

EN	p. 1 - 23
FR	p. 24 - 45
TR	p. 46 - 71
EL	p. 72 - 93
FA	p. 115 - 94
AR	p. 137 - 116

Tefal® ACTICOOK®

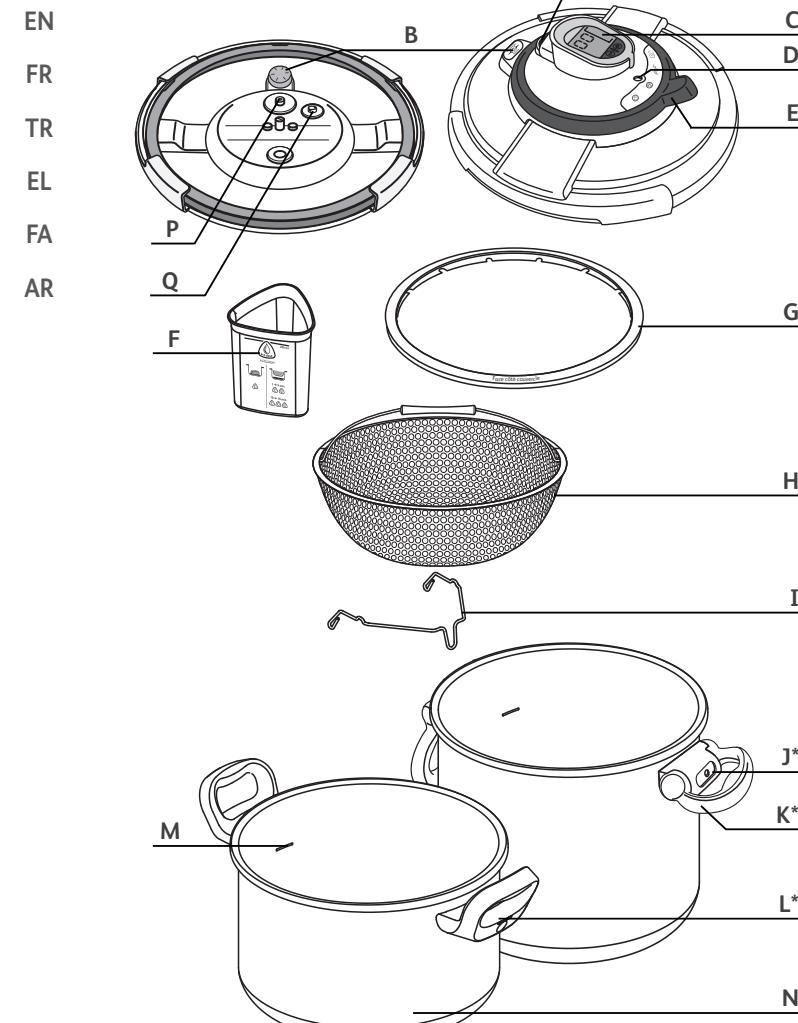


User's Guide - Guide de l'utilisateur
Kullanma Kilavuzu - Οδηγίες χρήσης
دفتر چه راهنمای - دليل الاستعمال

June 2013 - Ref. : 4137800 - réalisation : Espace Graphique

www.tefal.com

www.tefal.com



* depending on model - *selon modèle - * Modelle göre değişir - * ανάλογα με το μοντέλο
* حسب الموديل - * بر طبق مدل

إرشادات هامة للسلامة

من أجل سلامتك، يخضع هذا المنتج للمعايير والقوانين السارية المعمول:

- قانون ظاهير الضغط.
- قانون المواد التي لها صلة مباشرة بالطعام.
- قانون البيئة.

- مع هذه الإرشادات المرفقة، لن يتحمل المصنف أي مسؤولية عن، وبالتالي شطب الضمانة عن المنتج.

مع هذه الإرشادات المرفقة، لن يتحمل المصنف أي مسؤولية عن، وبالتالي شطب الضمانة عن المنتج.

- لا يُنصح بفتح طبقة الضغط فوق فرن ساخن.
- لا تُنصح طبقة الضغط في حالة التشغيل، برجي توخي الحذر عند نقلها من مكانها. لا تمس الأسطح الساخنة منها. يرجى استعمال المقابض ومقتضب الفطاء، كما يرجى وضع الفقاذه إن كان ذلك ضروريًا. يرجى التتحقق باطنام بإن مقابض الوعاء، مبنية بشكل جيد. يرجى إحكام تركيبيها إذا زلت الأذر.

- لا تستعمل طبقة الضغط في أي استعمال آخر غير الذي صممت لأجله.
- إن طبقة الضغط لديك تعلم بالضغط. ولكن قد تنسى ذلك الحروف إن لم تستعمل بطريقة صحيحة.
- تأكّد دائمًا أن طبقة الضغط ملائمة لـ الإقفال قبل تسلیخها. يرجى مراجعة فقرة "ACTICOOK® وأن موشر الضغط إلى الأسفل".

- لا تفتح طبقة الضغط بالقوة. تأكّد دائمًا أن الضغط في داخل الطبقة قد تم تصريفه. راجع فقرة "السلامة".
- لا تستعمل طبقة الضغط أبدًا دون سوائل بداخلها فقد ينبع عن ذلك عطب كبير. تأكّد دائمًا من وجود كمية كافية من السوائل أثناء الطهي.
- استخدم مصدر (مصدر حراري متوفّق مع طبقة الضغط، بما يتلائم مع إرشادات الإستعمال.
- لا تطّبّق وصفات طهي تشمل الطهي في ACTICOOK®.
- عمليّة الطهي

- لا تملأ طبقة الضغط بأكثر من ثلث حجمها (علامة الحد الأقصى).
- بالنسبة للطعام الذي يتقدّم أثناء الطهي، مثل الارز، الخضار المفقيّة أو الكمبوب (الفاكهة المطبوخة بالسكر)، فلا تملأ طبقة الضغط بأكثر من نصفها. بعض أنواع الشوربة مثل شوربة البقلين أو شوربة الكوسى .. تترك طبقة الضغط لكي تبرد قليلاً، ثم تبرد تماماً بوضعها تحت ماء جاري باردة.

- بالنسبة للحوم ذات الجلد الخارجية (مثل سان العجل)، والتي قد تتقدّم أثناء تعرضها للضغط، يجب تثبيتها قبل الطهي. عند انتهاء الطهي، وإذا بدت الجلد ناضجة، يجب الانتظار قليلاً قبل إخراجها من طبقة الضغط.
- عند طهي أنواع الطعام من الحبوب (مثل الحمص، القول وغيرها) يجب هز طبقة الضغط برفق قبل فتحها للتتأكد من أن الطعام لم يطفو إلى الخارج.
- تأكّد دائمًا أن صمام التشغيل وصمام الأمان نظيفان وسالكون قبل الإستعمال. يرجى مراجعة فقرة "قبل بدء الطهي".

- لا تستعمل طبقة الضغط باستعمال الرز.
- دع نظام السلامة يعمل من تلقّاً نفسه، ما عدا التنظيف والصيانة بحسب الإرشادات المرفقة.
- استعمل فقط قطع غيار تنقل الأصلية للموديل الذي عندك. ذلك يعني بشكل خاص ميكيل وخطاء طبقة الضغط ACTICOOK® الأصلية.
- لا تضع طبقة الضغط فوق مصدر حراري وهي مطوية المقابض *

يرجى الاحتفاظ بهذه الإرشادات

* حسب الموديل

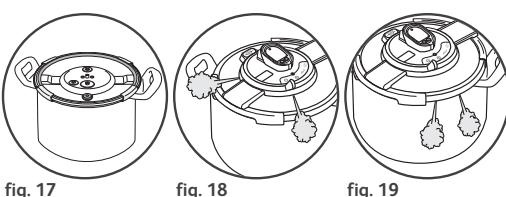
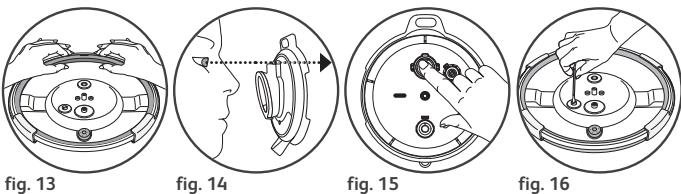
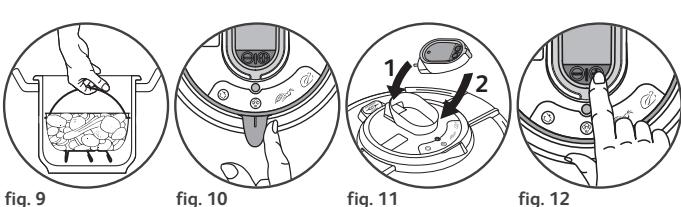
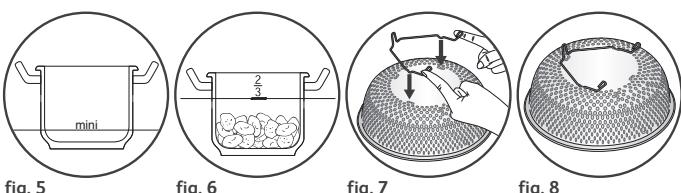
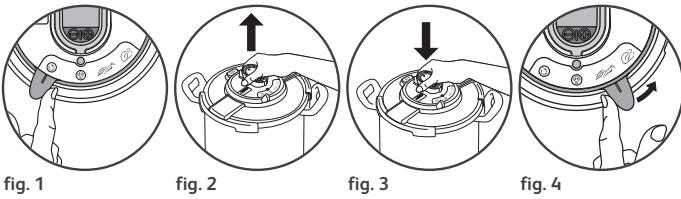
Important safety information

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

- Pressure vessel directive
- 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".
- 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. Children should be supervised to ensure that they do not play with the appliance.
- Never place your pressure cooker in a hot oven.
- Always be very careful when moving your pressure cooker under pressure. Never touch hot surfaces (in particular metal parts). Use the handles and knobs. Use gloves where necessary. Check regularly that the bowl's handles are correctly attached. Tighten them if necessary.
- Never use your pressure cooker for any purpose other than the one it was designed for.
- Your pressure cooker cooks under pressure. Scalding injuries may result from unsuitable use. Always make sure that the pressure cooker is properly closed before starting to use it. Refer to the "Closing" heading.
- Always Make sure that the selector is in the decompression position before opening ACTICOOK® and that the pressure indicator has fallen.
- Never force your pressure cooker open. Always make sure that the pressure inside it has dropped. Refer to the "Safety" heading.
- Never use your pressure cooker without any liquid in it for this will seriously damage it. 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 a recipe with milk in ACTICOOK®.
- 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 (the maximum mark).
- For food that expands during cooking, like rice or dried vegetables or stewed fruit, ... 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.
- For meat with an outer layer of skin (e.g. ox tongue..), which could swell due to the effects of pressure, pierce the meat before cooking. At the end of cooking, if the skin looks swollen, wait before taking it out the cooker and never stab the meat as hot juices and steam may scald you.
- When cooking food with a thick texture (e.g. split peas, rhubarb, stewed fruit, etc) the pressure cooker should be shaken slightly before opening to ensure that the food does not spurt out.
- Always make sure that the operating and safety valves are not blocked before use. Refer to the "Before cooking" heading.
- Never use your pressure cooker to deep fry using oil under pressure.
- Never take any action on the safety systems other than that which is described in the instructions for cleaning and maintenance.
- Only use TEFLON genuine spares designed for your model of appliance. This especially means only using a model cooker body and lid ACTICOOK®.
- Never place your pressure cooker on a heat source with the handles folded*.

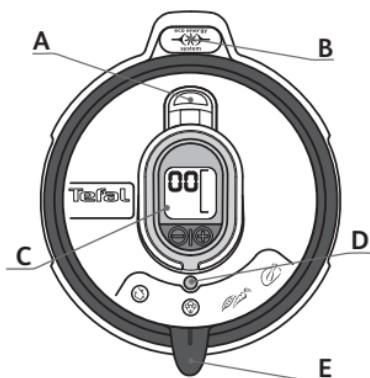
Keep these instructions

* depending on model

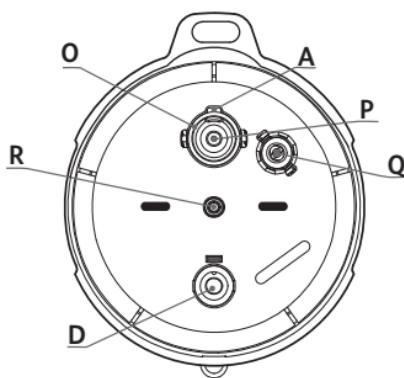


Control module

View from above



View from below



Description

- A. Steam release outlet
- B. Automatic air evacuation system
- C. Timer
- D. Pressure indicator
- E. Position selector
- F. Eco-dose
- G. Seal
- H. Vitamin basket
- I. tripod
- J. Handle unlocking button*
- K. Folding pan handles*
- L. Fixed pan handles*
- M. Maximum fill line
- N. Pan
- O. Steam release outlet seal
- P. Operating valve
- Q. Safety valve
- R. Control module attachment point

* depending on model



A single utensil for a whole world of recipes:

...healthy cooking with the steam basket,
for soups and stews,
as well as browned and sautéed recipes.

A wide selection of delicious dishes prepared in minimum time but with maximum energy-saving:

- The **eco energy** system, which expels the air, provides faster cooking while at the same time preserving the nutrients and colour of the food.
- The Eco-dose (1 Eco-dose = 250ml) allows you to add the right quantity of water for each type of cooking.
- The timer issues an audible and visual signal to tell you to reduce the heat source. It also alerts you at the end of cooking.



A book containing 60 recipes is supplied with **ActiCook®**, to help you to prepare classic, creative and above all varied recipes every day.

**Diameter of the base of the pressure cooker
- references**

Capacity	Total Capacity*	Ø Pan	Ø Base	ActiCook® fixed handles	ActiCook® folding handles	Material body and lid
4,5 L	5,3 L	22 cm	18 cm	P42906	-	Stainless steel
4,5 L	5,3 L	25 cm	20 cm	P42912	-	
6 L	6,8 L	22 cm	18 cm	P42907	P43007	
8 L	9,4 L	25 cm	20 cm	P42914	P43014	
10 L	11,4 L	25 cm	20 cm	P42915	P43015	

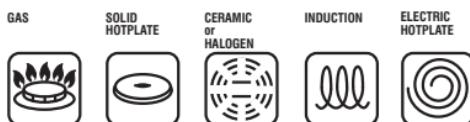
* : Product capacity with the lid in position.

Technical information:

Maximum operating pressure: 85 kPa.

Maximum safety pressure: from 120 kPa.

Compatible heat sources



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

- Your pressure cooker can be used on all heat sources including induction.
- On an electric hotplate, use a plate with a diameter equal to or less than that of the pressure cooker base.
- On ceramic hobs, make sure that the base of the pan is clean and dry.
- On gas, the flame should not extend beyond the diameter of the pan.

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

TEFAL Accessories

- Commercially available ActiCook®accessories are:

Accessories	Reference
Seal	4,5/6L
	8/10L
Vitamin basket	4,5/6L
	8/10L
Tripod	X1030007
Timer	X1060004
Eco-dose	X1100001

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

Opening

- Make sure that the position selector (E) is in position  and that the pressure indicator (D) has fallen.
- Set the position selector (E) on the icon 
- Fig 1.
- Then lift the lid - Fig 2.

Closing

The jaws must be flat on the edge of the lid.

- Make sure that the position selector (E) is aligned with the  icon.
- Place the lid vertically on the pan, making sure it is correctly positioned - Fig 3.
- Set the position selector (E) on the desired cooking icon - Fig 4.

If you are unable to close the lid:

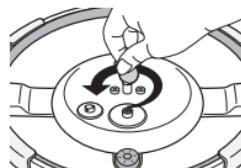
- Check the correct positioning of the seal.
- In the case of opening/closing during cooking, apply light pressure to the centre of the lid to close ActiCook®.

Control module

- The control module contains all of the elements that allow your pressure cooker to operate. As soon as it is fixed to the lid, ActiCook® may be used normally.
- Once the timer, the control module and the seal have been removed, the lid and pan may be washed in a dishwasher.
- The control module has been designed to facilitate cleaning of your pressure cooker.

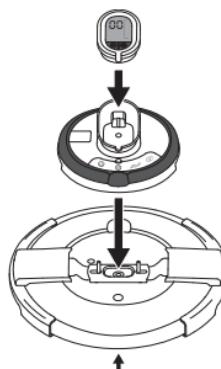
To remove the module from the lid:

- Turn the lid over.
- Unscrew the module's fixing nut using a coin, while holding the module with your other hand.
- Turn the lid over and remove the module.



