

EN p. 1  
FR p. 14  
AR p. 40



EN  
FR  
AR



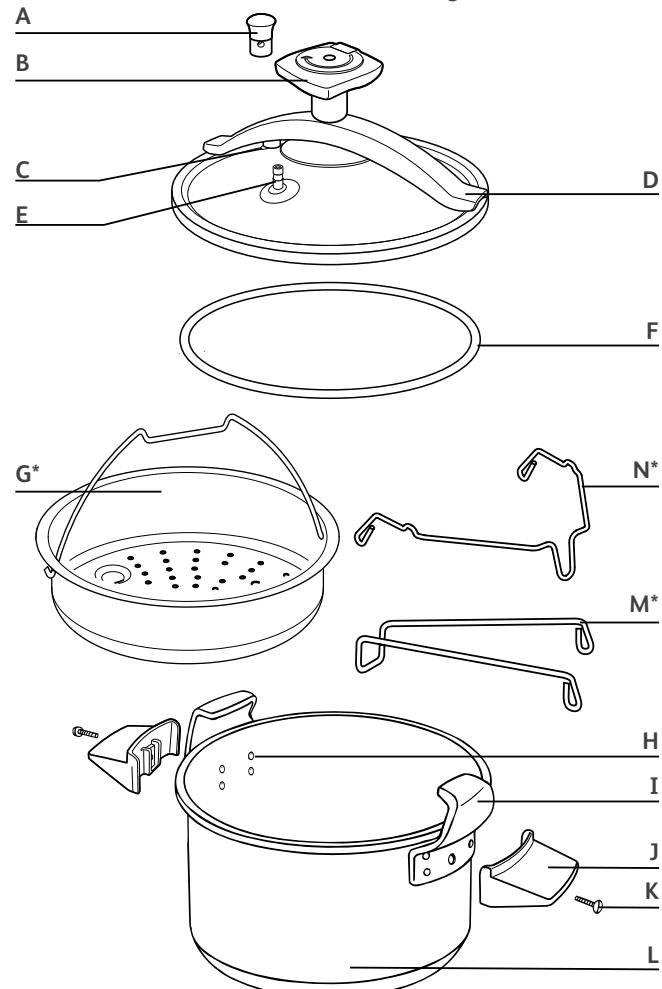
User Guide  
⚠️ Guide de l'utilisateur  
دليل الاستعمال

[www.tefal.com](http://www.tefal.com)

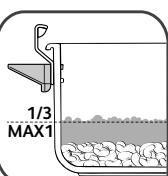
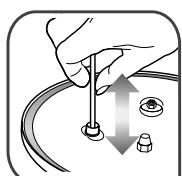
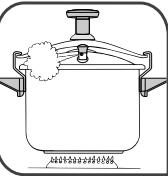
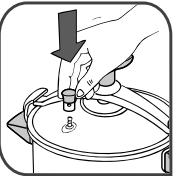
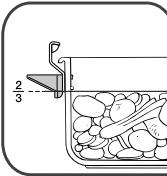
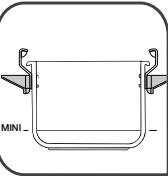
[www.tefal.com](http://www.tefal.com)  
TEFAL S.A.S. - 21260 Selongey  
FRANCE

June 2019 - Ref.: 1520008720 - Realization: Espace Graphique

Descriptive diagram - Schéma descriptif  
وصف أجزاء المنتج



\* depending on model - \* selon modèle - حسب الموديل



## IMPORTANT INFORMATION

Before using your pressure cooker, please take the time to read all the instructions and always refer to the "User guide".  
Improper use may result in damage.

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

- Pressure Equipment Directive (PED)
- Materials that come into contact with food products
- Environment

COMPULSORY CHECKS BEFORE EACH USE	CHECK
	<ul style="list-style-type: none"><li>■ that the steam release outlet is not blocked.</li><li>■ that the safety valve ball is mobile – fig. 13.</li><li>■ that the pan handles are properly fastened. Tighten them, if necessary - fig 5.</li></ul>
ALWAYS COMPLY WITH THE FOLLOWING QUANTITIES	<ul style="list-style-type: none"><li>■ Never use your pressure cooker without liquid, as this could damage the device. Make sure there is always enough liquid in the device when cooking.</li><li>■ Minimum 25 cl - fig. 3.</li><li>■ Maximum 2/3 of the height of the pan, MAX 2 mark - fig. 4.</li><li>■ Maximum 1/3 (MAX 1) - fig. 15 for foodstuffs that expand and/or foam during cooking, such as rice, legumes, dehydrated vegetables, compotes, pumpkin, courgette, carrots, potatoes, fish fillets etc.</li><li>■ When pressure cooking, the food in the steam basket* should not be in contact with the water.</li><li>■ The food in the steam basket* must not exceed MAX 2 level on the pan.</li></ul>

## **BEFORE AND DURING COOKING**

- Keep the pressure cooker out of reach of children when in use.
- Steam is very hot when it leaves the operating valve. Watch out for the jet of steam.
- This device cooks using pressure. Improper use may result in scalding injuries. Make sure the pressure cooker is properly closed before use. (See "Closing" section).
- During cooking, check that the valve is still murmuring. If there is not enough steam being released, decompress the product and check that there is enough liquid and that the steam release outlet is not blocked. After these checks, if there is still not enough steam, increase the heat source slightly.
- Do not cook foodstuffs that might block the safety components:
  - cranberries
  - pearl barley, spelt, millet
  - oat flakes
  - split peas
  - noodles, macaroni, spaghetti
  - rhubarb
  - redcurrants
- Never use your pressure cooker to cook recipes containing animal milk.
- Never use coarse salt in your pressure cooker, only use fine salt at the end of cooking. This will prevent "pitting" which may alter the bottom of your pressure cooker.
- Never use your pressure cooker to fry under pressure using oil.
- Do not leave your pressure cooker unattended while heating oil or fats. Continuing to heat oil which has started to smoke degrades it and could raise its temperature enough to catch fire.
- Do not use your pressure cooker for any other purpose than the one it is meant for.
- Do not put your pressure cooker in a hot oven.
- Never put a piece of aluminium foil not secured onto a mould in your pressure cooker.
- Never put plastic film in your pressure cooker.
- Alcohol vapour is flammable. Bring to a boil about 2 minutes before covering with the lid. Check your appliance on a regular basis if you are making alcohol-based recipes.
- Only use the compatible heat source(s) listed in the user guide.

## AFTER COOKING...

- After cooking meats with a skin surface (e.g. beef tongue, etc.), where there's a risk of swelling under pressure, don't score the meat when swollen to avoid being scalded. Score meat before cooking.
- For foodstuffs that expand and/or foam during cooking, such as rice, legumes, dehydrated vegetables, compotes, pumpkin, courgette, carrots, potatoes, fish fillets, etc. Let your pressure cooker cool down for a few minutes, then cool in cold water - figs. 8 and 9. Methodically and lightly shake the pressure cooker each time before opening to prevent bubbles of steam from overflowing and burning you. This operation is particularly important when steam is released quickly or after cooling down in cold water.
- Always be very careful when moving your pressure cooker under pressure. Do not touch hot surfaces. Use the handles. Use oven mitts if necessary.
- For soups, we recommend fast pressure release in cold water (see "End of cooking" section).
- Never use force to open your pressure cooker. Make sure the internal pressure has been released. (See "Safety" section).

**MAINTENANCE**

- If you notice that a part of your pressure cooker is broken or cracked, do not attempt to open it under any circumstances; wait for it to cool down completely before moving it. Do not use it again and take it to an Approved TEFAL Service Centre for repair.
- Do not tamper with the safety systems other than when following the cleaning and maintenance instructions.
- Only use the correct TEFAL original parts for your model. In particular, use a TEFAL pan and lid.
- Never leave food in your pressure cooker.
- Clean and rinse your pressure cooker immediately after each use.
- Never put the operating valve (A) or the lid in the dishwasher.
- Never use bleach or products containing chlorine, as these will impair the quality of the stainless steel.
- Do not leave the lid soaking in water.
- Make sure that you get your pressure cooker checked in a TEFAL Approved Service Centre after 10 years of use.
- To store your pressure cooker: Place the lid upside down on the pan in order to prevent the premature wear of the lid seal.

