

Downloaded from www.vandenborre.be

NL p. 1

DE p. 21



ClipsoMinut® Perfect
ClipsoMinut® Duo
ClipsoMinut® Easy

NL

DE



Gebruiksaanwijzing
Bedienungsanleitung

www.groupeseb.com

SEB CONSEIL

Pour toute information complémentaire
Voor meer informatie
Für weitere Auskünfte

Service consommateurs :
www.seb.fr tel.: 09 74 50 10 21
PREMIER APPEL LOCAL

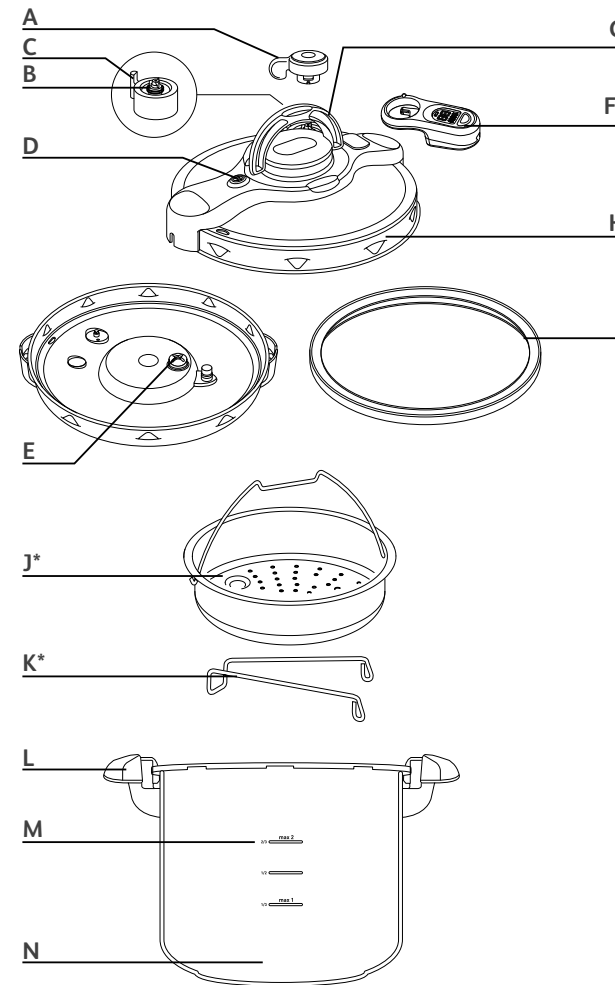
www.seb.be tel.: 070/ 23 31 59
Email : infoconsommateurs@be.groupeseb.com
Email : consumenteninfo@be.groupeseb.com

www.groupeseb.com

SEB S.A.S. - 21260 Selongey
FRANCE

February 2017 - Réf. : 1520004019 - Realization : Espace Graphique

De snelkookpan in detail - Beschreibung



*afhankelijk van model - *Je nach Modell

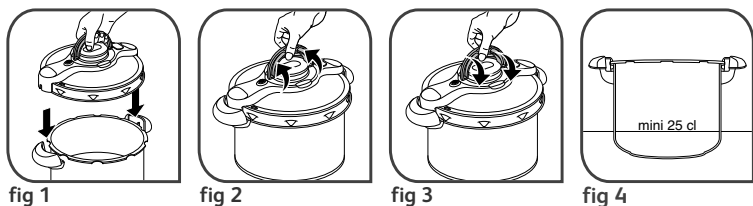


fig 1

fig 2

fig 3

fig 4

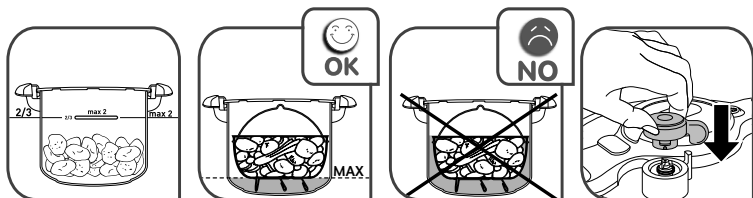


fig 5

fig 6

fig 7

fig 8

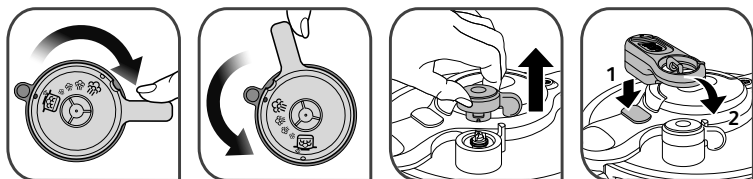


fig 9

fig 10

fig 11

fig 12

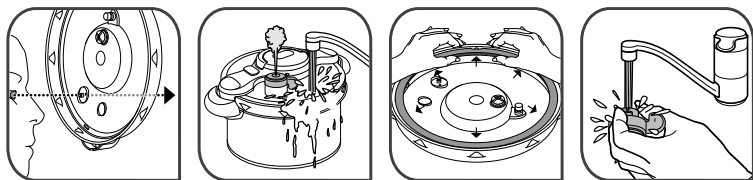


fig 13

fig 14

fig 15

fig 16

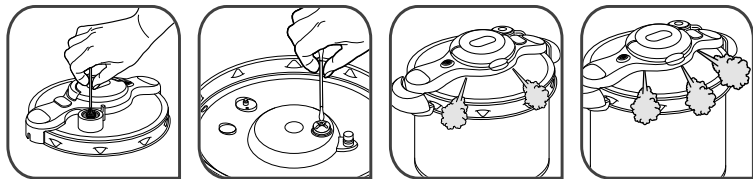


fig 17

fig 18

fig 19

fig 20

BELANGRIJKE VOORZORGSMAATREGELEN

Neem voordat u uw snelkookpan gebruikt, de tijd om alle instructies te lezen en raadpleeg steeds de "Gebruiksaanwijzing". Ondeskundig gebruik kan leiden tot schade.

Met het oog op uw veiligheid, voldoet dit apparaat aan de toepasselijke normen en regelgevingen:

- Richtlijn Drukapparatuur
- Materialen die met levensmiddelen in contact komen
- Omgeving

VERPLICHTE CONTROLES VOOR ELK GEBRUIK

CONTROLEER

- visueel en dagelijks of de stoomuitlaat niet geblokkeerd is - afb. 13.
- of het kogeltje van het veiligheidsventiel zich kan bewegen - afb. 18.
- of de afdichtingsring van het deksel onder elke uitsparing van het deksel is geplaatst - afb. 15.
- of de handgrepen van de pan goed vastzitten. De handgrepen van de pan zijn veiligheidsbestanddelen. U mag deze nooit zelf vervangen.

RESPECTEER ALTIJD DE HIER VERMELDE VULHOEVEEL- HEDEN

- Gebruik uw snelkookpan nooit zonder vloeistof, want dit kan de pan ernstig beschadigen. Zorg ervoor dat er altijd voldoende vloeistof aanwezig is tijdens het koken.
- Minimum 25 cl - afb. 4.
- Maximum 2/3 van de hoogte van de pan, markering MAX 2 - afb. 5.
- Tijdens het stoomkoken mogen de voedingswaren in het stoommandje niet in contact komen met het water - afb. 6 en 7.
- Maximum 1/3 (MAX 1) voor pasteuze voedingsmiddelen die tijdens het koken uitzetten en/of schuimen, zoals rijst, peulvruchten, gedroogde groenten, moes, pompoen, courgette, wortelen, aardappelen, e.d.
- Voedingsmiddelen die in het stoommandje liggen, mogen niet boven de markering MAX 2 van de pan komen.

Problem	Empfehlungen
Wenn Dampf rund um den Deckel entweicht, prüfen Sie Folgendes:	Ist der Deckel richtig geschlossen? Sitzt der Dichtungsring richtig im Deckel? Befindet sich der Dichtungsring in einem einwandfreien Zustand? Falls nötig, tauschen Sie ihn aus. Sind Deckel, Dichtungsring und die für den Dichtungsring vorgesehene Vertiefung sauber? Der Rand des Topfes befindet sich in einwandfreiem Zustand.
Wenn Sie den Deckel nicht öffnen können:	Überprüfen Sie, ob sich die Druckanzeige (D) in der unteren Position befindet. Andernfalls lassen Sie bei Bedarf den Druck ab und kühlen Sie den Schnellkochtopf unter fließendem kaltem Wasser ab. Manipulieren Sie niemals die Druckanzeige (D). Halten Sie den Dichtungsring unter Wasser und setzen Sie ihn ohne Abtrocknen wieder in den Deckel ein - Abb. 19 und 15. Achten Sie darauf, dass er richtig unter den Aussparungen des Deckels verläuft.
Wenn Lebensmittel im Schnellkochtopf nicht gar oder angebrannt sind, überprüfen Sie Folgendes:	War die Garzeit zu lang oder zu kurz? die Leistung der Hitzequelle Ist der Garregler in der korrekten Position? (A) die Flüssigkeitsmenge
Wenn Lebensmittel im Schnellkochtopf angebrannt sind:	Lassen Sie den Topf vor dem Reinigen einweichen. Verwenden Sie niemals Chlorwasser oder chlorhaltige Reinigungsmittel.
Wenn eines der Sicherheitssysteme ausgelöst wird:	Schalten Sie die Heizquelle aus. Lassen Sie den Schnellkochtopf abkühlen, ohne ihn zu bewegen. Warten Sie, bis die Druckanzeige gefallen ist, und öffnen Sie ihn. Überprüfen und reinigen Sie den Garregler (A), den Dampfaustritt, das Sicherheitsventil und den Dichtungsring. Achten Sie auf die Einhaltung der Vorgaben für die Befüllung. Sollte das Problem weiterhin bestehen, lassen Sie den Schnellkochtopf von einer autorisierten SEB-Kundendienstwerkstatt prüfen.
Wenn Sie Rostbildung feststellen:	Der Einsatz von Hochleistungsedelstahl verhindert in Extremfällen nicht das Auftreten von Rost. Sollten Sie Rostbildung feststellen, entfernen Sie den Rost durch Reiben mit einem Scheuerschwamm, bevor Sie den Schnellkochtopf erneut verwenden.

VOOR EN TIJDENS HET KOKEN

- Houd kinderen tijdens het gebruik buiten het bereik van de snelkookpan.
- Uw snelkookpan kookt onder druk. Ondeskundig gebruik kan leiden tot ernstige brandwonden door heet water. Verzeker u ervan dat de snelkookpan goed is gesloten voordat u hem in werking stelt. (Zie paragraaf "Sluiten").
- Let erop tijdens het koken dat het ventiel steeds fluistert. Als er geen stoom ontsnapt, open dan de snelkookpan en controleer of er nog voldoende vloeistof is en of de stoomuitlaat niet geblokkeerd is. Als na deze controle nog steeds geen stoom ontsnapt, verhoog dan zachtjes de warmtebron.
- Kook geen voedingsmiddelen die veiligheidsvoorzieningen kunnen blokkeren:
 - veenbessen
 - parelgerst
 - havervlokken
 - spliterwt
 - noedels, macaroni, spaghetti
 - rabarber
 - aalbessen
- Bereid nooit een recept op basis van dierlijke melk in uw snelkookpan.
- Als u een snelkookpan met een roestvrijstalen pan heeft, gebruik dan nooit grof zout in uw snelkookpan, maar voeg fijn zout toe aan het einde van het koken. Zo vermijdt u dat er putjes worden gevormd op de bodem van de snelkookpan.
- Gebruik uw snelkookpan niet om onder druk te braden met olie.
- Gebruik uw snelkookpan niet voor een ander doel dan waarvoor deze is bestemd.
- Plaats uw snelkookpan niet in een warme oven.
- Doe nooit aluminiumfolie die niet goed vastzit in uw snelkookpan.
- Doe nooit huishoudfolie in uw snelkookpan.
- Alcoholdampen zijn ontvlambaar. Breng deze aan de kook gedurende ongeveer 2 minuten voordat u het deksel sluit. Houd toezicht op de snelkookpan bij het bereiden van recepten die alcohol bevatten.
- Gebruik de geschikte warmtebron(nen) overeenkomstig de gebruiksaanwijzingen.

NA HET KOKEN...