To attach the control module to the lid:

- !**
- Make sure that the position selector (E) is aligned with the icon - Fig 10 and that the jaws are flat on the edge of the lid.
 - Position the module on the lid.
 - Turn the entire assembly over while holding the module on the lid, and screw in the fixing nut using a coin.



The control module can only be fitted in one way.

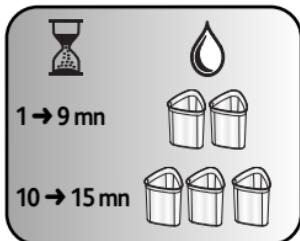
The food in the steam basket must not touch the lid of the pressure cooker.

- During steam cooking the food is not in contact with the cooking water.

Using the steam basket

- Clip the tripod (I) beneath the Vitamin basket (H) - fig 7 et 8
- Place the assembly in the base of the pan - fig 9

Steam cooking



One Eco-dose
corresponds to 25 cl
(250 ml).

Using the Eco-dose

The Eco-dose helps you to add the right quantity of water for your cooking.

- For steam cooking between **1 and 9 min.** add 2 Eco-doses to the pan.
- For steam cooking between **10 and 15 min.** add 3 Eco-doses to the pan.
- **It is not possible to carry out steam cooking of more than 15 minutes with 3 Eco-doses as you risk damaging your product.**

Cooking in water (simmering)

Maximum fill level

- Never fill ActiCook® beyond 2/3 of the depth of the pan (water + food). Maximum fill line: M - fig 6

For certain foodstuffs

- For foodstuffs that expand during cooking, such as rice, dehydrated vegetables or compotes, do not fill ActiCook® above half of the depth of the pan (water + food).

Browned cooking

- For browned cooking, directly in the pan (without the steam basket), always add a minimal quantity of liquid at least equal to 25 cl (250 ml) or one Eco-dose - fig 5

Never use ActiCook® to fry under pressure using oil.

If ActiCook® has been heated without liquid inside:

- Have your ActiCook® checked by an TEFAL Approved Service Centre.

Using the position selector

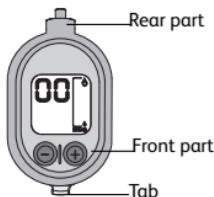
The position selector allows you:

- To open and/or close ActiCook®. See the paragraphs "Opening" and "Closing".
- To release the steam at the end of cooking, by aligning the position selector (E) with the  icon - fig 10
- To select your cooking position - fig 4
- To cook delicate foodstuffs and vegetables:
Set the position selector to icon 1 or 
- To cook meat, fish and frozen food:
Set the position selector to icon 2 or 

Timer

ActiCook® is fitted with a timer that automatically counts down the cooking time after reaching the temperature level for the selected cooking position: 1/2 or  / .

Fitting and removing the timer



- To fit the timer (C) in place Fig. 11, first insert the rear part into the control module and then press to clip the front part.
- To remove the timer (C), lift it using the tab and remove it.

Using the timer

The timer has been designed to help you guarantee the cooking result by allowing you to optimise energy consumption.



This image flashes at the start of use and recommends that you begin cooking with the heat source at full power.



Once the cooking time countdown has begun, the image indicates that you should reduce the heat source to around a third of its power.

- To start the timer: press the touches + or -.
- Programme the cooking time. Fig. 12
- Start with the heat source at maximum power.
- You can change the cooking time at any point by pressing the + or - buttons.
- As soon as ActiCook® has reached the cooking temperature, the timer rings and the countdown begins.
- Reduce the power of the heat source to around one third.
- At the end of the cooking time, the timer rings.
- To stop the timer ringing, press the + or - buttons.
- Turn off the heat source.

The timer must be clipped to the pressure cooker in order to work.

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.



I add the ingredients



I close ActiCook®



I select 1/2 or 1/1/2



I programme the cooking time



I set the heat source to maximum power

★ your pressure cooker heats up



Fixed programmed time

The steam escapes:

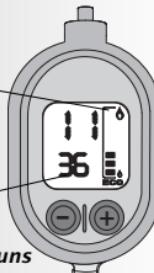
the timer rings to indicate that cooking has started.



I reduce the heat source

IMPORTANT

Reduced heat source



The countdown runs

For optimal use of ActiCook® and to save energy, reduce the heat source to around one third of its power.

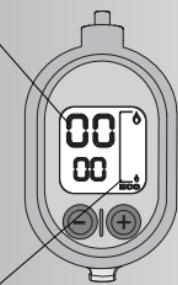
Cooking has finished:

the timer rings



I press + or - to stop the timer ringing

Flashing display



Heat source turned off

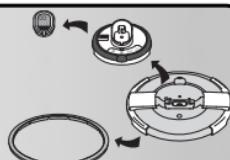
I turn off the heat source

I set the selector to



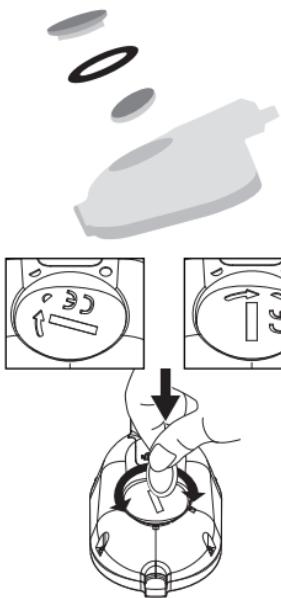
IMPORTANT

Remember to remove the timer, the control module and the seal when cleaning the lid.



Changing the batteries

- The battery life depends on how often the timer is used. However, if you notice a total or partial loss of the display you should change the battery.



**Never place
the timer in water,
or in the
dishwasher.**

- To help to protect the environment, remove the used battery. Do not throw it out with your household waste, instead dispose of it in a specialised collection centre. The timer battery is a Lithium Manganese battery of type CR2032. It complies with European regulations.
- To remove the battery from your timer, open the battery cap.
- Replace the battery.
- Put the washer back in its holder (if the washer is misshapen, you can reshape it by rolling it between your fingers).
- Position the $\frac{1}{2}$ circle \blacktriangleleft of the battery cap so that it is opposite the $\frac{1}{2}$ circle \blacktriangleright of the timer.
- Gently close the battery cap and whilst pressing lightly align the $\frac{1}{2}$ circle \blacktriangleleft of the battery cap with the circle \bullet of the timer.
- This should be done on a flat work surface so that the cap is correctly horizontally positioned.
- Do not force the battery cap when you close it. Do not turn beyond the stops.
- In the case of loss, you can purchase another timer from all of our TEFAL Approved Service Centres.

Folding handles*

Before use, remove the labels on each handle.

**Do not attempt to fold the handles without
depressing the unlocking buttons.**

To fold the handles:



**To put the
handles in
the use position:**



**Never place
ActiCook® on a heat
source with the
handles folded.**



* depending on model

Turn ActiCook® so that the position selector is facing you.



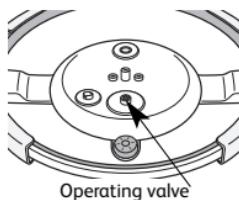
Do not try to force opening. Ensure that the pressure indicator (D) is in the lowered position.

- Clip the tripod (I) beneath the Vitamin basket (H) - Figs. 7 and 8.
- Place the Vitamin basket (H) in the bottom of the pan - Fig. 9.
- Fill with water up to 2/3 of the pan (M).
- Close ActiCook®.
- Set the position selector to 2 or
- Set the timer for 20 min. Place ActiCook® on a heat source set to maximum power.
- When the steam begins to escape through the valve, the timer rings. Reduce the heat source.
- After 20 minutes have elapsed, turn off your heat source.
- Set the selector to - fig 10.
- When the pressure indicator (D) falls again: ActiCook® is no longer under pressure.
- Open ActiCook® by setting the selector to - fig 1.

Using your appliance

Before cooking

- Before using the appliance, always make sure that the control module is correctly attached (use a coin to help you with this) and check that the operating valve (P) located on the inside of the lid can move freely, by moving the position selector to 1 or , and pressing with your finger. and pressing the valve with your finger.
- Check visually and in plain daylight that the steam release outlet (A) is not blocked. - Fig. 14.
- Also check that the safety valve (Q) can be moved: see Fig. 16 and the paragraph "Cleaning and maintenance".
- Determine the quantity of water required for your cooking. See the paragraphs "Cooking".
- Close ActiCook®.



- Set the selector to the chosen cooking position; **1/2** or  - Fig. 4.
- Set the timer to the desired cooking time. Fig. 12.
- Make sure that ActiCook® is properly closed before using it.
- Place ActiCook® on a heat source set to maximum power.

Turn ActiCook® so that the position selector is facing you.

During cooking

As with any cooking utensil, ensure close supervision if you are using ActiCook® near children.

The steam is very hot when it comes out of the escape outlet.

- When steam escapes from the steam release outlet continuously, while emitting a regular noise (pschhh), the cooking time countdown begins automatically, with an audible signal.
- 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.

End of cooking

- At the end of cooking, the timer rings to indicate that cooking is finished.
- **Release the steam**, by aligning the position selector (E) with the  icon - fig 10
- Check that the pressure indicator (D) has fallen.
- Set the position selector (E) on the  icon - Fig 1.
- Then open ActiCook® by lifting the lid - Fig 2.

Watch out for the jet of steam.

If, during decompression, you notice an abnormal release of pressure: return the selector to its initial cooking position: **1/2** or , wait for a few minutes, then decompress again slowly, making sure that there are no more abnormal pressure releases.

To move ActiCook®, use the pan handles.

Cleaning and maintenance

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

- Wash ActiCook® after each use using water with a little washing-up liquid added. Follow the same procedure for the basket.
- Never use bleach or products containing chlorine, as these will alter the quality of the steel.
- Do not overheat your pan when empty.

Never leave food in ActiCook®.

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

To clean the inside of the pan

- Wash with a scouring pad and washing-up liquid.
- If the interior of the steel pan has an iridescent sheen, clean it using white vinegar.
- You can wash the pan in the dishwasher.

You can wash the pan and the basket in the dishwasher.

To clean the outside of the pan

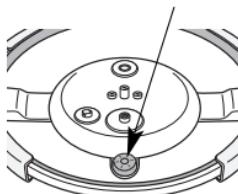
- Wash using a sponge and washing-up liquid.

To clean the lid

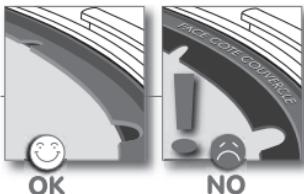
- Remove the timer .
- After each use, remove the module and wash it using a sponge and washing-up liquid.
- You can put the cover in the dishwasher after having removed the timer, the control module and the seal.
- If you inadvertently remove the base of the automatic air evacuation system, replace it by pushing and turning simultaneously.

Never place the timer in water, or in the dishwasher.

Automatic air release system base



To clean the lid seal



Never wash the seal in the dishwasher.

- After each use, clean the seal (**G**) and its housing.
- Wash the seal using a sponge and washing-up liquid.
- To put the seal back in place, see Fig. 13 and make sure that the inscription « face côté couvercle » is against the lid.

To clean the control module and the valves

- Remove the control module from the lid: see the paragraph "Control module".
- Wash the module using washing-up liquid and then rinse under running water.
- Check visually and in plain daylight that the steam release outlet (**A**) is not blocked, see Fig.14. If it is, run it under water.
- Check that the operating valve (**P**) located inside the lid can be moved, by setting the position selector to **1** or and depressing it with your finger: - Fig. 15.
- You can clean this valve under running water.
- Also check the correct operation of the safety valve (**Q**) by pressing hard, using a cotton bud (for example), on the central part of the duct, which should move: see Fig. 16. You can clean this valve under running water.
- Check that the module seal is correctly positioned (**O**). If this seal is missing or damaged, leaks may appear below the module when you use your pressure cooker. The shape of the seal allows its easy removal and refitting. If necessary, you can obtain this part from TEFAL Approved Service Centres.
- Check the cleanliness of the pressure indicator (**D**); you can clean it under running water.

Never open the control module.

Don't forget to remove the timer.

Never put the control module in the dishwasher.

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

To clean the timer

Never wash the timer in the dishwasher

- Use a clean dry cloth.
- **Do not use any solvents.**
- **Do not wash the timer in water.**

To store your pressure cooker

- Turn the lid over on the pan. Fig. 17

If your ActiCook® has folding handles* :

- Depress the handle unlocking buttons (J). See the paragraph "Folding handles".

Do not attempt to fold the handles* without depressing the unlocking buttons.

To change the ActiCook® seal

It is essential to have your ActiCook® checked in an TEFAL Approved Service Centre after 10 years of use.

- Change the ActiCook® seal every year.
- Change the ActiCook® seal if it has any cuts.
- Always use an original TEFAL seal corresponding to your model.

Safety

ActiCook® is fitted with several safety devices:

Closing safety:

- The jaws must be in contact with the edge of the lid. Otherwise, there is a steam leak in the pressure indicator and ActiCook® cannot be put under pressure.

* depending on model

Opening safety:

- If ActiCook® is under pressure, the position selector cannot be set to the opening icon  as the mechanism is locked by the pressure indicator (D) (in raised position).
- In this case, do not try to force opening, but set the position selector to  and wait for the pressure indicator (D) to fall before opening ActiCook®.
- Never force ActiCook® open.
- Above all do not touch the pressure indicator.
- Make sure that the interior pressure has fallen (pressure indicator (D) in lowered position).

Two safety measures against overpressure:

- **First measure:** the safety valve (Q) releases the pressure and steam escapes from beneath the control module: - **fig 18**
- **Second measure:** the seal allows steam to escape from between the lid and the pan - **fig 19**

If one of the overpressure safety systems is triggered:

- Turn off the heat source.
- Let ActiCook® completely cool down.
- Open.
- Check and clean the operating valve (P), the steam release outlet (A), the safety valve (Q) and the seal (G).
- If, after these checks and cleaning, your product leaks or no longer works, take it to an TEFAL Approved Service Centre.

Recommendations for use

- 1 - Steam is very hot when it leaves the operating valve.
- 2 - Do not try to force opening. Ensure that the pressure indicator (**D**) is in the lowered position.
- 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 steel.
- 8 - Do not leave the lid soaking in water.
- 9 - Change the seal every year.
- 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 an TEFAL Approved Service Centre after 10 years of use.

Warranty

- Your new TEFAL pressure cooker comes with a **ten-year guarantee** for use under the conditions set out in these instructions. This guarantee covers:
 - Any defects relating to the metal structure of the pressure cookebody,
 - Any premature deterioration of the metal base.
- **For other parts, a one year parts and labour guarantee is provided** (except where applicable law in your own country states otherwise). This guarantee covers any defects or manufacturing faults.

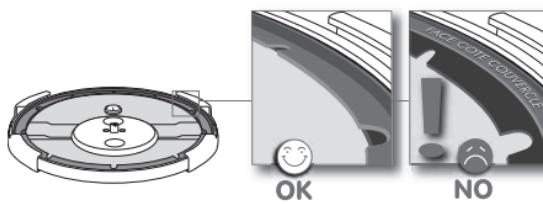
- The contractual guarantee cover is provided only on presentation of a valid proof of purchase which shows the date of purchase.
- The guarantee cover excludes:
- The normal life of the seal, pressure control valve or locking indicator seal is limited. These parts are excluded from the guarantee and will require periodic renewal.
- Any damage consecutive to a failure to follow the major recommendations made or due to negligent use, especially:
 - Dropping, falls, bangs or knocks, placing in an oven...
 - Washing the lid in the dishwasher.
- Only TEFAL Approved Service Centres are authorised to provide service under guarantee.
- Please call the Helpline number below for the address of your nearest TEFAL Approved Service Center.

Regulatory markings

Marking	Location
Identification of manufacturer or commercial brand	On the control module
Production year and batch Model reference Maximum safety pressure (PS) Maximum operating pressure (PF)	On the upper edge of the lid, visible when this is in "open" position.
Capacity	On the exterior base of the pan.

