

T-fal®

CLIPSO® ESSENTIAL
Pressure cooker
Autocuiseur

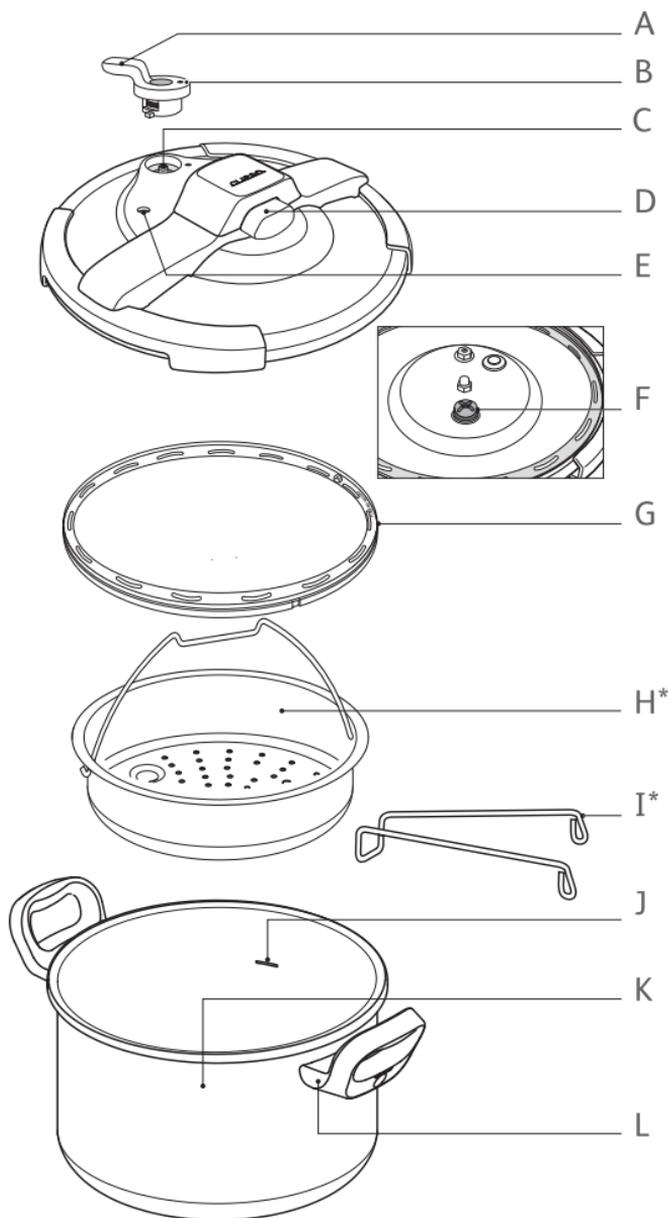
EN

FR



User Manual
Guide d'utilisation

www.t-fal.ca
www.t-fal.com



*depending on model - *selon le modèle



fig. 1

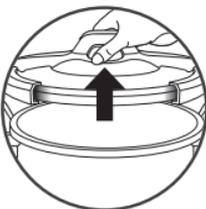


fig. 2

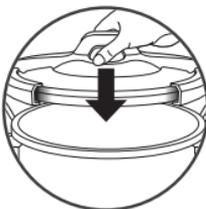


fig. 3

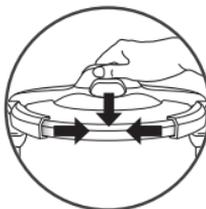


fig. 4

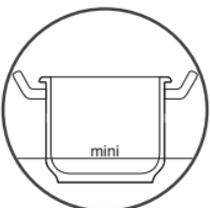


fig. 5



fig. 6



fig. 7*

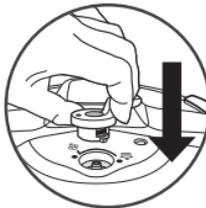


fig. 8



fig. 9



fig. 10



fig. 11

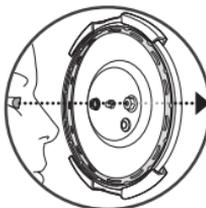


fig. 12



fig. 13

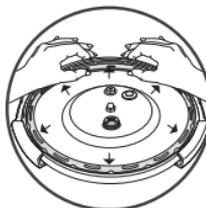


fig. 14



fig. 15

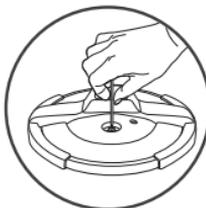


fig. 16



fig. 17



fig. 18

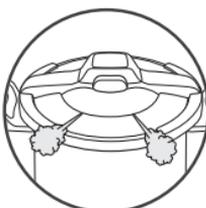


fig. 19



fig. 20

IMPORTANT SAFEGUARDS

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

- Pressure vessel appliance
- Materials in contact with food
- Environment
- This product has been designed for domestic use only.
- Any commercial use, inappropriate use or failure to comply with the instructions, the manufacturer accepts no responsibility and the guarantee will not apply.
- Take time to read all of the instructions and always refer back to the "User's Guide".
- As with any cooking appliance, ensure close supervision if you are using the pressure cooker with children nearby.
- Do not put your pressure cooker into a hot oven.
- When the pressure cooker is under pressure, take great care when moving it. Do not touch the hot surfaces. Use the handles and knobs. Wear gloves if necessary.
- Regularly check that the pan handles are fixed properly. Tighten if necessary.
- Do not use your pressure cooker for any purpose other than that for which it is designed.
- Your pressure cooker cooks under pressure. Burns could result from boiling over if not used properly. Make sure that the pressure cooker is properly closed before bringing it up to pressure. Refer to section "Closing".
- Always make sure that the valve is in the decompression position  before opening your pressure cooker.
- Never force the pressure cooker open. Make sure that the internal pressure has returned to normal. Refer to section "Safety".
- Never use your pressure cooker without liquid: this could cause serious damage. Always make sure that there is enough liquid in it during cooking.
- Use heat source(s) that are compatible with your pressure cooker, in line with the instructions for use.
- Never make milk-based recipes (such as rice pudding, semolina pudding ...) in your pressure cooker.
- Do not use rock salt in your pressure cooker, but rather add table salt when the cooking is nearly finished.
- Never fill your pressure cooker more than two-thirds full (maximum fill mark).
- For food that expands during cooking, like rice or dried vegetables or stewed fruit, etc., never fill your pressure cooker more than half full. For certain soups like pumpkin or courgette, give your pressure cooker a few minutes to cool down, then cool it down fully by placing it under cold running water.
- After cooking meat which has an outer layer of skin (such as ox tongue), which could swell due to the effects of pressure, do not pierce the skin after cooking if it appears swollen: you could get burnt. Pierce it before cooking.
- When cooking food with a thick texture (chick peas, rhubarb, stewed fruit, etc.) the pressure cooker should be shaken slightly before opening to ensure that the food does not spurt out.
- Always check that valves are clear before use. Refer to section "Before cooking".
- Do not use the pressure cooker to fry under pressure using oil.
- Do not interfere with the safety systems, except for cleaning and maintenance in accordance with instructions.
