

AUSTRALIAN - NZ WARRANTY

■ COOKWARE, BAKEWARE AND PRESSURE COOKERS

Limited Replacement Guarantee

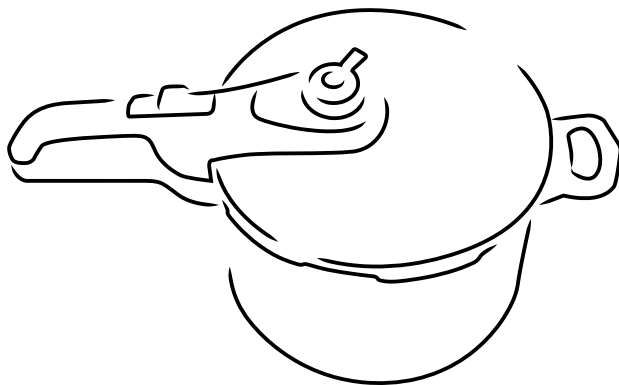
Our goods come with guarantees that cannot be excluded under the Australian Consumer Law. You are entitled to a replacement or refund for a major failure and compensation for any other reasonably foreseeable loss or damage. You are also entitled to have the goods repaired or replaced if the goods fail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

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

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

Janvier 2025 - Réf: 1520017479 - Réalisation : Publicis LMA

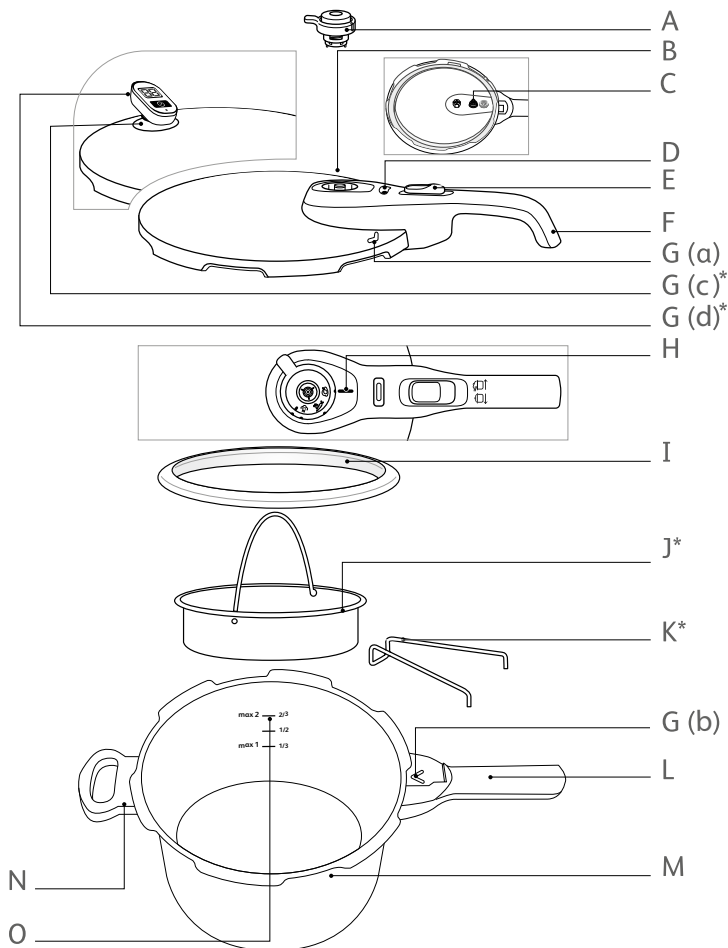
Tefal®



دليل الاستعمال - Brugsvejledning
Bedienungsanleitung - Οδηγίες χρήσης - User Guide
Guía del usuario - راهنمای کاربر - Käyttöohje
Guide de l'utilisateur - Guida all'uso - Gebruikershandleiding
Brukermanual - Instrukcja obsługi - Manual de instruções
Bruksanvisning - Kullanıcı Kılavuzu - 使用指南

www.tefal.com

AR p.17
DA p.18
DE p.34
EL p.50
EN p.66
ES p.85
FA p.117
FI p.118
FR p.134
IT p.151
NL p.167
NO p.183
PL p.200
PT p.215
SV p.231
TR p.247
ZH p.263



* Sæle tækar er fráfærðar með sumum mæðlunum. * Kurv og timer medfølger ikke på visse modeller. * Korb und Timer bei bestimmten Modellen nicht im Lieferumfang enthalten. * Το καλάθι και ο χρονοδιακόπτης δεν περιλαμβάνονται σε ορισμένα μοντέλα. * Basket and timer not included with certain models. * El cestillo y el temporizador no están incluidos en algunos modelos. * برخی مدلها شامل سبد و تایمر نمیباشند. * Kori ja ajastin eivät kuulu kaikkiin malleihin. * Panier et minuteur non inclus dans certains modèles. * Cestello e timer non inclusi in alcuni modelli. * Mand en timer zijn bij bepaalde modellen niet inbegrepen. * Kurv og timer følger ikke med på enkelte modeller. * Koszyk i timer nie są dołączone do niektórych modeli. * Cesto não incluído em alguns modelos. * Om modellen är utrustad med sådan. * Sepet ve zamanlayıcı belirli modellere dahil değildir. * 某些型号未随附蒸篮和计时器

www.tefal.com

TEFAL S.A.S. - 21260 Selongey
FRANCE

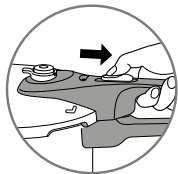


Fig. 1



Fig. 2

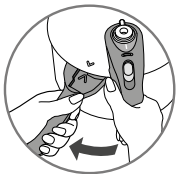


Fig. 3

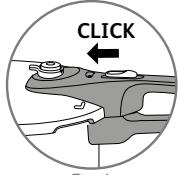


Fig. 4

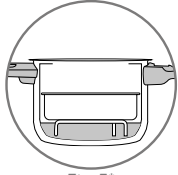


Fig. 5*



Fig. 6

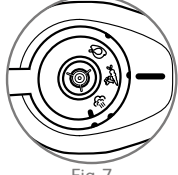


Fig. 7



Fig. 8

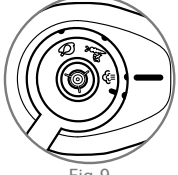


Fig. 9

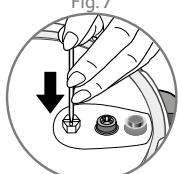


Fig. 10

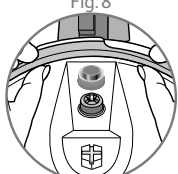


Fig. 11

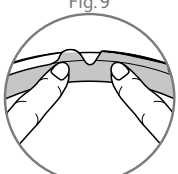


Fig. 12

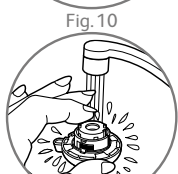


Fig. 13

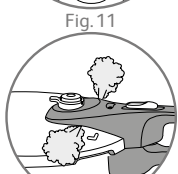


Fig. 14

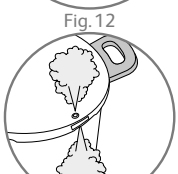


Fig. 15

Κατά την χρήση του κατσαρολιού, παρακαλούμε να τηρείτε τις οδηγίες που αναφέρονται στο εγχειρίδιο. * Kurv og timer medfølger ikke på visse modeller. * Korb und Timer bei bestimmten Modellen nicht im Lieferumfang enthalten. * Το καλάθι και ο χρονοδιακόπτης δεν περιλαμβάνονται σε ορισμένα μοντέλα. * Basket and timer not included with certain models. * El cestillo y el temporizador no están incluidos en algunos modelos. * برني مدلهما شامل سيد وتايمر نميباشند. * Kori ja ajastin eivät kuulu kaikkiin malleihin. * Panier et minuteur non inclus dans certains modèles. * Cestello e timer non inclusi in alcuni modelli. * Mand en timer zijn bij bepaalde modellen niet inbegrepen. * Kurv og timer følger ikke med på enkelte modeller. * Koszyk i timer nie są dołączane do niektórych modeli. * Cesto não incluído em alguns modelos. * Om modellen är utrustad med sådan. * Sepet ve zamanlayıcı belirli modellere dahil değildir. * 某些型号未随附蒸籠和計時器

الخضار	الطهي	موقع الخضار مثلاً	موقع الصمام
سبانخ	بخار	5 دقائق	8 دقائق
لفت	غمر	3 دقائق	-
	بخار	7 دقائق	-
	غمر	6 دقائق	-
قمح (خضروات مجففة)****	غمر	15 دقيقة	-

**** غير متوفر في بعض البلدان.

اللحوم والأسماك	طازجة / موقع الصمام
لحم بقر (1 كلج من الأعلى)	32 دقيقة (وسط)****
دجاج (1.2 كلج كامل)	22 دقيقة
خروف (1.3 كلج فخذ)	40 دقيقة (وسط)****
سمك الرهاب (0.6 كلج فيليه) (أطعمة خاصة)	4 دقائق
سلمون (4 شرائح لحم 0.6 كلج) (أطعمة خاصة)	6 دقائق
تونة (شرائح لحم 4 × 0.6 كلج) (أطعمة خاصة)	7 دقائق

**** يطهى لمدة 5 دقائق إضافية للحصول على لحم مطهو جيداً.

العلامات	الموقع
تعريف الشركة المصنعة والعلامة التجارية	الغطاء ومقبض الغطاء
سنة الصنع ودفعلة التصنيع	على القدر
مرجع النموذج أقصى ضغط آمن (PS) ضغط التشغيل الأقصى (PF)	على الغطاء
السعة قعر الإناء	على قعر القدر

منتج كهربائي أو إلكتروني في نهاية عمره الافتراضي

• حماية البيئة أولاً!

① يحتوي هذا المنتج على مواد ذات قيمة صناعية، ويمكن إعادة استعمالها أو معالجتها.

② يرجى إيداع المنتج لدى الجهات المحلية المُختصة بمعالجة المُهملات.



■ 蔬菜

煮法	新鮮食品閥門位置	急凍食品閥門位置
朝鮮薊	整顆	18分鐘
蘆筍	整顆	15分鐘
甜菜根	烹煮後去皮	5分鐘
青花菜	葉菜部分	20-30分鐘
抱子甘藍	整顆	3分鐘
紅蘿蔔 (特殊食物)	圓片	7分鐘
花椰菜	葉菜部分	5分鐘 - 浸煮
芹菜	5公分大塊狀	7分鐘
柳瓜	2.5公分大片狀	3分鐘
苦苣 (菊苣)	2.5公分大片狀	6分鐘
青豆	原條或切段	10分鐘
高麗菜	切絲	6分30秒
綠扁豆 (脫水蔬菜)	樹葉	2分鐘
韭菜	5公分大片狀	9分鐘
蘑菇	切絲	6分鐘
豌豆	整顆	7分鐘
馬鈴薯	切四份	10分鐘
南瓜 (泥) (特殊食物)	切四份	1分鐘
米 (長粒白米)	塊狀	5分鐘
半乾豆****	見下面的附註	2分鐘
菠菜		1分30秒
蕪菁	2.5公分粒狀	4分鐘
小麥 (脫水蔬菜) ****		12分鐘
		6分鐘
		8分鐘
		7分鐘
		6分鐘
		15分鐘

■ 肉品及魚類

新鮮食品閥門位置	
牛肉 (1公斤臀肉)	32分鐘 (五分熟) **
雞肉 (1.2公斤全隻)	22分鐘
羊肉 (1.3公斤羊腿)	40分鐘 (五分熟) **
鮫鱈魚 (0.6公斤魚柳) (特殊食物)	4分鐘
豬肉 (1公斤烤豬)	28分鐘
鮭魚 (4塊魚排0.6公斤) (特殊食物)	6分鐘
鯖魚 (4 × 0.6公斤魚排) (特殊食物)	7分鐘

** 連肉類煮時再煮5分鐘，確保全熟。 *** 食物在水中煮

**** 某些國家沒有出售 米：份量不得超過快鍋鍋身高度的三分之一

التوصيات	المُشكلات
هذا أمر طبيعي في الدقائق الأولى : ذلك للسماح بخروج الهواء قبل البدء بالطهي	إذا كان مؤشر الضغط يصدر أصوات نقر ويطلق دفعات من البخار
أوقف تشغيل المصدر الحراري. اترك طنجرة الضغط لكي تبرد تمامًا دون تحريكها. انتظر إلى أن يهبط مؤشر الضغط، ثم افتح طنجرة الضغط. افحص ونظف صمام التشغيل (A) ومُتحة تصريف البخار وصمام الأمان وحلقة الغطاء المانعة للتسرب تأكد أن طنجرة الضغط مملوءة بشكل مناسب وأن كمية السائل كافية. إذا استمرت المشكلة، يُرجى استشارة مركز خدمة TEFAL المعتمد.	إذا تم تفعيل أحد أنظمة السلامة

■ الخُضار

الخضار مُثلجة موقع الصمام	خضار طازجة موقع الصمام	الطهي		
-	18 دقيقة	بُخار**	كاملة	أرضي شوكي
-	15 دقيقة	غمر***	كاملة	هليون
-	5 دقائق	غمر	كاملة	جذور الشمندر
-	20 - 30 دقيقة	بُخار	تُغسر بعد الطهي	بروكلي
3 دقائق	3 دقائق	بُخار	زهرات	ملفوف افرنجي
5 دقائق - غمر	7 دقائق	بُخار	كاملة	جزر (حالات خاصة لبعض الأطعمة)
5 دقائق	7 دقائق	بُخار	شرائح مستديرة	قرنبيط
4 دقائق	3 دقائق	غمر	زهرات	كرفس
-	6 دقائق	بُخار	قطع بطول 5 سم	الكوسى
-	10 دقيقة	غمر	شرائح بطول 2.5 سم	الهندباء
9 دقائق	6 دقائق 30 ثانية	بُخار	شرائح بطول 2.5 سم	اللوبياء الخضراء
-	2 دقيقتان	غمر	كاملة أو مقطعة	الملفوف
-	12 دقيقة	بُخار	شرائح رقيقة	عدس (خضار مُجففة)
9 دقائق	8 دقائق	بُخار	أو أوراق	الكُرّاث
-	10 دقائق	غمر	شرائح بطول 5 سم	فطر
-	2 دقائق 30 ثانية	بُخار	شرائح رقيقة	بازلاء
5 دقائق	1 دقيقة	بُخار	أو كاملاً	بطاطس ملكية
-	1 دقيقة 30 ثانية	غمر	مقطعة إلى أرباع	يقطين (مهروس)
4 دقائق	1 دقيقة 30 ثانية	بُخار	مقطعة إلى أرباع	(أطعمة خاصة)
-	12 دقيقة	بُخار	قطع	أرز (أبيض طويل الحبة)
-	8 دقائق	غمر	أنظر الملاحظة أدناه	فاصوليا نصف مجففة ****
-	7 دقائق	غمر		
-	20 دقيقة	غمر		

** طعام مطهو في سلة بخار (حسب الموديل). *** طعام في الماء. **** غير متوفر في بعض البلدان.
الآرز: لا تملأ القدر بأكثر من ثلثه بما في ذلك السوائل، لأن الأرز يُغمر رغوة أثناء الطهي.

TEFAL نُجِيبُ عَلَى أَسْئَلَتِكَ

المشكلات	التوصيات
إذا تعرّضت طنجرة الضغط للتسخين دون وجود أي نوع من السوائل بداخلها:	اعرض طنجرة الضغط على مركز خدمة TEFAL المُعتمد.
إذا لم يرتفع مؤشر الضغط، ولم يخرج البخار من خلال الصمام أثناء الطهي:	هذا أمر طبيعي في الدقائق الأولى. أما إذا استمرت هذه الحالة طويلاً، تأكد بأن: - الحرارة الصادرة عن المصدر الحراري كافية، إذا كانت غير كافية، تُرفع الحرارة. - السوائل الموجودة داخل طنجرة الضغط كافية. - صمام التشغيل في موقع أحد هذين الرمزين  أو  أو  - شكل 7 أو 8. - غطاء طنجرة الضغط مُقفّل بشكل صحيح. - الحلقة المانعة للتسرب، أو حافة القدر غير تالفتين.
إذا ارتفع مؤشر الضغط، ومازال البخار لا يخرج من الصمام أثناء الطهي:	هذا أمر طبيعي في الدقائق الأولى. أما إذا استمرت هذه الحالة، توضع طنجرة الضغط في حوض نصف مملوء بالماء البارد، وراجع فقرة «التحرير السريع للضغط» وفقرة «حالات خاصة لبعض الأطعمة»، ثم افتح الطنجرة، يُنظف صمام التشغيل وفنّاء تصريف البخار، وتحقق من أن المكبس يتحرك بحرية.
إذا تسرب البخار من حول الغطاء، يرجى التحقق بأن:	الغطاء مُقفّل بشكل صحيح. حلقة منع التسرب مركبة بشكل صحيح في الغطاء. حلقة منع التسرب نظيفة وغير تالفة، استبدلها إذا لزم الأمر. نظام الغطاء، حلقة منع التسرب وتجويفها حيث توجد في الغطاء، حافة القدر غير تالفة، وأنها بحالة جيدة.
إذا لم تتمكن من فتح الغطاء:	تأكد بأن مؤشر الضغط في الموقع المُنخفض. إن لم يكن الأمر كذلك: يجب إزالة الضغط؛ إذا لزم الأمر، توضع طنجرة الضغط في حوض نصف مملوء بالماء البارد، وراجع فقرة «التحرير السريع للضغط» وفقرة «حالات خاصة لبعض الأطعمة».
إذا بقي الطعام نيئاً، أو إذا احترق، يرجى التأكد بأن:	وقت الطهي صحيح. مستوى حرارة المصدر الحراري. صوابية موقع صمام التشغيل. كمية السوائل.
إذا احترق الطعام في داخل طنجرة الضغط:	إملاً القدر بالماء، واتركه منقوعاً لفترة قبل التنظيف. لا تستعمل مواد التبييض أو مواد تنظيف يدخل في تركيبها الكلور.
إذا لم تتمكن من إغلاق الغطاء:	• تأكد من أن مقبض الغطاء في الوضع الرأسي. • تأكد من وضع الختم بشكل صحيح (انظر فقرة «التنظيف والصيانة».) • تأكد من التجفيف أن الغطاء في مكانه الصحيح كما هو موضح في شكل 11. • قم بتشغيل الختم تحت الماء وأعدّه إلى الغطاء دون مسحه - شكل 17 وتأكد من وضعه تحت الشقوق في الغطاء - شكل 12

إذا تم تفعيل أحد أنظمة الأمان من الضغط الزائد:

- يجب إيقاف المصدر الحراري.
- تترك طنجرة الضغط لتبرد تماماً.
- تفتح طنجرة الضغط.
- يفحص وينظف صمام التشغيل (A) - الشكل 13، قناة تصريف البخار (B) - الشكل 10، صمام الأمان (C) (انظر الرسم التوضيحي المقابل)، والحلقة المانعة للتسرب (I).



الضمانة

- إذا تم الاستعمال وفقاً للإرشادات الواردة في تعليمات الاستخدام هذه، فإن قدر طنجرة الضغط TEFAL الجديدة، يتمتع بضمانة لمدة 10 سنوات مقابل ما يلي:
- جميع العيوب المتعلقة بالهيكل المعدني لقدر الطنجرة.
- التدهور المبكر لجميع المعادن الأساسية.
- جميع الأجزاء الأخرى من طنجرة الضغط مضمونة ضد جميع العيوب المعدنية أو التصنيع، لفترة الضمان المنصوص عليها في القانون الساري المفعول في بلد الشراء اعتباراً من تاريخ الشراء. للحصول على التفاصيل الكاملة لشروط وأحكام الضمان، يرجى الرجوع إلى www.tefal.com.
- يتم الوفاء بضمان العقد هذا عند تقديم إيصال الشراء أو الفاتورة التي تشير إلى تاريخ هذا الشراء.
- هذه الضمانات لا تشمل:
- التدهور الناتج عن عدم مراعاة الاحتياطات الهامة أو الإهمال، ومنها على الأخص:
 - ضربات والسقوط ووضعها في فرن ساخن.. الخ.
 - وضع الغطاء وصمام التشغيل ووحدة المؤقت في جلاية الصحون.
- فقط مراكز خدمة TEFAL المعتمدة هي المخولة لخدمة هذه الضمانة. (يرجى الرجوع إلى: www.tefal.com)

التنظيف و الصيانة

تنظيف طنجرة الضغط

- لضمان التشغيل السليم لطنجرة الضغط، يُرجى التأكد من مراعاة توصيات التنظيف والصيانة التالية بعد كل استعمال:
- تنظف طنجرة الضغط (القدر والغطاء) بعد كل استعمال بالماء الدافئ وسائل التنظيف. يُطبق ذلك أيضاً على السلة*.
- لا تستخدم أي منظّفات مُبيّضة أو منظّفات يدخل الكلور في تركيبها.
- لا تسخن الطنجرة عندما تكون فارغة.

تنظيف القدر من الداخل:

- ينظف القدر بإسفنجة وبالقليل من سائل التنظيف.
- ظهور بقع على الجزء الداخلي من قعر القدر لا يؤثر على جودة المعدن على الإطلاق. فهي تراكم للترسبات. للتخلص منها، يمكنك استخدام إسفنجة مع القليل من الخل الأبيض ثم تغسل جيداً.

تنظيف القدر من الخارج:

- ينظف القدر بإسفنجة مع القليل من سائل التنظيف.

تنظيف الغطاء:

- يُغسل الغطاء بالماء الدافئ باستخدام إسفنجة مع القليل من سائل التنظيف، ثم يُغسل بالماء جيداً.

تنظيف حلقة الغطاء المانعة للتسرب:

- بعد كل دورة طهي، تنظف الحلقة المانعة للتسرب (I) ومكان تثبيتها.
- لإعادة تركيب الحلقة المانعة للتسرب، راجع الشكل 11 - 12.

تنظيف صمام التشغيل (A):

- إنزع صمام التشغيل (A) (انظر فقرة «استخدام صمام التشغيل»).
- نظف صمام التشغيل (A) تحت الماء الجاري.

تنظيف وحدة المؤقت:

- لا تضع وحدة المؤقت في جلاّية الصحون. ولا تُغطسها بالماء. لتنظيف وحدة المؤقت تُستعمل قطعة قماش نظيفة. لا تستعمل مواد التنظيف لتنظيفها.

تُغسل طنجرة الضغط بعد كل استخدام.

لا يؤثر التلوّن البني والعلامات التي قد تظهر بعد الاستعمال المطوّل على تشغيل طنجرة الضغط.

القدر فقط هو آمن للتنظيف في جلاّية الصحون.

إطالة عمر طنجرة الضغط، لا تعرّضها للتسخين المُفرط عندما تكون فارغة.

من الضروري فحص طنجرة الضغط لدى مركز خدمة TEFAL المعتمد بعد 10 سنوات من الاستعمال.

تنظيف مُتّحة نفث البخار (B):

- إنزع صمام التشغيل (A).
- افحص بصرياً مقابل الضوء أن مُتّحة نفث البخار تحتفظ باستدارتها وخالية من الأوساخ. انظر الرسم المقابل. إذا لزم الأمر، يَرجى تنظيفها باستخدام عود تنظيف الأسنان - الشكل 10.

تنظيف صمّام الأمان (C):

- ينظف الجزء الموجود بداخل الغطاء بغسله تحت المياه الجارية.
- يُرجى التأكد بأنه يعمل بشكل صحيح بالضغط على المبكس عدة مرات بواسطة عود قطنية، حيث يجب أن يكون مُنحرّكاً. انظر الرسم التوضيحي المقابل.

لاستبدال الحلقة المانعة للتسرب في طنجرة الضغط:

- تُستبدل الحلقة المانعة للتسرب لطنجرة الضغط مرة واحدة في السنة، أو إذا ظهرت عليها علامات التشقق.
- استخدم دائماً طلبة TEFAL المانعة للتسرب الأصلية والتي تتوافق مع الطنجرة التي تملكها.

لتخزين طنجرة الضغط:

- يوضع الغطاء مقلوباً فوق القدر.

تدابير السلامة

جُهزت طنجرة الضغط هذه بعدة أجهزة للأمان:

السلامة عند غلق الغطاء:

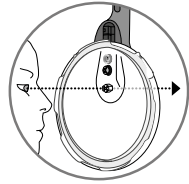
- إذا لم يتم إغلاق طنجرة الضغط بشكل صحيح، فلن يرتفع مؤشر الضغط (D)، وبالتالي لن تتمكن طنجرة الضغط من زيادة الضغط.

السلامة عند فتح الغطاء:

- إذا كانت طنجرة الضغط تحت الضغط، فلن يمكن تشغيل زر تصريح الضغط (E). لا تحاول فتح الطنجرة بالقوة، وفوق ذلك لا تتدخل بعمل مؤشر الضغط (D).

اثنتان (2) من تدابير السلامة عند الضغط الزائد:

- تدوير السلامة الأول: يحرر صمّام الأمان (C) الضغط ويخرج البخار أفقيّاً من أعلى الغطاء - الشكل 14.
- تدوير السلامة الثاني: تسمح الحلقة المانعة للتسرب (I) لبعض البخار بالهروب عمودياً من خلال الفتحة الصغيرة الموجودة على جانب الغطاء وعلى محيط القدر - الشكل 15. تحذير: هذا قد يطفئ اللهب على موقد الغاز.



لا تستخدم أبداً أداة حادة أو مدببة لإجراء هذه العملية.



■ أثناء الطهي

يمنع قضيب الأمان (D) البخار من الإزداد بشكل مفرط في طنجرة الضغط إذا لم يكن مغلقاً بشكل صحيح

- يعتبر وجود البخار عند مؤشر الضغط (D) أمراً طبيعياً عند بدء تشغيل المنتج.
- عندما يسمح صمام التشغيل (A) للبخار بالخروج بشكل مستمر مطلقاً صوت «هسهسة» ثابت، تنخفض الحرارة من مصدرها بحيث يستمر الصمام (A) في «الهسهسة» بثبات.
- تترك لوقت الطهي المحدد في الوصفة.
- بالنسبة للموديلات المجهزة بمؤقت، يُبرمج الوقت المُشار إليه في الوصفة.
- بمجرد انقضاء وقت الطهي، أوقف المصدر الحراري عن العمل.

■ عند نهاية الطهي

لتصريف البخار:

- تصريف الضغط البطيء:

- يستخدم هذا الأسلوب في اليخاني والخضروات ومفاصل اللحوم و أطباق السمك.
- أدر صمام التشغيل (A) تدريجياً، لتعديل سرعة تصريف الضغط حسب سرعة تحريك الصمام، إلى أن تقابل العلامة الرمز (D) المقابل - شكل 9. وبمجرد أن ينخفض مؤشر الضغط (D) مرة أخرى، تكون طنجرة الضغط قد تحررت تماماً من الضغط.

يمنع مؤشر الضغط (D) طنجرة الضغط من أن تفتح إذا ما زالت تحت الضغط.

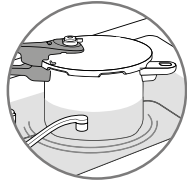
- تصريف الضغط السريع:

- يستخدم هذا الأسلوب مع الحساء والأرز والمعكرونة وكاسترد البيض والكيك وخططات البودينغ والوصفات التي تحتوي على الأرز أو المعكرونة والوصفات التي تحتوي على نسبة عالية من السوائل.
- يمكنك وضع طنجرة الضغط في حوض نصف مملوء بماء الصبور البارد، لتسريع عملية تخفيف الضغط، انظر الرسم البياني المقابل. عندما ينخفض مؤشر الضغط (D)، لم يعد قدر الضغط تحت الضغط.
- يمكنك فتح طنجرة الضغط - الشكل 1 و 2.

- أطعمة خاصة:

- عند طهي الأطعمة الخاصة مثل الجزر المقطّع أو القرع (انظر جدول الطهي) أو الخضار المجففة، لا تصريف الضغط؛ بدلاً من ذلك اترك طنجرة الضغط لتبرد حسب درجة حرارة الغرفة، وانتظر حتى ينخفض مؤشر الضغط (D) قبل الفتح.
- يُخفّض وقت الطهي الموصى به قليلاً.
- عند طهي الشوربات، ننصح بتصريف سريع للضغط (انظر قسم «التحرير السريع للضغط»).

إذا لاحظت عند إطلاق البخار، خروج بقايا من الطعام أو السوائل، من الصمام، أعد صمام التشغيل (A) إلى الموقع المواجه للرمز  أو  أو  شكل 7 أو 8. انتظر دقيقة واحدة، ثم أعد الصمام (A) ببطء إلى موقع تحرير البخار، مع التأكد من عدم خروج المزيد من الرذاذ.



عند تحريك طنجرة الضغط وهي تحت عامل الضغط، يرجى دائماً توخي أقصى درجات الحذر دون هزّها.

- المؤقت مُرفق فقط مع موديلات مُعيّنة. وهو وحدة مستقلة وقابلة للفصل، يُطلق المؤقت إشارة صوتية للتنبيه بأن عملية الطهي قد انتهت. يمكنك أن تأخذ وحدة المؤقت معك، حتى تكون جُراً في القيام بمهام أخرى، أو تركها في حاملها (G(c) أثناء الطهي.
- صُممت طنجرة الضغط هذه لتعمل في كلتا الحالتين بمؤقت أو بدون مؤقت.

العملية:

- التشغيل: اضغط على الزر مرة واحدة، سيعرض على الشاشة إثنين من الأصفار.
- اختر الوقت اللازم للطهي (60 دقيقة بالحد الأقصى): اضغط على الزر.
- بالضغط المتقطع: يكون العد التنازلي دقيقة بدقيقة.
- بالضغط المستمر: يكون العد التنازلي ترميزاً مستمراً.
- العد التنازلي لوقت الطهي: عند رفع الضغط عن الزر يوضع ثوان، يومض الوقت المحدد، ويبدأ العد التنازلي.

يجب أن يبدأ العد التنازلي بمجرد أن يبدأ الصمام بالهسهسة.

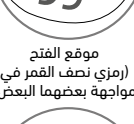
- تنبيهات صوتية مسموعة: في نهاية الطهي، يحذرك المؤقت بسلسلة من أصوات التنبيه. لإيقاف التنبيه، اضغط على الزر.
- إيقاف التشغيل: أوتوماتيكياً.
- خطأ في البرمجة: يمكنك إعادة ضبط الوقت المبرمج في أي وقت بالضغط على الزر باستمرار لأكثر من ثانيتين.
- التركيب: ضع المؤقت على قاعدته في أعلى الغطاء.
- الإزالة: ارفع وحدة المؤقت برفق إلى الأعلى.

توصيات للإستعمال:

- لا تضع وحدة المؤقت في جلاية الصحون. ولا تغطسها بالماء.
- لتنظيف وحدة المؤقت، تستعمل قطعة قماش نظيفة. لا تستعمل مواد التنظيف لتنظيفها.

للتخلص من البطارية:

- بطارية وحدة التحكم في الطهي عبارة عن بطارية على شكل زر CR2032. تحتوي بطارية وحدة التحكم في الطهي على ثنائي ميثوكسيثين رقم: 4 - 71-110 CAS الذي يخضع للقوانين الأوروبية. من أجل سلامتك ومن أجل حماية البيئة: لا تفتح البطارية، ولا تعرضها لدرجات حرارة عالية، ولا تتخلص منها مع النفايات المنزلية؛ يمكن فقط التخلص من البطارية لدى مركز التخلص من البطاريات.
- هذه البطارية هي ضمن تركيبة فرعية: يمكنك استبدالها بنفسك، أو بواسطة بائع تجزئة معتمد لهذا النوع من الخدمة، كما هو موضح في الرسم البياني المقابل.
- يمكنك شراء وحدة مؤقت أخرى من جميع مراكز الخدمة المعتمدين من TEFAQ.

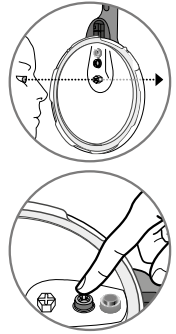


قبل الاستعمال للمرة الأولى

- يرجى تنظيف طنجرة الضغط وتوابعها قبل الإستعمال للمرة الأولى.
- توضع الحاملة الثلاثية القوائم (K) في قعر القدر، وتوضع السلة (J) فوقها*.
- مملأ القدر بالماء لغاية الثلثين (2/3)، (عند علامة الحد الأقصى للتعبئة 2 MAX (O)).
- اغلق طنجرة الضغط.
- يوضع الرمز (H) في مقابل العلامة (H) - الشكل 8.
- توضع طنجرة الضغط على المصدر الحراري، وترفع درجة الحرارة.
- من الطبيعي أن يتواجد البخار بالقرب من مؤشر الضغط (D) عندما يبدأ المنتج في العمل.

- عندما يبدأ البخار بالخروج من الصمام، تخفّض حرارة المصدر الحراري، وتترك فوق النار لمدة 20 ثانية.
- للموديلات المزودة بوحدة المؤقت، يُبرمج الوقت على 20 دقيقة.
- بعد انقضاء 20 دقيقة يُطفأ المصدر الحراري.
- أدر صمام التشغيل (A) تدريجياً، لتعديل سرعة تصريف الضغط حسب سرعة تحريك الصمام، إلى أن يُقابل العلامة الرمز (H) المقابل - شكل 9.
- عندما ينخفض مؤشر الضغط (D)، تكون طنجرة الضغط قد فرغت من عامل الضغط.
- افتح طنجرة الضغط - الشكل 1 و 2.
- تغسل طنجرة الضغط بالماء وتجفّف.

قبل الطهي



- قبل كل استعمال، إنزع صمام التشغيل (A) (راجع فقرة «استعمال صمام التشغيل») وافحص بصرياً وبالصوت قناة تصريف البخار (B)، وتأكد بأنها غير مسدودة. (انظر الرسم المقابل). تنظف إذا لزم الأمر بعودة تنظيف الأسنان - الشكل 10.
- تأكد أن صمام الأمان (C) يتحرك بسهولة (انظر إلى الرسم المقابل) وراجع فقرة «التنظيف والصيانة».
- أضف مكونات الطعام والوسائل.
- أغلق طنجرة الضغط - الشكل 3. وتأكد بأن الطنجرة مغلقة بإحكام - الشكل 4.
- يوضع الرمز (H) أو الرمز (H) في مقابل العلامة (H) - الشكل 7 أو 8.
- ضع طنجرة الضغط على المصدر الحراري، وارفع الحرارة إلى الدرجة القصوى.

استعمال صمام التشغيل (A)

تركيب صمام التشغيل (A):

- تحذير: يجب أن تتم هذه العملية عندما تكون طنجرة الضغط باردة تماماً، وليست قيد الاستعمال.
- يوضع صمام التشغيل (A) في موضعه، بحيث يُحاذي الرمز الموجود على الصمام العلامة (H)، كما هو موضح في الرسم المقابل.
- اضغط على الصمام ثم أدّره نحو الرمز (H) أو الرمز (H) كما هو موضح في الرسم المقابل.



لنزع صمام التشغيل:

- تحذير: يجب أن تتم هذه العملية عندما تكون طنجرة الضغط باردة تماماً، وليست قيد الاستعمال.
- اضغط على الصمام ثم أدّره إلى أن يُقابل الرمز الموجود على الصمام العلامة (H)، كما هو موضح في الرسم المقابل.
- انزع الصمام كما هو موضح في الرسم المقابل.

لطهي الخضار أو الأطعمة الخفيفة:

- يوضع الرمز (H) الموجود على الصمام في مقابل العلامة (H) - الشكل 7.
- يعمل الضغط عند الرمز (H) على 50 كيلو باسكال (مقدار الضغط 7 psi / 7 أرطال).

لطهي اللحوم أو الأطعمة المثلجة:

- يوضع الرمز (H) الموجود على الصمام في مقابل العلامة (H) - الشكل 8.
- يعمل الضغط عند الرمز (H) على 80 كيلو باسكال (مقدار الضغط 12 psi / 12 رطال).

الاستعمال

الفتح

- باستخدام إبهامك، اسحب زر تحرير الغطاء (E) للخلف ووثبه في وضعية التراجع - الشكل 1.
- أمسك المقبض الطويل للقد (L) بيد واحدة، وأدر مقبض الغطاء الطويل (F) باليد الأخرى بعكس اتجاه عقارب الساعة حتى يفتح - الشكل 2.
- ثم إرفع الغطاء.
- لا تفتح طنجرة الضغط حتى تبرد تماماً ويتحرر كل الضغط في داخلها. إذا كان من الصعب تحريك المقابض، فهذا دليل على أن الضغط ما زال موجوداً داخل الطنجرة. لا تفتح الطنجرة بالقوة. أي ضغط في الطنجرة يمكن أن يكون خطيراً.

الإقفال

- ضع الغطاء أفقياً على القدر، مع محاذاة علامتي الغطاء (a) و (b) G - الشكل 3.
- أدر الغطاء باتجاه عقارب الساعة حتى يتوقف - الشكل 3 وحتى تسمع صوت طقطقة الزر أثناء تعشيقه - الشكل 4.
- إذا لم تتمكن من إدارة الغطاء، يُرجى التأكد من سحب زر الفتح (E) بشكل صحيح.

عندما تكون الطنجرة مغلقة، ولكنها ليست قيد التشغيل، فمن الطبيعي أن يتحرك الغطاء قليلاً فوق القدر. تتحقق هذه الظاهرة عندما تصبج الطنجرة تحت الضغط.

الحد الأدنى للتعبئة

- ضع دائماً ما لا يقل عن 25 سنتيلتر / 250 مللتر (2 كوب) من السائل في طنجرة الضغط عند استعمالها.
- **للطهي على البخار*:**
- يجب أن يحتوي القدر على 75 سنتيلتر / 750 مللتر (6 أكواب) من الماء على الأقل.
- ضع السلة* (J) على الحاملة الثلاثية القوائم* (K) المتوفرة لهذا الغرض - الشكل 5.

الحد الأقصى للتعبئة

- لا تملأ طنجرة الضغط بأكثر من ثلثي القدر (علامة الحد الأقصى MAX 2).

لبعض الأطعمة المعينة:

- بالنسبة للأطعمة التي تتمدد و/ أو يصدر عنها رغوة أثناء الطهي، مثل الأرز والبقول والخضروات المجففة والفواكه المطهية والبطاطس والجزر والبطاطس وشرائح السمك وغيرها، تترك طنجرة الضغط لتبرد بضع دقائق، ثم توضع في حوض نصف مملوء بماء الصنبور البارد. تُرَخَّ طنجرة الضغط بطريقة منهجية ولطيفة في كل مرة قبل الفتح. بعد التأكد من أن مؤشر الضغط قد انخفض تماماً، لمنع فقاعات البخار من الفيضان التي قد تصيبك بالحروق، هذه العملية مهمة بشكل خاص عند تصريف البخار بسرعة أو بعد التبريد بماء الصنبور. بالنسبة للشوربات، توصي بالقيام بعملية تصريف سريعة للضغط بالماء البارد (انظر الخطوة 1 أعلاه).

* سلة البخار والمؤقت غير مرفقة مع بعض الموديلات.

المُميّزات

قطر القاعدة في طنجرة الضغط - المراجع

السعة	السعة الإجمالية**	قطر القدر	قطر القاعدة	موديلات الإستانلس ستيل بدون مؤقت	موديلات الإستانلس ستيل مع مؤقت	الحد الأقصى للضغط
3 لتر	3,7 لتر	20 سنتم	17 سنتم	P25340	P25940	150 كيلو باسكال
4 لتر	4,7 لتر	22 سنتم	15 سنتم	P25804	P25904	
6 لتر	6,7 لتر			P25807	P25907	
6 Neo لتر	6,7 لتر			P25307	-	
7 لتر	7,7 لتر			P25808	P25908	
8 لتر	8,7 لتر			P25344	P25944	

** سعة المنتج مع الغطاء في موضعه.

معلومات تقنية: الحد الأقصى لضغط البخار عند التشغيل: 80 كيلوباسكال (12 psi).

المصادر الحرارية المتوافقة



- طنجرة الضغط هذه مناسبة للاستعمال على جميع المصادر الحرارية، ما عدا مواقد آجا (Aga)، ولكنها مناسبة في مواقد الحث الحراري.
- على المواقد الكهربائية أو مواقد الحث الحراري، يجب أن لا يتجاوز اللهب قطر قاعدة طنجرة الضغط.
- على مواقد السيراميك أو الهيلوجين، يُرجى التأكد بأن قاعدة طنجرة الضغط نظيفة وجافة قبل وضعها على الموقد.
- على مواقد الغاز، يجب أن لا يتجاوز اللهب قطر قاعدة طنجرة الضغط.
- على جميع المصادر الحرارية الأخرى، تأكد أن طنجرة الضغط قد وضعت في منتصف اللهب بشكل صحيح.
- بغض النظر عن نوع المصدر الحراري الذي تستخدمه، تأكد بأن قاعدة طنجرة الضغط نظيفة وجافة قبل وضعها على الموقد.

مُلحقات TEFAL

- المُلحقات التالية المتوفرة تجارياً لطنجرة الضغط هي كالتالي:

المُلحق	رقم المرجع
حلقة الغطاء المانعة للتسرب (4, 6, 7, 8 لتر)	X9010101
سلة البخار*	792185
الحاملة الثلاثية*	792691

- لاستبدال قطع غيار أخرى مُضمنة الحلقة المانعة للتسرب قياس 3 لتر أو من أجل التصليح، يُرجى الإتصال بمركز خدمة TEFAL المُعتمد. (يرجى زيارة الموقع: www.tefal.com).
- استعمل فقط قطع غيار TEFAL الأصلية والصحيحة للموديل الذي تملكه.

* سلة البخار غير مرفقة مع بعض الموديلات.

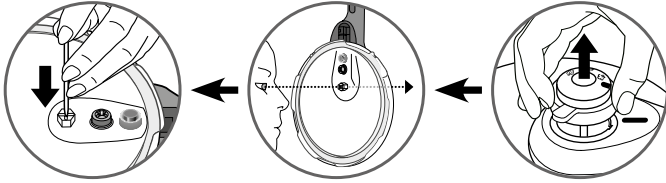


■ وصف أجزاء المنتج

A. صمّام التشغيل	H. علامة تحديد موقع صمّام التشغيل
B. أنبوب تصريف البخار	I. حلقة الغطاء المانعة للتسرب
C. صمّام الأمان	J. سلّة البخار*
D. مؤشّر الضغط	K. حاملة ثلاثية*
E. زر تحرير مقبض الغطاء	L. مقبض القدر الطويل
F. مقبض الغطاء	M. القدر
G(a). علامة موقع الغطاء	N. مقبض القدر القصير
G(b). علامة موقع غطاء القدر	O. علامة الحد الأقصى للتعبئة (MAX 2 و MAX 1)
G(c). قاعدة المؤقت*	
G(d). المؤقت*	

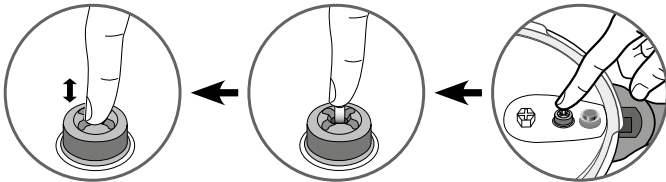
■ فحوصات إلزامية قبل كل استعمال

فحص صمّام التشغيل



■ تأكد من عدم انسداد قناة تصريف البخار في صمّام التشغيل. يجب تنظيفها عند الضرورة باستعمال عود تنظيف الأسنان (يرجى مراجعة فقرة «تنظيف قناة تصريف البخار» صفحة 22).

فحص صمّام الأمان



■ تأكد من أن الكرة في صمّام الأمان قابلة للحركة (اضغط على الكرة باصبعك عدة مرات). (يرجى مراجعة فقرة «تنظيف صمّام الأمان»).

الصيانة

- إذا لاحظت أن أي جزء من طنجرة الضغط مكسور أو متصدع، لا تحاول فتحها إذا كانت مغلقة تحت أي ظرف من الظروف. انتظر حتى تبرد تمامًا قبل نقلها، يُرجى التوقف عن استخدامها واعرضها على مركز خدمة TEFAL المعتمد لإصلاحها.
- لا تتدخل بأنظمة السلامة، يقتصر تدخلك على تطبيق تعليمات التنظيف والصيانة.
- استخدم فقط قطع غيار TEFAL الأصلية المطابقة لطراز المنتج الذي تملكه.
- لا تترك الطعام مُخزنًا في طنجرة الضغط.
- تُنظف طنجرة الضغط وتُغسل فوراً بعد كل استعمال.
- لا تضع صمّام التشغيل (A)، الحلقة المانعة للتسرب (I)، وحدة التحكم بالطهي* (G (d)) في جلاية الصحن.
- لا تعرّض وحدة التحكم بالطهي* (G (d)) للماء أبداً.
- لا تستخدم مواد التبييض أو منتجات التنظيف التي يدخل الكلور في تركيبها مطلقاً، فقد يؤثر ذلك على جودة الإستانلس ستيل.
- لا تدع الغطاء يُنفّع في الماء.
- يجب تغيير الحلقة المانعة للتسرب مرة في السنة، أو فوراً إذا ظهرت عليها علامات التشقق.
- يجب فحص طنجرة الضغط في مركز خدمة TEFAL المعتمد بعد 10 سنوات من استعمالها.
- لتخزين طنجرة الضغط: يُقلب الغطاء على القدر لتجنّب حصول إهتراء قبل أوانه في الحلقة المانعة للتسرب.
- ظهور بقع على الجزء الداخلي من قعر القدر لا يؤثّر على جودة المعدن على الإطلاق، فهي تراكم للترسبات، للتخلص منها، يمكنك استخدام إسفنجة مع القليل من الخل الأبيض ثم تُغسل جيداً.

يُرجى الاحتفاظ بهذه التعليمات

- يُرجى الحفاظ على الأطفال بعيدين عندما تكون طنجرة الضغط قيد الاستعمال.
- يكون البخار شديد السخونة عندما يخرج من صمام التشغيل. احتسب من نفث البخار.
- تعمل طنجرة الضغط هذه تحت الضغط. قد ينتج عنها إصابات بالحروق عند سوء الإستعمال. يُرجى التأكد من إغلاق طنجرة الضغط جيداً قبل استخدامها. (انظر فقرة "الإغلاق").
- تأكد من أن الصمام دائماً "يهسهس" أثناء الطهي. فإذا لم يتم خروج كمية كافية من البخار، يُرجى موازنة الضغط، وتحقق أن هناك ما يكفي من السوائل داخل الطنجرة، وأن صمام خروج البخار غير مسدود. بعد هذه الفحوصات، إذا بقي البخار لا يتسرب، ترفع الحرارة قليلاً.
- لا تطهو الطعام الذي قد يتسبب بإغلاق قنوات أجهزة السلامة:
- التوت البري
- النودلز والمعكرونة والسباغيتي
- لؤلؤة الشعير والحنطة والدخن
- رقائق الشوفان
- الكشمش الأسود، الكشمش الأحمر
- البازلاء
- عند طهي قطع كبيرة من اللحوم والأطعمة ذات الجلد السميك (نفاقي كاملة، لسان، دواجن، إلخ): ننصح بوزنها قبل الطهي باستخدام سكين أو شوكة. لأنها تحبس السائل المغلي في داخلها أثناء الطهي، مما يتسبب بخروج الرذاذ بقوة. هذا لأن السائل المغلي قد يكون محاصراً بداخلها أثناء عملية الطهي.
- لا تُحصر في طنجرة الضغط وصفات الطهي التي مكوناتها الأساسية من الحليب (مثل الأرز بالين، بودينغ السميد).
- لا تستخدم الملح الخشن في طنجرة الضغط أبداً. استخدم الملح الناعم فقط. عند نهاية الطبخ. بهذه الطريقة سوف تتجنب ظهور «التنقر»، الذي قد يؤدي إلى إتلاف قاعدة طنجرة الضغط.
- لا تستعمل طنجرة الضغط لقلي الطعام بالزيت تحت الضغط.
- لا تترك طنجرة الضغط بدون مراقبة عند تسخين الزيت أو الدهون. يؤدي الاستمرار في تسخين الزيت الذي ينتج عنه الدخان إلى تدهور جودته، ورفع درجة حرارته بما يكفي لظهور اللهب.
- لا تستخدم طنجرة الضغط لأي غرض آخر غير الغرض المخصص لها.
- لا تضع طنجرة الضغط في فرن ساخن.
- لا تضع أبداً ورقة من رقائق الألومنيوم الغير مؤمنة فوق حاوية في طنجرة الضغط. تؤمن دائماً بواسطة خيط.
- لا تضع أبداً ورق التغليف الشفاف في طنجرة الضغط.
- استخدم فقط المصادر الحرارية المتوافقة، المذكورة في قائمة دليل الاستعمال.

- أدر صمام التشغيل (A) تدريجياً، لاختيار سرعة تصريف الضغط المناسبة، ليواجه الرمز في الرسم التخطيطي  - الشكل 9. إذا لاحظت، عند تصريف البخار، نفث رذاذ غير طبيعي، أرجع صمام التشغيل (A) إلى موقع ، ثم أخفض الضغط بسرعة في الماء البارد - (انظر فقرة "نهاية الطهي").
- إذا لم ينخفض مؤشر الضغط (D)، توضع طنجرة الضغط في الماء البارد - (راجع فقرة "نهاية الطهي").
- لا تتدخل بعمل مؤشر الضغط.
- للأطعمة السمكية التي يتضخم و/أو يزيد حجمها أثناء الطهي، مثل الأرز والبقوليات والفاصوليا المجففة والفواكه المطهوهة واليقطين والكوسى والجزر والبطاطس وشرائح السمك.. وما إلى ذلك، اترك طنجرة الضغط تبرد لبضع دقائق، ثم نفذ عملية التبريد في الماء البارد (راجع فقرة «نهاية الطهي»). يُرجى هزّ طنجرة الضغط برفق دائماً قبل فتحها في كل مرة بعد التأكد بأن مؤشر الضغط منخفض تماماً، وذلك لتجنب نفث أي لفقااعات البخار الحارقة. هذا الأمر هام جداً بشكل خاص عند تصريف البخار بسرعة، أو بعد التبريد تحت صنوبر الماء البارد.
- تحرّك طنجرة الضغط بأقصى قدر من العناية عندما تكون تحت الضغط. لا تلمس الأسطح الساخنة. استخدم القفازات إذا لزم الأمر. استخدم مقبض القدر لحملها.
- بالنسبة للشوربات، نوصي بعدم بتصريف سريع للضغط في الماء البارد (راجع فقرة "نهاية الطهي").
- تأكد من أن صمام التشغيل (A) في وضعية تصريف الضغط قبل فتح طنجرة الضغط. يجب أن يكون مؤشر الضغط (D) في الموضع المنخفض.
- لا تفتح طنجرة الضغط بالقوة. تأكد أولاً من انخفاض الضغط الداخلي. يجب أن يكون مؤشر الضغط (D) في الموضع المنخفض. (انظر فقرة "السلامة").

قبل استخدام طنجرة الضغط، يُرجى أخذ بعض الوقت في قراءة التعليمات المرفقة، والرجوع دائماً إلى "دليل الاستعمال".
فقد ينتج عن سوء الاستعمال ضرراً بليغاً

- من أجل سلامتك، تخضع طنجرة الضغط هذه للمعايير والقوانين السارية المفعول:
- قانون معدات الضغط
- قانون المواد التي لها اتصال مباشر بالمواد الغذائية
- قانون البيئة

قبل الاستعمال

يرجى التحقق

- أن فتحة تصريف البخار (B) غير مسدودة.
- أن الكرة في صمام الأمان (C) قابلة للحركة.
- أن الحلقة المانعة للتسرب تأخذ مكانها الصحيح تحت كل نتوء في الغطاء - الشكل 12.
- أن مقابض الطنجرة مثبتة بشكل صحيح. تُعتبر مقابض الطنجرة من أجزاء السلامة، يُرجى الحرص على عدم إزالتها أو استبدالها بنفسك.

يرجى الالتزام دائماً بكميات التعبئة التالية

- لا تستعمل طنجرة الضغط أبداً بدون سائل بداخلها ، لأن ذلك يسبب لها أضراراً خطيرة. يُرجى التأكد من وجود كمية كافية من السوائل دائماً، وطوال عملية الطهي.
- الحد الأدنى للتعبئة 250 مللتر/ 25 سنتيلتر - الشكل 4.
- الحد الأقصى للطعام هو 2/3 (ثلاثي) ارتفاع القدر، علامة الحد الأقصى (MAX 2) - الشكل 6.
- أثناء الطهي بالبخار، يجب ألا يلامس الماء مكونات الطعام الموجودة في سلة البخار. وألا تتجاوز خط الحد الأقصى (MAX 2) على جسم القدر - الشكل 5.
- بالنسبة للأطعمة السميكة التي يتضخم و/أو يزيد حجمها أثناء الطهي، مثل الأرز والبقول والفاصوليا المجففة والفواكه المطبوخة واليقطين والكوسى والجزر والبطاطس وشرائح السمك ... وما إلى ذلك، فإن الحد الأقصى لكمية التعبئة هو 1/3 (الثلاث) (خط الحد الأقصى (MAX 1)).

Før du bruger din trykkoger, bedes du læse alle instruktionerne og altid se "Brugsvejledningen". Forkert brug kan føre til skader.

Af hensyn til din sikkerhed overholder denne trykkoger alle gældende standarder og regler:

- Direktivet om trykkudstyr
- Materialer, der kommer i kontakt med fødevarer
- Miljø*

INDEN BRUG

SØRG FOR

- at dampudløbet (B) ikke er blokeret.
- at sikkerhedsventilens (C) stempel er mobil
- at lågets pakning er under hvert indhak i låget - Fig. 12.
- at lågets håndtag er ordentligt fastgjort. Lågets håndtag er sikkerhedskomponenter. De må aldrig fjernes eller udskiftes af brugeren.

OVERHOLD ALTID FØLGENDE PORTIONER

- Trykkogeren må aldrig bruges uden væske, da det kan beskadige den. Sørg altid for, at der er nok væske i apparatet, når du tilbereder mad.
- Trykkogeren skal minimum indeholde 250 ml/25 cl væske.
- Trykkogeren må højst fyldes 2/3 op med fødevarer. Op til MAX 2-mærket - Fig. 6.
- Ved dampning af fødevarer må fødevarerne i dampkurven* ikke komme i kontakt med vandet, og de må ikke overstige MAX 2-mærket på panden - Fig. 5.
- Trykkogeren må højst fyldes 1/3 (op til MAX 1-mærket) med fødevarer, der udvider sig og/eller skummer under tilberedning, såsom ris, bægfrugter, tørrede bønner, stuved frugt, græskar, courgetter, gulerødder, kartofler, fiskefileter og lignende.

- Trykkogeren skal være under opsyn, hvis den bruges i nærheden af børn.
- Dampen er meget varm, når den kommer ud af ventilen. Pas på eventuelle dampstråler.
- Dette produkt tilbereder fødevarer med tryk. Forkert brug kan føre til skoldningsskader. Sørg for, at trykkogeren er ordentligt lukket før brug. (Se afsnittet "Lukning").
- Hold øje med, at ventilen regelmæssigt siger lyde under tilberedningen. Hvis trykkogeren ikke frigiver nok damp, skal du lette trykket og åbne låget. Se derefter, om der er nok væske i trykkogeren, og se, om dampudledningskanalen er blokeret. Hvis der stadig ikke frigives nok damp, skal du skrue lidt op for varmen.
- Tilbered ikke fødevarer, der kan blokere sikkerhedskomponenternes kanaler:
 - blåbær, tranebær
 - perlebyg, spelt, hirse
 - havreflager
 - flækkede ærter
 - nudler, makaroni, spaghetti
 - rabarber
 - solbær, ribs
- Ved tilberedning af store stykker kød og fødevarer med et overfladelag (hele pølser, tunge, fjerkræ osv.) anbefales det at prikke skindet med en kniv eller gaffel inden tilberedning. Under tilberedningen kan kogende væske dannes under fødevarernes skind, som kan sprøjte ud.
- Brug aldrig din trykkoger til at tilberede mælkebaserede opskrifter (såsom risengrød, semuljegyryn...).
- Brug aldrig groft salt i trykkogeren. Brug kun fint salt sidst i tilberedningen. På den måde undgår du udseendet af "huller", som kan beskadige trykkogerens bund.
- Trykkogeren må aldrig bruges til tilberedning under tryk med olie.
- Trykkogeren må ikke efterlades uden opsyn, hvis du varmer olie eller fedtstoffer. Hvis du fortsætter med at varme en rygende olie, nedbrydes olien, og oliens temperatur kan stige til et punkt, hvor den går i brand.
- Trykkogeren må ikke bruges til andre formål end det, den er beregnet til.
- Trykkogeren må ikke sættes i en varm ovn.
- Der må aldrig lægges en beholder viklet ind i stanniol i trykkogeren. Spænd altid fast med en snor.
- Brug aldrig husholdningsfilm i trykkogeren.
- Alkoholholdampe er brandfarlige. Bring i kog i cirka 2 minutter, før du lægger låg på. Kontrollér regelmæssigt trykkogeren, hvis du laver alkoholbaserede opskrifter.
- Brug kun de compatible varmekilder, der står i brugsvejledningen.

- Drej forsigtigt betjeningsventilen (A) for langsomt at lette trykket, og stil ventilen ud for mærket  som vist i **Fig. 9**. Hvis fødevarerne eller væsken begynder at sprøjte, når du slipper dampen ud, skal du sætte betjeningsventilen (A) tilbage på . Let derefter trykket hurtigt i koldt vand - (se afsnittet "Afslutning på tilberedningen").
- Hvis trykindikatoren (D) ikke går ned, skal du hurtigt lette trykket i koldt vand - (se afsnittet "Afslutning på tilberedningen").
- Lav aldrig om på trykindikatoren.
- Til fødevarer, der udvider sig og/eller skummer under tilberedning, såsom ris, bælgfrugter, dehydrerede grøntsager, stuvet frugt, græskar, courgetter, gulerødder, kartofler, fiskefileter og lignende. Lad din trykkoger køle af i et par minutter, og let derefter hurtigt trykket i koldt vand - (se afsnittet "Afslutning på tilberedningen"). Ryst trykkogeren metodisk og forsigtigt hver gang før åbning, og når du har sikret, at trykindikatoren er gået ned, så dampboblerne ikke flyder over og brænder dig. Det er særligt vigtigt at gøre dette, hvis dampen frigives hurtigt og efter afkøling under almindelig postevand.
- Du skal altid være meget forsigtig, når du sætter trykkogeren under tryk. Undgå at røre de varme overflader. Brug ovenhandsker, når det er nødvendigt. Løft i begge håndtag.
- For supper anbefaler vi, at du hurtigt letter trykket i koldt vand (se afsnittet "Afslutning på tilberedningen").
- Sørg for, at betjeningsventilen (A) står på dampudløsningsen, før du åbner trykkogeren. Trykindikatoren (D) skal være sænket.
- Trykkogeren må aldrig tvinges åben. Sørg for, at trykket i trykkogeren er blevet frigivet. Trykindikatoren (D) skal være sænket. (Se afsnittet "Sikkerhed").

- Hvis du bemærker, at en del på din trykkoger er gået i stykker eller revnet, må du under ingen omstændigheder forsøge at åbne den. Vent, indtil den er kølet helt ned, før du flytter den. Den må ikke bruges mere, og den skal sendes til reparation på et TEFAL-godkendt servicecenter.
- Der må ikke manipuleres med sikkerhedssystemerne, udover når du følger rengørings- og vedligeholdelsesinstruktionerne.
- Brug kun rigtige originaldele fra TEFAL til din model.
- Efterlad ikke fødevarer i trykkogeren.
- Vask og skyl trykkogeren umiddelbart efter hver brug.
- Ventilen (A), pakningen (I) og indstillingsknappen* (G (d)) må aldrig vaskes i opvaskemaskinen.
- Indstillingsknappen* (G (d)) må aldrig komme under vand.
- Brug aldrig blegemiddel eller klorbaserede produkter, som kan påvirke kvaliteten af det rustfri stål.
- Låget må ikke lægges i blød i vand.
- Pakningen skal skiftes hvert år eller med det samme, hvis den er flækket eller ødelagt.
- Sørg for at få din trykkoger set efter på et TEFAL-godkendt servicecenter efter 10 års brug.
- Hvis trykkogeren skal gemmes væk, skal du sætte låget omvendt på gryden, så lågets pakning ikke slides.
- Eventuelle pletter på bunden af gryden påvirker overhovedet ikke metallets kvalitet. Dette er kalkaflejringer. Disse kan fjernes med en svamp med lidt hvid eddike.

BEHOLD DISSE VEJLEDNINGER

* Afhængig af model.

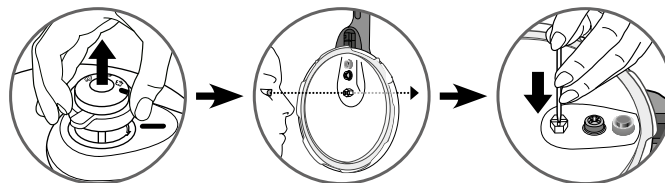
BESKRIVENDE DIAGRAM

- A. Driftsventil
- B. Dampudløb
- C. Sikkerhedsventil
- D. Trykindikator
- E. Frigivelsesknop til låg
- F. Låghåndtag
- G(a). Positioneringsmærke til låg
- G(b). Positioneringsmærke til grydelåg
- G(c). Timerfod*

- G(d). Timer*
- H. Ventilens positioneringsmærke
- I. Lågpakning
- J. Dampkurv*
- K. Underlag*
- L. Langt grydehåndtag
- M. Gryde
- N. Kort grydehåndtag
- O. Mærker for maksimal påfyldning (Max1 og Max2)

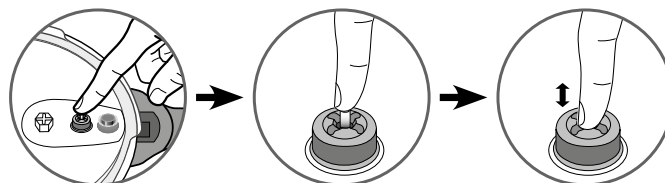
OBLIGATORISK KONTROL FØR HVER BRUG

Kontrol af ventilen



- Kontrollér, at ventilens dampudløb ikke er blokeret. Rengør om nødvendigt med en tandstik (se afsnittet "Sådan rengøres dampudløbet" side 22)

Kontrol af sikkerhedsventilen



- Kontrollér, at stemplet kan bevæge sig (tryk på stemplet flere gange med fingeren), (se afsnittet "Sådan rengøres sikkerhedsventilen")

* Kurv og timer medfølger ikke på visse modeller.

EGENSKABER

Trykkogerens bunddiameter - modelreferencer

Kapacitet	Samlet kapacitet**	Trykkoger	Ø Fod	RUSTFRI STÅL-model uden timer	Rustfri stål-model med timer*	Maksimalt sikkert tryk
3 L	3,7 L	20 cm	17 cm	P25340	P25940	150 kPa
4 L	4,7 L	22 cm	15 cm	P25804	P25904	
6 L	6,7 L			P25807	P25907	
6 L (Neo)	6,7 L			P25307	-	
7 L	7,7 L			P25808	P25908	
8 L	8,7 L			P25344	P25944	

Tekniske oplysninger: Maksimalt driftstryk: 80 kPa (12 psi)



KOMPATIBLE VARMEKILDER

- Denne trykkoger er velegnet til alle varmekilder, undtagen Aga kogeplader. Den kan også bruges på et induktionskomfur.
- På et elektrisk komfur eller et induktionskomfur skal du sørge for, at varmepladens diameter ikke er større end trykkogerens bund.
- Hvis du bruger en keramisk eller halogen kogeplade, skal du sørge for, at trykkogerens bund altid er ren og tør.
- Hvis du bruger et gaskomfur, må flammen aldrig gå ud over trykkogerens bund.
- Sørg altid for, at trykkogeren står midt på kogepladen, uanset hvilken slags kogeplade du bruger.
- Uanset hvilken slags kogeplade du bruger, skal du sørge for, at trykkogerens bund er ren, før den sættes på kogepladen.

TEFAL-TILBEHØR

- Følgende tilbehør fås til trykkogeren:

Tilbehør	Referencenummer
Lågpakning (4, 6, 7, 8 liter)	X9010101
Dampkurv*	792185
Underlag*	792691

- For at udskifte dele (herunder 3-liters pakninger) eller for reparationer bedes du kontakte et godkendt TEFAL-servicecenter (gå venligst til adressen: www.tefal.com).
- Brug kun originale dele fra TEFAL, der passer til din model.

BRUG

ÅBNING

- Brug tommelfingeren til at trække lågets frigivelsesknop (E) tilbage og holde den tilbage - **Fig. 1**.
- Hold i det lange håndtag på gryden (L) med den ene hånd, og drej det lange håndtag på låget (F) med den anden hånd mod uret, indtil det åbner - **Fig. 2**.
- Løft derefter låget.
- Trykkogeren må ikke åbnes, før den er kølet helt ned, og alt trykket i trykkogeren er frigivet. Hvis håndtagene er svære at trykke fra hinanden, er trykkogeren stadig under tryk - den må ikke tvinges op. Ethvert tryk i trykkogeren kan være farligt.

LUKNING

Når apparatet er lukket, men ikke er i drift, er det normalt, at låget bevæger sig lidt i forhold til gryden. Denne effekt forsvinder, når produktet sættes under tryk.

- Sæt låget vandret på gryden, og sørg for, at lågets positioneringsmærker **G(a)** og **G(b)** er ud for hinanden - **Fig. 3**.
- Drej låget med uret, indtil det stopper - **Fig. 3**. Der lyder et klik, når låget låses fast - **Fig. 4**. Hvis du ikke kan dreje låget, skal du tjekke, om åbningsknappen (E) er trukket ordentligt tilbage.

MINIMUM PÅFYLDNINGSNIVEAU

- Hæld altid mindst 25 cl/250 ml (2 kopper) væske i trykkogeren, når den skal bruges.

Ved damptilberedning*:

- Gryden skal indeholde mindst 75 cl/750 ml (6 kopper) vand.
- Sæt kurven* (J) på underlaget* (K), der er beregnet til dette formål - **Fig. 5**.

Der må ikke fyldes mad i dampkurven* til op over MAX2-mærket.

MAKSIMALT PÅFYLDNINGSNIVEAU

- Trykkogeren må højst fyldes 1/3 op (MAX2-mærket for maksimal påfyldning).

Ved brug af bestemte fødevarer:

- Klæbrige madvarer, der ekspanderer eller skummer under madlavning, såsom ris, bælgrugter, dehydrerede grøntsager, kompotter, græskar, zucchini, gulerødder, kartofler, fiskefileter ...Lad først trykkogeren køle af i et par minutter og sæt den derefter til afkøling under den kolde hane. Efter at have undersøgt om driftsventilen har sænket sig, bør du altid ryste trykkogeren lidt, inden den åbnes, for at undgå eventuelle skoldende dampbobler. Dette er særligt vigtigt, når dampen frigøres hurtigt og efter en afkøling under vandhanen. Til supper anbefales en hurtig dekompression under den kolde hane (se afsnittet «Efter tilberedning i funktionen «Trykkoger»»).



■ BRUG AF VENTILEN (A)

Sådan sættes ventilen (A) på:

! Dette må kun gøres, når produktet er koldt og ikke er i brug.

- Sæt ventilen (A) på plads, så symbolet  på ventilen er ud for positioneringsmærket (H) som vist i diagrammet på modsatte side.
- Tryk ventilen ned, og drej den derefter til symbolet  eller  som vist i diagrammet på modsatte side.

Sådan fjernes ventilen:

Forsigtig, dette må kun gøres, når produktet er koldt og ikke er i brug.

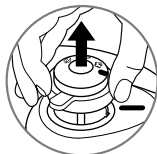
- Tryk ventilen ned og drej den, så symbolet  er ud for positioneringsmærket (H) som vist på tegningen på modsatte side.
- Fjern ventilen som vist på tegningen på modsatte side.

Sådan tilberedes grøntsager og delikate fødevarer:

- Sørg for, at piktogrammet  på ventilen er ud for positioneringsmærket (H) - Fig. 7.
- Trykkogeren  bruger et tryk på 50 kPa (7 psi/7 pund tryk).

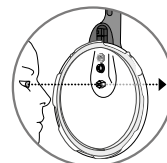
Sådan tilberedes kød og frosne fødevarer:

- Sørg for, at piktogrammet  på ventilen er ud for positioneringsmærket (H) - Fig. 8.
- Trykkogeren bruger et tryk på 80 kPa (12 psi/12 pund tryk).



FØR TILBEREDNING

- Ventilen (A) skal fjernes før hvert brug (se afsnittet 'Brug af ventilen'). Hold dampudløbet (B) op mod lyset og sørg for, at det ikke er blokeret (se diagrammet modsat). Rengør den med en tandstik hvis nødvendigt - Fig. 10.
- Sørg for, at stempet (C) bevæger sig (se tegningen modsat) og se afsnittet "Rengøring og vedligeholdelse".
- Tilsæt dine ingredienser og væsken.
- Luk trykkogeren - Fig. 3 og sørg for, at den er ordentligt lukket - Fig. 4.
- Sæt  eller  på ventilen ud for positioneringsmærket H - Fig. 7 eller 8.
- Placer trykkogeren på en varmekilde, og skru derefter helt op for varmekilden.



DA

■ UNDER TILBEREDNINGEN

Trykindikatoren (D) gør, at trykket ikke stiger i trykkogeren, hvis den ikke er ordentligt lukket.

- Det er normalt, at der er damp ved trykindikatoren (D), når produktet er i brug.
- Når dampen konstant løber ud af driftsventilen (A) med en konstant pibende lyd, skal du skru ned for varmekilden, indtil ventilen (A) går tilbage til en almindelig sivende lyd.
- Lad stå i den tilberedningstid, der står i opskriften.
- På modeller med en timer kan du programmere tiden, der står i opskriften.
- Så snart tilberedningstiden er gået, skal du slukke for varmekilden.

FØR FØRSTE IBRUGTAGNING

- Rengør trykkogeren og dens komponenter grundigt før første brug.
- Læg kurveunderlaget (K) i bunden af gryden og sæt kurven (J) på den*.
- Fyld gryden 2/3 op med vand (Mærker for maksimal påfyldning (Max2) (O)).
- Luk trykkogeren.
- Sørg for, at symbolet  er ud for positioneringsmærket (H) - Fig. 8.
- Placer trykkogeren på en varmekilde, og skru derefter helt op for varmekilden.

Det er normalt, at der er damp i nærheden af trykindikatoren (D), når trykkogeren bruges.

- Når dampen begynder at komme ud af ventilen, skal du skru ned for varmekilden og lade den stå i 20 min.
- På modeller med en timer kan timeren sættes til 20 min.
- Når de 20 minutter er gået, skal du slukke for varmekilden.
- Drej gradvist ventilen (A). Juster, hvor hurtigt trykket frigives i henhold til, hvor meget ventilen åbnes, indtil den er ud for symbolet  Fig. 9.
- Når trykindikatoren (D) falder ned, er trykkogeren ikke længere under tryk.
- Åbn trykkogeren - Fig. 1-2.
- Skyl trykkogeren med vand, og tør den af.

* Kurv og timer medfølger ikke på visse modeller.

* Kurv og timer medfølger ikke på visse modeller.

TIMER* (EKSTRAUDSTYR)



- Timeren findes kun på visse modeller. Timeren kan tages af og bruges uafhængigt af produktet. Timeren lyder, når tilberedningstiden er gået. Du kan tage timeren med dig, så du kan lave andre ting, eller du kan lade den blive i holderen (G(c)) under tilberedningen.

- Din trykkoger er designet til at virke både med og uden timeren.

Brug:

- Tænd: Tryk én gang på knappen, hvorefter der vises to nuller på skærmen.
- For at vælge tilberedningstiden (højest 60 minutter), skal du trykke på denne knap.
 - Pulserende: Minut-for-minut nedtælling
 - Uafbrudt: Rullende nedtælling
- Nedtælling af tilberedningstid: Når knappen slippes efter et par sekunder, blinker den valgte tid: Herefter starter nedtællingen.

Nedtællingen starter, så snart ventilen siger en sivende lyd.

- Hørbare alarmer: Når tilberedningen er færdig, påmindes du om dette med en række biplyde. Tryk på knappen for at stoppe alarmer.
- Sluk: automatisk.
- Programmeringsfejl: Du kan altid nulstille den programmerede tid ved at holde knappen nede i mere end to sekunder.
- Montering: Sæt timeren på sin fod oven på låget.
- Fjernelse: Løft forsigtigt timeren op.

Anbefalinger til brug:

- Timeren må ikke lægges i opvaskemaskinen. Timeren må aldrig nedsænkes i vand. Rengør timeren med en ren klud. Brug ikke opløsningsmidler til at rense timeren.

Bortskaffelse:

- Levetiden på din timer afhænger af, hvor meget den bruges. Når skærmen helt eller delvist ikke længere kan ses, skal batteriet tages ud og bortskaffes.

- Minutrets batteri er et knapcellebatteri type CR2032. Minutrets batteri indeholder dimethoxyethan CAS nr. 110-71-4. Det overholder EU-bestemmelserne. Af hensyn til din egen sikkerhed og miljøet: Åbn ikke batteriet, udsæt det ikke for høje temperaturer, bortkast det ikke med husholdningsaffald, men aflever det på et indsamlingssted for brugte batterier.

- Batteriet er i underenheden: Du kan selv skifte det eller få det udskiftet af en forhandler, der er autoriseret til at gøre dette, som vist i diagrammet på modsatte side.
- Du kan købe en anden timer på alle vores TEFAL-godkendte servicecentre.

* Kurv og timer medfølger ikke på visse modeller.

■ AFSLUTNING PÅ TILBEREDNINGEN

Sådan frigives dampen:

- Langsom trykkudløsning:

- Dette bruges til gryderetter, grøntsager, kød og fiskeretter.
- Drej gradvist ventilen (A). Juster, hvor hurtigt trykket frigives i henhold til, hvor meget ventilen åbnes, indtil den er ud for mærket med symbolet  Fig. 9. Når trykindikatoren (D) falder ned igen, er din trykkoger ikke længere under tryk.

Trykindikatoren (D) gør, at trykkogeren ikke åbner, hvis den stadig er under tryk.

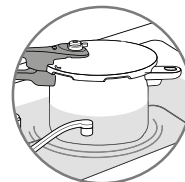
- Hurtig trykkudløsning:

- Dette bruges til supper, ris, pasta, æggecreme, kage- og buddingblandinger, opskrifter med ris eller pasta og opskrifter med et højt væskeindhold.
- Du kan lægge trykkogeren i en vask halvfyldt med koldt postevand for hurtigere at lette trykket. Se diagrammet på modsatte side. Når trykindikatoren (D) falder ned, er trykkogeren ikke længere under tryk.
- Du kan åbne din trykkoger - Fig. 1 og 2.

- Særlige fødevarer:

- Ved tilberedning af særlige fødevarer, som fx skåret gulerødder, græskar (se tilberedningstabellen) eller tørrede grøntsager, skal du ikke lette trykket i trykkogeren. Lad i stedet komfuret stå på stuetemperaturen, og vent, indtil trykindikatoren (D) falder, før trykkogeren åbnes. Reducer den anbefalede tilberedningstid en smule.
- Ved tilberedning af supper anbefales det at lette trykket hurtigt (se afsnittet "Hurtig trykkudløsning").

Hvis du bemærker, at fødevarer eller væske sprøjter ud fra ventilen, når dampen slippes ud, skal du sætte ventilen (A) tilbage på  eller  - Fig. 7 eller 8. Vent et minut, og drej derefter langsomt ventilen igen til dampudløsningspositionen, så intet sprøjter ud.



Når du sætter trykkogeren under tryk, skal du altid være meget omhyggelig med at flytte den uden at ryste den.

RENGØRING OG VEDLIGEHOLDELSE

■ RENGØRING AF TRYKKOGEREN

For at sikre, at trykkogeren virker ordentligt, skal du følge disse rengørings- og vedligeholdelsesanbefalinger efter hver brug:

- Vask trykkogeren (gryden og låget) efter hver brug med varmt vand og opvaskemiddel. Følg samme procedure for kurven*.
- Brug ikke blegemiddel eller klorerede produkter.
- Panden må ikke varmes for meget op, når den er tom.

Trykkogeren skal vaskes efter hver brug.

Trykkogeren kan få mærker efter længere tids brug. Disse påvirker ikke trykkogeren funktion.

* Kurv og timer medfølger ikke på visse modeller.

Sådan rengøres indersiden af gryden:

- Vask med en svamp og opvaskemiddel.
- Eventuelle pletter på bunden af gryden påvirker overhovedet ikke metallets kvalitet. Dette er kalkaflejringer. Disse kan fjernes med en svamp med lidt hvid eddike.

Sådan rengøres ydersiden af gryden:

- Vask med en svamp og opvaskemiddel.

Sådan rengøres låget:

- Vask låget under varmt vand med en svamp og opvaskemiddel, og skyl det godt af.

Sådan rengøres lågets pakning:

- Rengør pakningen (I) og dens rille efter hver brug.
- Hvis pakningen skal skiftes, bedes du venligst se - Fig. 11-12.

Sådan rengøres ventilen (A):

- Fjern ventilen (A) som beskrevet i afsnittet "Brug af ventilen".
- Rengør ventilen (A) under hanen - Fig. 13.
- Timeren må ikke lægges i opvaskemaskinen. Timeren må aldrig komme under vand. Rengør timeren med en ren klud. Brug ikke opløsningsmidler til at rense timeren.

Sådan rengøres dampudløbet (B):

- Fjern ventilen (A).
- Hold dampudløbet mod lyset, og sørg for, at der er et rundt hul igennem, og at det er fri for skidt. Se tegningen på modsatte side. Rengør om nødvendigt med en tandstik - Fig. 10.

Sådan rengøres sikkerhedsventilen (C):

- Rengør den del af sikkerhedsventilen, der er på indersiden af låget ved at holde den under rindende vand.
- Sørg for, at den virker ordentligt ved at trykke stemplet let ned med et stykke vat. Stemplet skal kunne bevæge sig frit. Se tegningen på modsatte side.