- Verdraai geleidelijk het drukventiel **(A)** door naar eigen wens de drukverlaging te kiezen, tot tegenover de markering van het pictogram  - afb. 10. Indien u bij het vrijkomen van de stoom ongewone spatten vaststelt, plaats het drukventiel **(A)** terug in de modus "Snelkookpan" en voer een snelle drukverlaging onder koud water uit - afb. 14.
- Indien de veiligheidsindicator **(D)** niet daalt, plaats uw snelkookpan onder de koudwaterkraan - afb. 14.
- Manipuleer nooit de veiligheidsindicator.
- Na het koken van vlees met een oppervlakkige huid (zoals ossentong) die onder invloed van de druk kan zwellen, het vlees niet doorprikken zolang de huid opgezwollen is; u loopt het risico te worden verbrand. Prik het vlees door voordat u gaat koken.
- Voor pasteuze voedingsmiddelen die tijdens het koken uitzetten of schuimen, zoals rijst, peulvruchten, gedroogde groenten, moes, pompoen, courgette, wortelen... Laat uw snelkookpan enkele minuten afkoelen, en voer dan een afkoeling onder koud water uit. Schud de snelkookpan lichtjes en systematisch voor elke opening, om het ontsnappen van stoombellen die u zouden kunnen verbranden te voorkomen. Deze handeling is vooral belangrijk bij het snel laten ontsnappen van de stoom of na het koelen met kraanwater.
- Verplaats uw snelkookpan onder druk met uiterste voorzichtigheid. Raak de warme oppervlakken niet aan. Gebruik de handgrepen en knoppen. Draag zo nodig ovenhandschoenen.
- Bij het bereiden van soepen, raden wij aan een snelle drukverlaging onder koud water uit te voeren (zie "Einde van het koken in de modus 'Snelkookpan'").
- Let erop dat het ventiel in de drukverlagingstand staat voordat u uw snelkookpan opent. De veiligheidsindicator **(D)** moet op de laagste stand staan.
- Open nooit uw snelkookpan met geweld. Verzeker u ervan dat de interne druk is gedaald. De veiligheidsindicator **(D)** moet op de laagste stand staan. (Zie paragraaf "Beveiliging").

ONDERHOUD

- Als u vaststelt dat een onderdeel van uw snelkookpan gebroken of gebarsten is, probeer deze dan in geen geval te openen indien de snelkookpan gesloten is. Wacht tot de pan volledig is afgekoeld voordat u hem verplaatst, gebruik hem niet meer en breng de snelkookpan naar een erkend SEB- of SEB-servicecentrum voor reparatie.
- Voer, afgezien van reiniging en onderhoud, geen andere werkzaamheden uit op de veiligheidssystemen.
- Gebruik uitsluitend originele SEB onderdelen die voor uw model zijn bestemd. Gebruik in het bijzonder een SEB pan en deksel.
- Gebruik uw snelkookpan niet voor het bewaren van zure of zoute voedingsmiddelen voor en na het koken, omdat dit uw pan kan beschadigen.
- Reinig en spoel uw snelkookpan meteen na elk gebruik af.
- Het drukventiel (**A**), de afdichtingsring, (**I**), de timer* (**F**) of de snelkookpan met anti-aanbaklaag nooit in de vaatwasser plaatsen.
- Dompel de timer* (**F**) nooit onder water.
- Gebruik nooit bleekwater of chloorhoudende producten, die de kwaliteit van het roestvrij staal zouden kunnen aantasten.
- Laat het deksel niet in water liggen.
- Vervang de afdichtingsring om het jaar of wanneer deze een scheurtje vertoont.
- Het is absoluut noodzakelijk uw snelkookpan na 10 jaar gebruik te laten nakijken in een erkend SEB servicecenter.
- Om uw snelkookpan op te bergen: draai het deksel op de pan om, om voortijdige slijtage van de afdichtingsring van het deksel te vermijden.

BEWAAR DEZE INSTRUCTIES

Onderdelen (zie Productbeschrijving)

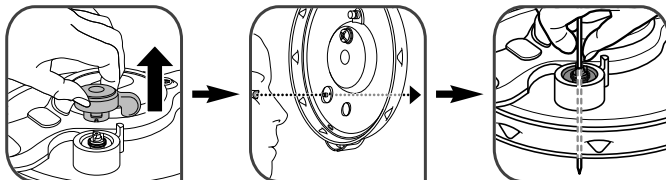
- | | |
|---|-------------------------------|
| A. Drukventiel | H. Deksel |
| B. Stoomuitlaat | I. Afdichtingsring |
| C. Aanwijzing ventielstand | J. Stoommandje* |
| D. Veiligheidsindicator (zie paragraaf "Beveiliging") | K. Drievoetje* |
| E. Veiligheidsventiel | L. Handgreep pan |
| F. Timer* | M. Markeringen maximumvulling |
| G. Handgreep deksel | N. Pan |

Timer: wordt uitsluitend geleverd bij het model ClipsoMinut® Perfect.

In de handel verkrijgbaar als accessoire voor andere modellen van ClipsoMinut®.

Verplichte controles voor elk gebruik

Controle van het drukventiel



- Controleer of de uitlaat van het drukventiel niet geblokkeerd is.

Controle van het veiligheidsventiel



- Controleer of het kogeltje van het veiligheidsventiel beweegbaar is (gebruik een wattenstaafje zonder watten).

Gebruik

NL



Koken in de modus
Snelkookpan



Koken in de modus
Kookpan*



Drukverlaging

Opening

- Kantel de handgreep van het deksel van horizontale in verticale stand - afb. 2. Het deksel draait.
- Til het deksel op.
- Indien u de snelkookpan moeilijk open krijgt: plaats de afdichtingsring onder water en plaats deze opnieuw op het deksel zonder het te drogen - afb. 19 en 15 en let er hierbij op dat de afdichtingsring goed onder de uitsparingen van het deksel komen te zitten.


Sluiten

- Verzeker u ervan dat de handgreep van het deksel in verticale stand is.
- Plaats het deksel op de pan zoals aangegeven op - afb. 1 door het kunststof gedeelte op de handgrepen van de pan uit te lijnen.
- Klap de handgreep van het deksel van verticale in horizontale stand - afb. 3
- Het deksel draait.

Als u het deksel niet kunt sluiten:

- Controleer of de afdichtingsring goed op zijn plaats zit en of het deksel goed is geplaatst.
- Indien u de snelkookpan moeilijk kan sluiten: plaats de afdichtingsring onder water en plaats deze opnieuw op het deksel zonder het te drogen - afb. 19 en 15 en let er hierbij op dat de afdichtingsring goed onder de uitsparingen van het deksel komen te zitten.

Eerste gebruik

- Voor de modellen met anti-aanbaklaag: het volledige binnenoppervlak afwassen en lichtjes met bakolie invetten.
- Plaats het drievoetje* (K) op de bodem van de pan.
- Vul de pan (N) met water tot de markering 2/3 (MAX 2) - afb. 5.
- Plaats het mandje* (J) op het drievoetje* (K).
- Sluit uw snelkookpan.
- Lijn het pictogram  van het drukventiel (A) uit op de aanwijzing van de ventielstand (C) - afb. 9.

* afhankelijk van model

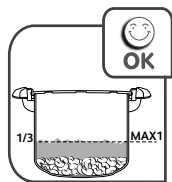
- Plaats uw snelkookpan op een warmtebron en stel deze in op maximaal vermogen.
- Wanneer de stoom via het ventiel begint te ontsnappen, zet dan de warmtebron lager en tel 20 min. af.
- Wanneer de 20 min. zijn verstreken, zet uw warmtebron uit.
- Lijn het pictogram ☁ van het drukventiel (A) uit op de aanwijzing van de ventielstand (C).
- Wanneer de veiligheidsindicator (D) daalt, dan is uw snelkookpan niet meer onder druk.
- Open uw snelkookpan - afb. 2
- Reinig hem met afwasmiddel.

Minimum en maximum vulling _____

- Minimum 25 cl (2 glazen) - afb. 4.
- Maximum 2/3 van de hoogte van de pan, markering MAX 2 - afb. 5.
- Gebruik nooit grof zout in uw snelkookpan, maar voeg fijn zout toe aan het einde van het koken.

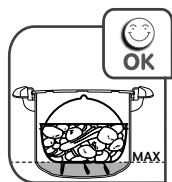
Voor bepaalde voedingswaren:

- Voor pasteuze voedingsmiddelen, die tijdens het koken uitzetten of schuimen, zoals rijst, peulvruchten, gedroogde groenten of moes, pompoen, courgette, wortelen, aardappelen... mag u uw snelkookpan nooit boven 1/3 (MAX 1) van haar capaciteit vullen. Laat uw snelkookpan enkele minuten afkoelen, en voer dan een afkoeling onder koud water uit. Schud de snelkookpan lichtjes en systematisch voor elke opening, om het ontsnappen van stoombellen die u zouden kunnen verbranden te voorkomen. Deze handeling is vooral belangrijk bij het snel laten ontsnappen van de stoom of na het koelen met kraanwater. Bij het bereiden van soepen, raden wij aan een snelle drukverlaging onder koud water uit te voeren (zie "Einde van het koken in modus 'Snelkookpan' ").



Gebruik van het stoommandje* _____

- Giet 75 cl water op de bodem van de pan (N).
- Plaats het drievetje* (K) op de bodem van de pan.
- Plaats het mandje* (J) op het drievetje* (K) - afb. 6.
- Tijdens het stoomkoken mogen de voedingswaren in het stoommandje niet in contact komen met het water - afb. 6 en 7.



Voedingsmiddelen die in het stoommandje* liggen, mogen niet boven de markering MAX 2 komen.

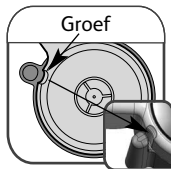
Verwijderen en plaatsen van het drukventiel (A)

Om het drukventiel te verwijderen (A):

- Lijn de groef uit met de aanwijzing van de ventielstand (C) door op de ring van het drukventiel (A) te drukken.
- Verwijder het ventiel - afb. 11

Om het drukventiel te plaatsen:

- Plaats het drukventiel (A) door de groef van het drukventiel (A) uit te lijnen met de aanwijzing van de ventielstand (C) - afb. 8.




- Duw op het drukventiel (A) om het te vergrendelen op de stoomuitlaat.
- Druk op de ring van het drukventiel (A) en draai.



Timer*

*Wordt uitsluitend geleverd bij het model ClipsoMinut' Perfect.

De timer is ontworpen om u te helpen het beste kookresultaat te bereiken, zodat u het energieverbruik beter kunt aanpassen. Hij telt automatisch de kooktijd af zodra het temperatuurniveau wordt bereikt dat overeenkomt met het koken in de modus "Snelkookpan" .

De timer moet op uw snelkookpan worden geklikt om te werken.

Let erop tijdens het koken dat het drukventiel (A) regelmatig fluistert. Als er onvoldoende stoom is, zet uw warmtebron iets hoger, en in het tegenovergestelde geval, zet uw warmtebron iets lager.

- 1** Om de timer in te schakelen: druk op de knop.



- 2** Stel de kooktijd in (in minuten).

- Als u zich heeft vergist in de kooktijd, wacht 4 seconden, en druk vervolgens lang op de knop om te resetten.



- 3** Zet uw warmtebron aan op maximaal vermogen.



- 4** Zodra uw snelkookpan de kooktemperatuur heeft bereikt, piept de timer en begint het aftellen van de tijd (de cijfers knipperen).
Zet de warmtebron lager.



- 5** Aan het einde van de kooktijd piept de timer.

- Druk op de knop om de waarschuwingstoon van de timer stil te zetten.

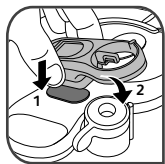


Een lange druk op de knop reset de tijd en schakelt de timer uit.


- Zet de warmtebron uit.

Plaatsen en verwijderen van de timer*

- Om de timer (F) te plaatsen - afb. 12 moet u eerst het voorste gedeelte op de module plaatsen en dan drukken om het achterste gedeelte vast te klikken.
- Om de timer (F) te verwijderen, moet u deze optillen en eruit trekken.

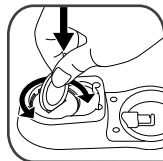
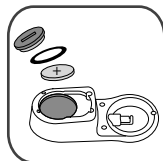


Vervangen van de batterij van de timer*

- De batterij van de timer is een knoopcel type CR2032.
- Als het symbool  verschijnt of als u geen weergave meer heeft, vervang dan de batterij.