TEFAL answers your questions

EN

Problems	Recommendations
If you are unable to close the lid:	<ul style="list-style-type: none">• Make sure that the position selector (E) is aligned with the  icon.• Check the correct positioning of the seal. See the paragraph "Cleaning and maintenance".  <ul style="list-style-type: none">• In the case of opening/closing during cooking, apply light pressure to the centre of the lid to close ActiCook®.
If the pressure indicator has not risen.	<ul style="list-style-type: none">• Set the position selector (E) on one of the cooking icons 1/2 or  / .• If the problem persists, have your pressure cooker checked by an TEFAL Approved Service Centre
If the pressure indicator has risen and nothing is escaping through the vent during cooking	<p>This is normal during the first few minutes. If the phenomenon persists, check that:</p> <ul style="list-style-type: none">• The heat source is sufficiently strong; if not, increase it.• The quantity of liquid in the pan is sufficient.• The operating valve is on either 1/2 or  / .• ActiCook® is properly closed.• There is no deterioration at the seal or edge of the pan.• The seal is correctly positioned in the lid, see the paragraph "Cleaning and maintenance". <p>If the phenomenon persists:</p> <ul style="list-style-type: none">• Turn off the heat source.• Set the position selector to .• Wait for the pressure indicator to fall.• Open ActiCook®.• Clean the operating valve and the steam release outlet.

Problems	Recommendations
If steam is escaping around the lid accompanied by a shrill noise	<ul style="list-style-type: none"> Check that the seal is not pinched between the pan and the lid.
If steam leaks from around the lid, check:	<ul style="list-style-type: none"> The correct closure of the lid. The position of the lid seal. The condition of the seal; replace it if necessary. The cleanliness of the lid, the seal and its housing in the lid. The condition of the edge of the pan.
If one of the over-pressure safety systems is triggered:	<ul style="list-style-type: none"> Turn off the heat source. Let ActiCook® cool down without moving it. Wait for the pressure indicator to fall and open the pressure cooker. Check and clean the operating valve, the steam discharge stem, the safety valve and the seal. If the problem persists, have your pressure cooker checked by an TEFAL Approved Service Centre.
If you are unable to open the lid:	<ul style="list-style-type: none"> Check that the position selector is on . Check that the pressure indicator is in the lowered position. If not: decompress. Never interfere with the pressure indicator.
If the food is not cooked or is burned, check:	<ul style="list-style-type: none"> The cooking time. The power of the heat source. The correct position of the operating valve. The quantity of liquid.
If ActiCook® has been heated under pressure without liquid inside:	<ul style="list-style-type: none"> Have your ActiCook® checked by an TEFAL Approved Service Centre.

Problems	Recommendations
If you are unable to put the folding handles* in the use position:	<p>Check that:</p> <ul style="list-style-type: none">• The unlocking button* can be moved.• If the problem persists, have your pressure cooker checked by an TEFAL Approved Service Centre.
If you are unable to fold the folding handles*:	<ul style="list-style-type: none">• Do not force them.• Make sure that you are fully depressing the handle unlocking buttons*.
If the timer has a partial or total loss of display	<ul style="list-style-type: none">• Change the battery.
If the timer displays «  »	<ul style="list-style-type: none">• You must replace the timer (accessory reference X1060004).

* depending on model

Australian – NZ warranty

COOKWARE, BAKEWARE AND PRESSURE COOKERS

Limited Replacement Guarantee

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

Groupe SEB Australia Pty Ltd, Customer Service Department, Unit 1, No 10 Hill Rd, Homebush NSW 2127 T: +61 2 9748 7944

If on receipt your Jamie Oliver by Tefal/Tefal/All-Clad/Moulinex product is found to be defective or the non-stick coating has peeled, we will, at our cost, replace or repair the product in our discretion. Only the defective part or accessory will be repaired or replaced. Packaging, instructions etc. will not be replaced unless faulty. This guarantee excludes defects caused by the Jamie Oliver by Tefal/Tefal/All-Clad/Moulinex product not being used in accordance

with instructions , accidental damage (including overheating), misuse or being tampered with by unauthorised persons. It also does not apply if the Jamie Oliver by Tefal/Tefal/All-Clad/Moulinex product is used commercially and excludes consumable items (including accessories such as pressure regulators and safety devices), dishwasher effects and damages, stains, dents, discolouration, scratches or scuffs due to normal wear and tear, and your costs of claiming under the warranty.

Précautions importantes

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

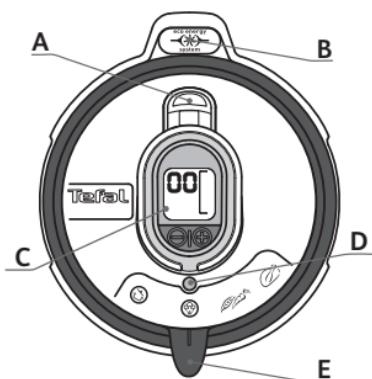
- Directive des Equipements sous Pression
- Matériaux en contact avec les aliments
- Environnement

- Cet appareil a été conçu pour un usage domestique.
- Prenez le temps de lire toutes les instructions et reportez-vous toujours au "Guide de l'utilisateur".
- Comme pour tout appareil de cuisson, assurez une étroite surveillance surtout si vous utilisez la cocotte à proximité d'enfants.
- Ne mettez pas votre cocotte dans un four chauffé.
- Déplacez votre cocotte sous pression avec un maximum de précaution. Ne touchez pas les surfaces chaudes (en particulier les parties métalliques). Utilisez les poignées et boutons. Utilisez des gants, si nécessaire. Vérifiez régulièrement que les poignées de la cuve sont correctement fixées. Revissez-les si besoin.
- N'utilisez pas votre cocotte dans un autre but que celui auquel elle est destinée.
- Votre cocotte cuit sous pression. Des blessures par ébouillantage peuvent résulter d'une utilisation inadéquate. Assurez-vous que la cocotte est convenablement fermée avant de la mettre en service. Voir paragraphe "Fermeture".
- Assurez-vous que le sélecteur est en position de décompression avant d'ouvrir ACTICOOK® et que l'indicateur de présence de pression est descendu.
- N'ouvrez jamais la cocotte en force. Assurez-vous que la pression intérieure est retombée. Voir paragraphe "sécurité".
- N'utilisez jamais votre cocotte sans liquide, cela la détériorerait gravement. Assurez-vous qu'il y ait toujours suffisamment de liquide pendant la cuisson.
- Utilisez la(les) source(s) de chaleur compatible(s), conformément aux instructions d'utilisation.
- Ne réalisez jamais de recette à base de lait dans votre cocotte.
- N'utilisez pas de gros sel dans votre cocotte, ajoutez du sel fin en fin de cuisson.
- Ne remplissez pas votre cocotte 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 cocotte au-delà de la moitié de sa capacité. Pour certaines soupes à base de potirons, courgettes ..., laissez refroidir votre cocotte 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 pas piquer la viande tant que la peau présente un aspect gonflé ; vous risqueriez d'être ébouillanté. Nous vous conseillons de piquer la viande avant cuisson.
- Dans le cas d'aliments pâteux (pois cassés, rhubarbe...), la cocotte doit être légèrement secouée avant ouverture pour que ces aliments ne gicent pas à l'extérieur.
- Vérifiez que les soupapes ne sont pas obstruées avant chaque utilisation. Voir paragraphe "avant la cuisson".
- N'utilisez pas votre cocotte pour frire sous pression avec de l'huile.
- N'intervenez pas sur les systèmes de sécurité au-delà des consignes de nettoyage et d'entretien.
- N'utilisez que des pièces d'origine TEFAL correspondant à votre modèle. En particulier, utilisez une cuve et un couvercle ACTICOOK®.
- Les vapeurs d'alcool sont inflammables. Portez à ébullition environ 2 minutes avant de mettre le couvercle. Surveillez votre appareil dans le cadre des recettes à base d'alcool.
- Ne placez jamais votre cocotte poignées rabattues* sur une source de chaleur.

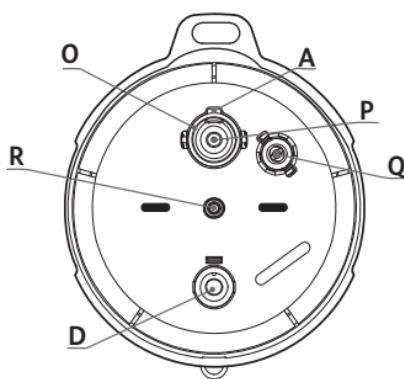
Conservez ces instructions.

Module de commande

Vue dessus



Vue dessous



Description

- A. Conduit d'évacuation de la vapeur
- B. Système automatique d'évacuation d'air
- C. Minuteur
- D. Indicateur de présence de pression
- E. Sélecteur de position
- F. Eco-dose
- G. Joint
- H. Panier Vitamine
- I. Trépied
- J. Bouton de déverrouillage des poignées*
- K. Poignées de cuve rabattables*
- L. Poignées de cuve fixes*
- M. Repère maximum de remplissage
- N. Cuve
- O. Joint d'étanchéité du conduit d'évacuation de la vapeur
- P. Soupape de fonctionnement
- Q. Soupape de sécurité
- R. Axe de fixation du module de commande

* selon modèle



Un seul ustensile pour tout un univers de recettes :

...des cuissons saines grâce à son panier vapeur, des soupes, des recettes mijotées mais aussi rissolées et sautées.

Autant de délicieux petits plats réalisés en un minimum de temps avec un maximum d'économie d'énergie :

- Le système **eco energy** permettant d'expulser l'air, offre une cuisson plus rapide tout en préservant les nutriments et la couleur des aliments.
- L'éco-dose (1 Eco-dose = 250ml) permet d'ajouter la juste quantité d'eau pour chaque type de cuisson.
- Le minuteur vous avertit par un signal sonore et visuel que vous devez réduire la source de chauffe. Il vous prévient également en fin de cuisson.



Un livre contenant 60 recettes accompagne **ActiCook®** pour vous aider à réaliser chaque jour des recettes classiques, créatives et surtout variées .

Diamètre du fond de la cocotte - références

Capacité	Ø Cuve	Ø Fond	ActiCook® poignées fixes	ActiCook® poignées rabattables	Matériau cuve et couvercle
4,5 L	22 cm	18 cm	P42906	-	Inox
4,5 L	25 cm	20 cm	P42912	-	
6 L	22 cm	18 cm	P42907	P43007	
8 L	25 cm	20 cm	P42914	P43014	
10 L	25 cm	20 cm	P42915	P43015	

Informations normatives :

Pression supérieure de fonctionnement : 85 kPa.

Pression maximum de sécurité : de 120 kPa.

Sources de chaleur compatibles



- Votre cocotte s'utilise sur tous les modes de chauffage y compris induction.
- Sur plaque électrique, employez une plaque de diamètre égal ou inférieur à celui du fond de la cocotte.
- Sur table vitrocéramique, assurez-vous que le fond de la cuve est propre et net.
- Sur gaz, la flamme ne doit pas déborder du diamètre de la cuve.

Sur tous les foyers, veillez à ce que votre cocotte soit bien centrée.

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

Accessoires TEFAL

- Les accessoires ActiCook® disponibles dans le commerce sont :

Accessoires	Référence
Joint	4,5/6L
	8/10L
Panier Vitamine	4,5/6L
	8/10L
Trépied	X1030007
Minuteur	X1060004
Eco-dose	X1100001

- Pour le changement d'autres pièces ou réparations, faites appel aux Centres Service Agréés TEFAL.
- N'utilisez que des pièces d'origine TEFAL correspondant à votre modèle.

Ouverture

- Vérifiez que le sélecteur de position (E) est en position et que l'indicateur de pression (D) est descendu.
- Placez le sélecteur de position (E) sur le pictogramme - Fig 1.
- Puis soulevez le couvercle - Fig 2.

Fermeture

Les mâchoires doivent être plaquées sur le bord du couvercle.

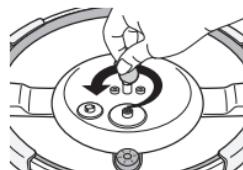
- Assurez vous que le sélecteur de position (E) est aligné avec le pictogramme .
 - Posez le couvercle verticalement sur la cuve en vous assurant qu'il est correctement positionné - Fig 3.
 - Placez le sélecteur de position (E) sur le pictogramme de cuisson désirée - Fig 4.
- Si vous ne pouvez pas fermer le couvercle :**
- Vérifiez la bonne mise en place du joint.
 - Dans le cas d'une ouverture/fermeture en cours de cuisson , appliquez une légère pression au centre du couvercle pour fermer ActiCook®.

Module de commande

- Le module de commande renferme l'ensemble des éléments qui permettent à votre cocotte de fonctionner. Dès qu'il est fixé sur le couvercle, ActiCook® peut être utilisé normalement.
- Une fois le minuteur, le module et le joint retirés, le couvercle et la cuve peuvent passer au lave-vaisselle.
- Le module de commande a été pensé pour faciliter le nettoyage de votre cocotte.

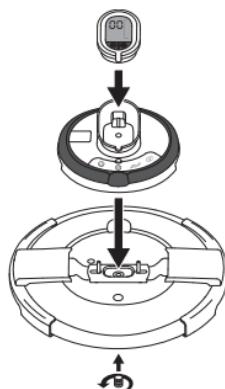
Pour retirer le module du couvercle :

- Retournez le couvercle.
- Dévissez l'écrou de fixation du module à l'aide d'une pièce de monnaie, tout en maintenant le module de l'autre main.
- Retournez le couvercle et retirez le module



Pour fixer le module de commande sur le couvercle :

- !** • Assurez-vous que le sélecteur de position (E) est aligné avec le pictogramme ☕ - Fig 10 et que les mâchoires sont plaquées sur le bord du couvercle.
- Positionnez le module sur le couvercle.
 - Retournez l'ensemble tout en maintenant le module sur le couvercle et vissez l'écrou de fixation à l'aide d'une pièce de monnaie.



Le module de commande ne peut être mis que dans un seul sens.

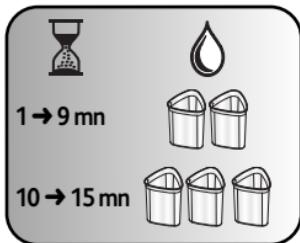
Cuisson vapeur

Les aliments placés dans le panier vapeur ne doivent pas toucher le couvercle de la cocotte.

- Lors d'une cuisson vapeur les aliments ne sont pas en contact avec l'eau de cuisson.

Utilisation du panier vapeur

- Clipsez le trépied (I) sous le panier vitamine (H) - fig 7 et 8
- Posez l'ensemble dans le fond de la cuve - fig 9



1 Eco-dose correspond à 25 cl (250ml).

Utilisation de l'Eco-dose

L'Eco-dose vous permet de mettre la quantité d'eau juste nécessaire à votre cuisson.

- Pour des cuissons vapeur comprises entre **1 et 9 min.** versez **2 Eco-doses** dans le fond de la cuve.
- Pour des cuissons vapeur comprises entre **10 et 15 min.** versez **3 Eco-doses** dans le fond de la cuve.
- **Il n'est pas possible de réaliser des cuissons vapeur de plus de 15 minutes avec 3 Eco-doses au risque d'endommager votre produit.**

Cuisson dans l'eau (cuisson mijotée)

Remplissage maximum

- Ne remplissez jamais ActiCook® au-delà des 2/3 de la hauteur de la cuve (eau + aliments)
repère maximum de remplissage : **M - fig 6**

Pour certains aliments

- Pour les aliments qui se dilatent pendant la cuisson, comme le riz, les légumes déshydratés ou les compotes, ... ne remplissez pas ActiCook® au-delà de la moitié de la hauteur de la cuve (eau + aliments).

Cuisson rissolée

- Pour une cuisson rissolée, donc directement dans la cuve (sans panier vapeur), mettez toujours une quantité minimale de liquide au moins égale à 25 cl (250 ml) soit 1 Eco-dose - **fig 5**

N'utilisez jamais Acticook pour frire sous pression avec de l'huile .

Si ActiCook® a chauffé sans liquide à l'intérieur :

- Faites vérifier votre ActiCook® par un Centre de Service Agréé TEFAL.

Utilisation du sélecteur de position

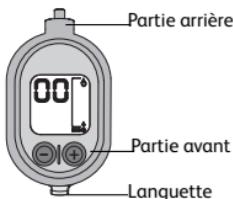
Le sélecteur de position permet :

- **D'ouvrir et/ou fermer** ActiCook®. Voir les paragraphes "Ouverture", "Fermeture".
- **De libérer la vapeur** à la fin de la cuisson, en alignant le sélecteur de position (E) avec le pictogramme - fig 10
- **De choisir votre position de cuisson.** - fig 4
- **Pour cuire les aliments délicats et les légumes :**
Positionnez le sélecteur de position face au pictogramme **1** ou .
- **Pour cuire les viandes, les poissons et les aliments surgelés :**
Positionnez le sélecteur de position face au pictogramme **2** ou .

