparatuur
- Materialen voor contact met voedsel
- Milieu

VERPLICHTE CONTROLES VOOR ELK GEBRUIK	<p>CONTROLEER</p> <ul style="list-style-type: none"> • Of de stoomuitlaat niet verstopt is - Afb. 16. • Of het middelste gedeelte van het veiligheids gedeelte kan bewegen door • Of stevig met een stomp voorwerp op te drukken - Afb. 18. • Of de afdichting van het deksel juist in het deksel is aangebracht - Afb. 14 en 15. • Of de handgrepen van de pan juist zijn bevestigd. Indien nodig, maak ze vast.
RESPECTEER ALTIJD DE VOLGENDE VULHOEFVEELHEDEN	<ul style="list-style-type: none"> • Gebruik de Clipso®+Chef nooit zonder vloeistof, het apparaat zal ernstig worden beschadigd. Zorg dat er tijdens het kookproces altijd voldoende vloeistof in het apparaat zit. • Minimum 250 ml - Afb. 3. • Maximum 2/3 van de hoogte van de pan, MAX 2-lijn - Afb. 4. • De ingrediënten in de stoommand mogen tijdens het stoomkoken niet in contact komen met het water en mogen de MAX 2-lijn op de pan niet overschrijden. • Voor levensmiddelen die tijdens het koken uitzetten en/of schuimen, zoals rijst, peulvruchten, gedroogde bonen, gestoofd fruit, pompoen, courgettes, wortelen, aardappelen, visfilets, etc., is de maximale vulhoeveelheid 1/3 (MAX 1-lijn) - Afb. 6.

VOOR EN TIJDENS HET KOKEN

- Houd kinderen uit de buurt wanneer de Clipso®+Chef in gebruik is.
- De stoom is zeer heet wanneer die uit het bedrijfsventiel komt. Let op voor de stoomstraal.
- De Clipso®+Chef kookt onder druk. Een verkeerd gebruik kan leiden tot brandwonden. Zorg ervoor dat de Clipso®+Chef juist gesloten is voordat u deze in gebruik neemt. (Zie de sectie 'Sluiten').
- Zorg ervoor dat het ventiel tijdens het kookproces altijd 'fluistert'. Als er onvoldoende stoom vrijkomt, laat dan de druk ontsnappen en controleer of er voldoende vloeistof is en of de stoomuitlaat niet verstopt is. Als de stoom nog steeds niet vrijkomt na deze controles, verhoog dan lichtjes het vuur.
- Kook geen voedsel dat de kanalen van de veiligheidsvoorzieningen kan verstoppen:
 - veenbessen
 - havermost
 - rabarber
 - parelgort, spelt, gierst
 - noedels, macaroni, spaghetti
 - krenten
- Voor het bereiden van grote stukken vlees en voedsel met een oppervlakkige huid (volledige worsten, tong, gevogelte, etc.), raden wij u aan om voor het koken in de huid te prikken met een mes of vork. Tijdens het koken kunnen ze kokende vloeistof vasthouden en spetters veroorzaken. Dit komt doordat kokende vloeistof tijdens het kookproces binnenin kan worden vastgehouden, waardoor er spetters ontstaan
- Bereid nooit een recept op basis van dierlijke melk met behulp van de Clipso®+Chef.
- Gebruik nooit grof zout in de Clipso®+Chef, gebruik alleen fijn zout aan het einde van het kookproces. Dit voorkomt het vormen van 'putjes' die de bodem van de Clipso®+Chef kunnen beschadigen.
- Gebruik de Clipso®+Chef niet voor onder druk frituren met olie.
- Laat de Clipso®+Chef niet zonder toezicht achter wanneer olie of vet wordt verwarmd. Het blijven verhitten van olie, die rook produceert, kan het product beschadigen en de temperatuur ervan voldoende verhogen om vlam te vatten.
- Gebruik de Clipso®+Chef alleen voor het beoogde doeleinde.
- Gebruik de Clipso®+Chef niet in een hete oven.
- Leg nooit een vel aluminiumfolie, dat niet is vastgemaakt op een bakvorm, in de Clipso®+Chef.
- Doe nooit plastic-folie in de Clipso®+Chef.
- Alcoholdampen zijn brandbaar. Breng ze ongeveer 2 minuten aan de kook voordat u het deksel op het apparaat aanbrengt. Houd uw apparaat in het oog wanneer u recepten bereidt die alcohol bevatten.
- Gebruik geschikte warmtebronnen, zoals aangegeven in de gebruiksaanwijzing.

- Als de drukindicator (**D**) niet naar beneden gaat, plaats de Clipso®+Chef in koud water.
- Hinder de drukindicator niet.
- Voor levensmiddelen die uitzetten en/of opschuimen tijdens het koken, zoals rijst, peulvruchten, gedroogde bonen, gestoofd fruit, pompoen, courgettes, wortelen, aardappelen, visfilets, etc. Laat de Clipso®+Chef enkele minuten afkoelen en koel deze vervolgens af in koud water. Schud de Clipso®+Chef altijd lichtjes voordat u deze opent en nadat u hebt gecontroleerd dat de drukindicator volledig omlaag staat om eventuele opspattende stoombellen die u kunnen verbranden te vermijden. Deze handeling is vooral belangrijk wanneer de stoom snel vrijkomt of na afkoeling van het apparaat in koud water.
- Wees zo voorzichtig mogelijk tijdens het verplaatsen van de Clipso®+Chef wanneer deze onder druk staat. Raak geen hete oppervlakken aan. Gebruik handschoenen, indien nodig. Gebruik beide handgrepen van de pan.
- Open de Clipso®+Chef nooit door kracht uit te oefenen. Zorg ervoor dat de interne druk afgenomen is. De drukindicator (**D**) moet zich in de onderste positie bevinden. (Zie de sectie "Veiligheid").
- Als u de handgreep openen/sluiten (**E**) naar de verticale positie hebt gekanteld terwijl de Clipso®+Chef nog onder druk staat, kunt u deze niet openen.

Aanbevelingen:

- Deze functie is een aanvullend veiligheidsmechanisme. Zet de handgreep openen/sluiten terug naar de horizontale positie en wacht totdat de drukindicator (**D**) in de onderste positie staat.
- Als de binnenkant van uw roestvrijstalen pan iriserende markeringen of witte vlekken (kalkaanslag) heeft, maak deze dan schoon met witte azijn of een reinigingsmiddel speciaal voor roestvrij staal.

- Als u merkt dat er een onderdeel van uw Clipso®+Chef stuk of gebarsten is, probeer deze dan in geen geval te openen wanneer de Clipso®+Chef dicht is. Wacht totdat het apparaat volledig is afgekoeld voordat u het verplaatst, gebruik het niet langer en breng het terug naar een door Tefal goedgekeurd servicecentrum voor reparatie.
- Maak zelf geen aanpassingen aan de veiligheidssystemen, buiten de schoonmaak- en onderhoudsinstructies om.
- Gebruik alleen originele Tefal-onderdelen die met uw model overeenstemmen.
- Laat geen voedsel in de Clipso®+Chef achter.
- Maak de Clipso®+Chef direct na gebruik schoon en spoel deze af.
- Stop de bedieningsmodule, afdichtingsring (**H**) of timer (**C**) nooit in de vaatwasser.
- Reinig de timer (**C**) nooit onder stromend water.
- Gebruik nooit bleekmiddelen of producten op basis van chloor om de kwaliteit van het roestvrij staal niet aan te tasten.
- Laat het deksel niet in water weken.
- Vervang de afdichtingsring eenmaal per jaar of onmiddellijk zodra er tekenen van scheuren zijn.
- De Clipso®+Chef moet na een gebruik van 10 jaar door een door een geautoriseerd servicecentrum van Tefal worden gecontroleerd.
- De Clipso®+Chef opbergen: Draai het deksel van de pan om om vroegtijdige slijtage van de afdichtingsring van het deksel te voorkomen.

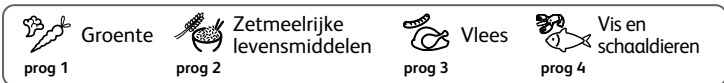
BEWAAR DEZE GEBRUIKSAANWIJZING

BESCHRIJVING

- | | |
|-----------------------------------|-------------------------------------|
| A. Stoomuitlaat | I. Stoommand + onderzetter |
| B. Automatisch luchtafvoersysteem | J. Pan |
| C. Timer | K. Afdichtingsring van stoomuitlaat |
| D. Drukindicator | L. Bedrijfsventiel |
| E. Handgreep openen/sluiten | M. Veiligheidsventiel |
| F. Kookprogrammakieler | N. Montagepen voor bedieningsmodule |
| G. Kroon | O. Kaken |
| H. Afdichtingsring | |


De Clipso®+Chef is geen traditionele snelkookpan. Tefal heeft de manier waarop de kwaliteit van het te bereiden voedsel wordt behouden geïnnoveerd.

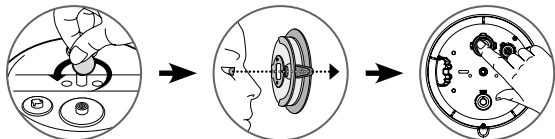
Uw model heeft verschillende kookprogramma's.



Voor het bereiden van verschillende soorten levensmiddelen wordt het aanbevolen om het programma voor het meest fragiele levensmiddel te kiezen.

Verplichte controles voor elk gebruik

Controleer de stoomuitlaat: stel de kiezer in op programma 1  en verwijder de module.



• Reinig de module in water en zorg ervoor dat het stoomafgifteventiel (A) niet geblokkeerd is. Als dit het geval is, spoel het onder de kraan schoon. Controleer of het bedrijfsventiel (L) kan worden bewogen.


Het veiligheidsventiel controleren



• Controleer of het middelste deel van het veiligheidsventiel (M) kan worden bewogen door er stevig met een stomp voorwerp op te drukken.

Openen

De module moet zich bij het openen/sluiten op de juiste plaats op het deksel bevinden.

- Controleer of de kookprogrammakiezer zich in positie  Afb. 8 bevindt en of de drukindicator omlaag staat.
- Kantel de handgreep openen/sluiten van de horizontale positie naar de verticale positie (de kaken (O) gaan uit elkaar): Afb. 1.
- Hef het deksel op.

Sluiten

- Breng het deksel aan met de handgreep verticaal op het deksel en zorg dat die zich op de juiste plaats bevindt.
- Kantel de handgreep openen/sluiten van de verticale positie naar de horizontale positie: de kaken (O) sluiten. Afb. 2.
- Oefen een lichte druk uit aan het einde van de slag om het vergrendelingsmechanisme te activeren.
- Het is normaal dat het deksel vrij op de pan kan draaien wanneer in de gesloten positie.


De kaken moet contact maken met de rand van het deksel. Als u het deksel niet kunt sluiten:

- Controleer of de handgreep openen/sluiten zich in de verticale positie bevindt.
- Controleer of de afdichtingsring juist is aangebracht Afb. 14 en 15. De woorden “face côté couvercle” moeten zich tegen het deksel bevinden.

DE EERSTE KEER GEBRUIKEN

Om met de Clipso®+Chef vertrouwd te raken en om eventuele onzuiverheden die met het productieproces (stof) verband houden te elimineren, raden wij aan om bij het eerste gebruik alleen water te koken.

Plaats de Clipso®+Chef zodat de kiezer naar u is gericht.

- Vul de pan voor 2/3 met water (MAX 2).
- Plaats de stoommand in de pan.
- Sluit de Clipso®+Chef.
- Stel de programmakiezer (F) in op “prog 4”.
- Stel de timer in op 20 minuten.
- Zet de Clipso®+Chef op een warmtebron en stel deze op de hoogste stand in.
- Na de 1ste pieptoon meldt de timer u om de warmtebron op een lagere stand te zetten. De kookfase begint.
- Wanneer de 2e pieptoon afgaat is het kookproces voltooid.
- Draai de kiezer naar de positie  Afb. 8
- Controleer of de drukindicator (D) omlaag staat en open is.

Oefen geen druk uit om het deksel te openen; zorg ervoor dat de drukindicator omlaag staat.

- Reinig het product en de mand met afwasmiddel en een spons.

Voor het kookproces



Plaats de Clipso®+Chef zodat de kiezer naar u is gericht.

- Controleer voor elk gebruik of de bedieningsmodule juist is bevestigd (met behulp van een muntstuk). Controleer of het afgifteventiel (A) niet geblokkeerd is. Als dit het geval is, spoel het onder de kraan schoon. Controleer of het bedrijfsventiel (L) kan worden bewogen.
- Controleer of het middelste deel van het veiligheidsventiel (M) kan worden bewogen door er stevig met een stomp voorwerp op te drukken.

Net zoals bij elk kooktoestel, zorg ervoor dat u altijd nauwlettend toezicht houdt wanneer u de Clipso®+Chef in de buurt van kinderen gebruikt.

- Bepaal de hoeveelheid water die u nodig hebt voor uw kookproces, zie "Minimum-en maximum vulniveau".
- Voeg uw ingrediënten en de vloeistof toe.
- Sluit uw Clipso®+Chef.
- Stel de kiezer in op de gewenste kookpositie Afb. 9.
- Stel de gewenste bereidingstijd in op de timer Afb. 10.
- Zorg ervoor dat uw Clipso®+Chef juist gesloten is voordat u deze in gebruik neemt Afb. 2.
- Zet uw Clipso®+Chef op een warmtebron en stel deze op de hoogste stand in.

Minimum vulniveau

Direct in de pan koken:

- Doe altijd minstens 250 ml vloeistof in de pan. Afb. 3.

Stomen:

- Giet 750 ml water op de bodem van de pan.
- Breng uw stoommand op de bodem van de pan aan. Afb. 5.

Als de Clipso®+Chef werd opgewarmd zonder vloeistof erin:

- Laat uw Clipso®+Chef nakijken door een geautoriseerd servicecentrum van Tefal.

Maximum vulniveau

Zorg dat het voedsel dat in de stoommand is geplaatst het deksel van de Clipso®+Chef niet aanraakt of het 2/3 vulniveau (MAX 2) niet overschrijdt.

- Vul de Clipso®+Chef nooit boven 2/3 van de hoogte van de pan (MAX 2-markering). Afb. 4.

Voor bepaalde levensmiddelen:

- Vul nooit boven 1/3 van de hoogte van de pan (MAX 1-markering) voor levensmiddelen die tijdens het koken uitzetten en/of schuimen, zoals rijst, peulvruchten, gedroogde groenten, gestoofd fruit, pompoen, courgettes, wortelen, aardappelen, visfilets, etc. - Afb. 6.

Tijdens het kookproces

- Wanneer er continu stoom uit het afgifteventiel met een normaal geluid (pschhhht) ontsnapt, start het aftellen van de bereidingstijd automatisch met een akoestisch signaal. Zet de warmtebron op een lagere stand.
- Zorg dat het ventiel tijdens het kookproces regelmatig 'fluisert'. Als er onvoldoende stoom vrijkomt, zet de warmtebron dan lichtjes hoger, of verlaag deze anders.



De stoom is zeer heet wanneer die uit het bedrijfsventiel komt.

- U kunt de bereidingstijd op elk moment wijzigen door op de + of - toets te drukken.
- U kunt de timer op elk moment stoppen door tegelijkertijd op beide knoppen te drukken.

Einde van het kookproces

- De timer maakt aan het einde van het kookproces een tweede geluidssignaal.
- Schakel de warmtebron uit.

De stoom kan op 2 manieren worden vrijgegeven:

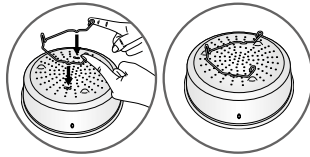
- Geleidelijke decompressie: plaats de programmakiezer (F) tegenover het pictogram  Afb. 8.
- Snelle decompressie: plaats uw Clipso®+Chef in koud water (vul een gootsteen met water en stop net boven de handgrepen).
- Controleer of de drukindicator (D) omlaag staat.
- Plaats de programmakiezer (F) tegenover het pictogram .
- Breng de handgreep openen/sluiten naar de verticale positie om het deksel te openen. Afb. 1.

Oefen geen druk uit om het deksel te openen; zorg ervoor dat de drukindicator omlaag staat.

- Verwijder de timer, maak de Clipso®+Chef schoon en veeg deze droog.

De stoommand gebruiken

- Giet 750 ml water op de bodem van de pan.
- Breng de stoommand op de bodem van de pan aan Afb. 5.
- Het water moet net vlak met de bodem van de mand zijn.



De bedieningsmodule installeren en verwijderen

- De bedieningsmodule is ontworpen om het reinigen van uw Clipso®+Chef zo eenvoudig mogelijk te maken.

De module van het deksel verwijderen:

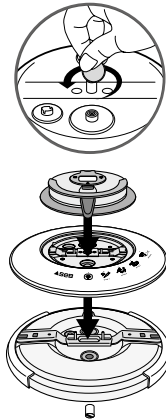
- Draai het deksel om.
- Draai de moer die de module vastzet los met behulp van een muntstuk terwijl u de module met uw andere hand vasthoudt.
- Draai het deksel om en verwijder de module.

De bedieningsmodule aan het deksel bevestigen:

- Plaats de kroon op het deksel.
- Breng de module, met de boog naar beneden gevouwen, op het deksel aan.
- Draai het geheel om terwijl u de module op het deksel houdt en de bevestigingsmoer met behulp van een muntstuk vastdraait.

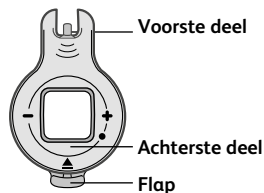
De bedieningsmodule kan slechts in één richting worden bediend.

- Gebruik de Clipso®+Chef nooit zonder de kroon



De timer installeren en verwijderen

- Om de timer (C) te installeren Afb. 7, breng eerst het voorste deel aan en klem vervolgens het achterste deel vast.
- Om de timer (C) te verwijderen, druk op de flap en breng omhoog.



REINIGING EN ONDERHOUD

Laat geen voedsel in de Clipso®+Chef achter.

- Voor een juiste werking van uw snelkookpan, volg deze aanbevelingen voor reiniging en onderhoud na elk gebruik.
- Was de Clipso®+Chef na elk gebruik met warm water en afwasmiddel. Doe hetzelfde voor de mand.
- Gebruik nooit bleekmiddelen of producten op basis van chloor, om de kwaliteit van het roestvrij staal niet aan te tasten.

De pan reinigen

Binnenkant van pan:

- Was met een schuursponsje en afwasmiddel.
- Als er zich iriserende reflecties of witte plekken (mineraalresten) op de binnenkant van de roestvrijstalen pan bevinden, maak de pan schoon met witte azijn.
- U kunt de pan in de vaatwasser wassen, maar handwas wordt ten alle tijden aangeraden.

Buitenkant van pan:

- Was met een spons en afwasmiddel.

Het deksel reinigen

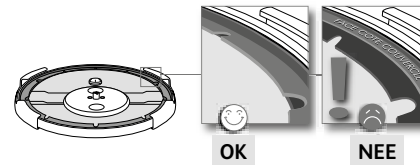
Dompel de timer nooit in water en stop deze niet in de vaatwasser.

- Verwijder de timer.
- Na het verwijderen van de timer, de afdichtingsring en de module kunt u het deksel in de vaatwasser stoppen.
- Als u per ongeluk de basis van het automatisch luchtafvoersysteem (B) hebt verwijderd, breng die opnieuw aan door tegelijkertijd te duwen en te draaien.

De afdichtingsring van het deksel reinigen

Was de afdichtingsring nooit in de vaatwasser.

- Maak de afdichtingsring (H) en de behuizing na elk kookproces schoon.
- Was de afdichtingsring met een spons en afwasmiddel.
- Om de afdichtingsring opnieuw aan te brengen, zorg dat de woorden "face côté couvercle" zich tegen het deksel bevinden. Afb. 14 en 15.



De bedieningsmodule, ventielen en kroon reinigen

- Verwijder de bedieningsmodule van het deksel: zie de sectie “De bedieningsmodule installeren en verwijderen”. Was de module onder de kraan.

Open nooit de bedieningsmodule.

- Controleer visueel of de stoomuitlaat (**A**) niet geblokkeerd is: zie Afb. 16. Als dit het geval is, spoel het onder de kraan schoon.
- Controleer of het bedrijfsventiel (**L**) aan de binnenkant van het deksel kan bewegen door de programmakiezer naar “prog 1” te draaien en die met uw vinger omlaag te duwen: zie Afb. 17. U kunt dit ventiel onder de kraan schoonmaken.
- Controleer tevens of het veiligheidsventiel (**M**) juist werkt door met een stomp voorwerp hard in het middelste deel van het ventiel te drukken, dit deel moet bewegen: zie Afb. 18. Maak het ventiel onder de kraan schoon.

Gebruik geen scherp of puntig voorwerp om deze handeling uit te voeren.

- Controleer of de afdichtingsring van de module (**K**) juist is aangebracht. Als deze afdichtingsring ontbreekt of beschadigd is, kan er lekkage onder de module optreden wanneer de Clipso®+Chef in werking is. De vorm van de afdichtingsring zorgt voor eenvoudige verwijdering of installatie. Dit onderdeel is, indien nodig, verkrijgbaar bij een geautoriseerd servicecentrum van Tefal.
- Controleer of de drukindicator (**D**) schoon is. U kunt die onder de kraan schoonmaken.

De timer reinigen

Stop de timer niet in de vaatwasser.

- Gebruik een schone, droge doek.
- Gebruik geen oplosmiddel
- Dompel de timer nooit in water.

De batterij in de timer vervangen

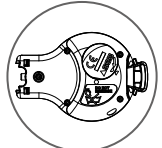
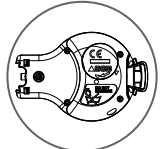
- De levensduur van de batterij is afhankelijk van hoe vaak de timer wordt gebruikt. Als u echter merkt dat het scherm geheel of gedeeltelijk niet langer zichtbaar is, moet u de batterij vervangen.
- Om het milieu te beschermen, verwijder de gebruikte batterij. Gooi het niet samen met uw huisvuil weg, maar breng deze naar een gespecialiseerd inzamelcentrum. De batterij van de timer is een lithium-mangaan knoopcelbatterij. Deze voldoet aan de Europese regelgeving.
- U kunt de CR2032 batterij in de timer zelf vervangen of laten vervangen door een handelaar die voor dit soort service is goedgekeurd.
- Om de batterij in uw timer te verwijderen, Afb. 11, draai het batterijklepje tegen de klok in open zodat de 1/2 maan **▶** op het klepje zich op één lijn bevindt met de 1/2 maan op de timer **▶** (zie de afbeelding hiernaast).
- Vervang uw batterij.
- Breng de afdichtingsring opnieuw in de behuizing aan.
- Om het batterijklepje opnieuw te installeren, breng de 1/2 maan **▶** van het batterijklepje tegenover de 1/2 maan **▶** van de timer. Draai het batterijklepje voorzichtig met de klok mee, terwijl er een lichte druk wordt uitgeoefend, om de 1/2 maan **▶** van het batterijklepje op één lijn te brengen met de volle maan van de timer **●** (zie de afbeelding hiernaast).
- Sluit het batterijklepje voorzichtig; forceer het niet over de stops. Afb. 11.

Gebruiksaanbevelingen:

- Forceer het batterijklepje niet bij het sluiten.
- Als u uw timer kwijtraakt, kunt u een nieuwe aanschaffen bij een van onze door Tefal goedgekeurde servicecentra.

De Clipso®+Chef opbergen

- Breng het deksel opnieuw op de pan aan.




VEILIGHEID

De Clipso®+Chef is uitgerust met verschillende veiligheidsvoorzieningen:

Veilig sluiten

- Als het deksel niet goed dicht is, kan er geen kookprogramma worden geselecteerd en kan de Clipso®+Chef niet onder druk worden gezet.

Veilig openen

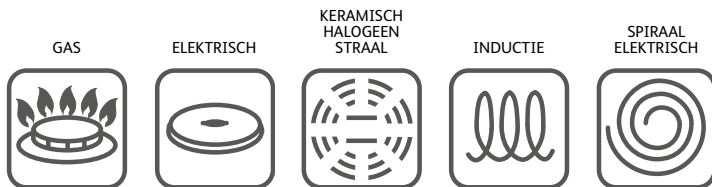
- Als de Clipso®+Chef onder druk staat, kan de handgreep openen/sluiten niet worden bediend omdat het mechanisme door de drukindicator is vergrendeld.
- Als dit het geval is, oefen geen druk uit maar draai de kiezer naar  en wacht totdat de drukindicator (D) omlaaggaat voordat u de Clipso®+Chef opent.

Beveiliging tegen overdruk

- Clipso®+Chef is voorzien van twee veiligheidsvoorzieningen tegen overdruk:
 - Eerste beveiliging: het veiligheidsventiel (M) geeft de druk vrij en de stoom ontsnapt onder de bedieningsmodule: Afb. 19.
 - Tweede beveiliging: de afdichtingsring (H) laat stoom ontsnappen tussen het deksel en de pan. Afb. 20.
- Als een van de veiligheidssystemen tegen overdruk wordt geactiveerd:
 - Schakel de warmtebron uit.
 - Laat de Clipso®+Chef volledig afkoelen.
 - Open het.
- Controleer en reinig het bedrijfsventiel (L), de stoomuitlaat (A), het veiligheidsventiel (M) en de afdichtingsring (H).

KENMERKEN

Geschikte warmtebronnen



Verwarm uw pan niet wanneer deze leeg is, dit kan uw product beschadigen.

- Voor elektrische en inductiekookplaten, gebruik een kookplaat met een diameter gelijk aan of kleiner dan deze van de bodem van de Clipso®+Chef.
- Op een keramische glaskookplaat, zorg dat de bodem van de pan schoon en effen is.
- Op een gaskookplaat mogen de vlammen niet over de diameter van de pan komen.
- Op alle kookplaten, zorg dat de Clipso®+Chef mooi in het midden staat.

Diameter van Clipso®+Chef bodem

Inhoud	Totale inhoud*	Pan Ø	Bodem Ø	Referenties	Materiaal pan en deksel
4,5 L	5,3 L	22 cm	18 cm	P45506	Roestvrij staal
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	

*Totale inhoud = inhoud van product waaronder het deksel.

Normatieve informatie

- Bovenste bedrijfsdruk: 85 kPa
- Maximale veiligheidsdruk: 120 kPa

Tefal toebehoren

- Het Clipso®+Chef toebehoren dat in de handel verkrijgbaar is:

Toebehoren	Referenties
4,5 L / 6 L afdichtingsring	X1010004
8 L / 10 L afdichtingsring	X1010003

- Om andere onderdelen te vervangen of voor reparaties, neem contact op met een geautoriseerd servicecentrum van Tefal.
- Gebruik alleen originele Tefal-onderdelen die met uw model overeenstemmen.
- De zwarte timer is alleen geschikt voor de Clipso®+Chef.

GARANTIE

- Bij gebruik zoals aanbevolen in deze instructies, heeft de Tefal Clipso®+Chef pan een garantie van 10 jaar tegen:
 - Elk defect verbonden aan de metalen structuur van uw pan.
 - Elke voortijdige aantasting van de metalen bodem.
- Alle andere onderdelen van de Clipso®+Chef zijn gedekt tegen fabricage- of materiaalfouten, gedurende de garantieperiode zoals bepaald door de geldende wetgeving in het land van aankoop en vanaf de aankoopdatum.
- Deze contractuele garantie wordt nagekomen, mits voorlegging van het ontvangstbewijs of de factuur waarop de aankoopdatum staat vermeld.

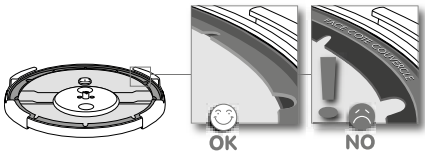

Deze garantie sluit het volgende uit:



- Schade als gevolg van het negeren van belangrijke voorzorgsmaatregelen of onachtzaam gebruik, met name:
 - Impact, vallen, gebruik in een oven, etc.
 - Het deksel en bedrijfsventiel in een vaatwasser stoppen.
- Alleen door Tefal goedgekeurde servicecentra zijn geautoriseerd om deze garantieservice te verlenen.
- Bel naar het nummer van Tefal Consumentenservice voor het adres van uw geautoriseerd servicecentrum van Tefal in uw buurt.

WETTELIJK VERPLICHTEN AANDUIDINGEN

Aanduiding	Locatie
Identificatie van de fabrikant of handelsmerk	Kroon
Jaar en batch van fabricage, apparatuuridentificatie/ modelreferentie	Aan de bovenrand van de kaken, zichtbaar wanneer het deksel open is
Bovenste bedrijfsdruk, maximale veiligheidsdruk	Onder de bedieningsmodule, module van het deksel verwijderd
Inhoud	Op de externe bodem van de pan

TEFAL PROBLEEMOPLOSSING

Problemen	Aanbevelingen
Als u het deksel niet kunt sluiten	<p>Controleer of de handgreep openen/sluiten zich in de verticale positie bevindt.</p> <p>Controleer of de afdichting zich in de juiste richting bevindt (zie de sectie "Reiniging en onderhoud").</p> 
Als de Clipso®+Chef onder druk werd verwarmd zonder dat er vloeistof in zit	Laat uw Clipso®+Chef nakijken door een geautoriseerd servicecentrum van Tefal.
Als de drukindicator niet omhoog staat en er tijdens het kookproces niets uit het ventiel komt	<p>Controleer of:</p> <ul style="list-style-type: none"> - De kookprogrammakieler op een van de kookprogramma's is ingesteld. - De Clipso®+Chef stevig dicht is.
Als de drukindicator omhoog staat, maar er komt tijdens het kookproces nog steeds niets uit het ventiel	<p>Dit is normaal gedurende de eerste minuten.</p> <p>Als het probleem aanhoudt, selecteer het  programma. Wacht totdat de drukindicator omlaag gaat en beweeg de handgreep openen/sluiten vervolgens naar de verticale positie.</p> <p>Reinig het bedieningsventiel en de stoomuitlaat onder de kraan.</p>
Als er stoom rond het deksel lekt, controleer	<p>Of het deksel juist dicht is.</p> <p>De positie van de afdichtingsring.</p> <p>Of de afdichtingsring zich in een goede staat bevindt, anders vervang deze.</p> <p>De reinheid van het deksel, de afdichtingsring en de behuizing binnenin het deksel.</p> <p>Of de rand van de pan zich in een goede staat bevindt.</p>
Als er stoom rond het deksel lekt, vergezeld van een snerpend geluid, controleer het volgende	Of de afdichtingsring niet tussen de pan en het deksel gekneld zit.

Problemen	Aanbevelingen
Als u het deksel niet kunt openen	Controleer of de kiezer op  staat. Controleer of de drukindicator omlaag staat. Anders, voer de druk af. Hinder de drukindicator niet.
Als het voedsel niet gaar of aangebrand is, controleer	De bereidingstijd. Het vermogen van de warmtebron. De juiste positie van de kookprogrammakiezer. De hoeveelheid vloeistof.
Als het voedsel in de Clipso®+Chef aangebrand is	Laat uw pan enige tijd weken voordat die wordt gewassen. Gebruik geen bleekmiddelen of producten op basis van chloor.
Als een van de veiligheidssystemen wordt geactiveerd	Schakel de warmtebron uit. Laat de Clipso®+Chef afkoelen zonder deze te verplaatsen. Stel de kiezer in op het  programma. Wacht totdat de drukindicator omlaag gaat en open het apparaat. Controleer en reinig het bedrijfsventiel, de stoomuitlaat, het veiligheidsventiel en de afdichtingsring. Als het probleem aanhoudt, neem contact op met een erkend servicecentrum van Tefal.

Elektrische of elektronische producten aan het einde van hun levensduur



Help met het beschermen van het milieu

- ① Uw apparaat bevat talrijke materialen die hergebruikt of gerecycled kunnen worden.
- ➔ Lever ze in bij een inzamelpunt of een erkend servicecentrum voor verdere verwerking.

KOOKTABELLEN

GROENTE






























PROG. 1



PROG. 2



De tabel geeft - afhankelijk van het type groente - aan of de groente in de stoommand (boven het water) moet worden gekookt of direct in de pan (zonder de mand). Voor bevroren groenten die in de winkel zijn gekocht, zijn de bereidingstijden hetzelfde als voor de verse versie omdat de groenten vooraf geblancheerd worden (d.w.z. kort ondergedompeld in kokend water). Voeg enkele minuten aan de bereidingstijden toe voor groenten die thuis werden ingevroren. De groenten mogen geen contact maken met het water bij gebruik van de mand (750 ml) en mogen het MAX 2 - 2/3 niveau van de pan niet overschrijden. Als de mand niet wordt gebruikt, mag het totale volume van de groente + water het 2/3 - MAX 2 niveau van de pan niet overschrijden. De aangegeven tijden zijn vaak een richtlijn waarmee de bereidingstijd kan worden aangepast afhankelijk van de afmetingen van de ingrediënten die worden gekookt, de variëteiten en uw voorkeur: al dente of zacht.