- De levensduur van de batterij is afhankelijk van de gebruiksfrequentie van de timer.
- De batterij van de timer bevat dimethoxyethaan CAS 110-71-4. Zij voldoet aan de Europese regelgeving. De volgende maatregelen gelden voor uw veiligheid en de bescherming van het milieu: open de batterij niet, stel deze niet bloot aan hoge temperaturen en gooi de batterij niet bij het huisvuil, maar breng deze naar een inzamelpunt voor gebruikte batterijen.
- Open het batterijdeksel met behulp van een muntstuk (zie afbeelding hiernaast) om de batterij van uw timer te verwijderen.
- Vervang uw batterij.
- Plaats de ring terug in de behuizing
- Plaats de halve maan  op het deksel van de batterij tegenover de halve maan  van de timer.
- Draai het batterijdeksel langzaam rond, oefen hierbij een beetje druk uit, om de halve maan  van het batterijdeksel uit te lijnen met de maan  van de timer.
- Voer dit op een effen ondergrond uit, zodat het batterijdeksel netjes horizontaal is geplaatst.
- Forceer het batterijdeksel niet bij het sluiten ervan. Ga niet verder dan de aanslagen.
- In geval van verlies kunt u een nieuwe timer kopen bij alle erkende SEB-servicecentra.



De timer* niet onder kraan houden of in de vaatwasser plaatsen.


Voor het koken

- Verwijder voor elk gebruik het drukventiel (A) - afb. 11 en controleer visueel tegen het licht of de stoomuitlaat (B) niet verstopt is - afb. 13.
- Controleer of het veiligheidsventiel beweegbaar is (zie hiervoor de paragrafen "Reiniging" en "Verplichte controles voor elk gebruik") - afb. 18.
- Sluit uw snelkookpan - afb. 3
- Indien u de snelkookpan moeilijk kan sluiten: plaats de afdichtingsring onder water en plaats deze opnieuw op het deksel zonder het te drogen - afb. 19 en 15 en let er hierbij op dat de afdichtingsring goed onder de uitsparingen van het deksel komen te zitten.
- Plaats het drukventiel (A) - afb. 8.

* afhankelijk van model



Koken in de modus "Snelkookpan"


- Draai het drukventiel (A) tot de stand van de kookmodus "Snelkookpan"  - afb. 9.
- Verzeker u ervan dat uw snelkookpan goed is gesloten voordat u hem in werking stelt - afb. 3.
- Plaats uw snelkookpan op een warmtebron en stel deze in op maximaal vermogen.
- Voor de modellen uitgerust met een timer : programmeer de in het recept aangegeven kooktijd (zie paragraaf "Gebruik van de timer").
- Het tikkende geluid en de damp die bij de veiligheidsindicator ontstaan, zijn normaal. Hierdoor kan er voor het koken lucht ontsnappen.

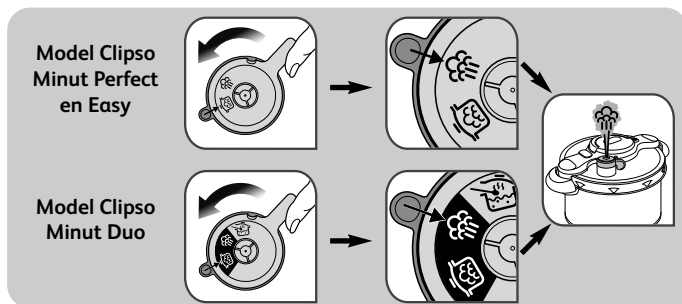
Tijdens het koken in de modus "Snelkookpan" _


- Zet de warmtebron lager wanneer het drukventiel (A) continu en met een aanhoudend (sissend) geluid stoom laat ontsnappen.
- Begin vanaf dat moment de in het recept aangegeven kooktijd af te tellen.
- Let erop tijdens het koken dat het ventiel regelmatig fluistert. Als er onvoldoende stoom vrijkomt, zet dan uw warmtebron iets hoger, en zet hem iets lager in het tegenovergestelde geval.

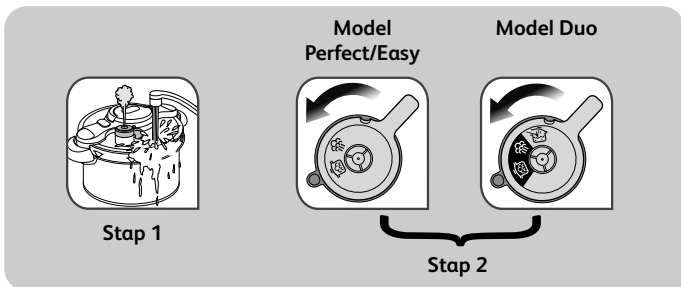
Einde van het koken in modus "Snelkookpan" _

Om de stoom te laten ontsnappen :


- Zodra de warmtebron is uitgezet, heeft u twee opties:
- **Snelle drukverlaging:** draai geleidelijk het drukventiel (A) tot tegenover de markering van het pictogram  - afb. 10.



- **Snelle drukverlaging onder koud water:** plaats uw snelkookpan onder de koudwaterkraan - afb. 14. Wanneer de veiligheidsindicator (D) daalt, is uw snelkookpan niet meer onder druk. Draai het drukventiel (A) tot op stand .



- U kunt nu uw snelkookpan openen - afb. 2.
- Indien u de snelkookpan moeilijk open krijgt: plaats de afdichtingsring onder water en plaats deze opnieuw op het deksel zonder het te drogen - afb. 19 en 15 en let er hierbij op dat de afdichtingsring goed onder de uitsparingen van het deksel komen te zitten.

Indien u bij het laten ontsnappen van de stoom ongewone spatten vaststelt, plaats het drukventiel (A) terug in de modus "Snelkookpan"  en voer een snelle drukverlaging onder koud water uit.

Indien de veiligheidsindicator (D) niet daalt, plaats uw snelkookpan onder de koudwaterkraan - afb. 14.


Manipuleer nooit de veiligheidsindicator.

- Voor pasteuze voedingsmiddelen, die tijdens het koken uitzetten of schuimen, zoals rijst, peulvruchten, gedroogde groenten of moes, pompoen, courgette, wortelen, aardappelen... mag u uw snelkookpan nooit boven 1/3 (MAX 1) van haar capaciteit vullen. Laat uw snelkookpan enkele minuten afkoelen, en voer dan een afkoeling onder koud water uit. Schud de snelkookpan lichtjes en systematisch voor elke opening, om het ontsnappen van stoombellen die u zouden kunnen verbranden te voorkomen. Deze handeling is vooral belangrijk bij het snel laten ontsnappen van de stoom of na het koelen met kraanwater. Bij het bereiden van soepen, raden wij aan een snelle drukverlaging onder koud water uit te voeren.



Koken in de modus "Kookpan"*

Enkel mogelijk met het model met pan met gekleurde anti-aanbaklaag.

- Draai het drukventiel (A) tot de stand voor de kookmodus "Kookpan" .
- Verzeker u ervan dat uw snelkookpan goed is gesloten - afb. 3 voordat u hem in werking stelt.
- Plaats uw snelkookpan op een warmtebron waarbij het vermogen lager is ingesteld.
- Begin de in het recept aangegeven kooktijd af te tellen zodra het water kookt.



- In de modus "Kookpan" kunt u uw snelkookpan altijd openen om te roeren, de bereiding te controleren of ingrediënten toe te voegen.
- Indien u de snelkookpan moeilijk open krijgt: plaats de afdichtingsring onder water en plaats deze opnieuw op het deksel zonder het te drogen - afb. 19 en 15 en let er hierbij op dat de afdichtingsring goed onder de uitsparingen van het deksel komen te zitten.
- Als de warmtebron te hoog staat, kan het gebeuren dat de snelkookpan zich vergrendelt (de veiligheidsindicator (D) gaat omhoog en blokkeert de opening) en dat de handgreep van de deksel niet werkt of de snelkookpan niet opent. Zet in dergelijk geval de warmtebron lager of uit. **Haal bij elektrische kookplaten van gietijzer de snelkookpan van de warmtebron.**
- Gebruik geen gardes of metalen of scherp keukengerei. Klop uw keukengerei niet af op de rand van de pan; dit kan de snelkookpan beschadigen en lekken veroorzaken.
- Laat vetten, zoals boter of olie, nooit verbranden of verkolen. De tijdens het koken vrijgegeven dampen kunnen gevaarlijk zijn voor dieren met een gevoelig ademhalingsstelsel, zoals vogels. Eigenaars van vogels moeten deze uit de keuken verwijderen.

Beveiliging

Uw snelkookpan is uitgerust met verschillende beveiligingen:

■ Beveiliging bij het sluiten:

- Wanneer het deksel verkeerd is geplaatst of als u vergeet de handgreep van de deksel omlaag te klappen, ontstaat er een stoomlek aan de buitenrand van de snelkookpan en kan deze geen druk opbouwen.

■ Beveiliging bij het openen:

- Terwijl uw snelkookpan onder druk staat, staat de veiligheidsindicator (D) in de hoogste stand en mag de handgreep van de deksel voor het openen/sluiten (G) niet worden gebruikt.
- Probeer nooit uw snelkookpan met geweld te openen.
- **Manipuleer in het bijzonder nooit de veiligheidsindicator (D).**
- Verzeker u ervan dat de interne druk is gedaald door na te gaan of de veiligheidsindicator (D) in de laagste stand staat.
- De handgrepen van de pan zijn veiligheidsbestanddelen. U mag deze nooit zelf vervangen. Gebruik nooit andere handgreepmodellen.
- Indien u de handgreep van de deksel voor het openen/sluiten (G) in verticale stand heeft gezet terwijl de snelkookpan nog onder druk stond, kunt u deze niet openen. Deze functie is een extra beveiliging.
- Klap de handgreep van de deksel terug in horizontale stand en wacht tot de veiligheidsindicator (D) naar de laagste stand is gedaald.

■ Twee overdrukbeveiligingen:

- Eerste voorziening: het veiligheidsventiel (E) ontlast de druk - afb. 20.
- Tweede voorziening: de afdichtingsring laat de stoom ontsnappen via het deksel - afb. 20.

Wanneer één van deze overdrukbeveiligingen in werking treedt:

- Zet de warmtebron uit.
- Laat uw snelkookpan volledig afkoelen.
- Open de snelkookpan.
- Controleer en reinig het drukventiel (A), de stoomuitlaat (B), het veiligheidsventiel (E) en de afdichtingsring (I) - afb. 16 - 17- 18. Zie hiervoor de paragrafen "Reiniging" en "Verplichte controles voor elk gebruik".
- Indien na deze controles en reinigingen uw snelkookpan lekt of niet meer werkt, breng hem dan naar een erkend SEB-servicecentrum.

Gebruiksaanbevelingen

- 1 - De stoom is zeer warm wanneer deze uit het drukventiel ontsnapt. Pas op voor een stoomstraal.
- 2 - Zodra de veiligheidsindicator omhoog komt, mag u uw snelkookpan niet meer openen.
- 3 - Zoals bij elk kookapparaat moet u voor nauwlettend toezicht zorgen als u uw snelkookpan in de nabijheid van kinderen gebruikt.
- 4 - Om uw snelkookpan te verplaatsen, gebruikt u de twee handgrepen van de pan.
- 5 - Laat geen voedingswaren in uw snelkookpan staan. Draag uw snelkookpan nooit bij de handgreep van de deksel.
- 6 - Gebruik nooit bleekwater of chloorhoudende producten, die de kwaliteit van het roestvrije staal zouden kunnen aantasten.
- 7 - Laat het deksel niet in water liggen.

- 8 - Vervang de afdichtingsring om het jaar of wanneer deze een scheurtje vertoont.
- 9 - De reiniging van uw snelkookpan mag alleen uitgevoerd worden als deze koud en leeg is.
- 10 - Het is absoluut noodzakelijk uw snelkookpan na 10 jaar gebruik te laten nakijken in een erkend SEB-servicecenter.

Reiniging

Voor de goede werking van uw snelkookpan moeten deze reinigings- en onderhoudsaanbevelingen na elk gebruik worden nageleefd.

De bruine kleuring en de krassen die kunnen optreden als gevolg van een langdurig gebruik hebben geen invloed op het goed functioneren van de snelkookpan.

