

Tefal®

EN

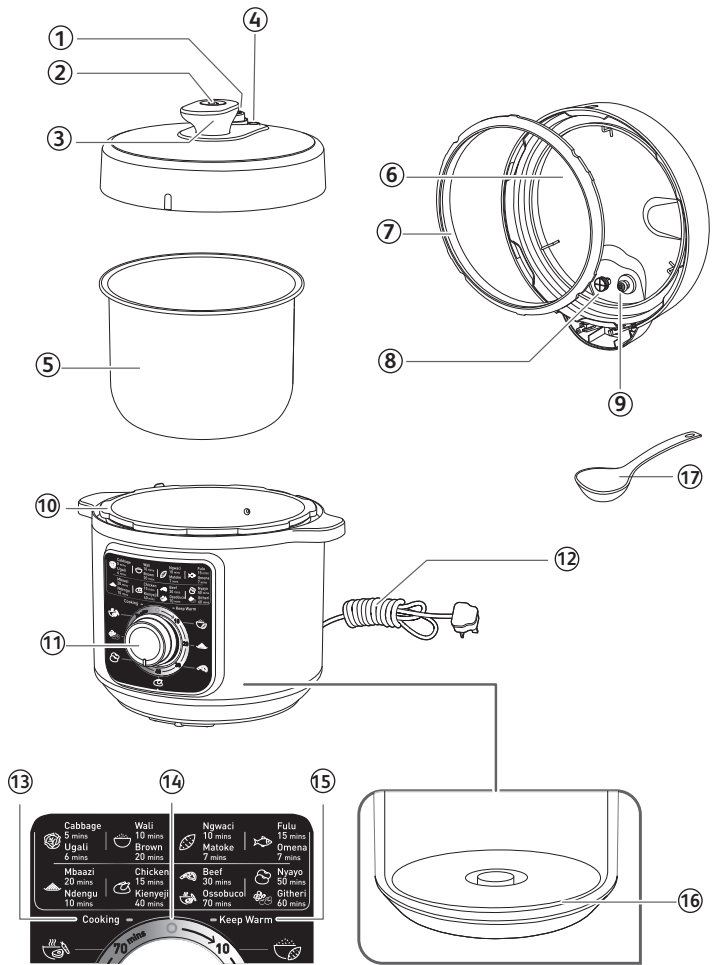
FR

AR

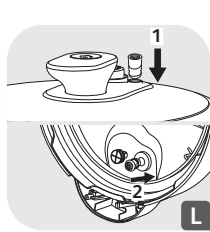
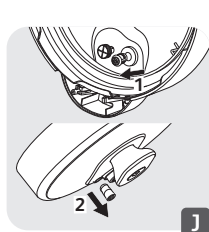
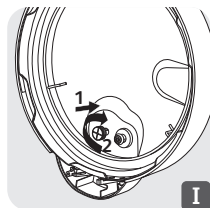
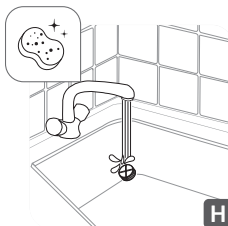
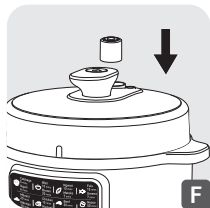
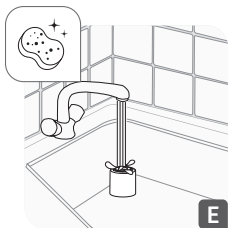
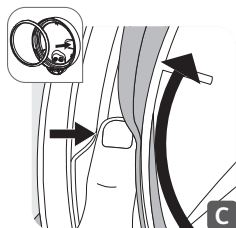
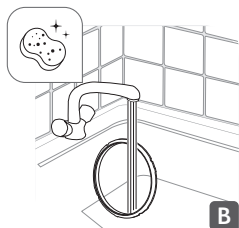
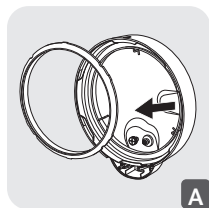


EFFI COOK CY21

www.tefal.com



	EN	FR	AR
①	Pressure limit valve	Soupape de décompression	صمام تحديد الضغط
②	Pressure release button	Bouton de libération de la pression	زر تحرير الضغط
③	Lid handle	Poignée du couvercle	مقبض الغطاء
④	Float valve	Soupape à flotteur	صمام التعويم
⑤	Cooking pot	Cuve de cuisson	وعاء الطهي
⑥	Lid	Couvercle	غطاء
⑦	Sealing gasket	Joint d'étanchéité	حشية منع التسرب
⑧	Pressure valve cover	Cache de la soupape de décompression	غطاء الصمامات لتحديد
⑨	Float valve gasket	Joint de la soupape à flotteur	حشية صمام التعويم
⑩	Handles	Poignée de transport	المقبضان
⑪	Control knob	Bouton d'utilisation principal	مقابلتضخ ل كومحة
⑫	Power cord	Câble d'alimentation	سلك الطاقة
⑬	'Cooking' light indicator	Voyant de cuisson en cours	مؤشر ضوء «Cooking» (الطهي)
⑭	'On' position	Position 'On'	الوضع «ON» (التشغيل)
⑮	'Keep warm' light indicator	Voyant de maintien au chaud	مؤشر ضوء «Keep warm» (حفظ السخونة)
⑯	Heating plate	Plaque chauffante	لوح التسخين
⑰	Soup ladle	Louche à soupe	مغرفة الحساء



SAFETY INSTRUCTIONS

Take the time to read all the following instructions carefully and save them for future reference.

EN

- Improper use of the appliance and its accessories may damage the appliance and cause injury.
- The appliance cooks food under pressure. Incorrect use may cause risks of burns due to steam.
- For your safety, this product conforms to all applicable standards and regulations (Low Voltage Directive, Electromagnetic Compatibility, Food Compliant Materials, Environment, ...).
- The heat source necessary for cooking is included in the appliance.

1. Where to use safely?

- Indoor use only.
- This appliance is intended for domestic household use only. It is not intended to be used in the following applications, and the guarantee will not apply for:
 - staff kitchen areas in shops, offices and other working environments;
 - farm houses;
 - by clients in hotels, motels and other residential type environments;
 - bed and breakfast type environments.
- Do not place the appliance in a heated oven or on a hot hob. Do not place the appliance close to an open flame or a flammable object.

- Use on a flat and stable, heat resistant work surface, away from any water splashes.

2. Who to use safely?

- This appliance is not intended for use by persons (including children) with reduced physical, sensory or mental capabilities, or lack of experience and knowledge, unless they have been given supervision or instruction concerning use of the appliance by a person responsible for their safety.
- This appliance can be used by persons with reduced physical, sensory or mental capabilities or lack of experience and knowledge if they have been given supervision or instruction concerning use of the appliance in a safe way and if they understand the hazards involved.
- This appliance shall not be used by children. Keep the appliance and its power cord out of reach of children.
- Children shall not play with the appliance.
- Children should be supervised to ensure that they do not play with the appliance.

3. How to use safely – general usage?

- Do not use appliance for other than the intended purpose.
- When cooking doughy food, gently shake the cooker before opening the lid to avoid food ejection.
- This appliance is not a steriliser. Do not use it to sterilise jars.

- This appliance is not intended to be operated by means of an external timer or separate remote-control system.
- To carry the appliance always use the two side handles on the housing of the appliance. Wear oven mitts if the appliance is hot. For more safety, make sure that the lid is locked before transporting the appliance.
- The bottom of the cooking pot and the heating plate should be in direct contact. Remove any object or food residue located between the cooking pot and the heating plate, it could affect performance
- Be aware that certain types of food, such as applesauce, cranberries, rhubarb, pearl barley, oatmeal or other cereals, split peas, noodles, or pasta can foam, froth and sputter, and clog the valves. Use caution when cooking these types of food and after use clean valves thoroughly.
- Be aware that certain recipes which include milk can foam, froth, overflow and clog the valves. Use caution when cooking these recipes and after use clean valves thoroughly.
- After cooking meat which has an outer layer of skin (such as ox tongue), which could swell with the effect of pressure, do not pierce the skin after cooking if it appears swollen: you could get burnt. Pierce it before cooking.
- Do not use the appliance empty, without its cooking pot or without ingredients inside the cooking pot. This could cause serious damage to the appliance.
- Do not use the appliance under pressure without adding water, which could cause serious damage to the appliance.