Minuteur

ActiCook® est équipée d'un minuteur qui décompte automatiquement le temps de cuisson dès l'atteinte du niveau de température correspondant à la position de cuisson choisie **1/2** ou / .

Mise en place et retrait du minuteur



- Pour mettre le minuteur (**C**) en place Fig. 11, insérez d'abord la partie arrière dans le module de commande puis appuyez pour clipser la partie avant.
- Pour retirer le minuteur (**C**), soulevez-le à l'aide de la languette et retirez-le.

Utilisation du minuteur

Le minuteur a été conçu pour vous aider à garantir le résultat des cuissons en vous permettant d'ajuster au mieux la consommation d'énergie.



Ce dessin clignote en début d'utilisation et vous recommande de démarrer la cuisson avec la source de chauffe réglée à pleine puissance.



Lorsque le décompte du temps de cuisson commence, ce dessin indique qu'il faut réduire la source de chauffe aux environs du tiers de sa puissance.

- Pour allumer le minuteur : appuyez sur les touches + ou -.
- Programmez le temps de cuisson. Fig. 12
- Démarrez la source de chauffe puissance maximum.
- Vous pouvez à tout moment modifier le temps de cuisson en appuyant sur les touches + ou -.
- Dès que ActiCook® a atteint la température de cuisson, le minuteur sonne et le décompte du temps commence.
- **Réduire aux environs du tiers la puissance de la source de chauffe.**
- À la fin du temps de cuisson le minuteur sonne.
- Pour arrêter la sonnerie du minuteur appuyez sur les touches + ou -.
- Coupez la source de chauffe.

Le minuteur doit être clipsé sur la cocotte pour fonctionner.

Veillez, au cours de la cuisson, à ce que la soupape chuchote régulièrement. Si il n'y a pas assez de vapeur, augmentez légèrement la source de chaleur, dans le cas contraire, réduisez la source de chaleur.



Je mets les ingrédients



Je ferme ActiCook®



Je sélectionne 1/2 ou 1/3.

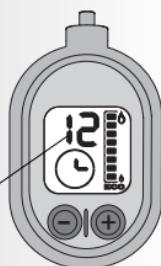


Je programme le temps de cuisson



J'allume la source de chauffe puissance maxi

★ votre cocotte monte en température



Temps programmé fixe



La vapeur s'échappe :

le minuteur sonne pour indiquer que la cuisson commence.

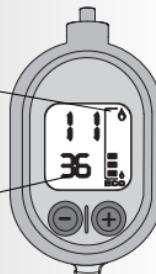


Je réduis la source de chauffe

IMPORTANT



Source puissance réduite



Le décompte défile

Pour une utilisation optimum d'ActiCook® et pour une économie d'énergie réduisez la source de chauffe aux environs du tiers de sa puissance.



La cuisson vient de se terminer :

le minuteur sonne

Affichage clignotant

J'appuie sur + ou - pour arrêter la sonnerie du minuteur



Source éteinte



je coupe la source de chauffe

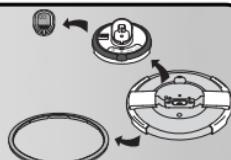


je tourne le sélecteur vers la position



IMPORTANT

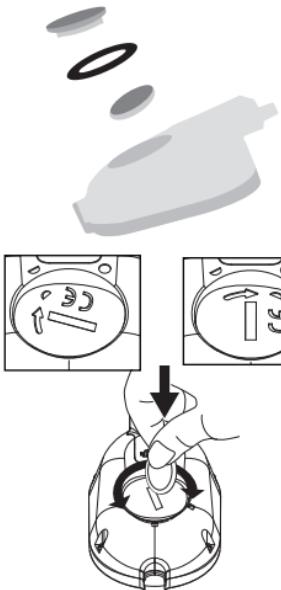
Pensez à retirer le minuteur, le joint et le module de commande lors du nettoyage du couvercle



Changement des piles



- La durée de vie de la pile dépend de la fréquence d'utilisation du minuteur. Toutefois, lorsque vous constaterez une perte totale ou partielle de l'affichage, vous devrez changer la pile.



Ne passez jamais le minuteur sous l'eau, ni au lave-vaiselle.

- Afin de contribuer à la protection de l'environnement, retirez la pile usagée. Ne la jetez pas avec les ordures ménagères, mais déposez-la dans un centre de collecte spécialisé. En effet, la pile du minuteur est une pile Lithium Manganèse de type bouton CR2032. Elle est conforme à la réglementation Européenne.
- Pour retirer la pile de votre minuteur, ouvrir le bouchon de pile.
- Remplacez votre pile.
- Remettre le joint en place dans son logement (si celui-ci est déformé le remettre au rond en le roulant entre les doigts).
- Positionner la $\frac{1}{2}$ lune du bouchon de pile en face de la $\frac{1}{2}$ lune du timer.
- Refermez le bouchon de pile, doucement, tout en appuyant légèrement, en alignant la $\frac{1}{2}$ lune du bouchon de pile avec la lune du timer.
- Procédez à plat sur un plan de travail afin que le bouchon soit bien positionné horizontalement.
- Ne pas forcer sur le bouchon de pile lorsque vous le refermez. N'allez pas au-delà des butées.
- En cas de perte, vous pouvez vous procurer un autre minuteur dans tous nos Centres Service Agréés TEFAL.

Poignées rabattables*

Avant utilisation, veillez à retirer les étiquettes présentes sur chacune des poignées.

N'essayez pas de rabattre les poignées sans appuyer sur les boutons de déverrouillage.

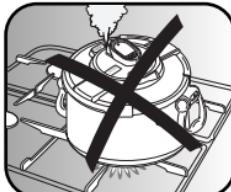
Pour rabattre les poignées :



Pour mettre les poignées en position d'utilisation :



Ne placez jamais ActiCook® poignées rabattues sur une source de chaleur.



Orientez ActiCook® de telle sorte que le sélecteur de position soit face à vous.



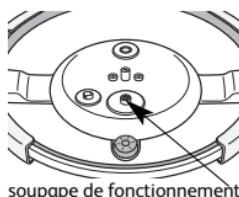
Ne pas chercher à forcer l'ouverture, bien s'assurer que l'indicateur de présence de pression (D) est en position basse.

- Clipsez le trépied (I) sous le panier Vitamine (H) - fig 7 et 8
- Posez le panier Vitamine (H) au fond de la cuve - fig 9
- Remplissez d'eau jusqu'aux 2/3 de la cuve (M).
- Fermez ActiCook®.
- Placez le sélecteur de position sur **2** ou .
- Réglez le minuteur sur 20 min. Posez ActiCook® sur une source de chaleur réglée à sa puissance maximum.
- Lorsque la vapeur commence à s'échapper par la soupape, le minuteur sonne, réduisez la source de chaleur.
- Lorsque les 20 min. sont écoulées, éteignez votre source de chaleur.
- Placez le sélecteur sur la position  - fig 10.
- Lorsque l'indicateur de présence de pression (D) redescend : ActiCook® n'est plus sous pression.
- Ouvrez ActiCook® en plaçant le sélecteur sur la position  - fig 1.

Utilisation

Avant la cuisson

- Avant chaque utilisation, vérifiez que le module de commande est fixé correctement (aidez-vous d'une pièce de monnaie) et vérifiez que la soupape de fonctionnement (P) située à l'intérieur du couvercle est mobile, en positionnant le sélecteur de position sur **1** ou  et en appuyant avec le doigt.
- Vérifiez à l'œil et au jour que le conduit d'évacuation de vapeur (A) n'est pas obstrué.
Fig. 14
- Vérifiez également que la soupape de sécurité (Q) est mobile : voir **Fig. 16** et voir paragraphe « Nettoyage et entretien ».



- Déterminez la quantité d'eau nécessaire à votre cuisson voir paragraphes « Cuissons ».
- Fermez ActiCook®.
- Positionnez le sélecteur sur la position de cuisson choisie **1/2** ou  /  - Fig. 4.
- Programmez sur le minuteur le temps de cuisson désiré. Fig. 12.
- Assurez-vous que ActiCook® est convenablement fermé avant de le mettre en service.
- Posez ActiCook® sur une source de chaleur réglée à sa puissance maximum.

Orientez ActiCook® de telle sorte que le sélecteur de position soit face à vous.

Pendant la cuisson

Comme pour tout appareil de cuisson, assurez une étroite surveillance si vous utilisez ActiCook® à proximité d'enfants.

La vapeur est très chaude lorsqu'elle sort du conduit d'évacuation.

- Lorsque de la vapeur s'échappe par le conduit d'évacuation de façon continue, en émettant un son régulier (pschhht), le décompte du temps de cuisson se déclenche automatiquement, en émettant un signal sonore.
- 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 source de chaleur.

Fin de cuisson

- À la fin de la cuisson le minuteur sonne pour indiquer que la cuisson est terminée.
- **Libérez la vapeur** en alignant le sélecteur de position (E) avec le pictogramme  - fig 10
- Vérifier que l'indicateur de présence de pression (D) soit descendu.
- Placez le sélecteur de position (E) sur le pictogramme  - Fig 1.
- Puis ouvrez ActiCook® en soulevant le couvercle - Fig 2.

Attention au jet de vapeur.

Si lors de la décompression vous observez des projections anormales : remettez le sélecteur sur sa position initiale de cuisson **1/2** ou  /  , attendez quelques minutes, puis redécompressez lentement en vous assurant qu'il n'y a plus de projections.

Pour déplacer ActiCook®, servez-vous des poignées de cuve.

Nettoyage et entretien

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

- Lavez ActiCook® après chaque utilisation avec de l'eau additionnée de produit vaisselle. Procédez de même pour le panier.
- N'utilisez jamais d'eau de javel ou de produits chlorés, ceci altérerait la qualité de l'inox.
- Ne surchauffez pas votre cuve lorsqu'elle est vide.

Ne laissez pas séjourner d'aliments dans ActiCook®.

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

Pour nettoyer l'intérieur de la cuve

- Lavez avec un tampon à récurer et du produit vaisselle.
- Si l'intérieur de la cuve inox présente des reflets irisés, la nettoyer avec du vinaigre blanc.
- Vous pouvez mettre la cuve au lave-vaisselle.

Vous pouvez mettre la cuve et le panier au lave-vaisselle.

Pour nettoyer l'extérieur de la cuve

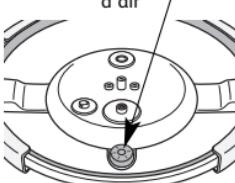
- Lavez avec une éponge et du produit vaisselle.

Pour nettoyer le couvercle

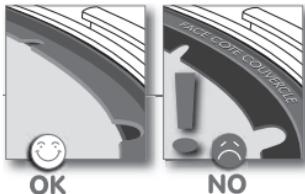
- Retirez le minuteur.
- Après chaque utilisation, retirez le module et lavez-le avec une éponge et du produit vaisselle.
- Vous pouvez mettre le couvercle au lave-vaisselle après avoir retiré le minuteur, le joint et le module.
- Si par mégarde vous retirez la base du système automatique d'évacuation d'air, remettez-la en place en appuyant et en tournant simultanément.

Ne passez jamais le minuteur sous l'eau, ni au lave-vaisselle.

Base du système automatique d'évacuation d'air



Pour nettoyer le joint du couvercle



Ne passez jamais le joint au lave-vaisselle.

- Après chaque cuisson, nettoyez le joint (**G**) et son logement.
- Lavez le joint avec une éponge et du produit vaisselle.
- Pour remettre le joint en place voir Fig. 13 et veillez à ce que l'inscription « face côté couvercle » soit contre le couvercle.

Pour nettoyer le module de commande et les soupapes

- Retirez le module de commande du couvercle : voir paragraphe « Module de commande ».
- Lavez le module avec du produit vaisselle puis rincez-le sous un filet d'eau.
- Contrôlez à l'œil et au jour que le conduit d'évacuation de la vapeur (**A**) n'est pas obstrué voir Fig.14. S'il l'est, passez-le sous l'eau.
- Vérifiez que la soupape de fonctionnement (**P**) située à l'intérieur du module est mobile, en positionnant le sélecteur de position sur **1** ou et en appuyant avec le doigt : Fig. 15.
- Vous pouvez nettoyer cette soupape sous un jet d'eau.
- Vérifiez également le bon fonctionnement de la soupape de sécurité (**Q**) en appuyant fortement à l'aide d'un coton tige (par exemple) dans la partie centrale du conduit qui doit être mobile : voir Fig. 16. Vous pouvez nettoyer cette soupape sous un jet d'eau.
- Vérifiez la bonne mise en place du joint d'étanchéité du module (**O**). Si ce joint est absent ou abîmé, des fuites peuvent apparaître sous le module lors du fonctionnement de votre cocotte. La forme du joint permet de le retirer et de le remettre en place facilement. Si besoin, cette pièce est à votre disposition dans les centres de Services Agrées TEFAL.

N'ouvrez jamais le module de commande.

N'oubliez-pas de retirer le minuteur.

Ne mettez jamais le module de commande au lave-vaisselle.

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

- Vérifiez la propreté de l'indicateur de présence de pression (D), vous pouvez le nettoyer sous un jet d'eau.

Pour nettoyer le minuteur

Ne mettez pas le minuteur au lave-vaisselle

- Utilisez un chiffon propre et sec.
- **N'utilisez pas de solvant.**
- **Ne passez jamais le minuteur sous l'eau.**

Pour ranger votre cocotte

- Retournez le couvercle sur la cuve. Fig. 17

Si votre ActiCook® possède des poignées rabattables* :

- Appuyez sur les boutons de déverrouillage (J) des poignées. Voir paragraphe "poignées rabattables".

N'essayez pas de rabattre les poignées* sans appuyer sur les boutons de déverrouillage.

Pour changer le joint d'ActiCook®

Il est impératif de faire vérifier ActiCook® dans un Centre de Service Agréé TEFAL après 10 ans d'utilisation.

- Changez le joint d'ActiCook® tous les ans.
- Changez le joint d'ActiCook® si celui-ci présente une coupure.
- Prenez toujours un joint d'origine TEFAL, correspondant à votre modèle.

Sécurité

ActiCook® 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 a une fuite de vapeur au niveau de l'indicateur de présence de pression et ActiCook® ne peut pas monter en pression.

* selon modèle

Sécurité à l'ouverture :

- Si ActiCook® est sous pression, le sélecteur de position ne peut être positionné face au picto d'ouverture car le mécanisme est verrouillé par l'indicateur de présence de pression (D) (en position haute).
- Dans ce cas, ne cherchez pas à forcer l'ouverture, mais amenez le sélecteur de position sur et attendez que l'indicateur de présence de pression (D) retombe avant d'ouvrir ActiCook®.
- N'ouvrez jamais ActiCook® en force.
- N'agissez surtout pas sur l'indicateur de présence de pression.
- Assurez-vous que la pression intérieure est retombée (indicateur de présence de pression (D) en position basse).

Deux sécurités à la surpression : _____

- **Premier dispositif** : la soupape de sécurité (Q) libère la pression et de la vapeur s'échappe sous le module de commande : - **fig 18**
- **Deuxième dispositif** : le joint laisse échapper de la vapeur entre le couvercle et la cuve - **fig 19**

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

- Arrêtez la source de chaleur.
- Laissez refroidir complètement ActiCook®.
- Ouvrez.
- Vérifiez et nettoyez la soupape de fonctionnement (P), le conduit d'évacuation de vapeur (A), la soupape de sécurité (Q) et le joint (G).
- Si après ces vérifications et nettoyages votre produit fuit ou ne fonctionne plus, ramenez-le dans un centre Service agréé TEFAL.

Recommandations d'utilisation

- 1 - La vapeur est très chaude lorsqu'elle sort de la soupape de fonctionnement.
- 2 - Ne pas chercher à forcer l'ouverture, bien s'assurer que l'indicateur de présence de pression (**D**) est en position basse.
- 3 - Comme pour tout appareil de cuisson, assurez une étroite surveillance si vous utilisez la cocotte à proximité d'enfants.
- 4 - Attention au jet de vapeur.
- 5 - Pour déplacer la cocotte, servez-vous des deux poignées de cuve.
- 6 - Ne laissez pas séjourner d'aliments dans votre cocotte.
- 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.
- 10 - Le nettoyage de votre cocotte s'effectue impérativement à froid, l'appareil vide.
- 11 - Il est impératif de faire vérifier votre cocotte dans un Centre de Service Agréé TEFAL après 10 ans d'utilisation.

