

Tefal®

Clipso® Tempo



DE p. 1
 EN p. 19
 ES p. 38
 FR p. 57
 NL p. 75
 AR p. 110

Mars 2025 - Réf.: 1520016889 - Réalisation: PublicisLMA

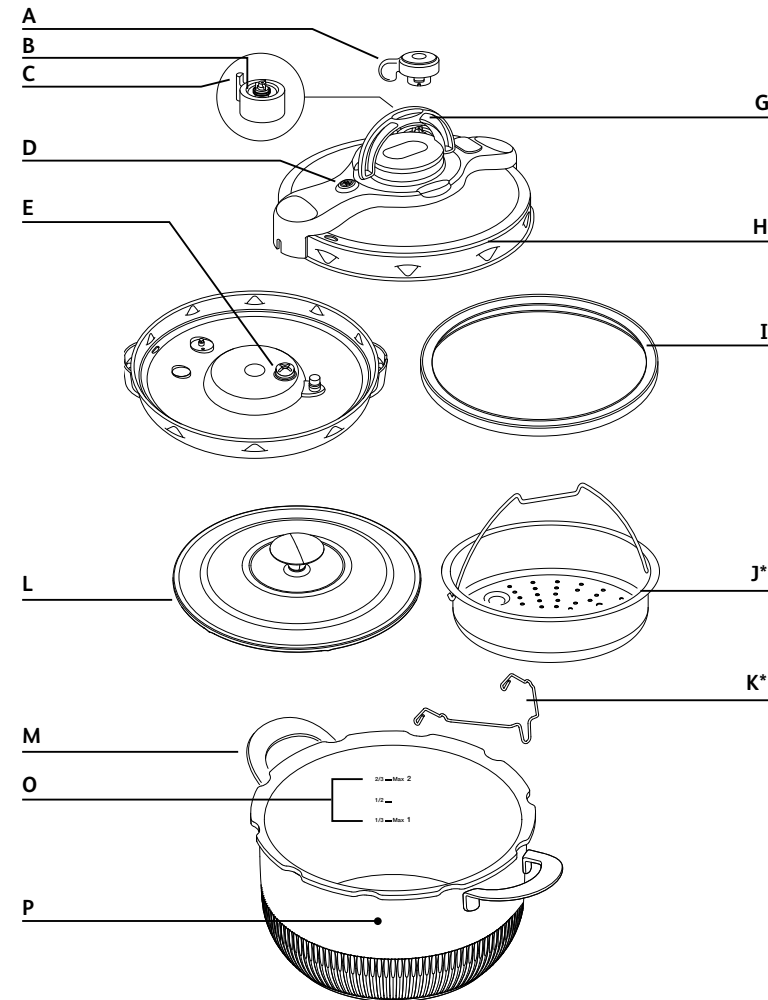


DE 2 Zugang zu Rezepten
 EN 2 Recipes access
 ES 2 Acceso a recetas
 FR 2 Accès recettes
 NL Toegang tot 2 recepten
 وصول إلى الوصفات 2 **AR**



DE Bedienungsanleitung
 EN User's Guide
 ES Guía del usuario
 FR Guide de l'utilisateur
 NL Gebruikershandleiding
 دليل الاستعمال **AR**

Para modelo : P48107
www.tefal.com



* Je nach Modell / *Depending on the model / *Dependiendo del modelo /
 *Selon modèle / *Afhankelijk van het model *حسب الموديل



fig 1 fig 2 fig 3

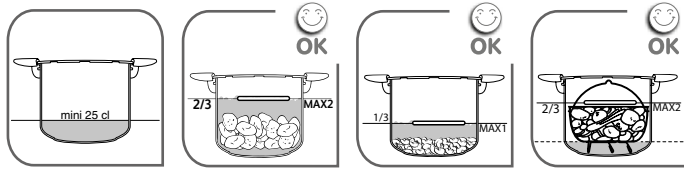


fig 4 fig 5 fig 6 fig 7

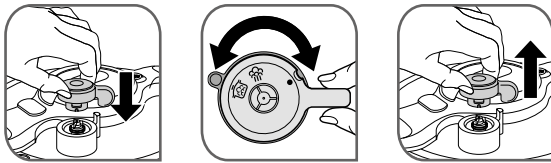


fig 8 fig 9 fig 10

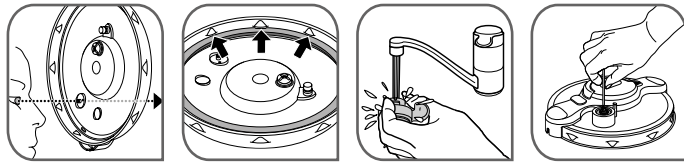


fig 11 fig 12 fig 13 fig 14

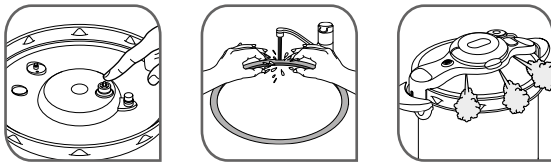


fig 15 fig 16 fig 17

Nehmen Sie sich vor Benutzung Ihres Schnellkochtopfs mit seinem Schnellkochdeckel (H) Zeit, um alle Anleitungen zu lesen, und beziehen Sie sich stets auf die „Bedienungsanleitung“.

Bei Nichtbeachtung der Bedienungsanleitung könnte das Produkt beschädigt werden.

Zu Ihrer Sicherheit erfüllt dieses Gerät die geltenden Normen und Bestimmungen.

- Druckgeräterichtlinie
- Material, das mit Lebensmitteln in Berührung kommt.
- Umweltschutz
- Kochgeschirr für den Hausgebrauch zum Garen im klassischen Backofen

WICHTIGE PRÜFUNGEN
VOR JEDEM GEBRAUCH

VERGEWISSERN SIE SICH, DASS

- der Dampfaustritt nicht verstopft ist - Abb. 11.
- der Kolben des Sicherheitsventils sich frei bewegen lässt - Abb. 15.
- die Deckeldichtung korrekt in die Rillen des Deckels eingesetzt ist - Abb. 12.
- die Griffe des Topfs korrekt befestigt sind. Die Griffe des Behälters sind Sicherheitsteile. Entfernen oder ändern Sie sie niemals selbst.

HALTEN SIE SICH STETS
AN DIE NACHFOLGENDEN
FÜLLMENGEN

- Benutzen Sie Ihren Schnellkochtopf niemals ohne Flüssigkeit, sonst könnte der Schnellkochtopf schwer beschädigt werden. Prüfen Sie während des Garens, ob stets ausreichend Flüssigkeit im Topf ist.
- Mindestens 25 cl - Abb. 4.
- Maximale Füllmenge 2/3 der Topfhöhe, Markierung MAX 2 - Abb. 5.
- Beim Dampfgaren dürfen die Lebensmittel im Dampfgareinsatz nicht mit dem Wasser in Berührung kommen und nicht die Markierung MAX 2 am Behälter überschreiten - Abb. 7.
- Maximal 1/3 (Markierung MAX 1) für pastöse Lebensmittel, die während des Garens aufquellen und/oder aufschäumen, wie zum Beispiel Reis, Hülsenfrüchte, Trockengemüse, Kompotte, Kürbis, Zucchini, Karotten, Kartoffeln, Fischfilets ... - Abb. 6.

قبل استعمال طنجرة الضغط هذه مع غطائها (H), يرجى أخذ الوقت لقراءة التعليمات المرفقة، والرجوع دائماً إلى «دليل الإستعمال». فقد يتج عن لاستعمال الخاطئ أضراراً كبيرة.

من أجل سلامتك، يخضع هذا الجهاز للمعايير التنظيمية والقوانين السارية المفعول:

- القوانين المتعلقة بالأجهزة التي تعمل بالضغط.
- قوانين المواد التي لها صلة مباشرة بالطعام.
- قوانين البيئة.
- قوانين أدوات الطهي المنزلية المتعلقة بالأفران التقليدية.

يرجى التحقق

- أن منفذ تصريف البخار غير مسدود - الشكل 11.
- أن مؤشر قفل صمام الأمان قابل للحركة - الشكل 15.
- أن الحلقة المانعة للتسرب تأخذ مكانها الصحيح تحت كل تنوء من الغطاء - الشكل 12.
- أن مقابض القدر مُحكمة التركيب في مكانها الصحيح. مقابض القدر هي إحدى مكونات الأمان. لا تفتلها عن القدر ولا تستبدلها بنفسك.

معلومات إلزامية قبل كل استعمال

- لا تستعمل طنجرة الضغط بدون سوائل بداخلها أبداً، فقد يؤدي ذلك إلى إلتفها. يرجى التأكد من وجود كمية كافية من السوائل أثناء الطهي.
- الحد الأدنى للتعبئة هو 250 ملتر - الشكل 4.
- الحد الأقصى للتعبئة هو 2/3 (ثلاثي) ارتفاع القدر، علامة الحد الأقصى (MAX 2) - الشكل 5.
- أثناء الطهي بالبخار، يجب أن لا تلامس مكونات الطعام الموجود في سلة البخار السوائل. كما يجب ألا يزيد ارتفاع هذه المكونات عن علامة الحد الأقصى (MAX 2) من مستوى القدر - الشكل 7.
- بالنسبة للأطعمة التي تتمدد/أو تُفزر الرغوة أثناء الطهي، مثل الأرز، البقوليات، الخضروات المجففة، الكومبوت، اليقطين، الكوسى، الجزر، البطاطس، وشرائح السمك، وما إلى ذلك.. فإن الحد الأقصى للتعبئة هو 1/3 (الثلث)، علامة واحدة من علامات الحد الأقصى (MAX 1) من عمق القدر - الشكل 6.

يرجى التقيد دائماً بكميات التعبئة التالية

- Entfernen Sie vor dem Gebrauch die Etiketten an jedem der Griffe und dem Deckel.
- Halten Sie während der Benutzung des Schnellkochtopfs Kinder außer Reichweite.
- Der Dampf ist sehr heiß, wenn er aus dem Garregler entweicht. Achtung, der Dampfstrahl ist heiß.
- Ihr Schnellkochtopf gart unter Druck. Durch eine unsachgemäße Benutzung können Verbrühungen verursacht werden. Stellen Sie sicher, dass der Schnellkochtopf ordnungsgemäß verschlossen ist, bevor Sie ihn benutzen. (Siehe Abschnitt „Schließen“)
- Achten Sie während des Garvorgangs darauf, dass das Ventil immer zischt. Wenn nicht genügend Dampf austritt, reduzieren Sie den Druck und prüfen Sie, ob genügend Flüssigkeit vorhanden ist und der Dampfaustritt nicht verstopft ist. Wenn nach dieser Prüfung immer noch kein Dampf austritt, erhöhen Sie die Temperatur der Wärmequelle.
- Kochen Sie keine Lebensmittel, die die Leitungen der Sicherheitsvorrichtungen verstopfen könnten:

- Beeren	- Rhabarber
- Nudel, Makkaroni, Spaghetti	- Haferflocken
- Graupen, Dinkel, Hirse	- Johannisbeeren
- Es empfiehlt sich, Fleisch, das mit einer Haut überzogen ist (z. B. ganze Würstchen, Zunge, Geflügel ...), vor dem Garen mit einem Messer oder einer Gabel einzustechen. Während des Garens kann sich unter der Haut kochende Flüssigkeit ansammeln und herauspritzen.
- Bereiten Sie keine Rezepte auf Basis von Tiermilch im Schnellkochtopf zu.
- Verwenden Sie kein grobkörniges Salz in Ihrem Schnellkochtopf, fügen Sie feines Salz am Ende des Garvorgangs hinzu. So vermeiden Sie kleine „Einstiche“, die den Boden Ihres Schnellkochtopfs verändern könnten.
- Verwenden Sie Ihren Schnellkochtopf nicht zum Frittieren von Lebensmitteln in Öl unter Druck.
- Lassen Sie Ihren Schnellkochtopf nicht unbeaufsichtigt, wenn Sie Öl oder Fette erhitzen. Das kontinuierliche Erhitzen eines Öls, das Rauch entwickelt, beschädigt den Schnellkochtopf. Die Temperatur des Öls kann sich erhöhen, bis das Öl zu brennen beginnt.
- Verwenden Sie Ihren Schnellkochtopf nur zu seinem bestimmungsgemäßen Zweck.
- Stellen Sie Ihren Schnellkochtopf nicht in einen Mikrowellenofen.
- Legen Sie niemals Aluminiumfolie oder Backpapier lose auf eine Form in Ihrem Schnellkochtopf.
- Legen Sie keine Frischhaltefolie in Ihren Schnellkochtopf.
- Alkoholdämpfe sind brennbar. Bringen Sie die Speisen etwa 2 Minuten zum Kochen, bevor Sie den Deckel aufsetzen. Überwachen Sie Ihr Gerät, wenn Sie Rezepte mit Alkohol zubereiten.
- Verwenden Sie kompatible, mit den Bedienungsanleitungen übereinstimmende Wärmequellen.
- Fassen Sie niemals am Deckel Ihres Schnellkochtopfs an, um den Topf umzustellen. Benutzen Sie die Griffe des Topfs und verwenden Sie Topflappen oder Topfhandschuhe.

- Verwenden Sie keine Rührbesen oder Schneidwerkzeuge aus Metall. Verwenden Sie einen Mixer nicht direkt im Topf. Klopfen Sie Ihre Utensilien nicht auf dem Rand des Topfes ab; Sie könnten ihn beschädigen und undichte Stellen verursachen.
- Drehen Sie den Garregler **(A)** langsam und wählen Sie dabei die gewünschte Abdampfgeschwindigkeit, bis Sie schließlich die Piktogramm-Markierung erreichen  - Abb. 9. 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 in kaltem Wasser durch – (siehe Abschnitt „Ende des Garvorgangs im Schnellkoch-Modus“).
- Wenn der Druckanzeiger **(D)** nicht fällt, stellen Sie Ihren Schnellkochtopf in kaltes Wasser - (siehe Abschnitt „Ende des Garvorgangs im Schnellkoch-Modus“).
- Manipulieren Sie niemals diesen Druckanzeiger.
- Bei der Zubereitung von Lebensmitteln, die sich während des Garens ausdehnen oder schäumen, wie zum Beispiel Reis, Hülsenfrüchte, Trockengemüse, Kompott, Kürbis, Zucchini, Karotten, Kartoffeln, Fischfilets usw.: Lassen Sie den Schnellkochtopf einige Minuten abkühlen, stellen Sie ihn dann in kaltes Wasser. Schütteln Sie den Schnellkochtopf jedes Mal leicht, bevor Sie ihn öffnen, und zwar nachdem Sie sich vergewissert haben, dass der Druckanzeiger gesunken ist, um zu verhindern, dass Dampfblasen austreten, an denen Sie sich verbrühen könnten. Dieser Schritt ist insbesondere beim schnellen Abdampfen oder nach dem Abkühlen in kaltem Wasser wichtig.
- Lassen Sie äußerste Vorsicht walten, wenn Sie Ihren Schnellkochtopf umstellen, während er unter Druck steht. Berühren Sie nicht die heißen Oberflächen. Verwenden Sie Topflappen oder Topfhandschuhe. Benutzen Sie die zwei Griffe am Topf. Fassen Sie niemals am Deckel Ihres Schnellkochtopfs an, um ihn umzustellen.
- Bei Suppen sollten Sie eine schnelle Druckminderung in kaltem Wasser durchführen (siehe Abschnitt „Ende des Garvorgangs im Schnellkoch-Modus“).
- Vergewissern Sie sich, dass sich das Ventil in der Abdampfposition befindet, bevor Sie Ihren Schnellkochtopf öffnen. Der Druckanzeiger **(D)** muss sich unten befinden.
- Öffnen Sie Ihren Schnellkochtopf niemals mit Gewalt. Vergewissern Sie sich, dass der Druck im Topf abgebaut ist. Der Druckanzeiger **(D)** muss sich unten befinden. (Siehe Abschnitt „Sicherheit“)
- Achtung: Die Metallgriffe **(M)** des Topfes **(P)** sind während und noch mindestens 30 Minuten nach dem Kochen heiß. Verwenden Sie Topfhandschuhe oder Topflappen, wenn Sie mit dem Topf hantieren. Berühren Sie nicht die heißen Oberflächen. Lassen Sie äußerste Vorsicht walten, wenn Sie Ihren Schnellkochtopf umstellen.

WARTUNG

- Falls Sie Brüche oder Risse an einem Teil Ihres Schnellkochtopfs bemerken, versuchen Sie unter keinen Umständen, den Topf zu öffnen, wenn er geschlossen ist. Warten Sie, bis er vollständig abgekühlt ist, bevor Sie ihn bewegen. Stellen Sie die Benutzung ein und lassen Sie ihn von einem autorisierten TEFAL-Kundendienst reparieren.
- Beschränken Sie sich bei der Handhabung der Sicherheitssysteme auf Maßnahmen zur Reinigung und Wartung.
- Verwenden Sie nur die für Ihr Modell vorgesehenen Originalersatzteile von TEFAL.
- Bewahren Sie keine Lebensmittel im Schnellkochtopf auf.
- Reinigen und spülen Sie Ihren Schnellkochtopf unmittelbar nach jedem Gebrauch.
- Geben Sie weder den Garregler **(A)**, die Dichtung **(I)**, den Schmordeckel **(L)** noch den Topf in die Spülmaschine.
- Verwenden Sie niemals Bleichmittel oder chlorhaltige Produkte, da diese den Edelstahl angreifen könnten.
- Tauchen Sie die Deckel nicht in Wasser.
- Tauschen Sie die Dichtung jährlich oder, wenn sie beschädigt ist, sofort aus.
- Ihr Schnellkochtopf muss nach 10 Jahren Gebrauch in einem autorisierten TEFAL-Kundendienst geprüft werden.
- Zur Aufbewahrung Ihres Schnellkochtopfs: Legen Sie den Deckel umgedreht auf den Topf, um einen vorzeitigen Verschleiß der Deckeldichtung zu vermeiden.



**HEBEN SIE DIESE
ANLEITUNGEN AUF**

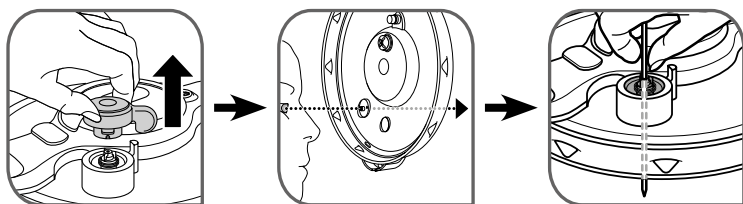
3 FUNKTIONEN 1 PRODUKT SORGEN SIE FÜR ABWECHSLUNG, INDEM SIE VERSCHIEDENE KOCHMETHODEN ANWENDEN

■ BESTANDTEILE (SIEHE PRODUKTBESCHREIBUNG)

- | | |
|---|---|
| A. Garregler | I. Dichtung |
| B. Dampfaustritt | J. Dampfgareinsatz* |
| C. Positionsmarkierung des Ventils | K. Halter für Dampfgareinsatz |
| D. Druckanzeiger (siehe Abschnitt „Sicherheit“) | L. Schmordeckel |
| E. Sicherheitsventil | M. Topfgriff |
| G. Deckelgriff | O. Markierungen für Höchstfüllmenge (Max 1 und Max 2) |
| H. Schnellkochdeckel | P. Topf |

■ VOR JEDEM GEBRAUCH UNBEDINGT DURCHFÜHRENDE PRÜFUNGEN

Überprüfen des Garreglers



- Überprüfen Sie, dass der Dampfaustritt des Druckventils nicht verstopft ist (siehe Abschnitt „Entfernen und Anbringen des Druckventils“).

Überprüfen des Sicherheitsventils



- Stellen Sie sicher, dass der Kolben des Sicherheitsventils beweglich ist. (Drücken Sie mehrmals mit dem Finger auf den Kolben.)

BENUTZUNG

Schnelles Garen mit der
Druckgarfunktion



Abdampfen



DE

■ ÖFFNEN

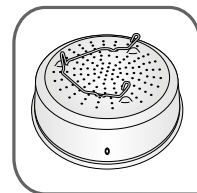
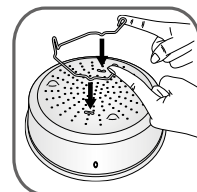
- Bewegen Sie den Deckelgriff aus der horizontalen in die vertikale Stellung – Abb. 3. Der Deckel dreht sich.
- Nehmen Sie den Deckel ab.
- Bei Schwierigkeiten mit dem Öffnen des Geräts: Den Dichtungsring unter Wasser halten und ohne Abtrocknen wieder in den Deckel einsetzen – Abb. 16. Dabei darauf achten, dass er richtig unter den Aussparungen des Deckels verläuft – Abb. 12.

■ 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 mit den Topfgriffen ausrichten.
 - Klappen Sie den Deckelgriff aus der vertikalen in die horizontale Stellung - Abb. 2.
 - Der Deckel dreht sich.
- Falls Sie den Deckel nicht schließen können:**
- Prüfen Sie, ob die Dichtung korrekt eingesetzt wurde und ob der Deckel richtig sitzt.
 - Bei Schwierigkeiten mit dem Schließen des Geräts: Den Dichtungsring unter Wasser halten und ohne Abtrocknen wieder in den Deckel einsetzen – Abb. 16. Dabei darauf achten, dass er richtig unter den Aussparungen des Deckels verläuft – Abb. 12.

■ ERSTMALIGER GEBRAUCH

- Entfernen Sie die Etiketten an jedem der Griffe und dem Deckel.
- Reinigen Sie den Schnellkochtopf und seine Bestandteile gründlich.
- Waschen Sie die gesamte Fläche der Innenversiegelung ab und ölen Sie sie leicht mit Speiseöl.
- Lassen Sie den Halter (K) am Dampfgareinsatz*(J) einrasten und stellen Sie dann das Gaze in den Topf.
- Füllen Sie den Topf (P) bis zu 2/3 (MAX 2) mit Wasser – Abb. 5.
- Schließen Sie den Schnellkochtopf.
- Richten Sie das Piktogramm des Garreglers (A) auf die Positionsmarkierung des Ventils (C) aus – Abb. 9.
- Stellen Sie Ihren Schnellkochtopf auf eine Heizquelle und stellen Sie diese auf die höchste Stufe ein.
- Wenn der Dampf durch das Ventil zu entweichen beginnt, reduzieren Sie die Heizquelle und warten Sie 20 Minuten.
- Wenn die 20 Minuten vorbei sind, schalten Sie die Heizquelle aus.
- Richten Sie das Piktogramm des Garreglers (A) auf die Positionsmarkierung des Ventils (C) aus.
- Wenn der Druckanzeiger (D) abgesunken ist, steht der Schnellkochtopf nicht mehr unter Druck.
- Öffnen Sie den Schnellkochtopf - Abb. 3.
- Reinigen Sie ihn mit Geschirrspülmittel.



■ MINDEST- UND HÖCHSTFÜLLMENGE

Mindestens 25 cl - Abb. 4.

- Maximale Füllmenge 2/3 der Topfhöhe, Markierung MAX 2 - Abb. 5.
- Verwenden Sie kein grobkörniges Salz in Ihrem Schnellkochtopf, fügen Sie feines Salz am Ende des Garvorgangs hinzu.



Für einige Lebensmittel gilt Folgendes:

- Bei der Zubereitung von Lebensmitteln, die sich während des Garens ausdehnen oder schäumen, wie zum Beispiel Reis, Hülsenfrüchte, Trockengemüse, Kompott, Kürbis, Zucchini, Karotten, Kartoffeln usw., darf der Schnellkochtopf nur zu 1/3 (Max 1) seines Fassungsvermögens gefüllt werden.

Lassen Sie Ihren Schnellkochtopf am Ende des Garvorgangs einige Minuten abkühlen und stellen Sie ihn dann in kaltes Wasser (siehe Abschnitt „Ende des Garvorgangs im Modus 'Schnellkochtopf'“ - Schnelle Druckminderung).

■ BENUTZUNG DES DAMPFGAREINSATZES*



- Geben Sie 75 cl Wasser in den Topf (P).
- Lassen Sie den Halter (K) am Dampfgareinsatz (J) einrasten und stellen Sie dann das Ganze in den Topf.



- Beim Dampfgaren dürfen die Lebensmittel im Dampfgareinsatz nicht mit dem Wasser in Berührung kommen.

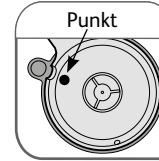
Der Dampfgareinsatz* darf nur maximal bis zu MAX 2 mit Lebensmitteln befüllt werden.

■ ENTFERNEN UND ANBRINGEN DES GARREGLERS (A)

Diese Vorgänge müssen durchgeführt werden, wenn der Schnellkochtopf kalt ist.

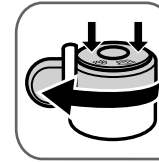
Entfernen des Garreglers (A):

- Drücken Sie auf die Piktogramme und drehen Sie den Garregler (gegen den Uhrzeigersinn) bis zum Anschlag: Der Punkt ist auf die Positionsmarkierung des Ventils ausgerichtet.
- Nehmen Sie es ab – Abb. 10.



Einsetzen des Garreglers:

- Setzen Sie den Garregler (A) ein – Abb. 8, und richten Sie den Punkt des Garreglers an der Positionsmarkierung des Ventils (C) aus – siehe nebenstehende Abbildung.



- Drücken Sie auf die Piktogramme des Garreglers (A) und drehen Sie ihn, um die Position „Druck“ auf die Positionsmarkierung (C) auszurichten (im Uhrzeigersinn)..

■ VOR DEM GAREN

- Entfernen Sie vor jedem Gebrauch den Garregler (A) – Abb. 10, und vergewissern Sie sich, dass der Dampfaustritt (B) nicht blockiert ist - Abb. 11.
- Überprüfen Sie, dass der Kolben des Sicherheitsventils (E) frei beweglich ist (siehe Abschnitte „Reinigung“ und „Vor jedem Gebrauch unbedingt überprüfen“) - Abb. 15.
- Geben Sie Ihre Zutaten und die Flüssigkeit hinzu.
- Schließen Sie Ihren Schnellkochtopf - Abb. 2.
- Bei Schwierigkeiten mit dem Schließen des Geräts: Den Dichtungsring unter Wasser halten und ohne Abtrocknen wieder in den Deckel einsetzen – Abb. 16. Dabei darauf achten, dass er richtig unter den Aussparungen des Deckels verläuft – Abb. 12.
- Setzen Sie den Garregler (A) auf – Abb. 8

Achtung: Die Metallgriffe (M) des Topfes (P) sind während und noch mindestens 30 Minuten nach dem Kochen heiß. Verwenden Sie Topfhandschuhe oder Topflappen, wenn Sie mit dem Topf hantieren. Berühren Sie nicht die heißen Oberflächen. Lassen Sie äußerste Vorsicht walten, wenn Sie Ihren Schnellkochtopf umstellen.



SCHNELLES GAREN MIT DER DRUCKGARUNKTION

- Drehen Sie den Garregler (A) bis zur Garposition „Druckgaren“ - Abb. 9.
- Stellen Sie sicher, dass Ihr Schnellkochtopf ordnungsgemäß verschlossen ist, bevor Sie ihn benutzen – Abb. 2.
- Stellen Sie den Schnellkochtopf auf eine geeignete Heizquelle und stellen Sie sie auf die höchste Stufe ein.
- Die von der Druckanzeige abgegebenen Klickgeräusche und Dämpfe sind normal. Dabei wird vor dem Garen Luft abgelassen.
- Verwenden Sie Topfhandschuhe oder Topflappen, wenn Sie mit dem Topf (P) hantieren.

■ WÄHREND DES DRUCKGARENS

- 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 das Ende der im Rezept angegebenen Garzeit ab.
- Achten Sie während des Garvorgangs darauf, dass das Ventil gleichmäßig zischt. Wenn nicht genug Dampf entweicht, erhöhen Sie die Leistung der Heizquelle etwas; wenn zu viel Dampf vorhanden ist, verringern Sie die Leistung.

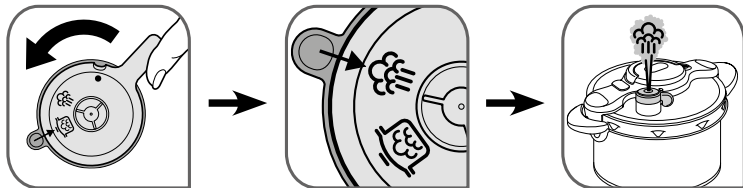
■ ENDE DES DRUCKGARENS

Zum Ablassen von Dampf:

- Nach Abschalten der Heizquelle haben Sie zwei Möglichkeiten:

Langsame Druckminderung:

- Drehen Sie den Garregler (A) langsam, bis Sie die Piktogramm-Markierung erreichen Abb. 10.



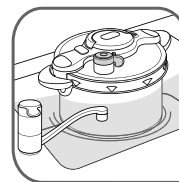
Sollten Lebensmittel oder Flüssigkeit herausspritzen, während Sie den Dampf entweichen lassen, bringen Sie den Garregler (A) wieder in die Garposition „Druckgaren“ , und führen Sie dann eine schnelle Druckminderung in kaltem Wasser durch.