- Do not fill up your appliance without its cooking pot.
- Caution: do not spill liquid on the plug.
- Do not heat the cooking pot with any other heat source than the heating plate of the appliance and do not use any other pot. Do not use the cooking pot with other appliances.
- Use the cooking pot in the appliance ONLY. Do not use it to cook on stovetops, in the oven etc.
- Use a plastic or wooden spoon to prevent any damage to the non-stick coating of the cooking pot. Do not cut food directly in the cooking pot.
- Do not touch the valves, except while cleaning and maintaining the appliance in accordance with the instructions given.
- Do not place any foreign objects in the valves and pressure release button. Do not replace the valve.
- Check regularly the ducts in the valves allowing the escape of steam to ensure that they are not blocked.
- Do not use a cloth or anything else between the lid and the housing to leave the lid ajar. This can permanently damage the sealing gasket.
- Do not let the power cord hang over the edge of table or counter; or touch hot surfaces.
- Do not cook ingredients when the lid is open.

4. How to use safely – before cooking?

- Before using your appliance, check that the float valve and the pressure limit valve are clean.
- Before using your appliance, check that the sealing gasket has been correctly installed on the lid.
- Make sure that the bottom of the cooking pot and the heating plate are always clean. Make sure that the central part of the heating plate is mobile.
- Do not fill your appliance more than the MAX mark on the cooking pot.
- Please follow the recommendations on the volume of food and water to avoid the risk of boiling over which can damage your appliance and cause injury.
- Make sure that the appliance is properly closed before bringing it up to pressure.

5. How to use safely – during cooking?

- Do not try to open the lid until the pressure has decreased sufficiently. Do not try to open the lid until the float valve is down.
- Never force the appliance open.
- During cooking and steam release at the end of cooking, the appliance releases heat and steam. Keep your face and hands away from the appliance to avoid burns. Do not touch the lid during cooking.
- Do not move the appliance when it is under pressure. Use the handles when moving it and wear oven mitts, if necessary. Do not use the lid knob to lift the appliance.

- Do not remove the cooking pot while the appliance is working.

6. How to use safely – after cooking?

- When you open the lid, always hold it by the lid knob. Position your arm parallel to the side handles. Boiling water could remain trapped between the sealing gasket and the lid and could cause burns.
- Be careful also about the risk of burns from the steam coming out of the appliance when you open the lid. First open the lid very slightly to allow the steam to escape gently.
- Do not touch hot parts of the appliance. After use, heating plate surface can remain hot for up to 2 hours.
- Unplug from outlet when not in use and before cleaning. Allow to cool before putting on or taking off parts.

7. How to use safely – cleaning?


- Wipe clean the bottom of the cooking pot and the heating plate after every use.
- Do not immerse the appliance in water.
- For cleaning your appliance, please refer to instructions for use. You can wash the cooking pot and the lid in soapy hot water, do not put them in the dishwasher. Clean the housing of the appliance using a damp cloth.

8. What to do in case of damage?

- Only authorized person in Approved Service Centre can repair the product.
- Do not operate any appliance with a damaged power cord or plug or after the appliance malfunctions or has been damaged in any manner. Return appliance to the nearest Approved Service Centre for examination, repair or adjustment.
- If the power cord is damaged, it must be replaced by an Approved Service Centre in order to avoid a hazard. Do not replace the power cord supplied with other cords.
- Do not damage the sealing gasket. If it is damaged, have it replaced in an Approved Service Centre.
- Replace the sealing gasket every 2 years, or sooner if you see the sealing gasket is worn or in need of replacement.
- Use only the appropriate spare parts for your model. This is particularly important for the sealing gasket and the cooking pot.
- Use only spare parts sold in an Approved Service Centre.
- The use of accessory attachments not recommended by the appliance manufacturer may cause injuries.
- Do not use other cooking pots in the appliance in place of the provided cooking pot. Only replace the cooking pot with an original spare part designed to be used with this product.

- In accordance with current regulations, before disposing of an appliance no longer needed, the appliance must be rendered inoperative (by unplugging it and cutting off the power cord).

Environment protection first!

-  ① Your appliance contains valuable materials which can be recovered or recycled.
-  ➔ Leave it at a local civic waste collection point.

9. When does warranty apply?

- The warranty does not cover the abnormal wear and tear of the cooking pot.
- Read these instructions for use carefully before using your appliance for the first time. Any use which does not conform to these instructions will absolve the manufacturer from any liability and void the warranty.
- In case of commercial use, inappropriate use or failure to comply with the instructions, the manufacturer accepts no responsibility and the guarantee does not apply.

INSTRUCTIONS FOR USE

Feel free to refer to the figures indicated as (Fig.x) page 4.

1. Remove packaging

- Take your appliance out of its packaging and please take time to read the instruction manual before first use.

2. Open the lid

- To open the lid, take hold of the lid knob, turn anti-clockwise and lift the lid up.

Note: When lifting the lid, it can happen that the cooking pot remains attached to the lid. It is normal and simply demonstrates a good hermeticity of the product. To avoid that the cooking pot falls heavily on the product when opening the lid, always open the lid gently.

3. Clean all parts of the appliance

3a. Clean the lid, the cooking pot and the accessories

- Clean the lid and the cooking pot with a soft sponge and soapy hot water.
- Dry them off thoroughly.
- Do not immerse the appliance in water.
- If you inadvertently immerse your appliance in water or spill water directly on the heating plate, take it to an Approved Service Centre for repair.

3b. Clean the sealing gasket

- Remove the sealing gasket from the lid and clean it with a soft sponge and soapy hot water (Fig.A & B).

- Dry it off thoroughly.
- Place the sealing gasket over the sealing gasket rack and press it into place (Fig.C). Press down firmly to ensure there is no puckering and that the sealing gasket is snug behind the sealing gasket rack.

WARNING: Never use your appliance without the sealing gasket.

3c. Clean the valves

- Remove the pressure limit valve and clean it with a soft sponge and soapy hot water (Fig. D & E).
- Once dry, take care that the duct of the pipe is clean before plugging the pressure limit valve back on the pipe on top of the lid (Fig. F).
- Ensure that the pressure limit valve is well put in place, it must be able to move up and down.
- Unscrew the pressure limit valve cover and clean it with a soft sponge and soapy hot water (Fig. G & H).
- Once dry, take care that the duct of the pipe is clean before screwing it back (Fig. I).
- For the float valve, remove the float valve gasket from inside of the lid, flip the lid so that the float valve can come out of the lid. Clean the float valve gasket and the float valve with a soft sponge and soapy hot water (Fig. J & K).
- Once dry, insert the float valve back on the lid and put the float valve gasket back in place (Fig. L).
- Ensure that the float valve is well put in place, it must be able to move up and down.

4. Place ingredients in the cooking pot

- Ensure that the level of food and liquids never exceed the max level marking on the cooking pot.
- When cooking easy-to-expand ingredients, such as rice, ingredients + water quantity should not exceed ½ of the pot capacity.

EN

5. Close and lock the lid

















- Check that the sealing gasket is securely placed on the lid.
- Take hold of the lid knob, place the lid on the appliance and turn it clockwise to lock it.

6. Switch on the appliance

- Check that the control knob is on 'On' position, fully unwind the power cord and plug it into the mains. The 'Cooking' light indicator lights up. The appliance starts heating.

7. Select a pressure cooking time

- Turn the control knob clockwise to select a pressure-cooking time.
- Recommended pressure cooking time:

 Cabbage 5 mins	 Wali 10 mins	 Ngwaci 10 mins	 Fulu 15 mins
 Ugali 6 mins	 Brown 20 mins	 Matoke 7 mins	 Omena 7 mins
 Mbaazi 20 mins	 Chicken 15 mins	 Beef 30 mins	 Nyayo 50 mins
 Ndengu 10 mins	 Kienyeji 40 mins	 Ossobuco 70 mins	 Githeri 60 mins

Note:

- Total cooking time = Pre-heating time + Pressure cooking time
- Once pre-heating is completed, the appliance starts pressure-cooking and the timer starts counting down.

- Adjust the pressure-cooking time according to different types of food and your own preference.
- When the pressure-cooking time has elapsed, the appliance automatically switches to keep warm mode maintaining a temperature of around 70°C. The control knob return to 'On' position and the 'Keep warm' light indicator lights up.

8. Release pressure and open the lid

- Do not attempt to open the lid if the float valve is up.
- To open the lid, position your arm parallel to the side handles, take hold of the lid knob, turn anti-clockwise and lift the lid up.

WARNING: Be careful of the hot steam coming out from the cooking pot.

9. Unplug the appliance

- After usage, unplug the appliance and let it cool down for at least 2 hours before cleaning.

10. Clean after use

- Clean your appliance after each use.
- For cleaning instructions, refer to part 3.

11. Maintenance tips

- To ensure the durability of the cooking pot time over time, do not cut food in it.
- Do not use any metallic utensil as it could damage the nonstick coating in the pot.
- Change the sealing gasket every 2 years or earlier in case of damage.

