

T-fal®

EN
ES
FR

Secure
Secure Color
Pressure cooker
Olla a presión
Autocuiseur



User's Guide - Guía del usuario - Guide d'utilisation

Para los modelos:

P26106 - P26146 - P26145

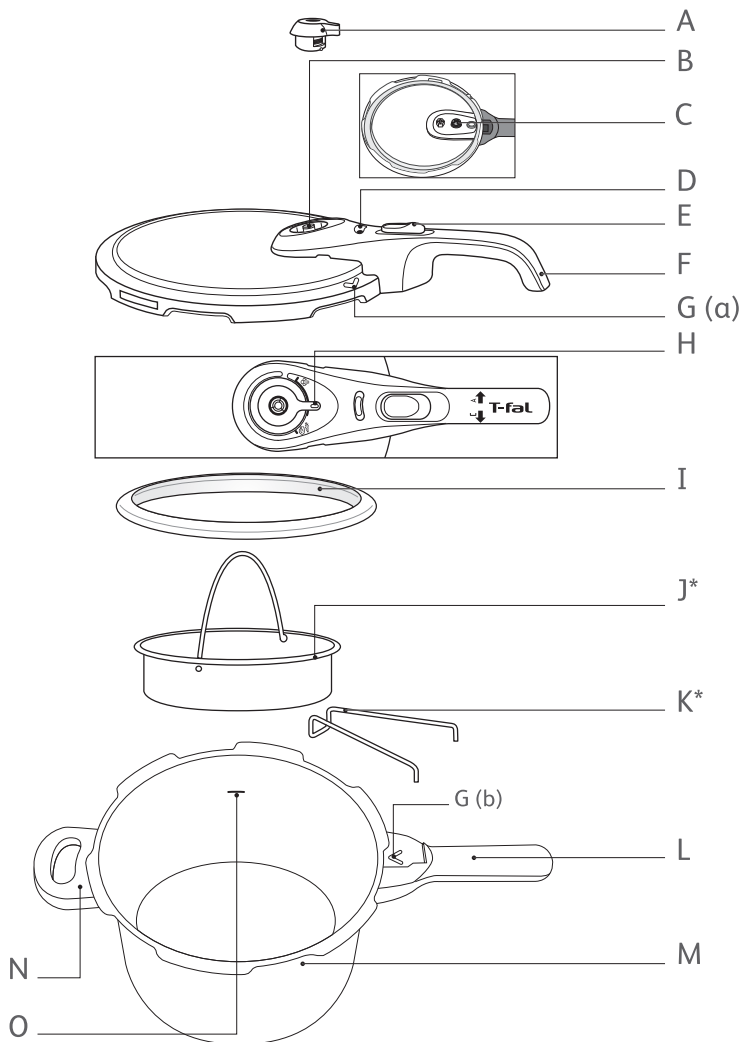
P26206 - P26246 - P26245

www.t-fal.com.mx

www.t-fal.ca

www.t-falusa.com

Descripción - Description - Description



*según modelo *depending on model *selon le modèle

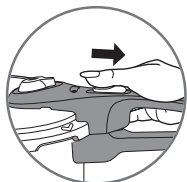


fig. 1



fig. 2

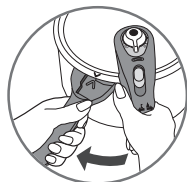


fig. 3

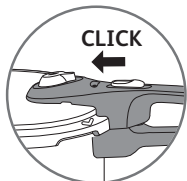


fig. 4

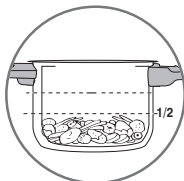


fig. 5

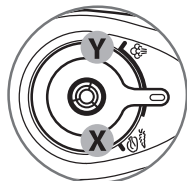


fig. 6

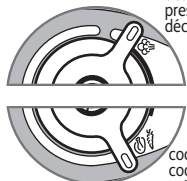


fig. 7

descompresión
pressure release
décompression

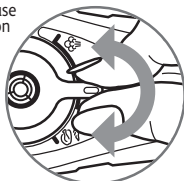


fig. 8

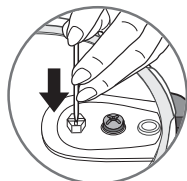


fig. 9



fig. 10

cocción
cooking
cuisson

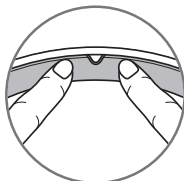


fig. 11



fig. 12



fig. 13



fig. 14



fig. 15

IMPORTANT SAFEGUARDS

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

1. Read all instructions.
2. This product has been designed for domestic use only.
3. Do not touch hot surfaces. Use handles or knobs.
4. Close supervision is necessary when the pressure cooker is used near children.
5. Do not place the pressure cooker in a heated oven.
6. Extreme caution must be used when moving a pressure cooker containing hot liquids.
7. Regularly check that the handles of the pressure cooker are fitted correctly. Tighten them if necessary.
8. Regularly check that the pan handles are fixed properly. Tighten if necessary.
9. Use heat source(s) that are compatible with your pressure cooker, in line with the instructions for use.
10. Never make a recipe with milk in your pressure cooker.
11. Do not use rock salt in your pressure cooker, but rather add table salt when the cooking is nearly finished.
12. Never fill your pressure cooker more than two-thirds full (maximum fill mark).
13. When cooking food with a thick texture (chick peas, rhubarb, compotes, etc.) the pressure cooker should be shaken slightly before opening to ensure that the food does not spurt out.
14. Always check that valves are clear before use. Refer to section "Before cooking".
15. Use only original T-FAL spare parts suitable for your model. In particular, use a T-FAL pan and lid.
16. Alcohol vapors are flammable. Bring to a boil for about 2 minutes before placing the lid. Watch your appliance when preparing alcohol-based recipes.
17. Do not use your pressure cooker to store acidic or salty food before and after cooking to avoid damaging your pan.
18. Do not use pressure cooker for other than intended use.
19. This appliance cooks under pressure. Improper use may result in scalding injury. Make certain unit is properly closed before operating. See "Operating Instructions."

20. Do not fill the unit over 2/3 full. When cooking foods that expand during cooking such as rice or dried vegetables, do not fill the unit over ½ full. Over filling may cause a risk of clogging the vent pipe and developing excess pressure. See “Food Preparation Instructions.”
21. Be aware that certain foods, such as applesauce, cranberries, pearl barley, oatmeal or other cereals, split peas, noodles, macaroni, rhubarb, or spaghetti can foam, froth, and sputter, and clog the pressure release device (steam vent). These foods should not be cooked in a pressure cooker.
22. Always check the pressure release devices for clogging before use.
23. Do not open the pressure cooker until the unit has cooled and all internal pressure has been released. If the handles are difficult to push apart, this indicates that the cooker is still pressurized – do not force it open. Any pressure in the cooker can be hazardous. See “Operating Instructions”.
24. Do not use this pressure cooker for pressure frying with oil.
25. When the normal operating pressure is reached, turn the heat down so all the liquid, which creates the steam, does not evaporate.
26. Always pour a minimum amount of a liquid of at least 8.5 oz in the unit. See “Operating Instructions”.

SAVE THESE INSTRUCTIONS.

Descriptive diagram

- | | |
|---|-------------------------------------|
| A. Operating valve | H. Operating valve positioning mark |
| B. Steam release outlet | I. Lid seal |
| C. Safety valve | J. Steam basket* |
| D. Pressure indicator | K. Tripod* |
| E. Opening button | L. Long pan handle |
| F. Long lid handle | M. Pan |
| G(a). Lid positioning mark | N. Short pan handle |
| G(b). Mark for positioning the lid on the pan | O. Maximum fill mark |

Specifications

Pressure cooker base diameter – references

Capacity	Pan diameter	Base diameter	Aluminum model	Color model
4,7 qt / 4,5 L	22 cm / 8,6"	16 cm / 6,3"	P26106	P26206
6 qt / 5,7 L	22 cm / 8,6"	16 cm / 6,3"	P26146	P26246
8 qt / 7,6 L	24 cm / 9,4"	18 cm / 7"	P26145	P26245

Technical information: maximum operating pressure: 80 kPa (12 psi) / Maximum safety pressure: 150 kPa (22 psi).