**KEEP THESE INSTRUCTIONS**

## Descriptive diagram

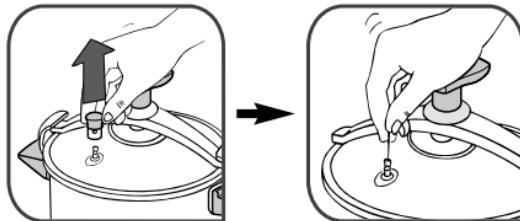
---

A.	Operating valve	H.	Rivets
B.	Tightening button	I.	Clamp hook
C.	Safety valve	J.	Handle
D.	Clamp	K.	Attachment screw
E.	Steam release rod	L.	Pan
F.	Seal	M/N.	Tripod*
G.	Steam basket*		

## Compulsory checks before each use

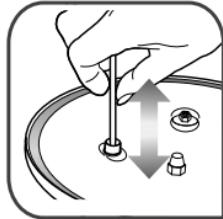
---

### Checking the operating valve



- Check that the draining hole of the operating valve is not obstructed (see section "Removing and positing the operating valve").

### Checking the safety valve



- Check that the ball of the safety valve can move (use a small stick).

# Instructions for use

## Opening

- Turn the tightening button counter-clockwise to lower the clamp.
- Lift the lid to unlock it.
- Slide it horizontally - Fig 1.

## Closing

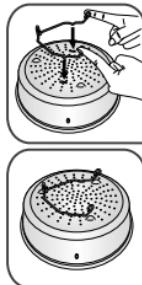
- Slide the lid horizontally and fit it onto the edge of your pressure cooker, ensuring that it correctly covers the body of the pressure cooker.
- Turn the tightening button clockwise until the clamp comes into contact with the pressure cooker's clamp hooks - Fig. 2.
- To ensure that the lid is locked, turn the tightening button again (**at least three full turns**).

## First use

- Turn your pressure cooker over to assemble the handles. Position them correctly, insert the screw and tighten - Fig. 5
- After a few days of use, tighten the screws again.
- Place valve on the steam release rod and press hard - Fig. 6

### Depending on model:

- Position the tripod\* (M) and the basket\* (G) on the base of the pan.
- Clip the tripod\* (N) onto the basket\* (G), then place in the bottom of the pan.
- Fill the pan (L) with water up to 2/3 of its capacity.
- Close the pressure cooker.
- Place your pressure cooker on a heat source then set to maximum power.
- When steam begins to be released by the valve, turn down the heat source and set a timer for 20 min.- Fig. 7
- After 20 min., turn off the heat source.
- Remove the valve taking care that the steam does not scald you.
- When steam stops being released from the operating valve, open the pressure cooker - Fig. 1
- Rinse the pressure cooker with water and dry it.
- Use a scouring pad with a little diluted vinegar to remove any traces of limescale.



## Minimum and maximum fill level

- **Minimum** - Always add at least 25 cl of liquid - Fig 3
- **Maximum** - Never fill your pressure cooker past the 2/3 full mark - Fig 4



## For certain foodstuffs

- For foodstuffs that expand during cooking, such as rice, dehydrated vegetables or compotes, do not fill your pressure cooker above 1/3 of the depth of the pan. We recommend a fast decompression for soups.

## Using the steam basket\*

- Pour 75 cl of water into the bottom of the pan (L).

### Depending on model:

- Position the tripod\* (M) and the basket\* (G) on the base of the pan.
- Clip the tripod\* (N) onto the basket\* (G), then place in the bottom of the pan.



When pressure cooking, the food in the steam basket\* should not be in contact with the water

## Before cooking

- Before each use, check the steam release rod is not blocked - Fig. 10
- Add your ingredients and the liquid.
- Close the pressure cooker.
- Position the valve - Fig. 6
- Place your pressure cooker on a heat source then set to maximum power.

## During cooking

- When the operating valve is constantly leaking steam, making a regular sound (PSCHHHT), lower the heat - Fig. 7.
- Use the cooking time indicated in the recipe book.
- During cooking, check that the valve turns while murmuring regularly. If there is not enough steam, increase the heat slightly; if there is too much steam, reduce the heat.
- As soon as the cooking time is finished, switch off the heat source.

## End of cooking

### To release the steam:

- When the heat source has been turned off, you have two options:
- **Gradual decompression:** lift the valve to the first notch of the steam release rod or remove it - Fig 11
- **Fast decompression:** Run cold water into your sink and submerge the bottom of your pressure cooker- Fig. 8. When steam stops being released from the operating valve: your pressure cooker is no longer under pressure. Remove the valve - Fig 9.
- Open the pressure cooker.

## Safety

When in use, if the steam release value becomes blocked, two overpressure safety measures are activated:

- **First measure:** the safety valve releases the pressure.
- **Second measure:** a leak occurs between the lid and pan by deformation of the clamp lock.

### If one of the overpressure safety systems is activated

- Turn off the heat source.
- Let the pressure cooker cool down.
- Open the pressure cooker
- Check the steam release rod, operating valve, safety valve and seal.

## Recommendations for use

- 1 - Ensure close supervision if your pressure cooker is used near children.
- 2 - It is normal for a little steam to escape from the safety valve.
- 3 - Steam is very hot when it leaves pressure cooker. Be careful not to burn yourself. Use oven mitts if necessary.
- 4 - To move the pressure cooker, use the handles.
- 5 - Never leave food in the pressure cooker.
- 6 - Never use bleach or products containing chlorine.
- 7 - Do not leave the lid to soak. Do not put the lid in the dishwasher.
- 8 - Change the seal every year or if a split appears.
- 9 - Do not use a sharp or pointed object to clean the valves.
- 10 - Make sure that you get your pressure cooker checked in a TEFAL Approved Service Centre after 10 years of use.

# Cleaning

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

## To clean the inside of the pan

- Wash with a scouring pad.

## To clean the exterior of the pan and the steam basket\*

- Wash using a natural sponge.
- You can wash the pan and the steam basket\* in the dishwasher.

## To clean the lid

- Wash the lid under running water.

## To clean the operating valve

- Clean the operating valve under running water - Fig. 12
- Clean the steam release rod under a strong jet of water or with a needle - Fig 10

## To clean the safety valve

- Clean the bottom of the safety valve located inside the lid.
- Make sure that it works properly by lightly pushing on the ball which you should be able to push down without any difficulty- Fig 13

**Do not use a sharp or pointed object to carry out this operation.**

- Wash your pressure cooker after each use.

# Maintenance

## To store your pressure cooker

- Turn the lid over on the pan - Fig 14

## To keep your pressure cooker in good condition

- Do not overheat the pan when it is empty.
- The browning and marks which may appear with extensive use do not affect the operation of the pressure cooker.
- If the inside of the stainless steel pan has iridescent or white marks (limescale), clean it with white vinegar or with a special stainless steel cleaning product.

## To clean your pressure cooker if it has blackened

- Clean the pan with a special stainless steel cleaning product sold in TEFAL Approved Service Centres.

## To change the seal

- Always use the correct seal for your model.
- Change the seal if it is damaged.
- To put the new seal in place, please check the instructions on the back of the packaging.

## TEFAL accessories

- The following Authentique Pressure Cooker accessories are commercially available:

Accessories		References
Steam basket*	4.5 L or 6 L	792185
	8L, 10L, 12L	792654
Seal	4.5 L or 6 L	790141
	8 L	790142
	10 L or 12 L	790138
Tripod* (M)		792691

- To replace other parts or for repairs, contact a TEFAL Approved Service Centre.
- Only use the correct TEFAL original parts for your model.

## Features

### Your pressure cooker's base diameter - reference

Capacity	Total capacity**	Ø Base	Models	Pan material
4.5 L	5.1 L	16 cm	P05306	Stainless steel
6 L	6.6 L	16 cm	P05307	
8 L	8.7 L	18 cm	P05311	
10 L	11 L	20 cm	P05316	
12 L	13 L	20 cm	P05317	

\*\* total capacity: total capacity including the volume of the lid.

### Technical information:

Maximum operating pressure: 55 kPa.

Maximum safety pressure: 110 kPa.