Slijtage van de buitenste coating (afhankelijk van het model) die ontstaat doordat het deksel over de pan komt, is normaal.

Voor de snelkookpannen met anti-aanbaklaag (afhankelijk van het model): de lichte krassen en schaafplekken die bij het gebruik optreden hebben geen nadelige invloed op de anti-aanbakprestaties van de coating.

- Was uw snelkookpan na elk gebruik met warm water en afwasmiddel. Doe hetzelfde met het mandje*.
- Gebruik geen bleekwater of chloorhoudende producten.
- Oververhit uw pan niet wanneer deze leeg is.

Om de binnenzijde van de roestvrijstalen pan te reinigen:

- Wassen met een schuursponsje en afwasmiddel.
- Als de binnenzijde van de roestvrijstalen pan iriserende plekken of witte neerslag (minerale afzettingen) vertoont, reinig deze dan met witte azijn.

Om de binnenzijde van de aluminium pan met anti-aanbaklaag te reinigen:

- Om de levensduur van het product te verlengen, raden wij aan het met de hand te wassen.
- Wassen met warm water, afwasmiddel en een zachte spons.
- Gebruik geen schuurpoeder of schuursponsjes.
- Indien u voedingswaren heeft laten aanbakken, vul uw snelkookpan dan met warm water en laat hem weken. Reinig hem vervolgens met afwasmiddel.

Om de buitenzijde van de pan te reinigen:

- Wassen met een spons en afwasmiddel.

De roestvrijstalen pan en het mandje mogen in de vaatwasser.

Plaats de pan met anti-aanbaklaag (afhankelijk van model) niet in de vaatwasser, omdat vaatwasmachinetabletten zeer agressieve en bijtende stoffen voor de aluminium onderdelen van de pan bevatten.

Het intensieve gebruik van de pan met anti-aanbaklaag (afhankelijk van model) kan de kleur van de coating licht aantasten (vergeling, vlekken).

Om het deksel te reinigen:

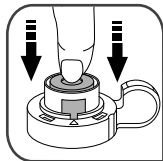
- Was het deksel met een spons en afwasmiddel.

Om de afdichtingsring van het deksel te reinigen:

- Reinig na elk gebruik de afdichtingsring (I) en haar behuizing.
- Om de afdichtingsring terug te plaatsen, raadpleeg - afb. 15 en zorg ervoor dat de ring correct onder elke uitsparing van het deksel zit.

Om het drukventiel (A) te reinigen:

- Verwijder het drukventiel (A) - afb. 11.
- Reinig het drukventiel (A) onder stromend kraanwater - afb. 16.
- Controleer of het vrij beweegt: zie de afbeelding hiernaast.



Nadat het drukventiel (A), de afdichtingsring (I) en de timer* (F) zijn verwijderd, kunt u het deksel in de vaatwasser plaatsen.

Het drukventiel (A), de afdichtingsring (I), de timer* (F), of de pan met anti-aanbaklaag mogen niet in de vaatwasser.

Om de stoomuitlaat (B) op het deksel te reinigen:

- Verwijder het ventiel (A) - afb. 11.
- Controleer visueel tegen het licht of de stoomuitlaat vrij en rond is - afb. 13. Reinig de opening indien nodig met een tandenstoker - afb. 17 en spoel hem af.

Om het veiligheidsventiel (E) te reinigen:

- Reinig het gedeelte dat zich aan de binnenzijde van het deksel bevindt door het onder stromend water te houden.
- Controleer of het ventiel goed functioneert door hard op het kogeltje te drukken (met een wattenstaafje zonder watten). Het kogeltje moet zich vrij kunnen bewegen - afb. 18. Zie hiervoor de paragraaf "Verplichte controles voor elk gebruik".

* afhankelijk van model

Om de timer* (F) te reinigen:

- Gebruik een schone en droge doek.
- Gebruik geen oplosmiddel.
- De timer niet onder de kraan houden, noch in de vaatwasser plaatsen.

Onderhoud

Om de afdichtingsring van uw snelkookpan te vervangen:

- Vervang de afdichtingsring van uw snelkookpan om het jaar of wanneer deze een scheurtje vertoont.
- Gebruik steeds een originele SEB-afdichtingsring die voor uw model is bestemd (zie paragraaf "Accessoires").
- Om de afdichtingsring terug te plaatsen, raadpleeg - afb. 15 en zorg ervoor dat de afdichtingsring correct onder elke uitsparing van het deksel zit.

Om uw snelkookpan op te bergen:

- Plaats het deksel omgekeerd op de pan.
- **Het mechanisme voor het openen/sluiten van de snelkookpan heeft, afgezien van de reiniging, geen onderhoud nodig .**

Het is absoluut noodzakelijk om uw snelkookpan na 10 jaar gebruik te laten nakijken in een erkend SEB-servicecentrum.

SEB-accessoires

- De in de handel beschikbare accessoires voor uw snelkookpan zijn:

	Accessoires	Referenties
Afdichtingsring	3/4/4,5/6 L: buitendiameter van de afdichtingsring: 24 cm	X1010008
	5/7,5/9 L: buitendiameter van de afdichtingsring: 27 cm	X1010007
Stoommandje*	3/4,5/4/6 L: voor pan met diameter 22 cm	792185
	5/7,5/9 L: voor pan met diameter 24 cm	792654
	Drievoetje*	792691
	Timer*	X1060007

- Neem voor het vervangen van andere onderdelen of een reparatie, contact op met een erkend servicecentrum.
- Gebruik uitsluitend originele SEB-onderdelen die voor uw model snelkookpan zijn bestemd.

Downloaded from www.vandenborre.be

Kenmerken

NL

Diameter van de bodem van uw snelkookpan - referenties

Inhoud (L)	Ø pan	Ø bodem	Clipso Minut® Perfect / Easy	Clipso Minut® Duo	Materiaal van de pan	Materiaal van het deksel
3 L	22 cm	15,5 cm	P46205	-	Roestvrij staal	Roestvrij staal
4,5 L	22 cm	15,5 cm	P46206	-	Roestvrij staal	
6 L	22 cm	15,5 cm	P46207	-	Roestvrij staal	
4 L	22 cm	14 cm	-	P46042	Aluminium met coating	
5 L	24 cm	14 cm	-	P46051	Aluminium met coating	
7,5 L	24 cm	18 cm	P46248	-	Roestvrij staal	
9 L	24 cm	18 cm	P46249	-	Roestvrij staal	
Set $\frac{5L}{7,5L}$	24 cm	14 cm	P46353		Aluminium met coating	
		18 cm			Roestvrij staal	

Normatieve informatie:

Hoogste werkdruk: 65 kPa

Maximale veiligheidsdruk: 120 kPa

Geschikt voor de warmtebronnen _____

GAS

ELEKTRICITEIT
(Gietijzeren kookplaat)ELEKTRICITEIT
(Keramische of
halogeen kookplaat)ELEKTRICITEIT
(Inductie-kookplaat)ELEKTRICITEIT
(Gloeispiraal)

- Uw snelkookpan kan worden gebruikt op alle soorten warmtebronnen, inclusief inductie.
- Op een elektrische kookplaat gebruikt u een plaat waarvan de diameter gelijk aan of kleiner is dan deze van de bodem van uw snelkookpan.
- Op een keramische kookplaat dient u te controleren of de bodem van de pan schoon en netjes is.
- Op gas mag de vlam niet buiten de diameter van de pan reiken.
- Zorg ervoor dat op alle fornuizen uw snelkookpan correct gecentreerd is.

Garantie

- In het kader van het in de gebruiksaanwijzing aanbevolen gebruik, heeft de **roestvrijstalen pan** van uw nieuwe SEB-snelkookpan **10 jaar garantie** voor:
 - Elk defect in verband met de metalen structuur van uw pan;
 - Elke vroegtijdige aantasting van het basismetaal.
- **De andere materialen van de pan en alle andere onderdelen van uw snelkookpan worden gegarandeerd tegen fabricage- of materiaalfouten, gedurende de garantieperiode die wordt bepaald door de wet die van kracht is in het land van aankoop, te rekenen vanaf de datum van aankoop.**
- **Deze contractuele garantie zal worden verleend op vertoon van de kassabon of factuur van deze datum van aankoop.**
- **Het volgende is uit deze garanties uitgesloten:**
 - Krassen en verkleuring als gevolg van veroudering, voor pannen met een anti-aanbaklaag.
 - Krassen die ontstaan doordat het deksel in contact komt met de pan met anti-aanbaklaag.
 - Verslechtering als gevolg van het niet naleven van de belangrijke voorzorgsmaatregelen of onzorgvuldig gebruik, waaronder:
 - Schokken, vallen, gebruik in de oven...
 - Alleen de erkende SEB-servicecentra zijn gemachtigd u deze garantie te verlenen.
 - Neem contact op met onze klantenservice voor de adresgegevens van het dichtstbijzijnde erkende SEB-servicecentrum.

Verplichte markeringen

Markering	Plaats
Handelsmerk	Op het deksel
Productiejaar en productiepartij Modelreferentie Maximale veiligheidsdruk (PS) Hoogste werkdruk (PF)	Op het deksel
Inhoud (L)	Op de buitenzijde van de bodem van de pan
Postadres van de fabrikant	Op de buitenzijde van de bodem van de pan

• Help mee het milieu te beschermen!



- ① Uw apparaat bevat veel materialen die geschikt zijn voor hergebruik of recycling.
- ➔ Breng het apparaat naar een verzamelpunt zodat het correct kan worden verwerkt.

SEB beantwoordt uw vragen

NL

Problemen	Aanbevelingen
Als u het deksel niet kunt sluiten:	<ul style="list-style-type: none"> ■ Controleer dat de handgreep van het deksel wel degelijk in verticale stand is. ■ Controleer de juiste plaatsing van de afdichtingsring (zie paragraaf "Reiniging en onderhoud"). ■ Controleer of het deksel correct gepositioneerd is zoals aangegeven op - afb. 1. ■ Plaats de afdichtingsring onder water en plaats deze opnieuw op het deksel zonder het te drogen - afb. 19 en 15 en let er hierbij op dat de afdichtingsring goed onder de uitsparingen van het deksel komen te zitten.
Indien uw snelkookpan opgewarmd werd zonder vloeistof erin:	Laat uw snelkookpan nakijken door een erkend SEB-servicecentrum.
Indien de veiligheidsindicator kleppert en dampen vrijlaat:	Dit is normaal voor de eerste paar minuten. Hierdoor kan namelijk lucht voor het koken ontsnappen.
Indien de veiligheidsindicator niet omhoog is gegaan en tijdens het koken niets door het ventiel ontsnapt:	<p>Dit is normaal tijdens de eerste minuten. Indien het fenomeen aanhoudt, controleer of:</p> <ul style="list-style-type: none"> - De warmtebron hoog genoeg staat, zo niet, zet hem hoger. - De hoeveelheid vloeistof in de pan voldoende is. - Het drukventiel (A) op  staat. - Uw snelkookpan correct gesloten is. - De afdichtingsring of de rand van de pan niet beschadigd zijn. - De afdichtingsring correct geplaatst is.
Indien de veiligheidsindicator omhoog is gegaan en tijdens het koken niets door het ventiel ontsnapt:	<p>Dit is normaal tijdens de eerste minuten. Indien het fenomeen aanhoudt, houd uw apparaat onder koud kraanwater tot de veiligheidsindicator (D) daalt.</p> <p>Reinig het drukventiel (A) - afb. 16 en de stoomuitlaat - afb. 17 en controleer of het kogeltje van het veiligheidsventiel moeiteloos kan worden ingedrukt - afb. 18.</p>

Problemen	Aanbevelingen
Indien stoom rondom het deksel ontsnapt, controleer:	De correcte sluiting van het deksel. De positionering van de afdichtingsring in het deksel. De staat van de afdichtingsring en vervang deze zo nodig. Of het deksel, de afdichtingsring en haar behuizing in het deksel schoon zijn. De staat van de rand van de pan.
Als u het deksel niet kunt openen:	Controleer of de veiligheidsindicator (D) op de laagste stand staat. Zo niet, laat stoom ontsnappen en koel zo nodig uw snelkookpan af onder een straal koud water. Manipuleer nooit de veiligheidsindicator (D). Plaats de afdichtingsring onder water en plaats deze opnieuw op het deksel zonder de ring te drogen - afb. 19 en 15 en let er hierbij op dat de afdichtingsring goed onder de uitsparingen van het deksel komen te zitten.
Indien de voedingswaren niet gaar of verbrand zijn, controleer:	De kooktijd. De kracht van de warmtebron. De correcte positionering van het drukventiel (A). De hoeveelheid vloeistof.
Indien de voedingswaren in uw snelkookpan zijn aangebrand:	Laat uw pan een tijdje weken alvorens hem te was- sen. Gebruik nooit bleekwater of chloorhoudende pro- ducten.
Wanneer één van de beveiligingen in werking treedt:	Zet de warmtebron uit. Laat uw snelkookpan afkoelen zonder hem te verplaatsen. Wacht tot de veiligheidsindicator is gedaald en open de snelkookpan. Controleer en reinig het drukventiel (A), de stoomuitlaat, het veiligheidsventiel en de afdichtingsring. Zorg ervoor dat de voorwaarden voor de vulhoeveelheden worden gerespecteerd. Laat uw snelkookpan nakijken door een erkend SEB-servicecentrum wanneer u het probleem zelf niet kunt verhelpen.
Indien u corrosie vaststelt:	Het gebruik van hoogwaardig roestvrij staal voorkomt in extreme gevallen niet het ontstaan van corrosie. Verwijder sporen van corrosie door erop te wrijven met een schuursponsje voordat u uw snelkookpan opnieuw gebruikt.