Groente	Details en voorbereiding	Stoomkoken of koken	Bereidingstijd
Aardappelen	Middelgroot, in de helft gesneden	mand	 15-19 min
Andijvie	Heel, of groot en half	mand	 14-16 min
Asperges	Witte of paarse asperges (heel)	in de pan	 5-7 min
Aubergines	Ongeschild, maar in schijfjes gesneden (ong. 0,5 cm dik)	mand	 10-12 min
Bloenkool	Roosjes	mand	 4-5 min
Boerenkool	Grof gesneden	in de pan	 8-10 min
Broccoli	Roosjes	mand	 6-8 min
Courgettes	Geschild (ong. 0,5 cm dik)	mand	 8-10 min
Erwten	Gepeld	mand	 3-4 min
Flespompoe	stukken van 3-5 cm	mand	 12-16 min
Groene artisjokken	Heel, middelgroot ("Bretagne" type)	in de pan	 15-20 min
Groene bonen	Fijn	mand	 6-7 min
Groene kool	Bladeren	in de pan	 6-8 min
Knolselderij	In dunne schijfjes gesneden (ongeveer 0,5 cm dik)	mand	 7-8 min
Maïskolf	Heel	mand	 7-9 min
Paarse artisjokken	Heel, klein	mand	 12-15 min
Paprika	In de helft of stukken gesneden	mand	 6-8 min
Pastaanak	blokjes van 2-3 cm	mand	 7-9 min
Potimarron	stukken van 3-5 cm	mand	 6-8 min
Preiwit	Heel	mand	 7-10 min
Raap	Blokjes van 2 cm	mand	 7-9 min
Rode biet	Smal en heel, of groot en half	mand	 30-40 min
Romanesco broccoli	Roosjes	mand	 4-5 min
Snijbiet	stukken van 2 cm	mand	 4-6 min
Spinazie	Bladeren	mand	 3-4 min
Spruitjes	Volledig	mand	 6-8 min
Venkel	In dunne schijfjes gesneden (ongeveer 0,5 cm dik)	mand	 9-11 min
Wortelen	Geschild (ong. 0,5 cm dik)	mand	 7-8 min
Zoete aardappelen	In blokjes van 3 cm gesneden	mand	 8-9 min

PEULVRUCHTEN

PROG. 2



Het volume water + groente mag het 1 /3 niveau (MAX 1-markering) van de pan niet overschrijden.

Ingrediënten	2 porties		4 porties		Bereidingstijd
	Hoeveelheid water.	Hoeveelheid ingrediënt	Hoeveelheid water.	Hoeveelheid ingrediënt	
Kikkererwten*	64 cl	120 g	1,3 L	240 g	25 min (al dente) 35 min (zacht)
Linzen	75 cl	120 g	100 cl	240 g	12-15 min
Quinoa	32 cl	125 g	64 cl	250 g	8 min
Witte rijst	40 cl	130 g	50 cl	260 g	10 min

* Week ze een nacht in een kom met veel water voordat u ze kookt.

VLEES

PROG. 3



Doe minstens 250 ml vloeistof in de pan.

Ingrediënten	Details en voorbereiding	Stoomkoken of koken	Bereidingstijd
Kalfsgebraad	800 g (8-10 cm in diameter)	in de pan	30-40 min
Kalfshaasje	1x 700 g stuk	in de pan	18-22 min
Kip	Heel	in de pan	40-45 min
Kip	Hoogte kippenbout	in de pan	25-30 min
Lamsschenkel	1 stuk (400 g)	in de pan	20-25 min
Rundvleesfilet	500 g (8-11 cm in diameter)	in de pan	20-30 min
Varkensgebraad	800 g (8-10 cm in diameter)	in de pan	45-50 min
Varkenshaasje	1x 350 g stuk	in de pan	25-30 min

VIS

PROG. 4



Bij het bereiden van vispakketjes, zorg ervoor dat u de visfilets in bakpapier wikfelt om elk risico op emulsie te vermijden.

Ingrediënten	Details en voorbereiding	Stoomkoken of koken	Bereidingstijd
Tonijn	Dikke schijven (120 g)	in de pan	5-6 min
Verse zalm	Filets of moten (120 g)	mand	4-5 min
Witte vis (koolvis, heek, kabeljauw)	Filets of moten (120 g)	mand	5-6 min

WAŻNE ŚRODKI OSTROŻNOŚCI

Przed rozpoczęciem używania urządzenia Clipso®+Chef należy zapoznać się ze wszystkimi instrukcjami. Należy zawsze odwoływać się do „instrukcji obsługi”. Niewłaściwe użytkowanie może doprowadzić do uszkodzenia urządzenia.

Dla bezpieczeństwa użytkownika urządzenie spełnia wszystkie obowiązujące standardy i przepisy:

- Dyrektywa w sprawie urządzeń ciśnieniowych
- Materiały mające kontakt z żywnością
- Ochrona środowiska

KONTROLE OBOWIĄZKOWE PRZED KAŻDYM UŻYCIEM	<p>SKONTROLOWAĆ</p> <ul style="list-style-type: none"> • czy wylot pary nie jest zatkany - Rys. 16. • czy środkowa część mechanizmu odblokowującego zawór bezpieczeństwa daje się przesunąć przez mocne dociśnięcie jej tępym przedmiotem - Rys. 18. • czy uszczelka przykrywki jest właściwie założona - Rys. 14 i 15. • czy uchwyty garnka są właściwie zamocowane. W razie potrzeby należy je dokręcić.
NALEŻY ZAWSZE PRZESTRZEGAĆ ZALECANYCH IŁOŚCI PRODUKTÓW WKŁADANYCH DO GARNKA	<ul style="list-style-type: none"> • Urządzenia Clipso®+Chef nie wolno nigdy używać bez przykrywki, ponieważ doprowadziłoby to do jego poważnego uszkodzenia. Należy pilnować, aby podczas gotowania w garnku zawsze znajdowała się wystarczająca ilość płynu. • Minimalna ilość produktów to 250 ml - Rys. 3. • Maksymalna ilość produktów to poziom 2/3 wysokości garnka, linia MAX 2 - Rys. 4. • Podczas gotowania na parze produkty spożywcze w koszu do gotowania na parze nie mogą się stykać z wodą i nie mogą też przekraczać poziomu oznaczonego w garnku linią MAX 2. • W przypadku gęstych produktów spożywczych, które pęczniej / lub pnięć się podczas gotowania, takich jak ryż, rośliny strączkowe, suszona fasola, duszone owoce, dynia, cukinia, marchew, ziemniaki, filety rybne itp. maksymalna ilość produktów włożonych do garnka wynosi 1/3 (linia MAX 1) - Rys. 6.

PRZED I PODCZAS GOTOWANIA

- Podczas używania urządzenia Clipso®+Chef dzieci należy trzymać z daleka.
- Para wydostająca się z zaworu roboczego jest bardzo gorąca. Należy uważać na strumień pary.
- Gotowanie w urządzeniu Clipso®+Chef odbywa się pod ciśnieniem. Nieprawidłowe użytkowanie może skutkować oparzeniami. Przed użyciem należy dopilnować, aby urządzenie Clipso®+Chef zostało prawidłowo zamknięte. (Patrz część „Zamykanie”).
- Podczas gotowania zawór powinien zawsze „szptać”. Jeśli z urządzenia nie wydostaje się wystarczająca ilość pary, należy spuścić ciśnienie i sprawdzić, czy w garnku nie wystarczająca ilość płynu i czy wylot pary jest drożny. Jeśli po przeprowadzeniu powyższych czynności kontrolnych para nadal nie ucieka, należy lekko zwiększyć ilość dostarczanego ciepła.
- W urządzeniu nie należy gotować produktów spożywczych, które mogłyby zatkać przewody podzespołów zabezpieczających:

- żurawina	- płatki owsiane
- rabarbar	- jęczmień perłowy, orkisz, proso
- kluski, makaron, spaghetti	- porzeczka
- W przypadku gotowania dużych kawałków mięsa oraz produktów spożywczych pokrytych warstwą skóry (całe kielbasy, ozory, drób itp.): zalecamy przed gotowaniem nakłuć skórę nożem lub widelcem. Podczas gotowania może się w nich zbierać wrzący płyn, który może powodować rozpryski. Dzieje się tak, ponieważ wrzący płyn może zostać uwieczony w ich wnętrzu podczas gotowania, co grozi pryskaniem.
- W urządzeniu Clipso®+Chef nie należy nigdy przygotowywać przepisów na bazie mleka zwierzęcego.
- W urządzeniu Clipso®+Chef nie należy nigdy używać soli gruboziarnistej. Sól drobnoziarnistą można dodawać dopiero pod koniec gotowania. W ten sposób zapobiega się powstawaniu „wzérów”, które mogłyby uszkodzić dno urządzenia Clipso®+Chef.
- Urządzenia Clipso®+Chef nie należy używać do smażenia ciśnieniowego na oleju.
- Podczas podgrzewania oleju lub tłuszczu nie należy zostawiać urządzenia Clipso®+Chef bez dozoru. Kontynuowanie podgrzewania oleju, który wytwarza dym, może doprowadzić do uszkodzenia produktu i może na tyle podnieść jego temperaturę, że pojawią się płomienie.
- Urządzenia Clipso®+Chef nie wolno używać do jakichkolwiek zastosowań niezgodnych z jego przeznaczeniem.
- Urządzenia Clipso®+Chef nie wolno wkładać do rozgrzanego piekarnika.
- Na formę do pieczenia włożoną do urządzenia Clipso®+Chef nigdy nie wolno nakładać niezamocowanej folii aluminiowej.
- Do urządzenia Clipso®+Chef nigdy nie wolno wkładać folii plastikowej.
- Opary alkoholu są łatwopalne. Przed założeniem przykrywki na urządzenie płyn należy doprowadzić do wrzenia i gotować przez około 2 minuty. Podczas przygotowywania potraw zawierających alkohol należy uważnie pilnować urządzenia.
- Należy używać kompatybilnych urządzeń grzewczych, zgodnie ze wskazówkami podanymi w instrukcji obsługi.

- Jeśli wskaźnik ciśnienia (**D**) nie gaśnie, urządzenie Clipso®+Chef należy włożyć do zimnej wody.
- Nigdy nie wolno ingerować we wskaźnik ciśnienia.
- W przypadku gęstych produktów spożywczych, które pęcznieją i/lub pienią się podczas gotowania, takich jak ryż, rośliny strączkowe, suszona fasola, duszone owoce, dynia, cukinia, marchew, ziemniaki, filety rybne itp. urządzenie Clipso®+Chef należy na kilka minut odstawić, aby ostygło, a następnie schłodzić w zimnej wodzie. Aby uniknąć pęknięcia pęcherzyków pary, co mogłoby spowodować oparzenia, przed otwarciem i po uprzednim upewnieniu się, że wskaźnik ciśnienia jest całkowicie opuszczony, należy każdorazowo lekko potrząsnąć urządzeniem Clipso®+Chef. Jest to szczególnie ważne w przypadku szybkiego spuszczenia pary lub po schłodzeniu urządzenia w zimnej wodzie.
- Szczególną ostrożność należy zachować, gdy urządzenie Clipso®+Chef jest przenoszone pod ciśnieniem. Nie należy dotykać gorących powierzchni. W razie potrzeby, należy używać rękawic. Należy korzystać z 2 uchwytyłów garnka.
- Nigdy nie wolno otwierać urządzenia Clipso®+Chef na siłę. Należy upewnić się, że ciśnienie wewnątrz garnka spadło. Wskaźnik ciśnienia (**D**) musi znajdować się w pozycji dolnej. (Patrz część „Bezpieczeństwo”).
- W przypadku odchylenia dźwigni otwierania/zamykania (**E**) do pozycji pionowej w czasie, gdy Clipso®+Chef znajduje się nadal pod ciśnieniem, urządzenia nie będzie można otworzyć.

Zalecenia:

Funkcja ta stanowi dodatkowy mechanizm zabezpieczający. Dźwignię otwierania/zamykania należy ustawić z powrotem w pozycji poziomej, po czym należy odczekać, aż wskaźnik ciśnienia (**D**) znajdzie się w pozycji dolnej.

- Jeśli wewnątrz garnka ze stali nierdzewnej ma opalizujące refleksy lub białe plamy (kamień kotłowy), należy je wyczyścić białym octem lub specjalnym środkiem do czyszczenia stali nierdzewnej.

- Jeśli użytkownik zauważy, że jakakolwiek część urządzenia Clipso®+Chef jest uszkodzona lub pęknięta, pod żadnym pozorem nie wolno próbować urządzenia otwierać, o ile jest ono zamknięte. Przed przestawieniem należy poczekać, aż urządzenie całkowicie ostygnie. Należy też zaprzestać używania go i oddać je do naprawy w autoryzowanym punkcie serwisowym Tefal.
- Zabrania się samodzielnego ingerowania w układy bezpieczeństwa w jakikolwiek sposób inny niż zgodnie z instrukcją czyszczenia i konserwacji.
- Należy używać wyłącznie oryginalnych części Tefal dedykowanych do posiadanego modelu.
- W urządzeniu Clipso®+Chef nie należy zostawiać jakichkolwiek produktów spożywczych.
- Natychmiast po użyciu urządzenie Clipso®+Chef należy wyczyścić i wypłukać.
- Nigdy nie należy wkładać modułu sterującego, uszczelki (**H**) lub minutnika (**C**) do zmywarki.
- Nigdy nie wolno włączać minutnika (**C**) pod wodą.
- Nigdy nie należy używać wybielaczy ani produktów na bazie chloru, które mogłyby wpływać na jakość stali nierdzewnej.
- Nie należy zostawiać przykrywkę w wodzie, aby odmakąta.
- Uszczelkę należy wymieniać raz na rok lub natychmiast, gdy pojawią się na niej ślady pęknięcia.
- Po 10 latach użytkowania urządzenie Clipso®+Chef musi zostać skontrolowany przez autoryzowany serwis Tefal.
- Przechowywanie urządzenia Clipso®+Chef: Aby nie dopuścić do przedwczesnego zużycia uszczelki przykrywkę, przykrywkę garnka należy odwrócić.

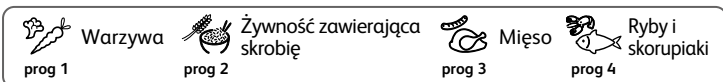
NINIEJSZĄ INSTRUKCJĘ NALEŻY ZACHOWAĆ

OPIS

- | | |
|--|---|
| A. Wylot pary | I. Kosz do gotowania na parze + podstawka |
| B. System automatycznej wentylacji | J. Garnek |
| C. Minutnik | K. Uszczelka wylotu pary |
| D. Wskaźnik ciśnienia | L. Zawór roboczy |
| E. Dźwignia otwierania/zamykania | M. Zawór bezpieczeństwa |
| F. Przelącznik wyboru programu gotowania | N. Bolec montażowy modułu sterowania |
| G. Korona | O. Szczęki |
| H. Uszczelka | |


Clipso®+Chef nie jest tradycyjnym szybkowarem. Firma Tefal wprowadziła innowacje mające na celu zachowanie wartości odżywczych produktów spożywczych.

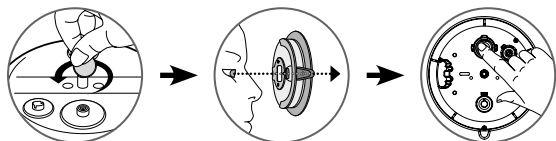
Zakupiony model urządzenia jest wyposażony w programy gotowania.



Podczas gotowania potraw mieszanych najlepiej jest wybrać program przeznaczony do produktów najbardziej delikatnych.

Obowiązkowe kontrole przed każdym użyciem

Sprawdzić wylot pary: ustawić przełącznik na program 1  i wymontować moduł.



- Umyć moduł w wodzie i upewnić się, że odpowietrznik wylotu pary (A) nie jest zaphany. Jeśli jest, należy przepłukać go pod wodą. Sprawdzić, czy zawór sterujący (L) może się poruszać.

Kontrola zaworu bezpieczeństwa



- Sprawdzić, czy środkową część zaworu bezpieczeństwa (M) można przesunąć, naciskając ją mocno tępym przedmiotem.

Otwieranie

Podczas otwierania/zamykania, moduł musi znajdować się na przykrywce.

- Sprawdzić, czy przełącznik wyboru programu gotowania jest ustawiony w pozycji Rys. 8 i czy wskaźnik ciśnienia jest opuszczony na dół.
- Odchylić dźwignię otwierania/zamykania z pozycji poziomej do pozycji pionowej (rozsuną się szczęki (O)): Rys. 1
- Podnieść przykrywkę.

Zamykanie

- Założyć przykrywkę pionowo na garnek i upewnić się, czy jest ona prawidłowo nałożona.
- Odchylić dźwignię otwierania/zamykania z pozycji pionowej do pozycji poziomej (zamkną się szczęki (O)): Rys. 2.
- Dzięki użyciu niewielkiej siły na końcu skoku, uruchomić mechanizm blokujący.
- To, że przykrywka obraca się swobodnie na garnku, gdy jest ustawiona w pozycji zamkniętej, jest zupełnie normalne.


Szczęki muszą się stykać z krawędzią przykrywki. Jeśli przykrywki nie da się zamknąć, należy:

- Sprawdzić, czy dźwignia otwierania/zamykania jest ustawiona w pozycji pionowej.
- Sprawdzić, czy uszczelka jest właściwie założona (Rys. 14 i 15). Napis „face côté couvercle” („strona przykrywki”) musi znajdować się od strony przykrywki.

PIERWSZE UŻYCIE

Aby zapoznać się z urządzeniem Clipso®+Chef i wyeliminować wszelkie zanieczyszczenia związane z procesem produkcji (pył), zalecamy za pierwszym razem zagotować samą wodę.

Urządzenie Clipso®+Chef należy ustawić w taki sposób, aby przełącznik wyboru był skierowany w stronę użytkownika.

- Nalać do garnka wody do poziomu 2/3 objętości (do oznaczenia MAX 2).
- Włożyć do garnka kosz do gotowania na parze.
- Zamknąć urządzenie Clipso®+Chef.
- Nastawić przełącznik wyboru programów (F) na „prog 4”.
- Nastawić minutnik na 20 minut.
- Ustawić Clipso®+Chef na urządzeniu grzewczym, a następnie ustawić w nim moc maksymalną.
- Przez pierwszy sygnał dźwiękowy minutnik informuje, że należy zmniejszyć moc urządzenia grzewczego. Rozpoczyna się faza gotowania.
- Drugi sygnał dźwiękowy oznacza, że gotowanie dobiegło końca.
- Przewrócić przełącznik wyboru w pozycję  Rys. 8.
- Sprawdzić, czy wskaźnik ciśnienia (D) znajduje się w pozycji dolnej i otworzyć urządzenie.

Nie należy próbować otwierać przykrywki na siłę; należy natomiast upewnić się, że wskaźnik ciśnienia znajduje się w pozycji dolnej.

- Umyć produkt i kosz płynem do mycia naczyń i gąbką.

Przed gotowaniem



Urządzenie Clipso®+Chef należy ustawić w taki sposób, aby przełącznik wyboru był skierowany w stronę użytkownika.

- Przed każdym użyciem sprawdzić, czy moduł sterowania jest prawidłowo zamocowany (użyć monety). Sprawdzić, czy odpowietrznik (A) nie jest zablokowany. Jeśli jest, należy przepłukać go pod wodą. Sprawdzić, czy zawór sterujący (L) może się poruszać.
- Sprawdzić, czy środkową część zaworu upustowego bezpieczeństwa (M) można przesunąć, naciskając ją mocno tępym przedmiotem.

Podobnie jak w przypadku wszystkich urządzeń do gotowania, podczas korzystania z Clipso®+Chef w pobliżu dzieci, urządzenie należy ściśle nadzorować.

- Ustalić ilość wody potrzebną do gotowania, patrz parametry „Minimalne i maksymalne napełnienie”.
- Nałożyć składniki i nalać płynu.
- Zamknąć urządzenie Clipso®+Chef.
- Ustawić przełącznik wyboru na żądanej pozycji gotowania - Rys. 9.
- Ustawić na minutniku żądany czas gotowania - Rys. 10.
- Przed użyciem dopilnować, aby urządzenie Clipso®+Chef zostało prawidłowo zamknięte - Rys. 2.
- Ustawić Clipso®+Chef na urządzeniu grzewczym, a następnie nastawić owo urządzenie na jego maksymalną moc.

Minimalne napełnienie

W przypadku gotowania bezpośrednio w garnku:

- Należy zawsze dodać co najmniej 250 ml płynu. Rys. 3.

W przypadku gotowania na parze:

- Na dno garnka należy wlać 750 ml wody.
- Na dnie garnka ustawić kosz do gotowania na parze. Rys. 5.

Jeśli Clipso®+Chef zostanie rozgrzany bez płynu w środku:

- Oddać Clipso®+Chef do kontroli w autoryzowanym serwisie Tefal.

Maksymalne napełnienie

Produkty włożone do kosza do gotowania na parze nie mogą dotykać przykrywki urządzenia Clipso®+Chef, ani przekraczać poziomu 2/3 napełnienia (MAX 2).

- Nigdy nie należy napełniać Clipso®+Chef powyżej poziomu 2/3 wysokości garnka (oznaczenie MAX 2). Rys. 4.

W przypadku niektórych produktów spożywczych:

- W przypadku produktów spożywczych o konsystencji pasty, które pęcznieją i/ lub pnią się podczas gotowania, takich jak ryż, rośliny strączkowe, suszone warzywa, kompoty, dynia, cukinia, marchew, ziemniaki, filety rybne itp., nigdy nie należy napełniać urządzenia powyżej poziomu 1/3 wysokości garnka (oznaczenie MAX 1) - Rys. 6.

Podczas gotowania

- Gdy para zacznie się w sposób ciągły wydobywać z odpowietrznika i słychać będzie jej regularny syk(szszz), wraz z sygnałem dźwiękowym automatycznie rozpocznie się odliczanie czasu gotowania. Należy wtedy zmniejszyć moc urządzenia grzewczego.
- Należy pilnować, aby przez cały czas gotowania zawór regularnie wypuszczał z sykiem parę. Jeśli ilość pary wypuszczanej przez zawór jest niewystarczająca, należy nieznacznie zwiększyć siłę grzania urządzenia grzewczego.



Para wydostająca się z zaworu roboczego jest bardzo gorąca.

- Czas gotowania można w każdej chwili zmienić przyciskami „-” i „+”.
- W każdej chwili można też zatrzymać minutnik - wystarczy jednocześnie nacisnąć 2 przyciski.

Po skończeniu gotowania

- Po zakończeniu etapu gotowania minutnik wygeneruje drugi sygnał dźwiękowy, aby zasygnalizować koniec gotowania.
- Należy wtedy wyłączyć urządzenie grzewcze.

Są 2 sposoby wypuszczania pary:

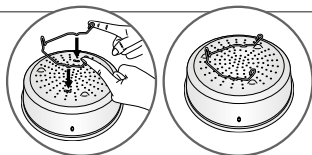
- Stopniowa dekompresja: ustawić przełącznik wyboru programu (F) na piktogram  - Rys. 8.
- Szybka dekompresja: włożyć urządzenie Clipso®+Chef do zimnej wody (napełnić zlew wodą i zanurzyć urządzenie prawie do samych uchwytyów).
- Sprawdzić, czy wskaźnik ciśnienia (D) znajduje się w pozycji dolnej.
- Ustawić przełącznik wyboru programu (F) na piktogram .
- Podnieść dźwignię otwierania/zamykania do pozycji pionowej, aby otworzyć przykrywkę. Rys. 1.

Nie należy próbować otwierać przykrywki na siłę; należy natomiast upewnić się, że wskaźnik ciśnienia znajduje się w pozycji dolnej.

- Zdjąć minutnik, umyć urządzenie Clipso®+Chef i wysuszyć je.

Używanie kosza do gotowania na parze

- Wlać na dno garnka 750 ml wody.
- Włożyć na dno garnka kosz do gotowania na parze. Rys. 5.
- Woda powinna sięgać do poziomu dna kosza.



Instalowanie i demontowanie modułu sterowania

- Moduł sterowania został zaprojektowany w taki sposób, aby czyszczenie Clipso®+Chef było jak najłatwiejsze.

Aby zdjąć moduł z przykrywki, należy:

- Odwrócić przykrywkę.
- Za pomocą monety odkręcić nakrętkę mocującą moduł, który należy jednocześnie przytrzymywać drugą ręką.
- Odwrócić przykrywkę i zdjąć moduł.

Aby założyć moduł sterowania na przykrywkę, należy:

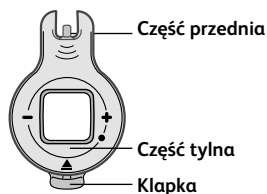
- Położyć koronę na przykrywkę.
- Ustawić moduł na przykrywkę, łukiem skierowanym w dół.
- Odwrócić zespół, przytrzymać moduł przy przykrywkę i dokręcić nakrętkę mocującą monetą.

Moduł sterowania może być obsługiwany tylko w jedną stronę.

- Nigdy nie należy używać Clipso®+Chef bez korony.

Instalowanie i demontowanie minutnika

- Aby zamontować minutnik (C) Rys. 7, należy najpierw założyć część przednią, a następnie zatrasnąć część tylną.
- Aby zdjąć minutnik (C), wystarczy nacisnąć klapy i podnieść go.



CZYSZCZENIE I KONSERWACJA

W urządzeniu Clipso®+Chef nie należy zostawiać produktów spożywczych.

- Aby szybkwark działał właściwie, po każdym użyciu należy przestrzegać poniższych zaleceń dotyczących czyszczenia i konserwacji.
- Po każdym użyciu urządzenie Clipso®+Chef należy umyć ciepłą wodą z dodatkiem płynu do mycia naczyń. To samo należy zrobić z koszem.
- Ponieważ mogłoby to wpłynąć na jakość stali nierdzewnej, nigdy nie należy używać wybielaczy ani produktów na bazie chloru.

Czyszczenie garnka

Strona wewnętrzna garnka:

- Myć druciakiem i płynem do mycia naczyń.
- Jeśli wewnątrz garnka ze stali nierdzewnej widoczne są opalizujące refleksy lub białe plamy (osady mineralne), należy go wyczyścić białym octem.
- Garnek można włożyć do zmywarki.

Strona zewnętrzna garnka:

- Umyć gąbką i płynem do mycia naczyń.

Czyszczenie przykrywki

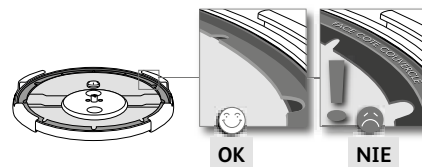
Minutnika nigdy nie wolno wkładać pod wodę lub do zmywarki.

- Zdjąć minutnik.
- Po zdjęciu minutnika, uszczelki i modułu, przykrywkę można włożyć do zmywarki.
- W razie przypadkowego wyjęcia podstawy systemu automatycznej wentylacji (B) należy włożyć ją z powrotem, naciskając ją i jednocześnie obracając.

Czyszczenie uszczelki przykrywki

Uszczelki nigdy nie wolno wkładać do zmywarki.

- Po każdym gotowaniu należy wyczyścić uszczelkę (H) i jej obudowę.
- Umyć uszczelkę gąbką i płynem do mycia naczyń.
- Przy wymianie uszczelki, należy sprawdzić, czy napis „face côté couvercle” („strona przykrywki”) znajduje się po stronie przykrywki. Rys. 14 i 15.



Czyszczenie modułu sterowania, zaworów i korony

- Zdjąć moduł sterowania z przykrywki: patrz część „Instalowanie i demontowanie modułu sterowania”. Umyć moduł pod strumieniem wody.

Nigdy nie wolno otwierać modułu sterowania.

- Sprawdzić wzrokowo, czy wylot pary (A) nie jest zatkany: patrz Rys. 16. Jeśli jest, należy przepłukać go pod wodą.
- Sprawdzić, czy zawór roboczy (L) po stronie wewnętrznej przykrywki może się poruszać: w tym celu przekręcić przełącznik wyboru programu w pozycję „prog 1” i wcisnąć palcem: patrz Rys. 17. Zawór ten można umyć pod strumieniem wody.
- Sprawdzić też, czy zawór bezpieczeństwa (M) działa prawidłowo, w tym celu mocno nacisnąć tęym patyczkiem środkową część odpowietrznika, która musi móc się poruszać: patrz Rys. 18. Umyć zawór pod strumieniem wody.

Do wykonania tej czynności nie należy używać ostrych lub ostro zakończonych przedmiotów.

- Sprawdzić, czy uszczelka modułu (K) jest właściwie założona. Jeśli uszczelki tej nie ma lub jeśli jest ona uszkodzona, wówczas podczas pracy urządzenia Clipso®+Chef pod modułem mogą pojawić się wycieki. Kształt uszczelki ułatwia jej wyjęcie i wymianę. W razie potrzeby część ta jest dostępna w autoryzowanych punktach serwisowych Tefal.
- Sprawdzić, czy wskaźnik ciśnienia (D) jest czysty; element ten można umyć pod strumieniem wody.

Czyszczenie minutnika

Minutnika nie wolno wkładać do zmywarki.

- Należy używać czystej, suchej ściereczki.
- Nie używać rozpuszczalników.
- Nigdy nie zanurzać minutnika w wodzie.

Wymiana baterii minutnika

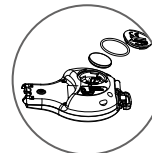
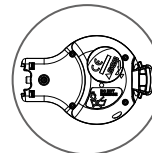
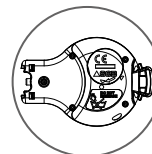
- Czas działania baterii zależy od częstotliwości używania minutnika. Jeśli jednak użytkownik zauważy, że wyświetlacz częściowo lub całkowicie przestał działać, konieczna będzie wymiana baterii.
- Aby przyczynić się do ochrony środowiska naturalnego, prosimy wyjąć zużytą baterię. Nie należy jej wyrzucać do śmieci zmieszanych, lecz należy ją oddać do specjalistycznego punktu zbiórki. Bateria minutnika jest litowo-manganową baterią guzikową. Spełnia ona przepisy europejskie.
- Baterię w minutniku można wymienić na baterię typu CR2032 lub ewentualnie jej wymianę można zlecić sprzedawcy zatwierdzonemu do wykonywania tego typu usług.
- Aby wyjąć baterię z minutnika (Rys. 11), otworzyć pokrywę baterii monetą, przekręcając ją w lewo (przeciwnie do kierunku ruchu wskazówek zegara), tak aby półksiężyc na pokrywie zrównał się z półksiężcem na minutniku (patrz rysunek obok).
- Wymienić baterię.
- Założyć uszczelkę w obudowie.
- Aby założyć z powrotem pokrywę baterii, ustawić półksiężyc z pokrywy baterii naprzeciw półksiężca minutnika. Delikatnie obrócić pokrywę baterii w prawo (zgodnie z kierunkiem ruchu wskazówek zegara), jednocześnie lekko ją dociskając, tak aby półksiężyc z pokrywy baterii zrównał się z księżcem w pełni minutnika (patrz rysunek obok).
- Delikatnie zamknąć pokrywę baterii; nie należy niczego robić na siłę. Rys. 11.

Zalecenia dotyczące użytkowania:

- Podczas zamykania pokrywy baterii nie należy używać siły.
- W przypadku zgubienia minutnika, zamiennik można zakupić w którymkolwiek z naszych autoryzowanych centrów serwisowych Tefal.

Przechowywanie urządzenia Clipso®+Chef

- Założyć przykrywkę na garnek.



BEZPIECZEŃSTWO

Clipso®+Chef jest wyposażony w szereg mechanizmów zabezpieczających.

Bezpieczne zamykanie

- Jeśli przykrywka nie zostanie prawidłowo zamknięta, nie będzie można wybrać żadnego programu gotowania, a urządzenie Clipso®+Chef nie będzie mogło pracować pod ciśnieniem.

Bezpieczne otwieranie

- Jeśli urządzenie Clipso®+Chef pracuje pod ciśnieniem, dźwignią otwierania/zamykania nie można poruszać, ponieważ jej mechanizm jest zablokowany przez wskaźnik ciśnienia.
- W takim przypadku nie należy próbować otwierać urządzenia na siłę. Przed otwarciem Clipso®+Chef należy natomiast przekręcić przełącznik wyboru w pozycję (☉) i poczekać, aż wskaźnik ciśnienia (D) spadnie.

Zabezpieczenie przed zbyt wysokim ciśnieniem

- Urządzenie Clipso®+Chef jest wyposażone w dwa mechanizmy zabezpieczające je przed nadciśnieniem:
 - Pierwszy mechanizm: zawór bezpieczeństwa (M) spuszcza ciśnienie, a para wydostaje się pod modułem sterowania: Rys. 19.
 - Drugi mechanizm: uszczelka (H) umożliwia uciekanie pary między przykrywką a garnkiem. Rys. 20.
- Jeśli uruchomiony zostanie jeden z systemów zabezpieczających przed zbyt wysokim ciśnieniem, należy:
 - Wyłączyć urządzenie grzewcze.
 - Pozwolić, aby urządzenie Clipso®+Chef całkowicie ostygło.
 - Otworzyć je.
 - Sprawdzić i wyczyścić zawór roboczy (L), wylot pary (A), zawór bezpieczeństwa (M) i uszczelkę (H).

CHARAKTERYSTYKA

Kompatybilne urządzenia grzewcze



Gdy garnek jest pusty, nie należy go podgrzewać, ponieważ może to doprowadzić do uszkodzenia produktu.