## Compatible heat sources

---



- These models can be used on all heat sources including induction.
- On an electric hob, use a hotplate with a diameter equal to or less than that of the pressure cooker base.
- On ceramic hobs, make sure that the base of the pan is clean and dry.
- 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 centred.

## Warranty

- When used as recommended in the manual, **the stainless steel pan** of your new TEFAL pressure cooker is **guaranteed for 10 years** against:
  - Any defect linked to the metallic structure of your pan,
  - Any premature deterioration of the base metal.
- **The other parts of your pressure cooker are guaranteed against defects in manufacture or materials, for the period of warranty defined by the law in force in the country of purchase and from the date of purchase.**
- **This contractual warranty is established upon presentation of the receipt or invoice showing the date of purchase.**

### These warranties exclude:

- Damage resulting from failure to comply with Important Information, or negligent use, particularly:
  - Shocks, falls, use in the oven, etc.
- Only TEFAL Approved Service Centres are authorised to provide this warranty service.

# Regulatory markings

Labelling	Location
Identification of manufacturer or commercial brand	Tightening button
Year and batch of manufacture	External pan wall (upper edge)
Model reference	External pan wall (upper edge)
Maximum operating pressure (OP)	Internal face of the pan clamp hook
Maximum safety pressure (SP)	Internal face of the pan clamp hook
Capacity	Outer base of the pan

# TEFAL answers your questions

Problems	Recommendations
If you are unable to open the lid:	<ul style="list-style-type: none"><li>■ Depressurize and remove the valve.</li><li>■ Make sure that there is no pressure left.</li><li>■ If necessary, heat it for a few moments without the valve.</li></ul>
If your pressure cooker has been heated without liquid inside:	<ul style="list-style-type: none"><li>■ Have your pressure cooker checked by an approved TEFAL Service Centre.</li></ul>
If nothing is escaping through the valve and your pressure cooker makes no noise during cooking,	<p>your pressure cooker is not under pressure. This is normal during the first few minutes of heating.</p> <ul style="list-style-type: none"><li>- If the phenomenon persists, check that:<ul style="list-style-type: none"><li>■ The heat source is sufficiently strong.</li><li>■ The quantity of liquid in the pan is sufficient.</li><li>■ The operating valve is in position.</li><li>■ The pressure cooker is closed properly.</li><li>■ The operation valve is not dirty.</li><li>■ There is no deterioration at the seal or edge of the pan.</li></ul></li></ul>
If one of the overpressure safety systems is triggered:	<p>Turn off the heat source.</p> <ul style="list-style-type: none"><li>■ Let the pressure cooker cool down.</li><li>■ Check the steam evacuation rod, operating valve, safety valve and seal.</li></ul>
If steam leaks from around the lid, check	<p>That the lid is closed, if necessary, tighten it.</p> <ul style="list-style-type: none"><li>■ The seal is in good condition.</li><li>■ The position of the lid seal.</li><li>■ The cleanliness of the lid, the seal, the safety valve and the operating valve.</li><li>■ The condition of the edge of the pan.</li></ul>
If the food is not cooked or is burnt, check:	<ul style="list-style-type: none"><li>■ The cooking time.</li><li>■ The power of the heat source.</li><li>■ The operating valve is correctly positioned.</li><li>■ The quantity of liquid.</li></ul>
If food has burnt in your pressure cooker:	<ul style="list-style-type: none"><li>■ Soak your pan for a while before washing.</li><li>■ Never use bleach or products containing chlorine.</li></ul>



# PRÉCAUTIONS IMPORTANTES

Avant d'utiliser votre autocuiseur, 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

<b>VERIFICATIONS IMPERATIVES AVANT CHAQUE UTILISATION</b>	<b>VERIFIER</b> <ul style="list-style-type: none"><li>■ à l'œil et au jour, que le conduit d'évacuation vapeur ne soit pas obstrué.</li><li>■ que la bille de la soupape de sécurité soit mobile - fig 13.</li><li>■ que les poignées de la cuve soient correctement fixées. Revissez-les si besoin - fig 5..</li></ul>
<b>RESPECTER TOUJOURS LES QUANTITES DE REMPLISSAGES SUIVANTES</b>	<ul style="list-style-type: none"><li>■ N'utilisez jamais votre autocuiseur sans liquide, cela le détériorerait gravement. Assurez-vous qu'il y ait toujours suffisamment de liquide pendant la cuisson.<ul style="list-style-type: none"><li>■ Minimum 25 cl - fig 3.</li><li>■ Maximum 2/3 de la hauteur de la cuve, repère MAX 2 - fig 4.</li></ul></li><li>■ Maximum 1/3 (MAX 1) - fig 15 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...</li><li>■ Lors des cuissons vapeur, les aliments présents dans le panier vapeur* ne doivent pas être en contact avec l'eau.</li><li>■ Les aliments placés dans le panier vapeur* ne doivent pas dépasser le niveau MAX 2 de la cuve.</li></ul>

## AVANT ET PENDANT LA CUISSON

- Ne pas laisser les enfants à proximité lorsque l'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 ébouillantage peuvent résulter d'une utilisation inadéquate. Assurez-vous que l'autocuiseur est convenablement fermé avant de le mettre en service. (Voir paragraphe "Fermeture").
- Veillez, au cours de la cuisson, à ce que la soupape chuchote toujours. S'il n'y a pas assez de vapeur qui s'échappe, décomprimez 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 airelles
  - l'orge perlé, l'épeautre, le millet
  - les flocons d'avoine
  - les pois cassés
  - les nouilles, macaronis, spaghetti
  - la rhubarbe
  - les groseilles
- 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 il est destiné.
- Ne mettez pas votre autocuiseur dans un four chaud.
- Ne jamais mettre de feuille de papier d'aluminium 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.

## APRES LA CUISSON...

- 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. Veillez à piquer la viande avant cuisson.
- 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 - fig. 8 et 9. Secouez systématiquement et légèrement l'autocuiseur avant chaque ouverture, 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 les poignées. Utilisez des gants, si nécessaire.
- Dans le cadre des soupes, nous vous conseillons d'effectuer une décompression rapide dans l'eau froide (voir paragraphe "Fin de cuisson").
- N'ouvrez jamais votre autocuiseur en force. Assurez-vous que la pression intérieure est retombée. (Voir paragraphe "Sécurités").

**ENTRETIEN**

- Si vous constatez qu'une partie de votre autocuiseur est cassée ou fissurée, n'essayez en aucun cas de l'ouvrir s'il est fermé, attendez qu'il refroidisse complètement avant de le déplacer, ne l'utilisez plus et rapportez le à un Centre de Service Agréé TEFAL pour réparation.
- N'intervenez pas sur les systèmes de sécurité au-delà des consignes de nettoyage et d'entretien.
- N'utilisez que des pièces d'origine TEFAL correspondant à votre modèle. En particulier, utilisez une cuve et un couvercle TEFAL.
- Ne laissez pas séjourner d'aliments dans l'autocuiseur.
- Nettoyez et rincez votre autocuiseur immédiatement après chaque utilisation.
- Ne passez jamais ni la soupape de fonctionnement (A), ni le couvercle 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 le couvercle tremper dans l'eau.
- 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 prématuée du joint de couvercle.

**CONSERVEZ CES INSTRUCTIONS**

## Schéma descriptif

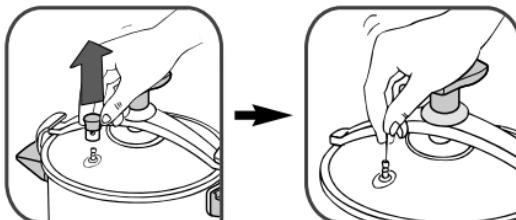
---

A.	Souape de fonctionnement	H.	Rivets
B.	Bouton de serrage	I.	Oreillon
C.	Souape de sécurité	J.	Poignée
D.	Etrier	K.	Vis de fixation
E.	Tige d'évacuation de vapeur	L.	Cuve
F.	Joint	M/N.	Trépied*
G.	Panier vapeur*		

## Vérifications impératives avant chaque utilisation

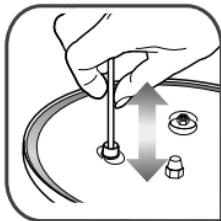
---

### Vérification de la souape de fonctionnement



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

### Vérification de la souape de sécurité



- Vérifiez que la bille de la souape de sécurité est mobile (utilisez un bâtonnet).