Compatible heat sources

GAS



ELECTRIC COIL



- On gas, the flame should not extend beyond the diameter of the pan.
- For all heat sources, make sure that your pressure cooker is well centered.

T-FAL accessories

Accessory	Reference number
Seal	X9010602

- To replace other parts or for repairs, contact a T-FAL Approved Service Center.
- Use only original T-FAL parts suitable for your model.

Operating Instructions

- This appliance cooks under pressure. Improper use may result in scalding injury. Make certain unit is properly closed before operating.
- Always pour a minimum amount of a liquid of at least 8.5 oz in the unit.

Opening

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

Closing

- Place the lid down flat on the pressure cooker taking care to line up the lid positioning marks G(a) and G(b).
- Turn the lid to the left until it stops - fig. 3 . You will hear it click - fig. 4.

If you are unable to turn the lid, make sure that the button (E) is fully pulled back.

Food Preparation Instructions

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

Minimum filling

- Always pour a minimum amount of liquid of at least 25 cl (2 glasses).

For steaming*:

- You must pour at least 75 cl of water (6 glasses).
- Place the basket* (J) onto the support* (K) provided for this purpose.

Food placed in the steam basket* must not touch the pressure cooker lid.

Maximum filling

- Never fill your pressure cooker more than two-thirds full (maximum fill mark) (O) - fig. 5.

For some foods:

- For food that expands during cooking, like rice or dried

*depending on model

vegetables or stewed fruit, etc., never fill your pressure cooker more than half full - fig. 5.

- For soups, we recommend you carry out a fast decompression (refer to section "End of cooking").

Using the operating valve (A)



To fit the operating valve (A):

Caution: these operations must be carried out when the appliance is cold and not in use.

- Place the operating valve (A) while lining up the positioning mark (H) as shown in the diagram on the left.
- Press down on the valve and turn to the required position **X** - fig. 6 - 7.





To remove the operating valve:

Caution: these operations must be carried out when the appliance is cold and not in use.

- Press down on the valve and turn it to align its positioning mark (H) as shown in the diagram on the left.
- Remove the valve.


First use

Dark spots on the aluminum that may appear after using the product do not compromise its safety. To control the problem, follow these steps:

- Place the basket support* (K) in the bottom of the pan and place the basket* (J) on top of it.
- Fill two-thirds of the pan (O) with water (maximum fill mark).
- Add 2 tablespoons of baking soda.
- Close the pressure cooker.
- Move the operating valve (A) to a stop after the pictograms  (mark **X**) - fig. 6 - 7.
- Place the pressure cooker on a heat source set to maximum power.
- When steam starts escaping through the valve, reduce the heat source and set the timer to 20 minutes.
- After 20 minutes, turn off the heat.
- Gradually turn the valve (A) - fig. 8 choosing the speed at which you want to release the pressure until the valve stops after the pictogram  (mark **Y**) - fig. 6 - 7.
- When the pressure indicator (D) drops back, your pressure cooker is no longer under pressure.
- Open the pressure cooker - fig. 1 - 2.
- Rinse the pressure cooker with water and dry.

This maintenance can be done periodically.

Before cooking

- Before each use of the pressure cooker, remove the valve (A) (refer to section “Using the operating valve”) and check visually and in plain daylight that the steam release outlet (B) is not blocked. If necessary, clean it with a toothpick - fig. 9.
- Check that the marble in the safety valve (C) can move freely - fig. 13: refer to section “Cleaning and maintenance”.
- Close the pressure cooker - fig. 3 and make sure it is closed properly.
- Move the operating valve (A) to a stop after the pictograms  (mark X) - fig. 6 - 7.
- Place the pressure cooker on a heat source set to maximum power.

During cooking

- When steam escapes through the operating valve (A) continuously, and a regular hissing sound (PSCHHHT) is heard, reduce the heat source.
- Set a timer for the cooking time stated in your recipe.
- Once the cooking time is up, turn off the heat.

End of cooking

If food or liquid starts to spray out while you are releasing the steam, return the operating valve (A) to the position X - fig. 6 et 7 - and then release the pressure slowly making sure nothing else spurts out.



When the pressure cooker is under pressure, take great care when moving it without shaking it.

To release the steam:

- **Slow pressure release:**

- Gradually turn the valve (A) choosing the speed at which you want to release the pressure until the valve reaches the mark Y - fig. 6 - 7. When the pressure indicator (D) drops back, your pressure cooker is no longer under pressure.

- **Fast pressure release:**

- You can place your pressure cooker under cold running water to speed up the decompression as shown in the diagram on the left. When the pressure indicator (D) drops again, your pressure cooker is no longer under pressure.
- You can open your pressure cooker.
- When cooking frothy or starchy foods, do not release the pressure. Wait for the pressure indicator (D) to drop before opening. Reduce the recommended cooking time a little.

Cleaning and maintenance

Cleaning the pressure cooker

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

- Wash the pressure cooker after each use using warm, soapy water. Follow the same procedure for the basket*.
- Never use bleach or products containing chlorine.
- Do not overheat your pan when empty.

To clean the inside of the pan:

- Wash with a scouring pad and dishwashing liquid.
- The presence of stains on the inside of the pressure cooker base has no effect on the quality of the metal. This is simply a scale deposit. To remove these deposits, you can use a scouring pad and some diluted vinegar.

To clean the outside of the pan:

- Wash using a sponge and dishwashing liquid.

To clean the lid:

- Wash the lid under a gentle stream of running warm water using a sponge and dishwashing liquid and rinse well.

To clean the lid seal:

- After each use, clean the seal (I) and its groove.
- To refit the seal, refer to the drawings - fig. 10 - 11.

To clean the operating valve (A):

- Remove the operating valve (A): Refer to section "Using the operating valve".
- Wash the operating valve (A) under running tap water - fig. 12.

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

- Remove the valve (A).
- Visually inspect the steam release outlet in daylight to make sure that it is clear and round. If necessary, clean it with a toothpick - fig. 9.

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

To make blackening of aluminum disappear from already used products : repeat "first use" instructions with baking soda.

Never put the pan, the lid and the seal in the dishwasher.

For a longer pressure cooker life, do not overheat your pressure cooker pan when it is empty.

For the models covered outside (colored tank) the bleaching or the change of color in time does not present disadvantage to the use.

Never use a sharp or pointed object to do this.

You must have your pressure cooker checked in a T-FAL Approved Service Center after 10 years of use.

To clean the safety valve (C):

- Clean the part of the safety valve located inside the lid by placing it under running water.
- Check its proper operation by slightly pressing down on the pin, which must sink without difficulty - fig. 13.

To change the seal of your pressure cooker:

- Change the seal of your pressure cooker every year or if it has any cuts.
- Always use an original T-FAL seal suitable for your model.

To store your pressure cooker:

- Turn the lid over on the pan.

Safety

Your pressure cooker is fitted with several safety devices:

• **Closing safety:**

- If the appliance is not closed properly, the pressure indicator (D) cannot rise and as a result the pressure cooker cannot be put under pressure.

• **Opening safety:**

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

• **Two safety devices against overpressure:**

- First device: the safety device (C) releases the pressure and steam escapes horizontally from above the lid - fig. 14.
- Second device: the seal (I) allows steam to escape vertically along the pan - fig. 15.

If one of the overpressure safety systems is triggered:

- Turn off the heat source.
- Let the pressure cooker cool down completely.

- Open.
- Check and clean the operating valve (A), the steam release outlet (B), the safety valve (C) and the seal (I) - fig. 9 - 12 - 13.