Wenn die Druckanzeige (D) nicht fällt, lassen Sie kaltes Wasser in Ihre Spüle laufen und stellen Sie Ihren Schnellkochtopf hinein, bis der Druckanzeiger (D) fällt.

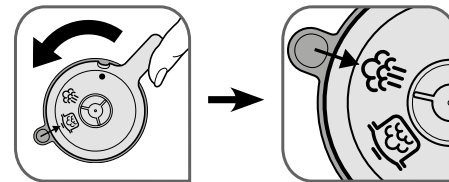
Lassen Sie äußerste Vorsicht walten, wenn Sie Ihren Schnellkochtopf umstellen. Berühren Sie keine heißen Oberflächen, insbesondere keine Metallteile. Verwenden Sie Topfhandschuhe oder Topflappen.

- **Schnelle Druckminderung in kaltem Wasser:** Lassen Sie kaltes Wasser in Ihre Spüle laufen und stellen Sie Ihren Schnellkochtopf hinein, bis der Druckanzeiger fällt. Wenn der Druckanzeiger (D) abgesunken ist, steht der Schnellkochtopf nicht mehr unter Druck. Drehen Sie den Garregler (A) bis zur Einstellung .

PHASE 1



PHASE 2



- Bei der Zubereitung von Lebensmitteln, die sich während des Garens ausdehnen oder schäumen, wie zum Beispiel Reis, Hülsenfrüchte, Trockengemüse, Kompott, Kürbis, Zucchini, Karotten, Kartoffeln, Fischfilets usw.: Lassen Sie den Schnellkochtopf einige Minuten abkühlen, stellen Sie ihn dann in kaltes Wasser. Schütteln Sie den Schnellkochtopf jedes Mal leicht, bevor Sie ihn öffnen, und zwar nachdem Sie sich vergewissert haben, dass der Druckanzeiger gesunken ist, um zu verhindern, dass Dampfblasen austreten, an denen Sie sich verbrühen könnten. Dieser Schritt ist insbesondere beim schnellen Abdampfen oder nach dem Abkühlen in kaltem Wasser wichtig. Für Suppen empfehlen wir eine schnelle Druckminderung in kaltem Wasser (siehe Abbildung in Schritt 1 oben).
- Sie können Ihren Schnellkochtopf öffnen - Abb. 3.
- Bei Schwierigkeiten mit dem Öffnen des Geräts: Den Dichtungsring unter Wasser halten und ohne Abtrocknen wieder in den Deckel einsetzen – Abb. 16. Dabei darauf achten, dass er richtig unter den Aussparungen des Deckels verläuft - Abb. 12.

Manipulieren Sie niemals den Druckanzeiger (D).



GAREN IM BACKOFEN TOPF (P) UND SCHMORDECKEL (L)

- Sie können den Topf Ihres Clipso Tempo (P) zum Garen im Backofen verwenden, mit oder ohne seinen Schmordeckel (L).
- Verwenden Sie den Schnellkochdeckel (H) niemals in einem Backofen.
- Verwenden Sie das Produkt niemals in einem Backofen mit Grillfunktion.
- Achtung: Die Temperatur des Backofens darf unter keinen Umständen höher als 210°C (Temperaturregler 7) eingestellt werden.
- Stellen Sie den Topf niemals in die Mikrowelle oder auf einen Grill.
- Achten Sie darauf, dass zwischen dem oberen Teil des Topfes (Topfgriffe oder Griff des Schmordeckels) und dem Heizelement des Backofens mindestens 5 cm Platz sind.
- Lassen Sie äußerste Vorsicht walten, wenn Sie Ihren Schnellkochtopf umstellen. Berühren Sie nicht die heißen Oberflächen. Verwenden Sie Topfhandschuhe oder Topflappen. Benutzen Sie die zwei Griffe am Topf.
- Benutzen Sie nach dem Kochen Topflappen oder Topfhandschuhe, wenn Sie mit dem Topf (P) oder dem Topfdeckel (L) hantieren.
- Verwenden Sie keine Rührbesen oder Schneidwerkzeuge aus Metall. Verwenden Sie einen Mixer nicht direkt im Topf. Klopfen Sie Ihre Utensilien nicht auf dem Rand des Topfes ab; Sie könnten ihn beschädigen und undichte Stellen verursachen, wenn Sie den Schnellkochdeckel (H) verwenden.
- Erhitzen Sie Fette niemals 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.
- Bewahren Sie keine Lebensmittel im Topf auf.



SICHERHEIT

Ihr Schnellkochtopf ist mit verschiedenen Sicherheitsvorrichtungen ausgestattet:

- **Sicherheitsvorrichtung beim Schließen:**
 - Wenn der Deckel nicht richtig aufgesetzt ist oder wenn Sie vergessen, den Deckelgriff herunterzuklappen, kann am Druckanzeiger (D) Dampf austreten und der Schnellkochtopf kann keinen Druck aufbauen.
- **Sicherheitsvorrichtung beim Öffnen:**
 - Wenn der Schnellkochtopf unter Druck steht, befindet sich der Druckanzeiger (D) in der oberen Position und der Griff zum Öffnen bzw. Schließen (G) darf nicht betätigt werden.
 - Versuchen Sie niemals, Ihren Schnellkochtopf mit Gewalt zu öffnen.
 - **Bewegen Sie unter keinen Umständen den Druckanzeiger (D).**
 - Kontrollieren Sie, ob der Druck im Topfinneren gefallen ist, indem Sie prüfen, ob sich der Druckanzeiger (D) unten befindet.
 - Die Griffe des Topfes sind Sicherheitsteile. Modifizieren Sie diese nicht selbst. 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 der

Druckanzeiger (D) nach unten gesunken ist.

• Zwei Sicherheitsvorrichtungen bei Überdruck:

- Erste Sicherheitsvorrichtung: Das Sicherheitsventil (E) lässt den Druck ab - Abb. 17.
- Zweite Sicherheitsvorrichtung: Die Dichtung lässt Dampf durch Deckel entweichen - Abb. 17.

• Wenn eines der Sicherheitssysteme gegen Überdruck ausgelöst wird:

- Stellen Sie die Heizquelle aus.
- Lassen Sie Ihren Schnellkochtopf vollständig abkühlen, bis der Druckanzeiger (E) fällt.
- Öffnen Sie den Deckel.

- Prüfen und reinigen Sie den Garregler (A), den Dampfaustritt (B), das Sicherheitsventil (E) und die Dichtung (I) - Abb. 13 -14 -15. 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 TEFAL-Kundendienstwerkstatt.

REINIGUNG

Bitte beachten Sie diese Hinweise zur Reinigung und Wartung Ihres Schnellkochtopf 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 durch den Kontakt zwischen Deckel und Topf ist normal.

Mit zunehmendem Gebrauch entstehende möglicherweise leichte Kratzer und abgeschuerte Stellen. Sie beeinträchtigen die Antihafteigenschaften der Beschichtung nicht.

- Waschen Sie Ihren Schnellkochtopf nach jedem Gebrauch mit lauwarmem Wasser und etwas Geschirrspülmittel ab. Reinigen Sie auf die gleiche Weise den Dampfwareinsatz*.
- Verwenden Sie keine Bleichmittel oder chlorhaltigen Produkte.
- Überhitzen Sie den Topf nicht im leeren Zustand.

Reinigung der Innenseite des Topfs:

- Reinigen Sie ihn nur per Hand 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 Außenseite des Topfs:

- Reinigen Sie die Außenseite mit einem Schwamm und Geschirrspülmittel.

Ein häufiger Gebrauch des Topfes mit kann zu einer leichten Verfärbung der Beschichtung führen (Flecken).

- Die Farbe der Griffe kann sich durch die Hitze des Backofens leicht verändern. Dies ist ganz natürlich und beeinträchtigt nicht die Sicherheit Ihres Produkts.
- Sie können Ihre Griffe mit einem speziellen Edelstahlreiniger reinigen.

Reinigung des Schmordeckels:

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

Stellen Sie weder den Topf noch den Topfdeckel in die Spülmaschine, da Tablettenreiniger Substanzen enthalten, die sehr aggressiv und korrosiv gegenüber Aluminiumteilen sind.

Reinigung des Schnellkochdeckels:

- Reinigen Sie den Deckel mit einem Schwamm und Geschirrspülmittel.

Lassen Sie den Deckel senkrecht abtropfen, um das restliche Wasser zwischen den Metall- und Kunststoffteilen des Deckels zu entfernen.

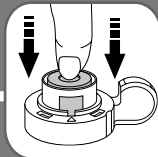
Reinigung der Schmordeckeldichtung:

- Reinigen Sie nach jedem Gebrauch die Dichtung (I) und die Rille zum Einsetzen der Dichtung.
- Wie Sie den Dichtungsring wieder richtig einlegen, wird in - Abb. 14 gezeigt. Achten Sie darauf, dass der Dichtungsring unter jeder der Aussparungen des Deckels verläuft.

Reinigen des Garreglers (A):

- Entfernen Sie den Garregler (A) - Abb. 11.
- Reinigen Sie den Garregler (A) unter fließendem Wasser - Abb. 13.
- Überprüfen Sie seine Beweglichkeit: siehe nebenstehende Abbildung.

Nach dem Abnehmen des Garreglers (A) und des Dichtungsringes (I) können Sie den Schnellkochdeckel in die Spülmaschine geben.



Geben Sie weder den Garregler (A), die Dichtung (I), den Topf noch den Schmordeckel in die Spülmaschine.

Reinigung des Dampfaustritts (B) am Deckel:

- Entfernen Sie den Garregler (A) - Abb. 10.
- Überprüfen Sie bei Tageslicht, dass der Dampfaustritt nicht verstopft und kreisförmig ist - Abb. 11. Reinigen Sie ihn ggf. mit einem Zahnstocher - Abb. 14 und spülen Sie ihn ab.

Reinigung des Dampfgareinsatzes:

- Reinigen Sie die Außenseite mit einem Schwamm und Geschirrspülmittel.
- Der Dampfgareinsatz ist geschirrspülmaschinenfest.

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 die Funktionstüchtigkeit durch mehrmaliges Drücken mit dem Finger auf den Kolben, der beweglich sein muss - Abb. 15. Siehe Abschnitt „Vor jedem Gebrauch unbedingt durchzuführende Prüfungen“.

WARTUNG

Austausch des Dichtungsringes Ihres Schnellkochtopfs:

- Tauschen Sie die Dichtung Ihres Schnellkochtopfs jährlich oder, wenn sie beschädigt ist, aus.
- Verwenden Sie immer einen Original-Dichtungsring von TEFAL, der für Ihr Modell vorgesehen ist (siehe Abschnitt „Zubehör“).
- Wie Sie den Dichtungsring wieder richtig einlegen, wird in - Abb. 12 gezeigt. Achten Sie darauf, dass der Dichtungsring unter jeder der Aussparungen des Deckels verläuft.

Aufbewahrung Ihres Schnellkochtopfs:

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

Ihr Schnellkochtopf muss nach 10 Jahren Gebrauch in einem autorisierten TEFAL-Kundendienst geprüft werden.

■ TEFAL-ZUBEHÖR

- Folgendes Zubehör ist für Ihren Schnellkochtopf im Handel erhältlich:

Zubehör		Artikelnummern
Dichtung	6 l: Außendurchmesser der Dichtung 24 cm	X1010008
Dampfgareinsatz*	6 l: für Töpfe mit Durchmesser 22 cm	792185
Halter für Dampfgareinsatz*(K)		792691

- Setzen Sie sich bitte für den Austausch anderer Teile oder Reparaturen mit einem zugelassenen TEFAL-Kundenzentrum in Verbindung.
- Verwenden Sie nur die für Ihr Modell vorgesehenen Originalersatzteile von TEFAL.

*Je nach Modell

MERKMALE

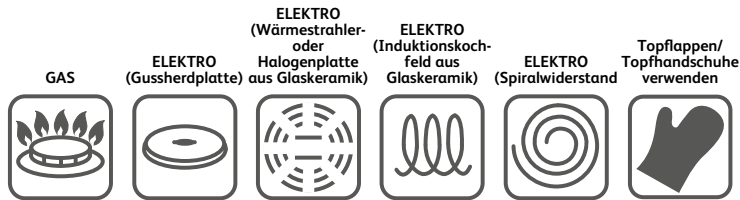
Durchmesser des Bodens Ihres Schnellkochtopfs - Referenzen

Fassungsvermögen	Fassungsvermögen insgesamt*	Ø Topf	Ø Boden	Modell	Topfmaterial
6 L	7 L	24 cm	17,5 cm	P48107	Aluminium, beschichtet

Informationen zu den Normen:

- Betriebsdruck: 65 kPa
- Maximaler Sicherheitsdruck: 120 kPa

KOMPATIBLE HEIZQUELLEN



- Ihr Kochtopf und sein Deckel können in einem herkömmlichen Backofen verwendet werden (Höchsttemperatur 210°C oder Temperaturregler-Stufe 7).
- Es ist nicht erlaubt, das Produkt im Grillmodus zu verwenden.
- Der Schnellkochtopf ist für alle Herdarten einschließlich Induktion geeignet.
- Unabhängig davon, welche Art von Herdplatte Sie verwenden, stellen Sie sicher, dass der Boden Ihres Schnellkochtopfs sauber und glatt ist, bevor Sie ihn auf das Kochfeld stellen.
- Bei Gasherden darf die Gasflamme unter keinen Umständen über den Rand des Schnellkochtopfes hinausgehen.
- Achten Sie bei allen Herdarten darauf, Ihren Schnellkochtopf genau in der Mitte der Kochfelder zu stellen.

GARANTIE

- Im Rahmen der in der Bedienungsanleitung empfohlenen Verwendung gewähren wir auf den Topf und alle anderen Teile Ihres Schnellkochtopfs eine Garantie gegen Verarbeitungs- und Materialfehler für die im Kaufland gesetzlich festgelegte Garantiezeit ab Kaufdatum.
- Diese vertragliche Garantie wird gegen Vorlage des Kaufbelegs oder der Rechnung mit dem Kaufdatum gewährt.

Von dieser Garantie ausgeschlossen sind:

- Alterungsbedingte Kratzer und Verfärbungen
- Kratzer, die durch den Kontakt zwischen Deckel und Topf mit Antihafbeschichtung entstehen.
- Beschädigungen, die auf die Nichteinhaltung von wichtigen Vorsichtsmaßnahmen oder auf unsachgemäßen Gebrauch zurückzuführen sind, insbesondere:
 - Verwendung des Schnellkochdeckels im Backofen.
 - Stöße, Stürze, Garen im Ofen bei einer Temperatur von über 210°C (Temperaturreglerstufe 7).
- Diese Garantie kann nur bei autorisierten TEFAL-Kundendiensten geltend gemacht werden.

VORGESCHRIEBENE KENNZEICHNUNGEN


Kennzeichnung	Stelle
Markenname	Auf dem Schnellkochdeckel
Jahr und Charge der Herstellung Referenzmodell Maximaler Sicherheitsdruck Maximaler Betriebsdruck	
Fassungsvermögen	An der Außenseite des Topfbodens
Postanschrift des Herstellers	

ELEKTRISCHES ODER ELEKTRONISCHES ALTGERÄT



Denken Sie an die Umwelt!

- ① Ihr Gerät enthält zahlreiche wertvolle und wiederverwertbare Rohstoffe.
- ➔ Geben Sie es deshalb bitte bei einer Sammelstelle Ihrer Kommune ab, damit es richtig weiterverarbeitet wird.

Wenn das Öffnen und/oder Schließen schwierig wird	Entfernen Sie den Dichtungsring und halten Sie ihn unter Wasser – Abb. 16. Setzen Sie ihn wieder in den Deckel ein, ohne ihn zuvor abzutrocknen - Abb. 12.
Falls Sie den Deckel nicht schließen können	Überprüfen Sie, ob sich der Deckelgriff in der vertikalen Stellung befindet. Vergewissern Sie sich, dass die Dichtung richtig in den Deckel eingesetzt wurde (siehe Abschnitt „Reinigung und Wartung“). Prüfen Sie, ob der Deckel richtig aufgesetzt wurde - Abb. 1. Halten Sie den Dichtungsring unter Wasser halten und setzen Sie ihn ohne Abtrocknen wieder in den Deckel ein – Abb. 16. Achten Sie dabei darauf, dass er richtig unter den Aussparungen des Deckels verläuft – Abb. 12.
Wenn Ihr Schnellkochtopf unter Druck ohne Flüssigkeit erhitzt wurde	Lassen Sie Ihren Schnellkochtopf von einem autorisierten TEFAL-Kundendienst überprüfen.
Wenn der Druckanzeiger Klickgeräusche macht und Dämpfe abgibt	Dies ist während der ersten Minuten normal. Es ermöglicht das Ablassen von Luft vor dem Garen.
Wenn der Druckanzeiger nicht angestiegen ist und während des Garens kein Dampf aus dem Dampfaustritt entweicht	Dies ist während der ersten Minuten normal. Wenn das Problem fortbesteht, überprüfen Sie Folgendes: - Die Flüssigkeitsmenge im Topf ist unzureichend. - Die Wärmequelle ist stark genug, wenn nicht, erhöhen Sie sie. - Der Garregler (A) steht auf  . - Ihr Schnellkochtopf ist gut geschlossen. - Die Dichtung oder der Rand des Topfs sind nicht beschädigt. - Die Dichtung wurde korrekt eingesetzt.
Wenn der Druckanzeiger angestiegen ist und während des Garens kein Dampf aus dem Dampfaustritt entweicht	Dies ist während der ersten Minuten normal. Wenn dieses Phänomen anhält, lassen Sie kaltes Wasser in Ihre Spüle laufen und stellen Sie Ihren Schnellkochtopf hinein, bis der Druckanzeiger (D) fällt. Reinigen Sie den Garregler (A) - Abb. 13 und die Dampfentlüftung - Abb. 14 und prüfen Sie, ob sich der Kolben des Sicherheitsventils frei bewegen lässt - Abb. 15.
Wenn der Dampf am Rand des Deckels entweicht und sich der Druckanzeiger unten befindet	Prüfen Sie: der Deckel richtig geschlossen wurde, die Dichtung des Deckels richtig eingelegt wurde, die Dichtung in gutem Zustand ist (sonst ersetzen), der Deckel, die Dichtung und die Rille zum Einsetzen der Dichtung im Deckel nicht verschmutzt sind, der Rand des Topfes in einem guten Zustand ist.

Falls Sie den Deckel nicht öffnen können	Prüfen Sie, ob sich der Druckanzeiger (D) unten befindet. Wenn dieses Phänomen anhält, lassen Sie kaltes Wasser in Ihre Spüle laufen und stellen Sie Ihren Schnellkochtopf hinein, bis der Druckanzeiger fällt. Manipulieren Sie niemals den Druckanzeiger (D). Drehen Sie den Garregler (A) bis zur Einstellung  .
Wenn die Lebensmittel nicht gar bzw. verbrannt sind	Prüfen Sie: die Garzeit, die Leistungsstufe der Heizquelle, die ordnungsgemäße Funktion des Garreglers (A), die Flüssigkeitsmenge.
Wenn Lebensmittel in Ihrem Schnellkochtopf angebrannt sind	Lassen Sie Ihren Topf vor dem Abwaschen eine Weile einweichen. Verwenden Sie niemals Bleichmittel oder chlorhaltige Produkte.
Wenn eines der Sicherheitssysteme ausgelöst wurde	Schalten Sie die Heizquelle aus. Lassen Sie den Schnellkochtopf abkühlen, ohne ihn zu bewegen. Warten Sie, bis der Druckanzeiger nach unten gesunken ist und öffnen Sie den Topf. Prüfen und reinigen Sie den Garregler (A), den Dampfaustritt, das Sicherheitsventil und die Dichtung. Stellen Sie sicher, dass die Befüllungsbedingungen eingehalten wurden. Falls das Problem sich nicht beheben lässt, lassen Sie Ihr Gerät von einem autorisierten TEFAL-Kundendienst prüfen.
Wenn Sie den Deckelgriff (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 Griff zum Öffnen wieder in die horizontale Stellung und warten Sie, bis der Druckanzeiger (D) nach unten gesunken ist.
Es ist normal, wenn sich Ihre Griffe gelb verfärben.	Reinigen Sie Ihre Griffe mit einem speziellen Edelstahlreiniger.

IMPORTANT PRECAUTIONS

Before using your pressure cooker with its pressure lid (H), please take the time to read the instructions and always refer to the “User Guide”. Damage can result from misuse.


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

- Pressure Equipment Directive
- Food contact materials
- Environment
- Household cookware for traditional oven cooking

COMPULSORY CHECKS BEFORE USE	<p>CHECK</p> <ul style="list-style-type: none"> • that the steam release vent is not blocked - Fig. 11. • that the safety valve's lock indicator is movable - Fig. 15. • that the lid seal is placed under each of the lid's notches - Fig. 12. • that the pan's handles have been secured in place. The pan's handles are safety components. Never remove or replace them yourself.
ALWAYS ADHERE TO THE FOLLOWING FILLING QUANTITIES	<ul style="list-style-type: none"> • Never use your pressure cooker without liquid, as this could seriously damage it. Make sure there is always enough liquid throughout the cooking process. • Minimum 250 ml - Fig. 4. • Maximum 2/3 of the height of the pan, MAX 2 line - Fig. 5. • During steam cooking, the ingredients in the steamer basket* must not come into contact with the water and should not exceed the MAX 2 line on the pan - Fig. 7. • For thick foods that swell in size and/or froth during cooking, such as rice, pulses, dried beans, stewed fruit, pumpkin, courgettes, carrots, potatoes, fish fillets, etc., the maximum filling quantity is 1/3 (MAX 1 line) - Fig. 6.

BEFORE AND DURING COOKING

- Before first use, please remove the label found on each of the handles and the lid.
- Keep children away from the pressure cooker whilst it is in use.
- Steam is very hot when it is released from the operating valve. Watch out for the steam jet.
- Your pressure cooker cooks under pressure. Scalding injuries can result from improper use. Make sure that your pressure cooker is closed properly before switching it on. (See “Closing” paragraph).
- Make sure that the valve is always ‘whispering’ during cooking. If not enough steam is escaping, equalise the pressure and check that there is enough liquid, and that the steam release vent is unobstructed. Following these checks, if steam is still not escaping, increase the heat slightly.
- Do not cook food that could block the ducts of the safety devices:
 - cranberries
 - rolled oats
 - noodles, macaroni, spaghetti
 - currants
 - pearl barley, spelt, millet
 - split peas
 - rhubarb
- When cooking large pieces of meat and foods with a superficial skin (whole sausages, tongue, poultry, etc.), we recommend pricking them with a knife or fork before cooking. This is because boiling liquid can get trapped inside them during the cooking process, producing splatters.
- Never make an animal milk-based recipe using the pressure cooker.
- Do not use sea salt in your pressure cooker - instead, add table salt at the end of the cooking process. This will prevent the development of “pittings” that could damage the bottom of your pressure cooker.
- Never use your pressure cooker to fry food in pressurised oil.
- Do not leave your pressure cooker unattended while heating oil or fats. Continuing to heat an oil that produces smoke, can damage the product and may raise its temperature enough for flames to appear.
- Do not use your pressure cooker for anything other than its intended purpose.
- Do not put your pressure cooker in the microwave.
- Never put a sheet of unsecured kitchen foil or baking paper over a baking tin in your pressure cooker.
- Never put cling film in your pressure cooker.
- Alcohol vapours are flammable. Bring to the boil for around 2 minutes before putting the lid on the appliance. Keep an eye on your appliance when cooking recipes that include alcohol.
- Use compatible heat sources, as indicated in the operating instructions.
- Never move the pressure cooker by gripping the lid. Use oven gloves or mitts to move the appliance via the pan handles.

- Do not use whisks or metal/sharp utensils. Do not use a blender directly in the pan. Do not drain your utensils by tapping on the rim of the pan, as this may damage it and cause leaks.
- Slowly turn the operating valve **(A)** to select your preferred pressure release speed, so that it faces the symbol on the pictogram  - Fig. 9. If, when the steam is released, you observe abnormal spatters, reposition the operating valve **(A)** to the “Pressure cooker” mode position, then rapidly release the pressure in cold water - (see the “End of cooking in pressure cooker mode” paragraph).
- If the pressure indicator **(D)** does not go down, place your pressure cooker in cold water - (see the “End of cooking in pressure cooker mode” paragraph).
- Never interfere with the pressure indicator.
- For thick foods that swell in size and/or froth up during cooking, such as rice, pulses, dried beans, pumpkin, courgettes, carrots, potatoes, fish fillets, etc., let your pressure cooker cool for a few minutes, then cool in cold water. Always shake the pressure cooker lightly before opening each time, after having checked that the pressure indicator is fully lowered, in order to avoid bursting any steam bubbles, which could burn you. This is particularly important when releasing steam quickly or after cooling the appliance in cold water.
- Take the utmost care when moving your pressure cooker. Do not touch hot surfaces. Use oven mitts or gloves. Use the pan’s two handles. Never move the pressure cooker by gripping the lid.
- For soups, we recommend that you release the pressure rapidly in cold water (see the «End of cooking in pressure cooker mode» paragraph).
- Make sure the valve is in the pressure-release position before opening your pressure cooker. The pressure indicator **(D)** must be in the down position.
- Never force open your pressure cooker. Make sure that the internal pressure has dropped. The pressure indicator **(D)** must be in the down position. (See the “Safety” paragraph).
- Caution: the pan’s **(P)** metal handles **(M)** become hot during cooking and remain so for at least thirty minutes after the cooking process. Use oven gloves or mitts when handling the pan. Do not touch hot surfaces. Take the utmost care when moving your pan.

- If you notice that any part of your pressure cooker is broken or cracked, do not try to open it if it is closed. Wait for it to cool completely before moving it, stop using it and return it to a TEFAL approved service centre for repair.
- Do not tamper with the safety systems yourself, beyond the cleaning and maintenance instructions.
- Only use genuine TEFAL parts that correspond to your model.
- Do not leave food in the pressure cooker.
- Clean and rinse your pressure cooker immediately after each use.
- Never put the operating valve **(A)**, seal **(I)**, pot lid **(L)** or pan in the dishwasher.
- Never use bleach or chlorine products, which could affect the quality of the stainless steel.
- Do not let the lids soak in water.
- Change the seal once a year or immediately, if it shows signs of cracking.
- You must have your pressure cooker checked at a TEFAL approved service centre after 10 years of use.
- To store your pressure cooker: turn the pan’s lid over to prevent the lid seal from



KEEP THESE INSTRUCTIONS

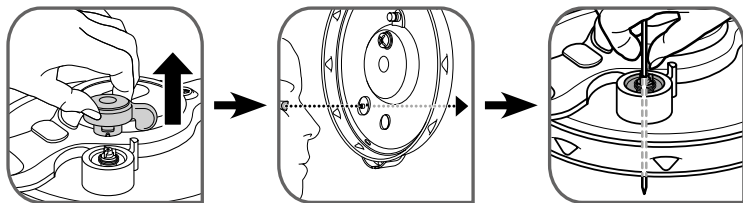
3 FUNCTIONS 1 PRODUCT VARY YOUR PLEASURE WITH MULTIPLE COOKING MODES

COMPONENTS (SEE THE EXPLODED-VIEW DIAGRAM)

- | | |
|---|---|
| A. Operating valve | I. Seal |
| B. Steam release vent | J. Steamer basket* |
| C. Valve positioning index | K. Steamer basket stand |
| D. Pressure indicator
(see the "Safety" paragraph) | L. Pot lid |
| E. Safety valve | M. Pan handle |
| G. Lid handle | O. Maximum fill mark
(max 1 and max 2) |
| H. Pressure lid | P. Pan |

COMPULSORY CHECKS PRIOR TO EACH USE

Checking the Operating Valve



- Check that the operating valve's release vent is not blocked (see the «Removing and installing the operating valve» paragraph).

Checking the Safety Valve



- Check that the safety valve's lock indicator is movable (push down on the lock indicator several times with your finger).

USE

Express cooking with
the pressure cooker



Steam release



OPENING

- Move the lid handle from a horizontal position to a vertical position - Fig. 3. The lid should now turn.
- Raise the lid.
- If you have difficulty opening the pressure cooker: run the seal under water and put it back in the lid without wiping it [Fig. 16] and make sure to place it under the notches in the lid [Fig. 12].



CLOSING

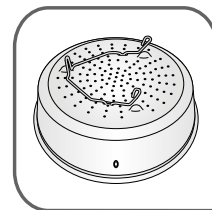
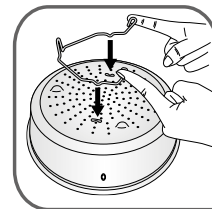
- Make sure the lid handle is in the upright position.
- Place the lid on the pan, as shown in Fig. 1, by aligning the plastic part with the pan handles.
- Fold the lid handle from the vertical position to the horizontal position - Fig. 2.
- The lid should now turn.

If you cannot close the lid:

- Check that the seal and the lid have been positioned correctly.
- If you have difficulty closing the pressure cooker: run the seal under water and put it back in the lid without wiping it (Fig. 16) and make sure to place it under the notches in the lid (Fig. 12).