- Use only original T-FAL spare parts suitable for your model. Particularly, use a T-FAL pan and lid.
- Alcohol vapours are flammable. Bring to a boil for about 2 minutes before placing the lid. Watch your appliance when preparing alcohol-based recipes.
- Do not use your pressure cooker to store acidic or salty food before and after cooking to avoid damaging your pan.
- You can use the pan to cook food without the lid. Do not use the lid if you do not intend the food to be cooked under pressure.

KEEP THESE INSTRUCTIONS

Descriptive diagram

- A. Operating valve
- B. Valve positioning mark
- C. Steam release outlet
- D. Lid opening/closing button
- E. Pressure indicator
- F. Safety valve
- G. Seal
- H. Steam basket*
- I. Trivet*
- J. Maximum fill mark
- K. Pan
- L. Pan handle*

Specifications

Pressure cooker base diameter - references

Capacity	Ø Pan diameter	Ø Base diameter	CLIPSO ESSENTIAL	Pan and lid material
6 L	24 cm	18 cm	P44247	Stainless steel
7,5 L	24 cm	18 cm	P43948	
9 L	24 cm	18 cm	P44249	

Technical information:

Maximum operating pressure: 55 kPa:(8 psi)

Maximum safety pressure: 110 kPa:(16 psi)

Compatible heat sources

- Your pressure cooker can be used on all heat sources including induction except Aga type cookers.

GAS



SOLID HOTPLATE



GLASS CERAMIC RADIANT HALOGEN



INDUCTION



ELECTRIC COIL



Never heat your pan when empty, as you risk damaging your product.

- Your pressure cooker can be used on all heat sources except Aga hobs but including induction.
- On a solid hotplate, use a plate with a diameter equal to or less than that of the pressure cooker base.

- On ceramic and halogen hobs, make sure that the base of the pan is clean and dry.
- On gas, the flame should not extend beyond the diameter of the pan.

For all heat sources, make sure that your pressure cooker is well centered.

T-FAL Accessories

- The following Clipso pressure cooker accessories are available. Contact the helpline - see contact list.

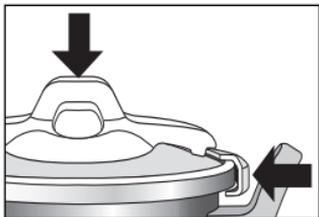
Accessories		Reference number
Gasket	6L - 7,5L - 9L	X1010006
Steam basket*	6L - 7,5L - 9L	792654
Trivet*		792691

- To replace parts or for repairs, contact the helpline - see contact list.
- Use only original T-FAL parts suitable for your model.

Use Opening

- Press the opening button **(D)** on the lid - fig. 1.
- Lift the lid keeping the button pressed down - fig. 2.

Closing



- Press the opening/closing button **(D)** on the lid and place it on the pan - fig. 3.
- Apply a little force on the top of the lid before releasing the button **(D)** to trigger the locking mechanism.
- Release the opening/closing button **(D)** on the lid and ensure that the jaws are properly locked under the rim of the pan **(K)** - fig. 4.

Minimum and maximum filling _____

- Minimum 250 ml (2 glasses) - fig. 5.
- Maximum $2/3^{\text{rd}}$ of the depth of the pan (J) - fig. 6.

For some foods:

- For foodstuffs that expand during cooking, like rice or soups or dried vegetables or stewed fruit, etc., do not fill your pressure cooker more than half full. For soups, we recommend you carry out a fast pressure release (refer to section "End of cooking").

Using the steam basket* _____

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

- Pour 750 ml of water into the base of the pan (K).
- Place the trivet* (I) in the base of the pan.
- Place the basket* (H) on the trivet* - fig. 7.

Using the operating valve _____

- Place the valve (A) on the steam release outlet (C) aligning the two symbols ●.
- Press the valve down fully - fig. 8 and turn until it stops at  - fig. 9.

To cook food:

- Turn the valve positioning mark ● until it stops at .

To remove the operating valve (when it is no longer pressurised):

- Press down on the operating valve (A) and align the two symbols ● - fig. 10.
- Remove it - fig. 11.