Recommendations for use

- 1 - Steam is very hot when it leaves the operating valve.
- 2 - As soon as the pressure indicator rises, you can no longer open your pressure cooker.
- 3 - As with any cooking utensil, ensure close supervision if you are using the pressure cooker near children.
- 4 - Watch out for the jet of steam.
- 5 - To move the pressure cooker, use the two pan handles.
- 6 - Never leave food in your pressure cooker.
- 7 - Never use bleach or products containing chlorine, as these will alter the quality of the material.
- 8 - Never put the lid, the pan and the basket* in the dishwasher.
- 9 - Do not leave the lid soaking in water.
- 10 - Change the seal every year or if it has any cuts.
- 11 - You must only clean your pressure cooker when it is cold and empty.
- 12 - It is essential to have your pressure cooker checked in a T-FAL Approved Service Center after 10 years of use.

Warranty

- When used under the conditions set out in these instructions, **the pan** of your new T-FAL pressure cooker comes with a **10 years-warranty** against:
 - Any defects relating to the metal structure of your pan
 - Any premature deterioration of the metal base
- **For other parts, a one year parts and labor warranty is provided** (except where applicable law in your own country states otherwise). This warranty covers any defects or manufacturing faults.
- **The contractual warranty cover is provided only on presentation of a valid proof of purchase which shows the date of purchase.**

The warranty cover excludes:

- Any damage consecutive to a failure to follow the major recommendations made or due to negligent use, especially:
 - Knocks, falls, placing in an oven, etc.
 - Placing the lid, the pan and/or basket* in the dishwasher.
- **The bleaching or the change of color in time for colored tanks.**
- Only T-FAL Approved Service Centers are authorized to provide service under warranty.
- Please call the Helpline number for the address of your nearest T-FAL Approved Service Center:
Groupe SEB Canada - Customer Service
 345 Passmore Ave. - Toronto ON - CANADA
 - M1V3N8 - 1800.418.3325

Regulatory marking

Marking	Location
Identification of manufacturer and commercial brand	Lid handle and pan handle.
Production year and batch	Inside of the lid.
Model reference Maximum safety pressure (PS) Maximum operating pressure (PF)	On the lid.

*depending on model

T-FAL answers your questions

Problems	Recommendations
If your pressure cooker has been heated under pressure without any liquid in it:	Have your pressure cooker checked by a T-FAL Approved Service Center.
If the pressure indicator has not risen and nothing is escaping through the valve during cooking:	This is normal during the first few minutes. If the phenomenon persists, check that: <ul style="list-style-type: none"> - The heat source is sufficiently high; if not, increase it. - The quantity of liquid in the pan is sufficient. - The operating valve is in position X - fig. 6 - 7. - The pressure cooker is properly closed. - The seal or the edge of the pan is not damaged.
If the pressure indicator has risen and nothing is escaping through the valve during cooking:	This is normal during the first few minutes. If the phenomenon persists, place your appliance under cold water, (p. 18). Then open. Clean the operating valve and the steam release outlet - fig. 9 and check that the safety valve pin sinks without difficulty.
If steam leaks from around the lid, check:	The correct closure of the lid. The position of the lid seal. The condition of the seal; replace it if necessary. The cleanliness of the lid, seal and its groove in the lid, the safety valve and the operating valve. The condition of the edge of the pan.
If you are unable to open the lid:	Check that the pressure indicator is in the lowered position. If not, decompress and if necessary cool down the pressure cooker under a cold water jet, (p. 18).
If the food is not cooked or is burned, check:	The cooking time. The power of the heat source. The correct position of the operating valve. The quantity of liquid.
If food has burned in the pressure cooker:	Leave the pan to soak before cleaning it. Never use bleach or products containing chlorine.

Table of Cooking Times

Vegetables

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

steam = in the steam basket

**immersion = in water

Meat - Fish

	FRESH
Beef (roast 35 oz)	10 min.
Chicken (whole 42 oz)	20 min.
Lamb (leg 46 oz)	25 min.
Pork (roast 35 oz)	25 min.
Salmon (4 steaks 21 oz)	6 min
Tuna (4 steaks 21 oz)	7 min

*depending on model

PRECAUCIONES IMPORTANTES

Por su seguridad, este aparato se ajusta a las normas y reglamentos aplicables al producto:

- Directiva de Equipamientos a Presión
- Materiales en contacto con alimentos
- Medio ambiente
- Este aparato ha sido desarrollado para un uso doméstico.
- Tómese el tiempo necesario para leer todas las instrucciones y consulte siempre la "Guía del usuario".
- Como se hace con todos los aparatos para cocción, mantenga una estricta vigilancia del producto, en especial si utiliza la olla a presión cerca de los niños.
- No coloque su olla a presión dentro de un horno caliente.
- Cuando esté utilizando su olla a presión, muévala con el mayor cuidado posible. No toque las superficies calientes. Utilice las asas y botones. De ser necesario, póngase guantes.
- Controle habitualmente que las asas de la olla estén fijadas en la forma correcta. Revíselas de ser necesario.
- No utilice su olla a presión para un destino diferente al de su función específica.
- Su olla cocina a presión. Un uso inadecuado podría ocasionar quemaduras por hervor o por la acción del vapor. Asegúrese de que la olla a presión esté bien cerrada antes de exponerla al fuego. Leer la sección "Cierre".
- Antes de abrir su olla a presión, asegúrese de que la válvula de seguridad esté en la posición de descompresión.
- Nunca haga fuerza para abrir la olla a presión. Asegúrese de que la presión interna haya descendido. Leer la sección de "Seguridad".
- Nunca utilice su olla a presión sin líquido, podría causarle un grave daño al producto. Asegúrese de que siempre haya suficiente líquido durante la cocción.
- Utilice la(s) fuente(s) de calor compatible(s), conforme se indica en las instrucciones de uso.
- No realice nunca recetas a base de leche en su olla a presión.
- No utilice sal de grano en su olla a presión, agregue sal fina al finalizar la cocción.
- No llene la olla a presión más de 2/3 de su altura (marca máxima de llenado).

- En el caso de los alimentos que se dilatan durante la cocción, como el arroz, las legumbres deshidratadas o las computas, no llene la olla a presión más de la mitad de su capacidad. Para algunas sopas a base de calabaza, calabacín, etc., deje enfriar unos minutos su olla a presión, y luego refrigere usando agua fría. En el caso de los modelos de 3 y 4 litros, para los alimentos pastosos o que se dilatan durante la cocción, no llene la olla más de 1/3 de su altura. Al finalizar la cocción, espere 5 minutos antes de descomprimir bajo el agua.
- Al cocinar carnes que contengan una piel (por ej. la lengua de buey), que podría hincharse a causa de la presión, debe evitar pinchar la carne cuando la piel tenga un aspecto hinchado porque podría quemarse. Le aconsejamos pincharla antes de empezar con la cocción.
- En el caso de alimentos pastosos (guisantes secos, etc.), se debe sacudir levemente la olla a presión antes de abrirla para que esos alimentos no salpiquen hacia afuera.
- Verifique que las válvulas no se encuentren obstruidas antes de cada uso. Leer la sección "Antes de la cocción".
- No utilice su olla a presión para freír con aceite.
- No toque los dispositivos de seguridad salvo para cumplir con las instrucciones de limpieza y mantenimiento.
- Utilice únicamente piezas de marca T-FAL adecuadas para su modelo. En particular, utilice un recipiente (olla) y una tapa T-FAL.
- Los vapores de alcohol son inflamables. Mantenga en ebullición 2 minutos aproximadamente antes de colocar la tapa. Controle su aparato cuando realice recetas a base de alcohol.
- No utilice este producto para almacenar alimentos ácidos o salados antes o después de la cocción ya que podría dañar su olla.