USING FOR THE FIRST TIME

- Remove the label found on each of the handles and the lid.
- Thoroughly clean the pressure cooker and its components.
- Wash and lightly oil, with cooking oil, the entire inner coated surface.
- Clip the stand (K) to the basket* (J), then place the assembly at the bottom of the pan.
- Fill the pan (P) with water up to 2/3 (MAX 2) - Fig. 5.
- Close your pressure cooker.
- Align the symbol  of the operating valve (A) with the valve position index (C) - Fig. 9.
- Place your pressure cooker on a heat source, then set it to its maximum power.
- When steam begins to escape from the valve, reduce the heat and set a timer for 20 minutes.
- When the 20 minutes are up, turn off your heat source.
- Align the pictogram  of the operating valve (A) with the valve position index (C).
- When the pressure indicator (D) goes down, your pressure cooker is no longer under pressure.
- Open your pressure cooker - Fig. 3.
- Clean it with a washing-up product.



■ MINIMUM AND MAXIMUM FILLING

- Minimum 250 ml - Fig. 4.
- Maximum 2/3 of the height of the pan, MAX 2 line - Fig. 5.
- Do not use sea salt in your pressure cooker - instead, add table salt at the end of the cooking process.

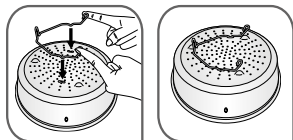


For certain foodstuffs:

- For thick foods that swell in size and/or froth up during cooking, such as rice, pulses, dried beans, stewed fruit, pumpkin, courgettes, carrots, potatoes, fish fillets, etc., do not fill your pressure cooker beyond 1/3 (MAX 1) of its capacity.

At the end of cooking, let your pressure cooker cool for a few minutes, then cool down in cold water (see the “End of cooking in ‘Pressure cooker mode’ - rapid pressure release” paragraph).

■ USING THE STEAMER BASKET*



- Pour 750 ml of water into the bottom of the pan (P).
- Clip the stand (K) to the basket* (J), then place the assembly at the bottom of the pan.



- During steam cooking, the ingredients in the steamer basket* must not come into contact with the water.

Foods placed in the steamer basket* must not exceed the MAX 2 line.

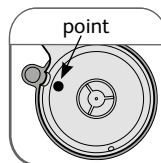
■ REMOVING AND REPLACING THE OPERATING VALVE (A)

The operations must be carried out when the pressure cooker is cold.

EN

To remove the operating valve (A):

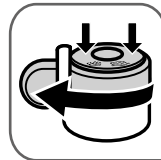
- Press the symbols and turn the operating valve (anti-clockwise) as far as it will go: the point is aligned with the valve positioning index.
- Remove it - Fig. 10.



To replace the operating valve:

all the operating valve (A) [Fig. 8] by aligning the operating valve point with the positioning index (C) [see opposite].

- Press the operating valve (A) symbols and turn anti-clockwise to align the “pressure” position with the positioning index (C).



■ BEFORE COOKING


Before each use, remove the operating valve (A) [Fig. 10] and visually check that the steam release vent (B) is not blocked [Fig. 11].

- Check that the safety valve's lock indicator (E) is movable (refer to the «Cleaning» and «Mandatory checks before each use» paragraphs) - Fig. 15.
- Add your ingredients and the liquid.
- Close your pressure cooker - Fig. 2.
- If you have difficulty closing the pressure cooker: run the seal under water and put it back in the lid without wiping it (Fig. 16) and make sure to place it under the notches in the lid (Fig. 12).
- Position the operating valve (A) - Fig. 8.

Caution: the pan's (P) metal handles (M) become hot during cooking and remain so for at least thirty minutes after the cooking process. Use oven gloves or mitts when handling the pan. Do not touch hot surfaces. Take the utmost care when moving your pan.



EXPRESS COOKING WITH THE PRESSURE COOKER


- Turn the operating valve (A) to the “Pressure cooker” cooking mode position  - Fig. 9.
- Make sure that your pressure cooker is closed properly before switching it on - Fig. 2.
- Position the pressure cooker on a suitable heat source, then set it to its maximum power.
- The clicking sounds and jets of steam emitted by the pressure indicator are normal, as they allow air to escape before cooking.
- Use oven gloves or mitts when handling the pan (P).

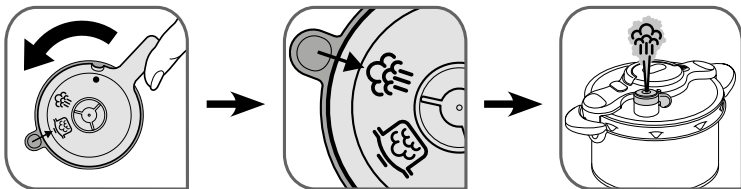
■ WHEN COOKING IN “PRESSURE COOKER” MODE


- When the operating valve (A) continuously releases steam that emits a steady sound (PSCHHHT), reduce the heat.
- Then start counting down the cooking time indicated in the recipe.
- Make sure that the valve ‘whispers’ regularly during the cooking process. If not enough steam is released, increase the heat slightly, otherwise reduce it.

■ END OF COOKING IN “PRESSURE COOKER” MODE


To release the steam:

- Once the heat has been turned off, you have two options:
 - Gradual pressure release: gradually turn the operating valve (A) so that it faces the mark on the pictogram  - Fig. 10.

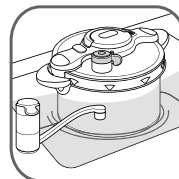


If, when releasing the steam, you observe abnormal spatters, return the operating valve (A) to the “Pressure cooker”  cooking mode position, then perform a rapid pressure release in cold water. If the pressure indicator (D) does not go down, run cold water in your sink and immerse the bottom of your pressure cooker in it until the pressure indicator (D) goes down.

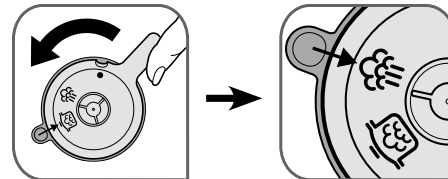
Take the utmost care when moving your pressure cooker. Do not touch the hot surfaces, and most especially, metal parts. Use oven gloves or mitts.

- **Rapid pressure release in cold water:** run cold water in your sink and immerse the bottom of your pressure cooker in it until the pressure indicator goes down. When the pressure indicator (D) goes down, your pressure cooker is no longer under pressure. Turn the operating valve (A) to position .

STEP 1



STEP 2



- For thick foods that swell in size and/or froth up during cooking, such as rice, pulses, dried beans, stewed fruit, pumpkin, courgettes, carrots, potatoes, fish fillets, etc., let your pressure cooker cool for a few minutes, then cool in cold water. Always shake the pressure cooker lightly before opening each time, after having checked that the pressure indicator is fully lowered, in order to avoid bursting any steam bubbles, which could burn you. This is particularly important when releasing steam quickly or after cooling the appliance in cold water. For soups, we recommend that you perform a rapid pressure release in cold water (see the Step 1 figure above).

- You can open your pressure cooker - Fig. 3.
- If you have difficulty opening the pressure cooker: run the seal under water and put it back in the lid without wiping it [Fig. 16] and make sure to place it under the notches in the lid [Fig. 12].

Never tamper with the pressure indicator (D).



OVEN COOKING PAN (P) AND POT LID (L)

- You can use your Clipso Tempo pan (P) to cook its contents in the oven, with or without the pot lid (L).
- Never use the pressure lid (H) in the oven.
- Never put the product in an oven set to grill mode.
- Please note that the temperature must never exceed 210°C (gas mark 7).
- Never place the pan in a microwave or on a barbecue.
- Make sure there is at least 5 cm between the top of the pan (pan handles or the handle of the pot lid) and the oven's heating element.
- Take the utmost care when moving your pan. Do not touch hot surfaces. Use oven gloves or mitts. Use the pan's two handles.
- When cooked, use oven mitts or gloves to handle the pan (P) or pot lid (L).
- Do not use whisks or metal/sharp utensils. Do not use a blender directly in the pan. Do not remove residue from your utensils by tapping on the rim of the pan, as this may damage it and cause leaks when used with the pressure cooker lid (H).
- Never heat fat until it carbonises. The fumes released during cooking may be dangerous for animals with sensitive respiratory systems, such as birds. We recommend that bird owners keep their birds away from the cooking area.
- Do not leave food in the pan.



SAFETY

Your pressure cooker is equipped with several safety features:

- **Safe closing:**
 - If the lid is incorrectly positioned or you forget to lower the lid handle, steam will leak from the pressure cooker's pressure indicator (D), and it won't be able to build up pressure.
- **Safe opening:**
 - If your pressure cooker is under pressure, the pressure indicator (D) is in the up position and the lid handle (G) must not be opened or closed.
 - Never try to force open your pressure cooker.
 - **Never tamper with the pressure indicator (D).**
 - Ensure that the internal pressure has dropped by checking that the pressure indicator (D) is down.
 - The pan's handles are safety components. Do not change them yourself. Never use other models of handles.
 - If you tilt the open/close lid handle (G) to the upright position while the pressure cooker is still under pressure, you won't be able to open it. This function is an additional safety mechanism.
 - Return the lid handle to the horizontal position and wait for the pressure indicator (D) to move to the lower position.

- **Two safety features for over-pressurisation:**
 - First feature: the safety valve (E) releases the pressure - Fig. 17.
 - Second feature: the seal allows steam to escape towards the lid - Fig. 17.
- **If one of the over-pressurisation safety systems is triggered:**
 - Turn off the heat source.
 - Let your pressure cooker cool down fully and the safety valve (E) descends.
 - Open the lid.
 - Check and clean the operating valve (A), the steam release vent (B), the safety valve (E) and the seal (I) - Figures 13 - 14 - 15. Refer to the «Cleaning» and «Mandatory checks before each use» paragraphs.

If, after these checks and cleaning, your product leaks or is no longer working, take it to a TEFAL Approved Service Centre.

CLEANING

For your pressure cooker to operate correctly, ensure that you follow these cleaning and maintenance recommendations after each use.

Do not worry should it start to brown or scratch after extensive use.

Wear on the outer coating due to the contact between the lid and pan is normal.

Slight scratches and abrasions that may appear with use do not affect the non-stick performance of the coating.

- Wash your pressure cooker after each use with lukewarm water and washing-up liquid. Do the same for the basket*.
- Do not use bleach or chlorine products.
- Do not overheat the pan when it is empty.

To clean the inside of the pan:

- Wash the pan by hand using only hot water, washing-up liquid and a soft sponge.
- Do not use scouring powder or abrasive sponges.
- If food has burned, fill the pan with hot water and let it soak. Then clean with washing-up liquid.

To clean the outside of the pan:

- Wash with a sponge and washing-up liquid.

Intensive use of the pan may slightly alter the colour of the coating (staining).

- The colour of the handles may change slightly, due to the heat of the oven. This is natural and in no way compromises the safety of your product. The handles can be cleaned with a special stainless steel cleaner.

To clean the pot's lid:

- Wash the lid with a soft sponge and washing-up liquid.

Do not put the pan or the pot lid in the dishwasher, as the cleaning agents in the tablets contain very aggressive substances which will corrode the aluminium parts.

To clean the pressure lid:

- Wash the lid with a sponge and washing-up liquid.

Drain the lid vertically to drain the water remaining between the metal and plastic parts of the lid.

To clean the cooking pot's lid seal

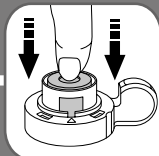
- After cooking each time, clean the seal (I) and its housing.
- To reposition the seal, please refer to Fig. 14 and make sure that the seal is correctly passed under each of the notches in the lid.

To clean the operating valve (A):

- Remove the operating valve (A) - Fig. 11.
- Clean the operating valve (A) under running tap water - Fig. 13.
- Check its mobility: see opposite.

After removing the operating valve (A) and the seal (I), you can put the pressure lid in the dishwasher.

Never put the operating valve (A), seal (L), pan or pot lid in the dishwasher.



To clean the steam release vent (B) on the lid:

- Remove the valve (A) - Fig. 10.
- Check that the steam release vent is unblocked and round - Fig. 11. If necessary, clean it with a toothpick [Fig. 14] and rinse it.

To clean the steamer basket:

- Wash with a sponge and washing-up liquid.
- The basket is dishwasher-safe.

To clean the safety valve (E):

- Clean the part of the safety valve located inside the lid by passing it under running water.

- Check that it is operating correctly by pushing down on the lock indicator several times with your finger, as it must be movable - Fig. 15. See the "Mandatory checks before each use" paragraph.

MAINTENANCE

To replace the seal on your pressure cooker:

- Change the seal on your pressure cooker every year or whenever it shows signs of cracking.
- Always use an original TEFAL seal that corresponds to your model (see the «Accessories» paragraph).
- To replace the seal, please refer to Fig. 12 and make sure that the seal is correctly passed under each of the notches in the lid.

To store your pressure cooker:

- Return the lid to the pan.
- **The pressure cooker's opening/closing mechanism does not require any special maintenance, apart from cleaning.**

You must have your pressure cooker checked at a TEFAL approved service centre after 10 years of use.

TEFAL ACCESSORIES

- The following are market-available accessories for your pressure cooker:

Accessories		Part Numbers
Seal	6 L: outer diameter of the seal: 24 cm	X1010008
Steamer basket*	6 L: for a pan with a 22 cm diameter	792185
Steamer basket stand* (K)		792691

- To replace other parts or for repairs, call a TEFAL approved service centre.
- Use only genuine TEFAL parts that correspond to your model.

CHARACTERISTICS

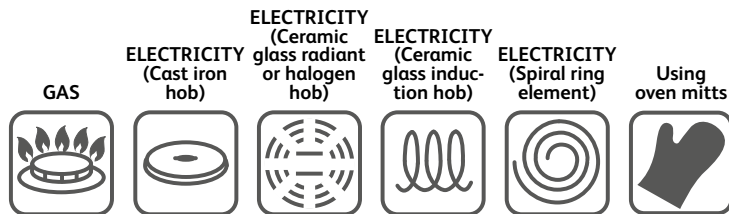
Diameter of your pressure cooker's base - Product numbers

Capacity	Total capacity*	Pan Ø	Base Ø	Model	Pan material
6 L	7 L	24 cm	17,5 cm	P48107	Aluminium coating

Normative information:

- Operating pressure: 65 kPa
- Maximum safety pressure: 120 kPa

COMPATIBLE HEAT SOURCES



- Your pan and the pot lid can be used in a traditional oven (with a maximum temperature of 210°C, gas mark 7).
- Using the product in grill mode is prohibited.
- Your pressure cooker can be used on all hobs, including induction.
- No matter the type of hob you use, make sure the base of your pressure cooker is clean before placing it on the hob.
- When using gas hobs, the flame must not extend beyond the diameter of the pan.
- Make sure that your pressure cooker is properly centred on all types of hobs.

WARRANTY

• According to the usage guidelines recommended in the instructions for use: **the pan and all of the other parts of your pressure cooker are guaranteed against any manufacturing or material defect for the warranty period defined by the law in force in the country of purchase and from the date of purchase.**

• **This contractual warranty will be acquired upon presentation of the sales receipt or invoice for this date of purchase.**

This warranty excludes:

- Scratches and discoloration due to ageing.
- Scratches related to the lid coming into contact with the non-stick-coated pan.
- Damage resulting from the non-compliance of important precautions or negligent use, in particular:
 - Using the pressure lid in the oven.
 - Shocks, falls or using in an oven at a temperature above 210°C (gas mark 7).
- Only TEFAL approved service centres are authorised to provide you with this warranty.

REGULATORY MARKINGS

Marking	Location
Trademark	On the pressure lid
Year of manufacture and batch number Model number Maximum safety pressure (SP) Upper operating pressure (OP)	
Capacity	On the pan's external base
Postal address of the manufacturer	


ELECTRICAL OR ELECTRONIC PRODUCT AT THE END OF ITS SERVICE LIFE




Help protect the environment!

- ① Your appliance contains many recoverable or recyclable materials.
- ➔ Take it to a recycling centre to be processed.

TEFAL TROUBLESHOOTING

If opening and/or closing becomes difficult	Remove the seal and run it under water - Fig. 16. Put it back in the lid without wiping it - Fig. 12
If you cannot close the lid	Check that the lid handle is in the vertical position. Check that the seal is positioned correctly (see the "Cleaning and maintenance" paragraph). Check that the lid is correctly positioned as shown in Fig. 1. Run the seal under water and put it back in the lid without wiping it [Fig. 16] and make sure to place it under the notches in the lid [Fig. 12].
If your pressure cooker has heated under pressure without any liquid inside	Get your pressure cooker checked by a TEFAL Approved Service Centre.
If the pressure indicator is making clicking sounds and emitting jets of steam	This is normal for the first few minutes: it allows the air to escape before cooking.
If the pressure indicator did not rise and nothing escapes from the valve during cooking	This is normal for the first few minutes. If it persists, check that: <ul style="list-style-type: none"> - There is enough liquid in the pan. - The heat source is strong enough, otherwise increase it. - The operating valve (A) is positioned at . - Your pressure cooker is firmly closed. - The seal or rim of the pan is not damaged. - The seal is correctly positioned.
If the pressure indicator has risen but still nothing escapes from the valve during cooking	This is normal for the first few minutes. If it persists, run cold water in your sink and immerse the bottom of your pressure cooker in it until the pressure indicator (D) goes down. Clean the operating valve (A) [Fig. 13] and the steam release vent [Fig. 14] and check that the safety valve's lock indicator is movable [Fig. 15].
If steam is coming out of the lid and the pressure indicator is in the down position	Check: <ul style="list-style-type: none"> that the lid is closed correctly. the position of the seal in the lid. that the seal is in a good condition, otherwise replace it. the cleanliness of the lid, the seal and its housing in the lid. that the pan's rim is in a good condition.

If you cannot open the lid	Check that the pressure indicator (D) is down. Otherwise, release the pressure: run cold water in your sink and immerse the bottom of your pressure cooker in it until the pressure indicator comes down. Never tamper with the pressure indicator (D). Turn the operating valve (A) to position  .
If food is not cooked or is burnt	Check: <ul style="list-style-type: none"> the cooking time. the power of the heat source. the correct position of the operating valve (A). the quantity of liquid.
If food has burned inside your pressure cooker	Leave your pan to soak for a while before washing it. Never use bleach or chlorine products.
If one of the safety systems is triggered	Turn off the heat. Leave your pressure cooker to cool down without moving it. Wait for the pressure indicator to go down and open it. Check and clean the operating valve (A), steam release vent, safety valve and the seal. Ensure that the pressure cooker has been filled appropriately. If the problem persists, consult a TEFAL approved service centre.
If the lid handle (G) has been tilted to the upright position whilst the pressure cooker was still under pressure, you will not be able to open it.	This function is an additional safety mechanism. Return the lid handle to the horizontal position and wait for the pressure indicator (D) to move to the lower position.
It is normal for the handles to turn yellow.	Clean the handles with a special stainless steel cleaner.

AUSTRALIAN - NZ WARRANTY

■ COOKWARE, BAKEWARE AND PRESSURE COOKERS

Limited Replacement Guarantee

Our goods come with guarantees that cannot be excluded under the Australian Consumer Law. You are entitled to a replacement or refund for a major failure and compensation for any other reasonably foreseeable loss or damage. You are also entitled to have the goods repaired or replaced if the goods fail to be of acceptable quality and the failure does not amount to a major failure. In addition to these statutory rights and any other rights and remedies you may have under the law, Groupe SEB Australia Pty Ltd (we or us) guarantees this Jamie Oliver by Tefal/Tefal/All-Clad/Moulinex product will be free of defects in material and craftsmanship including handles, body, knobs, lids and fixings for 12 months from the date of purchase. We also guarantee the non-stick coating of this Jamie Oliver by Tefal/Tefal/All-Clad/Moulinex product will be free of blistering or peeling for the life of the Jamie Oliver by Tefal/Tefal/All-Clad/Moulinex product. Should your Jamie Oliver by Tefal/Tefal/All-Clad/Moulinex product develop a defect during the guarantee period or the non-stick coating peel during the life of your Jamie Oliver by Tefal/Tefal/All-Clad/Moulinex product, you should return it, at your cost, to the retailer from which you purchased it from, together with your receipt as proof of purchase. The retailer will then forward your claim directly to us for processing. Alternatively, if the retailer is unable to help you, you may contact us directly at:

Tefal Australia – PO Box 404, North Ryde, NSW,
1670 – PH : 1300 307 824
Tefal New Zealand – PH: 0800 700 711

If on receipt your Jamie Oliver by Tefal/Tefal/All-Clad/Moulinex product is found to be defective or the non-stick coating has peeled, we will, at our cost, replace or repair the product in our discretion. Only the defective part or accessory will be repaired or replaced. Packaging, instructions etc. will not be replaced unless faulty. This guarantee excludes defects caused by the Jamie Oliver by Tefal/Tefal/All-Clad/Moulinex product not being used in accordance with instructions, accidental damage (including overheating), misuse or being tampered with by unauthorised persons. It also does not apply if the Jamie Oliver by Tefal/Tefal/All-Clad/Moulinex product is used commercially and excludes consumable items (including accessories such as pressure regulators and safety devices), dishwasher effects and damages, stains, dents, discolouration, scratches or scuffs due to normal wear and tear, and your costs of claiming under the warranty.

PRECAUCIONES IMPORTANTES

Antes de utilizar su olla a presión equipada con su tapa de olla a presión (H), tómese el tiempo de leer todas las instrucciones y consulte siempre la «Guía del usuario». Un uso inadecuado puede provocar daños.

Para su seguridad, este aparato cumple las normas y reglamentos aplicables:

- Directiva de Equipos a Presión
- Materiales en contacto con alimentos
- Medio ambiente
- Artículos culinarios de uso doméstico para cocinar en horno tradicional.

COMPROBACIONES OBLIGATORIAS ANTES DE CADA USO

VERIFICAR


- Visualmente que el conducto de liberación de vapor no esté obstruido - fig. 11.
- Que el pistón de la válvula de seguridad se pueda mover - fig. 15.
- Que la junta de la tapa esté colocada bajo cada una de las pestañas de la tapa - fig. 12.
- Que las asas de la olla estén bien fijadas. Las asas de la olla son piezas de seguridad. Nunca las quite ni las sustituya por su propia cuenta.

RESPETE SIEMPRE LAS CANTIDADES DE LLENADO SIGUIENTES

- Nunca utilice la olla a presión sin líquido, ya que la dañaría gravemente. Asegúrese de que siempre haya suficiente líquido durante la cocción.
- Mínimo 25 cl - fig. 4.
- Máximo 2/3 de la altura de la olla, marca MAX 2 - fig. 5.
- Al cocinar al vapor, los alimentos presentes en el cestillo de vapor* no deben estar en contacto con el agua ni sobrepasar el nivel MAX 2 de la olla - fig. 7.
- Máximo 1/3 (marca MAX 1) para alimentos espesos que se dilatan y/o que sueltan espuma durante la cocción, como el arroz, las leguminosas, las legumbres deshidratadas, las compotas, la calabaza, los calabacines, las zanahorias, las patatas, los filetes de pescado... - fig. 6.

- Antes de usar el producto, asegúrese de quitar la etiqueta de cada una de las asas y de la tapa.
- No permita que los niños se acerquen cuando la olla a presión se esté utilizando.
- El vapor está muy caliente cuando sale de la válvula de funcionamiento. Tenga cuidado con el vapor liberado.
- Su olla a presión cocina a presión. Un uso inadecuado podría provocar quemaduras. Asegúrese de que la olla a presión se encuentra correctamente cerrada antes de ponerla en funcionamiento. (Consulte el apartado «Cierre».)
- Asegúrese, durante la cocción, de que la válvula siempre emite un leve sonido. Si no sale suficiente vapor, descomprima el producto y verifique si hay suficiente líquido y si el conducto de liberación de vapor está obstruido. Tras estas comprobaciones, si continúa sin salir el vapor, aumente ligeramente la fuente de calor.
- No cocine alimentos que puedan obstruir los conductos de los elementos de seguridad:

- arándanos	- copos de avena
- fideos, macarrones, espaguetis	- grosellas
- cebada perlada, espelta, mijo	- guisantes partidos
- ruibarbo	
- Cuando cocine trozos grandes de carne y de alimentos que tengan una piel superficial (salchichas enteras, lengua, aves...), le recomendamos que los pinche con un cuchillo o un tenedor antes de cocinarlos. De hecho, durante la cocción pueden retener líquido hirviendo y provocar salpicaduras.
- Nunca prepare recetas a base de leche animal en la olla a presión.
- No utilice sal gorda en su olla a presión, añada sal fina al final de la cocción. De esta forma, evitará la aparición de «picaduras» que podrían alterar el fondo de su olla a presión.
- No utilice la olla a presión para freír a presión con aceite.
- No deje desatendida su olla a presión cuando esté calentando aceite o grasas. Si sigue calentando aceite humeante, lo estropeará y podrá aumentar la temperatura del aceite lo suficiente como para que aparezcan llamas.
- No utilice la olla a presión para otro fin que no sea aquel para el que ha sido concebida.
- No introduzca la olla a presión en un microondas.
- Nunca introduzca en la olla a presión papel de aluminio o papel de horno no sujeto en un molde.
- Nunca introduzca film transparente en la olla a presión.
- Los vapores del alcohol son inflamables. Mantenga en ebullición durante aproximadamente 2 minutos antes de colocar la tapa. Vigile el aparato cuando prepare recetas a base de alcohol.
- Utilice la(s) fuente(s) de calor compatible(s), de acuerdo con las instrucciones de uso.
- Nunca mueva la olla a presión sujetando la por la tapa. Utilice las asas de la olla sujetándolas con agarraollas o guantes.

- No utilice varillas ni utensilios metálicos o cortantes. No utilice una batidora directamente en la olla. No escurra los utensilios golpeándolos contra el borde de la olla, ya que podría estropearla y provocar fugas.
- Gire progresivamente la válvula de funcionamiento **(A)** seleccionando la velocidad de descompresión que más le convenga hasta llegar a la marca del icono  - fig. 9. Si durante la liberación de vapor observa proyecciones anormales, vuelva a colocar la válvula de funcionamiento **(A)** en la posición de cocción en modo «Olla a presión» y, después, realice una descompresión rápida en agua fría - (consulte el apartado «Fin de la cocción en modo Olla a presión»).
- Si la varilla de seguridad **(D)** no baja, coloque la olla a presión en agua fría - (consulte el apartado «Fin de la cocción en modo Olla a presión»).
- Nunca manipule la varilla de seguridad.
- Para alimentos espesos que se dilatan o que sueltan espuma durante la cocción, como el arroz, las leguminosas, las legumbres deshidratadas, las compotas, la calabaza, los calabacines, las zanahorias, las patatas, los filetes de pescado deje que se enfríe la olla a presión durante unos minutos y después o enfríela en agua fría. Agite sistemática y ligeramente la olla a presión siempre que vaya a abrirla, después de haberse asegurado de que la varilla de seguridad haya bajado correctamente o con el fin de evitar que emanen burbujas de vapor que podrían provocar quemaduras. Esta operación es especialmente importante durante la liberación rápida del vapor o después del enfriamiento en agua fría.
- Cuando la olla esté sometida a presión, muévela con la máxima precaución. No toque las superficies calientes. Utilice agarraollas o guantes. Utilice las dos asas para sujetar la olla. Nunca mueva la olla a presión sujetándola por la tapa.
- Para las sopas, le aconsejamos que realice una descompresión rápida en agua fría (consulte el apartado «Fin de la cocción en modo Olla a presión»).
- Asegúrese de que la válvula se encuentra en la posición de descompresión antes de abrir la olla a presión. La varilla de seguridad **(D)** deberá estar en la posición baja.
- Nunca abra la olla a presión forzándola. Asegúrese de que la presión interior ha descendido. La varilla de seguridad **(D)** deberá estar en la posición baja. (Consulte el apartado «Seguridad».)
- Atención, las asas metálicas **(M)** de la olla **(P)** están calientes durante la cocción y permanecen así durante al menos treinta minutos después de la cocción. Utilice guantes o agarraollas siempre que manipule la olla. No toque las superficies calientes. Mueva la olla con la máxima precaución.

- Si observa que una parte de su olla a presión está rota o agrietada, no intente abrirla en ningún caso si está cerrada. Espere a que se enfríe completamente antes de moverla, no la utilice más y llévela a un Centro de Servicio Técnico Autorizado de TEFAL para que la reparen.
- No manipule los sistemas de seguridad más allá de las recomendaciones de limpieza y de mantenimiento.
- Utilice únicamente piezas originales de TEFAL que correspondan con su modelo.
- No deje los alimentos en la olla a presión.
- Lave y aclare su olla a presión inmediatamente después de cada uso.
- Nunca lave en el lavavajillas la válvula de funcionamiento (A), la junta (I), la tapa de cacerola (L) ni la olla.
- Nunca utilice lejía ni productos clorados, ya que podrían alterar la calidad del acero inoxidable.
- No deje las tapas en remojo con agua.
- Sustituya la junta una vez al año o inmediatamente si esta presenta cortes.
- Es imprescindible que lleve la olla a presión a un Centro de Servicio Técnico Autorizado de TEFAL para que la revisen después de 10 años de uso.
- Para guardar la olla a presión: dé la vuelta a la tapa al colocarla encima de la olla para evitar el desgaste prematuro de la junta de la tapa.