- W przypadku kuchenek elektrycznych i płyt indukcyjnych należy używać pól grzewczych o średnicy nie większej niż średnica dna garnka Clipso®+Chef.
- W przypadku płyty szklano-ceramicznej należy pilnować, aby dno garnka było czyste i gładkie.
- W przypadku kuchenki gazowej, płomień nie może wychodzić poza obrys garnka.
- Niezależnie od rodzaju kuchenki należy pilnować, aby garnek Clipso®+Chef był dobrze wycentrowany.

Średnica podstawy garnka Clipso®+Chef

Pojemność	Pojemność całkowita*	Garnka Ø	Podstawa Ø	Numery	Materiał garnka i przykrywki
4,5 L	5,3 L	22 cm	18 cm	P45506	Stal nierdzewna
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	
Zestaw 4,5 + 6 L	5,3 + 6,8 L	22 cm	18 cm	P45520	

*Pojemność całkowita = pojemność produktu razem z przykrywką.

Informacje znamionowe

- Górne ciśnienie robocze: 85 kPa
- Maksymalne ciśnienie bezpieczne: 120 kPa

Akcesoria Tefal

• Akcesoria do urządzenia Clipso®+Chef dostępne na rynku to:

Akcesoria	Numery
Uszczelka 4,5 L / 6 L	X1010004
Uszczelka 8 L / 10 L	X1010003

- W celu wymiany innych części lub w celu dokonania naprawy należy skontaktować się z autoryzowanym serwisem Tefal.
- Należy używać wyłącznie oryginalnych części Tefal dedykowanych do posiadanego modelu.
- Należy pamiętać, że z urządzeniem Clipso®+Chef kompatybilny jest tylko minutnik w kolorze czarnym.

GWARANCJA

- Pod warunkiem użytkowania w sposób zgodny z zaleceniami niniejszej instrukcji garnek urządzenia Tefal Clipso®+Chef jest objęty gwarancją przez okres 10 lat. Gwarancja ta obejmuje:
 - Wszelkie wady związane z metalową konstrukcją garnka.
 - Jakiegokolwiek przedwczesne uszkodzenia metalowej podstawy.
- Wszystkie inne części urządzenia Clipso®+Chef są objęte gwarancją na jakiegokolwiek wady produkcyjne lub materiałowe. Gwarancja obowiązuje od daty zakupu przez okres określony w obowiązującym prawie w kraju zakupu.
- Niniejsza gwarancja umowna obowiązuje pod warunkiem okazania paragonu lub faktury z podaną datą zakupu.


Niniejsza gwarancja nie obejmuje:



- Uszkodzeń wynikających z nieprzestrzegania ważnych środków ostrożności lub z niedbałego użytkowania, w szczególności zaś uszkodzeń będących skutkiem:
 - Uderzeń, upadków, gotowania w piekarniku itp.
 - Włożenia przykrywki i zaworu roboczego do zmywarki.
- Do obsługi gwarancyjnej upoważnione są wyłącznie autoryzowane punkty serwisowe Tefal.
- Aby uzyskać adres najbliższego autoryzowanego punktu serwisowego Tefal, należy zadzwonić na numer Tefal Advice.

OZNACZENIA WYMAGANE PRZEPISAMI

Oznaczenie	Lokalizacja
Identyfikacja producenta lub znaku towarowego	Korona
Rok i partia produkcji, identyfikacja urządzenia/ numer modelu	Na górnej krawędzi szcęk, widocznych, gdy przykrywka znajduje się w pozycji „otwartej”
Górne ciśnienie robocze, maksymalne ciśnienie bezpieczne	Pod modułem sterowania, moduł zdjęty z przykrywki
Pojemność	Na zewnętrznej podstawie garnka

TEFAL - ROZWIĄZYWANIE PROBLEMÓW

Problemy	Zalecenia
Jeśli przykrywki nie da się zamknąć, należy	<p>Sprawdzić, czy dźwignia otwierania/zamykania jest ustawiona w pozycji pionowej. Sprawdzić, czy uszczelka jest zamontowana we właściwą stronę (patrz część „Czyszczenie i konserwacja”).</p> 
Jeśli urządzenie Clipso®+Chef zostało podgrzane pod ciśnieniem bez płynu w środku	Oddać Clipso®+Chef do kontroli w autoryzowanym serwisie Tefal.
Jeśli podczas gotowania wskaźnik ciśnienia nie podniósł się i nic nie wydostaje się przez zawór	<p>Sprawdzić, czy:</p> <ul style="list-style-type: none"> - Przełącznik wyboru programu gotowania jest ustawiony na jeden z wielu programów gotowania. - Urządzenie Clipso®+Chef jest bezpiecznie zamknięte.
Jeśli podczas gotowania wskaźnik ciśnienia się podniósł, ale nic nie wydostaje się przez zawór	<p>Przez pierwszych kilka minut jest to normalne. Jeśli problem nie ustępuje, należy wybrać program . Odczekać, aż wskaźnik ciśnienia spadnie, a następnie przesunąć dźwignię otwierania/zamykania w pozycję pionową. Wyczyścić zawór roboczy i wylot pary pod bieżącą wodą.</p>
Jeśli para cieknie wokół przykrywki, należy sprawdzić	<p>Przykrywka jest poprawnie założona. Ułożenie uszczelki przykrywki. Uszczelka jest w dobrym stanie, w przeciwnym razie należy ją wymienić. Czystość przykrywki, uszczelki i jej obudowy w przykrywce. Krawędź garnka jest w dobrym stanie.</p>

Problemy	Zalecenia
Jeśli para wycieka wokół pokrywki, czemu towarzyszy przenikliwy hałas, należy sprawdzić	Czy uszczelka nie jest przytrzaśnięta między garnkiem a przykrywką.
Jeśli użytkownik nie może otworzyć przykrywki	Sprawdzić, czy przełącznik wyboru jest ustawiony na  Sprawdzić, czy wskaźnik ciśnienia znajduje się w pozycji dolnej. W przeciwnym razie: zwolnić ciśnienie. Nigdy nie wolno ingerować we wskaźnik ciśnienia.
Jeśli produkty spożywcze są niedogotowane lub przypalone, należy sprawdzić	Czas gotowania. Moc urządzenia grzewczego. Prawidłowe ustawienie przełącznika wyboru programów gotowania. Ilość płynu.
Jeśli w urządzeniu Clipso®+Chef przypaliła się żywność	Zostawić garnek, aby przed umyciem go przez chwilę namakał. Nigdy nie należy używać wybielaczy ani produktów zawierających chlor.
Jeśli włączy się zostanie jeden z systemów zabezpieczających	Wyłączyć urządzenie grzewcze. Zostawić urządzenie Clipso®+Chef aby ostygło bez przestawiania go. Nastawić przełącznik wyboru programów na program  Poczekać, aż wskaźnik ciśnienia spadnie i otworzy urządzenie. Sprawdzić i wyczyścić zawór roboczy, wylot pary i zawór bezpieczeństwa i uszczelkę. Jeśli problem będzie się powtarzał, skontaktować się z autoryzowanym punktem serwisowym.

Wyroby elektryczne lub elektroniczne po całkowitym zakończeniu ich użytkowania



Pomóż w ochronie środowiska!

- ① Urządzenie to zbudowane jest z licznych materiałów nadających się do powtórnego wykorzystania lub recyklingu.
- ② W celu przetworzenia należy je oddać do punktu zbiórki lub do autoryzowanego centrum serwisowego.

TABELE GOTOWANIA

WARZYWA



















PROG. 1



PROG. 2



Tabela pokazuje - w zależności od rodzaju warzywa - czy dane warzywo powinno być gotowane w koszu do gotowania na parze (nad wodą) czy też bezpośrednio w garnku (bez kosza). W przypadku mrożonek warzyw kupionych w sklepie czasy gotowania są takie same jak w przypadku ich świeżych odpowiedników, ponieważ warzywa są wcześniej blanszowane (tj. krótko zanurzone we wrzątku). Doliczyc kilka minut d czasów gotowania warzyw „zamrożonych we warunkach domowych”. Podczas używania kosza (750 ml) warzywa nie mogą stykać się z wodą ani przekraczać poziomu MAX 2 w garnku - poziom 2/3. Gdy kosz nie jest używany, całkowita objętość warzyw + wody nie może przekraczać poziomu 2/3 garnka - MAX 2. Podane czasy są często wskazówką, która umożliwi dostosowanie czasu gotowania do wielkości gotowanych składników, odmian i preferowanej tekstury produktów po ugotowaniu: twardej lub miękkiej.

Warzywa	Szczegóły i przygotowanie	Gotowanie na parze lub w wodzie	Czas gotowania
Bakłażan	Nieobrane, ale pokrojone w plastry (ok. 0,5 cm grubości)	kosz	 10-12 min
Białe pory	Całe	kosz	 7-10 min
Boćwina	Kawałki po 2 cm	kosz	 4-6 min
Brokuły	Różyczki	kosz	 6-8 min
Bruksełka	Całe	kosz	 6-8 min
Burak	Małe i całe lub duże i przekrojone na pół	w garnku	 30-40 min
Cukinia	Krojone w plastry (ok. 0,5 cm grubości)	kosz	 8-10 min
Dynia	Kawałki po 3-5 centymetrów	kosz	 6-8 min
Dynia piżmowa	Kawałki po 3-5 centymetrów	kosz	 12-16 min
Endywia	Całe lub duże i przekrojone na pół	kosz	 14-16 min
Groszek	W skorupach	kosz	 3-4 min
Jarmuż	Grubo pokrojone	w garnku	 8-10 min
Kalafor	Różyczki	kosz	 4-5 min
Kalafor zielony (romanesco)	Różyczki	kosz	 4-5 min
Karczochy purpurowe		kosz	 12-15 min
Karczochy zielone	Całe, średniej wielkości (typu „Bretagne”)	w garnku	 15-20 min
Kolba kukurydzy	Całe	kosz	 7-9 min
Koper włoski	Drobno pokrojone w plastry (ok. 0,5 cm grubości)	kosz	 9-11 min
Marchew	Krojone w plastry (ok. 0,5 cm grubości)	kosz	7-8 min
Papryka	Przecięte na pół lub pokrojone na kawałki	kosz	6-8 min
Pasternak	Pokrojone w kostkę 2-3 cm	kosz	7-9 min
Rzepa	Kostka 2 cm	kosz	7-9 min
Seler	Drobno pokrojone w plastry (ok. 0,5 cm grubości)	kosz	7-8 min
Słodkie ziemniaki (bataty)	Pokrojone w kostkę o boku 3 cm	kosz	8-9 min
Szparagi	Szparagi białe lub fioletowe (w całości)	w garnku	5-7 min
Szpinak	Liście	kosz	3-4 min
Zielona fasolka	Drobne	kosz	6-7 min
Zielona kapusta	Liście	w garnku	6-8 min
Ziemniaki	Średniej wielkości, przecięte na pół	kosz	15-19 min

ROŚLINY STRĄCZKOWE

PROG. 2



Objętość wody + warzyw nie może przekraczać poziomu 1/3 objętości garnka (oznaczenie MAX 1).

Składniki	Dla 2 osób		Dla 4 osób		Czas gotowania
	Ilość wody	Ilość składnika	Ilość wody	Ilość składnika	
Biały ryż	40 cl	130 g	50 cl	260 g	10 min
Ciecierzyc*	64 cl	120 g	1,3 l	240 g	25 min (al dente) 35 min (na miękko)
Komosa ryżowa	32 cl	125 g	64 cl	250 g	8 min
Soczewica	75 cl	120 g	100 cl	240 g	12-15 min

* Przed gotowaniem namoczyć przez noc w misce z dużą ilością wody.

MIĘSO

PROG. 3



Należy dodać co najmniej 250 ml płynu.

Składniki	Szczegóły i przygotowanie	Gotowanie na parze lub w wodzie	Czas gotowania
Filet wołowy	500 g (8-11 cm średnicy)	w garnku	20-30 min
Gicz jagnięca	1 kawałek (400 g)	w garnku	20-25 min
Kurczak	Całe	w garnku	40-45 min
Kurczak	Udziec/górna partia nogi	w garnku	25-30 min
Pieczeń cielęca	800 g (8-10 cm średnicy)	w garnku	30-40 min
Pieczeń wieprzowa	800 g (8-10 cm średnicy)	w garnku	45-50 min
Połędwica cielęca	1x kawałek 700 g	w garnku	18-22 min
Połędwica wieprzowa	1x kawałek 350 g	w garnku	25-30 min

RYBA

PROG. 4



Podczas gotowania filetów rybnych w paczkach, należy koniecznie zawinąć je w papier do pieczenia, aby uniknąć ryzyka zrobienia się emulsji.

Składniki	Szczegóły i przygotowanie	Gotowanie na parze lub w wodzie	Czas gotowania
Ryby białe (mintaj, morszczuk, dorsz)	Filety lub kawałki (120 g)	kosz	5-6 min
Świeży tosoś	Filety lub kawałki (120 g)	kosz	4-5 min
Tuńczyk	Grube plastry (120 g)	w garnku	5-6 min

MĂSURI IMPORTANTE DE SIGURANȚĂ

**Înainte de a utiliza Clipso®+Chef, vă rugăm să citiți instrucțiunile și să consultați întotdeauna „Ghidul utilizatorului”.
Avarierea poate fi cauzată de utilizarea greșită.**

Pentru siguranța dumneavoastră, acest aparat respectă standardele de reglementare aplicabile:

- Directiva europeană privind echipamentele sub presiune
- Materiale în contact cu alimente
- Protecția mediului

CONTROLE OBLIGATORII ÎNAINTE DE FIECARE UTILIZARE	<p>ASIGURAȚI-VĂ CĂ</p> <ul style="list-style-type: none"> • orificiul de evacuare a aburului nu este blocat - Fig. 16. • că partea centrală a supapei de siguranță de evacuare poate fi deplasată. • apăsând pe ea cu fermitate, folosind un obiect contondent - Fig. 18. • garnitura capacului este poziționată corect în interiorul capacului - Fig. 14 și 15. • mânerul oalei sunt fixate corect. Strângeți-le dacă este necesar.
RESPECTAȚI ÎNTOATEAUNA URMĂTOARELE CANTITĂȚI DE UMLERE	<ul style="list-style-type: none"> • Nu utilizați niciodată Clipso®+Chef fără lichid, deoarece acest lucru îi poate cauza deteriorări grave. Asigurați-vă întotdeauna că există suficient lichid pe tot parcursul procesului de gătire. • Minim 250 ml - Fig. 3. • Maxim 2/3 din înălțimea oalei, MAX 2 linii - Fig. 4. • În timpul gătirii în abur, ingredientele din coșul de gătire în abur nu trebuie să intre în contact cu apa și alimentele nu trebuie să depășească linia MAX 2 pe oală. • Pentru alimentele groase care își măresc volumul și/sau formează spumă în timpul gătitului, cum ar fi orez, leguminoase, fasole uscată, fructe fierte, dovleac, dovlecei, morcovi, cartofi, fileuri de pește etc., cantitatea maximă de umplere este de 1/3 (linia MAX 1) - Fig. 6.

ÎNAINTE ȘI ÎN TIMPUL GĂTITULUI

- Țineți copiii la distanță când Clipso®+Chef este în uz.
- Aburul este foarte fierbinte când este eliberat din supapa de funcționare. Feriți-vă de jetul de abur.
- Clipso®+Chef gătește sub presiune. Arsuri prin opărire pot rezulta în urma utilizării necorespunzătoare. Asigurați-vă că Clipso®+Chef este închisă corespunzător înainte de a o utiliza. (Consultați secțiunea „Închiderea”).
- Asigurați-vă că supapa emite întotdeauna un „șuierat” în timpul gătitului. În cazul în care nu este evacuat suficient abur, eliberați presiunea și asigurați-vă că există suficient lichid, iar supapa de evacuare a aburului nu este obstrucționată. În urma acestor verificări, dacă aburul nu este eliberat, creșteți ușor puterea sursei de căldură.
- Nu gătiți alimente care ar putea bloca conductele dispozitivelor de siguranță:
 - merișoare
 - rubarbă
 - fidea, macaroane, spaghetti
 - fulgi de ovăz
 - boabe de orz, alac, mei
 - coacăze
- Pentru gătitul bucăților mari de carne și alimente acoperite cu piele subțire (cârnați întregi, limbă, carne de pasăre etc.): vă recomandăm să înțepați pielea înainte de gătire folosind un cuțit sau o furculiță. În timpul gătitului, sub piele, se poate acumula lichid fierbinte și genera stropi. Acest lucru este cauzat de acumularea în interior a lichidului fierbinte pe durata procesului de gătit, producând împrăscări.
- Nu preparați niciodată o rețetă pe bază de lapte de origine animală utilizând Clipso®+Chef.
- Nu utilizați sare grosieră în Clipso®+Chef, adăugați sare fină la sfârșitul gătitului. Acest lucru va preveni apariția coroziunii care ar putea avaria fundul oalei Clipso®+Chef.
- Nu utilizați Clipso®+Chef pentru prăjirea sub presiune cu ulei.
- Nu lăsați Clipso®+Chef nesupravegheată atunci când încălzii ulei sau grăsime. Încălzirea continuă a unui ulei care produce fum, poate avaria produsul și poate crește suficient temperatura acestuia pentru producerea de flăcări.
- Nu utilizați Clipso®+Chef pentru nimic altceva în afara scopului destinat.
- Nu amplasați Clipso®+Chef într-un cuptor fierbinte.
- Nu puneți niciodată o folie de aluminiu nesiguranțată peste tava de copt din Clipso®+Chef.
- Nu introduceți niciodată folie de plastic în Clipso®+Chef.
- Vaporii de alcool sunt inflamabili. Lăsați să fiarbă timp de aproximativ 2 minute înainte de a pune capacul pe aparat. Țineți sub observație aparatul când gătiți rețete ce conțin alcool.
- Utilizați numai surse de căldură compatibile, conform indicațiilor din instrucțiunile de utilizare.

DUPĂ GĂTIRE

- Dacă indicatorul de presiune (**D**) nu coboară, amplasați Clipso®+Chef în apă rece.
- Nu interveniți niciodată asupra indicatorului de presiune.
- Pentru alimentele groase care își măresc volumul și/sau formează spumă în timpul gătitului, cum ar fi orez, leguminoase, fasole uscată, fructe fierte, dovleac, dovlecei, morcovi, cartofi, fileuri de pește etc. Lăsați Clipso®+Chef să se răcească câteva minute, apoi răciți-o în apă rece. Întotdeauna agitați ușor Clipso®+Chef înainte de a o deschide de fiecare dată, după ce v-ați asigurat că indicatorul de presiune este coborât complet, pentru a evita orice bule de abur care ar putea împroșca și care v-ar putea arde. Acest lucru este deosebit de important atunci când eliberați rapid aburul sau după răcirea în apă rece.
- Aveți cât se poate de multă grijă când deplasați Clipso®+Chef atunci când este sub presiune. Nu atingeți suprafețele fierbinți. Utilizați mănuși, dacă este necesar. Utilizați cele 2 mânere ale oalei.
- Nu deschideți niciodată Clipso®+Chef cu forța. Asigurați-vă că presiunea internă a scăzut. Indicatorul de presiune (**D**) trebuie să fie în poziția inferioară. (Consultați paragraful privind „Siguranța”).
- Dacă ați înclinat deschiderea/mănerul de închidere (**E**) în poziția verticală în timp ce Clipso®+Chef este încă sub presiune, nu o veți putea deschide. **Recomandări:**
Această funcție constituie un mecanism de siguranță suplimentar. Reduceți mânerul de închidere/deschidere în poziția orizontală și așteptați ca indicatorul de presiune (**D**) este coborât.
- Dacă interiorul oalei dumneavoastră de inox prezintă accente irizate sau puncte albe (depuneri minerale), curățați-o cu oțet alb sau cu produs special de curățat inoxul.

ÎNȚETINEREA

- Dacă observați că vreo componentă din Clipso®+Chef este ruptă sau crăpată, nu încercați să o deschideți dacă este închisă. Așteptați să se răcească complet înainte de a o deplasa, opriți utilizarea acesteia și predați-o unui centru de service aprobat de Tefal pentru reparații.
- Nu manipulați dumneavoastră sistemele de siguranță, decât atunci când urmați instrucțiunile pentru curățare și întreținere.
- Utilizați numai piese Tefal originale corespunzătoare modelului dumneavoastră.
- Nu lăsați alimente în interior oalei Clipso®+Chef.
- Curățați și clătiți Clipso®+Chef imediat după utilizare.
- Nu introduceți niciodată modulul de control, garnitura (**H**) sau temporizatorul (**C**) în mașina de spălat vase.
- Nu amplasați niciodată temporizatorul (**C**) sub jet de apă.
- Nu folosiți niciodată produse pe bază de înălbitor sau clor, care ar putea afecta calitatea inoxului.
- Nu lăsați capacul la înmuiat în apă.
- Schimbați garnitura o dată pe an sau imediat dacă prezintă semne de crăpături.
- Clipso®+Chef trebuie verificată de un centru de service aprobat de Tefal după 10 ani de utilizare.
- Pentru a depozita Clipso®+Chef: Răsturnați capacul oalei pentru a preveni uzura prematură a garniturii capacului.

PĂSTRAȚI ACESTE INSTRUCȚIUNI

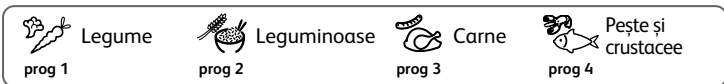
RO

DESCRIEREA

- | | |
|----------------------------------|--|
| A. Fantă de eliberare a aburului | I. Coș de gătit în abur + suport de metal |
| B. Sistem automat de ventilație | J. Oală |
| C. Temporizator | K. Garnitură fantă de eliberare a aburului |
| D. Indicator de presiune | L. Supapă de funcționare |
| E. Mâner de deschidere/închidere | M. Supapă de siguranță |
| F. Selector de program de gătit | N. Știft de montare modul de control |
| G. Coroană | O. Bacuri de prindere |
| H. Garnitură de etanșare | |

Clipso®+Chef nu este o oală sub presiune tradițională. Tefal a inovat pentru a păstra calitățile nutritive ale alimentelor.

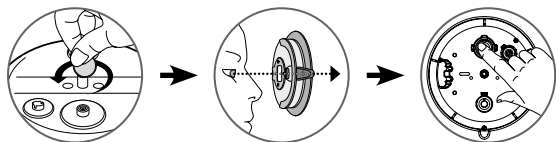
Modelul dumneavoastră dispune de programe de gătit.



Când gătiți alimente amestecate, este cel mai bine să selectați programul pentru alimentul cel mai delicat.

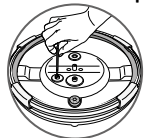
Controale obligatorii înainte de fiecare utilizare

Verificați orificiul de evacuare al aburului: setați selectorul pe programul 1 și demontați modulul.



- Curățați modulul în apă și asigurați-vă că supapa de evacuare a aburului (A) nu este blocată. Dacă este, clățiți-o cu apă. Asigurați-vă că supapa de funcționare (L) se poate mișca.


Verificarea supapei de siguranță



- Asigurați-vă că partea centrală a supapei de siguranță (M) poate fi deplasată apăsând pe ea cu fermitate, folosind un obiect contondent.

Deschiderea

Când deschideți/închideți, modulul trebuie poziționat pe capac.

- Asigurați-vă că selectorul programului de gătit este în poziție  Fig. 8 și că indicatorul de presiune este coborât.
- Înclinați mânerul de deschidere/închidere din poziția orizontală în poziția verticală (bacurile de prindere (O) se desfac): Fig. 1
- Ridicați capacul.

Închiderea

- Amplașați capacul vertical pe oală, asigurându-vă că este poziționat corect.
- Înclinați mânerul de deschidere/închidere din poziția verticală în poziția orizontală: bacurile de prindere (O) se închid. Fig. 2.
- Aplicați o ușoară forță la capătul loviturii pentru de declanșa mecanismul de blocare.
- În ceea ce privește capacul, este normal ca acesta să se rotească fără dificultăți pe oală când este în poziția închisă.


Bacurile de prindere trebuie să fie în contact cu muchia capacului. Dacă nu puteți închide capacul:

- Verificați dacă mânerul de deschidere/închidere este în poziție verticală.
- Asigurați-vă că garnitura este poziționată corect fig 14 și 15. Cuvintele „face cote couvercle” trebuie să se afle lângă capac.

LA PRIMA UTILIZARE

Pentru a vă familiariza cu Clipso®+Chef și a elimina orice impurități rezultate în urma procesului de fabricație (praf), vă recomandăm să gătiți pentru prima dată utilizând numai apă.

Orientați Clipso®+Chef astfel încât selectorul să fie cu fața spre dumneavoastră.

- Umpleți oala până la 2/3 cu apă (MAX 2).
- Așezați coșul de gătit în aburi în oală.
- Închideți Clipso®+Chef.
- Setați selectorul de programe (F) pe „prog 4”.
- Setați temporizatorul pe 20 de minute.
- Amplașați Clipso®+Chef pe o sursă de căldură setată la putere maximă.
- La 1-ul semnal sonor, temporizatorul vă semnalizează să reduceți puterea sursei de căldură. Procesul de gătit începe.
- Când al 2-lea semnal sonor este emis, gătitul este terminat.
- Rotiți selectorul pe poziția  Fig. 8
- Verificați dacă indicatorul de presiune (D) este coborât și deschis.

Nu încercați să forțați deschiderea capacului; asigurați-vă că indicatorul de presiune se află în poziția coborâtă.

- Curățați produsul și coșul cu puțin detergent lichid și un burete.

Înainte de gătit



Orientați Clipso®+Chef astfel încât selectorul să fie cu fața spre dumneavoastră.

- Înainte de fiecare utilizare, asigurați-vă că modulul de control este fixat corect (utilizați o monedă). Asigurați-vă că supapa de evacuare a aburului (C) nu este blocată. Dacă este, clătiți-o cu apă. Asigurați-vă că supapa de funcționare (L) se poate mișca.
- Asigurați-vă că partea centrală a supapei de siguranță de evacuare (M) poate fi deplasată apăsând pe ea cu fermitate, folosind un obiect contondent.

În cazul oricărui aparat de gătit, asigurați-vă că Clipso®+Chef este supravegheată cu atenție când este utilizată în apropierea copiilor.

- Determinați cantitatea de apă necesară gătirii, consultați „Umplerea minimă și maximă”.
- Adăugați ingredientele în lichid.
- Închideți Clipso®+Chef.
- Setați selectorul în poziția dorită de gătit Fig. 9.
- Setați durata de gătit dorită pentru temporizator Fig. 10.
- Asigurați-vă că Clipso®+Chef este închisă corespunzător înainte de a o pune în funcțiune Fig. 2.
- Amplasați Clipso®+Chef pe o sursă de căldură și setați-o la putere maximă.

Umplerea minimă

Pentru gătit direct în oală:

- Întotdeauna adăugați minim 250 ml de lichid. Fig. 3.

Pentru gătit în abur:

- Turnați 750 ml de apă pe fundul oalei.
- Amplasați coșul de gătit în abur pe fundul oalei. Fig. 5.

În cazul care Clipso®+Chef s-a încălzit fără lichid în interior:

- Clipso®+Chef trebuie verificată de un centru de service aprobat de Tefal.

Umplerea maximă

Alimentele amplasate în coșul de gătit în abur nu trebuie să atingă capacul oalei®+Chef, și nici să depășească nivelul de 2/3 (MAX 2).

- Nu umpleți niciodată Clipso®+Chef peste 2/3 din înălțimea oalei (marcajul MAX 2). Fig. 4.

Pentru anumite produse alimentare:

- Nu depășiți niciodată 1/3 din înălțimea oalei (marcajul MAX 1) pentru alimente făinoase care se dilată și/sau produc spumă în timpul gătitului precum orez, leguminoase, legume uscate, compoturi, bostan, dovlecei, morcovi, cartofi, fileuri de peste, etc. - Fig. 6.

În timpul gătitului

- Când aburul este evacuat continuu prin supapa de evacuare cu un sunet constant (psstt), numărătoarea inversă pentru durata de gătire începe automat printr-un semnal sonor. Reduceți puterea sursei de căldură.
- Asigurați-vă, în timpul gătitului, că supapa emite un „șuierat” în mod constant. Dacă nu este suficient abur, creșteți ușor puterea sursei de căldură, în caz contrar, reduceți căldura.

Aburul este foarte fierbinte când este eliberat din supapa de funcționare.

- Puteți modifica în orice moment timpul de gătire apăsând tastele „-” sau „+”.
- Puteți opri temporizatorul în orice moment apăsând cele 2 butoane simultan.

Gătitul s-a terminat

- La sfârșitul etapei de gătit, temporizatorul va emite un al doilea semnal sonor pentru a indica terminarea gătitului.
- Opriti sursa de căldură.

Există 2 moduri de eliberare a aburului:

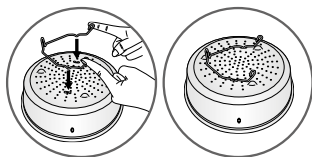
- Decompresie graduală: poziționați selectorul de programe (F) în partea opusă pictogramei (☼) Fig. 8.
- Decompresie rapidă: cufundați oala Clipso®+Chef în apă rece (umpleți o chiuvetă cu apă și cufundați până la mănere).
- Asigurați-vă că indicatorul de presiune (D) este coborât.
- Poziționați selectorul de programe (F) în partea opusă pictogramei (☼).
- Ridicați mânerul de deschidere/închidere în poziție verticală pentru a deschide capacul. Fig. 1.

Nu încercați să forțați deschiderea capacului; asigurați-vă că indicatorul de presiune se află în poziția coborâtă.

- Îndepărtați temporizatorul, curățați Clipso®+Chef și uscați-o.

Utilizarea coșului de gătit în aburi

- Turnați 750 ml de apă pe fundul oalei.
- Așezați coșul de gătit în aburi pe fundul oalei. Fig. 5.
- Apa ar trebui să ajungă exact la fundul coșului.



Instalarea și îndepărtarea modului de control

- Modulul de control a fost proiectat pentru a ușura cât se poate de mult curățarea oalei Clipso®+Chef.

Pentru a detașa modulul de capac:

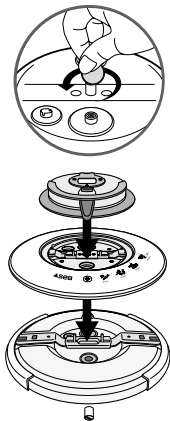
- Răsturnați capacul.
- Deșurubați piulița de fixare a modului utilizând o monedă, în timp ce țineți modulul cu cealaltă mână.
- Răsturnați capacul și îndepărtați modulul.

Pentru a atașa modulul de control pe capac:

- Amplasați coroana pe capac.
- Poziționați modulul, cu arca îndreptată în jos, pe capac.
- Răsturnați ansamblul în timp ce țineți modulul pe cap și strângeți piulița de fixare cu ajutorul unei monede.

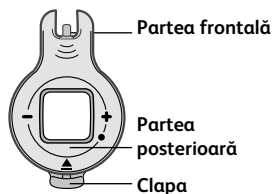
Modulul de control nu poate fi operat decât într-o singură direcție.

- Nu utilizați niciodată Clipso®+Chef fără coroană.



Instalarea și îndepărtarea temporizatorului

- Pentru a instala temporizatorul (C) Fig. 7, mai întâi introduceți partea frontală, după care prindeți partea posterioară.
- Pentru îndepărtarea temporizatorului (C), apăsați clapa și ridicați.



CURĂȚAREA ȘI ÎNTREȚINEREA

Nu lăsați alimente în interiorul oalei Clipso®+Chef.

- Pentru ca oala dumneavoastră sub presiune să funcționeze corect, asigurați-vă că respectați aceste recomandări de curățare și întreținere după fiecare utilizare.
- Spălați Clipso®+Chef după fiecare utilizare cu apă și cu detergent lichid de vase. Efectuați aceeași operație pentru coșul de gătit în abur.
- Nu folosiți niciodată produse pe bază de înălbitor sau clor, deoarece ar putea afecta calitatea inoxului.

Pentru a curăța oala

Interiorul oalei:

- Spălați cu un burete abraziv și cu detergent lichid de vase.
- Dacă interiorul oalei de inox prezintă reflexii irizate sau puncte albe (depuneri minerale), curățați cu oțet alb.
- Puneți introduce oala în mașina de spălat vase.

Exteriorul oalei:

- Spălați cu un burete și cu detergent lichid de vase.

Pentru a curăța capacul

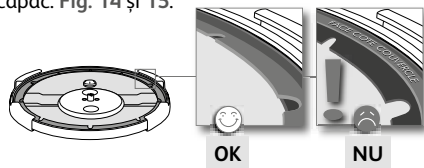
Nu scufundați niciodată temporizatorul în apă sau să-l spălați în mașina de spălat vase.

- Îndepărtați temporizatorul.
- După ce ați îndepărtat temporizatorul, garnitura și modulul, puteți introduce capacul în mașina de spălat vase.
- Dacă îndepărtați accidental baza sistemului automat de ventilație a aerului (B), înlocuiți-l apăsând și rotind simultan.