WICHTIGE SICHERHEITSHINWEISE

Lesen Sie bitte vor dem Gebrauch Ihres Schnellkochtopfes die nachstehenden Hinweise sorgfältig durch und lesen Sie im Zweifelsfall in der „Bedienungsanleitung“ nach.
Bei unsachgemäßem Gebrauch können Schäden entstehen.

Um Ihre Sicherheit zu gewährleisten, entspricht dieses Gerät den gültigen Normen und Vorschriften hinsichtlich:

- Richtlinien für Geräte, die unter Druck stehen
- Materialien, die in Kontakt mit Lebensmitteln kommen
- Umweltschutz

<p>VOR JEDEM GEBRAUCH UNBEDINGT ÜBERPRÜFEN</p>	<p>ÜBERPRÜFEN SIE</p> <ul style="list-style-type: none"> ■ bei Tageslicht, ob der Dampfaustritt nicht verstopft ist - Abb. 13; ■ ob der Stift des Sicherheitsventils frei beweglich ist - Abb. 18; ■ ob der Dichtungsring des Deckels unter jeder der Aussparungen des Deckels verläuft - Abb. 15. ■ dass die Handgriffe des Behälters richtig befestigt sind. Die Handgriffe des Behälters sind Sicherheitsteile. Tauschen Sie sie niemals selbst aus.
<p>DIE FOLGENDEN FÜLLHÖHEN SIND IMMER EINZUHALTEN</p>	<ul style="list-style-type: none"> ■ Verwenden Sie Ihren Schnellkochtopf niemals ohne Flüssigkeit. Bei Nichtbeachtung kann es zu schweren Beschädigungen kommen. Stellen Sie sicher, dass während des Garvorgangs jederzeit ausreichend Flüssigkeit im Schnellkochtopf vorhanden ist. ■ Minimale Füllhöhe 250 ml - Abb. 4. ■ Maximale Füllhöhe 2/3 der Topfhöhe, Markierung Max 2 - Abb. 5. ■ Beim Dampfwaren dürfen die in den Dampfkorb gefüllten Nahrungsmittel nicht mit dem Wasser in Berührung kommen - Abb. 6 und 7. ■ Maximale Füllhöhe 1/3 (Max 1) bei der Zubereitung von Lebensmitteln, die sich während des Garens ausdehnen oder schäumen, wie zum Beispiel Reis, Hülsenfrüchte, trockenes Gemüse oder Kompott, Kürbis, Zucchini, Möhren, Kartoffeln usw. ■ Die Füllhöhe der in den Dampfkorb gefüllten Nahrungsmittel darf die Markierung Max 2 des Topfes nicht überschreiten.

VOR UND WÄHREND DES GARENS

- Lassen Sie Kinder nicht in die Nähe des Schnellkochtopfs, wenn dieser in Gebrauch ist.
- Ihr Schnellkochtopf gart unter Druck. Bei unsachgemäßer Verwendung kann es zu Verbrühungen kommen. Vergewissern Sie sich, dass der Schnellkochtopf richtig verschlossen ist, bevor Sie ihn in Betrieb nehmen. (Siehe Kapitel „Schließen“)
- Achten Sie während des Garens darauf, dass der Garregler immer zischt. Wenn nicht ausreichend Dampf entweicht, lassen Sie den Druck des Gerätes ab und überprüfen Sie, dass sich genug Flüssigkeit im Topf befindet und dass der Dampfaustritt nicht verstopft ist. Wenn nach den oben genannten Überprüfungen immer noch kein Dampf entweicht, erhöhen Sie die Leistung der Hitzequelle etwas.
- Garen Sie keine Nahrungsmittel, die die Sicherheitseinrichtungen verstopfen können:
 - Preiselbeeren
 - Graupen
 - Haferflocken
 - Pelerbsen
 - Nudeln, Makkaroni, Spaghetti
 - Rhabarber
 - Rote Johannisbeeren
- Bereiten Sie in dem Schnellkochtopf niemals Rezepte auf Tiermilchbasis zu.
- Wenn Ihr Schnellkochtopf mit einem Edelmetalltopf ausgestattet ist, verwenden Sie in ihm kein grobes Salz. Fügen Sie stattdessen nach dem Garen feines Salz hinzu. So vermeiden Sie das Auftreten von sog. Lochfraß, der den Boden des Schnellkochtopfs beschädigen könnte.
- Verwenden Sie Ihren Schnellkochtopf nicht zum Frittieren von Lebensmitteln in Öl unter Druck.
- Verwenden Sie den Schnellkochtopf nur für den vorgesehenen Verwendungszweck.
- Stellen Sie Ihren Schnellkochtopf nie in einen heißen Ofen.
- Legen Sie niemals lose Aluminiumfolie auf eine Form im Schnellkochtopf.
- Verwenden Sie niemals Kunststofffolie im Schnellkochtopf.
- Alkoholdämpfe sind entflammbar. Bringen Sie die Speisen etwa 2 Minuten vor dem Aufsetzen des Deckels zum Kochen. Bei der Zubereitung von Rezepten mit Alkohol muss der Schnellkochtopf überwacht werden.
- Verwenden Sie ausschließlich die geeignete(-n) Herdplatte(-n) und Kochfeld(-er), gemäß den Benutzerhinweisen.

**NACH DEM
GAREN**

- Drehen Sie langsam den Garregler **(A)** und wählen Sie die von Ihnen gewünschte Druckablassgeschwindigkeit, bis sie der Piktogrammanzeige  gegenüberliegt - Abb. 10. Sollten Lebensmittel oder Flüssigkeit herauspritzen, während Sie den Dampf entweichen lassen, bringen Sie den Garregler **(A)** wieder in die Garposition „Schnellkochtopf“, und führen Sie dann eine schnelle Druckminderung unter fließendem kaltem Wasser durch - Abb. 14.
- Wenn die Druckanzeige **(D)** nicht fällt, stellen Sie den Schnellkochtopf unter fließendes kaltes Wasser - Abb. 14.
- Manipulieren Sie niemals diese Druckanzeige.
- Nach der Zubereitung von Fleisch, das mit einer Haut überzogen ist, die sich unter Druckeinwirkung aufbläht (z. B. Kalbszunge), darf das Fleisch nicht eingestochen werden, solange die Haut aufgebläht ist, sie könnten sich verbrennen. Stechen Sie das Fleisch deshalb vor der Zubereitung ein.
- Bei der Zubereitung von Lebensmitteln, die sich während des Garens ausdehnen oder schäumen, wie zum Beispiel Reis, Hülsenfrüchte, trockenes Gemüse oder Kompott, Kürbis, Zucchini, Karotten usw.: Lassen Sie den Schnellkochtopf einige Minuten abkühlen, und stellen Sie ihn dann unter fließendes kaltes Wasser, damit er weiter abkühlt. Rütteln Sie den Schnellkochtopf vor dem Öffnen immer leicht, damit keine Dampfblasen herauspritzen können; Sie könnten sich verbrennen. Dieser Vorgang ist besonders wichtig beim schnellen Ablassen des Dampfes oder nach dem Abkühlen unter fließendem Wasser.
- Bewegen Sie den unter Druck stehenden Schnellkochtopf mit höchster Vorsicht. Berühren Sie die heißen Flächen nicht. Verwenden Sie die Topfgriffe und Knöpfe. Verwenden Sie gegebenenfalls Topfhandschuhe. Heben Sie ihren Schnellkochtopf niemals am Deckelverschluss hoch.
- Bei Suppen sollten Sie eine schnelle Druckminderung unter kaltem Wasser durchführen (siehe Abschnitt „Ende des Garvorgangs im Modus 'Schnellkochtopf'“).
- Vergewissern Sie sich, dass der Garregler auf der Position „Abdampfen“ steht, bevor Sie den Schnellkochtopf öffnen. Die Druckanzeige **(D)** muss sich in der unteren Position befinden.
- Öffnen Sie den Schnellkochtopf niemals mit Gewalt. Vergewissern Sie sich, dass er nicht mehr unter Druck steht. Die Druckanzeige **(D)** muss sich in der unteren Position befinden. (Siehe Kapitel „Sicherheit“)

PFLEGE

- Sollten Sie feststellen, dass Ihr Schnellkochtopf Brüche oder Risse aufweist, versuchen Sie keinesfalls ihn zu öffnen, wenn er verschlossen ist. Warten Sie ab, bis er vollständig abgekühlt ist, bevor Sie ihn bewegen. Verwenden Sie ihn nicht mehr und bringen Sie ihn zur Reparatur in eine autorisierte Seb-Kundendienstwerkstatt.
- Beschränken Sie sich bei der Handhabung der Sicherheitssysteme auf Maßnahmen zur Reinigung und Instandhaltung.
- Verwenden Sie ausschließlich Original-Zubehör von SEB, das für Ihr Modell geeignet ist. Verwenden Sie vor allem einen Topf und einen Deckel von SEB.
- Verwenden Sie den Schnellkochtopf nicht dazu, vor oder nach dem Kochvorgang säurehaltige oder salzhaltige Nahrungsmittel aufzubewahren, da die Gefahr besteht, dass der Topf beschädigt wird.
- Reinigen Sie den Schnellkochtopf unverzüglich nach jedem Gebrauch und spülen Sie ihn ab.
- Geben Sie niemals den Garregler (A), den Dichtungsring (I), den Timer* (F) oder den Topf mit Antihaftversiegelung in die Spülmaschine.
- Halten Sie den Timer* (F) niemals unter Wasser.
- Verwenden Sie niemals Bleichmittel oder chlorhaltige Produkte, da diese die Qualität des Edelstahls beeinträchtigen können.
- Lassen Sie den Deckel nicht im Wasser liegen.
- Wechseln Sie den Dichtungsring jedes Jahr oder dann unverzüglich aus, wenn er einen Riss aufweist.
- Nach 10 Jahren Gebrauch muss der Schnellkochtopf von einer autorisierten Seb-Kundendienstwerkstatt überprüft werden.
- Aufbewahrung des Schnellkochtopfes: Legen Sie den Deckel umgedreht auf den Topf, damit sich der Dichtungsring des Deckels nicht vorzeitig abnutzt.

BEWAHREN SIE DIESE BEDIENUNGSANLEITUNG AUF!

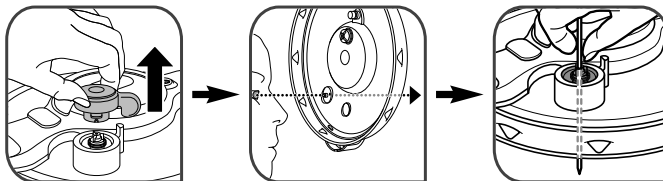
Komponenten (siehe Beschreibung)

- | | |
|--|--|
| A. Garregler | H. Deckel |
| B. Dampfaustritt | I. Dichtungsring |
| C. Positionsmarkierung | J. Dampfkorb* |
| D. Druckanzeige (siehe Kapitel „Sicherheit“) | K. Dreifuß* |
| E. Sicherheitsventil | L. Topfgriff |
| F. Timer* | M. Markierungen der maximalen Füllhöhe |
| G. Deckelgriff | N. Garbehälter |

Timer : nur im Lieferumfang des Modells ClipsoMinut® Perfect enthalten.
Für die anderen Modelle ClipsoMinut® als Zubehör im Handel erhältlich.