GUARDE ESTAS INSTRUCCIONES

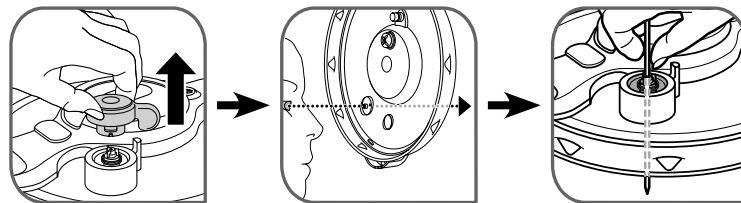
3 FUNCIONES 1 PRODUCTO VARIAR LOS PLACERES MULTIPLICANDO LOS MODOS DE COCCION

■ COMPONENTES (CONSULTE EL ESQUEMA DESCRIPTIVO)

- | | |
|---|---|
| A. Válvula de funcionamiento | I. Junta |
| B. Conducto de liberación de vapor | J. Cestillo de vapor* |
| C. Marca de posición de la válvula | K. Soporte del cestillo de vapor |
| D. Varilla de seguridad
(consulte el apartado «Seguridad») | L. Tapa de cacerola |
| E. Válvula de seguridad | M. Asa de la olla |
| G. Asa de la tapa | O. Marca de llenado máximo
(max 1 y max 2) |
| H. Tapa de olla a presión | P. Olla |

■ COMPROBACIONES OBLIGATORIAS ANTES DE CADA USO

Comprobación de la válvula de funcionamiento



- Verifique que el conducto de liberación de la válvula de funcionamiento no está obstruido (consulte el apartado «Retirada y colocación de la válvula de funcionamiento»).

Comprobación de la válvula de seguridad



- Asegúrese de que el pistón de la válvula de seguridad se mueve (presione varias veces sobre el pistón con el dedo).

*Dependiendo del modelo



■ APERTURA

- Mueva el asa de la tapa de la posición horizontal a la posición vertical - fig. 3. La tapa gira.
- Levante la tapa.
- Si tiene dificultades para abrir el producto: ponga la junta bajo el agua y vuelva a colocarla en la tapa sin secarla - fig. 16 asegurándose de que la coloca bajo las pestañas de la tapa - fig. 12.

■ CIERRE

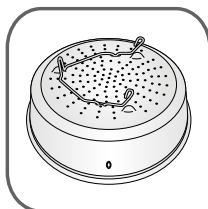
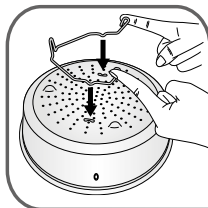
- Asegúrese de que el asa de la tapa está en posición vertical.
- Ponga la tapa sobre la olla como se indica en la - fig. 1 alineando la parte de plástico con las asas de la olla.
- Baje el asa de la tapa de la posición vertical a la posición horizontal - fig. 2.
- La tapa gira.

Si no puede cerrar la tapa:

- Verifique si la junta está en su posición y si la tapa está bien colocada.
- Si tiene dificultades para cerrar el producto: ponga la junta bajo el agua y vuelva a colocarla en la tapa sin secarla - fig. 16 asegurándose de que la coloca bajo las pestañas de la tapa - fig. 12.

■ PRIMER USO

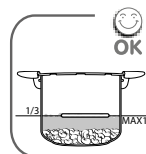
- Quite la etiqueta de cada una de las asas y de la tapa.
- Limpie completamente la olla a presión y sus componentes.
- Lave y engrase ligeramente con aceite de cocina toda la superficie del revestimiento interior.
- Acople el soporte (K) en el cestillo de vapor* (J) y, a continuación, coloque el conjunto en el fondo de la olla.
- Llene la olla (P) de agua hasta alcanzar los 2/3 (MAX 2) - fig. 5.
- Cierre la olla a presión.
- Alinee el icono de la válvula de funcionamiento (A) con la marca de posición de la válvula (C) - fig. 9.
- Coloque la olla a presión sobre una fuente de calor y, a continuación, ajústela a la potencia máxima.
- Cuando el vapor comience a salir por la válvula, reduzca la fuente de calor y cuente 20 minutos.
- Una vez transcurridos los 20 minutos, apague la fuente de calor.
- Alinee el icono de la válvula de funcionamiento (A) con la marca de posición de la válvula (C).
- Cuando la varilla de seguridad (D) vuelva a bajar, significará que la olla ya no se encuentra a presión.



- Abra la olla a presión - fig. 3.
- Lávela con un líquido lavavajillas.

■ LLENADO MÍNIMO Y MÁXIMO

- Mínimo 25 cl - fig. 4.
- Máximo 2/3 de la altura de la olla, marca MAX 2 - fig. 5.
- No utilice sal gorda en su olla a presión, añada sal fina al final de la cocción.

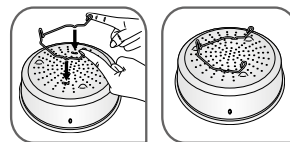


Para determinados alimentos:

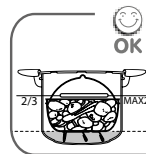
- Para alimentos espesos que se dilatan o que sueltan espuma durante la cocción, como el arroz, las leguminosas, las legumbres deshidratadas, las compotas, la calabaza, los calabacines, las zanahorias, las patatas, los filetes de pescado... no llene la olla a presión más de 1/3 (MAX 1) de su capacidad.

Cuando finalice la cocción, deje que se enfríe la olla a presión durante unos minutos y, a continuación, enfríela en agua fría (consulte el apartado «Fin de la cocción en modo «Olla a presión» - descompresión rápida»).

■ USO DEL CESTILLO DE VAPOR*



- Eche 75 cl de agua en el fondo de la olla (P).
- Acople el soporte (K) en el cestillo de vapor* (J) y, a continuación, coloque el conjunto en el fondo de la olla.



- Al cocinar al vapor, los alimentos presentes en el cestillo de vapor* no deben estar en contacto con el agua.

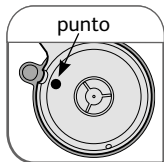
Los alimentos colocados en el cestillo de vapor* no deben sobrepasar el nivel MAX 2.

■ RETIRO Y COLOCACIÓN DE LA VÁLVULA DE FUNCIONAMIENTO (A)

Las operaciones deberán realizarse cuando la olla a presión esté fría.

Para retirar la válvula de funcionamiento (A):

- Presione sobre los dibujos y gire (en el sentido contrario a las agujas del reloj) la válvula de funcionamiento hasta el tope: el punto se alinea con la marca de posición de la válvula.
- Retírela - fig. 10.



Para colocar la válvula de funcionamiento:

- Coloque la válvula de funcionamiento (A) - fig. 8 alineando el punto de la válvula de funcionamiento con la marca de posición (C) (consulte la ilustración que aparece junto a este texto).
- Presione sobre los dibujos de la válvula de funcionamiento (A) y gire para alinear la posición de «presión» con la marca de posición (C) (en el sentido de las agujas del reloj).



■ ANTES DE LA COCCIÓN

- Antes de cada uso, retire la válvula de funcionamiento (A) - fig. 10 y verifique visualmente que el conducto de liberación de vapor (B) no esté obstruido - fig. 11.
- Asegúrese de que el pistón de la válvula de seguridad (E) se mueve (consulte los apartados «Limpieza» y «Comprobaciones obligatorias antes de cada uso») - fig. 15.
- Añada los ingredientes y el líquido.
- Cierre la olla a presión - fig. 2.
- Si tiene dificultades para cerrar el producto: ponga la junta bajo el agua y vuelva a colocarla en la tapa sin secarla - fig. 16 asegurándose de que la coloca bajo las pestañas de la tapa - fig. 12.
- Coloque la válvula de funcionamiento en su posición (A) - fig. 8.

Atención, las asas metálicas (M) de la olla (P) están calientes durante la cocción y permanecen así durante al menos treinta minutos después de la cocción. Utilice guantes o agarraollas siempre que manipule la olla. No toque las superficies calientes. Mueva la olla con la máxima precaución.



COCCIÓN EXPRES EN OLLA A PRESIÓN

- Gire la válvula de funcionamiento (A) hasta la posición de cocción en modo «Olla a presión» - fig. 9.
- Asegúrese de que la olla a presión se encuentra correctamente cerrada antes de ponerla en funcionamiento - fig. 2.
- Coloque la olla a presión sobre una fuente de calor adecuada y ajústela a la potencia máxima.
- Los tintineos y las fumarolas emitidos por la varilla de seguridad son normales, permiten que salga el aire antes de la cocción.
- Utilice guantes o agarraollas siempre que manipule la olla (P).

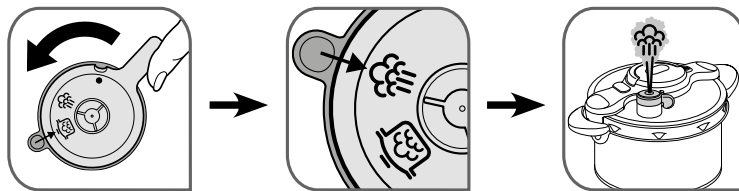
■ DURANTE LA COCCIÓN EN MODO «OLLA A PRESIÓN»

- Cuando la válvula de funcionamiento (A) deje escapar vapor de forma continua y emita un sonido regular (Pssssss), reduzca la fuente de calor.
- En ese momento, empiece a contar el tiempo de cocción indicado en la receta.
- Asegúrese, durante la cocción, de que la válvula emite un leve sonido regularmente. Si no hay suficiente vapor, aumente ligeramente la fuente de calor. En caso contrario, reduzca la fuente de calor.

■ FIN DE LA COCCIÓN EN MODO «OLLA A PRESIÓN»

Para liberar el vapor:

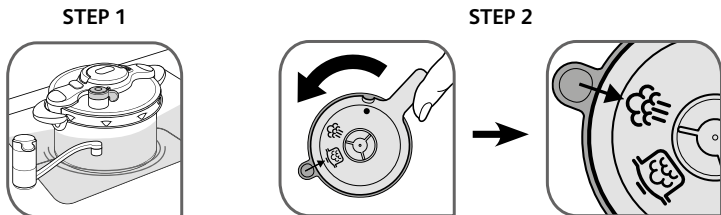
- Una vez apagada la fuente de calor, tiene dos posibilidades:
 - Descompresión progresiva: gire progresivamente la válvula de funcionamiento (A) hasta llegar a la marca del icono - fig. 10.



Si durante la liberación de vapor observa proyecciones anormales, vuelva a colocar la válvula de funcionamiento (A) en la posición de cocción en modo «Olla a presión» y, después, realice una descompresión rápida en agua fría. Si la varilla de seguridad (D) no baja, deje correr agua fría en el fregadero y sumerja el fondo de la olla a presión en él hasta que baje la varilla de seguridad (D).

Mueva la olla a presión con la máxima precaución. No toque las superficies calientes, especialmente las piezas metálicas. Utilice guantes o agarraollas.

- **Descompresión rápida en agua fría:** deje correr agua fría en el fregadero y sumerja el fondo de la olla a presión en él hasta que baje la varilla de seguridad. Cuando la varilla de seguridad (D) vuelva a bajar, significará que la olla ya no se encuentra a presión. Gire la válvula de funcionamiento (A) hasta la posición ☞.



- Para alimentos espesos que se dilatan o que sueltan espuma durante la cocción, como el arroz, las leguminosas, las legumbres deshidratadas, las compotas, la calabaza, los calabacines, las zanahorias, las patatas, los filetes de pescado deje que se enfríe la olla a presión durante unos minutos y, después, enfríela en agua fría. Agite sistemática y ligeramente la olla a presión siempre que vaya a abrirla, después de haberse asegurado de que la varilla de seguridad haya bajado correctamente, con el fin de evitar que emanen burbujas de vapor que podrían provocar quemaduras. Esta operación es especialmente importante durante la liberación rápida del vapor o después del enfriamiento en agua fría. Para las sopas, le aconsejamos que realice una descompresión rápida en agua fría (consulte la figura del paso 1 que aparece más arriba).

- Ya puede abrir la olla a presión - fig. 3.

- Si tiene dificultades para abrir el producto: ponga la junta bajo el agua y vuelva a colocarla en la tapa sin secarla - fig. 16 asegurándose de que la coloca bajo las pestañas de la tapa - fig. 12.

Nunca manipule la varilla de seguridad (D).



O COCCIÓN EN HORNO OLLA (P) Y TAPA DE CACEROLA

- Puede utilizar la olla de su Clipso Tempo (P) para cocinar en el horno, con o sin su tapa de cacerola (L).
- Nunca utilice la tapa de olla a presión (H) en un horno.
- Nunca utilice el producto en un horno en modo grill.
- Tenga en cuenta que la temperatura del horno nunca deberá superar los 210 °C (termostato 7).
- Nunca coloque la olla en un microondas ni en una barbaoca.
- Asegúrese de que haya al menos 5 cm entre la parte superior de la olla (asas de la olla o asa de la tapa de cacerola) y la resistencia del horno.
- Mueva la olla con la máxima precaución. No toque las superficies calientes. Utilice guantes o agarraollas. Utilice las dos asas para sujetar la olla.
- Después de la cocción, utilice agarraollas o guantes siempre que manipule la olla (P) o la tapa de cacerola (L).
- No utilice varillas ni utensilios metálicos o cortantes. No utilice una batidora directamente en la olla. No escurra los utensilios golpeándolos contra el borde de la olla, ya que podría estropearla y provocar fugas durante su uso con la tapa de olla a presión (H).
- Nunca caliente materias grasas hasta llegar a carbonizarlas. Los humos desprendidos por la cocción pueden ser peligrosos para los animales que tienen un sistema respiratorio sensible, como los pájaros. Los dueños de pájaros deberán mantenerlos alejados de la cocina.
- No deje los alimentos en la olla.



ES

SEGURIDAD

La olla a presión está equipada con varios dispositivos de seguridad:

- **Seguridad de cierre:**
 - Si la tapa está mal colocada o si ha olvidado plegar el asa de la tapa, hay fuga de vapor al nivel de la varilla de seguridad (D) de la olla y la presión no puede aumentar.
- **Seguridad de apertura:**
 - Si su olla a presión está a presión, la varilla de seguridad (D) está en posición elevada y no se debe mover el asa de apertura/cierre (G).
 - Nunca intente abrir la olla a presión forzándola.
- **Sobre todo, no manipule la varilla de seguridad (D).**
 - Asegúrese de que la presión interior ha bajado, verificando que la varilla de seguridad (D) esté en posición baja.
 - Las asas de la olla son piezas de seguridad. No las cambie usted mismo. No utilice nunca otros modelos de asas.
 - Si mueve el asa de la tapa de apertura/cierre (G) a la posición vertical mientras la olla estaba todavía a presión, no podrá abrirla. Se trata de una función de seguridad adicional.
 - Vuelva a mover el asa de la tapa a la posición horizontal y espere a que la varilla de seguridad (D) esté en la posición baja.

• Dos tipos de seguridad de sobrepresión:

- Primer dispositivo: la válvula de seguridad (E) libera la presión - fig. 17.
- Segundo dispositivo: la junta deja escapar el vapor hacia la tapa - fig. 17.

• Si uno de los sistemas de seguridad de sobrepresión se acciona:

- Apague la fuente de calor.
- Deje que se enfríe completamente la olla a presión hasta que baje la varilla de seguridad (E).
- Abra la tapa.
- Compruebe y limpie la válvula de funcionamiento (A), el conducto de liberación de vapor (B), la válvula de seguridad (E) y la junta (I) - fig. 13 -14 -15. Consulte los apartados «Limpieza» y «Comprobaciones obligatorias antes de cada uso».

Si tras las comprobaciones y la limpieza el producto presenta fugas o ha dejado de funcionar, llévelo a un Centro de Servicio Técnico Autorizado de TEFAL.

LIMPIEZA

Para que la olla a presión funcione correctamente, asegúrese de respetar estas recomendaciones de limpieza y de mantenimiento después de cada uso.

El oscurecimiento y los arañazos que pueden aparecer después de un uso prolongado no representan un problema.

El desgaste del revestimiento exterior asociado al contacto de la tapa con la olla es normal.

Los ligeros arañazos y roces que pueden aparecer por el uso no alteran la antiadherencia del revestimiento.

- Lave la olla a presión después de cada uso con agua tibia y un líquido lavavajillas. Haga lo mismo con el cestillo de vapor*.
- No utilice lejía ni productos clorados.
- No sobrecaliente la olla cuando esté vacía.

Para limpiar el interior de la olla:

- Lave la olla únicamente a mano con agua caliente, líquido lavavajillas y una esponja suave.
- No utilice detergente en polvo ni estropajos.
- Si se le quema algún alimento, llene la olla de agua caliente y déjela en remojo. A continuación, lávela con un líquido lavavajillas.

Para limpiar el exterior de la olla:

- Lave con una esponja y líquido lavavajillas.

El uso intenso de la olla puede alterar ligeramente el color del revestimiento (manchas).

- El color de las asas puede variar ligeramente por el efecto del calor del horno. Este fenómeno es natural y no afecta a la seguridad del producto. Las asas se pueden limpiar con un limpiador especial para acero inoxidable.

Para limpiar la tapa de cacerola:

- Lave la tapa con una esponja suave y líquido lavavajillas

No introduzca la olla ni la tapa de cacerola en el lavavajillas, ya que los detergentes en pastillas contienen sustancias muy agresivas y corrosivas para las partes de aluminio.

Para limpiar la tapa de olla a presión:

- Lave la tapa con una esponja y líquido lavavajillas.

Escorra en posición vertical la tapa para evacuar el agua que haya quedado entre las piezas metálicas y de plástico de la tapa.

Para limpiar la junta de la tapa de cacerola:

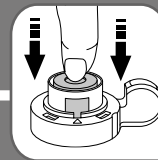
- Limpie la junta (I) y el hueco de la misma después de cada cocción.

- Para volver a colocar la junta en su posición, consulte la - fig. 14 y asegúrese de que la junta quede bien encajada bajo cada una de las pestañas de la tapa.

Para limpiar la válvula de funcionamiento (A):

- Retire la válvula de funcionamiento (A) - fig. 11.
- Limpie la válvula de funcionamiento (A) bajo el chorro de agua del grifo - fig. 13.
- Asegúrese de que se puede mover: consulte el dibujo que aparece junto a este texto.

Tras retirar la válvula de funcionamiento (A) y la junta (I), podrá introducir la tapa de olla a presión (H) en el lavavajillas.



Nunca lave en el lavavajillas la válvula de funcionamiento (A), la junta (I), la olla ni la tapa de cacerola.

Para limpiar el conducto de liberación de vapor (B) ubicado en la tapa:

- Retire la válvula (A) - fig. 10.
- Compruebe visualmente que el conducto de liberación de vapor es redondo y no está obstruido - fig. 11. Si fuese necesario, límpielo con un palillo - fig. 14 y aclárelo.

Para limpiar el cestillo de vapor:

- Lave con una esponja y líquido lavavajillas.
- Puede lavar el cestillo de vapor en el lavavajillas.

Para limpiar la válvula de seguridad (E):

- Limpie la parte de la válvula de seguridad situada en el interior de la tapa pasándola por debajo del agua.

- Compruebe que funciona correctamente presionando varias veces con el dedo sobre el pistón, el cual deberá moverse - fig. 15. Consulte el apartado «Comprobaciones obligatorias antes de cada uso».MANTENIMIENTO

Para sustituir la junta de la olla a presión:

- Sustituya la junta de la olla a presión una vez al año o si esta presenta cortes.
- Utilice siempre juntas originales de TEFAL que correspondan con su modelo (consulte el apartado «Accesorios»).
- Para volver a colocar la junta en su posición, consulte la - fig. 12 y asegúrese de que la junta quede bien encajada bajo cada una de las pestañas de la tapa.

Para guardar la olla a presión:

- Dé la vuelta a la tapa al colocarla encima de la olla.
- **El mecanismo de apertura/cierre de la olla a presión no necesita ningún mantenimiento especial aparte de la limpieza.**

Es imprescindible que lleve la olla a presión a un Centro de Servicio Técnico Autorizado de TEFAL para que la revisen después de 10 años de uso.

■ ACCESORIOS TEFAL

- Los accesorios para la olla a presión de venta en tiendas son los siguientes:

Accesorios		Referencias
Junta	6 L: diámetro exterior de la junta: 24 cm	X1010008
Cestillo de vapor*	6 L: para olla con diámetro de 22 cm	792185
Soporte del cestillo de vapor* (K)		792691

- Para sustituir otras piezas o realizar reparaciones, póngase en contacto con un Centro de Servicio Técnico Autorizado de TEFAL.
- Utilice únicamente piezas originales de TEFAL que correspondan con su modelo.

CARACTERÍSTICAS

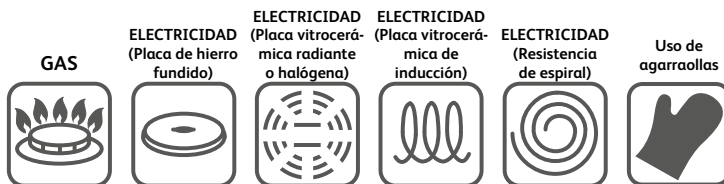
Diámetro del fondo de la olla a presión - referencias

Capacidad	Capacidad total*	Ø Olla	Ø Fondo	Modelo	Material de la olla
6 L	7 L	24 cm	17,5 cm	P48107	Revestimiento de aluminio

Información normativa:

- Presión de funcionamiento: 65 kPa
- Presión máxima de seguridad: 120 kPa

■ FUENTES DE CALOR COMPATIBLES



- Su olla y su tapa de cacerola se pueden utilizar en un horno tradicional (temperatura máxima: 210 °C, es decir, termostato 7).
- Está prohibido utilizar el producto en modo grill.
- La olla a presión puede utilizarse con cualquier método de generación de calor, incluida la inducción.
- Sea cual sea el tipo de placa que utilice, asegúrese de que el fondo de la olla a presión esté totalmente limpio antes de colocarlo sobre la placa.
- Con gas, la llama no deberá sobrepasar el diámetro de la olla.
- En todos los casos, asegúrese de que la olla a presión está bien centrada en el fogón.

GARANTÍA

- De conformidad con el uso recomendado por las instrucciones de uso, la olla y el resto de piezas de la olla a presión están garantizadas contra cualquier defecto de fabricación o de material, durante el período de garantía definido por la ley vigente en el país de compra y a partir de la fecha de compra.
- Podrá acogerse a dicha garantía contractual presentando el tique de compra o la factura con la fecha de compra.

La garantía no cubre:

- Los arañazos y la decoloración debidos al paso del tiempo.
- Los arañazos asociados al contacto de la tapa con la olla con revestimiento antiadherente.
- Las degradaciones consecutivas provocadas por no respetar las precauciones importantes o por hacer un uso negligente, principalmente:
 - Haber metido la tapa de olla a presión en el horno.
 - Golpes, caídas, haberla metido en el horno a una temperatura superior a 210 °C (termostato 7).
- Los Centros de Servicio Técnico Autorizados de TEFAL son los únicos habilitados para que pueda beneficiarse de la garantía.

MARCADO REGLAMENTARIO

Marcado	Ubicación
Marca comercial	En la tapa de olla a presión
Año y lote de fabricación Referencia del modelo Presión máxima de seguridad (PS) Presión superior de funcionamiento (PF)	
Capacidad	
Dirección postal del fabricante	En el fondo exterior de la olla

■ DESECHO DE PRODUCTOS AL FINAL DE SU VIDA ÚTIL



¡Juntos podemos contribuir a proteger el medio ambiente!

- ① Su aparato contiene numerosos materiales valiosos o reciclables.
- ➔ Llévelo a un centro de recolección selectiva para que sea tratado adecuadamente.

TEFAL RESPONDE A SUS PREGUNTAS

Si se abre y/o se cierra con dificultad	Retire la junta y póngala bajo el agua - fig. 16. Vuelva a colocarla en la tapa sin secarla - fig. 12.
Si no puede cerrar la tapa	Asegúrese de que el asa de la tapa está bien colocada en posición vertical. Verifique que la junta esté bien colocada (consulte el apartado «Limpieza y mantenimiento»). Verifique que la tapa esté bien colocada como se indica en la - fig. 1. Ponga la junta bajo el agua y vuelva a colocarla en la tapa sin secarla - fig. 16 asegurándose de que la coloca bajo las pestañas de la tapa - fig. 12.
Si ha calentado la olla a presión sin líquido en el interior	Llévela a un Centro de Servicio Técnico Autorizado de TEFAL para que la revisen.
Si la varilla de seguridad tintinea y emite fumarolas	Es normal durante los primeros minutos: permite que salga el aire antes de la cocción.
Si la varilla de seguridad no sube y no sale nada por la válvula durante la cocción	Es normal durante los primeros minutos. Si el fenómeno persiste, asegúrese de que: <ul style="list-style-type: none"> - La cantidad de líquido en la olla es suficiente. - La fuente de calor es lo suficientemente fuerte; en caso contrario, auméntela. - La válvula de funcionamiento (A) está colocada en . - La olla a presión está bien cerrada. - La junta o el borde de la olla no están deteriorados. - La junta está bien colocada.
Si la varilla de seguridad sube y no sale nada por la válvula durante la cocción	Es normal durante los primeros minutos. Si el fenómeno persiste, deje correr agua fría en el fregadero y sumerja el fondo de la olla a presión en él hasta que baje la varilla de seguridad (D). Limpie la válvula de funcionamiento (A) - fig. 13 y el conducto de liberación de vapor - fig. 14 y asegúrese de que el pistón de la válvula de seguridad se puede mover - fig. 15.
Si sale vapor alrededor de la tapa y la varilla está en la posición baja	Compruebe: <ul style="list-style-type: none"> Que la tapa está bien cerrada. La colocación de la junta dentro de la tapa. Que la junta está en buen estado; si fuera necesario, cámbiela. Que la tapa, la junta y su hueco dentro de la tapa están limpios. Que el borde de la olla se encuentra en buen estado.

Si no puede abrir la tapa	Verifique que la varilla de seguridad (D) esté en la posición baja. En caso contrario, descomprima: deje correr agua fría en el fregadero y sumerja el fondo de la olla a presión en él hasta que baje la varilla de seguridad. Nunca manipule la varilla de seguridad (D). Gire la válvula de funcionamiento (A) hasta la posición ☞.
Si los alimentos no se cocinan del todo o se queman	Compruebe: El tiempo de cocción. La potencia de la fuente de calor. Que la válvula de funcionamiento (A) está bien colocada. La cantidad de líquido.
Si se han quemado alimentos en la olla a presión	Ponga la olla a remojo durante un tiempo antes de lavarla. Nunca utilice lejía ni productos clorados.
Si uno de los sistemas de seguridad se acciona	Apague la fuente de calor. Deje que se enfríe la olla a presión sin moverla. Espere a que baje la varilla de seguridad y abra. Compruebe y limpie la válvula de funcionamiento (A), el conducto de liberación de vapor, la válvula de seguridad y la junta. Asegúrese de que se hayan respetado correctamente las condiciones de llenado. Si el problema persiste, lleve el aparato a un Centro de Servicio Técnico Autorizado de TEFAL para que lo revisen.
Si mueve el asa de la tapa (G) a la posición vertical mientras la olla estaba todavía a presión, no podrá abrirla.	Se trata de una función de seguridad adicional. Vuelva a mover el asa de apertura a la posición horizontal y espere a que la varilla de seguridad (D) esté en la posición baja.
Si sus asas se vuelven amarillentas, es normal.	Limpie las asas con un limpiador especial para acero inoxidable.

CERTIFICADO DE GARANTÍA

Nombre del comprador:.....
 Modelo del aparato:
 Marca del aparato: Fecha de entrega:
 Nombre de la tienda:

ES

CONDICIONES QUE REGULAN LA GARANTÍA

- Para hacer efectiva la garantía totalmente gratuita, ofrecida en los productos comercializados legalmente por Groupe SEB México, S.A. DE C.V., es indispensable presentar el producto junto con el Certificado de Garantía, debidamente sellado y llenado por la tienda, recibo de compra y/o factura.
- Groupe SEB México, S.A. DE C.V., garantiza por 1 año este producto en todas sus partes contra cualquier defecto de fabricación y funcionamiento, a partir de la fecha de compra, incluyendo la reparación o reposición, piezas y mano de obra del producto, para su diagnóstico y reparación sin cargo.
- Si su aparato llegase a necesitar de nuestro servicio de garantía, le rogamos llamar a nuestros teléfonos de atención a clientes, donde le orientarán e informarán sobre este servicio. Además podrá adquirir partes, componentes, consumibles y los accesorios que usted necesite. O bien puede enviarlo a nuestro Centro de Servicio en aquellos sitios donde no se cuente con uno de ellos, siguiendo:
 - Empaquetélo con cuidado y proteja su aparato con algún relleno. Asegurelo con cinta canela o cordel. La garantía no ampara daños ocasionados en tránsito.
 - Escriba en la parte exterior del paquete, la dirección exacta del centro de servicio. No olvide anotar su nombre y dirección completa a la cual regresará el producto.
 - Cuando envíe un aparato a reparación, no incluya partes sueltas o accesorios. La empresa se hace responsable de los gastos de transportación razonablemente erogados que se deriven del cumplimiento de la presente garantía, dentro de nuestra red de servicio.
- El tiempo de atención de la garantía, en ningún caso será mayor de 30 días naturales, contados a partir de la fecha de recepción en cualquiera de los productos. Para hacer efectiva la garantía no podrán exigirse otros requisitos que la presentación del producto, la póliza vigente y comprobante de venta
- La garantía perderá validez en los siguientes casos:
 - Cuando el producto se hubiese utilizado en condiciones distintas a las normales.
 - Cuando el producto no hubiese sido operado de acuerdo con este instructivo de uso.
 - Cuando el producto hubiese sido alterado o reparado por personas no autorizadas por el fabricante nacional, importador o comercializador responsable respectivo.