Pentru a curăța garnitura capacului

Nu puneți niciodată garnitura în mașina de spălat vase.

- După fiecare gătire, curățați garnitura (H) și carcasa acesteia.
- Spălați garnitura cu un burete și cu detergent lichid de vase.
- Pentru a repune garnitura la loc, asigurați-vă că mesajul „face côté couvercle” este înspre capac. Fig. 14 și 15.



Pentru a curăța modulul de control, supapele și coroana

- Îndepărtați modulul de control de pe capac: consultați paragraful privind „Instalarea și îndepărtarea modului de control”. Spălați modulul de control sub jet de apă.

Nu desfaceți niciodată modulul de control.

- Asigurați-vă că orificiul de evacuare a aburului (C) nu este blocat: vezi Fig. 16. Dacă este, clătiți-l cu apă.
- Asigurați-vă că supapa de funcționare (L) din interiorul capacului se poate deplasa rotind selectorul de programe pe „prog 1” și apăsând în jos cu degetul: vezi Fig. 17. Puteți curăța această supapă cu jet de apă.
- De asemenea, asigurați-vă că supapa de siguranță (M) funcționează corect apăsând tare pe ea cu ajutorul unui băț contondent în partea centrală a supapei, care trebuie să poată fi mișcată: vezi Fig. 18. Curățați supapa cu jet de apă.

Nu utilizați obiecte ascuțite sau cu vârf pentru a efectua această operație.

- Asigurați-vă că garnitura modulului (K) este poziționată corect. În cazul care garnitura lipsește sau este deteriorată, pot apărea scurgeri sub modul când Clipso®+Chef este în funcțiune. Forma garniturii face ca aceasta să fie ușor de îndepărtat și de înlocuit. Dacă este nevoie, această componentă este disponibilă de la Centrele de service autorizate de Tefal.
- Asigurați-vă că indicatorul de presiune (D) este curat; îl puteți curăța sub jetul de apă.

Pentru a curăța temporizatorul

Nu puneți temporizatorul în mașina de spălat vase.

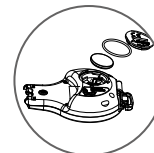
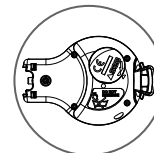
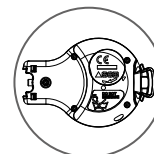
- Utilizați o cârpă curată și uscată.
- A nu se utiliza solvenți.
- Nu scufundați niciodată temporizatorul în apă.

Înlocuirea bateriei temporizatorului

- Durata de viață a bateriei depinde frecvența de utilizare a temporizatorului. Însă, dacă observați o ștergere totală sau parțială a afișajului, va trebui să înlocuiți bateria.
- Pentru a ajuta la protejarea mediului, îndepărtați bateria descărcată Nu o eliminați împreună cu deșeurile menajere, ci predați-o unui centru de recoltare specializat. Bateria temporizatorului este de tip pastilă, din litiu și mangan. Întrunește cerințele europene.
- Puteți înlocui bateria din temporizator, referință fiind CR2032, sau să apelați la un punct de vânzare aprobat pentru acest timp de serviciu.
- Pentru a scoate bateria din temporizator, Fig. 11, desfaceți capacul bateriei utilizând o monedă, rotindu-l în sens opus acelor de ceas astfel încât 1/2 de lună ▶ de pe capac se aliniază cu 1/2 de lună de pe temporizator ▶ (consultați desenul alăturat).
- Înlocuiți bateria.
- Repuneți la loc garnitura în carcasa acesteia.
- Pentru a repune la loc capacul bateriei, poziționați 1/2 de lună ▶ de pe capacul bateriei în partea opusă a 1/2 de lună ▶ a temporizatorului. Rotiți cu delicatețe capacul bateriei în sensul acelor de ceas în timp ce apăsați ușor pentru a alinia 1/2 de lună ▶ de pe capacul bateriei cu luna plină de pe temporizator ● (consultați diagrama alăturată)
- Închideți capacul bateriei cu delicatețe; nu-l forțați dincolo de punctul de oprire. Fig. 11,

Recomandări de utilizare:

- Nu forțați capacul bateriei când îl închideți.
- În cazul pierderii temporizatorului, puteți achiziționa un alt temporizator de la oricare alt Centru de service aprobat de Tefal.



RO

Pentru a depozita Clipso®+Chef

- Repuneți capacul pe oală.


SIGURANȚA

Clipso®+Chef este echipată cu mai multe dispozitive de siguranță.

Închiderea în siguranță

- În cazul în care capacul nu este închis corect, niciun program de gătit nu poate fi selectat și Clipso®+Chef nu poate fi presurizată.

Deschiderea în siguranță

- În cazul în care Clipso®+Chef este presurizată, mânerul de deschidere/închidere nu poate fi utilizat deoarece mecanismul este blocat de indicatorul de presiune.
- În acest caz, nu încercați să forțați deschiderea, ci rotiți selectorul pe  și așteptați ca indicatorul de presiune (D) să cadă înainte de a deschide Clipso®+Chef.

Protecție împotriva suprapresiunii

- Clipso®+Chef este echipată cu două dispozitive de siguranță împotriva suprapresiunii:
 - Primul dispozitiv: supapa de siguranță (M) eliberează presiunea și aburul este evacuat sub modulul de control: Fig. 19.
 - Al doilea dispozitiv: garnitura (H) permite eliberarea aburului între capac și oală. Fig. 20.
- În cazul în care se declanșează unul dintre sistemele de siguranță la suprapresurizare:
 - Opriiți sursa de căldură.
 - Lăsați Clipso®+Chef să se răcească complet.
 - Deschideți-o.
 - Verificați și curățați supapa de funcționare (L), orificiul de evacuare a aburului (A), supapa de siguranță (M) și garnitura (H).

CARACTERISTICI

Surse de căldură compatibile



Nu încălziți oala când este goală, acest lucru ar putea avaria produsul.

- Pentru plitele electrice și cu inducție, utilizați o plită cu diametrul egal sau mai mic decât cel al bazei oalei Clipso®+Chef.
- Pe o plită vitro-ceramică, asigurați-vă că dedesubtul oalei este curat și fără depuneri.
- Pe un ochi cu gaz, flacăra nu trebuie să depășească diametrul oalei.
- Pe toate ochiurile, asigurați-vă că Clipso®+Chef este centrată bine.

Diametrul bazei oalei Clipso®+Chef

Capacitate	Capacitate totală*	Oală Ø	Bază Ø	Referințe	Oală și material capac
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	

*Capacitate totală = capacitate produs incluzând capacul.

Informații normative

- Presiune superioară de funcționare: 85 kPa
- Presiune maximă de siguranță: 120 kPa

Accesorii Tefal

- Accesoriile pentru Clipso®+Chef disponibile pe piață sunt:

Accesorii	Referințe
Garnitură pentru 4,5 L / 6 L	X1010004
Garnitură pentru 8 L / 10 L	X1010003

- Pentru a înlocui alte piese sau pentru reparații, contactați un Centru de service autorizat Tefal.
- Utilizați numai piese originale Tefal care se potrivesc cu modelul dumneavoastră.
- Vă rugăm să rețineți că numai temporizatorul negru este compatibil cu Clipso®+Chef.

GARANȚIA

- Când este utilizată conform recomandărilor din instrucțiuni, oala Tefal Clipso®+Chef este garantată timp de 10 ani împotriva:
 - Oricărei defect referitor la structura de metal a oalei dumneavoastră.
 - Oricărei deteriorări premature a bazei de metal.
- Toate celelalte părți ale Clipso®+Chef sunt garantate împotriva oricărei defect de fabricație sau material pentru perioada de garanție definită de legislația în vigoare în țara de cumpărare și de la data cumpărării.
- Această garanție contractuală va fi dobândită prin prezentarea bonului de casă sau a facturii din data achiziției.

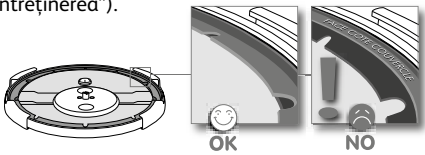

Această garanție exclude:



- Deteriorarea care rezultă din nerespectarea măsurilor importante de precauție sau a utilizării neglijente, în special a:
 - Impacturilor, scăpărilor pe jos, gătirii în cuptor, etc.
 - Introducerii capacului și a supapei de funcționare în mașina de spălat vase.
- Numai centrele de service aprobate de Tefal sunt autorizate să vă ofere această garanție.
- Vă rugăm apelați numărul de asistență Tefal pentru a obține adresa celui mai apropiat centru de service aprobat de Tefal.

MARCAJE REGLEMENTARE

Marcaj	Amplasament
Identificarea fabricantului sau a mărcii comerciale	Pe coroană
Anul și lotul fabricației, identificarea modelului/referința modelului	Deasupra muchiei superioare a bacurilor de prindere, vizibile când capacul este în poziția „open“
Presiune superioară de lucru, presiune maximă de siguranță	Sub modulul de control, modulul scos din capac
Capacitate	Pe baza externă a oalei

DEPANAREA TEFAL

Probleme	Recomandări
Dacă nu puteți închide capacul	<p>Verificați dacă mânerul deschidere/închidere este în poziție verticală.</p> <p>Verificați dacă garnitura este poziționată în direcția corectă (consultați paragraful „Curățarea și întreținerea”).</p> 
Dacă Clipso®+Chef a fost încălzită sub presiune fără lichid în interior	Clipso®+Chef trebuie verificată de un centru de service aprobat de Tefal.
Dacă indicatorul de presiune nu s-a ridicat și nimic nu este eliberat prin supapă în timpul gătitului	<p>Asigurați-vă că:</p> <ul style="list-style-type: none"> - Selectorul programelor de gătit este setat pe unul dintre programele de gătit. - Clipso®+Chef este închis în siguranță.
Dacă indicatorul de presiune s-a ridicat și nimic nu este eliberat prin supapă în timpul gătitului	<p>Acest lucru este normal pentru primele câteva minute. Dacă problema persistă, selectați programul . Așteptați coborârea indicatorului de presiune, apoi deplasați mânerul închidere/deschidere în poziție verticală.</p> <p>Curățați supapa de funcționare și orificiul de evacuare a aburului sub jet de apă de la robinet.</p>
Dacă aburul se scurge pe lângă capac, asigurați-vă că	<p>Capacul este închis corect.</p> <p>Poziționarea garniturii capacului.</p> <p>Garnitura trebuie să fie în stare bună, altfel înlocuiți-o.</p> <p>Curățenia capacului, garnitura și carcasa acestuia în capac.</p> <p>Muchia oalei este în stare bună.</p>

Probleme	Recomandări
În cazul scurgerii aburului în jurul capacului, însoțită de un șuierat, verificați următoarele	Garnitura nu trebuie să fie prinsă între oală și cap.
Dacă nu puteți deschide capacul	Asigurați-vă că selectorul este pe  . Verificați dacă indicatorul de presiune este coborât. În caz contrar: eliberați presiunea. Nu interveniți niciodată asupra indicatorului de presiune.
Dacă alimentele nu sunt gătite sau sunt arse, verificați:	Durata de gătit. Puterea sursei de căldură. Poziționarea corectă a selectorului de programe de gătit. Cantitatea de lichid.
Dacă alimentele s-au ars în Clipso®+Chef	Lăsați-vă oala la înmuiat un timp înainte de a o spăla. Nu utilizați niciodată înălțător sau produse care conțin clor.
Dacă unul dintre sistemele de siguranță este declanșat	Opriiți sursa de căldură. Lăsați Clipso®+Chef să se răcească fără a o muta. Setați selectorul de programe pe programul  . Așteptați ca indicatorul de presiune să coboare și deschideți oala. Verificați și curățați supapa de funcționare, orificiul de evacuare a aburului, supapa de siguranță și garnitura. Dacă problema persistă, consultați un centru de service aprobat de Tefal.

Produsul electronic sau electric la terminarea duratei sale de viață



Ajutați la protejarea mediului!

- ① Aparatul dumneavoastră conține materiale valoroase care pot fi recuperate sau reciclate.
- ➔ Predați aceste materiale unui centru de colectare sau unui centru de service aprobat pentru a fi procesate.

SFATURI PRIVIND GĂTITUL

LEGUME



PROG. 1



PROG. 2



Tablelul indică - conform tipului de legumă - dacă leguma trebuie gătită în coșul de gătit în abur (deasupra apei) sau direct în oală (fără coș). Pentru legume congelate din comerț, duratele de gătit sunt aceleași ca și pentru versiunea proaspătă deoarece legumele sunt opărite în prealabil (de ex. scufundat rapid în apă clocotită). Adăugați câteva minute la duratele de gătit pentru legumele congelate acasă. Legumele nu trebuie să intre în contact cu apa când este utilizat coșul (750 ml) sau să se depășească nivelul MAX 2 - 2/3 al oalei. Când nu este utilizat coșul, volumul total al legumelor + apă nu trebuie să depășească nivelul 2/3 - MAX 2 al oalei. Timpii indicați sunt de obicei orientativi, permițându-vă reglarea duratei de gătire în funcție de dimensiunea ingredientelor care sunt gătite, a varietăților și a texturii dumneavoastră preferate de gătit: al dente sau moale.

Legume	Detalii și preparare	Gătire în abur sau fierbere	Durată de gătit
Andive	Întregi, sau mari și înjumătățite	coș	 14-16 min
Anghinare mov	Întreagă, mică	coș	 12-15 min
Anghinare verde	Întreg, dimensiuni medii (de tip „Bretania”)	în oală	 15-20 min
Ardei	Înjumătățiți sau tăiați în bucăți	coș	 6-8 min
Bostan	bucăți de 3-5cm	coș	 12-16 min
Broccoli	Buchețele	coș	 6-8 min
Broccoli creț	Buchețele	coș	 4-5 min
Cartofi	Medii, tăiați în jumătate	coș	 15-19 min
Cartofi dulci	Mărunțiți în cuburi de 3cm	coș	 8-9 min
Ceapă dovleac/bostan	bucăți de 3-5cm	coș	 6-8 min
Chimen	Feliat subțire (cu grosime aprox. de 0,5cm)	coș	 9-11 min
Conopidă	Buchețele	coș	 4-5 min
Dovlecei	Feliați (cu grosime aprox. de 0,5cm)	coș	 8-10 min
Fasole verde	Subțire	coș	 6-7 min
Frunze de gulii	Feliate grosolan	în oală	 8-10 min
Frunze de sfeclă	bucăți de 2cm	coș	 4-6 min
Mazăre	Decorticată	coș	 3-4 min
Morcovi	Feliați (cu grosime aprox. de 0,5cm)	coș	 7-8 min
Nap	Cuburi de 2 cm	coș	 7-9 min
Porumb	Întreg	coș	 7-9 min
Praz alb	Întreg	coș	 7-10 min
Rădăcină de pătrunjel	2-3 cuburi	coș	 7-9 min
Sfeclă roșie	Mic și întreg, sau mare și înjumătățit	coș	 30-40 min
Spanac	Frunze	coș	 3-4 min
Sparanghel	Sparanghel al sau mov (întreg)	în oală	 5-7 min
Telină	Feliată subțire (cu grosime aprox. de 0,5cm)	coș	 7-8 min
Varză albă	Frunze	în oală	 6-8 min
Varză de Bruxelles	Întreg	coș	 6-8 min
Vinete	Cu coajă dar feliate (cu grosime aprox. de 0,5cm)	coș	10-12 min

LEGUMINOASE

PROG. 2



Volumul de apă + leguminoase nu trebuie să depășească 1 /3 din nivelul oalei (marcajul MAX 1).

Ingrediente	Pentru 2 porții		Pentru 4 porții		Durată de gătit
	Cantitate de apă	Cantitate ingrediente	Cantitate de apă	Cantitate ingrediente	
Linte	75 cl	120g	100 cl	240 g	12 à 15 min
Năut*	64 cl	120g	1,3 L	240 g	25 min (al dente) 35 min (pătruns)
Orez alb	40 cl	130g	50 cl	260 g	10 min
Quinoa	32 cl	125g	64 cl	250 g	8 min

* Lăsați-le la înmuiat peste noapte într-un bol cu multă apă înainte de a le găti.

CARNE

PROG. 3



Adăugați minim 250ml de lichid în oală.

Ingrediente	Detalii și preparare	Gătire în abur sau fierbere	Durată de gătit
Carne de pui	Întreg	în oală	40-45 min
Carne de pui	Pulpă/copan	în oală	25-30 min
Fileu de vită	500 g (cu diametrul de 8-11 cm)	în oală	20-30 min
Friptură de porc	800 g (cu diametrul de 8-10 cm)	în oală	45-50 min
Friptură de vițel	800 g (cu diametrul de 8-10 cm)	în oală	30-40 min
Mușchi de porc	1x bucată de 350 g	în oală	25-30 min
Mușchi de vițel	1x bucată de 700 g	în oală	18-22 min
Pulpe de miel	1 bucată (400 g)	în oală	20-25 min

PEȘTE

PROG. 4



Când gătiți fileuri de pește în pachetele, asigurați-vă că sunt învelite în hârtie cerată pentru a evita orice risc de desfacere.

Ingrediente	Detalii și preparare	Gătire în abur sau fierbere	Durată de gătit
Pește alb (cod negru, merluciu, cod)	Fileuri sau bucăți (120g)	coș	5-6 min
Somon proaspăt	Fileuri sau bucăți (120g)	coș	4-5 min
Ton	Felii groase (120g)	în oală	5-6 min

DÔLEŽITÉ BEZPEČNOSTNÉ OPATRENIA

Pred použitím zariadenia Clipso®+Chef venujte čas prečítaniu všetkých pokynov a vždy si prečítajte „Návod na použitie“.
Pri nesprávnom používaní môže dôjsť k poškodeniu.

PV záujme vašej bezpečnosti je tento spotrebič v súlade s platnými regulačnými normami:

- Smernica o tlakových zariadeniach
- Materiály prichádzajúce do kontaktu s potravinami
- Životné prostredie

POVINNÉ KONTROLY PRED KAŽDÝM POUŽITÍM	<p>SKONTROLUJTE</p> <ul style="list-style-type: none"> • či nie je zablokovaný výstup pary - obr. 16. • či sa stredná časť bezpečnostného ventilu dá pohnúť • silným tlakom pomocou tupého predmetu - obr. 18. • či je tesnenie pokrievky správne umiestnené na pokrievke - obr. 14 a 15. • či sú rukoväte hrnca správne upevnené. V prípade potreby ich utiahnite.
VŽDY DODRŽIAVAJTE NASLEDUJÚCE MNOŽSTVÁ NÁPLNE	<ul style="list-style-type: none"> • Nikdy nepoužívajte Clipso®+Chef bez tekutiny, pretože by ste ho vážne poškodili. Dbajte na to, aby v ňom bolo počas varenia vždy dostatok tekutiny. • Minimálne 250 ml - obr. 3. • Maximálne 2/3 výšky hrnca, značka MAX 2 - obr. 4. • Počas varenia parou nesmú prísady v parnom koši prísť do kontaktu s vodou a nemali by prekročiť značku MAX 2 na hrnci. • V prípade hustých potravín, ktoré počas varenia napučia a/alebo sa spenia, ako je ryža, strukoviny, sušená fazuľa, dusené ovocie, tekvica, cuketa, mrkva, zemiaky, rybie filé atď., je maximálne množstvo náplne 1/3 (značka MAX 1) - obr. 6.

PRED A POČAS VARENIA

- Počas používania Clipso®+Chef držte deti mimo dosahu.
- Para je pri vypúšťaní z prevádzkového ventilu veľmi horúca. Dajte pozor na prúd pary.
- Clipso®+Chef varí pod tlakom. Pri nesprávnom používaní môže dôjsť k popáleninám. Pred uvedením do prevádzky sa uistite, že je Clipso®+Chef správne zatvorený. (Pozri si odstavec „Zatváranie“).
- Uistite sa, že ventil počas varenia vždy „syčí“. Ak neuniká dostatočné množstvo pary, uvoľnite tlak a skontrolujte, či je dostatok kvapaliny a či je výstup pary voľný. Ak po týchto kontrolách para stále neuniká, mierne zvýšte teplotu.
- Nevarte potraviny, ktoré by mohli zablokovat kanáliky bezpečnostných zariadení:
 - brusnice
 - rebarbora
 - rezance, makaróny, špagety
 - ovsené vločky
 - perlový jačmeň, špalda, proso
 - ríbezle
- Pri varení veľkých kusov mäsa a potravín s povrchovou kožou (celé klobásky, jazyk, hydina atď.): odporúčame ich pred varením napichnúť nožom alebo vidličkou. Počas varenia môžu zachytávať vriacu tekutinu a spôsobovať rozstrekovanie. Dôvodom je, že počas varenia sa v nich môže zachytiť vriaca tekutina a spôsobiť rozstrekovanie.
- Nikdy nepripravujte recept na báze živočíšneho mlieka pomocou Clipso®+Chef.
- V Clipso®+Chef nepoužívajte hrubú soľ, jemnú soľ pridajte až na konci varenia. Zabráňte tak vzniku „jamiek“, ktoré by mohli poškodiť spodnú časť Clipso®+Chef.
- Nepoužívajte Clipso®+Chef na tlakové fritovanie s olejom.
- Pri ohrievaní oleja alebo tukov nenechávajte Clipso®+Chef bez dozoru. Pokračovanie v ohrievaní oleja, ktorý produkuje dym, môže poškodiť výrobok a môže zvýšiť jeho teplotu natoľko, že sa objavia plamene.
- Nepoužívajte Clipso®+Chef na iné účely, než na ktoré je určený.
- Nevkladajte Clipso®+Chef do horúcej rúry.
- Nikdy nedávajte na plech na pečenie nezabezpečenú hliníkovú fóliu v Clipso®+Chef.
- Nikdy nevkładajte do Clipso®+Chef plastovú fóliu.
- Alkoholové výpary sú horľavé. Varte približne 2 minúty a potom spotrebič zakryte pokrievkou. Pri varení receptov, ktoré obsahujú alkohol, dávajte pozor na spotrebič.
- Používajte kompatibilné zdroje tepla, ako je uvedené v návode na obsluhu.

PO VARENÍ	<ul style="list-style-type: none"> • Ak indikátor tlaku (D) neklesá, vložte Clipso®+Chef do studenej vody. • Nikdy nezasahujte do indikátora tlaku. • Pre husté potraviny, ktoré počas varenia napučia a/alebo sa spenia, ako je ryža, strukoviny, sušená fazuľa, dusené ovocie, tekvica, cuketa, mrkva, zemiaky, rybie filé atď. nechajte Clipso®+Chef niekoľko minút vychladnúť, potom ho ochladte v studenej vode. Pred každým otvorením, po skontrolovaní, či je ukazovateľ tlaku úplne dolu, vždy mierne zatrasť Clipso®+Chef, aby ste zabránili tvorbe bublín pary, ktoré by vás mohli popáliť. Je to dôležité najmä pri rýchlom vypúšťaní pary alebo po ochladení spotrebiča v studenej vode. • Buďte čo najopatrnejší pri premiestňovaní Clipso®+Chef, keď je pod tlakom. Nedotýkajte sa horúcich povrchov. V prípade potreby použite rukavice. Použite 2 rukoväte hrnca. • Nikdy nasilu neotvárajte Clipso®+Chef. Uistite sa, že sa vnútorný tlak vyrovnal. Indikátor tlaku (D) musí byť v dolnej polohe. (Pozri odstavec „Bezpečnosť“). • Ak ste naklonili otváraciu/zatváraciu rukoväť (E) do vertikálnej polohy, kým je Clipso®+Chef stále pod tlakom, nebudete ho môcť otvoriť. <p>Odporúčanie: Táto funkcia predstavuje dodatočný bezpečnostný mechanizmus. Vráťte rukoväť otvárania/zatvárania do vodorovnej polohy a počkajte, kým sa indikátor tlaku (D) dostane do dolnej polohy.</p> <ul style="list-style-type: none"> • Ak sa na vnútornej strane vášho nerezového hrnca nachádzajú dúhové odlesky alebo biele škvrny (vodný kameň), vyčistite ho bielym octom alebo špeciálnym čistiacim prostriedkom na nerezovú ocel.
------------------	---

ÚDRŽBA	<ul style="list-style-type: none"> • Ak zistíte, že niektorá časť Clipso®+Chef je zlomená alebo prasknutá, nepokúšajte sa ho otvoriť, ak je zatvorený. Pred premiestnením počkajte, kým úplne vychladne, prestaňte ho používať a vráťte ho na opravu do autorizovaného servisného strediska Tefal. • Nezasahujte sami do bezpečnostných systémov nad rámec pokynov na čistenie a údržbu. • Používajte len originálne diely Tefal, ktoré zodpovedajú vášmu modelu. • Nedovoľte, aby potraviny zostali v zariadení Clipso®+Chef. • Clipso®+Chef ihneď po použití vyčistite a opláchnite. • Ovládací modul, tesnenie (H) alebo časovač (C) nikdy nevkładajte do umývačky riadu. • Časovač (C) nikdy nespúšťajte pod vodou. • Nikdy nepoužívajte bieliadlá alebo chlôrové prípravky, ktoré by mohli ovplyvniť kvalitu nehrdzavejúcej ocele. • Nedovoľte, aby sa pokrievka namočila do vody. • Tesnenie vymeňte raz ročne alebo okamžite, ak vykazuje známky popraskania. • Clipso®+Chef musí po 10 rokoch používania skontrolovať autorizované servisné stredisko Tefal. • Skladovanie Clipso®+Chef: Otočte pokrievku hrnca, aby ste zabránili predčasnému opotrebovaniu tesnenia pokrievky.
---------------	---

TIETO POKYNY SI USCHOVAJTE

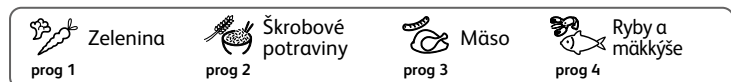
SK

POPIS

- | | |
|----------------------------------|---|
| A. Výstup na uvoľňovanie pary | I. Parný kôš + trojnožka |
| B. Automatický ventilačný systém | J. Hrnec |
| C. Časovač | K. Výstupné tesnenie pre uvoľňovanie pary |
| D. Kontrolka tlaku | L. Prevádzkový ventil |
| E. Otváracia/zatváracia rukoväť | M. Bezpečnostný ventil |
| F. Volič programov varenia | N. Montážny kolík ovládacieho modulu |
| G. Korunka | O. Čeluste |
| H. Tesnenie | |

Clipso®+Chef nie je tradičný tlakový hrniec. Spoločnosť Tefal zaviedla inovácie na zachovanie nutričných vlastností potravín.

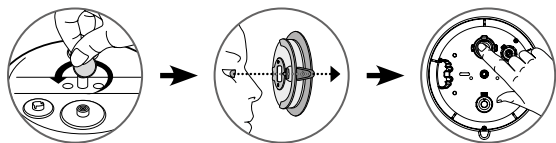
Váš model má programy na varenie.



Pri varení zmiešaných potravín je najlepšie zvoliť program pre najkrehkejšie potraviny.

Povinné kontroly pred každým použitím

Skontrolujte výstup pary: nastavte volič na program 1 a demontujte modul.



- Vyčistite modul vo vode a skontrolujte, či nie je zablokovaný ventil na vypúšťanie pary (A). Ak je, opláchnite ho pod vodou. Skontrolujte, či je prevádzkový ventil (L) pohyblivý.

Skontrolujte bezpečnostný ventil



- Skontrolujte, či je možné pohybovať strednou časťou bezpečnostného ventilu (M) tak, že na ňu silno zatlačíte tupým predmetom.

Otvorenie

Pri otváraní/zatváraní musí byť modul na svojom mieste na pokrievke.

- Skontrolujte, či je volič programu varenia v polohe (D) obr. 8 a či je ukazovateľ tlaku dole.
- Nakloňte otváraciu/zatváraciu rukoväť z vodorovnej polohy do zvislej polohy (čeluste (O) sa od seba vzdialia): Obr. 1
- Zdvihnite pokrievku.

Zatváranie

- Položte pokrievku na hrniec vo zvislej polohe a uistite sa, že je správne umiestnená.
- Nakloňte otváraciu/zatváraciu rukoväť z vertikálnej do horizontálnej polohy: čeluste (O) sa zatvoria. Obr. 2.
- Na konci zdvihu použite miernu silu, aby sa spustil blokovací mechanizmus.
- Je normálne, že v zatvorenej polohe sa pokrievka na hrnci voľne otáča.

Čeluste sa musia dotýkať okraja pokrievky. Ak nemôžete zatvoriť pokrievku:

- Skontrolujte, či je otváracia/zatváracia rukoväť vo vertikálnej polohe.
- Skontrolujte, či je tesnenie správne nasadené obr. 14 a 15. Nápis „face côté couvercle“ musí byť proti pokrievke.

PRVÉ POUŽITIE

Abyste sa zoznámili so systémom Clipso®+Chef a odstránili prípadné nečistoty súvisiace s výrobným procesom (prach), odporúčame, aby ste prvýkrát varili len s vodou.

Clipso®+Chef otočte tak, aby bol volič otočený smerom k vám.

- Hrniec naplňte vodou do 2/3 (MAX 2).
- Do hrnca vložte parný kôš.
- Zatvorte Clipso®+Chef.
- Nastavte volič programov (F) na „prog 4“.
- Nastavte časovač na 20 minút.
- Clipso®+Chef umiestnite na zdroj tepla nastavený na maximálny výkon.
- Po prvom pípnutí vám časovač oznámi, aby ste znížili zdroj tepla. Začína sa fáza varenia.
- Keď zaznie druhý zvukový signál, varenie je ukončené.
- Otočte volič do polohy (D) Obr. 8
- Skontrolujte, či je indikátor tlaku (D) dole a otvorený.

Nepokúšajte sa otvoriť pokrievku násilím; uistite sa, že indikátor tlaku je v dolnej polohe.

- Výrobok a kôš vyčistite prostriedkom na umývanie riadu a špongiou.

Pred varením



Clipso®+Chef otočte tak, aby bol volič otočený smerom k vám.

- Pred každým použitím skontrolujte, či je ovládací modul správne pripojený (použite mincu). Skontrolujte, či uvoľňovací otvor **(A)** nie je zablokovaný. Ak je, opláchnite ho pod vodou. Skontrolujte, či je prevádzkový ventil **(L)** pohyblivý.
- Skontrolujte, či je možné pohybovať strednou časťou bezpečnostného ventilu **(M)** tak, že na ňu silno zatlačíte tupým predmetom.

Ako pri každom kuchynskom spotrebiči, aj pri používaní Clipso®+Chef v blízkosti detí zabezpečte dôkladný dohľad.

- Určite množstvo vody, ktoré potrebujete na varenie, pozri „Minimálne a maximálne naplnenie“
- Pridajte prísady a tekutinu.
- Zatvorte Clipso®+Chef.
- Nastavte volič do požadovanej polohy na varenie Obr. 9.
- Na časovači nastavte požadovaný čas varenia Obr. 10.
- Pred uvedením Clipso®+Chef do prevádzky sa uistite, že je správne zatvorený Obr. 2.
- Postavte Clipso®+Chef na zdroj tepla a nastavte ho na maximálny výkon.

Minimálna náplň

Na varenie priamo v hrnci:

- Vždy pridajte aspoň 250 ml tekutiny. Obr. 3

Na varenie parou:

- Na dno hrnca nalejte 750 ml vody.
- Parný kôš umiestnite na dno hrnca. Obr. 5.

Ak sa Clipso®+Chef zahreje bez tekutiny vo vnútri:

- Nechajte si zariadenie Clipso®+Chef skontrolovať v autorizovanom servisnom stredisku Tefal.

Maximálna náplň

Potraviny vložené do parného koša sa nesmú dotýkať pokrievky Clipso®+Chef, ani prekročiť úroveň naplnenia 2/3 (MAX 2).

- Nikdy nenapĺňajte Clipso®+Chef viac ako do 2/3 výšky hrnca (značka MAX 2). Obr. 4.

Pre niektoré potraviny:

- Nikdy nenapĺňajte viac ako 1/3 výšky hrnca (značka MAX 1) v prípade hustých potravín, ktoré sa počas varenia rozťahujú a/alebo penia, ako sú ryža, strukoviny, sušená zelenina, kompóty, tekvica, cuketa, mrkva, zemiaky, rybie filé atď. - Obr. 6.

Počas varenia

- Keď z uvoľňovacieho otvoru nepretržite uniká para s pravidelným zvukom (pssss), automaticky sa spustí odpočítavanie času varenia so zvukovým signálom. Znížte výkon zdroja tepla.
- Uistite sa, že ventil počas varenia pravidelne „syčí“. Ak nie je dostatok pary, mierne zvýšte zdroj tepla, inak ho znížte.



Para je pri vypúšťaní z prevádzkového ventilu veľmi horúca.

- Čas varenia môžete kedykoľvek zmeniť stlačením tlačidla + alebo -.
- Časovač môžete kedykoľvek zastaviť súčasným stlačením 2 tlačidiel.

Varenie sa skončilo

- Na konci fázy varenia časovač pípne druhýkrát, čím signalizuje ukončenie varenia.
- Vypnite zdroj tepla.