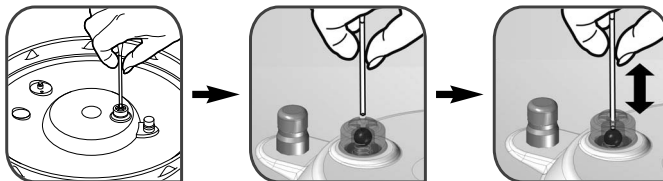
Vor jedem Gebrauch unbedingt überprüfen

Überprüfung des Garreglers



- Überprüfen Sie, dass der Austritt des Garreglers nicht verstopft ist.

Überprüfen Sie das Sicherheitsventil.



- Überprüfen Sie, dass der Stift des Sicherheitsventils frei beweglich ist (verwenden Sie dazu ein Wattestäbchen).

Verwendung



Garen im Modus
,Schnellkochtopf‘



Garen im Modus
,Kochtopf‘*



Abdampfen

Öffnen

- Bewegen Sie den Deckelgriff aus der horizontalen in die vertikale Stellung - **Abb. 2**. Der Deckel dreht sich.
- Nehmen Sie den Deckel ab.
- Bei Schwierigkeiten mit dem Öffnen des Geräts: Den Dichtungsring unter Wasser halten und ohne Abtrocknen wieder in den Deckel einsetzen - **Abb. 19 und 15**. Dabei darauf achten, dass er richtig unter den Aussparungen des Deckels verläuft.

Schließen

- Vergewissern Sie sich, dass sich der Deckelgriff in der vertikalen Stellung befindet.
- Setzen Sie den Deckel auf den Topf wie es in - **Abb. 1** dargestellt ist, indem Sie den Kunststoffteil zu den Topfgriffen ausrichten.
- Klappen Sie den Deckelgriff aus der vertikalen in die horizontale Stellung - **Abb. 3**.
- Der Deckel dreht sich.

Wenn Sie den Deckel nicht schließen können:

- Überprüfen Sie den richtigen Sitz des Dichtungsringes sowie des Deckels.
- Bei Schwierigkeiten mit dem Schließen des Geräts: Den Dichtungsring unter Wasser halten und ohne Abtrocknen wieder in den Deckel einsetzen - **Abb. 19 und 15**. Dabei darauf achten, dass er richtig unter den Aussparungen des Deckels verläuft.

Erstgebrauch

- Bei Modellen mit Antihaftversiegelung: Waschen Sie die gesamte Fläche der Innenversiegelung ab und ölen Sie sie leicht mit Speiseöl.
- Stellen Sie den Dreifuß* (**K**) in den Garbehälter.
- Füllen Sie den Garbehälter (**N**) zu 2/3 (Max 2) mit Wasser - **Abb. 5**.
- Stellen Sie den Korb* (**J**) auf den Dreifuß* (**K**).
- Schließen Sie den Schnellkochtopf.
- Richten Sie das Piktogramm des Garreglers (**A**) an der Positionsmarkierung (**C**) aus - **Abb. 9**.
- Stellen Sie den Schnellkochtopf auf eine Heizquelle und stellen Sie dann die Maximalleistung ein.
- Wenn der Dampf durch den Regler entweicht, reduzieren Sie die Heizleistung und warten Sie 20 Minuten.

Downloaded from www.vandeboutre.be

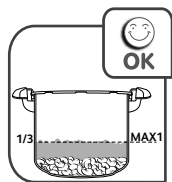
- Wenn die 20 Minuten vorbei sind, schalten Sie die Heizquelle aus.
- Richten Sie das Piktogramm des Garreglers (**A**) an der Positionsmarkierung (**C**) aus.
- Wenn die Druckanzeige (**D**) abgesunken ist, steht der Schnellkochtopf nicht mehr unter Druck.
- Öffnen Sie den Schnellkochtopf - Abb. 2.
- Reinigen Sie ihn mit Geschirrspülmittel.

Minimale und maximale Füllhöhe _____

- Minimale Füllhöhe 250 ml (2 Glas) - Abb. 4.
- Maximale Füllhöhe 2/3 der Topfhöhe, Markierung Max 2 - Abb. 5.
- Verwenden Sie kein grobes Salz in Ihrem Schnellkochtopf. Fügen Sie stattdessen nach dem Garen feines Salz hinzu.

Für einige Lebensmittel gilt Folgendes:

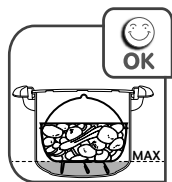
- Bei der Zubereitung von Lebensmitteln, die sich während des Garens ausdehnen oder schäumen, wie zum Beispiel Reis, Hülsenfrüchte, trockenes Gemüse oder Kompott, Kürbis, Zucchini, Karotten, Kartoffeln usw. darf der Schnellkochtopf nur zu 1/3 (Max 1) seines Fassungsvermögens gefüllt werden. Lassen Sie den Schnellkochtopf einige Minuten abkühlen, und stellen Sie ihn dann unter fließendes kaltes Wasser, damit er weiter abkühlt. Rütteln Sie den Schnellkochtopf vor dem Öffnen immer leicht, damit keine Dampfblasen herauspritzen können; Sie könnten sich verbrennen. Dieser Vorgang ist besonders wichtig beim schnellen Ablassen des Dampfes oder nach dem Abkühlen unter fließendem Wasser. Bei Suppen sollten Sie eine schnelle Druckminderung unter kaltem Wasser durchführen (siehe Abschnitt „Ende des Garvorgangs im Modus 'Schnellkochtopf'“).



Verwendung des Dampfkorbs* _____

- Gießen Sie 750 ml Wasser in den Topf (**N**).
- Stellen Sie den Dreifuß* (**K**) in den Topf.
- Stellen Sie den Einsatz* (**J**) auf den Dreifuß* (**K**) - Abb. 6.
- Beim Dampfgaren dürfen die in den Dampfkorb gefüllten Nahrungsmittel nicht mit dem Wasser in Berührung kommen - Abb. 6 und 7.

Die Füllhöhe der in den Dampfkorb* gefüllten Nahrungsmittel darf die Markierung Max 2 nicht überschreiten.



* Je nach Modell

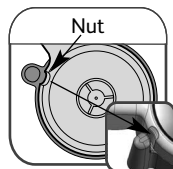
Entfernen und Anbringen des Garreglers (A)

Entfernen des Garreglers (A):

- Richten Sie die Nut an der Positionsmarkierung (C) des Garreglers aus, indem Sie auf den Ring des Garreglers (A) drücken.
- Entfernen Sie ihn - Abb. 11.

Anbringen des Garreglers:

- Setzen Sie den Garregler (A) ein, und richten Sie die Nut des Garreglers (A) an der Positionsmarkierung (C) aus - Abb. 8.




- Drücken Sie den Garregler (A) nach unten, bis er auf dem Dampfaustrittsstift einrastet.
- Drücken Sie auf den Ring des Garreglers (A) und drehen Sie ihn.



Timer*

*nur im Lieferumfang des Modells ClipsoMinut' Perfect enthalten.

Der Timer soll Ihnen helfen, ein gutes Garergebnis zu gewährleisten, da Sie mit ihm den Energieverbrauch optimal anpassen können. Er zählt automatisch die Garzeit herunter, sobald die Temperatur erreicht ist, die für den Garvorgang im Modus ‚Schnellkochtopf‘  vorgesehen ist.

Für seinen Betrieb muss der Timer auf den Schnellkochtopf geklemmt werden.

Achten Sie während des Kochens darauf, dass der Garregler (A) gleichmäßig zischt. Wenn nicht genug Dampf vorhanden ist, erhöhen Sie die Leistung der Heizquelle etwas; wenn zu viel Dampf vorhanden ist, verringern Sie die Leistung.

1 Einschalten des Timers: Betätigen Sie die Taste.



2 Programmieren Sie die Garzeit (in Minuten).

- Wenn Sie sich in der Garzeit geirrt haben, warten Sie 4 Sekunden, bis die Flammensymbole nicht mehr blinken, und setzen Sie sie anschließend durch langen Druck auf die Taste auf Null zurück.

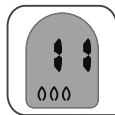


3 Schalten Sie die Hitzequelle auf maximaler Leistung ein.



4 Sobald der Schnellkochtopf die Gartemperatur erreicht hat, ertönt der Timer und der Countdown beginnt (die Ziffern blinken).

Rerringern Sie die Leistung der Heizquelle.



5 Am Ende der Garzeit ertönt der Timer.

- Stoppen des Timersignals: Betätigen Sie die Taste.

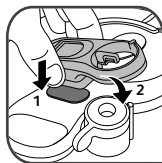


Mit einem langen Druck auf die Taste wird der Timer auf Null gesetzt und ausgeschaltet.


- Schalten Sie die Heizquelle aus.

Einsetzen und Abnehmen des Timers*

- Zum Einsetzen des Timers (F) - Abb. 12 schieben Sie den Timer mit der Taste voran auf das Modul und drücken anschließend den entgegengesetzten Teil zum Festklemmen nach unten.
- Zum Abnehmen des Timers (F) heben Sie ihn an und nehmen ihn ab.

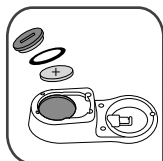


Wechseln der Batterie des Timers*

- Bei der Batterie des Timers handelt es sich um eine Knopfzelle CR2032.
- Wenn das Symbol  oder keine Anzeige mehr erscheint, wechseln Sie die Batterie.

* Je nach Modell

- Die Lebensdauer der Batterie hängt davon ab, wie häufig Sie den Timer nutzen.
- Die Batterie des Timers enthält Dimethoxyethan, CAS-Nr. 110-71-4. Sie entspricht den europäischen Vorschriften. Zu Ihrer Sicherheit und zum Schutz der Umwelt: diese Batterie nicht öffnen, keinen erhöhten Temperaturen aussetzen, nicht mit dem Hausmüll entsorgen, sondern bei einer Altbatterie-Sammelstelle abgeben.
- Zum Herausnehmen der Batterie aus dem Timer öffnen Sie den Batteriedeckel mithilfe einer Münze (siehe nebenstehende Abbildung).
- Ersetzen Sie die Batterie.
- Setzen Sie die Dichtung wieder ein.
- Positionieren Sie den Halbmond ☾ des Batteriedeckels gegenüber dem Halbmond ☽ des Timers.
- Drehen Sie den Batteriedeckel vorsichtig unter leichtem Druck, bis der Halbmond ☾ des Batteriedeckels dem Vollmond ● des Timers gegenüberliegt.
- Führen Sie den Vorgang auf einer ebenen Arbeitsfläche durch um sicherzustellen, dass der Batteriedeckel richtig horizontal eingesetzt wird.
- Drücken Sie beim Schließen nicht zu stark auf den Batteriedeckel. Drehen Sie nicht weiter als bis zum Anschlag.
- Sollte Ihnen der Timer abhanden kommen, können Sie in allen unseren autorisierten SEB-Kundendienstwerkstätten Ersatz erhalten.




Halten Sie den Timer* niemals unter Wasser und geben Sie ihn niemals in die Spülmaschine.

Vor dem Garen

- Entnehmen Sie vor jedem Gebrauch den Garregler (A) - Abb. 11, und vergewissern Sie sich, dass der Dampfaustritt (B) nicht blockiert ist - Abb. 13.
- Überprüfen Sie, dass das Sicherheitsventil frei beweglich ist (siehe Abschnitte „Reinigung“ und „Vor jedem Gebrauch unbedingt überprüfen“) - Abb. 18.
- Schließen Sie den Schnellkochtopf - Abb. 3.
- Bei Schwierigkeiten mit dem Schließen des Geräts: Den Dichtungsring unter Wasser halten und ohne Abtrocknen wieder in den Deckel einsetzen - Abb. 19 und 15. Dabei darauf achten, dass er richtig unter den Aussparungen des Deckels verläuft.
- Bringen Sie den Garregler an (A) - Abb. 8.