DATOS DEL IMPORTADOR
 Boulevard Miguel de Cervantes Saavedra 169,
 Piso 9, Col. Ampliación Granada, Alc. Miguel Hidalgo
 C.P. 11520 Ciudad de México, México
 R.F.C. GSM8211123P5,
 Tel. (55) 52 83 93 00

ATENCIÓN AL CLIENTE
 Calle Kepler No. 168 planta baja,
 Col. Anzures, Alcaldía Miguel Hidalgo,
 C.P. 11590 Ciudad de México, México
 Tel (55) 52 83 93 54 y (55) 52 83 93 55

SELLO DE LA TIENDA

PRÉCAUTIONS IMPORTANTES

Avant d'utiliser votre Autocuiseur équipée de son couvercle pression (H), prenez le temps de lire toutes

les instructions et reportez-vous toujours au "Guide de l'utilisateur".

Des dommages peuvent résulter d'une utilisation non conforme.

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

- Directive des Équipements sous Pression
- Matériaux en contact avec les aliments
- Environnement
- Articles culinaires à usage domestique pour la cuisson au four traditionnel

VERIFICATIONS IMPERATIVES AVANT CHAQUE UTILISATION

VERIFIER

- à l'œil et au jour, que le conduit d'évacuation vapeur n'est pas obstrué - fig 11.
- que le piston de la soupape de sécurité est mobile - fig 15.
- que le joint de couvercle est placé sous chacune des encoches du couvercle - fig 12.
- que les poignées de la cuve sont correctement fixées. Les poignées de cuve sont des pièces de sécurité. Veillez à ne jamais les retirer ou les changer vous-même.


RESPECTER TOUJOURS LES QUANTITES DE REMPLISSAGE SUIVANTES

- N'utilisez jamais votre Autocuiseur sans liquide, cela la détériorerait gravement. Assurez-vous qu'il y a toujours suffisamment de liquide pendant la cuisson.
- Minimum 25 cl - fig 4.
- Maximum 2/3 de la hauteur de la cuve, repère MAX 2 - fig 5.
- Lors des cuissons vapeur, les aliments présents dans le panier vapeur* ne doivent pas être en contact avec l'eau et ne doivent pas dépasser le niveau MAX 2 de la cuve - fig 7.
- Maximum 1/3 (repère MAX 1) pour les aliments pâteux qui se dilatent et/ou qui moussent pendant la cuisson, comme le riz, les légumineuses, les légumes déshydratés, les compotes, le potiron, les courgettes, les carottes, les pommes de terre, les filets de poisson... - fig 6.

*Selon modèle

AVANT ET PENDANT LA CUISSON

- Avant utilisation, veillez à retirer l'étiquette présente sur chacune des poignées et sur le couvercle.
- Ne pas laisser les enfants à proximité lorsque la Autocuiseur est en cours d'utilisation.
- La vapeur est très chaude lorsqu'elle sort de la soupape de fonctionnement. Attention au jet de vapeur.
- Votre Autocuiseur cuit sous pression. Des blessures par ébullantage peuvent résulter d'une utilisation inadéquate. Assurez-vous que la Autocuiseur est convenablement fermée avant de la mettre en service. (Voir paragraphe "Fermeture").
- Veillez, au cours de la cuisson, à ce que la soupape chuchote toujours. S'il n'y a pas assez de vapeur qui s'échappe, décompressez le produit et vérifiez la présence suffisante de liquide, ainsi que la non obstruction du conduit d'évacuation vapeur. Après ces vérifications si la vapeur ne s'échappe toujours pas, augmentez légèrement la source de chaleur.
- Ne pas cuire des aliments risquant d'obstruer les conduits des organes de sécurité :
 - les aïelles
 - l'orge perlé, l'épeautre, le millet
 - les flocons d'avoine
 - les pois cassés
 - les nouilles, macaronis, spaghettis
 - la rhubarbe
 - les groseilles
- Pour les cuissons de gros morceaux de viandes et d'aliments comportant une peau superficielle (saucisses entières, langue, volaille...), nous vous conseillons de les piquer avant cuisson à l'aide d'un couteau ou d'une fourchette. En effet, pendant la cuisson ils peuvent emprisonner du liquide bouillant et générer des éclaboussures.
- Ne réalisez jamais de recette à base de lait animal dans votre Autocuiseur.
- N'utilisez pas de gros sel dans votre Autocuiseur, ajoutez du sel fin en fin de cuisson. Vous éviterez ainsi l'apparition de "piqûres" qui pourraient altérer le fond de votre Autocuiseur.
- N'utilisez pas votre Autocuiseur pour frire sous pression avec de l'huile.
- Ne laissez pas votre Autocuiseur sans surveillance lorsque vous chauffez de l'huile ou des graisses. Continuer de chauffer une huile qui fume la dégrade et peut augmenter la température de cette dernière suffisamment pour que des flammes apparaissent.
- N'utilisez pas votre Autocuiseur dans un autre but que celui auquel elle est destinée.
- Ne mettez pas votre Autocuiseur^d dans un four micro-ondes.
- Ne jamais mettre de feuille de papier d'aluminium ou papier cuisson non maintenue sur un moule dans votre Autocuiseur.
- Ne jamais mettre de film plastique dans votre Autocuiseur.
- Les vapeurs d'alcool sont inflammables. Portez à ébullition environ 2 minutes avant de mettre le couvercle. Surveillez votre appareil dans le cadre des recettes à base d'alcool.
- Utilisez la(les) source(s) de chaleur compatible(s), conformément aux instructions d'utilisation.
- Ne déplacez jamais la Autocuiseur en la tenant par le couvercle. Utilisez les poignées de la cuve à l'aide de maniques ou de gants.

- Ne pas utiliser de fouets ou ustensiles métalliques ou tranchants. Ne pas utiliser de mixeur directement dans la cuve. N'égouttez pas vos ustensiles en tapant sur le rebord de la cuve au risque de l'abîmer et de provoquer des fuites.
- Tournez progressivement la soupape de fonctionnement (A) en choisissant à votre convenance la vitesse de décompression, pour terminer face au repère du pictogramme  - fig 9. Si lors de la libération de la vapeur, vous observez des projections anormales, remettez la soupape de fonctionnement (A) en position de cuisson mode "Autocuiseur", puis effectuez une décompression rapide dans l'eau froide - (voir paragraphe "Fin de cuisson en mode Autocuiseur").
- Si la tige de sécurité (D) ne descend pas, placez votre Autocuiseur dans l'eau froide - (voir paragraphe "Fin de cuisson en mode Autocuiseur").
- N'intervenez jamais sur cette tige de sécurité.
- Pour les aliments pâteux qui se dilatent ou qui moussent pendant la cuisson, comme le riz, les légumineuses, les légumes déshydratés, les compotes, le potiron, les courgettes, les carottes, les pommes de terre, les filets de poisson... laissez refroidir votre Autocuiseur quelques minutes, puis effectuez un refroidissement dans l'eau froide. Secouez systématiquement et légèrement la Autocuiseur avant chaque ouverture, après avoir vérifié que la tige de sécurité est bien descendue, afin d'éviter tout jaillissement de bulles de vapeur qui risqueraient de vous brûler. Cette opération est particulièrement importante lors de l'évacuation rapide de la vapeur ou après refroidissement dans l'eau froide.
- Déplacez votre Autocuiseur sous pression avec un maximum de précautions. Ne touchez pas les surfaces chaudes. Utilisez des maniques ou des gants. Servez-vous des deux poignées de la cuve. Ne déplacez jamais la Autocuiseur en la tenant par le couvercle
- Dans le cadre des soupes, nous vous conseillons d'effectuer une décompression rapide dans l'eau froide (voir paragraphe "Fin de cuisson en mode Autocuiseur").
- Assurez-vous que la soupape est en position de décompression avant d'ouvrir votre Autocuiseur. La tige de sécurité (D) doit être en position basse.
- N'ouvrez jamais votre Autocuiseur en force. Assurez-vous que la pression intérieure est retombée. La tige de sécurité (D) doit être en position basse. (Voir paragraphe "Sécurité").
- Attention les poignées métalliques (M) de la cuve (P) sont brûlantes pendant la cuisson et le restent pendant minimum une trentaine de minutes après la cuisson. Utilisez des gants ou des maniques pour toute manipulation de la cuve. Ne touchez pas les surfaces chaudes. Déplacez votre cuve avec un maximum de précautions.

- 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, attendez qu'elle refroidisse complètement avant de la déplacer, ne l'utilisez plus et rapportez-la à un Centre de Service Agréé TEFAL pour réparation.
- N'intervenez pas sur les systèmes de sécurité au-delà des consignes de nettoyage et d'entretien.
- N'utilisez que des pièces d'origine TEFAL correspondant à votre modèle.
- Ne laissez pas séjourner d'aliments dans la Autocuiseur.
- Nettoyez et rincez votre Autocuiseur immédiatement après chaque utilisation.
- Ne passez jamais ni la soupape de fonctionnement (A), ni le joint (I), ni le couvercle faitout (L), ni la cuve au lave-vaisselle.
- N'utilisez jamais d'eau de javel ou de produits chlorés, qui pourraient altérer la qualité de l'acier inoxydable.
- Ne laissez pas les couvercles tremper dans l'eau.
- Changez le joint tous les ans ou immédiatement si celui-ci présente une coupure.
- Il est impératif de faire vérifier votre Autocuiseur dans un Centre de Service Agréé TEFAL après 10 ans d'utilisation.
- Pour ranger votre Autocuiseur : retournez le couvercle sur la cuve afin d'éviter l'usure prématurée du joint de couvercle.



CONSERVEZ CES INSTRUCTIONS

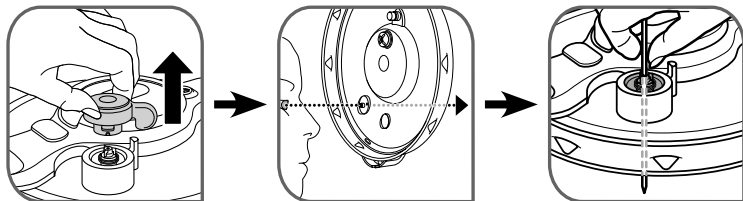
3 FONCTIONS 1 PRODUIT VARIER LES PLAISIRS EN MULTIPLIANT LES MODES DE CUISSON

■ COMPOSANTS (VOIR SCHEMA DESCRIPTIF)

- | | |
|--|--|
| A. Soupape de fonctionnement | I. Joint |
| B. Conduit d'évacuation de vapeur | J. Panier vapeur* |
| C. Index de positionnement de la soupape | K. Support du panier vapeur |
| D. Tige de sécurité (voir § "Sécurités") | L. Couvercle faitout |
| E. Soupape de sécurité | M. Poignée de cuve |
| G. Poignée de couvercle | O. Repères maximum de remplissage (max 1 et max 2) |
| H. Couvercle pression | P. Cuve |

■ VÉRIFICATIONS IMPÉRATIVES AVANT CHAQUE UTILISATION

Vérification de la soupape de fonctionnement



- Vérifiez que le conduit d'évacuation de la soupape de fonctionnement n'est pas obstrué (voir paragraphe "Retrait et mise en place de la soupape de fonctionnement").

Vérification de la soupape de sécurité



- Vérifiez que le piston de la soupape de sécurité est mobile (appuyez plusieurs fois sur le piston avec votre doigt)

UTILISATION

Cuisson express à l'Autocuiseur



Décompression





■ OUVERTURE

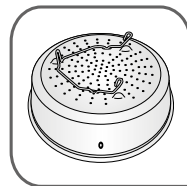
- Basculez la poignée de couvercle de la position horizontale à la position verticale - fig 3. Le couvercle tourne.
- Soulevez le couvercle.
- En cas de difficulté pour ouvrir le produit : passer le joint sous l'eau et le remettre dans le couvercle sans l'essuyer - fig 16 et en veillant à bien le placer sous les encoches du couvercle - fig 12.

■ FERMETURE

- Assurez-vous que la poignée de couvercle est en position verticale.
 - Posez le couvercle sur la cuve comme indiqué sur la - fig 1 en alignant la partie plastique avec les poignées de la cuve.
 - Rabattez la poignée de couvercle de la position verticale à la position horizontale - fig 2.
 - Le couvercle tourne.
- Si vous ne pouvez pas fermer le couvercle :**
- Vérifiez la bonne mise en place du joint ainsi que le bon positionnement du couvercle.
 - En cas de difficulté pour fermer le produit : passer le joint sous l'eau et le remettre dans le couvercle sans l'essuyer - fig 16 et en veillant à bien le placer sous les encoches du couvercle - fig 12.

■ PREMIÈRE UTILISATION

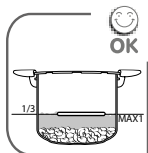
- Retirez l'étiquette présente sur chacune des poignées et sur le couvercle.
- Nettoyez entièrement l'Autocuiseur et ses composants.
- Lavez et huilez légèrement, avec de l'huile de cuisson, toute la surface de revêtement intérieur.
- Clipsez le support (K) au panier*(J), puis déposez l'ensemble au fond de la cuve.
- Remplissez la cuve (P) d'eau jusqu'aux 2/3 (MAX 2) - fig 5.
- Fermez votre Autocuiseur.
- Alignez le pictogramme  de la soupape de fonctionnement (A) avec l'index de positionnement de la soupape (C) - fig 9.
- Posez votre Autocuiseur sur une source de chaleur puis réglez-la à sa puissance maximale.
- 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.
- Alignez le pictogramme  de la soupape de fonctionnement (A) avec l'index de positionnement de la soupape (C).
- Lorsque la tige de sécurité (D) redescend, votre Autocuiseur n'est plus sous pression.
- Ouvrez votre Autocuiseur - fig 3.
- Nettoyez-la avec du produit vaisselle.



■ REMPLISSAGE MINIMUM ET MAXIMUM

- Minimum 25 cl - fig 4.
- Maximum 2/3 de la hauteur de la cuve, repère MAX 2 - fig 5.
- N'utilisez pas de gros sel dans votre Autocuiseur, ajoutez du sel fin en fin de cuisson.

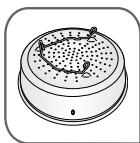
Pour certains aliments :



- Pour les aliments pâteux qui se dilatent ou qui moussent pendant la cuisson, comme le riz, les légumineuses, les légumes déshydratés, les compotes, le potiron, les courgettes, les carottes, les pommes de terre, les filets de poisson... ne remplissez pas votre Autocuiseur au-delà de 1/3 (MAX 1) de sa capacité.

À la fin de la cuisson, laissez refroidir votre Autocuiseur quelques minutes, puis effectuez un refroidissement dans l'eau froide (voir paragraphe 'Fin de cuisson en mode "Autocuiseur"- décompression rapide').

■ UTILISATION DU PANIER VAPEUR*



- Versez 75 cl d'eau dans le fond de la cuve (P).
- Clipsez le support (K) au panier*(J), puis déposez l'ensemble au fond de la cuve.



- Lors des cuissons vapeur, les aliments présents dans le panier vapeur* ne doivent pas être en contact avec l'eau.

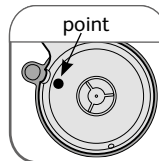
Les aliments placés dans le panier vapeur* ne doivent pas dépasser le niveau MAX 2.

■ RETRAIT ET MISE EN PLACE DE LA SOUPE DE FONCTIONNEMENT (A)

Les opérations doivent être réalisées lorsque la Autocuiseur est froide.

Pour retirer la soupape de fonctionnement (A) :

- Appuyez sur les dessins et tournez (sens anti-horaire) la soupape de fonctionnement jusqu'à la butée : le point est aligné avec l'index de positionnement de la soupape.
- Retirez-la - fig 10.



Pour mettre en place la soupape de fonctionnement :

- Posez la soupape de fonctionnement (A) - fig 8 en alignant le point de la soupape de fonctionnement avec l'index de positionnement (C) voir ci-contre.



- Appuyez sur les dessins de la soupape de fonctionnement (A) et tournez pour aligner la position «pression» avec l'index de positionnement (C) (dans le sens horaire).


■ AVANT LA CUISSON

- Avant chaque utilisation, retirez la soupape de fonctionnement (A) - fig 10 et vérifiez à l'œil et au jour que le conduit d'évacuation de vapeur (B) n'est pas obstrué - fig 11.
- Vérifiez que le piston de la soupape de sécurité (E) est mobile (voir paragraphes "Nettoyage" et "Vérifications impératives avant chaque utilisation") - fig 15.
- Ajoutez vos ingrédients et le liquide.
- Fermez votre Autocuiseur - fig 2.
- En cas de difficulté pour fermer le produit : passez le joint sous l'eau et remettez-le dans le couvercle sans l'essuyer - fig 16 et en veillant à bien le placer sous les encoches du couvercle - fig 12.
- Mettez en place la soupape de fonctionnement (A) - fig 8.

Attention les poignées métalliques (M) de la cuve (P) sont brûlantes pendant la cuisson et le restent pendant minimum une trentaine de minutes après la cuisson. Utilisez des gants ou des maniques pour toute manipulation de la cuve. Ne touchez pas les surfaces chaudes. Déplacez votre cuve avec un maximum de précautions.



CUISSON EXPRESS À LA AUTOCUISEUR


- Tournez la soupape de fonctionnement (A) jusqu'à la position de cuisson mode "Autocuiseur"  - fig 9.
- Assurez-vous que votre Autocuiseur est convenablement fermée avant de la mettre en service - fig 2.
- Posez la Autocuiseur sur une source de chaleur adaptée à régler sur sa puissance maximale.
- Les cliquetis et les fumerolles émis par la tige de sécurité sont normaux, ils permettent l'échappement de l'air avant la cuisson.
- Utilisez des gants ou des maniques pour toute manipulation de la cuve (P).

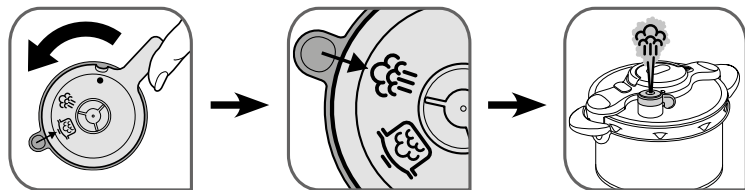
■ PENDANT LA CUISSON EN MODE "AUTOCUISEUR"


- 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.
- Commencez alors le décompte du temps de cuisson indiqué dans la recette.
- Veillez, au cours de la cuisson, à ce que la soupape chuchote régulièrement. S'il n'y a pas assez de vapeur qui s'échappe, augmentez légèrement la source de chaleur, dans le cas contraire, réduisez-la.

■ FIN DE CUISSON EN MODE "AUTOCUISEUR"

Pour libérer la vapeur :


- Une fois la source de chaleur éteinte, vous avez deux possibilités :
 - **Décompression progressive** : tournez progressivement la soupape de fonctionnement (A) pour terminer face au repère du pictogramme  - fig 10.



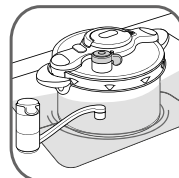
Si lors de la libération de la vapeur, vous observez des projections anormales, remettez la soupape de fonctionnement (A) en position de cuisson mode "Autocuiseur" , puis effectuez une décompression rapide dans l'eau froide.

Si la tige de sécurité (D) ne descend pas, faites couler de l'eau froide dans votre évier et plongez-y le fond de votre Autocuiseur jusqu'à ce que la tige de sécurité (D) descende.

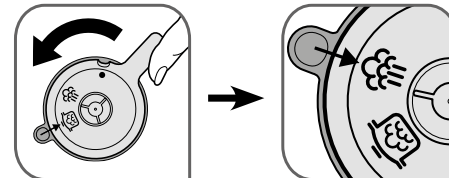
Déplacez votre Autocuiseur avec un maximum de précautions. Ne touchez pas les surfaces chaudes en particulier les pièces métalliques. Utilisez des gants ou des maniques.

- **Décompression rapide dans l'eau froide** : faites couler de l'eau froide dans votre évier et plongez-y le fond de votre Autocuiseur jusqu'à ce que la tige de sécurité descende. Lorsque la tige de sécurité (D) redescend, votre Autocuiseur n'est plus sous pression. Tournez la soupape de fonctionnement (A) jusqu'à la position .

ÉTAPE 1



ÉTAPE 2



- Pour les aliments pâteux qui se dilatent ou qui moussent pendant la cuisson, comme le riz, les légumineuses, les légumes déshydratés, les compotes, le potiron, les courgettes, les carottes, les pommes de terre, les filets de poisson... laissez refroidir votre Autocuiseur quelques minutes, puis effectuez un refroidissement dans l'eau froide. Secouez systématiquement et légèrement la Autocuiseur avant chaque ouverture, après avoir vérifié que la tige de sécurité est bien descendue, afin d'éviter tout jaillissement de bulles de vapeur qui risqueraient de vous brûler. Cette opération est particulièrement importante lors de l'évacuation rapide de la vapeur ou après refroidissement dans l'eau froide. Dans le cadre des soupes, nous vous conseillons d'effectuer une décompression rapide dans l'eau froide (voir figure de l'étape 1 ci-dessus).
- Vous pouvez ouvrir votre Autocuiseur - fig 3.
- En cas de difficulté pour ouvrir le produit : passer le joint sous l'eau et le remettre dans le couvercle sans l'essuyer - fig 16 et en veillant à bien le placer sous les encoches du couvercle - fig 12 .

N'intervenez jamais sur la tige de sécurité (D).



CUISSON AU FOUR Cuve (P) et couvercle faitout (L)

- Vous pouvez utiliser la cuve de votre Clipso Tempo (P) pour cuire au four, avec ou sans son couvercle faitout (L).
- N'utilisez jamais le couvercle pression (H) dans un four.
- N'utilisez jamais le produit dans un four en mode grill.
- Attention la température du four ne doit jamais dépasser 210°C (thermostat 7).
- Ne placez jamais la cuve dans un four micro-ondes, ni sur un barbecue.
- Veillez à avoir au moins 5 cm entre la partie supérieure de la cuve (poignées de cuve ou poignée du couvercle faitout) et la résistance du four.
- Déplacez votre cuve avec un maximum de précautions. Ne touchez pas les surfaces chaudes. Utilisez des gants ou des maniques. Servez-vous des deux poignées de la cuve.
- Après cuisson, utilisez des maniques ou des gants pour toute manipulation de la cuve (P) ou du couvercle faitout (L).
- N'utilisez pas de fouets ou ustensiles métalliques ou tranchants. N'utilisez pas de mixeur directement dans la cuve. N'égouttez pas vos ustensiles en tapant sur le rebord de la cuve au risque de l'abîmer et de provoquer des fuites lors d'utilisations avec le couvercle autocuiseur (H).
- Ne chauffez jamais de matières grasses jusqu'à carbonisation. Les fumées dégagées par la cuisson peuvent être dangereuses pour les animaux ayant un système respiratoire sensible, comme les oiseaux. Les propriétaires d'oiseaux doivent les éloigner de la cuisine.
- Ne laissez pas séjourner d'aliments dans la cuve.



SÉCURITÉS

Votre Autocuiseur est équipée de plusieurs dispositifs de sécurité :

- **Sécurité à la fermeture :**
 - Si le couvercle est mal positionné ou si vous oubliez de rabattre la poignée de couvercle, il y a une fuite de vapeur au niveau de la tige de sécurité (D) de la Autocuiseur et elle ne peut pas monter en pression.
- **Sécurité à l'ouverture :**
 - Si votre Autocuiseur est sous pression, la tige de sécurité (D) est en position haute et la poignée d'ouverture/fermeture (G) ne doit pas être actionnée.
 - N'essayez jamais d'ouvrir votre Autocuiseur en force.
 - **N'agissez surtout pas sur la tige de sécurité (D).**
 - Assurez-vous que la pression intérieure est retombée en vérifiant que la tige de sécurité (D) est en position basse.
 - Les poignées de cuve sont des pièces de sécurité. Ne les changez pas vous-même. N'utilisez jamais d'autres modèles de poignées.
 - Si vous avez basculé la poignée de couvercle d'ouverture/fermeture (G) en position verticale alors que la Autocuiseur était encore sous pression, vous ne pouvez pas l'ouvrir. Cette fonction est une sécurité supplémentaire.

- Rebasculez la poignée de couvercle en position horizontale et attendez que la tige de sécurité (D) soit en position basse.

■ Deux sécurités à la surpression :

- Premier dispositif : la soupape de sécurité (E) libère la pression - fig 17.
- Second dispositif : le joint laisse échapper de la vapeur vers le couvercle - fig 17.

■ Si l'un des systèmes de sécurité à la surpression se déclenche :

- Arrêtez la source de chaleur.
- Laissez refroidir complètement votre Autocuiseur jusqu'à ce que la tige de sécurité (E) descende.
- Ouvrez le couvercle.
- Vérifiez et nettoyez la soupape de fonctionnement (A), le conduit d'évacuation de vapeur (B), la soupape de sécurité (E) et le joint (I) - fig 13 - 14 - 15. Voir paragraphes "Nettoyage" et "Vérifications impératives avant chaque utilisation".

Si après ces vérifications et nettoyage, votre produit fuit ou ne fonctionne plus, ramenez-le dans un Centre de Service Agréé TEFAL.

NETTOYAGE

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

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

L'usure du revêtement extérieur liée au contact du couvercle sur la cuve est normale.

Les légères rayures et abrasions pouvant apparaître à l'usage n'altèrent pas les performances antiadhésives du revêtement.

- Lavez votre Autocuiseur après chaque utilisation avec de l'eau tiède additionnée de produit vaisselle. Procédez de même pour le panier*.
- N'utilisez pas d'eau de javel ou de produits chlorés.
- Ne surchauffez pas votre cuve lorsqu'elle est vide.

Pour nettoyer l'intérieur de la cuve :

- Lavez la cuve uniquement à la main avec de l'eau chaude, du produit vaisselle et une éponge douce.
- N'utilisez pas de poudre à récurer ni d'éponges abrasives.
- Si vous avez laissé brûler un aliment, remplissez votre cuve d'eau chaude et laissez tremper. Ensuite, nettoyez avec du produit vaisselle.

Pour nettoyer l'extérieur de la cuve :

- Lavez avec une éponge et du produit vaisselle.

L'utilisation intensive de votre cuve peut légèrement altérer la couleur du revêtement (tâchage).

- La couleur des poignées peut légèrement varier sous l'effet de la chaleur du four. Ce phénomène est naturel et n'altère pas la sécurité de votre produit. Il est possible de nettoyer vos poignées avec un nettoyeur spécial acier inoxydable.

Pour nettoyer le couvercle faitout :

- Lavez le couvercle avec une éponge douce et du produit vaisselle.

Ne mettez ni la cuve ni le couvercle faitout au lave-vaisselle, car les détergents en tablettes contiennent des substances très agressives et corrosives pour les parties en aluminium.

Pour nettoyer le couvercle pression :

- Lavez le couvercle avec une éponge et du produit vaisselle.

Égoutter verticalement le couvercle pour évacuer l'eau restante entre les parties métalliques et plastiques du couvercle.

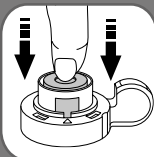
Pour nettoyer le joint du couvercle faitout :

- Après chaque cuisson, nettoyez le joint (I) et son logement.
- Pour la remise en place du joint, veuillez vous reporter - fig 14 et veillez à ce que le joint est bien passé sous chacune des encoches du couvercle.

Pour nettoyer la soupape de fonctionnement (A) :

- Retirez la soupape de fonctionnement (A) - fig 11.
- Nettoyez la soupape de fonctionnement (A) sous le jet d'eau du robinet - fig 13.
- Vérifiez sa mobilité : dessin ci-contre.

Après avoir retiré la soupape de fonctionnement (A), le joint (I), vous pouvez passer le couvercle pression (H) au lave-vaisselle.



Ne passez jamais ni la soupape de fonctionnement (A), ni le joint (I), ni la cuve, ni le couvercle, faitout au lave-vaisselle.