Existujú 2 spôsoby vypúšťania pary:

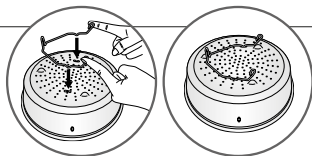
- Postupná dekompresia: umiestnite volič programu **(F)** oproti piktogramu  Obr.8.
- Rýchla dekompresia: vložte Clipso®+Chef do studenej vody (naplňte umývadlo vodou a zastavte tesne pod rukovätami).
- Skontrolujte, či je indikátor tlaku **(D)** dole.
- Nastavte volič programov **(F)** oproti piktogramu .
- Ak chcete otvoriť pokrievku, zdvihnite rukoväť otvárania/zatvárania do vertikálnej polohy. Obr. 1.

Nepokúšajte sa otvoriť pokrievku násilím; uistite sa, že indikátor tlaku je v dolej polohe.

- Vyberte časovač, vyčistite Clipso®+Chef a osušte ho.

Používanie parného koša

- Na dno hrnca nalejte 750 ml vody.
- Na dno hrnca umiestnite parný kôš. Obr. 5.
- Voda by mala byť na úrovni dna koša.



Inštalácia a demontáž ovládacieho modulu

- Ovládací modul bol navrhnutý tak, aby čo najviac uľahčil čistenie zariadenia Clipso®+Chef.

Ak chcete vybrať modul z pokrievky:

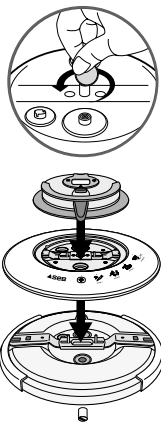
- Pretočte pokrievku.
- Odskrutkujte maticu upevňujúcu modul pomocou mince, pričom druhou rukou držte modul.
- Otočte pokrievku a vyberte modul.

Prípevnenie ovládacieho modulu k pokrievke:

- Umiestnite korunku na pokrievku.
- Umiestnite modul so sklopeným oblúkom na pokrievku.
- Otočte zostavu, pričom držte modul na pokrievke a utiahnite upevňovaciu maticu pomocou mince.

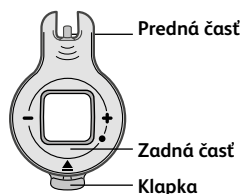
Ovládací modul je možné používať len v jednom smere.

- Nikdy nepoužívajte Clipso®+Chef bez korunky.



Inštalácia a demontáž časovača

- Ak chcete namontovať časovač (C) obr. 7, najprv vložte prednú časť a potom nasadíte zadnú časť.
- Ak chcete vybrať časovač (C), stlačte klapku a zdvihnite ho.



ČISTENIE A ÚDRŽBA

Nenechávajte potraviny v Clipso®+Chef.

- Aby váš tlakový hrniec fungoval správne, dbajte na dodržiavanie týchto odporúčaní na čistenie a údržbu po každom použití.
- Po každom použití umyte Clipso®+Chef vodou a prostriedkom na umývanie riadu. To isté urobte aj s košom.
- Nikdy nepoužívajte bielidlo alebo chlórované výrobky, pretože to ovplyvňuje kvalitu nehrdzavejúcej ocele.

Čistenie hrnca

Vnútro hrnca:

- Umyte pomocou drhnucej hubky a prostriedku na umývanie riadu.
- Ak sa na vnútornej strane nerezového hrnca objavia dúhové odlesky alebo biele škvrny (minerálne usadeniny), vyčistite ho bielym octom.
- Hrnec môžete vložiť do umývačky riadu.

Vonkajšok hrnca:

- Umyte ho pomocou špongie a prostriedku na umývanie riadu.

Čistenie pokrievky

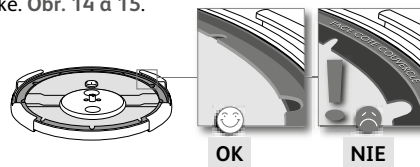
Časovač nikdy nedávajte pod vodu ani do umývačky riadu.

- Odstráňte časovač.
- Po odstránení časovača, tesnenia a modulu môžete pokrievku vložiť do umývačky riadu.
- Ak náhodou odstránite základňu automatického systému vetrania (B), vymeňte ju súčasným stlačením a otočením.

Čistenie tesnenia pokrievky

Tesnenie nikdy nekladajte do umývačky riadu.

- Po každom varení vyčistite tesnenie (H) a jeho puzdro.
- Umyte tesnenie pomocou špongie a prostriedku na umývanie riadu.
- Ak chcete vymeniť tesnenie, uistite sa, že nápis „face côté couvercle“ je proti pokrievke. Obr. 14 a 15.



Čistenie ovládacieho modulu, ventilov a korunky

- Odstráňte ovládací modul z pokrievky: pozri odstavec „Inštalácia a demontáž ovládacieho modulu“. Modul umyte pod prúdom vody.

Nikdy neotvárajte ovládací modul.

- Vizuálne skontrolujte, či nie je zablokovaný výstup pary (**A**): pozri obr. 16. Ak je, opláchnite ho pod vodou.
- Skontrolujte, či sa prevádzkový ventil (**L**) na vnútornej strane pokrievky môže pohybovať otočením voliča programov na „prog 1“ a stlačením prstom: pozri obr. 17. Tento ventil môžete vyčistiť pod prúdom vody.
- Skontrolujte tiež, či bezpečnostný ventil (**M**) funguje správne silným stlačením tupou paličkou strednej časti ventilu, ktorá musí byť pohyblivá: pozri obr. 18. Vyčistite ventil pod prúdom vody.

Na vykonanie tejto činnosti nepoužívajte ostré alebo špicaté predmety.

- Skontrolujte, či je tesnenie modulu (**K**) správne nasadené. Ak toto tesnenie chýba alebo je poškodené, pri prevádzke zariadenia Clipso®+Chef sa môže pod modulom objaviť netesnosť. Tvar tesnenia uľahčuje jeho odstránenie a výmenu. V prípade potreby je tento diel k dispozícii v autorizovaných servisných strediskách Tefal.
- Skontrolujte, či je indikátor tlaku (**D**) čistý; môžete ho vyčistiť pod prúdom vody.

Čistenie časovača

Časovač nedávajte do umývačky riadu.

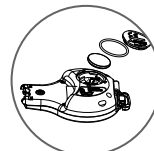
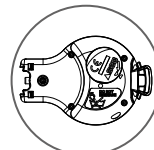
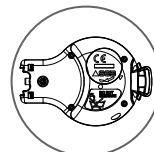
- Použite čistú, suchú handričku.
- Nepoužívajte rozpúšťadlá.
- Nikdy neponárajte časovač do vody.

Výmena batérie časovača

- Výdrž batérie závisí od toho, ako často sa časovač používa. Ak však zaznamenáte úplnú alebo čiastočnú stratu zobrazenia, vymeňte batériu.
- Aby ste pomohli chrániť životné prostredie, vyberte použitú batériu. Nevyhadzujte ju spolu s domovým odpadom, ale odneste ju do špecializovaného zberného strediska. Batéria časovača je lítiový mangánový gombíkový článok. Je v súlade s európskymi predpismi.
- Batériu časovača môžete vymeniť, typ CR2032, alebo ju môžete nechať vymeniť u predajcu schváleného pre tento typ servisu.
- Ak chcete vybrať batériu z časovača, obr. 11, otvorte viečko batérie mincou otáčaním proti smeru hodinových ručičiek tak, aby sa 1/2 mesiaca **▶** na viečku zarovnala s 1/2 mesiaca na časovači **▶** (pozri obrázok na opačnej strane).
- Vymeňte batériu.
- Znovu umiestnite tesnenie do jeho puzdra.
- Ak chcete zmeniť polohu krytu batérie, umiestnite 1/2 mesiaca **▶** krytu batérie oproti 1/2 mesiaca **▶** časovača. Jemne otáčajte uzáverom batérie v smere hodinových ručičiek a miernym tlakom vyrovnajte 1/2 mesiaca **▶** na viečku batérie s mesiacom **●** na časovači (pozri obrázok na opačnej strane).
- Jemne zatvorte viečko batérie; nevytláčajte ho mimo doraz. Obr. 11

Odporúčania na použitie:

- Pri zatváraní uzáveru batérie nepoužívajte silu.
- Ak by ste časovač stratili, ďalší si môžete zakúpiť v ktoromkoľvek z našich schválených servisných stredísk Tefal.



SK

Skladovanie zariadenia Clipso®+Chef

- Na hriec vráťte pokrievku.


BEZPEČNOSŤ

Clipso®+Chef je vybavený niekoľkými bezpečnostnými zariadeniami.

Bezpečné zatvorenie

- Ak pokrievka nie je správne zatvorená, nie je možné zvoliť žiadny program varenia a zariadenie Clipso®+Chef nie je možné natlakovať.

Bezpečné otváranie

- Ak je zariadenie Clipso®+Chef pod tlakom, rukoväť na otváranie/zatváranie sa nedá ovládať, pretože mechanizmus je zablokovaný indikátorom tlaku.
- V tomto prípade sa nesnažte otvoriť ho silou, ale otočte volič do polohy  a počkajte, kým indikátor tlaku (D) klesne, a až potom otvorte Clipso®+Chef.

Ochrana proti pretlaku

- Clipso®+Chef je vybavený dvomi pretlakovými bezpečnostnými zariadeniami:
 - Prvé zariadenie: bezpečnostný ventil (M) uvoľňuje tlak a para uniká pod ovládacím modulom: Obr. 19.
 - Druhé zariadenie: tesnenie (H) umožňuje únik pary medzi pokrievkou a hrncom. Obr. 20.
- Ak sa spustí jeden z bezpečnostných systémov proti pretlaku:
 - Vypnite ohrievanie.
 - Nechajte Clipso®+Chef úplne vychladnúť.
 - Otvorte ho.
 - Skontrolujte a vyčistite prevádzkový ventil (L), výstup na vypúšťanie pary (A), bezpečnostný ventil (M) a tesnenie (H).

CHARAKTERISTIKA

Kompatibilné zdroje tepla



Hrniec nezahrievajte, keď je prázdny, pretože by mohlo dôjsť k poškodeniu výrobku.

- V prípade elektrických a indukčných varných dosiek použite varnú dosku s priemerom rovnakým alebo menším ako je priemer základne Clipso®+Chef.
- Na sklokeramickej varnej doske sa uistite, že dno hrnca je čisté a priehľadné.
- Pri plynovom ohreve nesmie plameň presahovať priemer hrnca.
- Na všetkých varných doskách skontrolujte, či je zariadenie Clipso®+Chef dobre vycentrované.

Priemer základne Clipso®+Chef

Kapacita	Celková kapacita*	Hrniec Ø	Základňa Ø	Odkazy	Materiál hrnca a pokrievky
4,5 l	5,3 l	22 cm	18 cm	P45506	Nehrdzavejúca oceľ
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	
Sada 4,5 + 6 l	5,3 + 6,8 l	22 cm	18 cm	P45520	

*Celková kapacita = kapacita výrobku vrátane pokrievky.

Normatívne informácie

- Horný prevádzkový tlak: 85 kPa
- Maximálny bezpečný tlak: 120 kPa

Príslušenstvo Tefal

- Príslušenstvo Clipso®+Chef dostupné na trhu je:

Príslušenstvo	Odkazy
4,5 l / 6 l tesnenie	X1010004
8 l / 10 l tesnenie	X1010003

- Ak chcete vymeniť iné diely alebo ich opraviť, obráťte sa na autorizované servisné stredisko Tefal.
- Používajte len originálne diely Tefal, ktoré zodpovedajú vášmu modelu.
- Upozorňujeme, že so zariadením Clipso®+Chef je kompatibilný iba čierny časovač.

ZÁRUKA

- Na hrniec Tefal Clipso®+Chef sa pri používaní podľa odporúčaní v návode vzťahuje 10-ročná záruka na:
 - Akúkoľvek poruchu súvisiacu s kovovou konštrukciou vašej hrnca.
 - Akékoľvek predčasné poškodenie základného kovu.
- Na všetky ostatné diely Clipso®+Chef sa vzťahuje záruka na akúkoľvek výrobnú alebo materiálovú chybu počas záručnej doby stanovenej zákonom platným v krajine nákupu a od dátumu nákupu.
- Táto zmluvná záruka vzniká po predložení dokladu o kúpe alebo faktúry k tomuto dátumu nákupu.

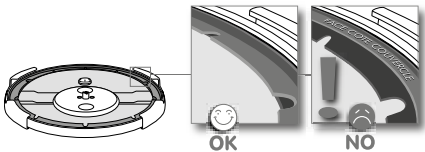

Táto záruka sa nevzťahuje na:



- Škody spôsobené nedodržaním dôležitých bezpečnostných opatrení alebo nedbalým používaním, najmä:
 - Nárazy, pády, pečenie v rúre atď.
 - Ak vložíte pokrievku a ovládací ventil do umývačky riadu.
- Túto záruku sú oprávnené poskytovať len schválené servisné strediská spoločnosti Tefal.
- Adresu najbližšieho autorizovaného servisného strediska Tefal získate na telefónnom čísle poradenskej služby Tefal.

REGULAČNÉ OZNAČENIA

Označenie	Umiestnenie
Identifikácia výrobcu alebo ochrannej známky	Korunka
Rok a šarža výroby, identifikácia zariadenia/odkaz na model	Na hornom okraji čelustí, ktorý je viditeľný, keď je pokrievka v otvorenej polohe
Horný prevádzkový tlak, maximálny bezpečnostný tlak	Pod ovládacím modulom, modul odstránený z pokrievky
Kapacita	Na vonkajšej základni hrnca

RIEŠENIE PROBLÉMOV SO ZARIADENÍM TEFAL

Problémy	Odporúčania
Ak nemôžete zatvoriť pokrievku	<p>Skontrolujte, či je otváracia/zatváracia rukoväť vo vertikálnej polohe.</p> <p>Skontrolujte, či je tesnenie nasadené správnym smerom (pozri časť „Čistenie a údržba“).</p> 
Ak sa zariadenie Clipso®+Chef zahrievalo pod tlakom bez kvapaliny vnútri	nechajte si zariadenie Clipso®+Chef skontrolovať v autorizovanom servisnom stredisku Tefal.
Ak sa ukazovateľ tlaku nezvýšil a z ventilu počas varenia nič neuniká	<p>Skontrolujte, či:</p> <ul style="list-style-type: none"> - Volič programov varenia je na jednom z programov varenia. - Zariadenie Clipso®+Chef je bezpečne zatvorené.
Ak sa ukazovateľ tlaku zvýšil, ale počas varenia z ventilu stále nič neuniká	<p>Počas prvých minút je to normálne.</p> <p>Ak problém pretrváva, vyberte program . Počkajte, kým ukazovateľ tlaku neklesne, a potom posuňte rukoväť otvárania/zatvárania do vertikálnej polohy. Vyčistite prevádzkový ventil a výstup pary pod tečúcou vodou.</p>
Ak para uniká okolo pokrievky, skontrolujte	<p>Či pokrievka je správne zatvorená.</p> <p>Polohu tesnenia pokrievky.</p> <p>Či je tesnenie v dobrom stave, inak ho vymeňte.</p> <p>Čistotu veka, tesnenia a jeho puzdra v pokrievke.</p> <p>Či je okraj hrnca v dobrom stave.</p>

Problémy	Odporúčania
Ak para uniká okolo pokrievky a je sprevádzaná prenikavým zvukom, skontrolujte nasledujúce skutočnosti	Aby tesnenie medzi hrncom a pokrievkou nebolo stlačené.
Ak nemôžete otvoriť pokrievku	Skontrolujte, či je volič na  . Skontrolujte, či je indikátor tlaku dole. V opačnom prípade: uvoľnite tlak. Nikdy nezasahujte do indikátora tlaku.
Ak jedlo nie je uvarené alebo je spálené, skontrolujte	Čas varenia. Výkon zdroja tepla. Správne umiestnenie voliča programov varenia. Množstvo tekutiny.
Ak sa jedlo v Clipso®+Chef pripáľilo	Pred umývaním nechajte hrniec chvíľu namočený. Nikdy nepoužívajte bieliadla alebo chlórové výrobky.
Ak sa spustí jeden z bezpečnostných systémov	Vypnite ohrev. Clipso®+Chef nechajte vychladnúť bez toho, aby ste s ním hýbali. Nastavte volič na program  . Počkajte, kým indikátor tlaku klesne, a otvorte ho. Skontrolujte a vyčistite prevádzkový ventil, výstup na vypúšťanie pary, bezpečnostný ventil a tesnenie. Ak problém pretrváva, obráťte sa na autorizované servisné stredisko Tefal.

Elektrický alebo elektronický výrobok na konci životnosti



Pomôžte chrániť životné prostredie!

- ① Vaše zariadenie obsahuje viacero zhodnotiteľných alebo recyklovateľných materiálov.
- ➔ Odovzdajte ho do miestnej komunálnej zberne alebo autorizovaného servisného strediska na spracovanie.

KUCHÁRSKE TABUĽKY

ZELENINA




























PROG. 1



PROG. 2



V tabuľke je podľa druhu zeleniny uvedené, či sa má zelenina variť v parnom košíku (nad vodou) alebo priamo v hrnci (bez košíka). Pri mrazenej zelenine zakúpenej v obchode je čas varenia rovnaký ako pri čerstvej, pretože zelenina sa predtým blanšíruje (t.j. krátko ponorí do vriacej vody). K času varenia doma zmrazenej zeleniny pridajte niekoľko minút. Zelenina nesmie prísť do kontaktu s vodou pri použití koša (750 ml) alebo prekročiť značku MAX 2 - 2/3 panvice. Ak nepoužívate kôš, celkový objem zeleniny + vody nesmie prekročiť hladinu 2/3 - značku MAX 2 na hrnci. Uvedené časy sú často orientačné a umožňujú upraviť čas varenia podľa veľkosti varených surovín, odrôd a preferovanej štruktúry varenia: al dente alebo mäkké.

Zelenina	Podrobnosti a príprava	Varenie v pare alebo vo vode	Čas varenia
Baklažán	Neolúpaný, ale nakrájaný na plátky*	kôš	 10-12 min.
Bielá časť póru	Celá	kôš	 7-10 min.
Brokolica	Ružičky	kôš	 6-8 min.
Brokolica Romanesco	Ružičky	kôš	 4-5 min.
Červená repa	Malá a celá alebo veľká a rozpoľená	v hrnci	 30-40 min.
Cibulová tekvica/dyňa	3-5 cm kúsky	kôš	 6-8 min.
Cuketa	Nakrájaná na plátky*	kôš	 8-10 min.
Endívia	Celá alebo veľká a rozpoľená	kôš	 14-16 min.
Fenikel	Jemne nakrájaný (približne 0,5 cm hrubé plátky)	kôš	 9-11 min.
Fialové artičoky	Celé, malé	kôš	 12-15 min.
Hrášok	Lúpaný	kôš	 3-4 min.
Karfiol	Ružičky	kôš	 4-5 min.
Kel	Hrubo nakrájaný	v hrnci	 8-10 min.
Kukuričný klas	Celý	kôš	 7-9 min.
Mangold	2 cm kúsky	kôš	 4-6 min.
Mrkva	Nakrájaná na plátky*	kôš	 7-8 min.
Muškatová tekvica	3-5 cm kúsky	kôš	 12-16 min.
Paprika	Rozpoľená alebo nakrájaná na kúsky	kôš	 6-8 min.
Paštrnák	2-3 cm kocky	kôš	 7-9 min.
Repka	2 cm kocky	kôš	 7-9 min.
Ružičkový kel	Celý	kôš	 6-8 min.
Sladké zemiaky	Nakrájané na 3 cm kocky	kôš	 8-9 min.
Špargľa	Bielá alebo fialová špargľa (celá)	v hrnci	 5-7 min.
Špenát	Listy	kôš	 3-4 min.
Zelená fazuľa	Jemná	kôš	 6-7 min.
Zelená kapusta	Listy	v hrnci	 6-8 min.
Zelené artičoky	Celé, stredne veľké (typ „Bretagne“)	v hrnci	 15-20 min.
Zeler	Jemne nakrájaný (približne 0,5 cm hrubé plátky)	kôš	 7-8 min.
Zemiaky	Stredná veľkosť, rozrezané na polovicu	kôš	15-19 min.

* približne 0,5 cm hrubé

STRUKOVINY

PROG. 2



Objem vody + strukovín nesmie prekročiť úroveň 1 /3 panvice (značka MAX 1).

Prísady	2 porcie		4 porcie		Čas varenia
	Množstvo vody	Množstvo ingrediencie	Množstvo vody	Množstvo ingrediencie	
Biela ryža	40 cl	130 g	50 cl	260 g	10 min.
Cicer*	64 cl	120 g	1,3 l	240 g	25 minút (al dente) 35 minút (jemné)
Quinoa	32 cl	125 g	64 cl	250 g	8 min.
Šošovica	75 cl	120 g	100 cl	240 g	12-15 min.

* Pred varením ich namočte na noc do misky s veľkým množstvom vody.

MÄSO

PROG. 3



Do hrnca pridajte aspoň 250 ml tekutiny.

Prísady	Podrobnosti a príprava	Varenie v pare alebo vo vode	Čas varenia
Bravčová panenka	1x 350 g kus	v hrnci	25-30 min.
Bravčové pečené mäso	800 g (priemer 8-10 cm)	v hrnci	45-50 min.
Hovädzia sviečkovica	500 g (priemer 8-11 cm)	v hrnci	20-30 min.
Jahňacie stehno	1 kus (400 g)	v hrnci	20-25 min.
Kurča	Celé	v hrnci	40-45 min.
Kurča	Stehná/nohy	v hrnci	25-30 min.
Tefacia panenka	1x 700 g kus	v hrnci	18-22 min.
Tefacie pečené mäso	800 g (priemer 8-10 cm)	v hrnci	30-40 min.

RYBY

PROG. 4



Ak pripravujete rybie filé v balíčkoch, nezabudnite ich zabaliť do papiera odolného voči tuku, aby ste predišli riziku vzniku emulzie.

Prísady	Podrobnosti a príprava	Varenie v pare alebo vo vode	Čas varenia
Biele rybie mäso (makrela, štika, treska)	Filety alebo kúsky (120 g)	kôš	5-6 min.
Čerstvý losos	Filety alebo kúsky (120 g)	kôš	4-5 min.
Tuniak	Hrubé plátky (120 g)	v hrnci	5-6 min.

POMEMBNI VARNOSTNI UKREPI

Pred prvo uporabo Clipso®+Chef si vzemite čas in preberite vsa navodila.

Če imate vprašanja, odgovor vedno poiščite v »Navodilih za uporabo«.

Zaradi nepravilne uporabe naprave lahko pride do poškodb.

Ta naprava je za vašo varnost skladna z vsemi veljavnimi standardi in predpisi.

- Direktiva o tlačni opremi.
- Materiali, namenjeni za stik z živili.
- Okolje.

OBVEZNO PREVERJANJE PRED VSAKO UPORABO	<p>PREVERITE</p> <ul style="list-style-type: none"> • da odprtina za izpust pare ni zamašena - sl. 16. • da je mogoče premakniti osrednji del varnostnega ventila za izpust pare tako, da nanj močno pritisnete s topim predmetom - sl. 18. • da je tesnilo pokrovke pravilno nameščeno v pokrovki - sl. 14 in 15. • da so ročaji lonca pravilno pritrjeni. Po potrebi jih privijte.
VEDNO UPOŠTEVAJTE KOLIČINE	<ul style="list-style-type: none"> • Clipso®+Chef nikoli ne uporabljajte brez vode, saj ga lahko s tem resno poškodujete. Poskrbite, da je med kuhanjem v loncu vedno dovolj tekočine. • Najmanj 250 ml - sl. 3. • Največ 2/3 višine lonca do oznake MAX 2 - sl. 4. • Med kuhanjem v sopari sestavine v košari za kuhanje v sopari ne smejo priti v stik z vodo, prav tako ne smejo preseči oznake MAX 2 na loncu. • Za gosta živila, ki med kuhanjem nabreknejo in/ali se spenijo, kot so riž, stročnice, suhi fižol, dušeno sadje, bučke, korenje, krompir, ribji fileji itd., lonec napolnite do 1/3 (oznaka MAX 1) - sl. 6.

PRED IN MED KUHANJEM

- Med uporabo Clipso®+Chef pazite, da otroci niso v njegovi bližini.
- Para je zelo vroča, zato pazite, ko uhaja iz ventila.
- Clipso®+Chef kuha pod tlakom. Zaradi nepravilne uporabe lahko pride do opeklin. Prepričajte se, da je Clipso®+Chef pravilno zaprt, preden ga začnete uporabljati (glejte odstavek „Zapiranje“).
- Pazite, da ventil med kuhanjem vedno „šumi“. Če ne uhaja dovolj pare, sprostite tlak in preverite, ali je dovolj tekočine in ali je odprtina za izpust pare neovirana. Če po tem preverjanju para še vedno ne izhaja, rahlo zvišajte temperaturo.
- Ne kuhajte hrane, ki bi lahko zamašila kanale varnostnih sistemov:
 - brusnice
 - rabarbara
 - rezanci, makaroni, špageti
 - ovseni kosmiči
 - ječmen, pira, proso
 - ribez
- Za peko večjih kosov mesa in živil z ovojem (cele klobase, jezik, perutnina itd.) priporočamo, da jih pred peko prebodete z nožem ali vilicami. Vrela tekočina se med postopkom kuhanja lahko ujame za ovojem in povzroči brizganje.
- Z uporabo Clipso®+Chef nikoli ne pripravljajte obrokov, ki vključujejo živalsko mleko.
- V Clipso®+Chef nikoli ne uporabljajte grobe soli. Uporabljajte le fino mleto sol, ki jo dodate ob koncu kuhanja. To prepreči nastajanje madežev, ki lahko poškodujejo Clipso®+Chef.
- Clipso®+Chef ne uporabljajte za cvrtje pod tlakom.
- Med segrevanjem olja ali maščobe Clipso®+Chef ne pustite brez nadzora. Lonec se lahko ob dolgem segrevanju olja, ko je že viden dim, poškoduje, prav tako pa se lahko pojavi plamen.
- Clipso®+Chef ne uporabljajte za nič drugega kot za predvideni namen.
- Clipso®+Chef ne postavljajte v vročo pečico.
- V Clipso®+Chef nikoli ne polagajte lista nezavarovane aluminijaste folije.
- V Clipso®+Chef nikoli ne dajajte plastične folije.
- Alkoholni hlapi so vnetljivi. Ob kuhanju jedi, ki vključujejo alkohol, pazite! Pustite vreti približno 2 minuti, preden lonec pokrijete s pokrovko.
- Uporabljajte združljive vire toplote, ki so navedeni v navodilih za uporabo.

PO KUHANJU	<ul style="list-style-type: none"> • Če indikator tlaka ne pade, postavite Clipso®+Chef v hladno vodo. • Nikoli ne posegajte v indikator tlaka. • Pri kuhanju živil, ki med kuhanjem nabreknejo in/ali se spenijo, kot so riž, stročnice, suhi fižol, dušeno sadje, buče, korenje, krompir, ribji fileji itd. Clipso®+Chef pustite nekaj minut, da se ohlaja, nato ga ohladite še v hladni vodi. Pred vsakim odpiranjem pokrova, Clipso®+Chef vedno rahlo pretresite, potem ko ste že preverili, ali je indikator tlaka popolnoma spuščen. S tem se izognete mehurčkom pare, ki vas lahko opečejo. To je še posebej pomembno pri hitrem izpustu pare ali po ohlajanju naprave v hladni vodi. • Ko je pod pritiskom, bodite pri premikanju Clipso®+Chef čim bolj previdni. Ne dotikajte se vročih površin. Po potrebi uporabite rokavice. Uporabljajte oba ročaja lonca. • Clipso®+Chef nikoli ne odpirajte na silo. Prepričajte se, da je tlak v notranjosti padel. Indikator tlaka (D) mora biti v spodnjem položaju. (glejte odstavek „Varnost“). • Če ste ročaj za odpiranje/zapiranje (E) premaknili v navpični položaj, medtem ko je Clipso®+Chef še pod tlakom, ga ne boste mogli odpreti. <p>Priporočila:</p> <p>Ta funkcija je dodaten varnostni mehanizem. Ročaj za odpiranje/zapiranje vrnite v vodoravni položaj in počakajte, da je indikator tlaka (D) v spuščnem položaju.</p> <ul style="list-style-type: none"> • Če ima notranjost lonca iz nerjavečega jekla mavrične ali bele lise (vodni kamen), jo očistite z belim kisom ali posebnim čistilom za nerjaveče jeklo.
-------------------	---

VZDRŽEVANJE	<ul style="list-style-type: none"> • Če opazite, da je kateri koli del Clipso®+Chef zlomljen ali počen, ga ne odpirajte, če je zaprt. Počakajte, da se popolnoma ohladi, preden ga premaknete. Prenehajte z uporabo in ga predajte pooblaščenemu servisu Tefal v popravilo. • Ne posegajte v varnostne sisteme, razen če je to v skladu z navodili za čiščenje in vzdrževanje. • Uporabljajte samo originalne dele Tefal, ki ustrezajo vašemu modelu. • Ne pustite, da hrana ostaja v Clipso®+Chef. • Clipso®+Chef očistite in obrišite takoj po uporabi. • Nadzornega modula, tesnila (H) ali časovnika (C) nikoli ne pomivajte v pomivalnem stroju. • Časovnika (C) nikoli ne dajajte pod vodo. • Nikoli ne uporabljajte belila ali izdelkov, ki vsebujejo klor, saj bodo ti spremenili kakovost nerjavečega jekla. • Pokrova ne namakajte v vodi. • Zamenjajte tesnilo enkrat na leto ali takoj, če kaže znake pokanja. • Clipso®+Chef mora po 10 letih uporabe pregledati pooblaščen servis Tefal. • Shranjevanje Clipso®+Chef: Obrnite pokrov navzgor, da preprečite prezgodnjo obrabo tesnila pokrova.
--------------------	---

SHRANITE TA NAVODILA

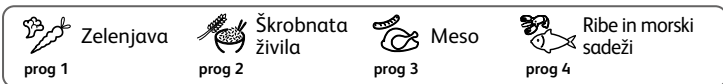
SL

OPIS

- | | |
|--|---|
| <ul style="list-style-type: none"> A. Odprtina za izpust pare B. Samodejni prezračevalni sistem C. Časovnik D. Indikator tlaka E. Ročaj za odpiranje/zapiranje F. Izbirnik programa kuhanja G. Pokrov H. Tesnilo | <ul style="list-style-type: none"> I. Košara za kuhanje v sopari + podstavek J. Lonec K. Tesnilo odprtine za izpust pare L. Delovni ventil M. Varnostni ventil N. Zatič za pritrditev krmilnega modula O. Čeljusti |
|--|---|


Clipso®+Chef ni običajen visokotlačni lonec. Ta Tefalov inovativni lonec ohranja hranilne lastnosti hrane.

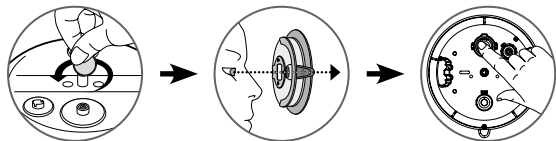
Vaš model ima naslednje programe za kuhanje.



Pri pripravi mešanih živil je najbolje izbrati program za živila, ki se najhitreje skuha.

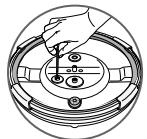
Obvezna preverjanja pred vsako uporabo

Preverite izpust pare: nastavite izbirnik na program 1  in razstavite modul.



- Operite modul v vodi in se prepričajte, da odprtina za izpust pare (A) ni blokirana. Če je, jo sperite pod vodo. Preverite, ali se delovni ventil (L) premika.


Preverjanje varnostnega ventila



- Preverite, ali je osrednji del varnostnega ventila (M) mogoče premikati, tako da nanj močno pritisnete s topim predmetom.

Odpiranje

Pri odpiranju/zapiranju mora biti modul nameščen na pokrovu.

- Preverite, ali je izbirnik programa kuhanja v položaju  - sl. 8 in ali je indikator tlaka spuščen.
- Premaknite ročaj za odpiranje/zapiranje iz vodoravnega v navpični položaj (čeljusti (O) se razmaknejo): sl. 1
- Dvignite pokrovko.

Zapiranje


- Pokrovko postavite na lonec in se prepričajte, da je pravilno nameščena.
- Ročaj za odpiranje/zapiranje premaknite iz navpičnega položaja v vodoravni položaj: čeljusti (O) se zaprejo. Sl. 2
- Na koncu giba uporabite rahlo silo, da sprožite zaklepni mehanizem.
- Normalno je, da se pokrovka prosto vrti na loncu, ko je v zaprtem položaju.

Čeljusti morajo biti v stiku z robom pokrova. Če ne morete zapreti pokrovke:

- Preverite, ali je ročaj za odpiranje/zapiranje v navpičnem položaju.
- Preverite, ali je tesnilo pravilno nameščeno, sl. 14 in 15. Ob pokrovu mora biti napis „face côté couvercle“.

PRVA UPORABA

Ob prvi uporabi Clipso®+Chef priporočamo, da kuhate samo vodo - tako se boste seznanili z delovanjem aparata, prav tako pa boste odstranili vse morebitne ostanke proizvodnega procesa (prah). Clipso®+Chef usmerite tako, da je izbirnik obrnjen proti vam.