First use

- Place the trivet* (I) in the base of the pan.
- Fill the pressure cooker up to 2/3rd full with water (J) - fig. 6.
- Place the steam basket* (H) on the trivet* (I) - fig. 7.
- Close the pressure cooker.
- Fit the operating valve (A) and turn until it stops at  - fig. 9.
- Place the pressure cooker on a heat source set to maximum power.
- When steam starts escaping through the valve, reduce the heat source and set a timer for 20 minutes.
- After 20 minutes, turn off the heat.
- Gradually turn the valve positioning mark ● until it stops at  adjusting the speed at which you want to release the pressure.
- When the pressure indicator (E) drops, your pressure cooker is no longer under pressure.
- Open the pressure cooker - fig. 1 - 2 and rinse it.

Note: the appearance of stains on the inside of the pan does not alter the quality of the metal in any way. They are simply scale deposits. To remove the deposits, you can use a sponge pad with a little diluted white vinegar.

Position your pressure cooker so that the steam is released away from you.

Before cooking

- Every time you use your cooker, first visually check in good daylight that the steam release outlet (C) is not blocked - fig. 12.
- Also check that the safety valve (F) moves freely - (refer to section "Cleaning and maintenance").
- Fill the pressure cooker with the food and the necessary amount of liquid for cooking (see Minimum and Maximum filling' section..
- Close the pressure cooker - fig. 3 - 4.
- Fit the operating valve (A) - fig. 8.
- Press the valve down fully and turn until it stops at  - fig. 9.
- Make sure that the pressure cooker is properly closed before bringing it up to pressure.
- Place the pressure cooker on a heat source set to maximum power.

During cooking

- When steam escapes through the operating valve continuously, and a regular hissing sound (PSCHHHT) is heard, reduce the heat source.
- Set a timer for the cooking time stated in your recipe.
- During cooking, check that the valve murmurs regularly. If there is not enough steam, increase the heat source slightly; if there is too much steam, reduce the heat source.

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

As with any cooking appliance, watch over it carefully especially if you are using your pressure cooker around children.

Steam is very hot as it exits the steam release outlet.

End of cooking

The pressure indicator (E) prevents you from opening the pressure cooker if it still under pressure.

If the pressure indicator (E) does not drop, place the base of your pressure cooker into a sink filled with cold water - fig. 13. Never interfere with the pressure indicator.

If food or liquid starts to spray out while you are releasing the steam, return the operating valve (A) to cooking position  then release the steam using the fast pressure release method described opposite.

To release the steam:

- After the heat has been turned off you have two alternatives:

- Slow pressure release:

- Gradually turn the operating valve (A) adjusting the speed at which you want to release the pressure until it stops at . Make sure that the cooker is positioned so that the steam is directed away from you.
- When the pressure indicator (E) drops again, your pressure cooker is no longer under pressure. This method is used for stews, vegetables, meat joints and fish dishes. If you notice any food or liquid start to spray out from the valve when you are releasing steam, set the selector to cooking position  then wait a minute and then gradually turn the operating valve again, making sure that nothing else spurts out.

- Fast pressure release:

- Place your pressure cooker in a sink under cold running water, directing the flow onto the metal part of the lid - fig. 13.
- When the pressure indicator (E) drops again, your pressure cooker is no longer under pressure.

Turn off the water and then, turn the positioning mark ● of the operating valve (A) until it stops at ☼ .

- You can open the pressure cooker - fig. 1 - 2.

This method is used for soups, rice, pasta, cake and pudding mixes, recipes containing rice or pasta and recipes with a high liquid content.

If in doubt about which method of pressure release is correct, use the fast pressure release method.

- **When cooking frothy or starchy foods**, do not release the pressure by turning the operating valve (A). Instead lift the pressure cooker away from the heat source, leave the operating valve (A) in the cooking position and let the cooker cool slowly at room temperature (takes about 15 minutes) until the pressure indicator drops down. Reduce the recommended cooking time a little.
- You can open the pressure cooker - fig. 1 - 2.

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 (pan and lid) after each use using warm water with soap. Follow the same procedure for the basket*.
- Never use bleach or products containing chlorine.
- Do not overheat your pan when empty.

To clean the inside of the pan:

- Wash with a sponge pad and soap.
- If the interior of the steel pan has an iridescent sheen, clean it using white vinegar or a special stainless steel cleaning product.

To clean the outside of the pan:

- Wash using a sponge and soap. Clean it with a special stainless steel cleaning product.

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

Regularly check that the pan handles are attached properly. Tighten them again if necessary.

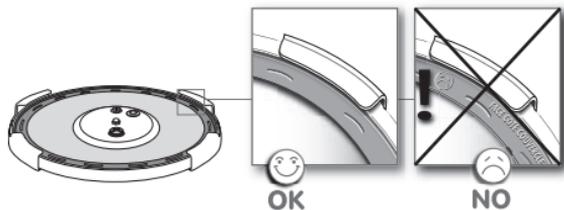
For a longer pressure cooker life, do not overheat your pressure cooker pan when it is empty.

To clean the lid:

- Wash the lid using a sponge and soap.

To clean the lid seal:

- After each use, clean the seal (G) and its groove using a sponge, warm water, and soap.
- To refit the seal, refer to - fig. 13 - 14. Ensure that the words "face côté couvercle" [facing lid side] are against the lid.
- Replace the pressure cooker seal every year or if it shows signs of splitting or damage.



You can wash the pan and the lid in the dishwasher after you have removed the seal and the operating valve.

Never put the seal in the dishwasher.

To clean the operating valve (A) :

- Remove the operating valve (A) - fig. 10 - 11.
- Wash the operating valve (A) under running tap water - fig. 15.
- Check that it moves freely: see drawing on the right.

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

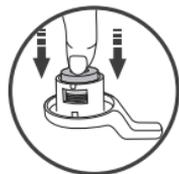
- Remove the valve (A) - fig. 10 - 11.
- Check visually and in plain daylight that the steam release outlet (C) is clear and round - fig. 12. If necessary, clean with a toothpick - fig. 16 and rinse.