Sådan skiftes pakningen på trykkogeren:

- Pakningen på trykkogeren skal skiftes hvert år, eller hvis den revner eller beskadiges.
- Brug altid en original TEFAL-pakning, der passer til din model.

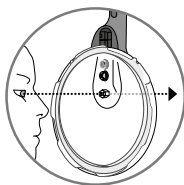
Sådan opbevares trykkogeren:

- Læg låget omvendt på gryden.

Kun gryden tåler opvaskemaskine.

For at forlænge trykkogeren's levetid må gryden ikke overophede, når den er tom.

Det er vigtigt at få din trykkoger set efter på et TEFAL-godkendt servicecenter efter 10 års brug.



Dette må aldrig gøres med en skarp eller spids genstand.



SIKKERHED

Trykkogeren er udstyret med flere sikkerhedsanordninger:

• Lukkesikkerhed:

- Hvis apparatet ikke er ordentligt lukket, kan trykindikatoren (D) ikke stige, og trykkogeren kan ikke danne et tryk.

• Åbningssikkerhed:

- Hvis trykkogeren er under tryk, er det ikke muligt at bruge frigivelsesknappen (E). Trykkogeren må aldrig tvinges op. Frem for alt må du aldrig lave om på trykindikatoren (D).

• To sikkerhedsanordninger mod overtryk:

- Første anordning: Sikkerhedsventilen (C) udløser trykket, og damp løber ud gennem toppen af låget - Fig. 1
 - Anden anordning: Pakningen (I) giver dampen mulighed for at løbe ud af det lille hul på kanten af låget eller langs grydens sider - Fig. 15.
- Forsigtig! Dette kan slukke flammen på et gaskomfur.

• Hvis et af sikringssystemerne mod overtryk udløses:

- Sluk for varmekilden.
- Lad trykkogeren køle helt ned.
- Åbn trykkogeren.
- Kontrollér og rengør ventilen (A) - Fig. 13, dampudløbet (B) - Fig. 10, sikkerhedsventilen (C) (se tegningen modsat) og pakningen (I).



GARANTI

- Når den bruges som anbefalet i denne vejledning, er gryden på din nye TEFAL trykkoger garanteret i 10 år mod:
 - Enhver defekt, der er forbundet med grydens metalstruktur
 - Enhver tidlig forringelse af metalbunden
- Alle andre dele af din trykkoger er garanteret mod fabriktions- eller materialefejl i den garantiperiode, der gælder i henhold til lovgivningen i det land, hvor produktet er købt, og er gældende fra købsdatoen. Alle vilkår og betingelser for garantien kan findes på www.tefal.com.
- Denne kontraktlige garanti opfyldes ved fremvisning af en kvittering eller faktura, der viser købsdatoen.

Disse garantier dækker ikke følgende:

- Skader som følge af manglende overholdelse af vigtige forholdsregler eller uagtsom brug, især hvis:
 - Produktet udsættes for slag, tab, brug i ovnen og lignende.
 - Vask af låget, driftsventilen og timeren i opvaskemaskinen.
- Denne garantitjeneste tilbydes kun af TEFAL-godkendte servicecentre (gå venligst til: www.tefal.com).

LOVMÆSSIGE MÆRKNINGER

Mærkning	Placering
Identifikation af producent og kommercielt mærke	Låg og låghåndtag
Fremstillingsår og parti	På gryden
Modelreference Maksimalt sikkert tryk (PS) Maksimalt driftstryk (PF)	På låget
Kapacitet	Grydens bund

UDTJENT ELEKTRISK ELLER ELEKTRONISK PRODUKT

Beskyt miljøet!



- ① Dit apparat indeholder mange materialer, som kan genvindes eller genbruges.
 ➔ Apparatet skal bortskaffes på en kommunal genbrugsplads.

TEFAL BESVARER DINE SPØRGSMÅL

Problemer	Anbefalinger
Hvis trykkogeren er blevet varmet op under tryk uden væske i trykkogeren	Få trykkogeren set efter af et TEFAL-godkendt servicecenter.
Hvis trykindikatoren ikke er steget, og der ikke kommer noget ud gennem ventilen under tilberedningen	Dette er normalt i de første par minutter. Hvis problemet fortsætter, skal du kontrollere, at: - Varmekilden er varm nok. Hvis ikke, skal du skrue op for varmen. - Der er nok væske i gryden. - Ventilen står ud for et af symbolerne  eller  - Fig. 7 eller 8. - Låget er ordentligt lukket. - Pakningen eller kanten af gryden er ikke beskadiget.
Hvis trykindikatoren er steget, og der ikke kommer noget ud gennem ventilen under tilberedningen	Dette er normalt i de første par minutter. Hvis problemet fortsætter, skal du sætte trykkogeren i en vask, der er halvt fyldt med koldt vand. Se afsnittene "Hurtig trykløsning" og "Særtlilfælde", og åbn derefter trykkogeren. Rengør ventilen og dampudløbet, og sørg for, at stemplet bevæger sig frit.
Hvis der siver damp ud rundt om låget, skal du kontrollere følgende	At låget er ordentligt lukket. At pakningen sidder i låget. At pakningens tilstand er god. Skift den om nødvendigt. At pakningen og rillen til den i låget, sikkerhedsventilen og ventilen er rene. At grydens kant er i god stand.
Hvis du ikke kan åbne låget	Kontrollér, at trykindikatoren er i den nedre position. Hvis der ikke er tryk i trykkogeren, skal du sætte den i en vask halvfylt med koldt vand. Se afsnittene "Hurtig trykløsning" og "Særtlilfælde".
Hvis fødevarerne ikke tilberedes eller brænder på, skal du kontrollere følgende	Tilberedningstiden. Varmekildens styrke. At ventilen sidder rigtigt. At der er nok væske i trykkogeren (ml)
Hvis fødevarerne er brændt på i trykkogeren	Læg gryden i blød i et stykke tid, før den vaskes. Brug aldrig blegemiddel eller produkter, der indeholder klor.

GRØNTSAGER

		Tilberedning	FRISK Ventilposition 	FROSSEN Ventilposition 
Artiskokker	hele	damp**	18 min.	-
		nedsænket***	15 min.	-
Asparges	hele	nedsænket	5 min.	-
Rødbeder		damp	20 - 30 min.	-
Broccoli		damp	3 min.	3 min.
		nedsænket	-	5 min.
Rosenkål	hele	damp	7 min.	-
Gulerødder (særlige fødevarer)	runde skiver	damp	7 min.	5 min.
Blomkål	buketter	nedsænket	3 min.	4 min.
		damp	6 min.	-
Selleri	5 cm stykker	nedsænket	10 min.	-
		damp	6,5 min.	9 min.
		nedsænket	2 min.	-
Cikorie	2,5 cm skiver	damp	12 min.	-
Grønne bønner	hele eller i skiver	damp	8 min.	9 min
Grønkål	tyndskåret	damp	6 min.	-
	blade	damp	7 min.	-
Grønne linser (tørrede grøntsager)		nedsænket	3 min.	-
Porrer	5 cm skiver	damp	2,5 min.	9 min.
	tyndskåret	damp	1 min.	5 min.
Svampe	hele	nedsænket	1,5 min.	-
Ærter		damp	1,5 min.	4 min.
		damp	12 min.	-
		damp	6 min.	-
Kartofler	delt i fire			
Græskar (mos) (særlige fødevarer)	stykker	nedsænket	8 min.	-
Ris (langkornet, hvide)	se bemærkning nedenfor	nedsænket	7 min.	-
Halvtørrede bønner****		nedsænket	20 min.	-
		damp	5 min.	8 min.
Spinat		nedsænket	3 min.	-
		damp	7 min.	-
Majroer	2,5 cm tern	nedsænket	6 min.	-
Hvede (tørrede grøntsager)****		nedsænket	15 min.	-

KØD OG FISK

	FRISK Ventilposition 
Oksekød (1 kg overside)	32 min. (medium)**
Kylling (1,2 kg hel)	22 min.
Lammekød (1,3 kg)	40 min. (medium)**
Havtaske (0,6 kg fileter) (særlige fødevarer)	4 min.
Svinekød (1 kg stegt)	28 min.
Laks (4 bøffer 0,6 kg) (særlige fødevarer)	6 min.
Tun (4 x 0,6 kg bøffer) (særlige fødevarer)	7 min.

Tilbered i yderligere 5 minutter for gennemstegt kød. *Fødevarer i vandet.
****Ikke tilgængelig i nogle lande. RIS: Trykkogeren må højst fylde en tredjedel op.

WICHTIGE SICHERHEITSVORKEHRUNGEN

Bevor Sie Ihren Schnellkochtopf benutzen, nehmen Sie sich bitte die Zeit, alle Anweisungen zu lesen und beziehen Sie sich immer auf die „Bedienungsanleitung“. Unsachgemäßer Gebrauch kann zu Schäden führen.

Zu Ihrer Sicherheit entspricht dieser Schnellkochtopf den geltenden Normen und Vorschriften:

- Druckgeräterichtlinie
- Materialien, die mit Lebensmitteln in Berührung kommen
- Umweltschutz *

VOR GEBRAUCH

STELLEN SIE SICHER,

- dass der Dampfaustritt (B) nicht blockiert ist;
- dass der Stift des Sicherheitsventils (C) frei beweglich ist;
- dass der Dichtungsring des Deckels unter jede Kerbe des Deckels gelegt wird - **Abb. 12**;
- dass die Deckelgriffe richtig befestigt sind. Die Deckelgriffe sind Sicherheitsbauteile. Entfernen oder ersetzen Sie sie niemals selbst.

HALTEN SIE IMMER DIE FOLGENDEN FÜLLMENGEN EIN

- Verwenden Sie Ihren Schnellkochtopf niemals ohne Flüssigkeit, andernfalls könnte er beschädigt werden. Achten Sie beim Kochen darauf, dass immer genügend Flüssigkeit im Schnellkochtopf ist.
- Maximale Lebensmittelmenge 2/3 der Höhe des Topfes, Markierung MAX 2 - **Abb. 6**.
- Beim Dampfgaren von Zutaten dürfen die Zutaten im Dampfkorb* nicht mit dem Wasser in Berührung kommen und die Markierung MAX 2 am Topf nicht überschreiten - **Abb. 5**.
- Maximal 1/3 (Markierung MAX 1) der Topfhöhe für Lebensmittel, die sich beim Kochen ausdehnen und/oder schäumen, wie Reis, Hülsenfrüchte, getrocknetes Gemüse, Kompott, Kürbis, Zucchini, Karotten, Kartoffeln, Fischfilets, usw.

- Überwachen Sie den Schnellkochtopf aufmerksam, wenn Sie ihn in der Nähe von Kindern benutzen.
- Der Dampf ist sehr heiß, wenn er durch den Garregler entweicht.
- Ihr Gerät verwendet zum Garen Druck. Unsachgemäßer Gebrauch kann zu Verbrühungen führen. Stellen Sie vor dem Gebrauch sicher, dass der Schnellkochtopf richtig verschlossen ist. (Siehe Abschnitt „Schließen“).
- Kontrollieren Sie während des Kochvorgangs, dass der Garregler gleichmäßig summt. Wenn nicht genug Dampf entweicht, lassen Sie den Druck ab und öffnen Sie den Deckel, um zu prüfen, ob ausreichend Flüssigkeit vorhanden ist und ob eventuell der Dampfaustritt verstopft ist. Wenn immer noch nicht genügend Dampf abgegeben wird, erhöhen Sie die Leistung der Heizquelle etwas.
- Garen Sie keine Lebensmittel, die die Sicherheitsvorrichtungen blockieren könnten:

- Blaubeeren, Preiselbeeren	- Nudeln, Makkaroni, Spaghetti
- Graupen, Dinkel, Hirse	- Rhabarber
- Haferflocken	- schwarze Johannisbeeren, rote Johannisbeeren
- Spalterbsen	
- Für das Garen großer Fleischstücke und Lebensmittel mit einer Außenhaut (Würstchen, Zunge, Geflügel usw.) empfehlen wir Ihnen, diese vor dem Garen mit einem Messer oder einer Gabel einzustechen. Während des Garvorgangs kann sich kochende Flüssigkeit unter der Haut ansammeln, die herausspritzen könnte.
- Verwenden Sie Ihren Schnellkochtopf niemals zum Kochen von Rezepten auf Milchbasis (wie Milchreis, Grießbrei...).
- Verwenden Sie niemals grobes Salz in Ihrem Schnellkochtopf. Verwenden Sie nur feines Salz am Ende des Garvorgangs. Auf diese Weise vermeiden Sie das Auftreten von „Lochfraß“, der den Boden Ihres Schnellkochtopfs beschädigen könnte.
- Verwenden Sie Ihren Schnellkochtopf niemals zum Frittieren von Lebensmitteln in Öl unter Druck.
- Lassen Sie Ihren Schnellkochtopf beim Erhitzen von Öl oder Fetten nicht unbeaufsichtigt. Wenn Sie bereits rauchendes Öl weiter erhitzen, wird es abgebaut und die Temperatur des Öls kann so weit ansteigen, dass Flammen entstehen.
- Verwenden Sie Ihren Schnellkochtopf nur zu seinem bestimmungsgemäßen Zweck.
- Stellen Sie Ihren Schnellkochtopf nicht in einen heißen Ofen.
- Legen Sie Aluminiumfolie niemals lose auf einen Behälter in Ihrem Schnellkochtopf. Sichern Sie die Folie immer mit einer Schnur.
- Verwenden Sie niemals Frischhaltefolie in Ihrem Schnellkochtopf.
- Alkoholdämpfe sind brennbar. Bringen Sie die Speisen etwa 2 Minuten zum Kochen, bevor Sie den Deckel aufsetzen. Überprüfen Sie Ihren Schnellkochtopf regelmäßig, wenn Sie Rezepte auf Alkoholbasis kochen.
- Verwenden Sie nur die kompatible(n) Heizquelle(n), die in der Bedienungsanleitung aufgeführt sind.

- Drehen Sie den Garregler (A) langsam und passen Sie die Druckablassgeschwindigkeit an, bis an der Piktogrammanzeige (add here the pictogram) erscheint. Um an der Piktogrammanzeige abzuschließen - Abb. 9. Wenn Sie beim Ablassen von Dampf bemerken, dass Speisen oder Flüssigkeit herausspritzt, stellen Sie den Garregler (A) auf die Position zurück. Führen Sie dann eine schnelle Druckminderung in kaltem Wasser durch - (siehe Abschnitt „Ende des Garvorgangs“).
- Wenn die Druckanzeige (D) nicht sinkt, führen Sie eine schnelle Druckminderung in kaltem Wasser durch - (siehe Abschnitt „Ende des Garvorgangs“).
- Manipulieren Sie niemals die Druckanzeige.
- Für Lebensmittel, die sich während des Garvorgangs ausdehnen und/oder schäumen, wie Reis, Hülsenfrüchte, Trockengemüse, Kompott, Kürbis, Zucchini, Karotten, Kartoffeln, Fischfilets usw.: Lassen Sie Ihren Schnellkochtopf einige Minuten abkühlen und führen Sie dann eine schnelle Druckminderung in kaltem Wasser durch - (siehe Abschnitt „Ende des Garvorgangs“). Schütteln Sie den Schnellkochtopf vor jedem Öffnen methodisch und vorsichtig, nachdem Sie überprüft haben, dass die Druckanzeige auf die untere Position gefallen ist, um zu verhindern, dass Dampfblasen herausspritzen und Sie verbrennen. Dieser Vorgang ist besonders wichtig, wenn Dampf schnell abgelassen wird oder nach dem Abkühlen unter Leitungswasser.
- Seien Sie immer sehr vorsichtig, wenn Sie Ihren Schnellkochtopf unter Druck bewegen. Berühren Sie keine heißen Oberflächen. Verwenden Sie bei Bedarf Ofenhandschuhe. Benutzen Sie beide Griffe zum Anheben des Topfes.
- Für Suppen empfehlen wir eine schnelle Druckminderung in kaltem Wasser (siehe Abschnitt „Ende des Garvorgangs“).
- Stellen Sie sicher, dass sich der Garregler (A) in der Abdampfen-Position befindet, bevor Sie den Schnellkochtopf öffnen. Die Druckanzeige (D) muss sich in der unteren Position befinden.
- Versuchen Sie niemals, Ihren Schnellkochtopf mit Gewalt zu öffnen. Stellen Sie sicher, dass.

- Wenn Sie Brüche oder Risse an dem Schnellkochtopf entdecken, versuchen Sie auf keinen Fall, ihn zu öffnen. Warten Sie, bis er vollständig abgekühlt ist, bevor Sie ihn bewegen. Verwenden Sie den Schnellkochtopf nicht mehr und bringen Sie ihn zur Reparatur zu einem von TEFAL zugelassenen Servicecenter.
- Manipulieren Sie nicht die Sicherheitssysteme. Befolgen Sie nur die Reinigungs- und Instandhaltungsanleitungen.
- Verwenden Sie nur die für Ihr Modell geeigneten Originalteile von TEFAL.
- Lassen Sie keine Lebensmittel im Schnellkochtopf.
- Waschen und spülen Sie Ihren Schnellkochtopf sofort nach jedem Gebrauch.
- Stellen Sie niemals den Garregler (A), den Dichtungsring (I), den Timer* (G (d)) in die Geschirrspülmaschine.
- Halten Sie den Timer* (G (d)) niemals unter Wasser.
- Verwenden Sie niemals Bleichmittel oder Produkte auf Chlorbasis, die die Qualität des Edelstahls beeinträchtigen könnten.
- Lassen Sie den Deckel nicht im Wasser liegen.
- Wechseln Sie den Dichtungsring jedes Jahr aus oder sofort, wenn er gerissen oder gebrochen ist.
- Lassen Sie Ihren Schnellkochtopf nach 10 Jahren Gebrauch in einem von TEFAL zugelassenen Servicecenter überprüfen.
- Um Ihren Schnellkochtopf aufzubewahren: Legen Sie den Deckel mit der Oberseite nach unten auf den Topf, um einen vorzeitigen Verschleiß des Dichtungsringes des Deckels zu vermeiden.
- Das Auftreten von Flecken am Topfboden beeinträchtigt nicht die Qualität des Metalls. Dies sind Kalkablagerungen. Verwenden Sie zum Entfernen dieser Flecken einen Schwamm mit etwas weißem Essig.

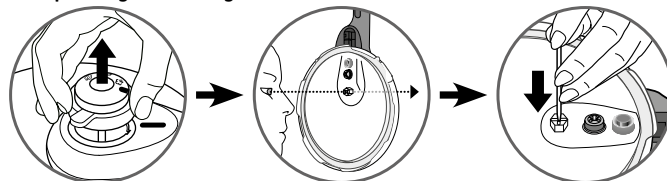
BEWAHREN SIE DIESE ANLEITUNGEN AUF

BESCHREIBUNG

- | | |
|-------------------------------------|--|
| A. Garregler | H. Positionsanzeige des Garreglers |
| B. Dampfaustritt | I. Dichtungsring des Deckels |
| C. Sicherheitsventil | J. Dampfkorb* |
| D. Druckanzeige | K. Dreifuß* |
| E. Taste zum Öffnen des Topfes | L. Langer Topfgriff |
| F. Deckelgriff | M. Topf |
| G(a). Positionsanzeige des Deckels | N. Kurzer Topfgriff |
| G(b). Positionsanzeige Deckel-Griff | O. Füllstandsanzeigen (Max1 und Max 2) |
| G(c). Timer-Basis* G(d). Timer* | |

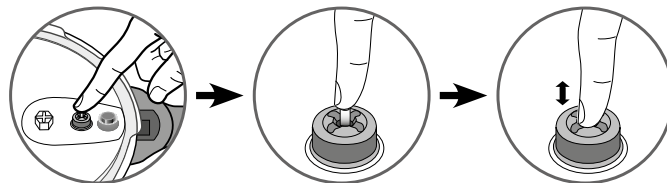
OBLIGATORISCHE PRÜFUNGEN VOR JEDEM GEBRAUCH

Überprüfung des Garreglers



- Stellen Sie sicher, dass der Dampfaustritt des Garreglers nicht verstopft ist. Reinigen Sie ihn bei Bedarf mit einem Zahnstocher (siehe Abschnitt „Reinigung des Dampfaustritts reinigen“ Seite 22).

Überprüfung des Sicherheitsventils



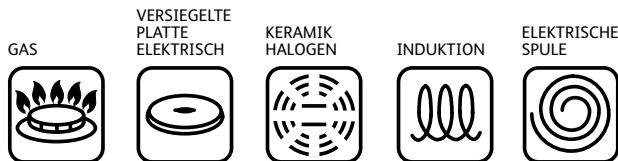
- Überprüfen Sie, ob der Stift beweglich ist (drücken Sie den Stift mehrmals mit dem Finger), (siehe Abschnitt „Reinigung des Sicherheitsventils“).
- Korb, Timer und Dreifuß bei bestimmten Modellen nicht im Lieferumfang enthalten.

EIGENSCHAFTEN

Kapazität	Gesamtkapazität**	ø Herd	ø Boden	EDELSTAHL-Modell ohne Timer	Edelstahlmodell mit Timer*	Maximaler sicherer Druck
3 L	3,7 L	20 cm	17 cm	P25340	P25940	150 kPa
4 L	4,7 L	22 cm	15 cm	P25804	P25904	
6 L	6,7 L			P25807	P25907	
6 L (Neo)	6,7 L			P25307	-	
7 L	7,7 L			P25808	P25908	
8 L	8,7 L			P25344	P25944	

Technische Daten: Maximaler Betriebsdruck: 80 kPa (12 psi)

KOMPATIBLE HEIZQUELLEN



- Dieser Schnellkochtopf ist für alle Herdarten einschließlich Induktion geeignet, mit Ausnahme von Aga-Kochfeldern.
- Achten Sie bei einem Elektro- oder Induktionskochfeld darauf, dass der Durchmesser der Kochplatte den Durchmesser des Schnellkochtopfbodens nicht überschreitet.
- Bei einem Gasherd darf die Flamme niemals über den Rand Schnellkochtopfbodens hinaus reichen.
- Stellen Sie auf allen Kochfeldern sicher, dass Ihr Schnellkochtopf in der Mitte des Kochfeldes steht.
- Unabhängig von der Art des Kochfeldes, das Sie verwenden: stellen Sie sicher, dass der Boden Ihres Schnellkochtopfs sauber und frei von Ablagerungen ist, bevor Sie ihn auf das Kochfeld stellen.

TEFAL-ZUBEHÖR

- Für den Schnellkochtopf ist folgendes Zubehör erhältlich:

Zubehör	Referenznummer
Deckeldichtungsring (4, 6, 7, 8 l)	X9010101
Dampfkorb*	792185
Dreifuß*	792691

- Für den Austausch anderer Teile (einschließlich des 3-l-Dichtungsringes) oder für Reparaturen wenden Sie sich an ein zugelassenes Servicecenter von TEFAL (bitte besuchen Sie: www.tefal.com).
- Verwenden Sie nur Originalteile von TEFAL, die für Ihr Modell geeignet sind.

* Korb bei bestimmten Modellen nicht im Lieferumfang enthalten.

** Produktkapazität bei aufgesetztem Deckel.

GEBRAUCH

ÖFFNEN

- Ziehen Sie mit Ihrem Daumen die Taste zum Öffnen des Topfes (E) nach hinten und halten Sie sie in dieser Position - **Abb. 1**.
- Halten Sie mit einer Hand den langen Griff des Topfes (L) fest und drehen Sie mit der anderen Hand den langen Griff des Deckels (F) gegen den Uhrzeigersinn, bis er sich öffnet - **Abb. 2**.
- Nehmen Sie anschließend den Deckel ab.
- Öffnen Sie den Schnellkochtopf erst, wenn das Gerät abgekühlt ist und er nicht mehr unter Druck steht. Wenn sich die Griffe nur schwer auseinanderdrücken lassen, deutet dies darauf hin, dass der Kocher noch unter Druck steht - öffnen Sie ihn nicht mit Gewalt. Druck im Topf kann gefährlich sein.

SCHLIESSEN

Wenn das Gerät geschlossen, aber nicht in Betrieb ist, ist es normal, dass sich der Deckel relativ leicht bewegen lässt. Dieser Effekt verschwindet, wenn das Produkt unter Druck steht.

- Setzen Sie den Deckel waagrecht auf den Topf und schieben Sie die Positionsanzeiger des Deckels **G(a)** und **G(b)** übereinander - **Abb. 3**.
- Drehen Sie den Deckel im Uhrzeigersinn bis zum Anschlag - **Abb. 3**, bis die Taste hörbar einrastet - **Abb. 4**.

MINDESTFÜLLMENGE

- Geben Sie bei Gebrauch immer mindestens 25 cl/250 ml (2 Tassen) Flüssigkeit in den Schnellkochtopf

Zum Dampfgaren*:

- Der Topf muss mindestens 75 cl/750 ml (6 Tassen) Wasser enthalten.
- Stellen Sie den Korb* (J) auf den dafür vorgesehenen Dreifuß* (K) - **Abb. 5**.

Die Füllhöhe der in den Dampfgarkorb gefüllten Nahrungsmittel darf die Markierung MAX 2 nicht überschreiten.

MAXIMALER FÜLLSTAND

- Füllen Sie Ihren Schnellkochtopf nie mehr als bis zu zwei Drittel der Topfhöhe (MAX 2 Markierung der maximalen Füllmenge).

Für bestimmte Lebensmittel:

- Für Lebensmittel, die sich während des Garens ausdehnen oder schäumen, wie zum Beispiel Reis, Hülsenfrüchte, trockenes Gemüse, Kompott, Kürbis, Zucchini, Möhren, Kartoffeln, Fischfilet Lassen Sie den Schnellkochtopf einige Minuten abkühlen, und stellen Sie ihn dann in kaltes Wasser, damit er weiter abkühlt. Nachdem Sie sich vergewissert haben, dass die Druckanzeige gefallen ist, rütteln Sie den Schnellkochtopf vor dem Öffnen immer leicht, damit keine Dampfblasen herauspritzen können; Sie könnten sich verbrennen. Dieser Vorgang ist besonders wichtig beim schnellen Ablassen des Dampfes oder nach dem Abkühlen in kaltem Wasser. Bei Suppen sollten Sie eine schnelle Druckminderung in kaltem Wasser durchführen (siehe obenstehende Abbildung Schritt 1).



* Korb und Dreifuß bei bestimmten Modellen nicht im Lieferumfang enthalten.

■ VERWENDUNG DES GARREGLERS (A)

Anbringen des Garreglers (A):

Achtung, diese Arbeiten dürfen nur durchgeführt werden, wenn das Produkt kalt und nicht in Gebrauch ist.

- Setzen Sie den Garregler (A) ein und richten Sie das Symbol  auf dem Garregler an der Positionsanzeige (H) aus, wie in der nebenstehenden Abbildung gezeigt.
- Drücken Sie den Garregler nach unten und drehen Sie ihn dann auf das Symbol  oder , wie in der nebenstehenden Abbildung gezeigt.

Entfernen des Garreglers:

Achtung, diese Arbeiten dürfen nur durchgeführt werden, wenn das Produkt kalt und nicht in Gebrauch ist.

- Drücken Sie auf den Garregler und drehen Sie ihn dann, um das Symbol  an der Positionsanzeige (H) auszurichten, wie in der nebenstehenden Abbildung gezeigt.
- Entfernen Sie den Garregler wie in der nebenstehenden Abbildung gezeigt.

Garen von Gemüse oder empfindlichen Lebensmitteln:

- Positionieren Sie das Piktogramm  auf dem Garregler bei der Positionsanzeige (H) - Abb. 7.
- Der Schnellkochtopf  arbeitet mit einem Druck von 50 kPa (7 psi/7 lbs).

Garen von Fleisch oder Tiefkühlkost:

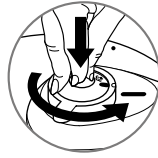
- Positionieren Sie das Piktogramm  auf dem Garregler bei Positionsanzeige (H) - Abb. 8.
- Der Betriebsdruck  beträgt 80 kPa (12 psi/12 lbs Druck).

VOR DEM ERSTEN GEBRAUCH

- Reinigen Sie den Schnellkochtopf und seine Komponenten vor dem ersten Gebrauch gründlich.
- Legen Sie den Dreifuß* für den Korb (K) auf den Boden des Topfes und stellen Sie den Korb (J) darauf*.
- Füllen Sie den Topf zu zwei Dritteln mit Wasser (Markierung (Max 2) für maximalen Füllstand (O)).
- Schließen Sie den Schnellkochtopf.
- Positionieren Sie das  Symbol bei der Positionsanzeige (H) - Abb. 8.
- Stellen Sie den Schnellkochtopf auf eine Heizquelle und stellen Sie dann die höchste Leistungsstufe ein.

Es ist normal, dass zu Betriebsbeginn Dampf in der Nähe der Druckanzeige (D) austritt.

- Wenn Dampf aus dem Garregler entweicht, reduzieren Sie die Stufe und warten Sie 20 Minuten.
- Bei Modellen, die mit einem Timer ausgestattet sind, stellen Sie 20 Minuten ein.
- Nachdem die 20 Minuten abgelaufen sind, schalten Sie Ihre Heizquelle aus.
- Drehen Sie den Garregler (A) schrittweise und passen Sie die Druckablassgeschwindigkeit an, um an dem Symbol  abzuschließen - Abb. 9. (Die Geschwindigkeit erhöht sich, je weiter der Garregler geöffnet wird.



- Wenn die Druckanzeige (D) gesunken ist, steht Ihr Schnellkochtopf nicht mehr unter Druck.
- Öffnen Sie den Schnellkochtopf - Abb. 1 - 2.
- Spülen Sie den Schnellkochtopf mit Wasser aus und trocknen Sie ihn ab.

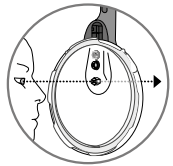
■ VOR DEM ERSTEN GEBRAUCH

Es ist normal, dass zu Betriebsbeginn Dampf in der Nähe der Druckanzeige (D) austritt.

- Reinigen Sie den Schnellkochtopf und seine Komponenten vor dem ersten Gebrauch gründlich.
- Legen Sie den Dreifuß für den Korb (K) auf den Boden des Topfes und stellen Sie den Korb (J) darauf*.
- Füllen Sie den Topf zu zwei Dritteln mit Wasser (maximale Füllhöhe (O)).
- Schließen Sie den Schnellkochtopf.
- Positionieren Sie das  Symbol bei der Positionsanzeige (H) - Abb. 8.
- Stellen Sie den Schnellkochtopf auf eine Heizquelle und stellen Sie dann die höchste Leistungsstufe ein.
- Wenn Dampf aus dem Garregler entweicht, reduzieren Sie die Stufe und warten Sie 20 Minuten.
- Bei Modellen, die mit einem Timer ausgestattet sind, stellen Sie 20 Minuten ein.
- Nachdem die 20 Minuten abgelaufen sind, schalten Sie Ihre Heizquelle aus.
- Drehen Sie den Garregler (A) schrittweise und passen Sie die Druckablassgeschwindigkeit an, um an dem Symbol  abzuschließen - Abb. 9. Die Geschwindigkeit erhöht sich, je weiter der Garregler geöffnet wird.
- Wenn die Druckanzeige (D) gesunken ist, steht Ihr Schnellkochtopf nicht mehr unter Druck.
- Öffnen Sie den Schnellkochtopf - Abb. 1 - 2.
- Spülen Sie den Schnellkochtopf mit Wasser aus und trocknen Sie ihn ab.

■ VOR DEM GAREN

- Entfernen Sie vor jedem Gebrauch den Garregler (A) (siehe Abschnitt „Verwendung des Garreglers“) und unterziehen Sie ihn bei guter Beleuchtung einer Sichtprüfung, um sicherzustellen, dass der Dampfaustritt (B) nicht blockiert ist (siehe nebenstehende Abbildung). Reinigen Sie ihn bei Bedarf mit einem Zahnstocher - Abb. 10.
- Prüfen Sie, ob der Stift (C) beweglich ist (siehe nebenstehende Abbildung und Abschnitt „Reinigung und Instandhaltung“).
- Geben Sie Ihre Zutaten und die Flüssigkeit in den Topf.
- Schließen Sie den Schnellkochtopf - Abb. 3 und stellen Sie sicher, dass er richtig verschlossen ist - Abb. 4.
- Stellen Sie  oder  am Garregler auf die Positionsanzeige H - Abb. 7 oder 8.
- Stellen Sie den Schnellkochtopf auf eine Heizquelle und stellen Sie dann die höchste Leistungsstufe ein.



TIMER* (OPTIONAL)



- Der Timer ist nur bei bestimmten Modellen verfügbar. Der abnehmbare und unabhängig nutzbare Timer zeigt Ihnen an, wenn die Kochzeit abgelaufen ist. Sie können ihn mitnehmen, damit Sie sich anderen Aufgaben widmen können oder Sie können ihn während des Kochens in seiner Halterung (G(c)) lassen.
- Ihr Schnellkochtopf ist für den Betrieb sowohl mit als auch ohne Timer ausgelegt*.



- Betrieb:**
- Einschalten: Drücken Sie die Taste einmal; auf dem Display werden zwei Nullen angezeigt.
 - Garzeit wählen (maximal 60 Minuten): Drücken Sie die Taste.
 - Pulsieren: Minuten-Countdown
 - Kontinuierlich: durchlaufender Countdown
 - Countdown der Garzeit: Wenn Sie die Taste nach einigen Sekunden loslassen, blinkt die gewählte Zeit. Der Countdown hat begonnen.



Der Countdown sollte beginnen, sobald der Garregler „zischt“.



- Akustische Alarmer: Am Ende des Garvorgangs erzeugt der Timer eine Folge von Signaltönen. Um den Alarm zu stoppen, drücken Sie die Taste.
- Ausschalten: automatisch
- Programmierfehler: Sie können die eingestellte Zeit jederzeit zurücksetzen, indem Sie die Taste länger als zwei Sekunden gedrückt halten.
- Anbringen: Setzen Sie den Timer auf seiner Basis auf dem Deckel auf.
- Entfernen: Nehmen Sie den Timer vorsichtig hoch.

Gebrauchsempfehlungen:

- Stellen Sie den Timer nicht in die Geschirrspülmaschine. Tauchen Sie den Timer niemals in Wasser. Reinigen Sie den Timer mit einem sauberen Tuch. Verwenden Sie zum Reinigen des Timers keine Lösungsmittel.



Entsorgung:

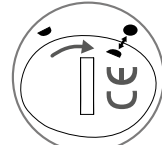
- Die Lebensdauer Ihres Timers hängt davon ab, wie oft Sie ihn verwenden. Wenn Sie jedoch bemerken, dass das Display nur Fragmente oder nichts mehr anzeigt, müssen Sie die Batterie zur Entsorgung entfernen.

- Bei der Batterie des Timers handelt es sich um eine Knopfzelle CR2032. Die Batterie des Timers enthält Dimethoxyethan, CAS-Nr. 110-71-4. Sie entspricht den europäischen Vorschriften. Zu Ihrer Sicherheit und zum Schutz der Umwelt: diese Batterie nicht öffnen, keinen erhöhten Temperaturen aussetzen, nicht mit dem Hausmüll entsorgen, sondern bei einer Altbatterie-Sammelstelle abgeben

- Ihre Batterie befindet sich in der Unterbaugruppe: Sie können sie austauschen oder von einem für diese Art von Service autorisierten Händler austauschen lassen, wie in der nebenstehenden Abbildung gezeigt.
- Sie können einen weiteren Timer in allen unseren von TEFAL zugelassenen Servicecentern erwerben.

*Korb und Timer bei bestimmten Modellen nicht im Lieferumfang enthalten.

Start-Position (die beiden Halbmonde sind einander zugewandt)



Geschlossene Position (Halbmond befindet sich vor dem Vollmond)



WÄHREND DES GARENS

Die Druckanzeige (D) verhindert, dass der Druck im Schnellkochtopf steigt, wenn dieser nicht richtig geschlossen ist.

- Es ist normal, wenn zu Betriebsbeginn des Geräts Dampf im Bereich der Druckanzeige (D) austritt.
- Wenn kontinuierlich Dampf aus dem Garregler (A) mit einem gleichmäßigen „Pschhht“-Geräusch entweicht, verringern Sie die Leistung der Heizquelle, bis der Garregler (A) weiterhin gleichmäßig zischt.
- Warten Sie, bis die im Rezept angegebene Garzeit abgelaufen ist.
- Bei Modellen mit Timer stellen Sie die im Rezept angegebene Garzeit ein.
- Sobald die Garzeit abgelaufen ist, schalten Sie die Heizquelle aus.

ENDE DES GARVORGANGS

Abdampfen:

- Langsames Abdampfen:

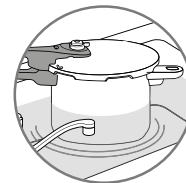
- Diese Methode wird für Eintöpfe, Gemüse, Fleischstücke und Fischgerichte verwendet.
- Drehen Sie den Garregler (A) schrittweise und passen Sie die Druckablassgeschwindigkeit an, um an der Anzeige mit dem Symbol  abzuschließen - Abb. 9. (Die Geschwindigkeit erhöht sich, je weiter der Garregler geöffnet wird.) Wenn die Druckanzeige (D) wieder abgesunken ist, steht Ihr Schnellkochtopf nicht mehr unter Druck.

Die Druckanzeige (D) verhindert das Öffnen des Schnellkochtopfs, wenn er noch unter Druck steht.

Schnelle Druckentlastung:

- Diese Methode wird für Suppen, Reis, Nudeln, Eierpudding, Kuchen- und Puddingmischungen, Rezepte mit Reis oder Nudeln und Rezepte mit hohem Flüssigkeitsanteil verwendet.
- Sie können Ihren Schnellkochtopf in ein halb mit kaltem Leitungswasser gefülltes Spülbecken stellen, um das Druckablassen zu beschleunigen, siehe nebenstehende Abbildung. Wenn die Druckanzeige (D) gesunken ist, steht Ihr Schnellkochtopf nicht mehr unter Druck.
- Sie können Ihren Schnellkochtopf öffnen - Abb. 1 und 2.
- Beim Kochen von Suppen empfehlen wir eine schnelle Druckminderung (siehe Abschnitt „Schnelle Druckminderung“).

Wenn Sie beim Ablassen des Dampfes feststellen, dass Speisen oder Flüssigkeit herauspritzen, stellen Sie den Garregler (A) auf die Anzeige  oder  - Abb. 7 oder 8 -, warten Sie eine Minute und drehen Sie dann den Garregler langsam wieder in die Position zum Abdampfen und achten Sie darauf, dass keine Spritzer mehr austreten.



Seien Sie stets sehr vorsichtig, wenn Sie Ihren Schnellkochtopf unter Druck bewegen und achten Sie darauf, ihn nicht zu schütteln.

** Korb bei bestimmten Modellen nicht im Lieferumfang enthalten.

Sonderfälle:

- Lassen Sie beim Garen bestimmter Lebensmittel, z. B. geschnittene Karotten, Kürbisse (siehe Gartabelle) oder getrocknetes Gemüse, den Druck nicht ab. Lassen Sie den Topf stattdessen bei Raumtemperatur stehen und warten Sie, bis die Druckanzeige (D) abgesunken ist, bevor Sie ihn öffnen. Reduzieren Sie die empfohlene Garzeit etwas.

Seien Sie stets sehr vorsichtig, wenn Sie Ihren Schnellkochtopf unter Druck bewegen und achten Sie darauf, ihn nicht zu schütteln.

REINIGUNG UND PFLEGE

■ REINIGUNG DES SCHNELLKUCHTOPFES

Um den einwandfreien Betrieb Ihres Schnellkochtopfs zu gewährleisten, befolgen Sie diese Empfehlungen zur Reinigung und Instandhaltung nach jedem Gebrauch:

- Waschen Sie den Schnellkochtopf (Topf und Deckel) nach jedem Gebrauch mit warmem Wasser und Spülmittel ab. Verfahren Sie auf die gleiche Weise mit dem Korb*.
- Verwenden Sie keine Bleichmittel oder chlorhaltigen Produkte.
- Überhitzen Sie Ihren Topf nicht, wenn er leer ist.

Reinigung des Topfinneren:

- Waschen Sie das Innere des Topfs mit einem Schwamm und Spülmittel aus.
- Das Auftreten von Flecken am Topfboden beeinträchtigt nicht die Qualität des Metalls. Dies sind Kalkablagerungen. Verwenden Sie zum Entfernen dieser Flecken einen Schwamm mit etwas weißem Essig.

Reinigung der Topfaußenseite:

- Waschen Sie die Außenseite des Topfs mit einem Schwamm und Spülmittel ab.

Reinigung des Deckels:

- Waschen Sie den Deckel mit einem Schwamm und Spülmittel unter einem warmen Wasserstrahl ab und spülen Sie ihn gründlich ab.

Reinigung des Dichtungsringes des Deckels:

- Reinigen Sie nach jedem Gebrauch den Dichtungsring (I) und seine Rille.
- Zum Auswechseln des Dichtungsringes siehe Abb. 11 - 12.

So reinigen Sie den Garregler (A):

- Entfernen Sie den Garregler (A) siehe Abschnitt „Verwendung des Garreglers“.
- Reinigen Sie den Garregler (A) unter dem Wasserhahn - Abb. 13.

Waschen Sie Ihren Schnellkochtopf nach jedem Gebrauch ab.

Die bräunlichen Verfärbungen und Flecken, die nach längerem Gebrauch auftreten können, beeinträchtigen nicht die Funktionalität des Schnellkochtopfs.

Nur der Topf ist spülmaschinenfest.

Um die Lebensdauer Ihres Schnellkochtopfs zu verlängern, überhitzen Sie den Topf nicht, wenn er leer ist.

Lassen Sie Ihren Schnellkochtopf nach 10 Jahren Gebrauch unbedingt von einem von TEFAL zugelassenen Servicecenter überprüfen.

- Stellen Sie den Timer nicht in die Geschirrspülmaschine. Reinigen Sie den Timer niemals mit Wasser. Reinigen Sie den Timer mit einem sauberen Tuch. Verwenden Sie zum Reinigen des Timers keine Lösungsmittel.

Reinigung des Dampfaustritts (B):

- Entfernen Sie das Ventil (A).
- Unterziehen Sie den Dampfaustritt bei guter Beleuchtung einer Sichtprüfung, um sicherzustellen, dass er frei von Ablagerungen ist. Siehe nebenstehende Abbildung. Reinigen Sie ihn bei Bedarf mit einem Zahnstocher - Abb. 10.

Reinigung des Sicherheitsventils (C):

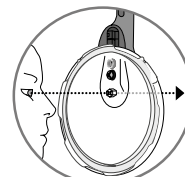
- Reinigen Sie den Teil des Sicherheitsventils an der Innenseite des Deckels, indem Sie ihn unter fließendes Wasser halten.
- Überprüfen Sie, ob es einwandfrei funktioniert, indem Sie mit einem Wattestäbchen leicht auf den Stift drücken. Der Stift muss frei beweglich sein. Siehe nebenstehende Abbildung.

Auswechseln des Dichtungsringes Ihres Schnellkochtopfs:

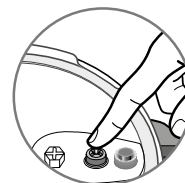
- Wechseln Sie den Dichtungsring Ihres Schnellkochtopfs jedes Jahr aus oder wenn er eingerissen oder auf andere Weise beschädigt ist.
- Verwenden Sie immer einen Original-Dichtungsring von TEFAL, der für Ihr Modell geeignet ist

Aufbewahrung Ihres Schnellkochtopfs:

- Setzen Sie den Deckel mit der Oberseite nach unten auf den Topf



Verwenden Sie dazu niemals einen scharfen oder spitzen Gegenstand.



SICHERHEIT

Ihr Schnellkochtopf ist mit mehreren Sicherheitsvorrichtungen ausgestattet:

• Sicherheit beim Schließen:

- Wenn das Gerät nicht richtig geschlossen ist, kann die Druckanzeige (D) nicht ansteigen und der Schnellkochtopf kann keinen Druck aufbauen.

• Sicherheit beim Öffnen:

- Steht der Schnellkochtopf unter Druck, kann die Taste zum Öffnen (E) nicht betätigt werden. Öffnen Sie den Schnellkochtopf niemals mit Gewalt. Manipulieren Sie vor allem nicht die Druckanzeige (D).

• Zwei Sicherheitsvorrichtungen gegen Überdruck:

- Erste Vorrichtung: Das Sicherheitsventil (C) lässt den Druck ab und Dampf entweicht waagrecht von der Oberseite des Deckels - Abb. 1 k.
- Zweite Vorrichtung: Der Dichtungsring (I) lässt den Dampf senkrecht aus dem kleinen Loch am Rand des Deckels oder entlang der Seite des Topfes entweichen - Abb. 15.

Achtung: Dadurch könnte die Flamme auf einem Gaskochfeld erlöschen.

• **Wenn eines der Überdruck-Sicherheitssysteme ausgelöst wird:**

- Schalten Sie die Heizquelle aus.
- Lassen Sie den Schnellkochtopf vollständig abkühlen.
- Öffnen Sie den Schnellkochtopf.
- Prüfen und reinigen Sie den Garregler (A) - Abb.13, den Dampfaustritt (B) - Abb.10, das Sicherheitsventil (C) (siehe nebenstehende Abbildung) und den Dichtungsring (I).



GARANTIE

- Bei bestimmungsgemäßer Verwendung gilt für Ihren neuen TEFAL-Schnellkochtopf eine 10-Jahres-Garantie bei:
- allen Mängeln an der Metallstruktur Ihres Topfes,
- vorzeitiger Abnutzung des Metallbodens.
- Für die übrigen Teile Ihres Schnellkochtopfes besteht für den im Land des Erwerbs gültigen gesetzlichen Garantiezeitraum und ab dem Kaufdatum eine Garantie hinsichtlich Verarbeitungs- oder Materialfehler. Ausführliche Informationen zu den Garantiebedingungen finden Sie auf www.tefal.com

- Diese vertragliche Garantie gilt bei Vorlage des Kaufbelegs oder der Rechnung, auf dem bzw. der das Kaufdatum angegeben ist.

Diese Garantien schließen Folgendes aus:

- Schäden durch Nichtbeachtung wichtiger Vorsichtsmaßnahmen oder unsachgemäße Verwendung, insbesondere:
- Stöße, Herunterfallen, Verwendung im Ofen usw.
- Reinigung von Deckel, Garregler und Timer im Geschirrspüler.
- Nur von TEFAL zugelassene Servicecenter sind autorisiert, diesen Garantieservice bereitzustellen (siehe: www.tefal.com).

GESETZLICH VORGESCHRIEBENE KENNZEICHNUNGEN

Kennzeichnung	Stelle
Identifizierung von Hersteller und Handelsmarke	Deckel und Deckelgriff
Jahr und Los der Herstellung	Auf dem Topf
Modellreferenz Maximaler sicherer Druck (PS) Maximaler Betriebsdruck (PF)	Auf dem Deckel
Kapazität	Topfboden

ELEKTRISCHES ODER ELEKTRONISCHES ALTGERÄT



- **Leisten Sie einen Beitrag zum Umweltschutz**
- ① Ihr Gerät enthält viele Materialien, die wiederverwertet oder recycelt werden können
- ② Bringen Sie es deshalb zu einer hierzu vorgesehenen Sammelstelle in Ihrer Gemeinde.

TEFAL BEANTWORTET IHRE FRAGEN

Problem	Empfehlungen
Wenn der Schnellkochtopf unter Druck ohne Flüssigkeit erhitzt wurde	Lassen Sie Ihren Schnellkochtopf von einem von TEFAL zugelassenen Servicecenter überprüfen.
Wenn die Druckanzeige nicht angestiegen ist und während des Garvorgangs kein Dampf durch das Ventil entweicht	Dies ist in den ersten Minuten normal. Wenn das Problem weiterhin besteht, überprüfen Sie Folgendes: - Die Leistung der Heizquelle ist ausreichend hoch; falls nicht, erhöhen Sie die Leistung. - Die Flüssigkeitsmenge im Topf ist ausreichend. - Der Garregler ist auf eines der oder - Symbole gestellt - Abb. 7 oder 8. - Der Deckel ist richtig geschlossen. - Die Dichtung oder der Topfrand sind nicht beschädigt.
Wenn die Druckanzeige gestiegen ist und während des Garvorgangs kein Dampf durch das Ventil entweicht	Dies ist in den ersten Minuten normal. Wenn das Problem weiterhin besteht, stellen Sie Ihren Schnellkochtopf in ein halb mit kaltem Wasser gefülltes Spülbecken, siehe Abschnitt „Schnelle Druckentlastung“ und „Sonderfälle“ und öffnen Sie ihn anschließend. Reinigen Sie den Garregler und den Dampfaustritt und prüfen Sie, ob sich der Ventilstift frei bewegen kann.
Wenn Dampf rund um den Deckel entweicht, überprüfen Sie	• Ob der Deckel richtig geschlossen ist die Position des Dichtungsring im Deckel. • Den Zustand des Dichtungsring; ersetzen Sie ihn gegebenenfalls. • Die Sauberkeit des Deckels, des Dichtungsring und seiner Rille im Deckel, des Sicherheitsventils und des Garreglers. den Zustand des Topfrandes.
Wenn Sie den Deckel nicht öffnen können	Prüfen Sie, ob die Druckanzeige abgesunken ist. Falls nicht, lassen Sie den Druck ab. Stellen Sie Ihren Schnellkochtopf ggf. in ein halb mit kaltem Wasser gefülltes Spülbecken, siehe Abschnitte „Schnelle Druckentlastung“ und „Sonderfälle“.
Wenn das Essen nicht gegart oder angebrannt ist, überprüfen Sie	• Die Garzeit • Die Leistung der Heizquelle. • Die richtige Position des Garreglers und die Flüssigkeitsmenge.
Wenn Lebensmittel im Schnellkochtopf angebrannt sind	Lassen Sie das Innere des Topfes einige Zeit einweichen, bevor Sie es reinigen Verwenden Sie niemals Bleichmittel oder chlorhaltige Produkte.

GEMÜSE

		Grillen	FRISCH Einstellung des Garreglers 	TIEFGEFROREN Einstellung des Garreglers 
Artischocken	Im Ganzen	Dampf**	18 Min	-
		In Wasser kochend***	15 Min	-
Spargel	Im Ganzen	In Wasser kochend	5 Min	-
Rote Bete	Nach dem Kochen schälen	Dampf	20 - 30 Min	-
Brokkoli	Röschen	Dampf	3 Min	3 Min
Rosenkohl	Im Ganzen	Dampfgaren	7 Min	5 Min In Wasser kochend
Karotten (Sonderfall)	runde Scheiben	Dampfgaren	7 Min	5 Min
Blumenkohl	Röschen	In Wasser kochend	3 Min	4 Min
Sellerie	5-cm Stücke	Dampfgaren	6 Min	-
		In Wasser kochend	10 Min	-
Zucchini	2.5 cm Scheiben	Dampf	6 Min 30	9 Min
		In Wasser kochend	2 Min	-
Endiviensalat (Chicorée)	2.5 cm Scheiben	Dampfgaren	12 Min	-
Grüne Bohnen	Ganz oder in Schei- ben geschnitten	Dampfgaren	8 Min	9 Min
Weißkohl	Fein geschnitten	Dampfgaren	6 Min	-
	Laub	Dampfgaren	7 Min	-
Grüne Linsen (getrocknetes Gemüse)		In Wasser kochend	10 Min	-
Lauch	5 cm Scheiben	Dampfgaren	2 Min 30	-
	Fein geschnitten	Dampfgaren	1 Min	5 Min
Pilze	Im Ganzen	In Wasser kochend	1 Min 30	-
Erbsen		Dampfgaren	1 Min 30	4 Min
Kartoffeln (z. B. King Edward)	Geviertelt	Dampfgaren	12 Min	-
	In Wasser kochend	6 Min	-	-
Kürbis (Püree) (Sonderfall)	Stücke	In Wasser kochend	8 Min	-
Reis (weißer Langkornreis)	siehe Anmerkung unten	In Wasser kochend	7 Min	-
Halbgetrocknete Bohnen****		In Wasser kochend	20 Min	-
Spinat		Dampfgaren	5 Min	8 Min
		In Wasser kochend	3 Min	-
Rüben	2.5 cm Würfel	Dampfgaren	7 Min	-
		Weizen (getrocknetes Gemüse)****	6 Min	-
Weizen (getrocknetes Gemüse)****		In Wasser kochend	15 Min	-

FLEISCH UND FISCH

	FRISCH Einstellung des Garreglers 
Rindfleisch (Oberschale, 1 kg)	32 Min (medium)**
Huhn (ganz, 1,2 kg)	22 Min
Lamm (Keule, 1,3 kg)	40 Min (medium)**
Seeteufel (Filet, 0,6 kg) (Sonderfall)	4 Min
Schweinefleisch (Braten, 1 kg)	28 Min
Lachs (4 Steaks, 0,6 kg) (Sonderfall)	6 Min
Thunfisch (4 Steaks, 0,6 kg) (Sonderfall)	7 Min

** Für durchgebratenes Fleisch weitere 5 Minuten garen. *** Lebensmittel im Wasser.

**** In einigen Ländern nicht verfügbar. REIS: Schnellkochtopf nie mehr als ein Drittel füllen.

ΣΗΜΑΝΤΙΚΕΣ ΠΡΟΦΥΛΑΞΕΙΣ

Πριν χρησιμοποιήσετε τη χύτρα, αφιερώστε λίγο χρόνο για να διαβάσετε όλες τις οδηγίες, και φροντίστε να ανατρέχετε πάντα στις «Οδηγίες χρήσης». Η εσφαλμένη χρήση μπορεί να προκαλέσει ζημιά.

Για την ασφάλειά σας, η χύτρα ταχύτητας συμμορφώνεται με τα σχετικά εφαρμοστέα πρότυπα και τους εφαρμοστέους κανονισμούς.

- Οδηγία για εξοπλισμό υπό πίεση

- Υλικά που έρχονται σε επαφή με προϊόντα διατροφής

- Περιβάλλον*

ΠΡΙΝ ΑΠΟ ΤΗ ΧΡΗΣΗ

ΒΕΒΑΙΩΘΕΙΤΕ

- ότι δεν έχει φράξει ο αγωγός εκκένωσης ατμού (B).
- ότι το έμβολο της βαλβίδας ασφαλείας (C) μπορεί να κινηθεί
- ότι το λάστιχο στεγανοποίησης του καπακιού βρίσκεται κάτω από κάθε εγκοπή του καπακιού, **σχ. 12**.
- ότι είναι σφιγμένα καλά τα χερούλια της χύτρας. Τα χερούλια στο καπάκι είναι εξαρτήματα ασφαλείας. Σε καμία περίπτωση δεν πρέπει να αφαιρούνται ή να αντικαθίστανται από εσάς.

ΜΗΝ ΓΕΜΙΖΕΤΕ ΠΟΤΕ ΠΑΡΑΠΑΝΩ ΑΠΟ ΤΙΣ ΑΚΟΛΟΥΟΥΣ ΠΟΣΟΤΗΤΕΣ

- Μην χρησιμοποιείτε ποτέ τη χύτρα χωρίς να περιέχει κάποιο υγρό, διότι μπορεί να καταστραφεί. Βεβαιωθείτε ότι υπάρχει πάντα αρκετό υγρό μέσα στον κάδο όταν μαγειρεύετε.
- Μέγιστη ποσότητα φαγητού στα 2/3 του ύψους του σκεύους, ένδειξη MAX 2, **σχ. 6**.
- Όταν μαγειρεύετε φαγητό στον ατμό, τα τρόφιμα στο καλάθι ατμού* δεν πρέπει να έρχονται σε επαφή με το νερό και δεν πρέπει να υπερβαίνουν την ένδειξη MAX 2 στο σκεύος, **σχ. 5**.
- Μέγιστο στο 1/3 (σημείωση MAX 1) του ύψους του σκεύους για τρόφιμα που διογκώνονται ή/και αφρίζουν κατά το μαγείρεμα, όπως ρύζι, όσπρια, αποξηραμένα λαχανικά, κολοκύθα, κολοκυθάκια, καρότα, πατάτες, φιλέτα ψαριού, και τα λοιπά

- Εξασφαλίστε στενή επίβλεψη, εάν χρησιμοποιείτε τη χύτρα ταχύτητας κοντά σε παιδιά.
- Ο ατμός που βγαίνει από τη βαλβίδα λειτουργίας είναι καυτός. Προσοχή στην εκτίναξη ατμού.
- Η συσκευή μαγειρεύει υπό πίεση. Η εσφαλμένη χρήση μπορεί να προκαλέσει εγκαύματα. Πριν χρησιμοποιήσετε τη χύτρα, βεβαιωθείτε ότι έχει κλείσει σωστά. (Βλ. ενότητα «Κλείσιμο»).
- Κατά τη διάρκεια του μαγειρέματος, ελέγχετε ότι η βαλβίδα μουρμουρίζει τακτικά. Εάν δεν βγαίνει αρκετός ατμός, απελευθερώστε την πίεση και ανοίξτε το καπάκι, ελέγξτε ότι υπάρχει αρκετό υγρό και ελέγξτε ότι ο αγωγός απελευθέρωσης ατμού δεν είναι φραγμένος. Εάν εξακολουθεί να μην απελευθερώνεται αρκετός ατμός, αυξήστε ελαφρά την πηγή θερμότητας.
- Μην μαγειρεύετε τρόφιμα που θα μπορούσαν να φράξουν τους αγωγούς των εξαρτημάτων ασφαλείας:

- βατόμουρα, κράνμπερι	- νουντλς, φιδέ, σπαγγέτι
- κριθάρι, σιτάρι, κεχρί	- ραβέντι
- νιφάδες βρώμης	- φραγκοστάφυλα
- φάβα	
- Αν θέλετε να μαγειρέψετε μεγάλα κομμάτια κρέας και τρόφιμα με πέτσα (ολοκλήτρα λουκάνικα, γλώσσα, πουλερικά κ.λπ.), συνιστούμε να τρυπήσετε το δέρμα με ένα μαχαίρι ή πιρούνι πριν τα μαγειρέψετε. Μπορεί να παγιδευτεί βραστό υγρό κάτω από την πέτσα κατά το μαγείρεμα και να πιτσιλιστείτε.
- Μην χρησιμοποιείτε ποτέ τη χύτρα ταχύτητας για να μαγειρέψετε συνταγές με βάση το γάλα (όπως ρυζόγαλο).
- Μην χρησιμοποιείτε ποτέ χοντρό αλάτι στη χύτρα, χρησιμοποιήστε μόνο λεπτό αλάτι στο τέλος του μαγειρέματος. Με αυτόν τον τρόπο θα αποφύγετε την εμφάνιση «τρύπα», που θα μπορούσε να καταστρέψει τη βάση της χύτρας ταχύτητας σας.
- Μην χρησιμοποιείτε ποτέ τη χύτρα για να τηγανίσετε με λάδι υπό πίεση.
- Μην αφήνετε τη χύτρα χωρίς επίβλεψη, όταν ζεσταίνετε λάδι ή λίπη. Αν λάδι που καπνίζει συνεχίσει να θερμαίνεται, θα υποβαθμιστεί και η θερμοκρασία του λαδιού να αυξηθεί αρκετά ώστε να εμφανιστούν φλόγες.
- Μην χρησιμοποιείτε τη χύτρα για κανένα άλλο σκοπό εκτός από τον σκοπό για τον οποίο προορίζεται.
- Μην τοποθετείτε τη χύτρα μέσα σε καυτό φούρνο.
- Ποτέ να μην χρησιμοποιείτε αλουμινόχαρτο στη χύτρα χωρίς να είναι στερεωμένο. Να δένεται πάντα με σπάγκο.
- Μην χρησιμοποιείτε ποτέ μεμβράνη στη χύτρα ταχύτητας.
- Οι ατμοί του αλκοόλ είναι εύφλεκτοι. Αφήστε να βράσει για περίπου 2 λεπτά πριν να βάλετε το καπάκι. Ελέγχετε τη χύτρα ταχύτητας τακτικά όταν μαγειρεύετε συνταγές με βάση το αλκοόλ.
- Χρησιμοποιήστε μόνο τις συμβατές θερμαντικές εστίες που αναφέρονται στις οδηγίες χρήσης.

ΜΕΤΑ ΤΟ ΜΑΓΕΙΡΕΜΑ

- Περιστρέψτε σταθερά τη βαλβίδα λειτουργίας (A) για να ρυθμίσετε την ταχύτητα αποσυμπίεσης και σταματήστε απέναντι από το σύμβολο ☼ **σχ. 9**. Εάν, κατά την απελευθέρωση ατμού, παρατηρήσετε ότι κάποιο φαγητό ή υγρό αρχίζει να ξεχειλίζει, επαναφέρετε τη βαλβίδα λειτουργίας (A) στη θέση (C) και, στη συνέχεια, πραγματοποιήστε γρήγορη αποσυμπίεση σε κρύο νερό (ανατρέξτε στην ενότητα «Τέλος μαγειρέματος»).
- Εάν ο δείκτης πίεσης (D) δεν κατεβαίνει, πραγματοποιήστε γρήγορη αποσυμπίεση σε κρύο νερό (ανατρέξτε στην ενότητα «Τέλος μαγειρέματος»).
- Μην παρεμβαίνετε ποτέ στον δείκτη πίεσης.
- Για τρόφιμα που διογκώνονται ή/και αφρίζουν κατά το μαγείρεμα, όπως ρύζι, όσπρια, αφυδατωμένα λαχανικά, βραστά φρούτα, κολοκύθα, κολοκυθάκια, καρότα, πατάτες, φιλέτα ψαριού κ.λπ. Αφήστε τη χύτρα ταχύτητας να κρυώσει για λίγα λεπτά και, στη συνέχεια, πραγματοποιήστε γρήγορη αποσυμπίεση σε κρύο νερό (ανατρέξτε στην ενότητα «Τέλος μαγειρέματος»). Ανακινήστε μεθοδικά και απαλά τη χύτρα ταχύτητας κάθε φορά πριν να την ανοίξετε, αφού ελέγξετε ότι ο δείκτης πίεσης έχει κατέβει στη χαμηλή θέση, ώστε να μην ξεχειλίσουν φυσαλίδες ατμού και σας κάψουν. Αυτή η διαδικασία είναι ιδιαίτερα σημαντική, αν έχει γίνει ταχεία απελευθέρωση του ατμού ή έχετε κρυώσει τη χύτρα κάτω από τρεχούμενο κρύο νερό.
- Να μετακινείτε πολύ προσεκτικά τη χύτρα όταν βρίσκεται υπό πίεση. Μην αγγίζετε την καυτή επιφάνεια. Χρησιμοποιήστε γάντια φούρνου όταν χρειάζεται. Ανασηκώστε χρησιμοποιώντας και τις δύο λαβές.
- Για τις σούπες, συνιστούμε να κάνετε μια γρήγορη αποσυμπίεση σε κρύο νερό (ανατρέξτε στην ενότητα «Τέλος μαγειρέματος»).
- Βεβαιωθείτε ότι η βαλβίδα λειτουργίας (A) βρίσκεται στη θέση απελευθέρωσης ατμού πριν να ανοίξετε τη χύτρα ταχύτητας. Ο δείκτης πίεσης (D) πρέπει να βρίσκεται στη χαμηλή θέση.
- Μην πιέζετε ποτέ τη χύτρα για να ανοίξει. Βεβαιωθείτε ότι έχει εκτονωθεί η εσωτερική πίεση. Ο δείκτης πίεσης (D) πρέπει να βρίσκεται στη χαμηλή θέση. (Βλ. ενότητα «Ασφάλεια»).

- Εάν παρατηρήσετε ότι ένα μέρος της χύτερας ταχύτητας είναι σπασμένο ή ραγισμένο, μην επιχειρήσετε να την ανοίξετε σε καμία περίπτωση. Περιμένετε να κρυώσει τελείως πριν να τη μετακινήσετε. Μην τη χρησιμοποιήσετε ξανά και απευθυνθείτε σε εξουσιοδοτημένο κατάστημα σέρβις της TEFAL για επισκευή.
- Μην πειράζετε τις διατάξεις ασφαλείας, παρά μόνον για τις εργασίες που περιγράφονται στις οδηγίες καθαρισμού και συντήρησης.
- Χρησιμοποιήστε μόνο τα σωστά γνήσια εξαρτήματα TEFAL για το συγκεκριμένο μοντέλο της χύτερας.
- Μην αφήνετε φαγητό στη χύτερα ταχύτητας.
- Να πλένετε και να ξεπλένετε τη χύτερα αμέσως μετά από κάθε χρήση.
- Μην βάζετε ποτέ τη βαλβίδα λειτουργίας (A), το λάστιχο στεγανοποίησης (I), το χειριστήριο μαγειρέματος* [G (d)], στο πλυντήριο πιάτων.
- Μην τοποθετείτε ποτέ το χειριστήριο μαγειρέματος* [G(d)] κάτω από νερό.
- Μην χρησιμοποιείτε ποτέ λευκαντικά ή προϊόντα με βάση το χλώριο, τα οποία θα μπορούσαν να επηρεάσουν την ποιότητα του ανοξείδωτου χάλυβα.
- Μην αφήνετε το καπάκι να μουλιάζει μέσα σε νερό.
- Αλλάζετε το λάστιχο στεγανοποίησης κάθε χρόνο ή αμέσως, αν είναι σχισμένη ή σπασμένη.
- Μετά από 10 χρόνια χρήσης της χύτερας, απευθυνθείτε οπωσδήποτε σε εξουσιοδοτημένο κατάστημα σέρβις της TEFAL για έλεγχο.
- Για να αποθηκεύσετε τη χύτερα ταχύτητας: ακουμπήστε το καπάκι ανάποδα στην κατασρόλα, για να αποφύγετε την πρόωρη φθορά της φλάντζας του καπακιού.
- Η εμφάνιση λεκέδων στον πυθμένα του κάδου δεν επηρεάζει καθόλου την ποιότητα του μετάλλου. Πρόκειται για επικαθίσεις αλάτων. Για να τα αφαιρέσετε, χρησιμοποιήστε ένα σφουγγάρι με λίγο λευκό ξύδι.

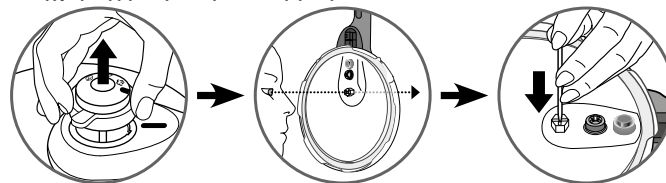
ΦΥΛΑΞΤΕ ΑΥΤΕΣ ΤΙΣ ΟΔΗΓΙΕΣ

■ ΣΧΗΜΑΤΙΚΟ ΔΙΑΓΡΑΜΜΑ

- | | |
|---|---|
| A. Βαλβίδα λειτουργίας | H. Ενδειξη θέσης της βαλβίδας λειτουργίας* |
| B. Αγωγός εκκένωσης ατμού | I. Φλάντζα καπακιού |
| C. Βαλβίδα ασφαλείας | J. Καλάθι ατμού* |
| D. Δείκτης πίεσης | K. Τρίποδο* |
| E. Κουμπί ανοίγματος | L. Χερούλι του κάδου |
| G(a). Ενδειξη θέσης καπακιού | M. Κάδος |
| G(b). Ενδειξη θέσης του καπακιού σε σχέση με τον κάδο | N. Μικρή λαβή του κάδου |
| G(c). Βάση χρονοδιακόπτη* | O. Σημάνσεις μέγιστου (Max 1 και Max 2) για την πλήρωση |
| G(d). Χρονοδιακόπτης* | |

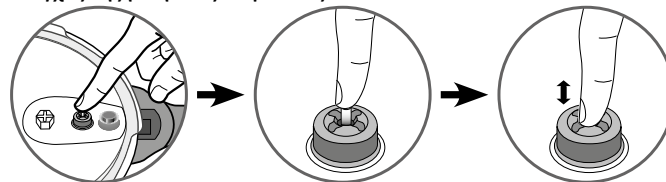
■ ΥΠΟΧΡΕΩΤΙΚΟΙ ΕΛΕΓΧΟΙ ΠΡΙΝ ΑΠΟ ΚΑΘΕ ΧΡΗΣΗ

Ελεγχος της βαλβίδας λειτουργίας



- Ελέγξτε ότι ο αγωγός εκκένωσης ατμού της βαλβίδας λειτουργίας δεν είναι φραγμένος. Καθαρίστε, εάν χρειάζεται, χρησιμοποιώντας μια οδοντογλυφίδα (δείτε την ενότητα «Για να καθαρίσετε τον αγωγό εκκένωσης ατμού» σελίδα 22)

Ελεγχος της βαλβίδας ασφαλείας



- Ελέγξτε ότι το έμβολο μπορεί να κινηθεί (πατήστε το έμβολο πολλές φορές με το δάχτυλό σας), (βλ. ενότητα Για να καθαρίσετε τη βαλβίδα ασφαλείας*)

ΧΑΡΑΚΤΗΡΙΣΤΙΚΑ

Διάμετρος πυθμένα χύτρας ταχύτητας - αναφορές μοντέλου

Χωρητικότητα	Συνολική χωρητικότητα*	Φ Χύτρα	Φ Βάση	Μοντέλο από ΑΝΟΞΕΙΔΩΤΟ ΧΑΛΥΒΑ χωρίς χρονοδιακόπτη	Μοντέλο από ανοξείδωτο χάλυβα με χρονοδιακόπτη†	Μέγιστη ασφαλής πίεση
3 L	3,7 L	20 cm	17 cm	P25340	P25940	150 kPa
4 L	4,7 L	22 cm	15 cm	P25804	P25904	
6 L	6,7 L			P25807	P25907	
6 L (Neo)	6,7 L			P25307	-	
7 L	7,7 L			P25808	P25908	
8 L	8,7 L			P25344	P25944	

Τεχνικές πληροφορίες: Μέγιστη πίεση λειτουργίας: 80 kPa (12 psi)



ΣΥΜΒΑΤΕΣ ΕΣΤΙΕΣ

- Αυτή η χύτρα ταχύτητας είναι κατάλληλη για όλες τις πηγές θερμότητας, συμπεριλαμβανομένων των επαγωγικών εστιών, αλλά δεν είναι κατάλληλη για τις εστίες κουζίνας AGA.
- Σε ηλεκτρική ή επαγωγική εστία, βεβαιωθείτε ότι η διάμετρος της εστίας δεν υπερβαίνει τη διάμετρο της βάσης της χύτρας ταχύτητας.
- Σε μια εστία κεραμική ή αλογόνου, βεβαιωθείτε ότι η βάση της χύτρας ταχύτητας είναι πάντα καθαρή και στεγνή.
- Σε μια εστία αερίου, η φλόγα δεν πρέπει ποτέ να υπερβαίνει τη διάμετρο της βάσης της χύτρας ταχύτητας.
- Σε όλες τις εστίες, βεβαιωθείτε ότι η χύτρα ταχύτητας είναι καλά κεντραρισμένη.
- Όποιο είδος εστίας κι αν χρησιμοποιείτε, βεβαιωθείτε ότι το κάτω μέρος της χύτρας ταχύτητας είναι καθαρό και διαυγές πριν να την τοποθετήσετε στην εστία.

ΕΞΑΡΤΗΜΑΤΑ TEFAL

- Διατίθενται τα ακόλουθα εξαρτήματα για τη χύτρα:

Εξάρτημα	Αριθμός αναφοράς
Λάστιχο στεγανοποίησης καπακιού (4/6/7/8 λίτρων)	X9010101
Καλάθι ατμού*	792185
Τρίποδο*	792691

- Για την αντικατάσταση άλλων εξαρτημάτων (καθώς και του λάστιχου στεγανοποίησης 3L) ή για επισκευές, επικοινωνήστε με ένα εξουσιοδοτημένο κέντρο εξυπηρέτησης της TEFAL (παρακαλείσθε να ανατρέξετε στην ιστοσελίδα: www.tefal.com).
- Χρησιμοποιείτε μόνο γνήσια ανταλλακτικά TEFAL που είναι κατάλληλα για το μοντέλο σας.

*Το καλάθι δεν περιλαμβάνεται σε ορισμένα μοντέλα.

**Χωρητικότητα προϊόντος με το καπάκι στη θέση του.

ΧΡΗΣΗ

ΑΝΟΙΓΜΑ

- Με τον αντίχειρα τραβήξτε το κουμπί ανοίγματος (E) και κρατήστε το τραβηγμένο - **σχ. 1**.
- Με το ένα χέρι κρατήστε τη μακριά λαβή του κάδου (L), και με το άλλο χέρι στρέψτε τη μακριά λαβή του καπακιού (F) αντίθετα προς τη φορά του ρολογιού, μέχρι να ανοίξει - **σχ. 2**.
- Επειτα σηκώστε το καπάκι.
- Μην ανοίγετε τη χύτρα ταχύτητας μέχρι να κρυώσει η μονάδα και να απελευθερωθεί όλη η εσωτερική πίεση. Εάν οι λαβές είναι δύσκολο να αποσπαστούν, αυτό σημαίνει ότι η χύτρα εξακολουθεί να είναι υπό πίεση. Μην επιχειρήσετε να την ανοίξετε βάζοντας δύναμη. Όταν η χύτρα ταχύτητας είναι υπό πίεση, μπορεί να γίνει επικίνδυνη.

ΚΛΕΙΣΙΜΟ

Όταν η χύτρα είναι κλειστή και εκτός λειτουργίας, είναι φυσιολογικό να γυρίζει το καπάκι πάνω στον κάδο. Αυτό θα σταματήσει να γίνεται όταν αυξηθεί η πίεση στη χύτρα.

- Τοποθετήστε το καπάκι οριζόντια πάνω στον κάδο, ευθυγραμμίζοντας τις ενδείξεις θέσης του καπακιού **G(a)** και **G(b)** - **σχ. 3**.
- Γυρίστε το καπάκι δεξιόστροφα μέχρι να σταματήσει - **σχ. 3** έως ότου ακούσετε το κουμπί να χτυπά καθώς εμπλέκεται - **σχ. 4**. Εάν δεν μπορείτε να περιστρέψετε το καπάκι, βεβαιωθείτε ότι το κουμπί ανοίγματος (E) είναι αρκετά τραβηγμένο.

ΕΛΑΧΙΣΤΟ ΕΠΙΠΕΔΟ ΠΛΗΡΩΣΗΣ

- Τοποθετείτε πάντα ελάχιστη ποσότητα υγρού ίση με 25 cl/250 ml (2 φλιτζάνια τσαγιού) μέσα στη χύτρα ταχύτητας, όταν χρησιμοποιείται.
- Για μαγείρεμα στον ατμό* :**
- Ο κάδος πρέπει να περιέχει τουλάχιστον 75 cl/750 ml (6 φλιτζάνια τσαγιού) νερό.
- Τοποθετήστε το καλάθι* (J) στο τρίποδο* (K) που παρέχεται για αυτόν τον σκοπό - **σχ. 5**.

ΜΕΓΙΣΤΟ ΕΠΙΠΕΔΟ ΠΛΗΡΩΣΗΣ

- Ποτέ μην γεμίζετε τη χύτρα ταχύτητας σε περισσότερο από τα δύο τρίτα (σήμανση MAX 2 για τη μέγιστη πλήρωση).

Για ορισμένα τρόφιμα:

- Για τρόφιμα τα οποία διαστέλλονται ή αφρίζουν κατά το μαγείρεμα, όπως ρύζι, όσπρια, αφυδατωμένα λαχανικά, κομπόστες, κολοκύθα, κολοκυθάκια, καρότα, πατάτες, φιλέτα ψαριού κ.λπ. Αφήστε την χύτρα ταχύτητας να κρυώσει για λίγα λεπτά και κατόπιν τοποθετήστε την στον νεροχύτη που έχετε μισογεμίσει με κρύο νερό βρύσης.

Τρόφιμα που τοποθετούνται στο καλάθι του ατμομάγειρα* δεν πρέπει να υπερβαίνουν τη σήμανση MAX2.



Μεθοδικά και απαλά ανακινείτε την χύτρα κάθε φορά πριν το άνοιγμα, αφότου έχετε βεβαιωθεί ότι η ένδειξη πίεσης έχει πέσει εντελώς, ώστε να εμποδίσετε φυσαλίδες ατμού να υπερχειλίσουν και να σας κάψουν. Αυτή η λειτουργία είναι ιδιαίτερα σημαντική όταν αποδεσμεύετε τον ατμό γρήγορα ή μετά το κρύωμα με νερό βρύσης. Για τις σούπες συστήνουμε να αποδεσμεύετε γρήγορα την πίεση με κρύο νερό (δείτε το βήμα 1 παραπάνω).

■ ΧΡΗΣΗ ΤΗΣ ΒΑΛΒΙΔΑΣ ΛΕΙΤΟΥΡΓΙΑΣ (Α)

Για να τοποθετήσετε τη βαλβίδα λειτουργίας (Α):

Προσοχή, αυτές οι λειτουργίες πρέπει να εκτελούνται μόνο όταν το προϊόν είναι κρύο και δεν χρησιμοποιείται.

- Τοποθετήστε τη βαλβίδα λειτουργίας (Α) στη θέση της, ευθυγραμμίζοντας το σύμβολο ■ στη βαλβίδα με την ένδειξη θέσης (Η) όπως φαίνεται στο απέναντι διάγραμμα.
- Πιέστε προς τα κάτω τη βαλβίδα και, στη συνέχεια, γυρίστε τη στο σύμβολο ☞ ή ☜ όπως φαίνεται στο απέναντι διάγραμμα.

Για να αφαιρέσετε τη βαλβίδα λειτουργίας:

Προσοχή, αυτές οι λειτουργίες πρέπει να εκτελούνται μόνο όταν το προϊόν είναι κρύο και δεν χρησιμοποιείται.

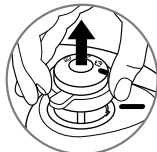
- Πιέστε προς τα κάτω τη βαλβίδα και, στη συνέχεια, γυρίστε την για να ευθυγραμμίσετε το σύμβολο ■ με την ένδειξη θέσης (Η) όπως φαίνεται στο απέναντι σχέδιο.
- Αφαιρέστε τη βαλβίδα όπως φαίνεται στο απέναντι διάγραμμα.