Pour nettoyer le conduit d'évacuation de vapeur (B) situé sur le couvercle :

- Enlevez la soupape (A) - fig 10.
- Contrôlez à l'œil et au jour que le conduit d'évacuation de vapeur est débouché et rond - fig 11. Si besoin, nettoyez-le avec un cure-dent - fig 14 et rincez-le.

Pour nettoyer le panier-vapeur :

- Lavez avec une éponge et du produit vaisselle.

- Vous pouvez mettre le panier au lave-vaisselle.

Pour nettoyer la soupape de sécurité (E) :

- 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 plusieurs fois avec votre doigt sur le piston qui doit être mobile - fig 15. Voir paragraphe "Vérifications impératives avant chaque utilisation".

ENTRETIEN

Pour changer le joint de votre Autocuiseur :

- Changez le joint de votre Autocuiseur tous les ans ou si celui-ci présente une coupure.
- Prenez toujours un joint d'origine TEFAL correspondant à votre modèle (voir paragraphe "Accessoires").
- Pour la remise en place du joint, veuillez vous reporter - fig 12 et veillez à ce que le joint est bien passé sous chacune des encoches du couvercle.

Pour ranger votre Autocuiseur :

- Retournez le couvercle sur la cuve.
- **Le mécanisme d'ouverture/fermeture de la Autocuiseur ne nécessite pas d'entretien particulier hormis le nettoyage.**

Il est impératif de faire vérifier votre Autocuiseur dans un Centre de Service Agréé TEFAL après 10 ans d'utilisation.

■ ACCESSOIRES TEFAL

- Les accessoires de votre Autocuiseur disponibles dans le commerce sont :

	Accessoires	Références
Joint	6 L : diamètre extérieur du joint 24 cm	X1010008
Panier vapeur*	6 L : pour cuve diamètre 22 cm	792185
	Support du panier vapeur*(K)	792691

- Pour le changement d'autres pièces ou réparations, faites appel aux Centres de Service Agréés TEFAL.
- N'utilisez que des pièces d'origine TEFAL correspondantes à votre modèle.

*Selon modèle

CARACTÉRISTIQUES

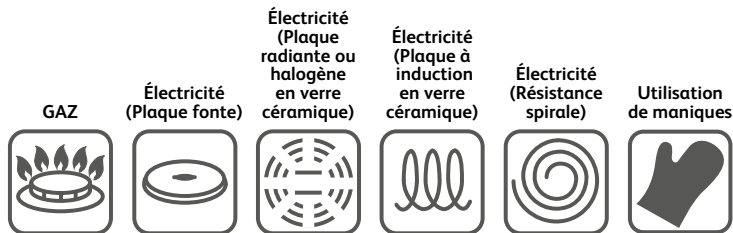
Diamètre du fond de votre Autocuisseur - références

Capacité	Capacité totale*	Ø Cuve	Ø Fond	Modèle	Matériau cuve
6 L	7 L	24 cm	17,5 cm	P48107	Alu revêtu

Informations normatives :

- Pression de fonctionnement : 65 kPa
- Pression maximum de sécurité : 120 kPa

■ SOURCES DE CHALEUR COMPATIBLES



- Votre cuve et son couvercle faitout peuvent être utilisés dans un four traditionnel (température maximale 210°C soit thermostat 7).
- Il est interdit d'utiliser le produit en mode grill.
- Votre Autocuisseur s'utilise sur tous les modes de chauffage, y compris induction.
- Quel que soit le type de plaque utilisé, veillez à ce que le fond de votre Autocuisseur est propre et net avant de la placer sur la plaque.
- Sur gaz, la flamme ne doit pas déborder du diamètre de la cuve.
- Sur tous les foyers, veillez à ce que votre Autocuisseur soit bien centrée.

GARANTIE

■ Dans le cadre de l'utilisation préconisée par le mode d'emploi, la cuve ainsi que toutes les autres pièces de votre Autocuisseur sont garanties contre tout défaut de fabrication ou de matière, pour la période de garantie définie par la loi en vigueur dans le pays d'achat et à partir de la date d'achat.

■ Cette garantie contractuelle sera acquise sur présentation du ticket de caisse ou facture de cette date d'achat.

Ces garanties excluent :

- Les rayures et la décoloration dues au vieillissement.
 - Les rayures liées au contact du couvercle sur la cuve avec revêtement antiadhésif.
- Les dégradations consécutives dues au non respect des précautions importantes ou à des utilisations négligentes, notamment :
 - Passage au four du couvercle pression.
 - Chocs, chutes, passages au four à une température supérieure à 210°C (thermostat 7).
- Seuls les Centres de Service Agréés TEFAL sont habilités à vous faire bénéficier de cette garantie.

MARQUAGES RÉGLEMENTAIRES

Marquage	Localisation
Marque commerciale	Sur le couvercle pression
Année et lot de fabrication Référence modèle Pression maximum de sécurité (PS) Pression supérieure de fonctionnement (PF)	
Capacité	Sur le fond extérieur de la cuve
Adresse postale du fabricant	


■ PRODUIT ÉLECTRIQUE OU ÉLECTRONIQUE EN FIN DE VIE




Participons à la protection de l'environnement !

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

TEFAL RÉPOND À VOS QUESTIONS

Si l'ouverture et/ou la fermeture deviennent difficiles	Retirez le joint et passez le sous l'eau- fig 16. Remettez-le dans le couvercle sans l'essuyer - fig 12.
Si vous ne pouvez pas fermer le couvercle	Vérifiez que la poignée du couvercle est bien en position verticale. Vérifiez le bon positionnement du joint (voir paragraphe "Nettoyage et entretien"). Vérifiez que le couvercle est bien positionné comme indiqué sur la - fig 1. Passez le joint sous l'eau et remettez-le dans le couvercle sans l'essuyer - fig 16 et en veillant à bien le placer sous les encoches du couvercle - fig 12.
Si votre Autocuiseur a chauffé sous pression sans liquide à l'intérieur	Faites vérifier votre Autocuiseur par un Centre de Service Agréé TEFAL.
Si la tige de sécurité émet des cliquetis et des fumerolles	Ceci est normal pendant les premières minutes : cela permet l'échappement de l'air avant la cuisson.
Si la tige de sécurité n'est pas montée et que rien ne s'échappe par la soupape pendant la cuisson	Ceci est normal pendant les premières minutes. Si le phénomène persiste, vérifiez que : - La quantité de liquide dans la cuve est suffisante. - La source de chaleur est assez forte, sinon augmentez-la. - La soupape de fonctionnement (A) est positionnée sur  . - Votre Autocuiseur est bien fermée. - Le joint ou le bord de la cuve ne sont pas détériorés. - Le joint est bien positionné.
Si la tige de sécurité est montée et que rien ne s'échappe par la soupape pendant la cuisson	Ceci est normal pendant les premières minutes. Si le phénomène persiste, faites couler de l'eau froide dans votre évier et plongez-y le fond de votre Autocuiseur jusqu'à ce que la tige de sécurité (D) descende. Nettoyez la soupape de fonctionnement (A) - fig 13 et le conduit d'évacuation de vapeur - fig 14 et vérifiez que le piston de la soupape de sécurité est mobile - fig 15.
Si la vapeur fuit autour du couvercle, et que la tige est en position basse	Vérifiez : - 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, - le bon état du bord de la cuve.

Si vous ne pouvez pas ouvrir le couvercle	Vérifiez que la tige de sécurité (D) est en position basse. Sinon, décompressez : faites couler de l'eau froide dans votre évier et plongez-y le fond de votre Autocuiseur jusqu'à ce que la tige de sécurité descende. N'intervenez jamais sur la tige de sécurité (D). Tournez la soupape de fonctionnement (A) jusqu'à la position  .
Si les aliments ne sont pas cuits ou s'ils sont brûlés	Vérifiez : - le temps de cuisson, - la puissance de la source de chaleur, - le bon positionnement de la soupape de fonctionnement (A), - la quantité de liquide.
Si des aliments ont brûlé dans votre Autocuiseur	Laissez tremper votre cuve quelque temps avant de la laver. N'utilisez jamais d'eau de javel ou de produits chlorés.
Si l'un des systèmes de sécurité se déclenche	Arrêtez la source de chaleur. Laissez refroidir votre Autocuiseur sans la déplacer. Attendez que la tige de sécurité soit descendue et ouvrez. Vérifiez et nettoyez la soupape de fonctionnement (A), le conduit d'évacuation de vapeur, la soupape de sécurité et le joint. Assurez-vous que les conditions de remplissage sont bien respectées. Si le défaut persiste, faites vérifier votre appareil par un Centre de Service Agréé TEFAL.
Si vous avez basculé la poignée de couvercle (G) en position verticale, alors que la Autocuiseur était encore sous pression, vous ne pouvez pas l'ouvrir.	Cette fonction est une sécurité supplémentaire. Rebasculez la poignée d'ouverture en position horizontale et attendez que la tige de sécurité (D) soit en position basse.
Si vos poignées jaunissent, c'est normal.	Nettoyez vos poignées avec un nettoyant spécial acier inoxydable.

BELANGRIJKE VOORZORGSMAATREGELEN

Voordat u uw snelkookpan met drukdeksel (H) gebruikt, neem de tijd om alle instructies te lezen en raadpleeg altijd de 'Gebruikershandleiding'. Schade kan het gevolg zijn van verkeerd gebruik.

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

- Richtlijn voor drukapparatuur
- Materialen voor contact met voedsel
- Milieu
- Huishoudelijk kooggerei voor traditioneel ovengebruik

VERPLICHTE CONTROLES VOOR ELK GEBRUIK

CONTROLEER

- of de stoomafvoerventiel niet verstopt is - Afb. 11.
- of de vergrendelingsindicator van het veiligheidsventiel kan bewegen - Afb. 15.
- of de afdichting van het deksel onder elk van de inkepingen van het deksel is aangebracht - Afb. 12.
- of de handgrepen van de pan juist zijn bevestigd. De handgrepen van de pan zijn veiligheidscomponenten. Verwijder of vervang ze nooit zelf.

RESPECTEER ALTIJD DE VOLGENDE VULHOEVEELHEDEN

- Gebruik uw snelkookpan nooit zonder vloeistof, deze zal ernstig worden beschadigd. Zorg dat er tijdens het kookproces altijd voldoende vloeistof in het apparaat zit.
- Minimum 250 ml - Afb. 4.
- Maximum 2/3 van de hoogte van de pan, MAX 2-lijn - Afb. 5.
- De ingrediënten in de stoommand mogen tijdens het stoomkoken niet in contact komen met het water en mogen de MAX 2-lijn op de pan niet overschrijden - Afb. 7.
- Voor dikke levensmiddelen die tijdens het koken uitzetten en/of schuimen, zoals rijst, peulvruchten, gedroogde bonen, gestoofd fruit, pompoen, courgettes, wortelen, aardappelen, visfilets, etc., is de maximale vulhoeveelheid 1/3 (MAX 1-lijn) - Afb. 6.

VOOR EN TIJDENS HET KOKEN

- Verwijder voor het eerste gebruik het etiket dat op elk van de handgrepen en het deksel is aangebracht.
- Houd kinderen uit de buurt wanneer de snelkookpan in gebruik is.
- De stoom is zeer heet wanneer die uit het bedrijfsventiel komt. Let op voor de stoomstraal.
- Uw snelkookpan kookt onder druk. Een verkeerd gebruik kan leiden tot brandwonden. Zorg ervoor dat uw snelkookpan juist gesloten is voordat u deze in gebruik neemt. (Zie de sectie 'Sluiten').
- Zorg ervoor dat het ventiel tijdens het kookproces altijd 'fluisert'. Als er onvoldoende stoom vrijkomt, laat de druk ontsnappen en controleer of er voldoende vloeistof is en of de stoomafvoerventiel niet verstopt is. Als de stoom nog steeds niet vrijkomt na deze controles, verhoog dan lichtjes het vuur.
- Kook geen voedsel dat de kanalen van de veiligheidsvoorzieningen kan verstopen:
 - veenbessen
 - haverwortel
 - krenten
 - parelgort, spelt, gierst
 - spliterwt
 - rabarber
 - noedels, macaroni, spaghetti
- Voor het bereiden van grote stukken vlees en voedsel met een oppervlakkige huid (volledige worsten, tong, gevogelte, etc.), raden wij u aan om voor het koken in de huid te prikken met een mes of vork. Dit komt doordat kokende vloeistof tijdens het kookproces binnenin kan worden vastgehouden, waardoor er spetters ontstaan
- Bereid nooit een recept op basis van dierlijke melk met behulp van de snelkookpan.
- Gebruik geen zeezout in uw snelkookpan, gebruik alleen keukenzout aan het einde van het kookproces. Dit voorkomt het vormen van 'putjes' die de bodem van uw snelkookpan kunnen beschadigen.
- Gebruik uw snelkookpan nooit voor onder druk frituren met olie
- Laat uw snelkookpan niet zonder toezicht achter wanneer olie of vet wordt verwarmd. Het blijven verhitten van olie die rook produceert, kan het product beschadigen en de temperatuur ervan voldoende verhogen om vlam te vatten.
- Gebruik uw snelkookpan alleen voor het beoogde doeleinde.
- Plaats uw snelkookpan niet in een hete oven.
- Leg nooit een vel aluminiumfolie, dat niet is vastgemaakt op een bakvorm, in de uw snelkookpan.
- Plaats nooit verhoudfolie in uw snelkookpan.
- Alcohol dampen zijn brandbaar. Breng ze ongeveer 2 minuten aan de kook voordat u het deksel op het apparaat aanbrengt. Houd uw apparaat in het oog wanneer u recepten bereidt die alcohol bevatten.
- Gebruik compatibele warmtebronnen, zoals aangegeven in de gebruiksaanwijzing.
- Verplaats de snelkookpan nooit door het deksel vast te pakken. Gebruik ovenhandschoenen of pannenlappen om het apparaat te verplaatsen met behulp van de handgrepen van de pan.

- Gebruik geen gardes of metalen/scherp keukengerei. Gebruik geen staafmixer direct in de pan. Klop uw keukengerei niet af op de rand van de pan, dit kan schade en lekkage veroorzaken.
- Draai het bedrijfsventiel (**A**) langzaam om uw gewenste drukontlastingsnelheid te selecteren, zodat deze naar het symbool op het pictogram wijst - Afb. 9. Als u bij het vrijlaten van stoom abnormale spetters opmerkt, zet het bedrijfsventiel (**A**) terug naar de moduspositie 'Snelkookpan' en laat de druk snel ontsnappen onder koud water - (zie de paragraaf 'Einde van het koken in de snelkookpanmodus').
- Als de drukindicator (**D**) niet naar beneden gaat, plaats uw snelkookpan in koud water - (zie de sectie 'Einde van het koken in de snelkookpanmodus')
- Hinder de drukindicator niet.
- Voor dikke levensmiddelen die uitzetten en/of opschuimen tijdens het koken, zoals rijst, peulvruchten, gedroogde bonen, gestoofd fruit, pompoen, courgettes, wortelen, aardappelen, visfilets, etc., laat uw snelkookpan enkele minuten afkoelen en koel deze vervolgens af in koud water. Schud de snelkookpan altijd lichtjes voordat u deze opent en nadat u hebt gecontroleerd dat de drukindicator volledig omlaag staat om eventuele opspattende stoombellen die u kunnen verbranden te vermijden. Deze handeling is vooral belangrijk wanneer de stoom snel vrijkomt of na afkoeling van het apparaat in koud water.
- Wees uiterst voorzichtig tijdens het verplaatsen van uw snelkookpan. Raak geen hete oppervlakken aan. Gebruik pannenlappen of ovenwanten. Gebruik beide handgrepen van de pan. Verplaats de snelkookpan nooit door het deksel vast te pakken.
- Voor soepen raden we aan om de druk snel te laten ontsnappen onder koud water (zie de sectie 'Einde van het koken in de snelkookpanmodus').
- Zorg ervoor dat het ventiel in de stoomafvoerpositie staat voordat u uw snelkookpan opent. De drukindicator (**D**) moet zich in de onderste positie bevinden.
- Probeer de snelkookpan nooit met kracht te openen. Zorg ervoor dat de interne druk afgenomen is. De drukindicator (**D**) moet zich in de onderste positie bevinden. (Zie de sectie 'Veiligheid').
- Voorzichtig: de metalen handgrepen (**M**) van de pan (**P**) worden heet tijdens het koken en blijven gedurende minstens dertig minuten na het kookproces heet. Gebruik ovenhandschoenen of pannenlappen bij het hanteren van de pan. Raak geen hete oppervlakken aan. Wees uiterst voorzichtig bij het verplaatsen van de pan.

- Als u merkt dat er een onderdeel van uw snelkookpan stuk of gebarsten is, probeer deze dan in geen geval te openen wanneer deze dicht is. Wacht totdat het apparaat volledig is afgekoeld voordat u het verplaatst, gebruik het niet langer en breng het terug naar een geautoriseerd servicecentrum van TEFAL voor reparatie.
- Maak zelf geen aanpassingen aan de veiligheidssystemen, buiten de schoonmaak- en onderhoudsinstructies om.
- Gebruik alleen originele TEFAL-onderdelen die met uw model overeenstemmen.
- Laat geen etenswaren in de snelkookpan achter.
- Reinig en spoel uw snelkookpan onmiddellijk na elk gebruik.
- Stop het bedrijfsventiel (**A**), afdichtingsring (**I**), deksel van pan (**L**) of pan nooit in de vaatwasser.
- Gebruik nooit bleekmiddelen of producten op basis van chloor om de kwaliteit van het roestvrij staal niet aan te tasten.
- Laat de deksels niet in water weken.
- Vervang de afdichtingsring eenmaal per jaar of onmiddellijk zodra er tekenen van scheuren zijn.
- Laat uw snelkookpan na 10 jaar gebruik controleren door een geautoriseerd servicecentrum van TEFAL.
- Om uw snelkookpan op te bergen, draai het deksel van de pan om om vroegtijdige slijtage van de afdichtingsring van het deksel te voorkomen.



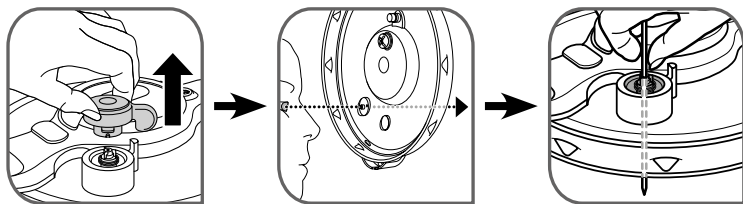
**BEWAAR DEZE
GEBRUIKSAANWIJZING**

■ COMPONENTEN (ZIE DE OPGENGWERKTE TEKENING)

- | | |
|--|--|
| A. Bedrijfsventiel | I. Afdichtingsring |
| B. Stoomafvoerventiel | J. Stoommand* |
| C. Ventielpositie-indicator | K. Stoommandhouder |
| D. Drukindicator
(zie de sectie «Veiligheid») | L. Deksel van pan |
| E. Veiligheidsventiel | M. Handgreep van pan |
| G. Handgreep van deksel | O. Maximum vullijn
(max 1 en max 2) |
| H. Drukdeksel | P. Pan |

■ VERPLICHTE CONTROLES VOOR ELK GEBRUIK

Het bedieningsventiel controleren



- Controleer of de ontluchtingsopening van het bedrijfsventiel niet verstopt is (zie de sectie 'Het bedrijfsventiel verwijderen en installeren').

Het veiligheidsventiel controleren



- Controleer of de vergrendelingsindicator van het veiligheidsklep kan worden bewogen (druk meerdere keren met uw vinger op de vergrendelingsindicator).



■ OPENEN

- Beweeg de handgreep van het deksel van een horizontale naar een verticale positie - Afb. 3. Het deksel zou nu moeten draaien.
- Hef het deksel op.
- Als u moeite hebt met het openen van de snelkookpan: houd de afdichtingsring onder water en plaats die terug in het deksel zonder deze af te drogen [Afb. 16]. Zorg ervoor dat de afdichtingsring onder de inkepingen in het deksel zit [Afb. 12].

■ SLUITEN

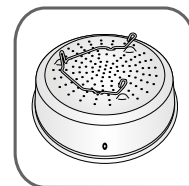
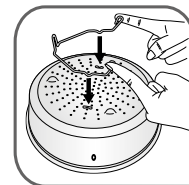
- Zorg ervoor dat de handgreep van het deksel in de verticale positie staat.
- Plaats het deksel op de pan, zoals weergegeven in Afb. 1, door het kunststof gedeelte uit te lijnen met de handgrepen van de pan.
- Klap de handgreep van het deksel van de verticale naar de horizontale positie - Afb. 2.
- Het deksel zou nu moeten draaien.

Als u het deksel niet kunt sluiten:

- Controleer of de afdichtingsring en het deksel juist zijn aangebracht.
- Als u moeite hebt met het openen van de snelkookpan: houd de afdichtingsring onder water en plaats die terug in het deksel zonder deze af te drogen [Afb. 16]. Zorg ervoor dat de afdichtingsring onder de inkepingen in het deksel zit (Afb. 12).

■ DE EERSTE KEER GEBRUIKEN

- Verwijder het etiket dat op elk van de handgrepen en het deksel is aangebracht.
- Maak de snelkookpan en zijn componenten grondig schoon.
- Was en smeer het hele binnenoppervlak lichtjes in met bakolie.
- Bevestig de houder (K) aan de mand* (J) en plaats het geheel op de bodem van de pan.
- Vul de pan (P) met water tot 2/3 (MAX 2) - Afb. 5.
- Sluit uw snelkookpan.
- Lijn het symbool van het bedrijfsventiel (A) uit met de ventielpositie-indicator (C) - Figuur 9.
- Zet de snelkookpan op een warmtebron en stel deze op de hoogste stand in.
- Wanneer er stoom uit het ventiel vrijkomt, zet de warmtebron lager en stel een timer in op 20 minuten.
- Wanneer de 20 minuten verstreken zijn, schakel de warmtebron uit.
- Lijn het pictogram van het bedrijfsventiel (A) uit met de ventielpositie-indicator (C)
- Wanneer de drukindicator (D) naar beneden gaat, staat uw snelkookpan niet langer onder druk.
- Open uw snelkookpan - Afb. 3
- Reinig die met een afwasmiddel.



■ MINIMUM EN MAXIMUM VULNIVEAU

- Minimum 250 ml - Afb. 4.
- Maximum 2/3 van de hoogte van de pan, MAX 2-lijn - Afb 5.
- Gebruik geen zeezout in uw snelkookpan, gebruik alleen keukenzout aan het einde van het kookproces.

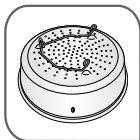
Voor bepaalde levensmiddelen:



- Voor dikke levensmiddelen die uitzetten en/of opschuimen tijdens het koken, zoals rijst, peulvruchten, gedroogde bonen, gestoofd fruit, pompoen, courgettes, wortelen, aardappelen, visfilets, etc., vul uw snelkookpan niet meer dan 1/3 (MAX 1) van zijn capaciteit.

Laat uw snelkookpan aan het einde van het kookproces enkele minuten afkoelen en koel die vervolgens af in koud water (zie de sectie 'Einde van het koken in de 'Einde van het koken in de 'Snelkookpanmodus' - snelle drukontlasting').

■ DE STOOMMAND* GEBRUIKEN*



- Giet 750 ml water op de bodem van de pan (P).
- Bevestig de houder (K) aan de mand* (J) en plaats het geheel op de bodem van de pan.



- De ingrediënten in de stoommand* mogen tijdens het stoomkoken niet in contact komen met het water.

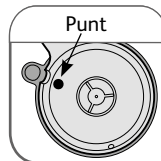
Voedingsmiddelen die in de stoommand* worden geplaatst, mogen de MAX 2-lijn niet overschrijden.

■ HET BEDRIJFSVENTIEL (A) VERWIJDEREN EN VERVANGEN

De handelingen moeten worden uitgevoerd wanneer de snelkookpan koud is.

Het bedrijfsventiel (A) verwijderen:

- Druk op de symbolen en draai het bedrijfsventiel zo ver mogelijk (tegen de klok in): het punt is uitgelijnd met de ventielpositie-indicator.
- Verwijder het ventiel - Afb. 10.



Het bedrijfsventiel vervangen:

Breng het bedrijfsventiel (A) [Afb. 8] aan door het bedrijfsventielpunt uit te lijnen met de positie-indicator (C) [zie hiernaast];



- Druk op de bedrijfsventiel (A) symbolen en draai tegen de klok in om de 'druk' positie uit te lijnen met de positie-indicator (C).

■ VOOR HET KOKEN


Verwijder voor elk gebruik het bedrijfsventiel (A) [Afb. 10] en controleer visueel of het stoomafvoerventiel (B) niet verstopt is [Afb. 11].

- Controleer of de vergrendelingsindicator van het veiligheidsventiel (E) kan bewegen (zie de secties 'Reiniging' en 'Verplichte controles voor elk gebruik') - Afb. 15.
- Voeg uw ingrediënten en de vloeistof toe.
- Sluit uw snelkookpan - Afb. 2.
- Als u moeite hebt met het openen van de snelkookpan: houd de afdichtingsring onder water en plaats die terug in het deksel zonder deze af te drogen (Afb. 16). Zorg ervoor dat de afdichtingsring onder de inkepingen in het deksel zit (Afb. 12).
- Plaats het bedrijfsventiel (A) in de juiste positie - Afb. 8.

Voorzichtig: de metalen handgrepen (M) van de pan (P) worden heet tijdens het koken en blijven gedurende minstens dertig minuten na het kookproces heet. Gebruik ovenhandschoenen of pannenlappen bij het hanteren van de pan. Raak geen hete oppervlakken aan. Wees uiterst voorzichtig bij het verplaatsen van de pan.



EL KOKEN MET DE SNELKOOKPAN


- Draai het bedrijfsventiel (A) naar de kookmodus 'Snelkookpan' -  - Afb. 9.
- Zorg ervoor dat uw snelkookpan juist gesloten is voordat u deze in gebruik neemt Afb. 2.
- Zet de snelkookpan op een geschikte warmtebron en stel deze op de hoogste stand in.
- De klikgeluiden en stoomstralen die uit de drukindicator komen, zijn normaal. Deze zorgen ervoor dat er lucht ontsnapt voordat het kookproces begint.
- Gebruik ovenhandschoenen of pannenlappen bij het hanteren van de pan (P).

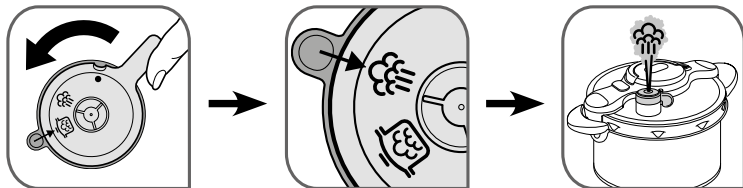
■ TIJDENS HET KOKEN IN DE MODUS 'SNELKOOKPAN'


- Wanneer het bedrijfsventiel (A) continu stoom afgeeft met een gelijkmatig geluid (PSCHHHT), verlaag de warmtebron.
- Begin vervolgens de kooktijd af te tellen zoals aangegeven in het recept.
- Zorg dat het ventiel tijdens het kookproces regelmatig 'fluisert'. Als er niet genoeg stoom wordt afgegeven, verhoog de warmte lichtjes; anders verlaag de warmte.

■ EINDE VAN HET KOKEN IN DE MODUS 'SNELKOOKPAN'


De stoom vrijgeven:

- Zodra de warmtebron is uitgeschakeld, hebt u twee opties:
- Geleidelijke drukontlasting: Draai het bedrijfsventiel (A) geleidelijk zodat het naar de markering op het pictogram  - Afb. 10.

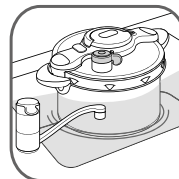


Als u tijdens de vrijgave van stoom abnormale spetters opmerkt, zet het bedrijfsventiel (A) terug in de kookmodus 'Snelkookpan' . Voer vervolgens een snelle drukontlasting onder koud water uit. Als de drukindicator (D) niet naar beneden gaat, laat koud water in uw gootsteen stromen en dompel de onderkant van de snelkookpan erin totdat de drukindicator (D) naar beneden gaat.

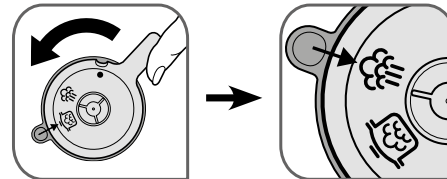
Wees uiterst voorzichtig tijdens het verplaatsen van uw snelkookpan. Raak geen hete oppervlakken aan, vooral geen metalen delen. Gebruik ovenhandschoenen of pannenlappen.

- **Snelle drukontlasting in koud water:** laat koud water in uw gootsteenstromen en dompel de onderkant van de snelkookpan erin totdat de drukindicator naar beneden gaat. Wanneer de drukindicator (D) naar beneden gaat, staat uw snelkookpan niet langer onder druk. Draai het bedrijfsventiel (A) vervolgens naar de positie .