# Utilisation

## Ouverture

- Tournez le bouton de serrage dans le sens inverse des aiguilles d'une montre pour abaisser l'étrier.
- Soulevez le couvercle pour le déboîter.
- Glissez-le horizontalement - Fig 1.

## Fermeture

- Faites glisser le couvercle à l'horizontale et emboîtez-le sur le bord de votre autocuiseur en vous assurant qu'il coiffe correctement le corps de votre autocuiseur.
- Tournez le bouton de serrage dans le sens des aiguilles d'une montre jusqu'à ce que l'étrier soit en contact avec les oreillons de votre autocuiseur- Fig 2.
- Pour assurer le blocage du couvercle, tournez à nouveau le bouton de serrage (**trois tours complets minimum**).

## Première utilisation

- Retournez votre autocuiseur pour monter les poignées. Positionnez-les correctement, engagez la vis et vissez à fond - Fig 5
- Après quelques jours d'utilisation, serrez à nouveau les vis.
- Posez la soupape sur la tige d'évacuation de vapeur et appuyez à fond - Fig 6

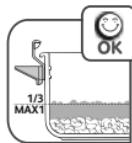
### Selon modèle :

- Posez le trépied\*(M) et le panier\*(G) au fond de la cuve.
- Clipsez le trépied\*(N) au panier\*(G), puis déposez l'ensemble au fond de la cuve.
- Remplissez la cuve (L) d'eau jusqu'aux 2/3.
- Fermez votre autocuiseur.
- Posez votre autocuiseur sur une source de chaleur, puis réglez-la à sa puissance maximum.
- Lorsque la vapeur commence à s'échapper par la soupape, réduisez la source de chaleur et décomptez 20 min.- Fig 7
- Lorsque les 20 min. sont écoulées, éteignez votre source de chaleur.
- Retirez la soupape en veillant à ne pas vous brûler avec la vapeur.
- Lorsque plus rien ne sort par la soupape de fonctionnement, ouvrez votre autocuiseur - Fig 1
- Rincez votre autocuiseur à l'eau et séchez-le.
- Utilisez une éponge métallique et un peu de vinaigre dilué pour faire disparaître les éventuelles traces de calcaire.



## Remplissage minimum et maximum

- **Minimum** - Mettez toujours une quantité minimale de liquide à 25 cl. - Fig 3
- **Maximum** - Ne remplissez jamais votre autocuiseur au-delà des 2/3 de la hauteur de la cuve - Fig 4



### 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 du 1/3 de la hauteur de la cuve. Dans le cadre des soupes, nous vous conseillons d'effectuer une décompression rapide.

## Utilisation du panier vapeur\*

- Versez 75 cl d'eau dans le fond de la cuve (L).

### Selon modèle :

- Posez le trépied\*(M) et le panier\*(G) au fond de la cuve.
- Clipsez le trépied\*(N) au panier\*(G), 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.

## Avant la cuisson

- Avant chaque utilisation, vérifiez que la tige d'évacuation de vapeur n'est pas obstruée - Fig 10
- Ajouter vos ingrédients et le liquide.
- Fermer l'autocuiseur.
- Mettez en place la soupape - Fig 6
- Posez votre autocuiseur sur une source de chaleur puis réglez-la à sa puissance maximum.

## Pendant la cuisson

- Lorsque la soupape de fonctionnement laisse échapper de la vapeur de façon continue, en émettant un son régulier (PSCHHHT), réduisez la source de chaleur - Fig 7
- Décomptez le temps de cuisson indiqué dans le livre de recettes.
- Veillez, au cours de la cuisson, à ce que la soupape tourne en chuchotant régulièrement. S'il n'y a pas assez de vapeur, augmentez légèrement la

- source de chaleur, dans le cas contraire, réduisez la source de chaleur.
- Dès que le temps de cuisson est écoulé, éteignez la source de chaleur.

## Fin de cuisson

Pour libérer la vapeur :

- Une fois la source de chaleur éteinte, vous avez deux possibilités :
- **Décompression progressive** : soulevez la soupape jusqu'au premier cran de la tige d'évacuation de vapeur ou enlevez-la directement - Fig 11
- **Décompression rapide** : Faites couler de l'eau froide dans votre évier et plongez-y le fond de votre autocuiseur. - Fig 8 Lorsque plus rien ne sort par la soupape de fonctionnement : votre autocuiseur n'est plus sous pression Retirez la soupape - Fig 9.
- Ouvrez votre autocuiseur.

## Sécurités

Pendant le fonctionnement, si la tige d'évacuation de vapeur vient à se boucher, 2 sécurités à la surpression entrent en action :

- **Premier dispositif** : la soupape de sécurité libère la pression.
- **Second dispositif** : une fuite se produira entre le couvercle et la cuve par déformation de l'étrier.

**Si un des systèmes de sécurité se déclenche :**

- Arrêtez la source de chaleur.
- Laissez refroidir votre autocuiseur.
- Ouvrez votre autocuiseur
- Vérifier la tige d'évacuation de vapeur, la soupape de fonctionnement, la soupape de sécurité et le joint.

## Recommandations d'utilisation

- Assurez une étroite surveillance si votre autocuiseur est utilisée à proximité des enfants.
- Un léger échappement de vapeur est normal au niveau de la soupape de sécurité.
- La vapeur est très chaude lorsqu'elle sort de l'autocuiseur. Veillez à ne pas vous brûler. Utilisez des gants si nécessaire.
- Pour déplacer votre autocuiseur, servez-vous des poignées.
- Ne laissez pas séjourner d'aliments dans votre autocuiseur.
- N'utilisez jamais d'eau de javel ou de produits chlorés.
- Ne faites pas tremper le couvercle. Ne passez pas le couvercle au lave-vaisselle.
- Changez le joint tous les ans ou s'il présente une coupure.
- N'utilisez pas d'objet tranchant ou pointu pour nettoyer les valves.

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

## Nettoyage

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

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

- Lavez avec un tampon à récurer.

### **Pour nettoyer l'extérieur de la cuve et le panier vapeur\***

- Lavez avec une éponge végétale.
- Vous pouvez mettre la cuve et le panier vapeur\* au lave-vaisselle.

### **Pour nettoyer le couvercle**

- Lavez le couvercle sous un filet d'eau.

### **Pour nettoyer la soupape de fonctionnement**

- Nettoyez la soupape de fonctionnement sous l'eau - Fig 12
- Nettoyez la tige d'évacuation de vapeur sous un jet d'eau violent ou à l'aide d'une aiguille. - Fig 10

### **Pour nettoyer la soupape de sécurité**

- Nettoyez la base de la soupape de sécurité à l'intérieur du couvercle.
- Vérifiez son bon fonctionnement en appuyant légèrement sur la bille qui doit s'enfoncer sans difficulté - Fig 13

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

- Laver votre autocuiseur après chaque utilisation.

## Entretien

### **Pour ranger votre autocuiseur**

- Retournez le couvercle sur la cuve. - Fig 14

### **Pour conserver plus longtemps les qualités de votre autocuiseur**

- Evitez de surchauffer votre cuve lorsqu'elle est vide.
- Le brunissement et les rayures qui peuvent apparaître à la suite d'une longue utilisation ne présentent pas d'inconvénient.
- Si l'intérieur de votre cuve inox présente des reflets irrigés ou des taches blanches (calcaire), la nettoyer avec du vinaigre ou avec le produit nettoyant spécial inox.

### **Pour nettoyer votre autocuiseur lorsqu'elle a noirci**

- Nettoyez la cuve avec un produit nettoyant spécial inox vendu en Centre de Service Agréé TEFAL.

\* selon modèle

## Pour changer le joint

- Prenez toujours un joint correspondant à votre modèle.
- Veuillez à changer le joint si celui-ci est abîmé.
- Pour mettre votre nouveau joint en place reportez - vous aux indications figurant au dos de l'emballage de celui ci.