To clean the safety valve (F):

- Clean the part of the safety valve located inside the lid by placing it under running water.
- Check its correct operation by pressing hard, using a cotton bud, on the pin, which should move freely - fig. 17.

To change the seal of your pressure cooker:

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



If the safety valve accidentally comes out of its housing partly or fully, this may cause a leak without any danger. Contact the helpline - see contact list.

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

To store your pressure cooker:

- Turn the lid over on the pan - fig. 18.

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

Safety

The pressure indicator (E) prevents pressure from building if it is already under pressure.

The pressure indicator (E) prevents the lid from opening if it still under pressure.

Your pressure cooker is fitted with several safety devices:

- **Closing safety:**

- The jaws must be in contact with the rim of the lid. If this is not the case, there is steam leakage from the pressure indicator and the pressure cooker will not build up pressure.

- **Opening safety:**

- If the pressure cooker is under pressure, the opening button cannot be pressed.
- Never try to force the pressure cooker open.
- Above all do not interfere with the pressure indicator.
- Make sure that the internal pressure has fallen before opening.

- **Two safety devices operate to prevent overpressure:**

- First device: the safety valve (F) releases the pressure and steam escapes - fig. 19.
- Second device: the seal allows steam to escape from between the lid and the pan - fig. 20.

If one of the overpressure safety systems is triggered:

- Turn off the heat source.
- Let the pressure cooker cool down completely.
- Open it (refer to section "Opening").
- Check and clean the operating valve (A), the steam release outlet (C), the safety valve (F) and the seal (G).
- If, after these checks and cleaning, your product leaks or no longer works, take it to a T-FAL Approved Service Centre. Contact the Customer Relations Helpline - see contact list.

Recommendations for use

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

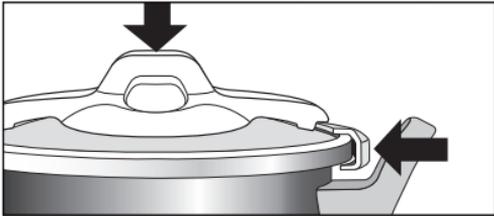
Guarantee

- T-FAL pressure cookers have a 10 year guarantee from the date of purchase against any faulty materials or workmanship related to the pot or any premature damage of the metal base provided the product is used in accordance with the manufacturer's recommended product instructions. This guarantee does not include any damage due to inappropriate use or resulting from knocks, falls or by placing the product in the oven.
- It should be noted that the normal life of the gasket, pressure control, valves, handles or locking indicator seal is limited. These parts are excluded from the guarantee and will require periodic renewal. It should also be noted that for models with an electronic timer, the timer is guaranteed for the first year only. Accessories such as the basket, trivet and steam basket are also guaranteed for 12 months only.

Regulatory markings

Marking	Location
Identification of manufacturer or commercial brand	On the lid
Production year and batch	Inside of the lid
Capacity Model reference Maximum safety pressure (PS) Maximum operating pressure (PF)	On the exterior base of the pan

T-FAL answers your questions

Problems	Recommendations
If you are unable to close the lid:	<p>Press the opening/closing button (D) on the lid and place it on the pan - fig. 3. Apply a little force on the top of the lid before releasing the button (D) to trigger the locking mechanism. Release the opening/closing button (D) on the lid and ensure that the jaws are properly locked under the rim of the pan (K) - fig. 4</p> 
If your pressure cooker has been heated under pressure without any liquid in it:	Have your pressure cooker checked by a T-FAL Approved Service Centre. Contact the Customer Relations Helpline - see contact list.
If the pressure indicator has not risen and nothing is escaping through the valve during cooking:	<p>This is normal during the first few minutes. If this problem persists, check that:</p> <ul style="list-style-type: none"> - The heat source is sufficiently high; if not, increase it. - The quantity of liquid in the pan is sufficient. - The operating valve is on . - The pressure cooker is properly closed. - The seal or the edge of the pan is not damaged. - The seal is correctly positioned in the lid, (refer to section "Cleaning and Maintenance")

Problems	Recommendations
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, place your pressure cooker in a sink under cold running water from a tap until the pressure indicator drops - fig. 13. Clean the operating valve (A) - fig. 15 and the steam release outlet (C) - fig. 16 and check that the safety valve pin drops without difficulty - fig. 17.
If steam leaks from around the lid, check:	The correct closure of the lid. The position of the lid seal. The seal is correctly fitted in the lid. The cleanliness of the lid, the seal and its groove in the lid. The rim of the pan is in good condition and not damaged.
If you are unable to open the lid:	Check that the pressure indicator is in the lowered position. Otherwise, place your pressure cooker in a sink under cold running water from a tap until the pressure indicator drops - fig. 13. Never interfere with the pressure indicator.
If the food is not cooked or is burned, check:	The cooking time. The power of the heat source. The correct position of the operating valve. The quantity of liquid.
If food has burned in the pressure cooker:	Leave the pan to soak before cleaning it. Never use bleach or products containing chlorine.
If one of the overpressure safety systems is triggered:	Turn off the heat source. Let the pressure cooker cool down without moving it. Wait for the pressure indicator to drop and open the pressure cooker. (refer to section "Opening"). Check and clean the operating valve, the steam outlet, the safety valve and the seal. If the problem persists, contact the Customer Relations Helpline - see contact list.

