

# T-fal®

Stainless Steel 304  
Pressure Cooker

Autocuiseur en acier  
inoxydable 304

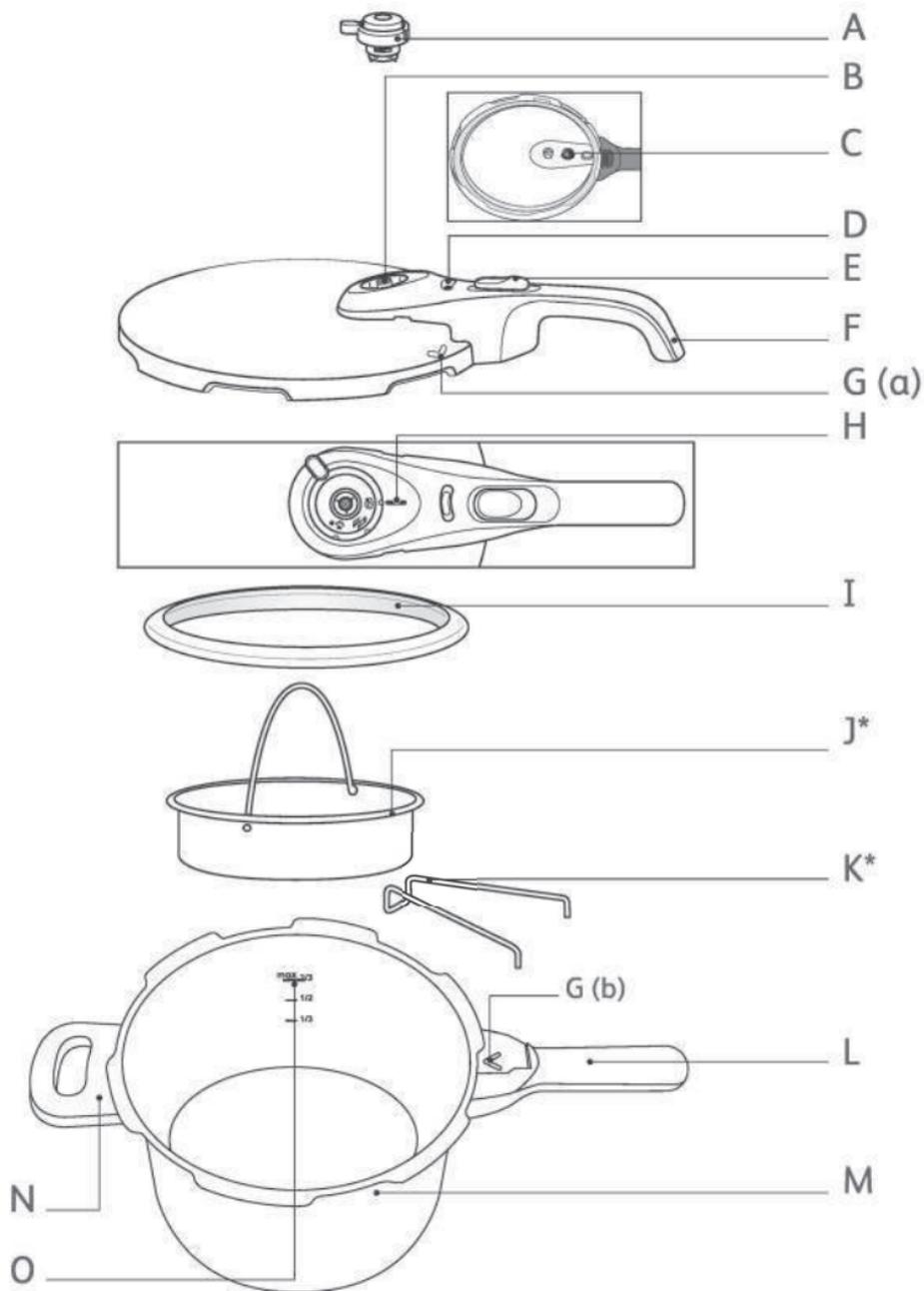
EN

FR



User's Guide  
Guide de l'utilisateur

[www.t-fal.ca](http://www.t-fal.ca)



\*Basket not included with certain models - \*Panier non inclus dans certains modèles.

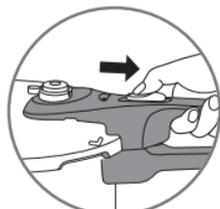


fig. 1



fig. 2



fig. 3

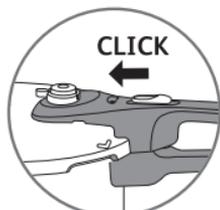


fig. 4

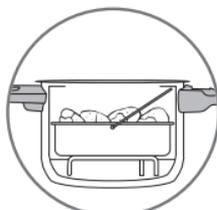


fig. 5\*



fig. 6



fig. 7



fig. 8



fig. 9

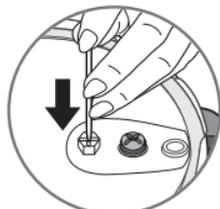


fig. 10



fig. 11

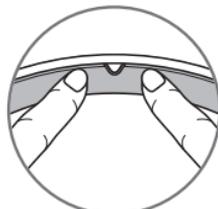


fig. 12



fig. 13



fig. 14



fig. 15

\*Basket not included with certain models - \*Panier non inclus dans certains modèles.

# IMPORTANT SAFEGUARDS

When using pressure cookers, basic safety precautions should always be followed :

1. Read all instructions.
2. Do not touch hot surfaces. Use handles or knobs.
3. Close supervision is necessary when the pressure cooker is used near children.
4. Do not place the pressure cooker in a heated oven.
5. Extreme caution must be used when moving a pressure cooker containing hot liquids.
6. Regularly check that the handles of the pressure cooker are fitted correctly. Tighten them if necessary.
7. Do not use pressure cooker for other than intended use.
8. This appliance cooks under pressure. Improper use may result in scalding injury. Make certain unit is properly closed before operating. See "Operating Instructions".
9. Do not fill the unit over 2/3 full. When cooking foods that expand during cooking such as rice or dried vegetables, do not fill the unit over 1/2 full. Over filling may cause a risk of clogging the vent pipe and developing excess pressure. See "Food Preparation Instructions".
10. Be aware that certain foods, such as applesauce, cranberries, pearl barley, oatmeal or other cereals, split peas, noodles, macaroni, rhubarb, or spaghetti can foam, froth, and sputter, and clog the pressure release device (steam vent). These foods should not be cooked in a pressure cooker.
11. Always check the pressure release devices for clogging before use.
12. Do not open the pressure cooker until the unit has cooled and all internal pressure has been released. If the handles are difficult to push apart, this indicates that the cooker is still pressurized – do not force it open. Any pressure in the cooker can be hazardous. See "Operating Instructions".
13. Do not use this pressure cooker for pressure frying with oil.
14. When the normal operating pressure is reached, turn the heat down so all the liquid, which creates the steam, does not evaporate.
15. Always pour a minimum amount of a liquid of at least 8.5 oz in the unit. See "Operating Instructions".