GUARDE ESTAS INSTRUCCIONES

ES Descripción de las piezas _____

- A. Válvula de funcionamiento
- B. Conducto de evacuación del vapor
- C. Válvula de seguridad
- D. Indicador de presencia de presión
- E. Botón de apertura
- F. Mango de tapa
- G(a). Marca de posicionamiento de la tapa.
- G(b). Marca de posicionamiento de la tapa sobre la olla
- H. Marca de posicionamiento de la válvula de funcionamiento
- I. Empaque
- J. Vaporera*
- K. Trípode o soporte*
- L. Mango de olla
- M. Olla
- N. Asa de olla
- O. Marca máxima de llenado

Características

Diámetro del fondo de la olla a presión – referencias

Capacidad	Ø Olla	Ø Fondo	Modelo aluminio	Modelo color
4,7 qt / 4,5 L	22cm / 8,6"	16cm / 6,3"	P26106	P26206
6 qt / 5,7 L	22cm / 8,6"	16cm / 6,3"	P26146	P26246
8 qt / 7,6 L	24cm / 9,4"	18cm / 7"	P26145	P26245

Información normativa:

Presión superior de funcionamiento: 80 kPa (12 psi)
Presión máxima de seguridad: 150 kPa (22 psi)

Fuentes de calor compatibles _____

GAS



ESPIRAL
ELECTRICA



- Si utiliza gas, la llama no debe superar el diámetro de la olla.
- En todos los hogares, controle que su olla a presión esté bien centrada.

- Los accesorios de la olla que podrá encontrar en las tiendas, son:

Accesorio	Referencia
Junta de la tapa 4,5 L / 4,7 qt - 6 qt / 5,7 L	X9010602

- Para el cambio de piezas o reparaciones, diríjase a los Centros de Servicio Autorizados T-FAL.
- Utilice únicamente piezas de marca T-FAL adecuadas para su modelo.

Uso

Apertura

- Con ayuda del pulgar tire del botón de apertura (E) y manténgalo hacia atrás - fig. 1. Sujetando con una mano el mango de la olla (L), gire con la otra mano el mango de la tapa (F) en el sentido contrario a las agujas del reloj, hasta abrir la olla - fig. 2. Luego, retire la tapa.

Cierre

- Coloque la tapa bien a lo largo de la olla alineando las marcas de posicionamiento de la tapa **G(a)** y **G(b)**.
- Gire la tapa hacia la izquierda hasta el tope - fig. 3, deberá escuchar el ruido de accionamiento del botón - fig. 4.

Si no consigue girar la tapa, compruebe que el botón (E) esté colocado completamente hacia atrás.

Llenado mínimo

- Coloque siempre una cantidad mínima de líquido igual a 250 ml (2 vasos).

Para cocción al vapor*:

- Se debe llenar la olla hasta alcanzar como mínimo 750 ml (6 vasos).
- Coloque la vaporera* (J) sobre el soporte* (K) previsto para tal efecto.

Los alimentos colocados en la vaporera* no deben tocar la tapa de la olla a presión.

*según modelo

- No llene nunca la olla más de 2/3 de su altura (marca máxima de llenado) (O) - fig. 5.

Para determinados alimentos:

- En el caso de los alimentos que se dilatan durante la cocción, como el arroz, las legumbres deshidratadas o las compotas, no llene la olla a presión más de la mitad de su capacidad - fig. 5.
- Para las sopas, le aconsejamos realizar una descompresión rápida (leer la sección "Fin de cocción").

Uso de la válvula de funcionamiento (A)

Para colocar la válvula de funcionamiento (A):

Atención, este tipo de operaciones sólo deben realizarse cuando el producto está frío y no se encuentra en funcionamiento.

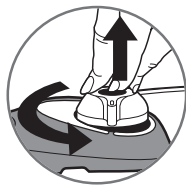
- Coloque la válvula de funcionamiento (A) alineándola con la marca de posicionamiento (H) como se muestra en la imagen al lado.
- Presione la válvula y luego gírela hasta alcanzar la posición deseada (X) - fig. 6 - 7.



Para retirar la válvula de funcionamiento:



Atención, este tipo de operaciones sólo deben realizarse cuando el producto está frío y no se encuentra en funcionamiento.

- Presione la válvula y gírela alineándola con la marca de posicionamiento (H) como se muestra en la imagen al lado.
- Retire la válvula.




Primer uso

Manchas oscuras en el aluminio que pueden surgir después del uso del producto no comete su seguridad. Para controlar el problema, siga los siguientes pasos.

- Coloque el soporte de la vaporera* (**K**) en el fondo de la olla y luego coloque la vaporera* (**J**) encima.
- Llène de agua la olla hasta 2/3 de su altura (**O**) (marca máxima de llenado).
- Agregue 2 cucharadas de bicarbonato de sodio.
- Cierre la olla a presión.
- Ponga hasta el tope la válvula de funcionamiento (**A**) en los símbolos  (marca **X**) - fig. 6 - 7.
- Coloque la olla a presión sobre una fuente de calor, luego regúlela hasta alcanzar su máxima potencia.
- Cuando el vapor comience a salir por la válvula, reduzca la intensidad de la fuente de calor y deje pasar 20 minutos.
- Transcurridos los 20 minutos, apague la fuente de calor.
- Gire progresivamente la válvula (**A**) - fig. 8 eligiendo la velocidad de descompresión que más le convenga para terminar haciendo tope tras el símbolo  (marca **Y**) - fig. 6 - 7.
- Cuando el indicador de presencia de presión (**D**) descienda, significará que su olla ya no tiene presión.
- Abra la olla a presión - fig. 1 - 2.
- Enjuague la olla a presión con agua y séquela.

Este mantenimiento puede llevarse a cabo periódicamente.

Antes de la cocción

- Antes de cada uso retire la válvula (**A**) (leer la sección "Uso de la válvula de funcionamiento") y verifique que el conducto de evacuación de vapor (**B**) no se encuentre obstruido. De ser necesario, límpielo con un palillo - fig. 9.
- Compruebe que la esfera de la válvula de seguridad (**C**) pueda moverse - fig. 13: leer la sección "Limpieza y mantenimiento".
- Cierre la olla a presión - fig. 3 asegurándose de que se encuentre bien cerrada.
- Ponga en tope la válvula de funcionamiento (**A**) tras los símbolos  (marca **X**) - fig. 6 - 7.
- Coloque la olla a presión sobre una fuente de calor, luego regúlela hasta alcanzar su máxima potencia.

*según modelo

Durante la cocción

- Cuando la válvula de funcionamiento (A) haga salir vapor en forma continua, emitiendo un sonido regular (PSCHHHT), disminuya la intensidad de la fuente de calor.
- Espere el tiempo de cocción indicado en la receta.
- Una vez transcurrido el tiempo de cocción, apague la fuente de calor.

Fin de cocción

Si durante la liberación de vapor observa proyecciones anormales, coloque nuevamente la válvula de funcionamiento (A) en la marca X - fig. 6 - 7 - luego vuelva a descomprimir lentamente asegurándose de que no haya más proyecciones.



Mueva su olla a presión con el mayor cuidado posible, sin sacudirla.

Para liberar el vapor:

- **Descompresión lenta:**

- Gire progresivamente la válvula (A) eligiendo la velocidad de descompresión que más le convenga y terminando en la marca Y - fig. 6 - 7. Cuando el indicador de presencia de presión (D) descienda, significará que su olla ya no tiene presión.

- **Descompresión rápida:**

- Puede colocar su olla a presión bajo una llave de agua fría para acelerar la descompresión como se muestra en la imagen al lado. Cuando el indicador de presencia de presión (D) descienda, significará que su olla ya no tiene presión.
- Puede abrir su olla a presión.
- En caso de cocción de alimentos emulsivos o legumbres deshidratadas, no descomprima y espere el descenso del indicador de presencia de presión (D) para abrir la olla. Prevea la reducción de los tiempos de cocción sugeridos.