Garen im Modus ‚Schnellkochtopf‘


- Drehen Sie den Garregler (A) bis zur Garposition „Schnellkochtopf“  - Abb. 9.
- Vergewissern Sie sich, dass der Schnellkochtopf richtig verschlossen ist, bevor Sie ihn in Betrieb nehmen - Abb. 3.
- Stellen Sie den Schnellkochtopf auf eine Hitzequelle und stellen Sie dann die Maximalleistung ein.
- Bei den Modellen mit Timer : Programmieren Sie die in dem Rezept angegebene Garzeit (siehe Kapitel „Verwendung des Timers“).
- Die von der Druckanzeige abgegebenen Klickgeräusche und Dämpfe sind normal. Dabei wird vor dem Garen Luft abgelassen.

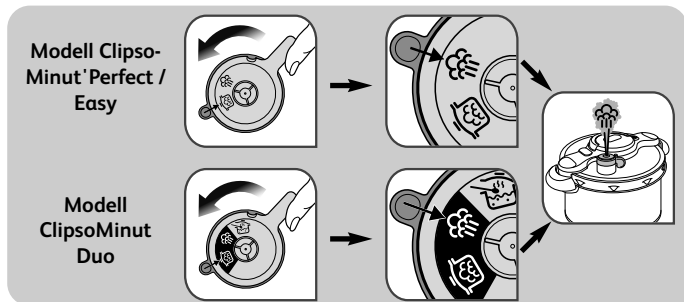
Während des Garens im Modus ‚Schnellkochtopf‘

- Sobald ständig Dampf aus dem Garregler (A) entweicht und ein gleichmäßiges Geräusch (PSCHHHT) zu hören ist, verringern Sie die Leistung der Heizquelle.
- Warten Sie nun die im Rezept angegebene Garzeit ab.
- Achten Sie während des Kochens darauf, dass der Garregler gleichmäßig zischt. Wenn nicht genug Dampf entweicht, erhöhen Sie die Leistung der Heizquelle etwas; wenn zu viel Dampf vorhanden ist, verringern Sie die Leistung.

Ende des Garvorgangs im Modus ‚Schnellkochtopf‘

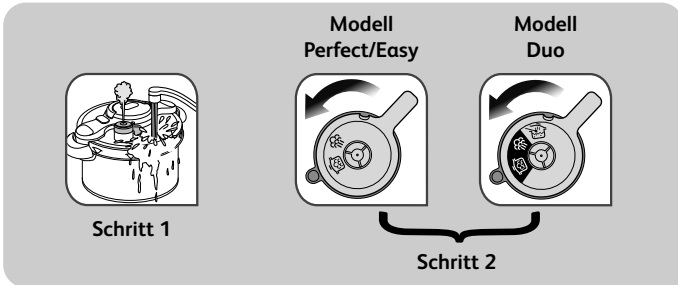
Ablassen des Dampfs:

- Nach Abschalten der Wärmequelle haben Sie zwei Möglichkeiten:
 - **Langsame Druckminderung:** Drehen Sie langsam den Garregler (A), bis die gewünschte Druckablassgeschwindigkeit der Piktogrammanzeige  gegenüberliegt - Abb. 10.



* Je nach Modell

- **Schnelle Druckminderung unter kaltem Wasser:** Stellen Sie den Schnellkochtopf unter fließendes kaltes Wasser - Abb. 14. Wenn die Druckanzeige (D) abgesunken ist, steht der Schnellkochtopf nicht mehr unter Druck. Drehen Sie den Garregler (A) bis zur Position ☼.



- Sie können Schnellkochtopf nun öffnen - Abb. 2.
- Bei Schwierigkeiten mit dem Öffnen des Geräts: Den Dichtungsring unter Wasser halten und ohne Abtrocknen wieder in den Deckel einsetzen - Abb. 19 und 15. Dabei darauf achten, dass er richtig unter den Aussparungen des Deckels verläuft.

Sollten Lebensmittel oder Flüssigkeit herausspritzen, während Sie den Dampf entweichen lassen, bringen Sie den Garregler (A) wieder in die Garposition „Schnellkochtopf“ ☼, und führen Sie dann eine schnelle Druckminderung unter fließendem kaltem Wasser durch.

Wenn die Druckanzeige (D) nicht fällt, stellen Sie den Schnellkochtopf unter fließendes kaltes Wasser - Abb. 14.

Manipulieren Sie niemals die Druckanzeige.

- Bei der Zubereitung von Lebensmitteln, die sich während des Garens ausdehnen oder schäumen, wie zum Beispiel Reis, Hülsenfrüchte, trockenes Gemüse oder Kompott, Kürbis, Zucchini, Karotten, Kartoffeln usw. darf der Schnellkochtopf nur zu 1/3 (Max 1) seines Fassungsvermögens gefüllt werden. Lassen Sie den Schnellkochtopf einige Minuten abkühlen, und stellen Sie ihn dann unter fließendes kaltes Wasser, damit er weiter abkühlt. Rütteln Sie den Schnellkochtopf vor dem Öffnen immer leicht, damit keine Dampfblasen herausspritzen können; Sie könnten sich verbrennen. Dieser Vorgang ist besonders wichtig beim schnellen Ablassen des Dampfes oder nach dem Abkühlen unter fließendem Wasser. Bei Suppen sollten Sie eine schnelle Druckminderung durchführen.



Garen im Modus „Kochtopf“**

Nur bei dem Topfmodell mit Antihaftversiegelung möglich

- Drehen Sie den Garregler (A) bis zur Garposition „Kochtopf“



- Vergewissern Sie sich, dass der Schnellkochtopf richtig verschlossen ist, bevor sie ihn in Betrieb nehmen - Abb. 3.
- Stellen Sie den Schnellkochtopf auf eine Hitzequelle und stellen Sie diese auf kleine Leistung.
- Warten Sie nun die im Rezept angegebene Garzeit ab.
- Im Modus „Kochtopf“ können Sie den Schnellkochtopf jederzeit zum Umrühren, Überwachen des Garvorgangs oder Hinzufügen von Zutaten öffnen.



- Bei Schwierigkeiten mit dem Öffnen des Geräts: Den Dichtungsring unter Wasser halten und ohne Abtrocknen wieder in den Deckel einsetzen - Abb. 19 und 15. Dabei darauf achten, dass er richtig unter den Aussparungen des Deckels verläuft.
- Wenn die Leistung der Hitzequelle zu hoch ist, kann es vorkommen, dass sich der Schnellkochtopf verriegelt (die Druckanzeige (D) steigt und verhindert das Öffnen) und der Deckelgriff nicht bewegt werden kann oder den Schnellkochtopf nicht öffnet. In diesem Fall verringern Sie die Leistung der Heizquelle oder schalten Sie sie ab. **Im Fall von elektrischen Herdplatten aus Gusseisen ziehen Sie den Schnellkochtopf von der Hitzequelle.**
- Keine Rührbesen oder Schneidwerkzeuge aus Metall verwenden. Klopfen Sie Ihre Utensilien nicht auf dem Rand des Topfes ab; Sie könnten ihn beschädigen und undichte Stellen verursachen.
- Erhitzen Sie niemals Fette bis zur Verkohlung. Für Tiere mit einem sensiblen Atmungssystem, wie beispielsweise Vögel, können die beim Garen entstehenden Dämpfe gefährlich sein. Besitzer von Vögeln müssen die Tiere von der Küche fernhalten.

Sicherheit

Ihr Schnellkochtopf verfügt über mehrere Sicherheitsvorrichtungen:

■ Sicherheit beim Schließen:

- Wenn der Deckel nicht richtig sitzt oder Sie vergessen haben, den Deckelgriff herunterzuklappen, entweicht Dampf zwischen Deckel und Schnellkochtopf, und es kann kein Druck aufgebaut werden.

■ Sicherheit beim Öffnen:

- Wenn der Schnellkochtopf unter Druck steht, befindet sich die Druckanzeige (D) in der oberen Position und der Deckelgriff zum Öffnen bzw. Schließen (G) darf nicht betätigt werden.
- Versuchen Sie nie, den Schnellkochtopf mit Gewalt zu öffnen.

* Je nach Modell

- **Manipulieren Sie niemals die Druckanzeige (D).**
- Vergewissern Sie sich, dass der Innendruck abgefallen ist, indem Sie überprüfen, ob sich die Druckanzeige (D) in der unteren Position befindet.
- Die Griffe des Behälters sind Sicherheitsteile. Tauschen Sie sie niemals selbst aus. Verwenden Sie niemals andere Modelle von Handgriffen.
- Wenn Sie den Deckelgriff zum Öffnen bzw. Schließen (G) in die vertikale Stellung bewegt haben, während der Schnellkochtopf noch unter Druck steht, können Sie ihn nicht öffnen. Diese Funktion bietet zusätzliche Sicherheit.
- Bringen Sie den Deckelgriff wieder in die horizontale Stellung und warten Sie, bis die Druckanzeige (D) nach unten gesunken ist.
- **Doppelte Sicherheit gegen Überdruck:**
- Erste Sicherheitsvorrichtung: Das Sicherheitsventil (E) lässt den Druck ab - Abb. 20.
- Zweite Sicherheitsvorrichtung: Die Dichtung lässt Dampf am Deckel entweichen - Abb. 20.

Falls eine der Sicherungen gegen Überdruck ausgelöst wird:

- Schalten Sie die Hitzequelle aus.
- Lassen Sie den Schnellkochtopf vollständig abkühlen.
- Öffnen Sie ihn.
- Überprüfen und reinigen Sie den Garregler (A), den Dampfaustritt (B), das Sicherheitsventil (E) und den Dichtungsring (I) - Abb. 16 - 17 - 18. Siehe Abschnitte „Reinigung“ und „Vor jedem Gebrauch unbedingt überprüfen“.
- Falls nach all diesen Prüfungen und der Reinigung das Produkt undicht ist oder nicht mehr funktioniert, bringen Sie es zu einer autorisierten SEB-Kundendienstwerkstatt.

Tipps zum Gebrauch

- 1 - Der aus dem Garregler austretende Dampf ist sehr heiß. Vorsicht vor dem Dampfstrahl.
- 2 - Sobald die Druckanzeige steigt, können Sie den Schnellkochtopf nicht mehr öffnen.
- 3 - Überwachen Sie den Schnellkochtopf, wie alle Kochgeräte, aufmerksam, vor allem wenn Sie ihn in der Nähe von Kindern verwenden.
- 4 - Zum Umsetzen des Schnellkochtopfs nutzen Sie die beiden Griffe des Behälters.
- 5 - Lassen Sie keine Lebensmittel im Schnellkochtopf zurück. Tragen Sie den Schnellkochtopf niemals am Deckelgriff.
- 6 - Verwenden Sie niemals Bleichmittel oder chlorhaltige Produkte, da diese die Qualität des Edlstahls beeinträchtigen können.
- 7 - Lassen Sie den Deckel nicht im Wasser liegen.
- 8 - Wechseln Sie den Dichtungsring jedes Jahr aus oder dann, wenn er einen Riss aufweist.
- 9 - Die Reinigung Ihres Schnellkochtopfs muss unbedingt unter kaltem Wasser erfolgen und wenn das Gerät leer ist.
- 10 - Nach 10 Jahren Gebrauch muss der Schnellkochtopf von einer autorisierten Seb-Kundendienstwerkstatt überprüft werden.

Reinigung

Bitte beachten Sie diese Hinweise zur Reinigung und Pflege des Schnellkochtopfes nach jedem Gebrauch, um seine Funktionsfähigkeit zu erhalten.

Nach längerem Gebrauch auftretende bräunliche Verfärbungen und Streifen stellen keine Beeinträchtigung der Funktionstüchtigkeit dar.

Die Abnutzung der Außenbeschichtung (je nach Modell) durch den Kontakt zwischen Deckel und Topf ist normal.

Bei Schnellkochtöpfen mit Antihaftversiegelung (je nach Modell): Mit zunehmendem Gebrauch möglicherweise entstehende leichte Kratzer und abgeschleuerte Stellen beeinträchtigen die Antihafteigenschaften der Beschichtung nicht.

- Reinigen Sie den Schnellkochtopf nach jedem Gebrauch mit warmem Wasser und flüssigem Geschirrspülmittel. Gehen Sie beim Dampfkorb* gleichermaßen vor.
- Verwenden Sie kein Bleichmittel und keine chlorhaltigen Produkte.
- Überhitzen Sie den Topf nicht im leeren Zustand.