• **Environment protection first !**



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



Précautions importantes

- Pour votre sécurité, cet appareil est conforme aux normes et réglementations applicables :
- appareils sous pression
 - matériaux en contact avec les aliments
 - environnement
 - Cet appareil a été conçu pour un usage domestique.
 - Pour toute utilisation commerciale ou inadéquate ou tout non-respect des instructions, le fabricant déclinera la responsabilité et la garantie sera non valide.
 - Prenez le temps de lire toutes les instructions et reportez-vous toujours au «Guide de l'utilisateur».
 - Comme pour tout appareil de cuisson, assurez une étroite surveillance surtout si vous utilisez l'autocuiseur à proximité d'enfants.
 - Ne mettez pas votre autocuiseur dans un four chaud.
 - Déplacez votre autocuiseur sous pression avec un maximum de précautions. Ne touchez pas les surfaces chaudes. Utilisez les poignées et boutons. Utilisez des gants, au besoin.
 - Vérifiez régulièrement les poignées de la cuve afin de vous assurer qu'elles sont correctement fixées. Revissez-les au besoin.
 - N'utilisez pas votre autocuiseur dans un autre but que celui auquel il est destiné.
 - Votre autocuiseur cuit sous pression. Des blessures par ébullantage peuvent résulter d'une utilisation inadéquate. Assurez-vous que l'autocuiseur est convenablement fermé avant de le mettre en service. Voir paragraphe «Fermeture».
 - Assurez-vous que la soupape est en position de décompression () avant d'ouvrir votre autocuiseur.
 - N'ouvrez jamais l'autocuiseur en force. Assurez-vous que la pression intérieure est retombée. Voir paragraphe «Sécurité».
 - N'utilisez jamais votre autocuiseur sans liquide, cela le détériorerait gravement. Assurez-vous qu'il y a toujours suffisamment de liquide pendant la cuisson.
 - Utilisez la(les) source(s) de chaleur compatible(s), conformément aux instructions d'utilisation.
 - Ne préparez jamais de recette à base de lait dans votre autocuiseur.
 - N'utilisez pas de gros sel dans votre autocuiseur, ajoutez du sel fin en fin de cuisson.
 - Ne remplissez pas votre autocuiseur au-delà des 2/3 (repère maximum de remplissage).
 - Pour les aliments qui se dilatent pendant la cuisson, comme le riz, les légumes déshydratés, ou les compotes, ... ne remplissez pas votre autocuiseur au-delà de la moitié de sa capacité. Pour certaines soupes à base de potirons, courgettes, ... laissez refroidir votre autocuiseur quelques minutes, puis effectuez un refroidissement sous eau froide.
 - Après cuisson de viandes qui comportent une peau superficielle (ex. langue de bœuf...), qui risque de gonfler sous l'effet de la pression, ne piquez pas la viande tant que la peau présente un aspect gonflé ; vous risqueriez d'être ébouillanté. Veillez à piquer la viande avant la cuisson.
 - Dans le cas d'aliments pâteux (pois cassés, rhubarbe...), l'autocuiseur doit être légèrement secoué avant l'ouverture pour que ces aliments ne giclent pas à l'extérieur.
 - Assurez-vous que les soupapes ne sont pas obstruées avant chaque utilisation. Voir paragraphe «Avant la cuisson».
 - N'utilisez pas votre autocuiseur pour faire frire des aliments sous pression avec de l'huile.
 - N'interférez pas avec les systèmes de sécurité au-delà des consignes de nettoyage et d'entretien.
 - N'utilisez que des pièces d'origine T-FAL correspondant à votre modèle. En particulier, utilisez une cuve et un couvercle T-FAL.
 - Les vapeurs d'alcool sont inflammables. Portez à ébullition environ 2 minutes avant de mettre le couvercle. Surveillez votre appareil lorsque vous préparez des recettes à base d'alcool.
 - N'utilisez pas votre autocuiseur pour stocker des aliments acides ou salés avant et après la cuisson au risque de dégrader votre cuve.

CONSERVEZ CES INSTRUCTIONS

- A. Soupape de fonctionnement
 B. Repère de positionnement de la soupape
 C. Conduit d'évacuation de vapeur
 D. Bouton d'ouverture/fermeture
 E. Indicateur de présence de pression
 F. Soupape de sécurité
 G. Joint
 H. Panier vapeur*
 I. Trépied*
 J. Repère maximum de remplissage
 K. Cuve
 L. Poignée de cuve*

Caractéristiques

Diamètre du fond de l'autocuiseur - références

Capacité	Ø Cuve	Ø Fond	CLIPSO ESSENTIAL	Matériau cuve et couvercle
6 L	24 cm	18 cm	P44247	Inox
7,5 L	24 cm	18 cm	P43948	
9 L	24 cm	18 cm	P44249	

Informations normatives :

Pression maximum de fonctionnement : 55 kPa

Pression maximum de sécurité : 110 kPa

Sources de chaleur compatibles

- L'autocuiseur s'utilise sur toutes les sources de chaleur, y compris à induction et excepté les cuisinières AGA.

GAZ



PLAQUE ÉLECTRIQUE



VITROCERAM HALOGENE RADIANT



INDUCTION



SPIRALE ÉLECTRIQUE



Ne faites pas chauffer votre cuve lorsqu'elle est vide, au risque de détériorer votre produit.

- Sur plaque électrique, employez une plaque de diamètre égal ou inférieur à celui du fond de l'autocuiseur.

- Sur une surface vitrocéramique, assurez-vous que le fond de la cuve est propre et net.
- Sur gaz, la flamme ne doit pas déborder du diamètre de la cuve.

Sur toutes les sources de chaleur, veillez à ce que votre autocuiseur soit bien centré.

Accessoires T-FAL

- Les accessoires de votre autocuiseur disponibles en magasins. Composez le numéro du service d'assistance pour connaître la liste de contacts.

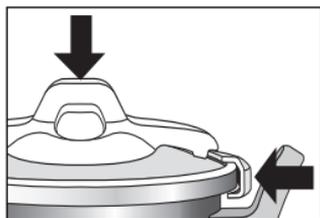
Accessoires		Référence
Joint	6L - 7,5L - 9L	X1010006
Panier vapeur*	6L - 7,5L - 9L	792654
Trépied*		792691

- Pour remplacer des pièces ou pour des réparations, adressez-vous au service d'assistance - voir la liste.
- N'utilisez que des pièces d'origine T-FAL correspondant à votre modèle.