TECHNICAL TROUBLESHOOTING GUIDE

Problem	Possible reasons	Solutions
Unable to open lid	Unable to open because of pressure in the cooking pot.	Press continuously the pressure release button to remove the pressure inside of the cooking pot. It can take a few minutes until the pressure is fully released.
	Pressure in the cooking pot is fully released but the float valve is stuck because it is too dirty and therefore unable to move down.	<ol style="list-style-type: none"> Be sure the pressure is totally released by letting the appliance cool down for at least 2 hours. Gently push the float valve down by inserting a skewer or a long object into the float valve opening. If this does not work, send the appliance to an Approved Service Centre. For next use, please clean and dry off the float valve thoroughly.
Unable to close lid	The sealing gasket is not properly installed.	Install the sealing gasket properly.
	The cooking pot contains hot ingredients generating steam.	Wait for the ingredients in the cooking pot to cool down before trying to close the lid again.
	The float valve is stuck because it is too dirty and therefore unable to move down.	<ol style="list-style-type: none"> Gently push the float valve down by inserting a skewer or a long object into the float valve opening. If this does not work, send the appliance to an Approved Service Centre. For next use, please clean and dry off the float valve thoroughly.
	Position and or direction at which the lid was closed is incorrect.	Close the lid in the correct direction according to the instruction manual.
When opening the lid, the cooking pot remains attached to the lid.	The sealing gasket created a suction effect.	The cooking pot will free from the lid by itself. It is normal and simply demonstrates a good hermeticity of the product. To avoid that the cooking pot falls heavily on the product when opening the lid, always open the lid gently.
Intense release of pressure from the pressure limit valve.	The inner pressure exceeds working pressure, or the inner pressure exceeds the safety pressure.	Clean pressure limit valve, float valve and lid thoroughly. If float valve still has steam coming out, please return appliance to the nearest Approved Service Center for inspecting, repairing or adjusting by authorized person.
	The pressure limit valve is in an incorrect position.	Carefully rotate/press the pressure limit valve to make it fall into place. Be careful of the hot steam. Position yourself safely and wear oven mitts.
	Faulty pressure control resulted in release of pressure.	Send the appliance to an Approved Service Centre for repair.

Problem	Possible reasons	Solutions
Continuous pressure release from the float valve.	The inner pressure exceeds working pressure, or the inner pressure exceeds the safety pressure.	Clean pressure limit valve, float valve and lid thoroughly. If float valve still has steam coming out, please return appliance to the nearest Approved Service Center for inspecting, repairing or adjusting by authorized person.
	Residue in the float valve.	<p>a. Press continuously the pressure release button to remove the pressure inside of the cooking pot. It can take a few minutes until the pressure is fully released.</p> <p>b. Let the appliance cool down for at least 2 hours.</p> <p>c. Clean and dry off the float valve before restarting the cooking.</p>
	The float valve is stuck.	<p>a. Press continuously the pressure release button to remove the pressure inside of the cooking pot. It can take a few minutes until the pressure is fully released.</p> <p>b. Let the appliance cool down for at least 2 hours.</p> <p>c. Clean and dry off the float valve before restarting the cooking.</p>
Steam leakage from lid.	The sealing gasket is not properly installed.	Remove the sealing gasket, clean it and reinstall it in the correct position.
	The sealing gasket is dirty.	Remove the sealing gasket, clean it and reinstall it in the correct position.
	The sealing gasket is damaged, or the edge of the cooking pot is damaged.	Send the appliance to an Approved Service Centre for repair.
Food is uncooked	Solid/liquid ingredients ratio is incorrect.	Try again by following precisely the quantities of the recipe.
	No electricity from the power supply.	Check your home electric circuit.

CONSIGNES DE SÉCURITÉ

Prenez le temps de lire attentivement toutes les consignes suivantes et conservez-les pour toute consultation ultérieure.

- Une mauvaise utilisation de l'appareil et de ses accessoires peut endommager l'appareil et provoquer des blessures.
- L'appareil cuit les aliments sous pression. Une mauvaise utilisation risque de provoquer des brûlures dues à la vapeur.
- Pour votre sécurité, ce produit est conforme à toutes les normes et réglementations en vigueur (Directive basse tension, Compatibilité électromagnétique, matériaux adéquats pour l'industrie agroalimentaire, environnement, etc.).
- La source de chaleur nécessaire à la cuisson est incluse dans l'appareil.

FR

1. Où utiliser l'appareil en toute sécurité ?

- Utilisation en intérieur uniquement.
- Cet appareil est conçu pour une utilisation exclusivement domestique. Il n'est pas conçu pour être utilisé pour les applications suivantes et la garantie ne s'applique pas pour :
 - l'espace cuisine du personnel des magasins, bureaux et autres environnements de travail ;
 - les fermes ;
 - les clients d'hôtels, de motels et d'autres types d'environnements résidentiels ;
 - les environnements de type chambres d'hôtes.
- Ne placez jamais l'appareil sur un four chaud ou une table

de cuisson chaude. Ne placez pas l'appareil à proximité d'une flamme nue ou d'un objet inflammable.

- Utilisez l'appareil sur une surface de travail plane, stable et résistante à la chaleur, à l'écart de toute projection d'eau.

2. Qui peut utiliser l'appareil en toute sécurité ?

- Cet appareil ne doit pas être utilisé par des personnes (y compris des enfants) dont les capacités physiques, sensorielles ou mentales sont réduites, ou des personnes manquant d'expérience ou de connaissances, sauf si elles ont pu bénéficier, par l'intermédiaire d'une personne responsable de leur sécurité, d'une surveillance ou d'instructions préalables.
- Cet appareil peut être utilisé par des personnes dont les capacités physiques, sensorielles ou mentales sont réduites ou dont l'expérience ou les connaissances ne sont pas suffisantes, à condition qu'elles bénéficient d'une surveillance ou aient reçu des instructions quant à l'utilisation de l'appareil en toute sécurité et comprennent bien les dangers potentiels.
- Cet appareil ne doit pas être utilisé par des enfants. Gardez l'appareil et son câble d'alimentation hors de portée des enfants.
- Les enfants ne doivent pas jouer avec l'appareil.
- Il convient de surveiller les enfants pour s'assurer qu'ils ne jouent pas avec l'appareil.

3. Comment utiliser l'appareil en toute sécurité, pour un usage général ?

- N'utilisez pas l'appareil pour un usage autre que celui pour lequel il a été conçu.

- Lorsque vous cuisez des aliments pâteux, secouez doucement l'autocuiseur avant d'ouvrir le couvercle pour éviter la projection d'aliments.
- Cet appareil n'est pas un stérilisateur. Ne l'utilisez pas pour stériliser des bocaux.
- Cet appareil n'est pas conçu pour être utilisé avec un minuteur externe ou un système de commande à distance distinct.
- Pour transporter l'appareil, utilisez toujours les deux poignées latérales situées sur le corps de l'appareil. Portez des gants de cuisine si l'appareil est chaud. Pour plus de sécurité, assurez-vous que le couvercle est verrouillé avant de transporter l'appareil.
- Le fond de la cuve de cuisson et la plaque chauffante doivent être en contact direct. Retirez tout objet ou résidu alimentaire situé entre la cuve de cuisson et la plaque chauffante, car cela pourrait affecter les performances.
- Sachez que certains types d'aliments, tels que la compote de pommes, les canneberges, la rhubarbe, l'orge perlé, les flocons d'avoine ou autres céréales, les pois cassés, les nouilles ou les pâtes peuvent écumer, mousser et crépiter, et boucher les soupapes. Soyez prudent lorsque vous cuisinez ces types d'aliments et nettoyez soigneusement les soupapes après utilisation.
- Notez que certaines recettes qui incluent du lait peuvent écumer, mousser, déborder et obstruer les soupapes. Soyez prudent lorsque vous cuisinez ces recettes et nettoyez soigneusement les soupapes après utilisation.
- Après avoir cuit de la viande avec une couche externe de peau (comme la langue de bœuf), qui pourrait gonfler sous l'effet de la pression, ne percez pas la peau après la

cuisson si elle semble gonflée : vous risquez de vous brûler. Percez-la avant la cuisson.