Reinigung der Topfinnenseite aus Edelstahl:

- Reinigen Sie sie mit einem Scheuerschwamm und Geschirrspülmittel.
- Wenn die Innenseite des Edelstahltopfes einen schimmernden Glanz oder weiße Streifen (mineralische Ablagerungen) aufweist, reinigen Sie sie mit Essig.

Reinigung der Topfinnenseite aus Aluminium mit Antihaftversiegelung:

- Um die Lebensdauer des Produktes zu verlängern, empfehlen wir das Spülen von Hand.
- Reinigen Sie sie mit heißem Wasser, Geschirrspülmittel und einem weichen Schwamm.
- Verwenden Sie weder Scheuerpulver noch Scheuerschwämme.
- Falls Ihre Zubereitung angebrannt ist, füllen Sie den Topf mit heißem Wasser und lassen ihn einweichen. Danach reinigen Sie ihn mit Geschirrspülmittel.

Reinigung der Topfaußenseite:

- Reinigen Sie die Topfaußenseite mit einem Schwamm und Spülmittel.

Sie können den Edelstahltopf und den Korb in die Spülmaschine geben.

Geben Sie den Topf mit Antihaftversiegelung (je nach Modell) nicht in die Spülmaschine, da Geschirrspültabs Substanzen enthalten, die sehr aggressiv und korrosiv auf die Aluminiumteile wirken.

Ein häufiger Gebrauch des Topfes mit Antihaftversiegelung (je nach Modell) kann zu einer leichten Verfärbung der Beschichtung führen (Gelbfärbung, Flecken).

Reinigung des Deckels:

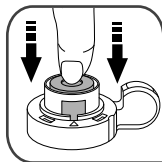
- Reinigen Sie den Deckel mit einem Schwamm und flüssigem Geschirrspülmittel.

Reinigung des Dichtungsring:

- Reinigen Sie nach jedem Garvorgang den Dichtungsring (I) und die für den Dichtungsring vorgesehene Vertiefung im Deckel.
- Wie Sie den Dichtungsring wieder richtig einlegen, wird in - Abb. 15 gezeigt. Achten Sie darauf, dass der Dichtungsring unter jeder der Aussparungen des Deckels verläuft.

Reinigung des Garreglers (A):

- Entfernen Sie den Garregler (A) - Abb. 11.
- Reinigen Sie den Garregler (A) unter fließendem Wasser - Abb. 16.
- Überprüfen Sie seine Beweglichkeit: siehe nebenstehende Abbildung.



Nach dem Abnehmen des Garreglers (A), des Dichtungsring (I) und des Timers* (F) können Sie den Deckel in die Spülmaschine geben.

Geben Sie niemals den Garregler (A), den Dichtungsring (I), den Timer* (F) oder den Topf mit Antihaftversiegelung in die Spülmaschine.

Reinigung des Dampfaustritts (B) am Deckel:

- Entfernen Sie den Garregler (A) - Abb. 11.
- Überprüfen Sie bei Tageslicht, dass der Dampfaustritt nicht verstopft und kreisförmig ist - Abb. 13. Falls erforderlich, reinigen Sie ihn mit einem Zahnstocher - Abb. 17 und spülen ihn ab.

Reinigung des Sicherheitsventils (E):

- Reinigen Sie den Teil des Sicherheitsventils, der sich im Inneren des Deckels befindet, indem Sie ihn unter Wasser halten.
- Prüfen Sie den korrekten Betrieb, indem Sie mit einem Wattestäbchen fest auf den Stift drücken, der sich frei bewegen sollte - Abb. 18. Siehe Abschnitt „Vor jedem Gebrauch unbedingt überprüfen“.

Reinigung des Timers* (F):

- Verwenden Sie ein sauberes und trockenes Tuch.
- Verwenden Sie kein Lösungsmittel.
- Halten Sie den Timer* niemals unter Wasser und geben Sie ihn niemals in die Spülmaschine.

Downloaded from www.vandebotte.be

Pflege

Auswechseln des Dichtungsringes Ihres Schnellkochtopfs:

- Wechseln Sie den Dichtungsring Ihres Schnellkochtopfs jedes Jahr aus oder dann, wenn er einen Riss aufweist.
- Verwenden Sie ausschließlich einen Original-Dichtungsring von SEB, der für Ihr Modell geeignet ist (siehe Kapitel „Zubehörteile“).
- Wie Sie den Dichtungsring wieder richtig einlegen, wird in - Abb. 15 gezeigt. Achten Sie darauf, dass der Dichtungsring unter jeder der Aussparungen des Deckels verläuft.

Aufbewahrung Ihres Schnellkochtopfs:

- Legen Sie den Deckel umgekehrt auf den Topf.
- Der Öffnungs- und Schließmechanismus des Schnellkochtopfs erfordert außer der Reinigung keine besondere Wartung.

Nach 10 Jahren Gebrauch muss der Schnellkochtopf von einer autorisierten SEB-Kundendienstwerkstatt überprüft werden.

SEB-Zubehörteile

- Im Handel sind folgende Zubehörteile für den Schnellkochtopf Clipso erhältlich:

Zubehörteile		Artikelnummern
Dichtungsring	3/4/4,5/6 B: Außendurchmesser des Dichtungsringes: 24 cm	X1010008
	5/7,5/9 B: Außendurchmesser des Dichtungsringes: 27 cm	X1010007
Dampfkorb*	3/4,5/4/6 B: für Topfdurchmesser 22 cm	792185
	5/7,5/9 B: für Topfdurchmesser 24 cm	792654
Dreifuß*		792691
Timer*		X1060007

- Wenn Teile ersetzt werden müssen oder das Produkt repariert werden muss, wenden Sie sich an eine autorisierte Seb-Kundendienstwerkstatt oder den Seb Kundendienst.
- Verwenden Sie ausschließlich Original-Zubehör von SEB, das für Ihr Modell geeignet ist.

• Helfen Sie, unsere Umwelt zu schützen!



- ① Ihr Gerät enthält wertvolle Rohstoffe, die wiederverwertet oder recycelt werden können.
- ➔ Geben Sie es deshalb bitte bei einer Sammelstelle ab, damit es wiederverwertet werden kann.

* Je nach Modell

Technische Daten

Bodendurchmesser des Schnellkochtopfs - Referenzwerte

Kapazität	Topf- durchmes- ser oben	Topfdurch- messer Boden	Clipso Minut® Perfect / Easy	Clipso Minut® Duo	Material Boden	Material Deckel
3 l	22 cm	15,5 cm	P46205	-	Edelstahl	Edelstahl
4,5 l	22 cm	15,5 cm	P46206	-	Edelstahl	
6 l	22 cm	15,5 cm	P46207	-	Edelstahl	
4 l	22 cm	14 cm	-	P46042	Aluminium, antihafbeschichtet	
5 l	24 cm	14 cm	-	P46051	Aluminium, antihafbeschichtet	
7,5 l	24 cm	18 cm	P46248	-	Edelstahl	
9 l	24 cm	18 cm	P46249	-	Edelstahl	
Set $\frac{5 l}{7,5 l}$	24 cm	14 cm	P46353		Aluminium, antihafbeschichtet	
		18 cm			Edelstahl	

Informationen bzgl. der Normen:

Maximaler Betriebsdruck: 65 kPa

Maximaler Sicherheitsdruck: 120 kPa

Geeignete Herdarten



- Der Schnellkochtopf ist für alle Herdarten einschließlich Induktion geeignet.
- Bei Elektroherdplatten muss darauf geachtet werden, dass deren Durchmesser maximal so groß ist wie der Bodendurchmesser des Schnellkochtopfs.
- Bei Glaskeramik-Kochfeldern muss darauf geachtet werden, dass der Topfboden sauber und trocken ist.
- Bei Gasherden ist zu vermeiden, dass die Gasflamme über den Rand des Schnellkochtopfes hinaus schlägt.
- Bitte stellen Sie bei allen Herdarten sicher, dass Ihr Schnellkochtopf in der Mitte der Platte steht.

Downloaded from www.vandebotte.be


Garantie

- Für den **Edelstahltopf** Ihres neuen Seb Schnellkochtopfes gilt eine **10-Jahres-Garantie**, sofern der Schnellkochtopf gemäß der Bedienungsanleitung genutzt wurde, bei:
 - allen Mängeln an der Metallstruktur des Topfes,
 - vorzeitiger Abnutzung des Grundmetalls.
- Für die übrigen Materialien des Topfes sowie die übrigen Teile Ihres Schnellkochtopfes besteht für den im Land des Erwerbs gültigen gesetzlichen Garantiezeitraum und ab dem Kaufdatum eine Garantie hinsichtlich sämtlicher Herstellungs- oder Materialfehler.
- Die vertragliche Garantie gilt nur bei Vorlage eines gültigen Kaufnachweises, auf dem das Kaufdatum angegeben ist.
- Die Garantie gilt nicht für:
 - Alterungsbedingte Kratzer und Verfärbungen bei Töpfen mit Antihafversiegelung.
 - Kratzer, die durch den Kontakt zwischen Deckel und Topf mit Antihafversiegelung entstehen.
 - Schäden, die auf die Nichteinhaltung von wichtigen Hinweisen oder auf unsachgemäßen Gebrauch zurückzuführen sind, insbesondere:
 - Stöße, Herunterfallen, in den heißen Ofen stellen usw.
 - Die Garantie kann nur in autorisierten Seb-Kundendienstwerkstätten geltend gemacht werden.
 - Die Adresse Ihrer nächstliegenden autorisierten Seb-Kundendienstwerkstatt erfahren Sie unter der kostenlosen Service-Rufnummer.

Gesetzlich vorgeschriebene Kennzeichnungen

Kennzeichnung	Stelle
Handelsmarke	Am Deckel
Herstellungsjahr und -los Artikelnummer des Modells Maximaler Sicherheitsdruck (SD) Maximaler Betriebsdruck (BD)	Am Deckel
Kapazität	An der Außenseite des Topfbodens
Postanschrift des Herstellers	An der Außenseite des Topfbodens

SEB beantwortet Ihre Fragen

Problem	Empfehlungen
Wenn Sie den Deckel nicht schließen können:	<ul style="list-style-type: none"> ■ Überprüfen Sie, ob sich der Deckelgriff in der vertikalen Stellung befindet. ■ Überprüfen Sie, ob der Dichtungsring richtig sitzt (siehe Kapitel „Reinigung und Wartung“). ■ Überprüfen Sie, ob der Deckel richtig sitzt, wie in - Abb. 1 dargestellt. ■ Halten Sie den Dichtungsring unter Wasser und setzen Sie ihn ohne Abtrocknen wieder in den Deckel ein - Abb. 19 und 15. Achten Sie darauf, dass er richtig unter den Aussparungen des Deckels verläuft.
Wenn der Schnellkochtopf unter Druck erhitzt wurde, ohne dass sich Flüssigkeit darin befindet:	Lassen Sie Ihren Schnellkochtopf durch eine autorisierte SEB-Kundendienstwerkstatt überprüfen.
Wenn die Druckanzeige Klickgeräusche und Dämpfe abgibt:	Das ist in den ersten Minuten normal: So kann vor dem Garen Luft entweichen.
Wenn die Druckanzeige nicht gestiegen ist und während des Garens kein Dampf aus dem Ventil entweicht:	<p>Dies ist während der ersten Minuten normal. Wenn dieses Phänomen anhält, prüfen Sie Folgendes:</p> <ul style="list-style-type: none"> - Die Leistung der Hitzequelle ist ausreichend hoch; falls nicht, erhöhen Sie sie. - Befindet sich ausreichend Flüssigkeit im Topf. - Der Garregler (A) steht auf . - Der Schnellkochtopf ist richtig geschlossen. - Der Dichtungsring und der Rand des Topfes sind nicht beschädigt. - Der Dichtungsring sitzt richtig.
Wenn die Druckanzeige gestiegen ist und während des Garens kein Dampf aus dem Garregler entweicht:	<p>Dies ist während der ersten Minuten normal. Wenn dieses Phänomen anhält, halten Sie den Schnellkochtopf unter fließendes kaltes Wasser, bis die Druckanzeige (D) fällt.</p> <p>Reinigen Sie den Garregler (A) - Abb. 16 und den Dampfaustritt - Abb. 17 und prüfen Sie, ob der Stift des Sicherheitsventils problemlos sinkt - Abb. 18.</p>