Garantie

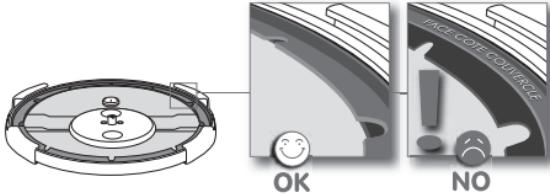
- Dans le cadre de l'utilisation préconisée par le mode d'emploi, la **cuve** de votre nouvel autocuiseur TEFAL est **garantie 10 ans** contre :
 - Tout défaut lié à la structure métallique de votre cuve,
 - Toute dégradation prématurée du métal de base.
- Sur les autres pièces, la **garantie pièce et main d'œuvre, est de 1 an** (sauf législation spécifique à votre pays), contre tout défaut ou vice de fabrication.

- Cette garantie contractuelle sera acquise sur présentation du ticket de caisse ou facture de cette date d'achat.
- Ces garanties excluent :
- Les dégradations consécutives au non respect des précautions importantes ou à des utilisations négligentes, notamment :
 - Chocs, chutes, passage au four, ...
- Seuls les Centres Services Agréés TEFAL sont habilités à vous faire bénéficier de cette garantie.
- Veuillez appeler le numero Azur pour l'adresse du Centre Service Agréés TEFAL le plus proche de chez vous.

Marquages réglementaires

Marquage	Localisation
Identification du fabricant ou marque commerciale	Sur le module de commande
Année et lot de fabrication Référence modèle Pression maximum de sécurité (PS) Pression supérieure de fonctionnement (PF)	Sur le bord supérieur du couvercle, visible lorsque celui-ci est en position "ouverture".
Capacité	Sur le fond extérieur de la cuve.

TEFAL répond à vos questions

Problèmes	Recommandations
Si vous ne pouvez pas fermer le couvercle :	<ul style="list-style-type: none"> Assurez vous que le sélecteur de position (E) est aligné avec le pictogramme Vérifiez la bonne mise en place du joint. Voir paragraphe "Nettoyage et entretien". 
Si l'indicateur de présence de pression n'est pas monté.	<ul style="list-style-type: none"> Dans la cas d'une ouverture/fermeture en cours de cuisson, appliquez une légère pression au centre du couvercle pour fermer ActiCook®. Placez le sélecteur de position (E) sur l'un des pictos de cuisson 1/2 ou / Si le problème persiste, faites vérifier votre appareil par un Centre Service Agrée TEFAL.
Si l'indicateur de présence de pression est monté et que rien ne s'échappe par la soupape pendant la cuisson	<p>Ceci est normal pendant les premières minutes.</p> <p>Si le phénomène persiste, vérifiez 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 sur 1/2 ou / . ActiCook® est bien fermée. Le joint ou le bord de la cuve ne sont pas détériorés. Le joint est bien positionné dans le couvercle voir paragraphe "Nettoyage et entretien". <p>Si le phénomène persiste :</p> <ul style="list-style-type: none"> Coupez la source de chauffe. Amenez le sélecteur de position sur Attendez la descente de l'indicateur de présence de pression. Ouvrez ActiCook®. Nettoyez la soupape de fonctionnement et le conduit d'évacuation de vapeur.

Problèmes	Recommandations
Si la vapeur fuit autour du couvercle accompagnée d'un bruit strident :	<ul style="list-style-type: none"> Vérifiez que le joint n'est pas pincé entre la cuve et le couvercle.
Si la vapeur fuit autour du couvercle, vérifiez :	<ul style="list-style-type: none"> La bonne fermeture du couvercle. Le positionnement du joint du couvercle. Le bon état du joint, au besoin changez-le. La propreté du couvercle, du joint et de son logement dans le couvercle. Le bon état du bord de la cuve.
Si l'un des systèmes de sécurité se déclenche :	<ul style="list-style-type: none"> Arrêtez la source de chaleur. Laissez refroidir ActiCook® sans la déplacer. Attendez que l'indicateur de présence de pression soit descendu et ouvrez. Vérifiez et nettoyez la soupape de fonctionnement, la tige d'évacuation de vapeur, la soupape de sécurité et le joint. Si le défaut persiste, faites vérifier votre appareil par un Centre Service Agréé TEFAL.
Si vous ne pouvez pas ouvrir le couvercle :	<ul style="list-style-type: none"> Vérifiez que le sélecteur de position est sur . Vérifiez que l'indicateur de présence de pression est en position basse. Sinon : décompressez. N'intervenez jamais sur cet indicateur de pression.
Si les aliments ne sont pas cuits ou s'ils sont brûlés, vérifiez :	<ul style="list-style-type: none"> Le temps de cuisson. La puissance de la source de chaleur. Le bon positionnement de la soupape de fonctionnement. La quantité de liquide.
Si ActiCook® a chauffé sous pression sans liquide à l'intérieur :	<ul style="list-style-type: none"> Faites vérifier ActiCook® par un Centre Service Agréé TEFAL.

Problèmes	Recommandations
Si vous n'arrivez pas à mettre les poignées rabattables* en position d'utilisation :	<p>Vérifiez que :</p> <ul style="list-style-type: none"> • Le bouton de déverrouillage* est mobile. • Si le phénomène persiste, faites vérifier votre cocotte par un Centre de Service Agrée TEFAL.
Si vous n'arrivez pas à rabattre les poignées rabattables* :	<ul style="list-style-type: none"> • Ne forcez pas. • Assurez-vous que vous appuyez à fond sur les boutons de déverrouillage* des poignées.
Si le minuteur présente une perte partielle ou totale de l'affichage :	<ul style="list-style-type: none"> • Changez la pile.
Si le minuteur affiche « 00 »	<ul style="list-style-type: none"> • Vous devez remplacer le minuteur (référence accessoire X1060004).

Önemli uyarılar

Güvenliğiniz için bu cihaz yürürlükteki standartlara ve düzenlemelere uygun olarak üretilmiştir:

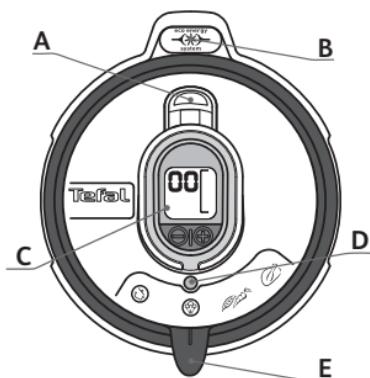
- Basınçlı Ekipmanlar Direktifi
- Gıda ile temas eden madde ve malzemeler
- Çevre

- Bu ürün ev içi kullanıma uygun olarak tasarlanmıştır.
- Tüm talimatları okuyun ve daima "Kullanım Kılavuzuna" başvurun.
- Tüm pişirme cihazlarında olduğu gibi, özellikle ActiCook®'u çocukların yakınında kullanıyorsanız, çok dikkatli olun.
- Dündüklü tencerenizi sıcak fırına koymayın.
- Dündüklü tencerenizi basınç altındayken çok dikkatli bir şekilde hareket ettirin. Sıcak yüzeylerine (özellikle metal parçalara) dokunmayın. Saplarından tutun. Gerekirse eldiven kullanın. Haznenin tutacaklarının doğru bir şekilde sabitlendiklerini düzenli olarak kontrol edin. Gerekirse yeniden sıkıştırın.
- Tencerenizi, tasarıldığının dışında farklı bir amaç için kullanmayın.
- Dündüklü tencereniz basınçlı bir cihazdır. Yanlış kullanım sonucunda ısınma süreci cihazınızda bozulmalarla neden olabilir. Dündüklü tencerenizi kullanmadan önce uygun şekilde kapatıldığından emin olun. "Kapama" paragrafına bakın.
- ActiCook®'ta açmadan önce, seccinin basınç boşaltma konumunda olduğundan ve basınç göstergesinin düşük pozisyonda olduğundan emin olun.
- Dündüklü tencerenizi asla zorlayarak açmayın. İçerideki basıncın düştüğünden emin olun. "Güvenlik" paragrafına bakın.
- Dündüklü tencerenizi asla içерisinde sıvı bulunmadan kullanmayın, aksi takdirde ciddi zarar görür. Pişirme sırasında daima içinde yeterli sıvı olduğundan emin olun.
- Uygun ısı kaynaklarını, kullanım talimatlarına göre kullanın.
- ActiCook®'ta asla süt içeren yiyecekler pişirmeyin.
- Dündüklü tencerenizde kaya tuzu kullanmayın, onun yerine pişme nerdedeysse tamamlanmak üzere iken sofra tuzu ilave edin.
- Tencerenizin 2/3'ünden fazlasını doldurmayın (maksimum doldurma işaretleri).
- Kuru baklagiller, pıriç, komposto gibi pişirme sırasında şişen gıdaları pişirirken, tencerenizi kapasitesinin yarısından fazla doldurmayın. Balkabağı veya kabak çorbası gibi çorbalar pişirdikten sonra dündüklü tencerenizin soğuması için birkaç dakika bekleyin, daha sonra akan soğuk suyun altına koyarak tamamen soğumasını sağlayın.
- Basınç altında şisme riski olan yapay bir zarla kaplı etleri (örneğin rosto) pişirdikten sonra, söz konusu zarı kabarmış görüntüsü kaybolmadan soymayı;çıkaracak olan buharla yanabilirsiniz. Eti pişirmeden önce derisini soymanız öneririz.
- Koyu kıvamlı gıdalar söz konusu olduğunda (kuru hububat, ışığın, pişmiş meyve vb), bu gıdaların dışarı taşmasını engellemek için tencere açılmadan önce biraz çalkalanmalıdır.
- Her kullanımdan önce subapların tikali olmadığından emin olun. "Pişirmeden önce" paragrafına bakın.
- Tencerenizi basınç altında sıvı yağla kızartma yapmak için kullanmayın.
- Güvenlik sistemine, temizlik ve yağı ile bakım talimatlarında belirtilenlerin dışında müdahale etmeyin .
- Yalnızca modelinize uygun, orijinal TEFAL yedek parçalarını kullanın. Özellikle, ActiCook® için üretilmiş gövde ve kapağı kullanın.
- Tencerenizi, asla sapları katlanmış* durumdayken bir ısı kaynağı üzerinde bırakmayın.

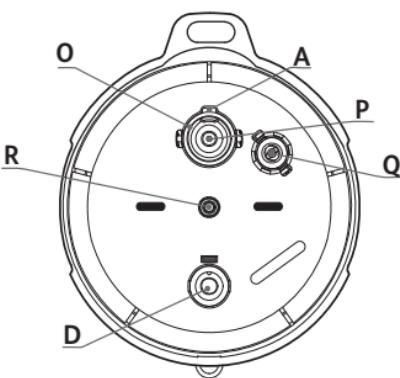
Bu talimatları saklayın

Kumanda modülü

Yukarıdan görünüm



Aşağıdan görünüm



Açıklama

- A.** Buhar çıkış kanalı
- B.** Otomatik hava boşaltma sistemi
- C.** Akıllı kontrol saati
- D.** Basınç göstergesi
- E.** Konum seçici
- F.** Eko-doz
- G.** Conta
- H.** Buhar Sepeti
- I.** Buhar sepeti ayağı
- J.** Sap katlama düğmesi*
- K.** Katlanabilir saplar*
- L.** Sabit saplar*
- M.** Maksimum doldurma işaretleri
- N.** Hazne
- O.** Buhar çıkış kanalı
- P.** Çalışma subapı
- Q.** Güvenlik subapı
- R.** Kumanda modülü sabitleme eksenleri

*Modele göre değişir



Tüm yemekler için tek bir ürün:

...buhar sepeti sayesinde sağlıklı pişirme,
çorbalar, haşlamalar/buğulamalar ve
ayrıca sote tarifleri.

Maksimum enerji tasarrufuyla en kısa sürede hazırlanan bir çok lezzetli yemek tarifi:

- Düdüklü tencerenin içindeki havayı tahliye etmeye olanak tanıyan **eco energy** sistemi, gıdaların besin değerlerini ve renklerini koruyarak daha hızlı pişirilmesini sağlar.
- Eko-doz (1 Eko-doz = 250ml) her türlü pişirme için tam olarak gereken miktarda su eklemeye yardımcı olur.
- Akıllı kontrol saatı, ısıyı azaltmanız gerektiği zaman sizin hem sesli hem de görsel bir sinyalle uyarır. Ayrıca, pişirme işleminin tamamlandığını da bildirir.



Klasik, yaratıcı ve özellikle farklı çeşitlerde yemekler yapmanıza yardımcı olacak, 60 tarif içeren yemek kitabı **ActiCook®** ile birlikte hediyenizdir.

Tencere gövdesi çapı - referanslar Uygulama bilgileri:

Kapasite	Ø Gövde	Ø Taban	ActiCook® sabit saplar	ActiCook® katlanabilir saplar	Gövde ve kapak malzemesi
4,5 L	22 cm	18 cm	P42906	-	Paslanmaz çelik
4,5 L	25 cm	20 cm	P42912	-	
6 L	22 cm	18 cm	P42907	P43007	
8 L	25 cm	20 cm	P42914	P43014	
10 L	25 cm	20 cm	P42915	P43015	

Uygulama bilgileri:

En yüksek çalışma basıncı: 85 kPa.

Maksimum güvenli basınç: 120 kPa.

Uygun ısı kaynakları

GAZ



ELEKTRİKLİ
OCAK



SERAMİK CAM
HALOJEN
RADYAN



ELEKTRİK
ENDÜKSİYONU



SPİRAL
INDÜKSİYON



**Ürünün zarar
görmemesi için
tencereyi içi
boşken asla
ısıtmayın.**

- Düdüklü tencereniz, indüksiyonlu ocaklar da dahil olmak üzere her türlü ısı kaynağında kullanılabilir.
- Elektrikli ocaktan kullanırken, tencerenin taban çapına eşit veya daha küçük çaplı bir plakada pişirin.
- Cam seramik ocağı üzerindeyken hazne tabanının temiz olduğundan emin olun.
- Gaz ocağı üzerinde, alevler hazne çapının dışına yayılmamalıdır.

Tencerenin ocak üzerinde tam ortalandığından emin olun.

TEFAL Aksesuarları

- Ticari olarak temin edilebilir ActiCook® aksesuarları şunlardır:

Aksesuarlar	Referans
Conta	4,5/6L X1010004
	8/10L X1010003
Buhar Sepeti	4,5/6L X1030001
	8/10L X1030002
Buhar sepeti ayağı	X1030007
Akıllı kontrol saatı	X1060004
Eko-doz	X1100001

- Diğer parçaların değiştirilmesi veya onarılmasıyla ilgili olarak Yetkili TEFAL Servis Noktalarıyla ile irtibat kurun.
- Yalnızca modelinize uygun, orijinal TEFAL parçalarını kullanın.

Açma

- Konum seçicinin (E)  konumunda olduğundan ve basınç göstergesinde (D) basınç gösterilmediğinden emin olun.
- Konum seçiciyi (E) resimdeki  konumuna getirin – **Şek. 1**.
- Sonra kapağı kaldırın – **Şek. 2**.

Kapama

Kilitlerin haznenin çevresine doğru olarak oturması

- Konum seçicinin (E) şekil  'deki konumunda olduğundan emin olun.
- Kapağı düz olarak haznenin üzerine yerleştirin ve doğru konumlandırıldığından emin olun – **Şek. 3**.
- Konum seçiciyi (E) istenen pişirme programı konumuna getirin – **Şek. 4**.

Kapağı kapatamazsanız:

- Containın yerine iyice yerleşip yerleşmediğini kontrol edin.
- ActiCook™'u kapatırken kapağı ortasına hafifçe bastırın.

Kumanda modülü

- Kumanda modülü, düdüklü tencerenizin çalışmasını sağlayan tüm parçaları kapsar. Kapağa sabitlenmesinden itibaren ActiCook® normal şekilde kullanılabilir.
- Akıllı kontrol saati, kumanda modülü ve conta çıkarıldıkten sonra kapak da tencere de bulaşık makinesinde yılanabilir.
- Kumanda modülü, tencerenizin kolay temizlenmesi için tasarlanmıştır.