16. For food that expands during cooking, like rice or dried vegetables or stewed fruit, never fill your pressure cooker more than half full. For certain soups like pumpkin or courgette give your pressure cooker a few minutes to cool down, then cool it down fully by placing it under cold running water. For the 3 and 4 L models, and for foods which are doughy or which expand during cooking, do not fill your appliance beyond the 1/3 full mark. When you have finished cooking, allow 5 minutes before placing the appliance under water to decompress.
17. If during use you notice that any part of your pressure cooker is broken or cracked, do not attempt to open it under any circumstances; turn off the heat and leave on the hob to cool down completely before moving it or opening the lid. Do not use it again and take it to a T-fal Approved Service Centre for repair.

**SAVE THESE INSTRUCTIONS.**

## Descriptive diagram

- A. Operating valve  
B. Steam release outlet  
C. Safety valve  
D. Pressure indicator  
E. Lid release button  
F. Lid handle  
G(a). Lid positioning mark  
G(b). Lid-pot positioning mark  
H. Operating valve positioning mark  
I. Lid gasket  
J. Steam basket\*  
K. Trivet\*  
L. Long pot handle  
M. Pot  
N. Short pot handle  
O. Maximum fill level mark

## Characteristics

### Pressure cooker bottom diameter – model references

Capacity	Cooker diameter	Base diameter	STAINLESS STEEL model	Item number	Lid and body material
4 L	22 cm	15 cm	P25342	YS22Q29	Stainless steel
6 L	22 cm	15 cm	P25307	YS22Q30	
7 L	22 cm	15 cm	P25308	YS22Q31	
8 L	22 cm	15 cm	P25344	YS22Q32	

### Technical information:

Maximum operating pressure: 80 kPa (12 psi)

Maximum safety pressure: 170 kPa (24 psi)

## Compatible heat sources



- This pressure cooker is suitable for all heat sources including induction.
- On an electric or induction hob, ensure that the diameter of the hot plate does not exceed that of the pressure cooker base.
- On a ceramic or halogen hob, ensure that the pressure cooker base is always clean and dry.
- On a gas hob, the flame must never exceed the diameter of the pressure cooker base.

- On all hobs, check that your pressure cooker is well centred.

## T-FAL Accessories

- The following accessories are available for the pressure cooker:

Accessory	Reference number
Lid gasket	X9010103

- To change other parts, or for repairs, contact an Approved T-FAL Service Centre.
- Only use original T-FAL parts corresponding to your model.

## Operating Instructions

This appliance cooks under pressure. Improper use may result in scalding injury. Make certain unit is properly closed before operating.

Always pour a minimum amount of a liquid of at least 8.5 oz in the unit.

## Use

### Opening

- Using your thumb, pull back on the lid release button (E) and hold it in the retracted position - Fig. 1.
- Holding the long handle of the pot (L) with one hand, turn the long handle of the lid (F) with the other hand in a counterclockwise direction until open - Fig. 2.
- Then lift the lid.
- Do not open the pressure cooker until the unit has cooled and all internal pressure has been released. If the handles are difficult to push apart, this indicates that the cooker is still pressurized – do not force it open. Any pressure in the cooker can be hazardous.

When the appliance is closed but not in operation, it is normal for the lid to move slightly relative to the pot. This effect disappears when the product is pressurized.

- Place the lid horizontally onto the pot, aligning the lid positioning marks **G(a)** and **G(b)**.
- Turn the lid in a clockwise direction until it stops - **Fig. 3** until you hear the button click as it engages - **Fig. 4**.

If you are unable to turn the lid, ensure that the opening button (**E**) is properly retracted.

## Minimum fill level

- Always put at least 25 cl/ 250 ml (2 cups) of liquid in the pressure cooker when in use.

### For steam cooking\*:

- The pot must contain at least 75 cl/ 750 ml (6 cups) of water.
- Place the basket\* (J) on the trivet\* (K) provided for this purpose - **Fig. 5**.

**The food in the steam basket\* must not touch the lid of the pressure cooker.**

## Maximum fill level

- Never fill your pressure cooker to more than two-thirds full (maximum fill mark) (**O**) - **Fig. 6**.

### For certain foods:

- For foods that swell during cooking, such as rice, dried vegetables, stewed fruit, etc., do not fill your pressure cooker to more than half full.
- When cooking soups, we would advise you to carry out a rapid pressure release (see section 'Rapid pressure release').

## Food Preparation Instructions

Do not fill the unit over 2/3 full. When cooking foods that expand during cooking such as rice or dried vegetables, do not fill the unit over 1/2 full. Over filling may cause a risk of clogging the vent pipe and developing excess pressure.

## Using the operating valve (A)

### To fit the operating valve (A):

Caution, these operations must only be carried out when the product is cold and not in use.

- Place the operating valve (A) in position, aligning the symbol ● on the valve with the positioning mark (H) as shown in the diagram opposite.
- Press down on the valve then turn it to the symbol ☹️ or ☹️ as shown in the diagram opposite.



### To remove the operating valve:

Caution, these operations must only be carried out when the product is cold and not in use.

- Press down on the valve then turn it to align the symbol ● with the positioning mark (H) as shown in the drawing opposite.
- Remove the valve as shown in the drawing opposite.



### To cook vegetables or delicate foods:

- Position the pictogram ☹️ on the valve opposite the positioning mark (H) - Fig. 7.
- Pressure ☹️ operates at 50 kPa (7 psi / 7 lb pressure).

### To cook meat or frozen foods:

- Position the pictogram ☹️ on the valve opposite the positioning mark (H) - Fig. 8.
- Pressure ☹️ operates at 80 kPa (12 psi / 12 lb pressure).

### To release the steam:

- Gradually turn the valve (A), adjusting the speed that the pressure is released by how far you open the valve, until it aligns opposite the mark with the symbol ☹️ - fig. 9, or place your pressure cooker under running water from the cold tap (section 'Rapid pressure release').

## First use

- Place the basket trivet (K) in the bottom of the pot and place the basket (J) on top of it.\*
- Fill the pot to two-thirds full with water (maximum fill mark (O)).