Για να μαγειρέψετε λαχανικά ή ευαίσθητα φαγητά:

- Τοποθετήστε το σύμβολο ☞ στη βαλβίδα απέναντι από την ένδειξη θέσης (Η) - σχ. 7.
- Η πίεση ☞ θα ρυθμιστεί στα 50 kPa (πίεση 7 psi / 7 lbs).
- **Για να μαγειρέψετε κρέας κατεψυγμένα τρόφιμα:**
- Τοποθετήστε το σύμβολο ☜ στη βαλβίδα απέναντι από την ένδειξη θέσης (Η) - σχ. 8.
- Η πίεση ☜ θα ρυθμιστεί στα 80 kPa (πίεση 12 psi / 12 lbs).

■ ΠΡΙΝ ΑΠΟ ΤΗΝ ΠΡΩΤΗ ΧΡΗΣΗ

- Καθαρίστε καλά τη χύτρα και τα εξαρτήματά της πριν τη χρησιμοποιήσετε για πρώτη φορά.
- Τοποθετήστε το τρίποδο του καλαθιού (Κ) στον πυθμένα του κάδου και τοποθετήστε το καλάθι (J) πάνω του*.
- Γεμίστε τον κάδο μέχρι τα δύο τρίτα με νερό (σήμανση μέγιστου (Max. 2) για την πλήρωση (Ο)).
- Κλείστε τη χύτρα.
- Τοποθετήστε το σύμβολο ☜ απέναντι από την ένδειξη θέσης (Η) - σχ. 8.
- Τοποθετήστε τη χύτρα στο μάτι και ρυθμίστε το μάτι στη μέγιστη ισχύ.

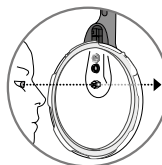


Είναι φυσιολογικό να υπάρχει ατμός κοντά στον δείκτη πίεσης (D) όταν το προϊόν αρχίζει να λειτουργεί.

- Όταν αρχίσει να διαφεύγει ατμός από τη βαλβίδα, χαμηλώστε την θερμοκρασία και αφήστε το για 20 λεπτά.
- Για μοντέλα εξοπλισμένα με χρονοδιακόπτη, προγραμματίστε 20 λεπτά.
- Αφού περάσουν τα 20 λεπτά, κλείστε εντελώς το μάτι.
- Περιστρέψτε σταδιακά τη βαλβίδα (Α), ρυθμίζοντας την ταχύτητα με την οποία εκτονώνεται η πίεση ανάλογα με το πόσο ανοίγετε τη βαλβίδα, μέχρι να ευθυγραμμιστεί με το σύμβολο ☞ - σχ. 9.
- Όταν πέσει ο δείκτης πίεσης (D), η χύτρα ταχύτητας δεν είναι πλέον υπό πίεση.
- Ανοίξτε τη χύτρα ταχύτητας - σχ. 1-2
- Ξεπλύνετε τη χύτρα με νερό και σκουπίστε τη.

■ ΠΡΙΝ ΑΠΟ ΤΟ ΜΑΓΕΙΡΕΜΑ

- Πριν από κάθε χρήση, αφαιρέτε τη βαλβίδα (Α) (βλ. ενότητα «Χρήση της βαλβίδας λειτουργίας») και ελέγχετε οπτικά και σε αντίθεση με το φως ότι ο αγωγός εκκένωσης ατμού (B) δεν είναι φραγμένος (βλ. διάγραμμα απέναντι). Εάν χρειάζεται, καθαρίστε με μια οδοντογλυφίδα - σχ. 10.
- Ελέγξτε ότι το έμβολο (C) μπορεί να κινηθεί (βλ. σχέδιο απέναντι) και δείτε την ενότητα «Καθαρισμός και συντήρηση».
- Προσθέστε τα υλικά και το υγρό.
- Κλείστε τη χύτρα ταχύτητας - σχ. 3, και βεβαιωθείτε ότι έχει κλείσει σωστά - σχ. 4.
- Ρυθμίστε το ☞ ή ☜ πάνω στη βαλβίδα στην ένδειξη θέσης Η - σχ. 7 ή 8.
- Τοποθετήστε τη χύτρα ταχύτητας στο μάτι και ρυθμίστε το μάτι στη μέγιστη θερμοκρασία.



■ ΚΑΤΑ ΤΟ ΜΑΓΕΙΡΕΜΑ

Ο δείκτης πίεσης (D) αποτρέπει την άνοδο της πίεσης στη χύτρα ταχύτητας εάν δεν είναι σωστά κλειστή.

- Είναι φυσιολογικό να υπάρχει ατμός στον δείκτη πίεσης (D) όταν το προϊόν αρχίζει να λειτουργεί.
- Όταν ο ατμός διαφεύγει συνεχώς από τη βαλβίδα λειτουργίας (Α), κάνοντας έναν σταθερό ήχο εξαέρωσης, μειώστε τη θερμοότητα, μέχρι εκεί που η βαλβίδα (Α) συνεχίζει να κάνει έναν χαμηλό, σταθερό ήχο.
- Ακολουθήστε τον χρόνο μαγειρέματος που αναφέρεται στη συνταγή.
- Για μοντέλα εξοπλισμένα με χρονοδιακόπτη, προγραμματίστε την ώρα που υποδεικνύεται στη συνταγή.
- Μόλις τελειώσει ο χρόνος μαγειρέματος, απενεργοποιήστε την πηγή θερμότητας.

ΧΡΟΝΟΜΕΤΡΟ* (ΠΡΟΑΙΡΕΤΙΚΟ)



- Ο χρονοδιακόπτης είναι διαθέσιμος μόνο σε ορισμένα μοντέλα.
- Ο χρονοδιακόπτης αφαιρείται και είναι ανεξάρτητος και σας ειδοποιεί όταν ολοκληρωθεί ο χρόνος μαγειρέματος. Μπορείτε να τον παίρνετε μαζί σας και να συνεχίζετε με άλλες εργασίες ή μπορείτε να τον αφήνετε στη θήκη του [G(c)] κατά το μαγείρεμα.
- Η χύτρα ταχύτητας έχει σχεδιαστεί για να λειτουργεί τόσο μαζί με ή χωρίς τον χρονοδιακόπτη.

Λειτουργία:

- Ενεργοποίηση: πατήστε το κουμπί μία φορά για να εμφανιστεί η οθόνη με τα δύο μηδενικά.
- Επιλογή χρόνου μαγειρέματος (μέγιστο 60 λεπτά): πατήστε το κουμπί.
 - Παλμός: αντίστροφη μέτρηση λεπτό προς λεπτό
 - Συνεχής: συνεχής αντίστροφη μέτρηση
- Αντίστροφη μέτρηση χρόνου μαγειρέματος: όταν αφήσετε το κουμπί μετά από μερικά δευτερόλεπτα, ο επιλεγμένος χρόνος αναβοβλίνει: η αντίστροφη μέτρηση έχει ξεκινήσει.

Η αντίστροφη μέτρηση θα πρέπει να ξεκινήσει μόλις «ψιθυρίσει» η βαλβίδα.

- Ηχο ειδοποίησης: στο τέλος του μαγειρέματος, ο χρονοδιακόπτης σας προειδοποιεί με μια σειρά από ήχους «μπιπ». Για να σταματήσει ο ήχος ειδοποίησης, πατήστε το κουμπί.
- Απενεργοποίηση: αυτόματα
- Σφάλμα προγραμματισμού: μπορείτε να επαναφέρετε την προγραμματισμένη ώρα ανά πάσα στιγμή πατώντας παρατεταμένα το κουμπί για περισσότερο από δύο δευτερόλεπτα.
- Εγκατάσταση: Τοποθετήστε τον χρονοδιακόπτη στη βάση του πάνω από το καπάκι.
- Μετακίνηση: Σηκώστε ήπια τον χρονοδιακόπτη προς τα πάνω.

Συμβουλές χρήσης:

- Μην βάζετε τον χρονοδιακόπτη στο πλυντήριο πιάτων. Ποτέ μην βυθίζετε τον χρονοδιακόπτη σε νερό. Καθαρίστε τον χρονοδιακόπτη χρησιμοποιώντας ένα καθαρό πανί. Μην χρησιμοποιείτε διαλύτες για να καθαρίσετε το χρονόμετρο.

Απορριψη:

- Η διάρκεια ζωής του χρονοδιακόπτη σας εξαρτάται από το πόσο συχνά τον χρησιμοποιείτε. Ωστόσο, όταν παρατηρήσετε ολική ή μερική απώλεια της οθόνης, θα πρέπει να αφαιρέσετε την μπαταρία για απόρριψη.
- Η μπαταρία του χρονοδιακόπτη είναι επίπεδη τύπου CR2032. Η μπαταρία του χρονοδιακόπτη περιέχει διμεθοξυβενζόλιο αριθ. CAS 110-71-4. Συμμορφώνεται με τους ευρωπαϊκούς κανονισμούς. Για την ασφάλειά σας και την προστασία του περιβάλλοντος: μην ανοίγετε την μπαταρία, μην την εκθέτετε σε υψηλές θερμοκρασίες, μην την απορρίπτετε με τα οικιακά απόβλητα, τηγανίζετε την σε ένα κέντρο συλλογής χρησιμοποιημένων μπαταριών.

*Το καλάθι και ο χρονοδιακόπτης δεν περιλαμβάνονται σε ορισμένα μοντέλα.



- Η μπαταρία σας βρίσκεται στο υποσυγκρότημα: μπορείτε να την αντικαταστήσετε ή να ζητήσετε την αντικατάστασή της από έναν εξουσιοδοτημένο πωλητή λιανικής για αυτό το είδος σέρβις, όπως φαίνεται στο διάγραμμα απέναντί.
- Μπορείτε να αγοράσετε άλλο χρονόμετρο σε όλα τα εγκεκριμένα από την TEFAL Κέντρα Εξυπηρέτησης

■ ΤΕΛΟΣ ΤΟΥ ΜΑΓΕΙΡΕΜΑΤΟΣ

Για να απελευθερωθεί ο ατμός:

- Αργή απελευθέρωση πίεσης:

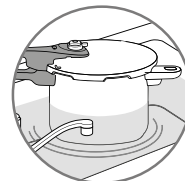
- Χρησιμοποιείται για μαγειρεύτά, λαχανικά, κρεατικά και πιάτα με ψάρι.
- Περιστρέψτε σταδιακά τη βαλβίδα (A), ρυθμίζοντας την ταχύτητα με την οποία εκτονώνεται η πίεση ανάλογα με το πόσο ανοίγεται τη βαλβίδα, μέχρι να ευθυγραμμιστεί με την ένδειξη με το σύμβολο  σχ. 9. Όταν ο δείκτης πίεσης (D) πέσει ξανά, η χύτρα ταχύτητας δεν είναι πλέον υπό πίεση..

Ο δείκτης πίεσης (D) αποτρέπει το άνοιγμα της χύτρας ταχύτητας εάν εξακολουθεί να είναι υπό πίεση.

- Ταχεία απελευθέρωση πίεσης:

- Αυτό χρησιμοποιείται για σουπές, ρύζι, ζυμαρικά, κρέμες με αυγά, μείγματα κέικ και πουτίγκας, συνταγές που περιέχουν ρύζι ή ζυμαρικά και συνταγές με υψηλή περιεκτικότητα σε υγρά.
- Μπορείτε να τοποθετήσετε το μαγείρεμα υπό πίεση σε έναν νεροχύτη μισογεμάτο με κρύο νερό βρύσης, για να επιταχύνετε την αποσυμπίεση. Δείτε το διάγραμμα απέναντι. Όταν πέσει ο δείκτης πίεσης (D), η χύτρα ταχύτητας δεν είναι πλέον υπό πίεση.
- Μπορείτε να ανοίξετε τη χύτρα ταχύτητας - σχ. 1 και 2.
- **Ειδικές περιπτώσεις:**
 - Σε κάποιες περιπτώσεις, όπως για παράδειγμα, όταν μαγειρεύετε καρότα σε φέτες, κολοκύθες (βλ. πίνακα μαγειρέματος) ή αποξηραμένα λαχανικά, μην εκτονώνετε την πίεση. Αντίθετα, αφήστε την χύτρα ταχύτητας σε θερμοκρασία δωματίου και περιμένετε να πέσει ο δείκτης πίεσης (D) πριν να την ανοίξετε. Μειώστε ελαφρώς τον προτεινόμενο χρόνο μαγειρέματος.
 - Οταν μαγειρεύετε σουπές, θα σας συμβουλεύαμε να κάνετε μια γρήγορη απελευθέρωση της πίεσης (βλ. ενότητα Ταχεία απελευθέρωση πίεσης.).

Εάν κατά την απελευθέρωση του ατμού, παρατηρήσετε ότι κάποιος α ή υγρό αρχίζει να εκτοξεύεται από τη βαλβίδα, επιστρέψτε τη βαλβίδα λειτουργίας (A) στην ένδειξη  ή  ή σημειώστε, σχ. 7 ή 8, περιμένετε ένα λεπτό και μετά γυρίστε αργά τη βαλβίδα λειτουργίας ξανά στη θέση εκκένωσης ατμού, για να σταματήσει να ξεχειλίζει το περιεχόμενο.



Όταν μετακινείτε τη χύτρα ταχύτητας υπό πίεση, πρέπει πάντα να φροντίζετε να την μετακινείτε χωρίς να την κουνάτε.

ΚΑΘΑΡΙΣΜΟΣ ΚΑΙ ΣΥΝΤΗΡΗΣΗ

■ ΚΑΘΑΡΙΣΜΟΣ ΧΥΤΡΑΣ ΤΑΧΥΤΗΤΑΣ

- Για να διασφαλίσετε ότι θα λειτουργεί σωστά η χύτρα, ακολουθήστε τις παρακάτω συστάσεις καθαρισμού και συντήρησης μετά από κάθε χρήση:
- Πλένετε τη χύτρα ταχύτητας (κάδος και καπάκι) μετά από κάθε χρήση με ζεστό νερό και απορρυπαντικό. Ακολουθήστε την ίδια διαδικασία για το καλάθι*.
- Μην χρησιμοποιείτε λευκαντικά ή χλωριωμένα προϊόντα.
- Μην υπερθερμαίνετε τον κάδο όταν είναι άδειος.

Για να καθαρίσετε εσωτερικά τον κάδο:

- Πλύνετε με σφουγγάρι και απορρυπαντικό.
- Η εμφάνιση λεκέδων στον πυθμένα του κάδου δεν επηρεάζει καθόλου την ποιότητα του μετάλλου. Πρόκειται για επικαθίσεις αλάτων. Για να τα αφαιρέσετε, χρησιμοποιήστε ένα σφουγγάρι με λίγο λευκό ξύδι.

Για να καθαρίσετε το εξωτερικό του κάδου:

- Πλύνετε με σφουγγάρι και απορρυπαντικό.

Για να καθαρίσετε το καπάκι:

- Πλύνετε το καπάκι κάτω από μια τρεχούμενο ζεστό νερό με ένα σφουγγάρι και υγρό πιάτων και ξεπλύνετε καλά.

Για να καθαρίσετε το λάστιχο στεγανοποίησης του καπακιού:

- Μετά από κάθε χρήση, καθαρίζετε το λάστιχο στεγανοποίησης (I) και την εγκοπή του.
- Για να αντικαταστήσετε το λάστιχο στεγανοποίησης, ανατρέξτε στα **σχ. 11 - 12**.

Για να καθαρίσετε τη βαλβίδα λειτουργίας (A):

- Αφαιρέστε τη βαλβίδα λειτουργίας (A), δείτε την ενότητα «Χρήση της βαλβίδας λειτουργίας».
- Καθαρίστε τη βαλβίδα λειτουργίας (A) κάτω από νερό βρύσης - **σχ. 13**.
- Μην βάζετε τον χρονοδιακόπτη στο πλυντήριο πιάτων. Ποτέ μην λειτουργείτε το χρονόμετρο κάτω από το νερό. Καθαρίστε το χρονόμετρο με ένα καθαρό πανί. Μην χρησιμοποιείτε διαλύτες για να καθαρίσετε το χρονόμετρο.

Για να καθαρίσετε τον αγωγό εκκένωσης ατμού (B):

- Αφαιρέστε τη βαλβίδα (A).
- Επιθεωρήστε οπτικά με κόντρα το φως ότι ο αγωγός εκκένωσης ατμού παραμένει κυκλικός και δεν έχει υπολείμματα. Δείτε το σχέδιο απέναντι. Εάν χρειάζεται, καθαρίστε με μια οδοντογλυφίδα - **σχ. 10**.

Πλένετε τη χύτρα μετά από κάθε χρήση. Οι μαυρίλες και οι ενδείξεις που μπορεί να δημιουργηθούν μετά από μεγάλο διάστημα χρήσης δεν επηρεάζουν τη λειτουργία της χύτρας.

Μόνο ο κάδος πλένεται στο πλυντήριο πιάτων.

Για να παρατείνετε τη διάρκεια ζωής της χύτρας ταχύτητας, μην υπερθερμαίνετε τον κάδο όταν είναι άδειος.

Είναι απαραίτητο να γίνεται έλεγχος της χύτρας ταχύτητας σε συγκεκριμένο Κέντρο Σέρβις TEFAL μετά από 10 χρόνια χρήσης.

Για να καθαρίσετε τη βαλβίδα ασφαλείας (C):

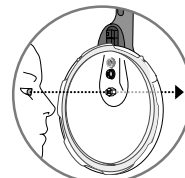
- Καθαρίστε το τμήμα της βαλβίδας ασφαλείας στο εσωτερικό του καπακιού, τοποθετώντας το κάτω από τρεχούμενο νερό.
- Ελέγξτε τη σωστή λειτουργία του, πιέζοντας ελαφρά το έμβολο με ένα κομμάτι βαμβάκι, το οποίο πρέπει να κινείται ελεύθερα. Δείτε το σχέδιο απέναντι.

Για να αλλάξετε το λάστιχο στεγανοποίησης της χύτρας ταχύτητας:

- Αλλάζετε το λάστιχο στεγανοποίησης της χύτρας ταχύτητας κάθε χρόνο ή εάν είναι σχισμένο ή φθαρμένο.
- Χρησιμοποιείτε πάντα το γνήσιο λάστιχο στεγανοποίησης TEFAL που αντιστοιχεί στο μοντέλο σας.

Για να αποθηκεύσετε τη χύτρα:

- Τοποθετήστε το καπάκι ανάποδα στον κάδο.



Μην χρησιμοποιείτε αιχμηρά ή μυτερά αντικείμενα για αυτήν τη διαδικασία



ΑΣΦΑΛΕΙΑ

Η χύτρα ταχύτητας είναι εξοπλισμένη με πολλές συσκευές ασφαλείας:

• Ασφάλεια στο κλείσιμο:

- Εάν η συσκευή δεν είναι σωστά κλειστή, ο δείκτης πίεσης (D) δεν μπορεί να ανέβει και η χύτρα ταχύτητας δεν μπορεί να δημιουργήσει πίεση.

• Ασφάλεια στο άνοιγμα:

- Εάν η χύτρα ταχύτητας είναι υπό πίεση, το κουμπί απασφάλισης (E) δεν μπορεί να λειτουργήσει. Μην ανοίγετε ποτέ τη χύτρα ταχύτητας με δύναμη. Και κυρίως, μην παρεμβάινετε στην ένδειξη πίεσης (D).

• Δύο μηχανισμοί ασφαλείας από την υπερπίεση:

- Πρώτος μηχανισμός: η βαλβίδα ασφαλείας (C) απελευθερώνει την πίεση και ο ατμός διαφεύγει οριζόντια από το πάνω μέρος του καπακιού - **σχ. 11**
- Δεύτερος μηχανισμός: το λάστιχο στεγανοποίησης (I) επιτρέπει στον ατμό να διαφεύγει κάθετα από τη μικρή τρύπα που βρίσκεται στην άκρη του καπακιού ή κατά μήκος της πλευράς του κάδου - **σχ. 15**. Προσοχή, αυτό μπορεί να σβήσει τη φλόγα σε μια εστία αερίου

• Αν ενεργοποιηθεί ένας από τους μηχανισμούς ασφαλείας:

- Σβήστε το μάτι.
- Αφήστε τη χύτρα ταχύτητας να κρυώσει εντελώς.
- Ανοίξτε τη χύτρα.
- Ελέγξτε και καθαρίστε τη βαλβίδα λειτουργίας (A) - **σχ. 13**, τον αγωγό εκκένωσης ατμού (B) - **σχ. 10**, τη βαλβίδα ασφαλείας (C) (βλέπε σχέδιο απέναντι) και το λάστιχο στεγανοποίησης (I).



ΕΓΓΥΗΣΗ

- Όταν χρησιμοποιείται όπως συνιστάται σε αυτές τις οδηγίες, ο κάδος της νέας χύτρας ταχύτητας TEFAL καλύπτεται από εγγύηση 10 ετών, για τα παρακάτω:
 - Ελαττώματα της μεταλλικής δομής του κάδου.
 - Πρόωρες φθορές στον μεταλλικό πυθμένα.
- Όλα τα άλλα εξαρτήματα της χύτρας ταχύτητας καλύπτονται από εγγύηση για ελαττώματα στην κατασκευή ή στα υλικά, για την περίοδο εγγύησης που ορίζεται από την ισχύουσα νομοθεσία στη χώρα όπου αγοράστηκε το προϊόν, από την ημερομηνία αγοράς. Για τις πλήρεις λεπτομέρειες των όρων και των προϋποθέσεων αυτής της εγγύησης, παρακαλούμε να επισκεφθείτε τη σελίδα www.tefal.com.
- Η συμβατική αυτή εγγύηση αποκτάται κατόπιν παρουσίασης της ταμειακής απόδειξης ή του τιμολογίου που αποδεικνύει την ημερομηνία αγοράς.

Αυτές οι εγγυήσεις δεν περιλαμβάνουν:

- Ζημιές που οφείλονται σε μη τήρηση σημαντικών οδηγιών ή κακή χρήση, και συγκεκριμένα:
- Το καπάκι, η βαλβίδα λειτουργίας και ο χρονοδιακόπτης πλένονται στο πλυντήριο πιάτων.
- Τοποθέτηση του καπακιού και της βαλβίδας λειτουργίας στο πλυντήριο πιάτων.
- Μόνο τα εγκεκριμένα από την TEFAL κέντρα σέρβις είναι εξουσιοδοτημένα να παρέχουν αυτήν την υπηρεσία εγγύησης (παρακαλούμε μεταβείτε στη διεύθυνση: www.tefal.com).

ΚΑΝΟΝΙΣΤΙΚΕΣ ΣΗΜΑΝΣΕΙΣ

Βαθμολόγηση	Θέση
Αναγνωριστικό του κατασκευαστή ή της εμπορικής επωνυμίας	Καπάκι και χερούλι καπακιού
Ετος και παρτίδα κατασκευής	Πάνω στον κάδο
Κωδικός μοντέλου Μέγιστη ασφαλής πίεση (PS) Μέγιστη πίεση λειτουργίας (PF)	Πάνω στο καπάκι
Χωρητικότητα	Πυθμένας κάδου

ΗΛΕΚΤΡΙΚΑ Η ΗΛΕΚΤΡΟΝΙΚΑ ΠΡΟΪΟΝΤΑ ΚΑΤΑ ΤΗ ΛΗΞΗ ΤΗΣ ΔΙΑΡΚΕΙΑΣ ΖΩΗΣ ΤΟΥΣ

- Ας προστατέψουμε το περιβάλλον!



- ① Αυτή η συσκευή περιέχει πολλά υλικά που μπορούν να ανακτηθούν ή να ανακυκλωθούν.
- ➔ Παραδώστε τη στο τοπικό κέντρο συλλογής απορριμμάτων.

■ Η ΤΕFΑL ΑΠΑΝΤΑ ΣΤΙΣ ΕΡΩΤΗΣΕΙΣ ΣΑΣ

Προβλήματα	Συστάσεις
Εάν η χύτρα ταχύτητας έχει θερμανθεί υπό πίεση χωρίς υγρό μέσα	Απευθυνθείτε σε εξουσιοδοτημένο κατάστημα σέρβις της TEFAL για την πραγματοποίηση ελέγχου της ς.
Εάν ο δείκτης πίεσης δεν έχει ανέβει και τίποτα δεν διαφεύγει από τη βαλβίδα κατά τη διάρκεια του μαγειρέματος	Αυτό είναι φυσιολογικό κατά τα πρώτα λεπτά. Εάν το πρόβλημα παραμένει, ελέγξτε ότι: Η πηγή θερμότητας είναι αρκετά υψηλή. Αν όχι, αυξήστε την. Αν είναι αρκετή η ποσότητα του υγρού μέσα στον κάδο. Η βαλβίδα λειτουργίας είναι τοποθετημένη σε ένα από τα σύμβολα ή σχ. 7 ή 8. Το καπάκι έχει κλείσει σωστά. - Το λάστιχο στεγανοποίησης ή το χείλος του κάδου δεν έχουν καταστραφεί.
Εάν ο δείκτης πίεσης έχει ανέβει και δεν διαφεύγει τίποτα από τη βαλβίδα κατά τη διάρκεια του μαγειρέματος	Αυτό είναι φυσιολογικό κατά τα πρώτα λεπτά. Εάν το πρόβλημα παραμένει, βάλτε τη χύτρα ταχύτητας σε ένα νεροχύτη μισογεμάτο με κρύο νερό. Δείτε τις ενότητες «Ταχεία απελευθέρωση πίεσης» και «Ειδική θήκη». Στη συνέχεια, ανοίξτε την. Καθαρίστε τη βαλβίδα λειτουργίας και τον αγωγό εκκένωσης ατμού και ελέγξτε ότι το έμβολο κινείται ελεύθερα.
Αν βγαίνει ατμός γύρω από το καπάκι, ελέγξτε	Ότι το καπάκι έχει κλείσει σωστά. Την τοποθέτηση του λάστιχου στεγανοποίησης στο καπάκι. Την κατάσταση του λάστιχου στεγανοποίησης και αντικαταστήστε το, εάν χρειάζεται. Καθαριότητα του καπακιού, του λάστιχου στεγανοποίησης και της εγκοπής του στο καπάκι, της βαλβίδας ασφαλείας και της βαλβίδας λειτουργίας. Η κατάσταση του χείλους του κάδου.
Αν δεν μπορείτε να ανοίξετε το καπάκι:	Ελέγξτε ότι ο δείκτης πίεσης βρίσκεται στην κάτω θέση. Εάν όχι, κάντε αποσυμπίεση. Εάν χρειάζεται, βάλτε τη χύτρα ταχύτητας σε έναν νεροχύτη μισογεμάτο με κρύο νερό, δείτε τις ενότητες «Ταχεία απελευθέρωση πίεσης» και «Ειδικές περιπτώσεις».
Αν το φαγητό δεν έχει μαγειρευτεί ή εάν καεί, ελέγξτε τα εξής:	Τον χρόνο ψήσματος. Πόσο δυνατό είναι το μάτι. Τη σωστή θέση της βαλβίδας λειτουργίας. Την ποσότητα του υγρού.
Εάν καεί φαγητό στη χύτρα ταχύτητας	Αφήστε το εσωτερικό του κάδου να μουλιάσει για αρκετή ώρα πριν το πλύνετε. Μη χρησιμοποιείτε ποτέ χλωρίνη ή προϊόντα που περιέχουν χλωρίνη.

* Το καλθθί δεν περιλαμβάνεται σε ορισμένα μοντέλα.

	Μαγείρεμα	Θέση βαλβίδας για ΝΟΠΑ 	Θέση βαλβίδας για ΚΑΤΑΨΥΓΜΕΝΑ 
Αγκινάρες	ολόκληρες	- στον ατμό** 18 λεπτά	-
Σπαράγγια	ολόκληρες	- βύθιση*** 15 λεπτά	-
Παντζάρι	ξεφλουδιστέ μετά το μαγείρεμα	- στον ατμό 5 λεπτά	-
Μπρόκολο	μπουκέτα	- στον ατμό 20 - 30 λεπτά	-
Λαχανάκια Βρυξελλών	ολόκληρες	3 λεπτά	3 λεπτά
Καρότα (ειδική περίπτωση)	ολόκληρες	- στον ατμό 7 λεπτά	5 λεπτά - βύθιση
Κουνουπίδι	στρουγγυλές φέτες	- στον ατμό 7 λεπτά	5 λεπτά
Σέλνιο	μπουκέτα	- βύθιση 3 λεπτά	4 λεπτά
Κολοκυθάκια	κομμάτια 5 εκ	- στον ατμό 6 λεπτά	-
Αντίδι (κιχώριο)	Φέτες 2,5 εκ	- βύθιση 10 λεπτά	-
Πράσινα φασολάκια	Φέτες 2,5 εκ	- στον ατμό 6 λεπτά 30	9 λεπτά
Πράσινο λάχανο	ολόκληρα ή κομμένα	- βύθιση 2 λεπτά	-
Πράσινες φακές (αποξηραμένα λαχανικά)	ψυλοκομμένο φύλλα	- στον ατμό 12 λεπτά	-
Πράσα	ψυλοκομμένο	- στον ατμό 8 λεπτά	9 λεπτά
Μανιτάρια	φύλλα	- στον ατμό 6 λεπτά	-
Αρακάς	Φέτες 5 εκ	- στον ατμό 7 λεπτά	-
Πατάτες	ψυλοκομμένο	- βύθιση 10 λεπτά	-
Κολοκύθα (πολτοποιημένη) (ειδική περίπτωση)	ολόκληρες	- στον ατμό 2 λεπτά 30	-
Ρυζί (μακρόκοκκο λευκό)	κομμένες σε τέταρτα	- στον ατμό 1 λεπτό 30	4 λεπτά
Ημιαποξηραμένα φασολία****	κομμάτια	- στον ατμό 12 λεπτά	-
Σπανάκι	δείτε τη σημείωση παρακάτω	- βύθιση 6 λεπτά	-
Γογγύλια	κύβη 2,5 εκ	- βύθιση 8 λεπτά	-
Σιτάρι (αποξηραμένα λαχανικά)****		- στον ατμό 20 λεπτά	-
		- στον ατμό 5 λεπτά	8 λεπτά
		- βύθιση 3 λεπτά	-
		- στον ατμό 7 λεπτά	-
		- βύθιση 6 λεπτά	-
		- βύθιση 15 λεπτά	-

■ ΚΡΕΑΣ ΚΑΙ ΨΑΡΙ

	Θέση βαλβίδας για ΝΟΠΑ 
Μοσχαρίσιο κρέας (1 kg τριαν)	32 λεπτά (μέτρια ψημένο)**
Κοτόπουλο (1,2 kg ολόκληρο)	22 λεπτά
Αρνί (1,3 kg μπουτί)	40 λεπτά (μέτρια ψημένο)**
Ρίνα (φιλέτα 0,6 kg) (ειδική περίπτωση)	4 λεπτά
Χοιρινό (1 kg ψητό)	28 λεπτά
Σολομός (4 μπριζόλες 0,6 kg) (ειδική περίπτωση)	6 λεπτά
Τόνος (4 x 0,6 kg μπριζόλες) (ειδική περίπτωση)	7 λεπτά

** Μαγειρέψτε για άλλα 5 λεπτά, για να γίνει καλοψημένο.

Φαγητό στο νερό *Δεν είναι διαθέσιμο σε ορισμένες χώρες

PYZI: Μην γεμίζετε ποτέ τον κάδο πάνω από το ένα τρίτο της χωρητικότητάς του.

IMPORTANT PRECAUTIONS

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 pressure cooker complies with the applicable standards and regulations:

- Pressure Equipment Directive
- Materials that come into contact with food products
- Environment*

BEFORE USE

MAKE SURE

- that the steam release outlet (B) is not obstructed.
- that the safety valve's piston (C) is mobile
- that the lid gasket is placed under each notch of the lid - **fig 12**.
- that the lid handles are properly fastened. The lid handles are safety components. Never remove them or replace them yourself

ALWAYS ADHERE TO THE FOLLOWING FILLING QUANTITIES

- Never use your pressure cooker without liquid, as this could damage it. Make sure there's always enough liquid in the device when cooking.
- Minimum quantity of liquid 250 ml/25 cl.
- Maximum quantity of food 2/3 of the height of the pan, MAX 2 mark - **fig 6**.
- When steaming food, the food in the steam basket* must not come into contact with the water and must not exceed the MAX 2 mark on the pan - **fig 5**.
- For foods that swell in size and/or froth during cooking, such as rice, pulses, dried beans, stewed fruit, pumpkin, courgettes, carrots, potatoes, fish fillets, etc., the maximum filling quantity is 1/3 (MAX 1 mark).

* Depending on model.

- Ensure close supervision if you are using the pressure cooker near children.
- The steam is very hot when it leaves the operating valve. Be careful of jets of steam.
- Your pressure cooker 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 murmurs regularly. If there is not enough steam being released, release the pressure and open the lid then check that there is sufficient liquid, and check that the steam release valve is not blocked. If there is still not enough steam being released valve, increase the heat source slightly.
- Do not cook food that could block the vents of the safety components:

- blueberries, cranberries	- noodles, macaroni, spaghetti
- pearl barley, spelt, millet	- rhubarb
- porridge oats	- blackcurrants, redcurrants
- split peas	
- When cooking large pieces of meat and food with a surface skin layer (whole sausages, tongue, poultry, etc.) : we recommend that you prick the skin using a knife or fork before cooking. During cooking, boiling liquid could become trapped under the skin and create spatters.
- Never use your pressure cooker to cook milk-based recipes (such as rice pudding, semolina pudding...).
- Never use coarse salt in your pressure cooker, only use fine salt at the end of cooking. That way you will avoid the appearance of “pitting”, which could damage the base of your pressure cooker.
- Never use your pressure cooker to fry under pressure using oil.
- Do not leave your pressure cooker unsupervised when heating oil or fats. Continuing to heat a smoking oil will degrade it and may increase the temperature of the oil enough for flames to appear.
- 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 use aluminium foil unsecured on a container in your pressure cooker. Always secure with string.
- Never use cling film in your pressure cooker.
- Alcohol vapours are flammable. Bring to the boil for approximately 2 minutes before putting the lid on. Check your pressure cooker on a regular basis when cooking alcohol-based recipes.
- Only use the compatible heat source(s) listed in the user guide.

- Gradually turn the operating valve **(A)** to adjust the pressure release speed, until it aligns with the symbol  - **fig 9**. If, when releasing steam, you notice any food or liquid starts to spurt out, return the operating valve **(A)** to the  position, then carry out rapid pressure release by standing the pressure cooker in a sink half filled with cold water - (refer to the “End of cooking section”).
- If the pressure indicator **(D)** does not go down, carry out rapid pressure release a sink half filled with in cold water - (refer to the “End of cooking section”).
- Never interfere with the pressure indicator.
- For foodstuffs that expand and/or foam during cooking, such as rice, pulses, dehydrated vegetables, stewed fruit, pumpkin, courgettes, carrots, potatoes, fillets of fish, etc. Let your pressure cooker cool down for a few minutes, and then carry out rapid pressure release in cold water - (refer to the section ‘End of cooking’). Always gently shake the pressure cooker each time before opening, after having checked that the pressure indicator has gone down to the lowered position, to prevent bubbles of steam from overflowing and burning you. This operation is particularly important when steam is released quickly or after cooling down the pressure cooker under tap water.
- Always be very careful when moving your pressure cooker under pressure. Do not touch hot surfaces. Use oven mitts when necessary. Lift using both of the handles.
- For soups, we recommend that you do a rapid pressure release in cold water (refer to the “End of cooking” section).
- Make sure the operating valve **(A)** is in the steam release position before opening the pressure cooker. The pressure indicator **(D)** should be in the lowered position.
- Never use force to open your pressure cooker. Make sure the internal pressure has been released. The pressure indicator **(D)** should be in the lowered position. (See “Safety” section).

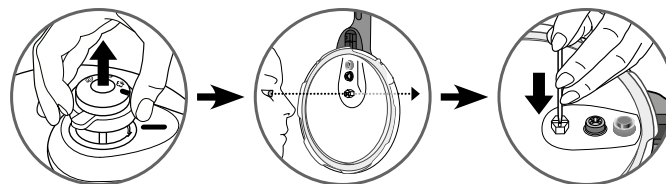
- If you notice that any part of your pressure cooker is broken or cracked, do not attempt to open it under any circumstances. Wait for it to cool down completely before moving it. Do not use it again and take it to a TEFAL Approved Service Centre for repair.
- Do not tamper with the safety systems other than when following the cleaning and maintenance instructions.
- Only use the genuine TEFAL parts that correspond to your model.
- Do not leave food in the pressure cooker.
- Wash and rinse your pressure cooker immediately after each use.
- Never put the operating valve (A), the gasket (I), the cook control* (G (d)), in the dishwasher.
- Never place the timer* (G (d)) in water.
- Never use bleach or chlorine-based products, which could affect the quality of the stainless steel.
- Do not let the lid soak in water.
- Change the gasket every year, or immediately if it is split or shows signs of cracking..
- Make sure you get your pressure cooker at a TEFAL Approved Service Centre after 10 years of use.
- To store your pressure cooker: rest the lid upside down on the pan, to avoid premature wear of the lid's gasket.
- The appearance of white spots in the bottom of the pot does not affect the quality of the metal at all. These are limescale deposits. To remove them, use a sponge with a little white vinegar.

■ DESCRIPTIVE DIAGRAM

- | | |
|--------------------------------|---|
| A. Operating valve | H. Operating valve positioning mark |
| B. Steam release outlet | I. Lid gasket |
| C. Safety valve | J. Steam basket* |
| D. Pressure indicator | K. Trivet* |
| E. Lid release button | L. Long pot handle |
| F. Lid handle | M. Pot |
| G(a). Lid positioning mark | N. Short pot handle |
| G(b). Lid-pot positioning mark | O. Maximum marks (Max1 and Max 2) for filling |
| G(c). Timer holder* | |
| G(d). Timer* | |

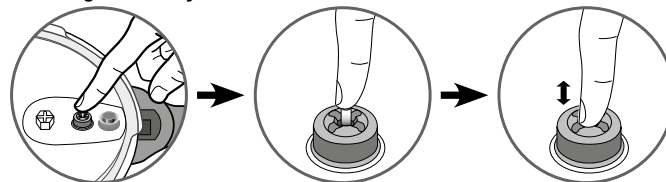
■ COMPULSORY CHECKS PRIOR TO EACH USE

Checking the Operating Valve



- Check that the operating valve's steam release outlet is not obstructed. Clean if necessary using a toothpick (see section 'To clean the steam release outlet' page 22)

Checking the Safety Valve



- Check that the piston is mobile (press the piston several times with your finger). (see section 'To clean the safety valve')

RETAIN THESE INSTRUCTIONS

CHARACTERISTICS

Capacity	Total Capacity**	Diameter of pressure cooker	Diameter of Base	STAINLESS STEEL model without timer	Stainless steel model with timer*	Maximum safe pressure
3 L	3,7 L	20 cm	17 cm	P25340	P25940	150 kPa
4 L	4,7 L	22 cm	15 cm	P25804	P25904	
6 L	6,7 L			P25807	P25907	
6 L (Neo)	6,7 L			P25307	-	
7 L	7,7 L			P25808	P25908	
8 L	8,7 L			P25344	P25944	

** Product capacity with the lid in position.

Technical information: Maximum operating pressure: 80 kPa (12 psi/12 lb)

COMPATIBLE HEAT SOURCES



- This pressure cooker is suitable for all hobs, including induction, but excluding Agas.
- On solid plate, ceramic or induction hobs, ensure that the diameter of the hot plate does not exceed that of the pressure cooker base.
- On a ceramic or halogen hob, ensure that the pressure cooker base is always clean and dry.
- On a gas hob, the flame must never exceed the diameter of the pressure cooker base.
- On all hobs, check that your pressure cooker is well centred.
- Whatever type of hob you use, make sure the bottom of your pressure cooker is clean and dry before placing it on the hob.

TEFAL ACCESSORIES

- The following accessories are available for the pressure cooker:

Accessory	Reference number
Lid gasket (4, 6, 7, 8L)	X9010101
Steam basket*	792185
Trivet*	792691

- To change other parts (including the 3L's gasket) or for repairs, contact an Approved TEFAL Service Centre (please go to: www.tefal.com).
- Only use original TEFAL parts corresponding to your model.

*Basket not included with certain models.

USE

OPENING

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

CLOSING

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

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

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

MINIMUM FILL LEVEL

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

For steam cooking*:

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

MAXIMUM FILL LEVEL

- Never fill your pressure cooker to more than two-thirds full (mark MAX 2 for maximum filling) (O).

For certain foods:

- For foodstuffs that expand and/or foam during cooking, such as rice, pulses, dehydrated vegetables, stewed fruit, pumpkin, courgettes, carrots, potatoes, fillets of fish, etc. Let your pressure cooker cool down for a few minutes, and then place in sink half-filled with cold tap water. Methodically and gently shake the pressure cooker each time before opening, after having checked that the pressure indicator has gone down completely, to prevent bubbles of steam from overflowing and burning you. This operation is particularly important when steam is released quickly or after cooling down with tap water. For soups, we recommend that you do a fast pressure release with cold water (see Step 1 above).

Food placed in the steamer basket* must not exceed the MAX2 mark.



* Basket and timer not included with certain models.

■ USING THE OPERATING VALVE (A)

To fit the operating valve (A):

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

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



To remove the operating valve:

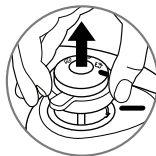
Caution, these operations must only be carried out when the product is cold and not in use.

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



To cook vegetables or delicate foods:

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



To cook meat or frozen foods:

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

BEFORE FIRST USE

- Thoroughly clean the pressure cooker and its components before first use.
- Place the basket trivet (K) in the bottom of the pot and place the basket (J) on top of it*.
- Fill the pot to two-thirds full with water (maximum mark (Max 2) for filling (O)).
- Close the pressure cooker.
- Position the symbol  opposite the positioning mark (H) - Fig. 8.
- Place the pressure cooker on a heat source, then set to maximum power.

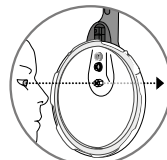
It is normal for steam to be present near the pressure indicator (D) when the product begins operating.

- When steam begins to escape from the valve, turn down the heat and leave for 20 min.
- For models equipped with a timer, program 20 min.

- After the 20 min is up, turn off your heat source.
- Gradually turn the valve (A), adjusting the speed that the pressure is released by how far you open the valve, until it aligns opposite the symbol  - Fig. 9.
- When the pressure indicator (D) drops down, your pressure cooker is no longer under pressure.
- Open the pressure cooker - Fig. 1 - 2.
- Rinse the pressure cooker with water and dry it.

■ BEFORE COOKING

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



TIMER* (OPTIONAL)



WARNING

THE TIMER OF THIS PRODUCT CONTAINS A BUTTON BATTERY
Keep out of reach of children. The battery is hazardous! If swallowed, a lithium battery can cause severe or fatal injuries within 2 hours. If you think batteries may have been swallowed or placed inside any part of the body, seek immediate medical attention. Contact Australian Poison Hotline 131126 or for New Zealand 0800 764 766. **Dispose of used batteries immediately.**

- The timer is only available on certain models. Removable and independent, the timer will alert you when the cooking time is complete. You can take it with you so that you are free to get on with other tasks or you can leave it in its holder (G(c)) during cooking.
- Your pressure cooker is designed to work both with and without its timer.

Operation:

- Power on: press the button once; the two zero display appears.
- Select the cooking time (60 minutes maximum): press the button.



- Pulsing: minute-by-minute countdown
- Continuous: scrolling countdown
- Cooking time countdown: upon releasing the button after a few seconds, the selected time flashes: the countdown has started.

The countdown should start as soon as the valve 'whispers'.



- Audible alarms: at the end of cooking, the timer warns you with a series of beeps. To stop the alarm, press the button. Turn off the heat source and manually release the pressure (see section "End of Cooking")
- The timer automatically turns off.
- Programming error: you can reset the programmed time at any time by pressing and holding the button for more than two seconds.
- Installation: place the timer on its holder (G(c)) on top of the lid.
- Removal: Gently lift the timer upwards.

Recommendations for use:

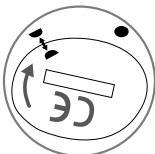
- Do not put the timer in the dishwasher. Never submerge the timer in water. Clean the timer using a clean cloth. Do not use solvents to clean the timer.

Disposal:

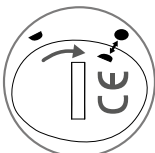
- The lifespan of your timer depends on how often you use it. However, when you notice a total or partial loss of the display, you will need to remove the battery for disposal. The timer of this product contains lithium button battery, which is hazardous to the environment. Please recycle where facilities exist. Check with your local council authority for recycling advice.



- The cook control battery is a CR2032 button battery. The cook control battery contains Dimethoxyethane no. CAS 110-71-4. It is in accordance with the European regulations. For your safety and environmental protection: do not open the battery, do not expose it to high temperatures, do not throw it away with household waste; Dispose of battery at a battery disposal point.
- Your battery is housed in the battery compartment: you can replace it or have it replaced by a retailer authorised for this type of service, as shown in the diagram opposite.
- You can purchase another timer at all of our TEFAL-approved Service Centres.



Starting position
(the two half-moons
facing each other)



Closed position (the
half moon in front of
the whole moon)



■ DURING COOKING

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

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

■ END OF COOKING

To release the steam:

- Slow pressure release:

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

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

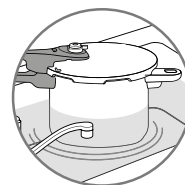
- Rapid pressure release:

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

- Special case foods:

- When cooking special case foods which expand or foam during cooking e.g sliced carrots, pumpkins (see cooking table) or dried vegetables, wait for the pressure indicator (D) to drop before opening. Reduce the recommended cooking time slightly. Alternatively, use the rapid pressure release method stated above.
- When cooking soups, we would advise you to carry out a rapid pressure release (see section 'Rapid pressure release').

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



Shaking the contents once the pressure cooker is totally decompressed. But we can't shake it under pressure.

CLEANING AND MAINTENANCE

CLEANING THE PRESSURE COOKER

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

- Wash the pressure cooker (pot and lid) after each use with warm water and washing-up liquid. Follow the same procedure for the basket*.
- Do not use bleach or chlorinated products.
- Do not overheat your pan when it is empty.

To clean the inside of the pot:

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

To clean the outside of the pot:

- Wash using a sponge and washing-up liquid.

To clean the lid:

- Wash the lid under a stream of warm water with a sponge and washing-up liquid and rinse well. If your model has a timer, remember to remove it before cleaning.

To clean the lid gasket:

- After each use, clean the gasket (I) and its groove.
- To replace the gasket, please refer to - Fig. 11 - 12. Make sure the gasket is fitted under each notch of the lid.

To clean the operating valve (A):

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

To clean the timer (G(d))

- Do not put the timer in the dishwasher. Never run the timer under water. Clean the timer with a clean cloth. Do not use solvents to clean the timer.

Wash your pressure cooker after each use.

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

Only the pot is dishwasher-safe.

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

It is essential to have your pressure cooker checked at a TEFAL Approved Service Centre after 10 years of use.

To clean the steam release outlet (B):

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

To clean the safety valve (C):

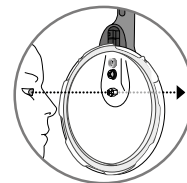
- Clean the part of the safety valve on the inside of the lid by placing it under running water.
- Check its correct operation by lightly pressing down on the piston, which must move freely. See drawing opposite.

To change the gasket of your pressure cooker:

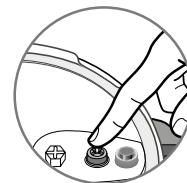
- Change the gasket of your pressure cooker every year or if split or damaged.
- Always use an original genuine TEFAL gasket corresponding to your model.

To store your pressure cooker:

- Place the lid upside-down on the pot.



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



SAFETY

Your pressure cooker is fitted with several safety devices:

- **Closing safety:**
 - If the appliance is not properly closed, the pressure indicator (D) cannot rise and the pressure cooker cannot build pressure.
- **Opening safety:**
 - If the pressure cooker is under pressure, the release button (E) cannot be operated. Never open the pressure cooker by force. Above all, do not interfere with the pressure indicator (D).
- **Two safety devices against overpressure:**
 - First device: the safety valve (C) releases the pressure and steam escapes horizontally from the top of the lid - Fig.14
 - Second device: the gasket (I) permits steam to escape vertically from the small hole located on the edge of the lid or along the side of the pot - Fig.15. Caution, this may extinguish the flame on a gas hob.

- If one of the overpressure safety systems is triggered:

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



GUARANTEE

- When used as recommended in these instructions, the pot of your new TEFAL pressure cooker is **guaranteed for 10 years** against:
 - Any defect associated with the metal structure of your pot,
 - Any premature deterioration of the base metal.
 - All other parts of your pressure cooker are guaranteed against defects in workmanship or materials, for the period of guarantee defined in valid legislation in force in the country where the product was purchased from the date of purchase. For full details of the guarantee terms and conditions please refer to www.tefal.com
 - This contractual guarantee shall be honoured upon presentation of the receipt or invoice showing the date of purchase.
- These guarantees exclude:
- Damage resulting from failure to comply with important precautions, or negligent use, particularly:
 - Knocks, dropping, use in the oven, etc.
 - Dishwasher safe lid, operating valve and timer.
 - Only TEFAL Approved Service Centres are authorised to provide this guarantee service (please go to: www.tefal.com).

TEFAL ANSWERS YOUR QUESTIONS

Problems	Recommendations
If the pressure cooker has been heated under pressure without liquid inside	Have your pressure cooker checked by a TEFAL Approved Service Centre.
If the pressure indicator has not risen and nothing escapes through the valve during cooking	This is normal during the first few minutes. If the problem persists, check that: - The heat source is sufficiently high; if not, increase it. - The quantity of liquid in the pot is sufficient. - The operating valve is positioned to one of the symbols  or . - The lid is properly closed. - The gasket or the rim of the pot is not damaged. - The gasket is positioned correctly.
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 problem persists, put your pressure cooker in a sink half-filled with cold water, see sections 'Rapid Pressure Release' and 'Special Case', then open it. Clean the operating valve and the steam release outlet and check that the piston moves freely.
If steam leaks from around the lid and the pressure indicator (D) is in the down position.	That the lid is properly closed. The position of the gasket in the lid. The condition of the gasket; replace it if necessary. The cleanliness of the lid, the gasket and its groove in the lid, the safety valve and the operating valve. The condition of the rim of the pot.
If you are unable to open the lid	Check that the pressure indicator is in the down position. If not, depressurise; if necessary, put your pressure cooker in a sink half-filled with cold water, see sections 'Rapid pressure release' and 'Special case'.
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 is burned onto the pressure cooker	Leave the interior of the pot to soak for some time before washing it. Never use bleach or products containing chlorine.

■ VEGETABLES

		Cooking	FRESH Valve position 	FROZEN Valve position 
Artichokes	whole	steam**	18 min	-
		immersion***	15 min	-
Asparagus	whole	immersion	5 min	-
Beetroot	peel after cooking	steam	20 - 30 min	-
Broccoli	florets	steam	3 min	3 min
Brussels sprouts	whole	steam	7 min	5 min immersion
Carrots (special case food)	round slices	steam	7 min	5 min
Cauliflower	florets	immersion	3 min	4 min
Celery	5-cm pieces	steam	6 min	-
		immersion	10 min	-
Courgettes	2.5 cm slices	steam	6 min 30	9 min
		immersion	2 min	-
Endive (Chicory)	2.5 cm slices	steam	12 min	-
Green beans	whole or sliced	steam	8 min	9 min
	thinly sliced	steam	6 min	-
Green cabbage	leaves	steam	7 min	-
		immersion	10 min	-
Green lentils (dried vegetables)		immersion	10 min	-
Leeks	5.cm slices	steam	2 min 30	-
Mushrooms	thinly sliced	steam	1 min	5 min
	whole	immersion	1 min 30	-
Peas		steam	1 min 30	4 min
Potatoes (such as King Edward)	quartered	steam	12 min	-
	quartered	immersion	6 min	-
Pumpkin (mashed) (special case food)	pieces	immersion	8 min	-
Rice (long grain white)	see note below	immersion	7 min	-
Semi-dried beans ****		immersion	20 min	-
		steam	5 min	8 min
Spinach		immersion	3 min	-
		steam	7 min	-
Turnips	2.5 cm cubes	immersion	6 min	-
		steam	15 min	-
Wheat (dried vegetables)****		immersion	15 min	-

■ MEAT AND FISH

	FRESH Valve position 
Beef (1 kg topside)	32 min (medium)*****
Chicken (1.2 kg whole)	22 min
Lamb (1.3 kg leg)	40 min (medium)*****
Monkfish (0.6 kg fillets) (special case food)	4 min
Pork (1 kg roast)	28 min
Salmon (4 steaks 0.6 kg) (special case food)	6 min
Tuna (4 x 0.6 kg steaks) (special case food)	7 min

** Cooked in steam basket (depending on model). *** Food immersed in the water.

**** Not available in some countries. ***** Cook for an additional 5 minutes for well done meat.
RICE: never fill pan more than one-third full including liquid as rice froths and boils up during cooking.

EN

■ GOLDEN RULES WHEN PRESSURE COOKING (FOR UK CONSUMERS) FOR 6 LITRE, 7 LITRE AND 8 LITRE MODELS ONLY

- The minimum quantity of liquid required for normal cooking is 250 ml (½ pint) for the first ¼ hour cooking. For each additional ¼ hour, or part of ¼ hour, add a further 150 ml (¼ pint) of liquid. For example, 45 minutes cooking requires 600 ml (1 pint) of liquid. Note: This is only a general guide. Certain foods, such as rice, pulses, steamed puddings and Christmas puddings may require extra water (see text below).
- When steaming foods in the basket use a minimum of 750 ml (1¼ pint) water in the cooker.
- Always use a liquid that gives off steam when boiled e.g. water stock, wine, beer, cider. Never use oil or fat. All pressure cooking requires some liquid.
- The maximum filling level when all the ingredients and liquid have been added are:
 - Solid foods e.g. vegetables, meat joints: no more than two-thirds full (Max 2 mark) Liquids and cereals e.g. soups, stews, cereal and pasta: no more than half full (MAX 2 mark).
 - Foods that swell or froth during cooking e.g. dried beans and dried peas, rice, stewed fruit, compotes, pumpkin, courgette, potatoes: no more than one-third full (MAX 1 mark).
- When cooking pulses they swell up and tend to froth up. Use 1.2 litres (2 pints) water for every 450 g (1 lb) pre-soaked weight of pulses. Remember all dried peas and dried beans, must be soaked in boiling water for 1 hour before cooking. Drain, rinse thoroughly and cook in fresh water. Never eat uncooked beans or peas. Soaking is not necessary for red lentils. The high temperatures achieved in the pressure cooker ensure that any natural toxins in the pulses are destroyed. Canned beans and pulses can simply be drained and rinsed before adding to the pressure cooker.
- For steamed suet puddings, sponge puddings or Christmas puddings, a short pre-steaming time is best to enable the raising agent to activate and prevent a heavy, close texture. Extra liquid is required so use a minimum of 1½ pint/900 ml of boiling water for a combined steaming and cooking time of up to 1 hour. For each additional ¼ hour of cooking, or part of ¼ hour, add a further ¼ pint/150 ml of boiling water. Pre-steaming is done with the operating valve in the steam release position on a low heat for the required time. Then turn the operating valve to either  or , and increase the heat to bring to full pressure. Lower the heat and pressure cook for the required time.
- Pressure  operates at 50kPa (7 psi / 7lbs pressure) and pressure  at 80kPa (12 psi / 12lbs pressure).
- Never cook dumplings with the lid tightly closed, as they could rise up and block the safety devices. Cook the stew and at the end of cooking, release the steam and cook gently for about 10 - 15 minutes without the lid on.

- Pressure cooking times vary according to the size of individual pieces or thickness of the food, not the weight.
- To prevent discolouration of the interior, caused by mineral deposits in hard water areas, add a tablespoon of lemon juice or vinegar.
- Cooking containers must withstand temperatures of 130°C (250°F). Any covering on containers, e.g. foil, or greaseproof paper, must be securely tied otherwise they could block the safety devices. Do not use plastic lids as they prevent steam from being in contact with the food. Also, they could distort and come off during cooking which could block the safety outlets.
- Accurate timing is essential when pressure cooking to prevent overcooking, especially with vegetables, fruit and fish.
- Never make milk-based recipes, such as rice pudding, semolina pudding, etc, when pressure cooking.

■ FOR 3 LITRE AND 3.7 LITRE MODELS

- The golden rules on page 66 and 67 apply for 3 litre and 3.7 litre models, with the exception of cooking pulses as the quantities of pulses and water should be reduced proportionally. Due to the shallow height of 3 litre and 3.7 litres models, there is insufficient space to cook steamed suet pudding, sponge puddings and Christmas pudding, in these models as the pudding basin must not exceed the MAX 2 mark.

■ REGULATORY MARKINGS

Marking	Location
Identification of manufacturer and commercial brand	Lid and lid handle
Year and batch of manufacture	On the pot
Model reference Maximum safe pressure (PS) Maximum operating pressure (PF)	On the lid
Capacity	Bottom of pot

■ ELECTRICAL OR ELECTRONIC PRODUCT AT THE END OF ITS LIFE

• Let's protect the environment!



- ① Your appliance contains many materials which can be recovered or recycled.
- ➡ Leave it at a local civic waste collection point for processing.

PRECAUCIONES IMPORTANTES

Antes de usar su olla a presión, tómese el tiempo necesario para leer todas las instrucciones y consulte siempre la «Guía del usuario». El uso inadecuado puede provocar daños.

Para su seguridad, esta olla a presión cumple con las normas y regulaciones aplicables:

- Directiva de Equipos a Presión
- Materiales que entran en contacto con productos alimentarios.
- Medio ambiente*

ANTES DE USARLO

COMPRUEBE

- que la salida de vapor (B) no esté obstruida.
- que el pistón de la válvula de seguridad (C) se pueda mover
- que la junta de la tapa esté colocada debajo de cada muesca de la tapa (fig 12).
- que los mangos de la tapa estén bien sujetos. Los mangos de la tapa son componentes de seguridad. Nunca los quite ni los reemplace usted mismo.

RESPETE SIEMPRE LAS SIGUIENTES CANTIDADES DE LLENADO

- Nunca use su olla a presión sin líquido, ya que esto podría dañarla. Asegúrese de que siempre haya suficiente líquido en el dispositivo cuando cocine.
- Cantidad máxima de alimento: 2/3 de la altura del recipiente, marca MAX 2 (Fig. 6).
- Cuando cocine alimentos al vapor, los alimentos en la canasta de vapor* no deben entrar en contacto con el agua y no deben exceder la marca MAX 2 en el recipiente (Fig. 5).
- Máximo 1/3 (marca MAX 1) de la altura del recipiente para alimentos que se expanden y/o generan espuma durante la cocción, como arroz, legumbres, verduras deshidratadas, compota de frutas, calabaza, calabacines, zanahorias, patatas, filetes de pescado, etc.

ANTES Y DURANTE LA COCCIÓN

- Si usa la olla a presión cerca de niños, asegúrese de supervisarlos de cerca.
- El vapor está muy caliente cuando sale de la válvula de funcionamiento. Tenga cuidado con los chorros de vapor.
- Su dispositivo cocina usando presión. El uso inadecuado puede provocar quemaduras. Asegúrese de que la olla a presión esté bien cerrada antes de usarla. (Consulte el apartado «Cierre»).
- Durante la cocción, compruebe que la válvula emita un sonido de murmullo con regularidad. Si no sale suficiente vapor, descargue la presión y abra la tapa. A continuación, verifique que haya suficiente líquido y compruebe que el conducto de salida de vapor no esté bloqueado. Si aún no sale suficiente vapor, aumente ligeramente la fuente de calor.
- No cocine alimentos que puedan bloquear los conductos de los componentes de seguridad:
 - arándanos
 - cebada perlada, espelta, mijo
 - copos de avena
 - guisantes partidos
 - fideos, macarrones, espaguetis
 - ruibarbo
 - grosellas negras, grosellas rojas
- Cuando cocine grandes trozos de carne y alimentos con una capa superficial de piel (salchichas enteras, lengua, aves, etc.): le recomendamos que pinche la piel con un cuchillo o tenedor antes de cocinar. Durante la cocción, el líquido hirviendo podría quedar atrapado debajo de la piel del alimento y provocar salpicaduras.
- No use nunca la olla a presión para cocinar recetas a base de leche (como arroz con leche, pudín de sémola...).
- Nunca use sal gruesa en la olla a presión, solo use sal fina al final de la cocción. De esa forma, evitará la aparición de «picaduras», que podrían dañar la base de la olla a presión.
- No use la olla a presión para freír bajo presión usando aceite.
- No deje la olla a presión sin supervisión cuando caliente aceite o grasas. Continuar calentando un aceite humeante hará que se degrade, y podría aumentar la temperatura del aceite lo suficiente como para que aparezcan llamas.
- No utilice la olla para un uso distinto del previsto.
- No ponga la olla a presión dentro del horno caliente.
- Nunca use papel de aluminio sin sujetar en un recipiente dentro de la olla a presión. Sujételo siempre con hilo.
- No use nunca film de plástico en la olla a presión.
- Los vapores de alcohol son inflamables. Deje hervir durante aproximadamente 2 minutos antes de poner la tapa. Revise la olla a presión con regularidad cuando cocine recetas a base de alcohol.
- Utilice únicamente la(s) fuente(s) de calor compatible(s) que se indica(n) en la guía del usuario.

- Gire firmemente la válvula de funcionamiento (A) para ajustar la velocidad de descompresión, y termine frente a la marca del pictograma  (Fig. 9). Si al liberar vapor, nota que algún alimento o líquido comienza a salir a borbotones, vuelva a colocar la válvula de funcionamiento (A) en la posición  y, a continuación, realice una descompresión rápida en agua fría (consulte el apartado «Fin de la cocción»).
- Si el indicador de presión (D) no baja, realice una descompresión rápida en agua fría - (consulte el apartado «Fin de la cocción»).
- Nunca interfiera con el indicador de presión.
- Para alimentos que se expanden y/o generan espuma durante la cocción, como arroz, legumbres, verduras deshidratadas, compota de frutas, calabaza, calabacines, zanahorias, patatas, filetes de pescado, etc. Deje que la olla a presión se enfríe durante unos minutos y luego realice una descompresión rápida en agua fría (consulte el apartado «Fin de la cocción»). Agite metódica y suavemente la olla a presión cada vez antes de abrirla, después de haber comprobado que el indicador de presión ha bajado a la posición baja, para evitar que las burbujas de vapor se desborden y le quemem. Esta operación es particularmente importante cuando el vapor se libera rápidamente o después de enfriarse con agua del grifo.
- Tenga siempre mucho cuidado al mover la olla bajo presión. No toque las superficies calientes. Use guantes de cocina cuando sea necesario. Levántela usando ambos mangos.
- Para las sopas, le recomendamos que realice una descompresión rápida en agua fría (consulte el apartado «Fin de la cocción»).
- Asegúrese de que la válvula de funcionamiento (A) esté en la posición de salida de vapor antes de abrir la olla a presión. El indicador de presión (D) debe estar en la posición baja.
- No trate nunca de abrir la olla a presión por la fuerza. Compruebe que se ha liberado la presión interna. El indicador de presión (D) debe estar en la posición baja. (Consulte el apartado «Seguridad»).

- Si observa que alguna pieza de la olla a presión está rota o agrietada, no intente abrirla bajo ninguna circunstancia. Espere a que se enfríe por completo antes de moverla. No la vuelva a utilizar y llévela a un centro de servicio autorizado por TEFAL para su reparación.
- No altere los sistemas de seguridad de otra manera que no sea siguiendo las instrucciones de limpieza y mantenimiento.
- Utilice únicamente las piezas originales TEFAL correctas para su modelo.
- No deje alimentos en la olla a presión.
- Lave y enjuague la olla a presión inmediatamente después de cada uso.
- No meta nunca la válvula de funcionamiento (A), la junta (I) ni el control de cocción* (G (d)) en el lavavajillas.
- No ponga nunca el control de cocción* (G (d)) bajo el agua.
- Nunca use lejía ni productos a base de cloro, que podrían afectar la calidad del acero inoxidable.
- No deje la tapa a remojo en agua.
- Cambie la junta todos los años o inmediatamente si está partida o rota.
- Asegúrese de que la olla a presión sea revisada en un centro de servicio aprobado por TEFAL después de 10 años de uso.
- Para guardar la olla a presión: coloque la tapa boca abajo sobre el recipiente, para evitar el desgaste prematuro de la junta de la tapa.
- La aparición de manchas en el fondo del recipiente no afecta en absoluto la calidad del metal. Se trata de depósitos de cal. Para quitarlos, use una esponja con un poco de vinagre blanco.

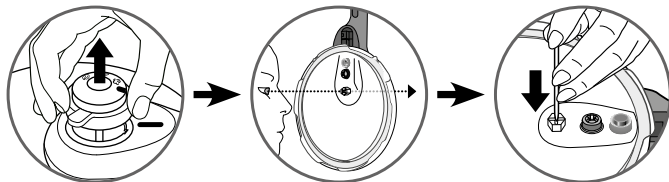
CONSERVE ESTAS INSTRUCCIONES

■ DIAGRAMA DESCRIPTIVO

- A. Válvula de funcionamiento
- B. Salida de liberación de vapor
- C. Válvula de seguridad
- D. Indicador de presión
- E. Botón para desbloquear la tapa
- F. Mango de la tapa
- G(a). Marca de posicionamiento de la tapa
- G(b). Marca de posicionamiento de la tapa en el recipiente
- G(c). Base para el temporizador *
- G(d). Temporizador*
- H. Marca de posición de la válvula de funcionamiento
- I. Junta de la tapa
- J. Cestillo para vapor*
- K. Soporte*
- L. Mango largo del recipiente
- M. Olla
- N. Mango corto del recipiente
- O. Marcas indicadoras del máximo (Max 1 y Max 2) de llenado

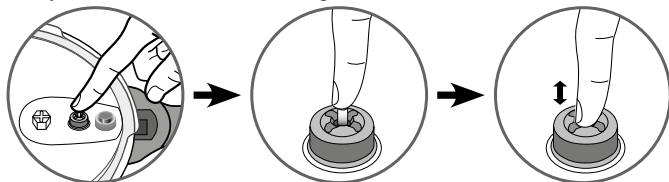
■ COMPROBACIONES OBLIGATORIAS ANTES DE CADA USO

Comprobación de la válvula de funcionamiento



- Verifique que la salida de liberación de vapor de la válvula de funcionamiento no esté obstruida. Si es necesario, límpiela con un palillo (consulte el apartado «Para limpiar la salida de vapor» en la página 22).

Comprobación de la válvula de seguridad



- Compruebe que el pistón se pueda mover (presione el pistón varias veces con el dedo), (consulte el apartado «Para limpiar la válvula de seguridad»).

* El cestillo y el temporizador no están incluidos en algunos modelos.

■ CARACTERÍSTICAS

Diámetro del fondo de la olla a presión - referencias de modelos

Capacidad	Capacidad total**	ø del quemador	ø de la base	Modelo ACERO INOXIDABLE sin temporizador	Modelo de acero inoxidable con temporizador*	Presión máxima segura
3 L	3,7 L	20 cm	17 cm	P25340	P25940	150 kPa
4 L	4,7 L	22 cm	15 cm	P25804	P25904	
6 L	6,7 L			P25807	P25907	
6 L (Neo)	6,7 L			P25307	-	
7 L	7,7 L			P25808	P25908	
8 L	8,7 L			P25344	P25944	

Información técnica: Presión máxima de funcionamiento: 80 kPa (12 psi)

■ FUENTES DE CALOR COMPATIBLES

- Esta olla a presión es apta para todas las fuentes de calor, incluida la



inducción, excepto las cocinas AGA.

- En cocinas eléctricas o de inducción, compruebe que la placa de calor no exceda el tamaño de la base de la olla a presión.
- En placas vitrocerámicas o halógenas, asegúrese de que la base de la olla a presión esté siempre limpia y seca.
- En hornillos de gas, la llama nunca debe exceder el diámetro de la base de la olla a presión.
- En todos los tipos de fogones, compruebe que la olla a presión esté bien centrada.
- Independientemente del tipo de cocina que utilice, asegúrese de que la base de la olla a presión esté limpia y despejada antes de colocarla sobre el fogón.

■ ACCESORIOS TEFAL

- Los siguientes accesorios están disponibles para la olla a presión:

Accesorio	Número de referencia
Junta de tapa (4, 6, 7, 8 L)	X9010101
Cestillo para vapor*	792185
Soporte*	792691

- Para cambiar otras piezas (incluida la junta del 3 l) o para solicitar reparaciones, póngase en contacto con un centro de servicio TEFAL autorizado (visite: www.tefal.com).
- Utilice únicamente piezas originales TEFAL correspondientes a su modelo.

*Cestillo no incluido con algunos modelos. ** Capacidad de producto con la tapa en posición.

■ APERTURA

- Con el pulgar, tire hacia atrás del botón de liberación de la tapa (E) y manténgalo en la posición retraída (Fig. 1).
- Sosteniendo el mango largo del recipiente (L) con una mano, gire el mango largo de la tapa (F) con la otra mano en sentido antihorario, hasta que se abra (Fig. 2).
- A continuación, levante la tapa.
- No abra la olla a presión hasta que la unidad se haya enfriado y toda la presión interna se haya liberado. Si resulta difícil separar los mangos, esto indica que la olla siga estando presurizada: no la abra por la fuerza. Cualquier presión en la olla puede ser peligrosa.

■ CIERRE

Quando el aparato está cerrado pero no está en funcionamiento, es normal que la tapa se mueva ligeramente con respecto a la olla. Este efecto desaparece cuando se presuriza el producto.

- Coloque la tapa horizontalmente sobre la olla, alineando las marcas de posicionamiento de la tapa G (a) y G (b) (Fig. 3).
- Gire la tapa en sentido horario hasta que se detenga (Fig. 3) y hasta que escuche el clic del botón al encajar (Fig. 4).

Si no puede girar la tapa, asegúrese de que el botón de apertura (E) esté correctamente retraído.

■ NIVEL DE LLENADO MÍNIMO

- Ponga siempre al menos 25 cl / 250 ml (2 tazas) de líquido en la olla a presión cuando la utilice.

Para cocinar al vapor*:

- La olla debe contener al menos 75 cl / 750 ml (6 tazas) de agua.
- Coloque el cestillo* (J) sobre el soporte* (K) previsto a tal efecto (Fig. 5).

Los alimentos que se colocan en la cesta de vapor* no deben superar la marca MAX2.

■ NIVEL MÁXIMO DE LLENADO

- Nunca llene la olla a presión a más de dos tercios de su capacidad (marca indicadora MAX 2 del máximo de llenado).

Para ciertos alimentos:

- Para alimentos espesos que se dilatan o que sueltan espuma durante la cocción, como el arroz, las legumbres, legumbres deshidratadas, o las compotas, la calabaza, los calabacines, las zanahorias, las patatas, los filetes de pescado... Deje enfriar la olla a presión varios minutos y después póngala bajo el agua fría para enfriarla. Sacuda sistemática y ligeramente la olla antes de cada apertura, con el fin de evitar que emanen burbujas de vapor que podrían producirle quemaduras.



Esta operación es especialmente importante en caso de drenaje rápido del vapor o tras el enfriamiento bajo el agua del grifo. En el caso de las sopas, le aconsejamos realizar una descompresión rápida bajo agua fría (véase la figura del Paso 1 que aparece más arriba).

■ USO DE LA VÁLVULA DE FUNCIONAMIENTO (A)

Para instalar la válvula de funcionamiento (A):

Atención, estas operaciones solo deben realizarse con la olla fría y sin estar en funcionamiento.

- Coloque la válvula de funcionamiento (A) en su posición, alineando el símbolo ■ de la válvula con la marca de posición (H) como se muestra en el diagrama contiguo.
- Presione la válvula hacia abajo y, a continuación, gírela hacia el símbolo ⚙️ o ⚙️ como se muestra en el diagrama contiguo.

Para quitar la válvula de funcionamiento:

Atención, estas operaciones solo deben realizarse con la olla fría y sin estar en funcionamiento.

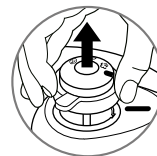
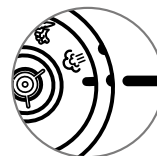
- Presione la válvula hacia abajo y, a continuación, gírela para alinear el símbolo ■ con la marca de posición (H) como se muestra en el dibujo contiguo.
- Quite la válvula como se muestra en el dibujo contiguo

Para cocinar verduras o alimentos delicados:

- Coloque el pictograma ⚙️ de la válvula frente a la marca de posición (H) (Fig. 7).
- La olla a presión ⚙️ opera a 50 kPa (7 psi / 7 libras de presión).

Para cocinar carne o alimentos congelados:

- Coloque el pictograma ⚙️ de la válvula frente a la marca de posición (H) (Fig. 8).
- La presión ⚙️ opera a 80 kPa (12 psi / 12 libras de presión).



ANTES DEL PRIMER USO

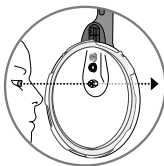
- Limpie a fondo la olla a presión y sus componentes antes del primer uso.
- Coloque el trípode del cestillo (K) en el fondo de la olla y ponga el cestillo (J) encima*.
- Llene la olla hasta dos tercios de su capacidad con agua (marca indicadora del máximo (Max 2) de llenado (O)).
- Cierre la olla.
- Coloque el símbolo  frente a la marca de posición (H) (Fig. 8).
- Coloque la olla a presión sobre una fuente de calor y, a continuación, ajuste la fuente de calor a la máxima potencia.

Es normal que haya vapor cerca del indicador de presión (D) cuando el producto comienza a funcionar.

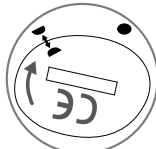
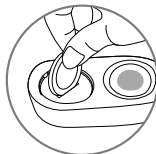
- Cuando el vapor comience a salir por la válvula, reduzca la fuente de calor y déjela durante 20 min.
- Para modelos equipados con temporizador, programe 20 min.
- Una vez transcurridos los 20 minutos, apague la fuente de calor.
- Gire gradualmente la válvula (A), ajustando la apertura de la válvula para regular la velocidad a la que se libera la presión, hasta que esté alineada frente al símbolo  (Fig. 9).
- Cuando el indicador de presión (D) haya bajado, la olla ya no estará bajo presión.
- Abra la olla (Fig. 1-2).
- Enjuague la olla con agua y séquela.

ANTES DE LA COCCIÓN

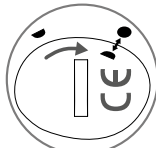
- Antes de cada uso, quite la válvula (A) (consulte el apartado «Uso de la válvula de funcionamiento») y compruebe visualmente y a contraluz que la salida de liberación de vapor (B) no esté obstruida (consulte el diagrama contiguo). Si es necesario, límpiela con un palillo (Fig. 10).
- Compruebe que el pistón (C) se pueda mover (vea el dibujo contiguo) y consulte el apartado «Limpieza y mantenimiento».
- Agregue los ingredientes y el líquido.
- Cierre la olla a presión (fig.3) y asegúrese de que esté bien cerrada (Fig. 4).
- Ponga  or  en la válvula en la marca de posición H (Fig. 7 u 8).
- Coloque la olla a presión sobre una fuente de calor y, a continuación, ajuste la fuente de calor a la máxima potencia.



TEMPORIZADOR* (OPCIONAL)



Posición inicial (las dos medias lunas una frente a la otra)



Posición cerrada (la media luna frente a la luna llena)



- El temporizador solo está disponible en algunos modelos. Extraíble e independiente, el temporizador le avisará cuando finalice el tiempo de cocción. Puede llevarlo consigo para poder realizar otras tareas, o dejarlo en su soporte (G(c)) durante la cocción.
- La olla a presión está diseñada para funcionar con y sin temporizador.

Funcionamiento:

- Encendido: pulse el botón una vez; aparece la pantalla de dos ceros.
- Selección del tiempo de cocción (60 minutos máximo): pulse el botón.
 - Pulsaciones individuales: cuenta atrás minuto a minuto
 - Pulsación continua: cuenta atrás continua
- Cuenta atrás del tiempo de cocción: al soltar el botón después de unos segundos, el tiempo seleccionado parpadea: ha comenzado la cuenta atrás.

La cuenta atrás debe comenzar en cuanto la válvula "susurre".

- Alarmas sonoras: al final de la cocción, el temporizador le avisa con una serie de pitidos. Para detener la alarma, pulse el botón.
- Apagado: automático
- Error de programación: puede restablecer el tiempo programado en cualquier momento manteniendo pulsado el botón durante más de dos segundos.
- Instalación: coloque el temporizador en su base encima de la tapa.
- Retirada: levante suavemente el temporizador hacia arriba.

Recomendaciones de uso:

- No meta el temporizador en el lavavajillas. Nunca sumerja el temporizador en agua. Limpie el temporizador con un paño limpio. No use disolventes para limpiar el temporizador.

Eliminación:

- La vida útil del temporizador depende de la frecuencia con la que lo use. Sin embargo, cuando note una pérdida total o parcial de la pantalla, deberá quitar la pila para eliminarla.
- La pila del temporizador es una pila de botón CR2032. La pila del temporizador contiene dimetoxietano no CAS 110- 71-4. Es conforme con la normativa europea. Para su seguridad y la conservación del medio ambiente: no abra la pila, no la exponga a temperaturas elevadas, no la tire a la basura; llévela a un centro de recogida de pilas usadas.
- La pila se encuentra en el subconjunto: puede reemplazarla o hacer que la reemplace un distribuidor autorizado para este tipo de servicio, como se muestra en el diagrama contiguo.
- Puede comprar otro temporizador en todos nuestros centros de servicio aprobados por TEFAL.

■ DURANTE LA COCCIÓN

El indicador de presión (D) evita que la presión aumente en la olla a presión si no está bien cerrada.