Limpieza y mantenimiento

Limpieza de la olla a presión

Para el buen funcionamiento de su aparato, respete estas recomendaciones de limpieza y mantenimiento luego de cada uso.

- Lave la olla a presión luego de cada uso con agua tibia y producto limpiador de vajilla. Proceda del mismo modo con la vaporera*.
- No utilice lejía ni productos con cloro.
- No recaliente su olla cuando esté vacía.

Para limpiar el interior de la olla:

- Lave con una esponja y producto para vajilla.
- La aparición de manchas en el fondo interno de la olla no altera en absoluto la calidad del metal. Se trata de depósito calcáreo. Para hacerlas desaparecer, puede usar una esponja con un poco de vinagre diluido.

Para limpiar la parte externa de la olla:

- Lave con una esponja y producto para vajilla.

Para limpiar la tapa:

- Lave la tapa bajo un chorro de agua tibia con una esponja y producto para vajilla y enjuague bien.

Para limpiar el empaque de la tapa:

- Luego de cada cocción, limpie el empaque (I) y su área de colocación.
- Para volver a colocar el empaque, observe las figuras - fig. 10 - 11.

Para limpiar la válvula de funcionamiento (A):

- Retire la válvula de funcionamiento (A): leer la sección "Uso de la válvula de funcionamiento".
- Limpie la válvula de funcionamiento (A) colocándola bajo el chorro de la llave de agua - fig. 12.

Para limpiar el conducto de evacuación de vapor (B):

- Retire la válvula (A).

El oscurecimiento y las rayas que pueden aparecer por el uso prolongado no implican ningún inconveniente.

Para quitar las manchas de interior de su olla por el uso: Realice el procedimiento del bicarbonato de sodio, indicado con anterioridad.

No coloque ni la olla ni la tapa ni el empaque en el lavavajillas.

Para conservar por más tiempo las cualidades de su olla a presión, no recaliente su olla cuando esté vacía.

Para los modelos con el cuerpo de la olla de color, al pasar el tiempo puede presentarse un blanqueamiento o cambio del color, sin embargo, esto no afectará el desempeño de la olla.

*según modelo

**No utilice nunca un objeto cortante o puntiagudo para rea-
lizar esta operación.**

Es indispensable hacer controlar su olla a presión en un Centro de Servicio Autorizado T-FAL luego de 10 años de uso.

- Controle en cada oportunidad que el conducto de evacuación de vapor esté destapado. De ser necesario, límpielo con un palillo - fig. 9.

Para limpiar la válvula de seguridad (C):

- Limpie la parte de la válvula de seguridad ubicada en la parte interna de la tapa colocándola bajo el agua.
- Verifique su buen funcionamiento presionando levemente sobre la bola que debe hundirse sin dificultad - fig. 13.

Para cambiar la junta de su olla a presión:

- Cambie el empaque de su olla a presión todos los años o cuando presente un corte.
- Utilice siempre un empaque original T-FAL, correspondiente a su modelo.

Para guardar su olla a presión:

- Dé vuelta la tapa sobre la olla.

Seguridad

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

- **Seguridad en mecanismo de cierre:**
 - Si el producto no está bien cerrado el indicador de presencia de presión (**D**) no puede subir y por ese motivo, la olla no puede acumular presión.
- **Seguridad en el mecanismo de apertura:**
 - Si la olla tiene presión, no resulta posible accionar el botón de apertura (**E**). Nunca haga fuerza para abrir la olla a presión. No debe actuar nunca sobre el indicador de presencia de presión (**D**).
- **Dos dispositivos de seguridad para evitar el exceso de presión:**
 - Primer dispositivo: la válvula de seguridad (**C**) libera la presión y el vapor sale horizontalmente por encima de la tapa - fig. 14.
 - Segundo dispositivo: el empaque (**I**) permite la salida de vapor en forma vertical a lo largo de la olla - fig. 15.

Si uno de los sistemas de seguridad para evitar el exceso de presión se activa:

- Detenga la fuente de calor.
- Deje enfriar por completo la olla a presión.
- Abra.
- Controle y limpie la válvula de funcionamiento (A), el conducto de evacuación de vapor (B), la válvula de seguridad (C) y el empaque (I) - fig. 9 - 12 - 13.

Recomendaciones de uso

- 1 - El vapor está muy caliente cuando sale de la válvula de funcionamiento.
- 2 - Una vez que el indicador de presencia de presión se eleve, ya no podrá abrir su olla a presión.
- 3 - Como se hace con todos los aparatos para cocción, vigile estrictamente el producto si utiliza la olla a presión cerca de los niños.
- 4 - Cuidado con el chorro de vapor.
- 5 - Para mover la olla a presión, utilice siempre las dos asas del recipiente.
- 6 - No deje alimentos almacenados en su olla a presión.
- 7 - No utilice nunca lejía o productos con cloro, ya que podrían alterar la calidad del material.
- 8 - No coloque ni la tapa ni la olla ni la vaporera* en el lavavajillas.
- 9 - No permita que la tapa quede sumergida en agua.
- 10 - Cambie la junta todos los años o cuando presente un corte.
- 11 - La limpieza de su olla a presión se debe realizar obligatoriamente en frío, con el aparato vacío.
- 12 - Es indispensable hacer controlar su olla a presión en un Centro de Servicio Autorizado T-FAL luego de 10 años de uso.

Marcación	Localización
Identificación del fabricante y marca comercial	Asa de tapa y asa de olla
Año y lote de fabricación	En la parte interna de la tapa
Referencia modelo Presión máxima de seguridad (PS) Presión superior de funcionamiento (PF)	Sobre la tapa

Problemas	Recomendaciones
Si calentó la olla a presión sin líquido en el interior:	Haga revisar su olla a presión en un Centro de Servicio Autorizado T-FAL.
Si el indicador de presencia de presión no ha subido y no sale nada a través de la válvula durante la cocción:	<p>Esto es normal durante los primeros minutos. Si el fenómeno persiste, verifique que:</p> <ul style="list-style-type: none"> - La fuente de calor esté lo suficientemente fuerte y de no ser así, aumente la intensidad. - La cantidad de líquido en la olla sea suficiente. - La válvula de funcionamiento se encuentre posicionada en la marca X - fig. 6 - 7. - La olla a presión esté bien cerrada. - Ni el empaque ni el borde de la olla estén deteriorados.
Si el indicador de presencia de presión ha subido y no sale nada a través de la válvula durante la cocción:	<p>Esto es normal durante los primeros minutos. Si el fenómeno persiste, coloque su aparato bajo el agua fría, (p. 5). Luego abra la olla.</p> <p>Limpie la válvula de funcionamiento y el conducto de evacuación de vapor - fig. 9 y verifique que la bola de la válvula de seguridad se hunda sin dificultad.</p>
Si el vapor se escapa por alrededor de la tapa, controle que:	<p>La tapa esté bien cerrada.</p> <p>El empaque de la tapa esté bien colocada.</p> <p>El empaque esté en buen estado, cámbiela de ser necesario.</p> <p>La tapa, el empaque, su espacio de colocación en la tapa, la válvula de seguridad y la válvula de funcionamiento estén bien limpios.</p> <p>El borde de la olla esté en buen estado.</p>
Si no puede abrir la tapa:	<p>Controle que el indicador de presencia de presión esté en posición baja. De no ser así, descomprima, y de ser necesario, enfríe la olla a presión colocándola bajo un chorro de agua fría, (p. 5).</p>
Si los alimentos no están cocidos o si están quemados, verifique:	<p>El tiempo de cocción.</p> <p>La potencia de la fuente de calor.</p> <p>El correcto posicionamiento de la válvula de funcionamiento.</p> <p>La cantidad de líquido.</p>
Si los alimentos se han quemado en la olla a presión:	<p>Deje en remojo el recipiente de su olla un momento antes de lavarlo.</p> <p>No utilice nunca lejía ni productos con cloro.</p>