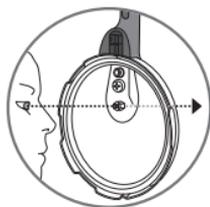
It is normal for steam to be present near the pressure indicator (D) when the product begins operating.

- Close the pressure cooker.
- Position the symbol  opposite the positioning mark (H) - Fig. 8.
- Place the pressure cooker on a heat source, then set to maximum power.
- When steam begins to escape from the valve, turn down the heat source and leave for 20 min.
- After the 20 min is up, turn off your heat source.
- Gradually turn the valve (A), adjusting the speed that the pressure is released by how far you open the valve, until it aligns opposite the symbol  - fig. 9.
- When the pressure indicator (D) drops down, your pressure cooker is no longer under pressure.
- Open the pressure cooker - Fig. 1 - 2.
- Rinse the pressure cooker with water and dry it.

## Before cooking

---

- Before each use, remove the valve (A) (see section 'Using the operating valve') and check visually and against the light that the steam release outlet (B) is not obstructed. If necessary, clean it with a toothpick - Fig. 10.
- Check that the safety valve ball (C) is mobile (see drawing opposite and see section 'Cleaning and maintenance').
- Add your ingredients and the liquid.
- Close the pressure cooker - Fig. 3 and ensure that it is properly closed - Fig. 4.
- Position  or  on the valve to the positioning mark H - Fig. 7 or 8.
- Place the pressure cooker on a heat source, then set it to maximum power.



---

The pressure indicator (D) prevents the pressure from rising in the pressure cooker if it is not properly closed.

- It is normal for steam to be present at the pressure indicator (D) when the product begins operating.
- When steam escapes continuously from the operating valve (A), with a steady "pschhht" sound, reduce the heat source until the valve (A) continues to whisper steadily.
- Leave for the cooking time indicated in the recipe.

## During cooking

- As soon as the cooking time is over, turn off the heat source.

## End of cooking

To release the steam:

- **Slow pressure release:**

- This is used for stews, vegetables, meat joints and fish dishes.
- Gradually turn the valve (A), adjusting the speed that the pressure is released by how far you open the valve, until it aligns opposite the mark with the symbol  - fig. 9. When the pressure indicator (D) drops down again, your pressure cooker is no longer under pressure.

The pressure indicator (D) prevents the pressure cooker from being opened if it is still under pressure.

- **Rapid pressure release:**

- This is used for soups, rice, pasta, egg custards, cake and pudding mixes, recipes containing rice or pasta and recipes with a high liquid content.
- You may place your pressure cooker under a cold running tap to speed up decompression (see diagram opposite). When the pressure indicator (D) drops down, your pressure cooker is no longer under pressure.
- You may open your pressure cooker - Fig. 1 and 2.

- **Special case foods:**

- When cooking special case foods (see cooking table) or dried vegetables, do not release the pressure; instead leave the cooker to stand at room temperature and wait for the pressure indicator (D) to drop before opening. Reduce the recommended cooking time slightly.

If while releasing the steam, you notice any food or liquid start to spray out from the valve, return the operating valve (A) to  or  mark- Fig. 7 or 8 - , wait a minute and then slowly turn the operating valve again to the steam release position, ensuring nothing else spurts out.



When moving your pressure cooker under pressure, always take great care to move it without shaking it.

# Cleaning and maintenance

## Cleaning the pressure cooker

---

To ensure the correct operation of your pressure cooker, follow these cleaning and maintenance recommendations after each use:

- Wash the pressure cooker (pot and lid) after each use with warm water and dishwashing liquid.
- Do not use bleach or chlorinated products.
- Do not overheat your pan when it is empty.

### To clean the inside of the pot:

- Wash using a sponge and dishwashing liquid.
- The appearance of stains in the bottom of the pot does not affect the quality of the metal at all. These are limescale deposits. To remove them, use a sponge with a little white vinegar.

### To clean the outside of the pot:

- Wash using a sponge and dishwashing liquid.

### To clean the lid:

- Wash the lid under a stream of warm water with a sponge and dishwashing liquid and rinse.

### To clean the lid gasket:

- After each use, clean the gasket (I) and its groove.
- To replace the gasket, please refer to - Fig. 11 - 12.

### To clean the operating valve (A):

- Remove the operating valve (A) (see section 'Using the operating valve').
- Clean the operating valve (A) under the tap - Fig. 13.

### To clean the steam release outlet (B):

- Remove the valve (A).
- Visually inspect against the light that the steam release outlet is round and clear of debris. See drawing opposite. If necessary, clean it with a toothpick - Fig. 10.

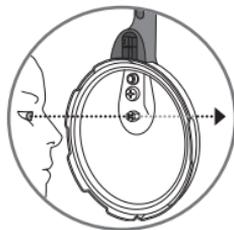
**Wash your pressure cooker after each use.**

**The browning and marks which may appear following extended use do not affect the operation of the pressure cooker.**

**Only the pot is dishwasher-safe.**

**To extend the lifespan of your pressure cooker, do not overheat the pot when it is empty.**

**You must have your pressure cooker checked at a T-FAL Approved Service Centre after 10 years of use.**



**To clean the safety valve (C):**

- Clean the part of the safety valve on the inside of the lid by placing it under running water.
- Check its correct operation by lightly pressing down on the ball using a cotton bud, which must move freely. (See drawing opposite).

**To change the gasket of your pressure cooker:**

- Change the gasket of your pressure cooker every year or if split or damaged.
- Always use an original T-FAL gasket corresponding to your model.

**To store your pressure cooker:**

- Place the lid upside-down on the pot.

**Never use a sharp or pointed object to carry out this operation.**



## Safety

---

Your pressure cooker is fitted with several safety devices:

- **Closing safety:**

- If the appliance is not properly closed, the pressure indicator **(D)** cannot rise and the pressure cooker cannot build pressure.

- **Opening safety:**

- If the pressure cooker is under pressure, the release button **(E)** cannot be operated. Never open the pressure cooker by force. Above all, do not interfere with the pressure indicator **(D)**.

- **Two safety devices against overpressure:**

- First device: the safety valve **(C)** releases the pressure and steam escapes horizontally from the top of the lid - **Fig.14**
- Second device: the gasket **(I)** permits steam to escape vertically from the small hole located on the edge of the lid or along the side of the pot - **Fig.15**. Caution, this may extinguish the flame on a gas hob.

If one of the overpressure safety systems is triggered:

- Turn off the heat source.
- Leave the pressure cooker to cool completely.
- Open the pressure cooker.
- Check and clean the operating valve (A) - Fig.13, the steam release outlet (B) - Fig.10, the safety valve (C) and the gasket (I). (See drawing opposite).