- Es normal que haya vapor en el indicador de presión (D) cuando el producto comienza a funcionar.
- Cuando el vapor sale continuamente por la válvula de funcionamiento (A), con un sonido «pschhht» constante, reduzca la fuente de calor hasta que la válvula (A) continúe susurrando constantemente.
- Déjela durante el tiempo de cocción indicado en la receta.
- Para modelos equipados con temporizador, programe el tiempo indicado en la receta.
- En cuanto haya transcurrido el tiempo de cocción, apague la fuente de calor.

■ FIN DE LA COCCIÓN

Para liberar el vapor:

- Liberación de presión lenta:

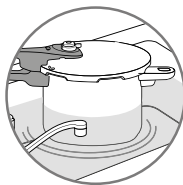
- Se utiliza para guisos, verduras, carnes y platos de pescado.
- Gire gradualmente la válvula (A), ajustando la apertura de la válvula para regular la velocidad a la que se libera la presión, hasta que esté alineada frente a la marca con el símbolo  (Fig. 9). Cuando el indicador de presión (D) vuelva a bajar, la olla ya no estará bajo presión. The pressure indicator (D)

El indicador de presión (D) evita que la olla a presión se abra si todavía está bajo presión.

- Liberación rápida de presión:

- Se utiliza para sopas, arroces, pastas, natillas de huevo, mezclas para pasteles y budines, recetas que contienen arroz o pasta y recetas con un alto contenido de líquido.
 - Puede colocar la olla a presión en un fregadero medio lleno con agua fría del grifo, para acelerar la descompresión; vea el diagrama contiguo. Cuando el indicador de presión (D) haya bajado, la olla ya no estará bajo presión.
 - Ahora puede abrir la olla (Fig. 1 y 2).
- Alimentos especiales:
- Cuando cocine alimentos especiales, por ejemplo, zanahorias en rodajas, calabazas (ver tabla de cocción) o verduras secas, no libere la presión; en lugar de eso, deje la olla a temperatura ambiente y espere a que baje el indicador de presión (D) antes de abrirla. Reduzca ligeramente el tiempo de cocción recomendado.
 - Cuando cocine sopas, le recomendamos que realice una liberación rápida de presión (consulte el apartado «Liberación rápida de presión»).

Si mientras libera el vapor nota que algún alimento o líquido comienza a salir por la válvula, vuelva a poner la válvula de funcionamiento (A) en las marcas  o  (Fig. 7 u 8), espere un minuto y, a continuación, gire otra vez lentamente la válvula de funcionamiento a la posición de liberación de vapor, asegurándose de que no salga nada más.



Cuando mueva la olla estando bajo presión, tenga siempre mucho cuidado de moverla sin agitarla.

LIMPIEZA Y MANTENIMIENTO

■ LIMPIEZA DE LA OLLA A PRESIÓN

Para asegurar el correcto funcionamiento de la olla a presión, siga estas recomendaciones de limpieza y mantenimiento después de cada uso:

- Lave la olla a presión (recipiente y tapa) después de cada uso con agua tibia y detergente líquido para vajillas. Siga el mismo procedimiento para el cestillo*.
- No use lejía ni productos con cloro.
- No caliente demasiado la olla cuando esté vacía.

Para limpiar la olla por dentro:

- Lavar con una esponja y detergente líquido para vajillas.
- La aparición de manchas en el fondo del recipiente no afecta en absoluto la calidad del metal. Se trata de depósitos de cal. Para quitarlos, use una esponja con un poco de vinagre blanco.

Para limpiar la olla por fuera:

- Lavar con una esponja y detergente líquido para vajillas.

Para limpiar la tapa:

- Lave la tapa bajo un chorro de agua tibia con una esponja y detergente líquido para vajillas, y enjuáguela bien.

Para limpiar la junta:

- Después de cada uso, limpie la junta (I) y su ranura.
- Para reemplazar la junta, consulte - Fig. 11-12

Para limpiar la válvula de funcionamiento (A):

- Quite la válvula de funcionamiento (A) (consulte el apartado «Uso de la válvula de funcionamiento»).
- Limpie la válvula de funcionamiento (A) bajo el chorro de agua del grifo (Fig. 13).
- No meta el temporizador en el lavavajillas. Nunca ponga en marcha el temporizador bajo el agua. Limpie el temporizador con un paño limpio. No use disolventes para limpiar el temporizador.

Para limpiar la salida de liberación de vapor (B):

- Retire la válvula (A).
- Inspeccione visualmente a contraluz que la salida de liberación de vapor sea redonda y no tenga residuos. Vea el dibujo contiguo. Si es necesario, límpiela con un palillo (Fig. 10).

Lave la olla a presión después de cada uso.

El oscurecimiento y las marcas que pueden aparecer después de un uso prolongado no afectan al funcionamiento de la olla a presión.

Solo el recipiente es apto para lavavajillas.

Para alargar la vida útil de la olla a presión, no caliente demasiado el recipiente cuando esté vacío.

Es esencial que la olla a presión sea revisada en un Centro de Servicio Aprobado por TEFAL después de 10 años de uso.

Para limpiar la válvula de seguridad (C):

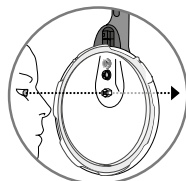
- Limpie la parte de la válvula de seguridad en el interior de la tapa colocándola bajo agua corriente.
- Compruebe su correcto funcionamiento presionando ligeramente el pistón con un bastoncillo de algodón, que debe moverse libremente. Vea el dibujo contiguo.

Para cambiar la junta de la olla a presión:

- Cambie la junta de la olla a presión todos los años, o si está partida.
- Utilice siempre una junta TEFAL original correspondiente a su modelo.

Para almacenar la olla a presión:

- Coloque la tapa boca abajo sobre el recipiente.



No utilice nunca un objeto afilado o puntiagudo para realizar esta operación



SEGURIDAD

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

• Seguridad de cierre:

- Si el aparato no está bien cerrado, el indicador de presión (D) no puede subir y la olla no puede generar presión.

• Seguridad de apertura:

- Si la olla está bajo presión, el botón de liberación (E) no se puede operar. No abra nunca la olla por la fuerza. Sobre todo, no interfiera con el indicador de presión (D).

• Dos dispositivos de seguridad contra sobrepresión:

- Primer dispositivo: la válvula de seguridad (C) libera la presión y el vapor sale horizontalmente por la parte superior de la tapa (Fig.1 k)
- Segundo dispositivo: la junta (I) permite que el vapor salga verticalmente por el pequeño orificio situado en el borde de la tapa o en el lateral del recipiente (Fig. 15).

Precaución, esto puede apagar la llama de una cocina de gas.

• Si se activa uno de los sistemas de seguridad contra sobrepresión:

- Apague la fuente de calor.
- Deje enfriar la olla coa presión completamente.
- Abra la olla a presión.
- Compruebe y limpie la válvula de funcionamiento (A) (Fig. 13), la salida de liberación de vapor (B) (Fig. 10), la válvula de seguridad (C) (ver dibujo contiguo) y la junta (I).



*Cestillo no incluido con algunos modelos.

GARANTÍA

- Cuando se usa como se recomienda en estas instrucciones, el recipiente de su nueva olla a presión TEFAL tiene una garantía de 10 años contra:
 - cualquier defecto asociado con la estructura metálica del recipiente,
 - cualquier deterioro prematuro de la base de metal.
- Todas las demás piezas de la olla a presión están garantizadas contra defectos de fabricación o materiales, durante el período de garantía definido en la legislación vigente en el país donde se compró el producto, a partir de la fecha de compra. Para conocer todos los detalles de los términos y condiciones de la garantía, consulte www.tefal.com
- Esta garantía contractual se cumplirá con la presentación del recibo o factura donde se indique la fecha de compra.

Estas garantías excluyen:

- Daños resultantes del incumplimiento de precauciones importantes o del uso negligente, en particular:
 - Golpes, caídas, uso en el horno, etc.
 - Poner la tapa, la válvula de funcionamiento y el temporizador en el lavavajillas.
- Solo los centros de servicio aprobados por TEFAL están autorizados para proporcionar este servicio de garantía (visite: www.tefal.com).

MARCAJE NORMATIVO

Marcaje	Ubicación
Identificación de fabricante y marca comercial	Tapa y mango de la tapa
Año y lote de fabricación	En el recipiente
Referencia de modelo Presión máxima segura (PS) Presión máxima de funcionamiento (PF)	En la tapa
Capacidad	Fondo del recipiente

PRODUCTO ELÉCTRICO O ELECTRÓNICO AL FINAL DE SU VIDA ÚTIL



• ¡Ayude a proteger el medioambiente!!

- ① Su aparato contiene numerosos materiales que se pueden recuperar o reciclar.
- ➔ Llévelo a un lugar de recogida selectiva local para su procesamiento.

*Cestillo no incluido con algunos modelos.

■ TEFAL RESPONDE A SUS PREGUNTAS

Problemas	Recomendaciones
Si la olla se ha calentado a presión sin líquido en el interior	Lleve la olla a un centro de servicio autorizado TEFAL para que la examinen.
Si el indicador de presión no se ha elevado y no sale nada por la válvula durante la cocción	Esto es normal durante los primeros minutos. Si el problema persiste, verifique que: - la fuente de calor es suficientemente alta; si no, aumentela. - hay suficiente líquido en el recipiente. - la válvula de funcionamiento está colocada en uno de los símbolos  or  (Fig. 7 u 8). - La tapa está bien cerrada. - La junta o el borde del recipiente no están dañados.
Si el indicador de presión se ha elevado y no sale nada a través de la válvula durante la cocción	Esto es normal durante los primeros minutos. Si el problema persiste, coloque la olla a presión en un fregadero medio lleno de agua fría, consulte los apartados «Liberación rápida de presión» y «Alimentos especiales», y después ábrala. Limpie la válvula de funcionamiento y la salida de liberación de vapor, y compruebe que el pistón se mueva libremente
Si sale vapor alrededor de la tapa, compruebe lo siguiente:	Que la tapa esté bien cerrada. La posición de la junta en la tapa. El estado de la junta; cámbiela si es necesario. La limpieza de la tapa, la junta y su ranura en la tapa, la válvula de seguridad y la válvula de funcionamiento. El estado del borde del recipiente.
Si no puede abrir la tapa	Compruebe que el indicador de presión esté en la posición hacia abajo. De lo contrario, despresurice; si es necesario, coloque la olla a presión en un fregadero medio lleno de agua fría, consulte los apartados «Liberación rápida de presión» y «Alimentos especiales».
Si el alimento no se cocina o si se quema, compruebe lo siguiente	20 El tiempo de cocción. La potencia de la fuente de calor. La posición correcta de la válvula de funcionamiento. La cantidad de líquido.
Si se queman alimentos en la olla a presión	Deje en remojo el interior del recipiente durante un tiempo antes de lavarlo. Nunca use lejía ni productos que contengan cloro.

*Castillo no incluido con algunos modelos.

■ VERDURA

		Cocción	Posición de la válvula FRESH 	Posición de la válvula FROZEN 
Alcachofas	enteras	vapor** immersion***	18 min 15 min	- -
Espárragos	enteros	inmersión	5 min	-
Remolacha	pelar después de cocinar	vapor	20 - 30 min	-
Brócoli	cogollos	vapor	3 min	3 min
Coles de Bruselas	enteros	vapor	7 min	5 min - immersion
Zanahorias (comida de caso especial)	rodajas redondas	vapor	7 min	5 min
Coliflor	cogollos	inmersión	3 min	4 min
Apio	piezas de 5 cm	vapor inmersión	6 min 10 min	- -
Calabacines	rodajas de 2,5 cm	vapor inmersión	6 min 30 2 min	9 min -
Escarola (endibia)	rodajas de 2,5 cm	vapor	12 min	-
Judías verdes	enteras o partidas	vapor	8 min	9 min
Col verde	en rodajas finas hojas	vapor vapor	6 min 7 min	- -
Lentejas verdes (verduras secas)		inmersión	10 min	-
Puerros	rodajas de 5 cm	vapor	2 min 30	-
Champiñones	en rodajas finas enteros	vapor inmersión	1 min 1 min 30	5 min -
Guisantes		vapor	1 min 30	4 min
Patatas (como King Edward)	en gajos en gajos	vapor inmersión	12 min 6 min	- -
Calabaza (puré) (alimento especial)	trozos	inmersión	8 min	-
Arroz (blanco de grano largo)	vea la nota abajo	inmersión	7 min	-
Alubias semisecas****		inmersión	20 min	-
Espinacas		vapor inmersión	5 min 3 min	8 min -
Nabos	dados de 2,5 cm	vapor inmersión	7 min 6 min	- -
Trigo (verduras secas)****		inmersión	15 min	-

■ CARNE Y PESCADO

	Posición de la válvula FRESH 
Carne de vacuno (1 kg, parte superior)	32 min (en su punto)**
Pollo (1,2 kg, entero)	22 min
Cordero (1,3 kg, pierna)	40 min (en su punto)**
Rape (filetes 0,6 kg) (alimento especial)	4 min
Cerdo (1 kg, asado)	28 min
Salmon (4 filetes 0,6 kg) (alimento especial)	6 min
Atún (4 filetes de 0,6 kg) (alimento especial)	7 min

**Cocinar durante 5 minutos adicionales para que la carne esté muy hecha.

*** Alimento en el agua. **** No disponible en algunos países.

ARROZ: nunca llene el recipiente a más de un tercio de su capacidad.

اشکال	توصیه ها
اگر نشانگر فشار در حال کلیک کردن است و بخار را آزاد می کند	این برای چند دقیقه اول طبیعی است. این کار برای خروج هوا قبل از شروع پخت و پز است.
اگر یکی از سیستم های ایمنی فعال باشد	منبع حرارت را خاموش کنید. زودپز را بدون جابجایی بگذارید تا کاملاً خنک شود. صبر کنید تا نشانگر فشار پایین بیاید. سپس زودپز را باز کنید. شیر محرک (A)، دهانه تخلیه بخار، شیر ایمنی و حلقه مهر و موم درپوش را بازرسی و تمیز کنید مطمئن شوید که زودپز به درستی پر شده است و مقدار مایع کافی است. اگر مشکل همچنان ادامه داشت، لطفاً با مرکز خدمات مجاز TEFAL مشورت کنید.

سبزیجات

منجمد وضعیت سوپاپ	تازه وضعیت سوپاپ	پخت		
				
-	18 دقیقه	- بخار**	کامل	کنگر فرنگی
-	15 دقیقه	- داخل آب***	کامل	مارچوبه
-	5 دقیقه	- داخل آب	کامل	چغندر قند
-	20-30 دقیقه	- بخار	پس از پخت پوست بگیری	بروکولی
-	3 دقیقه	- بخار	گلچه	کلم فندقی
-	7 دقیقه	- بخار	کامل	هویج (ماده غذایی ویژه)
-	5 دقیقه	- داخل آب	تکه های گرد	گل کلم
-	3 دقیقه	- داخل آب	گلچه	کرفس
-	6 دقیقه	- بخار	قطعات 5 سانتیمتری	کدو سبز
-	10 دقیقه	- داخل آب	تکه های 2/5 سانتیمتری	کاسنی فرنگی
-	6 دقیقه و 30 ثانیه	- بخار	کامل یا تکه شده	لوبیا سبز
-	2 دقیقه	- داخل آب	تکه های نازک	کلم سبز
-	12 دقیقه	- بخار	برگ	عدس سبز (سبزیجات خشک شده)
-	8 دقیقه	- بخار	قطعات 5 سانتیمتری	تره فرنگی
-	6 دقیقه	- بخار	تکه های نازک	قارچ
-	7 دقیقه	- داخل آب	کامل	نخود فرنگی
-	10 دقیقه	- داخل آب	ربع تکه	سیب زمینی (مثلاً از نوع شاه ادوارد)
-	2 دقیقه و 30 ثانیه	- بخار	ربع تکه	کدو تبیل (کوبیده)
-	1 دقیقه و 30 ثانیه	- بخار	کامل	(ماده غذایی ویژه)
-	1 دقیقه و 30 ثانیه	- داخل آب	به نکته زیر توجه شود	برنج (دانه درشت)
-	12 دقیقه	- داخل آب		لوبیای نیمه خشک ****
-	6 دقیقه	- داخل آب		
-	8 دقیقه	- داخل آب		
-	7 دقیقه	- داخل آب		
-	20 دقیقه	- داخل آب		

** غذای پخته شده در سبب بازپز (بر حسب مدل). *** ماده غذایی داخل آب. **** در بعضی از کشورها موجود نمیشود.
برنج: در قابلمه را بیشتر از یک سوم پر نکنید. با احتساب مایع آن، زیرا برنج هنگام پخت کف می کند.

سبزیجات

منجمد وضعیت سوپاپ	تازه وضعیت سوپاپ	پخت		
				
-	8 دقیقه	- بخار	اسفناج	
-	5 دقیقه	- داخل آب		
-	7 دقیقه	- بخار	شلغم	
-	6 دقیقه	- داخل آب	تکه های 2/5 سانتی	
-	15 دقیقه	- داخل آب	گندم (سبزیجات خشک شده)	

**** در بعضی از کشورها موجود نمیشود.

گوشت و ماهی

منجمد وضعیت سوپاپ	تازه وضعیت سوپاپ	
		
-	32 دقیقه (متوسط)**	گوشت گاو (1 کیلو گرم، بخش فوقانی)
-	22 دقیقه	مرغ (1/5 کیلو، کامل)
-	40 دقیقه (متوسط)**	گوشت گوسفند (1/3 کیلوگرم، پا)
-	4 دقیقه	صیاد ماهی (فیله های 600 گرمی) (ماده غذایی ویژه)
-	6 دقیقه	ماهی آزاد (سالمون، 4 استیک 600 گرمی) (ماده غذایی ویژه)
-	7 دقیقه	ماهی تن (4 استیک 600 گرمی) (ماده غذایی ویژه)

**** برای پخت کامل گوشت، بگذارید 5 دقیقه بیشتر بپزد.

علامت گذاریهای استاندارد

علامت	محل قرارگیری علامت
شناسه سازنده و مارک تجاری	در ظرف و دسته آن
سال و سریال ساخت	روی ظرف
مدل فشار ایمن حداکثر (PS) فشار کاری حداکثر (PF)	روی در ظرف
گنجایش	ته ظرف

محصول الکتریکی یا الکترونیکی در پایان عمر خود

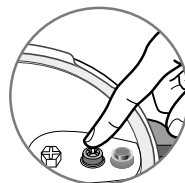
• از محیط زیست حفاظت کنیم!

- ① زودپز شما حاوی مواد بسیاریست که قابلیت تعمیر یا بازیافت را دارند.
به منظور تعمیر یا بازیافت، دستگاه را به مرکز جمع آوری مواد زاید تحویل دهید.



TEFAL به پرسشهای شما پاسخ میدهد

اشکال	توصیه ها
اگر زودپز تحت فشار بدون مایع در آن گرم شده باشد	زودپزتان را به یکی از مراکز خدمات مجاز TEFAL جهت بازرسی ببرید.
اگر درجه نمایشگر فشار بالا نمبرود و بخار حین پخت از سوپاپ خارج نمیشود	این امر در طی دقایق اول پخت امری عادیست. چنانچه این وضعیت ادامه پیدا کرد، موارد زیر را چک کنید: - درآرت منبع گرمایشی پایین است. در چنین مواقعی، حرارت را زیاد کنید. - میزان مایع موجود در ظرف کافی نیست. - سوپاپ عامل روی یکی از وضعیتهای  یا  قرار دارد - شکل 7 یا 8 . - درب ظرف به درستی بسته شده است. - واشر در ظرف یا لبه ظرف خراب نشده باشد.
اگر درجه نمایشگر فشار بالا نمبرود و بخار حین پخت از سوپاپ خارج نمیشود	این امر در طی دقایق اول پخت امری عادیست. اگر این وضعیت ادامه پیدا کرد، زودپز را در سینی که تا نصف از آب سرد پر شده قرار دهید و سپس در آن را باز کنید. لطفاً به بخشهای "خروج سریع بخار" و "مورد خاص" مراجعه کنید. سوپاپ عامل و درپچه خروج بخار را تمیز کنید و از این که پیستون آزادانه حرکت میکند مطمئن شوید.
چنانچه بخار از اطراف در ظرف میچکد، این موارد را کنترل کنید:	در ظرف به خوبی بسته شده واشر درب ظرف در جای خود قرار دارد وضعیت واشر. در صورت لزوم آن را تعویض کنید تمیز بودن در زودپز، واشر و شیر آن. تمیز بودن سوپاپ های ایمنی و عامل حرکت آزادانه پیستون
اگر نمیتوانید در ظرف را باز کنید	از اینکه نمایشگر فشار در وضعیت پایین قرار دارد، مطمئن شوید اگر اینطور نیست، فشار داخلی ظرف را کاهش دهید: زودپز را در سینی که تا نصف از آب سرد پر شده قرار دهید و سپس در آن را باز کنید. لطفاً به بخشهای "خروج سریع بخار" و "مورد خاص" مراجعه کنید.
اگر غذا خوب پخته نشده و یا سوخته است	مدت پخت میزان حرارت تولید شده توسط منبع گرمایشی وضعیت قرارگیری صحیح سوپاپ اطمینان میزان مایع داخل ظرف
چنانچه غذا در داخل زودپز سوخته باشد	قبل از شستشوی ظرف، محتوی ظرف را از آب پر کنید هرگز از شوینده های حاوی کلر استفاده نکنید
اگر نمی توانید درب آن را ببندید	• مطمئن شوید که دسته پوشش در وضعیت عمودی قرار دارد. • موقعیت حلقه آب بندی درپوش را بررسی کنید (به پاراگراف «تمیز کردن و نگهداری» مراجعه کنید). • اطمینان حاصل کنید که پوشش در موقعیت صحیح همانطور که در شکل 11 نشان داده شده است. • حلقه آب بند درب را زیر آب بشویید و بدون پاک کردن آن به درب برگردانید - شکل 17 و مطمئن شوید که در شکاف خود در درب قرار می گیرد - شکل 12



در صورت فعال شدن هر کدام از سیستمهای فشار:

- منبع گرمایشی را خاموش کنید.
- بگذارید تا زودپز کاملاً خنک شود.
- زودپز را باز کنید.
- سوپاپ عامل (A) - **شکل 13**، درپچه خروج بخار (B) - **شکل 10**، سوپاپ ایمنی (C) (به تصویر مقابل توجه کنید) و واشر (I) را بازرسی و تمیز کنید.

ضمانت

- چنانچه به توصیه های دفترچه راهنما عمل شود، ظرف زودپز جدیدتان به مدت 10 سال در مقابل عوامل زیر تضمین میشود:
- هر گونه تغییر ساختاری فلز بدنه ظرف و خرابی زودپز فلز زیر ظرف
- کلیه اجزای دیگر زودپزتان در برابر ساخت و مواد به مدت معینی از تاریخ خرید ضمانت میشوند. مدت ضمانت بر بنا بر قوانین کشوری که در آن TEFAL خریداری شده تعیین میشود. جهت آشنایی با جزئیات کامل شرایط و ضوابط ضمانت، لطفاً به درگاه اینترنتی www.tefal.com مراجعه نمایید.
- این ضمانت با ارائه فاکتور خرید نمایش دهنده تاریخ خرید معتبر است و قابل اجرا.

موارد زیر شامل موارد زیر نمیشود:

- خرابی ناشی از عدم رعایت نکات احتیاطی و یا استفاده سهل انگارانه، بخصوص:
- ضربه، انداختن از ارتفاع، استفاده در فر اجاق، غیره.
- شستن در ظرف و سوپاپ عامل و تایمر در ماشین ظرف شویی.
- فقط مراکز خدمات مجاز TEFAL اجازه ارائه خدمات ضمانتی را دارند (لطفاً به درگاه اینترنتی www.tefal.com مراجعه نمایید).

نظافت زودپز

به منظور کار درست زودپز، به توصیه های نظافت و نگهداری زیر پس از هر بار استفاده عمل کنید:

- زودپز (ظرف و در) را پس از هر بار استفاده با آب گرم و مایع ظرفشویی بشویید. همین کار را برای نظافت سبد* انجام دهید.
- از مواد شوینده محتوی کلر استفاده نکنید.
- از گرم کردن بیش از حد زودپز خالی پرهیز کنید.

نظافت داخل ظرف:

- برای شستن ظرف از اسفنج و مایع ظرفشویی استفاده کنید.
- ظهور لکه هایی در ته ظرف به هیچ وجه بر کیفیت گوشت تاثیر نمیگذارد. این لکه ها رسوبات آهنی میباشد. برای پاک کردن این رسوبات از اسفنج آغشته به سرکه سفید استفاده کنید.

نظافت خارج ظرف:

- برای شستن ظرف از اسفنج و مایع ظرفشویی استفاده کنید.

نظافت در ظرف:

- در ظرف را در حالی که آن را زیر آب ولرم گرفته اید با اسفنج و مایع ظرفشویی بشویید.

نظافت واکس در ظرف:

- واکس (I) و شیر آن را پس از هر بار استفاده تمیز کنید.
- برای خارج کردن واکس لطفاً به اشکال 11 و 12 مراجعه کنید.

نظافت سوپاپ عامل (A):

- سوپاپ عامل (A) را از جای خود خارج کنید. لطفاً به بخش "استفاده از سوپاپ عامل" مراجعه نمایید.
- سوپاپ عامل (A) را زیر شیر آب گرفته و تمیز کنید - شکل ش. 13.
- تایمر را در ماشین ظرفشویی قرار ندهید. هرگز تایمر را در آب قرار ندهید. جهت نظافت تایمر از پارچه ای تمیز استفاده کنید. برای نظافت تایمر از شوینده ها استفاده نکنید.

زودپز خود را پس از هر بار استفاده بشویید.

ظهور لکه ها و تیره شدن ظرف پس از مدت های طولانی استفاده بر کار و عملکرد زودپز تاثیری ندارد.

تنها ظرف زودپز قابل شستشو در ماشین ظرفشویی میباشد.

جهت افزایش طول عمر زودپزتان، از گرم کردن آن هنگامی که خالیست خودداری کنید.

پس از 10 سال استفاده از زودپز، حتماً آن را برای چک کامل به نمایندگی مجاز TEFAL ببرید.

نظافت دریچه خروج بخار (B):

- سوپاپ عامل (A) را از جای خود خارج کنید.
- با گرفتن آن در مقابل نور از گرد بودن و همچنین مسدود نبودن دریچه خروج بخار مطمئن شوید. به تصویر مقابل توجه کنید. در صورت لزوم، آن را با مسواکی تمیز کنید - شکل ش. 10.

نظافت سوپاپ ایمنی (C):

- آن بخشی از سوپاپ ایمنی را که زیر در ظرفشویی قرار دارد با گرفتن آن زیر آب روان بشویید.
- جهت کنترل اینکه سوپاپ درست کار میکند، همانگونه که از شکل روبرو پیداست، با گوش پاک کن پنبه ای آن را به آرامی به درون فشار دهید. سوپاپ باید آزادانه جای خود حرکت کند.

تعویض واکس در زودپز:

- واکس در زودپز را سالیانه و یا در صورت خرابی یا استهلاک تعویض نمایید.
- همیشه از واکس اصل TEFAL استفاده کنید.

انبار کردن زودپز:

- در صورت عدم استفاده از زودپز، در آن را به صورت وارونه روی ظرف قرار دهید.

ایمنی

زودپز شما دارای تجهیزات ایمنی متعددیست:

ایمنی در بستن در ظرف:

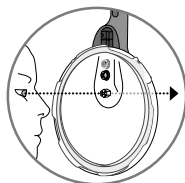
- اگر در ظرف به طرز صحیحی بسته نشده باشد، درجه نمایشگر فشار (D) بالا نخواهد رفت و فشار لازم برای عملکرد مناسب زودپز فراهم نخواهد شد.

ایمنی در باز کردن در ظرف:

- چنانچه زودپز تحت فشار باشد، دکمه خروج فشار (E) نمیتواند عمل کند. هرگز برای باز کردن زودپز به زور متوسل نشوید. علاوه بر آن، با نمایشگر فشار (D) ور نروید.

دو عدد از تجهیزات ایمنی مقابله با فشار بیش از حد:

- وسیله اول: سوپاپ ایمنی (C) با خارج کردن بخار به صورت افقی از بالای در ظرف فشار را کاهش میدهد.
- وسیله دوم: واکس (I) امکان میدهد که بخار به صورت عمودی از فحره ای کوچک که در لبه در ظرف یا در کنار ظرف تعبیه شده خارج شود - شکل 15. هشدان: خروج بخار به صورت عمودی ممکن است موجب خاموش شدن شعله اجاق گاز شود.



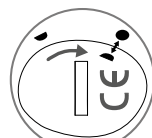
برای انجام این کار هرگز از اجسام نوک تیز استفاده نکنید.



• تایمر تنها در بعضی از مدلها موجود است. تایمر که مستقل عمل میکند و قابل جابجایی است، به شما هشدار میدهد که پخت غذا تمام شده است. از آنجایی که تایمر قابل جابجاییست، میتوانید آن را در حین پخت غذا به همراه داشته باشید یا بر روی گیرنده (G(c) قرار دهید. زودپز شما طوری طراحی شده که با یا بدون تایمر کار کند.



محل شروع (دو نیمه ماه زربوری هم)



موقعیت بسته (نیمه ماه در مقابل ماه کامل)



کار با زودپز:

- روشن کردن دستگاه: دکمه را یکبار فشار دهید تا دو رقم صفر روی صفحه نمایش پدیدار شود.
- انتخاب زمان پخت (حداکثر 60 دقیقه): دکمه را فشار دهید.
- پله ای: شمارش معکوس دقیقه ای
- مداوم: شمارش معکوس ثانیه ای
- شمارش معکوس زمان پخت: پس از چند ثانیه دکمه را رها کنید و زمان انتخابی شما بر صفحه نمایش داده میشود: شمارش معکوس آغاز شده است.

با صدای "سوت" سوپاپ شمارش معکوس باید شروع شود.

- هشدارهای صوتی: تایمر اتمام پخت را با ارسال چند بوق به شما اطلاع میدهد. برای پایان هشدار صوتی دکمه را فشار دهید.
- خاموش کردن دستگاه: خودکار
- اشتباه برنامه ریزی: میتوان زمان برنامه ریزی شده را همیشه با فشار دکمه و نگهداشتن آن به مدت دو ثانیه تغییر داد.
- نصب: تایمر را در جای خود بر روی ر زودپز قرار دهید.
- جهت برداشتن تایمر آن را به آرامی به طرف بالا بکشید.

توصیه هایی در استفاده از زودپز:

- تایمر را در ماشین ظرفشویی قرار ندهید. هرگز تایمر را در آب قرار ندهید. جهت نظافت تایمر از پارچه ای تمیز استفاده کنید. برای نظافت تایمر از شوینده ها استفاده نکنید.

چگونگی دور انداختن تایمر:

- باتری کنترل کننده آشپزی یک باتری دکمه ای شکل CR2032 است. باتری واحد پخت و پز حاوی دی متوکسی اتن شماره: 4 - 110-71 CAS است که مطابق با مقررات اروپایی است. برای ایمنی شما و برای حفاظت از محیط زیست: باتری را باز نکنید، آن را در معرض دمای بالا قرار ندهید و آن را با زباله های خانگی دور ندهید. باتری را فقط می توان در مرکز دفع باتری دور انداخت.
- باتری شما در بخش تحتانی تایمر قرار دارد و انطور که در شکل مقابل میبینید جهت تعویض آن میتوان به خرده فروشیهای مجاز مراجعه نمود.
- در صورت تمایل شما میتوانید تایمر دیگری از مراکز خدمات مجاز TEFAL تهیه کنید.

هنگام پخت

چنانچه در زودپز به خوبی بسته نباشد، نمایشگر فشار (D) مانع از بالا رفتن فشار در ظرف میشود.

- وجود بخار در نمایشگر فشار (D) هنگام شروع کار زودپز بسیار عادیست.
- چنانچه خروج مداوم بخار از سوپاپ عامل (A) همراه با صدای "فشششت" باشد، حرارت را کم کنید تا سوپاپ عامل (A) به صدای سوت ممتد خود برگردد.
- از زمانهای پخت مدرج در دستور تهیه غذا تبعیت کنید.
- با استفاده از تایمر زمان پخت مدلهایی را که دارای تایمر میباشند برنامه ریزی کنید.
- به محض پایان پخت، منبع گرمایی را خاموش کنید.

پایان پخت

جهت خروج بخار:

- خروج آهسته بخار:

- این شیوه خروج بخار برای خورش، سبزیجات، گوشتهای تکه ای و غذاهای دریایی مناسب است.
- سوپاپ عامل (A) را به تدریج طوری بچرخانید که سرعت خروج بخار مناسب با سرعت باز کردن شیر باشد و در انتها در وضعیت قرار بگیرد - شکل ش. 9. قرار داشتن نمایشگر فشار (D) در پایینترین میزان خود به این معناست که زودپز تحت فشار نمیباشد.

اگر زودپز همچنان تحت فشار باشد، نمایشگر فشار (D) مانع از باز کردن در زودپز میشود.

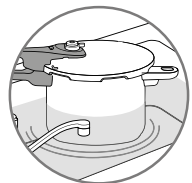
- خروج سریع بخار:

- این شیوه خروج بخار برای سوپها، برنج، پاستا، کاستارد تخم مرغ، کیک و انواع پودینگ، دستورهای پخت غذای شامل برنج، پاستا یا شامل آب زیاد مناسب است.
- همینطور که در تصویر روبرو مشاهده میکنید، باید زودپز را در سینی که تا نصف از آب سرد شیر پر شده باشد قرار دهید تا کاهش فشار بدین ترتیب تسریع شود. قرار گرفتن نمایشگر فشار (D) در پایینترین میزان خود به این معناست که زودپز تحت فشار نمیباشد.
- میتوانید در زودپز را باز کنید - اشکال 1 و 2.

- غذاهای خاص:

- هنگام پخت غذاهای خاص مثل ورقه های هویج، کدو تنبل (به جدول پخت مراجعه کنید) یا سبزیهای خشک شده فشار را خارج نکنید. در عوض، پس از اتمام پخت بگذارید تا زودپز در دمای اتاق سرد شود و نمایشگر فشار (D) قبل از باز کردن در به پایینترین سطح خود رسیده باشد. زمان پخت را کمی از زمان توصیه شده کاهش دهید.
- ما به شما توصیه میکنیم که هنگام تهیه سوپها ظرف را سریعاً از بخار تخلیه کنید (بخش «بوداشت سریع فشار» مراجعه کنید).

چنانچه دیدید که با آزاد شدن بخار غذا مایع نیز از ظرف بیرون میریزد، سوپاپ عامل (A) را به وضعیت یا برگردانده (شکل ش. 7 یا 8)، کمی صبر کنید و سپس سوپاپ عامل را به وضعیت خروج بخار برگردانید. در ضمن مراقب باشید که چیزی در این حین بیرون نریزد.



هنگام جابجایی زودپزی که تحت فشار است، از وارد کردن تکانهای شدید به آن خودداری کنید.

■ استفاده از سوپاپ عامل (A)

جا انداختن سوپاپ عامل (A):

- توجه: عملیات زیر فقط باید هنگامی انجام شود که ظرف سرد است و استفاده نمیشود.
- همانگونه که در شکل روبرو نمایش داده شده، سوپاپ عامل (A) را در وضعیتی قرار دهید که علامت ■ در برابر علامت (H) قرار بگیرد.
- همانگونه که در شکل روبرو نمایش داده شده، سوپاپ را به پایین فشار دهید و آن را در وضعیت  یا  این قرار دهید.

خارج کردن سوپاپ عامل:

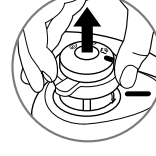
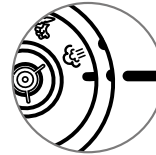
- توجه: عملیات زیر فقط باید هنگامی انجام شود که ظرف سرد است و استفاده نمیشود.
- همانگونه که در شکل روبرو نمایش داده شده، سوپاپ عامل را در وضعیتی قرار دهید که علامت ■ در کنار علامت (H) قرار بگیرد.
- همانگونه که در شکل روبرو نمایش داده شده، سوپاپ را از جای خود خارج کنید.

پخت سبزیجات و غذاهای لطیف:

- تصویر  روی سوپاپ عامل را در برابر علامت (H) قرار دهید - **شکل ش. 7.**
- غذا در حالت  تحت فشار 50 کیلو پاسکال (psi 7) پخته میشود.

پخت گوشت و مواد غذایی منجمد:

- تصویر  روی سوپاپ عامل را در برابر علامت (H) قرار دهید - **شکل ش. 8.**
- غذا در حالت  تحت فشار 80 کیلو پاسکال (psi 12) پخته میشود.

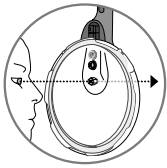


قبل از استفاده برای اولین بار

- زودپز و تمام اجزای آن را قبل از استفاده برای اولین بار کاملاً تمیز کنید.
- دیگپایه (K) را در ته ظرف و سبد* (J) را بر روی آن قرار دهید*.
- در زودپز تا دو سوم ظرفیت کل که با علامت حداکثر (MAX 2) (O) مشخص شده آب بریزید.
- در زودپز را ببندید.
- تصویر  روی سوپاپ عامل را در برابر علامت (H) قرار دهید - **شکل ش. 8.**
- زودپز را بر روی منبع گرمایشی قرار داده و میزان گرما را تا حداکثر زیاد کنید.
- **با شروع کار زودپز برای اولین بار، وجود بخار در مجاورت نمایشگر فشار (D) امری عادیست.**
- با شروع خروج بخار از زودپز میزان گرمایش را کاهش داده و بگذارید به مدت 20 دقیقه در همان حالت بماند.
- مدلهایی که دارای تایمر هستند، تایمر را روی 20 دقیقه تنظیم نمایید.
- با پایان 20 دقیقه، منبع گرمایشی را خاموش کنید.
- سوپاپ عامل (A) را به تدریج طوری بچرخانید که سرعت خروج بخار مناسب با سرعت باز کردن شیر باشد و در انتها در وضعیت  قرار بگیرد - **شکل ش. 9.**
- قرار داشتن نمایشگر فشار (D) در پایینترین میزان خود به این معناست که زودپز تحت فشار نمیباشد.
- در زودپز را باز کنید - **اشکال ش. 1 تا 2.**
- زودپز را با آب شسته و خشک کنید.

■ قبل از پخت

- سوپاپ عامل (A) را قبل از هر استفاده از جای خود خارج کرده (به بخش "استفاده از سوپاپ عامل" مراجعه کنید) و با گرفتن آن در مقابل نور از مسدود نبودن دریچه خروج بخار (B) مطمئن شوید (به تصویر مقابل توجه کنید). در صورت لزوم، آن را با مسواکی تمیز کنید - **شکل ش. 10.**
- از متحرک بودن پیستون (C) مطمئن شوید (به تصویر مقابل توجه کنید) و به بخش نظافت و نگهداری مراجعه نمایید.
- مواد غذایی و مایع را در ظرف بریزید.
- در ظرف را ببندید - **شکل ش. 3** و از این که به خوبی بسته شده مطمئن شوید - **شکل ش. 4.**
- یکی از وضعیتهای  یا  سوپاپ عامل را در برابر علامت (H) قرار دهید - **شکل 7 یا 8.**
- زودپز را بر روی منبع گرمایشی قرار داده و میزان گرما را تا حداکثر زیاد کنید.



ظرفیت	ظرفیت کل**	قطر ظرف	قطر پایه	مدل فولاد ضد زنگ بدون تایمر	مدل فولاد ضد زنگ با تایمر*	حداکثر فشار ایمن
3 لیتر	3,7 لیتر	20 سانتیمتر	17 سانتیمتر	P25340	P25940	150 کیلو پاسکال
4 لیتر	4,7 لیتر	22 سانتیمتر	15 سانتیمتر	P25804	P25904	
6 لیتر	6,7 لیتر			P25807	P25907	
6 Neo لیتر	6,7 لیتر			P25307	-	
7 لیتر	7,7 لیتر			P25808	P25908	
8 لیتر	8,7 لیتر			P25344	P25944	

**ظرفیت در حالت قرار داشتن درب زودپز در جای خود

اطلاعات فنی: حداکثر فشار کاری: 80 کیلو پاسکال (psi 12)

منابع گرمایشی مناسب



- این زودپز برای استفاده با کلیه منابع حرارتی جز اجاقهای مارک آگا (AGA) مناسب میباشد.
- اگر منبع حرارتی اجاق برقی باشد، مواظب باشید که قطر صفحه داغ اجاق برقی از قطر ته ظرف بیشتر نباشد.
- اگر منبع حرارتی سرمایشی یا هالوژن باشد، از تمیز بودن ته ظرف مطمئن شوید.
- اگر منبع حرارتی گازی باشد، شعله های آتش هرگز نباید از محیط ته ظرف فراتر برود.
- اعم از نوع منابع حرارتی، از قرار گرفتن مناسب ظرف بر منبع حرارتی مطمئن شوید.
- اعم از نوع منابع حرارتی، قبل از قرار دادن زودپز بر روی منبع حرارتی از تمیز بودن آن اطمینان حاصل کنید.

لوازم جانبی TEFAL

- لوازم جانبی زیر برای زودپز موجود میباشد:

لوازم جانبی	شماره مرجع
واشر در (4، 6، 7 و 8 لیتر)	X9010101
سبد بخار*	792185
دیگپایه*	792691

- جهت تعویض قطعات دیگر (از جمله واشر ظرف 3 لیتری)، لطفاً با مراکز خدمات مجاز TEFAL تماس بگیرید. (لطفاً به درگاه اینترنتی www.tefal.com مراجعه نمایید).
- فقط از قطعات اصل TEFAL که مختص مدل زودپز شماست استفاده نمایید.

*بعضی از مدلها شامل سبد نمیشوند.

استفاده

باز کردن

- با استفاده از انگشت سبابه خود دکمه باز کردن در زودپز (E) را عقب بکشید و در وضعیت جمع شده نگهدارید - **شکل ش. 1.**
- با گرفتن دسته بلند ظرف یا یک دست (L)، دسته بلند در زودپز (F) را با دست دیگر گرفته و آنقدر در جهت خلاف حرکت عقربه های ساعت بچرخانید تا باز شود - **شکل ش. 2.**
- سپس در ظرف را باز کنید.
- تا مادامی که کل زودپز خنک و فشار داخلی آن کم نشده، در ظرف را باز نکنید. چنانچه نتوانید دسته های ظرف را از همدیگر دور کنید، این به آن معناست که ظرف هنوز تحت فشار میباشد و تلاش نکنید که با زور باز کنید. وجود فشار داخل زودپز میتواند خطرناک باشد.

بستن

- وقتی که ظرف زودپز مورد استفاده قرار نمیگیرد، در ظرف بستونان نسبت به بدنه کمی درکت کند. اما هنگامی که ظرف تحت فشار است، چنین پدیده ای نمیتواند روی بدهد.
- در زودپز را به طور افقی روی ظرف قرار دهید تا دو وضعیت G(a) و G(b) همپراز شوند - **شکل ش. 3.**
- در زودپز را در جهت حرکت عقربه های ساعت آنقدر بچرخانید تا متوقف شود - **شکل ش. 3 و 4.** شما صدای تقی (کلیکی) را بشنوید. این یعنی در بسته شده است - **شکل ش. 4.**

حداقل مقدار آب

- همیشه قبل از شروع استفاده از زودپز حداقل 250 میلی لیتر (2 فنجان) مایع در آن بریزید.
- برای بخارپزی*:
- در زودپز حداقل 750 میلی لیتر (6 فنجان) آب باید موجود باشد.
- برای بخارپزی، سبد* (J) را روی دیگپایه* (K) که دقیقاً به همین منظور تأمین شده قرار دهید - **شکل ش. 5.**

حداکثر مقدار آب

- زودپز را بیش از دو سوم دیگ پر نکنید (علامت MAX 2).
- برای بعضی از غذاهای:

- برای غذاهایی که در حین پخت متبسط می شوند و/یا کف می کنند، مانند برنج، لوبیا، سبزیجات کم آب، میوه های خورشتی، کدو تنبل، کدو سبز، هویج، سیب زمینی، فیله ماهی و غیره، زودپز را چند دقیقه خنک کنید، سپس در آن قرار دهید. یک حوض پر از آب سرد شیر را قبل از باز کردن زودپز، پس از اطمینان از پایین آمدن کامل نشانگر فشار، زودپز را به آرامی و روش تکان دهید تا از سرریز شدن حباب های بخار و سوختگی جلوگیری شود. این فرایند به ویژه هنگامی که بخار به سرعت تخلیه می شود یا پس از خنک شدن با آب لوله کشی بسیار مهم است.
- برای سوپ ها، توصیه می کنیم تخلیه سریع آب سرد را انجام دهید (مرحله 1 را در بالا ببینید).

*برخی مدلها شامل سبد و تایمر نمیشوند.



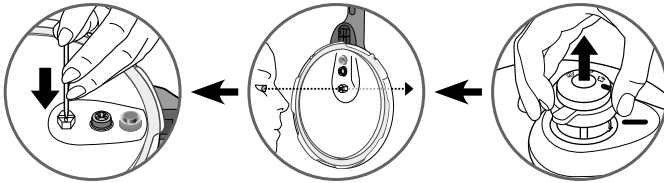
- چنانچه دیدید که بخشی از زودپزتان خراب یا شکسته است، قبل از سرد شدن کامل آن به هیچ وجه تلاش نکنید تا آن را باز کنید. از استفاده مجدد از قطعه معیوب خودداری نمایید و جهت تعمیر آن به نمایندگی مجاز TEFAL مراجعه کنید.
- از دستکاری سیستمهای ایمنی مگر هنگام پیروی از دستورالعملهای نظافت و نگهداری جدا خودداری نمایید.
- فقط از قطعات اصل TEFAL مدل خود استفاده کنید.
- نگذارید مواد غذایی در داخل زودپز باقی بماند.
- زودپز خود را بلافاصله پس از استفاده شسته و آب بکشید.
- هرگز شیر عامل (A)، واکس در (I)، قطعه کنترل پخت* (G (d)) را با ماشین ظرفشویی نشوید.
- هرگز قطعه کنترل پخت* (G (d)) را زیر آب قرار ندهید.
- جهت شستن زودپز، هرگز از مواد شوینده کلردار استفاده نکنید چون میتواند بر کیفیت فولاد ضد زنگ تأثیر مخرب داشته باشد.
- در زودپز را در آب قوطه ور نکنید.
- واکس در را سالیانه و یا بلافاصله در صورت خرابی و یا ایجاد شکاف در آن تعویض نمایید.
- پس از 10 سال استفاده از زودپز، حتماً آن را برای چک کامل به نمایندگی مجاز TEFAL ببرید.
- در صورت عدم استفاده از زودپز، در آن را جهت جلوگیری از سایش زودرس واکس در به صورت وارونه روی ظرف قرار دهید.
- ظهور لکه هایی در ته ظرف به هیچ وجه بر کیفیت گوشت تأثیر نمیگذارد. این لکه ها رسوبات آهنی میباشد. برای پاک کردن این رسوبات از اسفنج آغشته به سرکه سفید استفاده کنید.

شرح شکلی

- | | |
|---|--|
| A. سوپاپ عامل | H. علامت وضعیت قرارگیری سوپاپ عامل |
| B. دریچه خروج بخار | I. واکس در |
| C. سوپاپ اطمینان | J. سید بخار* |
| D. نمایشگر فشار | K. دیگپایه* |
| E. دکمه باز کردن در زودپز | L. دسته بلند ظرف |
| F. دسته در زودپز | M. ظرف زودپز |
| G(a). علامت وضعیت قرارگیری در زودپز | N. دسته کوتاه ظرف |
| G(b). علامت وضعیت قرارگیری ظرف در زودپز | O. علامت حداکثر مایع موجود (MAX 2 و MAX 1) |
| G(c). پایه تایمر* | |
| G(d). تایمر* | |

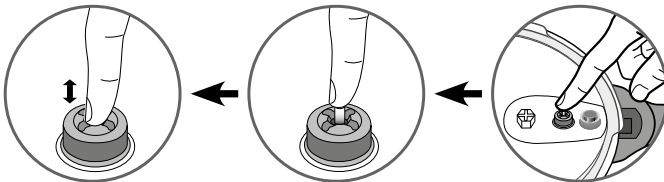
کنترل‌های اجباری قبل از هر استفاده

کنترل سوپاپ عامل



- از باز بودن مجاری دریچه خروج بخار سوپاپ عامل مطمئن شوید. اگر لازم باشد، با استفاده از یک مسواک تمیز کنید. (به بخش "نظافت دریچه خروج بخار" در ص. 22 مراجعه نمایید).

کنترل سوپاپ اطمینان



- از اینکه سوپاپ متحرک است با فشار چند بار انگشت بر آن مطمئن شوید. (به بخش "نظافت سوپاپ اطمینان" مراجعه نمایید).

این دستورالعمل ها را حفظ کنید

- چنانچه استفاده از زودپز در صورت حضور بچه ها صورت گیرد، مراقب آنان باشید.
- بخار تخلیه شده از دریچه خروج بخار بسیار داغ است. مراقب اسپری بخار خروجی باشید.
- اساس کار زودپز استفاده از فشار میباشد. استفاده نادرست میتواند منجر به صدمات جبران ناپذیر گردد. قبل از استفاده از زودپز، از بسته شدن درست در آن اطمینان حاصل کنید (به بخش «بستن در» مراجعه شود).
- در حین پخت صدای مدام سوت زودپز باید شنیده شود. اگر میزان بخار آزاد شده کافی نباشد، در زودپز را باز کنید و از کافی بودن میزان مایع موجود و بلوکه نبودن سوپاپ سوت اطمینان حاصل کنید. چنانچه این اقدامات کافی نبود، منبع حرارت را کمی زیاد کنید.
- از پختن مواد غذایی که باعث بلوکه شدن سوپاپ سوت اطمینان میشوند خودداری کنید:
 - بلوبری و کرنبری
 - جو مروارید، کندروس، ارزن
 - پرکهای جو دوسر
 - لپه
- چنانچه تصمیم به پخت گوشت یا غذاهایی چون سوسیس، زبان، مرغ پوست نکنده و غیره که دارای پوشش سطحی یا پوست هستند را دارید، به شما توصیه میکنیم که قبل از شروع پخت آنها را پوست بگیرید. مایع در حال جوش در حین پخت زیر پوشش یا پوست جمع شده و شروع به ترشحات میکند.
- هرگز از زودپز خود جهت تهیه غذاهای حاوی شیر چون شیر برنج، پودینگ سمولینا و غیره استفاده نکنید.
- از استفاده از نمک دانه درشت در زودپز خودداری کنید چون این کار موجب ایجاد لکه های رنگ در سطح ظرف میشود. همیشه از نمک تصفیه شده ریز استفاده نمایید.
- هرگز از زودپز برای سرخ کردن غذاها یا روغن و تحت فشار استفاده نکنید. هنگام گرم کردن روغن یا چربی با زودپز از نظارت بر آن غفلت نکنید. اگر از روغن در حین گرمایش دود ساطع شود، این امر میتواند باعث خراب شدن روغن، افزایش درجه حرارت و بروز شعله های آتش گردد. از زودپز خود برای پختهای غیر مطلوب استفاده نکنید.
- زودپز خود را در اجاق گرم قرار ندهید.
- هرگز از فویل آلومینیومی به عنوان در زودپز استفاده نکنید.
- هرگز مواد غذایی پیچیده شده در فیلم استرچ غذایی را در زودپز قرار ندهید.
- بخارهای الکلی آتشزا هستند. در صورت استفاده از مواد شامل الکلی ابتدا آنها را به جوش بیاورید و پس از 2 دقیقه درب زودپز را ببندید. در صورت پخت غذاهای محتوی الکلی، همیشه به دفترچه راهنما مراجعه کنید.
- فقط از منابع گرمایی توصیه شده در دفترچه راهنما استفاده کنید.

- با چرخاندن پیوسته شیر عامل (A) فشار را کاهش داده و آن را روبروی علامت  قرار دهید - **تصویر ش. 9**. چنانچه دیدید که با آزاد شدن بخار غذا و مایع نیز از ظرف بیرون میریزد، شیر عامل (A) را به وضعیت  برگردانده و با قرار دادن ظرف در آب سرد فشار آن را کاهش دهید - (به بخش "پایان پخت مراجعه نمایید).
- اگر نمایشگر فشار پایین نرفت، عملیات کاهش فشار سریع زیر آب سرد را انجام دهید - (به بخش "پایان پخت مراجعه نمایید).
- جدا از دستکاری نمایشگر فشار خودداری نمایید.
- بگذارید زودپز برای موادی غذایی مثل برنج، حبوبات، سبزیهای بدون آب، خورش میوه، کدو تبیل، کدو، هویج، سیب زمینی، قیله ماهی و غیره که در هنگام پخت لعاب انداخته یا کف میکنند چند دقیقه ای سرد شود و سپس فشار ظرف را با قرار دادن آن زیر آب سرد کاهش دهید - (به بخش "پایان پخت مراجعه نمایید). هر بار قبل از باز کردن در زودپز و حصول اطمینان از اینکه نمایشگر فشار به پایینترین میزان خود رسیده، آن را به طور مداوم و آرامی تکان دهید تا از خروج حبابهای بخار و سوختگی جلوگیری شود. این شیوه بخصوص هنگام خروج سریع بخار و یا سرد، شدن زیر آب سرد بسیار مهم میباشد.
- همیشه هنگام جابجایی زودپز تحت فشار نهایت دقت را کنید. به سطوح گرم دست نزنید و در صورت لزوم از دستکشهای آشپزی استفاده کنید.
- برای بلند کردن زودپز از دو دسته آن کمک بگیرید.
- برای سوپها ما کاهش فشار زیر آب سرد را به شما توصیه میکنیم - (به بخش "پایان پخت مراجعه نمایید).
- قبل از باز کردن در زودپز از قرار داشتن شیر عامل (A) در وضعیت خروج بخار مطمئن شوید. نمایشگر فشار (D) باید حداقل باشد.
- برای باز کردن در زودپز هرگز از زور خود استفاده نکنید. از خروج بخار موجود در داخل ظرف اطمینان حاصل کنید. نمایشگر فشار (D) باید در پایینترین میزان خود قرار داشته باشد. (به بخش "ایمنی" مراجعه کنید).

لطفا قبل از استفاده از زودپز خود وقتی را جهت مطالعه کليه دستورالعملها اختصاص داده و همیشه به "دفترچه راهنما" مراجعه نمایید. استفاده نامناسب میتواند منجر به خسارات جدی شود.

- جهت تامین ایمنی شما، این زودپز مطابق با استانداردها و مقررات مربوط میباشد:
- دستورالعملهای مربوط به وسایل دارای قابلیت کار تحت فشار
- موادی که در تماس با مواد غذایی قرار میگیرند
- محیط زیست

قبل از استفاده

- از موارد زیر اطمینان حاصل کنید:
- دریچه خروج بخار (B) مسدود نیست.
 - سوپاپ اطمینان (C) متحرک است
 - واشر زودپز کاملا در جای خود درون درپوش قرار گرفته است - **تصویر ش. 12.**
 - دسته های درپوش کاملا بسته شده اند. دسته های درپوش جزو اجزای ایمنی میباشدند. هرگز خودسرانه اقدام به بازکردن یا تعویض آنها نکنید.

همیشه در میزان مایعات و مواد غذایی که داخل ظرف میریزید دقت کنید

- از استفاده از زودپز خود بدون مایع جدا خودداری نمایید زیرا این امر میتواند منجر به وارد آمدن خسارت به آن گردد. هنگام پخت از وجود مایع در آن اطمینان حاصل نمایید.
- حداقل حجم مایع در ظرف باید 250 میلی لیتر باشد - **تصویر ش. 4.**
- حداکثر غذای موجود در ظرف نباید از 2/3 حجم زودپز بیشتر باشد، حداکثر 2 درجه - **تصویر ش. 6.**
- هنگام بخارپز کردن غذا، مواد غذایی موجود در ظرف بخار* نباید در تماس با آب قرار بگیرند و مقدار مواد غذایی موجود حداکثر از 2 درجه بیشتر نباشد - **تصویر ش. 5**
- حجم مواد غذایی مثل برنج، حبوبات، سبزیهای بدون آب، خورش میوه، کدو تنبل، کدو، هویج، سیب زمینی، فیله ماهی و غیره که در هنگام پخت لعاب انداخته یا کف میکنند حداکثر از 1/3 (درجه MAX 1) حجم ظرف نباید بیشتر باشد.

Ennen kuin käytät painekattilaa lue kaikki ohjeet ja tutustu aina käyttöoppaaseen. Virheellinen käyttö voi aiheuttaa vaurioita.

Tämä painekattila täyttää sovellettavat turvallisuusstandardit ja -määräykset:

- painelaitedirektiivi
- elintarvikkeiden kanssa kosketuksiin joutuvat materiaalit
- ympäristö*

ENNEN KÄYTTÖÄ

VARMISTA, ETTÄ

- höyrynpistoaukko (B) ei ole tukossa.
- varoventtiilin (C) mäntä liikkuu.
- kannen tiiviste on asetettu kannen jokaisen loven alle - **kuva 12.**
- kannen kahvat on kiinnitetty oikein. Kannen kahvat ovat turvakomponentteja. Älä koskaan poista niitä tai vaihda niitä itse.

NOUDATA AINA SEURAAVIA TÄYTTÖMÄÄRIÄ

- Älä koskaan käytä painekattilaa ilman nestettä, sillä se voi vaurioittaa kattilaa. Varmista, että laitteessa on aina riittävästi nestettä valmistuksen aikana.
- Ruuan enimmäismäärä 2/3 kattilan korkeudesta, MAX 2 merkintä - **kuva 6.**
- Kun höyrytät ruokaa, höyrytyskorissa* oleva ruoka ei saa päästä kosketuksiin veden kanssa eikä ylittää kattilassa olevaa MAX 2 -merkintää - **kuva 5.**
- Enintään 1/3 (merkintä MAX 1) kattilan korkeudesta elintarvikkeille, jotka laajenevat ja/tai vaahtoavat valmistuksen aikana, kuten riisi, palkokasvit, kuivatut vihannekset, haudutetut hedelmät, kurpitsat, kesäkurpitsat, porkkanat, perunat tai kalafileet.

- Valvo tarkasti, jos käytät painekattilaa lasten läsnäollessa.
- Höyry on erittäin kuumaa, kun se poistuu käyttöventtiilistä. Varo höyrystuuhkuja.
- Laite kypsentää paineella. Virheellinen käyttö voi aiheuttaa palovammoja. Varmista ennen käyttöä, että painekattila on kunnolla kiinni. (Katso osio Sulkeminen).
- Tarkista valmistuksen aikana, että venttiili poistaa höyryä säännöllisesti. Jos höyryä ei vapaudu riittävästi, poista paine ja avaa kansi, tarkista, että nestettä on riittävästi, ja tarkista, että höyrystöputkanava ei ole tukossa. Jos höyryä ei vielääkään poistu riittävästi, lisää lämpöä hieman.
- Älä valmista ruokaa, joka voi tukkia turvakomponenttien kanavat:

- mustikat, karpalot	- nuudelit, makaroni, spagetti
- ohraryynit, speltti	- raparperi
- kaurahiutaleet	- mustaherukat, punaherukat
- hernerouhe	
- Kun valmistat suuria lihapaloja ja pintakalvollisia ruoka-aineita (esim. kokonaiset makkarat, kieli, siipikarja), pistele kalvoon reikiä veitsellä tai haarukalla ennen valmistamista. Muutoin kalvon alta voi roiskua valmistuksen aikana kuumaa nestettä.
- Älä koskaan valmista painekattilassa maitopohjaisia ruokia (esim. riisi- tai mannapuuro).
- Älä koskaan käytä karkeaa suolaa painekattilassa, lisää hieno suola valmistuksen lopuksi. Näin vältät pistekorroosion syntymisen painekattilan pohjaan.
- Älä koskaan käytä painekattilaa paineistettuun öljyssä paistamiseen.
- Älä jätä painekattilaa ilman valvontaa, kun kuumennat öljyä tai rasvaa. Savuavan öljyn kuumentamisen jatkaminen heikentää sen laatua ja voi nostaa öljyn lämpötilaa niin paljon, että öljy syttyy palamaan.
- Älä käytä painekattilaa muuhun kuin alkuperäiseen käyttötarkoitukseen.
- Älä laita painekattilaa kuumaan uuniin.
- Älä koskaan käytä alumiinifoliota kiinnittämättömänä painekattilassasi. Kiinnitä se aina narulla.
- Älä koskaan käytä talouskeltua painekattilassasi.
- Alkoholihöyryt ovat syttyviä. Kuumenna kiehuvaan noin 2 minuuttia ennen kannen laittamista päälle. Tarkista painekattilasi säännöllisesti alkoholipohjaisia ruokia valmistaessasi.
- Käytä vain käyttöoppaassa lueteltuja yhteensopivia lämmönlähteitä.

- Säädä paineenpoistonopeutta kääntämällä käyttöventtiiliä (A) tasaisesti niin, että se osoittaa kuvamerkkiä  **kuva 9**. Jos höyryn vapautumisen aikana huomaat, että ruoka tai neste alkaa roiskua ulos, palauta käyttöventtiili (A)  -asentoon ja suorita nopea paineenvapautus kylmässä vedessä - (katso kohta Valmistuksen lopuksi).
- Jos paineenilmaisin (D) ei laske, suorita nopea paineenvapautus kylmässä vedessä - (katso kohta Valmistuksen lopuksi).
- Älä koskaan häiritse paineenilmaisinta.
- Kun valmistat valmistuksen aikana laajenevia ja/tai vaahtoavia elintarvikkeita (esim. riisi, palkokasvit, kuivatut vihannekset, haudutetut hedelmät, kurpitsat, kesäkurpitsat, porkkanat, perunat, kalafileet), anna painekattilan jäähtyä muutaman minuutin ajan ja suorita nopea paineenvapautus kylmässä vedessä - (katso kohta Valmistuksen lopuksi). Ravistele painekattilaa varovasti joka kerta ennen avaamista sen jälkeen, kun olet tarkastanut, että paineenilmaisin on laskeutunut. Tämä estää höyrykuplien ylivuotamisen ja palovammat. Tämä toimenpide on erityisen tärkeää, kun höyry on vapautettu nopeasti tai kylmän veden alla jäähdytyksen jälkeen.
- Ole aina erittäin varovainen, kun siirrät paineistettua painekattilaa. Älä koske kuumiin pintoihin. Käytä tarvittaessa uunikintaita. Nosta käyttämällä kumpaakin kahvaa.
- Kun valmistat keittoja, suosittelemme nopeaa paineenvapautusta kylmässä vedessä (katso kohta Valmistuksen lopuksi).
- Varmista, että käyttöventtiili (A) on höyryn poistoasennossa, ennen kuin avaat painekattilan. Paineenilmaisimen (D) on oltava laskeutuneena.
- Älä koskaan avaa painekattilaa voimalla. Varmista, että sisäinen paine on vapautettu. Paineenilmaisimen (D) on oltava laskeutuneena. (Katso kohta Turvallisuus).

- Jos huomaat, että jokin osa painekattilasta on rikki tai murtunut, älä yritä avata sitä missään olosuhteissa. Anna sen jäähtyä kokonaan, ennen kuin siirrät sitä. Älä käytä sitä uudelleen ja vie se TEFALin valtuuttamaan huoltopalveluun korjattavaksi.
- Älä muuntele turvajärjestelmiä ja noudata aina puhdistus- ja huolto-ohjeita.
- Käytä vain malliisi kuuluvia alkuperäisiä TEFAL-osia.
- Älä jätä ruokaa painekattilaan.
- Pese ja huuhtelee painekattila välittömästi jokaisen käyttökerran jälkeen.
- Älä koskaan laita käyttöventtiiliä (A), tiivistettä (I), ajastinsäädintä* (G (d)) astianpesukoneeseen.
- Älä koskaan laita ajastinsäädintä* (G (d)) juoksevan veden alle.
- Älä koskaan käytä puhdistukseen valkaisevia tai klooripohjaisia tuotteita, jotka voivat vaikuttaa ruostumattoman teräksen laatuun.
- Älä liota kantta vedessä.
- Vaihda tiiviste kerran vuodessa tai välittömästi, jos se on haljennut tai rikki.
- Varmista, että painekattila tarkastetaan TEFALin valtuuttamassa huoltopalvelussa 10 vuoden käytön jälkeen.
- Painekattilan säilyttäminen: aseta kansi ylösalaisin kattilan päälle, jotta kannen tiiviste ei kulu ennalta-aikaisesti.
- Tahrojen ilmestyminen kattilan pohjaan ei vaikuta metallin laatuun ollenkaan. Ne ovat kalkkikertymiä. Voit poistaa ne sienellä, jossa on hiukan valkoviinietikkaa.

SÄILYTÄ NÄMÄ OHJEET

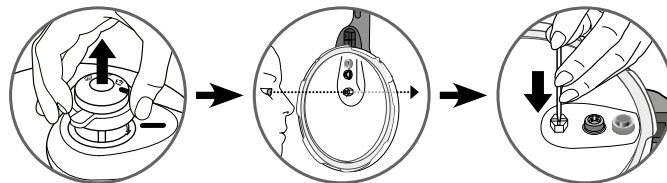
* Mallista riippuen.

■ KUVAAVA KAAVIO

- | | |
|---|--|
| A. Käyttöventtiili | G(d). Ajastin* |
| B. Höyrynpistoaukko | H. Käyttöventtiilin asentomerkki |
| C. Varoventtiili | I. Kannen tiiviste |
| D. Paineenilmaisin | J. Höyrytyskori* |
| E. Avauspainike | K. T-kolmijalka* |
| F. Kannen kahva | L. Kattilan pitkä kahva |
| G(a). Kannen asentomerkki | M. Kattila |
| G(b). Kannen asentomerkki suhteessa kattilaan | N. Kattilan lyhyt kahva |
| G(c). Ajastimen alusta* | O. Enimmäistäyttömerkit (Max 1 ja Max 2) |

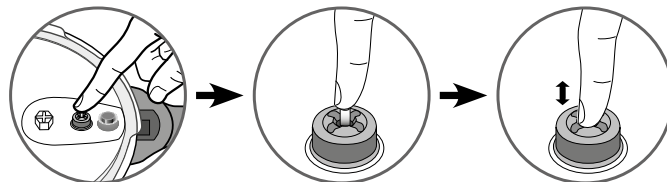
■ PAKOLLISET TARKASTUKSET ENNEN JOKAISTA KÄYTTÖKERTAA

Käyttöventtiilin tarkastaminen



- Tarkasta, ettei käyttöventtiilin höyrynpistoaukko ole tukossa. Puhdista tarvittaessa hammastikulla (katso kohta Höyrynpistoaukon puhdistaminen, sivu 22)

Varoventtiilin tarkastaminen



- Tarkasta, että mäntä liikkuu (paina mäntää useita kertoja sormellasi) (katso kohta Varoventtiilin puhdistaminen)

OMINAISUUDET

Tilavuus	Kokonais-tilavuus**	Ø Kattila	Ø Pohja	RUOSTUMATON TERÄS malli ilman ajastinta	Ruostumaton teräs malli ajastimella*	Suurin turvallinen paine
3 L	3,7 L	20 cm	17 cm	P25340	P25940	150 kPa
4 L	4,7 L	22 cm	15 cm	P25804	P25904	
6 L	6,7 L			P25807	P25907	
6 L (Neo)	6,7 L			P25307	-	
7 L	7,7 L			P25808	P25908	
8 L	8,7 L			P25344	P25944	

Tekniset tiedot: Suurin toimintapaine: 80 kPa (12 psi)

YHTEENSOPIVAT LÄMMÖNLÄHTEET



- Tämä painekattila sopii käytettäväksi kaikilla lämmönlähteillä induktio mukaan lukien, mutta ei Aga-liesillä.
- Jos käytät sähkö- tai induktiolietettä, varmista, että keittolevy tai -alue ei ole halkaisijaltaan painekattilan pohjaa suurempi.
- Jos käytät keraamista tai halogeenilietettä, varmista, että painekattilan pohja on aina puhdas ja kuiva.
- Kaasulieden liekki ei saa olla suurempi kuin painekattilan pohjan halkaisija.
- Sijoita painekattila levyn keskelle kaikilla liesillä.
- Liesityypistä riippumatta, varmista, että painekattilan pohja on puhdas ja kuiva, ennen kuin asetat sen keittolevyille.

TEFAL-LISÄTARVIKKEET

- Painekattilaan on saatavissa seuraavat lisätarvikkeet:

Lisätarvike	Viitenumero
Kannen tiiviste (4, 6, 7, 8 l)	X9010101
Höyrytyskori*	792185
Kolmijalka*	792691

- Jos kyseessä on muiden osien (mukaan lukien 3-litraisen mallin tiiviste) vaihtaminen tai korjaaminen, ota yhteys valtuutettuun TEFAL-huoltopalveluun (www.tefal.com).
- Käytä vain malliisi sopivia alkuperäisiä TEFAL-osia

KÄYTTÖ

AVAAMINEN

- Vedä avauspainiketta (E) peukalolla ja pidä painike vedettynä - **kuva 1**.
- Pidä toisella kädellä kiinni kattilan pitkästä kahvasta (L) ja käännä toisella kannen pitkää kahvaa (F) vastapäivään, kunnes kansi aukeaa - **kuva 2**.
- Nosta kansi pois.
- Älä avaa painekattilaa, ennen kuin laite on jäähtynyt ja kaikki sisäinen paine on vapautettu. Jos kahvoja on vaikea työntää erilleen, se osoittaa, että kattila on edelleen paineistettu - älä pakota sitä auki. Mikä tahansa paine kattilassa voi olla vaarallista.

SULKEMINEN

Kun laite on suljettu, mutta ei käytössä, on normaalia, että kansi liikkuu hieman kattilan päällä. Tämä vaikutus häviää, kun tuote paineistetaan.

- Aseta kansi vaakasuoraan kattilan päälle ja kohdista kattilan asentomerkit **G(a)** ja **G(b)** vastakkain - **kuva 3**
- Käännä kantta myötäpäivään, kunnes se pysähtyy - **kuva 3**, kunnes kuulet painikkeen lukittumisäänen - **kuva 4**. Jos kannen kääntäminen ei onnistu, varmista, että avauspainike (E) on vedettynä oikein.

VÄHIMMÄISTASO

- Lisää aina vähintään 25 cl / 250 ml (2 kupillista) nestettä painekattilaan käytön aikana.

Höyrykypsentämistä varten*:

- Kattilassa on oltava vähintään 75 cl / 750 ml (6 kupillista) vettä.
- Aseta kori* (J) tätä tarkoitusta varten toimitettuun kolmijalkaan* (K) - **kuva 5**.

ENIMMÄISTASO

- Älä täytä painekattilaa koskaan yli kaksi kolmasosaa kattilan korkeudesta (MAX 2 -enimmäistyyttöraja).

Tietty ruoka-aineet:

- Puurotuvat ruoka-aineet, jotka paisuvat tai vaahdotuvat kypsennettäessä, kuten riisi, palkokasvit, kuivatut vihannekset tai kompotit, kurpitsa, kesäkurpitsa, porkkana, peruna, kalafileet jne.: Anna painekattilan jäähtyä muutaman minuutin ajan ja jäähtyä sitten juoksevan kylmän veden alla. Ravista painekattilaa aina kevyesti, ennen kuin avaat sen, kun olet tarkastanut, onko turvapuikko laskeutunut alas. Näin höyrykuplat eivät pursu ulos etkä polta itseäsi. Tämä on erityisen tärkeää silloin, kun poistat höyryä nopeasti tai kun olet jäähtyttänyt kattilan kylmällä vedellä. Kun valmistat keittoa, suosittelemme nopeaa paineenvapautusta kylmän veden alla (katso kuva Vaihe 1 yllä).

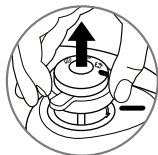


■ KÄYTTÖVENTTIILIN KÄYTTÖ (A)

Käyttöventtiilin (A) paikalleen sovittaminen:

Huomioi, että nämä toimenpiteet saa tehdä vain, jos laite on kylmä eikä se ole toiminnassa.

- Aseta käyttöventtiili (A) niin, että venttiilin merkki ■ osoittaa asentomerkkiä (H) kaavion merkintöjen mukaisesti.
- Paina venttiiliä alaspäin ja käännä se merkkiin ➡ tai ↻ asti kaavion merkintöjen mukaisesti.



Käyttöventtiilin irrottaminen:

Huomioi, että nämä toimenpiteet saa tehdä vain, jos laite on kylmä eikä se ole toiminnassa.

- Paina venttiiliä ja käännä sitä niin, että merkki ■ osoittaa asentomerkkiä (H) oheisen kuvan mukaisesti.
- Poista venttiili oheisen kuvan mukaisesti

Vihannesten tai herkkien elintarvikkeiden kypsentyminen:

- Aseta venttiilin kuvamerkki ➡ osoittamaan asentomerkkiä (H) - kuva 7.
- Paine kattila ➡ toimii 50 kPa:n paineella.

Lihan tai pakastetuotteiden kypsentyminen:

- Aseta venttiilin merkki ↻ osoittamaan asentomerkkiä (H) - kuva 8.
- Paine kattila ↻ toimii 80 kPa:n paineella.

ENSIMMÄINEN KÄYTTÖKERTA

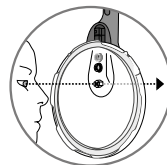
- Puhdista painekattila ja sen osat huolellisesti ennen ensimmäistä käyttökertaa.
- Aseta korin kolmijalka (K) kattilan pohjalle ja pane kori (J) sen päälle*.
- Lisää kattilaan vettä kaksi kolmasosaa tilavuudesta (MAX 2 -enimmäistäytöraja) (O).
- Sulje painekattila.
- Aseta merkki ↻ osoittamaan asentomerkkiä (H) - kuva 8.
- Laita painekattila liedelle ja säädä liesi täydelle teholle.

Ennen laitteen ensimmäistä käyttökertaa on tavallista, että paineenilmaisimen (D) tasolla on höyryä

- Kun venttiilistä alkaa tulla ulos höyryä, pienennä liedan lämpöä ja keitä 20 min.
- Ajastimella varustetuilla malleilla ohjelmoi ajaksi 20 min.
- Kun 20 min on kulunut, sammuta liesi.
- Säädä paineenpoistonopeutta kääntämällä venttiili (A) osoittamaan merkkiä ➡ - kuva 9.
- Kun paineenilmaisimen (D) laskeutuu, painekattilassa ei ole enää painetta.
- Avaa painekattila - kuvat 1-2.
- Huuhtelee painekattila vedellä ja kuivaa se.

■ ENNEN VALMISTUSTA

- Poista venttiili (A) aina ennen käyttöä (katso kohta Käyttöventtiilin käyttö) ja tarkasta valo vasten katsomalla, että höyrynpistoaukko (B) ei ole tukossa (katso oheinen kuva). Puhdista se tarvittaessa hammastikulla - kuva 10.
- Tarkista, että mäntä (C) liikkuu (katso oheinen kuva) ja katso kohta Puhdistus ja kunnossapito.
- Lisää ainekset ja neste.
- Sulje painekattila - kuva 3 ja varmista, että se on kunnolla kiinni - kuva 4.
- Aseta venttiilin merkki ➡ tai ↻ osoittamaan asentomerkkiä H - kuva 7 tai 8.
- Laita painekattila liedelle ja säädä liesi täydelle teholle.



AJASTIN* (VALINNAINEN)

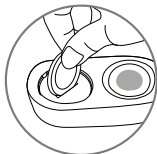


- Ajastin on käytettävissä vain tietyissä malleissa. Irrotettava ja erillinen ajastin hälyttää, kun kypsennysaika on kulunut. Voit ottaa sen mukaasi, jotta voit vapaasti hoitaa muita tehtäviä, tai jättää sen pidikkeeseen (G(c)) kypsennyksen ajaksi.
- Painekattila on suunniteltu toimimaan ajastimella tai ilman sitä.



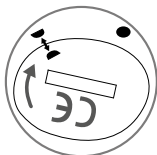
Käyttö:

- Kytke virta päälle: paina painiketta kerran; näyttöön tulee kaksi nollaa.
- Kypsennysajan valitseminen (enintään 60 minuuttia): paina painiketta.
- Sykkivä: minuutti minuuttilta alaspäin laskenta
- Jatkuva: vierityslaskenta alaspäin
- Kypsennysajan alaspäin laskenta: kun painike vapautetaan muutaman sekunnin kuluttua, valittu aika vilkkuu: alaspäin laskenta on alkanut.



Alaspäin laskennan pitäisi alkaa heti, kun venttiili suhisee.

- Äänihälytykset: valmistuksen lopussa ajastin varoittaa sinua sarjalla piippauksia. Pysäytä hälytys painamalla painiketta.
- Virta pois päältä: automaattinen
- Ohjelmointivirhe: voit nollata ohjelmoidun ajan milloin tahansa pitämällä painiketta painettuna yli kaksi sekuntia.
- Asennus: aseta ajastin alustansa kannen päälle.
- Poisto: nosta ajastinta varovasti ylöspäin.



Aloitusasento
(kaksi puolikuuta
vastakkain)

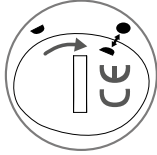
Käyttösuosituksia:

- Älä laita ajastinta astianpesukoneeseen. Älä koskaan upota ajastinta veteen. Puhdista ajastin käyttäen puhdasta liinaa. Älä puhdista ajastinta liuottimilla.

Hävittäminen:



- Ajastimen käyttöikä riippuu siitä, kuinka usein käytät sitä. Kun näyttö ei enää toimi osittain tai lainkaan, ota paristo pois ja hävitä se.
- Ajastimen paristo on CR2032-nappiparisto. Ajastimen paristossa on dimetoksietaanina (CAS-nro 110-71-4). Se on EU:n lainsäädännön mukainen. Nouda seuraavia ohjeita turvallisuussyistä ja ympäristön suojelemiseksi: älä avaa paristoa tai altista sitä korkeille lämpötiloille äläkä heitä sitä pois kotitalousjätteen mukana. Vie se käytettyjen paristojen keräyspisteeseen.
- Paristo sijaitsee paristokotelossa: voit vaihtaa sen itse tai vaihdattaa sen tämällyypäiseen huoltoon valtuutetulla jälleenmyyjällä, kuten oheisessa kuvassa on esitetty.
- Voit ostaa toisen ajastimen kaikista TEFALin valtuuttamista huoltokeskuksista.