- Lonec napolnite do 2/3 z vodo (MAX 2).
- Košaro za kuhanje v sopari namestite v lonec.
- Zaprite Clipso® + Chef.
- Gumb za izbiro programa (F) nastavite na „prog. 4“.
- Časovnik nastavite na 20 minut.
- Clipso®+Chef postavite na vir toplote, nastavljen na največjo moč.
- Ob prvem pisku vam časovnik sporoči, da znižajte vir toplote. Začne se faza kuhanja.
- Ko se oglasi drugi pisk, je kuhanje končano.
- Obrnite izbirnik v položaj  - sl. 8
- Preverite, ali je indikator tlaka (D) spuščen, in odprite.

Pokrovke ne poskušajte odpreti na silo; preverite, ali je indikator tlaka v spodnjem položaju.

- Izdelek in košaro očistite s pomivalnim sredstvom in gobo.

Pred kuhanjem



Clipso®+Chef usmerite tako, da je izbirnik obrnjen proti vam.

- Pred vsako uporabo preverite, ali je nadzorni modul pravilno pritrjen (uporabite kovanec). Preverite, ali je odprtina izpusta (A) morda blokirana. Če je, jo sperite pod vodo. Preverite, ali se delovni ventil (L) premika.
- Preverite, ali je osrednji del sprostitve varnostnega ventila (M) mogoče premakniti tako, da nanj močno pritisnete s topim predmetom.

Kot pri vseh kuhalnih napravah poskrbite, da v bližini otrok, Clipso®+Chef skrbno nadzorujete.

- Določite količino vode, ki jo potrebujete za kuhanje, glejte „Minimalno in maksimalno polnjenje“.
- Dodajte sestavine in tekočino.
- Zaprite Clipso®+Chef.
- Izbirnik nastavite na zeleni položaj kuhanja, sl. 9.
- Na časovniku nastavite zeleni čas kuhanja, sl. 10.
- Poskrbite, da je Clipso®+Chef pravilno zaprt, preden ga začnete uporabljati, sl. 2.
- Clipso®+Chef postavite na vir toplote, ki ga nastavite na največjo moč.

Minimalno polnjenje

Za kuhanje v loncu:

- Vedno dodajte vsaj 250 ml tekočine, sl. 3

Za kuhanje v sopari:

- V lonec vlijte 750 ml vode.
- Košaro za kuhanje v sopari postavite na dno lonca, sl. 5

Če se je Clipso®+Chef segrel brez tekočine v notranjosti:

- Vaš Clipso®+Chef naj pregleda pooblaščen servisni center Tefal.

Maksimalno polnjenje

Živila v košari za kuhanje v sopari se ne smejo dotikati Clipso®+Chef, niti ne smejo preseči nivoja polnjena (MAX 2).

- Clipso®+Chef nikoli ne napolnite več kot 2/3 višine lonca (oznaka MAX 2) - sl. 4

Za določena živila:

- Lonec nikoli ne napolnite več kot do 1/3 višine posode (oznaka MAX 1) z živili, ki med kuhanjem narastejo in/ali penijo, kot so riž, stročnice, dehidrirana zelenjava, kompoti, buče, korenje, krompir, ribji fileji itd. - sl. 6.

Med kuhanjem

- Ko para nenehno uhaja iz izpustnega ventila z običajnim zvokom (šššt), se z zvočnim signalom samodejno začne odštevanje časa kuhanja. Zmanjšajte moč vira toplote.
- Poskrbite, da ventil med kuhanjem ves čas „šumi“. Če pare ni dovolj, nekoliko povečajte moč vira toplote.



Para, ki se sprošča iz delovnega ventila, je zelo vroča.

- Čas kuhanja lahko kadar koli spremenite z gumbom „+“ in „-“.
- Časovnik lahko kadar koli ustavite s pritiskom na 2 gumba hkrati.

Kuhanje je končano

- Na koncu faze kuhanja časovnik drugič zapiska, kar pomeni, da je kuhanje končano.
- Izklopite vir toplote.

Obstajata dva načina za izpust pare:

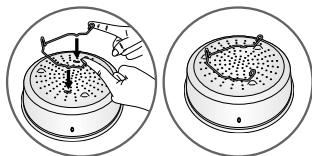
- Postopno zmanjšanje tlaka: izbirnik programa (F) postavite nasproti piktogramu , sl. 8.
- Hitro znižanje tlaka: postavite Clipso®+Chef v hladno vodo (napolnite umivalnik z vodo tik do ročajeve).
- Preverite, ali je indikator tlaka (D) spuščen.
- Izbirnik programa (F) postavite nasproti piktogramu .
- Dvignite ročaj za odpiranje/zapiranje v navpični položaj, da odprete pokrovko. sl. 1

Pokrovke ne poskušajte odpreti na silo; preverite, ali je indikator tlaka v spodnjem položaju.

- Odstranite časovnik, očistite Clipso®+Chef in ga osušite.

Uporaba košare za kuhanje v sopari

- V lonec vlijte 750 ml vode.
- Košaro za kuhanje v sopari namestite v lonec. Sl. 5
- Voda naj bo poravnana z dnom košare.



Namestitev in odstranitev nadzornega modula

- Nadzorni modul je zasnovan tako, da čim bolj olajša čiščenje vašega Clipso®+Chef.

Za odstranitev modula s pokrova:

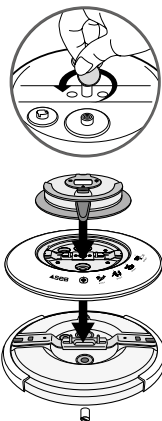
- Obrnite pokrovko.
- S kovancem odvijte matico, s katero je pritrjen modul, z drugo roko pa držite modul.
- Obrnite pokrovko in odstranite modul.

Za pritrditev nadzornega modula na pokrov:

- Namestite modul na pokrovko z lokom, obrnjenim navzdol.
- Obrnite pokrovko, medtem ko držite modul na pokrovki, in s kovancem privijte pritrtilno matico.

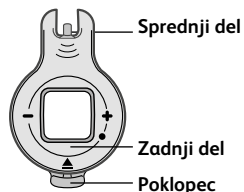
Nadzorni modul lahko upravljate samo v eno smer.

- Nikoli ne uporabljajte Clipso®+Chef brez pokrova.



Namestitev in odstranitev časovnika

- Za namestitev časovnika (C), sl. 7, najprej vstavite sprednji del in nato pritrdite zadnji del.
- Če želite odstraniti časovnik (C), pritisnite poklopec in ga dvignite.



ČIŠČENJE IN VZDRŽEVANJE

Ne puščajte hrane v Clipso®+Chef.

- Za pravilno delovanje vašega visokotlačnega lonca upoštevajte ta priporočila za čiščenje in vzdrževanje po vsaki uporabi.
- Clipso®+Chef po vsaki uporabi operite z vodo in detergentom za pomivanje posode. Enak postopek uporabite tudi za košaro.
- Nikoli ne uporabljajte belila ali izdelkov, ki vsebujejo klor, saj bodo ti spremenili kakovost nerjavečega jekla.

Čiščenje lonca

Čiščenje notranjosti:

- Operite z gobico in detergentom za pomivanje posode.
- Če so v notranjosti posode iz nerjavečega jekla mavrične ali bele lise (mineralne usedline), jih očistite z belim kisom.
- Lonec lahko pomivate v pomivalnem stroju.

Čiščenje zunanosti:

- Operite z gobico in detergentom za pomivanje posode.

Čiščenje pokrovke

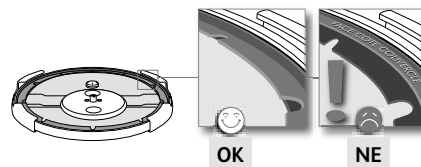
Časovnika nikoli ne dajajte v vodo ali pomivalni stroj.

- Odstranite časovnik.
- Šele ko odstranite časovnik, tesnilo in modul, lahko daste pokrovko v pomivalni stroj.
- Če pomotoma odstranite podnožje samodejnega prežračevalnega sistema (B), ga namestite tako, da ga istočasno pritisnete in obračate.

Čiščenje tesnila pokrovke

Tesnila nikoli ne pomivajte v pomivalnem stroju.

- Po vsakem kuhanju očistite tesnilo (H) in njegovo ohišje.
- Tesnilo operite z gobico in detergentom za pomivanje posode.
- Če zamenjate tesnilo, se prepričajte, da je napis "face côté couvercle" ob pokrovki. sl. 14 in 15



Čiščenje nadzornega modula, ventilov in pokrova

- Odstranite nadzorni modul s pokrove: glejte odstavek »Namestitvev in odstranitev nadzornega modula«. Modul operite pod tekočo vodo.

Nadzornega modula nikoli ne odpirajte.

- Z očesom preverite, da odprtina za izpust pare (**A**) ni zamašena: glejte sl. 16. Če je, jo sperite pod vodo.
- Preverite, ali se delovni ventil (**L**) na notranji strani pokrovice lahko premika, tako da obrnete izbirnik programa na "prog. 1" in s prstom pritisnete navzdol: glejte sl. 17. Ta ventil lahko očistite pod tekočo vodo.
- Preverite tudi pravilno delovanje varnostnega ventila (**M**), tako da s topo palico močno pritisnete na srednji del ventila, ki mora biti premičen: glejte sl. 18. Očistite ventil pod curkom vode.

Pri tem delu ne uporabljajte ostrih ali koničastih predmetov.

- Preverite, ali je tesnilo modula (**K**) pravilno nameščeno. Če to tesnilo manjka ali je poškodovano, lahko pod modulom pride do izhajanja pare, ko Clipso®+Chef deluje. Oblika tesnila omogoča preprosto odstranitev in zamenjavo. Po potrebi je ta del na voljo v pooblaščenih servisnih centrih Tefal.
- Preverite, ali je indikator tlaka (**D**) čist; očistite ga lahko pod tekočo vodo.

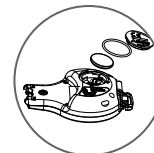
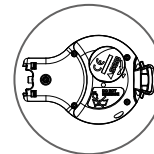
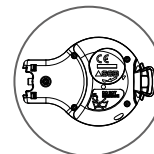
Čiščenje časovnika

Časovnika ne čistite v pomivalnem stroju.

- Uporabite čisto in suho krpo.
- Ne uporabljajte topil.
- Časovnika nikoli ne potaplajte v vodo.

Menjava baterije časovnika

- Življenjska doba baterije je odvisna od pogostosti uporabe časovnika. Zamenjati jo morate z novo, ko opazite, da prikaz na zaslonu ni več dobro viden.
 - Zaradi varovanja okolja odvržite izrabljeno baterijo na pravilen način. Ne odlagajte je med gospodinjske odpadke, temveč jo odnesite v specializiran zbirni center. Baterija časovnika je litij-manganova gumbasta baterija. Baterija ustreza evropskim standardom.
 - Baterijo v časovniku z navedbo CR2032 lahko zamenjate sami, ali pa jo zamenjate pri prodajalcu, pooblaščenemu za to vrsto storitev.
 - Če želite baterijo odstraniti iz časovnika, sl. 11, odprite pokrovček baterije s kovancem, tako da ga obrnete v nasprotni smeri urnega kazalca, da se 1/2 kroga **▶** na pokrovčku poravnava s 1/2 kroga na časovniku **▶** (glejte risbo nasproti).
 - Zamenjajte baterijo.
 - Ponovno namestite tesnilo v ohišje.
 - Za ponovno namestitvev pokrovček baterije namestite tako, da je pol obrata **▶** pokrovčka nasproti pol obrata **▶** časovnika. Nežno obrnite pokrovček baterije v smeri urnega kazalca, medtem ko rahlo pritiskate, da poravnate 1/2 kroga **▶** pokrovčka baterije s polnim krogom časovnika **●** (glejte nasprotno skico).
 - Nežno zaprite pokrovček baterije; ko se ustavi, ne pritiskajte več. Sl. 11
- Priporočila za uporabo:
- Pri zapiranju pokrova baterije ne pritiskajte na silo.
 - Če časovnik izgubite, lahko drugega kupite v katerem koli od naših pooblaščenih servisnih centrov Tefal.



SL

Shranjevanje Clipso®+Chef

- Pokrovko dajte na lonec.


VARNOST

Clipso®+Chef je opremljen z več varnostnimi sistemi.

Varno zapiranje

- Če pokrovka ni pravilno zaprta, ni mogoče izbrati nobenega programa kuhanja in Clipso®+Chef ne more biti pod tlakom.

Varno odpiranje

- Če je Clipso®+Chef pod tlakom, ročaja za odpiranje/zapiranje ni mogoče upravljati, ker je mehanizem zaklenjen z indikatorjem tlaka.
- V tem primeru Clipso®+Chef ne poskušajte odpreti na silo, ampak obrnite izbirnik na  in počakajte, da indikator tlaka (D) pade; nato Clipso®+Chef lahko odprete.

Zaščita pred previsokim tlakom

- Clipso®+Chef je opremljen z dvema nadtlakoma varnostnima mehanizma:
 - Prvi mehanizem: varnostni ventil (M) sprosti tlak in para uhaja pod nadzornim modulom: sl. 19
 - Drugi mehanizem: tesnilo (H) omogoča uhajanje pare med pokrovko in loncem. sl. 20
- Če se sproži eden od varnostnih sistemov za nadtlak:
 - Izklopite vir toplote.
 - Pustite, da se Clipso®+Chef popolnoma ohladi.
 - Odprite ga.
 - Preverite in očistite delovni ventil (L), odprtino za izpust pare (A), varnostni ventil (M) in tesnilo (H).

ZNAČILNOSTI

Združljivi viri toplote



Ne segrevajte lonca, ko je prazen, saj se lahko poškoduje

- Pri električnih in indukcijskih kuhalnih ploščah uporabite kuhhalno mesto z manjšim ali enakim premerom dna Clipso®+Chef.
- Pri steklokeramični kuhalni plošči se prepričajte, da je dno posode čisto.
- Če uporabljate plinske grelnike, plamen ne sme segati prek premera lonca.
- Na vseh kuhališčih se prepričajte, da je Clipso®+Chef postavljen na sredino.

Premer dna Clipso®+Chef

Prostornina	Skupna prostornina*	Lonec Ø	Dno Ø	Reference	Material lonca in pokrovke
4,5 L	5,3 L	22 cm	18 cm	P45506	Nerjaveče jeklo
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	
Kompl. 4,5 + 6 L	5,3 + 6,8 L	22 cm	18 cm	P45520	

*Skupna prostornina = prostornina izdelka vključno s pokrovko

Normativne informacije

- Zgornji delovni tlak: 85 kPa
- Najvišji varnostni tlak: 120 kPa

Dodatki Tefal

- Dodatki Clipso®+Chef, ki so na voljo, so:

Dodatki	Reference
4,5 L / 6 L tesnilo	X1010004
8 L / 10 L tesnilo	X1010003

- Za zamenjavo drugih delov ali popravila se obrnite na pooblaščen servis Tefal.
- Uporabljajte samo originalne dele Tefal, ki ustrezajo vašemu modelu.
- Upošteвайте, da je samo črni časovnik združljiv s Clipso®+Chef.

JAMSTVO

- Ob upoštevanju priporočil iz teh navodil, ima lonec Tefal Clipso®+Chef 10-letno garancijo za:
 - Vse napake, povezane s kovinsko strukturo vašega lonca.
 - Kakršno koli prezgodnje poslabšanje navadne kovine.
- Za druge dele Clipso®+Chef velja jamstvo za okvare, zaradi izdelave ali materialov za obdobje jamstva, določenega z veljavnim zakonom v državi, kjer je bil izdelek kupljen, in od datuma nakupa.
- Ta pogodbeni garancija se pridobi ob predložitvi potrdila o prodaji ali računa za ta datum nakupa.

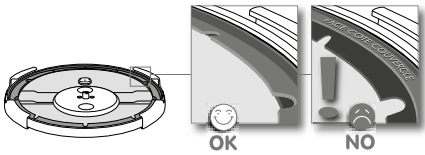

Jamstvo ne vključuje:


- Škoda, ki je posledica neupoštevanja pomembnih varnostnih ukrepov ali malomarne uporabe, zlasti:
 - Udarci, padci, kuhanje v pečici itd.
 - Pranje pokrovice in delovnega ventila v pomivalnem stroju.
- Garancijo vam zagotavljajo samo pooblaščen servisni centri Tefal.
- Za naslov najbližjega pooblaščenega servisnega centra Tefal pokličite telefonsko številko Tefal Advice.

PREDPISANE OZNAKE

Oznaka	Oznako najdete na:
Identifikacija proizvajalca ali blagovne znamke	Pokrovu
Leto in serija proizvodnje, identifikacija opreme/referenca modela	Zgornjem robu čeljusti, ko je pokrovka v "odprtem" položaju
Zgornji delovni tlak, največji varnostni tlak	Pod nadzornim modulom, modul odstranjen s pokrovice
Prostornina	Na zunanjem delu dna lonca

ODPRAVLJANJE TEŽAV TEFAL

Težave	Priporočila
Če ne morete zapreti pokrova	Preverite, ali je ročaj za odpiranje/zapiranje v navpičnem položaju. Preverite, ali je tesnilo nameščeno v pravilni smeri (glejte razdelek „Čiščenje in vzdrževanje“). 
Če je bil Clipso®+Chef segret pod pritiskom brez tekočine	Vaš Clipso®+Chef naj pregleda pooblaščen servisni center Tefal.
Če se indikator tlaka ne dvigne in med kuhanjem nič ne uhaja iz ventila	Preverite, da: <ul style="list-style-type: none"> - Je izbirnik programa kuhanja na enem od programov kuhanja. - Je Clipso®+Chef varno zaprt.
Če se indikator tlaka dvigne, vendar med kuhanjem še vedno iz ventila nič ne izhaja	To je normalno prvih nekaj minut. Če težave ne odpravite, izberite program  . Počakajte, da indikator tlaka pade, nato premaknite ročaj za odpiranje/zapiranje v navpični položaj. Očistite delovni ventil in odprtino za izpust pare pod tekočo vodo.
Če para uhaja okoli pokrova	Preverite, da je: <ul style="list-style-type: none"> Pokrov pravilno nameščen. Preverite položaj tesnila pokrovice. Preverite, če je tesnilo v dobrem stanju, sicer ga zamenjajte. Preverite čistočo pokrovice, tesnila in njegovega ohišja v pokrovki. Preverite, da je rob lonca v dobrem stanju.
Če para uhaja okoli pokrova, spremlja pa ga prediren zvok	Preverite tesnilo. Poskrbite, da ni stisnjeno med posodo in pokrovom.

Težave	Priporočila
Če ne morete odpreti pokrovice	Preverite, ali je izbirnik vklopljen na  Preverite, ali je indikator tlaka (D) spuščten, sicer sprostite pritisk. Nikoli ne posegajte v indikator tlaka.
Če hrana ni kuhana ali je zažgana	Preverite: Čas kuhanja. Moč vira toplote. Pravilen položaj izbirnika programa kuhanja. Pustite posodo nekaj časa namakati, preden jo operete. Nikoli ne uporabljajte belil ali izdelkov, ki vsebujejo klor.
Če se je hrana v Clipso®+Chef zažgala	Pustite posodo nekaj časa namakati, preden jo operete. Nikoli ne uporabljajte belil ali izdelkov, ki vsebujejo klor.
Če se sproži eden od varnostnih sistemov	Izklopite vir toplote. Pustite Clipso®+Chef, da se ohladi in ga ne premikajte. Izbirnik nastavite na program. Počakajte, da se indikator tlaka spusti, in lonec odprite. Preverite in očistite delovni ventil, odprtino za izpust pare, varnostni ventil in tesnilo. Če težave ne morete odpraviti, stopite v stik s pooblaščenim servisnim centrom.

Električni ali elektronski izdelek na koncu življenjskega cikla



Pomagajte zaščitni okolje!

- ① Vaš aparat vsebuje številne vredne materiale, ki se lahko reciklirajo.
- ➔ Dostavite jih v zbirni center ali odobreni servisni center za obdelavo.

ČAS KUHANJA

ZELENJAVA





























PROG. 1



PROG. 2



V razpredelnici je navedeno - glede na vrsto zelenjave - ali naj se zelenjava kuha v košari za kuhanje v sopari (nad vodo) ali neposredno v loncu (brez košare). Za zamrznjeno zelenjavo iz trgovine je čas kuhanja enak kot za svežo zelenjavo, saj zelenjavo predhodno blanširamo (t.j. na kratko potopimo v vrelo vodo). Času kuhanja doma zamrznjene zelenjave dodajte nekaj minut. Ko uporabljate košaro (750 ml), zelenjava ne sme priti v stik z vodo, niti ne sme preseči raven MAX 2 oz. 2/3 višine lonca. Ko ne uporabljate košare, skupna prostornina zelenjave in vode ne sme preseči ravnih MAX 2 oz. 2/3 višine lonca. Navedeni časi so pogosto vodilo, ki omogoča prilagajanje časa kuhanja glede na velikost sestavin, ki se kuhajo, sorte in vašo najljubšo teksturo jedi: al dente ali mehko.

Zelenjava	Podrobnosti in priprava	Kuhanje v sopari ali v vodi	Čas kuhanja
Beli del pora	Cel	košara	 7-10 min
Belo zelje	Listi	v loncu	 6-8 min
Beluši	Beli ali vijoličasti beluši (celi)	v loncu	 5-7 min
Blitva	2 cm koščki	košara	 4-6 min
Brokoli	Cvetovi	košara	 6-8 min
Brokoli romanesco	Cvetovi	košara	 4-5 min
Brstični ohrovt	Cel	košara	 6-8 min
Buča hokaido	3-5 cm koščki	košara	 6-8 min
Bučke	Narezane (debelina pribl. 0,5 cm)	košara	 8-10 min
Cikorija	Cela (majhna) ali razpolovljena (velika)	košara	 14-16 min
Cvetača	Cvetovi	košara	 4-5 min
Gomoljna zelena	Tanko narezana (debelina pribl. 0,5 cm)	košara	 7-8 min
Grah	Oluščen	košara	 3-4 min
Jajčevci	Neolupljeni, a narezani (debeline pribl. 0,5 cm)	košara	 10-12 min
Komarček	Tanko narezan (debelina pribl. 0,5 cm)	košara	 9-11 min
Korenje	Narezan na kolute (debelina pribl. 0,5 cm)	košara	 7-8 min
Koružni storž	Cel	košara	 7-9 min
Krompir	Srednje velikosti, prerezan na pol	košara	 15-19 min
Listni ohrovt	Grobo narezan	v loncu	 8-10 min
Muškatna buča	3-5 cm koščki	košara	 12-16 min
Paprika	Razpolovljene ali narezane na koščke	košara	 6-8 min
Pastinak	2-3 cm kocke	košara	 7-9 min
Rdeča pesa	Cela (majhna) ali razpolovljena (velika)	košara	 30-40 min
Repa	2 cm kocke	košara	 7-9 min
Sladki krompir	Narezan na 3 cm kocke	košara	 8-9 min
Špinača	Listi	košara	 3-4 min
Stročji fižol	Tanek	košara	 6-7 min
Vijoličaste artičoke	Cele, manjše	košara	 12-15 min
Zelene artičoke	Cele, srednje velikosti, vrste Bretagne	v loncu	15-20 min

STROČNICEPROG. 2 

Nivo količine vode in stročnic ne sme preseči 1/3 lonca (oznaka MAX 1).

Sestavine	Za 2 osebi		Za 4 osebe		Čas kuhanja
	Količina vode (ml)	Količina sestavin	Količina vode (ml)	Količina sestavin	
Beli riž	40 cl	130 g	50 cl	260 g	10 min
Čičerika*	64 cl	120 g	1,3 L	240 g	25 min (al dente) 35 min (mehko)
Kvinoja	32 cl	125 g	64 cl	250 g	8 min
Leča	75 cl	120 g	100 cl	240 g	12-15 min

* Pred kuhanjem jo čez noč namakamo v posodi z veliko vode.

MESOPROG. 3 

V lonec dodajte vsaj 250 ml tekočine.

Sestavine	Podrobnosti in priprava	Kuhanje v sopari ali v vodi	Čas kuhanja
Goveji file	500 g (premer 8-11 cm)	v loncu	20-30 min
Jagnječja krača	1 kos (400 g)	v loncu	20-25 min
Pečena svinjina	800 g (premer 8-10 cm)	v loncu	45-50 min
Pečena teletina	800 g (premer 8-10 cm)	v loncu	30-40 min
Piščanec	Cel	v loncu	40-45 min
Piščanec	Bedra	v loncu	25-30 min
Svinjska ledja	1 kos 350 g	v loncu	25-30 min
Telečja ledja	1 kos 700 g	v loncu	18-22 min

RIBEPROG. 4 

Ko pečete ribje fileje v kosih, jih ne pozabite zaviti v namaščen papir, da se izognete nastanku emulzije.

Sestavine	Podrobnosti in priprava	Kuhanje v sopari ali v vodi	Čas kuhanja
Bela riba (polak, oslič, polenovka)	Fileji ali koščki (120 g)	košara	5-6 min
Sveži losos	Fileji ali koščki (120 g)	košara	4-5 min
Tunina	Tanjše rezine (120 g)	v loncu	5-6 min

GEREKLİ ÖNLEMLER

Clipso®+Chef'i kullanmadan önce tüm talimatları okumaya zaman ayırın ve her zaman "Kullanım Kılavuzu"na bakın.
Yanlış kullanım nedeniyle hasar meydana gelebilir.

Güvenliğiniz için bu cihaz geçerli düzenleyici standartlara uygundur:

- Basınçlı Ekipmanlar Direktifi
- Gıdayla temas eden malzemeler
- Çevre

HER KULLANIM ÖNCESİNDE ZORUNLU KONTROLLER	KONTROL <ul style="list-style-type: none">• buhar tahliye çıkışının tıkalı olmadığından emin olun - Şek. 16.• emniyet valfi çıkışının orta kısmı.• künt bir nesneyle üzerine sıkıca bastırılarak hareket ettirilebilir - Şek. 18.• kapak contası kapağa doğru şekilde yerleştirilmiştir - Şek. 14 ve 15.• tencere kulplarının doğru şekilde sabitlendiğinden emin olun. Gerekirse bunları sıkın.
AŞAĞIDAKİ DOLUM MİKTARLARINA HER ZAMAN DİKKAT EDİN	<ul style="list-style-type: none">• Clipso®+Chef'i asla sıvı olmadan kullanmayın, ciddi şekilde zarar verecektir. Pişirme işlemi boyunca her zaman yeterli sıvı olduğundan emin olun.• Minimum 250 ml - Şek. 3• Tencere derinliğinin maksimum 2/3'ü, MAX 2 işareti - Şek. 4.• Yiyecekleri buharda pişirirken, buhar sepetindeki yiyecekler suyla temas etmemelidir ve tenceredeki MAX 2 işaretini geçmemelidir.• Pirinç, bakliyat, kuru fasulye, komposto, balkabağı, kabak, havuç, patates, balık filetosu vb. gibi pişirme sırasında boyutu şişen ve/veya köpüren kalın yiyecekler için maksimum doldurma miktarı 1/3'tür (MAKS. 1 satır) - Şek. 6.

PIŞİRME ÖNCESİ VE PIŞİRME ESNASINDA

- Clipso®+Chef kullanımdayken çocukları uzak tutun.
- Buhar, çalışma valfinden çıktığında çok sıcaktır. Buhar jetine dikkat edin.
- Clipso®+Chef basınçla pişirir. Yanlış kullanım yanma yaralanmalarına neden olabilir. Clipso®+Chef'i çalıştırmadan önce düzgün şekilde kapatıldığından emin olun. ("Kapanış" bölümüne bakın).
- Pişirme sırasında düdüğün daima 'fısıldadığından' emin olun. Yeterli buhar çıkmıyorsa, basıncı boşaltın ve yeterli sıvı olup olmadığını ve buhar çıkış ağzının engellenmediğini kontrol edin. Bu kontrollerden sonra halen buhar çıkmıyorsa ısıyı biraz arttırın.
- Güvenlik bileşenlerinin kanallarını tıkayabilecek yiyecekleri pişirmeyin:
 - kızılık - yulaf ezmesi
 - ravent - arpa, bulgur, darı
 - erişte, makarna, spagetti - kuş üzümü
- Büyük et parçalarını ve yüzey deri tabakası olan yiyecekleri pişirirken (bütün haldeki sosisler, dil, kümes hayvanları vb.): Pişirmeden önce bir bıçak veya çatal kullanarak deriyi delmeniz öneririz. Pişirme sırasında kaynayan sıvıyı hapsedebilir ve sıçramalara neden olabilirler. Bunun nedeni, pişirme işlemi sırasında kaynar sıvının içlerinde sıkışıp sıçramalara neden olabilmesidir.
- Clipso®+Chef'i kullanarak asla hayvan sütü bazlı bir tarif yapmayın.
- Clipso®+Chef'te iri tuz taneleri kullanmayın, pişirmenin sonunda ince tuz ekleyin. Bu, Clipso®+Chef'in tabanına zarar verebilecek "çukurlaşmaların" oluşmasını önleyecektir.
- Clipso®+Chef'i yağ ile basınçlı kızartma için kullanmayın.
- Sıvı veya katı yağları ısıtırken Clipso®+Chef'i gözetimsiz bırakmayın. Duman çıkaran bir yağı ısıtmaya devam etmek ürüne zarar verebilir ve sıcaklığının alev oluşmasına neden olacak kadar yükselmesine neden olabilir.
- Clipso®+Chef'i amaçlanan amacı dışında herhangi bir amaçla kullanmayın.
- Clipso®+Chef'i sıcak fırına koymayın.
- Clipso®+Chef'teki fırın kabının üzerine asla sabitlenmemiş bir alüminyum folyo tabakası koymayın.
- Clipso®+Chef'e asla streç film koymayın.
- Alkol buharları yanıcıdır. Cihazın kapağını kapatmadan önce yaklaşık 2 dakika kaynatın. Alkol içeren tarifler pişirirken gözünüzü cihazınızda olsun.
- Çalıştırma talimatlarında belirtildiği gibi uyumlu ısı kaynakları kullanın.

- Basınç göstergesi (D) aşağı inmezse Clipso®+Chef'i soğuk suya yerleştirin.
- Basınç göstergesine asla müdahale etmeyin.
- Pirinç, bakliyat, kuru fasulye, komposto, kabak, kabak, havuç, patates, balık filetosu vb. gibi pişirme sırasında boyutu şişen ve/veya köpüren kalın yiyecekler için. Clipso®+Chef'i birkaç dakika soğumaya bırakın, ardından soğuk suda soğutun. Sizi yakabilecek buhar kabarcıklarının patlamasını önlemek için, basınç göstergesinin tamamen indirildiğini kontrol ettikten sonra, Clipso®+Chef'i her açmadan önce hafifçe sallayın. Bu, özellikle buharın hızlı bir şekilde serbest bırakılması veya cihazın soğuk suyla soğutulması durumunda önemlidir.
- Clipso®+Chef'i taşırken mümkün olduğunca dikkatli olun. Sıcak yüzeylere temas etmesine izin vermeyin. Gerekirse eldiven kullanın. Tencerenin her 2 kulbunu da kullanın.
- Clipso®+Chef'i asla zorlayarak açmayın. İç basıncın düştüğünden emin olun. Basınç göstergesi (D) aşağı konumda olmalıdır. ("Güvenlik" paragrafına bakın).
- Clipso®+Chef halen basınç altındayken açma/kapama kolunu (E) dikey konuma eğdiyseniz, onu açamazsınız.

Öneriler:

Bu fonksiyon ek bir güvenlik mekanizmasıdır. Açma/kapama kolunu yatay konuma getirin ve basınç göstergesi (D) indirilmiş konuma gelene kadar bekleyin.

- Paslanmaz çelik tencerenizin iç kısmında yanardöner lekeler veya beyaz lekeler (kireç) varsa, beyaz sirke veya özel paslanmaz çelik temizleyici ile temizleyin.

- Clipso®+Chef'in bir parçasının kırıldığını veya çatladığını fark ederseniz kapalıyken hiçbir koşulda açmaya çalışmayın. Taşımadan önce tamamen soğumasını bekleyin, kullanmayı bırakın ve onarım için Tefal Onaylı Servis Merkezine gönderin.
- Temizlik ve bakım talimatları dışında güvenlik sistemlerine kendiniz müdahale etmeyin.
- Yalnızca modelinize uygun orijinal Tefal parçalarını kullanın.
- Yiyeceklerin Clipso®+Chef'te kalmasına izin vermeyin.
- Clipso®+Chef'i kullanımdan hemen sonra temizleyin ve durulayın.
- Kontrol modülünü, contayı (H) veya zamanlayıcıyı (C) asla bulaşık makinesine koymayın.
- Zamanlayıcıyı (C) asla su altında çalıştırmayın.
- Paslanmaz çeliğin kalitesini etkileyebilecek çamaşır suyu veya klor ürünlerini asla kullanmayın.
- Kapağın suya girmesine izin vermeyin.
- Contayı yılda bir kez veya çatlama belirtileri gösteriyorsa hemen değiştirin.
- Clipso®+Chef 10 yıllık kullanımdan sonra Tefal Yetkili Servis Merkezi tarafından kontrol edilmelidir.
- Clipso®+Chef'i saklamak için: Kapak contasının zamanından önce aşınmasını önlemek için tavanın kapağını ters çevirin.