---

## Recommendations for use

- 1 - The steam is very hot when it leaves the pressure cooker, take care not to scald yourself. Use oven gloves if necessary.
- 2 - Once the pressure indicator has risen, you can no longer open your pressure cooker.
- 3 - As with any cooking appliance, ensure close supervision when using the pressure cooker near children.
- 4 - To move the pressure cooker, use the two pot handles.
- 5 - Never leave food standing in your pressure cooker.
- 6 - Never use bleach or products containing chlorine, as these may alter the quality of the material.
- 7 - Do not put the following in a dishwasher or leave them to soak in water: the gasket, lid, and operating valve.
- 8 - Change the gasket every year or if it is split or damaged.
- 9 - Only clean your pressure cooker when it is cold and empty.
- 10 - You must have your pressure cooker checked in a T-FAL Approved Service Centre after 10 years of use.

## Limited Warranty

---

- When used as recommended in these instructions, the pot of your new T-FAL pressure cooker is **guaranteed for 10 years** against:
  - Any defect associated with the metal structure of your pot,
  - Any premature deterioration of the base metal.
- All other parts of your pressure cooker are guaranteed against defects in workmanship or materials, for a period of 1 year, from the date of purchase. For full details of the guarantee terms and conditions please refer to [www.t-fal.ca](http://www.t-fal.ca)

- This contractual guarantee shall be honoured upon presentation of the receipt or invoice showing the date of purchase.

**These guarantees exclude:**

- Damage resulting from failure to comply with important precautions, or negligent use, particularly:
  - Knocks, dropping, use in the oven, etc.
  - Putting the lid and the operating valve through a dishwasher.
- Only T-FAL Approved Service Centres are authorised to provide this guarantee service (please go to: [www.t-fal.ca](http://www.t-fal.ca)).

## Regulatory markings

Marking	Location
Identification of manufacturer and commercial brand	Pot handle and lid handle
Year and batch of manufacture	On the pot
Model reference	On the lid
Capacity	Bottom of pot

## T-FAL answers your questions

Problems	Recommendations
<b>If the pressure cooker has been heated under pressure without liquid inside:</b>	Have your pressure cooker checked by a T-FAL Approved Service Centre.
<b>If the pressure indicator has not risen and nothing escapes through the valve during cooking:</b>	This is normal during the first few minutes. If the problem persists, check that: <ul style="list-style-type: none"> <li>- The heat source is sufficiently high; if not, increase it.</li> <li>- The quantity of liquid in the pot is sufficient.</li> <li>- The operating valve is positioned to one of the symbols  or  - fig. 7 or 8.</li> <li>- The lid is properly closed.</li> <li>- The gasket or the rim of the pot is not damaged.</li> </ul>
<b>If the pressure indicator has risen and nothing is escaping through the valve during cooking:</b>	This is normal during the first few minutes. If the problem persists, put the pressure cooker under cold running water until the pressure indicator drops down (see sections 'Rapid pressure release' and 'Special case'), then open it. Clean the operating valve and the steam release outlet and check that the safety valve ball moves freely.
<b>If steam leaks from around the lid, check:</b>	That the lid is properly closed. The position of the gasket in the lid. The condition of the gasket; replace it if necessary. The cleanliness of the lid, the gasket and its groove in the lid, the safety valve and the operating valve. The condition of the rim of the pot.
<b>If you are unable to open the lid:</b>	Check that the pressure indicator is in the down position. If not, depressurize; if necessary, cool the pressure cooker under running water (see sections 'Rapid pressure release' and 'Special case').
<b>If the food is not cooked or is burned, check:</b>	The cooking time. The power of the heat source. The correct position of the operating valve. The quantity of liquid.
<b>If food is burned onto the pressure cooker:</b>	Leave the interior of the pot to soak for some time before washing it. Never use bleach or products containing chlorine.

# Table of Cooking Times

## Vegetables

		Cooking	FRESH PRODUCE Valve position 	FROZEN PRODUCE Valve position 
Artichoke		- steam	18 min.	
		- immersion	15 min.	
Asparagus		- immersion	5 min.	
Beets		- steam	20 - 30 min.	
Broccoli		- steam	3 min.	3 min.
Brussels sprouts		- steam	7 min.	5 min. - immersion
Cabbage, green	sliced	- steam	6 min.	
	leaves	- steam	7 min.	
Carrots	sliced	- steam	7 min.	5 min.
Cauliflower		- immersion	3 min.	5 min.
Celery		- steam	6 min.	
		- immersion	10 min.	
Courgettes		- steam	6 min.	9 min
		- immersion	2 min.	
Endives		- steam	12 min.	
Green beans		- steam	8 min.	9 min.
Leek	sliced	- steam	2 ½ min.	
Mushrooms	sliced	- steam	1 min.	5 min.
	whole	- immersion	1 ½ min.	
Peas		- steam	1 ½ min.	5 min.
Potatoes		- steam	12 min.	
	quartered	- immersion	6 min.	
Pumpkin (mashed)		- immersion	8 min.	
Rice		- immersion	6 min.	
Spinach		- steam	5 min.	8 min.
		- immersion	3 min.	
Turnips		- steam	6 min.	
		- immersion	6 min.	
White beans semi-dry		- steam	16 min.	

steam\* = in the steam basket  
immersion = in water

## Meat and Fish

	FRESH Valve position 
Beef (roast 35 oz)	10 min.
Chicken (whole 42 oz)	22 min.
Lamb (leg 46 oz)	40 min.
Monk fish (fillets 21 oz)	4 min
Pork (roast 35 oz)	28 min.
Salmon (4 steaks 21 oz)	6 min
Tuna (4 steaks 21 oz)	7 min

\*Steam basket not included

- **Let's protect the environment!**



① Your appliance contains many materials which can be recovered or recycled.

➡ Leave it at a local civic waste collection point for processing.