Suljettu asento
(puolikuuta täysikuun
edessä)



■ VALMISTUKSEN AIKANA

Paineenilmaisin (D) estää paineennousun painekattilassa, jos kanta ei ole suljettu kunnolla.

- Kun laitetta ryhdytään käyttämään, on tavallista, että paineenilmaisimen (D) tasolla on höyryä.
- Kun käyttöventtiilistä (A) alkaa tulla höyryä jatkuvasti ja kuuluu tasaista, suhisevaa ääntä, pienennä liedn lämpöä niin, että venttiilistä (A) kuuluu edelleen tasaista suhinaa.
- Aloita reseptissä mainitun kypsennysajan mittaaminen.
- Ajastimella varustetuissa malleissa ohjelmoi reseptissä ilmoitettu aika.
- Sammuta liesi heti, kun kypsennysaika on ohi.

■ VALMISTUKSEN LOPUKSI

Höyryn vapauttaminen:

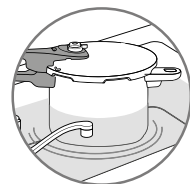
- Hidas paineenvapautus:

- Tätä käytetään muhennoksiin, vihanneksiin, lihapihveihin ja kalaruokiin.
- Säädä paineenpoistonopeutta kääntämällä venttiili (A) osoittamaan merkkiä - kuva 9. Kun paineenilmaisin (D) laskeutuu uudelleen, painekattilassa ei ole enää painetta.

Paineenilmaisin (D) estää painekattilan avaamisen, jos siinä on vielä painetta.

- Nopea paineenvapautus:

- Tätä käytetään keittoihin, riisiin, pastaan, munavaahtoon, kakku- ja vanukassekoituksiin, riisiä tai pastaa sisältäviin resepteihin ja resepteihin, joissa on suuri nestepitoisuus.
- Voit nopeuttaa paineen vapautumista laittamalla painekattilan altaaseen, joka on täytetty puoleenväliin kylmällä vedellä, katso oheinen kuva. Kun paineenilmaisin (D) laskeutuu, painekattilassa ei ole enää painetta.
- Voit avata painekattilan - kuvat 1 ja 2.



Ole erittäin varovainen, kun siirrät paineistettua painekattilaa, äläkä ravitele sitä.

Jos höyryn vapautumisen aikana esiintyy ruoka- tai nesteroiskeita, aseta käyttöventtiili (A) osoittamaan merkkiä tai - kuva 7 tai 8 - odota hetki ja käännä käyttöventtiili uudelleen hitaasti höyryn vapautusasettoon varmistaen, ettei roiskeita enää tule.

- Erityistapaukset:

- Kun kypsennät erityisruokia, jotka laajenevat tai vaahtoavat, kuten viipaloituja porkkanoita, kurpitsoja (katso valmistustaulukko) tai kuivattuja vihanneksia, älä vapauta painetta; jätä sen sijaan kattila seisomaan huoneenlämpöön ja odota, että paineenilmaisin (D) laskee ennen avaamista. Lyhennä suositeltua kypsennysaikaa hieman.
- Kun valmistat keittoja, suosittelemme nopeaa paineenvapautusta (katso kohta Nopea paineenvapautus).

PUHDISTUS JA KUNNOSSAPITO

■ PAINEKATTILAN PUHDISTUS

Varmista painekattilan moitteeton toiminta noudattamalla puhdistusta ja kunnossapitoa koskevia suosituksia jokaisen käyttökerran jälkeen:

- Pese painekattila (kattila ja kansi) aina käytön jälkeen lämpimällä vedellä ja astianpesuaineella. Noudata korin osalta samaa menetelyä*.
- Älä käytä valkaisuaineita tai klooria sisältäviä tuotteita.
- Älä anna kattilan ylikuumentua tyhjänä.

Kattilan sisäpuolen puhdistus:

- Pese sienellä ja astianpesuaineella.
- Tahrojen ilmestyminen kattilan pohjaan ei vaikuta metallin laatuun ollenkaan. Ne ovat kalkkikertymiä. Voit poistaa ne sienellä, jossa on hiukan valkoviinietikkaa.

Kattilan ulkopuolen puhdistus:

- Pese sienellä ja astianpesuaineella.

Kannen puhdistus:

- Pese kansi lämpimässä, juoksevassa vedessä sienellä ja astianpesuaineella ja huuhtelee huolellisesti.

Kannen tiivisteiden puhdistus:

- Puhdista tiiviste (I) ja sen ura jokaisen käyttökerran jälkeen.
- Katso ohjeet tiivisteiden vaihtamisesta - kuvat 11-12

Pese painekattila jokaisen käyttökerran jälkeen. Pitkän käytön seurauksena syntyneet pinnan tummumiset ja naarmut eivät vaikuta painekattilan toimintaan.

Vain kattilan saa pestä astianpesukoneessa.

Älä anna kattilan ylikuumeta tyhjänä, jotta se säilyy pidempään hyvässä käyttökunnossa.

Painekattila täytyy tarkastuttaa TEFALin valtuuttamassa huoltopalvelussa 10 vuoden käytön jälkeen.

Käyttöventtiiliin (A) puhdistus:

- Irrota käyttöventtiili (A), katso kohta Käyttöventtiiliin käyttö.
- Puhdista käyttöventtiili (A) juoksevan veden alla - kuva 13.
- Älä laita ajastinta astianpesukoneeseen. Älä koskaan laita ajastinta veden alle. Puhdista ajastin puhtaalla liinalla. Älä puhdista ajastinta liuottimilla.
- Irrota venttiili (A).
- Tarkasta valo vasten katsomalla, että höyrynpoistoaukko on pyöreä eikä se ole tukkeutunut. Katso ohainen kuva. Puhdista se tarvittaessa hammastikulla - kuva 10.

Varoventtiiliin (C) puhdistus:

- Puhdista kannen sisäpuolella oleva varoventtiiliin osa juoksevalla vedellä.
- Tarkasta sen toiminta painamalla kevyesti mäntää, jonka pitää liikkua alaspäin esteettä. Katso ohainen kuva.

Painekattilan tiivisteiden vaihtaminen:

- Vaihda painekattilan tiiviste kerran vuodessa tai jos siinä on halkeama tai vaurio.
- Käytä vain malliisi sopivia alkuperäisiä TEFAL-tiivisteitä.

Painekattilan säilytys:

- Aseta kansi ylösalaisin kattilan päälle.

TURVALLISUUS

Painekattilassa on useita turvaominaisuuksia:

• Sulkemisen varmistus:

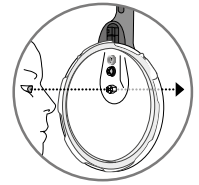
- Jos laitetta ei ole suljettu oikein, paineenilmaisin (D) ei pääse nousemaan, eikä painekattila voi muodostaa painetta.

• Avaamisen turvallisuus:

- Kun painekattilassa on painetta, avauspainiketta (E) ei voi käyttää. Älä koskaan avaa painekattilaa väkisin. Älä häiritse paineenilmaisimen (D) toimintaa.

• Kaksi ylipainetta valvovaa ominaisuutta:

- Ensimmäinen ominaisuus: varoventtiili (C) vapauttaa paineen ja höyryä vapautuu vaakatasossa kannen alta - kuva 1 k
- Toinen ominaisuus: tiiviste (I) päästää höyryä pystyasossa pienestä aukosta, joka on kannen reunassa tai kattilan sivussa - kuva 15. Huomio, tämä voi sammuttaa kaasulieden liekin.



Älä koskaan käytä terävää esinettä tämän toiminnon suorittamiseen



■ Jos jokin ylipainetta valvova turvaominaisuus laukeaa:

- Sammuta lämmönlähde.
- Anna painekattilan jäähtyä täysin.
- Avaa painekattila.
- Tarkista ja puhdista käyttöventtiili (A) - kuva 13, höyrynpistoaukko (B) - kuva 10, varoventtiili (C) (katso oheinen kuva) ja tiiviste (I).



TAKUU

- Kun tätä uutta TEFAL-painekattilaa käytetään käyttöohjeen mukaisesti, kattilaosalle annetaan 10 vuoden takuu, joka kattaa:
 - kattilan metallirakenteeseen liittyvät viat
 - metallipohjan ennenaikaisen vanhenemisen.
- Kaikkien muiden painekattilan osien takuu kattaa valmistus- tai materiaalivirheet ja on voimassa ostopäivästä alkaen tuotteen ostomaan voimassa olevassa lainsäädännössä määritellyn takuuaajan. Tarkemmat tiedot takuuehdoista löydät osoitteesta www.tefal.com
- Takuukorjausta varten täytyy esittää ostokuitti tai lasku, josta ilmenee ostopäivämäärä.

Tämä takuu ei kata:

- Vaurioita, jotka johtuvat tärkeiden varotoimien noudattamatta jättämisestä tai huolimattomasta käytöstä, muun muassa:
 - iskut, putoamiset tai käyttö uunissa
 - Kannen, käyttöventtiilin ja ajastimen asetus astianpesukoneeseen.
- Takuukorjauksia tekevät ainoastaan TEFALin valtuuttamat huoltopalvelut (lue lisää: www.tefal.com).

■ LAKISÄÄTEISET MERKINNÄT

Merkintä	Sijainti
Valmistajan tunnistetiedot ja tavaramerkki	Kansi ja kannen kahva
Valmistusvuosi ja -erä	Kattilassa
Mallin viite Suurin turvallinen paine (PS) Suurin käyttöpaine (PF)	Kannessa
Tilavuus	Kattilan pohjassa

■ SÄHKÖ- TAI ELEKTRONIIKKATUOTE KÄYTTÖIÄN LOPUSSA



• Suojele ympäristöä!

- ① Laitteessasi on monia hyödynnettäviä ja kierrätettäviä materiaaleja.

- ➔ Toimita se paikalliseen jätteenkeräyspisteeseen käsittelyä varten.

■ TEFAL VASTAA KYSYMYKSIISI

Ongelmat	Suosituks
Painekattilaa on kuumennettu paineistettuna ilman nestettä	Vie painekattila tarkastettavaksi TEFALin valtuuttamaan huoltopalveluun.
Paineenilmaisn ei nouse eikä venttiilistä tule ulos mitään kypsennyksen aikana	Tämä on normaalia ensimmäisten minuuttien aikana. Jos ongelma jatkuu, tarkista että: - Lämmönlähde on tarpeeksi suurella teholla: jos ei, lisää tehoa. - Kattilassa on riittävästi nestettä. - Käyttöventtiili on asetettu johonkin seuraavista merkeistä  tai  - kuva 7 tai 8. - Kansi on kunnolla kiinni. - Kattilan tiiviste tai reuna ei ole vaurioitunut.
Paineenilmaisn nousee mutta venttiilistä ei tule ulos mitään kypsennyksen aikana	Tämä on normaalia ensimmäisten minuuttien aikana. Jos ongelma jatkuu, aseta painekattila pesualtaaseen, joka on puoliksi täynnä kylmää vettä, katso osiot Nopea paineenvapautus ja Eryistysapaukset ja avaa se sitten. Puhdista käyttöventtiili ja höyrynpistoaukko ja tarkista, että mäntä liikkuu esteettä.
Höyryä vuotaa kannen reunoilta ja paineenilmaisn (D) on ala-asennossa	Tarkista seuraavat: - Kansi on suljettu kunnolla. - Tiiviste on paikallaan kannessa. - Tiivisteen kunto; vaihda se tarvittaessa. - Kansi, tiiviste, tiivisteen ura kannessa, varoventtiili ja käyttöventtiili ja niiden puhtaus. - Kattilan reunan kunto.
Kannen avaaminen ei onnistu	Varmista, että paineenilmaisn on ala-asennossa. Jos ei ole, vapauta paine ja aseta painekattila tarvittaessa pesualtaaseen, joka on puoliksi täynnä kylmää vettä, katso osiot Nopea paineenvapautus ja Eryistysapaukset.
Ruoka ei ole kypsää, tai se on palanut	Tarkista seuraavat: - Valmistusaika. - Lämmönlähteen teho. - Käyttöventtiilin oikea asento. Nesteen määrä.
Ruoka on palanut pohjaan painekattilassa	Anna kattilan sisäpuolen liota jonkin aikaa ennen pesua. Älä koskaan käytä valkaisuainetta tai klooria sisältäviä tuotteita

VIHANNEKSET

		Valmistus	TUORE Venttiilin asento 	PAKASTE Venttiilin asento 
Artisokat	Kokonaisina	höyry** upotus***	18 min 15 min	- -
Parsa	Kokonaisina	upotus	5 min	-
Punajuuri	kuori kypsennyksen jälkeen	höyry	20 - 30 min	-
Parsakaali	Nuput	höyry	3 min	3 min
Ruusukaali	Kokonaisina	höyry	7 min	5 min - upotus
Porkkanat (erityistapaus)	pyöreät viipaleet	höyry	7 min	5 min
Kukkakaali	Nuput	upotus	3 min	4 min
Selleri	5 cm paloina	höyry upotus	6 min 10 min	- -
Kesäkurpitsa	2,5 cm viipaleina	höyry upotus	6 min 30 2 min	9 min -
Endiivi (sikuri)	2,5 cm viipaleina	höyry	12 min	-
Vihreät pavut	kokonaisina tai viipaloituina	höyry	8 min	9 min
Vihreä kaali	ohuina viipaleina	höyry	6 min	-
Vihreät linsit (kuivatut vihannekset)	Lehdet	höyry	7 min	-
Purjo	5 cm viipaleina	upotus	10 min	-
Sienet	höyry	2 min 30	-	-
Herneet	ohuina viipaleina	höyry	1 min	5 min
Perunat (kuten King Edvard)	Kokonaisina	upotus	1 min 30	-
Kurpitsa (sose) (erityistapaus)	höyry	1 min 30	4 min	-
Riisi (pitkäjyväinen valkoinen)	Kuutioina	höyry	12 min	-
Puolikuivatut pavut****	upotus	6 min	-	-
Pinaatti	Kappaletta	upotus	8 min	-
Nauriit	katso alla oleva huomautus	upotus	7 min	-
Vehnä (kuivatut vihannekset)****	upotus	20 min	-	-
		höyry	5 min	8 min
		upotus	3 min	-
		höyry	7 min	-
		upotus	6 min	-
		upotus	15 min	-

LIHA JA KALA

	TUORE Venttiilin asento 
Naudanliha (1 kg ulkopaisti)	32 min (medium)**
Kana (1,2 kg kokonainen)	22 min
Karitsanliha (1,3 kg viulu)	40 min (medium)**
Merikrotti (0,6 kg filettä) (erityistapaus)	4 min
Sianliha (1 kg paahdostaistia)	28 min
Lohi (4 pihviä 0,6 kg) (erityistapaus)	6 min
Tonnikala (4 x 0,6 kg pihviä) (erityistapaus)	7 min

Kypsennä vielä 5 minuuttia täysin kypsää lihaa varten. *Ruoka vedessä.

****Ei saatavilla kaikissa maissa. RIISI: täytä painekattila enintään 1/3 tilavuudesta

PRÉCAUTIONS IMPORTANTES

Avant d'utiliser votre cocotte-minute, 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*

VERIFICATIONS IMPERATIVES AVANT CHAQUE UTILISATION

VERIFIER

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

RESPECTER TOUJOURS LES QUANTITES DE REMPLISSAGES SUIVANTES

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

* Selon modèle.

- Ne pas laisser les enfants à proximité lorsque la cocotte-minute est en cours d'utilisation.
- La vapeur est très chaude lorsqu'elle sort de la soupape de fonctionnement. Attention au jet de vapeur.
- Votre cocotte-minute cuit sous pression. Des blessures par ébullantage peuvent résulter d'une utilisation inadéquate. Assurez-vous que la cocotte-minute est convenablement fermée 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, décompressez le produit et vérifiez la présence suffisante de liquide, ainsi que la non obstruction du conduit d'évacuation vapeur. Après ces vérifications si la vapeur ne s'échappe toujours pas, augmentez légèrement la source de chaleur.
- Ne pas cuire des aliments risquant d'obstruer les conduits des organes de sécurité :

- les aïrelles	- les nouilles, macaronis, spaghettis
- l'orge perlé, l'épeautre, le millet	- la rhubarbe
- les flocons d'avoine	- les groseilles
- les pois cassés	
- Pour les cuissons de gros morceaux de viandes et d'aliments comportant une peau superficielle (saucisses entières, langue, volaille...) : nous vous conseillons de les piquer avant cuisson à l'aide d'un couteau ou d'une fourchette. En effet, pendant la cuisson ils peuvent emprisonner du liquide bouillant et générer des éclaboussures.
- Ne réalisez jamais de recette à base de lait animal dans votre cocotte-minute.
- N'utilisez pas de gros sel dans votre cocotte-minute, ajoutez du sel fin en fin de cuisson. Vous éviterez ainsi l'apparition de « piqûres » qui pourraient altérer le fond de votre cocotte-minute.
- N'utilisez pas votre cocotte-minute pour frire sous pression avec de l'huile.
- Ne laissez pas votre cocotte-minute 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 cocotte-minute dans un autre but que celui auquel il est destiné.
- Ne mettez pas votre cocotte-minute dans un four chaud.
- Ne jamais mettre de feuille de papier d'aluminium non maintenue sur un moule dans votre cocotte-minute.
- Ne jamais mettre de film plastique dans votre cocotte-minute.
- 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.

- Tournez progressivement la soupape de fonctionnement (A) en choisissant à votre convenance la vitesse de décompression, pour terminer face au repère du pictogramme  - fig 9 . Si lors de la libération de la vapeur, vous observez des projections anormales, remettez la soupape de fonctionnement (A) en position de cuisson mode , puis effectuez une décompression rapide dans l'eau froide - (voir paragraphe "Fin de cuisson").
- Si l'indicateur de pression (D) ne descend pas, placez votre cocotte-minute dans l'eau froide - (voir paragraphe "Fin de cuisson").
- N'intervenez jamais sur cet indicateur de pression.
- 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 cocotte-minute quelques minutes, puis effectuez un refroidissement dans l'eau froide. Secouez systématiquement et légèrement la cocotte-minute avant chaque ouverture, après avoir vérifié que l'indicateur de pression soit bien descendue, afin d'éviter tout jaillissement de bulles de vapeur qui risqueraient de vous brûler. Cette opération est particulièrement importante lors de l'évacuation rapide de la vapeur ou après refroidissement dans l'eau froide.
- Déplacez votre cocotte-minute sous pression avec un maximum de précautions. Ne touchez pas les surfaces chaudes. Utilisez des gants, si nécessaire. Servez vous des 2 poignées de la cuve.
- Dans le cadre des soupes, nous vous conseillons d'effectuer une décompression rapide dans l'eau froide (voir paragraphe "Fin de cuisson").
- Assurez-vous que la soupape soit en position de décompression avant d'ouvrir votre cocotte-minute. L'indicateur de pression (D) doit être en position basse.
- N'ouvrez jamais votre cocotte-minute en force. Assurez-vous que la pression intérieure est retombée. L'indicateur de pression (D) doit être en position basse. (Voir paragraphe "Sécurités").

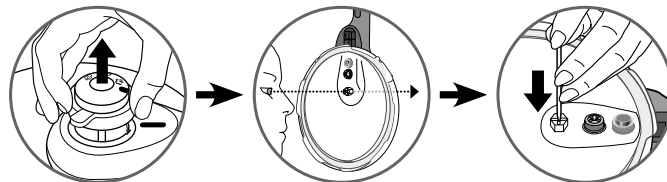
- Si vous constatez qu'une partie de votre cocotte-minute est cassée ou fissurée, n'essayez en aucun cas de l'ouvrir si elle est fermée, attendez qu'elle refroidisse complètement avant de la déplacer, ne l'utilisez plus et rapportez-la à un Centre de Service Agréé TEFAL pour réparation.
- N'intervenez pas sur les systèmes de sécurité au-delà des consignes de nettoyage et d'entretien.
- N'utilisez que des pièces d'origine TEFAL correspondant à votre modèle.
- Ne laissez pas séjourner d'aliments dans la cocotte-minute.
- Nettoyez et rincez votre cocotte-minute immédiatement après chaque utilisation.
- Ne passez jamais ni la soupape de fonctionnement (A), ni le joint (I), ni le minuteur* G (d) au lave-vaisselle.
- Ne passez jamais le minuteur* G (d) sous l'eau.
- 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.
- Changez le joint tous les ans ou immédiatement si celui-ci présente une coupure.
- Il est impératif de faire vérifier votre cocotte-minute dans un Centre de Service Agréé TEFAL après 10 ans d'utilisation.
- Pour ranger votre cocotte-minute : Retournez le couvercle sur la cuve afin d'éviter l'usure prématurée du joint de couvercle.
- L'apparition de taches sur le fond intérieur de la cuve n'altère en rien la qualité du métal. Il s'agit de dépôt calcaire. Pour les faire disparaître, vous pouvez utiliser une éponge avec un peu de vinaigre blanc.

■ SCHÉMA DESCRIPTIF

- | | |
|---|---|
| A. Soupape de fonctionnement | G(d). Minuteur* |
| B. Conduit d'évacuation de vapeur | H. Repère de positionnement de la soupape de fonctionnement |
| C. Soupape de sécurité | I. Joint de couvercle |
| D. Indicateur de pression | J. Panier vapeur* |
| E. Bouton d'ouverture | K. Trépied* |
| F. Poignée longue de couvercle | L. Poignée longue de cuve |
| G(a). Repère de positionnement du couvercle | M. Cuve |
| G(b). Repère de positionnement du couvercle par rapport à la cuve | N. Poignée courte de cuve |
| G(c). Socle du minuteur* | O. Repères maximum (Max1 et Max 2) de remplissage |

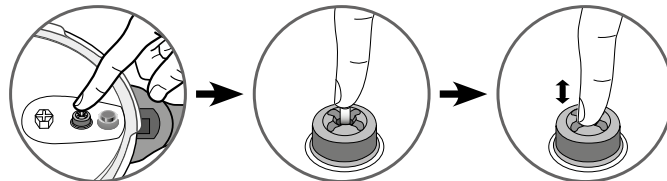
■ VÉRIFICATIONS IMPÉRATIVES AVANT CHAQUE UTILISATION

Vérification de la soupape de fonctionnement



- Vérifiez que le trou d'évacuation de la soupape de fonctionnement ne soit pas obstrué.

Vérification de la soupape de sécurité



- Vérifiez que le piston de la soupape de sécurité soit mobile (appuyer plusieurs fois sur le piston avec votre doigt).

CONSERVEZ CES INSTRUCTIONS

CARACTÉRISTIQUES

Diamètre du fond de la cocotte-minute - références

Capacité	Ø Cuve	Ø Fond	Modèle INOX sans minuteur	Modèle INOX avec minuteur*	Pression maximum de sécurité
3 L	20 cm	17 cm	P25340	P25940	150 kPa
4 L	22 cm	15 cm	P25804	P25904	
6 L			P25807	P25907	
6 L (Neo)			P25307	-	
7 L			P25808	P25908	
8 L			P25344	P25944	

Informations normatives : Pression supérieure de fonctionnement : 80 kPa

SOURCES DE CHALEUR COMPATIBLES



- La cocotte-minute convient à toutes les sources de chaleur.
- Sur une cuisinière électrique ou à induction, assurez-vous que la taille de la plaque chauffante ne dépasse pas celle de la base de la cocotte-minute.
- Quel que soit le type de plaque utilisée, veillez à ce que le fond de votre cocotte-minute soit propre et net avant de la placer sur la plaque.
- Sur une cuisinière au gaz, la flamme ne doit pas dépasser le diamètre de la base de la cocotte-minute.
- Sur tous les foyers, veillez à ce que votre cocotte-minute soit bien centrée.

ACCESSOIRES TEFAL

- Les accessoires suivants sont disponibles pour la cocotte-minute :

Accessoire	Numéro de référence
Joint de couvercle (4, 6, 7, 8L)	X9010101
Panier vapeur*	792185
Trépied*	792691

- Pour le changement d'autres pièces (incluant le joint du 3L) ou pour les réparations, faites appel aux Centres de Service Agréés TEFAL (merci de vous référer à : www.tefal.com).
- N'utilisez que des pièces d'origine TEFAL correspondant à votre modèle.

*Panier et minuteur non inclus dans certains modèles.

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

Hors fonctionnement, produit fermé, le fait que le couvercle bouge par rapport à la cuve est normal. Cet effet disparaît dès que le produit est en pression.

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

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

REPLISSAGE MINIMUM

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

Pour une cuisson vapeur* :

- Le remplissage doit être au moins égal à 75 cl/ 750 ml (6 verres).
- Posez votre panier* (J) sur le support* (K) prévu à cet effet - Fig. 5.

REPLISSAGE MAXIMUM

- Ne remplissez jamais votre cocotte-minute au-delà des 2/3 de la hauteur de la cuve (repère MAX 2 maximum de remplissage).

Pour certains aliments :

- Pour les aliments pâteux qui se dilatent ou qui moussent pendant la cuisson, comme le riz, les légumineuses, les légumes déshydratés, les compotes, le potiron, les courgettes, les carottes, les pommes de terre, les filets de poisson... Laissez refroidir votre autocuiseur quelques minutes, puis effectuez un refroidissement dans l'eau froide.

Secouez systématiquement et légèrement l'autocuiseur avant chaque ouverture, après avoir vérifié que la tige de sécurité soit bien descendue, afin d'éviter tout jaillissement de bulles de vapeur qui risqueraient de vous brûler. Cette opération est particulièrement importante lors de l'évacuation rapide de la vapeur ou après refroidissement dans l'eau froide. Dans le cadre des soupes, nous vous conseillons d'effectuer une décompression rapide dans l'eau froide (voir figure de l'Etape 1 ci dessus).

Les aliments placés dans le panier vapeur* ne doivent pas dépasser le repère MAX2.



*Panier et minuteur non inclus dans certains modèles.

■ UTILISATION DE LA SOUPE DE FONCTIONNEMENT (A)

Pour mettre en place la soupape de fonctionnement (A) :
Attention, ces opérations ne doivent s'effectuer que lorsque le produit est froid et n'est pas en fonctionnement.

- Posez la soupape de fonctionnement (A) en alignant le pictogramme ■ de la soupape avec le repère de positionnement (H).
- Appuyez sur la soupape puis tournez-la jusqu'au pictogramme 2 ou 3.

Pour enlever la soupape de fonctionnement :

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

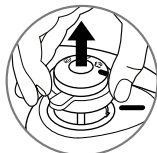
- Appuyer sur la soupape et tournez-la pour aligner le pictogramme ■ avec le repère de positionnement (H) comme sur le dessin ci-contre.
- Retirez la soupape comme sur le dessin ci-contre.

Pour faire cuire des légumes ou des aliments fragiles :

- Positionnez le pictogramme 2 de la soupape face au repère de positionnement (H) - Fig.7.

Pour faire cuire de la viande ou des aliments surgelés :

- Positionnez le pictogramme 3 de la soupape face au repère de positionnement (H) - Fig.8.



PREMIÈRE UTILISATION

- Nettoyez entièrement la cocotte-minute et ses composants avant la première utilisation.
- Posez le support du panier (K) au fond de la cuve et déposez le panier (J) dessus*.
- Remplissez d'eau jusqu'aux 2/3 de la cuve (repère maximum (Max 2) de remplissage (O)).
- Fermez la cocotte-minute.
- Positionnez le pictogramme 3 face au repère de positionnement (H) - Fig.8.
- Posez la cocotte-minute sur une source de chaleur, puis réglez-la à sa puissance maximum.

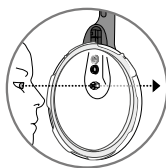
La présence de vapeur au niveau de l'indicateur de pression (D) est normale au début du fonctionnement du produit.

- Lorsque la vapeur commence à s'échapper par la soupape, réduisez la source de chaleur et décomptez 20 min. Pour les modèles équipés d'un minuteur*, programmez 20 min. sur celui-ci.
- Lorsque les 20 min. sont écoulées, éteignez votre source de chaleur.
- Tournez progressivement la soupape (A) en choisissant à votre convenance la vitesse de décompression pour terminer en butée face au pictogramme 1 - Fig.9.
- Lorsque l'indicateur de pression (D) redescend, votre cocotte-minute n'est plus sous pression.

- Ouvrez la cocotte-minute - Fig. 1 - 2.
- Rincez la cocotte-minute à l'eau et séchez-la.

■ AVANT LA CUISSON

- Avant chaque utilisation retirez la soupape (A) (voir paragraphe "Utilisation de la soupape de fonctionnement") et vérifiez à l'œil et au jour que le conduit d'évacuation de vapeur (B) n'est pas obstrué (voir dessin ci-contre). Si besoin, nettoyez-le avec un cure-dent - Fig. 10.
- Vérifiez que le piston de la soupape de sécurité (C) est mobile, dessin ci-contre et voir paragraphe "Nettoyage et entretien".
- Ajoutez vos ingrédients et le liquide.
- Fermez la cocotte-minute - Fig.3 et assurez-vous qu'elle est correctement fermée - Fig.4.
- Positionnez le pictogramme 2 ou 3 de la soupape face au repère de positionnement H - Fig.7 ou 8.
- Posez la cocotte-minute sur une source de chaleur, puis réglez-la à sa puissance maximum.



■ PENDANT LA CUISSON

L'indicateur de pression (D) empêche la cocotte-minute de monter en pression si cette dernière n'est pas correctement fermée.

- La présence de vapeur au niveau de l'indicateur de pression (D) est normale au début du fonctionnement du produit.
- Lorsque la soupape de fonctionnement (A) laisse échapper de la vapeur de façon continue, en émettant un son régulier (PSCHHHT), réduisez la source de chaleur de manière à ce que la soupape (A) continue à chuchoter régulièrement.
- Décomptez le temps de cuisson indiqué dans la recette. Pour les modèles équipés d'un minuteur*, programmez le temps de cuisson indiqué dans la recette.
- Dès que le temps de cuisson est écoulé, éteignez la source de chaleur.

MINUTEUR* (EN OPTION)



- Le minuteur* n'est disponible que sur certains modèles. Amovible et autonome, le minuteur* vous avertira en fin de cuisson. Vous pouvez le conserver sur vous et ainsi vous libérer pour d'autres tâches ou le laisser sur son support (G(c)) pendant la cuisson.

- Votre cocotte-minute est prévue pour fonctionner aussi bien avec que sans son minuteur*.

Fonctionnement :

- Mise sous tension : appuyez une fois sur le bouton, l'affichage des deux zéros apparaît.
- Sélection du temps de cuisson (60 min. maximum) : appuyez sur le bouton.
- Par impulsion, comptage minute par minute
- En continu, le comptage défile
- Décompte du temps de cuisson : après avoir relâché le bouton après quelques secondes, le temps sélectionné clignote, le décompte a commencé.

Veillez à ne programmer le temps de cuisson qu'à partir du moment où la vapeur commence à s'échapper par la soupape de fonctionnement.

- Sonnerie : en fin de cuisson, le minuteur* vous avertit par une série de bips. Pour arrêter la sonnerie, appuyez sur le bouton.
- Mise hors tension : automatique
- Erreur de programmation : vous avez la possibilité, à tout moment, de remettre à zéro le temps programmé en maintenant le bouton appuyé pendant plus de deux secondes.
- Mise en place : posez le minuteur* sur son socle (G (C)) sur le dessus du couvercle.

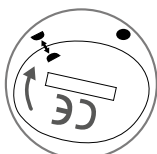
- Retrait : soulevez doucement le minuteur* vers le haut.

Recommandations d'utilisation :

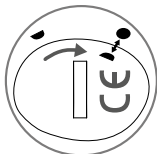
- Ne mettez pas le minuteur* au lave-vaisselle. Ne passez jamais le minuteur* sous l'eau. Nettoyez le minuteur* à l'aide d'un chiffon propre. N'utilisez pas de solvant pour nettoyer le minuteur*.

Mise au rebut :

- La durée de vie de votre minuteur* dépend de sa fréquence d'utilisation. Toutefois, lorsque vous constatez une perte totale ou partielle de l'affichage, vous devez retirer la pile pour la mettre au rebut.
- Afin de contribuer à la protection de l'environnement, retirez la pile usagée et déposez-la dans un centre de collecte spécialisé.
- La pile (réf CR2032) du minuteur contient du Diméthoxyéthane n° CAS 110-71-4. Elle est conforme à la réglementation européenne. Pour votre sécurité et la préservation de l'environnement n'ouvrez pas la pile, ne l'exposez pas à des températures élevées, ne la jetez pas avec les ordures ménagères ; rapportez la dans un centre de collecte de piles usagées.



Position de départ
(les deux demi-lunes en face l'une de l'autre)



Position fermée
(la demi-lune en face de la lune entière)



- Vous pouvez remplacer ou faire remplacer votre pile logée dans le sous-ensemble ainsi démonté par un commerçant habilité à ce type de service comme le montre le schéma ci-contre.
- Vous pourrez vous procurer un autre minuteur dans tous nos Centres Services Agréés TEFAL.

■ FIN DE CUISSON

Pour libérer la vapeur :

- Décompression lente :

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

L'indicateur de pression (D) empêche l'ouverture de la cocotte-minute si elle est encore sous pression.

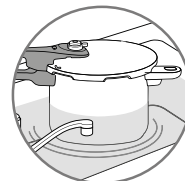
- Décompression rapide :

- Vous pouvez placer votre cocotte-minute dans l'eau froide pour accélérer la décompression, voir schéma ci-contre. Lorsque l'indicateur de pression (D) redescend, votre cocotte-minute n'est plus sous pression.
- Vous pouvez ouvrir votre cocotte-minute - Fig. 1 et 2.

- Cas particulier :

- Dans les cas de cuisson d'aliments émulsifs (cf. tableau de cuisson) ou de légumes secs, ne décompressez pas et attendez la descente de l'indicateur de pression (D) pour ouvrir. Prévoyez de réduire un peu les temps de cuisson préconisés.
- Dans le cadre des soupes, nous vous conseillons d'effectuer une décompression rapide (voir paragraphe «Décompression rapide»).

Si lors de la libération de la vapeur vous observez des projections anormales, remettez la soupape de fonctionnement (A) sur le repère ☞ ou ☞ - Fig. 7 ou 8 - puis redécompressez lentement en vous assurant qu'il n'y a plus de projections.



Déplacez votre cocotte-minute sous pression avec un maximum de précautions sans le secouer.

NETTOYAGE ET ENTRETIEN

■ NETTOYAGE DE LA COCOTTE-MINUTE

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

Lavez votre cocotte-minute après chaque utilisation.

- Lavez la cocotte-minute (cuve et couvercle) après chaque utilisation avec de l'eau tiède additionnée de produit vaisselle. Procédez de même pour le panier*.
- N'utilisez pas d'eau de javel ou de produits chlorés.
- Ne surchauffez pas votre cuve lorsqu'elle est vide.
- Ne mettez pas le minuteur* au lave-vaisselle. Ne passez jamais le minuteur* sous l'eau. Nettoyez le minuteur* à l'aide d'un chiffon propre. N'utilisez pas de solvant pour nettoyer le minuteur*.

Pour nettoyer l'intérieur de la cuve :

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

Pour nettoyer l'extérieur de la cuve :

- Lavez avec une éponge et du produit vaisselle.

Pour nettoyer le couvercle :

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

Pour nettoyer le joint du couvercle :

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

Pour nettoyer la soupape de fonctionnement (A) :

- Retirez la soupape de fonctionnement (A), voir paragraphe "Utilisation de la soupape de fonctionnement".
- Nettoyez la soupape de fonctionnement (A) sous le jet d'eau du robinet - Fig. 13.

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

- Enlevez la soupape (A).
- Contrôlez à l'œil et au jour que le conduit d'évacuation de vapeur est débouché et rond. Voir dessin ci-contre. Si besoin, nettoyez-le avec un cure-dent - Fig. 10.

Pour nettoyer la soupape de sécurité (C) :

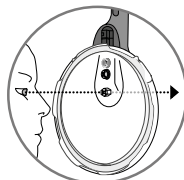
- Nettoyez la partie de la soupape de sécurité située à l'intérieur du couvercle en passant celui-ci sous l'eau.

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

Seuls la cuve et le panier passent au lave-vaisselle.

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

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



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

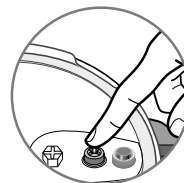
- Vérifiez son bon fonctionnement en appuyant légèrement sur le piston qui doit s'enfoncer sans difficulté. Voir dessin ci-contre.

Pour changer le joint de votre cocotte-minute :

- Changez le joint de votre cocotte-minute tous les ans ou si celui-ci présente une coupure.
- Prenez toujours un joint d'origine TEFAL correspondant à votre modèle.

Pour ranger votre cocotte-minute :

- Retournez le couvercle sur la cuve.



SÉCURITÉ

Votre cocotte-minute est équipée de plusieurs dispositifs de sécurité :

• Sécurité à la fermeture :

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

• Sécurité à l'ouverture :

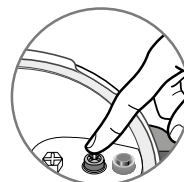
- Si la cocotte-minute est sous pression, le bouton d'ouverture (E) ne peut être actionné. N'ouvrez jamais la cocotte-minute en force. N'agissez surtout pas sur l'indicateur de pression (D).

• Deux sécurités à la surpression :

- Premier dispositif : la soupape de sécurité (C) libère la pression et de la vapeur s'échappe horizontalement sur le dessus du couvercle - fig.14
- Second dispositif : le joint (I) laisse échapper de la vapeur verticalement par le petit trou situé sur le bord du couvercle ou le long de la cuve - fig.15. Attention, cela peut entraîner l'extinction de la flamme sur un foyer à gaz.

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

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



GARANTIE

- Dans le cadre de l'utilisation préconisée par le mode d'emploi, **la cuve** de votre nouvelle cocotte-minute TEFAL est **garantie 10 ans** contre :
 - Tout défaut lié à la structure métallique de votre cuve,
 - Toute dégradation prématurée du métal de base.
- **Toutes les autres pièces de votre cocotte-minute 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 au non respect des précautions importantes ou à des utilisations négligentes, notamment :
 - Chocs, chutes, passage au four,
 - Passage du couvercle, de la soupape de fonctionnement et du minuteur au lave-vaisselle.
- Seuls les Centres de Services Agréés TEFAL sont habilités à vous faire bénéficier de cette garantie (merci de vous référer à : www.tefal.com).
- Veuillez noter que, indépendamment de la présente garantie commerciale, s'appliquent, en tout état de cause, la garantie légale de conformité au contrat visée par les articles L 211-4, L 211-5 et L 211-12 du Code de la Consommation ainsi que la garantie des vices cachés visée aux articles 1641 à 1649 du Code Civil.
- Article L 217-4 du Code de la consommation : Le vendeur est tenu de livrer un bien conforme au contrat et répond des défauts de conformité existant lors de la délivrance.
- Il répond également des défauts de conformité résultant de l'emballage, des instructions de montage ou de l'installation lorsque celle-ci a été mise à sa charge par le contrat ou a été réalisée sous sa responsabilité.
- Article L 217-5 du Code de la consommation : Pour être conforme au contrat, le bien doit :

1° Être propre à l'usage habituellement attendu d'un bien semblable et, le cas échéant :

- correspondre à la description donnée par le vendeur et posséder les qualités que celui-ci a présentées à l'acheteur sous forme d'échantillon ou de modèle ;
- présenter les qualités qu'un acheteur peut légitimement attendre eu égard aux déclarations publiques faites par le vendeur, par le producteur ou par son représentant, notamment dans la publicité ou l'étiquetage ;

2° Ou présenter les caractéristiques définies d'un commun accord par les parties ou être propre à tout usage spécial recherché par l'acheteur, porté à la connaissance du vendeur et que ce dernier a accepté.

- Article L 217-12 du Code de la consommation : L'action résultant du défaut de conformité se prescrit par deux ans à compter de la délivrance du bien.

- Article L 217-16 du Code de la consommation : Lorsque l'acheteur demande au vendeur, pendant le cours de la garantie commerciale qui lui a été consentie lors de l'acquisition ou de la réparation d'un bien meuble, une remise en état couverte par la garantie, toute période d'immobilisation d'au moins sept jours vient s'ajouter à la durée de la garantie qui restait à courir. Cette période court à compter de la demande d'intervention de l'acheteur ou de la mise à disposition pour réparation du bien en cause, si cette mise à disposition est postérieure à la demande d'intervention.
- Article 1641 du Code civil : Le vendeur est tenu de la garantie à raison des défauts cachés de la chose vendue qui la rendent impropre à l'usage auquel on la destine, ou qui diminuent tellement cet usage que l'acheteur ne l'aurait pas acquise, ou n'en aurait donné qu'un moindre prix, s'il les avait connus.
- Article 1648, al.1er du Code civil : L'action résultant des vices rédhibitoires doit être intentée par l'acquéreur dans un délai de deux ans à compter de la découverte du vice.

MARQUAGE RÉGLEMENTAIRE

Marquage	Localisation
Identification du fabricant et marque commerciale	Couvercle et poignée de couvercle
Année et lot de fabrication	Sur la cuve
Référence modèle Pression maximum de sécurité (PS) Pression supérieure de fonctionnement (PF)	Sur le couvercle
Capacité	Fond de cuve

PRODUIT ÉLECTRIQUE OU ÉLECTRONIQUE EN FIN DE VIE



• Participons à la protection de l'environnement !

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

■ TEFAL RÉPOND À VOS QUESTIONS

Problèmes	Recommandations
Si la cocotte-minute a chauffé sous pression sans liquide à l'intérieur	Faites vérifier votre cocotte-minute par un Centre de Service Agréé TEFAL.
Si l'indicateur 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, vérifiez que : - La source de chaleur est assez forte, sinon augmentez-la. - La quantité de liquide dans la cuve est suffisante. - La soupape de fonctionnement est positionnée sur l'un des pictogrammes  ou  - Fig. 7 ou 8. - La cocotte-minute est bien fermée. - Le joint ou le bord de la cuve ne sont pas détériorés.
Si l'indicateur 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 dans l'eau froide, voir paragraphe "Décompression rapide et Cas particulier" puis ouvrez-le. Nettoyez la soupape de fonctionnement et le conduit d'évacuation de vapeur et vérifiez que le piston 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 dans le couvercle. Le bon état du joint, au besoin changez-le. La propreté du couvercle, du joint et de son logement dans le couvercle, de la soupape de sécurité et de la soupape de fonctionnement. Le bon état du bord de la cuve.
Si vous ne pouvez pas ouvrir le couvercle	Vérifiez que l'indicateur de pression est en position basse. Sinon, décompressez, au besoin, refroidissez la cocotte-minute dans l'eau, voir paragraphe "Décompression rapide et Cas particulier".
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 la cocotte-minute	Laissez tremper votre cuve quelque temps avant de la laver. N'utilisez jamais d'eau de javel ou de produits chlorés.

■ LÉGUMES

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

■ VIANDES ET POISSONS

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

*Panier et minuteur non inclus dans certains modèles.

** Aliment dans le panier vapeur *** Aliment dans l'eau

PRECAUZIONI IMPORTANTI

**Prima di utilizzare la pentola a pressione, leggere tutte le istruzioni e fare sempre riferimento alla "Guida per l'utente".
L'uso improprio può causare danni.**

Per motivi di sicurezza, questa pentola a pressione è conforme alle norme e ai regolamenti applicabili:

- Direttiva sulle apparecchiature a pressione
- Materiali che entrano in contatto con i prodotti alimentari
- Protezione ambientale *

OPERAZIONI PRELIMINARI

ASSASSICURARSI

- che lo sfiato del vapore (B) non sia ostruito.
- che il pistone della valvola di sicurezza (C) sia mobile
- che la guarnizione del coperchio sia posta sotto ogni tacca del coperchio - **fig 12**.
- che i manici del coperchio siano correttamente fissati. I manici del coperchio sono componenti di sicurezza. Non rimuoverli o sostituirli da soli.

NEL RIEMPIRE LA PENTOLA A PRESSIONE, RISPETTARE SEMPRE LE SEGUENTI QUANTITÀ

- Non utilizzare mai la pentola a pressione senza liquido, poiché ciò potrebbe danneggiarla. Assicurarsi che ci sia sempre abbastanza liquido nel dispositivo durante la cottura.
- Quantità massima degli alimenti 2/3 dell'altezza della pentola, segno MAX 2 - **fig 6**.
- Durante la cottura a vapore, gli alimenti nel cestello vapore* non devono entrare in contatto con l'acqua e non devono superare il segno MAX 2 sulla pentola - **Fig. 5**.
- Massimo 1/3 (segno MAX 1) dell'altezza della pentola per alimenti che durante la cottura si dilatano e/o fanno schiuma, come riso, legumi, verdure disidratate, frutta cotta, zucca, zucchine, carote, patate, filetti di pesce ecc.

PRIMA E DURANTE LA COTTURA

- Garantire un'attenta supervisione se si utilizza la pentola a pressione vicino ai bambini.
- Il vapore è molto caldo quando esce dalla valvola di funzionamento. Attenzione ai getti di vapore.
- Il dispositivo cuoce usando la pressione. L'uso improprio può provocare ustioni. Assicurarsi che la pentola a pressione sia chiusa correttamente prima dell'uso (vedere la sezione "Chiusura").
- Durante la cottura, controllare che la valvola emetta un sibilo regolare. Se non viene rilasciato abbastanza vapore, effettuare la decompressione e aprire il coperchio, quindi controllare che ci sia abbastanza liquido e che il condotto dello sfiato del vapore non sia ostruito. Se non viene ancora rilasciato abbastanza vapore, aumentare leggermente la fonte di calore.
- Non cuocere cibi che potrebbero ostruire i condotti dei componenti di sicurezza:
 - mirtilli, mirtilli rossi
 - orzo perlato, farro, miglio
 - fiocchi d'avena
 - piselli spezzati
 - tagliatelle, maccheroni, spaghetti
 - rabarbaro
 - ribes neri, ribes rossi
- Quando si cuociono grossi pezzi di carne e cibi con uno strato superficiale di pelle (salsicce intere, lingua, pollame ecc.) si consiglia di forare la pelle con un coltello o una forchetta prima della cottura. Durante la cottura, il liquido bollente potrebbe rimanere intrappolato sotto la pelle e creare schizzi.
- Non usare mai la pentola a pressione per cucinare ricette a base di latte (come budino di riso, budino di semolino...).
- Non usare mai sale grosso nella pentola a pressione, usare solo sale fino a fine cottura. Ciò eviterà la comparsa di "vaioature", che potrebbero danneggiare il fondo della pentola a pressione.
- Non usare mai la pentola a pressione per friggere sotto pressione con dell'olio.
- Non lasciare la pentola a pressione incustodita durante il riscaldamento dell'olio o dei grassi. Continuare a scaldare un olio fumante lo degraderà e potrebbe aumentare la temperatura dell'olio tanto da far apparire delle fiamme.
- Non utilizzare la pentola a pressione per scopi diversi da quello a cui è destinata.
- Non mettere la pentola a pressione in un forno caldo.
- Non utilizzare mai un foglio di alluminio non fissato su un contenitore nella pentola a pressione. Fissarlo sempre con lo spago.
- Non usare mai pellicola trasparente nella pentola a pressione.
- I vapori alcolici sono infiammabili. Portare a bollore per circa 2 minuti prima di mettere il coperchio. Controllare regolarmente la pentola a pressione durante la cottura di ricette a base di alcol.
- Utilizzare solo le fonti di calore compatibili elencate nella guida per l'utente.

* A seconda del modello.

- Ruotare con decisione la valvola di funzionamento (A) per regolare la velocità di decompressione, e portarla in corrispondenza del simbolo  **fig 9**. Se, durante la decompressione, si nota che del cibo o del liquido iniziano a fuoriuscire, riportare la valvola di funzionamento (A) sulla posizione  quindi effettuare una decompressione rapida in acqua fredda - (fare riferimento alla sezione "Fine cottura").
- Se l'indicatore di presenza di pressione (D) non si riabbassa, eseguire una decompressione rapida in acqua fredda - (fare riferimento alla sezione "Fine cottura").
- Non interferire mai con l'indicatore di presenza di pressione.
- Per alimenti che si espandono e/o fanno schiuma durante la cottura, come riso, legumi, verdure disidratate, frutta cotta, zucca, zucchine, carote, patate, filetti di pesce, ecc.: far raffreddare la pentola a pressione per qualche minuto, quindi eseguire una decompressione rapida in acqua fredda (consultare la sezione "Fine cottura"). Agitare metodicamente e delicatamente la pentola a pressione ogni volta prima dell'apertura, dopo aver verificato che l'indicatore di presenza di pressione si sia riabbassato, per evitare che bolle di vapore fuoriescano e brucino l'utente. Questa operazione è particolarmente importante durante la decompressione rapida o dopo il raffreddamento sotto l'acqua del rubinetto.
- Prestare sempre molta attenzione nello spostare la pentola a pressione quando è in pressione. Non toccare le superfici calde. Utilizzare guanti da forno quando è necessario. Sollevare utilizzando entrambi i manici.
- Per le zuppe si consiglia di eseguire una decompressione rapida in acqua fredda (fare riferimento alla sezione "Fine cottura").
- Assicurarsi che la valvola di funzionamento (A) sia in posizione di decompressione prima di aprire la pentola a pressione. L'indicatore di presenza di pressione (D) deve essere abbassato.
- Non usare mai la forza per aprire la pentola a pressione. Assicurarsi che: la pressione interna sia stata rilasciata. L'indicatore di presenza di pressione (D) deve essere abbassato. (vedere la sezione "Sicurezza").

- Se si nota che una parte della pentola a pressione è rotta o incrinata, non tentare di aprirla in nessun caso. Attendere che si raffreddi completamente prima di spostarla. Non riutilizzarla e portarla presso un centro assistenza autorizzato TEFAL per la riparazione.
- Non alterare i sistemi di sicurezza se non nel seguire le istruzioni di pulizia e manutenzione.
- Utilizzare solo le parti originali TEFAL corrette per il proprio modello.
- Non lasciare cibo nella pentola a pressione.
- Lavare e risciacquare la pentola a pressione subito dopo ogni utilizzo.
- Non mettere mai la valvola di funzionamento (A), la guarnizione (I), il comando di cottura* (G (d)) in lavastoviglie.
- Non mettere mai il comando di cottura* (G (d)) sotto l'acqua.
- Non utilizzare mai prodotti a base di candeggina o cloro, i quali potrebbero compromettere la qualità dell'acciaio inossidabile.
- Non lasciare il coperchio in ammollo nell'acqua.
- Cambiare la guarnizione ogni anno o immediatamente se è lacerata o rotta.
- Assicurarsi di far controllare la pentola a pressione in un centro assistenza approvato TEFAL dopo 10 anni di utilizzo.
- Per riporre la pentola a pressione: appoggiare il coperchio capovolto sulla pentola, per evitare l'usura prematura della guarnizione del coperchio.
- L'aspetto delle macchie sul fondo della pentola non influisce affatto sulla qualità del metallo. Si tratta di depositi di calcare. Per rimuoverli, usare una spugna con un po' di aceto bianco

CONSERVARE QUESTE ISTRUZIONI

■ DIAGRAMMA DESCRITTIVO

A. Valvola di funzionamento

B. Sfiato del vapore

C. Valvola di sicurezza

D. Indicatore di presenza di pressione

E. Pulsante di rilascio del coperchio

F. Manico del coperchio

G(a). Segno di posizionamento del coperchio

G(b). Segno di posizionamento del coperchio della pentola

G(c). Base timer*

G(d). Timer*

H. Segno di posizionamento della valvola di funzionamento

I. Guarnizione del coperchio

J. Cestello vapore*

K. Sottopentola*

L. Manico lungo della pentola

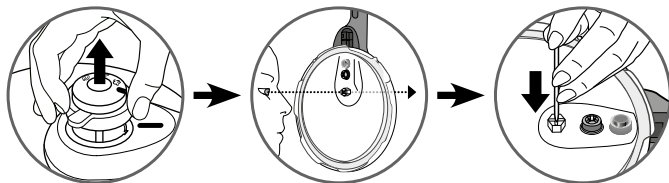
M. Pentola

N. Manico corto della pentola

O. Indicatori del livello di riempimento massimo (Max1 e Max2)

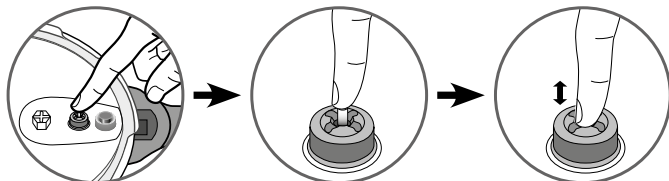
■ CONTROLLI OBBLIGATORI PRIMA DI OGNI UTILIZZO

Controllo della valvola di funzionamento



- Verificare che lo sfiato del vapore della valvola di funzionamento non sia ostruito. Se necessario, pulire con uno stuzzicadenti (vedere la sezione "Per pulire lo sfiato del vapore" a pagina 22).

Controllo della valvola di sicurezza



- Verificare che il pistone sia mobile (premere più volte il pistone con il dito) (vedere la sezione "Per pulire la valvola di sicurezza").

■ CARATTERISTICHE

Capacità	Capacità totale**	Ø Pentola	Ø Fondo	Modello ACCIAIO INOX senza timer	Modello in acciaio inox con timer*	Pressione di sicurezza massima
3 L	3,7 L	20 cm	17 cm	P25340	P25940	150 kPa
4 L	4,7 L	22 cm	15 cm	P25804	P25904	
6 L	6,7 L			P25807	P25907	
6 L (Neo)	6,7 L			P25307	-	
7 L	7,7 L			P25808	P25908	
8 L	8,7 L			P25344	P25944	

Informazioni tecniche: Pressione massima di esercizio: 80 kPa (12 psi)

■ FONTI DI CALORE COMPATIBILI



- Questa pentola a pressione è adatta a tutte le fonti di calore, comprese quelle a induzione, ad eccezione dei piani cottura Aga.
- Su un piano cottura elettrico o a induzione, assicurarsi che il diametro della piastra riscaldata non superi quello del fondo della pentola a pressione.
- Su un piano cottura in vetroceramica o alogeno, assicurarsi che il fondo della pentola a pressione sia sempre pulito e asciutto.
- Su un piano cottura a gas la fiamma non deve mai superare il diametro del fondo della pentola a pressione.
- Su tutti i piani cottura, controllare che la pentola a pressione sia ben centrata.
- Qualunque sia il tipo di piano cottura in uso, assicurarsi che il fondo della pentola a pressione sia pulito prima di posizionarlo sul piano cottura.

■ ACCESSORI TEFAL

- Per la pentola a pressione sono disponibili i seguenti accessori:

Accessorio	Numero di riferimento
Guarnizione coperchio (4, 6, 7, 8L)	X9010101
Cestello vapore*	792185
Sottopentola*	792691

- Per sostituire altre parti (compresa la guarnizione da 3 L) o per riparazioni, contattare un centro assistenza autorizzato TEFAL (visitare: www.tefal.com).
- Utilizzare solo ricambi originali TEFAL corrispondenti al proprio modello.

■ APERTURA

- Usando il pollice, tirare indietro il pulsante di rilascio del coperchio (E) e tenerlo in posizione retratta - Fig. 1.
- Tenendo con una mano il manico lungo della pentola (L), ruotare con l'altra mano il manico lungo del coperchio (F) in senso antiorario fino all'apertura - Fig. 2.
- Quindi sollevare il coperchio.
- Non aprire la pentola a pressione finché la pentola non si è raffreddata e tutta la pressione interna è stata rilasciata. Se i manici sono difficili da aprire, significa che la pentola è ancora in pressione; non forzarla per aprirla. Qualsiasi pressione nella pentola può essere pericolosa.

■ CHIUSURA

Quando l'apparecchio è chiuso ma non in funzione, è normale che il coperchio si muova leggermente rispetto alla pentola. Questo effetto scompare quando il prodotto viene pressurizzato.

- Posizionare il coperchio orizzontalmente sulla pentola, allineando i segni di posizionamento del coperchio G(a) e G(b) - Fig. 3
- Ruotare il coperchio in senso orario fino all'arresto (Fig. 3) finché non si avverte lo scatto del pulsante durante l'innesto (Fig. 4). Se non si riesce a girare il coperchio, assicurarsi che il pulsante di apertura (E) sia correttamente retratto.

■ LIVELLO DI RIEMPIMENTO MINIMO

- Aggiungere sempre almeno 25 cl/250 ml (2 tazze) di liquido nella pentola a pressione quando è in uso
- Per la cottura a vapore*:**
- La pentola deve contenere almeno 75 cl/750 ml (6 tazze) di acqua.
 - Appoggiare il cestello* (J) sul suo piedino* (K) previsto a tale scopo (Fig. 5).

■ LIVELLO DI RIEMPIMENTO MASSIMO

- Non riempire mai la pentola a pressione per più di due terzi (Indicatore del livello di riempimento massimo MAX2).

Per determinati alimenti:

- Per gli alimenti che aumentano di volume o producono schiuma durante la cottura, come il riso, i legumi, i legumi secchi, le composte, la zucca, le zucchine, le carote, le patate, i filetti di pesce, ecc., far raffreddare la pentola a pressione per qualche minuto, quindi raffreddarla in acqua fredda.

Gli alimenti nel cestello per cottura al vapore* non devono superare l'indicatore MAX2.



Scuotere ripetutamente e leggermente la pentola a pressione prima di aprirla, dopo aver verificato che l'indicatore di sicurezza sia sceso correttamente, al fine di evitare che fuoriescano schizzi di vapore rischiando bruciature. Questa operazione è particolarmente importante in caso di fuoriuscita rapida del vapore o dopo il raffreddamento in acqua fredda. Per le zuppe, si consiglia di effettuare una decompressione rapida sotto l'acqua fredda (vedi figura «Fase 1» precedente).

■ UTILIZZO DELLA VALVOLA DI FUNZIONAMENTO (A)

Per montare la valvola di funzionamento (A):

Attenzione, queste operazioni devono essere eseguite solo quando il prodotto è freddo e non in uso.

- Collocare la valvola di funzionamento (A) in posizione, allineando il simbolo ■ sulla valvola con il segno di posizionamento (H) come mostrato nel disegno accanto.
- Premere sulla valvola, quindi ruotarla sul simbolo 2 o 3 come mostrato nel disegno accanto.

Per rimuovere la valvola di funzionamento:

Attenzione, queste operazioni devono essere eseguite solo quando il prodotto è freddo e non in uso.

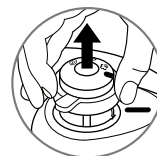
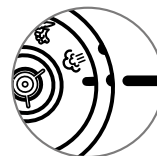
- Premere sulla valvola, quindi ruotarla per allineare il simbolo ■ con il segno di posizionamento (H) come mostrato nel disegno accanto.
- Rimuovere la valvola come mostrato nel disegno accanto.

Per cuocere verdure o cibi delicati:

- Posizionare il simbolo 2 sulla valvola in corrispondenza del segno di posizionamento (H) - Fig. 7.
- La pressione 2 è di 50 kPa (pressione 7 psi/7 libbre).

Per cuocere carne o cibi surgelati:

- Posizionare il simbolo 3 sulla valvola in corrispondenza del segno di posizionamento (H) - Fig. 8.
- La pressione 3 è di 80 kPa (pressione 12 psi/12 libbre).



OPERAZIONI PRELIMINARI

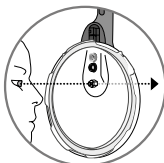
- Pulire accuratamente la pentola a pressione e i suoi componenti prima del primo utilizzo.
- Posizionare il piedino del cestello (K) sul fondo della pentola e appoggiarvi sopra il cestello (J)*.
- Riempire la pentola fino a due terzi con acqua (indicatore del livello di riempimento massimo (Max 2) (O)).
- Chiudere la pentola a pressione.
- Posizionare il simbolo  in corrispondenza del segno di posizionamento (H) - Fig. 8.
- Posizionare la pentola a pressione su una fonte di calore, quindi impostare alla massima potenza.

È normale che sia presente vapore in prossimità dell'indicatore di presenza di pressione (D) quando il prodotto inizia a funzionare.

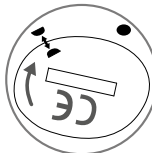
- Quando il vapore inizia a fuoriuscire dalla valvola, abbassare la fonte di calore e lasciar cuocere per 20 minuti.
- Per i modelli dotati di timer, programmare 20 minuti.
- Trascorsi i 20 minuti, spegnere la fonte di calore.
- Ruotare gradualmente la valvola (A), regolando la velocità di decompressione tramite il livello di apertura della valvola, fino ad allinearla con il simbolo  - Fig. 9.
- Quando l'indicatore di presenza di pressione (D) si riabbassa, la pentola a pressione non è più in pressione.
- Aprire la pentola a pressione - Fig. 1-2.
- Sciacquare la pentola a pressione con acqua e asciugarla.

PRIMA DI CUCINARE

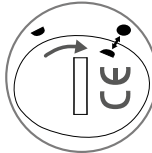
- Prima di ogni utilizzo, rimuovere la valvola (A) (vedere la sezione "Utilizzo della valvola di funzionamento") e controllare visivamente e in controluce che lo sfianto del vapore (B) non sia ostruito (vedere il disegno accanto). Se necessario, pulirlo con uno stuzzicadenti - Fig. 10.
- Verificare che il pistone (C) sia mobile (vedere il disegno accanto) e vedere la sezione "Pulizia e manutenzione".
- Aggiungere gli ingredienti e il liquido.
- Chiudere la pentola a pressione - Fig. 3 e assicurarsi che sia ben chiusa - Fig. 4.
- Posizionare  or  sulla valvola fino al segno di posizionamento H - Fig. 7 o 8.
- Posizionare la pentola a pressione su una fonte di calore, quindi impostarla alla massima potenza.



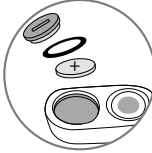
TIMER (OPZIONALE)



Posizione di partenza (le due mezzelune di fronte l'una all'altra)



Posizione chiusa (la mezzaluna di fronte alla luna intera)



- Il timer è disponibile solo in alcuni modelli. Rimovibile e indipendente, il timer avviserà l'utente quando il tempo di cottura è terminato. È possibile portarlo con sé in modo da poter svolgere altre attività oppure è possibile lasciarlo sul suo supporto (G(c)) durante la cottura.
- La pentola a pressione è progettata per funzionare con o senza timer.

Utilizzo:

- Accensione: premere il pulsante una volta; appare il display con due zeri.
- Selezione del tempo di cottura (massimo 60 minuti): premere il pulsante.
 - Lampeggiante: conto alla rovescia minuto per minuto
 - Continuo: conto alla rovescia a scorrimento
- Conto alla rovescia del tempo di cottura: al rilascio del pulsante dopo alcuni secondi, il tempo selezionato lampeggia: il conto alla rovescia è iniziato.

Il conto alla rovescia inizia non appena la valvola emette il primo sfianto di vapore.

- Segnale acustico: a fine cottura il timer emette una serie di segnali acustici. Per interromperli, premere il pulsante.
- Spegnimento: automatico
- Errore di programmazione: è possibile ripristinare in qualsiasi momento l'ora programmata tenendo premuto il pulsante per più di due secondi.
- Installazione: posizionare il timer sulla sua base sopra il coperchio.
- Rimozione: sollevare delicatamente il timer verso l'alto.

Raccomandazioni per l'uso:

- Non mettere il timer in lavastoviglie. Non immergere mai il timer nell'acqua. Pulire il timer con un panno pulito. Non utilizzare solventi per pulire il timer.

Smaltimento:

- La durata del timer dipende dalla frequenza d'uso. Tuttavia, quando si nota una perdita totale o parziale del display, sarà necessario rimuovere la batteria per lo smaltimento.
- La pila del timer è una pila a bottone CR2032. La pila del timer contiene dimetossietano n. CAS 110-71-4. È conforme alla normativa europea. Per la vostra sicurezza e per la tutela dell'ambiente: non aprite la pila, non esponetela a temperature elevate, non gettatela con i rifiuti domestici; portatela in un centro di raccolta delle pile usate.
- La batteria è alloggiata nel sottogruppo: è possibile sostituirla o farla sostituire da un rivenditore autorizzato per questo tipo di servizio, come mostrato nel disegno accanto.
- È possibile acquistare un altro timer presso tutti i nostri centri assistenza autorizzati TEFAL.

■ DURANTE LA COTTURA

L'indicatore della presenza di pressione (D) impedisce l'aumento della pressione nella pentola a pressione se non è ben chiusa.

- È normale che sia presente del vapore sull'indicatore di presenza della pressione (D) quando il prodotto inizia a funzionare.
- Quando il vapore fuoriesce continuamente dalla valvola di funzionamento (A), con un rumore «pssss» costante, ridurre la fonte di calore fino a quando la valvola (A) continua a emettere un brusio costante.
- Lasciare per il tempo di cottura indicato nella ricetta.
- Per i modelli dotati di timer, programmare il tempo indicato nella ricetta.
- Appena terminato il tempo di cottura, spegnere la fonte di calore.

■ FINE COTTURA

Per eseguire la decompressione:

- Decompressione lenta:

- Da utilizzare per stufati, verdure, arrostiti di carne e piatti di pesce.
- Ruotare gradualmente la valvola (A), regolando la velocità di decompressione tramite il livello di apertura della valvola, fino ad allinearla con il simbolo  - fig.9. Quando l'indicatore di presenza di pressione (D) si riabbassa, la pentola a pressione non è più in pressione.

L'indicatore di presenza di pressione (D) impedisce l'apertura della pentola a pressione se è ancora in pressione

- Decompressione rapida:

- Da utilizzare per zuppe, riso, pasta, creme all'uovo, miscele per dolci e budini, ricette contenenti riso o pasta e ricette con un alto contenuto di liquidi.
- È possibile collocare la pentola a pressione in un lavello riempito per metà con acqua fredda del rubinetto, per accelerare la decompressione, vedere il disegno accanto. Quando l'indicatore di presenza di pressione (D) si riabbassa, la pentola a pressione non è più in pressione.
- È possibile aprire la pentola a pressione - Fig. 1 e 2.

- Casi particolari:

- Quando si cuociono cibi particolari, ad es., carote affettate, zucche (vedi tabella di cottura) o verdura essiccata, non effettuare la decompressione; lasciare invece la pentola a temperatura ambiente e attendere il riabbassamento dell'indicatore di presenza di pressione (D) prima dell'apertura. Ridurre leggermente il tempo di cottura consigliato.

Se durante la decompressione si nota che cibo o liquido iniziano a fuoriuscire dalla valvola, riportare la valvola di funzionamento (A) sul segno  o  Fig.7 o 8 - , attendere un minuto, quindi ruotare lentamente la valvola di funzionamento di nuovo verso la posizione di decompressione, assicurandosi che non fuoriesca nient'altro.



Nello spostare la pentola a pressione mentre è in pressione cercare sempre di spostarla senza scuoterla.

- Quando si cuociono zuppe, si consiglia di eseguire una decompressione rapida (vedere la sezione «Decompressione rapida»).

PULIZIA E MANUTENZIONE

■ PULIZIA DELLA PENTOLA A PRESSIONE

Per garantire il corretto funzionamento della pentola a pressione, seguire questi consigli per la pulizia e la manutenzione dopo ogni utilizzo:

- Lavare la pentola a pressione (pentola e coperchio) dopo ogni utilizzo con acqua tiepida e detersivo per piatti. Seguire la stessa procedura per il cestello*.
- Non utilizzare candeggina o prodotti contenenti cloro.
- Non surriscaldare la pentola quando è vuota.

Per pulire l'interno della pentola:

- Lavare con una spugna e detersivo per piatti.
- L'aspetto delle macchie sul fondo della pentola non influisce affatto sulla qualità del metallo. Si tratta di depositi di calcare. Per rimuoverli, usare una spugna con un po' di aceto bianco.

Per pulire l'esterno della pentola:

- Lavare con una spugna e detersivo per piatti.

Per pulire il coperchio:

- Lavare il coperchio sotto un getto di acqua tiepida con una spugna e detersivo per piatti e risciacquare bene.

Per pulire la guarnizione del coperchio:

- Dopo ogni utilizzo, pulire la guarnizione (I) e il relativo alloggiamento.
- Per sostituire la guarnizione, fare riferimento alle Fig. 11-12.

Per pulire la valvola di funzionamento (A):

- Rimuovere la valvola di funzionamento (A), vedere la sezione "Utilizzo della valvola di funzionamento".
- Pulire la valvola di funzionamento (A) sotto il rubinetto - Fig. 13.
- Non mettere il timer in lavastoviglie. Non azionare mai il timer sott'acqua. Pulire il timer con un panno pulito. Non utilizzare solventi per pulire il timer.

Lavare la pentola a pressione dopo ogni utilizzo. L'inscurimento e le macchie che possono comparire dopo un uso prolungato non pregiudicano il funzionamento della pentola a pressione.

Solo la pentola è lavabile in lavastoviglie.

Per prolungare la durata della pentola a pressione, non surriscaldare la pentola quando è vuota.

È essenziale far controllare la pentola a pressione presso un centro assistenza autorizzato TEFAL dopo 10 anni di utilizzo.

Per pulire lo sfato del vapore (B):

- Rimuovere la valvola (A).
- Ispezionare visivamente in controluce che lo sfato del vapore sia rotondo e privo di detriti. Vedere il disegno accanto. Se necessario, pulirlo con uno stuzzicadenti - Fig. 10.

Per pulire la valvola di sicurezza (C):

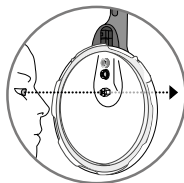
- Pulire la parte della valvola di sicurezza all'interno del coperchio ponendola sotto l'acqua corrente.
- Verificarne il corretto funzionamento esercitando una leggera pressione sul pistone con un bastoncino di cotone, che deve muoversi liberamente. Vedere il disegno accanto.

Per cambiare la guarnizione della pentola a pressione:

- Cambiare la guarnizione della pentola a pressione ogni anno o se è rotta o danneggiata.
- Utilizzare sempre una guarnizione originale TEFAL corrispondente al proprio modello.

Per conservare la pentola a pressione:

- Mettere il coperchio capovolto sulla pentola.



Non utilizzare mai un oggetto appuntito o tagliente per eseguire questa operazione.



SICUREZZA

La pentola a pressione è dotata di diversi dispositivi di sicurezza:

• Chiusura di sicurezza:

- Se la pentola non è chiusa correttamente, l'indicatore di presenza di pressione (D) non può salire e la pentola a pressione non può creare pressione.

• Apertura di sicurezza:

- Se la pentola a pressione è in pressione, il pulsante di rilascio (E) non può essere azionato. Non aprire mai la pentola a pressione con la forza. Soprattutto, non interferire con l'indicatore di presenza di pressione (D).

• Due dispositivi di sicurezza contro la sovrappressione:

- Primo dispositivo: la valvola di sicurezza (C) esegue la decompressione e il vapore fuoriesce orizzontalmente dalla parte superiore del coperchio - fig. 1 k
- Secondo dispositivo: la guarnizione (I) permette al vapore di fuoriuscire verticalmente dal foro piccolo posto sul bordo del coperchio o lungo il lato della pentola - fig. 15.

Attenzione, questo potrebbe spegnere la fiamma su un piano cottura a gas.

• In caso di attivazione di uno dei dispositivi contro la sovrappressione:

- Spegnerne la fonte di calore.
- Lasciar raffreddare completamente la pentola a pressione.
- Aprire il coperchio.



*Cestello non incluso in alcuni modelli.

- Controllare e pulire la valvola di funzionamento (A) - fig. 13, lo sfato del vapore (B) - fig. 10, la valvola di sicurezza (C) (vedere il disegno accanto) e la guarnizione (I).

GARANZIA

- Se utilizzata come consigliato in queste istruzioni, l'unità principale della pentola a pressione TEFAL è garantita 10 anni contro:
 - Qualsiasi difetto associato alla sua struttura metallica,
 - Qualsiasi deterioramento prematuro della base di metallo.
- Tutte le altre parti della pentola a pressione sono garantite in caso di difetti di fabbricazione o di materiale, per il periodo di garanzia definito dalla legislazione vigente nel paese in cui il prodotto è stato acquistato a partire dalla data di acquisto. Per tutti i dettagli sui termini e le condizioni di garanzia, consultare www.tefal.com
- La presente garanzia contrattuale sarà onorata dietro presentazione dello scontrino o della fattura riportanti la data di acquisto.

Tali garanzie escludono:

- Danni derivanti dal mancato rispetto di precauzioni importanti o da un uso negligente, in particolare:
 - Colpi, cadute, uso in forno ecc.
 - Passaggio del coperchio, della vavolta di azionamento e del timer in lavastoviglie.
- Solo i centri assistenza autorizzati TEFAL sono autorizzati a fornire questo servizio di garanzia (visitare: www.tefal.com).
- Only TEFAL Approved Service Centres are authorised to provide this guarantee service (please go to: www.tefal.com).

MARCHI NORMATIVI

Marchatura	Posizione
Identificazione del produttore e del marchio commerciale	Coperchio e manico del coperchio
Anno e lotto di produzione	Sulla pentola
Riferimento modello Pressione massima di sicurezza (PS) Pressione massima di esercizio (PF)	Sul coperchio
Capacità	Fondo della pentola

RIFIUTI DI APPARECCHIATURE ELETTRICHE E ELETTRONICHE

• Protezione ambientale



- ① Questo apparecchio contiene molti materiali utili che possono essere recuperati o riciclati.
- ➔ Portarlo presso un apposito centro di raccolta affinché venga riciclato.

*Cestello non incluso in alcuni modelli.

■ TEFAL RISPONDE A EVENTUALI DOMANDE

Problemi	Raccomandazioni
Se la pentola a pressione è stata riscaldata in pressione senza liquido all'interno	Far controllare la pentola a pressione da un centro assistenza autorizzato TEFAL.
Se l'indicatore di presenza di pressione non si è alzato e non fuoriesce nulla dalla valvola durante la cottura	Questo è normale durante i primi minuti. Se il problema persiste, verificare che: - La fonte di calore sia sufficientemente alta; in caso contrario, aumentarla. - La quantità di liquido nella pentola sia sufficiente. - La valvola di funzionamento sia posizionata su uno dei simboli  o  - Fig. 7 o 8. - Il coperchio sia chiuso correttamente. - La guarnizione o il bordo della pentola non siano danneggiati.
Se l'indicatore di presenza di pressione si è alzato e non fuoriesce nulla dalla valvola durante la cottura	Questo è normale durante i primi minuti. Se il problema persiste, collocare la pentola a pressione in un lavello mezzo pieno di acqua fredda, vedere le sezioni "Decompressione rapida" e "Casi particolari", quindi aprirla. Pulire la valvola di funzionamento e lo sfato del vapore e controllare che il pistone si muova liberamente.
Se fuoriesce vapore intorno al coperchio, controllare	Che il coperchio sia chiuso correttamente. La posizione della guarnizione sul coperchio. Lo stato della guarnizione; sostituirla se necessario. La pulizia del coperchio, la guarnizione e il relativo alloggiamento sul coperchio, la valvola di sicurezza e la valvola di funzionamento. Le condizioni del bordo della pentola.
Se non si riesce ad aprire il coperchio	Controllare che l'indicatore di presenza di pressione sia abbassato. In caso contrario, procedere alla decompressione; se necessario, collocare la pentola a pressione in un lavello mezzo pieno di acqua fredda, vedere le sezioni "Decompressione rapida" e "Casi particolari".
Se il cibo non è cotto o è bruciato, controllare	Il tempo di cottura. La potenza della fonte di calore. La posizione corretta della valvola di funzionamento. La quantità di liquido.
Se viene bruciato del cibo nella pentola a pressione	Lasciare l'interno della pentola in ammollo per un po' prima di lavarlo. Non usare mai candeggina o prodotti contenenti cloro.

*Cestello non incluso in alcuni modelli.

■ VERDURE

		Cottura	FRESCHI Posizione della valvola 	SUERGELATI Posizione della valvola 
Carciofi	interi	vapore**	18 min.	-
Asparagi	interi	immersione***	15 min.	-
Barbabietole	sbucciare dopo la cottura	vapore	20 - 30 min.	-
Broccoli	infiorescenze	vapore	3 min.	3 min.
Cavoletti di Bruxelles	interi	vapore	7 min.	5 min. immersione
Carote (caso particolare)	affettate	vapore	7 min.	5 min.
Cavolfiore	infiorescenze	immersione	3 min.	4 min.
Sedano	pezzi di 5 cm	vapore	6 min.	-
		immersione	10 min.	-
Zucchine	fette di 2,5 cm	vapore	6 min. 30	9 min.
		immersione	2 min.	-
Indivia (cicoria)	fette di 2,5 cm	vapore	12 min.	-
Fagiolini	interi o affettati	vapore	8 min.	9 min.
Cavolo verde	a fettine sottili	vapore	6 min.	-
	foglie	vapore	7 min.	-
Lenticchie verdi (seche)		immersione	10 min.	-
Porri	a fette di 5 cm	vapore	2 min. 30	-
Funghi	a fettine sottili	vapore	1 min.	5 min.
	interi	immersione	1 min. 30	-
Piselli		vapore	1 min. 30	4 min.
Patate	tagliate in quattro parti	vapore	12 min.	-
	tagliate in quattro parti	immersione	6 min.	-
Zucca (purè) (caso particolare)	pezzi	immersione	8 min.	-
Riso (bianco a chicco lungo)	vedere nota sotto	immersione	7 min.	-
Fagioli semiseccati****		immersione	20 min.	-
Spinaci		vapore	5 min.	8 min.
		immersione	3 min.	-
Rape	cubetti da 2,5 cm	vapore	7 min.	-
		immersione	6 min.	-
Grano (secco)****		immersione	15 min.	-

■ CARNE E PESCE

	FRESCHI Posizione della valvola 
Manzo (controgirello 1 kg)	32 min. (medio)**
Pollo (intero 1,2 kg)	22 min.
Agnello (cosciotto 1,3 kg)	40 min. (medio)**
Rana pescatrice (filetti 0,6 kg) (caso particolare)	4 min.
Maiale (arrosto 1 kg)	28 min.
Salmone (4 tranci 0,6 kg) (caso particolare)	6 min.
Tonno (4 tranci 0,6 kg) (caso particolare)	7 min.