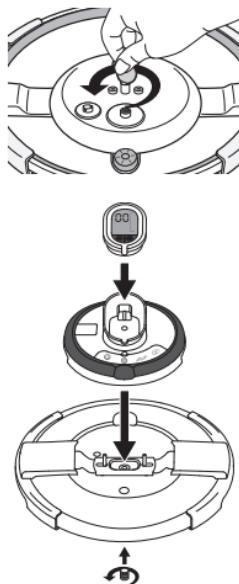
Modülü kapaktan çıkarmak için:

- Kapağı çevirin.
- Bir elinizle modülü tutarken, diğer elinizle bir madeni para yardımıyla modül sabitleme vidasını söküń.
- Kapağı çevirin ve modülü çıkarın

Kumanda modülünü kapağa sabitlemek için:

- !**
- Konum seçicinin (E) resim  'deki konumunda (**Şek. 10**) olduğundan ve kilitlerin kapağın çevresine oturduğundan emin olun.
 - Modülü kapağın üzerine yerleştirin.
 - Modülü kapağın üzerinde tutarken seti çevirin ve bir madeni para yardımıyla sabitleme vidasını sıkıştırın.

Kumanda modülü yalnızca tek bir şekilde yerleştirilebilir.



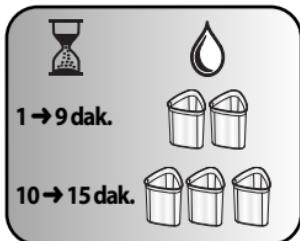
Buharda pişirme

**Buhar sepetine
koyulan gıdalar,
tencere kapağıyla
 temas etmemelidir**

- Buharda pişirme sırasında gıdalar pişirme suyu ile temas etmez.

Buhar sepetini kullanma

- Üçlü ayağı (I) buhar sepetinin (H) altına takın – **Şek. 7 ve 8**
- Sepeti hıznenin tabanına yerleştirin – **Şek. 9**



Eko-doz'u kullanma

Eko-doz pişirme için gereken tam su miktarını belirlemenize olanak tanır.

- **1 ila 9 dakika** arasında buharда pişirme için hazneye **2 Eko-doz** su ekleyin.
- **10 ila 15 dakika** arasında buharda pişirme için hazneye **3 Eko-doz** su ekleyin.
- **3 Eko-doz su ile 15 dakikadan daha uzun süre buharda pişirme yapılamaz; ürününüz zarar görebilir.**

Suda pişirme (haşlama/buğulama)

Maksimum doldurma

- ActiCook® uasla hazne yüksekliğinin 2/3'ünden (su + gıdalar) fazla, yani maksimum doldurma işaretinin üzerinde doldurmayın : M – **Şek. 6**

Belirli gıdalar için

- Kurutulmuş sebzeler, pirinç, komposto gibi pişirme sırasında şişen gıdaları pişirirken, ActiCook® u hazne yüksekliğinin yarısından (su + gıdalar) fazla doldurmayın.

Sote etme

- Doğrudan hazne içinde soteleme (yani buhar sepeti olmadan) için mutlaka en az 25 cl (250 ml) yani 1 Eko-doz sıvı ilave edin – **Şek. 5**

ActiCook'u asla basınç altında sıvı yağı ile kızartma yapmak için kullanmayın.

ActiCook® içinde sıvı yokken ısıtılrsa:

- ActiCook® un Yetkili bir TEFAL Servis Merkezi tarafından kontrol edilmesini sağlayın.

Konum seçiciyi kullanma

Konum seçici şunları yapmanızı olanağ sağlar:

- ActiCook®'u açma ve/veya kapama. "Açma", "Kapama" paragraflarına bakın.
- **Pişirmenin sonunda**, konum seçiciyi (E) resmin deki konumuna getirerek buharı boşaltma – **Şek. 10**
- **Pişirme konumunu seçme**. - **Şek. 4**
- **Hassas gıdaları ve sebzeleri pişirmek için**: Konum seçiciyi resim 1 veya  numaralı konuma getirin.
- **Donmuş et ve balık pişirmek için**: Konum seçiciyi resim 2 veya  numaralı konuma getirin.

Akıllı Kontrol Saati

ActiCook® seçilen pişirme konumu 1/2 veya  / 'ye karşılık gelen sıcaklık seviyesine ulaşıldığında pişirme süresini otomatik olarak başlatan bir zamanlayıcı içerir.

Akıllı Kontrol Saatinin takılması ve çıkarılması



- Akıllı kontrol saatini (C) **Şek. 11**'de gösterilen yerine takmak için önce kumanda modülünün arka bölümündeki yerine yerleştirin ve daha sonra ön bölümü oturtmak için bastırın.
- Akıllı kontrol saatini (C) çıkarmak için çıkışma ucundan kaldırın ve yuvasından çıkarın.

Akıllı Kontrol Saatini kullanma

Akıllı kontrol saat enerji tüketimini en iyi şekilde ayarlamana ve en iyi pişirme sonuçlarını elde etmenize yardımcı olmak için tasarlanmıştır.



Bu simbol, pişirme başlangıcında yanıp söner ve size ısı kaynağı en yüksek seviyeye ayarlanmışken pişirmeyi başlatmanızı önerir.



Pişirme süresi başladığında bu simbol ısı kaynağı seviyesini, mevcut düzeyin yaklaşık üçte birine indirilmesi gerektiğini belirtir.

- Akıllı kontrol saatini çalıştırın: + veya - tuşlarına basın.
- Pişirme süresini + ve - tuşlarıyla belirleyin
Şek. 12
- Isı kaynağını en yüksek seviyeye getirin.
- + veya - tuşlarına basarak pişirme süresini istediğiniz zaman değiştirebilirsiniz.
- ActiCook® pişirme sıcaklığına ulaştığında akıllı kontrol saat çalar ve süre başlar.
- **Isı kaynağı seviyesini mevcut seviyenin üçte birine indirin.**
- Pişirme süresinin sonunda zamanlayıcı çalar.
- Akıllı kontrol saatinin sesini kapatmak için + veya - tuşlarına basın.
- Isı kaynağını kapatın.

Akıllı kontrol saatinin çalışması için ActiCook®'a takılması gereklidir.

Pişirme sırasında subap sesini dudenli olarak izleyin. Yeterince buhar yoksa ısı kaynağı seviyesini biraz arttırın, fazla buhar varsa ısı kaynağı seviyesini düşürün.



Malzemeleri koyuyorum



ActiCook®'u kapatıyorum



1/2 veya / yi seçiyorum



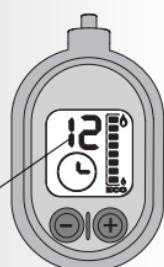
Pişirme süresini programlıyorum



Isı kaynağını en yüksek seviyeye getiriyorum



Düdüklü tencereniz isınmaya başlar



Programlanan sabit süre

Buhar çıkar:

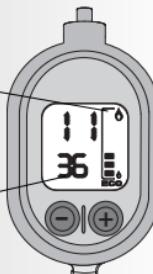
Akıllı kontrol saatini pişirmenin başladığını belirtmek için sinyal çalar.



Isı kaynağı seviyesini düşürüyorum

ÖNEMLİ

Düşük ısı seviyesi



Süre başlar

ActiCook®'u en iyi şekilde kullanmak ve enerji tasarrufu yapmak için ısı seviyesini mutlaka düşürün

Pişirme tamamlanınca:

Akıllı kontrol saatini sinyali çalar

Akıllı kontrol saatinin sesini kapatmak için + veya - tuşlarına basıyorum

Yanıp sönen uyarı



Kapalı ısı kaynağı



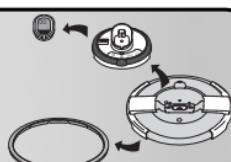
Isı kaynağını kapatıyorum



Seçiciyi konumuna getiriyorum

ÖNEMLİ

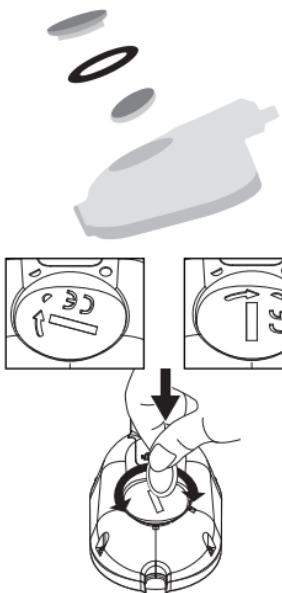
Kapağın temizlenmesi sırasında zamanlayıcı, conta ve kumanda modülünü çıkarın



Pilleri değiştirme



- Pil ömrü, akıllı kontrol saatinin kullanım sıklığına göre değişir. Bununla birlikte uyarının tamamen kesilmesi veya zayıflaması durumunda pilleri değiştirmeniz gereklidir.



Akıllı kontrol saatini asla sudan geçirmezin, bulaşık makinesinde yıkamayın.

- Çevrenin korunmasına katkıda bulunmak için pilleri geri dönüşüme gönderin. Ev çöpleriyle birlikte atmayın; özel bir toplama merkezine iletin. Zamanlayıcının pili, CR2032 düğme tipi litium manganez pildir. Avrupa düzenlemelerine uygundur.
- Pili akıllı kontrol saatinden çıkarmak için pil bölmesi kapağını açın.
- Pilinizi değiştirin.
- Contayı yerine yerleştirin (containın şekli bozulmuşsa parmaklarınızın arasında döndürerek yine yuvarlak şeklärne getirin).
- Pil kapağıının üzerindeki yarı ay şeklärni ☽ akıllı kontrol saatinin üzerindeki yarı ay şeklärle ● şeklärle hizalayarak kapatın.
- Kapağın yatay olarak doğru hizalanmasını sağlamak için düz bir tezgah üzerinde çalışın.
- Kapatırken pil kapağıını zorlamayın. Çerçevenin dışına çıkmayın.
- Kaybetmeniz halinde tüm Yetkili TEFAL Servis Merkezlerimizden yeni bir Akıllı kontrol saat temin edebilirsiniz.

Katlanabilir saplar*

Kullanmadan önce sapların üzerindeki etiketleri söküün.

Sapları, kilit açma düğmelerine basmadan katlamayı denemeyin.



ActiCook°'u, asla sapları katlanmış durumdayken bir ısı kaynağı üzerinde bırakmayın.



ActiCook®'u, konum seçici karşısına gelecek şekilde yerleştirin.



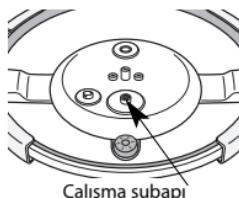
Zorlayarak açmaya çalışmayın; basınç göstergesinin (D) en düşük konumda olduğundan emin olun.

- Buhar sepeti ayağını (**I**) Buhar sepetinin (**H**) altına takın – **Şek. 7 ve 8**
- Buhar sepetini (**H**) gövde tabanına yerleştirin – **Şek. 9**
- Gövdenin (**M**) 2/3'üne kadar su doldurun.
- ActiCook®'u kapatın.
- Konum seçiciyi **2** veya 'ye getirin.
- Akıllı kontrol saatini 20 dakikaya ayarlayın. ActiCook®'u, maksimum seviyeye ayarlanmış bir ısı kaynağının üzerine yerleştirin.
- Subaptan buhar çıkmaya ve Akıllı kontrol saatı çalışmaya başladığında ısı kaynağının seviyesini azaltın.
- 20 dakika geçtikten sonra ısı kaynağını kapatın.
- Konum seçiciyi konumuna getirin – **Şek.10.**
- Basınç göstergesi (**D**) düştüğünde: ActiCook® artık basınçlı değildir.
- Konum seçiciyi konumuna getirerek ActiCook®'u açın – **Şek. 1.**

Kullanım

Pişirmeden önce

- Her kullanım öncesinde, kumanda modülünün doğru bir şekilde sabitlendiğini kontrol edin (bir madeni para kullanın) ve konum seçiciyi parmağınızla bastırarak **1** veya konumuna getirerek, kapağın iç kısmında bulunan işleyiş subabının (**P**) hareketliliğini kontrol edin.
- Buhar çıkış kanalının (**A**) tikali olup olmadığını her kullanımında gözle kontrol edin. **Şek. 14**
- Aynı şekilde güvenlik subapının (**Q**) hareketli olduğundan emin olun: **Şek. 16'ya** ve "Temizlik ve bakım" paragrafına bakın.



- Pişirme işleminiz için gereken su miktarını belirleyin, "Pişirme" paragrafına bakın.
- ActiCook®'u kapatın.
- Konum seçiciyi seçilen pişirme konumu **1 / 2** veya  'ye getirin – **Şek. 4**.
- Akıllı kontrol saatini istenen pişirme süresine ayarlayın. **Şek. 12**.
- ActiCook®'u kullanmadan önce uygun şekilde kapatıldığından emin olun.
- ActiCook®'u, maksimum seviyeye ayarlanmış bir ısı kaynağının üzerine yerleştirin.

**ActiCook®'u,
konum seçici
karşınıza gelecek
şekilde yerleştirin.**

Pişirme sırasında

**Tüm pişirme
cihazlarıyla olduğu
gibi, özellikle
ActiCook®'u çevrede
çocuklar varken
kullanıyorsanız, sıkı
gözetim altında
bulundurun.
Buhar boşaltma
kanalından çıkan
buhar sıcaktır,
dikkat ediniz.**

- Buhar çıkış kanalından sesli bir şekilde sürekli olarak buhar çıkmaya başladığında, pişirme süresi sesli bir uyarı vererek otomatik olarak başlar.
- Pişirme sırasında subap sesini düzenli olarak izleyin. Yeterince buhar yoksa ısı kaynağı seviyesini biraz arttırın, fazla buhar varsa ısı kaynağı seviyesini düşürün.

Pişirmenin sonu

- Pişirme tamamlandığında Akıllı kontrol saatı sürenin dolduğuunu belirtecek şekilde çalar.
- Konum seçiciyi (**E**)  konuma getirerek buhari boşaltın – **Şek. 10**
- Basınç göstergesinin (**D**) düştüğünden emin olun.
- Konum seçiciyi (**E**) resimdeki  konumuna getirin – **Şek. 1**.
- Daha sonra kapağı kaldırarak ActiCook®'u açın – **Şek. 2**.

**Buhar püskürmesine karşı
dikkatli olun.**

**Basınç boşaltma sırasında
normal olmayan püskür-
meler görürseniz:** Konum
seçiciyi başlangıçtaki
pişirme konumu **1/2** veya
 'ye getirin,
daha sonra püskürme kal-
madığından emin olana
dek yavaşça basıncı
azaltın.

**ActiCook®'u taşımak
için saplarından tutun.**

Temizlik ve bakım

Tencerenin doğru bir şekilde çalışması için her kullanımından sonra bu temizlik ve bakım önerilerine uyın:

- Her kullanımından sonra ActiCook®'u su ve bulaşık deterjanıyla temizleyin. Aynısını sepet için de tekrarlayın.
- Asla çamaşır suyu veya kloratlı ürünler kullanmayın; bunlar paslanmaz çeliğin kalitesini bozar.
- Haznenin içi boşalana kadar ısıtmayın.

**Gidaları uzun süre
ActiCook®'un içinde
bekletmeyin.**

**Uzun süreli kul-
lanım sonrasında
görülebilecek
kararmalar veya
çizikler sorun teşkil
etmez.**

Haznenin içini temizlemek için

- Bir bulaşık süngerinin sert kısmını kullanarak bulaşık deterjanıyla yıkayın.
- Hazneyi paslanmaz çelik iç kısmında renk yansımaları oluşursa, beyaz sırkıyla temizleyin.
- Gövdeyi bulaşık makinesinde yıkayabilirsiniz.

**Hazneyi ve sepeti
bulaşık makine-
sinde yıkayabilirsi-
niz.**

Haznenin dışını temizlemek için

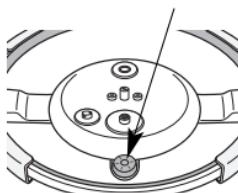
- Bir sünger ve bulaşık deterjanıyla yıkayın.

Kapağı temizlemek için

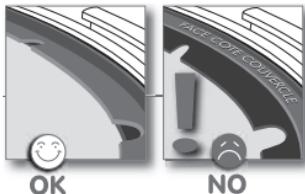
- Akıllı kontrol saatini çıkarın.
- Her kullanımından sonra modülü söküp, bir sünger ve bulaşık deterjanıyla temizleyin.
- Akıllı kontrol saatini, contayı ve modülü çıkardıktan sonra kapağı bulaşık makinesinde yıkayabilirsiniz.
- Yanlışlıkla otomatik hava boşaltma sisteminin tabanını çıkarırsanız, aynı anda döndürerek ve bastırarak yerleştirin.

**Akıllı kontrol saatini
asla sudan
geçirmeyin, bulaşık
makinesinde
yıkamayın.**

Otomatik hava boşaltma
sistemi tabanı



Kapak contasını temizlemek için



Contayı asla bulaşık makine-sinde yıkamayın.