- N'utilisez pas l'appareil à vide, sans sa cuve de cuisson ou sans ingrédients à l'intérieur de la cuve de cuisson. Vous risqueriez d'endommager sérieusement l'appareil.
- N'utilisez pas l'appareil sous pression sans ajouter d'eau, car cela pourrait gravement endommager l'appareil.
- Ne remplissez pas votre appareil sans sa cuve de cuisson.
- Attention : ne renversez pas de liquide sur la prise.
- Ne chauffez pas la cuve de cuisson avec une autre source de chaleur que la plaque chauffante de l'appareil et n'utilisez aucune autre cuve. N'utilisez pas la cuve de cuisson avec d'autres appareils.
- Utilisez la cuve de cuisson dans l'appareil UNIQUEMENT. Ne l'utilisez pas pour cuire sur des tables de cuisson, dans le four, etc.
- Utilisez une cuillère en plastique ou en bois pour éviter d'endommager le revêtement anti-adhésif de la cuve de cuisson. Ne coupez jamais les aliments directement dans la cuve de cuisson.
- Ne touchez pas les soupapes, sauf lors du nettoyage et de l'entretien de l'appareil conformément aux instructions fournies.
- Ne placez pas de corps étrangers dans les soupapes et le bouton de libération de la pression. Ne remplacez pas la soupape.
- Vérifiez régulièrement les conduits dans les soupapes permettant l'échappement de la vapeur pour s'assurer qu'ils ne sont pas obstrués.
- N'utilisez pas de chiffon ou quoi que ce soit d'autre entre le couvercle et le corps de l'appareil pour laisser le couvercle entrouvert. Cela peut endommager définitivement le joint d'étanchéité.

- Ne laissez pas le câble d'alimentation pendre du rebord d'une table ou du plan de travail, ou toucher les surfaces chaudes.
- Ne faites pas cuire les ingrédients lorsque le couvercle est ouvert.

4. Comment utiliser l'appareil en toute sécurité, avant la cuisson ?

- Avant d'utiliser votre appareil, vérifiez que la soupape à flotteur et la soupape de décompression sont propres.
- Avant d'utiliser votre appareil, vérifiez que le joint d'étanchéité est correctement installé sur le couvercle.
- Assurez-vous que le fond de la cuve de cuisson et la plaque chauffante sont toujours propres. Assurez-vous que la partie centrale de la plaque chauffante est mobile.
- Ne remplissez pas votre appareil au-delà du repère MAX de la cuve de cuisson.
- Veuillez suivre les recommandations relatives au volume d'aliments et d'eau afin d'éviter tout risque d'ébullition susceptible d'endommager votre appareil et de provoquer des blessures.
- Assurez-vous que l'appareil est correctement fermé avant de le mettre sous pression.

5. Comment utiliser l'appareil en toute sécurité, pendant la cuisson ?

- N'essayez pas d'ouvrir le couvercle tant que la pression n'a pas suffisamment diminué. N'essayez pas d'ouvrir le couvercle tant que la soupape à flotteur n'est pas abaissée.
- Ne forcez jamais pour ouvrir l'appareil.
- Pendant la cuisson et le dégagement de vapeur en fin de la cuisson, l'appareil dégage de la chaleur et de la vapeur.

Éloignez votre visage et vos mains de l'appareil pour éviter les brûlures. Ne touchez pas le couvercle pendant la cuisson.

- Ne déplacez pas l'appareil lorsqu'il est sous pression. Utilisez les poignées pour le déplacer et portez des gants de cuisine, si nécessaire. Ne soulevez pas l'appareil par la poignée du couvercle.
- Ne retirez pas la cuve de cuisson lorsque l'appareil est en fonctionnement.

6. Comment utiliser l'appareil en toute sécurité, après la cuisson ?

- Lorsque vous ouvrez le couvercle, tenez-le toujours par la poignée du couvercle. Positionnez votre bras parallèlement aux poignées latérales. De l'eau bouillante pourrait stagner entre le joint d'étanchéité et le couvercle et provoquer des brûlures.
- Faites également attention de ne pas vous brûler avec la vapeur qui s'échappe de l'appareil lorsque vous ouvrez le couvercle. Ouvrez d'abord très légèrement le couvercle pour permettre à la vapeur de s'échapper doucement.
- Ne touchez pas les parties chaudes de l'appareil. Après utilisation, la surface de la plaque chauffante peut rester chaude encore pendant 2 heures.
- Débranchez l'appareil de la prise électrique quand il n'est pas utilisé et avant nettoyage. Laissez le refroidir avant de remettre ou de retirer des pièces.

7. Comment utiliser l'appareil en toute sécurité, lors du nettoyage ?

- Essuyez le fond de la cuve de cuisson et la plaque chauffante après chaque utilisation.
- Ne pas immerger l'appareil dans l'eau.

- Pour le nettoyage de votre appareil, reportez-vous au mode d'emploi. Vous pouvez laver la cuve de cuisson et le couvercle à l'eau chaude savonneuse ; ne les mettez pas au lave-vaisselle. Nettoyez le corps de l'appareil à l'aide d'un chiffon humide.

8. Que faire en cas de dommage ?

- Seule une personne autorisée dans un centre de service agréé peut réparer le produit.
- N'utilisez pas l'appareil si sa fiche ou son câble d'alimentation est endommagé, s'il connaît un dysfonctionnement ou s'il a été endommagé de quelque manière que ce soit. Rapportez l'appareil au centre d'entretien agréé le plus proche pour un examen, une réparation ou un réglage.
- Si le cordon électrique est endommagé, il doit être remplacé par un centre d'entretien agréé, afin d'éviter tout accident. Ne remplacez pas le cordon d'alimentation fourni par d'autres cordons.
- Évitez d'endommager le joint d'étanchéité. S'il est endommagé, faites-le remplacer dans un centre d'entretien agréé.
- Remplacez le joint d'étanchéité tous les 2 ans ou plus tôt s'il est usé ou a besoin d'être remplacé.
- Utilisez uniquement les pièces de rechange appropriées à votre modèle. Cela est particulièrement important pour le joint d'étanchéité et la cuve de cuisson.
- Utilisez uniquement des pièces de rechange vendues dans un centre d'entretien agréé.

- L'utilisation d'accessoires non recommandés par le fabricant de l'appareil peut entraîner des blessures.
- N'utilisez pas d'autres cuves de cuisson dans l'appareil à la place de la cuve fournie. Remplacez uniquement la cuve de cuisson par une pièce de rechange d'origine conçue pour être utilisée avec ce produit.
- Conformément à la réglementation en vigueur, avant de mettre au rebut un appareil dont vous n'avez plus l'utilité, l'appareil doit être rendu inopérant (en le débranchant et en coupant le cordon d'alimentation).

Participons à la protection de l'environnement !



① Votre appareil contient de précieux matériaux qui peuvent être récupérés ou recyclés.

- ➔ Confiez celui-ci dans un point de collecte ou à défaut dans un centre de service agréé pour que son traitement soit effectué.

9. Quand la garantie s'applique-t-elle ?

- La garantie ne concerne pas l'usure anormale de la cuve de cuisson.
- Lisez attentivement la notice d'utilisation avant d'utiliser votre appareil pour la première fois. Toute utilisation non conforme à cette notice dégage le fabricant de toute responsabilité et annule la garantie.
- En cas d'utilisation commerciale, inappropriée ou non conforme aux instructions, le fabricant décline toute responsabilité et la garantie ne s'applique pas.

INSTRUCTIONS D'UTILISATION

N'hésitez pas à vous reporter aux illustrations indiquées comme suit (Fig. x) page 4.

1. Déballage

- Sortez l'appareil de son emballage et prenez le temps de lire la notice d'utilisation avant la première utilisation.

2. Ouvrez le couvercle

- Pour ouvrir le couvercle, saisissez la poignée du couvercle, tournez-la dans le sens inverse des aiguilles d'une montre et soulevez-la.

Remarque : Lorsque vous soulevez le couvercle, il peut arriver que la cuve de cuisson reste attachée au couvercle. Cela est normal et démontre simplement que le produit est bien hermétique. Pour éviter que la cuve de cuisson tombe lourdement dans le produit à l'ouverture, ouvrez toujours le couvercle doucement.

3. Nettoyez toutes les pièces de l'appareil

3a. Nettoyez le couvercle, la cuve de cuisson et les accessoires

- Nettoyez le couvercle et la cuve de cuisson avec une éponge douce et de l'eau chaude savonneuse.
- Séchez-les soigneusement.
- N'immergez pas l'appareil dans l'eau.
- Si vous immergez accidentellement l'appareil dans l'eau ou si vous renversez de l'eau directement sur la plaque chauffante, apportez-le à un centre d'entretien agréé pour réparation.

3b. Nettoyez le joint d'étanchéité

- Retirez le joint d'étanchéité du couvercle et nettoyez-le à l'aide d'une éponge douce et d'eau chaude savonneuse (fig. A et B).
- Séchez-le soigneusement.
- Placez le joint d'étanchéité sur le support de joint d'étanchéité

et appuyez dessus pour le mettre en place (fig. C). Appuyez fermement pour vous assurer qu'il n'y a pas de pli et que le joint d'étanchéité est bien ajusté derrière le support de joint d'étanchéité.