ES Tabla de los tiempos de cocción Verduras

		Cocción	FRESCOS
Alcachofas		- Vapor*	18 min
		- Inmersión**	15 min
Apio		- Vapor	10 min
		- Inmersión	6 min
Arroz (legumbre)		- Inmersión	7 min
Brócoli		- Vapor	3 min
Calabacines		- Vapor	6 min 30
		- Inmersión	2 min
Calabaza (puré)		- Inmersión	8 min
Champiñones	Laminados	- Vapor	1 min
	enteros	- Inmersión	1 min 30
Coles de Bruselas		- Vapor	7 min
Coliflor		- Inmersión	3 min
Endivias		- Vapor	12 min
Espárragos		- Inmersión	5 min
Espinacas		- Vapor	5 min
		- Inmersión	3 min
Garbanzos (legumbre)		- Inmersión	14 min
Guisantes		- Vapor	1 min 30
Judías semi secas		- Inmersión	20 min
Judías verdes		- Vapor	8 min
Nabos		- Vapor	7 min
		- Inmersión	6 min
Patatas en cuartos		- Vapor	12 min
		- Inmersión	6 min
Puerros rodajas		- Vapor	2 min 30
Remolacha		- Vapor	20 - 30 min
Repollo	Laminado	- Vapor	6 min
	deshojado	- Vapor	7 min
Trigo (cereales)		- Inmersión	15 min
Zanahorias	Rodajas	- Vapor	7 min

vapor = alimento en el castillo

**inmersión = alimento en el agua

Carne - Pescado

	FRESCOS
Atún (4 filetes 21 oz)	7 min
Cerdo (rollo 35 oz)	25 min
Cordero (pierna 46 oz)	25 min
Pollo (entero 42 oz)	20 min
Rape (filetes 21 oz)	4 min
Salmón(4 rodajas 21 oz)	6 min
Ternera (35 oz)	10 min

CERTIFICADO DE GARANTÍA

Nombre del comprador: _____

Modelo del aparato: _____

Marca del aparato: _____

Fecha de entrega: _____ Nombre de la tienda: _____

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.
- Grupo SEB México, S.A. DE C.V., garantiza por DIEZ AÑOS 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, siguiendo las siguientes Instrucciones:
 - Empaquéteelo con cuidado y proteja su aparato con algún relleno. Asegúrelo 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, contados a partir de la fecha de recepción en cualquiera de los productos.
- 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.
- Estas coberturas no incluyen el blanqueo o el cambio de color en el tiempo para los modelos revestidos exteriormente (cuba de color).

ATENCIÓN AL CLIENTE

Tel. 52.83.93.87

Fax. 52.83.93.88

Del Interior de la República:

Lada 800 sin costo:

01 800 505 45 00

01 800 112 83 25

CENTRO DE SERVICIO DIRECTO

Goldsmith No.38 - 2 Planta baja

Col. Polanco

Del. Miguel Hdialgo, C.P. 11560

México, D.F., México

Tel:52.83.93.55

CENTRO DE SERVICIO DIRECTO

Paseo de las Lilas No. 92

Col. Bosque de las Lomas, C.P 05120

México D.F.

Tel: (55) 52.59.23.87

IMPORTADOR Y COMERCIALIZADOR Groupe SEB México, S.A. de C.V.

Calle Goldsmith 38-401 Piso 4 - Polanco, Distrito Federal C.P 11560 - Mexico

SELLO DE LA TIENDA

PRÉCAUTIONS IMPORTANTES

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

- directive sur les équipements sous pression
- matériaux en contact avec les aliments
- environnement
- Cet appareil a été conçu pour un usage domestique.
- Prenez le temps de lire toutes les instructions et reportez-vous toujours au « Guide de l'utilisateur ».
- Comme pour tout appareil de cuisson, assurez une étroite surveillance surtout si vous utilisez l'autocuiseur à proximité d'enfants.
- Ne mettez pas votre autocuiseur dans un four chaud.
- Déplacez votre autocuiseur sous pression avec un maximum de précautions. Ne touchez pas les surfaces chaudes. Utilisez les poignées et boutons. Utilisez des gants, au besoin.
- Vérifiez régulièrement que que les poignées de la cuve sont correctement fixées. Revissez-les au besoin.
- N'utilisez pas votre autocuiseur dans un autre but que celui auquel il est destiné.
- Votre autocuiseur cuit sous pression. Des blessures par ébullition peuvent résulter d'une utilisation inadéquate. Assurez-vous que l'autocuiseur est convenablement fermé avant de le mettre en service. Voir paragraphe « Fermeture ».
- Assurez-vous que la soupape est en position de décompression avant d'ouvrir votre autocuiseur.
- N'ouvrez jamais l'autocuiseur avec force. Assurez-vous que la pression intérieure est retombée. Voir paragraphe « Sécurité ».
- N'utilisez jamais votre autocuiseur sans liquide, cela l'altérerait gravement. Assurez-vous qu'il y a toujours suffisamment de liquide pendant la cuisson.
- Utilisez la(les) source(s) de chaleur compatible(s), conformément aux instructions d'utilisation.
- Ne réalisez jamais de recette à base de lait dans votre autocuiseur.
- N'utilisez pas de gros sel dans votre autocuiseur, ajoutez du sel fin en fin de cuisson.
- Ne remplissez pas votre autocuiseur au-delà des 2/3 (repère maximum de remplissage).
- Pour les aliments qui se dilatent pendant la cuisson, comme le riz, les légumes déshydratés, ou les compotes, ... ne remplissez pas votre autocuiseur au-delà de la moitié de sa capacité. Pour certaines soupes à base de potirons, courgettes, laissez refroidir votre autocuiseur quelques minutes, puis passez-le sous l'eau froide. Dans le cas des modèles 3 et 4L, pour les aliments pâteux

ou qui se dilatent pendant la cuisson, ne remplissez pas votre produit au-delà de 1/3. En fin de cuisson, attendez 5 minutes avant de le décompresser sous l'eau.

- Après cuisson de viandes qui comportent une peau superficielle (ex. langue de bœuf) qui risque de gonfler sous l'effet de la pression, ne piquez pas la viande tant que la peau présente un aspect gonflé ; vous risqueriez d'être ébouillanté. Nous vous conseillons de piquer la viande avant cuisson.
- Dans le cas d'aliments pâteux (pois cassés, rhubarbe), l'autocuiseur doit être légèrement secoué avant ouverture pour que ces aliments ne gicent pas à l'extérieur.
- Assurez-vous que les soupapes ne sont pas obstruées avant chaque utilisation. Voir paragraphe « Avant la cuisson ».
- N'utilisez pas votre autocuiseur pour faire frire sous pression avec de l'huile.
- N'interférez pas avec les systèmes de sécurité au-delà des consignes de nettoyage et d'entretien.
- N'utilisez que des pièces d'origine T-FAL correspondant à votre modèle. En particulier, utilisez une cuve et un couvercle T-FAL.
- Les vapeurs d'alcool sont inflammables. Portez à ébullition environ 2 minutes avant de mettre le couvercle. Surveillez votre appareil si vous préparez des recettes à base d'alcool.
- N'utilisez pas votre autocuiseur pour stocker des aliments acides ou salés avant et après cuisson au risque de dégrader votre cuve.