STAP 1



STAP 2



- Voor dikke levensmiddelen die uitzetten en/of opschuimen tijdens het koken, zoals rijst, peulvruchten, gedroogde bonen, gestoofd fruit, pompoen, courgettes, wortelen, aardappelen, visfilets, etc., laat uw snelkookpan enkele minuten afkoelen en koel deze vervolgens af in koud water. Schud de snelkookpan altijd lichtjes voordat u deze opent en nadat u hebt gecontroleerd dat de drukindicator volledig omlaag staat om eventuele opspattende stoombellen die u kunnen verbranden te vermijden. Deze handeling is vooral belangrijk wanneer de stoom snel vrijkomt of na afkoeling van het apparaat in koud water. Voor soepen raden we aan om een snelle drukontlasting uit te voeren onder koud water (zie de bovenstaande afbeelding bij Stap 1).
- U kunt uw snelkookpan openen - Afb. 3.
- Als u moeite hebt met het openen van de snelkookpan: houd de afdichtingsring onder water en plaats die terug in het deksel zonder deze af te drogen [Afb. 16]. Zorg ervoor dat de afdichtingsring onder de inkepingen in het deksel zit [Afb. 12].

Verander nooit iets aan de drukindicator (D).



KOKEN IN DE OVEN PAN (P) EN DEKSEL (L)

- U kunt uw Clipso Tempo-pan (P) gebruiken om de inhoud in de oven te bereiden, met of zonder het deksel (L).
- Gebruik het drukdeksel (H) nooit in de oven.
- Gebruik het product nooit in een oven die is ingesteld op de grillmodus.
- Let op: de temperatuur mag nooit hoger zijn dan 210°C (gasstand 7).
- Plaats de pan nooit in de magnetron of op een barbecue.
- Zorg ervoor dat er minimaal 5 cm ruimte is tussen de bovenkant van de pan (handgrepen van de pan of het deksel) en het verwarmingselement van de oven.
- Wees uiterst voorzichtig bij het verplaatsen van de pan. Raak geen hete oppervlakken aan. Gebruik ovenhandschoenen of pannenlappen. Gebruik beide handgrepen van de pan.
- Na het koken, gebruik ovenwanten of pannenlappen om de pan (P) of het deksel (L) vast te pakken.
- Gebruik geen gardes of metalen/scherp keukengerei. Gebruik geen staafmixer direct in de pan. Verwijder geen resten van gebruiksvorwerpen door op de rand van de pan te tikken, dit kan schade en lekkage kan veroorzaken wanneer het deksel van de snelkookpan (H) wordt gebruikt.
- Verhit vet nooit tot het verkoolt. De dampen die tijdens het koken vrijkomen, kunnen gevaarlijk zijn voor dieren met gevoelige luchtwegen, zoals vogels. We raden voegeleignars aan om hun vogels uit de buurt van het bakgebied te houden.
- Laat geen voedsel in de pan achter.



VEILIGHEID

Uw snelkookpan is uitgerust met verschillende veiligheidsvoorzieningen:

- Veilig sluiten
- Als het deksel onjuist is geplaatst of als u vergeet de handgreep van het deksel naar beneden te klappen, zal er stoom vrijkomen uit de drukindicator (D) en kan er geen druk worden opgebouwd.
- Veilig openen
- Als uw snelkookpan onder druk staat, staat de drukindicator (D) in de positie omhoog en mag de handgreep van het deksel (G) niet worden geopend of gesloten.
- Probeer uw snelkookpan nooit met kracht te openen.
- **Verander nooit iets aan de drukindicator (D).**
- Zorg ervoor dat de interne druk is gedaald door te controleren of de drukindicator (D) omlaag is gegaan.
- De handgrepen van de pan zijn veiligheidscomponenten. Vervang deze nooit zelf. Gebruik nooit andere modellen handgrepen.

- Als u de handgreep van deksel openen/sluiten (G) in de rechtopstaande positie kantelt terwijl de snelkookpan nog onder druk staat, kunt u deze niet openen. Deze functie is een aanvullend veiligheidsmechanisme.
- Breng de handgreep van deksel terug naar de horizontale positie en wacht tot de drukindicator (D) naar de onderste positie gaat.

• Twee veiligheidsvoorzieningen bij overdruk:

- Eerste voorziening: de veiligheidsklep (E) laat de druk ontsnappen - Afb. 17.
- Tweede voorziening: de afdichtingsring laat stoom ontsnappen richting het deksel - Afb. 17.

• Als een van de veiligheidssystemen tegen overdruk wordt geactiveerd:

- Schakel de warmtebron uit.
- Laat de snelkookpan volledig afkoelen en wacht tot het veiligheidsventiel (E) is gezakt.
- Open het deksel.
- Controleer en reinig het bedrijfsventiel (A), het stoomafvoerventiel (B), het veiligheidsventiel (E) en de afdichtingsring (I) - Afb. 13-14-15. Raadpleeg de secties 'Reiniging' en 'Verplichte controles voor elk gebruik'.

Als uw product na deze controles en reiniging lekt of niet meer werkt, breng het naar een geautoriseerd servicecentrum van TEFAL.

REINIGING

Voor een juiste werking van uw snelkookpan, volg deze aanbevelingen voor reiniging en onderhoud na elk gebruik.

Maak u geen zorgen als de buitenlaag na intensief gebruik verkleurt of krassen vertoont.

Slijtage aan de buitenlaag door contact tussen het deksel en de pan is normaal.

Lichte krassen en slijtageplekken die na verloop van tijd kunnen ontstaan, hebben geen invloed op de antiaanbakprestaties van de buitenlaag.

- Was uw snelkookpan na elk gebruik met lauwwarm water en afwasmiddel. Doe hetzelfde voor de mand*.
- Gebruik geen bleekmiddel of producten die chloor bevatten.
- Verhit de pan niet wanneer deze leeg is.

De binnenkant van de pan reinigen:

- Was de pan met de hand, uitsluitend met heet water, afwasmiddel en een zachte spons.
- Gebruik geen schuurpoeder of schuursponsjes.
- Als er voedsel is aangebrand, vul de pan met heet water en laat deze weken. Reinig daarna met afwasmiddel.

De buitenkant van de pan reinigen:

- Was met een spons en afwasmiddel.

Intensief gebruik van de pan kan de kleur van de buitenlaag enigszins veranderen (verkleuring).

- De kleur van de handgrepen kan enigszins veranderen door de hitte van de oven. Dit is een natuurlijke reactie en heeft geen invloed op de veiligheid van uw product. e handgrepen kunnen worden gereinigd met een reinigingsmiddel speciaal voor roestvrij staal.

Het deksel van de pot reinigen:

- Was het deksel met een zachte spons en afwasmiddel.

Stop de pan of het deksel niet in de vaatwasser, omdat de reinigingsmiddelen in vaatwastabletten zeer agressieve stoffen bevatten die de aluminium onderdelen aantasten.

Het drukdeksel reinigen:

- Was het deksel met een spons en afwasmiddel.

Laat het deksel verticaal uitlekken om het resterende water tussen de metalen en kunststof onderdelen van het deksel af te voeren.

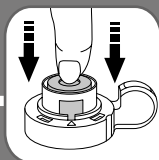
De afdichtingsring van de pan reinigen

- Reinig na elk kookproces de afdichtingsring (I) en de afdichtingsruimte.
- Om de afdichtingsring opnieuw te plaatsen, raadpleeg Afb. 14 en zorg ervoor dat de afdichtingsring correct onder elke inkeping van het deksel is aangebracht.

Het bedrijfsventiel (A) reinigen:

- Verwijder het bedrijfsventiel (A) - Afb. 11.
- Spoel het bedrijfsventiel (A) schoon onder de kraan - Afb. 13.
- Controleer de beweegbaarheid: zie tegenoverliggende afbeelding.

Na het verwijderen van het bedrijfsventiel (A) en de afdichtingsring (I), kunt u het drukdeksel in de vaatwasser plaatsen.



Stop het bedrijfsventiel (A), de afdichtingsring (L), de pan of het deksel nooit in de vaatwasser.

Het stoomafvoerventiel (B) op het deksel reinigen:

- Verwijder het ventiel (A) - Afb. 10.
- Controleer of het stoomafvoerventiel niet verstopt is en een ronde vorm heeft - Afb. 11. Indien nodig, reinig het ventiel met een tandenstoker [Afb. 14] en spoel het af.

De stoommand schoonmaken:

- Was met een spons en afwasmiddel.
- De mand is vaatwasmachinebestendig.

Het veiligheidsventiel (C) reinigen:

- Reinig het deel van het veiligheidsventiel dat zich aan de binnenkant van het deksel bevindt door het onder stromend water te houden.
- Controleer de werking door meerdere keren met uw vinger op de vergrendelingsindicator te drukken; deze moet kunnen bewegen - Afb. 15. Zie de sectie 'Verplichte controles voor elk gebruik'.

ONDERHOUD

De afdichtingsring van uw snelkookpan vervangen:

- Vervang de afdichtingsring van uw snelkookpan elk jaar of wanneer deze tekenen van barsten vertoont.
- Gebruik altijd een originele TEFAL-afdichtingsring die overeenkomt met uw model (zie de sectie 'Accessoires').
- Raadpleeg Afb. 12 om de afdichtingsring te vervangen en zorg ervoor dat de afdichtingsring correct onder elke inkeping van het deksel is aangebracht.

Uw snelkookpan opbergen:

- Breng het deksel opnieuw op de pan aan.
- Het openings-/sluitmechanisme van de snelkookpan vereist geen speciaal onderhoud, behalve een regelmatige reiniging.

Laat uw snelkookpan na 10 jaar gebruik controleren door een geautoriseerd servicecentrum van TEFAL.

■ TEFAL TOEBEHOREN

- Het toebehoren dat in de handel verkrijgbaar is voor uw snelkookpan:

	Toebehoren	Referenties
Afdichtingsring	6 L: buitendiameter van de afdichtingsring: 24 cm	X1010008
Stoommand*	6 L: voor een pan met een diameter van 22 cm	792185
	Stoommandhouder* (K)	792691

- Om andere onderdelen te vervangen of voor reparaties, neem contact op met een geautoriseerd servicecentrum van TEFAL
- Gebruik alleen originele Tefal-onderdelen die met uw model overeenstemmen.

*Afhankelijk van het model

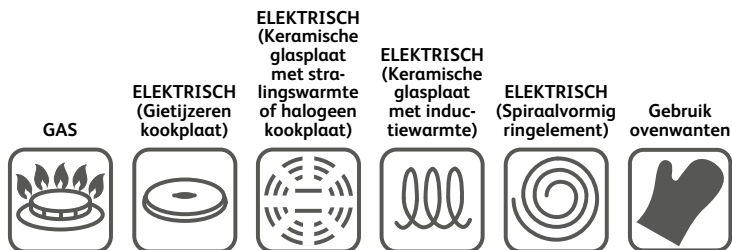
KENMERKEN

Diameter van de bodem van uw snelkookpan - Productnummers

Inhoud	Totale inhoud*	Pan ø	Bodem ø	Model	Materiaal van pan
6 L	7 L	24 cm	17,5 cm	P48107	Aluminium coating

Normatieve informatie

- Bovenste bedrijfsdruk: 65 kPa
- Maximale veiligheidsdruk: 120 kPa



- Uw pan en het deksel kunnen worden gebruikt in een traditionele oven (met een maximale temperatuur van 210°C, gasstand 7).
- Het gebruik van het product in de grillmodus is verboden.
- Uw snelkookpan kan op alle kookplaten worden gebruikt, waaronder inductie.
- Ongeacht het type kookplaat dat u gebruikt, zorg ervoor dat de bodem van uw snelkookpan schoon is voordat u deze op de kookplaat plaatst.
- Bij gebruik van een gaskookplaat mag de vlam niet buiten de diameter van de pan uitsteken.
- Zorg ervoor dat uw snelkookpan altijd goed in het midden van de kookplaat staat, ongeacht het type kookplaat.

GARANTIE

- Volgens de gebruiksrichtlijnen zoals aanbevolen in de gebruiksaanwijzing: **de pan en alle andere onderdelen van uw snelkookpan zijn gedekt tegen fabricage- of materiaalfouten, gedurende de garantieperiode zoals bepaald door de geldende wetgeving in het land van aankoop en vanaf de aankoopdatum.**
- **Deze contractuele garantie wordt nagekomen mits voorlegging van het ontvangstbewijs of de factuur waarop de aankoopdatum staat vermeld.**

Deze garantie sluit het volgende uit:

- Krassen en verkleuring door veroudering.
- Krassen die ontstaan door contact tussen het deksel en de pan met antiaanbaklaag.
- Schade als gevolg van het negeren van belangrijke voorzorgsmaatregelen of onachtzaam gebruik, met name:
 - Gebruik van het drukdeksel in de oven.
 - Schokken, vallen of gebruik in een oven bij een temperatuur boven 210°C (gasstand 7).
- Alleen geautoriseerde servicecentra van TEFAL zijn geautoriseerd om deze garantieservice te verlenen.

WETTELIJK VERPLICHTEN AANDUIDINGEN

Aanduiding	Locatie
Handelsmerk	Op het drukdeksel
Fabricagejaar en batchnummer: Modelnummer Maximale veiligheidsdruk (SP) Bovenste bedrijfsdruk (OP)	
Inhoud	Op de externe bodem van de pa
Postadres van de fabrikant	


■ ELEKTRISCHE OF ELEKTRONISCHE PRODUCTEN AAN HET EINDE VAN HUN LEVENSDUUR



Help met het beschermen van het milieu!

- ① Uw apparaat bevat talrijke materialen die hergebruikt of gerecycled kunnen worden.
- ➔ Breng het naar een recyclingcentrum om verwerkt te worden.

TEFAL PROBLEEMOPLOSSING

Als openen en/of sluiten moeilijk gaat	Verwijder de afdichtingsring en houd deze onder stromend water - Afb.16. Plaats de afdichtingsring terug in het deksel zonder deze af te drogen - Afb. 12
Als u het deksel niet kunt sluiten	Controleer of de handgreep van het deksel in de verticale positie staat. Controleer of de afdichtingsring correct is geplaatst (zie de sectie 'Reiniging en onderhoud'). Controleer of het deksel correct is aangebracht, zoals weergegeven in Afb. 1. Houd de afdichtingsring onder stromend water en plaats deze terug in het deksel zonder deze af te drogen [Afb. 16]. Zorg ervoor dat de afdichtingsring goed onder de inkepingen van het deksel is aangebracht [Afb. 12].
Als uw snelkookpan onder druk werd verhit zonder vloeistof erin	Laat uw snelkookpan nakijken door een geautoriseerd servicecentrum van TEFAL
Als de drukindicator klikgeluiden maakt en stoomstralen afgeeft	Dit is normaal tijdens de eerste minuten: er ontsnapt lucht voordat het kookproces begint.
Als de drukindicator niet omhoog staat en er tijdens het kookproces niets uit het ventiel komt	Dit is normaal gedurende de eerste minuten. Als het probleem aanhoudt, controleer het volgende: -Er is voldoende vloeistof in de pan. -De warmtebron is sterk genoeg; verhoog deze indien nodig. -Het bedrijfsventiel (A) staat in de positie  . -De snelkookpan is stevig afgesloten. -De afdichtingsring of rand van de pan is niet beschadigd. -De afdichtingsring is correct geplaatst.
Als de drukindicator omhoog staat, maar er komt tijdens het kookproces nog steeds niets uit het ventiel	Dit is normaal gedurende de eerste minuten. Als het probleem aanhoudt, laat koud water in uw gootsteen stromen en dompel de onderkant van uw snelkookpan erin totdat de drukindicator (D) naar beneden gaat. Reinig het bedrijfsventiel (A) [Afb. 13] en het stoomafvoerventiel [Afb. 14] en controleer of de vergrendelingsindicator van het veiligheidsventiel kan bewegen [Afb. 15].
Als er stoom ontsnapt uit het deksel terwijl de drukindicator omlaag staat	Controleer: of het deksel correct is gesloten. de positie van de afdichtingsring in het deksel. of de afdichtingsring in goede staat verkeert; vervang deze indien nodig. de netheid van het deksel, de afdichtingsring en de afdichtingsruimte in het deksel. of de rand van de pan zich in goede staat verkeert.

Als u het deksel niet kunt openen	Controleer of de drukindicator (D) omlaag staat. Indien niet, laat de druk ontsnappen: laat koud water in uw gootsteen stromen en dompel de onderkant van de snelkookpan erin totdat de drukindicator omlaag komt. Verander nooit iets aan de drukindicator (D). Draai het bedrijfsventiel (A) naar de positie  .
Als het voedsel niet gaar is of verbrand is	Controleer: de bereidingstijd. het vermogen van de warmtebron. de juiste positie van het bedrijfsventiel (A). de hoeveelheid vloeistof.
Als voedsel is aangebrand in uw snelkookpan	Laat uw pan enige tijd weken voordat die wordt gewassen. Gebruik geen bleekmiddelen of producten op basis van chloor.
Als een van de veiligheidssystemen wordt geactiveerd	Schakel de warmtebron uit. Laat uw snelkookpan afkoelen zonder deze te verplaatsen. Wacht totdat de drukindicator omlaag gaat en open het apparaat. Controleer en reinig het bedrijfsventiel (A), het stoomafvoerventiel, het veiligheidsventiel en de afdichtingsring. Zorg ervoor dat de snelkookpan op de juiste manier is gevuld. Als het probleem aanhoudt, neem contact op met een geautoriseerd servicecentrum van TEFAL
Als de handgreep van het deksel (G) in de rechtopstaande positie is gekanteld terwijl de snelkookpan nog onder druk staat, is het niet mogelijk om het deksel te openen.	Deze functie is een aanvullend veiligheidsmechanisme. Breng de handgreep van deksel terug naar de horizontale positie en wacht tot de drukindicator (D) naar de onderste positie gaat.
Het is normaal dat de handgrepen geel worden	Reinig de handgrepen met een reinigingsmiddel speciaal voor roestvrij staal.

إذا لم تتمكن من فتح الغطاء	يُرجى التأكد بأن مؤشر الضغط (D) منخفض. وإلا، قم بتصريف الضغط: إملاء الحوض بالماء البارد واغمر الجزء السفلي من طنجرة الضغط فيه حتى ينخفض مؤشر الضغط لا تتدخل أبداً بعمل مؤشر الضغط (D). أدر صمام التشغيل (A) إلى الوضعية  .
إذا لم يتم طهي الطعام أو احترق	يُرجى التأكد من: وقت الطهي. قوة مصدر الحرارة. الموضع الصحيح لصمام التشغيل (A). كمية السوائل.
إذا احترق الطعام داخل طنجرة الضغط	دع القدر منقوعاً لبعض الوقت قبل تنظيفه. لا تستعمل أبداً المبيّضات أو منتجات التنظيف التي تحتوي على مادة الكلور
إذا تم تفعيل أحد أنظمة السلامة	أطفئ المصدر الحراري. اترك طنجرة الضغط لتبرد دون تحريكه. انتظر حتى ينخفض مؤشر الضغط ثم افتح القدر. تأكد بأن صمام التشغيل (A) وفتحة تصريف البخار وصمام الأمان والسدادة. يُرجى تنظيفها. تأكد من تعبئة طنجرة الضغط بشكل مناسب. إذا استمرت المشكلة، يُرجى عرض طنجرة الضغط لفحصها في مركز خدمة TEFAL المُعتمد.
إذا تم إمالة مقبض الغطاء (G) إلى الوضع الرأسي بينما كانت طنجرة الضغط لا تزال تحت الضغط، فلن تتمكن من فتحها	تعتبر هذه الوظيفة آلية أمان إضافية. أعد مقبض الغطاء إلى الوضع الأفقي وانتظر حتى يتحرك مؤشر الضغط (D) إلى الأسفل.
من الطبيعي أن يتحول لون المقابض إلى اللون الأصفر	يُرجى تنظيف المقابض بمنظف خاص بالإستانلس ستيل.

إذا أصبح الفتح و/أو الإغلاق صعباً	انزع الحلقة المانعة للتسرب ومررها تحت تيار الماء - الشكل 16. أعدھا إلى الغطاء دون مسحها - الشكل 12.
إذا لم تتمكن من إغلاق الغطاء	تأكد بأن مقبض الغطاء في الوضع الرأسي. تأكد من وضع الحلقة المانعة للتسرب بشكل صحيح (راجع فقرة "التنظيف والصيانة"). تأكد من وضع الغطاء بشكل صحيح كما هو موضح في الشكل 1. انزع الحلقة المانعة للتسرب ومررها تحت تيار الماء ثم أعدھا إلى الغطاء دون مسحها [الشكل 16] وتأكد من وضعها تحت التواء الموجودة في الغطاء [الشكل 12].
إذا تم تسخين طنجرة الضغط تحت الضغط دون وجود أي سائل بداخلها	يُرجى عرض طنجرة الضغط لفحصها لدى مركز خدمة TEFAL المُعتمد
إذا كان مؤشر الضغط يصدر أصوات نقر ويبعث منه نفاثات من البخار	هذا أمر طبيعي في الدقائق الأولى: فهو يسمح للهواء بالخروج قبل الطهي.
إذا لم يرتفع مؤشر الضغط ولم يتسرب شيء من الصمام أثناء الطهي	هذا أمر طبيعي في الدقائق القليلة الأولى. إذا استمرت المشكلة، فتأكد من: - وجود كمية كافية من السوائل في القدر. - مصدر الحرارة قوي بما يكفي، وإلا ارفع الحرارة. - صمام التشغيل (A) في موقع  . - طنجرة الضغط مغلقة بإحكام. - الحلقة المانعة للتسرب أو حافة المقلاة غير تالف. - الحلقة المانعة للتسرب في موضعا الصحيح.
إذا ارتفع مؤشر الضغط ولكن لا يزال لا يتسرب أي شيء من الصمام أثناء الطهي	هذا أمر طبيعي خلال الدقائق القليلة الأولى. إذا استمر المشكلة، يُرجى اغمر الجزء السفلي من طنجرة الضغط في حوض الماء البارد حتى ينخفض مؤشر الضغط (D). نظف صمام التشغيل (A) [الشكل 13] وفتحة تصريف البخار [الشكل 14] وتأكد من أن مؤشر قفل صمام الأمان قابل للحركة [الشكل 15].
إذا كان البخار يخرج من الغطاء وكان مؤشر الضغط في الوضع السفلي	يُرجى التأكد بأن: أن الغطاء مغلق بشكل صحيح. وضعية الحلقة المانعة للتسرب في الغطاء. أن الحلقة المانعة للتسرب في حالة جيدة، وإلا فاستبدلها. نظافة الغطاء، الحلقة المانعة للتسرب ومكانها في الغطاء. حافة القدر في حالة جيدة.

قطر قاعدة طنجرة الضغط - أرقام المنتج

المُلاحظات	السعة الإجمالية	قطر القدر	قطر القاعدة	الموديل	معدن القدر
6 لتر	7 لتر	24 سم	17,5 سم	P48107	طلاء من الألمنيوم

معلومات تقنية:

الحد الأقصى لضغط التشغيل: 65 كيلو باسكال
الحد الأقصى للضغط الآمن: 120 كيلو باسكال

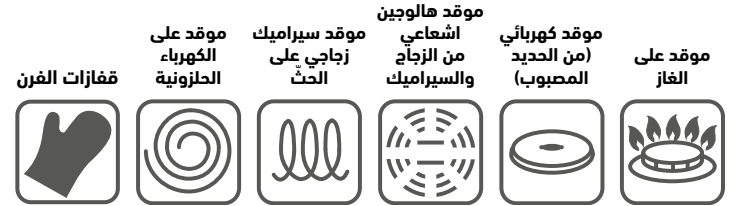
AR

- حسب إرشادات الاستخدام الموصى بها في دليل الاستعمال: **فإن القدر وجميع الأجزاء الأخرى في طنجرة الضغط مضمونة ضد أي عيب في التصنيع أو المواد لفترة الضمان المحددة بموجب القانون الساري المفعول في بلد الشراء اعتباراً من تاريخ الشراء.** **يُستثنى من هذه الضمانة ما يلي:**
- الخدوش وتغير اللون بسبب التقادم.
- الخدوش المتعلقة بملامسة الغطاء للقدر المطلي بطبقة غير لاصقة.
- التلف الناتج عن عدم التقيد بالإحتياطات الهامة أو سوء الاستخدام، وخاصة:
- استخدام غطاء الضغط في الفرن.
- الصدمات أو السقوط أو الاستخدام في الفرن عند درجة حرارة أعلى من 210 درجة مئوية (علامة الغاز 7).
- إن مركز خدمة TEFAL المُعتمد، له الحق فقط في تقديم الخدمة خلال فترة الضمانة.

علامات قياسية

الموقع	العلامة
على غطاء الضغط	العلامة التجارية المُسجلة
	سنة التصنيع ودُفعة التصنيع، رقم الموديل الحد الأقصى للضغط الآمن (SP) الحد الأقصى للضغط التشغيلي
على قاعدة القدر من الخارج	السعة
	العنوان البريدي للشركة المصنعة

المصادر الحرارية المتوافقة



- يمكن استخدام القدر وغطاء القدر في الأفران التقليدية (بحد أقصى لدرجة الحرارة 210 درجة مئوية، علامة الغاز 7).
- يحظر استخدام المنتج في وضعية الشواء.
- يمكن استخدام طنجرة الضغط على جميع المواقد، بما في ذلك المواقد التي تعمل بالحثّ.
- بغض النظر عن نوع الموقد الذي تستخدمه، تأكد من أن قاعدة طنجرة الضغط نظيفة قبل وضعها على الموقد.
- عند استخدام مواقد الغاز، يجب ألا يتجاوز اللهب قطر القدر.
- تأكد من أن طنجرة الضغط تتوسط بشكل صحيح على جميع أنواع المواقد.

منتج كهربائي أو إلكتروني في نهاية عمره الافتراضي

ساهم في حماية البيئة!

- ① يحتوي هذا المنتج على العديد من المواد القابلة للاسترداد أو إعادة التدوير
- ② يُرجى ايداعه في مركز التجميع، أو في مركز خدمة معتمد للمعالجة.



- تأكد من أنه يعمل بشكل صحيح بالضغط على مؤشر القفل عدة مرات بإصبعك، حيث يجب أن يكون قابلاً للحركة - الشكل 15. راجع فقرة «الفحوصات الإلزامية قبل كل استخدام».

الصيانة

لاستبدال الحلقة المانعة للتسرب الموجودة في طنجرة الضغط:

- تُستبدل الحلقة المانعة للتسرب الموجودة في طنجرة الضغط مرّة كل عام أو كلما ظهرت عليها علامات التشقق.
- استخدم دائماً حلقة TEFAL المانعة للتسرب الأصلية التي تتوافق مع طراز طنجرة الضغط التي تملكها (انظر فقرة «الملحقات»).
- لاستبدال الحلقة المانعة للتسرب، يرجى الرجوع إلى الشكل 12 والتأكد من تمريرها بشكل صحيح تحت كل الشقوق في الغطاء.

لتخزين طنجرة الضغط:

- أعد الغطاء إلى القدر.
- لا تتطلب آلية فتح/إغلاق طنجرة الضغط أي صيانة خاصة، باستثناء التنظيف.

يُصقّى الغطاء بوضعه رأسياً لتصريف المياه المتبقية بين الأجزاء المعدنية والبلاستيكية للغطاء.

ملحقات TEFAL

- فيما يلي الملحقات المتوفرة في السوق لطنجرة الضغط هذه:

رقم الملحق	الملحقات	
X1010008	6 لتر: القطر الخارجي للحلقة : 24 سم	الحلقة المانعة للتسرب
792185	6 لتر: للقدر بقطر 22 سم	سلّة البخار*
792691	حاملة سلّة البخار* (K)	

- لاستبدال أجزاء أخرى أو لإجراء إصلاحات، يُرجى الإتصال بمركز خدمة TEFAL المُعتمد.
- استخدم فقط قطع غيار TEFAL الأصلية التي تتوافق مع موديل طنجرة الضغط.

قد يؤدي الاستخدام المكثف للقدر إلى تغيير لون الطلاء (بقع قليلة).

- قد يتغير لون المقابض قليلاً، بسبب حرارة الفرن. هذا أمر طبيعي ولا يعرّض سلامة المنتج للخطر بأي حال من الأحوال.

لتنظيف غطاء القدر:

- يُغسل الغطاء بإسفنج ناعمة وسائل تنظيف الأطباق.

لا تضع الوعاء أو غطاء القدر في جلاية الصحون، حيث تحتوي مواد التنظيف الموجودة في الأقراص على مواد شديدة الضرر من شأنها أن تؤدي إلى تآكل الأجزاء المصنوعة من الألومنيوم.

لتنظيف غطاء الضغط:

- يُغسل الغطاء بإسفنج وسائل تنظيف الأطباق.

يُصقّى الغطاء بوضعه رأسياً لتصريف المياه المتبقية بين الأجزاء المعدنية والبلاستيكية للغطاء.

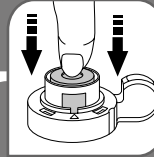
لتنظيف الحلقة المانعة للتسرب في الغطاء:

- بعد كل عملية طهي، تُنظف الحلقة المانعة للتسرب (I) والتجويف التابع لها في الغطاء.
- لإعادة تركيب الحلقة المانعة للتسرب، يرجى الرجوع إلى الشكل 14 والتأكد من تمريرها بشكل صحيح تحت كل الشقوق في الغطاء.