# PRÉCAUTIONS IMPORTANTES

Lorsque vous utilisez un autocuiseur, des précautions de bases doivent toujours être respectées :

1. Lisez toutes les instructions.
2. Ne touchez pas les surfaces chaudes. Utilisez les poignées et boutons.
3. Assurez une étroite surveillance surtout si vous utilisez l'autocuiseur à proximité d'enfants.
4. Ne mettez pas votre autocuiseur dans un four chaud.
5. Déplacez votre autocuiseur contenant des liquides chauds avec un maximum de précautions.
6. Vérifiez régulièrement que les poignées de la cuve sont correctement fixées. Revissez-les au besoin.
7. N'utilisez pas votre autocuiseur dans un autre but que celui auquel il est destiné.
8. Votre autocuiseur cuit sous pression. Une utilisation inadéquate peut causer des brûlures. Assurez-vous que l'autocuiseur est convenablement fermé avant de le mettre en service. Consultez les instructions d'utilisation.
9. Ne remplissez pas votre autocuiseur au-delà des 2/3 (repère maximum de remplissage).
10. Ne remplissez pas votre autocuiseur au-delà du 2/3 de sa capacité. Lorsque vous préparez des aliments qui gonflent à la cuisson, comme du riz ou des légumes déshydratés, ne remplissez pas votre autocuiseur au-delà de la moitié de sa capacité. Un sur-remplissage pourrait entraîner l'obstruction de la soupape d'aération et une pression excessive. Consultez les instructions de préparation des aliments.
11. Certains aliments, comme les canneberges, l'orge perlé ou d'autres céréales, les pois cassés, les pâtes, le macaroni, la rhubarbe ou le spaghetti peuvent faire de la mousse ou de l'écume, crachoter et obstruer le conduit pour évacuer la pression. Ces aliments ne peuvent pas être préparés à l'autocuiseur.
12. Vérifiez toujours que tous les dispositifs d'évacuation de la pression de votre autocuiseur ne sont pas obstrués avant chaque utilisation.
13. Ne réalisez jamais de recette à base de lait dans votre autocuiseur.
14. N'utilisez pas de gros sel dans votre autocuiseur, ajoutez du sel de table en fin de cuisson.
15. 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.

16. N'ouvrez pas votre autocuiseur tant qu'il est encore chaud et que la pression interne n'est pas entièrement évacuée. Si les poignées sont difficiles à séparer, cela signifie qu'il reste de la pression à l'intérieur – ne les forcez pas. Toute pression dans l'autocuiseur présente un danger. Consultez les instructions d'utilisation.
17. N'utilisez pas votre autocuiseur pour frire sous pression avec de l'huile.
18. Lorsque la pression normale d'utilisation est atteinte, baissez le feu de façon à ce que tout le liquide, qui forme la vapeur, ne s'évapore pas.
19. N'utilisez jamais votre autocuiseur à sec et assurez-vous d'avoir toujours au moins 8,5 oz de liquide dans l'autocuiseur. Consultez les instructions d'utilisation.
20. Si vous constatez qu'une partie de votre autocuiseur est cassée ou fissurée, n'essayez en aucun cas de l'ouvrir si elle est fermée; fermez le feu, attendez qu'elle refroidisse complètement avant de la déplacer ou d'ouvrir le couvercle. Ne l'utilisez plus et rapportez-la à un centre de service agréé T-FAL pour réparation.

## **CONSERVEZ CES INSTRUCTIONS**

## Schéma descriptif

- A. Soupape de fonctionnement  
 B. Conduit d'évacuation de vapeur  
 C. Soupape de sécurité  
 D. Indicateur de présence de pression  
 E. Bouton d'ouverture  
 F. Poignée longue de couvercle  
 G(a). Repère de positionnement du couvercle  
 G(b). Repère de positionnement du couvercle par rapport à la cuve
- H. Repère de positionnement de la soupape de fonctionnement  
 I. Joint de couvercle  
 J. Panier vapeur\*  
 K. Trépied\*  
 L. Poignée longue de cuve  
 M. Cuve  
 N. Poignée courte de cuve  
 O. Repère maximum de remplissage

## Caractéristiques

### Diamètre du fond de l'autocuiseur - références

Capacité	Ø Cuve	Ø Fond	Modèle INOX
4 L	22 cm	15 cm	P25342
6 L	22 cm	15 cm	P25307
4L + 6L	22 cm	15 cm	P25443
7 L	22 cm	15 cm	P25308
8 L	22 cm	15 cm	P25344

### Informations normatives :

Pression supérieure de fonctionnement : 80 kPa

Pression maximum de sécurité : 170 kPa

## Sources de chaleur compatibles



- Cet autocuiseur convient à toutes les sources de chaleur.
- Sur une cuisinière électrique ou à induction, assurez-vous que la taille de la plaque chauffante ne dépasse pas celle de la base de l'autocuiseur.
- Sur une cuisinière céramique ou halogène, assurez-vous que la base de l'autocuiseur est toujours propre et sèche.

- Sur une cuisinière au gaz, la flamme ne doit pas dépasser le diamètre de la base de l'autocuiseur.
- Sur tous les foyers, veillez à ce que votre autocuiseur soit bien centré.

---

## Accessoires T-FAL

- L'accessoire suivant pour l'autocuiseur est disponible :

Accessoire	Numéro de référence
Joint de couvercle	X9010103

- Pour le changement d'autres pièces ou pour les réparations, faites appel aux Centres de Service Agréés T-FAL.
- N'utilisez que des pièces d'origine T-FAL correspondant à votre modèle.

## Instructions d'utilisation

Votre autocuiseur cuit sous pression. Une utilisation inadéquate peut causer des brûlures. Assurez-vous que l'autocuiseur est convenablement fermé avant de le mettre en service. Assurez-vous d'avoir toujours au moins 8,5 oz de liquide dans l'autocuiseur.

## Utilisation

### Ouverture

---

- À l'aide du pouce, tirez sur le bouton d'ouverture (E) et maintenez-le reculé - fig. 1.
- Une main tenant la poignée longue de cuve (L), tournez avec l'autre main la poignée longue de couvercle (F) dans le sens inverse des aiguilles d'une montre, jusqu'à ouverture - fig. 2 .
- Soulevez ensuite le couvercle.

Si l'appareil est fermé, mais non en marche, il est normal que le couvercle bouge un peu par rapport à la cuve. Cet effet disparaît dès que le produit est en pression.

- Posez le couvercle bien à plat sur la cuve en alignant les repères de positionnement du couvercle **G(a)** et **G(b)**.
- Tournez le couvercle dans le sens des aiguilles d'une montre jusqu'à la butée - fig. 3 jusqu'à ce que vous entendiez le bruit d'enclenchement du bouton - fig. 4.

Si vous ne réussissez pas à tourner le couvercle, assurez-vous que le bouton d'ouverture (**E**) est bien reculé.

## Remplissage minimum

- Mettez toujours une quantité minimale de liquide égale à 25 cl/ 250 mL (2 tasses).

**Pour une cuisson à la vapeur\* :**

- La cuve doit contenir au moins à 75 cl/ 750 mL d'eau (6 tasses).
- Posez votre panier\* (**J**) sur le support\* (**K**) prévu à cet effet - fig. 5.