- Her pişirmeden sonra conta (**G**) ve yuvasını temizleyin.
- Contayı bir sünger ve bulaşık deterjanıyla yıkayın.
- Contayı yerine yerleştirmek için **Şek. 13**'e bakın ve containanın üzerindeki "face côté couvercle" ibaresinin kapak tarafına denk gelmesine dikkat edin.

Kumanda modülünü ve subapları temizlemek için

- Kapaktaki kumanda modülünü sökünen: "Kumanda modülü" paragrafına bakın.
- Modülü bulaşık deterjanıyla yıkayın, ardından akan suda durulayın.
- Buhar çıkış kanalının (**A**) tıkalı olup olmadığını her kullanımda gözle kontrol edin. **Şek. 14** Tıkalıysa sudan geçirin.
- Konum seçiciyi konum **1** veya  e getirerek ve parmağınızla bastırarak, modülün içinde bulunan çalışma subapının (**P**) hareketli olduğundan emin olun: **Şek. 15**.
- Bu subapı basınçlı suyla temizleyebilirsiniz.
- Aynı şekilde, pamuklu çubuk yardımıyla devrenin hareketli olması gereken orta bölümüne kuvvetli bir şekilde bastırarak güvenlik subapının (**Q**) çalışıp çalışmadığını kontrol edin: **Şek. 16**'ya bakın. Bu subapı basınçlı suyla temizleyebilirsiniz.
- Modülün sızdırmazlık contasının (**O**) yerine iyice oturduğundan emin olun. Bu conta olmazsa veya aşınmışsa, tencereniz çalışırken modülün alt kısmından sııntılar olabilir. Contanın şekli, kolay takılmasını ve çıkarılmasını sağlar. Gerekirse bu parçayı Yetkili TEFAL Servis Merkezlerinden tedarik edebilirsiniz
- Basınç göstergesinin (**D**) temiz olup olmadığını kontrol edin, bunu basınçlı suyla temizleyebilirsiniz.

Kumanda modülünü asla açmayın.

Akıllı kontrol saatini çıkarmayı unutmayın.

Kumanda modülünü asla bulaşık makinesinde yıkamayın.

Bu işlemi gerçekleştirmek için keskin veya sivri bir nesne kullanmayın.

Akıllı Kontrol Saatini temizlemek için

TR

Kontrol saatini asla bulaşık makinesinde yıkamayın.

- Temiz ve kuru bir bez kullanın.
- Çözücü madde kullanmayın.
- Akıllı kontrol saatini asla sudan geçirmeyin.

ActiCook®'u saklamak için

- Kapağı haznenin üzerine ters olarak yerleştirin.
Şek. 17
- ActiCook® ürününüzün sapları katlanabiliyorsa* :
- Sapların kilit açma düğmelerine (J) basın.
"Katlanabilir saplar" paragrafına bakın.

Sapları, kilit açma düğmelerine basmadan katlamayı* denemeyin.

ActiCook®'un contasını değiştirmek için

ActiCook®'un 10 yıl kullanıldıktan sonra yetkili bir TEFAL Servis Merkezinde kontrol edilmesi şarttır.

- ActiCook®'un contasını her yıl değiştirin.
- Yırtılırsa ActiCook®'un contasını değiştirin.
- Daima modelinize uygun, orijinal TEFAL conta kullanın.

Güvenlik

ActiCook® pek çok güvenlik tertibatıyla donatılmıştır:

Kapama güvenliği:

- Kilitlerin kapağın çevresine temas etmesi gerekir. Temas etmiyorsa basınç göstergesi seviyesinde bir buhar sızıntısı meydana gelir ve ActiCook®'un basıncı yükselmeyecektir.

Açma sırasında güvenlik:

- ActiCook® basınç altındaysa konum seçici açılış resmi  'deki konumu dışında bir konuma getirilemez çünkü mekanizma basınç göstergesi (**D**) (yüksek konumda) tarafından kilitlenir.
- Bu durumda açmak için zorlamayın; konum seçicisi  konumuna getirin ve ActiCook®'u açmadan önce basınç göstergesinin düşmesini bekleyin.
- ActiCook®'u asla zorlayarak açmayın.
- Özellikle basınç göstergesine çok fazla müdahale etmeyin.
- İçerideki basıncın düştüğünden emin olun (basınç göstergesi (**D**) düşük konumda)

Aşırı basınca yönelik iki güvenlik:

- **Birinci donanım:** Emniyet subapı (**Q**) basıncı serbest bırakır ve buhar kumanda modülünden çıkar: - **Şek. 18**
- **İkinci donanım:** Conta, buharın gövde ve kapak arasından çıkışmasına izin verir - **Şek. 19**

Aşırı basınca karşı emniyet sistemlerinden biri devreden çıkarsa:

- Isı kaynağını kapatın.
- ActiCook®'un tamamen soğumasını bekleyin.
- Açıñ.
- Çalışma subapını (**P**), buhar boşaltma kanalını (**A**), güvenlik subapını (**Q**) ve contayı (**G**) kontrol edin ve temizleyin.
- Bu kontrollerden ve temizlikten sonra ürününüz sizıntı yapar veya çalışmazsa, yetkili bir TEFAL Servisine götürün.

- 1 - Çalışma subapından çıkan buhar çok sıcaktır.
- 2 - Zorlayarak açmaya çalışmayın; basınç göstergesinin (**D**) en düşük konumda olduğundan emin olun.
- 3 - Tüm pişirme cihazları için olduğu gibi, özellikle ActiCook'u çevrede çocukların varken kullanıyorsanız, sürekli gözetim altında bulundurun.
- 4 - Buhar püskürmesine karşı dikkatli olun.
- 5 - ActiCook®'u taşımak için gövde saplarından yararlanın.
- 6 - Gıdaları uzun süre ActiCook®'un içinde bekletmeyin.
- 7 - Asla çamaşır suyu veya kloratlı ürünler kullanmayın; bunlar paslanmaz çeliğin kalitesini bozar.
- 8 - Kapağı suda bekletmeyin.
- 9 - Contayı her yıl değiştirin.
- 10 - Tencerenizin ancak boşken ve soğukken temizlenebilir.
- 11 - Tencerenizin 10 yıl kullanıldıktan sonra yetkili bir TEFAL Servis Merkezinde kontrol edilmesi şarttır.

Garanti

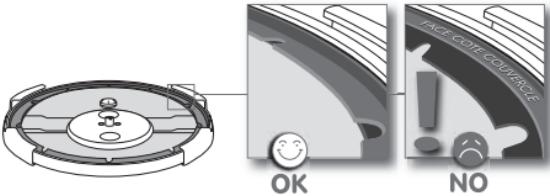
- Kullanım talimatlarında öngörülen şekilde kullanıldığı takdirde yeni TEFAL pişiricinizin gövdesi şunlara karşı **10 yıl garantilidir**:
 - Gövdenin metal yapısından kaynaklanan tüm arızalar,
 - Metal tabanın erken aşınması.
- **Her türlü imalat hatası veya kusuru için tüm diğer parçalarda bakım ve işçilik garantisini 1 yıldır** (ülkenizdeki yasalara göre değişebilir).
- **Bu garanti, ürünün kasa fişi veya satın alınma tarihini içeren faturanın ibraz edilmesi üzerine geçerlidir.**

- Sunlar garanti kapsamında değildir:**
- Önemli uyarıların dikkate alınmaması veya yanlış kullanımdan kaynaklanan arızalar, yani:
 - Darbeler, düşürme, fırına koyma...
- Yalnızca Yetkili TEFAL Servis Merkezleri bu garantiden yararlanmanıza onay verebilir.
- Size en yakın Yetkili TEFAL Servis Merkezinin adresini öğrenmek için 444 40 50 Müşteri Hizmetleri Danışma Hattı'ni arayın.

Düzenlemelere yönelik ibareler

İbare	Konum
Üretici kimliği veya ticari marka.	Kumanda modülü üzerinde.
Üretim yılı ve partisi Model referansı Maksimum güvenli basınc (PS) En yüksek çalışma basıncı (PF)	Kapağın üst bölümünde, kapak "açık" konumdayken görülebilir.
Kapasite	Gövdenin dış tabanında.

TEFAL sorularınızı yanıtlıyor

Sorunlar	Öneriler
Kapağı kapatamıyorsanız:	<ul style="list-style-type: none"> Konum seçicinin (E) resim  'deki konumunda olduğundan emin olun. Containın yerine iyice yerleşip yerleşmediğini kontrol edin. "Temizlik ve bakım" paragrafına bakın.  <p>OK NO</p> <ul style="list-style-type: none"> Pişirme sırasında açıp kapamanız gerekirse, ActiCook®'u kapatırken kapağın ortasına hafifçe bastırın.
Eğer basınç göstergesi yükselmezse.	<ul style="list-style-type: none"> Konum seçiciyi (E) konum 1/2 veya  konumuna getirin. Sorun devam ederse cihazınızın Yetkili bir TEFAL Servis Merkezi tarafından kontrol edilmesini sağlayın.
Eğer basınç göstergesi yükseldiyse ve pişirme sırasında subapta hiçbir şey çıkmıyorsa.	<p>Bu ilk dakikalarda normaldir. Durum devam ederse şunları kontrol edin:</p> <ul style="list-style-type: none"> Isı kaynağı yeterince güçlü mü ? Değilse düzeyini arttırın. Haznedeki su miktarı yeterli mi ? Konum seçici 1/2 veya  'ye getirilmiş mi ? ActiCook® iyice kapanmış mı ? Kapağın içindeki conta iyi durumda mı ? Conta kapağın içinde gerektiği gibi konumlandırılmış mı ? « Temizlik ve bakım » paragrafına bakın. <p>Durum devam ederse:</p> <ul style="list-style-type: none"> Isı kaynağını kapatın. Konum seçiciyi  konumuna getirin. Basınç göstergesinin düşmesini bekleyin. ActiCook®'u açın. Çalışma subapını ve buhar boşaltma devresini temizleyin.

Sorunlar	Öneriler
Kapağın çevresinden tiz bir sesle birlikte buhar sızıntısı oluyorsa:	<ul style="list-style-type: none"> • Contanın hazne ve kapak arasına sıkışıp sıkışmadığını kontrol edin.
Kapak çevresinden buhar sızıntısı varsa şunları kontrol edin:	<ul style="list-style-type: none"> • Kapak iyice kapanmış mı ? • Kapak contası doğru konumlandırılmış mı ? • Conta iyi durumda mı ? Gerekirse değiştirin. • Kapak, conta ve kapaktaki conta yuvası temiz mi ? • Haznenin kenarları iyi durumda mı ?(Herhangi bir darbe varmı?)
Eğer güvenlik sistemlerinden biri devreden çıkarsa:	<ul style="list-style-type: none"> • Isı kaynağını kapatın. • Yerini değiştirmeden ActiCook®'un soğumasını bekleyin. • Basınç göstergesinin düşmesini bekleyin ve açın. • Çalışma subapını, buhar çıkış kanalını, güvenlik subapını ve contayı kontrol edin ve temizleyin. • Arıza devam ederse cihazınızın Yetkili bir TEFAL Servis Merkezi tarafından kontrol edilmesini sağlayın.
Kapağı açamazsanız:	<ul style="list-style-type: none"> • Konum seçici  konumunda mı ? • Basınç göstergesi düşük konumunda mı ? • Değilse : basıncı boşaltın. • Basınç göstergesine asla müdahale etmeyin.
Gıdalar pişmezse veya yanarsa, şunları kontrol edin:	<ul style="list-style-type: none"> • Pişirme süresi. • Isı kaynağı seviyesi. • Çalışma subapının doğru konumlandırılması. • Sıvı miktarı.
ActiCook® içinde sıvı yokken ve basınç altında isınırsa:	<ul style="list-style-type: none"> • ActiCook®'un Yetkili bir TEFAL Servis Merkezi tarafından kontrol edilmesini sağlayın.

Sorunlar	Öneriler
Kullanım konumunda katlanabilir sapları* katlayamıyorsanız:	<p>Şunları kontrol edin:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Kilit açma düğmesi* hareketli mi ? • Durum devam ederse tencerenizin Yetkili bir TEFAL Servis Merkezi tarafından kontrol edilmesini sağlayın.
Katlanabilir sapları* katlayamıyorsanız:	<ul style="list-style-type: none"> • Zorlamayın. • Sapların kilit açma düğmelerine* bastığınızdan emin olun.
Akıllı kontrol saatı görüntülemesinde kısmi bir kayıp varsa veya tamamen kaybolmuşsa:	<ul style="list-style-type: none"> • Pili değiştirin.
Akıllı kontrol saatinde « ☰ » görüntüleniyorsa	<ul style="list-style-type: none"> • Akıllı kontrol saatini değiştirmeniz gereklidir (aksesuar referansı X1060004).

GARANTİ BELGESİ

GARANTİ İLE İLGİLİ OLARAK DİKKAT EDİLMESİ GEREKEN HUSUSLAR

Groupe Tefal İstanbul tarafından verilen bu garanti, ürünün kullanma kılavuzunda yer alan hususlara aykırı kullanılmasından doğacak arızaların giderilmesini kapsamadığı gibi, aşağıdaki durumlar garanti dışıdır.

1. Kullanma hatalarından meydana gelen hasar ve arızalar,
2. Hatalı elektrik tesisatı kullanılması nedeniyle meydana gelebilecek arıza ve hasarlar,
3. Tüketici ürünü teslim aldiktan sonra, dış etkenler nedeniyle (vurma, çarpması, vs.) meydana gelebilecek hasarlar,
4. Garantili onarım için yetkili servise başvurulmadan önce Groupe Tefal yetkili personeli veya yetkili servis personeli dışında birinin, cihazı onarım veya tadilime kalkışması durumunda,
5. Üründe kullanılan aksesuar parçalar.

Yukarıda belirtilen arızaların giderilmesi ücret karşılığı yapılır.

GARANTİ ŞARTLARI

Bu ürün ev kullanımı için tasarlanmıştır. Profesyonel kullanım için uygun değildir.

1. Garanti Süresi, ürünün teslim tarihinden itibaren başlar ve 2 yıldır.
2. Ürünün bütün parçaları dahil olmak üzere tamamı firmamızın garantisini kapsamındadır.
3. Ürünün garanti süresi içinde arızalanması durumunda, tamirde geçen süre garanti süresine eklenir.
4. Ürünün tamir süresi en fazla 30 iş günüdür. Bu süre, ürünün servis istasyonuna, servis istasyonunun olmaması durumunda, ürünün satıcısı, bayii, acentası, temsilciliği, ithalatçısı veya imalatçısından birine bildirim tarihinden itibaren başlar.
5. Sanayi ürününün arızasının 15 iş günü içerisinde giderilmemesi halinde, imalatçı veya ithalatçı; ürünün tamiri tamamlanıncaya kadar, benzer özelliklere sahip başka bir sanayi ürününü tüketicinin kullanımına tahsis etmek zorundadır.
6. Ürünün garanti süresi içerisinde, gerek malzeme ve işçilik, gerekse montaj hatalarından dolayı arızalanması halinde, işçilik masrafı, değiştirilen parça bedeli ya da başka herhangi bir ad altında hiçbir ücret talep etmemekszin, tamiri yapılacaktır.
7. Ürünün:
 - Teslim tarihinden itibaren garanti süresi içinde kalmak kaydıyla bir yıl içerisinde, aynı arızayı ikiden fazla tekrarlaması veya farklı arızaların dörtten fazla veya belirlenen garanti süresi içerisinde farklı arızaların toplamının altından fazla olması unsurlarının yanı sıra, bu arızaların üründen yararlanmamayı sürekli kılmacı,

- Tamiri için gereken azami sürenin aşılması,
 - Servis istasyonunun mevcut olmaması halinde sırasıyla satıcısı, bayii, acentası, temsilciliği, ithalatçısı veya imalatçısından birinin düzenleyeceği raporla arızanın tamirinin mümkün bulunmadığının belirlenmesi durumlarda, ücret-siz olarak değiştirmeye işlemi yapılacaktır.
8. Ürünün kullanma kılavuzunda yer alan hususlara aykırı kullanılmasından kaynaklanan arızalar garanti kapsamı dışındadır.
9. Garanti süresi içerisinde, servis istasyonları tarafından yapılması zorunlu olduğu, imalatçı veya ithalatçı tarafından şart koşulan periyodik bakımlarda; ve rilen hizmet karşılığında tüketiciden işçilik ücreti veya benzeri bir ücret talep edilemez.
10. Garanti belgesi ile ilgili olarak çökabilecek sorunlar için T.C. Sanayi ve Ticaret Bakanlığı Tüketicinin ve Rekabetin Korunması Genel Müdürlüğü'ne başvurulabilir.