Utilisation

Ouverture

- Appuyez sur le bouton d'ouverture/fermeture (D) - fig. 1.
- Soulevez le couvercle en maintenant le bouton enfoncé - fig. 2.



- Appuyez sur le bouton d'ouverture/fermeture (D) du couvercle et posez ce dernier sur la cuve - fig. 3.
- Appliquez une légère pression sur le dessus du couvercle avant de relâcher le bouton (D) pour déclencher le mécanisme de verrouillage.
- Relâchez le bouton d'ouverture/fermeture (D) du couvercle et veillez à ce que les mâchoires se referment bien sous le rebord de la cuve (K) - fig. 4.

Fermeture

Remplissages minimum et maximum

- Minimum 250 ml (2 verres) - fig. 5.
- Maximum 2/3 de la hauteur de la cuve, marquage (J) - fig. 6.

Pour certains aliments :

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

Utilisation du panier vapeur*

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

- Versez 750 ml d'eau dans le fond de la cuve (K).
- Posez le trépied* (I) au fond de la cuve.
- Mettez le panier* (H) sur le trépied* - fig. 7.

Utilisation de la soupape de fonctionnement

- Posez la soupape (A) sur le conduit d'évacuation de vapeur (C) en alignant les deux pictogrammes ● .
- Appuyez à fond - fig. 8 et tournez jusqu'à la butée du pictogramme ☞ - fig. 9.

Pour faire cuire les aliments :

- Positionnez le repère de positionnement de la soupape ● jusqu'à la butée du pictogramme ☞ .

Pour retirer la soupape de fonctionnement :

- Appuyez sur la soupape de fonctionnement (A) et alignez les deux pictogrammes ● - fig. 10.
- Retirez-la - fig. 11.

Première utilisation

- Posez le trépied* (I) au fond de la cuve.
- Remplissez la cuve (K) d'eau jusqu'aux 2/3 (J) - fig. 6.
- Mettez le panier* (H) sur le trépied* (I) - fig. 7.
- Fermez l'autocuiseur.
- Placez la soupape de fonctionnement (A) et positionnez-la en butée sur  - fig. 9.
- Posez l'autocuiseur sur une source de chaleur réglée à sa puissance maximum.
- Lorsque la vapeur commence à s'échapper par la soupape, réduisez la source de chaleur et réglez une minuterie à 20 min.
- Lorsque les 20 min. sont écoulées, éteignez votre source de chaleur.
- Tournez progressivement le repère de positionnement de la soupape ● en butée face au pictogramme  en choisissant à votre convenance la vitesse de décompression.
- Lorsque l'indicateur de présence de pression (E) redescend, votre autocuiseur n'est plus sous pression.
- Ouvrez l'autocuiseur - fig. 1 - 2 et rincez-le.

Avant la cuisson

- Avant chaque utilisation, vérifiez à l'œil nu et à la lumière du jour afin de vous assurer que le conduit d'évacuation de vapeur (C) n'est pas obstrué - fig. 12.
- Assurez-vous que la soupape de sécurité (F) est mobile (voir le paragraphe «Nettoyage et entretien»).
- Remplissez votre autocuiseur.
- Fermez votre autocuiseur - fig. 3 - 4.
- Mettez en place la soupape (A) - fig. 8.
- Appuyez à fond et tournez jusqu'à la butée du pictogramme  - fig. 9.
- Assurez-vous que l'autocuiseur est convenablement fermé avant de le mettre en service.
- Posez l'autocuiseur sur une source de chaleur puis réglée à sa puissance maximum.

Pendant la cuisson

- Lorsque la soupape de fonctionnement laisse échapper de la vapeur de façon continue, en émettant un son régulier (PSCHHHT), réduisez la source de chaleur.
- Réglez une minuterie selon le temps de cuisson indiqué dans la recette.
- Veillez, au cours de la cuisson, à ce que la soupape chuchote régulièrement. S'il n'y a pas assez de vapeur, augmentez légèrement la source de chaleur, dans le cas contraire, réduisez-la.

L'indicateur de présence de pression (E) empêche l'autocuiseur de monter en pression si ce dernier n'est pas correctement fermé.

Comme vous le feriez pour tout appareil de cuisson, soyez particulièrement vigilant lorsque vous utilisez l'autocuiseur en la présence d'enfants.

La vapeur qu'il dégage est très chaude.

Fin de cuisson

L'indicateur de présence de pression (E) empêche l'ouverture de l'autocuiseur s'il est encore sous pression.

Si l'indicateur de présence de pression (E) ne descend pas, mettez votre autocuiseur dans un évier rempli d'eau froide - fig. 13. N'interférez jamais avec cet indicateur de présence de pression.

Si lors de la libération de la vapeur vous observez des projections anormales, remettez la soupape de fonctionnement (A) en position de cuisson  puis effectuez une décompression rapide.

Pour libérer la vapeur :

Une fois la source de chaleur éteinte, vous avez deux possibilités :

- Décompression lente :

- Tournez progressivement la soupape (A) en choisissant à votre convenance la vitesse de décompression pour terminer sur le pictogramme  .
- Lorsque l'indicateur de présence de pression (E) redescend, votre autocuiseur n'est plus sous pression.

Utilisez cette méthode pour préparer des ragoûts, des légumes, des rôtis et du poisson. Si vous constatez que des aliments ou du liquide commencent à sortir par la soupape lorsque vous faites libérer de la vapeur, mettez le sélecteur à la position de cuisson, puis attendez une minute et tournez graduellement de nouveau la soupape de fonctionnement, en vous assurant que rien n'en sort.