*** Cuocere per altri 5 minuti per carne ben cotta. *** Cibo nell'acqua.

**** Non disponibile in alcuni paesi. RISO: non riempire mai la pentola per più di un terzo.

BELANGRIJKE VOORZORGSMAATREGELEN

Voordat u uw snelkookpan gebruikt, neem de tijd om alle instructies te lezen en raadpleeg altijd de 'Gebruikershandleiding'. Een verkeerd gebruik kan leiden tot schade.

Deze snelkookpan voldoet voor uw veiligheid aan de geldende normen en voorschriften:

- Richtlijn voor drukapparatuur
- Materialen die in contact komen met voedingsmiddelen
- Milieu *

VOOR INGEbruIKNAME

ZORG DAT

- de stoomuitlaat (B) niet verstopt is.
- de zuiger van het veiligheidsventiel (C) beweegbaar is
- de pakking onder elke inkeping van de deksel is aangebracht - **fig 12**.
- de dekselgrepen goed vast zitten. De dekselgrepen zijn veiligheidscomponenten. Verwijder of vervang ze nooit zelf.

RESPECTEER ALTIJD DE VOLGENDE VULHOEVEELHEDEN

- Gebruik uw snelkookpan nooit zonder vloeistof om schade te vermijden. Zorg dat er tijdens het koken altijd voldoende vloeistof in het apparaat zit.
- Maximale hoeveelheid voedsel is 2/3 van de hoogte van de pan, MAX 2-markering - **fig 6**.
- Tijdens het stomen van het voedsel mag het voedsel in de stoommand* niet in contact komen met het water en mag het de MAX 2-markering op de pan niet overschrijden - **fig 5**.
- Maximum 1/3 (MAX 1-markering) van de hoogte van de pan voor etenswaren die tijdens het koken uitzetten en/of schuimen, zoals rijst, peulvruchten, gedroogde groenten, gestoofd fruit, pompoen, courgettes, wortelen, aardappelen, visfilets, etc.

VOOR EN NA HET KOKEN

- Houd nauw toezicht als de snelkookpan in de buurt van kinderen wordt gebruikt.
- De stoom is zeer heet wanneer deze uit het bedieningsventiel komt. Pas op voor vrijgegeven stoom.
- Uw apparaat kookt onder druk. Een verkeerd gebruik kan brandwonden tot gevolg hebben. Zorg ervoor dat de snelkookpan voor gebruik goed dicht is. (Zie de sectie 'Sluiten').
- Controleer tijdens het koken of het ventiel regelmatig ruist. Als er onvoldoende stoom vrijkomt, geef de druk vrij en open de deksel, controleer vervolgens of er voldoende vloeistof is en controleer of het stoomafvoerkanal niet verstopt is. Als er nog steeds onvoldoende stoom vrijkomt, zet de warmtebron dan lichtjes hoger.
- Kook geen voedsel dat de kanalen van de veiligheidscomponenten kan verstopen:
 - bosbessen, veenbessen
 - noedels, macaroni, spaghetti
 - parelgort, spelt, gierst
 - rabarber
 - havervlokken
 - zwarte bessen, rode bessen
 - spliterwten
- Voor het bereiden van grote stukken vlees en voedsel met een huidlaag (volledige worsten, tong, gevogelte, etc.) raden wij u aan om voor het koken in de huid te prikken met een mes of vork. Tijdens het koken kan er kokende vloeistof onder de huid vast komen te zitten en gespetter veroorzaken.
- Gebruik uw snelkookpan nooit om recepten op basis van melk te bereiden (zoals rijstpudding, griesmeelpudding...).
- Gebruik nooit grof zout in uw snelkookpan, gebruik alleen fijn zout aan het einde van het kookproces. U vermijdt hiermee het verschijnen van 'putjes', die de bodem van uw snelkookpan zou kunnen beschadigen.
- Gebruik uw snelkookpan nooit om met olie onder druk te braden.
- Laat uw snelkookpan niet zonder toezicht achter tijdens het verhitten van olie of vet. Rokende olie blijven verwarmen zal de kwaliteit van de olie aantasten en kan de temperatuur van de olie voldoende verhogen om deze te laten ontvlammen.
- Gebruik uw snelkookpan niet voor een ander doel dan waarvoor deze is bestemd.
- Plaats uw snelkookpan niet in een hete oven.
- Gebruik nooit losse aluminiumfolie op een bak in uw snelkookpan. Zet deze altijd met touw vast.
- Gebruik nooit huishoudfolie in uw snelkookpan.
- Alcohol dampen zijn ontvlambaar. Breng ze ongeveer 2 minuten aan de kook voordat u de deksel op de pan aanbrengt. Controleer uw snelkookpan regelmatig wanneer u recepten op basis van alcohol kookt.
- Gebruik alleen geschikte warmtebron(nen) die in de gebruikershandleiding zijn vermeld.

- Draai gestaag aan het bedieningsventiel (A) om de decompressiesnelheid te regelen en stop tegenover het pictogram  **Fig. 9**. Als u tijdens het vrijgeven van de stoom merkt dat er voedsel of vloeistof begint te spuiten, zet het bedieningsventiel (A) terug in de positie  en voer een snelle decompressie in koud water uit - (raadpleeg de sectie 'Einde van het kookproces').
- Als de drukindicator (D) niet omlaag gaat, voer dan een snelle decompressie in koud water uit - (raadpleeg de sectie 'Einde van het kookproces').
- Hinder de drukindicator niet.
- Voor levensmiddelen die tijdens het koken uitzetten en/of schuimen, zoals rijst, peulvruchten, gedroogde groenten, gestoofd fruit, pompoen, courgettes, wortelen, aardappelen, visfilets, etc., laat uw snelkookpan enkele minuten afkoelen en voer dan een snelle decompressie in koud water in - (raadpleeg de sectie 'Einde van het kookproces'). Schud de snelkookpan methodisch en voorzichtig telkens voor het openen, en nadat u hebt gecontroleerd of de drukindicator naar de laagste stand is gedaald, om het overstromen van stoombellen die u kunnen verbranden te vermijden. Deze handeling is vooral belangrijk wanneer de stoom snel vrijkomt of na afkoeling onder leidingwater.
- Wees altijd zeer voorzichtig wanneer u uw snelkookpan onder druk verplaatst. Raak geen hete oppervlakken aan. Gebruik indien nodig ovenwanten. Til de pan op met behulp van beide handgrepen.
- Voor soepen raden wij u aan een snelle decompressie in koud water uit te voeren (raadpleeg de sectie 'Einde van het kookproces').
- Zorg ervoor dat het bedieningsventiel (A) in de stoomafvoerpositie staat voordat u de snelkookpan opent. De drukindicator (D) moet in de laagste stand staan.
- Gebruik nooit overmatige kracht om uw snelkookpan te openen. Zorg ervoor dat de interne druk is afgevoerd. De drukindicator (D) moet in de laagste stand staan. (Zie de sectie "Veiligheid").

- Als u merkt dat er een onderdeel van uw snelkookpan stuk of gebarsten is, probeer deze dan in geen geval te openen. Wacht tot de pan volledig is afgekoeld voordat u deze verplaatst. Gebruik de pan niet opnieuw en breng deze naar een door TEFAL erkend servicecentrum voor reparatie.
- Deactiveer de veiligheidssystemen niet, behalve tijdens het volgen van de reinigings- en onderhoudsinstructies.
- Gebruik alleen de juiste originele TEFAL-onderdelen voor uw model.
- Laat geen etenswaren in de snelkookpan achter.
- Was en spoel uw snelkookpan onmiddellijk na elk gebruik.
- Stop het bedieningsventiel (A), de pakking (I), het bedieningspaneel* (G (d)) nooit in de vaatwasser.
- Plaats het bedieningspaneel* (G (d)) nooit onder water.
- Gebruik nooit bleekmiddelen of producten op basis van chloor om de kwaliteit van het roestvrij staal niet aan te tasten.
- Laat de deksel niet in water weken.
- Vervang de pakking elk jaar of onmiddellijk nadat deze gespleten of gebroken is.
- Zorg ervoor dat u uw snelkookpan na 10 jaar gebruik laat nakijken in een door TEFAL erkend servicecentrum.
- Om uw snelkookpan op te bergen: leg de deksel ondersteboven op de pan om voortijdige slijtage van de dekselpakking te voorkomen.
- Het verschijnen van vlekken op de bodem van de pan heeft geen enkele invloed op de kwaliteit van het metaal. Dit is slechts kalkaanslag. Gebruik een spons met een beetje witte azijn om dit te verwijderen.

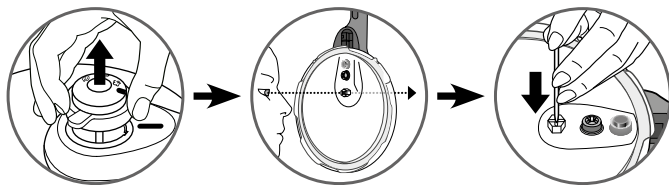
BEWAAR DEZE GEBRUIKSAANWIJZING

BESCHRIJVEND DIAGRAM

- | | |
|--|---|
| A. Bedieningsventiel | H. Positiemarkering van bedieningsventiel |
| B. Stoomuitlaat | I. Dekselpakking |
| C. Veiligheidsventiel | J. Stoommand* |
| D. Drukindicator | K. Onderzetter* |
| E. Ontgrendelingsknop voor deksel | L. Steel van pan |
| F. Handgreep van deksel | M. Pan |
| G(a). Positiemarkering voor deksel | N. Handgreep van pan |
| G(b). Positiemarkering voor deksel-pan | O. Maximale vulmarkeringen |
| G(c). Timervoet* | (Max1 en Max2) |
| G(d). Timer* | |

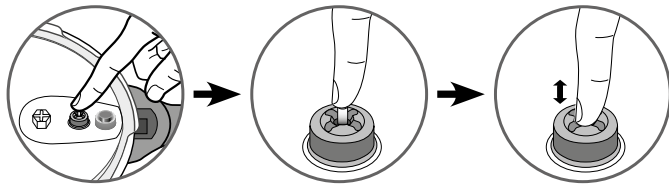
VERPLICHTE CONTROLES VOOR ELK GEBRUIK

Het bedieningsventiel controleren



- Controleer of de stoomuitlaat van het bedieningsventiel niet verstopt is. Reinig indien nodig met een tandenstoker (zie de sectie 'De stoomuitlaat reinigen' op pagina 22).

Het veiligheidsventiel controleren



- Controleer of de zuiger beweegbaar is (druk meerdere keren met uw vinger op de zuiger), (zie de sectie 'Het veiligheidsventiel reinigen').

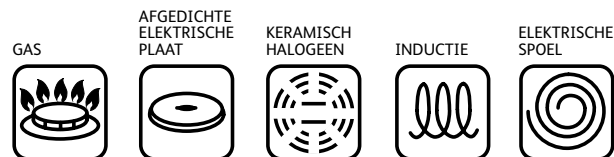
KENMERKEN

Onderste diameter van snelkookpan - modelreferenties

Inhoud	Totale inhoud**	Ø Pan	Ø Bodem	RVS model zonder timer	RVS model met timer*	Maximale veilige druk
3 L	3,7 L	20 cm	17 cm	P25340	P25940	150 kPa
4 L	4,7 L	22 cm	15 cm	P25804	P25904	
6 L	6,7 L			P25807	P25907	
6 L (Neo)	6,7 L			P25307	-	
7 L	7,7 L			P25808	P25908	
8 L	8,7 L			P25344	P25944	

Technische informatie: Maximale werkdruk: 80 kPa (12 psi)

GESCHIKTE WARMTEBRONNEN



- Deze snelkookpan is geschikt voor alle warmtebronnen, behalve voor Aga-kookfornuizen, maar inclusief inductie.
- Zorg er bij een elektrische of inductiekookplaat voor dat de diameter van de kookplaat niet groter is dan deze van de snelkookpan.
- Zorg er bij een keramische of halogeenkookplaat voor dat de onderkant van de snelkookpan altijd schoon en droog is.
- Op een gaskookplaat mag de vlam nooit groter zijn dan de diameter van de onderkant van de snelkookpan.
- Controleer op alle kookplaten of uw snelkookpan zich mooi in het midden bevindt.
- Welk type van kookplaat u ook gebruikt, zorg ervoor dat de bodem van uw snelkookpan schoon en vrij van vuil is voordat u deze op de kookplaat plaatst.

TEFAL ACCESSOIRES

- Voor de snelkookpan zijn de volgende accessoires verkrijgbaar:

Accessoire	Artikel nummer
Pakkingsring (4, 6, 7, 8L)	X9010101
Stoommand*	792185
Driepoot*	792691

- Neem voor het vervangen van andere onderdelen (waaronder de paking van de 3L) of voor reparaties contact op met een erkend TEFAL-servicecentrum (ga naar: www.tefal.com).
- Gebruik alleen originele TEFAL-onderdelen die met uw model overeenkomen.

*Mand en timer zijn bij bepaalde modellen niet inbegrepen.

** Inhoud van product met de deksel op zijn plaats.

BEDIENING

■ OPENEN

- Trek met uw duim de ontgrendelingsknop voor deksel (E) naar achteren en houd deze in de ingeschoven stand - Fig. 1.
- Houd met één hand de steel van pan (L) vast en draai met de andere hand de steel van deksel (F) tegen de klok in tot deze open is - Fig. 2.
- Til de deksel vervolgens op.
- Open de snelkookpan pas als de pan is afgekoeld en alle interne druk is afgevoerd. Als de hendels moeilijk uit elkaar kunnen worden geduwd, betekent dit dat de snelkookpan nog steeds onder druk staat - forceer het niet om deze te openen. Elke druk in de snelkookpan kan gevaarlijk zijn.

■ SLUITEN

Wanneer het apparaat is gesloten maar niet wordt gebruikt, is het normaal dat de deksel lichtjes beweegt ten opzichte van de pan. Dit effect verdwijnt wanneer het product onder druk wordt gezet

- Plaats de deksel horizontaal op de pan, waarbij u de positiemarkeringen op de deksel G(a) en G(b) op één lijn brengt - Fig. 3
- Draai de deksel met de klok mee totdat het stopt - Fig. 3 totdat u de knop hoort klikken tijdens het vastzetten - Fig. 4. Als u de deksel niet kunt draaien, zorg er dan voor dat de openingsknop (E) juist is ingetrokken.

■ MINIMUM VULNIVEAU

- Doe altijd minstens 25 cl/ 250 ml (2 kopjes) vloeistof in de snelkookpan wanneer deze in gebruik is

Voor stoomkoken*:

- De pan moet minstens 75 cl/ 750 ml (6 kopjes) water bevatten.
- Plaats de mand* (J) op de daarvoor bestemde onderzetter* (K) - Fig. 5.

■ MAXIMUM VULNIVEAU

- Vul uw snelkookpan nooit voor meer dan tweederde (maximale vulmarkering MAX2).

Voor bepaalde levensmiddelen:

- Voor pasteuze voedingsmiddelen die tijdens het koken uitzetten of schuimen, zoals rijst, peulvruchten, gedroogde groenten, moes, pompoen, courgette, wortelen, aardappelen, visfilet... Laat uw snelkookpan enkele minuten afkoelen, en voer dan een afkoeling onder koud water uit. Schud de snelkookpan lichtjes en systematisch, voor elke opening en na controle dat de veiligheidsindicator is gedaald, om het ontsnappen van stoombellen die u zouden kunnen verbranden te voorkomen.

De levensmiddelen die in de stoommand* worden geplaatst mogen de MAX2-markering niet overschrijden.



Deze handeling is vooral belangrijk bij het snel laten ontsnappen van de stoom of na het koelen met koud water. Bij het bereiden van soepen, raden wij aan een snelle drukverlaging onder koud water uit te voeren (zie bovenstaande afbeelding 1).

■ HET BEDIENINGSVENTIEL (A) GEBRUIKEN

Het bedieningsventiel (A) aanbrengen:

Let op, deze handelingen mogen alleen worden uitgevoerd als het product koud is en niet wordt gebruikt.

- Plaats het bedieningsventiel (A) op de juiste positie en breng het symbool  op het ventiel op één lijn met de positiemarkering (H), zoals weergegeven in de afbeelding hiernaast.
- Duw het ventiel omlaag en draai deze naar het symbool  of  zoals weergegeven in de afbeelding hiernaast.

Het bedieningsventiel verwijderen:

Let op, deze handelingen mogen alleen worden uitgevoerd als het product koud is en niet wordt gebruikt.

- Duw het ventiel omlaag en draai deze om het symbool  op één lijn te brengen met de positiemarkering (H), zoals weergegeven in de afbeelding hiernaast.
- Verwijder het ventiel, zoals weergegeven in de afbeelding hiernaast.

Groente of delicate levensmiddelen koken:

- Plaats het pictogram  op het ventiel tegenover de positiemarkering (H) - Fig. 7.
- De snelkookpan  werkt met een druk van 50kPa.

Vlees of diepvriesproducten koken:

- Plaats het pictogram  op het ventiel tegenover de positiemarkering (H) - Fig. 8.
- Druk  werkt op 80kPa (12 psi/12lb druk).



VOOR INGEBRUIKNAME

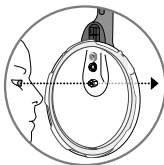
- Maak de snelkookpan en zijn onderdelen grondig schoon voor het eerste gebruik.
- Plaats de mandonderzetter (K) op de bodem van de pan en plaats de mand (J) er bovenop*.
- Vul de pan voor tweederde met water (maximale vulmarkering MAX2 (O))
- Sluit de snelkookpan.
- Plaats het symbool  tegenover de positiemarkering (H) - Fig. 8.
- Zet de snelkookpan op een warmtebron en stel deze op de hoogste stand in.

Het is normaal dat er stoom aanwezig is in de buurt van de drukindicator (D) wanneer het product begint te werken.

- Wanneer er stoom uit het ventiel begint te ontsnappen, zet u de warmtebron lager en laat u deze 20 minuten staan.
- Voor modellen uitgerust met een timer, stel een programma van 20 min in.
- Zet de warmtebron na het verstrijken van deze 20 minuten uit.
- Draai geleidelijk aan het ventiel (A), waarbij de snelheid, waarmee de druk wordt vrijgegeven, wordt afgestemd op hoe ver u de klep opent, totdat deze zich op één lijn bevindt met het symbool  - Fig. 9.
- Wanneer de drukindicator (D) naar beneden zakt, staat uw snelkookpan niet langer onder druk.
- Open de snelkookpan - Fig. 1 - 2.
- Spoel de snelkookpan met water schoon en veeg droog.

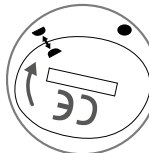
VOOR HET KOOKPROCES

- Verwijder voor elk gebruik het ventiel (A) (zie de sectie 'Het bedieningsventiel gebruiken') en controleer visueel en tegen het licht of de stoomuitvoer (B) niet verstopt is (Zie de afbeelding hiernaast). Reinig het ventiel indien nodig met een tandenstoker - Fig. 10.
- Controleer of de zuiger (C) beweegbaar is (zie afbeelding hiernaast) en de zie sectie 'Reiniging en onderhoud'.
- Voeg uw ingrediënten en de vloeistof toe.
- Sluit de snelkookpan - Fig. 3 en zorg ervoor dat deze goed dicht is - Fig. 4.
- Breng  of  op het ventiel op één lijn met de positiemarkering H - Fig. 7 of 8.
- Zet de snelkookpan op een warmtebron en stel deze op de hoogste stand in.



*Mand en timer zijn bij bepaalde modellen niet inbegrepen.

TIMER* (OPTIONEEL)



Startpositie (de twee halve maan naar elkaar gericht)



Gesloten positie (de halve maan voor de volle maan)



- De timer is alleen beschikbaar op bepaalde modellen. De afneembare en onafhankelijk werkende timer waarschuwt u wanneer de kooktijd is verstreken. U kunt deze meenemen zodat u andere taken kunt doen of u kunt het tijdens het kookproces in de houder (G(c)) laten.
- Uw snelkookpan is ontworpen om zowel met als zonder timer te werken.

Werkung: • Inschakelen: druk eenmaal op de knop; er verschijnen twee nullen op het scherm.

- De kooktijd selecteren (maximum 60 minuten): druk op de toets.
- Pulserend: per minuut aftellen
- Continu: scrollend aftellen
- De kooktijd aftellen: na het loslaten van de knop knippert de geselecteerde tijd na enkele seconden: het aftellen is begonnen.

Het aftellen zou moeten beginnen zodra het ventiel 'ruist'.

- Hoorbare alarmen: aan het einde van het kookproces waarschuwt de timer u met enkele geluidssignalen. Druk op de knop om het alarm te stoppen.
- Uitschakelen: automatisch
- Programmeringsfout: u kunt de geprogrammeerde tijd op elk moment terugzetten door de knop langer dan twee seconden ingedrukt te houden.
- Installatie: plaats de timer op zijn voet bovenop de deksel.
- Verwijdering: Breng de timer voorzichtig omhoog.

Aanbevelingen voor gebruik:

- Stop de timer niet in de vaatwasser. Dompel de timer nooit in water. Maak de timer schoon met een schone doek. Gebruik geen oplosmiddelen om de timer schoon te maken.

Afdanking:

- De levensduur van uw timer hangt af van hoe vaak u deze gebruikt. Als u echter merkt dat het scherm geheel of gedeeltelijk niet langer zichtbaar is, moet u de batterij verwijderen en de timer weggooien.
- De batterij van de timer is een knoopcel type CR2032. De batterij van de timer bevat dimethoxyethaan CAS 110-71-4. Zij voldoet aan de Europese regelgeving. De volgende maatregelen gelden voor uw veiligheid en de bescherming van het milieu: open de batterij niet, stel deze niet bloot aan hoge temperaturen en gooi de batterij niet bij het huisvuil, maar breng deze naar een inzamelpunt voor gebruikte batterijen. Laad wegwerpbatterijen niet op.
- Uw batterij bevindt zich in de subeenheid: u kunt deze vervangen of laten vervangen door een dealer die geautoriseerd is voor dit soort onderhoud, zoals weergegeven in de afbeelding hiernaast.
- U kunt een andere timer kopen bij al onze door TEFAL goedgekeurde servicecentra

*Mand en timer zijn bij bepaalde modellen niet inbegrepen.

■ TIJDENS HET KOKEN

De drukindicator (D) voorkomt dat de druk in de snelkookpan stijgt als deze niet goed dicht is.

- Het is normaal dat er stoom aanwezig is bij de drukindicator (D) wanneer het product begint te werken.
- Wanneer er continu stoom ontsnapt uit het bedieningsventiel (A), met een constant "psst"-geluid, verlaag dan de warmtebron totdat het ventiel (A) continu blijft fluisteren.
- Laat koken gedurende de tijd die in het recept is aangegeven.
- Voor modellen die zijn uitgerust met een timer, programmeer de tijd die in het recept wordt aangegeven.
- Zodra de kooktijd verstreken is, zet de warmtebron uit

■ EINDE VAN HET KOOKPROCES

De stoom vrijgeven:

- **Langzame drukontlasting:**

- Dit wordt gebruikt voor stoofschotels, groenten, vleesgewrichten en visgerechten.
- Draai geleidelijk aan het ventiel (A), waarbij de snelheid, waarmee de druk wordt vrijgegeven, afhankelijk is van hoe ver het ventiel wordt geopend, totdat deze zich op één lijn bevindt met de markering met het symbool  - Fig. 9. Wanneer de drukindicator (D) weer naar beneden zakt, staat uw snelkookpan niet langer onder druk.

De drukindicator (D) voorkomt dat de snelkookpan geopend kan worden wanneer deze nog onder druk staat.

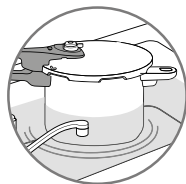
- **Snelle drukontlasting:**

- Deze wordt gebruikt voor soepen, rijst, pasta, eiervla, cake- en puddingmengsels, recepten met rijst of pasta en recepten met een hoog vloeistofgehalte.
- U kunt uw snelkookpan in een gootsteen plaatsen die voor de helft met koud leidingwater is gevuld, om de decompressie te versnellen, zie de afbeelding hiernaast. Wanneer de drukindicator (D) naar beneden zakt, staat uw snelkookpan niet langer onder druk.
- U kunt uw snelkookpan openen - Fig. 1 en 2

- **Speciale levensmiddelen:**

- Bij het bereiden van speciale levensmiddelen, zoals gesneden wortelen, pompoenen (zie de kookgids) of gedroogde groenten, laat de druk dan niet af. Laat de snelkookpan in plaats daarvan op kamertemperatuur staan en wacht tot de drukindicator (D) daalt voordat u de pan opent. Verkort de aanbevolen kooktijd lichtjes.

Als u tijdens het vrijgeven van de stoom merkt dat er voedsel of vloeistof uit het ventiel begint te spuiten, zet het bedieningsventiel (A) terug naar de markering  of  - Fig. 7 of 8 -, wacht een minuut en draai het bedieningsventiel langzaam terug naar de stoomafvoerpositie, zodat er niets uit het ventiel spuit.



Wanneer u uw snelkookpan onder druk verplaatst, moet u de pan altijd voorzichtig verplaatsen zonder deze te schudden.

- Bij het koken van soepen adviseren wij u een snelle drukontlasting uit te voeren (zie de sectie 'Snelle drukontlasting').

REINIGING EN ONDERHOUD

■ DE SNELKOOKPAN SCHOONMAKEN

Om een juiste werking van uw snelkookpan te garanderen, dient u na elk gebruik de volgende aanbevelingen voor reiniging en onderhoud op te volgen:

- Was de snelkookpan (pan en deksel) na elk gebruik met warm water en afwasmiddel. Doe hetzelfde voor de mand*.
- Gebruik geen bleekmiddel of gechloreerde producten.
- Oververhit uw pan niet wanneer deze leeg is.

De binnenkant van de pan schoonmaken:

- Was deze met een spons en afwasmiddel.
- Het verschijnen van vlekken op de bodem van de pan heeft geen enkele invloed op de kwaliteit van het metaal. Dit is slechts kalkaanslag. Gebruik een spons met een beetje witte azijn om dit te verwijderen.

De buitenkant van de pan schoonmaken:

- Was deze met een spons en afwasmiddel.

De deksel schoonmaken:

- Was de deksel onder stromend warm water met een spons en afwasmiddel en spoel goed af.

De dekselpakking schoonmaken:

- Reinig na elk gebruik de pakking (I) en de groef.
- Raadpleeg Fig. 11 - 12 om de pakking te vervangen.

Het bedieningsventiel (A) schoonmaken:

- Verwijder het bedieningsventiel (A), zie de sectie 'Het bedieningsventiel gebruiken'.
- Reinig het bedieningsventiel (A) onder de kraan - Fig. 13.
- Stop de timer niet in de vaatwasser. Plaats de timer nooit onder water. Maak de timer schoon met een schone doek. Gebruik geen oplosmiddelen om de timer schoon te maken.

Was uw snelkookpan na elk gebruik.

De bruine kleur en vlekken die na langdurig gebruik kunnen ontstaan, hebben geen invloed op de werking van de snelkookpan.

Alleen de pan is vaatwasmachinebestendig.

Om de levensduur van uw snelkookpan te verlengen, oververhit de pan niet wanneer deze leeg is.

Het is essentieel om uw snelkookpan na 10 jaar gebruik te laten controleren door een door TEFAL erkend servicecentrum.

De stoomuitlaat (B) schoonmaken:

- Verwijder het ventiel (A).
- Inspecteer visueel tegen het licht of de stoomuitlaat rond en vrij van vuil is. Zie de afbeelding hiernaast. Reinig het ventiel indien nodig met een tandenstoker - Fig. 10.

Het veiligheidsventiel (C) schoonmaken:

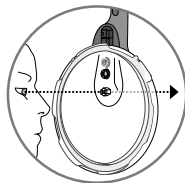
- Maak het deel van het veiligheidsventiel aan de binnenkant van de deksel schoon door het onder stromend water te houden.
- Controleer op een juiste werking door lichtjes met een wattenstaafje op de zuiger te drukken, deze dient vrij te bewegen. Zie de afbeelding hiernaast.

De pakking van uw snelkookpan vervangen:

- Vervang de pakking van uw snelkookpan elk jaar, of bij breuk of beschadiging.
- Gebruik altijd een originele TEFAL-pakking die met uw model overeenkomt.

Uw snelkookpan opbergen:

- Plaats de deksel ondersteboven op de pan.



Gebruik nooit een scherp of puntig voorwerp om deze handeling uit te voeren.



VEILIGHEID

Uw snelkookpan is uitgerust met verschillende veiligheidsvoorzieningen:

• Veiligheid tijdens het sluiten:

- Als het apparaat niet goed dicht is, kan de drukindicator (D) niet stijgen en kan de snelkookpan geen druk opbouwen.

• Veiligheid tijdens het openen:

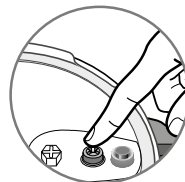
- Als de snelkookpan onder druk staat, kan de ontgrendelingsknop (E) niet worden bediend. Open de snelkookpan nooit door overmatige kracht uit te oefenen. Hinder in geen enkel geval de drukindicator (D).

• Twee beveiligingen tegen overdruk:

- Eerste beveiliging: het veiligheidsventiel (C) geeft de druk vrij en de stoom ontsnapt horizontaal vanaf de bovenkant van het deksel - Fig. 1 k
- Tweede beveiliging: de pakking (I) zorgt ervoor dat stoom verticaal kan ontsnappen uit het kleine gat aan de rand van de deksel of langs de zijkant van de pan - Fig. 15. Let op, de vlam op een gaskookplaat kan hierdoor worden gedoofd.

• Als een van de veiligheidssystemen tegen overdruk wordt geactiveerd:

- Zet de warmtebron uit.
- Laat de snelkookpan volledig afkoelen.
- Open de snelkookpan.
- Controleer en reinig het bedieningsventiel (A) - Fig. 13, de stoomuitlaat (B) - Fig. 10, het veiligheidsventiel (C) (zie afbeelding hiernaast) en de pakking (I).



GARANTIE

- Bij gebruik zoals aanbevolen in deze instructies, heeft uw nieuwe TEFAL snelkookpan een garantie van 10 jaar tegen:
 - Elk defect verbonden aan de metalen structuur van uw pan,
 - Elke voortijdige aantasting van de metalen bodem.
- Alle andere onderdelen van uw snelkookpan zijn gewaarborgd tegen defecten in vakmanschap of materiaal, gedurende de garantieperiode zoals bepaald in de geldige wetgeving in het land waar het product is gekocht en dit vanaf de aankoopdatum. Voor de volledige informatie van de garantievoorzieningen, verwijzen wij u graag naar www.tefal.com
- Deze contractuele garantie wordt nagekomen mits voorlegging van het ontvangstbewijs of de factuur waarop de aankoopdatum staat vermeld.

Deze garantie geldt niet voor:

- Schade als gevolg van het negeren van belangrijke voorzorgsmaatregelen of onachtzaam gebruik, met name:
 - stoten, vallen, gebruik in de oven, etc.
 - Het deksel, het drukventiel en de timer in de vaatwasser plaatsen.
 - Alleen door TEFAL goedgekeurde servicecentra zijn geautoriseerd om deze garantieservice te verlenen (ga naar: www.tefal.com).
- service (please go to: www.tefal.com).

■ REGELGEVENDE MARKERINGEN

Markering	Locatie
Identificatie van de fabrikant en het commerciële merk	Deksel en handgreep van deksel
Fabricagejaar en -partij	Op de pan
Modelreferentie: Maximale veilige druk (PS) Maximale werkdruk (PF)	Op de deksel
Inhoud	Onderkant van pan

■ ELEKTRISCH OF ELEKTRONISCH PRODUCT AAN HET EINDE VAN ZIJN LEVENSDUUR

• Bescherm het milieu!



- ① Uw apparaat bevat talrijke materialen die geschikt zijn voor hergebruik of recycling.
- ➔ Breng het naar het milieustation in uw gemeente voor verdere verwerking.

■ TEFAL BEANTWOORDT UW VRAGEN

Problemen	Aanbevelingen
Als de snelkookpan onder druk werd verwarmd zonder dat er vloeistof in zit	Laat uw snelkookpan nakijken door een door TEFAL erkend servicecentrum
Als de drukindicator niet is gestegen en er tijdens het koken niets door het ventiel ontsnapt	Dit is normaal gedurende de eerste minuten. Als het probleem aanhoudt, controleer dan of: - De warmtebron voldoende hoog is; zo niet, verhoog het dan. - De hoeveelheid vloeistof in de pan voldoende is. - Het bedieningsventiel op een van de symbolen  of  is geplaatst - Fig. 7 of 8. - De deksel juist dicht is. - De pakking of de rand van de pan niet beschadigd is.
Als de drukindicator is gestegen en er tijdens het koken niets door het ventiel ontsnapt	Dit is normaal gedurende de eerste minuten. Als het probleem zich blijft voordoen, plaats uw snelkookpan in een gootsteen die voor de helft met koud water is gevuld, zie de sectie 'Snelle drukontlasting' en 'Speciale levensmiddelen', en open de pan vervolgens. Reinig het bedieningsventiel en de stoomuitlaat, en controleer of de zuiger vrij kan bewegen.
Als er stoom rond de deksel lekt, controleer of	De deksel juist dicht is. De positie van de pakking in de deksel. De staat van de pakking; vervang deze indien nodig. De netheid van de deksel, de pakking en de groef in het deksel, het veiligheidsventiel en het bedieningsventiel. De staat van de rand van de pan.
Als u de deksel niet kunt openen	Controleer of de drukindicator omlaag staat. Zo niet, laat de druk af; zet indien nodig uw snelkookpan in een gootsteen die voor de helft met koud water is gevuld, zie de sectie 'Snelle drukontlasting' en 'Speciale levensmiddelen'.
Als het voedsel niet gaar of aangebrand is, controleer dan	De kooktijd. De kracht van de warmtebron. De juiste positie van het bedieningsventiel. De hoeveelheid vloeistof.
Als er voedsel op de snelkookpan is aangebrand	Laat de binnenkant van de pan enige tijd weken voordat u deze wast. Gebruik nooit bleekmiddel of producten die chloor bevatten.

■ GROENTE

		Koken	VERS ventielpositie 	BEVROREN ventielpositie 
Artisjokken	volledig	stomen** onderdamping***	18 min 15 min	- -
Asperges	volledig	onderdamping	5 min	-
Rode biet	schillen na het koken	stomen	20 - 30 min	-
Broccoli	roosjes	stomen	3 min	3 min
Spruitjes	volledig	stomen	7 min	5 min onderdamping
Wortelen (speciaal levensmiddel)	ronde schijfjes	stomen	7 min	5 min
Bloemkool	roosjes	onderdamping	3 min	4 min
Selderij	stukken van 5 cm	stomen	6 min	-
		onderdamping	10 min	-
Courgettes	Schijfjes van 2,5 cm	stomen	6 min 30	9 min
		onderdamping	2 min	-
Andijvie (witlof)	Schijfjes van 2,5 cm	stomen	12 min	-
Groene bonen	volledig of in schijfjes	stomen	8 min	9 min
Groene kool	in dunne schijfjes	stomen	6 min	-
	bladeren	stomen	7 min	-
Groene linzen (gedroogde groenten)		onderdamping	10 min	-
Prei	Schijven van 5 cm	stomen	2 min 30	-
Champignons	in dunne schijfjes	stomen	1 min	5 min
	volledig	onderdamping	1 min 30	-
Erwten		stomen	1 min 30	4 min
Aardappelen (zoals King Edward)	in vier gesneden	stomen	12 min	-
	in vier gesneden	onderdamping	6 min	-
Pompoen (gepureerd) (speciaal levensmiddel)	stukken	onderdamping	8 min	-
Rijst (langkorrelig wit)	zie onderstaande opmerking	onderdamping	7 min	-
Halfgedroogde bonen****		onderdamping	20 min	-
Spinazie		stomen	5 min	8 min
		onderdamping	3 min	-
Rapen	blokjes van 2,5 cm	stomen	7 min	-
		onderdamping	6 min	-
Tarwe (gedroogde groenten)****		onderdamping	15 min	-

■ VLEES EN VIS

	VERS ventielpositie 
Rundvlees (1 kg bovenbil)	32 min (medium)**
Kip (1,2 kg volledig)	22 min
Lam (1,3 kg bout)	40 min (medium)**
Zeeduivel (0,6 kg filet) (speciaal levensmiddel)	4 min
Varkensvlees (1 kg braadstuk)	28 min
Zalm (4 steaks 0,6 kg) (speciaal levensmiddel)	6 min
Tonijn (4 steaks van 0,6 kg) (speciaal levensmiddel)	7 min

Kook extra 5 minuten voor doorbakken vlees. * Levensmiddel in het water.

**** Niet beschikbaar in bepaalde landen. RIJST: vul de snelkookpan nooit voor meer dan een derde.

VIKTIGE FORHOLDSREGLER

Før du bruker trykk-kokeren, vennligst ta deg tid til å lese alle instruksjonene og les alltid «Brukerveiledningen». Feil bruk kan føre til skade.

For din sikkerhet er denne trykk-kokeren i samsvar med gjeldende standarder og forskrifter:

- Direktivet for trykkutstyr
- Materialer som kommer i kontakt med matvarer
- Miljø*

FØR BRUK

FORSIKRE DEG OM

- at damputløpet (B) ikke er blokkert.
- at stempelet til sikkerhetsventilen (C) er bevegelig.
- at lokkpakningen er plassert under hvert hakk på lokket - **Fig. 12**.
- at lokkhåndtakene er ordentlig festet. Håndtakene på lokket er sikkerhetskomponenter. Du må aldri fjerne eller bytte dem ut selv.

RESPEKTER ALLTID FØLGENDE Fyllingsmengder

- Bruk aldri trykk-kokeren uten væske, da dette kan skade den. Sørg for at det alltid er nok væske i enheten når du lager mat.
- Maksimal mengde mat er 2/3 av høyden på pannen, MAX 2-merke - **Fig. 6**.
- Når du damper mat, må ikke maten i dampkurven* komme i kontakt med vannet og må ikke overstige MAX 2-merket på pannen - **Fig. 5**.
- Maksimale 1/3 (merk MAX 1) av høyden på pannen for matvarer som utvider seg og/eller skummer under tilberedning. Eksempler er ris, belgfrukter, tørkede grønnsaker, stuert frukt, gresskar, squash, gulrøtter, poteter, fiskefileter, etc.

FØR OG UNDER TILBEREDNING

- Sørg for tett oppsyn hvis du bruker trykk-kokeren i nærheten av barn.
- Dampen er veldig varm når den kommer ut av driftsventilen. Vær forsiktig med dampstråler.
- Enheten tilbereder med trykk, og feil bruk kan føre til skåldingsskader. Sørg for at trykk-kokeren er ordentlig lukket før bruk. (Se avsnittet «Avslutt».)
- Under tilberedningen må du kontrollere at ventilen murrer regelmessig. Hvis det ikke slippes ut nok damp, slipp trykket og åpne lokket, kontroller deretter at det er nok væske, og kontroller at damputløsningskanalen ikke er blokkert. Hvis det fortsatt ikke slippes ut nok damp, øk varmekilden litt.
- Ikke kok mat som kan blokkere kanalene til sikkerhetskomponentene:
 - blåbær, tyttebær
 - nudler, makaroni, spaghetti
 - perlebygg, spelt, hirse
 - havreflax
 - rabarbra
 - delte erter
 - solbær, rips
- Ved tilberedning av store kjøttstykker og mat med overflatesjikt (hele pølser, tunge, fjærfe osv.) anbefaler vi at du prikker skinnen med en kniv eller gaffel før tilberedning. Under matlaging kan kokende væske bli fanget under skinnen og sprute ut.
- Bruk aldri trykk-kokeren til å lage melkebaserte oppskrifter (som rispudding, semulegrynpudding o.l.).
- Bruk aldri grovt salt i trykk-kokeren, bare fint salt på slutten av tilberedningen. På den måten vil du unngå groptæring (punktkorrosjon), som kan skade bunnen av trykk-kokeren.
- Bruk aldri trykk-kokeren til å steke under trykk med olje.
- Ikke la trykk-kokeren stå uten tilsyn når du varmer opp olje eller fett. Hvis du fortsetter å varme opp en rykende olje, vil den brytes ned og kan øke temperaturen på oljen nok til at det oppstår flammer.
- Ikke bruk trykk-kokeren til noe annet formål enn det den er ment for.
- Ikke sett trykk-kokeren i en varm ovn.
- Bruk aldri aluminiumsfolie usikret på en beholder i trykk-kokeren. Fest alltid med snor.
- Bruk aldri matfilm i trykk-kokeren.
- Alkoholamp er brannfarlig. Kok opp i ca. 2 minutter før du setter på lokket. Sjekk trykk-kokeren din med jevne mellomrom når du lager alkoholbaserte oppskrifter.
- Bruk kun compatible varmekilde(r) som er oppført i brukerveiledningen.

- Drei driftsventilen (A) jevnt for å justere dekompresjonshastigheten, og avslutt på motsatt side av piktogrammerket  **fig 9**. Hvis du, når du slipper ut damp, legger merke til at mat eller væske begynner å sprute ut, sett betjeningsventilen (A) tilbake til  posisjon, og utfør deretter rask dekompresjon i kaldt vann (se avsnittet «Slutt på kokingen»).
- Hvis trykkindikatoren (D) ikke går ned, utfør rask dekompresjon i kaldt vann (se avsnittet «Slutt på kokingen»).
- Forstyrr aldri trykkindikatoren.
- For matvarer som utvider seg og/eller skummer under tilberedning, som ris, belgfrukter, tørkede grønnsaker, stuert frukt, gresskar, squash, gulrøtter, poteter, fiskefileter, etc.: La trykk-kokeren avkjøles i noen minutter, og utfør deretter rask dekompresjon i kaldt vann (se avsnittet «Slutt på tilberedningen»). Rist trykk-kokeren metodisk og forsiktig hver gang før åpning, etter å ha kontrollert at trykkindikatoren har gått ned til senket posisjon, for å hindre at dampbobler renner over og brenner deg. Denne operasjonen er spesielt viktig når damp slippes ut raskt eller etter avkjøling under vann fra springen.
- Vær alltid veldig forsiktig når du flytter trykk-kokeren under trykk. Ikke berør varme overflater. Bruk grytekluter når det er nødvendig, og løft med begge håndtakene.
- For supper anbefaler vi at du gjør en rask dekompresjon i kaldt vann (se avsnittet «Slutt på tilberedningen»).
- Sørg for at betjeningsventilen (A) er i dampfrigjøringsposisjon før du åpner trykk-kokeren. Trykkindikatoren (D) skal være i senket posisjon.
- Bruk aldri makt for å åpne trykk-kokeren. Sørg for at det indre trykket har blitt utløst. Trykkindikatoren (D) skal være i senket posisjon (se avsnittet «Sikkerhet»).

- Hvis du oppdager at en del av trykk-kokeren din er ødelagt eller sprukket, må du ikke under noen omstendigheter prøve å åpne den. Vent til den er helt avkjølt før du flytter den. Ikke bruk den igjen, og ta den med til et TEFAL-godkjent servicesenter for reparasjon.
- Ikke tukle med sikkerhetssystemene annet enn når du følger rengjørings- og vedlikeholdsinstruksjonene.
- Bruk kun de riktige TEFAL-originaldelene for din modell.
- Ikke la mat ligge igjen i trykk-kokeren.
- Vask og skyll trykk-kokeren umiddelbart etter hver bruk.
- Sett aldri betjeningsventilen (A), pakningen (I), kokekontrollen* (G (d)), i oppvaskmaskinen.
- Plasser aldri kokekontrollen* (G (d)) under vann.
- Bruk aldri blekemiddel eller klorbaserte produkter, som kan påvirke kvaliteten på det rustfrie stålet.
- Ikke la lokket ligge og trekke i vann.
- Skift pakningen hvert år, eller med en gang hvis den er delt eller ødelagt.
- Sørg for å få trykk-kokeren sjekket hos et TEFAL-godkjent servicesenter etter 10 års bruk.
- For å oppbevare trykk-kokeren: sett lokket opp ned på pannen for å unngå for tidlig slitasje på lokkets pakning.
- Flekker i bunnen av potten påvirker ikke kvaliteten på metallet i det hele tatt. Dette er kalkavleiringer. For å fjerne dem, bruk en svamp med litt hvit eddik.

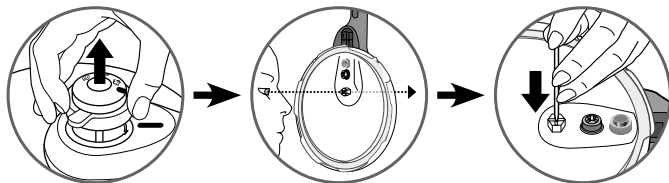
TA VARE PÅ DISSE INSTRUKSJONENE

BESKRIVENDE DIAGRAM

- A. Driftsventil
B. Damputtak
C. Sikkerhetsventil
D. Trykindikator
E. Utløserknapp for lokket
F. Lokkhåndtak
G(a). Lokkplasseringsmerke
G(b). Pottelokk plasseringsmerke
G(c). Timerbase*
G(d). Timer*
H. Posisjoneringsmerke for betjeningsventil
I. Lokkpakning
J. Dampkurv*
K. Understell*
L. Langt grytehandtak
M. Gryte
N. Kort grytehandtak
O. Merker (Max1 og Max 2) for maksimal fylling

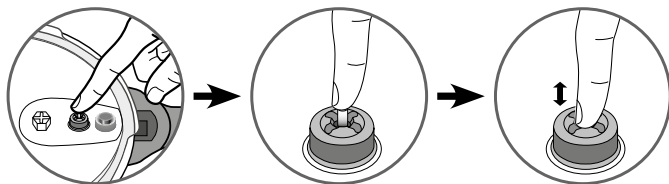
OBLIGATORISKE KONTROLLER FØR HVER BRUK

Kontroll av driftsventilen



- Kontroller at driftsventilens damputløp ikke er blokkert. Rengjør om nødvendig med en tannpirker (se avsnittet «Slik rengjøres damputløpet», side 22).

Kontroll av sikkerhetsventilen



- Kontroller at stampelet er mobilt (trykk på stampelet flere ganger med fingeren), (se avsnittet «Rengjøre sikkerhetsventilen»).

Kapasitet	Total kapasitet**	Ø Komfyr	Ø Base	RUSTFRI modell uten timer	Modell i rustfritt stål med timer*	Maksimalt trykk
3 L	3,7 L	20 cm	17 cm	P25340	P25940	150 kPa
4 L	4,7 L	22 cm	15 cm	P25804	P25904	
6 L	6,7 L			P25807	P25907	
6 L (Neo)	6,7 L			P25307	-	
7 L	7,7 L			P25808	P25908	
8 L	8,7 L			P25344	P25944	

Teknisk informasjon: Maksimalt driftstrykk: 80 kPa (12 psi)

KOMPATIBLE VARMEKILDER



- Denne trykk-kokeren passer for alle varmekilder, unntatt Aga kokeplater med inkludert induksjon.
- På en elektrisk komfyr eller induksjonstopp, sørg for at diameteren på varmeplaten ikke overstiger diameteren til trykk-kokerbunnen.
- På en keramisk eller halogen-koketopp, sørg for at trykk-kokerbunnen alltid er ren og tørr.
- På en gasskomfyr må flammen aldri overskride diameteren til trykk-kokerbunnen.
- På alle kokeplater, sjekk at trykk-kokeren er godt sentrert.
- Uansett hvilken type kokeplate du bruker, sørg for at bunnen av trykk-kokeren er ren og klar før du setter den på koketoppen.

TEFAL TILBEHØR

- Følgende tilbehør er tilgjengelig for trykk-kokeren

Tilbehør	Referanse nummer
Lokkpakning (4, 6, 7, 8 L)	X9010101
Dampkurv*	792185
Understell*	792691

- For å bytte andre deler (inkludert 3L-pakningen) eller for reparasjoner, kontakt et godkjent TEFAL-servicesenter (vennligst gå til: www.tefal.com).
- Bruk kun originale TEFAL-deler som tilsvarer din modell.

ÅPNING

- Bruk tommelen, trekk tilbake lokket (E) og hold den i tilbaketrasket posisjon - Fig. 1.
- Hold det lange håndtaket på gryten (L) med én hånd, vri det lange håndtaket på lokket (F) med den andre hånden mot klokken til det er åpent - Fig. 2.
- Løft deretter lokket.
- Ikke åpne trykk-kokeren før enheten er avkjølt og alt innvendig trykk er sluppet. Hvis håndtakene er vanskelige å skyve fra hverandre, indikerer dette at komfyren fortsatt er under trykk - ikke tving den til å åpnes. Ethvert trykk i kokeren kan være farlig.

LUKKING

Når apparatet er lukket men ikke i drift, er det normalt at lokket beveger seg litt i forhold til kjelen. Denne effekten forsvinner når produktet er under trykk.

- Plasser lokket horisontalt på kjelen, og juster lokkets plasseringsmerker G(a) og G(b) - Fig. 3
 - Vri lokket med klokken til det stopper - Fig. 3 til du hører at knappen klikker når den går i inngrep - Fig. 4.
- Hvis du ikke klarer å snu lokket, sørg for at åpningsknappen (E) er riktig trukket inn.

MINIMUM Fyllingsnivå

- Ha alltid minst 25 cl/250 ml (2 kopper) væske i trykk-kokeren når den er i bruk.

For dampkoking*:

- Kjelen må inneholde minst 75 cl/750 ml (6 kopper) vann.
- Plasser kurven* (J) på understellet* (K) som er beregnet for dette formålet - Fig. 5

MAKSIMALT Fyllingsnivå

- Fyll aldri trykk-kokeren til mer enn to tredjedeler (merke MAX 2 for maksimal fylling).

For visse matvarer:

- For matvarer som utvider seg og/eller skummer under tilberedning, f.eks. ris, belgfrukter, tørkede grønnsaker, fruktkompotter, gresskar, squash, gulrøtter, poteter, fiskefileter etc., lar du trykkkokeren avkjøles i noen minutter før du setter den under rennende, kaldt vann. Rist trykkkokeren systematisk hver gang før du åpner den, når du har sjekket at trykkindikatoren har gått ned. Dette er for å hindre at dampbobler renner over og påfører deg brannskader.

Mat som legges i dampkurven* må ikke overstige MAX2-merket.



Denne handlingen er spesielt viktig ved rask utslipp av damp, eller når apparatet er blitt avkjølt under kaldt vann. For supper anbefaler vi at du gjennomfører en rask dekomprimering under rennende kaldt vann (se Trinn 1 ovenfor).

BRUK AV BETJENINGSVENTILEN (A)

Slik monterer du driftsventilen (A):

Forsiktig: disse operasjonene må kun utføres når produktet er kaldt og ikke er i bruk.

- Plasser betjeningsventilen (A) på plass, og juster symbolet  på ventilen med posisjonsmerket (H) som vist i diagrammet ved siden av.
- Trykk ned på ventilen og dreii den deretter til symbolet  eller  som vist i diagrammet ved siden av.

For å fjerne driftsventilen:

Forsiktig: disse operasjonene må kun utføres når produktet er kaldt og ikke er i bruk.

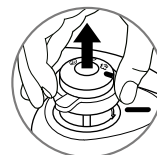
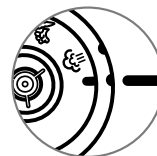
- Trykk ned på ventilen og dreii den for å justere symbolet  med posisjonsmerket (H) som vist på tegningen på motsatt side.
- Fjern ventilen som vist på tegningen ved siden av.

Slik lager du grønnsaker eller delikat mat:

- Plasser piktogrammet  på ventilen på motsatt side av posisjonsmerket (H) - Fig. 7.
- Trykk  operates at 50kPa (7 psi / 7lbs pressure).

Slik tilbereder du kjøtt eller frossen mat:

- Plasser piktogrammet  på ventilen på motsatt side av posisjonsmerket (H) - Fig. 8.
- Trykk  fungerer ved 80kPa (12 psi / 12lbs trykk).



FØR FØRSTE GANGS BRUK

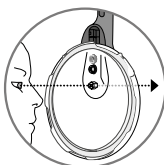
- Rengjør trykk-kokeren og dens komponenter grundig før første gangs bruk.
- Plasser kurvbenken (K) i bunnen av kjelen og plasser kurven (J) oppå den*.
- Fyll kjelen to tredjedeler full med vann (merke (MAX 2) for maksimal fylling(O)).
- Lukk trykk-kokeren.
- Plasser symbolet  på motsatt side av posisjonsmerket (H) - Fig. 8.
- Plasser trykk-kokeren på en varmekilde, og still inn på maksimal effekt.

Det er normalt at det er damp nær trykkindikatoren (D) når produktet begynner å fungere.

- Når damp begynner å slippe ut av ventilen, skru ned varmekilden og la stå i 20 min.
- For modeller utstyrt med timer, program 20 min.
- Etter at 20 min. er over, slå av varmekilden.
- Vri gradvis ventilen (A), og juster hastigheten som trykket frigjøres med hvor langt du åpner ventilen, til den er på linje med symbolet  - Fig. 9.
- Når trykkindikatoren (D) faller ned, er trykk-kokeren ikke lenger under trykk.
- Åpne trykk-kokeren - Fig. 1 - 2.
- Skyll trykk-kokeren med vann og tørk den.

FØR MATLAGING

- Før hver bruk, fjern ventilen (A) (se avsnittet «Bruke betjeningsventilen») og kontroller visuelt og mot lyset at damputløpet (B) ikke er blokkert (se diagrammet ved siden av). Rengjør den om nødvendig med en tannpirker - Fig. 10.
- Kontroller at stempelet (C) er bevegelig (se tegning på motsatt side) og se avsnittet «Rengjøring og vedlikehold».
- Tilsett ingrediensene og væsken.
- Lukk trykk-kokeren - Fig. 3 og sørg for at den er ordentlig lukket - Fig. 4.
- Plasser  eller  på ventilen til posisjonsmerket H - Fig. 7 eller 8.
- Plasser trykk-kokeren på en varmekilde, og sett den på maksimal effekt



TIMER* (VALGFRITT)

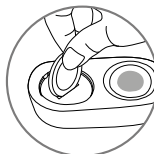


- Timeren er kun tilgjengelig på enkelte modeller. Avtakbar og uavhengig, timeren vil varsle deg når koketiden er fullført. Du kan ta den med deg slik at du kan fortsette med andre oppgaver, eller du kan la den stå i holderen (G(c)) under matlagingen.
- Trykk-kokeren din er designet for å fungere både med og uten timer.



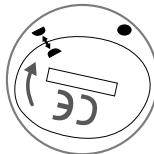
Operasjon:

- Slå på: trykk én gang på knappen; displayet med to nuller vises.
- Velg tilberedningstiden (maks. 60 minutter): trykk på knappen.
 - Pulserende: minutt-for-minutt nedtelling.
 - Kontinuerlig: rullende nedtelling.
- Nedtelling av koketid: når du slipper knappen etter noen sekunder, blinker den valgte tiden: nedtellingen har startet.



Nedtellingen skal starte så snart ventilen «hvisker».

- Hørbare alarmer: ved slutten av tilberedningen varsler timeren deg med en rekke pip. For å stoppe alarmen, trykk på knappen.
- Strøm av: automatisk.
- Programmeringsfeil: Du kan tilbakestille den programmerte tiden når som helst ved å trykke og holde inne knappen i mer enn to sekunder.
- Installasjon: Plasser timeren på basen på toppen av lokket.
- Fjerning: Løft timeren forsiktig oppover.



Startposisjon (de to halvmånene vendt mot hverandre)

Anbefalinger for bruk:

- Ikke legg timeren i oppvaskmaskinen. Ha aldri timeren i vann. Rengjør timeren med en ren klut, og ikke bruk løsemidler for å rengjøre timeren.



Lukket posisjon (halvmånen foran hele månen)



Avhending:

- Levettiden til timeren din avhenger av hvor ofte du bruker den. Men når du merker et totalt eller delvis tap fra skjermen, må du fjerne batteriet for avhending.
- Batteriet i timeren er et knappbatteri av typen CR2032. Batteriet i timeren inneholder dimetoksyten nr. CAS 110-71-4. Det er i samsvar med europeiske regelverk. For din egen sikkerhet, og av miljøhensyn: ikke åpne batteriet, og ikke utsett det for høye temperaturer. Ikke kast batteriet sammen med husholdningsavfall – ta det med til en miljøstasjon for brukte batterier.
- Batteriet ditt er plassert i underenheten: du kan bytte det ut eller få det erstattet av en forhandler som er autorisert for denne typen service, som vist i diagrammet ved siden av.
- Du kan kjøpe en annen timer på alle våre TEFAL-godkjente servicesentre.



■ UNDER MATLAGING

Trykkindikatoren (D) hindrer at trykket stiger i trykk-kokeren hvis den ikke er ordentlig lukket.

- Det er normalt at det er damp ved trykkindikatoren (D) når produktet begynner å fungere.
- Når damp slipper ut kontinuerlig fra driftsventilen (A), med en jevn «pschhht»-lyd, reduser varmekilden til ventilen (A) fortsetter å hviske jevnt.
- La stå til koketiden som er angitt i oppskriften.
- For modeller utstyrt med timer, programmer tiden som er gitt opp i oppskriften.
- Så snart koketiden er over, slå av varmekilden.

■ SLUTT PÅ MATLAGINGEN

Slik slipper du ut dampen:

- Sakte trykkavlastning:

- Denne brukes til gryteretter, grønnsaker, kjøttledd og fiskeretter.
- Vri gradvis ventilen (A), og juster hastigheten som trykket frigjøres med hvor langt du åpner ventilen, til den er på linje med merket med symbolet  - Fig. 9. Når trykkindikatoren (D) faller ned igjen, er trykk-kokeren ikke lenger under trykk.

Trykkindikatoren (D) hindrer trykk-kokeren fra å åpnes hvis den fortsatt er under trykk.

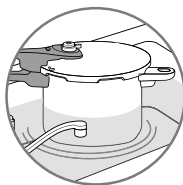
- Rask trykkavlastning:

- Denne brukes til supper, ris, pasta, eggekrem, kake- og puddingblandinger, oppskrifter som inneholder ris eller pasta og oppskrifter med høyt væskeinnhold.
- Du kan plassere trykk-kokeren i en vask som er halvfull med kaldt vann fra springen, for å øke hastigheten på dekompressjonen, se diagrammet ved siden av. Når trykkindikatoren (D) faller ned, er trykk-kokeren ikke lenger under trykk.
- Du kan åpne trykk-kokeren - Fig. 1 og 2.

- Mat ved spesielle tilfeller:

- Når du tilbereder spesialmat, f.eks. gulrøtter i skiver, gresskar (se matlagingstabell) eller tørkede grønnsaker, må du ikke slippe trykket; la heller komfyren stå i romtemperatur og vent til trykkindikatoren (D) synker før den åpnes. Reduser den anbefalte koketiden litt.
- Når du koker supper, vil vi anbefale deg å utføre en rask trykkavlastning (se avsnittet «Rask trykkavlastning»).

Hvis du merker at mat eller væske begynner å sprute ut fra ventilen mens du slipper ut dampen, setter du driftsventilen (A) tilbake  eller  merket - Fig. 7 eller 8 -, vent ett minutt og vri deretter betjeningsventilen sakte igjen til dampfrigjøringsposisjon, og sørg for at ingenting annet spruter ut.



Når du flytter trykk-kokeren under trykk, må du alltid være forsiktig med å flytte den uten å riste den.

RENGJØRING OG VEDLIKEHOLD

■ RENGJØRING AV TRYKK-KOKEREN

For å sikre at trykk-kokeren fungerer korrekt, følg disse rengjørings- og vedlikeholdsanbefalingene etter hver bruk:

- Vask trykk-kokeren (gryte og lokk) etter hver bruk med varmt vann og oppvaskmiddel. Følg samme prosedyre for kurven*.
- Ikke bruk blekemiddel eller produkter med klor.
- Ikke overopphet pannen når den er tom.

Slik rengjør du innsiden av potten:

- Vask med svamp og oppvaskmiddel.
- Flekker i bunnen av potten påvirker ikke kvaliteten på metallet i det hele tatt. Dette er kalkavleiringer. For å fjerne dem, bruk en svamp med litt hvit eddik.

For å rengjøre utsiden av potten:

- Vask med svamp og oppvaskmiddel.

For å rengjøre lokket:

- Vask lokket under en stråle med varmt vann med en svamp og oppvaskmiddel, og skyll godt.

For å rengjøre lokkets pakning:

- Etter hver bruk, rengjør pakningen (I) og dens spor.
- For å skifte pakningen, se - Fig. 11 - 12.

For å rengjøre driftsventilen (A):

- Fjern betjeningsventilen (A), se avsnitt «Bruke betjeningsventilen».
- Rengjør betjeningsventilen (A) under kranen - Fig. 13.
- Ikke legg timeren i oppvaskmaskinen. Kjør aldri timeren under vann. Rengjør timeren med en ren klut. Ikke bruk løsemidler for å rengjøre timeren.

Vask trykk-kokeren etter hver bruk. Bruningen og merkene som kan vises etter langvarig bruk, påvirker ikke trykk-kokerens funksjon.

Kun gryten tåler oppvaskmaskin.

For å forlenge levetiden til trykk-kokeren må du ikke overopphete kjelen når den er tom.

Det er viktig å få trykk-kokeren sjekket hos et TEFAL-godkjent servicesenter etter 10 års bruk.

For å rengjøre damputløpet (B):

- Fjern ventilen (A).
- Inspiser visuelt mot lyset at damputløpet er rundt og fri for rusk. Se tegning ved siden av. Rengjør den om nødvendig med en tannpirker - Fig. 10.

For å rengjøre sikkerhetsventilen (C):

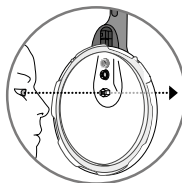
- Rengjør delen av sikkerhetsventilen på innsiden av lokket ved å legge den under rennende vann.
- Kontroller at den fungerer korrekt ved å trykke lett ned på stempellet med en bomulldott, som må bevege seg fritt. Se tegning ved siden av.

Slik bytter du pakningen til trykk-kokeren:

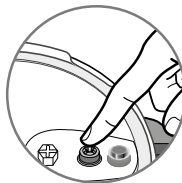
- Skift pakningen på trykk-kokeren hvert år, eller hvis den er splittet eller skadet.
- Bruk alltid en original TEFAL-pakning som tilsvarer din modell.

Slik oppbevarer du trykk-kokeren din:

- Sett lokket opp-ned på kjelen.



Bruk aldri en skarp eller spiss gjenstand for å utføre denne operasjonen.



SIKKERHET

Trykk-kokeren din er utstyrt med flere sikkerhetsinnretninger:

- LUKKESIKKERHET:
 - Hvis apparatet ikke er ordentlig lukket, kan ikke trykkindikatoren (D) stige, og trykk-kokeren kan ikke bygge opp trykk.
- ÅPNINGSSIKKERHET:
 - Hvis trykk-kokeren er under trykk, kan ikke utløserknappen (E) betjenes. Åpne aldri trykk-kokeren med makt. Fremfor alt må du ikke forstyrre trykkindikatoren (D).
- To sikkerhetsanordninger mot overtrykk:
 - Første enhet: sikkerhetsventilen (C) slipper ut trykket og damp slipper ut horisontalt fra toppen av lokket - Fig.1 k
 - Andre enhet: pakningen (I) lar damp slippe ut vertikalt fra det lille hullet på kanten av lokket eller langs siden av kjelen - Fig.15. Forsiktig, dette kan slukke flammen på en gasskomfyr.
- Hvis ett av overtrykkssikringssystemene utløses:
 - Slå av varmekilden.
 - La trykk-kokeren avkjøles helt.
 - Åpne trykk-kokeren.
 - Kontroller og rengjør driftsventilen (A) - Fig. 13, damputløpet (B) - Fig. 10, sikkerhetsventilen (C) (se tegningen på motsatt side) og pakningen (I).



GARANTI

- Når den brukes som anbefalt i disse instruksjonene, er gryten til din nye TEFAL trykk-koker garantert i 10 år mot:
 - enhver defekt knyttet til metallstrukturen i gryten din,
 - eventuell for tidlig forringelse av basismetallet.
 - Alle andre deler av trykk-kokeren din er garantert mot defekter i utførelse eller materialer, i garantiperioden definert i gjeldende lovgivning i landet der produktet ble kjøpt fra kjøpsdatoen. For fullstendige detaljer om garantivilkårene og -betingelsene, se www.tefal.com
 - Denne kontraktsmessige garantien skal oppfylles ved fremvisning av kvittering eller faktura som viser kjøpsdato.
- Disse garantiene utelukker:
- Skade som følge av manglende overholdelse av viktige forholdsregler, eller uaktsom bruk, spesielt:
 - Bank, fall, bruk i ovn, etc.
 - Oppvaskmaskinsikkert lokk, betjeningsventil og timer.
 - Kun TEFAL-godkjente servicesentre er autorisert til å tilby denne garantitjenesten (vennligst gå til: www.tefal.com). service (please go to: www.tefal.com).

■ FORSKRIFTSMERKING

Merking	Plassering
Identifikasjon av produsent og kommersiell merkevare	Lokk og lokkhåndtak
Produksjonsår og parti	På gryten
Modellreferanse Maksimalt trygt trykk (PS) Maksimalt driftstrykk (PF)	På lokket
Kapasitet	Bunnen av gryten

■ ELEKTRISK PRODUKT ELLER ELEKTRONIKK VED SLUTTEN AV LEVETIDEN.

• La oss beskytte miljøet!



- ① Apparatet ditt inneholder mange materialer som kan gjenvinnes eller resirkuleres.
- ➔ Send den til et lokalt innsamlingssted for avfall for behandling.

■ TEFAL SVARER PÅ SPØRSMÅLENE DINE

Problemer	Anbefalinger
Hvis trykk-kokeren har blitt varmet opp under trykk uten væske inni	Få trykk-kokeren din kontrollert av et TEFAL-godkjent servicesenter.
Hvis trykkindikatoren ikke har steget og ingenting slipper ut gjennom ventilen under tilberedning	Dette er normalt i løpet av de første minuttene. Hvis problemet vedvarer, sjekk at: - varmekilden er tilstrekkelig høy; hvis ikke, øk den. - mengden væske i kjelen er tilstrekkelig. - betjeningsventilen er plassert på et av symbolene  eller  Fig. 7 eller 8. - lokket er ordentlig lukket. - pakningen eller kanten på kjelen er ikke skadet.
Hvis trykkindikatoren har steget og ingenting slipper ut gjennom ventilen under tilberedning	Dette er normalt i løpet av de første minuttene. Hvis problemet vedvarer, legg trykk-kokeren i en vask halvfyllt med kaldt vann, se avsnittene «Rask trykkutløsning» og «Spesialtilfelle», og åpne den. Rengjør driftsventilen og damputløpet, og kontroller at stampelet beveger seg fritt.
Hvis det lekker damp fra rundt lokket, sjekk	at lokket er ordentlig lukket. - plasseringen av pakningen i lokket. - tilstanden til pakningen; bytt den ut om nødvendig. - renheten til lokket, pakningen og dens spor i lokket, sikkerhetsventilen og driftsventilen. - tilstanden til kanten på gryten.
Hvis du ikke klarer å åpne lokket	kontroller at trykkindikatoren er i nedre posisjon. Hvis ikke, ta av trykket; legg eventuelt trykk-kokeren i en vask som er halvfyllt med kaldt vann, se avsnittene «Rask trykkavlastning» og «Spesialtilfelle».
Hvis maten ikke er tilberedt eller brent, sjekk	- koketiden. - kraften til varmekilden. - riktig posisjon av driftsventilen. Mengden væske. La innsiden av kjelen ligge i bløt en stund før du vasker den. Bruk aldri blekemiddel eller produkter som inneholder klor.
Hvis maten brennes på trykk-kokeren	La innsiden av kjelen ligge i bløt en stund før du vasker den. Bruk aldri blekemiddel eller produkter som inneholder klor.

■ GRØNNSAKER

		Matlaging	FRESH Ventilposisjon 	FROSSEN Ventilposisjon 
Artisjokker	hel	damp** nedsenking***	18 min 15 min	- -
Asparges	hel	fordypning	5 min	-
Rødbete	skrell etter koking	damp	20 - 30 min	-
Brokkoli	buketter	damp	3 min	3 min
Rosenkål	hel	damp	7 min	5 min nedsenking
Gulrøtter (spesiell mat)	runde skiver	damp	7 min	5 min
Blomkål	buketter	fordypning	3 min	4 min
Selleri	5 cm biter	damp	6 min	-
		fordypning	10 min	-
Squash	2,5 cm skiver	damp	6 min 30	9 min
		fordypning	2 min	-
Endivie (sikori)	2,5 cm skiver	damp	12 min	-
Grønne bønner	hel eller i skiver	damp	8 min	9 min
Grønnskål	tynt kuttet	damp	6 min	-
	blader	damp	7 min	-
Grønne linser (tørkede grønnsaker)		fordypning	10 min	-
Purre	5 cm skiver	damp	2 min 30	-
Sopp	tynt kuttet	damp	1 min	5 min
	hel	fordypning	1 min 30	-
Erter		damp	1 min 30	4 min
		damp	12 min	-
Poteter (som King Edward)	innkvartert	fordypning	6 min	-
	innkvartert	fordypning	6 min	-
Gresskar (mos) (spesiell mat)	stykker	fordypning	8 min	-
Ris (langkornet hvit)	se merknaden nedenfor	fordypning	7 min	-
Halvtørkede bønner****		fordypning	20 min	-
Spinat		damp	5 min	8 min
		fordypning	3 min	-
Neper	2,5 cm terninger	damp	7 min	-
		fordypning	6 min	-
Hvete (tørkede grønnsaker)****		fordypning	15 min	-

■ KJØTT OG FISK

	FRESH Ventilposisjon 
Biff (1 kg overside)	32 min (middels)**
Kylling (1,2 kg hel)	22 min
Lam (1,3 kg lår)	40 min (middels)**
Monkfish (0,6 kg fileter) (spesiell mat)	4 min
Svinekjøtt (1 kg stek)	28 min
Laks (4 biffer 0,6 kg) (spesiell mat)	6 min
Tunfisk (4 x 0,6 kg biffer) (spesiell mat)	7 min

Stek i ytterligere 5 minutter for gjennomstekt kjøtt. * Mat i vannet.

**** Ikke tilgjengelig i enkelte land. RIS: fyll aldri pannen mer enn en tredjedel, inkludert vann.

WAŻNE ZALECENIA

postępuj zgodnie z „Instrukcją obsługi”.

Nieprawidłowe użytkowanie może spowodować szkody.

W celu zapewnienia bezpieczeństwa urządzenie jest zgodne z odpowiednimi normami i przepisami prawnymi:

- Dyrektywa w sprawie urządzeń ciśnieniowych
- Materiały przeznaczone do kontaktu z żywnością
- Ochrona środowiska

OBOWIĄZKOWE WERYFIKACJE PRZED KAŻDYM UŻYCIEM	SPRAWDŹ ■ codziennie wzrokowo, czy przewód odprowadzania pary nie jest zatkany. ■ czy tłok zaworu bezpieczeństwa jest ruchomy. ■ czy uszczelka pokrywki jest umieszczona pod każdym rowkiem pokrywki - rys. 12. ■ czy uchwyty garnka są prawidłowo zamocowane. Uchwyty garnka są częściami zabezpieczającymi. Nigdy nie wymieniaj ich samodzielnie.
ZAWSZE PRZESTRZEGAJ NASTĘPUJĄCYCH ILOŚCI NAPEŁNIANIA	■ Nigdy nie używaj szybkowaru bez płynu, ponieważ może to doprowadzić do jego poważnego uszkodzenia. Upewnij się, że w czasie gotowania wewnątrz znajduje się wystarczająca ilość płynu. ■ Minimum 25 cl. ■ Maksimum 2/3 wysokości garnka, oznaczenie MAX 2- rys. 6. ■ Podczas gotowania na parze artykuły znajdujące się w koszyku nie powinny dotykać wody i nie wystawać ponad oznaczenie MAX 2 - rys. 5. ■ Maksymalnie 1/3 (oznaczenie MAX 1) w przypadku artykułów mącznych, pęczniejących i/lub pieniących się podczas gotowania, takich jak ryż, warzywa strączkowe, warzywa suszone, przecierey, dynia, cukinia, marchew, ziemniaki, filety z ryb itp.

- Nie zostawiaj dzieci bez opieki w pobliżu pracującego szybkowaru.
- Wydobywająca się z zaworu szybkowaru para jest bardzo gorąca. Uwaga na strumień pary.
- Szybkowar gotuje pod ciśnieniem. Nieprawidłowe użytkowanie może spowodować obrażenia ciała wywołane oparzeniami. Przed uruchomieniem szybkowaru upewnij się, że jest on właściwie zamknięty. (Patrz rozdział „Zamykanie”).
- W czasie gotowania zwróć uwagę, czy zawór wciąż syczy. Jeżeli nie wydostaje się wystarczająca ilość pary, obniż ciśnienie w produkcji i sprawdź, czy jest w nim wystarczająca ilość płynu oraz czy przewód odprowadzania pary nie jest zatkany. Jeżeli po sprawdzeniu para nadal się nie wydostaje, zwiększ lekko źródło ciepła.
- Nie gotuj artykułów grożących zatkaniem przewodów aparatury zabezpieczającej:
 - jagód
 - kaszy jęczmiennej, orkisz, prosa
 - płatków owsianych
 - grochu łuskanego
 - klusek, makaronów, spaghetti
 - rabarbaru
 - porzeczki
- Jeśli chodzi o gotowanie dużych kawałków mięsa i artykułów posiadających skórę lub osłonkę (kielbasa w całości, języki, drożdże itp.), zalecamy nakłuwanie ich przed gotowaniem za pomocą noża i widelca. Podczas gotowania pod skórą lub osłonką może zebrać się i rozprysnąć wrzący płyn.
- Nigdy nie gotuj w szybkowarze potraw na bazie mleka zwierzęcego.
- Nie używaj gruboziarnistej soli do gotowania w szybkowarze, dodaj drobną sól pod koniec gotowania. Unikniesz w ten sposób pojawienia się „porów”, które mogłyby uszkodzić dno szybkowaru.
- Nie używaj szybkowaru do smażenia pod ciśnieniem z użyciem oleju.
- Nie pozostawiaj szybkowaru bez nadzoru podczas ogrzewania oleju lub innych tłuszczów. Ogrzewanie dymiącego oleju pogarsza jego jakość i może podnieść jego temperaturę tak, że pojawią się płomienie.
- Nie używaj szybkowaru niezgodnie z jego przeznaczeniem.
- Nie umieszczaj szybkowaru w nagrzanym piekarniku.
- Nigdy nie wkładaj do szybkowaru folii aluminiowej bez umieszczenia jej na formie do pieczenia.
- Nigdy nie wkładaj do szybkowaru folii plastikowej.
- Oparz alkoholu są łatwopalne. Doprowadź do wrzenia przez około 2 minuty przed założeniem pokrywki. Nadzoruj urządzenie w przypadku przygotowywania przepisów na bazie alkoholu.
- Korzystaj z właściwych źródeł ciepła zgodnie z instrukcją obsługi.

- Obracaj stopniowo zawór (A), wybierając w zależności od potrzeb prędkość dekompresji i kończąc na oznaczeniu ☞
- rys. 9. Jeżeli w trakcie upuszczania pary zaobserwujesz jakiegokolwiek zaburzenia, umieść zawór roboczy (A) ponownie w pozycji trybu gotowania ☞ , a następnie wykonaj szybką dekompresję w zimnej wodzie - (patrz rozdział „Zakończenie gotowania”).
- Jeżeli trzpień bezpieczeństwa (D) nie opada, włóż szybkowar do zimnej wody - (patrz rozdział „Zakończenie gotowania”).
- Nigdy nie manipuluj przy zaworze bezpieczeństwa.
- W przypadku artykułów mącznych, pęczniejących i/lub pniących się podczas gotowania, takich jak ryż, warzywa strączkowe, warzywa suszone, przeciery, dynia, cukinia, marchew, ziemniaki, filety z ryb itp. Pozwól, aby szybkowar przez kilka minut ostygł, następnie ostudź go w zimnej wodzie. Przed każdym otwarciem, po upewnieniu się, że trzpień bezpieczeństwa opadł, zawsze delikatnie potrząśnij szybkowarem, aby nie dopuścić do tryskania pary, co mogłoby spowodować oparzenia. Czynność ta jest szczególnie ważna przy szybkim upuszczaniu pary lub po ostudzeniu w zimnej wodzie.
- Przenosząc szybkowar pod ciśnieniem, zachowaj najwyższą ostrożność. Nie dotykaj gorących powierzchni. W razie potrzeby użyj rękawic kuchennych. Korzystaj z obu uchwytych szybkowaru.
- W przypadku zup zalecamy wykonać szybką dekompresję w zimnej wodzie (patrz rozdział „Zakończenie gotowania”).
- Przed otwarciem szybkowaru upewnij się, że zawór znajduje się w położeniu dekompresji. Trzpień bezpieczeństwa (D) powinien opaść.
- Nigdy nie używaj siły podczas otwierania szybkowaru. Upewnij się, że ciśnienie wewnątrz urządzenia spadło. Trzpień bezpieczeństwa (D) powinien opaść. (patrz rozdział „Zabezpieczenia”).