AVERTISSEMENT : N'utilisez jamais l'appareil sans le joint d'étanchéité

3c. Nettoyez les soupapes

- Retirez la soupape de décompression et nettoyez-la avec une éponge douce et de l'eau chaude savonneuse (Fig. D & E)
- Une fois qu'elle est sèche, veillez à ce que le conduit soit propre avant de replacer la soupape de décompression sur le conduit situé sur le dessus du couvercle (Fig. F).
- Assurez-vous que la soupape de décompression soit bien en place, elle doit pouvoir se déplacer vers le haut et vers le bas.
- Dévissez le cache de la soupape de décompression depuis l'intérieur du couvercle et nettoyez-le avec une éponge douce et de l'eau chaude savonneuse (Fig. G & H).
- Une fois qu'il est sec, veillez à ce que le conduit soit propre avant de revisser le cache de la soupape de décompression (Fig. I).
- Pour la soupape à flotteur, retirez le joint de la soupape à flotteur depuis l'intérieur du couvercle, puis retournez le couvercle pour que la soupape à flotteur puisse sortir du couvercle. Nettoyez le joint de la soupape à flotteur et la soupape à flotteur avec une éponge douce et de l'eau chaude savonneuse (Fig. J & K).
- Une fois qu'ils sont secs, replacez la soupape à flotteur sur le couvercle et remettez en place le joint de la soupape à flotteur (Fig. L).
- Assurez-vous que la soupape à flotteur est bien en place, elle doit pouvoir se déplacer vers le haut et vers le bas.

4. Placez les ingrédients dans la cuve de cuisson

- Assurez-vous que le niveau d'aliments et de liquides ne dépasse jamais le repère de niveau maximal indiqué sur la cuve de cuisson.

- Lors de la cuisson d'ingrédients qui se développent facilement, tels que le riz, les ingrédients et la quantité d'eau ne doivent pas dépasser la moitié de la capacité de la cuve.

5. Fermez et verrouillez le couvercle

















- Vérifiez que le joint d'étanchéité est bien positionné sur le couvercle.
- Saisissez la poignée du couvercle, placez le couvercle sur l'appareil et tournez-le dans le sens des aiguilles d'une montre pour le verrouiller.

6. Mise sous tension de l'appareil

- Vérifiez que le bouton de contrôle est sur la position « On », déroulez complètement le cordon d'alimentation et branchez-le sur le secteur. Le voyant « Cuisson » s'allume. L'appareil commence à chauffer.

7. Sélectionnez un temps de cuisson sous pression

- Tournez le bouton de contrôle dans le sens des aiguilles d'une montre pour sélectionner un temps de cuisson sous pression.
- Temps de cuisson sous pression recommandé :

 Cabbage 5 mins	 Wali 10 mins	 Ngwaci 10 mins	 Fulu 15 mins
 Ugali 6 mins	 Brown 20 mins	 Matoke 7 mins	 Omena 7 mins
 Mbaazi 20 mins	 Chicken 15 mins	 Beef 30 mins	 Nyayo 50 mins
 Ndengu 10 mins	 Kienyeji 40 mins	 Ossobuco 70 mins	 Githeri 60 mins

Remarque:

- Temps de cuisson total = temps de préchauffage + temps de cuisson sous pression
- Une fois le préchauffage terminé, l'appareil commence la cuisson sous pression et le minuteur démarre.

- Réglez le temps de cuisson sous pression en fonction des différents types d'aliments et de vos préférences
- Une fois le temps de cuisson sous pression écoulé, l'appareil passe automatiquement en mode de maintien au chaud à une température d'environ 70°C. Le bouton de contrôle revient en 'position On' et le voyant 'Maintien au chaud' s'allume.

8. Relâchez la pression et ouvrez le couvercle

- Ne pas ouvrir le couvercle si la valve à flotteur est relevée.
- Pour ouvrir le couvercle, placez votre bras parallèlement aux anses de chaque côté du produit, saisissez la poignée du couvercle, tournez-la dans le sens inverse des aiguilles d'une montre et soulevez le couvercle.

AVERTISSEMENT : Faites attention à la vapeur brûlante qui s'échappe de la cuve de cuisson.

9. Débranchez l'appareil

- Après utilisation, débranchez l'appareil et laissez-le refroidir pendant au moins 2 heures avant de le nettoyer.

10. Nettoyez après utilisation

- Nettoyez l'appareil après chaque utilisation.
- Pour les instructions de nettoyage, reportez-vous à la partie 3.

11. Conseils d'entretien

- Pour assurer la durabilité de la cuve de cuisson au fil du temps, ne coupez pas les aliments à l'intérieur de la cuve.
- N'utilisez pas d'ustensile métallique car cela pourrait endommager le revêtement antiadhésif de la cuve.
- Remplacez le joint d'étanchéité tous les 2 ans ou plus tôt s'il est endommagé.

Problème	Causes possibles	Solutions
Impossible d'ouvrir le couvercle	Ouverture impossible en raison de la pression dans la cuve de cuisson.	Appuyez de manière continue sur le bouton de libération de la pression pour éliminer la pression à l'intérieur de la cuve de cuisson. Quelques minutes peuvent s'écouler avant que la pression soit complètement libérée.
	La pression dans la cuve de cuisson est complètement libérée mais la valve à flotteur est bloquée car elle est trop sale et ne peut donc pas descendre.	<p>a. Veillez à ce que la pression se libère complètement en laissant l'appareil refroidir pendant au moins 2 heures.</p> <p>b. Poussez délicatement la valve à flotteur vers le bas en insérant une pique à brochette ou un objet long dans l'ouverture de la valve à flotteur. Si cela ne fonctionne pas, envoyez l'appareil à un centre d'entretien agréé.</p> <p>c. Pour la prochaine utilisation, nettoyez et séchez soigneusement la valve à flotteur.</p>
Impossible de fermer le couvercle	Le joint d'étanchéité n'est pas installé correctement.	Positionnez correctement le joint d'étanchéité.
	La cuve de cuisson contient des ingrédients chauds qui génèrent de la vapeur.	Attendez que les ingrédients de la cuve de cuisson refroidissent avant de refermer le couvercle.
	La valve à flotteur est bloquée car elle est trop sale et ne peut donc pas descendre.	<p>a. Poussez doucement la valve à flotteur vers le bas en insérant une pique à brochette ou un objet long dans l'ouverture de la valve à flotteur. Si cela ne fonctionne pas, envoyez l'appareil à un centre d'entretien agréé.</p> <p>b. Pour la prochaine utilisation, nettoyez et séchez soigneusement la valve à flotteur.</p>
	Le positionnement et/ou le sens de fermeture du couvercle est incorrect.	Fermez le couvercle dans le bon sens, conformément à la notice d'utilisation.
Lorsque vous ouvrez le couvercle, la cuve de cuisson reste attachée au couvercle.	Le joint d'étanchéité a créé un effet d'aspiration.	La cuve de cuisson va se libérer d'elle-même du couvercle. Cela est normal et démontre simplement que le produit est bien hermétique. Pour éviter que la cuve de cuisson tombe lourdement dans le produit à l'ouverture, ouvrez toujours le couvercle doucement.

Problème	Causes possibles	Solutions
Libération intense de la pression par la soupape de décompression.	La pression interne dépasse la pression de service ou la pression interne dépasse la pression de sécurité.	Nettoyer soigneusement la soupape de décompression, la soupape à flotteur et le couvercle. Si de la vapeur s'échappe toujours de la soupape à flotteur, veuillez renvoyer l'appareil au centre de service agréé le plus proche pour inspection, réparation ou réglage par une personne autorisée.
	La soupape de décompression n'est pas correctement positionnée.	Tournez/appuyez avec précaution sur la soupape de décompression pour la mettre en place. Faites attention à la vapeur brûlante. Placez-vous de façon sécurisée et portez des gants de cuisine.
	Une commande de pression défectueuse a entraîné une libération de la pression.	Envoyez l'appareil à un centre d'entretien agréé pour le faire réparer.
Libération de pression continue par la valve à flotteur.	La pression interne dépasse la pression de service ou la pression interne dépasse la pression de sécurité.	Nettoyer soigneusement la soupape de décompression la soupape à flotteur et le couvercle. Si de la vapeur s'échappe toujours de la soupape à flotteur, veuillez renvoyer l'appareil au centre de service agréé le plus proche pour inspection, réparation ou réglage par une personne autorisée.
	Résidus dans la soupape à flotteur.	<p>a. Appuyez de manière continue sur le bouton de libération de la pression pour éliminer la pression à l'intérieur de la cuve de cuisson. Quelques minutes peuvent s'écouler avant que la pression soit complètement libérée.</p> <p>b. Laissez l'appareil refroidir pendant au moins 2 heures.</p> <p>c. Nettoyez et séchez la soupape à flotteur avant de relancer la cuisson.</p>
	Le soupape à flotteur est bloquée.	<p>a. Appuyez de manière continue sur le bouton de libération de la pression pour éliminer la pression à l'intérieur de la cuve de cuisson. Quelques minutes peuvent s'écouler avant que la pression soit complètement libérée.</p> <p>b. Laissez l'appareil refroidir pendant au moins 2 heures.</p> <p>c. Nettoyez et séchez la soupape à flotteur avant de relancer la cuisson.</p>
Fuite de vapeur au niveau du couvercle.	Le joint d'étanchéité n'est pas installé correctement.	Retirez le joint d'étanchéité, nettoyez-le et réinstallez-le dans la bonne position.
	Le joint d'étanchéité est sale.	Retirez le joint d'étanchéité, nettoyez-le et réinstallez-le dans la bonne position.
	Le joint d'étanchéité est endommagé ou le rebord de la cuve de cuisson est endommagé.	Envoyez l'appareil à un centre d'entretien agréé pour le faire réparer.
Les aliments ne sont pas cuits	Le rapport ingrédients solides/liquides est incorrect.	Réessayez en suivant précisément les quantités de la recette.
	Aucune électricité n'arrive dans l'alimentation.	Vérifiez votre circuit électrique domestique.