CONSERVEZ CES INSTRUCTIONS

Schéma descriptif

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

Caractéristiques

Diamètre du fond de l'autocuiseur - références

Capacité	Diamètre de la cuve	Diamètre du fond	Modèle aluminium	Modèle couleur
4,7 qt / 4,5 L	22 cm / 8,6 po	16 cm / 6,3 po	P26106	P26206
6 qt / 5,7 L	22 cm / 8,6 po	16 cm / 6,3 po	P26146	P26246
8 qt / 7,6 L	24 cm / 9,4 po	18 cm / 7 po	P26145	P26245

Informations techniques :

Pression supérieure de fonctionnement : 80 kPa (12 psi)

Pression maximum de sécurité : 150 kPa (22 psi)

Sources de chaleur compatibles

GAZ

ÉLÉMENT
TUBULAIRE

- Sur le gaz, la flamme ne doit pas déborder du diamètre de la cuve
- Veillez à ce que votre autocuiseur soit bien centré sur toutes les sources de chaleur.

Accessoire	Référence
Joint	X9010602

- Pour le changement d'autres pièces ou pour les réparations, faites appel à un Centre de service agréé T-Fal
- N'utilisez que des pièces d'origine T-FAL correspondant à votre modèle.

Utilisation

Ouverture

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

Fermeture

- Posez le couvercle bien à plat sur la cuve en alignant les repères de positionnement du couvercle G(a) et G(b).
- Tournez le couvercle vers la gauche jusqu'à la butée - fig. 3 jusqu'à ce que vous entendiez le bruit d'enclenchement du bouton fig. 4. Si vous ne réussissez pas à tourner le couvercle, assurez-vous que le bouton (E) est bien reculé.

Remplissage minimum

- Mettez toujours une quantité minimale de liquide égale à 250 ml (2 verres).

Pour une cuisson vapeur* :

- Le remplissage doit être au moins égal à 750 ml (6 verres).
- Posez votre panier* (J) sur le support* (K) prévu à cet effet.

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

Remplissage maximum

- Ne remplissez jamais votre autocuiseur au-delà des 2/3 de la hauteur de la cuve (repère maximum de remplissage) **(O)**- fig. 5.

Pour certains aliments :

- Pour les aliments qui se dilatent pendant la cuisson, comme le riz, les légumes déshydratés ou les compotes, ne remplissez pas votre autocuiseur au-delà de la moitié de sa capacité - fig. 5.
- Dans le cadre des soupes, nous vous conseillons d'effectuer une décompression rapide (voir paragraphe « Fin de cuisson »).

Utilisation de la soupape de fonctionnement (A)

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

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

- Posez la soupape de fonctionnement **(A)** en alignant le repère de positionnement **(H)** comme sur le dessin ci-contre.
- Appuyez sur la soupape puis tournez-la jusqu'à la position **X** - fig. 6 - 7.



Pour enlever la soupape de fonctionnement :



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

- Appuyez sur la soupape et tournez-la pour aligner le repère **(H)** comme sur le dessin ci-contre.
- Retirez la soupape.



Première utilisation

Le noircissement de l'aluminium qui apparaît à la suite de l'utilisation de votre produit ne présente pas d'inconvénient. Pour limiter ce phénomène effectuez les étapes suivantes :


- Posez le support du panier* (K) au fond de la cuve et déposez le panier* (J) dessus.
- Remplissez d'eau jusqu'aux 2/3 de la cuve (O) (repère maximum de remplissage).
- Ajoutez 2 cuillères à table de bicarbonate de soude alimentaire pour éviter le noircissement de l'aluminium.
- Fermez l'autocuiseur.
- Tournez la soupape de fonctionnement (A) jusqu'à ce qu'elle bloque, après les pictogrammes  (repère X) - fig. 6 - 7.
- Posez l'autocuiseur sur une source de chaleur réglée à sa puissance maximum.
- Lorsque la vapeur commence à s'échapper par la soupape, réduisez la source de chaleur et réglez une minuterie à 20 min.
- Lorsque les 20 min. sont écoulées, éteignez votre source de chaleur.
- Tournez progressivement la soupape (A)- fig. 8 en choisissant à votre convenance la vitesse de décompression , jusqu'à ce que la soupape bloque, après le pictogramme  (repère Y) - fig. 6 - 7.
- Lorsque l'indicateur de présence de pression (D) redescend, votre autocuiseur n'est plus sous pression.
- Ouvrez l'autocuiseur - fig. 1 - 2.
- Rincez l'autocuiseur à l'eau et séchez-le.

Cette opération peut être renouvelée périodiquement.

Avant la cuisson

- Avant chaque utilisation retirez la soupape (A) (voir paragraphe « Utilisation de la soupape de fonctionnement ») et vérifiez à l'oeil et à la lumière du jour que le conduit d'évacuation de la vapeur (B) n'est pas obstrué. Au besoin, nettoyez-le avec un cure-dent - fig. 9.
- Assurez-vous que la bille de la soupape de sécurité (C) est mobile - fig. 13 : voir le paragraphe « Nettoyage et entretien ».
- Fermez l'autocuiseur - fig. 3 et assurez-vous qu'il est correctement fermé.

*selon le modèle

- Tournez la soupape de fonctionnement (A) jusqu'à ce qu'elle bloque, après les pictogrammes  (repère X) - fig. 6 - 7.
- Posez l'autocuiseur sur une source de chaleur réglée à sa puissance maximum.

Pendant la cuisson

- 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.
- Réglez une minuterie selon le temps de cuisson indiqué dans la recette.
- Dès que le temps de cuisson est écoulé, éteignez la source de chaleur.

Fin de cuisson

Si lors de la libération de la vapeur vous observez des projections anormales, remettez la soupape de fonctionnement (A) sur le repère X - fig. 6 - 7 - puis faites décompresser lentement l'autocuiseur en vous assurant qu'il n'y a plus de projection.



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

Pour libérer la vapeur :

- **Décompression lente:**

- Tournez progressivement la soupape (A) en choisissant à votre convenance la vitesse de décompression jusqu'à ce qu'elle atteigne le repère Y - fig. 6 - 7. Lorsque l'indicateur de présence de pression (D) redescend, votre autocuiseur n'est plus sous pression.

- **Décompression rapide:**

- Vous pouvez passer votre autocuiseur sous un robinet d'eau froide pour accélérer la décompression, voir schéma ci-contre. Lorsque l'indicateur de présence de pression (D) redescend, votre autocuiseur n'est plus sous pression.
- Vous pouvez ouvrir votre autocuiseur.
- Dans le cas de cuisson d'aliments émulsifs ou de légumes déshydratés, ne décompressez pas et attendez la descente de l'indicateur de présence de pression (D) pour l'ouvrir. Prévoyez de réduire un peu les temps de cuisson recommandés.

Nettoyage et entretien

Nettoyage de l'autocuiseur

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

- Lavez l'autocuiseur après chaque utilisation avec de l'eau tiède savonneuse. Procédez de même pour le panier*.
- N'utilisez pas d'eau de javel ou de produits chlorés.
- Ne faites pas surchauffer pas votre cuve lorsqu'elle est vide.

Pour nettoyer l'intérieur de la cuve :

- Utilisez un tampon à récurer et un détergent à vaisselle.
- L'apparition de taches sur le fond intérieur de la cuve n'altère en rien la qualité du métal. Il s'agit de dépôt calcaire. Pour les faire disparaître, vous pouvez utiliser un tampon à récurer avec un peu de vinaigre dilué.

Pour nettoyer l'extérieur de la cuve :

- Utilisez une éponge et un détergent à vaisselle.

Pour nettoyer le couvercle :

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

Pour nettoyer le joint du couvercle :

- Après chaque cuisson, nettoyez le joint (I) et son logement.
- Pour la remise en place du joint, reportez-vous aux dessins- fig. 10 - 11.

Pour nettoyer la soupape de fonctionnement (A)

- Retirez la soupape de fonctionnement (A) : voir paragraphe « Utilisation de la soupape de fonctionnement ».
- Nettoyez la soupape de fonctionnement (A) sous le jet d'eau du robinet - fig. 12.

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

- Enlevez la soupape (A).

Le brunissement et les rayures qui peuvent apparaître à la suite d'une longue utilisation ne nuisent pas au bon fonctionnement de l'autocuiseur.