## Accessoires TEFAL

- Les accessoires de l'Authentique Autociseur Minute disponibles dans le commerce sont :

Accessoires		Références
Panier vapeur*	4.5 L ou 6 L	792185
	8L, 10L, 12L	792654
Joint	4.5 L ou 6 L	790141
	8 L	790142
	10 L ou 12 L	790138
Trépied* (M)		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 correspondant à votre modèle.

## Caractéristiques

### Diamètre du fond de votre autociseur - références

Capacité	Capacité totale**	Ø Fond	Modèles	Matériau cuve
4,5 L	5.1 L	16 cm	P05306	Inox
6 L	6.6 L	16 cm	P05307	
8 L	8.7 L	18 cm	P05311	
10 L	11 L	20 cm	P05316	
12 L	13 L	20 cm	P05317	

\*\*capacité totale : capacité totale incluant le volume du couvercle.

### Informations normatives :

Pression maximum de fonctionnement : 55 kPa.

Pression maximum de sécurité : 110 kPa.

## Sources de chaleur compatibles



- Ces modèles s'utilisent sur tous les modes de chauffage y compris induction.
- Sur plaque électrique, employez une plaque de diamètre égal ou inférieur à celui du fond de votre autocuiseur.
- Sur table vitrocéramique, assurez-vous que le fond de la cuve est propre et net.
- Sur gaz, la flamme ne doit pas déborder du diamètre de la cuve.
- Sur tous les foyers, veillez à ce que votre autocuiseur soit bien centrée.

## Garantie

- Dans le cadre de l'utilisation préconisée par le mode d'emploi, **la cuve inox** de votre nouvel autocuiseur TEFAL est **garantie 10 ans** contre :
  - Tout défaut lié à la structure métallique de votre cuve,
  - Toute dégradation prématurée du métal de base.
- **Les autres pièces de votre autocuiseur sont garanties contre tout défaut de fabrication ou de matière, pour la période de garantie définie par la loi en vigueur dans le pays d'achat et à partir de la date d'achat.**
- **Cette garantie contractuelle sera acquise sur présentation du ticket de caisse ou facture de cette date d'achat.**

### Ces garanties excluent :

- Les dégradations consécutives dues au non respect des précautions importantes ou à des utilisations négligentes, notamment :
  - Chocs, chutes, passage au four, ...
- Seuls les Centres de Service Agréés TEFAL sont habilités à vous faire bénéficier de cette garantie.

# Marquages réglementaires

FR

Marquage	Localisation
Identification du fabricant ou marque commerciale	Bouton de serrage
Année et lot de fabrication	Paroi extérieure de cuve (bord supérieur)
Référence modèle	Paroi extérieure de cuve (bord supérieur)
Pression supérieure de fonctionnement (PF)	Face intérieure oreillon cuve
Pression maximale de sécurité (PS)	Face intérieure oreillon cuve
Capacité	Fond extérieur de cuve

## TEFAL répond à vos questions

Problèmes	Recommandations
<b>Si vous ne pouvez pas ouvrir le couvercle :</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>■ Décomprimez et enlevez la soupape.</li> <li>■ Assurez-vous qu'il n'y a plus de pression.</li> <li>■ Au besoin, remettez en chauffe quelques instants sans soupape.</li> </ul>
<b>Si votre autocuiseur a chauffé sans liquide à l'intérieur :</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>■ Faites vérifier votre autocuiseur par un Centre de Service Agréé TEFAL.</li> </ul>
<b>Si rien ne s'échappe par la soupape, et votre autocuiseur ne fait aucun bruit pendant la cuisson.</b>	<p>votre autocuiseur n'est pas montée en pression. Ceci est normal pendant les premières minutes de chauffage.</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Si le phénomène persiste, vérifiez que :           <ul style="list-style-type: none"> <li>■ La source de chaleur est assez forte.</li> <li>■ La quantité de liquide dans la cuve est suffisante.</li> <li>■ La soupape de fonctionnement est en position.</li> <li>■ Votre autocuiseur est bien fermée.</li> <li>■ La soupape de fonctionnement n'est pas sale.</li> <li>■ Le joint ou le bord de la cuve ne sont pas détériorés.</li> </ul> </li> </ul>
<b>Si un des systèmes de sécurité se déclenche :</b>	<p>Arrêtez la source de chaleur.</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>■ Laissez refroidir votre autocuiseur.</li> <li>■ Vérifiez la tige d'évacuation de vapeur, la soupape de fonctionnement, la soupape de sécurité et le joint.</li> </ul>
<b>Si la vapeur fuit autour du couvercle, vérifiez</b>	<p>La fermeture du couvercle, au besoin resserrez-le.</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>■ Le bon état du joint.</li> <li>■ Le positionnement du joint du couvercle.</li> <li>■ La propreté du couvercle, de la soupape de sécurité et de la soupape de fonctionnement.</li> <li>■ Le bon état du bord de la cuve.</li> </ul>
<b>Si les aliments ne sont pas cuits ou s'ils sont brûlés, vérifiez :</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>■ Votre temps de cuisson.</li> <li>■ La puissance de la source de chaleur.</li> <li>■ La bonne mise en place de la soupape de fonctionnement.</li> <li>■ La quantité de liquide.</li> </ul>
<b>Si des aliments ont brûlé dans votre autocuiseur :</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>■ Laissez tremper votre cuve quelque temps avant de la laver.</li> <li>■ N'utilisez jamais d'eau de javel ou de produits chlorés.</li> </ul>



# TEFAL تُجيب على أسئلتك

المشكلة	الوصيات
إن لم تستطع فتح الغطاء:	<ul style="list-style-type: none"> <li>• صرف الضغط وانزع الصمام.</li> <li>• تأكّد من عدم وجود المزيد من الضغط.</li> <li>• إذا لزم الأمر، تُسخن لبعض لحظات بدون الصمام.</li> </ul>
إذا تم تسخين طنجرة الضغط دون وجود أية سوائل بداخلها.	<ul style="list-style-type: none"> <li>• اتصل بمركز خدمة TEFAL المعتمد لفحص الطنجرة.</li> </ul>
إن لم يخرج البخار من الصمام، وأن الطنجرة لا يصدر عنها أي صوت أثناء الطهي.	<p>لم يرتفع الضغط داخل الطنجرة، هذا طبيعي في الدقائق الأولى من التسخين.</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- إذا استمرت هذه الظاهرة، يرجى التأكّد من:</li> <li>• المصدر الحراري إذا كان قويًا بما فيه الكفاية.</li> <li>• هناك كمية كافية من السوائل داخل القدر.</li> <li>• صمام التشغيل في مكانه.</li> <li>• طنجرة الضغط مُغلقة بِالحاكم بشكل صحيح.</li> <li>• صمام التشغيل ليس متسخاً.</li> <li>• الحلقة المانعة للتسرب أو حافة القدر تالفت.</li> </ul>
إن تم تفعيل أحد أنظمة السلامة:	<ul style="list-style-type: none"> <li>• اطفيء المصدر الحراري.</li> <li>• اترك طنجرة الضغط لكي تبرد تماماً.</li> <li>• تأكّد من سلامة قناتة تصريف البخار، صمام التشغيل، صمام الأمان، والحلقة المانعة للتسرب.</li> </ul>
إذا حصل تسرب للبخار من حول الغطاء يرجى التأكّد:	<p>الغطاء ليس مُغللاً بشكل صحيح، أحكم إغلاقه إذا اقتضى الأمر.</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• تأكّد من سلامة الحلقة المانعة للتسرب.</li> <li>• تأكّد من موقع الحلقة المانعة للتسرب.</li> <li>• تأكّد من نظافة الغطاء، صمام الأمان، وصمام التشغيل.</li> <li>• تأكّد من سلامة حواف القدر.</li> </ul>
إذا لم يتم طهي الطعام أو أن الطعام قد احترق، يرجى التأكّد من:	<ul style="list-style-type: none"> <li>• وقت الطهي.</li> <li>• مستوى الحرارة في المصدر الحراري.</li> <li>• تركيب صمام التشغيل في الموضع الصحيح.</li> <li>• كمية السوائل في طنجرة الضغط.</li> </ul>
إذا احترق الطعام داخل طنجرة الضغط:	<ul style="list-style-type: none"> <li>• اترك طنجرة الضغط تُنقع في الماء قبل تنظيفها.</li> <li>• لا تستعمل مواد التبييض أو مواد التنظيف التي يدخل الكلورين في تركيبها.</li> </ul>