BU TALİMATLARI SAKLAYIN

AÇIKLAMA

- | | |
|-----------------------------------|--------------------------------|
| A. Buhar çıkışı | I. Buhar sepeti + nihale |
| B. Otomatik havalandırma sistemi | J. Tencere |
| C. Zamanlayıcı | K. Buhar tahliye çıkış contası |
| D. Basınç göstergesi | L. Çalışma valfi |
| E. Açma/kapama kolu | M. Emniyet valfi |
| F. Pişirme programı seçme düğmesi | N. Kontrol modülü montaj pimi |
| G. Başlık | O. Mengene |
| H. Conta | |

Clipso®+Chef geleneksel bir düdüklü tencere değildir. Tefal, gıdaların besleyici özelliklerini korumak için yenilikler yaptı.

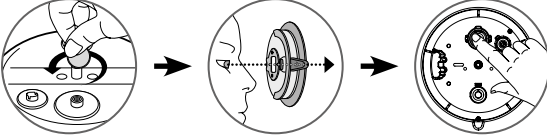
Modelinizde pişirme programları var.



Karışık yiyecekleri pişirirken en hassas yiyeceklere yönelik programı seçmek en iyisidir.

Her kullanımdan önce zorunlu kontroller

Buhar tahliye çıkışı kontrol edin: program seçme düğmesini program 1' ayarlayın ve modülü sökün.



• Modülü suda temizleyin ve buhar tahliye çıkışının (A) tıkalı olmadığından emin olun. Eğer öyleyse, su altında durulayın. Çalıştırma valfinin (L) hareketli olup olmadığını kontrol edin.

Emniyet valfinin kontrol edilmesi



• Emniyet valfinin (M) orta kısmının, üzerine keskin olmayan bir cisimle bastırılarak hareket ettirilebildiğinden emin olmak için kontrol edin.

Açma

Açma/kapama sırasında modülün kapak üzerinde yerinde olması gerekir.

- Pişirme programı seçme düğmesinin konumunda (F) Şekil 8 ve basınç göstergesi aşağıda olup olmadığını kontrol edin.
- Açma/kapama kolunu yatay konumdan dikey konuma eğin (mengeneler (O) birbirinden ayrılır): Şek. 1
- Kapağı kaldırın.

Kapatma

- Kapağı tencereye dikey olarak yerleştirin ve doğru konumda olduğundan emin olun.
- Açma/kapama kolunu yatay konumdan dikey konuma eğin: mengeneler (O) kapanır. Şek. 2.
- Kilitleme mekanizmasını tetiklemek için vuruşun sonunda hafif bir kuvvet uygulayın.
- Kapalı konumdayken kapağın tencere üzerinde serbestçe dönmesi normaldir.

Mengeneler kapağın kenarı ile temas halinde olmalıdır. Kapağı kapatamıyorsanız:

- Açma/kapama kolunun dikey konumda olup olmadığını kontrol edin.
- Contanın doğru şekilde takılıp takılmadığını kontrol edin (Şekil 14 ve 15). Kapağın üzerinde “face côté couvercle” yazısı bulunmalıdır.

İLK KEZ KULLANIM

Clipso®+Chef'i tanımak için ve üretim süreciyle bağlantılı yabancı maddeleri (toz) ortadan kaldırmak için, ilk kez sadece su ile pişirmenizi öneririz.

Clipso®+Chef'i seçme düğmesi size dönük olacak şekilde yerleştirin.

- Tencereyi 2/3'üne kadar suyla doldurun (MAX 2).
- Buhar sepetini tencereye yerleştirin.
- Clipso®+Chef'i kapatın.
- Program seçme düğmesini (F) “prog 4”e ayarlayın.
- Zamanlayıcıyı 20 dakikaya ayarlayın.
- Clipso®+Chef'i maksimum güce ayarlanmış bir ısı kaynağına yerleştirin.
- 1. bip sesinde zamanlayıcı size ısı kaynağını azaltmanızı söyler. Pişirme aşaması başlar
- 2. bip sesi duyulduğunda pişirme işlemi tamamlanmıştır.
- Durdurmak için seçme düğmesini (F) Şek. 8 konumuna getirin
- Basınç göstergesinin (D) aşağıda ve açık olduğunu kontrol edin.

Kapağı zorla açmaya çalışmayın; basınç göstergesinin aşağı konumda olduğundan emin olun.

- Ürünü ve sepeti biraz bulaşık deterjanı ve sünger ile temizleyin.

Piřirmeden önce



Clipso®+Chef'i seçme düğmesi size dönük olacak şekilde yerleştirin.

- Her kullanımdan önce kontrol modülünün doğru şekilde takıldığını kontrol edin (bir bozuk para kullanın). Tahliye deliğinin (A) tıkalı olup olmadığını kontrol edin. Eğer böyleyse, su altında durulayın. Çalıştırma valfinin (L) hareketli olup olmadığını kontrol edin.
- Emniyet valfinin (M) orta kısmının, üzerine keskin olmayan bir cisimle bastırılarak hareket ettirilebildiğinden emin olmak için kontrol edin.

Tüm pişirme cihazlarında olduğu gibi, Clipso®+Chef'i çocukların yanında kullanırken yakından denetlediğinizden emin olun.

- Yemek pişirmek için ihtiyacınız olan su miktarını belirleyin, bkz. "Minimum ve maksimum dolum".
- Malzemeleri ve sıvıyı ekleyin.
- Clipso®+Chef'i kapatın.
- Seçme düğmesini istediğiniz pişirme konumuna getirin Şek. 9.
- Zamanlayıcıda istediğiniz pişirme süresini ayarlayın Şek. 10.
- Clipso®+Chef'in hizmete alınmadan önce düzgün bir şekilde kapatılmış olduğundan emin olun Şek. 2.
- Clipso®+Chef'inizi bir ısı kaynağının üzerine yerleştirin ve maksimum güce ayarlayın.

Minimum dolum seviyesi

Doğrudan tencerede pişirmek için:

- Her zaman en az 250 ml sıvı ekleyin. Şek. 3.

Buharda pişirmek için:

- Tencerenin dibine 750 ml su dökün.
- Buhar sepetinizi tencerenin altına yerleştirin. Şek. 5.

Clipso®+Chef içinde sıvı olmadan ısıtıldıysa:

- Clipso®+Chef'inizi Yetkili Tefal Servis Merkezi tarafından kontrol ettirin.

Minimum dolum seviyesi

Buhar sepetine konulan yiyecekler Clipso®+Chef'in kapağına temas etmemelidir ve maksimum dolum seviyesinin 2/3'ünü geçmemelidir (MAX 2).

- Clipso®+Chef'i asla tencere derinliğinin 2/3'ünü (MAX 2 işareti) geçecek kadar doldurmayın. Şek. 4.

Bazı yiyecekler için:

- Pirinç, baklagiller, kurutulmuş sebzeler, kompostolar, balkabağı, kabak, havuç, patates, balık filetosu gibi pişirme sırasında genleşen ve/veya köpüren hamur kıvamındaki yiyecekleri asla tencerenin derinliğinin 1/3'ünden (MAX 1 işareti) fazla doldurmayın - Şek. 6.

Pişirme esnasında

- Buhar, düzenli bir sesle (pıst) sürekli olarak tahliye deliğinden çıktığında, pişirme süresi geri sayımı sesli bir sinyalle otomatik olarak başlar. Isı kaynağının gücünü azaltın.
- Pişirme işlemi sırasında vananın düzenli olarak 'fısıldadığından' emin olun. Hâlâ yeterli buhar çıkmıyorsa, ateşi biraz açın, aski durumda ise kısın.



Buhar, çalışma valfinden çıktığında çok sıcaktır.

- + veya - tuşlarına basarak pişirme süresini istediğiniz zaman değiştirebilirsiniz.
- 2 tuşa aynı anda basarak zamanlayıcıyı istediğiniz zaman durdurabilirsiniz.

Yemek pişirme bitti

- Pişirme aşamasının sonunda zamanlayıcı, pişirme işleminin tamamlandığını belirtmek için ikinci kez bip sesi çıkarır.
- Isı kaynağını kapatın.

Buharı boşaltmanın 2 yolu vardır:

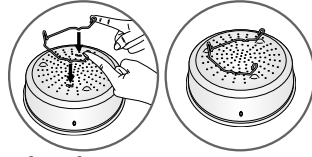
- Kademeli basınç boşaltma: program seçme düğmesini (F)  işaretinin karşısına getirin Şek. 8.
- Hızlı basınç boşaltma: Clipso®+Chef'inizi soğuk suya koyun (lavaboyu suyla doldurun ve kulpların hemen altında durun).
- Basınç göstergesinin (D) aşağıda olup olmadığını kontrol edin.
- Program seçme düğmesini (F)  işaretinin karşısına konumlandırın.
- Kapağı açmak için açma/kapama kolunu dikey konuma kaldırın. Şek. 1.

Kapağı zorla açmaya çalışmayın; basınç göstergesinin aşağı konumda olduğundan emin olun.

- Zamanlayıcıyı çıkarın, Clipso®+Chef'i temizleyin ve kurulaştırın.

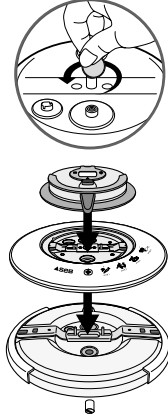
Buhar sepetinin kullanılması

- Tencerenin dibine 750 ml su dökün.
- Buhar sepetini tencerenin dibine yerleştirin. Şek. 5.
- Su, sepetin tabanı ile aynı hizada olmalıdır



Kontrol modülünün takılması ve çıkarılması

- Kontrol modülü Clipso®+Chef'inizi mümkün olduğunca kolay temizlemenizi sağlayacak şekilde tasarlanmıştır. Modülü kapaktan çıkarmak için:
- Kapağı ters çevirin.
- Diğer elinizle modülü tutarken, bir bozuk para kullanarak modülü sabitleyen somunu sökün.
- Kapağı ters çevirin ve modülü çıkarın.
- Kontrol modülünü kapağa takmak için:
- Başlığı kapağın üzerine koyun.
- Modülü, kemer aşığına doğru katlanmış halde kapağın üzerine yerleştirin.
- Modülü kapağa doğru tutarak düzeneği ters çevirin ve bir madeni para kullanarak sabitleme somununu sıkın.

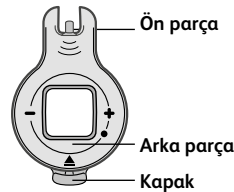


Kontrol modülü yalnızca tek yönde çalıştırılabilir.

- Clipso®+Chef'i asla başlık olmadan kullanmayın.

Zamanlayıcının takılması ve çıkarılması

- Zamanlayıcıyı (C) Şek. 7 takmak için önce ön parçayı takın ve ardından arka parçayı klipsleyin.
- Zamanlayıcıyı (C) çıkarmak için kapağa basın ve kaldırın.



TEMİZLİK VE BAKIM

Asla Clipso®+Chef'te yiyecek bırakmayın.

- Düdüklü tencerenizin doğru çalışması için her kullanımdan sonra bu temizlik ve bakım önerilerine uyduğunuzdan emin olun.
- Clipso®+Chef'i her kullanımdan sonra su ve bulaşık deterjanı ile yıkayınız. Sepet için de aynı prosedürü izleyin.
- Paslanmaz çeliğin kalitesini etkileyebilecek çamaşır suyu veya klor bazlı ürünleri asla kullanmayın.

Tencereyi temizlemek için

Tencerenin içi:

- Ovma süngeri ve bulaşık deterjanı ile yıkayın.
- Paslanmaz çelik tencerenin içinde yanardöner yansımalar veya beyaz lekeler (mineral birikintileri) görünüyorsa, beyaz sirke ile temizleyin.
- Tencereyi bulaşık makinesine koyabilirsiniz.

Tencerenin dışı:

- Bir sünger ve bulaşık deterjanı kullanarak yıkayın.

Kapağın temizlenmesi

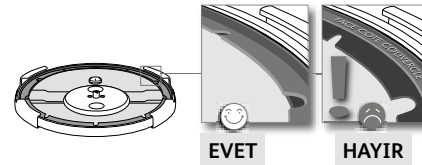
Zamanlayıcıyı asla suyun altına veya bulaşık makinesine koymayın.

- Zamanlayıcıyı çıkarın.
- Zamanlayıcıyı, contayı ve modülü çıkardıktan sonra kapağı bulaşık makinesine koyabilirsiniz.
- Otomatik havalandırma sisteminin (B) tabanını yanlışlıkla çıkarırsanız, aynı anda basıp çevirerek değiştirin.

Kapak contasını temizlemek için:

Contayı asla bulaşık makinesine koymayın.

- Her pişirme sonrasında contayı (H) ve yuvasını temizleyin.
- Contayı bir sünger ve bulaşık deterjanı ile yıkayın.
- Contayı değiştirmek için, "face côté couvercle" yazısının kapağın karşısında olduğundan emin olun. Şek. 14 ve 15.



Kontrol modülünü, valfleri ve başlığı temizlemek için

- Kontrol modülünü kapaktan çıkarın: "Kontrol modülünün takılması ve çıkarılması" paragrafına bakın. Modülü akan su altında yıkayın.

Kontrol modülünü asla açmayın.

- Buhar tahliye çıkışının (A) tıkalı olmadığını gözle kontrol edin: bkz. Şek. 16. Eğer öyleyse, su altında durulayın.
- Program seçme düğmesini "prog 1" konumuna getirip parmağınızla bastırarak kapağın iç kısmındaki çalıştırma valfinin (L) hareket edebildiğini kontrol edin: bkz. Şek. 17. Bu valfi su jeti altında temizleyebilirsiniz.
- Ayrıca, hareketli olması gereken havalandırma deliğinin orta kısmına keskin olmayan bir çubukla sertçe bastırarak emniyet valfinin (M) düzgün çalışıp çalışmadığını kontrol edin: bkz. Şek. 18. Valfi akan suyun altında temizleyin.

Bu işlemi gerçekleştirmek için keskin veya sivri uçlu bir nesne kullanmayın.

- Modül contasının (K) doğru şekilde takılıp takılmadığını kontrol edin. Bu contanın eksik veya hasarlı olması durumunda Clipso®+Chef kullanıldığında modülün altında sızıntılar görülebilir. Contanın şekli çıkarmayı ve değiştirmeyi kolaylaştırır. İstenildiği takdirde bu parça Tefal Yetkili Servislerinden temin edilebilir.
- Basınç göstergesinin (D) temiz olup olmadığını kontrol edin; akan suyun altında temizleyebilirsiniz.

Zamanlayıcının temizlenmesi

Zamanlayıcıyı bulaşık makinesine koymayın.

- Temiz ve kuru bir bez kullanın.
- Solventler kullanmayın.
- Zamanlayıcıyı asla suya batırmayın.

Zamanlayıcı pilinin değiştirilmesi

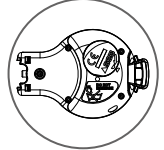
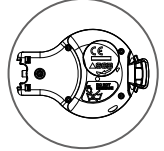
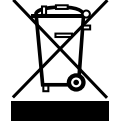
- Pil ömrü zamanlayıcının ne sıklıkta kullanıldığına bağlıdır. Ancak ekranın tamamen veya kısmen kaybolduğunu fark ettiğinizde pili değiştirmeniz gerekecektir.
- Çevrenin korunmasına yardımcı olmak için kullanılmış pili çıkarın. Eysel atıklarla birlikte atmayın, özel bir toplama merkezine götürün. Zamanlayıcı pili bir lityum manganer düğme pildir. Avrupa yönetmeliklerine uygundur.
- Zamanlayıcıdaki pili CR2032 referansıyla değiştirebilir veya bu tür servis için onaylı bir satıcı tarafından değiştirilmesini sağlayabilirsiniz.
- Pili zamanlayıcınızdan çıkarmak için, Şek. 11, pil kapağını bir bozuk parayla saat yönünün tersine çevirerek kapaktaki 1/2 yarım daire ► zamanlayıcıdaki 1/2 yarım daire ► ile aynı hizada görenecek şekilde çevirin (bkz. karşıdaki resim).
- Pilinizi değiştirin.
- Contayı yuvasına yeniden yerleştirin.
- Pil kapağını yeniden konumlandırmak için pil kapağındaki 1/2 yarım daireyi ► zamanlayıcıdaki 1/2 yarım dairenin ► karşısına yerleştirin. Pil kağındaki 1/2 yarım daireyi ► zamanlayıcıdaki tam daire ● ile hizalamak için hafif basınç uygulayarak pil kapağını yavaşça saat yönünde çevirin (karşıdaki şemaya bakın).
- Pil kapağını yavaşça kapatın; durduğu noktanın ötesine zorlamayın. Şek. 11.

Kullanım önerileri:

- Pil kapağını kapatırken zorlamayın.
- Zamanlayıcınızı kaybederseniz, Tefal Onaylı Servis Merkezlerimizin herhangi birinden başka bir zamanlayıcı satın alabilirsiniz.

Clipso®+Chef'in saklanması

- Kapağı tencereye geri koyun.



GÜVENLİK

Clipso®+Chef çeşitli güvenlik cihazlarıyla donatılmıştır.

Güvenli kapatma

- Kapak düzgün kapatılmazsa hiçbir pişirme programı seçilemez ve Clipso®+Chef basınç altına alınmaz.

Güvenli açma

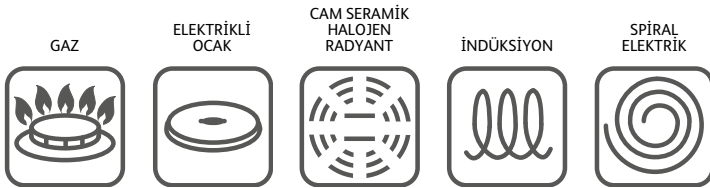
- Clipso®+Chef basınç altındadır, mekanizma basınç göstergesi ile kilitletiğinden açma/kapama kolu çalıştırılmaz.
- Bu durumda, zorla açmaya çalışmayın, seçme düğmesini (⊕) konumuna çevirin ve Clipso®+Chef'i açmadan önce basınç göstergesinin (D) düşmesini bekleyin.

Aşırı basınç koruması

- Clipso®+Chef iki aşırı basınç güvenlik cihazıyla donatılmıştır:
 - Birinci cihaz: emniyet valfi (M) basıncı serbest bırakır ve kontrol modülünün altından buhar çıkar: Şek. 19.
 - İkinci cihaz: conta (H), buharın kapak ile tencere arasından kaçmasına izin verir. Şek. 20.
- Aşırı basınç güvenlik sistemlerinden biri tetiklenirse:
 - Isıyı kapatın.
 - Clipso®+Chef'i tamamen soğumaya bırakın.
 - Açın.
 - Çalıştırma valfini (L), buhar tahliye çıkışı (A), emniyet valfini (M) ve contayı (H) kontrol edip temizleyin.

ÖZELLİKLER

Uyumlu ısı kaynakları



Tencerenizi boşken ısıtmayınız, aksi halde ürününüz zarar görebilir.

- Elektrikli ve induksiyonlu ocaklar için, Clipso®+Chef'in tabanına eşit veya bundan daha küçük çapta bir ocak kullanın.
- Seramik cam ocakta tencerenin tabanının temiz ve berrak olduğundan emin olun.
- Gazda alev tencerenin çapını aşmamalıdır.
- Tüm ocaklarda Clipso®+Chef'in iyi ortalandığından emin olun.

Clipso®+Chef tabanının çapı

Kapasite	Toplam kapasite*	Tencere Ø	Taban Ø	Referanslar	Tencere ve kapak malzemesi
4,5 L	5,3 L	22 cm	18 cm	P45506	Paslanmaz çelik
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	
4,5 + 6 L seti	5,3 + 6,8 L	22 cm	18 cm	P45520	

*Toplam kapasite = kapak dahil ürün kapasitesi.

Teknik bilgiler

- Üst çalışma basıncı: 85 kPa
- Maksimum güvenlik basıncı: 120 kPa

Tefal Aksesuarları

- Piyasada bulunan Clipso®+Chef aksesuarları şunlardır:

Aksesuarlar	Referanslar
4,5 L / 6 L conta	X1010004
8 L / 10 L conta	X1010003

- Diğer parçaları değiştirmek veya onarım yapmak için Yetkili Tefal Servis Merkeziyle iletişime geçin.
- Yalnızca modelinize uygun orijinal Tefal parçalarını kullanın.
- Yalnızca siyah zamanlayıcının Clipso®+Chef ile uyumlu olduğunu lütfen unutmayın.

GARANTİ


- Talimatlarda önerildiği şekilde kullanıldığında Tefal Clipso®+Chef tenceresi aşağıdakilere karşı 10 yıl garantilidir:
 - Tencerenin metal yapısı ile ilgili herhangi bir kusur.
 - Taban metalin herhangi bir erken bozulması.
 - Tüm diğer Clipso®+Chef parçaları satın alındığı ülkede ve satın alma tarihinden itibaren yürürlükte olan kanunların belirlediği garanti süresi boyunca her türlü üretim veya malzeme hatasına karşı garantilidir.
 - Bu sözleşmeye dayalı garanti, söz konusu satın alma tarihine ait satış makbuzunun veya faturanın ibraz edilmesi üzerine elde edilecektir.
- Bu garanti aşağıdakileri kapsamaz:
- Önemli önlemlerin alınmamasından veya ihmalkâr kullanımdan kaynaklanan hasarlar, özellikle:
 - Darbeler, düşmeler, fırında pişirme vb.
 - Kapağın ve çalışma valfinin bulaşık makinesine konulması.
 - Bu garanti hizmetini sağlamak için yalnızca TEFAL Onaylı Servis Merkezleri yetkilidir.
 - Size en yakın Tefal Yetkili Servis Merkezinin adresi için lütfen Tefal Danışma hattını arayın.

DÜZENLEYİCİ İŞARETLER

İşaretler	Konum
Üretici ve ticari markanın tanımlanması	Başlık
Üretim yılı ve partisi, ekipman tanımlaması/model referansı	Mengenelerin üst kenarında, kapak "açık" konumdayken görülebilir
Üst çalışma basıncı, maksimum emniyet basıncı	Kontrol modülünün altında modül kapaktan çıkarılmıştır
Kapasite	Tencerenin dış tabanında

TEFAL SORUN GİDERME

Sorunlar	Tavsiyeler
Kapağı kapatamıyorsanız	Açma/kapama kolunun dikey konumda olup olmadığını kontrol edin. Contanın doğru yönde takılıp takılmadığını kontrol edin ("Temizlik ve bakım" bölümüne bakın). 
Clipso®+Chef basınç altında ısıtılmış ve içinde sıvı yoksa	Clipso®+Chef'i Yetkili Servis Merkezi'ne kontrol ettirin.
Basınç göstergesi yükselmediyse ve pişirme sırasında valften hiçbir şey kaçmıyorsa	Şunu kontrol edin: <ul style="list-style-type: none">- Pişirme programı seçme düğmesi pişirme programlarından birindedir.- Clipso®+Chef güvenli bir şekilde kapatılmıştır.
Basınç göstergesi yükseldiyse ve pişirme sırasında valften hiçbir şey kaçmıyorsa	Bu ilk birkaç dakika için normaldir. Sorun devam ederse  programını seçin. Basınç göstergesinin düşmesini bekleyin, ardından açma/kapama kolunu dikey konuma getirin. Çalışma valfini ve buhar tahliye çıkışı olan suyun altında temizleyin.
Kapağın çevresinden buhar sızarsa, kontrol edin	Kapak doğru şekilde kapatılmış. Kapak contasının konumu. Conta iyi durumda, aksi halde değiştirin. Kapağın, contanın ve kapaktaki yuvasının temizliği. Tencerenin kenarı iyi durumda.

Sorunlar	Tavsiyeler
Kapağın etrafından buhar sızıyorsa ve tiz bir ses duyuluyorsa aşağıdakileri kontrol edin	Contanın tencere ile kapak arasına sıkışmamış olması.
Kapağı açamıyorsanız	Seçim düğmesinin  'de olup olmadığını kontrol edin. Basınç göstergesinin aşağıda olup olmadığını kontrol edin. Aksi takdirde: basıncı boşaltın. Basınç göstergesine asla müdahale etmeyin.
Yiyecekler pişmemiş veya yanmışsa kontrol edin	Pişirme süresi. Isı kaynağının gücü. Pişirme programı seçiminin doğru konumlandırılması. Su miktarı.
Clipso®+Chef'teki yiyecek yanmışsa	Tencerenizi yıkamadan önce bir süre suda bekletin. Çamaşır suyu veya klorlu ürünler kullanmayın.
Güvenlik sistemlerinden biri tetiklenirse:	İsıyı kapatın. Clipso®+Chef'i hareket ettirmeden soğumaya bırakın. Seçme düğmesini  programına ayarlayın. Basınç göstergesinin aşağıya düşmesini bekleyin ve açın. Çalıştırma valfini, buhar tahliye çıkışı, emniyet valfini ve contayı kontrol edip temizleyin. Sorun devam ederse Tefal Onaylı Servis Merkezine başvurun.

Kullanım ömrünün sonundaki elektrikli veya elektronik ürün



Çevreyi korumaya yardım edin!

- ① Cihazımız birçok geri kazanılabilir veya geri dönüştürülebilir malzemeyi içerir.
- ② Bunları işlenmeleri için bir toplama merkezine veya onaylı bir merkeze götürün.

PIŞİRME TABLOLARI

SEBZELER

PROG. 1



PROG. 2



Tabloda sebze türüne göre sebzelerin buhar sepetinde mi (suyun üstünde) yoksa doğrudan tencerede mi (sepsiz) pişirilmesi gerektiği gösterilmektedir. Dondurulmuş marketten satın alınan sebzeler için pişirme süreleri, sebzeler önceden beyazlatıldığından (yani kısa bir süre kaynar suya batırıldığından) taze versiyonlarla aynıdır. "Evde dondurulmuş" sebzelerin pişirme sürelerine birkaç dakika ekleyin. Sepeti (750 ml) kullanırken sebzelerin suyla temas etmemesi veya tencerenin MAX 2 - 2/3 seviyesini aşmaması gerekir. Sepet kullanılmadığında sebze + suyun toplam hacmi tencerenin 2/3 - MAX 2 seviyesini geçmemelidir. Belirtilen süreler çoğunlukla, pişirilen malzemelerin boyutuna, çeşitlere ve tercih ettiğiniz pişirme kıvamına (al dente veya yumuşak) göre pişirme süresinin ayarlanmasına olanak tanıyan bir kilavuzdur.

Sebzeler	Ayrıntılar ve hazırlık	Buharda pişirme veya kaynatma	Pişirme süresi
Balkabağı	3-5 cm'lik parçalar	sepet	 12-16 dk.
Bezelye	Kabuksuz	sepet	 3-4 dk.
Biber	Yarıya bölünmüş, parçalara kesilmiş	sepet	 6-8 dk.
Brokoli	Çiçek kısmı	sepet	 6-8 dk.
Brüksel lahanası	Bütün	sepet	 6-8 dk.
Havuç	Dilimlenmiş *	sepet	 7-8 dk.
Hindiba	Bütün veya büyük ve yarıya bölünmüş	sepet	 14-16 dk.
İspanak	Yapraklar	sepet	 3-4 dk.
Kabak	Dilimlenmiş *	sepet	 8-10 dk.
Kale	Kabaca doğranmış	tavada	 8-10 dk.
Karnabahar	Çiçek kısmı	sepet	 4-5 dk.
Kereviz	İnce dilimlenmiş *	sepet	 7-8 dk.
Kuşkonmaz	Beyaz veya mor kuşkonmaz (bütün)	tavada	 5-7 dk.
Mısır koçanı	Bütün	sepet	 7-9 dk.
Mor enginar	Bütün, küçük	sepet	 12-15 dk.
Pancar	Küçük ve bütün veya büyük ve yarıya bölünmüş	sepet	 30-40 dk.
Patatesler	Orta boy, yarıya bölünmüş	sepet	 15-19 dk.
Patlıcan	Soyulmamış ancak dilimlenmiş *	sepet	 10-12 dk.
Pazı	2 cm'lik parçalar	sepet	 10-12 dk.
Pırasa beyazı	Bütün	sepet	 7-10 dk.
Rezene	İnce dilimlenmiş *	sepet	 9-11 dk.
Romanesco brokoli	Çiçek kısmı	sepet	 4-5 dk.
Soğan balkabağı	3-5 cm'lik parçalar	sepet	 6-8 dk.
Tatlı patates	3 cm'lik küpler halinde doğranmış	sepet	 8-9 dk.
Taze fasulye	İnce	sepet	 6-7 dk.
Turp	2 cm'lik küpler	sepet	 7-9 dk.
Yaban havucu	2-3 cm'lik küpler	sepet	 7-9 dk.
Yeşil enginar	Bütün, orta boy ("Bretagne" tipi)	tavada	15-20 dk.
Yeşil lahana	Yapraklar	tavada	6-8 dk.

* yaklaşık 0,5 cm kalınlığında

BAKLİYATLAR

PROG. 2



Su + baklagillerin hacmi tencerenin 1/3 seviyesini (MAX 1 işareti) aşmamalıdır.

Malzemeler	2 porsiyon		4 porsiyon		Pişirme süresi
	Su miktarı	Malzeme miktarı	Su miktarı	Malzeme miktarı	
Beyaz pirinç	40 cl	130 gr	50 cl	260 gr	10 dk.
Kinoa	32 cl	125 gr	64 cl	250 gr	8 dk.
Mercimek	75 cl	120 gr	100 cl	240 gr	12-15 dk.
Nohut*	64 cl	120 gr	1,3 L	240 gr	25 dk. (al dente) 35 dk. (yumuşak)

* Pişirmeden önce bir gece önceden bol su dolu bir kapta bekletin.

ET

PROG. 3



Her zaman tencereye en az 250 ml sıvı ekleyin.

Malzemeler	Ayrıntılar ve hazırlık	Buharda pişirme veya kaynatma	Pişirme süresi
Dana eti bonfile	1 x 700 gr parça	tavada	18-22 dk.
Dana fileto	500 gr (8-11 cm çapında)	tavada	20-30 dk.
Kavrulmuş dana eti	800 gr (8-10 cm çapında)	tavada	30-40 dk.
Kuzu incik	1 parça (400 gr)	tavada	20-25 dk.
Tavuk	Bütün	tavada	40-45 dk.
Tavuk	But/bacak yükseklikleri	tavada	25-30 dk.

BALIK

PROG. 4



Balık filetoalarını kağıda sarılmış halde pişirirken emülsiyon riskini önlemek için mutlaka yağlı kağıtla sarın.

Malzemeler	Ayrıntılar ve hazırlık	Buharda pişirme veya kaynatma	Pişirme süresi
Beyaz balık (pollock, hake, morina)	Fileto veya parçalar (120 gr)	sepet	5-6 dk.
Taze somon	Fileto veya parçalar (120 gr)	sepet	4-5 dk.
Ton	Kalın dilimler (120 gr)	tavada	5-6 dk.

ВАЖЛИВІ ЗАХОДИ БЕЗПЕКИ

Перед використанням Clipso®+Chef уважно прочитайте всі інструкції та завжди звертайтеся до Посібника користувача. Неправильне використання може спричинити шкоду.

Для вашої безпеки цей прилад відповідає чинним нормативним стандартам:

- Директива про обладнання, що працює під тиском
- Матеріали, що контактують із харчовими продуктами
- Захист довкілля

ОБОВ'ЯЗКОВІ ПЕРЕВІРКИ ПЕРЕД КОЖНИМ ВИКОРИСТАННЯМ	ПЕРЕКОНАЙТЕСЯ, <ul style="list-style-type: none">• що отвір для випуску пари (В) не заблокований - Рис. 16.• що центральну частину фіксатора запобіжного клапана можна перемістити,• сильно натиснувши на неї тупим предметом - Рис. 18.• що ущільнювач кришки правильно розташований у кришці - Рис. 14 і 15.• що ручки каструлі правильно зафіксовані. За необхідності затягніть їх.
ЗАВЖДИ ДОТРИМУЙТЕСЯ ВКАЗІВОК ЩОДО КІЛЬКОСТІ ВОДИ ТА ПРОДУКТІВ ДЛЯ НАПОВНЕННЯ	<ul style="list-style-type: none">• Ніколи не використовуйте Clipso®+Chef без рідини, оскільки це може серйозно пошкодити виріб. Стежте за тим, щоб у процесі приготування завжди було достатньо рідини.• Мінімальна кількість продуктів - 250 мл - Рис. 3.• Максимальна кількість продуктів - 2/3 висоти каструлі, позначка MAX 2 - Рис. 4.• Під час готування на парі інгредієнти в паровому кошику не мають контактувати з водою й перевищувати позначку MAX 2 на каструлі.• Для товстих продуктів, які збільшуються в розмірі та/або піняться під час приготування, таких як рис, бобові, сушена квасоля, тушковані фрукти, гарбуз, кабачки, морква, картопля, рибне філе тощо, максимальна кількість - 1/3 (позначка MAX 1) - Рис. 6.