**Les aliments mis dans le panier vapeur\* ne doivent pas toucher le couvercle de l'autocuiseur.**

## Remplissage maximum

- Ne remplissez jamais votre autocuiseur au-delà des 2/3 de la hauteur de la cuve (repère maximum de remplissage) (**O**) - fig. 6.

**Pour certains aliments :**

- Pour les aliments qui se dilatent pendant la cuisson, comme le riz, les légumes déshydratés ou les compotes, ne remplissez pas votre autocuiseur au-delà de la moitié de sa capacité.
- Lorsque vous préparez des soupes, nous vous conseillons d'effectuer une décompression rapide (voir paragraphe « Décompression rapide »).

## Instructions de préparation des aliments

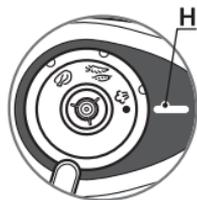
Ne remplissez pas votre autocuiseur au-delà du 2/3 de sa capacité. Lorsque vous préparez des aliments qui gonflent à la cuisson, comme du riz ou des légumes déshydratés, ne remplissez pas votre autocuiseur au-delà de la moitié de sa capacité. Un sur-remplissage pourrait entraîner l'obstruction de la soupape de fonctionnement et une pression excessive.

## Utilisation de la soupape de fonctionnement (A)

### Pour mettre en place la soupape de fonctionnement (A) :

Attention, ces opérations ne doivent s'effectuer que lorsque le produit est froid et n'est pas en marche.

- Posez la soupape de fonctionnement (A) en mettant le pictogramme ● de la soupape vis-à-vis du repère de positionnement (H).
- Appuyez sur la soupape puis tournez-la jusqu'au pictogramme ☞ ou ☜ .



### Pour enlever la soupape de fonctionnement :

Attention, ces opérations ne doivent s'effectuer que lorsque le produit est froid et n'est pas en marche.

- Appuyez sur la soupape et tournez-la pour mettre le pictogramme ● vis-à-vis du repère de positionnement (H) comme sur le dessin ci-contre.
- Retirez la soupape tel que l'illustre le dessin ci-contre.



### Pour faire cuire des légumes ou des aliments fragiles :

- Mettez le pictogramme ☞ de la soupape face au repère de positionnement (H) - fig. 7.
- La pression de fonctionnement ☞ est de 50 kPa (7 psi / 7 lbs de pression).



### Pour faire cuire de la viande ou des aliments surgelés :

- Mettez le pictogramme ☜ de la soupape face au repère de positionnement (H) - fig. 8.
- La pression de fonctionnement ☜ est de 80 kPa (12 psi / 12 lbs de pression).

### Pour laisser s'échapper la vapeur :

- Tournez progressivement la soupape (A) en choisissant à votre convenance la vitesse de décompression pour terminer face au repère du pictogramme ☞ - fig. 9, ou passez votre autocuiseur l'eau froide (paragraphe «Décompression rapide»).

## Première utilisation

- Posez le support du panier (K) au fond de la cuve et déposez le panier (J) dessus.\*
- Remplissez d'eau jusqu'aux 2/3 de la cuve (repère maximum de remplissage (O)).

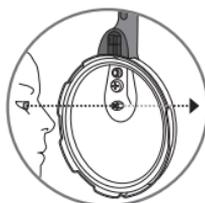
\*Panier non inclus dans certains modèles.

**La présence de vapeur au niveau de l'indicateur de présence de pression (D) est normale au début de la mise en marche du produit.**

- Fermez l'autocuiseur.
- Mettez le pictogramme  face au repère de positionnement (H) - fig. 8.
- Posez l'autocuiseur sur une source de chaleur, puis réglez-la à sa puissance maximum.
- Lorsque la vapeur commence à s'échapper par la soupape, réduisez la source de chaleur et décomptez 20 min.
- Lorsque les 20 min. sont écoulées, éteignez votre source de chaleur.
- Tournez progressivement la soupape (A) en choisissant à votre convenance la vitesse de décompression pour terminer en butée face au pictogramme  - fig. 9.
- Lorsque l'indicateur de présence de pression (D) redescend, votre autocuiseur n'est plus sous pression.
- Ouvrez l'autocuiseur - fig. 1 - 2.
- Rincez l'autocuiseur à l'eau et séchez-le.

## Avant la cuisson

- Avant chaque utilisation retirez la soupape (A) (voir paragraphe « Utilisation de la soupape de fonctionnement ») et vérifiez à l'œil et à la lumière afin de vous assurer que le conduit d'évacuation de vapeur (B) n'est pas obstrué. Au besoin, nettoyez-le avec un cure-dent - fig. 10.
- Assurez-vous que la bille de la soupape de sécurité (C) est mobile (dessin ci-contre et paragraphe « Nettoyage et entretien »).
- Ajoutez vos ingrédients et le liquide.
- Fermez l'autocuiseur - fig. 3 et assurez-vous qu'il est correctement fermé - fig. 4.
- Mettez le pictogramme  ou  de la soupape face au repère de positionnement H - fig. 7 ou 8.
- Posez l'autocuiseur sur une source de chaleur, puis réglez-la à sa puissance maximum.



## Pendant la cuisson

**L'indicateur de présence de pression (D) empêche l'autocuiseur de monter en pression si ce dernier n'est pas correctement fermé.**

- La présence de vapeur au niveau de l'indicateur de présence de pression (D) est normale au début de la mise en marche du produit.

- Lorsque la soupape de fonctionnement (A) laisse échapper de la vapeur de façon continue, en émettant un son régulier (PSCHHHT), réduisez la source de chaleur de manière que la soupape (A) continue à chuchoter régulièrement.
- Décomptez le temps de cuisson indiqué dans la recette.
- Dès que le temps de cuisson est écoulé, éteignez la source de chaleur.

## Fin de cuisson

Pour libérer la vapeur :

- **Décompression lente :**

- Tournez progressivement la soupape (A) en choisissant à votre convenance la vitesse de décompression pour terminer face au repère du pictogramme ☞ - fig. 9. Lorsque l'indicateur de présence de pression (D) redescend, votre autocuiseur n'est plus sous pression.

L'indicateur de présence de pression (D) empêche l'autocuiseur d'ouvrir s'il est encore sous pression.

- **Décompression rapide :**

- Ce type de décompression se prête à la cuisson de soupes, de riz, de pâtes, de crème anglaise, de mélanges pour gâteaux ou poudings, aux recettes contenant du riz ou des pâtes et aux recettes contenant beaucoup d'eau.
- Vous pouvez placer votre autocuiseur sous un robinet d'eau froide pour accélérer la décompression (voir schéma ci-contre). Lorsque l'indicateur de présence de pression (D) redescend, votre autocuiseur n'est plus sous pression.
- Vous pouvez ouvrir votre autocuiseur - fig. 1 et 2.