Pour faire disparaître l'aluminium noirci d'un produit déjà utilisé : répétez l'opération « première utilisation » avec du bicarbonate de soude alimentaire.

Ne passez pas la cuve, le couvercle et le joint au lave-vaisselle.

Pour conserver plus longtemps les qualités de votre autocuiseur, ne le faites pas surchauffer lorsqu'il est vide.

Pour les modèles à revêtement extérieur (cuve de couleur), le blanchiment ou le changement de couleur avec le temps ne présentent pas d'inconvénient à l'utilisation.

*selon le modèle

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

Il est impératif de faire vérifier votre autocuiseur par un centre de service agréé T-FAL après 10 ans d'utilisation.

- Contrôlez à l'œil et à la lumière du jour que le conduit d'évacuation de vapeur est débouché et rond. Au besoin, nettoyez-le avec un cure-dent - fig. 9.

Pour nettoyer la soupape de sécurité (C) :

- Nettoyez la partie de la soupape de sécurité située à l'intérieur du couvercle en passant celui-ci sous l'eau.
- Vérifiez son bon fonctionnement en appuyant légèrement sur la bille qui doit s'enfoncer sans difficulté - fig. 13.

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 T-FAL correspondant à votre modèle.

Pour ranger votre autocuiseur :

- Retournez le couvercle sur la cuve.

Sécurité

Votre autocuiseur est équipé de plusieurs dispositifs de sécurité :

• Sécurité à la fermeture :

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

• Sécurité à l'ouverture :

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

• Deux sécurités à la surpression :

- Premier dispositif : la soupape de sécurité (**C**) libère la pression et de la vapeur s'échappe horizontalement sur le dessus du couvercle - fig.14
- Second dispositif : le joint (**I**) laisse échapper de la vapeur verticalement le long de la cuve - fig.15.

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

- Éteignez la source de chaleur.
- Laissez refroidir complètement l'autocuiseur.
- Ouvrez-le.
- Vérifiez et nettoyez la soupape de fonctionnement (A), le conduit d'évacuation de vapeur (B), la soupape de sécurité (C) et le joint (I) fig. 9 - 12 - 13.

Recommandations d'utilisation

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

Garantie

- FR**
- Si elle est utilisée conformément aux consignes décrites dans le présent mode d'emploi, **la cuve** de votre nouvel autocuiseur T-FAL est **garantie 10 ans** contre :
 - tout défaut lié à la structure métallique de votre cuve;
 - toute dégradation prématurée du métal de base.
 - **Sur les autres pièces, la garantie pièce et main d'œuvre, est de 1 an** (sauf législation spécifique à votre pays), contre tout défaut ou vice de fabrication.
 - **Cette garantie contractuelle ne sera honorée que sur présentation du reçu d'achat indiquant la date d'achat.**

Ces garanties excluent :

- Les dégradations consécutives au non-respect des précautions importantes ou à des utilisations négligentes, notamment :
 - coups, chutes, passage au four;
 - passage du couvercle, de la cuve et/ou du panier* au lave-vaisselle".
- **Le blanchiment ou le changement de couleur avec le temps (pour les cuves de couleur).**
- Seuls les centres de service agréés T-FAL sont habilités à vous faire bénéficier de cette garantie.
- Veuillez composer le numéro ci-dessous pour connaître l'adresse du centre de service agréé T-FAL le plus proche de chez vous.

Groupe SEB Canada - Customer Service
345 Passmore Ave. - Toronto ON - CANADA
- M1V3N8 - 1800.418.3325

Marquage réglementaire

Marquage	Localisation
Nom du fabricant et marque commerciale	Poignée de couvercle et poignée de cuve.
Année et lot de fabrication	À l'intérieur du couvercle.
Référence modèle Pression maximum de sécurité (PS) Pression supérieure de fonctionnement (PF)	Sur le couvercle.

T-FAL répond à vos questions _____

FR

Problèmes	Recommandations
Si l'autocuiseur a chauffé sous pression sans liquide à l'intérieur :	Faites vérifier votre autocuiseur par un centre de service agréé.
Si l'indicateur de présence de pression n'est pas monté et que rien ne s'échappe par la soupape pendant la cuisson :	Ceci est normal pendant les premières minutes. Si le phénomène persiste, assurez-vous que : - La source de chaleur est assez élevée, sinon augmentez-la. - La quantité de liquide dans la cuve est suffisante. - La soupape de fonctionnement est positionnée sur le repère X - fig. 6 - 7. - L'autocuiseur est bien fermé. - Le joint ou le bord de la cuve ne sont pas détériorés.
Si l'indicateur de présence de pression est monté et que rien ne s'échappe par la soupape pendant la cuisson :	Ceci est normal pendant les premières minutes. Si le phénomène persiste, passez votre appareil sous l'eau froide (voir page 31), puis ouvrez-le. Nettoyez la soupape de fonctionnement et le conduit d'évacuation de vapeur - fig. 9 et assurez-vous que la bille de la soupape de sécurité s'enfonce sans difficulté.
Si la vapeur fuit autour du couvercle, vérifiez :	La bonne fermeture du couvercle. Le positionnement du joint du couvercle. Le bon état du joint, au besoin changez-le. La propreté du couvercle, du joint et de son logement dans le couvercle, de la soupape de sécurité et de la soupape de fonctionnement. Le bon état du bord de la cuve.
Si vous ne pouvez pas ouvrir le couvercle :	Vérifiez si l'indicateur de présence de pression est en position basse. Sinon, faites décompresser l'autocuiseur et, au besoin, passez-le sous l'eau froide (voir page 31).

Problèmes	Recommandations
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. La quantité de liquide.
Si des aliments ont brûlé dans l'autocuiseur :	Laissez tremper votre cuve quelque temps avant de la laver. N'utilisez jamais d'eau de javel ou de produits chlorés.

Table des temps de cuisson

Viandes - Poissons

	FRAIS
Agneau (gigot, 46 oz/ 1,3 kg)	25 min
Bœuf (rôti, 35 oz/ 1 kg)	10 min
Porc (rôti, 35 oz/ 1 kg)	25 min
Poulet (entier, 42 oz/ 1,2 kg)	20 min
Saumon (4 darnes, 21 oz/ 0,6 kg)	6 min
Thon (4 darnes, 21 oz/ 0,6 kg)	7 min

Table des temps de cuisson

Légumes

FR

		Cuisson	FRAIS
Artichauts		- vapeur*	18 min.
		- immersion**	15 min.
Asperges		- immersion	5 min.
Betterave		- vapeur	20 - 30 min.
Brocolis		- vapeur	3 min.
Carottes	tranches	- vapeur	7 min.
Céleri		- vapeur	10 min.
		- immersion	6 min.
Champignons	tranches	- vapeur	1 min.
	entiers	- immersion	1 min. 30
Chou vert	tranches	- vapeur	6 min.
	feuilles	- vapeur	7 min.
Chou Bruxelles		- vapeur	7 min.
Chou-fleur		- immersion	3 min.
Citrouille (purée)		- immersion	3 min.
Endives		- vapeur	12 min.
Épinards		- vapeur	5 min.
		- immersion	3 min.
Fèves vertes		- vapeur	8 min.
Haricots blancs mi-secs		- immersion	20 min.
Lentilles vertes (lég. secs)		- immersion	10 min.
Navets		- vapeur	7 min.
		- immersion	6 min.
Poireaux	tranches	- vapeur	2 min. 30
Pois		- vapeur	1 min. 30
Pois cassés (lég. secs)		- immersion	14 min.
Pommes de terre en quartiers	quartiers	- vapeur	12 min.
		- immersion	6 min.
Riz (lég. secs)		- immersion	7 min.

* Aliment dans le panier* vapeur

** Aliment dans l'eau

EN	p. 1
ES	p. 13
FR	p. 27