ДО І ПІД ЧАС ПРИГОТУВАННЯ

- Під час використання Clipso®+Chef не підпускайте дітей до виробу.
- Коли пара виходить із робочого клапана, вона дуже гаряча. Остерігайтеся струменя пари.
- Clipso®+Chef готує під тиском. Неправильне використання може призвести до опіків. Переконайтеся, що Clipso®+Chef належним чином закритий, перш ніж починати роботу з ним. (Див. розділ «Закривання»).
- Переконайтеся, що клапан завжди трохи «шумить» під час готування. Якщо пари виходить недостатньо, зніміть тиск і перевірте, чи достатньо рідини, а також чи не перекритий вихід пари. Після цих перевірок, якщо пара все ще не виходить, трохи збільште вогонь.
- Не готуйте продукти, які можуть заблокувати вентиляційні отвори компонентів безпеки:
 - журавлина
 - ревінь
 - локшина, макарони, спагеті
 - вівсяні пластівці
 - перловка, полба, просо
 - смородина
- Під час приготування великих шматків м'яса та продуктів із поверхневою шкіркою (цілі ковбаси, язик, птиця тощо) рекомендуємо перед приготуванням проколоти їх ножом або виделкою. Під час приготування вони можуть затримувати киплячу рідину та утворювати бризки. Це пов'язано з тим, що кипляча рідина може потрапити всередину під час процесу приготування, утворюючи бризки.
- Ніколи не готуйте рецепти на основі тваринного молока за допомогою Clipso®+Chef.
- Ніколи не використовуйте крупну сіль у Clipso®+Chef, додавайте дрібну сіль лише наприкінці приготування. Це дасть змогу запобігти пітинговій корозії, що може пошкодити дно Clipso®+Chef.
- Не використовуйте Clipso®+Chef для смаження під тиском з олією.
- Не залишайте Clipso®+Chef без нагляду під час нагрівання олії або жирів. Продовження нагрівання олії, яка димить, може пошкодити виріб і підвищити його температуру настільки, що може з'явитися полум'я.
- Не використовуйте Clipso®+Chef не за призначенням.
- Не ставте Clipso®+Chef у гарячу духовку.
- Ніколи не ставте форму для випікання, накриту незакріпленою алюмінієвою фольгою, у Clipso®+Chef.
- Ніколи не поміщайте поліетиленову плівку в Clipso®+Chef.
- Пари алкоголю легкозаймисті. Прокип'ятіть протягом приблизно 2 хвилин, перш ніж накрити прилад кришкою. Стежте за роботою приладу під час приготування страв, які містять алкоголь.
- Використовуйте сумісні джерела тепла згідно з інструкцією з експлуатації.

- Якщо індикатор тиску (**D**) не опускається, помістіть Clipso®+Chef у холодну воду.
- Ніколи не втручайтеся в роботу індикатора тиску.
- Для товстих продуктів, які збільшуються в розмірі та/або піняться під час приготування, таких як рис, бобові, сушена квасоля, тушковані фрукти, гарбуз, кабачки, морква, картопля, рибне філе тощо: залиште Clipso®+Chef остигати на кілька хвилин, а потім охудіть у холодній воді. Завжди злегка струшуйте Clipso®+Chef перед кожним відкриттям, переконавшись, що індикатор тиску повністю опустився, щоб уникнути вибуху бульбашок пари, що може призвести до опіків. Це особливо важливо в разі швидкого випуску пари або після охолодження приладу в холодній воді.
- Будьте максимально обережні під час переміщення Clipso®+Chef, коли він перебуває під тиском. Не торкайтеся гарячих поверхонь. За необхідності використовуйте рукавички. Беріться за 2 ручки каstrулі.
- Ніколи не відкривайте Clipso®+Chef із силою. Переконайтеся, що внутрішній тиск опустився. Індикатор тиску (**D**) має бути в нижньому положенні. (Див. розділ «Безпека»).
- Якщо ви нахилили ручку відкривання/закривання (**E**) у вертикальне положення, коли Clipso®+Chef усе ще перебуває під тиском, ви не зможете його відкрити.

Рекомендації

Ця функція є додатковим механізмом безпеки. Поверніть ручку відкривання/закривання в горизонтальне положення й зачекайте, доки індикатор тиску (**D**) не опиниться в нижньому положенні.

- Якщо всередині каstrулі з нержавіючої сталі є райдужні відблиски або білі плями (вапняний наліт), очистьте її білим оцтом або спеціальним засобом для чищення нержавіючої сталі.

- Якщо ви помітили, що будь-яка частина вашого Clipso®+Chef зламана або тріснула, не намагайтеся відкрити його, якщо він закритий. Перш ніж пересувати прилад, зачекайте, доки він повністю охолоне, припиніть користуватися ним і поверніть його до авторизованого сервісного центру Tefal для ремонту.
- Не втручайтеся в системи безпеки самостійно, якщо це не передбачено інструкціями з очищення та технічного обслуговування.
- Використовуйте лише оригінальні деталі Tefal, які відповідають вашій моделі.
- Не допускайте, щоб їжа залишалася в Clipso®+Chef.
- Вимийте та прополощіть Clipso®+Chef відразу після використання.
- Ніколи не кладіть у посудомийну машину модуль керування, ущільнювач (**H**) або таймер (**C**).
- Ніколи не запускайте таймер (**C**) під водою.
- Ніколи не використовуйте відбілювачі або засоби з вмістом хлору, які можуть вплинути на якість нержавіючої сталі.
- Не залишайте кришку розмокати у воді.
- Міняйте прокладку щороку або одразу, коли вона порвалася або на ній з'явилися ознаки розтріскування.
- Після 10 років використання Clipso®+Chef необхідно перевірити в авторизованому сервісному центрі Tefal.
- Зберігання Clipso®+Chef: переверніть кришку каstrулі, щоб запобігти передчасному зносу ущільнювача кришки.

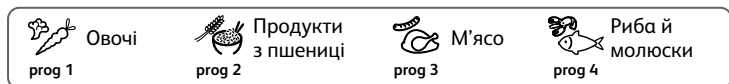
ЗБЕРЕЖІТЬ ЦЮ ІНСТРУКЦІЮ

ОПИС

- | | |
|-------------------------------------|---|
| A. Отвір для випускання пари | A. Кошик для приготування на парі + підставка |
| B. Автоматична вентиляційна система | B. Каstrуля |
| C. Таймер | C. Ущільнювач отвору для випуску пари |
| D. Індикатор тиску | D. Робочий клапан |
| E. Ручка для відкривання/закривання | E. Запобіжний клапан |
| F. Перемикач програм приготування | F. Штифт для кріплення модуля керування |
| G. Накладка на кришку | G. Затискачі |
| H. Ущільнювач | |

Clipso®+Chef - це не традиційна сковорарка. Tefal упроваджує інновації для збереження поживних властивостей їжі.

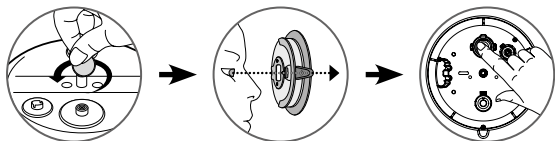
У вашій моделі є програми для приготування їжі.



Під час приготування змішаних страв найкраще вибирати програму для найбільш крихких продуктів

Обов'язкові перевірки перед кожним використанням

Перевірте отвір для випуску пари: установіть перемикач на програму 1 і зніміть модуль.



• Очистьте модуль у воді та переконайтеся, що вентиляційний отвір для виходу пари (A) не заблоковано. Інакше, промийте його під водою. Переконайтеся, що робочий клапан (L) рухається.

Перевірка запобіжного клапана



• Переконайтеся, що центральна частина запобіжного клапана (M) може рухатися, якщо сильно натиснути на неї тупим предметом.

Відкривання

Під час відкривання/закривання модуль має бути встановлений на кришці.

- Переконайтеся, що перемикач програм приготування перебуває в положенні ☉ Рис. 8, а індикатор тиску опустився вниз.
- Нахиліть ручку відкривання/закривання з горизонтального положення у вертикальне (затискачі (O) розійдуться): Рис. 1
- Підніміть кришку.

Закривання

- Установіть кришку на каstrулю вертикально, переконавшись, що вона правильно розташована.
- Нахиліть ручку відкривання/закривання з вертикального положення в горизонтальне: затискачі (O) закриються. Рис. 2.
- Докладіть невелике зусилля в кінці ходу, щоб спрацював механізм блокування.
- Це нормально, коли кришка вільно обертається на каstrулі в закритому положенні.

Затискачі мають контактувати з краєм кришки. Якщо ви не можете закрити кришку:

- Переконайтеся, що ручка відкривання/закривання перебуває у вертикальному положенні.
- Перевірте, чи правильно встановлено ущільнювач, Рис. 14 і 15. Напис «face côté couvercle» має бути спрямований на кришку.

ПЕРШЕ ВИКОРИСТАННЯ

Для ознайомлення з Clipso®+Chef і усунення будь-яких речовин, пов'язаних із виробничим процесом (пил), ми рекомендуємо готувати перший раз лише на воді.

Розташуйте Clipso®+Chef так, щоб перемикач був спрямований до вас.

- Наповніть каstrулю водою на 2/3 (MAX 2).
- Помістити кошик для приготування на парі в каstrулю.
- Закрийте Clipso®+Chef.
- Установіть перемикач програм (F) на «prog 4».
- Установіть таймер на 20 хвилин.
- Помістіть Clipso®+Chef на джерело тепла, встановлене на максимальну потужність.
- Після 1-го звукового сигналу таймер повідомляє, що потрібно зменшити потужність джерела тепла. Починається етап приготування.
- Коли пролунає 2-й звуковий сигнал, приготування завершено.
- Поверніть перемикач у положення ☉ - Рис. 8
- Переконайтеся, що індикатор тиску (D) опустився і відкритий.

Не намагайтеся відкрити кришку силою; переконайтеся, що індикатор тиску перебуває в нижньому положенні.

- Очистьте виріб і кошик за допомогою мийного засобу для посуду та губки.

Перед приготуванням



Розташуйте Clipso®+Chef так, щоб перемикач був спрямований до вас.

- Перед кожним використанням перевіряйте, чи правильно закріплені модуль керування (використовуйте монету). Переконайтеся, що випускний отвір (А) не заблоковано. Інакше промийте його під водою. Переконайтеся, що робочий клапан (L) рухається.
- Переконайтеся, що центральна частина запобіжного клапана (М) може рухатися, якщо сильно натиснути на неї тупим предметом.

Як і будь-який інший кухонний прилад, Clipso®+Chef потребує пильного нагляду під час використання.

- Визначте кількість води, необхідну для приготування, див. розділ «Мінімальний і максимальний рівні заповнення».
- Додайте інгредієнти та рідину.
- Закрийте Clipso®+Chef.
- Установіть перемикач на потрібну позицію приготування - Рис. 9.
- Встановіть бажаний час приготування на таймері - Рис. 10.
- Переконайтеся, що Clipso®+Chef належним чином закритий, перш ніж починати роботу з ним - Рис. 2.
- Поставте Clipso®+Chef на джерело тепла та встановіть його на максимальну потужність.

Мінімальний рівень заповнення

Для приготування безпосередньо в каstrулі:

- Завжди додавайте принаймні 250 мл рідини. Рис. 3

Для приготування на парі:

- На дно каstrулі налейте 750 мл води.
- Покладіть кошик для приготування на парі на дно каstrулі. Рис. 5.

Якщо Clipso®+Chef нагрівся, але всередині немає рідини:

- Віддайте свій Clipso®+Chef на перевірку до авторизованого сервісного центру Tefal.

Максимальний рівень заповнення

Продукти, поміщені в кошик для приготування на парі, не мають торкатися кришки Clipso®+Chef, а також перевищувати рівень заповнення на 2/3 (MAX 2).

- Ніколи не заповнюйте Clipso®+Chef більше, ніж на 2/3 висоти каstrулі (позначка MAX 2). Рис. 4.

Для певних продуктів:

- Ніколи не заповнюйте більше ніж на 1/3 висоти каstrулі (позначка MAX 1) пастоподібними продуктами, які розширюються та/або піняться під час приготування, таких як рис, бобові, сушені овочі, компоти, гарбуз, кабачки, морква, картопля, рибне філе тощо - Рис. 6.

Під час приготування

- Коли пара безперервно виходить із випускного отвору з постійним звуком (пшшш), автоматично починається зворотний відлік часу приготування з подачею звукового сигналу. Зменште потужність джерела тепла.
- Переконайтеся, що клапан постійно «шумить» під час процесу приготування. Якщо пари недостатньо, трохи збільште вогонь, якщо ні - зменште.

Коли пара виходить із робочого клапана, вона дуже гаряча.

- Ви можете змінити час приготування будь-коли за допомогою кнопок «+» та «-».
- Ви можете зупинити таймер у будь-який час, натиснувши 2 кнопки одночасно.

Приготування завершено

- Наприкінці етапу приготування таймер подає другий звуковий сигнал, що свідчить про завершення приготування.
- Вимкніть джерело тепла.

Є 2 способи випустити пару:

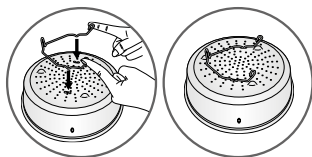
- Поступове скидання тиску: установіть перемикач програм (F) навпроти піктограми (☉) - Рис.8.
- Швидке скидання тиску: помістіть Clipso®+Chef у холодну воду (наповніть раковину водою до ручок).
- Переконайтеся, що індикатор тиску (D) опустився.
- Установіть перемикач програм (F) навпроти піктограми (☉).
- Підніміть ручку відкривання/закривання у вертикальне положення, щоб відкрити кришку. Рис. 1.

Не намагайтеся відкрити кришку силою; переконайтеся, що індикатор тиску перебуває в нижньому положенні.

- Вийміть таймер, почистьте Clipso®+Chef і висушіть його.

Використання кошика для приготування на парі

- На дно каstrулі налейте 750 мл води.
- Поставте кошик для приготування на парі на дно каstrулі. Рис. 5.
- Вода має бути на рівні дна кошика



Установлення та зняття модуля керування

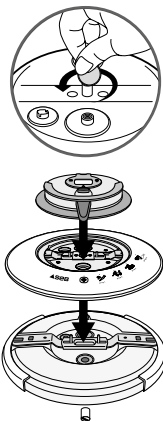
- Модуль керування розроблений таким чином, щоб максимально спростити очищення Clipso®+Chef.

Щоб зняти модуль із кришки:

- Переверніть кришку.
- Відкрутіть гайку кріплення модуля за допомогою монети, притримуючи модуль іншою рукою.
- Переверніть кришку та вийміть модуль.

Щоб прикріпити модуль керування до кришки:

- Установіть накладку на кришку.
- Помістіть модуль зі складеною аркою на кришку.
- Переверніть кришку в зборі, притримуючи модуль притиснутим до кришки, і затягніть фіксувальну гайку за допомогою монети.



Модуль керування може працювати тільки в одному напрямку.

- Ніколи не використовуйте Clipso®+Chef без кришки.

Установлення та зняття таймера

- Щоб установити таймер (С) Рис. 7, спочатку вставте передню частину, а потім закріпіть задню частину.
- Щоб вийняти таймер (С), натисніть на кришку та підніміть її.



ОЧИЩЕННЯ ТА ДОГЛЯД

Не залишайте їжу в Clipso®+Chef.

- Щоб ваша скороварка працювала належним чином, обов'язково дотримуйтеся цих рекомендацій з очищення та догляду після кожного використання.
- Мийте Clipso®+Chef після кожного використання водою з мийним засобом. Те саме стосується кошика.
- Ніколи не використовуйте відбілювач або засоби з хлором, оскільки це може негативно вплинути на якість нержавіючої сталі.

Очищення каstrулі

Усередині каstrулі:

- Вимийте за допомогою губки та мийного засобу.
- Якщо на внутрішній поверхні каstrулі з нержавіючої сталі з'явилися райдужні відблиски або білі плями (мінеральні відкладення), почистьте її білим оцтом.
- Каstrулю можна мити в посудомийній машині.

Ззовні каstrулі:

- Мийте губкою з мийним засобом.

Очищення кришки

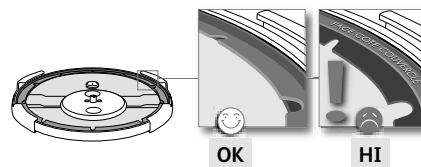
Заборонено поміщати таймер під воду або в посудомийну машину.

- Зніміть таймер.
- Після того як ви вийняли таймер, ущільнювач і модуль, ви можете покласти кришку в посудомийну машину.
- Якщо ви випадково зняли основу автоматичної вентиляційної системи (В), установіть її на місце, натиснувши й повернувши одночасно.

Очищення ущільнювача кришки

Ніколи не кладіть ущільнювач у посудомийну машину.

- Після кожного приготування очищайте ущільнювач (Н) і його корпус.
- Мийте ущільнювач губкою з мийним засобом для посуду.
- Щоб установити ущільнювач на місце, переконайтеся, що напис «face côté couvercle» спрямований до кришки. Рис. 14 і 15.



Для очищення модуля керування, клапанів і накладки

- Зніміть модуль керування з кришки: див. пункт «Установлення та зняття модуля керування». Промийте модуль під струменем води.

Ніколи не відкривайте модуль керування.

- Перевірте на око, чи не заблоковано випускний отвір для пари (A): див. Рис. 16. Інакше промийте його під водою.
- Перевірте, чи може робочий клапан (L) на внутрішній стороні кришки рухатися, повернувши перемикач програм у положення «prog 1» і натиснувши на нього пальцем: див. Рис. 17. Ви можете очистити цей клапан під струменем води.
- Також перевірте справність запобіжного клапана (M), сильно натиснувши тупим предметом в центральній частині вентиляційного отвору, яка має бути рухомою: див. Рис. 18. Очистьте клапан під струменем води.

Не використовуйте гострі або загострені предмети для виконання цієї операції.

- Перевірте, чи правильно встановлено ущільнювач модуля (K). Якщо цей ущільнювач відсутній або пошкоджений, під модулем під час роботи Clipso®+Chef можуть з'явитися протікання. Форма ущільнювача дає змогу легко знімати та замінювати його. За потреби цю деталь можна придбати в авторизованих сервісних центрах Tefal.
- Переконайтеся, що індикатор тиску (D) чистий; ви можете очистити його під струменем води.

Очищення таймера

Не кладіть таймер у посудомийну машину.

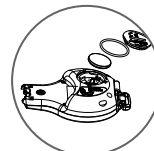
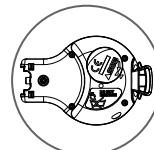
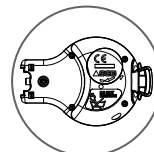
- Використовуйте чисту суху тканину.
- Не використовуйте розчинники.
- Ніколи не занурюйте таймер у воду.

Заміна батарейки таймера

- Час автономної роботи залежить від частоти використання таймера. Однак, коли ви помітите, що інформація на дисплеї не відображається або відображається не повністю, потрібно буде замінити батарейку.
- Щоб захистити довкілля, вийміть використану батарейку. Не викидайте її разом із побутовими відходами, а здайте до спеціалізованого центру збору. Батарейка таймера - це літій-марганцева кнопкова батарейка. Вона відповідає європейським нормам.
- Ви можете замінити батарейку CR2032 в таймері або звернутися до продавця, який має дозвіл на цей вид послуг.
- Щоб вийняти батарейку з таймера, Рис. 11, відкрийте кришку батарейного відсіку за допомогою монети, повернувши її проти годинникової стрілки так, щоб півмісяць на кришці збігався з півмісяцем на таймері (див. рисунок навпроти).
- Замініть батарейку.
- Установіть ущільнювач у його корпус.
- Щоб перемістити кришку батарейного відсіку, розташуйте півмісяць на кришці навпроти півмісяця на таймері. Обережно поверніть кришку батарейного відсіку за годинниковою стрілкою, одночасно злегка натискаючи, щоб сумістити півмісяць на кришці з повним місяцем на таймері (див. схему збоку).
- Обережно закрийте кришку батарейного відсіку, не крутіть її із силою далі упору. Рис. 11.

Рекомендації щодо використання:

- Не докладайте зусиль, закриваючи кришку батарейного відсіку.
- Якщо ви загубили свій таймер, ви можете придбати новий у будь-якому з наших авторизованих сервісних центрів Tefal.



Зберігання Clipso®+Chef

- Накрийте каstrулю кришкою.


БЕЗПЕКА

Clipso®+Chef оснащений кількома пристроями безпеки.

Безпечне закривання

- Якщо кришка не закрита належним чином, не можна вибрати жодну програму приготування, і в Clipso®+Chef не зможе утворитися тиск.

Безпечне відкривання

- Якщо Clipso®+Chef перебуває під тиском, ручкою відкривання/закривання не можна користуватися, оскільки механізм заблокований індикатором тиску.
- У такому разі не намагайтеся відкрити його силою, а поверніть перемикач у положення  і зачекайте, доки індикатор тиску (D) не опуститься, перш ніж відкривати Clipso®+Chef.

Захист від надмірного тиску

- Clipso®+Chef оснащений двома пристроями захисту від надмірного тиску:
 - Перший пристрій: запобіжний клапан (M) скидає тиск, і пара виходить під модулем керування: Рис. 19.
 - Другий пристрій: ущільнювач (H) дає парі змогу виходити між кришкою та каструлею. Рис. 20.
- Якщо спрацювала одна із систем захисту від надмірного тиску:
 - Вимкніть вогонь.
 - Дайте Clipso®+Chef повністю охолонути.
 - Відкрийте.
 - Перевірте та очистьте робочий клапан (L), випускний отвір для пари (A), запобіжний клапан (M) та ущільнювач (H).

ХАРАКТЕРИСТИКИ

Сумісні плити



Не нагрівайте порожню каструлю, оскільки це може призвести до пошкодження виробу.

- Для електричних та індукційних варильних поверхонь використовуйте конфорку, діаметр якої дорівнює або менший за діаметр основи Clipso®+Chef.
- У разі використання варильної поверхні зі склокераміки переконайтеся, що дно каструлі чисте.
- Якщо використовується газ, полум'я не має виходити за діаметр каструлі.
- У разі використання всіх варильних поверхонь переконайтеся, що Clipso®+Chef розміщено добре по центру.

Діаметр основи Clipso®+Chef

Об'єм	Загальний об'єм*	Ø каструлі	Ø основи	Артикули	Матеріал каструлі та кришки
4,5 л	5,3 л	22 см	18 см	P45506	Inox
6 л	6,8 л	22 см	18 см	P45507	
8 л	9,4 л	25 см	20 см	P45514	
10 л	11,4 л	25 см	20 см	P45515	
Набір 4,5 + 6 л	5,3 + 6,8 л	22 см	18 см	P45520	

*Загальний об'єм = об'єм виробу разом із кришкою.

Інформація щодо нормативів

- Найвищий робочий тиск: 85 кПа
- Максимальний безпечний тиск: 120 кПа

Акcesуари Tefal

- На ринку доступні такі акcesуари Clipso®+Chef:

Приладдя	Артикули
Ущільнювач на 4,5 л / 6 л	X1010004
Ущільнювач на 8 л / 10 л	X1010003

- Для заміни інших деталей або ремонту звертайтеся до авторизованого сервісного центру Tefal.
- Використовуйте лише оригінальні деталі Tefal, які відповідають вашій моделі.
- Зверніть увагу, що тільки чорний таймер сумісний із Clipso®+Chef.

ГАРАНТІЯ



- За умови використання відповідно до рекомендацій в інструкції на каstrулю Tefal Clipso®+Chef надається гарантія на 10 років:
 - Дефекти металевої конструкції каstrулі.
 - Передчасне погіршення стану металу основи.
 - На всі інші деталі Clipso®+Chef надається гарантія від будь-яких виробничих дефектів або дефектів матеріалів протягом гарантійного терміну, визначеного чинним законодавством країни придбання, починаючи з дати придбання.
 - Ця договірна гарантія набуває чинності після пред'явлення товарного чека або рахунку-фактури, що підтверджує цю дату покупки.
- Ця гарантія не поширюється на такі випадки:
- Пошкодження, спричинені, зокрема, недотриманням важливих запобіжних заходів або недбалим використанням:
 - Удари, падіння, приготування в духовці тощо.
 - Миття кришки та клапана в посудомийній машині.
 - Лише авторизовані сервісні центри Tefal мають право виконувати ремонт за цією гарантією.
 - Зателефонуйте до служби підтримки Tefal, щоб дізнатися адресу найближчого авторизованого сервісного центру Tefal.

НОРМАТИВНЕ МАРКУВАННЯ

Маркування	Місце
Ідентифікація виробника або торгової марки	На кришці
Рік виробництва та партія, ідентифікатор обладнання / артикул моделі	На верхньому краю затискачів видно, коли кришка перебуває в положенні «відкрито»
Найвищий робочий тиск, максимальний безпечний тиск	Під модулем керування, модуль вийнятий із кришки
Об'єм	На зовнішній основі каstrулі

УСУНЕННЯ НЕСПРАВНОСТЕЙ TEFAL

Несправності	Рекомендації
Якщо ви не можете закрити кришку	<p>Переконайтеся, що ручка відкривання/закривання перебуває у вертикальному положенні.</p> <p>Переконайтеся, що ущільнювач встановлено в правильному положенні (див. розділ «Очищення та догляд»).</p> 
Якщо Clipso®+Chef нагрівся під тиском без рідини всередині	Віддайте Clipso®+Chef на перевірку до авторизованого сервісного центру Tefal.
Якщо індикатор тиску не піднявся і з клапана нічого не виходить під час приготування	<p>Перевірте:</p> <ul style="list-style-type: none"> - Перемикач програм приготування встановлений на одну з програм приготування. - Clipso®+Chef надійно закрито.
Якщо індикатор тиску піднявся, але під час приготування з клапана нічого не виходить	<p>Це нормально протягом перших кількох хвилин.</p> <p>Якщо проблема не зникає, виберіть програму . Зачекайте, доки індикатор тиску опуститься, а потім переведіть ручку відкривання/закривання у вертикальне положення.</p> <p>Помийте під проточною водою робочий клапан і отвір для випуску пари.</p>
Якщо навколо кришки виходить пара, перевірте	<p>чи кришка закрита правильно.</p> <p>положення ущільнювача кришки.</p> <p>чи ущільнювач у хорошому стані, інакше замініть його.</p> <p>чистоту кришки, ущільнювача та його місця в кришці.</p> <p>чи край каstrулі в хорошому стані.</p>
Якщо навколо кришки виходить пара, що супроводжується пронизливим шумом, перевірте	чи ущільнювач не затиснуто між каstrулею та кришкою.

Несправності	Рекомендації
Якщо ви не можете відкрити кришку	Перевірте, чи перемикач установлено в положення  . Переконайтеся, що індикатор тиску опустився. Інакше скиньте тиск. Ніколи не втручайтеся в роботу індикатора тиску.
Якщо їжа не приготувалася або підгоріла, виконайте ці перевірки	Час приготування. Потужність джерела тепла. Правильне положення перемикача програм приготування. Кількість рідини.
Якщо їжа пригоріла в Clipso®+Chef	Перед миттям залиште каструлю на деякий час, щоб вона відмочка. Ніколи не використовуйте відбілювач або продукти з вмістом хлору.
Якщо спрацювала одна із систем захисту	Вимкніть джерело тепла. Залиште Clipso®+Chef остигати й не переміщайте його. Установіть перемикач на програму  . Зачекайте, доки індикатор тиску опуститься, і відкрийте його. Перевірте й очистіть робочий клапан, отвір для випуску пари, запобіжний клапан і ущільнювач. Якщо проблема не зникне, зверніться до авторизованого сервісного центру Tefal.

Електричний або електронний виріб наприкінці терміну експлуатації



Допоможіть зберегти довкілля!

- ① Ваш прилад має цінні матеріали, які можуть бути відновлені або використані повторно.
- ➔ Віднесіть їх до центру збирання відходів або до авторизованого сервісного центру для обробки.

ТАБЛИЦІ ПРИГОТУВАННЯ

ОВОЧІ

PROG. 1



PROG. 2



У таблиці вказано, чи слід готувати овочі в кошику для приготування на парі (над водою), чи безпосередньо в каструлі (без кошика), залежно від типу овочів. Для заморожених магазинних овочів час приготування такий самий, як і для свіжих, оскільки овочі попередньо бланшують (тобто ненадовго занурюють у киплячу воду). Додайте кілька хвилин до часу приготування «домашніх» заморожених овочів. Овочі не мають контактувати з водою під час використання кошика (750 мл) або перевищувати рівень MAX 2 - 2/3 каструлі. Якщо кошик не використовується, загальний об'єм овочів + води не має перевищувати рівень MAX 2 - 2/3 каструлі. Зазначений час часто є орієнтовним і дає змогу регулювати час приготування залежно від розміру інгредієнтів, що готуються, їхніх сортів і бажаної текстури: al dente або м'якої.

Овочі	Подробиці та підготовка	Приготування на парі або варіння	Час приготування
Баклажани	Неочищені, але нарізані скибочками*	кошик	 10-12 хв
Батат	Нарізаний кубиками по 3 см	кошик	 8-9 хв
Білі стеблини порею	Цілі	кошик	 7-10 хв
Броколі	Суцвіття	кошик	 6-8 хв
Брюссельська капуста	Ціла	кошик	 6-8 хв
Буряк	Маленький і цілий, або великий і розрізаний навпіл	у каструлі	 30-40 хв
Гарбуз	Шматочки по 3-5 см	кошик	 6-8 хв
Гарбуз батернат	Шматочки по 3-5 см	кошик	 12-16 хв
Горох	Очищений	кошик	 3-4 хв
Зелена капуста	Листя	у каструлі	 6-8 хв
Зелені артишоки	Цілі, середнього розміру (тип «Бретань»)	у каструлі	 15-20 хв
Кабачки	Нарізани скибочками*	кошик	 8-10 хв
Капуста романеско	Суцвіття	кошик	 4-5 хв
Картпля	Середнього розміру, розрізана навпіл	кошик	 15-19 хв
Кукурудзяний качан	Цілий	кошик	 7-9 хв
Кучерява капуста	Крупно нарізана	у каструлі	 8-10 хв
Морква	Нарізана скибочками*	кошик	 7-8 хв
Пастернак	Кубики по 2-3 см	кошик	 7-9 хв
Перець	Розрізаний навпіл або нарізаний на шматочки	кошик	 6-8 хв
Римський салат	Шматочки по 2 см	кошик	 10-12 хв
Ріпа	Кубики по 2 см	кошик	 7-9 хв
Салатний цикорій	Цілий, або великий і розрізаний навпіл	кошик	 14-16 хв
Селера	Дрібно нарізана*	кошик	 7-8 хв
Спаржа	Біла або фіолетова спаржа (ціла)	у каструлі	 5-7 хв
Спаржева квасоля	Дрібна	кошик	 6-7 хв
Фенхель	Дрібно нарізаний*	кошик	 9-11 хв
Фіолетові артишоки	Цілі, малі	кошик	 12-15 хв
Цвітна капуста	Суцвіття	кошик	 4-5 хв
Шпинат	Листя	кошик	 3-4 хв

*приблизно 0,5 см завтовшки

БОБОВІ**PROG. 2**

Об'єм води + бобових не має перевищувати 1/3 рівня каструлі (позначка MAX 1).

Інгредієнти	2 порції		4 порції		Час приготування
	Кількість води	Кількість інгредієнтів	Кількість води	Кількість інгредієнтів	
Білий рис	400 мл	130 г	500 мл	260 г	10 хв
Кіноа	320 мл	125 г	640 мл	250 г	8 хв
Нут*	640 мл	120 г	1,3 л	240 г	25 хвилин (al dente) 35 хв (ніжний)
Сочевиця	750 мл	120 г	1,0 л	240 г	12-15 хв

* Перед приготуванням замочіть їх на ніч у місці з великою кількістю води.

М'ЯСО**PROG. 3**

Завжди додавайте в каструлю принаймні 250 мл рідини.

Інгредієнти	Подробиці та підготовка	Приготування на парі або варіння	Час приготування
Бараняча рулька	1 шматок (400 г)	у каструлі	20-25 хв
Курка	Ціла	у каструлі	40-45 хв
Курка	Стегна/гомілки	у каструлі	25-30 хв
Свиняча вирізка	1 шматок 350 г	у каструлі	25-30 хв
Смажена свинина	800 г (8-10 см у діаметрі)	у каструлі	45-50 хв
Смажена телятина	800 г (8-10 см у діаметрі)	у каструлі	30-40 хв
Теляча вирізка	1 шматок 700 г	у каструлі	18-22 хв
Філе яловичини	500 г (8-11 см у діаметрі)	у каструлі	20-30 хв

РИБА**PROG. 4**

Готуючи рибне філе в пакетах, обов'язково загорніть його в жиронепроникний папір, щоб уникнути ризику утворення емульсії.

Інгредієнти	Подробиці та підготовка	Приготування на парі або варіння	Час приготування
Промислова риба (минтай, хек, тріска)	Філе або шматочки (120 г)	кошик	5-6 хв
Свіжий лосось	Філе або шматочки (120 г)	кошик	4-5 хв
Тунець	Товсті скибки (120 г)	у каструлі	5-6 хв