- **Cas particulier :**

- Dans les cas de cuisson d'aliments émulsifs (cf. tableau de cuisson) ou de légumes secs, ne faites pas décompresser l'autocuiseur et attendez la descente de l'indicateur de présence de pression (D) pour ouvrir. Prévoyez de réduire un peu les temps de cuisson recommandés.

Si, lorsque la vapeur se dégage, vous observez des projections anormales, remettez la soupape de fonctionnement (A) au repère ☞ ou ☞ - fig. 7 ou 8 – attendez une minute, puis remettez lentement la soupape à la position de libération de vapeur, en vous assurant qu'il n'y a plus de projections.



Déplacez votre autocuiseur sous pression avec un maximum de précautions sans le secouer.

# Nettoyage et entretien

## Nettoyage de l'autocuiseur

Pour assurer le bon fonctionnement de votre appareil, veillez à respecter ces recommandations de nettoyage et d'entretien après chaque utilisation.

- Lavez l'autocuiseur (cuve et couvercle) après chaque utilisation avec de l'eau tiède et du détergent à vaisselle.
- N'utilisez pas d'eau de javel ou de produits chlorés.
- Ne faites pas surchauffer votre cuve lorsqu'elle est vide.

### Pour nettoyer l'intérieur de la cuve :

- Lavez avec une éponge et du produit vaisselle.
- L'apparition de taches sur le fond intérieur de la cuve n'altère en rien la qualité du métal. Il s'agit de dépôt calcaire. Pour les faire disparaître, vous pouvez utiliser une éponge avec un peu de vinaigre blanc.

### Pour nettoyer l'extérieur de la cuve :

- Lavez avec une éponge et du détergent à vaisselle.

### Pour nettoyer le couvercle :

- Lavez le couvercle sous un filet d'eau tiède avec une éponge et du détergent à vaisselle et rincez-le bien.

### Pour nettoyer le joint du couvercle :

- Après chaque cuisson, nettoyez le joint (I) et son logement.
- Pour la remise en place du joint, reportez-vous - fig. 11 - 12.

### Pour nettoyer la soupape de fonctionnement (A) :

- Retirez la soupape de fonctionnement (A) (voir paragraphe «Utilisation de la soupape de fonctionnement»).
- Nettoyez la soupape de fonctionnement (A) sous le jet d'eau du robinet - fig. 13.

Lavez votre autocuiseur après chaque utilisation.

Le brunissement et les rayures qui peuvent apparaître à la suite d'une longue utilisation ne présentent pas d'inconvénients.

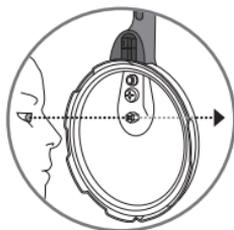
Seule la cuve passe au lave-vaisselle.

Pour conserver plus longtemps les qualités de votre autocuiseur, ne surchauffez pas votre cuve lorsqu'elle est vide.

Il est impératif de faire vérifier votre autocuiseur dans un Centre de Service Agréé T-FAL après 10 ans d'utilisation.

### **Pour nettoyer le conduit d'évacuation de vapeur (B) :**

- Enlevez la soupape (A).
- Vérifiez à l'œil et à la lumière afin de vous assurer que le conduit d'évacuation de vapeur est débouché et rond. (Voir dessin ci-contre). Au besoin, nettoyez-le avec un cure-dent - fig. 10.



### **Pour nettoyer la soupape de sécurité (C) :**

- Nettoyez la partie de la soupape de sécurité située à l'intérieur du couvercle en passant celui-ci sous l'eau.
- Vérifiez son bon fonctionnement en appuyant légèrement sur la bille qui doit s'enfoncer sans difficulté. Voir dessin ci-contre.

**N'utilisez jamais d'objet tranchant ou pointu pour effectuer cette opération.**

### **Pour changer le joint de votre autocuiseur :**

- Changez le joint de votre autocuiseur tous les ans ou s'il présente une coupure.
- Prenez toujours un joint d'origine T-FAL correspondant à votre modèle.



### **Pour ranger votre autocuiseur :**

- Retournez le couvercle sur la cuve.

## **Sécurité**

---

Votre autocuiseur est équipé de plusieurs dispositifs de sécurité :

### **• Sécurité à la fermeture :**

- Si le produit n'est pas correctement fermé, l'indicateur de présence de pression (D) ne peut pas monter et de ce fait l'autocuiseur ne peut pas monter en pression.

### **• Sécurité à l'ouverture :**

- Si l'autocuiseur est sous pression, le bouton d'ouverture (E) ne peut être actionné. N'ouvrez jamais l'autocuiseur en force. N'interférez pas avec le fonctionnement de l'indicateur de présence de pression (D).

### **• Deux sécurités à la surpression :**

- Premier dispositif : la soupape de sécurité (C) libère la pression et de la vapeur s'échappe horizontalement sur le dessus du couvercle - fig.14

- Second dispositif : le joint **(I)** laisse échapper de la vapeur verticalement par le petit trou situé sur le bord du couvercle ou le long de la cuve - fig.15. Attention, cela peut entraîner l'extinction de la flamme sur un foyer à gaz.

**Si l'un des systèmes de sécurité en cas de surpression se déclenche :**

- Arrêtez la source de chaleur.
- Laissez refroidir complètement l'autocuiseur.
- Ouvrez.
- Vérifiez et nettoyez la soupape de fonctionnement **(A)** - fig.13, le conduit d'évacuation de vapeur **(B)** - fig.10, la soupape de sécurité **(C)** et le joint **(I)**. Voir dessin ci-contre.



## Recommandations d'utilisation

- 1 - La vapeur est très chaude lorsqu'elle sort de l'autocuiseur, veillez à ne pas vous brûler. Utilisez des gants au besoin.
- 2 - Dès que l'indicateur de présence de pression s'élève, vous ne pouvez plus ouvrir votre autocuiseur.
- 3 - Comme pour tout appareil de cuisson, assurez une étroite surveillance si vous utilisez l'autocuiseur à proximité d'enfants.
- 4 - Pour déplacer l'autocuiseur, servez-vous des deux poignées de cuve.
- 5 - Ne laissez pas séjourner d'aliments dans votre autocuiseur.
- 6 - N'utilisez jamais d'eau de javel ou de produits chlorés, qui pourraient altérer la qualité du matériau.
- 7 - Ne mettez pas au lave-vaisselle et ne laissez pas tremper dans l'eau le joint, le couvercle et la soupape de fonctionnement.
- 8 - Changez le joint tous les ans ou s'il présente une coupure.
- 9 - Le nettoyage de votre autocuiseur doit être fait impérativement à froid, l'appareil vide.
- 10 - Il est impératif de faire vérifier votre autocuiseur dans un Centre de service agréé T-FAL après 10 ans d'utilisation.