## علامات قياسية

AR

الموقع	العلامة
عقرة الإقفال	التعريف عن المُصنّع أو العلامة التجارية المُسجّلة
الجانب الخارجي للقدر (الحافة العُليا)	سنة الصنع والدُفعَة
الجانب الخارجي للقدر (الحافة العُليا)	رقم مرجع الموديل
على السطح الداخلي من مشبك الملزمة على القدر	الحد الأقصى للضغط التشغيلي (OP)
على السطح الداخلي من مشبك الملزمة على القدر	الحد الأقصى للضغط الآمن (SP)
على الجانب الخارجي من أسفل القدر	السعة

## المصادر الحرارية المتوافقة



- يمكن استعمال هذه الموديلات لطنجر الضغط على جميع المصادر الحرارية، بما فيها مصادر الحرارة الحية.
- عند الإستعمال على لوحة التسخين، أو السخان الكهربائي، يرجى التأكد بأن حجم لوحة التسخين أصغر أو لا يزيد عن حجم قاعدة طنجرة الضغط.
- على سخان السيراميك، أو الهيلوجين، يُرجى الحرص على أن يكون قعر القدر جافاً ونظيفاً تماماً.
- على موقد الغاز المختلفة، يجب أن لا يزيد قطر اللهب عن قطر قاعدة الطنجرة.
- بالنسبة لجميع أنواع السخانات تأكّد أن طنجرة الضغط قد وضعت تماماً في الوسط.

## الضمانة

- عند الإستعمال على النحو الموصى به في دليل الإستعمال، فإن قدر الإستانلس ستيل لطنجرة TEFAL الجديدة يتمتع بضمانة لمدة 10 سنوات، ضد ما يلي:
  - أية أعطال تتعلق بتكون المعدن ومصنوعية هيكل طنجرة الضغط.
  - أي تدهور مبكر في معدن القدر.
- لبقية الأجزاء، تغطي هذه الضمانة أية عيوب في المواد أو التصنيع للفترة التي تحددها القوانين السارية المفعول في البلد الذي تم فيه الشراء اعتباراً من تاريخ الشراء.
- يسري مفعول هذه الضمانة عند إبراز فاتورة شراء المنتج وعليها تاريخ الشراء.

يُستثنى من هذه الضمانة:

- الضرر الناجم عن عدم التقيد بالتعليمات الواردة في دليل الإستعمال أو الإهمال خاصة: -آثار الصدمات، أو السقوط أرضاً أو الإستعمال في الفرن وغيرها.
- مراكز خدمة TEFAL المعتمدة هي الجهة المخولة بتوفير خدمة الضمانة هذه.

لإستبدال الحلقة المانعة للتسرب :

- إختر دائمًاً الحلقة المانعة للتسرب المناسبة لموديل الطنجرة التي عندك.
- يرجى الحرص على تغيير الحلقة المانعة للتسرب إن كانت تالفة.
- عند تركيب الحلقة المانعة للتسرب الجديدة، يرجى مراجعة الإرشادات المطبوعة على ظهر العلبة.

## ملحقات TEFAL

• ملحقات طنجرة الضغط Authentique التالية، متوفرة في المحلات التجارية :

المرجع	المُلحقات	
792185	4.5 لتر أو 6 لتر	سلة البخار
792654	8 لتر، 10 لتر، 12 لتر	
790141	4.5 لتر أو 6 لتر	حلقة مطاطية لمنع التسرب
790142	8 لتر	
790138	10 لتر أو 12 لتر	
692691	حاملة ثلاثة* (M)	

- لتغيير قطع أخرى أو لإجراء التصليحات، يُرجى الإتصال بمركز خدمة TEFAL المعتمد.
- قطع غيار TEFAL الأصلية هي فقط التي تناسب الموديل الذي عندك.

## المواصفات

### مراجع - قطر قاعدة طنجرة الضغط

نوعية معدن القدر	الموديل	قطر القاعدة	السعة الإجمالية	السعة
استانلس ستيل	P05306	١٦ سنتيم	٥،١ لتر	٤،٥ لتر
	P05307	١٦ سنتيم	٦ لتر	٦ لتر
	P05311	١٨ سنتيم	٧،٨ لتر	٨ لتر
	P05316	٢٠ سنتيم	١١ لتر	١٠ لتر
	P05317	٢٠ سنتيم	١٣ لتر	١٢ لتر

\*\* السعة الإجمالية: السعة الإجمالية شاملة حجم الغطاء.

### معلومات تقنية:

الحد الأقصى لضغط البخار عند التشغيل: ٥٥ كيلو باسكال  
الحد الأقصى ضمن حدود الأمان: ١١٠ كيلو باسكال

\* حسب الموديل

## التنظيف

للحصول على أفضل أداء من المنتج، يُرجى تأكيد من اتباع ارشادات ووصيات التنظيف والصيانة في كل مرة تستعمل فيها طنجرة الضغط.

لتنظيف وعاء الطنجرة من الداخل:

- يمكنك تنظيف الطنجرة بواسطة إسفنجية معدنية.

لتنظيف وعاء الطنجرة من الخارج وسلة البخار:

- تُنظف بواسطة إسفنجية عاديَّة.

• يمكنك تنظيف وعاء الطنجرة وسلة البخار في جلاية الصحنون.

لتنظيف غطاء طنجرة الضغط:

- يُنظف الغطاء تحت تيار المياه الجارية.

لتنظيف صمام التشغيل:

- يُنظف الصمام تحت تيار المياه الجارية - شكل 12.

• تُنظف قناة تصريف البخار تحت تيار شديد من المياه، أو باستعمال الإبرة - شكل 10.

لتنظيف صمام الأمان:

- تُنظف قاعدة صمام الأمان من داخل الغطاء.

- تأكيد بأنه يعمل بشكل صحيح بالضغط قليلاً على الكرة، التي يجب تدفع بكل سهولة -

شكل 13.

لا تستعمل الأدوات الحادة أو المدببة للقيام بهذه المهمة.

- تُنظف طنجرة الضغط بعد كل استعمال.

## الصيانة

لتخزين طنجرة الضغط:

- أقلب الغطاء رأساً على عقب على وعاء الطنجرة - شكل 14.

لإطالة عمر طنجرة الضغط:

- لا تُعرض القدر للحرارة المُفرطة عندما يكون فارغاً.

• اللطخات والخدوش البسيطة التي قد تظهر بعد فترة طويلة من الاستعمال، لا تؤثر على أداء طنجرة الضغط.

• إذا كان القسم الداخلي من الإستانلس ستيل تظهر عليه بعض البقع المزعجة، أو الخطوط البيضاء (التكلس) يمكن تنظيفها بالقليل من الخل أو بواسطة المواد الخاصة بتنظيف الإستانلس ستيل.

لتنظيف طنجرة الضغط عندما يظهر السواد على أسطحها:

- يُنظف القدر باستعمال المواد الخاصة بتنظيف الإستانلس ستيل التي تُباع في مراكز خدمة TEFAL المعتمدة.

\* حسب الموديل

لتصريف البخار:

- بعد توقف المصدر الحراري عن التشغيل، سيكون لديك خياراتين:
  - تصريف تدريجي للبخار: ارفع صمام التشغيل إلى النتوء الأول لقناة تصريف البخار، أو انزعه كلياً - شكل 11
  - تصريف سريع للبخار: ضع طنجرة الضغط تحت صنبور الماء البارد - شكل 8.
- عندما ينقطع خروج البخار من صمام التشغيل، فإن طنجرة الضغط حينها تكون قد خلت من الضغط. انزع صمام التشغيل - شكل 9.
- افتح طنجرة الضغط.

AR

إجراءات السلامة

- أثناء التشغيل، إذا سُدَّ منفذ البخار، سوف يتم إطلاق تدبيرين للسلامة من الضغط الزائد.
- التدبير الأول للسلامة : يخرج صمام الأمان الضغط.
- التدبير الثاني للسلامة : سوف يحدث تسرب بين الغطاء والقدر بسبب تقوس الملزمة.