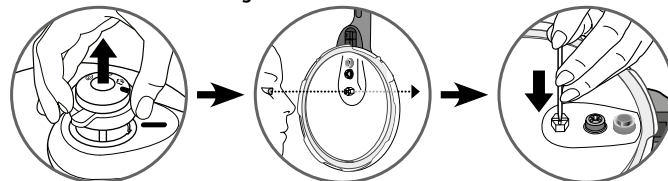
- Jeżeli stwierdzisz, że któraś część szybkowaru jest złamana lub pęknięta, w żadnym przypadku nie próbuj jej otworzyć, jeżeli jest zamknięta, poczekaj aż całkowicie ostygnie zanim ją zdejmiesz, nie używaj jej więcej i zanieś do naprawy do autoryzowanego serwisu TEFAL.
- Nie manipuluj przy systemach zabezpieczeń, oprócz zaleceń dotyczących czyszczenia i konserwacji.
- Używaj wyłącznie oryginalnych części TEFAL dostosowanych do zakupionego modelu.
- Nie pozostawiaj żywności w szybkowarze przez dłuższy czas.
- Wyczyść i wypłucz szybkowar natychmiast po każdym użyciu.
- Nie myj nigdy zaworu roboczego (A), uszczelki (I).
- Nigdy nie używaj wybielaczy ani produktów na bazie chloru, ponieważ mogą one może wpłynąć na jakość stali nierdzewnej.
- Nigdy nie zostawiaj pokrywki do namoczenia w wodzie.
- Wymieniaj uszczelkę co roku lub natychmiast jeśli nosi ślady uszkodzeń.
- Po 10 latach użytkowania szybkowar należy sprawdzić w autoryzowanym serwisie TEFAL.
- Przechowywanie szybkowaru: obróć pokrywkę na garnku, aby uniknąć przedwczesnego zużycia uszczelki pokrywki.
- Pojawienie się plam na dnie wewnątrz garnka nie wpływa w żaden sposób na jakość metalu. Są to osady kamienia. W celu usunięcia go można użyć gąbki i niewielkiej ilości octu spirytusowego.

■ SCHEMAT

- | | | | |
|-------|---|----|--|
| A. | Zawór roboczy | H. | Oznaczenie ustawienia zaworu roboczego |
| B. | Otwór odprowadzania pary | I. | Uszczelka pokrywki |
| C. | Zawór bezpieczeństwa | J. | Kosz do gotowania na parze |
| D. | Wskaźnik obecności ciśnienia | K. | Wspornik |
| E. | Przycisk otwierania | L. | Uchwyt długi garnka |
| F. | Uchwyt pokrywki | M. | Garnek |
| G(a). | Wskaźnik ustawienia pokrywki | N. | Uchwyt krótki garnka |
| G(b). | Wskaźnik ustawienia pokrywki w stosunku do garnka | O. | Oznakowanie maksymalnego napełnienia (Max1 i Max2) |

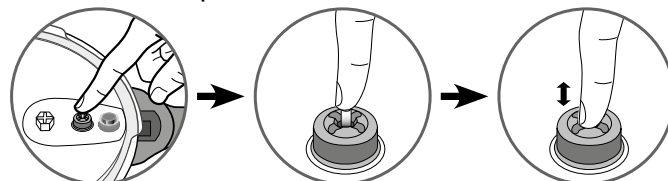
■ KONTROLE, KTÓRYCH PRZEPROWADZENIE JEST OBOWIĄZKOWE PRZED KAŻDYM UŻYCIEM

Kontrola zaworu roboczego



- Sprawdź, czy otwór odprowadzania pary w zaworze roboczym nie jest zatkany.

Kontrola zaworu bezpieczeństwa



- Sprawdź, czy tłok zaworu bezpieczeństwa jest ruchoma (wcisnąć kilkakrotnie palcem na tłok).

ZACHOWAJ NINIEJSZĄ INSTRUKCJĘ

■ DANE TECHNICZNE

Średnica dna szybkowaru - nr katalogowe

Pojemność	Ø garnka	Ø dna	Model Stal nierdzewna	Maksymalne ciśnienie bezpieczeństwa	Maksymalne ciśnienie bezpieczeństwa
3 L	20 cm	17 cm	P25340	P25940	150 kPa
4 L	22 cm	15 cm	P25804	P25904	
6 L			P25807	P25907	
6 L (Neo)			P25307	-	
7 L			P25808	P25908	
8 L			P25344	P25944	

Informacje normatywne: Górne ciśnienie robocze: 80 kPa

■ KOMPATYBILNE ŹRÓDŁA CIEPŁA

GAZ



PŁYTA ELEKTRYCZNA



WITROCERAMICZNA
HALOGENOWA
GRZEJNA



INDUKCYJNA



SPIRALA ELEKTRYCZNA



- Szybkowar jest dostosowany do wszystkich źródeł ciepła.
- Dla każdego rodzaju kuchenki, zarówno elektrycznej, jak i indukcyjnej, należy upewnić się, że płyta grzejna nie jest większa od podstawy szybkowaru.
- W przypadku kuchenki ceramicznej lub halogenowej upewnij się, że podstawa szybkowaru jest zawsze czysta i sucha.
- Na kuchenke gazowej płomień nie powinien przekraczać średnicy podstawy szybkowaru.
- We wszystkich przypadkach szybkowar należy ustawiać na środku.
- Niezależnie od rodzaju używanej płyty należy pilnować, by spód szybkowaru był czysty przed włożeniem do niego płyty.

■ AKCESORIA TEFAL

- Dostępne są następujące akcesoria do szybkowaru:

Akcesoria	Nr katalogowy
Uszczelka pokrywki (6L)	X9010101
Kosz do gotowania na parze	792185
Wspornik	792691

- W przypadku wymiany innych części lub napraw należy skorzystać z autoryzowanego serwisu TEFAL (więcej informacji można znaleźć na stronie: www.tefal.com).
- Używaj tylko oryginalnych części zamiennych TEFAL właściwych dla Twojego modelu.

OBSŁUGA

■ OTWIERANIE

- Za pomocą kciuka pociągnij za przycisk otwarcia (E) i przytrzymaj go w pozycji cofniętej - rys. 1.
- Przytrzymując ręką długi uchwyt garnka (L), obróć drugą ręką długi uchwyt pokrywki (F) w kierunku przeciwnym do ruchu wskazówek zegara, aż do otwarcia - rys. 2.
- Następnie unieś pokrywkę.

■ ZAMYKANIE

Gdy produkt jest nieużywany i zamknięty, pokrywka porusza się luźno w stosunku do garnka, co jest zjawiskiem normalnym. Efekt ten znika, gdy produkt jest pod ciśnieniem.

- Umieść pokrywkę płasko na garnku wyrównując oznaczenia ustawienia pokrywki G(a) i G(b).
 - Przekręć pokrywkę zgodnie z ruchem wskazówek zegara aż do oporu - rys. 3, do usłyszenia dźwięku zatrzaśnięcia się przycisku rys. 4.
- Jeśli nie uda się przekręcić pokrywki, sprawdź czy przycisk otwierania (E) jest prawidłowo cofnięty.

■ NAPEŁNIENIE MINIMALNE

- Należy zawsze wlewać minimalną ilość płynu równą 25 cl/250 ml (2 szklanki).

Gotowanie na parze:

- Napełnienie powinno wynosić co najmniej 75 cl/ 750 ml (6 szklanek).
- Umieść koszyk (J) na wsporniku (K) przeznaczonym do tego celu - rys. 5.

■ NAPEŁNIENIE MAKSYMALNE

- Nigdy nie napełniaj szybkowaru powyżej 2/3 wysokości garnka (oznakowanie maksymalnego napełnienia MAX 2).

W przypadku niektórych produktów:

- W przypadku artykułów mącznych, pęczniejących i/lub pniących się podczas gotowania, takich jak ryż, warzywa strączkowe, warzywa suszone, przeciery, dynia, cukinia, marchew, ziemniaki, filety z ryb itp. Pozwól, aby szybkowar przez kilka minut ostygł, następnie ostudź go w zimnej wodzie. Przed każdym otwarciem, po upewnieniu się, że trzpień bezpieczeństwa opadł, zawsze delikatnie potrząśnij szybkowarem, aby nie dopuścić do tryskania pary, co mogłoby spowodować oparzenia.

Żywność umieszczona w koszyku do gotowania na parze nie może przekraczać poziomu oznaczenia MAX2.



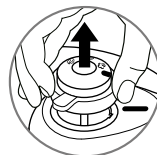
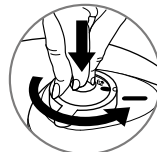
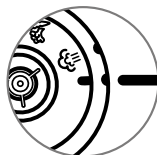
Czynność ta jest szczególnie ważna przy szybkim upuszczaniu pary lub po ostudzeniu w zimnej wodzie. W przypadku zup zalecamy wykonać szybką dekompresję w zimnej wodzie (patrz schemat etapu 1 poniżej).

■ UŻYWANIE ZAWORU ROBOCZEGO (A)

Zakładanie zaworu roboczego (A):

Uwaga: te operacje można wykonywać jedynie wtedy, gdy produkt jest zimny i nie jest w trakcie używania.

- Umieść zawór roboczy (A) wyrównując ■ rysunek na zaworze z oznaczeniem ustawienia (H).
- Naciśnij zawór, a następnie obróć go aż do piktogramu 🐾 lub ⚙️.



Zdejmowanie zaworu roboczego:

Uwaga: te operacje można wykonywać jedynie wtedy, gdy produkt jest zimny i nie jest w trakcie używania.

- Naciśnij zawór i obróć, aby wyrównać piktogram ■ z oznaczeniem ustawienia (H), jak pokazano na rysunku obok.
- Zdejmij zawór, jak na rysunku obok.

Gotowanie warzyw lub delikatnych potraw:

- Ustaw piktogram 🐾 zaworu naprzeciwko oznaczenia ustawienia (H) - rys. 7.

Gotowanie mięsa lub potraw mrożonych:

- Ustaw piktogram ⚙️ zaworu naprzeciwko oznaczenia ustawienia (H) - rys. 8.

■ PIERWSZE UŻYCIE

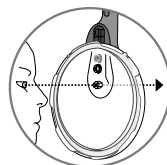
- Wyczyścić całkowicie szybkowar i jego elementy przed pierwszym użyciem.
- Umieść wspornik koszyka (K) na dnie garnka i połóż na nim koszyk (J).
- Napełnić wodą do 2/3 wysokości garnka (Oznakowanie maksymalnego napełnienia (Max 2) (O)).
- Zamknij szybkowar.
- Ustaw piktogram ⚙️ naprzeciwko oznaczenia ustawienia (H) - rys. 8.
- Postaw szybkowar na źródle ciepła i ustaw go na maksymalną moc.

Obecność pary na poziomie wskaźnika obecności ciśnienia (D) jest normalna na początku działania produktu.

- Gdy para zacznie wydobywać się przez zawór, należy zmniejszyć moc źródła ciepła i zaczekać 20 min.
- Po upływie 20 minut wyłączyć źródło ciepła.
- Obracaj stopniowo zawór (A), wybierając w zależności od potrzeb prędkość dekompresji i kończąc na oznaczeniu 🐾 - rys. 9.
- Gdy wskaźnik obecności ciśnienia (D) opadnie, szybkowar nie jest już pod ciśnieniem.
- Otwórz szybkowar - rys. 1 - 2.
- Przepłucz szybkowar wodą i wysusz.

■ PRZED GOTOWANIEM

- Przed każdym użyciem wyjmij zawór (A) (zob. sekcja „Używanie zaworu roboczego”) i sprawdź wzrokowo, czy otwór odprowadzania pary (B) nie jest zatkany (Zob. rysunek obok). W razie potrzeby wyczyść go wykałaczką - rys. 10.
- Należy sprawdzić czy tłok zaworu bezpieczeństwa (C) porusza się swobodnie, rysunek obok i sekcja „Czyszczenie i konserwacja”).
- Dodaj składniki i płyn.
- Zamknij szybkowar - rys. 3 i upewnij się, że jest dobrze zamknięty - rys. 4.
- Ustaw piktogram 🐾 lub ⚙️ zaworu naprzeciwko oznaczenia ustawienia (H) - rys. 7.
- Postaw szybkowar na źródle ciepła i ustaw go na maksymalną moc.



■ W CZASIE GOTOWANIA

Wskaźnik obecności ciśnienia (D) uniemożliwia zwiększenie ciśnienia w szybkowarze, jeśli szybkowar nie został prawidłowo zamknięty.

- Obecność pary na poziomie wskaźnika obecności ciśnienia (D) jest normalna na początku działania produktu.
- Gdy z zaworu roboczego (A) stale wydobywa się para, wydając regularny dźwięk (PSCHHTT), należy zmniejszyć moc źródła ciepła w taki sposób, aby zawór (A) wydawał cichy, regularny dźwięk.
- Pozostaw potrawę na czas gotowania podany w przepisie.
- Po upływie czasu gotowania wyłącz źródło ciepła.

■ KONIEC GOTOWANIA

Uwolnienie pary

Dekompresja powolna:

- Obracaj stopniowo zawór (A), wybierając w zależności od potrzeb prędkość dekompresji i kończąc na oznaczeniu  - rys. 9. Gdy wskaźnik obecności ciśnienia (D) opadnie, szybkowar nie jest już pod ciśnieniem.

Wskaźnik obecności ciśnienia (D) uniemożliwia otwarcie szybkowaru, jeśli wciąż znajduje się on pod ciśnieniem.

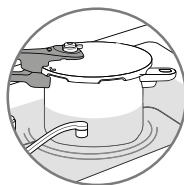
Dekompresja szybka:

- Aby przyspieszyć dekompresję, szybkowar można włożyć do zimnej wody, patrz schemat obok. Gdy wskaźnik obecności ciśnienia (D) opadnie, szybkowar nie jest już pod ciśnieniem.
- Można już otworzyć szybkowar - rys. 1 i 2.

Przypadek szczególny:

- W przypadku gotowania żywności płynnej (zob. tabela gotowania) lub suchych warzyw nie należy dekompresować, lecz odczekać, aż wskaźnik obecności ciśnienia opadnie, i dopiero wtedy otworzyć szybkowar. Należy zmniejszyć nieco zalecany czas gotowania.
- W przypadku zup zalecamy wykonać szybką dekompresję (zob. sekcja „Dekompresja szybka”).

Jeżeli w trakcie uwalniania pary można zaobserwować jakiegokolwiek zaburzenia, należy umieścić zawór roboczy (A) na oznaczeniu  lub  - rys. 7 lub 8, a następnie powoli ponownie uwolnić parę, upewniając się, że dekompresja przebiega już prawidłowo.



Przy przenoszeniu szybkowaru pod ciśnieniem należy zachować najwyższą ostrożność i unikać jego potrząsania.

MYCIE I KONSERWACJA

■ MYCIE SZYBKOWARU

W celu zapewnienia prawidłowego działania urządzenia należy przestrzegać zaleceń dotyczących jego mycia i konserwacji po każdym użyciu.

- Szybkowar (garnek i pokrywę) należy myć letnią wodą z płynem do mycia naczyń po każdym użyciu. Tak samo należy postępować z koszem.
- Nie używaj wybielaczy lub produktów zawierających chlor.
- Nie nagrzewaj garnka, gdy jest pusty.

Mycie wnętrza garnka:

- Do mycia należy stosować gąbkę i płyn do mycia naczyń.
- Pojawienie się plam na dnie wewnątrz garnka nie wpływa w żaden sposób na jakość metalu. Są to osady kamienia. W celu usunięcia go można użyć gąbki i niewielkiej ilości octu spirytusowego.

Mycie zewnętrznych powierzchni garnka

- Do mycia należy stosować gąbkę i płyn do mycia naczyń.

Mycie pokrywy

- Pokrywkę należy myć pod strumieniem ciepłej wody za pomocą gąbki i płynu do mycia naczyń i dobrze spłukać.

Mycie uszczelki pokrywy

- Po każdym gotowaniu należy umyć uszczelkę (I) i jej gniazdo.
- Ponowne umieszczenie uszczelki jest przedstawione na rys. 11 - 12.

Mycie zaworu roboczego (A)

- Zdejmij zawór roboczy (A), zob. sekcja „Używanie zaworu roboczego”.
- Umyj zawór roboczy (A) pod strumieniem wody - rys. 13.

zybkwowar należy myć po każdym użyciu.

Zaciemnienia i zarysowania, które mogą pojawić się na skutek długotrwałego użytkowania urządzenia, nie stanowią wady produktu.

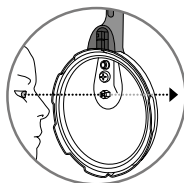
W zmywarce można myć tylko garnek i kosz.

W celu zachowania jakości szybkowaru przez długi czas nie należy nagrzewać garnka, gdy jest pusty.

Po 10 latach użytkowania szybkowar należy sprawdzić w autoryzowanym serwisie TEFAL.

Czyszczenie otworu do odprowadzania pary (B):

- Zdejmij zawór (A).
- Sprawdź wzrokowo, czy otwór odprowadzania pary nie jest zatkany i ma okrągły przekrój. Zob. rysunek obok. W razie potrzeby wyczyść go wykałaczką - rys. 10.



Mycie zaworu bezpieczeństwa (C):

- Umyj część zaworu bezpieczeństwa znajdującą się wewnątrz pokrywy, wkładając ją pod strumień wody.
- Sprawdź jego prawidłowe działanie naciskając lekko na kulkę, która powinna wcisnąć się bez trudności. Zob. rysunek obok.

Nigdy nie używaj ostrych przedmiotów do wykonania tej czynności.



Wymiana uszczelki szybkowaru:

- Uszczelkę należy wymieniać co roku oraz jeżeli nosi ślady uszkodzeń.
- Należy zawsze stosować oryginalne uszczelki TEFAL, zgodne z zakupionym modelem.

Przechowywanie szybkowaru:

- Obrócić pokrywę na garnku.

■ BEZPIECZEŃSTWO

Szybkokwar jest wyposażony w kilka zabezpieczeń:

• Zabezpieczenie przy zamykaniu

- Jeżeli produkt nie jest prawidłowo zamknięty, wskaźnik obecności ciśnienia (D) nie może się unieść, a zatem szybkokwar nie może zwiększyć ciśnienia.

• Zabezpieczenie przy otwieraniu

- Jeżeli szybkokwar jest pod ciśnieniem, naciśnięcie przycisku otwierania jest nieskuteczne (E). Nigdy nie używaj siły podczas otwierania szybkowaru. Nie wykonuj żadnych czynności na wskaźniku obecności ciśnienia (D).

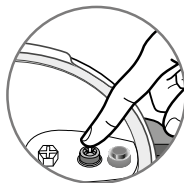
• Dwa zabezpieczenia przed nadmiernym ciśnieniem

- Pierwsze zabezpieczenie: zawór bezpieczeństwa (C) uwalnia ciśnienie, a para wydostaje się spod modułu pokrywy - rys. 14.
- Drugie zabezpieczenie: uszczelka (I) umożliwia wydostanie się pary pionowo przez mały otwór znajdujący się na brzegu pokrywy lub wzdłuż garnka - rys.15.

Uwaga: może to spowodować zgaszenie płomienia w kuchenkach gazowych.

Jeżeli jedno z zabezpieczeń uruchomi się:

- Wyłącz źródło ciepła.
- Pozostaw szybkokwar do całkowitego schłodzenia.
- Otwórz.
- Sprawdź i umyj zawór roboczy (A) - rys.13, otwór odprowadzania pary (B) - rys.10, zawór bezpieczeństwa (C) i uszczelkę (I). Zob. rysunek obok.



■ GWARANCJA

- W przypadku użytkowania zgodnego z instrukcją obsługi garnek nowego szybkowaru TEFAL posiada gwarancję na okres 10 lat na:
 - Wszelkie usterki związane z konstrukcją metalową garnka,
 - Przedwczesne zniszczenie metalowej podstawy garnka.
- Wszystkie inne części szybkowaru objęte są gwarancją na wszelkie usterki i wady produkcyjne lub materiałowe, na okres gwarancji określony w przepisach prawnych w kraju zakupu, od daty dokonania zakupu.
- Z gwarancji umownej można skorzystać po przedstawieniu paragonu lub faktury z datą zakupu.

Gwarancja nie obejmuje:

- Uszkodzeń wynikających z nieprzestrzegania ważnych zaleceń lub nieprawidłowego użytkowania, przede wszystkim:
 - uderzenia, upadku, użytkowania w piekarniku,
 - Pokrywkę, zawór sterujący myć w zmywarce.
- Z gwarancji można korzystać tylko w autoryzowanych serwisach TEFAL (więcej informacji można znaleźć na stronie: www.tefal.com).

■ OZNACZENIA WYNIKAJĄCE Z PRZEPISÓW

Oznaczenie	Lokalizacja
Identyfikacja producenta i znak handlowy	Pokrywka i uchwyt pokrywy
Rok i partia produkcji	Na garnku
Numer katalogowy modelu Maksymalne ciśnienie bezpieczeństwa Maksymalne ciśnienie robocze	Na pokrywie
Pojemność	Dno garnka

■ PRODUKT ELEKTRYCZNY LUB ELEKTRONICZNY – ZAKOŃCZENIE UŻYTKOWANIA

• Pomóżmy chronić środowisko!



- ① Wiele materiałów użytych w urządzeniu nadaje się do powtórnego wykorzystania lub recyklingu.
- ➔ Należy je przekazać do punktu zbiórki odpadów w celu przeprowadzenia utylizacji

■ TEFAL ODPOWIADA NA PYTANIA

Problemy	Zalecenia
Szybkość została rozgrzana bez płynu wewnątrz	Oddaj szybkość do sprawdzenia w autoryzowanym serwisie TEFAL.
Wskaźnik obecności ciśnienia nie unosi się i para nie wydostaje się przez zawór w czasie gotowania	Jest to normalne zjawisko w pierwszych minutach gotowania. Jeżeli zjawisko utrzymuje się, należy sprawdzić, czy: - źródło ciepła ma wystarczającą moc, w innym wypadku zwiększyć moc, - ilość płynu w garnku jest wystarczająca, - zawór roboczy jest ustawiony na jednym z piktogramów  lub  - rys. 7 lub 8. - szybkość jest prawidłowo zamknięta, - uszczelka lub krawędź garnka nie są uszkodzone.
Wskaźnik obecności ciśnienia unosi się, ale para nie wydostaje się przez zawór w czasie gotowania	Jest to normalne zjawisko w pierwszych minutach gotowania. Jeśli zjawisko nie ustępuje, włóż urządzenie do zimnej wody, patrz sekcja „Dekompresja szybka i przypadek szczególny”, a następnie otwórz. Wyczyść zawór roboczy i otwór odprowadzania pary i sprawdź, czy tłok zaworu bezpieczeństwa można wcisnąć bez oporu.
Jeżeli para wydostaje się dookoła pokrywki, sprawdź	prawidłowe zamknięcie pokrywki, ustawienie uszczelki pokrywki, prawidłowy stan uszczelki; w razie potrzeby należy ją wymienić czystość pokrywki, uszczelki i gniazda uszczelki w pokrywce, zaworu bezpieczeństwa i zaworu roboczego dobry stan krawędzi garnka.
Nie można otworzyć pokrywki	Sprawdź, czy wskaźnik obecności ciśnienia jest w położeniu dolnym. Jeśli nie, wykonaj dekompresję, a w razie potrzeby schłódź szybkość pod strumieniem zimnej wody, zob. sekcja „Dekompresja szybka i przypadek szczególny”.
Jeżeli produkty nie są ugotowane lub są spalone, sprawdź	czas gotowania, moc źródła ciepła, prawidłowe ustawienie zaworu roboczego, ilość płynu.
Jeżeli produkty przypaliły się w szybkości	namocz garnek na jakiś czas przed umyciem go, nigdy nie używaj wybielacza ani produktów na bazie chloru.

■ WARZYWIA

		Czas gotowania	ŚWIEŻE Położenie zaworu 	MROŻONE Położenie zaworu 
Brokuły		- na parze	3 min	3 min
Bruksełka		- na parze	7 min	5 min - w wodzie
Burak czerwony		- na parze	20 - 30 min	
Cykorja		- na parze	12 min	
Dynia (purée) (żywność płynna)		- w wodzie	8 min	
Fasolka suszona		- w wodzie	20 min	
Fasolka zielona		- na parze	8 min	9 min
Groszek zielony		- na parze	1 min 30 s	4 min
Grzyby	krojone	- na parze	1 min	5 min
	całe	- w wodzie	1 min 30 s	
Kabaczki		- na parze	6 min 30 s	9 min
		- w wodzie	2 min	
Kalafior		- w wodzie	3 min	4 min
Kapusta zielona	krojona	- na parze	6 min	
	liście	- na parze	7 min	
Karczochy		- na parze*	18 min	
		- w wodzie**	15 min	
Marchewka (żywność płynna)	plastry	- na parze	7 min	5 min
Por w plastrych		- na parze	2 min 30 s	
Ryż (warzywa suche)		- w wodzie	7 min	
Rzepa		- na parze	7 min	
		- w wodzie	6 min	
Seler		- na parze	6 min	
		- w wodzie	10 min	
Soczewica zielona (warzywa suche)		- w wodzie	10 min	
Szparagi		- w wodzie	5 min	
Szpinak		- na parze	5 min	8 min
		- w wodzie	3 min	
Zboża (warzywa suche)		- w wodzie	15 min	
Ziemniaki w ćwiartkach		- na parze	12 min	
		- w wodzie	6 min	

* Żywność w koszyku do gotowania na parze

** Żywność gotowana w wodzie

■ MIĘSA I RYBY

	ŚWIEŻE Położenie zaworu 	MROŻONE Położenie zaworu 
Jagnięcina (gic 1,3 kg)	25 min	35 min
Wołowina (pieczeń 1 kg)	10 min	28 min
Miętus (filety 0,6 kg) (żywność płynna)	4 min	6 min.
Wieprzowina (pieczeń 1 kg)	25 min	45 min
Kurczak (cały 1,2 kg)	20 min	45 min.
Łosoś (filety 0,6 kg) (żywność płynna)	6 min	8 min.
Tuńczyk (4 steki 0,6 kg) (żywność płynna)	7 min	9 min.

PRECAUÇÕES IMPORTANTES

Antes de utilizar a panela de pressão, reserve um tempo para ler todas as instruções e consulte sempre o "Manual do utilizador".
A utilização indevida pode provocar danos.

Para sua segurança, esta panela de pressão está em conformidade com as normas e os regulamentos aplicáveis:

- Diretiva relativa aos equipamentos sob pressão
- Materiais em contato com os alimentos
- Ambiente *

ANTES DA UTILIZAÇÃO

CERTIFIQUE-SE

- de que a conduta de saída do vapor (B) não está obstruída.
- de que o pistão da válvula de segurança (C) está móvel
- de que a junta da tampa está colocada sob cada entalhe da tampa - Fig. 12.
- de que as pegadas da tampa estão devidamente fechadas. As pegadas da tampa são componentes de segurança. Nunca as remova, nem proceda à sua substituição sozinho

RESPEITE SEMPRE AS SEGUINTES QUANTIDADES DE ENCHIMENTO

- Nunca utilize a panela de pressão sem líquido, tal pode afetar o seu desempenho. Certifique-se de que a panela possui sempre líquido suficiente durante o processo de cozedura.
- Quantidade máxima de alimentos 2/3 da altura da panela, marca MAX 2 - Fig. 6.
- Ao cozinhar alimentos, os alimentos no cesto de cozedura a vapor* não devem entrar em contato com a água e não devem ultrapassar a marca MAX 2 na panela - Fig. 5.
- Máximo 1/3 (marca MAX 1) da altura da cuba para alimentos que se expandem e/ou espumam durante a confeção, como arroz, vagens, legumes desidratados, compota de fruta, abóbora, curgetes, cenouras, batatas, filetes de peixe, etc.

* Consoante o modelo.

ANTES E DURANTE DA COZEDURA

- Deve controlar de perto a panela de pressão, se a utilizar perto de crianças.
- O vapor está muito quente ao sair da válvula de funcionamento. Tenha cuidado com os jatos de vapor.
- O aparelho coze sob pressão. Uma utilização incorreta pode provocar queimaduras. Certifique-se de que a panela de pressão está bem fechada antes de utilizar. (Consulte a seção "Fecho").
- Durante a cozedura, verifique se a válvula emite um som contínuo. Se a libertação de vapor não for suficiente, liberte a pressão e abra a tampa, em seguida, verifique se há líquido suficiente e se a conduta de libertação de vapor não está bloqueada. Se a libertação de vapor ainda não for suficiente, aumente ligeiramente a fonte de calor.
- Não cozinhe alimentos que possam bloquear as condutas dos componentes de segurança:
 - mirtilos, arandos
 - cevada pérola, espelta, milho-miúdo
 - flocos de aveia
 - ervilhas secas
 - noodles, macarrão, esparguete
 - ruibarbo
 - groselhas-negras, groselhas vermelhas
- Quando cozinhar grandes pedaços de carne e alimentos com uma camada superficial de pele (salsichas inteiras, língua, aves, etc.): recomendamos que fure a pele com uma faca ou garfo antes da cozedura. Durante a cozedura, o líquido em ebulição pode ficar preso sob a pele e salpicar.
- Nunca utilize a panela de pressão para preparar receitas à base de leite (como arroz doce, pudim de semolina, etc.).
- Nunca utilize sal grosso na panela de pressão, utilize apenas sal fino no final da cozedura. Assim evitará o aparecimento de "furos", que podem danificar a base da panela de pressão.
- Nunca utilize a panela de pressão para fritar alimentos com óleo sob pressão.
- Não deixe a panela de pressão sem supervisão durante o aquecimento de óleo ou gorduras. Prosseguir com o aquecimento de um óleo fumegante contribui para a sua degradação e pode aumentar a temperatura do óleo ao ponto de surgirem chamas.
- Não utilize a panela de pressão para outra finalidade além daquela para a qual foi concebida.
- Não coloque a panela de pressão num forno quente.
- Nunca utilize folha de alumínio não protegida num recipiente na panela de pressão. Utilize sempre corda para prender.
- Nunca utilize película aderente na panela de pressão.
- Os vapores de álcool são inflamáveis. Deixe ferver durante aproximadamente 2 minutos antes de tapar. Verifique a panela de pressão regularmente ao cozinhar receitas à base de álcool.
- Utilize apenas as fontes de calor compatíveis indicadas no manual do utilizador.

- Rode progressivamente a válvula de funcionamento (A) para ajustar a velocidade de decompressão até que esteja posicionada em frente à marca do pictograma  - **fig 9**. Se, durante a libertação de vapor, observar projeções de alimentos ou líquido, volte a colocar a válvula de funcionamento (A) na posição  e, em seguida, faça uma decompressão rápida em água fria - (consulte a secção "Fim da cozedura").
- Se o indicador de presença de pressão (D) não descer, faça uma decompressão rápida em água fria - (consulte a secção "Fim da cozedura").
- Nunca mexa com o indicador de presença de pressão.
- Para alimentos que dilatam ou que façam espuma durante a cozedura, como arroz, vagens, legumes desidratados, compotas de fruta, abóbora, curgetes, cenouras, batatas, filetes de peixe, etc. Deixe a panela de pressão arrefecer durante alguns minutos e depois faça uma decompressão rápida em água fria - (consulte a seção "Fim da cozedura"). Antes de abrir a panela de pressão agite-a sempre de forma metódica e suave, depois de verificar se o indicador de presença de pressão desceu para a posição baixa, para evitar que bolhas de vapor transbordem e provoquem queimaduras. Esta operação é particularmente importante quando o vapor é libertado rapidamente ou após o arrefecimento sob água corrente.
- Quando sob pressão, movimente a panela de pressão com a máxima precaução. Não toque em superfícies quentes. Use luvas de forno quando necessário. Levante usando ambas as pegas.
- Para sopas, recomendamos que faça uma decompressão rápida em água fria (consulte a seção "Fim da cozedura").
- Certifique-se de que a válvula de funcionamento (A) está na posição de libertação de vapor antes de abrir a panela de pressão. O indicador de presença de pressão (D) deve estar na posição baixa.
- Nunca force a abertura da panela de pressão. Certifique-se também de que: a pressão interna foi libertada. O indicador de presença de pressão (D) deve estar na posição baixa. (Consulte a seção "Segurança").

- Se notar que uma parte da panela de pressão está partida ou rachada, não tente abri-la sob nenhuma circunstância. Antes de movimentar a panela, aguarde que arrefeça completamente. Não a utilize novamente e leve-a a um Serviço de Assistência Técnica Autorizado TEFAL para reparação.
- Não altere os sistemas de segurança para além do indicado nas instruções de limpeza e manutenção.
- Utilize apenas as peças originais TEFAL adequadas ao seu modelo.
- Não deixe alimentos na panela de pressão.
- Lave e enxague a panela de pressão imediatamente após cada utilização.
- Nunca coloque a válvula de funcionamento (A), a junta (I), o comando de cozedura* (G (d)), na máquina de lavar loiça.
- Nunca coloque o controlo de cozedura* (G (d)) debaixo de água.
- Nunca utilize lixívia ou produtos à base de cloro, pois podem afetar a qualidade do aço inoxidável.
- Não deixe a tampa de molho em água.
- Troque a junta todos os anos ou imediatamente se apresentar danos.
- Certifique-se de que a panela de pressão é verificada num Serviço de Assistência Técnica Autorizado TEFAL após 10 anos de utilização.
- Para guardar a panela de pressão: coloque a tampa de cabeça para baixo sobre a panela, para evitar o desgaste prematuro da junta da tampa.
- O aparecimento de manchas no fundo da cuba não afeta em nada a qualidade do metal. São depósitos de calcário. Para remover as manchas, utilize uma esponja com um pouco de vinagre branco.

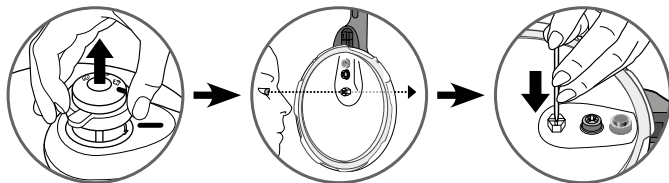
GUARDE ESTAS INSTRUÇÕES

■ ESQUEMA DESCRITIVO

- A. Válvula de funcionamento
B. Conduta de saída do vapor
C. Válvula de segurança
D. Indicador de presença de pressão
E. Botão de abertura da tampa
F. Pega da tampa
G(a). Marca de posicionamento da tampa
G(b). Marca de posicionamento da tampa em relação à cuba
G(c). Base do temporizador*
G(d). Temporizador*
- H. Marca de posicionamento da válvula de funcionamento
I. Junta da tampa
J. Cesto de cozedura a vapor*
K. Tripé*
L. Pega comprida da cuba
M. Cubo
N. Pega curta da cuba
O. Marcas (Max1 e Max2) de enchimento máximo

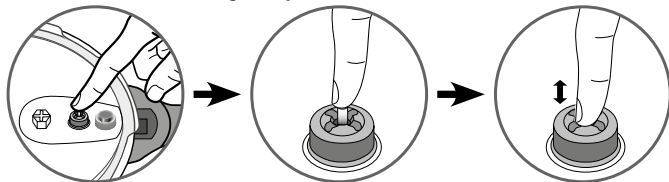
■ VERIFICAÇÕES OBRIGATÓRIAS ANTES DE CADA UTILIZAÇÃO

Verificar a válvula de funcionamento



- Verifique se a saída de vapor da válvula de funcionamento não está obstruída. Limpe, se necessário, utilizando um palito (consulte a seção “Limpar a saída de libertação de vapor” página 22).

Verificar a válvula de segurança



- Verifique se o pistão está móvel (pressione a esfera várias vezes com o dedo), (consulte a seção “Limpar a válvula de segurança”).

■ CARACTERÍSTICAS

Capacidade	Capacidade total**	Ø Cuba	Ø Fundo	Modelo INOX sem temporizador	Modelo inox com temporizador *	Pressão máxima de segurança
3 L	3,7 L	20 cm	17 cm	P25340	P25940	150 kPa
4 L	4,7 L	22 cm	15 cm	P25804	P25904	
6 L	6,7 L			P25807	P25907	
6 L (Neo)	6,7 L			P25307	-	
7 L	7,7 L			P25808	P25908	
8 L	8,7 L			P25344	P25944	

Informação técnica: Pressão máxima de funcionamento: 80 kPa (12 psi)

■ FONTES DE CALOR COMPATÍVEIS



- Esta panela de pressão é adequada para todas as fontes de calor, exceto fogões Aga, mas incluindo indução.
- Na placa elétrica ou de indução, certifique-se de que a dimensão da placa de aquecimento não excede o da base da panela de pressão.
- Numa placa de cerâmica ou halogénio, certifique-se de que a base da panela de pressão está sempre limpa e seca.
- Num fogão a gás, a chama nunca deve exceder o diâmetro da base da panela de pressão.
- Em todos os fogões, verifique se a panela de pressão está bem centrada.
- Independentemente do tipo de fogão utilizado, certifique-se de que o fundo da panela de pressão está limpo e desobstruído antes de colocá-la no fogão.

■ ACESSÓRIOS TEFAL

- Os seguintes acessórios estão disponíveis para a panela de pressão:

Acessório	Número de referência
Junta da tampa (4, 6, 7, 8L)	X9010101
Cesto de cozedura a vapor*	792185
Tripé *	792691

- Para substituir outras peças (incluindo a junta 3L) ou para reparações, entre em contacto com um Serviço de Assistência Técnica Autorizado TEFAL (aceda a: www.tefal.pt).
- Utilize apenas peças originais TEFAL adequadas ao seu modelo

■ ABERTURA

- Usando o polegar, puxe o botão de abertura da tampa (E) e segure-o na posição retraída - Fig. 1.
- Segurando a pega comprida da cuba (L) com uma mão, rode a pega comprida da tampa (F) com a outra mão para a esquerda até abrir - Fig. 2.
- Em seguida, levante a tampa.
- Não abra a panela de pressão até que a unidade arrefeça e toda a pressão interna tenha sido libertada. Se for difícil separar as peças, isso indica que a panela ainda está pressurizada - não force a abertura. Qualquer pressão na panela pode ser perigosa.

■ FECHO

Quando o aparelho está fechado, mas não em funcionamento, é normal que a tampa se mova ligeiramente em relação à cuba. Este efeito desaparece quando o produto é pressurizado.

- Coloque a tampa a direito sobre a cuba, alinhando as marcas de posicionamento da tampa G (a) e G (b).- Fig. 3
 - Rode a tampa para a direita, até ao batente - Fig. 3 até ouvir o som do botão ao encaixar - Fig. 4.
- Se não conseguir rodar a tampa certifique-se de que o botão de abertura (E) está para baixo.

■ NÍVEL MÍNIMO DE ENCHIMENTO

- Coloque sempre, pelo menos, 25 cl/250 ml (2 chávenas) de líquido na panela de pressão quando em utilização.

Para cozer a vapor*:

- A cuba deve conter, pelo menos, 75 cl/750 ml (6 chávenas) de água.
- Coloque o cesto * (J) sobre o suporte * (K) previsto para o efeito - Fig. 5.

Os alimentos colocados no cesto de cozedura a vapor* não devem estar em contato com a tampa da panela de pressão.

■ NÍVEL MÁXIMO DE ENCHIMENTO

- Nunca encha a panela de pressão mais de dois terços (marca MAX 2 de enchimento máximo).

Para determinados alimentos:

- Para os alimentos pastosos que dilatam e/ou que fazem espuma durante a cozedura, tais como arroz, leguminosas, legumes desidratados, compotas, abóbora, curgetes, cenouras, batatas, filetes de peixe... Deixe a panela de pressão arrefecer durante alguns minutos, depois efetue um arrefecimento em água fria.

Os alimentos colocados no cesto do vapor* não devem ultrapassar a marca MAX2.



Agite sistematicamente e ligeiramente a panela de pressão antes de cada abertura, após se ter certificado de que o pino de segurança desceu, de modo a evitar que jorrem bolhas de vapor, podendo correr o risco de se queimar. Esta operação é particularmente importante durante a evacuação rápida do vapor ou após o arrefecimento em água fria. No caso das sopas, aconselhamos que efetue uma despressurização rápida debaixo de água fria (consultar a imagem da Etapa 1 apresentada acima).

■ UTILIZAÇÃO DA VÁLVULA DE FUNCIONAMENTO (A)

Colocar a válvula de funcionamento (A):

Atenção, estas operações só devem ser realizadas com o aparelho frio e quando não está a ser utilizado.

- Coloque a válvula de funcionamento (A) na posição, alinhando o símbolo ■ na válvula com a marca de posicionamento (H) conforme indicado na imagem ao lado.
- Pressione a válvula para baixo e rode-a até ao símbolo ☞ ou ☜ conforme indicado na imagem ao lado.

Retirar a válvula de funcionamento:

Atenção, estas operações só devem ser realizadas com o aparelho frio e quando não está a ser utilizado.

- Pressione a válvula para baixo e rode-a para alinhar o símbolo ■ com a marca de posicionamento (H), conforme indicado na imagem ao lado.
- Retire a válvula conforme indicado na imagem ao lado.

Cozer legumes ou alimentos delicados:

- Posicione o pictograma ☞ na válvula em frente à marca de posicionamento (H) - Fig. 7.
- A panela de pressão ☞ funciona a 50 kPa (pressão de 7 psi/7 lbs).

Cozer carne ou alimentos congelados:

- Posicione o pictograma ☜ na válvula em frente à marca de posicionamento (H) - Fig. 8.
- A pressão ☜ opera a 80 kPa (pressão de 12 psi/12 lbs).



ANTES DA PRIMEIRA UTILIZAÇÃO

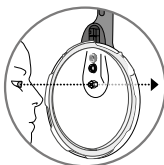
- Limpe completamente a panela de pressão e respectivos componentes antes da primeira utilização.
- Coloque o suporte do cesto (K) no fundo da cuba e coloque o cesto (J) por cima*.
- Encha a cuba com água até dois terços da sua capacidade (marca (Max 2) de enchimento máximo (O)).
- Feche a panela de pressão.
- Posicione o símbolo (O).
- Feche a panela de pressão.
- Posicione o símbolo  em frente à marca de posicionamento (H) - Fig. 8.
- Coloque a panela de pressão sobre uma fonte de calor na potência máxima.

É normal existir vapor junto ao indicador de presença de pressão (D) quando o produto começa a funcionar

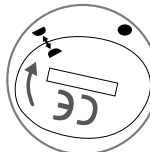
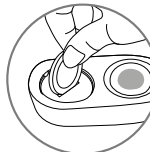
- Quando o vapor começar a sair pela válvula, diminua a fonte de calor e deixe por 20 min.
- Para modelos equipados com temporizador, programe 20 min.
- Após os 20 minutos, desligue a fonte de calor.
- Rode gradualmente a válvula (A), selecionando a velocidade de despressurização consoante a abertura da válvula, até que esta esteja posicionada frente ao símbolo  - Fig. 9.
- Quando o indicador de presença de pressão (D) diminuir, a panela de pressão já não está sob pressão.
- Abra a panela de pressão - Fig. 1 - 2.
- Lave a panela de pressão com água e seque-a.

ANTES DE COZER

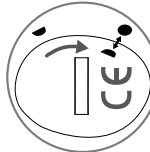
- Antes de cada utilização, retire a válvula (A) (consulte a secção "Utilizar a válvula de funcionamento") e verifique visualmente e contra a luz se a conduta de saída de vapor (B) não está obstruída (consulte o esquema ao lado). Se necessário, limpe-a com um palito - Fig. 10.
- Verifique se o pistão da válvula de segurança (C) está móvel (consulte a imagem ao lado) e consulte a secção "Limpeza e manutenção".
- Adicione os ingredientes e o líquido.
- Feche a panela de pressão - Fig. 3 e certifique-se de que está bem fechada - Fig. 4.
- Posicione  ou  na válvula até a marca de posicionamento H - Fig. 7 ou 8.
- Coloque a panela de pressão sobre uma fonte de calor na potência máxima.



TEMPORIZADOR* (OPCIONAL)



Posição inicial (duas meias-luas viradas uma para a outra)



Posição de fecho (a meia-lua em frente da lua cheia)



- O temporizador está disponível apenas em alguns modelos. Removível e independente, o temporizador alertará quando o tempo de cozedura terminar. Pode levá-lo consigo para que possa fazer outras tarefas ou colocá-lo no respetivo suporte (G (c)) durante a cozedura.

- A panela de pressão foi concebida para funcionar com e sem o temporizador.

Funcionamento:

- Ligar: prima o botão uma vez; o visor de dois zeros aparece.
- Seleção o tempo de cozedura (máximo de 60 minutos): prima o botão.
 - A piscar: contagem decrescente minuto a minuto
 - Contínuo: contagem decrescente
- Contagem decrescente do tempo de cozedura: ao soltar o botão após alguns segundos, o tempo selecionado pisca: a contagem decrescente começou.

A contagem decrescente deve começar assim que a válvula começa a emitir um som contínuo

- Alarmes sonoros: no final da cozedura, o temporizador avisa com uma série de bipes. Para parar o alarme, pressione o botão.
- Desligar: automático
- Erro de programação: pode reiniciar a hora programada a qualquer momento premindo e mantendo o botão durante mais de dois segundos.
- Instalação: coloque o temporizador na respetiva base na parte superior da tampa.
- Remoção: levante suavemente o temporizador para cima.

Recomendações de utilização:

- Não coloque o temporizador na máquina de lavar loiça. Nunca mergulhe o temporizador na água. Limpe o temporizador com um pano limpo. Não utilize solventes para limpar o temporizador.

Eliminação:

- A vida útil do seu temporizador depende da frequência com que o usa. No entanto, quando notar uma perda total ou parcial do visor, será necessário remover a bateria para ser eliminada.
- A pilha do temporizador é uma pilha de tipo botão CR2032. A pilha do temporizador contém dimetoxietano n.º CAS 110-71-4. Está conforme a regulamentação europeia. Para sua segurança e preservação do ambiente: não abra a pilha, não a exponha a temperaturas elevadas, não a deite fora juntamente com o lixo doméstico; deposite-a num ponto de recolha de pilhas usadas.
- A bateria está inserida no subconjunto: pode substituí-la ou mandar substituí-la num revendedor autorizado para este tipo de serviço, conforme indicado no esquema ao lado.
- Pode comprar outro temporizador em todos os nossos Serviços de Assistência Técnica Autorizados TEFAL

■ DURANTE A COZEDURA

O indicador de presença de pressão (D) evita que a pressão aumente na panela de pressão caso não esteja devidamente fechada.

- É normal existir vapor no indicador de presença de pressão (D) quando a panela de pressão começa a funcionar.
- Quando a válvula de funcionamento (A), libertar vapor de forma contínua e emitir um som contínuo «pschhht», reduza a potência da fonte de calor até que a válvula (A) continue a emitir um som contínuo.
- Controle o tempo de cozadura indicado na receita.
- Para os modelos equipados com temporizador, programe a hora indicada na receita.
- Assim que terminar o tempo de cozadura, desligue a fonte de calor.

■ FIM DA COZEDURA

Libertar o vapor:

- **Despressurização lenta:**

- Usa-se para guisados, legumes, peças de carne e pratos de peixe.
- Rode gradualmente a válvula (A), selecionando a velocidade de despressurização consoante a abertura da válvula, até que esta esteja posicionada frente ao símbolo  Fig.9 Quando o indicador de presença de pressão (D) diminuir novamente, a panela de pressão já não está sob pressão.

O indicador de presença de pressão (D) evita a abertura da panela de pressão se ainda estiver sob pressão.

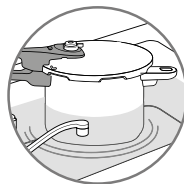
- **Despressurização rápida:**

- É usada para sopas, arroz, massa, creme de ovo, misturas para bolo e pudim, receitas que contenham arroz ou massa e receitas com grande conteúdo líquido.
- Pode colocar a panela de pressão no lava loiça cheio até metade com água fria da torneira, para acelerar a decompressão, consulte o esquema ao lado. Quando o indicador de presença de pressão (D) baixar, a panela de pressão já não está sob pressão.
- Pode abrir a panela de pressão - Fig. 1 e 2

- **Alimentos especiais:**

- Ao cozer alimentos especiais, por exemplo, cenouras fatiadas, abóboras (consulte a tabela de cozadura) ou legumes secos, não liberte a pressão; em vez disso, deixe a panela à temperatura ambiente e aguarde a descida do indicador de presença de pressão (D) para a abrir. Reduza ligeiramente o tempo de cozadura recomendado.

Se, durante a libertação de vapor, observar projeções de algum alimento ou líquido para fora da válvula, coloque a válvula de funcionamento (A) na  ou na marca  - Fig.7 ou 8, aguarde um minuto e, em seguida, volte a rodar a válvula de funcionamento lentamente para a posição de libertação de vapor, garantindo que deixa de haver projeções.



Ao mover a panela de pressão sob pressão, movimente-a sempre com muito cuidado sem agitar.

- Ao cozinhar sopas, recomenda-se que faça uma despressurização rápida (consulte a seção “Despressurização rápida”).

LIMPEZA E MANUTENÇÃO

■ LIMPAR A PANELA DE PRESSÃO

Para garantir o funcionamento correto da panela de pressão, siga estas recomendações de limpeza e manutenção após cada utilização:

- Lave a cuba de pressão (panela e tampa) após cada utilização com água morna e detergente para a loiça. Siga o mesmo procedimento para o cesto*.
- Não utilize lixívia ou produtos à base de cloro.
- Não sobreaqueça a cuba se esta estiver vazia.

Limpar o interior da cuba:

- Lave com uma esponja e detergente para a loiça.
- O aparecimento de manchas no fundo da cuba não afeta em nada a qualidade do metal. São depósitos de calcário. Para remover as manchas, utilize uma esponja com um pouco de vinagre branco.

Limpar o exterior da cuba:

- Lave com uma esponja e detergente para a loiça.

Limpar a tampa:

- Lave a tampa com água morna com uma esponja e detergente para a loiça e enxague bem.

Limpar a junta da tampa:

- Após cada utilização, limpe a junta (I) e o respetivo compartimento.
- Para substituir a junta, consulte - Fig. 11-12.

Limpar a válvula de funcionamento (A):

- Retire a válvula de funcionamento (A), consulte a seção “Utilização da válvula de funcionamento”.
- Limpe a válvula de funcionamento (A) sob água corrente - Fig. 13.
- Não coloque o temporizador na máquina de lavar loiça. Nunca coloque o temporizador a funcionar debaixo de água. Limpe o temporizador com um pano limpo. Não utilize solventes para limpar o temporizador.

Limpar a conduta de saída do vapor (B):

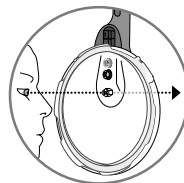
- Remova a válvula (A).
- Inspeccione visualmente contra a luz se a conduta de saída do vapor está desobstruída e apresenta um formato circular. Consulte a imagem ao lado. Se necessário, limpe-a com um palito - Fig. 10.

Lave a panela de pressão após cada utilização. O escurecimento e as marcas que podem surgir após a utilização prolongada não afetam o funcionamento da panela de pressão.

Apenas a cuba pode ser lavada na máquina de lavar loiça.

Para prolongar a vida útil da panela de pressão, não sobreaqueça a cuba se esta estiver vazia.

É essencial que a panela de pressão seja verificada num Serviço de Assistência Técnica Autorizado TEFAL após 10 anos de utilização.



Limpar a válvula de segurança (C):

- Limpe a parte da válvula de segurança no interior da tampa, colocando-a sob água corrente.
- Verifique o seu correto funcionamento pressionando levemente a esfera com um cotonete, que deve mover-se livremente. Consulte a imagem ao lado.

Substituir a junta da panela de pressão:

- Substitua a junta da panela de pressão todos os anos ou se estiver rachada ou danificada.
- Opte sempre por uma junta original da TEFAL adequada ao seu modelo.

Arrumar a panela de pressão:

- Coloque a tampa virada para cima sobre a cuba.

Nunca utilize um objeto afiado ou pontiagudo para realizar esta operação.



SEGURANÇA

A panela de pressão está equipada com vários dispositivos de segurança:

• Segurança de fecho:

- Se o aparelho não estiver bem fechado, o indicador de presença de pressão (D) não sobe e a panela de pressão não aumenta a pressão.

• Segurança de abertura:

- Se a panela de pressão estiver sob pressão, não utilize o botão de abertura (E). Nunca force a abertura da panela de pressão. Acima de tudo, não mexa no indicador de presença de pressão (D).

• Dois dispositivos de segurança contra sobrepressão:

- Primeiro dispositivo: a válvula de segurança (C) liberta a pressão e o vapor é expelido na horizontal pela parte superior da tampa - **Fig.1 k**.
- Segundo dispositivo: a junta (I) permite a saída de vapor na vertical pelo pequeno orifício localizado no rebordo da tampa ou ao longo da lateral da cuba - **Fig.15**.

Cuidado, isso pode apagar a chama de um fogão a gás.

• Se um dos sistemas de segurança de sobrepressão for acionado:

- Desligue a fonte de calor.
- Deixe a panela de pressão arrefecer completamente.
- Abra a panela de pressão.
- Verifique e limpe a válvula de funcionamento (A) - **Fig.13**, a conduta de saída do vapor (B) - **Fig.10**, a válvula de segurança (C) (consulte a imagem ao lado) e a junta (I).



GARANTIA

- Em conformidade com os procedimentos descritos neste manual de instruções, a cuba da sua nova panela de pressão da TEFAL tem garantia de 10 anos contra:
 - Qualquer defeito na estrutura metálica da cuba,
 - Qualquer degradação prematura da base de metal.
- **Todas as outras peças da sua panela de pressão estão cobertas pela garantia contra defeitos de fabrico ou de matéria-prima, durante o período definido pela lei em vigor no país de compra ou a partir da data de compra. Para obter todos os detalhes dos termos e condições da garantia, consulte www.tefal.pt**
- Esta garantia contratual é-lhe concedida mediante a apresentação do talão de compra ou fatura com a data de aquisição da panela de pressão.

Esta garantia exclui:

- Degradações consecutivas devido ao incumprimento de precauções importantes ou a uma utilização negligente, nomeadamente:
 - Pancadas, quedas, colocação no forno, etc.
 - Passagem da tampa, da válvula de funcionamento e do temporizador da máquina de lavar louça.
- Apenas recorrendo a Serviços de Assistência Técnica Autorizados TEFAL continua elegível para beneficiar desta garantia (consulte: www.tefal.pt).

MARCAÇÕES REGULATÓRIAS

Marcação	Localização
Identificação do fabricante e marca comercial	Tampa e pega da tampa
Ano e lote de fabrico	Na cuba.
Referência do modelo Pressão máxima de segurança (PS) Pressão máxima de funcionamento (PF)	Na tampa
Capacidade	Fundo da cuba

PRODUTO ELÉTRICO OU ELETRÔNICO EM FIM DE VIDA

• Proteção do ambiente em primeiro lugar!

- ① O seu aparelho contém muitos materiais que podem ser recuperados ou reciclados.
- ➔ Entregue-o num ponto de recolha para possibilitar o seu tratamento.

■ A TEFAL RESPONDE ÀS SUAS QUESTÕES

Problemas	Recomendações
A panela de pressão aqueceu, sob pressão, sem líquido no interior	Leve a panela de pressão a um Serviço de Assistência Técnica Autorizado TEFAL para análise.
O indicador de presença de pressão não sobe e não é libertado vapor pela válvula durante a cozedura	Funcionamento normal durante os primeiros minutos. Se o problema persistir, verifique se: - A fonte de calor é suficientemente elevada ou aumente-a. - A quantidade de líquido na cuba é suficiente. - A válvula de funcionamento está posicionada sobre um dos símbolos  ou  Fig. 7 ou 8. - A tampa está bem fechada. - A junta ou o rebordo da cuba não apresentam danos.
O indicador de presença de pressão não sobe, mas não é libertado vapor pela válvula durante a cozedura	Funcionamento normal durante os primeiros minutos. Se o problema persistir, passe a panela de pressão por água fria, consulte as seções "Despressurização rápida de pressão" e "Caso particular" e, depois, abra-a. Limpe a válvula de funcionamento e a conduta de saída do vapor, certificando-se que a esfera da válvula de segurança cede facilmente à pressão.
Há fuga de vapor em redor da tampa. Verifique	O posicionamento correto da tampa fechada. O posicionamento da junta na tampa. O bom estado da junta; se for necessário substitua. A limpeza da tampa, da junta e a respetivo compartimento na tampa, da válvula de segurança e da válvula de funcionamento. O bom estado da extremidade da cuba.
Não é possível abrir a tampa	Verifique se o indicador de pressão está na posição baixa. Caso contrário, e se necessário, proceda à despressurização da panela, arrefeça-a sob água fria corrente, consulte as seções "Despressurização rápida" e "Caso particular".
Os alimentos não estão cozidos ou estão queimados. Verifique	O tempo de cozedura. A potência da fonte de calor. O correto posicionamento da válvula de funcionamento. A quantidade de líquido.
Os alimentos estão queimados no interior da panela de pressão	Deixe a cuba de molho durante algum tempo, antes de a lavar Nunca utilize lixívia ou produtos à base de cloro.

■ LEGUMES

		Cozedura	FRESCOS Posição da válvula 	CONGELADOS Posição da válvula 
Alcachofras	inteiras	vapor**	18 min	-
		imersão***	15 min	-
Espargos	inteiros	imersão	5 min	-
Beterraba	descascar depois de cozinhar	vapor	20 - 30 min	-
Brócolos	floretes	vapor	3 min	3 min
Couve-de-bruxelas	inteira	vapor	7 min	5 min imersão
Cenouras (alimentos emulsivos)	rodela	vapor	7 min	5 min
Couve-flor	floretes	imersão	3 min	4 min
Aipo	pedaços de 5 cm	vapor	6 min	-
		imersão	10 min	-
Curgetes	rodela de 2,5 cm	vapor	6 min 30	9 min
		imersão	2 min	-
Endívia (chicória)	fatias de 2,5 cm	vapor	12 min	-
Feijão-verde	inteiro ou cortado	vapor	8 min	9 min
	em juliana	vapor	6 min	-
	folhas	vapor	7 min	-
Lentilhas verdes (legumes secos)		imersão	10 min	-
Alho francês	rodela de 5 cm	vapor	2 min 30	-
	cortados	vapor	1 min	5 min
Cogumelos	inteiros	imersão	1 min 30	-
Ervilhas		vapor	1 min 30	4 min
Batatas (como o King Edward)	cortadas aos quartos	vapor	12 min	-
	cortadas aos quartos	imersão	6 min	-
Abóbora (puré) (alimentos emulsivos)	pedaços	imersão	8 min	-
Arroz (grão branco longo)	ver nota abaixo	imersão	7 min	-
Feijão meio-seco****		imersão	20 min	-
Espinafre		vapor	5 min	8 min
		imersão	3 min	-
Nabos	cubos de 2,5 cm	vapor	7 min	-
			6 min	-
Trigo (vegetais secos)****		imersão	15 min	-

■ CARNE E PEIXE

	FRESCOS Posição da válvula 
Carne (1 kg de alcatra)	32 min (médio)**
Frango (1,2 kg inteiro)	22 min
Borrego (1,3 kg perna)	40 min (médio)**
Tamboril (0,6 kg filetes) (alimentos emulsivos)	4 min
Porco (1 kg assado)	28 min
Salmão (4 postas 0,6 kg) (alimentos emulsivos)	6 min
Atum (4 x 0,6 kg postas) (alimentos emulsivos)	7 min

Deixe cozer durante mais 5 minutos para uma refeição bem cozinhada. * Alimentos na água.

**** Não disponível em alguns países. ARROZ: não encha a panela de pressão mais de um terço da sua capacidade.

FÖRSIKTIGHETSÅTGÄRDER

Ta dig tid att läsa alla instruktioner innan du börjar använda tryckkokaren och följ alltid bruksanvisningen. Felaktig användning kan leda till skada.

För din säkerhet uppfyller tryckkokaren gällande standarder och bestämmelser:

- Direktivet om tryckbärande anordningar
- Material som kan komma i kontakt med livsmedel
- Miljö *

FÖRE ANVÄNDNING

KONTROLLERA

- Att röret för bortledning av ånga (B) inte är blockerat.
- Att säkerhetsventilens (C) kolv är rörlig
- Att lockets packning är placerad i spåret på locket - **Fig. 12.**
- Att lockhandtagen är ordentligt fästsatta. Lockhandtagen är säkerhetskomponenter. Ta aldrig bort dem eller byt ut dem på egen hand

VIKTIGT NÄR DU FYLLER TRYCKKOKAREN

- Använd aldrig tryckkokaren utan vätska, eftersom det kan skada den. Se till att det alltid finns tillräckligt med vätska i kärlet vid tillagning.
- Största mängd livsmedel: 2/3 av kärlets höjd, max 2-märke - **Fig. 6.**
- Vid ångkokning får livsmedlen i ångkorgen* inte komma i kontakt med vattnet. Mängden får inte överstiga max 2-märket på kärlet - **Fig. 5.**
- Fyll till högst 1/3 (max 1-märket) av kokkärlets höjd om du tillagar livsmedel som sväller och/eller skummar under tillagningen, till exempel ris, baljväxter och andra torkade grönsaker eller korn, fruktkompott, pumpa, zucchini, morötter, potatis, fiskfiléer etc.

FÖRE OCH UNDER TILLAGNING

- Se till att ha noggrann uppsikt om du använder tryckkokaren i närheten av barn.
- Ångan som kommer ut från funktionsventilen är mycket het. Se upp för ångstrålar.
- Livsmedlen tillagas med hjälp av tryck. Om tryckkokaren används på felaktigt sätt kan det leda till brännskador. Se till att tryckkokaren är ordentligt stängd innan du börjar tillagningen. (Se avsnittet "Stäng tryckkokaren").
- Kontrollera att ventilen ger ifrån sig ett jämnt, susande ljud under tillagningen. Om det inte släpps ut tillräckligt med ånga ska du avlasta trycket och öppna locket. Kontrollera sedan att det finns tillräckligt med vätska och att röret för bortledning av ånga inte är blockerat. Om det fortfarande inte släpps ut tillräckligt mycket ånga, kan du höja värmen på spisen.
- Tillaga inte livsmedel som kan blockera säkerhetskomponenternas kanaler:
 - Blåbär, tranbär
 - Korngryn, dinkel, hirs
 - Havregryn
 - Gula ärtor
 - Nudlar, makaroner, spaghetti
 - Rabarber
 - Svarta vinbär, röda vinbär
- När du tillagar stora köttbitar och livsmedel med skinn (hela korvar, tunga, fågel, mm) rekommenderar vi att du sticker hål i skinnet med en kniv eller gaffel före tillagning. I annat fall kan blåsor med kokande vätska bildas under skinnet vid tillagningen och stänka när du skär upp livsmedlet.
- Använd aldrig tryckkokaren för att laga mjölkbaserade recept (till exempel rispudding, mannagrynsgröt ...).
- Använd aldrig grovt salt i tryckkokaren. Tillsätt endast finkornigt salt i slutet av tillagningen. På så sätt undviker du uppkomsten av små gropar som kan skada botten av tryckkokaren.
- Använd aldrig tryckkokaren för att steka med olja under tryck.
- Lämna inte tryckkokaren utan uppsikt när du värmer olja eller fett. Om du fortsätter att värma fett som redan börjat ryka kan tryckkokaren skadas och fettet kan bli så hett att det tar eld.
- Använd inte tryckkokaren för något annat ändamål än det den är avsedd för.
- Placera aldrig tryckkokaren i en het ugn.
- Lägg aldrig lös aluminiumfolie över en behållare i tryckkokaren. Fäst alltid folie med snöre.
- Använd aldrig plastfolie i tryckkokaren.
- Alkoholångor är brandfarliga. Koka alkoholhaltig vätska i cirka 2 minuter innan du sätter på locket. Kontrollera tryckkokaren regelbundet när du lagar recept med alkoholhaltiga ingredienser.
- Använd endast kompatibla värmekällor som anges i bruksanvisningen.

- Vrid på ventilen (A) för att reglera hastigheten på trycksänkningen tills lägesmarkeringen är mittemot symbolen  - Fig. 9. Om du märker att livsmedel eller vätska börjar spruta ut ska du vrida tillbaka funktionsventilen (A) till läget  och sedan göra en snabb trycksänkning i kallt vatten - (se avsnittet "Vid tillagningens slut").
- Om tryckindikatorn (D) inte sjunker gör du en snabb trycksänkning i kallt vatten - (se avsnittet "Vid tillagningens slut").
- Försök aldrig att manipulera tryckindikatorn.
- För livsmedel som sväller och/eller skummar under tillagningen, till exempel ris, baljväxter och andra torkade grönsaker eller korn, fruktkompott, pumpa, zucchini, morötter, potatis, fiskfiléer etc, låt tryckkokaren svalna några minuter och gör sedan en snabb trycksänkning i kallt vatten - (se avsnittet "Vid tillagningens slut"). Skaka tryckkokaren försiktigt innan du öppnar den, efter att ha kontrollerat att tryckindikatorn är i nedsänkt läge. Det förhindrar att ångbubblor, som du kan skålla dig på, rinner ut. Detta är särskilt viktigt när ånga släpps ut snabbt eller om du kyle tryckkokaren i vatten.
- Var alltid mycket försiktig om du flyttar tryckkokaren när den fortfarande är trycksatt. Rör inte vid heta ytor. Använd ugnsvantar/grytlappar vid behov. Lyft med båda handtagen.
- För soppor rekommenderar vi snabb trycksänkning i kallt vatten - (se avsnittet "Vid tillagningens slut").
- Se till att funktionsventilen (A) är i läget för utsläppt ånga innan du öppnar tryckkokaren. Tryckindikatorn (D) ska vara i nedsänkt läge.
- Öppna aldrig tryckkokaren genom att tvinga upp den. Kontrollera att trycket har sänkts och att ångan har släppts ut. Tryckindikatorn (D) ska vara i nedsänkt läge. (Se avsnittet "Säkerhet").

- Om du märker att någon del av tryckkokaren är trasig eller sprucken ska du inte under några omständigheter försöka öppna den. Vänta tills den svalnat helt innan du flyttar den. Ta den till ett TEFAL-godkänt servicecenter för reparation innan du använder den igen.
- Försök inte manipulera säkerhetskomponenterna. Utför endast rengöring och underhåll enligt anvisningarna.
- Använd endast TEFAL originaldelar som är avsedda för din modell.
- Lämna inte livsmedel i tryckkokaren.
- Diska och skölj tryckkokaren omedelbart efter varje användning.
- Diska aldrig funktionsventilen (A), packningen (I) eller timern* (G (d)), i diskmaskin.
- Sänk aldrig ner timern* (G (d)) i vatten.
- Använd aldrig blekmedel eller klorhaltiga produkter då de kan förstöra den rostfria stålytan.
- Låt inte locket ligga i vatten.
- Byt packningen varje år, eller omedelbart om den är sprucken eller trasig.
- Låt kontrollera tryckkokaren på ett TEFAL-godkänt servicecenter efter 10 års användning.
- Förvara tryckkokaren rätt: Lagg locket upp och ner ovanpå kärlet för att undvika att lockets packning slits ut i förtid.
- Fläckar i botten av kärlet påverkar inte på något sätt metallens kvalitet. Fläckarna är kalkavlagringar. Ta bort dem med en svamp och lite ättika.

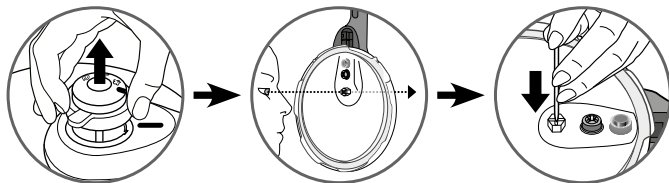
SPARA INSTRUKTIONERNA

BESKRIVNING AV DELAR

- | | |
|----------------------------------|--|
| A. Funktionsventil | H. Lägesmarkering funktionsventil |
| B. Rör för bortledning av ånga | I. Lockets packning |
| C. Säkerhetsventil | J. Ångkorg* |
| D. Tryckindikator | K. Stativ* |
| E. Öppningsknapp lock | L. Långt handtag kärl |
| F. Lockhandtag | M. Kärl |
| G(a). Lägesmarkering lock | N. Kort handtag kärl |
| G(b). Lägesmarkering lock - kärl | O. Maxmarkeringar (Max 1 och Max 2) för fyllning |
| G(c). Timerhållare* | |
| G(d). Timer* | |

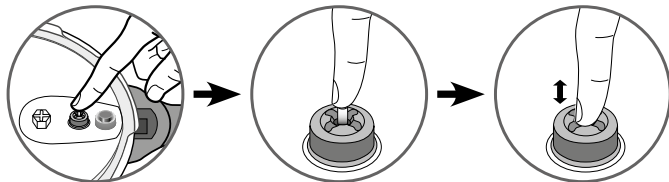
ATT KONTROLLERA FÖRE VARJE ANVÄNDNING

Kontrollera funktionsventilen



- Kontrollera att funktionsventilens rör för bortledning av ånga inte är blockerat. Rengör med en tandpetare vid behov (se avsnittet "Rengöring av röret för bortledning av ånga", sidan 22)

Kontrollera säkerhetsventilen



- Kontrollera att kolven rör sig fritt (tryck på kolven flera gånger med fingret), (se avsnittet "Rengöring av säkerhetsventilen")

EGENSKAPER

Volym	Total volym**	Ø Kärl	Ø Botten	ROSTFRI modell utan timer	ROSTFRI modell med timer*	Maximalt säkert tryck
3 L	3,7 L	20 cm	17 cm	P25340	P25940	150 kPa
4 L	4,7 L	22 cm	15 cm	P25804	P25904	
6 L	6,7 L			P25807	P25907	
6 L (Neo)	6,7 L			P25307	-	
7 L	7,7 L			P25808	P25908	
8 L	8,7 L			P25344	P25944	

Teknisk information: Max. drifttryck: 80 kPa

KOMPATIBLA VÄRMEKÄLLOR



- Tryckkokaren passar alla värmekällor, även induktion, med undantag för Agaspisar.
- Se till att plattans diameter inte är större än tryckkokarens botten om du använder elspis eller induktionshäll.
- Se till att tryckkokarens botten alltid är ren och torr om du använder keramikhåll eller halogenspis.
- På gasspis får lågan aldrig gå utanför tryckkokarens botten.
- Se till att tryckkokaren är väl centrerad på plattan oavsett vilken typ av spis du använder.
- Se till att tryckkokarens botten är ren och utan beläggning innan du placerar den på hällen, oavsett vilken typ av spis du använder.

TEFAL TILLBEHÖR

- Följande tillbehör finns tillgängliga till tryckkokaren:

Tillbehör	Artikelnummer
Packning (4, 6, 7, 8L)	X9010101
Ångkorg*	792185
Stativ*	792691

- För att byta andra delar (inklusive packningen på kokaren med volym 3 l) eller för reparationer ska du alltid kontakta ett godkänt TEFAL-servicecenter (se www.tefal.com).
- Använd endast originaldelar från TEFAL som är avsedda för din modell.

ANVÄNDNING

ÖPPNA TRYCKKOKAREN

- Dra lockets öppningsknapp (E) bakåt med tummen och håll kvar - Fig. 1.
- Håll i det långa handtaget på kärlet (L) med ena handen och vrid det långa handtaget på locket (F) moturs med den andra handen tills locket öppnas - Fig. 2.
- Lyft av locket.
- Vänta med att öppna tryckkokaren tills den har svalnat och inte längre är trycksatt. Om handtagen är svåra att trycka isär är tryckkokaren troligen fortfarande trycksatt. Försök inte tvinga isär handtagen. Allt tryck i tryckkokaren innebär risker.

STÄNG TRYCKKOKAREN

När tryckkokaren är stängd men inte trycksatt är det normalt att locket rör sig något i förhållande till kärlet. Detta upphör när tryckkokaren trycksäts.

- Placera locket horisontellt på kärlet efter lägesmarkeringarna **G(a)** och **G(b)** - Fig. 3
- Vrid locket medurs tills det tar stopp - Fig. 3. Du hör knappen klicka när locket hakar fast - Fig. 4. Om du inte kan vrida på locket, kontrollera att öppningsknappen (E) är ordentligt tillbakadragen.

MINSTA FYLLNINGSNIVÅ

- Håll alltid minst 25 cl/250 ml (2 koppar) vätska i tryckkokaren när den ska användas.

För ångkokning*:

- Håll minst 75 cl/750 ml (6 koppar) vatten i kärlet.
- Placera korgen* (J) på stativet* (K) - Fig. 5.

Livsmedel som placeras i ångkorgen* får inte överskrida markeringen MAX2.

HÖGSTA FYLLNINGSNIVÅ

- Fyll aldrig tryckkokaren till mer än två tredjedelar (markering MAX 2 maximal fyllning).

För vissa livsmedel:

- För livsmedel som sväller eller skummar under tillagningen, t.ex. ris, baljväxter, torkade grönsaker, puréer, pumpa, zucchini, morötter, potatis, fiskfiléer... Låt tryckkokaren svalna under några minuter, kyl därefter ned den i kallt vatten. Kontrollera att tryckindikatorn sjunkit och skaka sedan tryckkokaren lätt varje gång innan du öppnar den för att förhindra att ångbubblor sprutas ut som du riskerar att bränna dig på. Denna åtgärd är särskilt viktig vid snabbtillsläpp av ånga eller efter nedkyllning i kallt vatten. Vid tillagning av soppor rekommenderar vi att du utför en snabb trycksänkning i kallt vatten (se bilden för Steg 1 här ovan).



ANVÄNDNING AV FUNKTIONSVENTILEN (A)

Montera funktionsventilen (A):

Obs! Gör detta endast när tryckkokaren är sval och inte används.

- Sätt funktionsventilen (A) på plats och rikta symbolen  på ventilen mot markeringen (H) enligt bilden här bredvid.
- Tryck ner ventilen och vrid den sedan till symbolen  eller  enligt bilden här bredvid.



Ta bort funktionsventilen:

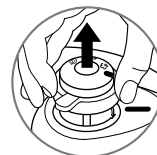
Obs! Gör detta endast när tryckkokaren är sval och inte används.

- Tryck ner ventilen och vrid den så att symbolen  är mitt emot markeringen (H) enligt bilden här bredvid.
- Ta bort ventilen enligt bilden här bredvid.



Tillaga grönsaker eller ömtåliga livsmedel:

- Rikta symbolen  på ventilen mot markeringen (H) - Fig. 7.
- Läget  motsvarar ett tryck på 50 kPa.



Tillaga kött eller frysta livsmedel:

- Rikta symbolen  på ventilen mot markeringen (H) - Fig. 8.
- Läget  motsvarar ett tryck på 80 kPa.

FÖRE FÖRSTA ANVÄNDNING

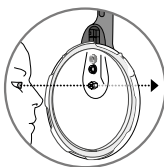
- Rengör tryckkokaren och alla delar noggrant före första användningen.
- Lägg stativet (K) i botten av grytan och placera korgen (J) ovanpå den*.
- Fyll kärlet till två tredjedelar med vatten (maxmarkering (Max 2) för fyllning (O)).
- Stäng tryckkokaren.
- Se till att symbolen  är mittemot markeringen (H) - Fig. 8.
- Placera tryckkokaren på spisen och sätt plattan på högsta effekt.

Det är normalt med ånga runt tryckindikatorn (D) när tryckkokaren värms upp.

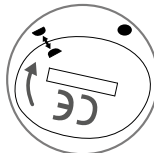
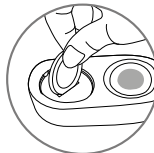
- När ånga börjar strömma ut från ventilen sänker du värmen och låter vattnet koka i 20 minuter.
- Ställ in timern på 20 minuter om din modell är utrustad med sådan.
- När de 20 minuterna gått stänger du av värmen.
- Vrid på ventilen (A) gradvis för att reglera hastigheten på trycksänkningen tills lägesmarkeringen är mittemot symbolen  - Fig. 9.
- När tryckindikatorn (D) sjunker är tryckkokaren inte längre trycksatt.
- Öppna tryckkokaren - Fig. 1 och 2.
- Skölj ur tryckkokaren med vatten och torka den.

FÖRE TILLAGNING

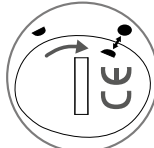
- Ta bort ventilen (A) före varje användning (se avsnittet "Användning av funktionsventilen"), håll upp den mot ljuset och kontrollera att röret för bortledning av ånga (B) inte är blockerat (se bilden här bredvid). Rengör med en tandpetare vid behov - Fig. 10.
- Kontrollera att kolven (C) rör sig fritt (se bilden här bredvid). Läs mer i avsnittet "Rengöring och underhåll".
- Tillsätt alla ingredienser samt vätska.
- Stäng tryckkokaren - Fig. 3 och se till att den är ordentligt stängd - Fig. 4.
- Rikta symbolen  eller  på ventilen mot markeringen H - Fig. 7 eller 8.
- Placera tryckkokaren på spisen och sätt på högsta effekt.



TIMER (TILLVAL)



Startposition (de två halvmånarna vända mot varandra)



Stängd position (halvmånarna framför fullmånen)



- Timer finns bara på vissa modeller. Timern är en löstagbar och fristående komponent som hjälper dig att hålla reda på tillagningstiden. Du kan ta med dig timern, om du vill göra något annat medan maten lagas, eller också lämnar du den i dess hållare (G(c)) under tillagningen.
- Tryckkokaren är utformad för att fungera både med och utan timer.

Använda timern:

- Tryck på knappen en gång för att slå på timern. Displayen med två nollor tänds.
- Välj tillagningstid (upp till 60 minuter) genom att trycka på knappen.
- Pulserande: Nedräkning minut för minut ta bort streck
- Kontinuerlig: Rullande nedräkning
- När du släpper knappen efter några sekunder blinkar den tid du ställt in.

Nedräkningen börjar så snart ventilen börjar "susa".

- Timern stängs sedan av automatiskt.
- Om du ställt in fel tid kan du när som helst ändra den programmerade tiden genom att hålla knappen intryckt i mer än två sekunder.
- Sätt fast timern genom att placera den i hållaren på locket.
- Ta bort timern genom att försiktigt lyfta den uppåt.

Rekommendationer för användning:

- Diska inte timern i diskmaskin. Sänk aldrig ner timern i vatten. Rengör timern med en ren trasa. Rengör aldrig timern med lösningsmedel.