المشكلة	الأسباب المحتملة	الحلول
تسرّب البخار من الغطاء.	حشية منع التسرب غير مثبتة بشكل صحيح.	انزع حشية منع التسرب ونظّفها وثبّتها في الموضع الصحيح.
	حشية منع التسرب متسخة.	انزع حشية منع التسرب ونظّفها وثبّتها في الموضع الصحيح.
	حشية منع التسرب أو حافة وعاء الطهي تالفة.	أرسل الجهاز إلى مركز خدمة معتمد لإصلاحه.
الطعام غير مطبوخ	نسب المكونات الصلبة/السائلة غير صحيحة.	حاول مرة أخرى من خلال اتباع كميات الوصفة بدقة.
	لا توجد كهرباء في مصدر الطاقة.	تحقق من الدائرة الكهربائية في منزلك.

- إجمالي وقت الطهو = وقت التسخين المسبق + وقت الطهي بالضغط
- بمجرد اكتمال التسخين المسبق، يبدأ الجهاز بالطهي بالضغط ويبدأ الموقت في العد التنازلي.
- اضبط وقت الطهي بالضغط وفقاً لأنواع مختلفة من الطعام وتفضيلك
- عند انقضاء وقت الطهي بالضغط، يتحول الجهاز تلقائياً إلى وضع الحفاظ على سخونة التي تبلغ 70 درجة مئوية تقريباً. ويعود مقبض التحكم إلى وضع 'On' (التشغيل) ويضيء مؤشر ضوء 'Keep warm' (الحفاظ على السخونة).

8. حرر الضغط وافتح الغطاء

- لا تحاول فتح الغطاء إذا كان صمام التعويم لأعلى.
- لفتح الغطاء، ضع ذراعك بشكل متواز على المقبضين الجانبيين وامسك مقبض الغطاء وأدره عكس اتجاه عقارب الساعة وارفع الغطاء لأعلى.
- تحذير: احذر من البخار الساخن المتصاعد من وعاء الطهي.

9. افصل الطاقة عن الجهاز

- بعد الاستخدام، افصل الطاقة عن الجهاز واتركه يبرد لمدة ساعتين على الأقل قبل التنظيف.

10. نظّف الجهاز بعد الاستخدام

- نظّف الجهاز بعد كل استخدام.
- للحصول على تعليمات التنظيف، راجع الجزء 3.

11. إرشادات الصيانة

- لضمان متانة وعاء الطهي بمرور الوقت، لا تقم بتقطيع الطعام فيه.
- ولا تستخدم أي أدوات معدنية لأنها قد تلحق ضرراً بالطلاء غير اللاصق لوعاء الطهي.
- قم بتغيير حشية منع التسرب كل عامين أو قبل ذلك في حالة حدوث تلف.

دليل استكشاف الأخطاء وإصلاحها

المشكلة	الأسباب المحتملة	الحلول
تعدّ فتح الغطاء وعاء الطهي.	تعدّ فتح الغطاء بسبب الضغط الموجود داخل وعاء الطهي.	اضغط مع الاستمرار على زر تحرير الضغط لإزالة الضغط الموجود داخل وعاء الطهي. قد يستغرق الأمر بضع دقائق حتى يتم تحرير الضغط بالكامل.
	تم تحرير الضغط الموجود داخل وعاء الطهي بالكامل، لكن صمام التعويم عالٍ لأنه متسخ للغاية ومن ثمّ غير قادر على التحرك لأسفل.	أ. تأكد من تحرير الضغط كلياً عن طريق ترك الجهاز يبرد لمدة ساعتين على الأقل. ب. ادفع صمام التعويم لأسفل برفق عن طريق إدخال سبّخ أو جسم طويل في فتحة صمام التعويم. إذا لم يفتح ذلك، فأرسل الجهاز إلى مركز خدمة معتمد. ج. بالنسبة إلى الاستخدام التالي، يُرجى تنظيف صمام التعويم وتجفيفه تمامًا.
تعدّ إغلاق الغطاء	حشية منع التسرب غير مثبتة بشكل صحيح.	قم بتثبيت حشية منع التسرب بشكل صحيح.
	يحتوي وعاء الطهي على مكونات ساخنة تولد بخار.	انتظر حتى تبرد المكونات الموجودة في وعاء الطهي قبل محاولة إغلاق الغطاء مرة أخرى.
	صمام التعويم عالٍ لأنه متسخ للغاية ومن ثمّ غير قادر على التحرك لأسفل.	أ. ادفع صمام التعويم لأسفل برفق عن طريق إدخال سبّخ أو جسم طويل في فتحة صمام التعويم. إذا لم يفتح ذلك، فأرسل الجهاز إلى مركز خدمة معتمد. ب. بالنسبة إلى الاستخدام التالي، يُرجى تنظيف صمام التعويم وتجفيفه تمامًا.
	موضع أو اتجاه غلق الغطاء غير صحيح.	أغلق الغطاء في الاتجاه الصحيح وفق دليل التعليمات.
عند فتح الغطاء، يبقى وعاء الطهي عالماً بالغطاء.	تسببت حشية منع التسرب في إحداث تأثير فشط.	ستحترق وعاء الطهي من الغطاء من تلقاء نفسه. هذا أمر طبيعي ويوضح ببساطة أن المنتج محكم الغلق. ولتفادي سقوط وعاء الطهي على المنتج بقوّة عند فتح الغطاء، افتح الغطاء برفق دائماً.
التحرير المكثف للضغط من صمام تحديد الضغط.	اعمد إلى تنظيف صمام الحد من الضغط وصمام التعويم والغطاء جيداً. إذا استمر خروج البخار من صمام التعويم، فُرجى إعادة الجهاز إلى أقرب مركز خدمة معتمد ليتم التحقق منه أو إصلاحه أو تعديله من قبل أشخاص مؤهّلين.	يتخطى معدل الضغط الداخلي معدل الضغط التشغيلي، أو يتخطى معدل الضغط الداخلي معدل الضغط الآمن.
	صمام تحديد الضغط في وضع غير صحيح.	أدر صمام تحديد الضغط واضغط عليه بعرض حتى يسقط في مكانه. احذر من البخار الساخن. أمّن نفسك وارنّد قفازات الفرن.
التحرير المتواصل للضغط من صمام التعويم.	أدى التحرك الخاطئ في الضغط إلى تحرير الضغط.	أرسل الجهاز إلى مركز خدمة معتمد لإصلاحه.
	اعمد إلى تنظيف صمام الحد من الضغط وصمام التعويم والغطاء جيداً. إذا استمر خروج البخار من صمام التعويم، فُرجى إعادة الجهاز إلى أقرب مركز خدمة معتمد ليتم التحقق منه أو إصلاحه أو تعديله من قبل أشخاص مؤهّلين.	يتخطى معدل الضغط الداخلي معدل الضغط التشغيلي، أو يتخطى معدل الضغط الداخلي معدل الضغط الآمن.
	توجد مخلفات في صمام التعويم.	أ. اضغط مع الاستمرار على زر تحرير الضغط لإزالة الضغط الموجود داخل وعاء الطهي. قد يستغرق الأمر بضع دقائق حتى يتم تحرير الضغط بالكامل. ب. اترك الجهاز يبرد لمدة ساعتين على الأقل. ج. نظّف صمام التعويم وجفّفه قبل إعادة تشغيل الجهاز.
	صمام التعويم عالٍ.	أ. اضغط مع الاستمرار على زر تحرير الضغط لإزالة الضغط الموجود داخل وعاء الطهي. قد يستغرق الأمر بضع دقائق حتى يتم تحرير الضغط بالكامل. ب. اترك الجهاز يبرد لمدة ساعتين على الأقل. ج. نظّف صمام التعويم وجفّفه قبل إعادة تشغيل الجهاز.