## Garantie

---

- Si elle est utilisée conformément aux directives dans le présent mode d'emploi, **la cuve** de votre nouvel autocuiseur T-FAL 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 votre autocuiseur sont garanties contre tout défaut de fabrication ou de matière, pour 1 an, à partir de la date d'achat.**
- **Cette garantie contractuelle sera honorée sur présentation du reçu d'achat ou de la facture indiquant 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 T-FAL sont habilités à vous faire bénéficier de cette garantie.
- Veuillez appeler le numéro du Centre de Service Agréé T-FAL le plus proche de chez vous. (voir sur le site [www.t-fal.ca](http://www.t-fal.ca)).

---

## Marquage réglementaire

Marquage	Localisation
Identification du fabricant et marque commerciale	Poignée de cuve et poignée de couvercle
Année et lot de fabrication	Sur la cuve
Référence modèle	Sur le couvercle
Capacité	Fond de cuve

## T-FAL répond à vos questions

FR

Problèmes	Recommandations
<p><b>Si l'autocuiseur a chauffé sous pression sans liquide à l'intérieur :</b></p>	<p>Faites vérifier votre autocuiseur par un Centre de service agréé T-FAL.</p>
<p><b>Si l'indicateur de présence de pression n'est pas monté et que rien ne s'échappe par la soupape pendant la cuisson :</b></p>	<p>Ceci est normal pendant les premières minutes. Si le phénomène persiste, assurez-vous que :</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- la source de chaleur est assez forte, sinon augmentez-la;</li> <li>- la quantité de liquide dans la cuve est suffisante;</li> <li>- la soupape de fonctionnement est vis-à-vis de l'un des pictogrammes  ou  - fig. 7 ou 8.</li> <li>- l'autocuiseur est bien fermé;</li> <li>- le joint ou le bord de la cuve ne sont pas détériorés.</li> </ul>
<p><b>Si l'indicateur de présence de pression est monté et que rien ne s'échappe par la soupape pendant la cuisson :</b></p>	<p>Ceci est normal pendant les premières minutes. Si le phénomène persiste, passez votre appareil sous l'eau froide, (voir paragraphe «Décompression rapide et Cas particulier») puis ouvrez-le. Nettoyez la soupape de fonctionnement et le conduit d'évacuation de vapeur et assurez-vous que la bille de la soupape de sécurité s'enfoncé sans difficulté.</p>
<p><b>Si la vapeur fuit autour du couvercle, vérifiez :</b></p>	<p>La bonne fermeture du couvercle. Le positionnement du joint dans le couvercle. Le bon état du joint, au besoin changez-le. La propreté du couvercle, du joint et de son logement dans le couvercle, de la soupape de sécurité et de la soupape de fonctionnement. Le bon état du bord de la cuve.</p>
<p><b>Si vous ne pouvez pas ouvrir le couvercle :</b></p>	<p>Assurez-vous que l'indicateur de présence de pression est en position basse. Sinon, faites décompresser l'autocuiseur : au besoin, refroidissez l'autocuiseur sous un jet d'eau froide (voir paragraphe «Décompression rapide et Cas particulier»).</p>

Problèmes	Recommandations
<b>Si les aliments ne sont pas cuits ou s'ils sont brûlés, vérifiez :</b>	Le temps de cuisson. La puissance de la source de chaleur. Le bon positionnement de la soupape de fonctionnement. La quantité de liquide.
<b>Si des aliments ont brûlé dans l'autocuiseur :</b>	Laissez tremper votre cuve quelque temps avant de la laver. N'utilisez jamais d'eau de javel ou de produits chlorés.

• **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 pour que son traitement soit effectué.

# Légumes

FR

		Cuisson	FRAIS Position de la soupepe 	SURGELÉS Position de la soupepe 
Artichauts		- vapeur**	18 min.	-
		- immersion***	15 min.	-
Asperges		- immersion	5 min.	-
Betterave rouge		- vapeur	20 - 30 min.	-
Blé (lég. secs)		- immersion	15 min.	-
Brocolis		- vapeur	3 min.	3 min.
Carottes (aliments émulsifs)	rondelles	- vapeur	7 min.	5 min.
		- immersion	10 min.	-
Céleri		- vapeur	6 min.	-
		- immersion	10 min.	-
Champignons	émincés	- vapeur	1 min.	5 min.
	entiers	- immersion	1 min. 30	-
Chou vert	émincé	- vapeur	6 min.	-
	effeuillé	- vapeur	7 min.	-
Chou Bruxelles		- vapeur	7 min.	5 min. - immersion
Chou-fleur		- immersion	3 min.	4 min.
Courgettes		- vapeur	6 min. 30	9 min
		- immersion	2 min.	-
Endives		- vapeur	12 min.	-
Epinards		- vapeur	5 min.	8 min.
		- immersion	3 min.	-
Haricots verts		- vapeur	8 min.	9 min.
Haricots mi-secs		- immersion	20 min.	-
Lentilles vertes (lég. secs)		- immersion	10 min.	-
Navets		- vapeur	7 min.	-
		- immersion	6 min.	-
Petits pois		- vapeur	1 min. 30	4 min
Poireaux rondelles		- vapeur	2 min. 30	-
Potiron (purée)(aliments émulsifs)		- immersion	8 min.	-
Pommes de terre en quartiers		- vapeur	12 min.	-
		- immersion	6 min.	-
Pois cassés (lég. secs)		- immersion	14 min.	-
Riz (lég. secs)		- immersion	7 min.	-

\*\* Aliment dans le panier vapeur\*

\*\*\* Aliment dans l'eau

# Viandes et Poissons

	FRAIS Position de la soupepe 	SURGELÉ Position de la soupepe 
Agneau (gigot 1,3 Kg)	25 min.	35 min.
Bœuf (rôti 1 Kg)	10 min.	28 min.
Lotte (filets 0,6 Kg) (aliments émulsifs)	4 min.	6 min.
Porc (rôti 1 Kg)	25 min.	45 min.
Poulet (entier 1,2 Kg)	20 min.	45 min.
Saumon (4 darnes 0,6 Kg) (aliments émulsifs)	6 min.	8 min..
Thon (4 steaks 0,6 Kg) (aliments émulsifs)	7 min.	9 min.

\*Panier non inclus.

EN p. 1

FR p. 15