- Décompression rapide :

- Mettez votre autocuiseur sous un robinet d'eau froide, en dirigeant l'eau sur la partie métallique du couvercle. - fig. 13.

- Lorsque l'indicateur de présence de pression (E) redescend, votre autocuiseur n'est plus sous pression. Coupez l'eau et ensuite, tournez le repère de positionnement ● de la soupape de fonctionnement (A) jusqu'au pictogramme ☁ .
- Vous pouvez ouvrir votre autocuiseur - fig. 1 - 2. Dans les cas Utilisez cette méthode pour les soupes, les riz, les pâtes, les mélanges de gâteaux ou de poudings, les recettes contenant du riz ou des pâtes et les recettes contenant beaucoup de liquide.
En cas de doute quant à la méthode à utiliser, optez pour la méthode de décompression rapide.
- **Dans les cas de cuisson d'aliments émulsifs ou farineux**, ne faites pas décompresser l'autocuiseur et en tournant la soupape de fonctionnement (A). Retirez plutôt l'autocuiseur de la source de chaleur et laissez la soupape de fonctionnement (A) à la position de cuisson jusqu'à ce que l'autocuiseur refroidisse à la température ambiante (environ 15 minutes) et que l'indicateur de pression redescende. Prévoyez de réduire un peu les temps de cuisson recommandés.
- Vous pouvez ouvrir votre autocuiseur - fig. 1 - 2.

Nettoyage et entretien

Nettoyage de l'autocuiseur

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

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

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

Pour nettoyer l'intérieur de la cuve :

- Lavez avec un tampon à récurer et du savon.
- Si l'intérieur de la cuve inox présente des reflets irisés, nettoyez-la avec du vinaigre blanc ou un produit conçu spécialement pour l'acier inoxydable.

Pour nettoyer l'extérieur de la cuve :

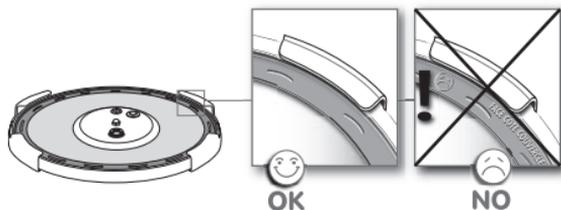
- Lavez avec une éponge et du savon.

Pour nettoyer le couvercle :

- Lavez le couvercle avec une éponge et du savon.

Pour nettoyer le joint du couvercle :

- Après chaque cuisson, nettoyez le joint (G) et son logement avec une éponge, de l'eau tiède et du savon.
- Pour la remise en place du joint, veuillez vous reporter à la - fig. 14 et veillez à ce que l'inscription «face côté couvercle» soit contre le couvercle.



Pour nettoyer la soupape de fonctionnement (A) :

- Retirez la soupape de fonctionnement (A) - fig. 10 -11.
- Nettoyez la soupape de fonctionnement (A) sous le jet d'eau du robinet - fig. 15.
- Vérifiez la mobilité de la soupape de fonctionnement (A) : illustration ci-contre.

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

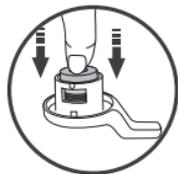
- Enlevez la soupape (A) - fig. 10 - 11.
- Vérifiez à l'oeil nu et à la lumière du jour afin de vous assurer que le conduit d'évacuation de vapeur (C) est débouché et rond - fig. 12. Au besoin, nettoyez-le avec un cure-dent - fig. 16 et rincez-le.

Vérifiez régulièrement pour vous assurer que les que les poignées de la cuve sont correctement fixées. Révissez-les au besoin.

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

Vous pouvez passer la cuve et le couvercle au lave-vaisselle une fois que vous aurez retiré le joint et la soupape de fonctionnement.

Ne mettez jamais le joint au lave-vaisselle.



Si, par accident, la soupape de sécurité venait à sortir de son logement en partie ou totalement, cela provoquerait une fuite sans aucun danger. Composez le numéro du service d'assistance pour connaître la liste de contacts.

Pour nettoyer la soupape de sécurité (F) :

- Nettoyez la partie de la soupape de sécurité située à l'intérieur du couvercle en passant celui-ci sous l'eau.
- Vérifiez son bon fonctionnement en appuyant fortement à l'aide d'un coton-tige sur la bille qui doit être mobile - fig. 17.

Pour changer le joint votre autocuiseur :

- Changez le joint de votre autocuiseur tous les ans ou s'il présente une coupure.
- Prenez toujours un joint d'origine T-FAL, correspondant à votre modèle.

Pour ranger votre autocuiseur :

- Retournez le couvercle sur la cuve - fig. 18.

Pour prolonger la durée de vie utile de votre autocuiseur, ne le faites pas surchauffer s'il est vide.

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

Sécurité

L'indicateur de présence de pression (E) empêche l'autocuiseur de monter en pression si ce dernier n'est pas correctement fermé.

L'indicateur de présence de pression (E) empêche le couvercle de l'autocuiseur de lever si ce dernier est encore sous pression.

Votre autocuiseur est équipé de plusieurs dispositifs de sécurité :

• Sécurité à la fermeture :

- Les mâchoires doivent être en contact avec le bord du couvercle. Si ce n'est pas le cas, il y aura une fuite de vapeur au niveau de l'indicateur de présence de pression et l'autocuiseur ne pourra pas monter en pression.

• Sécurité à l'ouverture :

- Si l'autocuiseur est sous pression, le bouton d'ouverture ne pourra pas être actionné.
 - N'essayez jamais d'ouvrir l'autocuiseur avec force.
 - Ne forcez surtout pas l'indicateur de présence de pression.
 - Assurez-vous que la pression intérieure est retombée avant d'ouvrir l'autocuiseur.