لا تتردد في الرجوع إلى الأشكال المشار إليها على أنها (الشكل التوضيحي x) في الصفحة 4.

1. أخرج الجهاز من العبوة

• أخرج الجهاز من عبوته ومن فضلك تمهّل في قراءة دليل التعليمات قبل استخدام الجهاز في المرة الأولى.

2. افتح الغطاء

• لفتح الغطاء، أمسك بمقبض الغطاء وأدره عكس اتجاه عقارب الساعة وارفع الغطاء.

ملحوظة: عند رفع الغطاء، يمكن أن يبقى وعاء الطهي عالماً بالغطاء. هذا أمر طبيعي ويوضح ببساطة أن المنتج مُحمك الغلق. ولتفادي سقوط وعاء الطهي على المنتج بقوة عند فتح الغطاء، افتح الغطاء برفق دائماً.

3. نظّف كل أجزاء الجهاز

3أ. نظّف الغطاء ووعاء الطهي والملحقات

• نظف الغطاء ووعاء الطهي بإسفنجة ناعمة وماء ساخن وصابون.
• جففها بعناية.
• لا تغمر الجهاز في الماء.
• إذا غمرت الجهاز في الماء أو سكب الماء مباشرةً على لوح التسخين من دون قصد، فاذهب به إلى مركز خدمة معتمد لإصلاحه.

3ب. نظّف حشية منع التسرب

• انزع حشية منع التسرب من الغطاء ونظّفها بإسفنجة ناعمة وماء ساخن وصابون (الشكلان التوضيحيان A و B).

• جففها جيداً.

• ضع حشية منع التسرب على حامل حشية منع التسرب واضغط عليها في مكانها (الشكل التوضيحي C). اضغط بقوة لأسفل للتأكد من عدم وجود التواءات وأن حشية منع التسرب مثبتة بإحكام على حامل حشية منع التسرب.

















تحذير: لا تستخدم جهازك أبداً من دون حشية منع التسرب

3ج. نظّف الصمامين

• أزل صمام الحد من الضغط ونظفه بواسطة إسفنجة ناعمة وماء ساخن مع الصابون (الشكلان التوضيحيان D و E)

• بمجرد أن يجف، احرص على تنظيف قناة الأنبوب قبل سد صمام الحد من الضغط مرة أخرى على الأنبوب الموجود أعلى الغطاء (الشكل التوضيحي F)

- تأكد من وضع صمام الحد من الضغط في مكانه بشكل صحيح، ويجب أن يكون قادراً على التحرك إلى أعلى وأسفل.
- قم بفك غطاء صمام الحد من الضغط ونظفه بواسطة إسفنجة ناعمة وماء ساخن مع الصابون (الشكلان التوضيحيان G و H)
- بمجرد أن يجف، احرص على تنظيف الأنبوب قبل لف غطاء صمام الحد من الضغط من جديد (الشكل التوضيحي I).
- بالنسبة إلى صمام التعويم، أزل حشية صمام التعويم من داخل الغطاء واقلب الغطاء بحيث يخرج صمام التعويم من الغطاء. نظف حشية صمام التعويم وصمام التعويم بواسطة إسفنجة ناعمة وماء ساخن مع الصابون (الشكلان التوضيحيان J و K).
- بمجرد أن يجف، أدخل صمام التعويم مرة أخرى على الغطاء وصّع حشية صمام التعويم في مكانها من جديد (الشكل التوضيحي L).
- تأكد من وضع صمام التعويم في مكانه بشكل جيد، ويجب أن يكون قادراً على الحركة إلى أعلى وأسفل.
- 4. ضع المكونات في وعاء الطهي
- تأكد من أن مستوى الطعام والسوائل لا يتجاوز أبداً علامة المستوى الأقصى في وعاء الطهي.
- عند طهي مكونات تتوسع مثل الأرز، يجب ألا تتجاوز المكونات + كمية الماء ½ من سعة الوعاء.
- 5. أغلق الغطاء وأقله
- تأكد من وضع حشية منع التسرب بإحكام على الغطاء.
- أمسك بمقبض الغطاء وضعه على الجهاز وأدره باتجاه حركة عقارب الساعة لإقفاله.
- 6. قم بتشغيل الجهاز
- تأكد من أن مقبض التحكم محدد إلى وضع «ON» (التشغيل)، وقم بتحرير سلك الطاقة بالكامل وتوصيله بمأخذ الطاقة الرئيسي. يضيء مؤشر ضوء «Cooking» (الطهي). يبدأ الجهاز بالتسخين.
- 7. حدد وقت طهي بالضغط
- أدر مقبض التحكم في اتجاه عقارب الساعة لتحديد وقت طهي بالضغط.
- وقت الطهي بالضغط الموصى به:

 Cabbage 5 mins	 Wali 10 mins	 Ngwaci 10 mins	 Fulu 15 mins
 Ugali 6 mins	 Brown 20 mins	 Matoke 7 mins	 Omena 7 mins
 Mbaazi 20 mins	 Chicken 15 mins	 Beef 30 mins	 Nyayo 50 mins
 Ndengu 10 mins	 Kienyeji 40 mins	 Ossobuco 70 mins	 Githeri 60 mins

- أن ينخفض صمام التعويم.
 - لا تحاول فتح الجهاز بالقوة أبدًا.
 - خلال الطهي وعند تحرير البخار في نهاية الطهي، يعمل الجهاز على تحرير الحرارة والبخار. لذا، أبقِ وجهك ويديك بعيدًا عن الجهاز لتجنب الحروق. ولا تلمس الغطاء خلال الطهي.
 - لا تحرك الجهاز عندما يكون تحت الضغط. وإذا لزم الأمر، فاستخدم المقبضين عند تحريكه وارْتِدِ قفازات الفرن. لا تستخدم مقبض الغطاء لرفع الجهاز.
 - لا تقم بإزالة وعاء الطهي في أثناء تشغيل الجهاز.
6. كيف تستخدم الجهاز بشكل آمن - بعد الطهي؟
- عندما تفتح الغطاء، أمسكه دائمًا من مقبض الغطاء. ضع ذراعك بشكل موازٍ للمقبضين الجانبيين. قد يظل الماء المغلي محبوسًا بين حشية منع التسرب والغطاء، ما قد يؤدي إلى حدوث حروق.
 - كن حذرًا أيضًا بشأن مخاطر الإصابة بحروق بسبب البخار الذي يخرج من الجهاز عند فتح الغطاء. لذا، قم أولاً بفتح الغطاء قليلاً للسماح بخروج البخار برفق.
 - لا تلمس الأجزاء الساخنة من الجهاز. بعد الاستخدام، قد يظل سطح لوح التسخين ساخنًا لمدة تصل إلى ساعتين.
 - افصل قابس الطاقة عن مأخذ التيار في حالة عدم الاستخدام وقبل التنظيف. اترك الجهاز يبرد قبل تركيب الأجزاء أو خلعها.

حماية البيئة أولاً!

- ① يحتوي الجهاز على مواد ذات قيمة عالية يمكن استغلالها أو إعادة تدويرها.
 ② تخلص من الجهاز في نقطة تجميع نفايات مدنية محلية.



9. متى يسري الضمان؟

- لا يغطي الضمان البلى والتآكل غير الطبيعيين لوعاء الطهي.
- يُرجى قراءة تعليمات الاستخدام هذه بعناية قبل استخدام الجهاز في المرة الأولى.
- أي استخدام لا يتوافق مع هذه التعليمات سيعفي الشركة المصنعة من أي مسؤولية وسيبطل الضمان.
- لا تتحمل الشركة المصنعة مسؤولية أي استخدام تجاري أو أي سوء استعمال أو عدم التقيد بالتعليمات المرفقة، ومن ثم يبطل ضمان المنتج.

7. كيف تستخدم الجهاز بشكل آمن - التنظيف؟

- امسح قاعدة وعاء الطهي ولوح التسخين بعد كل استخدام.
- لا تغمر الجهاز في الماء.
- لتنظيف الجهاز، يُرجى مراجعة تعليمات الاستخدام. يمكنك غسل وعاء الطهي والغطاء بالماء الساخن والصابون، ولكن لا تضعهما في غسالة الأطباق. امسح هيكل الجهاز بقطعة قماش مبللة.

8. ما الذي يجب فعله في حالة حدوث ضرر؟

- يمكن للأشخاص المفوضين من قبل مركز الخدمة المعتمد إصلاح المنتج فقط.