لتنظيف صمام التشغيل (A):

- انزع صمام التشغيل (A) - الشكل 11.
- يُنظف صمام التشغيل (A) تحت تيار مياه الصنبور الجارية - الشكل 13.
- يرجى التأكد بأن الصمام قابل للحركة بسهولة: انظر الشكل المقابل.

بعد إزالة صمام التشغيل (A) و الحلقة المانعة للتسرب (I)، يمكنك وضع غطاء الضغط في جلاية الصحون.



لا تضع صمام التشغيل (A) أو الحلقة المانعة للتسرب (L)، أو غطاء القدر أو القدر في جلاية الصحون.

لتنظيف فتحة تصريف البخار (B) الموجودة على الغطاء:

- افصل الصمام (A) - الشكل 10.
- تأكد من أن فتحة تصريف البخار غير مسدودة ومستديرة - الشكل 11. إذا لزم الأمر، نظّفها باستخدام عود أسنان [الشكل 14] واغسلها.

لتنظيف سلّة البخار:

- اغسلها بإسفنج وسائل تنظيف الصحون.
- يمكن تنظيف السلّة في جلاية الصحون.

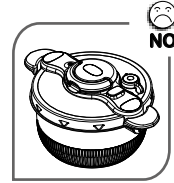
لتنظيف صمام الأمان (E):

- يُنظف الجزء الداخلي من صمام الأمان من ناحية الغطاء بتمريره تحت تيار من الماء الجاري.



الطهي بالفرن

القدر (P) وغطاء القدر (L)



- يمكنك استخدام القدر (P) في طنجرة Clipso Tempo لطهي محتوياتها من الطعام في الفرن، مع أو بدون غطاء القدر (L). لا تستخدم غطاء الضغط (H) في الفرن أبداً.
- لا تضع المنتج أبداً في فرن مضبوط على وضعية الشواء.
- يرجى ملاحظة أن درجة الحرارة يجب ألا تتجاوز 210 درجة مئوية (علامة أمران الغاز 7).
- لا تضع القدر أبداً في فرن الميكروويف أو على شواية.
- احرص على وجود مسافة لا تقل عن 5 سم بين الجزء العلوي من القدر (مقايض القدر أو مقبض غطاء القدر) وعناصر التسخين في الفرن.
- يرجى توخي أقصى درجات الحذر عند تحريك القدر، ولا تلمس الأسطح الساخنة. استخدم قفازات الفرن. استخدم مقبضي القدر.
- عند الطهي، استخدم قفازات الفرن أو القفازات العادية للتعامل مع القدر (P) أو غطاء القدر (L).
- لا تستخدم القفازات أو الأدوات المعدنية/الحادة، لا تستخدم الخلاط مباشرة في القدر. لا تزيل بقايا الطعام من أدوات الطهي عن طريق النقر على حافة المقلاة، حيث قد يؤدي ذلك إلى إتلافها والتسبب في تسربها عند استخدامها مع غطاء طنجرة الضغط (H).
- لا تقم أبداً بتسخين الدهون لدرجة التغم والاحتراق. قد تكون الأبخرة المنبعثة أثناء الطهي خطيرة على الحيوانات ذات الأنظمة التنفسية الحساسة، مثل الطيور. نوصي أصحاب الطيور بإبعاد طيورهم عن منطقة الطهي.
- لا تترك الطعام في القدر.

السلامة

إن طنجرة الضغط هذه مزودة بالعديد من أنظمة السلامة:

الإغلاق الآمن:

- إذا تم وضع الغطاء بشكل غير صحيح أو إذا نسيت خفض مقبض الغطاء، فسوف يتسرب البخار من مؤشر الضغط (D)، ولن يمكن أن يتولد بداخلها الضغط.
- **الفتح الآمن:**
- إذا كانت طنجرة الضغط تحت الضغط، فإن مؤشر الضغط (D) يكون في الموقع الأعلى ويجب عدم فتح أو إغلاق مقبض الغطاء (G).
- لا تحاول أبداً فتح طنجرة الضغط بالقوة.
- **لا تتدخل أبداً بعمل مؤشر الضغط (D).**
- تأكد من انخفاض الضغط الداخلي عن طريق التحقق من أن مؤشر الضغط (D) قد انخفض إلى الأسفل.
- مقايض القدر هي إحدى مكونات السلامة. لا تغيرها بنفسك. ولا تستبدلها أبداً بنماذج أخرى من المقايض.
- إذا قمت بإمالة مقبض فتح/إغلاق الغطاء (G) إلى الوضع المستقيم بينما لا تزال طنجرة الضغط تحت الضغط، فلن تتمكن من فتحها. هذه الوظيفة هي آلية أمان إضافية.
- أرجع مقبض الغطاء إلى الوضع الأفقي وانتظر حتى يتحرك مؤشر الضغط (D) إلى الأسفل.

• نظامان للسلامة في حالة الضغط الزائد:

- النظام الأول: صمام الأمان (E) يُصَرِّف الضغط - الشكل 17.
- النظام الثاني: تسمح الحلقة المانعة للتسرب للبخار بالخروج نحو الغطاء - الشكل 17.

• إذا تم تفعيل أحد أنظمة الأمان للضغط الزائد:

- أوقف تشغيل المصدر الحراري.
- دع طنجرة الضغط لتبرد تماماً، وسينخفض صمام الأمان (E).
- افتح الغطاء
- افحص ونظف صمام التشغيل (A) وفتحة تصريف البخار (B) وصمام الأمان (E) والحلقة المانعة للتسرب (I) - الأشكال 13 - 14 - 15. يرجى مراجعة فقرتي «التنظيف» و«الفحوصات الإلزامية قبل كل استخدام».
- إذا بقي التسرب على حاله، أو إذا توقفت المنتج عن العمل بعد إجراء هذه الفحوصات والتنظيف، يُرجى عرض المنتج على مركز خدمة TEFAL المُعتمد.

التنظيف

لكي تعمل طنجرة الضغط بشكل صحيح، يُرجى اتباع توصيات التنظيف والصيانة بعد كل استعمال

لا تقلق إذا بدأ يتحول اللون إلى البني أو تظهر خدوش بعد الاستخدام المكثف.

من الطبيعي أن يظهر تآكل على الطبقة الخارجية بسبب ملامسة الغطاء للوعاء.

لا تؤثر الخدوش والتآكلات الطفيفة التي قد تظهر مع الإستعمال على أداء الطلاء الغير لاصق.

- اغسل قدر الضغط بعد كل استخدام بالماء الفاتر وسائل تنظيف الأطباق. افعّل نفس الشيء مع السلة.*
- لا تستخدم المبيّضات أو مساحيق التنظيف التي تحتوي على مادة الكلور.
- لا تسخن القدر عندما يكون فارغاً.

تنظيف الجزء الداخلي من القدر:

- اغسل القدر يدوياً باستخدام الماء الساخن وسائل تنظيف الأطباق وإسفنجة ناعمة فقط.
- لا تستخدم مساحيق التنظيف الكاشطة أو الإسفنج الخشن.
- إذا احترق الطعام، امسك القدر بالماء الساخن واتركه يُنقع. ثم نظفه بوسائل تنظيف الأطباق.

تنظيف الجزء الخارجي من القدر:

- يُغسل بإسفنجة وسائل تنظيف الأطباق



الطهي السريع باستعمال طنجرة الضَّغط

- أدر صمام التشغيل (A) إلى وضعية «طنجرة الضَّغط» - الشكل 9.
- تأكد من إغلاق طنجرة الضَّغط بشكل صحيح قبل تشغيلها - الشكل 2.
- ضع طنجرة الضَّغط على مصدر حرارة مناسب، ثم اضبط الحرارة على أقصى درجة.
- أصوات النقر ونبثات البخار المنبعثة من مؤشر الضَّغط طبيعية، لأنها تسمح للهواء بالخروج قبل الطهي.
- استخدم قفازات الفرن أو القفازات العادية عند التعامل مع القدر (P).

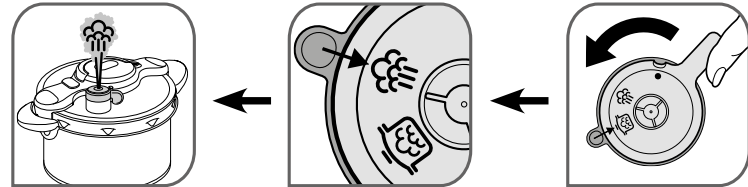
■ عند الطهي في وضعية "طنجرة الضَّغط"

- عندما يطلق صمام التشغيل (A) البخار باستمرار والذي يصدر صوتاً ثابتاً (هسهسة)، اخفض الحرارة.
- ثم ابدأ بالعد التنازلي لوقت الطهي الموضح في الوصفة.
- تأكد بأن الصمام «بيسهس» بانتظام أثناء عملية الطهي. إذا لم يتم إطلاق بخار كافٍ، ارفع درجة الحرارة قليلاً، أو أخفضها.

■ نهاية الطهي في وضعية "طنجرة الضَّغط"

لتصريف البخار:

- بمجرد إيقاف تشغيل الحرارة، لديك خياران:
- تصريف الضَّغط تدريجياً: أدر صمام التشغيل (A) تدريجياً بحيث يواجه العلامة الموجودة على الصورة التوضيحية - الشكل 10.



تحذير: يكون القدر (P) ومقايض القدر المعدنية (M) ساخنة أثناء الطهي، وتظل كذلك لمدة لا تقل عن ثلاثين دقيقة إذا لاحظت وجود رذاذ غير طبيعي عند تصريف البخار، ارجع صمام التشغيل (A) إلى وضعية الطهي "طنجرة الضَّغط"، ثم صرف الضَّغط بسرعة في الماء البارد. إذا لم ينخفض مؤشر الضَّغط (D)، إملاً الحوض بالماء البارد واغمر الجزء السفلي من طنجرة الضَّغط فيه حتى ينخفض مؤشر الضَّغط (D).

يرجى توخي أقصى درجات الحذر عند تحريك طنجرة الضَّغط.
لا تلمس الأسطح الساخنة، وخاصة الأجزاء المعدنية.
استخدم قفازات الفرن.

- **التصريف السريع للضَّغط في الماء البارد:** إملاً الحوض بالماء البارد واغمر الجزء السفلي من طنجرة الضَّغط فيه حتى ينخفض مؤشر الضَّغط. عندما ينخفض مؤشر الضَّغط (D)، تكون طنجرة الضَّغط عندئذٍ فارغة من الضَّغط. أدر صمام التشغيل (A) إلى الوضعية .

الخطوة 2

الخطوة 1



- بالنسبة للأطعمة السميكة التي تنتفخ أثناء الطهي و/أو تتشكل عليها رغوة أثناء الطهي، مثل الأرز والبقول والفاصوليا المجففة والفواكه المطهية والقرع والكوسى والجزر والبطاطس وشرائح السمك، إلخ، دع طنجرة الضَّغط بضع دقائق لتبرد، ثم بردها تحت تيار من الماء البارد. تهز طنجرة الضَّغط برفق دائماً قبل فتحها في كل مرة، وبعد التأكد بأن مؤشر الضَّغط منخفض تماماً، لكي تتجنب خروج فقاعات البخار التي يمكن أن تُصيبك بالحروق. هذه العملية هي هامة جداً، وبشكل خاص بعد إخراج البخار بشكل سريع، أو بعد تبريد الطنجرة تحت الماء البارد. بالنسبة للشوربة، نوصي بإجراء تصريف سريع للضَّغط في الماء البارد (انظر الشكل 1 أعلاه).

- يمكنك فتح طنجرة الضَّغط الآن - الشكل 3.

- إذا واجهت صعوبة في إغلاق طنجرة الضَّغط: مرر الحلقة المانعة للتسرب تحت الماء وأعد تركيبها في الغطاء دون مسحها (الشكل 16) وتأكد من وضعها تحت الشقوق الموجودة في الغطاء [الشكل 12].

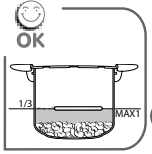
لا تتدخل أبداً بعمل مؤشر الضَّغط (D).

■ التعبئة في الحد الأدنى والحد الأقصى

- الحد الأدنى للتعبئة هو 250 مل - الشكل 4.
- الحد الأقصى للتعبئة هو (2/3) الثلثين من ارتفاع القدر، علامة الحد الأقصى (MAX 2) - الشكل 5.
- لا تستعمل ملح البحر في طنجرة الضغط - بدلاً عن ذلك، أضف ملح الطعام في نهاية عملية الطهي.

■ بالنسبة لبعض الأطعمة:

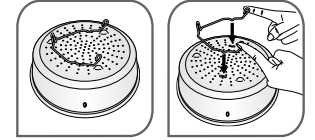
- بالنسبة للأطعمة السميكة التي تنتفخ في الحجم و/أو تتشكل عليها رغوة أثناء الطهي، مثل الأرز والبقول والفاصوليا المجففة والفواكه المطهية والقرع والكوسى والجزر والبطاطس وشرائح السمك وما إلى ذلك، لا تملأ طنجرة الضغط بما يزيد عن (1/3) (الثالث (MAX 1) من سعتها الإجمالية).



في نهاية الطهي، اترك قدر الضغط يبرد لبضع دقائق، ثم قم بتبريده في الماء البارد (راجع فقرة "نهاية الطهي في" وضعية طنجرة الضغط" - تصريف الضغط السريع")

■ استعمال سلة البخار*

- يُسكب 750 مل من الماء في قدر الطنجرة (P).
- يُثبت الحامل (K) في السلة* (J)، ثم توضع التركيبة في قعر القدر.



- أثناء الطهي بالبخار، يجب ألا تتلامس مكونات الطعام الموجودة في سلة البخار* مع السوائل.

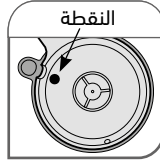
يجب ألا تتجاوز كمية الطعام في سلة البخار* علامة الحد الأقصى (MAX 2).

■ نزع وتركيب صمام التشغيل (A)

يجب أن تتم هذه العملية عندما تكون طنجرة الضغط باردة.

■ إزالة صمام التشغيل (A):

- اضغط على الرمز وأدر صمام التشغيل (عكس اتجاه عقارب الساعة) إلى أقصى حد ممكن:
- النقطة المحاذية لمؤشر وضعية الصمام.
- إنزع الصمام - الشكل 10.



■ لإعادة تركيب صمام التشغيل:

أدر صمام التشغيل (A) [شكل 8] بحيث تُحاكي نقطة صمام التشغيل مؤشّر موضع الصمام (C) (انظر الرسم المقابل)

- اضغط على رموز صمام التشغيل (A) وأدره بعكس اتجاه عقارب الساعة لمحاذاة موضع «الضغط» مع مؤشّر التموضع (C).



■ قبل الطهي

- قبل كل استعمال، يُرجى إزالة صمام التشغيل (A) [الشكل 10] وتحقق بصرياً من عدم انسداد فتحة تصريف البخار (B) [الشكل 11]
- تأكد بأن مؤشر قفل صمام الأمان (E) قابل للحركة (راجع فقرتي «التنظيف» و «الفحوصات الإلزامية قبل كل استعمال») - الشكل 15.
- أضف المكونات والسوائل.
- أغلق قدر الضغط - الشكل 2.
- إذا واجهت صعوبة في إغلاق طنجرة الضغط: مرر الحلقة المانعة للتسرب تحت الماء، وأعد تركيبها في الغطاء دون مسحها (الشكل 16) وتأكد من وضعها تحت الشقوق الموجودة في الغطاء (الشكل 12).
- ضع صمام التشغيل (A) - الشكل 8.

تحذير: يكون القدر (P) ومقايض القدر المعدنية (M) ساخنة أثناء الطهي، وتظل كذلك لمدة لا تقل عن ثلاثين دقيقة بعد انتهاء عملية الطهي. استخدم قفازات الفرن أو القفازات العادية عند التعامل مع القدر. لا تلمس الأسطح الساخنة. يُرجى توقي أقصى درجات الحذر عند تحريك القدر.



الفتح

- حرك مقبض الغطاء من الوضع الأفقي إلى الوضع الرأسي - الشكل 3. يجب أن يدور الغطاء الآن.
- ارفع الغطاء.
- إذا واجهت صعوبة في فتح طنجرة الضغط: مرر الحلقة المانعة للتسرب تحت الماء وأعدّها إلى الغطاء دون مسحها [الشكل 16] وتأكد من وضعها تحت الشقوق الموجودة في الغطاء [الشكل 12].

الإغلاق

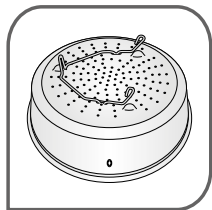
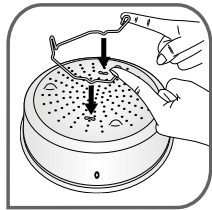
- يُرجى التأكد من أن مقبض الغطاء في وضع مستقيم.
- يوضع الغطاء على القدر، كما هو موضح في الشكل 1، عن طريق محاذاة الجزء البلاستيكي مع مقابض القدر.
- يُطوي مقبض الغطاء من الوضع الرأسي إلى الوضع الأفقي - الشكل 2.
- يجب أن يدور الغطاء الآن.

إذا لم تتمكن من إغلاق الغطاء:

- يرجى التأكد من وضع الحلقة المانعة للتسرب والغطاء بشكل صحيح.
- إذا واجهت صعوبة في فتح طنجرة الضغط: مرر الحلقة المانعة للتسرب تحت الماء وأعدّها إلى الغطاء دون مسحها [الشكل 16] وتأكد من وضعها تحت الشقوق الموجودة في الغطاء [الشكل 12].

الإستعمال للمرة الأولى

- يرجى إزالة المُلصقات الموجودة على المقابض والغطاء.
- تنظف طنجرة الضغط ومكوناتها جيداً.
- يغسل القدر جيداً، وتدهن جوانبه الداخلية بالقليل من زيت الطهي.
- يُثبت الحامل (K) في السلة* (J)، ثم ضع هذه التركيبة في قعر القدر.
- املاً القدر (P) بالماء لغاية الثلثين (3/2) أي علامة الحد الأقصى (MAX 2) - الشكل 5.
- أغلق طنجرة الضغط.
- ضع الرمز (A) التابع لصمام التشغيل (A) في مُحاذاة مؤشر موضع الصمام (C) - الشكل 9.
- ضع طنجرة الضغط على المصدر الحراري، ثم اضبط الحرارة على أقصى درجة.
- عندما يبدأ البخار بالخروج من الصّمام، خفف الحرارة واضبط المؤقت لمدة 20 دقيقة.
- عندما تنتهي الـ 20 دقيقة، أوقف تشغيل المصدر الحراري.
- ضع الرمز (A) التابع لصمام التشغيل (A) في مُحاذاة مؤشر موضع الصمام (C).
- عندما ينخفض مؤشر الضغط (D)، تكون طنجرة الضغط بذلك قد فرغت من الضغط.
- افتح طنجرة الضغط - الشكل 3.
- تنظف طنجرة الضغط بواسطة سائل تنظيف الأطباق.



3 وظائف في منتج

نوع مُتعدّد مع

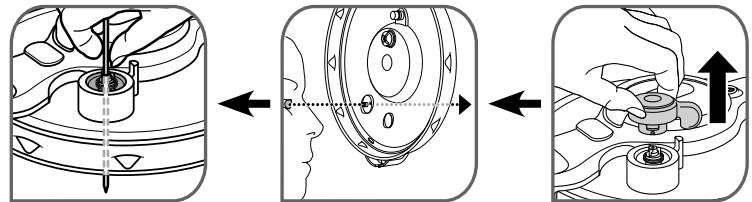
أساليب الطهي المتعددة!

وصف أجزاء المنتج (انظر الرسم التخطيطي)

- | | |
|-----------------------|--|
| A. صمام التشغيل | 1. حلقة مانعة للتسرب |
| B. مُتحة تصريف البخار | 2. سلّة البخار* |
| C. مؤشر موضع الصّمام | 3. حاملة لسلة البخار |
| D. مؤشر الضغط | 4. غطاء القدر |
| (انظر فقرة "السلامة") | 5. مقبض القدر |
| E. صمام الأمان | 6. علامة الحد الأقصى للتعبئة (MAX 2) و (MAX 1) |
| G. مقبض الغطاء | 7. القدر |
| H. غطاء الضغط | |

فحوصات إلزامية قبل كل استعمال

فحص صمام التشغيل



- تأكد من عدم انسداد فتحة تهوية صمام التشغيل (راجع فقرة «إزالة صمام التشغيل وتركيبه»).

فحص صمام الأمان



- تأكد من أن مؤشر قفل صمام الأمان قابل للحركة (اضغط للأسفل على مؤشر القفل عدة مرات بإصبعك).

- لا تستخدم خفاقات الطعام أو الأدوات المعدنية/المادّة. لا تستخدم الخلاط مباشرة في القدر. لا تُصَفّ أدوات الطهي بالنقر على حافة القدر، فقد يؤدي ذلك إلى إتلافها والتسبب في حدوث تسربات.
- أدر صَمَام التشغيل (A) ببطء لتحديد سرعة تصريف الضغط التي تريدها، بحيث يواجه الرمز  الموجود على الصورة التوضيحية - الشكل 9. إذا لاحظت، عند إنطلاق البخار تثاراً غير طبيعي، فأرجع وضع صَمَام التشغيل (A) إلى وضعية «طنجرة الضغط»، ثم صرّف الضغط بسرعة في الماء البارد - (انظر فقرة «نهاية الطهي في وضعية طنجرة الضغط»).
- إذا لم ينخفض مؤشر الضغط (D)، ضع طنجرة الضغط في الماء البارد - (انظر الفقرة «نهاية الطهي في وضعية طنجرة الضغط»).
- لا تتدخل أبداً بعمل مَوْسّر الضغط.
- بالنسبة للأطعمة السميكة التي تنتخ في الحجم و/أو تتشكل عليها رغوة أثناء الطهي، مثل الأرز والبقول والفاصوليا المجففة والفواكه المطوية والبطيخ والكوسى والجزر والبطاطس وشرائح السمك، إلخ، دع طنجرة الضغط بضع دقائق لتبرد، ثم بردها تحت تيار من الماء البارد. تهزّ طنجرة الضغط بانتظام وبردق دائماً قبل فتحها في كل مرة، وبعد التأكد من أن مؤشر الضغط منخفض تماماً، لكي تتجنب خروج فقاعات البخار التي يمكن أن تُصيبك بالحرق. هذه العملية هي هامة جداً، وبشكل خاص بعد إخراج البخار بشكل سريع، أو بعد تبريد الطنجرة تحت الماء البارد.
- يُرجى توشي الحذر الشديد دائماً عند نقل طنجرة الضغط إذا كانت تحت الضغط. لا تلمس الأسطح الساخنة. استخدم قفازات الفرن. استخدم مقبضي القدر. لا تحرك طنجرة الضغط أبداً بواسطة الإمساك بالغطاء.
- بالنسبة للشوربة، نوصي بتصريف الضغط بسرعة في الماء البارد (راجع فقرة «نهاية الطهي في وضع طنجرة الضغط»).
- تأكد من أن الصمام في وضعية تصريف الضغط قبل فتح طنجرة الضغط. يجب أن يكون مؤشر الضغط (D) في الوضع السفلي.
- لا تحاول فتح طنجرة الضغط بالقوة أبداً. تأكد أولاً بأن الضغط بداخلها قد تم تصريفه. يجب أن يكون مؤشر الضغط (D) في الوضع السفلي. (راجع فقرة «السلامة»).
- تحذير: يكون القدر (P) ومقابض القدر المعدنية (M) ساخنة أثناء الطهي، وتظل كذلك لمدة لا تقل عن ثلاثين دقيقة بعد انتهاء عملية الطهي. استخدم قفازات الفرن أو القفازات العادية عند التعامل مع القدر. لا تلمس الأسطح الساخنة. يُرجى توشي أقصى درجات الحذر عند تحريك القدر.

الميانة

- في حال ملاحظتك أن أحد أجزاء طنجرة الضغط قد انكسر أو أصيب بالتشقق، لا تحاول فتح الطنجرة إذا كانت مغلقة؛ انتظر إلى أن تبرد تماماً قبل تحريكها. ولا تستعملها ثانية؛ واعرضها على مركز خدمة TEFAL المُعتمد للتصليح.
- يُرجى عدم التدخل في ما يتعلق بأنظمة السلامة. ويقتصر تدخلك فقط حسب إرشادات التنظيف والصيانة.
- استعمل فقط قطع غيار TEFAL الأصلية للموديل الذي عندك.
- لا تترك الطعام مُخزناً في طنجرة الضغط.
- تُنظّف وتغسل طنجرة الضغط فوراً بعد كل استخدام.
- لا تضع صَمَام التشغيل (A) أو الحلقة المانعة للتسرب (I) أو غطاء القدر (L) أو القدر في جلاية الصحون.
- لا تستعمل مواد التبييض أو مواد التنظيف التي يدخل في تركيبها الكلور. لأنها تؤثر سلباً على جودة الإستانلس ستيل.
- لا تترك الغطاء منقوعاً في الماء.
- تُستبدل الحلقة المانعة للتسرب سنوياً أو فوراً، إذا ظهرت عليها علامات التشقق.
- يُرجى إجراء فحص لطنجرة التي تملكها لدى مركز خدمة TEFAL المُعتمد بعد 10 سنوات من الاستعمال.
- عند تخزين طنجرة الضغط: يُقلب الغطاء على القدر لكي تتجنّب تلف الحلقة المانعة للتسرب من عامل التآكل المُبكر.



يرجى الاحتفاظ بهذه التعليمات

- قبل الإستعمال للمرة الأولى، يُرجى إزالة المُلصقات الموجودة على المقابض والغطاء
- يُرجى الحفاظ على الأطفال بعيداً عن طنجرة الضغط عندما تكون قيد الاستعمال.
- يكون البخار المُتصاعد من صمام التشغيل حار جداً. يُرجى توخي الحذر من نفث البخار الحار المُتصاعد.
- إن طنجرة الضغط هذه تعمل بالضغط. ولكنها قد تُسبب لك الحروق إن لم تُستعمل بطريقة صحيحة. تأكد دائماً أن طنجرة الضغط محكمة الإقفال قبل البدء بتسخينها. (يُرجى مُراجعة فقرة "الإقفال").
- يرجى التأكد بأن صمام تنفيث البخار يُصدر صوت «هسهسة» أثناء الطهي، فإن كانت كمية البخار المتصاعد غير كافية، يُرجى موازنة الضغط والتأكد من وجود ما يكفي من السوائل في القدر، وأن صمام تصريف البخار غير مسدود. بعد هذه الفحوصات، وإذا استمر البخار بعدم الخروج يُرجى رفع الحرارة قليلاً من المصدر الحراري.
- لا تطهو الطعام الذي يمكن أن يسد قنوات أجهزة الأمان:

- التوت البري	- النودلز والمعكرونة والسباغيتي
- لؤلؤة الشعير والحنطة والدخن	- الراوند
- رقائق الشوفان	- الزبيب
- البازلاء	
- عند طهي قطع كبيرة من اللحوم، أو الطعام الذي يتميز بجلدة سميكة (مثل السجق، لسان العجل، الطيور، إلخ..): نوصي بثقب الجلدة بواسطة سكين أو شوكة قبل البدء بالطهي. ذلك لأن أثناء الطهي، قد تُحصر سوائل الطعام الساخنة جداً تحت الجلدة مما يتسبب بالطرطشة.
- لا تستعمل طنجرة الضغط لطهي الوصفات التي يدخل في مكوناتها الحليب.
- لا تستخدم الملح الخشن في طنجرة الضغط، أضف الملح الناعم، وبالتحديد عند انتهاء الطهي. بهذا سوف تتجنب ظهور «الثقوب» التي يمكن أن تلحق الضرر بقعر طنجرة الضغط.
- لا تستعمل طنجرة الضغط للقلي بالزيت تحت الضغط.
- يرجى عدم ترك طنجرة الضغط من دون مراقبتك أثناء تسخين الزيت أو السمن. لأن الاستمرار في تسخين الزيت يؤدي إلى احتراقه وتساعد الدخان، وربما يكون ذلك كافياً لظهور أسنة اللهب.
- لا تستعمل طنجرة الضغط في أي استعمال آخر غير الذي صُممت من أجله.
- لا تضع طنجرة الضغط في فرن الميكروويف.
- لا تضع أبداً ورقة الألمنيوم غير المؤمنة فوق صينية الخبز في طنجرة الضغط.
- لا تضع رقائق البلاستيك الشفاف في طنجرة الضغط.
- أبخرة الكحول قابلة للاشتعال. يُرجى ترك الماء يغلي لمدة 2 دقيقة قبل وضع الغطاء. يُرجى مراقبة طنجرة الضغط عند طهي الوصفات التي تحتوي على الكحول.
- استعمل فقط المصدر (المصادر) الحرارية المتوافقة والمذكورة في دليل الاستعمال.
- لا تحرك طنجرة الضغط أبداً بإمساكها من الغطاء. استخدم قفازات الفرن أو القفازات العادية لتحريكها من مقبضها.