إذا انطلق أحد أنظمة السلامة:

- أطفئ المصدر الحراري.
- اترك طنجرة الضغط لكي تبرد.
- افتح طنجرة الضغط.
- تأكّد من سلامـة منفذ البخار، صمام التشغيل، والحلقة المطاطية المانعة للتسرب.

توصيات الإستعمال

- يرجى توخي الحرص والإنتباـه دائمـاً، خصوصـاً أثناء إستعمال طنجرة الضغـط بالقرب من الأطفال.
- التسرب القليل على مستوى صمام الأمان هو أمر طبيعي.
- يكون البخار المتصاعد من طنجرة الضغـط حار جداً. يرجى توخي الحذر من الإصابة بالحرقـوق. كما يرجى استعمال القفـازات إذا كان الأمر ضروريـاً.
- استعمل مقابض طنجرة الضغـط لتحرـيكها.
- لا تترك الطعام مبيتاً داخل طنجرة الضغـط.
- لا تستعمل مواد التبييض أو المواد التي يدخل الكلور في تركيبـها.
- لا تترك الغطاء منقوعاً في الماء. ولا تضع الغطاء لتنظيفـه في جلاية الصـحون.
- استبدل الحلقة المطاطية المانعة للتسرب مرة كل سـنة أو إذا ظهر عليها التشقـق.
- لا تستعمل الأدوات الحادة أو المدببة لتنظيفـ الصـمامات.
- اعرض طنجرة الضغـط دائمـاً على مركز خـدمة TEFAL المعتمـد بعد عشر سنـوات من الإستعمال.

## التبغة في الحد الأدنى والحد الأقصى

- **الحد الأدنى** - ضع دائمًا كمية من السوائل لا تقل عن ٢٥ سنتلر - **شكل 3**.
- **الحد الأقصى** - لا تضع في طنجرة الضغط ما يزيد عن النتين (٢/٣) من ارتفاع القدر - **شكل 4**.



### بعض أنواع الطعام :

- بالنسبة للطعام الذي يتمدد أثناء الطهي، مثل الأرز، الخضار المُجففة أو الكمبوبت (الفاكهة المطبوخة بالسكر)، فلا تتماً طنجرة الضغط بأكثر من الثلث (١/٣) من ارتفاع القدر. للشوربات، نوصي باستعمال التصريف السريع للضغط.

## استعمال سلة البخار \*

- اسكب ٧٥ سنتلر من الماء في قعر طنجرة الضغط (L).
- حسب الموديل :
  - ضع الحاملة الثلاثية\* (M) وسلة البخار\* (G) في قعر القدر.
  - ركِّب الحاملة الثلاثية\* (N) إلى سلة البخار\* (G)، ثم ضع هذه التركيبة في قعر القدر.



أثناء الطهي بالبخار، الطعام الموجود في السلة\*، يجب أن لا يلامس الغطاء.

## قبل الطهي

- قبل كل إستعمال، تأكَّد بأن فناء تصريف البخار غير مسدودة - **شكل 10**.
- أضف المكونات والسوائل.
- أغلق طنجرة الضغط.
- ضع صمام التشغيل في موقعه - **شكل 6**.
- ضع طنجرة الضغط على المصدر الحراري، ثم اضبط الحرارة على أقصى مستوى.

## أثناء الطهي

- بمُجرَّد أن يبدأ صمام التشغيل بتصريف البخار بشكل منتظم يصاحبه صوت منتظم خاص بالتنفيذ، يُشبه الصفير، اخفض الحرارة من المصدر الحراري - **شكل 7**.
- احسِّب وقت الطهي حسب ما هو وارد في وصفة الطهي.
- تأكَّد خلال الطهي أن صمام التشغيل يصدر صوت التنفيذ بشكل منتظم. إذا كانت كمية البخار الصادرة قليلة، ارفع مستوى الحرارة قليلاً. إذا كانت كمية البخار الصادر كثيرة، برجِّي خفض مستوى الحرارة.
- بمُجرَّد أن ينتهي وقت الطهي، اطفئ المصدر الحراري.

- أدر عقرة الإقفال بعكس إتجاه عقارب الساعة لخفض الملزمة.
- ارفع الغطاء لفصله.
- اسحب الغطاء افقياً - شكل 1

### الإقفال

- اسحب الغطاء افقياً وثبته في حافة طنجرة الضغط، مع التأكد بأنه أخذ مكانه الصحيح على جسم طنجرة الضغط
- أدر عقرة الإقفال بإتجاه عقارب الساعة إلى أن تتصل مباشرة بمشبك الملزمة على طنجرة الضغط. - شكل 2.
- للتأكد بأن الغطاء قد تم إقفاله في موقعه الصحيح، أدر عقرة الإقفال مرة ثانية (ثلاث دورات على الأقل).

### الاستعمال للمرة الأولى

- اقلب طنجرة الضغط لكي تستطيع تركيب المقابض. ضع المقابض في مكانه الصحيح، ثم ادخل البرغي لثبيت المقابض بإحكام - شكل 5.
- بعد عدة أيام من الاستعمال، ثبت البراغي مرة ثانية بإحكام.
- ضع الصمام على منفذ البخار واضغط عليه بقوة - شكل 6.

**حسب الموديل:**



- ضع القاعدة ذات القوائم الثلاثية\*(M)، والسلة\*(G) في قعر الطنجرة.
- اشبك القاعدة ذات القوائم الثلاثية\*(N) بالسلة\*(G)، ثم ضع هذه التركيبة في قعر الطنجرة.
- املأ القدر (L) بالماء لغاية ثلثي الطنجرة إلى علامة 2/3.
- اغلق الطنجرة.



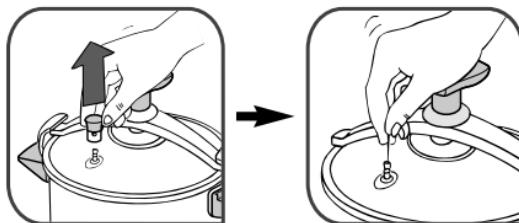
- ضع الطنجرة على مصدر حراري، وضبط الحرارة إلى أقصى درجة.
- عندما يبدأ البخار بالتصاعد من الصمام، اخفض الحرارة من المصدر الحراري، وانتظر لمدة 20 دقيقة - شكل 7.
- بعد انقضاء الـ 20 دقيقة اطفئ المصدر الحراري.
- افصل الصمام، مع الحرص أن لا تحرق نفسك بالبخار.
- بعد التأكد من عدم خروج أي شيء من صمام البخار ، افتح الطنجرة - شكل 1.
- أغسل الطنجرة بالماء ثم جففها جيداً.
- استعمل اسفنج معدنية مع القليل من الخل المُخفف لتنظيف ما بقي من ترسبات.

## وصف أجزاء المنتج - (انظر الرسوم التوضيحية)

H	- مسامير مُبرشمة	A	- صمام التشغيل
I	- مشبك الملزمة	B	- عَقْرَة الإفصال
J	- مقبض	C	- صمام الأمان
K	- برجي للثبيت	D	- ملزمة
L	- القدر	E	- قناة تصريف البخار
N/M	* حاملة ثلاثة القوائم*	F	- حلقة مطاطية لمنع التسرب
		G	- سلة البخار*

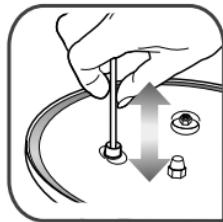
## فحوصات الزامية قبل كل استعمال

### فحص صمام التشغيل



■ تأكد بأن قنطرة التصريف في صمام التشغيل غير مسدودة . (انظر الفقرة المتعلقة "إزالة وتركيب صمام التشغيل").

### فحص صمام الأمان



■ يُرجى التحقق من أن الكرة الحاملة لصمام الأمان تتحرك بسهولة . (استعمل عود تنظيف الأنف بعد إزالة القطن منه).