Återvinning av batteri:

- Timerbatteriets livslängd beror på hur ofta du använder timern. När du märker att displayen blir otydlig eller helt slöcknar måste du ta bort batteriet och lämna in det för återvinning.
- Timerns batteri är ett knappcells batteri CR2032. Timerns batteri innehåller dimetoxietan, CAS-nr: 110-71 - 4. Den möter kraven i europeiska förordningar. Av hänsyn till din säkerhet och miljön: öppna inte batteriet, utsätt det inte för höga temperaturer, släng det inte i hushållssoporna; lämna det till ett uppsamlingscenter för använda batterier.
- Batteriet sitter i timerns nedre del. Du kan få det utbytt av en återförsäljare som är auktoriserad för denna typ av service eller byta ut det själv. Se bild här bredvid.
- Du kan köpa en ny timer på alla våra TEFAL-godkända servicecenter.

■ UNDER TILLAGNINGEN

Tryckindikatorn (D) förhindrar att trycket stiger i tryckkokaren om den inte är ordentligt stängd.

- Det är normalt med ånga runt tryckindikatorn (D) när tryckkokaren värms upp.
- När ångan börjar strömma kontinuerligt ur funktionsventilen (A) med ett regelbundet pysande ljud (pschhht) sänker du värmen så att ventilen (A) fortsätter att susa jämnt.
- Fortsätt koka enligt den tillagningstid som anges i receptet.
- För modeller utrustade med timer kan du programmera tillagningstiden.
- Stäng av spisplattan så snart tiden är ute.

■ VID TILLAGNINGENS SLUT

För att släppa ut ångan:

- Långsam trycksänkning:

- Används för grytor, grönsaker, kött- och fiskrätter.
- Vrid på ventilen (A) gradvis för att reglera hastigheten på trycksänkningen tills lägesmarkeringen är mittemot symbolen  - fig. 9. När tryckindikatorn (D) sjunker är tryckkokaren inte längre trycksatt.

Tryckindikatorn (D) förhindrar att tryckkokaren öppnas om den fortfarande är trycksatt.

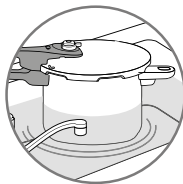
- Snabb trycksänkning::

- Använd när du kokar soppor, ris, pasta, olika krämer och puddingar, recept som innehåller ris eller pasta och recept med hög vätskehalt.
- Placera tryckkokaren i diskhon, som du fyllt till hälften med kallt vatten, för att skynda på trycksänkningen, se bild här bredvid. När tryckindikatorn (D) sjunker är tryckkokaren inte längre trycksatt.
- Nu kan du öppna tryckkokaren - Fig. 1 och 2.

- Specialfall:

- När du tillagar vissa livsmedel, t.ex. skivade morötter, pumpa (se tillagningstabell) eller torkade baljväxter, ska du inte släppa ut ångan. Låt istället tryckkokaren svalna i rumstemperatur tills tryckindikatorn (D) sjunker innan du öppnar tryckkokaren. Korta den rekommenderade tillagningstiden något.
- När du lagar soppor rekommenderar vi att du gör en snabb trycksänkning (se avsnittet «Snabb trycksänkning»).

Om du märker att livsmedel eller vätska läcker ut genom ventilen när du släpper ut ångan ska du flytta tillbaka funktionsventilen (A) till läge  eller  - Fig. 7 eller 8. Vänta någon minut och vrid sedan långsamt på funktionsventilen för att släppa ut ångan igen, och kontrollera att livsmedel och vätska inte läcker ut på nytt.



Var mycket försiktig om du flyttar på tryckkokaren när den är trycksatt och se till att inte skaka den.

RENGÖRING OCH UNDERHÅLL

■ DISKA TRYCKKOKAREN

Följ anvisningarna nedan för rengöring och underhåll efter varje användning för att se till att tryckkokaren fungerar korrekt:

- Diska tryckkokaren (kärlet och lock) med varmt vatten och diskmedel efter varje användning. Gör likadant med korgen*.
- Använd aldrig blekmedel eller klorhaltiga produkter.
- Överhettat inte kärlet när det är tomt.

För att rengöra insidan av kärlet:

- Diska med svamp och diskmedel.
- Fläckar i botten av kärlet påverkar inte på något sätt metallens kvalitet. Fläckarna är kalkavlagringar. Ta bort dem med en svamp och lite ättika.

För att rengöra utsidan av kärlet:

- Diska med svamp och diskmedel.

För att rengöra locket:

- Diska locket under rinnande varmt vatten med svamp och diskmedel och skölj väl.

För att rengöra lockets packning:

- Rengör packningen (I) och spåret för packningen efter varje användning.
- För att byta packning, se - Fig. 11 - 12.

För att rengöra funktionsventilen (A):

- Ta bort funktionsventilen (A), se avsnittet "Användning av funktionsventilen".
- Skölj funktionsventilen (A) under rinnande vatten - Fig. 13.
- Diska inte timern i diskmaskin. Sänk aldrig ner timern i vatten. Torka av timern med en ren trasa. Rengör aldrig timern med lösningsmedel.

Diska tryckkokaren efter varje användning. Missfärgningar och märken som kan uppstå efter långvarig användning påverkar inte tryckkokarens funktion.

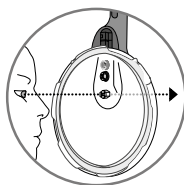
Endast kärlet kan maskindiskas.

Tryckkokarens goda egenskaper bevaras längre om du undviker att överhettat kärlet när det är tomt.

Det är viktigt att få tryckkokaren kontrollerad på ett TEFAL-godkänt servicecenter efter 10 års användning.

Rengöring av röret för bortledning av ånga (B):

- Ta bort ventilen (A).
- Håll upp ventilen mot ljuset och kontrollera att röret för bortledning av ånga inte är igensatt. Se bild här bredvid. Rengör med en tandpetare vid behov - Fig. 10.



För att rengöra säkerhetsventilen (C):

- Rengör den del av säkerhetsventilen som sitter på insidan av locket genom att hålla den under rinnande vatten.
- Kontrollera att den fungerar korrekt genom att trycka ner kolven lätt med en bomullstuss. Kolven ska röra sig fritt. Se bild här bredvid.

Använd aldrig vassa eller spetsiga föremål för detta.



Byta packning på tryckkokaren:

- Byt packningen på tryckkokaren varje år eller om den är sprucken eller skadad.
- Använd alltid en originalpackning från TEFAL som är avsedd för din modell.

Förvaring av tryckkokaren:

- Låg locket upp och ner ovanpå kärlet.

SÄKERHET

Din tryckkokare är utrustad med flera säkerhetsfunktioner:

• Säkerhet vid stängning:

- Tryckindikatorn (D) kan stiga och tryckkokaren trycksätts endast om tryckkokaren är ordentligt stängd.

• Säkerhet vid öppning:

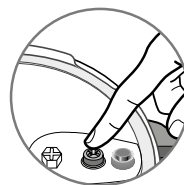
- Så länge tryckkokaren är trycksatt kan den inte öppnas med öppningsknappen (E). Öppna aldrig tryckkokaren genom att tvinga upp den. Försök aldrig manipulera tryckindikatorn (D).

• Två säkerhetsfunktioner mot övertryck:

- Funktion 1: Säkerhetsventilen (C) släpper ut trycket och ånga strömmar ut horisontellt från toppen av locket - Fig. 14.
 - Funktion 2: Packningen (I) släpper ut ånga vertikalt genom det lilla hålet som finns på kanten av locket eller längs med sidan av kärlet - Fig. 15.
- Obs! Dessa säkerhetsfunktioner kan släcka lågan på en gasspis.

• Om någon av säkerhetsfunktionerna utlöses:

- Stäng av plattan.
- Låt tryckkokaren svalna helt.
- Öppna tryckkokaren.
- Kontrollera och rengör funktionsventilen (A) - fig. 13, röret för bortledning av ånga (B) - Fig. 10, säkerhetsventilen (C) (se bilden här bredvid) och packningen (I).



GARANTI

- När den används enligt anvisningarna har kärlet på din nya TEFAL tryckkokare **10 års garanti** mot:
 - Alla fel som rör kärlets metallkonstruktion.
 - All förtida försämring av metallstommen.
- **Alla andra delar av din tryckkokare är garanterade mot tillverknings- eller materialfel under den lagstadgade garantiperiod som gäller i det land där produkten köptes, räknat från inköpsdatum. Fullständig information om garantivillkoren finns på www.tefal.com.**
- Denna avtalsenliga garanti gäller mot uppvisande av kassakvitto eller faktura med inköpsdatum.

Garantin gäller inte i följande fall:

- Om skador uppstår till följd av vårdslös användning eller underlåtenhet att vidta viktiga försiktighetsåtgärder, till exempel:
 - Stötar, fall, användning i ugn osv.
 - Lock, ventil och timer kan diskas i diskmaskinen.
- För att utnyttja garantin måste du vända dig till ett TEFAL-godkänt servicecenter (läs mer på www.tefal.com).

■ FÖRESKRIVEN MÄRKNING

Märkning	Placering
Uppgifter om tillverkare och varumärke	På lock och lockhandtag
Tillverkningsår och tillverkningsparti	På kärlet
Modellnummer Maximalt säkerhetstryck (PS) Maximalt drifttryck (PF)	På locket
Volym	På kärlets botten

■ ELEKTRISK ELLER ELEKTRONISK PRODUKT VID SLUTET AV DESS LIVSLÄNGD

• Värna om miljön!



- ① Din tryckkokare är tillverkad av flera material som kan återvinnas eller återanvändas.
- ➔ Lämna in den på din lokala återvinningsstation.

■ TEFAL SVARAR PÅ DINA FRÅGOR

Problem	Rekommendationer
Om tryckkokaren har hettats upp och varit trycksatt utan vätska	Låt ett TEFAL-godkänt servicecenter kontrollera din tryckkokare.
Om tryckindikatorn inte stiger och inget kommer ut genom ventilen under tillagningen	Detta är normalt under de första minuterna. Om problemet kvarstår ska du kontrollera: - Att värmen på plattan är tillräckligt hög. Om inte ökar du värmen. - Att det finns tillräckligt med vätska i kärlet. - Att funktionsventilen är riktad mot någon av symbolerna  eller  - Fig. 7 eller 8. - Att locket är ordentligt stängt. - Att packningen eller kärlets kant inte skadad.
Om tryckindikatorn har stigit och ingenting kommer ut genom ventilen under tillagningen	Detta är normalt under de första minuterna. Om problemet kvarstår fyller du diskho till hälften med vatten och ställer ner tryckkokaren för att sänka trycket (se avsnitten "Snabb trycksänkning" och "Specialfall") innan du öppnar den. Rengör funktionsventilen och röret för bortledning av ånga och kontrollera att kolven rör sig fritt.
Om tryckkokaren läcker ånga runt locket	Kontrollera att locket är ordentligt stängt. Kontrollera att packningen är rätt placerad i locket. Kontrollera att packningen är i gott skick. Byt ut den vid behov. Kontrollera att locket, packningen, spåret för packningen, säkerhetsventilen och funktionsventilen är rena. Att kärlets kant är i gott skick.
Om du inte kan öppna locket	Kontrollera att tryckindikatorn är i det nedre läget. Om inte ska du minska trycket. Ställ eventuellt tryckkokaren i en diskho som är halvfyllt med kallt vatten, se avsnitten "Snabb trycksänkning" och "Specialfall".
Om livsmedlen är fastbrända eller inte är ordentligt tillagade ska du kontrollera	Tillagningstiden. Värmen på plattan. Funktionsventilens läge. Mängden vätska.
Om livsmedlen är fastbrända eller inte är ordentligt tillagade	Kontrollera tillagningstiden. Kontrollera värmekällans effekt. Kontrollera att driftventilen är korrekt placerad. Kontrollera mängden vätska
Om mat har brunnit i i tryckkokaren	Fyll kärlet med vatten och låt det stå ett tag innan du diskar ur det. Använd aldrig blekmedel eller klorhaltiga produkter. Kontrollera tillagningstiden. Kontrollera värmen på plattan.

* Ångkorg medföljer inte vissa modeller.

■ GRÖNSAKER

		Tillagning	FÄRSKA LIVSMEDEL ventilläge 	FRYSTA LIVSMEDEL ventilläge 
Kronärtskockor	hela	ånga**	18 min	-
		vatten***	15 min	-
Sparris	hela	vatten	5 min	-
Rödbetor	skala efter tillagning	ånga	20 - 30 min	-
Broccoli	buketter	ånga	3 min	3 min
Brysselkål	hela	ånga	7 min	5 min i vatten
Morötter (specialfall)	rondeller	ånga	7 min	5 min
Blomkål	buketter	vatten	3 min	4 min
Selleri	bitar, 5 cm	ånga	6 min	-
		vatten	10 min	-
Zucchini	bitar, 2,5 cm	ånga	6 min 30	9 min
		vatten	2 min	-
Endiver	bitar, 2,5 cm	ånga	12 min	-
Gröna bönor	hela eller delade	ånga	8 min	9 min
		ånga	6 min	-
Grönkål	blad	ånga	7 min	-
Gröna linser (torkade baljväxter)		vatten	10 min	-
Purjolök	bitar, 5 cm	ånga	2 min 30	-
	tunt skivad	ånga	1 min	5 min
Svamp	hela	vatten	1 min 30	-
Ärtor		ånga	1 min 30	4 min
Potatis (till exempel King Edward)	bitar	ånga	12 min	-
	bitar	vatten	6 min	-
Pumpa (puré) (specialfall)	i bitar	vatten	8 min	-
Ris (långkornigt vitt)	se noten nedan	vatten	7 min	-
Halvtorkade bönor****		vatten	20 min	-
Spenat		ånga	5 min	8 min
		vatten	3 min	-
Rovor	kuber, 2,5 cm	ånga	7 min	-
			6 min	-
Matvete (torkade korn)****		vatten	15 min	-

■ KÖTT OCH FISK

	FÄRSKA LIVSMEDEL ventilläge 
Nötkött (stek, 1 kg)	32 min (medium)**
Hel kyckling (1,2 kg)	22 min
Lamm (stek, 1,3 kg)	40 min (medium)**
Marul (filéer, 0,6 kg) (specialfall)	4 min
Fläskkött (stek, 1 kg)	28 min
Lax (4 kotletter, 0,6 kg) (specialfall)	6 min
Tonfisk (4 kotletter, 0,6 kg) (specialfall)	7 min

Tillaga ytterligare 5 minuter för genomstekt kött. * Livsmedel i vatten.
**** Ej tillgängligt i vissa länder RIS: Fyll aldrig kärlet till mer än en tredjedel.

ÖNEMLİ ÖNLEMLER

Düdüklü tencerenizi kullanmadan önce lütfen tüm talimatları okuyun ve daima "Kullanım kılavuzuna" bakın. Yanlış kullanım hasara neden olabilir.

Güvenliğiniz için bu düdüklü tencere geçerli standart ve düzenlemelere uygundur:

- Basınçlı Ekipmanlar Direktifi
- Gıda ürünleri ile temas eden malzemeler
- Çevre *

KULLANMADAN ÖNCE

EMİN OLUN

- buhar çıkışının (B) engellenmediğinden.
- emniyet valfinin (C) pistonunun hareketli olduğunu
- kapak contasının kapağın her bir çentiğinin altına yerleştirildiğini - **şek 12.**
- kapak saplarının düzgün şekilde sabitlendiğinden emin olun. Kapak kolları güvenlik bileşenleridir. Bunları asla çıkarmayın veya kendiniz değiştirmeyin

AŞAĞIDAKİ DOLDURMA MİKTARLARINA DAİMA SAYGI DUYUYUN

- Düdüklü tencerenizi asla sıvı olmadan kullanmayın, aksi takdirde zarar görebilir. Pişirme sırasında cihazda her zaman yeterli sıvı olduğundan emin olun.
- Maksimum yiyecek miktarı, tencere derinliğinin 2/3'ü, MAX 2 işareti - **şek 6.**
- Yiyecekleri buharda pişirirken, buhar sepetindeki* yiyecekler suyla temas etmemelidir ve tenceredeki MAX 2 işaretini geçmemelidir - **şek 5.**
- Piring, bakliyat, kurutulmuş sebzeler, haşlanmış meyve, balkabağı, kabak, havuç, patates, balık filetosu gibi pişirme sırasında genişleyen ve/veya köpüren gıda maddeleri için tencere derinliğinin maksimum 1/3'ü (MAX 1 işareti), vs.

ÖNCE VE SİRASINDA YEMEK PİŞİRME

- Düdüklü tencereyi çocukların yanında kullanıyorsanız yakın gözetim sağlayın.
- Buhar, çalışma valfinden çıktığında çok sıcaktır. Çıkan buhara karşı dikkatli olun.
- Cihazınız basınç kullanarak yemek pişirir. Yanlış kullanım haşlanma yaralanmalarına neden olabilir. Kullanmadan önce düdüklü tencerenin düzgün şekilde kapatıldığını emin olun. ("Kapanış" bölümüne bakın).
- Pişirme sırasında valfin düzenli olarak üfürdüğünü kontrol edin. Yeterli buhar çıkmıyorsa, basıncı boşaltın ve kapağı açın, ardından yeterli sıvı olup olmadığını kontrol edin ve buhar tahliye kanalının tıkalı olup olmadığını kontrol edin. Hâlâ yeterli buhar çıkmıyorsa, ateşi biraz açın.
- Güvenlik bileşenlerinin kanallarını tıkayabilecek yiyecekleri pişirmeyin:
 - yaban mersini, kızılık
 - arpa, bulgur, darı
 - yulaf ezmesi
 - bezelye
 - erişte, makarna, spaghetti
 - ısgın
 - frenk üzümü, kuş üzümü
- Büyük et parçalarını ve yüzey deri tabakası olan yiyecekleri pişirirken (bütün haldeki sosler, dil, kümes hayvanları vb.): Pişirmeden önce bir bıçak veya çatal kullanarak deriyi delmenizi öneririz. Pişirme sırasında kaynayan sıvı derinin altında sıkışıp sıçramalara neden olabilir.
- Düdüklü tencerenizi asla sütlü yemek tarifleri (örneğin sütlaç, irmikli puding...) pişirmek için kullanmayın.
- Düdüklü tencerenizde asla iti kaya tuzu kullanmayın, sadece pişirme sonunda ince tuz kullanın. Bu şekilde, düdüklü tencerenizin tabanına zarar verebilecek "çukurlaşma" görünümünü önlemiş olursunuz.
- Yağ kullanarak basınç altında kızartmak için asla düdüklü tencerenizi kullanmayın.
- Sıvı veya katı yağları ısıtırken düdüklü tencerenizi gözetimsiz bırakmayın. Dumanı tüten bir yağı ısıtmaya devam etmek yağı bozar ve yağın sıcaklığını alevlerin ortaya çıkmasına yetecek kadar yükseltebilir.
- Düdüklü tencerenizi amacı dışında kullanmayın.
- Düdüklü tencerenizi sıcak fırına koymayın.
- Düdüklü tencerenizdeki bir kap üzerinde alüminyum folyo olacak şekilde emniyete almadan kesinlikle kullanmayın. Her zaman tel ile sabitleyin.
- Düdüklü tencerenizde asla streç film kullanmayın.
- Alkol buharları yanıcıdır. Kapağı kapatmadan önce yaklaşık 2 dakika kaynatın. Alkol bazlı yemek tarifleri pişirirken düdüklü tencerenizi düzenli olarak kontrol edin.
- Yalnızca kullanıcı kılavuzunda listelenen uyumlu ısı kaynaklarını kullanın.

- Basınç alma hızını ayarlamak için çalışma valfini (A) sürekli olarak çevirin ve  **şek. 9** piktogram işaretinin karşısında bitirin. Buhar çıkarırken herhangi bir yiyecek veya sıvının fışkırmaya başladığını fark ederseniz, çalışma valfini (A)  konumuna getirin, ardından soğuk suda hızlı basınç düşürme işlemini gerçekleştirin - ("Pişirme sonu" bölümüne bakın).
- Basınç göstergesi (D) aşağı inmezse, soğuk suda hızlı basınç alma işlemini gerçekleştirin - ("Pişirme sonu" bölümüne bakın).
- Basınç göstergesine asla müdahale etmeyin.
- Pirinç, bakliyat, kurutulmuş sebzeler, haşlanmış meyve, balkabağı, kabak, havuç, patates, balık filetosu vb. gibi pişirme sırasında genişleyen ve/veya köpüren gıda maddeleri için. Dödüklü tencerenizi birkaç dakika soğumaya bırakın ve ardından soğuk suda hızlı basınç düşürme işlemini gerçekleştirin - ("Pişirme sonu" bölümüne bakın). Buhar kabarcıklarının taşmasını ve sizi yakmasını önlemek için, basınç göstergesinin alçaltılmış konuma indiğini kontrol ettikten sonra, açmadan önce her seferinde dödüklü tencereyi düzenli ve nazikçe sallayın. Bu işlem, buhar hızlı bir şekilde veya musluk suyu altında soğutulduktan sonra serbest bırakıldığında özellikle önemlidir.
- Dödüklü tencerenizi basınç altında taşıırken daima çok dikkatli olun. Sıcak yüzeylere dokunmayın. Gerekliğinde fırın eldiveni kullanın. Her iki sapı da kullanarak kaldırın.
- Çorbalar için soğuk suda hızlı bir basınç alma işlemi yapmanızı öneririz ("Pişirme sonu" bölümüne bakın).
- Dödüklü tencereyi açmadan önce çalışma valfinin (A) buhar tahliye konumunda olduğundan emin olun. Basınç göstergesi (D) alçaltılmış konumda olmalıdır.
- Dödüklü tencerenizi açmak için asla güç kullanmayın. İç basıncın serbest bırakıldığınıdan emin olun. Basınç göstergesi (D) alçaltılmış konumda olmalıdır. ("Güvenlik" bölümüne bakın).

- Dödüklü tencerenizin bir parçasının kırıldığını veya çatladığını fark ederseniz hiçbir koşulda açmaya çalışmayın. Taşımadan önce tamamen soğumasını bekleyin. Tekrar kullanmayın ve onarım için TEFAL Onaylı Servis Merkezine götürün.
- Temizlik ve bakım talimatlarına uymadan güvenlik sistemlerini kurcalamayın.
- Yalnızca modeliniz için doğru TEFAL orijinal parçalarını kullanın.
- Yiyecekleri dödüklü tencerede bırakmayın.
- Her kullanımdan sonra dödüklü tencerenizi hemen yıkayın ve durulayın.
- Çalışma valfini (A), contayı (I), pişirme kontrolünü* (G (d)) asla bulaşık makinesine koymayın.
- Pişirme kontrolünü* (G (d)) asla su altına tutmayın.
- Paslanmaz çeliğin kalitesini etkileyebilecek ağırtıcı veya klor bazlı ürünleri asla kullanmayın.
- Kapağın suya girmesine izin vermeyin.
- Contayı her yıl veya çatlamış veya kırılmışsa hemen değiştirin.
- 10 yıllık kullanımdan sonra dödüklü tencerenizi bir TEFAL Onaylı Servis Merkezinde kontrol ettirdiğinizden emin olun.
- Dödüklü tencerenizi saklamak için: kapak contasının erken aşınmasını önlemek için kapağı ters çevirin.
- Tencerenin dibindeki lekelerin görünümü metalin kalitesini hiç etkilemez. Bunlar kireç tortularıdır. Bunları çıkarmak için biraz beyaz sirke içeren bir sünger kullanın.

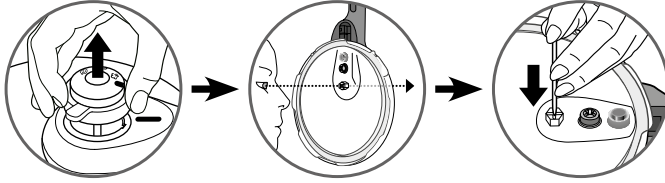
BU TALİMATLARI SAKLAYIN

■ AÇIKLAYICI ŞEMA

- | | |
|---|--|
| A. Çalışma valfi | H. Çalışma valfi konum işareti |
| B. Buhar çıkışı | I. Kapak contası |
| C. Güvenlik | J. Buhar sepeti* |
| D. Basınç göstergesi | K. Nihale* |
| E. Kapak açma düğmesi | L. Uzun tencere sapı |
| F. Kapak kolu | M. Tencere |
| G(a). Kapak konumlandırma işareti | N. Kısa tencere sapı |
| G(b). Kapak-tencere konumlandırma işareti | O. Doldurma için maksimum seviye işaretleri (Max1 ve Max2) |
| G(c). Zamanlayıcı tabanı* | |
| G(d). Zamanlayıcı* | |

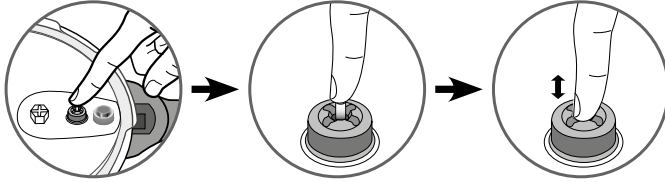
■ HER KULLANIM ÖNCESİ ZORUNLU KONTROLLER

Çalışma Valfini Kontrol Etme



- Çalışma valfinin buhar çıkışının engellenmediğini kontrol edin. Gerekirse bir kürdan kullanarak temizleyin (bkz. bölüm 'Buhar çıkışını temizleme' sayfa 22)

Emniyet Valfini Kontrol Etme



- Pistonun hareketli olduğunu kontrol edin (pistona parmağınızla birkaç kez basın), (bkz. bölüm Emniyet valfini temizlemek için)

■ ÖZELLİKLERİ

Kapasite	Toplam kapasite**	Ø Pişirici	Ø Taban	PASLANMAZ ÇELİK zamanlayıcısız model	Zamanlayıcılı paslanmaz çelik model*	Maksimum güvenli basınç
3 L	3,7 L	20 cm	17 cm	P25340	P25940	150 kPa
4 L	4,7 L	22 cm	15 cm	P25804	P25904	
6 L	6,7 L			P25807	P25907	
6 L (Neo)	6,7 L			P25307	-	
7 L	7,7 L			P25808	P25908	
8 L	8,7 L			P25344	P25944	

Teknik Bilgiler: Maksimum çalışma basıncı: 80 kPa (12 psi)

■ UYUMLU ISI KAYNAKLARI



- Bu düdüklü tencere, Aga ocaklar hariç, induksiyon dahil tüm ısı kaynakları için uygundur.
- Elektrikli veya induksiyonlu ocakta, sıcak plakanın çapının düdüklü tencere tabanını aşmadığından emin olun.
- Seramik veya halojen ocakta düdüklü tencere tabanının her zaman temiz ve kuru olduğundan emin olun.
- Gazlı ocakta alev asla düdüklü tencere tabanının çapını geçmemelidir.
- Tüm ocaklarda düdüklü tencerenizin ortalanmış olduğunu kontrol edin.
- Hangi tür ocak kullanırsanız kullanın, düdüklü tencerenizi ocağa yerleştirmeden önce alt kısmının temiz olduğundan emin olun.

■ TEFAL AKSESUARLARI

- Düdüklü tencere için aşağıdaki aksesuarlar mevcuttur:

Aksesuar	Referans numarası
Kapak contası (4, 6, 7, 8L)	X9010101
Buhar sepeti*	792185
Nihale*	792691

- Diğer parçaları (3L'nin contası dahil) değiştirmek veya onarım için lütfen Onaylı TEFAL Servis Merkezi ile iletişime geçin (www.tefal.com adresine gidin).
- Yalnızca modelinize uygun orijinal TEFAL parçalarını kullanın.

KULLANIM

AÇMA

- Baş parmağınızı kullanarak kapak açma düğmesini (E) geri çekin ve geri çekilmiş konumda tutun - **Şek. 1**.
- Bir elinizle tencerenin uzun sapını (L) tutarken, diğer elinizle kapağın uzun sapını (F) saat yönünün tersine açılıncaya kadar çevirin - **Şek. 2**.
- Ardından kapağı kaldırın.
- Ünite soğuyana ve tüm iç basınç serbest kalana kadar düdüklü tencereyi açmayın. Kolları ayırmak zorsa, bu, tencerenin hala basınç altında olduğunu gösterir - zorla açmayın. Tenceredeki herhangi bir basınç tehlikeli olabilir.

KAPANIŞ

Cihaz kapalıyken ancak çalışmıyorken kapağın tencereye göre hafifçe hareket etmesi normaldir. Ürüne basınç uygulandığında bu etki ortadan kalkar.

- Kapağı, **G(a)** ve **G(b)** kapak konumlandırma işaretlerini hizalayarak tencereye yatay olarak yerleştirin - **Şek. 3**.
 - Kapağı, duruncaya kadar saat yönünde çevirin - **Şek. 3**, yerine oturduğunda düğmenin klik sesini duyana kadar - **Şek. 4**.
- Kapağı çeviremiyorsanız, açma düğmesinin (E) düzgün şekilde geri çekilmiş olduğundan emin olun.

MİNİMUM DOLUM SEVİYESİ

- Kullanım sırasında düdüklü tencereye her zaman en az 25 cl / 250 ml (2 bardak) sıvı koyun.

Buharlı pişirme için*:

- Tencere en az 75 cl / 750 ml (6 su bardağı) su içermelidir.
- Sepeti* (J) bu amaç için sağlanan nihale* (K) üzerine yerleştirin - **Şek. 5**.

MAKSİMUM DOLUM SEVİYESİ

- Düdüklü tencerenizi asla üçte ikiden fazla doldurmayın (maksimum doldurma seviyesi için MAX2 işareti).

Bazı gıdalar için:

- Pirinç, baklagiller, kurutulmuş sebze, komposto, balkabağı, kabak, havuç gibi pişirme sırasında şişen veya köpüren gıdalar için düdüklü tencerenizi birkaç dakika soğumaya bırakın, ardından soğuk su altında yeniden soğutun. Sizi yakabilecek buhar baloncuklarının fışkırmasını önlemek için kapağı açmadan önce her seferinde düdüklü tencereyi yavaşça çalkalayın. Bu işlem buharın hızlı boşaltımı sırasında veya musluk suyu altında yeniden soğutulduktan sonra önemlidir. Çorba pişirdikten sonra, soğuk su altında hızlı bir basınç boşaltımı gerçekleştirmenizi öneriyoruz. (yukarıdaki Aşama 1 şekline bakın).

Buhar sepetine* yerleştirilen yiyecekler MAX2 işaretini geçmemelidir.



ÇALIŞMA VALFİNİ (A) KULLANMA

Çalışma valfini (A) takmak için:

Dikkat, bu işlemler sadece ürün soğukken ve kullanımda değilken yapılmalıdır.

- Çalışma valfini (A) valf üzerindeki sembolü  yandaki şemada gösterildiği gibi konumlandırma işareti (H) ile hizalayarak yerine yerleştirin.
- Vanayı aşağı bastırın ve ardından yandaki şemada gösterildiği gibi sembolüne  veya  çevirin.

Çalışma valfini çıkarmak için:

Dikkat, bu işlemler sadece ürün soğukken ve kullanımda değilken yapılmalıdır.

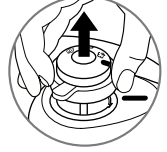
- Valfi aşağı bastırın ve ardından yandaki çizimde gösterildiği gibi sembolü  konumlandırma işaretiyle (H) hizalamak için çevirin.
- Valfi yandaki çizimde gösterildiği gibi çıkarın.

Sebzeleri veya hassas yiyecekleri pişirmek için:

- Piktogramı  valf üzerindeki konumlandırma işaretinin (H) karşısına getirin - **Şek. 7**.
- Basınç  50kPa'da (7 psi / 7 lbs basınç) çalışır.

Et veya donmuş yiyecekleri pişirmek için:

- Piktogramı  valf üzerindeki konumlandırma işaretinin (H) karşısına yerleştirin - **Şek. 8**.
- Basınç  80kPa (12 psi / 12 lbs basınç) ile çalışır.



İLK KULLANIMDAN ÖNCE

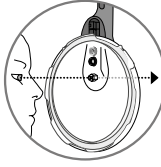
- İlk kullanımdan önce düdüklü tencereyi ve bileşenlerini iyice temizleyin.
- Sepet nihaesini (K) tencerenin dibine yerleştirin ve sepeti (J) üstüne getirin*.
- Tencereyi üçte iki oranında suyla doldurun (doldurma için maksimum seviye işareti (Max2) (O)).
- Düdüklü tencereyi kapatın.
- Sembolü  konumlandırma işaretinin (H) karşısına getirin - **Şek. 8.**
- Düdüklü tencereyi bir ısı kaynağına yerleştirin, ardından maksimum güce ayarlayın.

Ürün çalışmaya başladığında basınç göstergesinin (D) yakınında buhar bulunması normaldir.

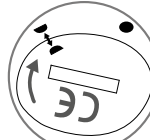
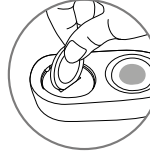
- Valften buhar çıkmaya başlayınca ısı kaynağını kısın ve 20 dakika bekletin.
- Zamanlayıcı modeller için 20 dk programlayın.
- 20 dakika dolduktan sonra ısı kaynağını kapatın.
- Valfi (A) kademeli olarak çevirin, valfi ne kadar açtığınıza bağlı olarak basıncın serbest bırakılacağı hızı ayarlayarak sembol  **Şek. 9.**
- Basınç göstergesi (D) düştüğünde düdüklü tencereniz artık basınç altında değildir.
- Düdüklü tencereyi açın - **Şekil 1 - 2.**
- Düdüklü tencereyi suyla durulayın ve kurutun.

■ PIŞİRMEDEN ÖNCE

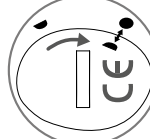
- Her kullanımdan önce valfi (A) çıkarın (bkz. 'Çalışma valfinin kullanılması' bölümü) ve buhar çıkışının (B) tıkalı olmadığını görsel olarak ve ışığa tutarak kontrol edin (Yandaki şemaya bakın). Gerekirse kürdan ile temizleyin - **Şek.10.**
- Pistonun (C) hareketli olduğunu kontrol edin (yandaki çizime bakın) ve 'Temizlik ve bakım' bölümüne bakın.
- Malzemeleri ve sıvıyı ekleyin.
- Düdüklü tencereyi kapatın - **Şekil 3** ve düzgün şekilde kapatıldığından emin olun - **Şekil 4.**
- Valfi  veya  konumlandırma işareti H'ya yerleştirin - **Şek. 7 veya 8.**
- Düdüklü tencereyi bir ısı kaynağının üzerine yerleştirin ve ardından maksimum güce ayarlayın.



ZAMANLAYICI* (İSTEĞE BAĞLI)



Başlangıç pozisyonu
(birbirine bakan iki
yarım ay)



Kapalı pozisyonu
(dolanıya karşı bir
yarım ay)



- Zamanlayıcı yalnızca belirli modellerde mevcuttur. Çıkarılabilir ve bağımsız zamanlayıcı, pişirme süresi tamamlandığında sizi uyacaktır. Diğer işlerinizi yapmakta özgür olmak için yanınıza alabilir veya pişirme sırasında tutucusunda (G(c)) bırakabilirsiniz.
- Düdüklü tencereniz hem zamanlayıcılı hem de zamanlayıcısız çalışacak şekilde tasarlanmıştır.
- **Çalışma:**
 - Gücü açın: düğmeye bir kez basın; iki sıfır ekranı belirir.
 - Pişirme süresinin seçilmesi (maksimum 60 dakika): düğmeye basın.
 - Darbeli: dakika dakika geri sayım
 - Sürekli: kaydırmalı geri sayım
 - Pişirme süresi geri sayımı: birkaç saniye sonra düğme bırakıldığında seçilen süre yanıp söner: geri sayım başlamıştır.

Vana 'fısıltı' duyar duymaz geri sayım başlamalıdır.

- Sesli alarmlar: Pişirmenin sonunda, zamanlayıcı sizi bir diz bip sesiyle uyarır. Alarmı durdurmak için düğmeye basın.
- Kapatma: otomatik
- Programlama hatası: Programlanan zamanı, düğmeyi iki saniyeden fazla basılı tutarak istediğiniz zaman sıfırlayabilirsiniz.
- Kurulum: Zamanlayıcıyı kapağın üstündeki tabanına yerleştirin.
- Kaldırma: Zamanlayıcıyı yavaşça yukarı kaldırın.

Kullanım önerileri:

- Zamanlayıcıyı buluşuk makinesine koymayın. Zamanlayıcıyı asla suya batırmayın. Temiz bir bez kullanarak zamanlayıcıyı temizleyin. Zamanlayıcıyı temizlemek için solvent bazlı temizleyici kullanmayın.

Bertaraf etme:

- Zamanlayıcınızın ömrü, onu ne sıklıkta kullandığınıza bağlıdır. Ancak, ekranın tamamen veya kısmen kaybolduğunu fark ettiğinizde, pili atmak için çıkarmanız gerekecektir.
- Zamanlayıcının pili, CR2032 düğme türünde bir pildir. Zamanlayıcının pili Dimetoksietan n° CAS 110-71-4 içerir. Avrupa yönetmeliklerine uygundur. Güvenliğiniz ve çevre koruması için: Pili açmayın, yüksek sıcaklıklara maruz bırakmayın, atıklarla birlikte atmayın; kullanılmış pil toplama merkezine götürün.
- Pili alt aksamdadır: pili değiştirebilir veya yandaki şemada gösterildiği gibi bu tür bir hizmet için yetkili bir satıcıya değiştirebilirsiniz.
- Tüm TEFAL onaylı Servis Merkezlerimizden başka bir zamanlayıcı satın alabilirsiniz.

* Sepet bazı modellere dahil değildir.

* Sepet bazı modellere dahil değildir.

■ PIŞİRME SIRASINDA

Basınç göstergesi (D), düzgün kapatılmamışsa düdüklü tencerede basıncın yükselmesini önler.

- Ürün çalışmaya başladığında basınç göstergesinde (D) buhar olması normaldir.
- Çalışma valfinden (A) sabit bir «pıst» sesiyle sürekli olarak buhar çıktığında, valf (A) sabit bir şekilde fısıldamaya devam edene kadar ısı kaynağını azaltın.
- Tarifte belirtilen pişirme süresi kadar bırakın.
- Zamanlayıcı modeller için tarifte belirtilen süreyi programlayın.
- Pişirme süresi biter bitmez ısı kaynağını kapatın.

■ PIŞİRMENİN SONU

Buharı serbest bırakmak için:

- Yavaş basınç tahliyesi:

- Bu, yahniler, sebzeler, et eklemleri ve balık yemekleri için kullanılır.
- Valfi (A) kademeli olarak çevirin, valfi ne kadar açtığınıza bağlı olarak basıncın serbest bırakılacağı hızı ayarlayarak, şekil 9. Basınç göstergesi (D) tekrar düştüğünde düdüklü tencereniz artık basınç altında değildir.

Basınç göstergesi (D), düdüklü tencere hala basınç altındaysa açılmasını önler.

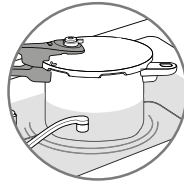
- Hızlı basınç tahliyesi:

- Çorbalar, pılav, makarna, yumurtalı kremler, kek ve puding karışımları, pirinç veya makarna içeren tarifler ve yüksek sıvı içerikli tarifler için kullanılır.
- Basınç boşaltmayı hızlandırmak için tencereyi yarıyı soğuk musluk suyuyla doldurulmuş bir lavaboya yerleştirebilirsiniz, yandaki şemaya bakın. Basınç göstergesi (D) düştüğünde düdüklü tencereniz artık basınç altında değildir.
- Düdüklü tencerenizi açabilirsiniz - Şekil 1 ve 2.

- Özel durum gıdalar:

- Dilimlenmiş havuç, balkabağı (pişirme tablosuna bakınız) veya kuru sebzeler gibi özel durumlardaki yiyecekleri pişiren, basıncı serbest bırakmayın; bunun yerine tencereyi oda sıcaklığında bırakın ve açmadan önce basınç göstergesinin (D) düşmesini bekleyin. Önerilen pişirme süresini biraz azaltın.
- Çorba pişiren hızlı bir basınç boşaltma işlemi gerçekleştirmenizi tavsiye ederiz ('Hızlı basınç boşaltma' bölümüne bakın).

Buharı boşaltırken valften herhangi bir yiyecek veya sıvının püskürmeye başladığını fark ederseniz, çalışma valfini (A)  işaretine getirin - Şekil 7 veya 8, bir dakika bekleyin ve ardından çalışma valfini tekrar yavaşça başka hiçbir şeyin dışarı fıırtırmamasını sağlayarak buhar boşaltma konumuna getirin.



Düdüklü tencerenizi basınç altında taşırken her zaman sallamadan hareket ettirmeye özen gösteriniz.

TEMİZLİK VE BAKIM

■ DÜDÜKLÜ TENCERENİN TEMİZLENMESİ

Düdüklü tencerenizin doğru çalışmasını sağlamak için her kullanımdan sonra aşağıdaki temizlik ve bakım önerilerine uyun:

- Düdüklü tencereyi (tencere ve kapak) her kullanımdan sonra ılık su ve bulaşık deterjanı ile yıkayınız. Sepet* için de aynı prosedürü izleyin.
- Çamaşır suyu veya klorlu ürünler kullanmayın.
- Tencereniz boşken aşırı ısıtmayın.

Tencerenin içini temizlemek için:

- Bir sünger ve bulaşık deterjanı kullanarak yıkayın.
- Tencerenin dibindeki lekelerin görünümü metalin kalitesini hiç etkilemez. Bunlar kireç tortularıdır. Bunları çıkarmak için biraz beyaz sirke içeren bir sünger kullanın.

Tencerenin dışını temizlemek için:

- Bir sünger ve bulaşık deterjanı kullanarak yıkayın.

Kapağı temizlemek için:

- Kapağı bir sünger ve bulaşık deterjanıyla ılık su altında yıkayın ve iyice durulayın.

Kapak contasını temizlemek için:

- Her kullanımdan sonra contayı (I) ve yuvasını temizleyin.
- Contayı değiştirmek için lütfen - Şekil 11 - 12'ye bakın.

Çalışma valfini (A) temizlemek için:

- Çalışma valfini (A) çıkarın, 'Çalışma valfinin kullanılması' bölümüne bakın.
- Musluğun altında çalışma valfini (A) temizleyin - Şekil 13.
- Zamanlayıcıyı bulaşık makinesine koymayın. Zamanlayıcıyı asla su altında çalıştırmayın. Zamanlayıcıyı temiz bir bezle temizleyin. Zamanlayıcıyı temizlemek için solvent bazlı temizleyici kullanmayın.

Düdüklü tencerenizi her kullanımdan sonra yıkayınız. Uzun süreli kullanımdan sonra oluşabilecek esmerleşme ve izler düdüklü tencerenin çalışmasını etkilemez.

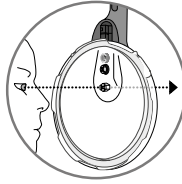
Sadece tencere bulaşık makinesinde yıkanabilir.

Düdüklü tencerenizin ömrünü uzatmak için tencere boşken fazla ısıtmayın.

10 yıllık kullanımdan sonra düdüklü tencerenizi bir TEFAL Onaylı Servis Merkezinde kontrol ettirmeniz önemlidir.

Buhar çıkışı çıkışını (B) temizlemek için:

- Valfi (A) çıkarın.
- Buhar çıkışının yuvarlak olduğunu ve kalıntı içermediğini ışığa tutarak kontrol edin. Karşıdaki çizime bakın. Gerekirse kurdan ile temizleyin - **Şek.10.**



Emniyet valfini (C) temizlemek için:

- Emniyet valfinin kapağın iç kısmındaki kısmını akan suyun altına koyarak temizleyiniz.
- Serbestçe hareket etmesi gereken bir pamuklu çubuk kullanarak pistonu hafifçe bastırarak doğru çalışıp çalışmadığını kontrol edin. Karşıdaki çizime bakın.

Bu işlemi gerçekleştirmek için asla keskin veya sivri uçlu bir nesne kullanmayın.



Düdüklü tencerenizin contasını değiştirmek için:

- Düdüklü tencerenizin contasını her yıl veya çatlamış veya hasar görmüşse değiştirin.
- Daima modelinize uygun orijinal bir TEFAL conta kullanın.

Düdüklü tencerenizi saklamak için:

- Kapağı tencerenin üzerine ters gelecek şekilde yerleştirin.

GÜVENLİK

Düdüklü tencereniz birkaç güvenlik cihazı ile donatılmıştır:

• Kapanış güvenliği:

- Cihaz düzgün kapatılmazsa basınç göstergesi (D) yükselemez ve düdüklü tencere basınç oluşturamaz.

• Açılış güvenliği:

- Düdüklü tencere basınç altındaysa, serbest bırakma düğmesi (E) çalıştırılmaz. Düdüklü tencereyi asla zorla açmayın. Her şeyden önce, basınç göstergesine (D) müdahale etmeyin.

• Aşırı basınca karşı iki güvenlik cihazı:

- Birinci cihaz: emniyet valfi (C) basıncı serbest bırakır ve buhar kapağın üstünden yatay olarak kaçır - **Şek. 1 k**
- İkinci cihaz: conta (I), buharın kapağın kenarında veya tencerenin kenarında bulunan küçük delikten dikey olarak çıkmasına izin verir - **Şek.15.**

Dikkat, bu gazlı ocaktaki alevi söndürebilir.

• Aşırı basınç güvenlik sistemlerinden biri tetiklenirse:

- Isı kaynağını kapatın.
- Düdüklü tencereyi tamamen soğumaya bırakın.
- Düdüklü tencereyi açın.
- Çalışma valfini (A) - **Şek.13**, tahliye çıkışını (B) - **Şek. 10**, emniyet valfini (C) (yandaki çizime bakın) ve contayı (I) kontrol edin ve temizleyin.



GARANTİ

- Bu talimatlarda önerildiği şekilde kullanıldığında, yeni TEFAL düdüklü tencerenizin tenceresi aşağıdakilere karşı 10 yıl garantilidir:
 - Tencerenizin metal yapısı ile ilgili herhangi bir kusur,
 - Ana metalin herhangi bir erken bozulması.
- **Düdüklü tencerenizin diğer tüm parçaları, satın alma tarihinden itibaren ürünün satın alındığı ülkede yürürlükte olan geçerli mevzuatta belirtilen garanti süresi boyunca işçilik veya malzeme kusurlarına karşı garantilidir. Garanti şartları ve koşullarının tüm ayrıntıları için lütfen www.tefal.com adresine bakın.**
- **Bu sözleşme garantisi, satın alma tarihini gösteren makbuz veya faturanın ibraz edilmesi üzerine yerine getirilecektir.**

Bu garantiler şunları kapsamaz:

- Önemli önlemlere uyulmamasından veya dikkatsiz kullanımdan kaynaklanan hasarlar, özellikle:
 - Vurma, düşürme, fırında kullanma vb.
 - Bulaşık makinesinde yıkanabilir kapak, çalıştırma valfi ve zamanlayıcı.
- Bu garanti hizmetini sağlamak için yalnızca TEFAL Onaylı Servis Merkezleri yetkilidir (lütfen www.tefal.com adresine gidin).

■ DÜZENLEYİCİ İŞARETLER

İşaretler	Konum
Üretici ve ticari markanın tanımlanması	Kapak ve kapak tutacağı
Üretim yılı ve partisi	Tencerede
Model referansı Maksimum güvenli basınç (PS) Maksimum çalışma basıncı (PF)	Kapakta
Kapasite	Tencerenin dibi

■ ÖMRÜNÜ TAMAMLAMIŞ ELEKTRİKLI VEYA ELEKTRONİK ÜRÜN.



• Çevreyi koruyalım!

- ① Cihazınız çok sayıda geri kazanılabilir veya dönüştürülebilir malzemeleri içerir.
- ➔ Cihazı yerel kamusal atık toplama noktasına götürün.

■ TEFAL SORULARINIZI YANITLIYOR

Sorunlar	Tavsiyeler
Düdüklü tencere, içinde sıvı olmadan basınç altında ısıtılmışsa	Düdüklü tencerenizi bir TEFAL Onaylı Servis Merkezine kontrol ettirin.
Basınç göstergesi yükseldiyse ve pişirme sırasında valften hiçbir şey kaçmıyorsa	Bu, ilk birkaç dakika boyunca normaldir. Sorun devam ederse şunları kontrol edin: - Isı kaynağı yeterince yüksek; değilse, artırın. - Tenceredeki sıvı miktarı yeterlidir. - Çalışma valfi,  veya  sembollerinden birinde - şek.7 veya 8 . - Kapak düzgün kapatılmış. - Conta veya tencerenin kenarı hasar görmemiştir.
Basınç göstergesi yükseldiyse ve pişirme sırasında valften hiçbir şey kaçmıyorsa	Bu, ilk birkaç dakika boyunca normaldir. Sorun devam ederse, düdüklü tencerenizi yarısoğuk suyla dolu bir lavaboya koyun, 'Hızlı Basınç Boşaltma ve 'Özel Durum' bölümlerine bakın ve açın. Çalışma valfini ve buhar tahliye çıkışını temizleyin ve pistonun serbestçe hareket ettiğini kontrol edin.
Kapağın çevresinden buhar sızarsa, kontrol edin.	That the lid is properly closed. Kapağın düzgün kapatılmış olması. Contanın kapaktaki konumu. Contanın durumu; gerekirse değiştirin. Kapağın, contanın ve kapaktaki oluğunun, emniyet valfinin ve çalıştırma valfinin temizliği. Tencerenin kenarının durumu.
Kapağı açamıyorsanız	Basınç göstergesinin aşağı konumda olduğunu kontrol edin. Değilse, basıncı azaltın; gerekirse düdüklü tencerenizi yarısoğuk suyla dolu bir lavaboya koyun, 'Hızlı basınç tahliyesi' ve 'Özel durum' bölümlerine bakın.
Yemek pişmemiş veya yanmışsa kontrol edin.	Pişirme süresi. Isı kaynağının gücü. Çalıştırma valfinin doğru konumu. Sıvı miktarı.
Düdüklü tencerede yiyecek yanarsa	Tencerenin içini yıkamadan önce bir süre bekletin. Asla çamaşır suyu veya klor içeren ürünler kullanmayın.

■ SEBZELER

		Yemek pişirme	TAZE Valf konumu 	DÖNÜŞ Valf konumu 
Enginar	bütün	buhar**	18 dak	-
Kuşkonmaz	bütün	daldırma***	15 dak	-
Pancar	pişirdikten sonra soyun	buhar	5 dak	-
Brokoli	çiçek kısmı	buhar	3 dak	3 dak
Brüksel lahanası	bütün	buhar	7 dak	5 dak - daldırma
Havuç (özel durumlu yiyecek)	yuvarlak dilimler	buhar	7 dak	5 dak
Karnabahar	çiçek kısmı	daldırma	3 dak	4 dak
Kereviz	5-cm'lik parçalar	buhar	6 dak	-
		daldırma	10 dak	-
Kabak	2,5 cm'lik dilimler	buhar	6 dak 30	9 dak
		daldırma	2 dak	-
Hindiba (endiviyen)	2,5 cm'lik dilimler	buhar	12 dak	-
Taze fasulye	bütün veya dilimlenmiş	buhar	8 dak	9 dak
Yeşil lahana	ince doğranmış	buhar	6 dak	-
	yapraklar	buhar	7 dak	-
Yeşil mercimek (kuru sebzeler)		daldırma	10 dak	-
Pırasa	5.cm dilimler	buhar	2 dak 30 saniye	-
Mantarlar	ince doğranmış	buhar	1 dak	5 dak
	bütün	daldırma	1 dak 30	-
Bezelye	buhar	buhar	1 dak 30	4 dak
Patates (Kral Edward gibi)	dörde bölünmüş	buhar	12 dak	-
	dörde bölünmüş	daldırma	6 dak	-
Kabak (püresi) (özel durumlu yiyecek)	parçalar	daldırma	8 dak	-
Beyaz uzun taneli pirinç	aşağıdaki nota bakın	daldırma	7 dak	-
Yarı kuru fasulye****		daldırma	20 dak	-
Ispanak		buhar	5 dak	8 dak
		daldırma	3 dak	-
Şalgam	2,5 cm'lik küpler	buhar	7 dak	-
			6 dak	-
Buğday (kuru sebzeler)****		daldırma	15 dak	-

■ ET VE BALIK

	TAZE Valf konumu 
Siğir eti (1 kg üst taraf)	32 dak (orta)**
Tavuk (1,2 kg bütün)	22 dak
Kuzu (1,3 kg leğ)	40 dak (orta)**
Maymunbalığı (0,6 kg fileto) (özel durumlu yiyecek)	4 dak
Domuz eti (1 kg kızartma)	28 dak
Somon (4 biftek 0,6 kg) (özel durumlu yiyecek)	6 dak
Ton balığı (4 x 0,6 kg biftek) (özel durumlu yiyecek)	7 dak

yi pişirmiş et için 5 dakika daha pişirin. *Sudaki yiyecekler

**** Bazı ülkelerde mevcut değildir. PİRİNÇ: tavayı asla üçte birinden fazla doldurmayın.

重要注意事項

使用快鍋之前，請花時間閱讀全部說明並隨時查閱「使用指南」。
使用不當會導致產品損壞。

出於安全起見，請遵守適用的標準與規定：

- 壓力設備指令
- 食物接觸材料
- 環境 *

使用前

請確保

- 蒸氣排放口(B)暢通無阻
- 安全閥(C)的活塞可以移動
- 快鍋膠圈置於鍋蓋每個凹口的下方 – 圖12。
- 快鍋手柄是否已固定好。快鍋手柄屬於安全組件，切勿自行拆除或更換

務必遵守以下的裝料量

- 切勿在快鍋內沒有液體時使用，否則可能會導致產品損壞。確保烹調時鍋內始終有足夠的液體。
- 最大食物量為快鍋高度的三分之二 (MAX 2標記) – 圖6。
- 蒸煮食物時，蒸盤*中的食物不得與水接觸，並且不得超過鍋上的 MAX 2標記 – 圖5。
- 對於在烹調過程中會膨脹及/或起泡的食物，例如米、豆類、脫水蔬菜、燉水果、南瓜、櫛瓜、紅蘿蔔、馬鈴薯、魚柳等，最大份量為快鍋高度的三分之一 (MAX 1標記)。

烹調前及烹調期間

- 若在兒童附近使用快鍋，務必嚴加看管。
- 蒸氣離開操作閥時非常熱，請小心蒸氣噴流。
- 本產品採用壓力原理烹調食物。使用不當會導致燙傷。使用前請確保快鍋已關妥上蓋。(請參閱「關蓋」部分)。
- 烹調時，檢查閥門是否有規律地發出雜音。若蒸氣排放量不足，請解除壓力並打開鍋蓋，然後檢查液體是否足夠，以及蒸氣排放管有沒有堵塞。若蒸氣排放量依然不足，請稍微加強熱源。
- 請勿烹調可能堵塞安全組件管道的食物：
 - 藍莓、蔓越莓
 - 麵、通心粉、義大利麵
 - 洋薏米、斯佩耳特小麥、大黃
 - 小米
 - 黑醋栗、紅醋栗
 - 燕麥粥
 - 去皮豌豆
- 烹調大肉塊和帶外皮的食物（整根香腸、舌類、禽肉等）時：建議在烹調前用刀或叉在皮上刺孔。
- 烹調期間，沸騰的液體可能會困在皮下並產生飛濺。
- 切勿使用快鍋烹調以奶為主的料理（例如米布丁、粗麵粉布丁等）。
- 切勿在快鍋中使用粗鹽，並在烹調結束後才加入細鹽，這樣可避免出現「孔蝕」現象，防止對快鍋的底部造成損害。
- 請勿在加壓狀態下，使用快鍋油炸食物。
- 加熱油或脂肪時，請勿讓快鍋無人看管。長時間加熱冒煙的油會使其分解，油的溫度會升高至足以產生火焰。
- 請勿將快鍋用於其用途以外的任何其他目的。
- 請勿將快鍋放入高溫烤箱中。
- 用在快鍋內器皿上的鋁箔紙不得鬆開，務必用繩裹好。
- 切勿在快鍋中使用保鮮膜。
- 酒精蒸氣是易燃的。蓋上鍋蓋之前，請先在沸騰狀態下煮約2分鐘。烹調含酒精的料理時，請定時查看快鍋的狀況。
- 務必只使用使用手冊中列出的相容熱源。

- 徐徐地轉動操作閥(A)以調節降壓速度，並在標記⚡的符號停下(圖9)。若在蒸氣釋出時發現任何食物或液體開始噴出，請將操作閥(A)轉回⌂位置，然後在冷水中進行快速降壓(請參閱「烹調結束」部分)。
- 如果壓力指示針(D)沒有下降，請在冷水中進行快速降壓(請參閱「烹調結束」部分)。
- 切勿干擾壓力指示針。
- 對於在烹調過程中會膨脹及/或起泡的食物，例如米、豆類、脫水蔬菜、燉水果、南瓜、櫛瓜、紅蘿蔔、馬鈴薯、魚柳等，請讓快鍋冷卻幾分鐘，然後在冷水中進行快速降壓(請參閱「烹調結束」部分)。請在每次打開快鍋前，檢查壓力指示針是否已降至低位，然後小心地輕輕搖晃快鍋，以防被蒸氣泡溢出灼傷。當蒸氣快速排出，又或是在自來水下冷卻後，此動作尤其重要。
- 在加壓狀態下移動快鍋必須萬分小心。請勿接觸發熱表面。必要時請使用烤箱隔熱手套。請使用兩邊的手柄提起。
- 至於湯，建議在冷水中進行快速降壓(請參閱「烹調結束」部分)。
- 打開快鍋之前，請確保操作閥(A)置於蒸氣排放位置。壓力指示針(D)須處於低位。
- 切勿強行打開快鍋。請確保鍋內壓力已釋放。壓力指示針(D)須處於低位(請參閱「安全」部分)。

- 如注意到快鍋有損壞或破裂的地方，在任何情況下都請勿嘗試打開它。請等待產品完全冷卻後才動它。請勿再次使用，並交給特福授權服務中心作維修。
- 除非遵照清潔及保養說明，否則請勿擅自改動安全系統。
- 必須使用適用於產品型號的特福原廠零件。
- 請勿將食物留在快鍋中。
- 請在每次使用後立即清洗和沖洗快鍋。
- 切勿將操作閥(A)、膠圈(I)、計時器*(G(d))放入洗碗機。
- 切勿將計時器*(G(d))放入水中。
- 切勿使用漂白水或含氯產品，以免影響不銹鋼的品質。
- 請勿讓鍋蓋浸入水中。
- 請每年更換膠圈，膠圈如有裂開或損壞則立即更換。
- 使用快鍋10年後，請務必到特福授權服務中心作檢修。
- 存放快鍋：請將鍋蓋倒轉放在鍋上，以免鍋蓋膠圈過早磨損。
- 鍋底出現污垢絲毫不會影響金屬的品質。那些污垢為水垢沉積物，如要清除，請使用帶有少許白醋的海綿。

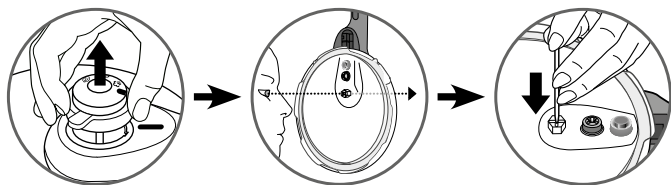
保存本說明書

■ 說明圖

- | | |
|--------------|-------------|
| A. 操作閥 | H. 操作閥放置標記 |
| B. 蒸氣排放口 | I. 鍋蓋膠圈 |
| C. 安全閥 | J. 蒸盤* |
| D. 壓力指示針 | K. 蒸架* |
| E. 開蓋按鈕 | L. 長鍋柄 |
| F. 鍋蓋手柄 | M. 鍋體 |
| G(a). 鍋蓋放置標記 | N. 短鍋柄 |
| G(b). 鍋身放置標記 | O. 最大容量標誌 |
| G(c). 計時器座* | (Max1及Max2) |
| G(d). 計時器* | |

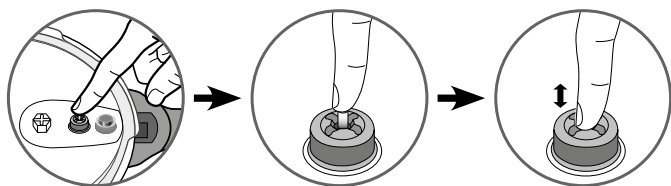
■ 每次使用前的強制性檢查

檢查操作閥



- 檢查操作閥的蒸氣排放口是否暢通無阻。如有必要，請使用牙籤清潔（請參閱「清潔蒸氣排放口」部分）

檢查安全閥



- 檢查活塞是否可移動，用手指按壓活塞數次（請參閱「清潔安全閥」部分）

■ 特點

快鍋底部直徑 - 型號參考

容量	總容量**	Ø 鍋體	Ø 鍋底	不鏽鋼型號 (沒計時器)	不鏽鋼型號 (帶計時器)	最大安全 壓力
3 L	3,7 L	20 cm	17 cm	P25340	P25940	150 kPa
4 L	4,7 L	22 cm	15 cm	P25804	P25904	
6 L	6,7 L			P25807	P25907	
6 L (Neo)	6,7 L			P25307	-	
7 L	7,7 L			P25808	P25908	
8 L	8,7 L			P25344	P25944	

技術資料：最大操作壓力：80kPa (12磅/平方吋)

■ 相容熱源



- 此快鍋適用於上列加熱爐具包括電磁爐(IH)，不適用於快速爐以及AGA爐具。
- 在電爐或電磁爐上，請確保爐面的直徑不超出鍋底的直徑。
- 在陶瓷爐或鹵素爐上，請確保鍋底乾淨且乾燥。
- 在瓦斯爐上，火焰不得超過鍋底的直徑。
- 在所有爐具上，請檢查快鍋是否置中放好。
- 不管使用哪種爐具，在將快鍋放到爐具上之前，都請確保鍋底清潔乾淨。

■ 特福配件

- 快鍋可使用以下配件：

配件	參考編號
鍋蓋膠圈 (4、6、7、8L)	X9010101
蒸盤*	792185
蒸架*	792691

- 如要更換其他零件（包括3L的膠圈）或維修，請聯絡特福授權服務中心（請瀏覽www.tefal.com）。
- 必須使用與產品型號相對應的特福原廠零件。

* 某些型號未隨附蒸盤和計時器

* 某些型號未隨附蒸盤。 ** 鍋蓋放在正確位置時的产品容量。

使用說明

■ 開蓋

- 用拇指按住開蓋按鈕(E)往後拉 – 圖1。
- 一隻手握住鍋身(L)的長手柄，另一隻手逆時針轉動鍋蓋(F)的長手柄，直至打開為止 – 圖2。
- 然後，提起鍋蓋。
- 在快鍋冷卻並釋放所有鍋內壓力之前，請勿開蓋。如果手柄難以推開，表明快鍋仍處於加壓狀態 – 切勿強行開蓋。快鍋內有壓力可致危險。

■ 關蓋

當本機關上蓋但未運作時，鍋蓋相對於鍋身稍微晃動是正常現象。當產品加壓時，這種現象便會消失。

- 將鍋蓋平放在快鍋上，對齊鍋蓋放置標記G(a)及G(b)。 – 圖3
- 順時針方向轉動鍋蓋，直至它停下 – 圖3 直至聽到按鈕扣合時發出咔嚓聲 – 圖4。若無法轉動鍋蓋，請確保開蓋按鈕(E)已往後拉。

■ 最小容量

- 使用時，務必在快鍋中加入至少25厘升/250毫升(2杯)的液體

蒸煮時*：

- 鍋內必須含至少75厘升/750毫升（6杯）的水量。
- 將蒸盤*(J)放在為此目的提供的蒸架*(K)上 – 圖5。

放入蒸籠*
的食材不
應超過第二
最大容量標
誌(MAX2)。

■ 最大容量

- 切勿在快鍋中裝入超過三分之二高度（MAX 2 最大容量標誌）

特定食物：

- 如所烹調的是會在烹調過程中膨脹或起泡的糊狀食材，例如米飯、豆類、脫水蔬菜、蜜餞、南瓜、櫛瓜、紅蘿蔔、馬鈴薯、魚片……應先等快鍋冷卻數分鐘，然後將鍋放入冷水冷卻。每次打開快鍋之前，先確認安全桿已沉下，然後有規律地輕輕搖動快鍋，以免開蓋後蒸汽泡破裂引致灼傷。



此步驟在快速排出蒸汽或放入冷水冷卻之後尤其必要。用快鍋煮湯時，建議將鍋放入冷水進行快速減壓（見上圖步驟1）。

■ 使用操作閥(A)

注意，以下動作只能在產品冷卻且未使用時進行。

- 如右圖所示，對齊操作閥(A)上的標誌■和放置標記(H)，把閥門放置在正確位置。
- 如右圖所示，按下操作閥，然後將其轉動至標誌☞或☜。



拆卸操作閥：

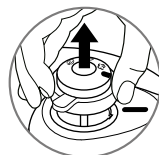
注意，以下動作只能在產品冷卻且未使用時進行。

- 如右圖所示，按下操作閥後轉動，使標誌■與放置標記(H)對齊。
- 如右圖所示拆除操作閥。



烹調蔬菜或易碎食物：

- 將操作閥上的標記☞轉至放置標記(H)處 – 圖7。
- 此段操作壓力☞為50 kPa（每平方吋7磅/7磅壓力）。



烹調肉類或急凍食品：

- 將操作閥上的標記☜轉至放置標記(H)處 – 圖8。
- 此段操作壓力☜為80 kPa（每平方吋12磅/12磅壓力）。

初次使用前

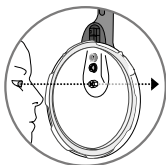
- 初次使用前請徹底清潔快鍋及其組件。
- 將蒸架(K)放到快鍋底部，然後將蒸盤(J)放在上面*。
- 在快鍋中裝入三分之二高度（最大容量標誌 (MAX 2) (O)）。
- 關上鍋蓋。
- 將標誌  轉至放置標記(H)處 – 圖8。
- 將快鍋放在熱源上，然後設定成最大火力。

當產品開始運行時，壓力指示針(D)附近出現蒸氣是正常現象。

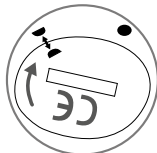
- 當蒸氣開始從操作閥排出時，把火力關小並靜置20分鐘。
- 若型號配備計時器，請設定計時20分鐘。
- 20分鐘後，關掉熱源。
- 慢慢轉動操作閥(A)並透過閥門的打開幅度調節釋放壓力的速度，將操作閥轉至標誌  處時停下 – 圖9。
- 當壓力指示針(D)下降，快鍋就不再處於加壓狀態。
- 打開快鍋 – 圖1-2。
- 用水沖洗快鍋並擦乾。

烹調前

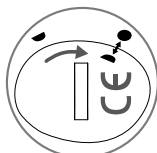
- 每次使用前，請先拆下操作閥(A)（請參閱「使用操作閥」部分），並在燈光下目測檢查蒸氣排放口(B)是否暢通無阻（見右圖）。
- 如有必要，請使用牙籤清潔 – 圖10。
- 檢查活塞(C)是否可移動（見右圖）並參閱「清潔及保養」部分。
- 加入材料和液體。
- 關上鍋蓋 – 圖3 並確保其妥善關好 – 圖4。
- 將操作閥上的  或  轉至放置標記H – 圖7或8。
- 將快鍋放在熱源上，然後設定成最大火力。



計時器*（選用）



起始位置（兩個半月併排對準）



關閉位置（半月對準滿月）



- 只有某些型號配備計時器。計時器可以拆卸和獨立運作，它將在烹調時間結束時發出提示。計時器可隨身攜帶，以便您在烹調期間可繼續處理其他事務，或者您可以將它留在計時器座(G(c))中。
- 快鍋有沒有計時器皆可正常運作。

操作：

- 開機：按一下按鈕，顯示屏將出現兩個零字。
- 選擇烹調時間（最長60分鐘）：輕按按鈕。
 - 閃爍：逐分鐘倒數
 - 連續：上下滾動倒數
- 烹調時間倒數：在幾秒鐘後鬆開按鈕，所選時間將閃爍：倒數已開始。

倒數應在操作閥發出「沙沙聲」時就開始。

- 鬧鐘提示：烹調結束時，計時器會發出一連串的嗶嗶聲提示。如要停止鬧鐘，請輕按按鈕。
- 關機：自動
- 設定錯誤：您可以隨時重設程序時間，只需按住按鈕2秒以上即可。
- 安裝：將計時器放在鍋蓋頂的底座上。
- 拆卸：輕輕向上提起計時器。

使用建議：

- 請勿將計時器放入洗碗機。切勿將計時器浸入水中。請使用乾淨的布清潔計時器。請勿使用溶劑清潔計時器。

棄置：計時器的使用壽命取決於其使用頻率，但若發現顯示屏完全或局部失靈時，請取出電池並丟棄。

- 智慧測溫計時器專用電池為CR2032型。電池中內含CAS編號110-71-4的二甲氧基乙烷。請遵守所在地區之廢棄物規定。為了您的安全以及維護環境：請勿拆卸電池或將其暴露在高溫中；請務必將其退回廢電池收集中心。

- 電池安裝在次組件中：如左圖所示，您可以更換電池或交由獲許提供此類服務的零售商更換。

* 某些型號未隨附蒸盤和計時器

■ 烹調期間

烹調期間如果快鍋未關好，壓力指示針(D)可防止鍋內的壓力升高。

- 當產品開始運行時，壓力指示針(D)處出現蒸氣是正常現象。
- 當蒸氣不斷從操作閥(A)排出並發出規律的嘶嘶聲時，請關小熱源火力，直至操作閥(A)持續發出規律的沙沙聲。
- 按照食譜中指示的烹調時間靜置。
- 對於配備計時器的型號，請按照食譜中指示的時間設定計時程序。
- 烹調時間結束後，請即關掉熱源。

■ 烹調結束

— 緩慢洩壓：

- 以下操作適用於燉菜、蔬菜、大塊連骨肉和魚類料理。
- 慢慢轉動操作閥(A)並透過閥門的打開幅度調節釋放壓力的速度，將操作閥標記轉至標誌☉處時停下－圖9。當壓力指示針(D)再次下降，快鍋就不再處於加壓狀態。
如果快鍋內仍有壓力，壓力指示針(D)可防止鍋蓋被打開。

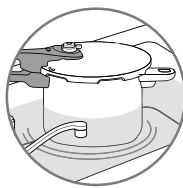
— 快速洩壓：

- 此操作適用於湯、米飯、義大利麵、蛋塔、蛋糕/布丁粉、含有米飯或義大利麵的料理，以及液體含量高的料理。
- 您可以用冷自來水將水槽裝至半滿，然後放入快鍋，加快降壓速度（見右圖）。當壓力指示針(D)下降，快鍋就不再處於加壓狀態。
- 您可以打開快鍋－圖1、2。

— 特殊食物：

- 烹調紅蘿蔔片、南瓜（見烹調表）或脫水蔬菜等特殊食物時，請勿釋放壓力，而是讓快鍋在室溫下靜置，並待壓力指示針(D)下降後再開蓋。請稍微縮短原來建議的烹調時間。
在加壓狀態下移動快鍋時，務必格外小心，切勿晃動。

若在蒸氣釋出時發現任何食物或液體開始從閥門噴出，請將操作閥(A)轉回☉或☉標記－圖7或8。等待一分鐘，然後再次慢慢地將操作閥轉至蒸氣排放位置，並確保不再噴出其他食物或液體。



在加壓狀態下移動快鍋時，務必格外小心，切勿晃動。

- 煮湯時，建議進行快速洩壓（請參閱「快速洩壓」部分）。

清潔及保養

■ 清潔快鍋

為確保快鍋正常運作，請在每次使用後遵循以下清潔及保養建議：

- 每次使用後用溫水和洗潔精清洗快鍋（鍋身和鍋蓋）。蒸盤亦採取相同程序*。
- 請勿使用漂白水或含氯產品。
- 空鍋時請勿過度加熱。

清潔鍋身內部：

- 用海綿及洗潔精清洗。
- 鍋底出現污垢絲毫不會影響金屬的品質。那些污垢為水垢沉積物，如要清除，請使用帶有少許白醋的海綿。

清潔鍋身外部：

- 用海綿及洗潔精清洗。

清潔鍋蓋：

- 用海綿和洗潔精在流動的溫水下清洗鍋蓋，然後沖洗乾淨。

清潔鍋蓋膠圈：

- 每次使用後，請清潔膠圈(I)及其凹槽。
- 如要更換膠圈，請參閱圖11-12。

清潔操作閥(A)：

- 拆下操作閥(A)，請參閱「使用操作閥」部分。
- 在水龍頭下清潔操作閥(A)－圖13。
- 請勿將計時器*放入洗碗機。切勿用水沖洗計時器。用乾淨的布清潔計時器。請勿使用溶劑清潔計時器。

每次使用後都請清洗快鍋。

長時間使用後出現的褐變和痕跡不會影響快鍋的運作。

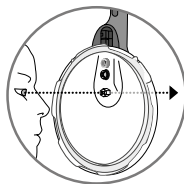
只有鍋身可以使用洗碗機清洗。

為了延長快鍋的使用壽命，請勿在空鍋時過度加熱。

使用快鍋10年後，請務必到特福授權服務中心作檢修。

清潔蒸氣排放口(B)：

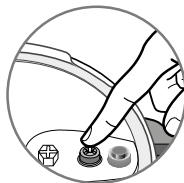
- 拆下操作閥(A)。
- 在燈光下目測檢查蒸氣排放口是否完整且潔淨暢通。見右圖。如有必要，請使用牙籤清潔 – 圖10。



清潔安全閥(C)：

- 將鍋蓋放在流動的清水下，清潔鍋蓋內側的安全閥部分。
- 使用棉花棒輕輕按壓活塞，檢查閥門是否正常運作，棉花棒必須移動自如，才屬正常運作。見右圖。

切勿使用鋒利或尖銳的物品進行此動作。



要更換快鍋的膠圈：

- 每年更換快鍋的膠圈，又或是在膠圈有破裂或損壞時更換。
- 務必使用與產品型號相對應的特福原廠膠圈。

存放快鍋：

- 將鍋蓋倒轉放在鍋上。

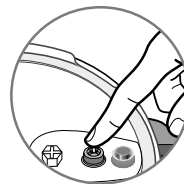
安全性

快鍋配備多種安全機制：

- **關蓋時的安全性：**
 - 若本機未關好蓋，壓力指示針(D)不會上升且快鍋無法加壓。
 - **開蓋時的安全性：**
 - 若快鍋處於加壓狀態，則開蓋按鈕(E)無法啟用。切勿強行打開快鍋。最重要的是，切勿干擾壓力指示針(D)。
 - **兩項防止壓力過高的安全機制：**
 - 第一項機制：安全閥(C)釋放壓力，蒸氣從鍋蓋頂水平排出 – 圖14
 - 第二項機制：膠圈(I)允許蒸氣從鍋蓋邊緣的小孔或沿着鍋蓋垂直排出 – 圖15。
- 注意，瓦斯爐的火焰可能會因此熄滅。

若其中一項防壓力過高的安全機制發動，請：

- 關掉熱源。
- 讓快鍋完全冷卻。
- 打開快鍋
- 檢查並清潔操作閥(A) – 圖13、蒸氣排放口(B) – 圖10、安全閥(C) (見右圖) 和膠圈(I)。



保固

- 在按照本說明書的建議使用下，全新的特福快鍋具10年的鍋身保固，保固範圍包括：
 - 與鍋身金屬結構相關的缺陷；
 - 金屬鍋底過早變質。
 - 自購買日起，在產品售出國家現行有效法律規定的保固期內，快鍋的所有其他零件均享有做工或物料缺陷保固。有關保固條款與細則的完整詳情，請參閱www.tefal.com
 - 必須出示具有購買日期的收據或發票，方會履行此合約保證。
- 保固不涵蓋以下範圍：**
- 因不遵守重要注意事項或疏忽使用而造成的耗損，尤其是：
 - 敲擊、掉落、放入烤箱使用等。
 - 將鍋蓋、操作閥、計時器放入洗碗機。
 - 只有特福授權服務中心獲准提供此保固服務（請瀏覽www.tefal.com）。

■ 監管標記

標記	位置
製造商和商業品牌標記	鍋蓋和鍋蓋手柄
製造年份和批次	鍋身上
型號參考編號 最大安全壓力(PS) 最大操作壓力(PF)	鍋蓋上
容量	鍋底

■ 報廢的電器或電子產品。

- 為保護環境出一分力！
 - ① 本機含有多種可供回收或循環再用的物料。
 - ② 閣下可將本產品交予所在地區的家居垃圾收集站處理。



問題	建議
快鍋在未裝有液體下加熱至壓力狀態	請將快鍋交給特福授權服務中心檢查。
在烹調過程中，壓力指示針沒有上升且操作閥沒有排放蒸氣	在最初的幾分鐘，此乃正常現象。 如問題持續，請檢查： – 熱源火力是否足夠，若不夠，請調高火力。 – 鍋中的液體量是否充足。 – 操作閥是否設定於標誌  或  處 – 圖7或8。 – 鍋蓋是否關妥。 – 膠圈或鍋邊是否有損壞。
在烹飪過程中，壓力指示針有上升而操作閥沒有排放蒸氣	在最初的幾分鐘，此乃正常現象。 如問題持續，請用冷水將水槽裝至半滿，然後放入快鍋（請參閱「快速洩壓」和「特殊情況」部分）並打開蓋。 清潔操作閥和蒸氣排放口，並檢查活塞是否可順暢推動。
若蒸氣從鍋蓋邊緣洩漏，請檢查	鍋蓋是否關妥。 膠圈在鍋蓋中的位置。 膠圈的狀況，如有必要，請予以更換。 鍋蓋、膠圈、鍋蓋中的膠圈凹槽、安全閥和操作閥的清潔度。 鍋身邊緣的狀況。
無法打開鍋蓋	請檢查壓力指示針是否朝下。 如果不是，請降壓。如有必要，請用冷水將水槽裝至半滿，然後放入快鍋。請參閱「快速洩壓」和「特殊情況」部分。
若食物未煮熟或燒焦，請檢查	烹調時間。 熱源火力。 操作閥是否置於正確位置。 液體量。
食物在快鍋上留下燒焦的痕跡	請浸泡快鍋一會兒才清洗。 切勿使用漂白水或含氯產品。