- تعليمات تتعلق باستخدام الجهاز بطريقة آمنة، وإذا كانوا يفهمون المخاطر المرتبطة به.
- يجب عدم استخدام هذا الجهاز من قِبَل الأطفال. يُرجى الاحتفاظ بالجهاز وسلوكه الخاص بعيدًا عن متناول الأطفال.
- يجب ألا يعبث الأطفال بهذا الجهاز.
- يجب مراقبة الأطفال جيدًا، وذلك لمنعهم من العبث بالجهاز.

3. كيف تستخدم الجهاز بشكل آمن - الاستخدام العام؟

- لا تستخدم الجهاز لغير الغرض المقصود منه.
- عند طهي الطعام اللين، قم بهزّ آلة الطهي بلطف قبل فتح الغطاء لمنع خروج الطعام.
- هذا الجهاز ليس معقمًا. لا تستخدمه لتعقيم البرطمانات.
- هذا الجهاز غير مصمم للتشغيل باستخدام مؤقت خارجي أو نظام تحكم عن بُعد منفصل.
- لحمل الجهاز، استخدم دائمًا المقبضين الجانبيين الموجودين في هيكل الجهاز. وارْتِدِ قفازات الفرن إذا كان الجهاز ساخنًا. لمزيد من الأمان، تأكد من قفل الغطاء قبل نقل الجهاز.
- يجب أن تكون قاعدة وعاء الطهي ولوح التسخين متلامسين معًا بشكل مباشر. لذا، قم بإزالة أي شيء أو بقايا طعام موجودة بين وعاء الطهي ولوح التسخين، فقد يؤثر ذلك في الأداء.
- اعلم أن طهي أنواع معينة من الطعام، مثل صلصة التفاح أو التوت البري أو عشبة الراوند أو الشعير اللؤلؤي أو دقيق الشوفان أو غيره من الحبوب أو البازلاء أو الشعيرية أو المعكرونة يمكن أن يؤدي إلى خروج رغوة أو زَبَد من الصمامين وانسدادهما. لذا، توخَّ الحذر عند طهي هذه الأنواع من الطعام وقم بتنظيف الصمامين تمامًا بعد الاستخدام.
- اعلم أن طهي بعض الوصفات التي تشمل الحليب يمكن أن يؤدي إلى حدوث انسكابات وخروج رغوة أو زَبَد من الصمامين وانسدادهما. لذا، توخَّ الحذر عند طهي هذه الوصفات وقم بتنظيف الصمامين تمامًا بعد الاستخدام.
- بعد طهي اللحم الذي يحتوي على طبقة خارجية من الجلد (مثل لسان البقر)، والتي يمكن أن تنتفخ مع تأثير الضغط، لا تشق الجلد بعد الطهي إذا بدا متنفخًا؛ فقد تصاب بحروق. بدلاً من ذلك، قم بشقه قبل الطهي.
- لا تستخدم الجهاز فارغًا من دون وعاء الطهي أو من دون وجود مكونات داخل وعاء الطهي. فقد يتسبب ذلك في إلحاق أضرار جسيمة بالجهاز.
- لا تستخدم الجهاز في وضع الضغط من دون إضافة الماء، لأن ذلك قد يتسبب بضرر كبير في الجهاز.

AR

- لا تملأ الجهاز بالطعام من دون استخدام وعاء الطهي.
- تحذير: لا تسكب أي سائل على قابس الطاقة.
- لا تقم بتسخين وعاء الطهي بأي مصدر حرارة آخر غير لوح التسخين الخاص بالجهاز ولا تستخدم أي وعاء آخر. ولا تستخدم وعاء الطهي مع أجهزة أخرى.
- استخدم وعاء الطهي داخل الجهاز فقط. ولا تستخدمه للطهي على الموقد أو في الفرن، وما إلى ذلك.
- استخدم ملعقة بلاستيكية أو خشبية لمنع إلحاق أي ضرر بالطلاء غير اللاصق لوعاء الطهي. لا تقم بتقطيع قطع الطعام مباشرة في وعاء الطهي.
- لا تلمس الصمامين، إلا عند تنظيف الجهاز وصيانته وفق التعليمات الواردة.
- لا تضع أي أجسام غريبة في الصمامين وزر تحرير الضغط. ولا تستبدل الصمامين.
- افحص بشكل دوري القنوات الموجودة في الصمامين التي تسمح بخروج البخار بصورة دورية للتأكد من عدم انسدادها.
- لا تضع قطعة قماش أو أي شيء آخر بين الغطاء وهيكل الجهاز من أجل ترك الغطاء مفتوحًا جزئيًا. فقد يؤدي ذلك إلى إتلاف حشية منع التسرب بشكل دائم.
- لا تدع سلك الطاقة يتدلى على حافة الطاولة أو المنضدة؛ وتجنب ملامسته للأسطح الساخنة.
- لا تقم بطهي المكونات عندما يكون الغطاء مفتوحًا.

4. كيف تستخدم الجهاز بشكل آمن - قبل الطهي؟

- قبل استخدام الجهاز، تحقق من نظافة صمام التحويل وصمام تحديد الضغط.
- قبل استخدام الجهاز، تأكد من تثبيت حشية منع التسرب بشكل صحيح على الغطاء.
- تأكد من نظافة قاعدة وعاء الطهي ولوح التسخين دائمًا. تأكد من أن الجزء المركزي من لوح التسخين متحرك.
- لا تملأ الجهاز فوق علامة MAX (الحد الأقصى) الموجودة في وعاء الطهي.
- يُرجى اتباع التوصيات المتعلقة بكمية الطعام والماء التي يجب وضعها في الجهاز لتجنب خطر الغليان الذي قد يؤدي إلى تلف الجهاز والتسبب في إلحاق ضرر.
- تأكد من إغلاق الجهاز بشكل صحيح قبل عمله على طهي الطعام تحت الضغط.

5. كيف تستخدم الجهاز بشكل آمن - في أثناء الطهي؟

- لا تحاول فتح الغطاء إلى أن ينخفض الضغط بشكل كافٍ. لا تحاول فتح الغطاء إلى

تعليمات السلامة

تمهّل في قراءة كل التعليمات الآتية واحفظها للرجوع إليها في المستقبل.

- قد تؤدي إساءة استخدام الجهاز وملحقاته إلى تلف الجهاز والتسبب في حدوث إصابات.
- يعمل الجهاز على طهي الطعام تحت الضغط. قد تؤدي إساءة الاستخدام إلى مخاطر الإصابة بحروق بسبب البخار.
- حرصاً على سلامتك، يتوافق هذا الجهاز مع جميع المعايير واللوائح التنظيمية المعمول بها (توجيهات الجهد المنخفض وتوجيه التوافق الكهرومغناطيسي واللوائح المتعلقة بالمواد الملامسة للأغذية والتوجيهات البيئية، وما إلى ذلك).
- تم تضمين مصدر الحرارة اللازم للطهي في الجهاز.

1. ما الأماكن التي يمكنك استخدام الجهاز فيها بأمان؟

- تم تصميم هذا المنتج للاستخدام في الأماكن المغلقة فقط.
- هذا الجهاز مخصص للاستخدام المنزلي فقط. وهو غير معد للاستخدام في الأماكن الآتية، إذ لن يغطي الضمان ما يأتي:
- مطابخ العاملين في المحلات والمكاتب وبيئات العمل الأخرى؛
- منازل المزارعين؛
- الفنادق والنزل وبيئات الإقامة المؤقتة الأخرى؛
- أماكن الإقامة بباقات النوم والإفطار فقط.
- لا تضع الجهاز في فرن ساخن أو على موقد ساخن. لا تضع الجهاز بالقرب من لهب مكشوف أو جسم قابل للاشتعال.
- استخدم الجهاز على سطح عمل مستو وثابت ومقاوم للحرارة، بعيداً عن أي رذاذ للماء.

2. من الأشخاص الذين يمكنهم استخدام هذا الجهاز بشكل آمن؟

- هذا الجهاز غير مخصص للاستخدام من قِبَل الأشخاص (بما في ذلك الأطفال) من ذوي القدرات البدنية أو الحسية أو العقلية المحدودة أو من ليست لديهم خبرة أو معرفة، إلا في حال قيام شخص مسؤول بتقديم الإشراف أو التعليمات المتعلقة باستخدام الجهاز إليهم من أجل الحفاظ على سلامتهم.
- يمكن للأشخاص ذوي القدرات البدنية أو الحسية أو العقلية المحدودة أو أولئك الذين تنقصهم الخبرة أو المعرفة استخدام الجهاز في حال الإشراف عليهم أو إعطائهم

Tefal[®]

www.tefal.com