• Deux sécurités à la surpression :

- Premier dispositif : la soupape de sécurité (F) libère la pression - fig. 19.
 - Second dispositif : le joint laisse échapper de la vapeur entre le couvercle et la cuve - fig. 20.

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

- Éteignez la source de chaleur.
- Laissez refroidir complètement l'autocuiseur.
- Ouvrez (voir paragraphe «Ouverture»).
- Vérifiez et nettoyez la soupape de fonctionnement (A), le conduit d'évacuation de vapeur (C), la soupape de sécurité (F) et le joint (G).
- Si après ces vérifications et nettoyages votre produit fuit ou ne fonctionne plus, allez le porter à un centre de service agréé T-FAL. Composez le numéro du service d'assistance pour connaître la liste de contacts.

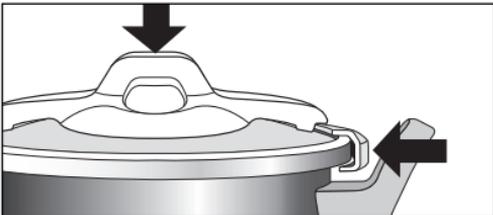
Recommandations d'utilisation

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

- Les autocuiseurs T-FAL sont assortis d'une garantie de 10 ans, à compter de la date d'achat, contre tout défaut de matériau ou de fabrication de la cuve ou tout dommage prématuré de la base en métal, à condition que le produit ait été utilisé conformément aux recommandations d'utilisation du fabricant. La présente garantie n'inclut pas les dommages attribuables à une utilisation inadéquate ou des coups, des chutes ou une utilisation au four.
- Il est à noter que la durée de vie normale du joint, de l'indicateur de présence de pression, de la soupape, des poignées et du mécanisme de verrouillage est limitée. Ces pièces sont exclues de la garantie et devront être remplacées de façon périodique. Il est également à noter que, pour les modèles qui sont dotés d'une minuterie électronique, la garantie pour la minuterie ne s'applique qu'à la première année. Les accessoires tels que le panier, le trépied et le panier vapeur sont également garantis pour 12 mois seulement.

Marquages réglementaires

Marquage	Localisation
Identification du fabricant ou marque commerciale	Sur le couvercle
Année et lot de fabrication	Sur le bord supérieur du couvercle
Capacité Référence modèle Pression maximum de sécurité (PS) Pression maximum de fonctionnement (PF)	Sur le fond extérieur de la cuve

Problèmes	Recommandations
<p>Si vous ne pouvez pas fermer le couvercle :</p>	<p>Appuyez sur le bouton d'ouverture/fermeture (D) du couvercle et positionnez-le sur la cuve - fig. 3. Appliquez une légère pression sur le dessus du couvercle avant de relâcher le bouton (D) pour déclencher le mécanisme de verrouillage. Relâchez le bouton d'ouverture/fermeture (D) du couvercle et veillez à ce que les mâchoires se referment bien sous le rebord de la cuve (K) - fig. 4.</p> 
<p>Si l'autocuiseur a chauffé sous pression sans liquide à l'intérieur :</p>	<p>Faites vérifier votre autocuiseur par un centre de service agréé T-FAL.</p>
<p>Si l'indicateur de présence de pression n'est pas monté et que rien ne s'échappe par la soupape pendant la cuisson :</p>	<p>Ceci est normal pendant les premières minutes. Si le problème persiste, assurez-vous que :</p> <ul style="list-style-type: none"> - 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 en butée sur  : - l'autocuiseur est bien fermé: - le joint ou le bord de la cuve ne sont pas détériorés: - le joint est bien inséré dans le couvercle, voir paragraphe «Nettoyage et entretien» .
<p>Si l'indicateur de présence de pression est monté et que rien ne s'échappe par la soupape pendant la cuisson :</p>	<p>Ceci est normal pendant les premières minutes. Si le problème persiste, passez votre autocuiseur sous un robinet d'eau froide jusqu'à ce que l'indicateur de présence de pression descende - fig. 13. Nettoyez la soupape de fonctionnement (A) - fig. 15 et le conduit d'évacuation de vapeur (C) - fig. 16 et assurez-vous que la bille de la soupape de sécurité (F) s'enfonce sans difficulté - fig. 17.</p>

Problèmes	Recommandations
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. Le bon état du bord de la cuve.
Si vous ne pouvez pas ouvrir le couvercle :	Assurez-vous que l'indicateur de présence de pression est en position basse. Sinon, passez votre autocuiseur sous un robinet d'eau froide jusqu'à ce que l'indicateur de présence de pression redescende - fig. 13. N'interférez jamais avec cet indicateur de pression.
Si les aliments ne sont pas cuits ou s'ils sont brûlés, vérifiez :	Le temps de cuisson. La puissance de la source de chaleur. Le bon positionnement de la soupape de fonctionnement. La quantité de liquide.
Si des aliments ont brûlé dans l'autocuiseur :	Laissez tremper votre cuve quelque temps avant de la laver. N'utilisez jamais d'eau de javel ou de produits chlorés.
Si l'un des systèmes de sécurité se déclenche :	Éteignez la source de chaleur. Laissez refroidir l'autocuiseur sans le déplacer. Attendez que l'indicateur de présence de pression soit descendu et ouvrez (voir paragraphe «Ouvverture») Vérifiez et nettoyez la soupape de fonctionnement, le conduit d'évacuation de vapeur, la soupape de sécurité et le joint. Si le défaut persiste, faites vérifier votre appareil par un centre de service agréé T-FAL.

• **Participons à la protection de l'environnement !**



- ① Votre appareil contient de nombreux matériaux valorisables ou recyclables.
- ➡ Allez le porter à un point de collecte pour que son traitement soit effectué.

EN	p. 1
FR	p. 12