## الصيانة

- في حال ملاحظتك أن أحد أجزاء طنجرة الضغط قد انكسر أو أصيب بالتشقق، لا تُحاول فتح الطنجرة تحت أي ظرف من الظروف إذا كانت مُقفلة؛ انتظر إلى أن تبرد الطنجرة تماماً قبل تحريكها. ولا تستعملها ثانية، واعرضها على مركز خدمة TEFAL المعتمد للتصليح.
- يُرجى عدم التدخل في ما يتعلّق بآئية السلامـة، ويقتصر تدخلك فقط حسب إرشادات التنظيف والصيانة.
- استعمل فقط قطع غيار TEFAL الأصلية للموديل الذي عندك. ذلك يعني بشكل خاص القرد وغطاء طنجرة الضغط TEFAL الأصلية.
- لا تستخدم طنجرة الضغط لتخزين فيها الطعام المالح أو الحامض قبل وبعد الطهي، لأن ذلك يؤدي إلى إعطابها.
- تُنْظَف وتُغسل طنجرة الضغط بعد كل استعمال.
- لا تخضع صمام الأمان (A)، ولا غطاء طنجرة الضغط، في جلاية الصحنون.
- لا تستعمل مواد التبييض أو مواد التنظيف التي يدخل في تركيبها الكلور، لأنها تؤثّر سلبياً على جودة الإستانلس ستيل.
- لا تترك الغطاء منقوعاً بالماء.
- يُرجى إجراء فحص لطنجرة الضغط في مركز خدمة TEFAL المعتمد بعد ١٠ سنوات من الإستعمال.
- عند تخزين طنجرة الضغط، أقلب الغطاء على القرد لكي تتجبّ تلف الحلة المطاطية من عامل التقادم.

**يُرجى الاحتفاظ بهذه الإرشادات**

## **بعد الطهي**

- بعد طهي اللحوم ذات الجلدة الخارجية (مثل لسان العجل)، والتي قد تنتفخ أثناء تعرضها للضغط، لا تحاول ثقبها وإن بدت الجلدة ناضجة تحت الضغط فقد تتعرض للحرق. نوصي بثقب هذا النوع من اللحوم قبل الطهي.
- بالنسبة للطعام التي يتمدد أثناء الطهي، مثل الأرز والبقوليات والخضروات المجففة أو الكوبوبوت، والبقطين، والكوسى، والجزر، والبطاطس، وشرائح السمك، دع طنجرة ضغط بضع دقائق لتبرد، ثم بردها تحت تيار من الماء البارد - سكل 8 و 9. تُهَزِّ طنجرة الضغط بانتظام وبشكل طفيف في كل مرة قبل فتحها، لكي تتجنب خروج فقاعات البخار التي يمكن أن تصيبك بالحرقون. هذه العملية هي هامة جداً، وبشكل خاص بعد إخراج البخار بشكل سريع، أو بعد تبريد الطنجرة تحت الماء البارد.
- يرجى توخي الحذر الشديد دائماً عند نقل طنجرة الضغط عندما تكون تحت الضغط. لا تلمس أسطوانة الطنجرة الساخنة. يرجى استعمال المقابض ومقبض الغطاء، كما يرجى استعمال الفقايز إن كان ذلك ضرورياً.
- بالنسبة للشوربات، ننصح بإجراء عملية التبريد السريع تحت الماء البارد (انظر فقرة "نهاية الطهي" في "وضعية طياغ الضغط") لـ لا تحاول فتح طنجرة الضغط بالقوة. تأكد أولاً بأن الضغط بداخلاها قد تم تصريفه، وأن مستوى الضغط قد انخفض. (يرجى مراجعة فقرة "السلامة").

## قبل وأثناء الطهي

- يُرجى الحفاظ على الأطفال بعيداً عن طنجرة الضغط عندما تكون قيد الإستعمال.
- البخار المتصاعد من الصمام العملي هو بخار حار جداً. يُرجى تجنب الحرارة من البخار الحار المتصاعد.
- إن طنجرة الضغط لديك تعمل بالضغط. ولكنها قد تسبب لك الحرارة إن لم تستعمل بطريقة صحيحة. تأكد دائماً أن طنجرة الضغط محكمة الإغلاق قبل البدء بتتسخينها. يُرجى مراجعة فقرة "الإغلاق".
- أثناء الطهي، يرجى التأكد بأن صمام تنفيث البخار دائمًا يصدر الهسهسات. أما إذا لم يخرج ما يكفي من البخار، افتح المنتج وتحقق من وجود ما يكفي فيه من السوائل، كما يرجى التأكد بأن قناعة تنفيث البخار غير مسدودة. أما إذا استمر البخار بعدم الخروج بعد هذه الفحوصات، يرجى رفع الحرارة من المصدر الحراري.
- لا تطهو أنواع الطعام التي تتشكل خطراً على انسداد أجهزة السلامة.
  - التوت
  - لؤلؤة الشعير، الحنطة، الزوان
  - رقائق الشوفان
  - البارلاء
  - المعكرونة والسباجيتي
  - الراوند
  - الكشمش
- لا تستعمل طنجرة الضغط للطهي الوصفات التي يدخل في مكوناتها الحليب.
- لا تستعمل الملح الخشن، استعمل فقط الملح الخفيف، وعند انتهاء الطهي. بهذا سوف تتجنب ظهور البقع التي يمكن أن تشوّه قعر الطنجرة.
- 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 إحراقه وتصاعد الدخان، وربما يكون ذلك كافياً لظهور السنة اللهم.
- لا تستعمل طنجرة الضغط في أي استعمال آخر غير الذي صُممَت لإجله.
- لا تضع طنجرة الضغط في فرن ساخن.
- لا تضع ورقة الألミニوم في طنجرة الضغط لكي لا يتراكم عليها العفن.
- لا تضع الورق الشفاف في طنجرة الضغط.
- أبخرة الكحول قابلة للاشتعال. يرجى ترك الماء يغلي لمدة ٢ دقيقة قبل وضع الغطاء.
- استعمل فقط المصدر (المصادر) الحرارية المتوقفة والمذكورة في دليل الإستعمال.

## ضوابط هامة للسلامة

قبل استعمال طنجرة الضغط هذه، يُرجى أخذ الوقت لقراءة جميع التعليمات والإرشادات المرفقة، ويرجى الرجوع دائمًا إلى "دليل المستعمل".  
الاستعمال الخاطئ ينتج عنه أضرار كبيرة.

- من أجل سلامتك، يخضع هذا المنتج للمعايير والقوانين السارية المفعول:-
- القوانين المتعلقة بالأجهزة التي تعمل بالضغط
  - قوانين المواد التي لها صلة مباشرة بالطعام.
  - قوانين البيئة.

<p>■ يُرجى التأكيد (بالعين المجردة وفي ضوء النهار) أن جميع الفتحات والمنافذ غير مسدودة.</p> <p>■ أن الكرة الصغيرة في صمام السلامة تتحرك بحرية تامة - شكل 13</p> <p>■ أن مقابض الغطاء محكمة التركيب. يُرجى إحكام تشتيتها إذا اقتضى الأمر - شكل 5</p>	<p>الفحوصات الإلزامية قبل كل استعمال</p>
<p>■ لا تستعمل طنجرة الضغط أبداً دون سوائل بداخلها فقد ينتج عن ذلك عطب كبير. تأكيد دائمًا من وجود كمية كافية من السوائل أثناء الطهي.</p> <p>■ الحد الأدنى ٢٥ سنتل - شكل 3</p> <p>■ الحد الأقصى ٢/٣ (ثلثي) ارتفاع طنجرة الضغط، علامة (MAX2) بالحد الأقصى - شكل 4</p> <p>■ الحد الأقصى هو ١/٣ (الثالث). علامة واحدة من علامات الحد الأقصى (MAX1) من عمق القدر - شكل 15، للأطعمة التي تتندى/أو تُفرز الرغوة أثناء الطهي، مثل الأرز، البقوليات، الخضروات المجمفة، الكومبوت، اليقطين، الكوسى، الجزر، التفاح وشرائح السمك ...</p> <p>■ عند الطهي بالضغط، يجب أن لا يلامس الطعام الموجود في سلة البخار السوائل.</p> <p>■ يجب أن لا يزيد ارتفاع الطعام في سلة البخار عن علامة (MAX2) من مستوى القدر.</p>	<p>يُرجى التقييد دائمًا بالكميات التالية</p>