Bu Garanti Belgesi'nin kullanılmasına 4077 sayılı Kanun ile bu Kanun'a dayanıla-rak yürürlüğe konulan Garanti Belgesi Uygulama Esaslarına Dair Tebliğ uyarınca, T.C. Sanayi ve Ticaret Bakanlığı Tüketicinin ve Rekabetin Korunması Genel Müdürliği tarafından izin verilmiştir.

İMALATÇI VEYA İTHALATÇI FİRMANIN:

Ünvanı

: Groupe TEFAL İstanbul Ev Aletleri Tic.

A.Ş.

Adresi

: Beybi Giz Plaza Dereboyu Cad. Meydan
sok. No:28 Kat:12 34398
Maslak/İstanbul**DANIŞMA HATTI: 444****40 50****FİRMA YETKİLİSİNİN:****MALIN:**

Markası	: TEFAL
Cinsi	: DÜDÜKLÜ TENCERE
Modeli	: P42906 P42907 P42914 P42915 P43007 P43014 P43015
Belge İzin Tarihi	: 14.04.2009
Garanti Belge No	: 67898
Azami Tamir Süresi	: 30 gün
Garanti Süresi	: 2 yıl
Kullanım Ömrü	: 7 Yıl

SATICI FİRMANIN

Ünvanı	:
Adresi	:
Tel-Telefax	:
Fatura Tarih ve No	:
Teslim Tarihi ve Yeri	:
TARİH-İMZA-KAŞE	:

**Size en yakın servisimizi 444 40 50 numaralı Tüketiciler Danışma
Hattımızdan öğrenebilirsiniz.**

Σημαντικές προφυλάξεις

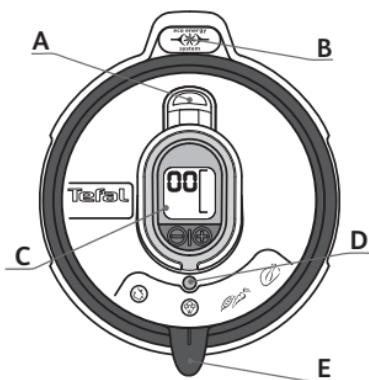
Για την ασφάλειά σας, η παρούσα συσκευή συμμιροφώνεται με τα εφαρμοστέα πρότυπα και κανονισμούς:

- Οδηγία περί εξοπλισμού υπό πίεση
- Γηικά σε επαφή με τροφές
- Περιβάλλον
- Η παρούσα συσκευή προορίζεται για οικιακή χρήση.
- Αφιερώστε χρόνο για να διαβάσετε όλες τις οδηγίες και να ανατρέχετε πάντα στις "Οδηγίες χρήσης".
- Όπως ισχύει για όλες τις συσκευές μαγειρέματος, φροντίστε να υπάρχει στενή επίβλεψη κατά τη χρήση της χύτρας, ίδιως εάν βρίσκονται στον χώρο παιδιά.
- Μην τοποθετείτε τη χύτρα μέσα σε ζεστό φούρνο.
- Να μετακινείτε τη χύτρα υπό πίεση με τη μέγιστη προσοχή. Μην ακουμπάτε τις ζεστές επιφάνειες, (ιδιαίτερα τα μεταλλικά μέρη). Να χρησιμοποιείτε τις λαβές και τα κουμπιά. Χρησιμοποιήστε γάντια κουζίνας εάν χρειαστεί. Ελέγχετε τακτικά αν οι λαβές του κάδου είναι καλά στερεωμένες. Ξαναβιδώστε τες αν είναι απαραίτητο.
- Να χρησιμοποιείτε τη χύτρα αποκλειστικά για τον σκοπό που προορίζεται.
- Η χύτρα ψήνεται υπό πίεση. Η ακατάλληλη χρήση μπορεί να προκαλέσει τραυματισμό από ζεμάτισμα. Βεβαιωθείτε ότι η χύτρα είναι καλά κλεισμένη πριν τη θέσετε σε λειτουργία. Δείτε την παράγραφο "Κλείσιμο".
- Βεβαιωθείτε ότι ο διακόπτης βρίσκεται στη θέση αποσυμπίεσης προτού ανοίξετε την Acticook® και ότι η ένδειξη παρουσίας πίεσης είναι στο χαμηλό επίπεδο.
- Μην ανοίγετε ποτέ τη χύτρα με βία. Βεβαιωθείτε ότι η εσωτερική πίεση έχει υποχωρήσει. Δείτε την παράγραφο "Ασφάλεια".
- Ποτέ μη χρησιμοποιείτε τη χύτρα χωρίς υγρό, διότι κάτι τέτοιο μπορεί να της προκαλέσει σοβαρές βλάβες. Να φροντίζετε πάντοτε να υπάρχει αρκετό υγρό κατά το μαγείρεμα.
- Να χρησιμοποιείτε μία ή περισσότερες συμβατές πηγές θερμότητας, σύμφωνα με τις οδηγίες χρήσης.
- Μη μαγειρεύετε ποτέ συνταγές που περιέχουν γάλα μέσα στη χύτρα.
- Μην χρησιμοποιείτε ακατέργαστο αλάτι στην χύτρα ταχύτητος. Καλύτερα να χρησιμοποιείτε κατεργασμένο αλάτι προ το τελείωμα του μαγείρεματος.
- Μη γεμίζετε τη χύτρα περισσότερο από τα 2/3 της χωρητικότητάς της (ένδειξη μέγιστης πλήρωσης).
- Για τρόφιμα που διαστέλλονται κατά το μαγείρεμα, όπως το ρύζι, τα αιφυδατωμένα λαχανικά ή οι κομπότες, ... μη γεμίζετε τη χύτρα πάνω από το ήμισυ της χωρητικότητάς της. Για συγκεκριμένες σούπες που περιέχουν κολοκύθα ή κολοκυθάκια, αφήστε την χύτρα σας να κρυώσει για μερικά λεπτά.
- Μετά από το μαγείρεμα κρεάτων που έχουν πέτσα (π.χ. βοδινή γλώσσα...), το οποίο ενδέχεται να διογκωθεί υπό πίεση, μην τρυπήσετε το κρέας εάν το δέρμα φαίνεται διογκωμένο. Υπάρχει κίνδυνος πρόκλησης εγκαύματος. Σας συνιστούμε να τρυπάτε το κρέας πριν από το μαγείρεμα.
- Για πηκτά τρόφιμα (φάτα, ραβέντι...), πρέπει να κουνήσετε ελαφρώς τη χύτρα πριν από το άνοιγμα για να μην πεταχτεί η τροφή προς τα έξω.
- Πριν από οποιαδήποτε χρήση, βεβαιωθείτε ότι δεν είναι φραγμένες οι βαλβίδες. Δείτε την παράγραφο "Πριν από το μαγείρεμα".
- Μη χρησιμοποιείτε τη χύτρα για να τηγανίσετε υπό πίεση με λάδι.
- Μην παρεμβαίνετε στα συστήματα ασφαλείας πέρα από τις οδηγίες καθαρισμού και συντήρησης.
- Να χρησιμοποιείτε αποκλειστικά γνήσια ανταλλακτικά της TEFL ή ανταλλακτικά της Acticook®.
- Ποτέ μην τοποθετείτε τη χύτρα με κατεβασμένες* τις λαβές πάνω σε μια πηγή θερμότητας.

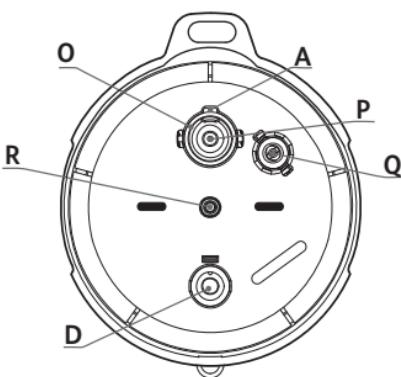
Φυλάξτε τις παρούσες οδηγίες

Μονάδα ελέγχου

Άνω όψη



Κάτοψη



EL

Περιγραφή

- A. Αγωγός εκκένωσης ατμού
- B. Αυτόματο σύστημα εκκένωσης αέρα
- C. Χρονόμετρο
- D. Ένδειξη παρουσίας πίεσης
- E. Επιλογέας θέσης
- F. Eco-dose (Οικολογική δοσολογία)
- G. Λάστιχο στεγανοποίησης
- H. Καλάθι ατμού
- I. Τρίποδο
- J. Κουμπί απασφάλισης των λαβών*
- K. Πτυσσόμενα χερούλια*
- L. Σταθερά χερούλια*
- M. Ένδειξη μέγιστης πλήρωσης
- N. Κάδος
- O. Λάστιχο στεγανοποίησης του αγωγού εκκένωσης ατμού
- P. Βαλβίδα λειπουργίας
- Q. Βαλβίδα ασφαλείας
- R. Άξονας στερέωσης της μονάδας ελέγχου

* ανάλογα με το μοντέλο



Ένα μοναδικό μαγειρικό σκεύος για κάθε είδους συνταγή:

...υγιεινό μαγείρεμα χάρη στο καλάθι ατμού, παρασκευή σουπών, βράσιμο, τσιγάρισμα, καθώς και σοτάρισμα.

Και, φυσικά, απολαυστικά σπιτικά φαγητά που ετοιμάζονται σε ελάχιστο χρόνο με μέγιστη εξοικονόμηση ενέργειας:

- Το σύστημα εξοικονόμησης ενέργειας **eco energy** επιτρέπει την εξαγωγή του αέρα και παρέχει πιο γρήγορο μαγείρεμα ενώ παράλληλα διατηρούνται τα θρεπτικά συστατικά και το χρώμα των τροφών.
- Η Eco-dose (1 Eco-dose = 250ml) επιτρέπει την προσθήκη της ακριβούς ποσότητας νερού που απαιτείται για κάθε τύπο μαγειρέματος.
- Ο χρονοδιακόπτης σάς ειδοποιεί με ένα εστίας και οπτικό σήμα όταν πρέπει να μειώσετε την ένταση της πηγής θερμότητας. Επιπλέον, σας ειδοποιεί μόλις ολοκληρωθεί το ψήσιμο.



Η **ActiCook®** συνοδεύεται από ένα βιβλίο 60 συνταγών που θα σας βοηθήσει να ετοιμάζετε σε καθημερινή βάση κλασικές, δημιουργικές και πάνω από όλα ποικίλες συνταγές.

Χαρακτηριστικά

Διάμετρος του πυθμένα της χύτρας – κωδικοί αναφοράς

Χωρητικότητα	Διάμετρος κάδου	Διάμετρος πυθμένα	Σταθερές λαβές της ActiCook®	Πυσσόμενες λαβές της ActiCook®	Υλικό κάδου και καπακιού
4,5 L	22 cm	18 cm	P42906	-	Ανοξείδωτο
4,5 L	25 cm	20 cm	P42912	-	
6 L	22 cm	18 cm	P42907	P43007	
8 L	25 cm	20 cm	P42914	P43014	
10 L	25 cm	20 cm	P42915	P43015	

Κανονιστικές πληροφορίες:

Ανώτατη πίεση λειτουργίας: 85 kPa.

Μέγιστη πίεση ασφαλείας: 120 kPa.

Συμβατές πηγές θερμότητας



Μη ζεσταίνετε τη χύτρα ενώ αυτή είναι άδεια, διότι υπάρχει κίνδυνος πρόκλησης ζημιάς στη συσκευή.

- Η χύτρα μπορεί να χρησιμοποιηθεί σε όλες τις παραπάνω μαγειρικές εστίες, συμπεριλαμβανομένης της επαγωγικής εστίας.
- Σε ηλεκτρική εστία, φροντίστε η διάμετρός της να είναι ίση ή μικρότερη από αυτήν του πυθμένα της χύτρας.
- Σε υαλοκεραμική εστία, βεβαιωθείτε ότι ο πυθμένας του κάδου είναι στεγνός και καθαρός.
- Σε εστία αερίου, η φλόγα δεν πρέπει να υπερβαίνει τη διάμετρο του κάδου.

Σε οποιαδήποτε μαγειρική εστία, φροντίστε η χύτρα να βρίσκεται ακριβώς στο κέντρο της εστίας.

EL

Εξαρτήματα TEFAL

- Τα εξαρτήματα για την ActiCook® που διατίθενται στα εμπορικά καταστήματα είναι τα εξής:

Εξαρτήματα	Κωδικός αναφοράς
Λάστιχο στεγανοποίησης	4,5/6L
	8/10L
Καλάθι διατήρησης βιταμινών	4,5/6L
	8/10L
Τρίποδο	X1030007
Χρονόμετρο	X1060004
Eco-dose	X1100001

- Για την αντικατάσταση άλλων εξαρτημάτων ή για επισκευές, επικοινωνήστε με ένα εξουσιοδοτημένο κέντρο σέρβις της TEFAL.
- Να χρησιμοποιείτε αποκλειστικά γνήσια ανταλλακτικά της TEFAL που είναι κατάλληλα για το μοντέλο σας.

Άνοιγμα

- Βεβαιωθείτε ότι ο επιλογέας θέσης (E) βρίσκεται στη θέση και ότι η ένδειξη πίεσης (D) είναι στο χαμηλό επίπεδο.
- Τοποθετήστε τον επιλογέα θέσης (E) στο εικονόγραμμα - **Εικ. 1.**
- Κατόπιν, αφαιρέστε το καπάκι - **Εικ. 2.**

Κλείσιμο

Οι σιαγόνες πρέπει να καλύπτουν το χείλος του καπακιού.

- Βεβαιωθείτε ότι ο επιλογέας θέσης (E) είναι ευθυγραμμισμένος με το εικονόγραμμα .
- Τοποθετήστε το καπάκι κάθετα πάνω στον κάδο και βεβαιωθείτε ότι έχει τοποθετηθεί σωστά - **Εικ. 3.**
- Τοποθετήστε τον επιλογέα θέσης (E) στο εικονόγραμμα του επιθυμητού μαγειρέματος - **Εικ. 4.**

Εάν δεν μπορείτε να κλείσετε το καπάκι:

- Βεβαιωθείτε ότι το λάστιχο είναι σωστά τοποθετημένο.
- Σε περίπτωση ανοίγματος/κλείσιματος κατά τη διάρκεια του μαγειρέματος, ασκήστε ελαφριά πίεση στο κέντρο του καπακιού για να κλείσετε την ActiCook®.

Μονάδα ελέγχου

- Η μονάδα ελέγχου περιλαμβάνει το σύνολο των στοιχείων που επιτρέπουν τη λειτουργία της χύτρας. Αφού στερεωθεί η μονάδα ελέγχου πάνω στο καπάκι, η ActiCook® μπορεί να χρησιμοποιηθεί κανονικά.
- Αφού αφαιρέσετε τον χρονοδιακόπτη, τη μονάδα ελέγχου και το λάστιχο στεγανοποίησης το καπάκι και ο κάδος μπορούν να πλυθούν στο πλυντήριο πιάτων.
- Η μονάδα ελέγχου έχει σχεδιαστεί για τη διευκόλυνση του καθαρισμού της χύτρας.

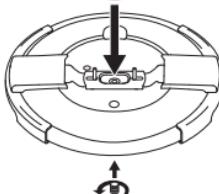
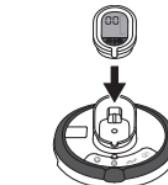
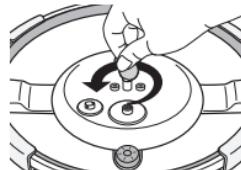
Για την αφαίρεση της μονάδας ελέγχου από το καπάκι:

- Αναποδογυρίστε το καπάκι.
- Ξεβιδώστε το παξιμάδι στερέωσης της μονάδας με ένα κέρμα κρατώντας παράλληλα τη μονάδα με το άλλο σας χέρι.
- Αναποδογυρίστε πάλι το καπάκι και αφαιρέστε τη μονάδα ελέγχου.

Για τη στερέωση της μονάδας ελέγχου πάνω στο καπάκι:

- !**
- Βεβαιωθείτε ότι ο επιλογέας θέσης (E) είναι ευθυγραμμισμένος με το εικονόγραμμα – **Εικ. 10** και ότι οι σιαγόνες καλύπτουν το χείλος του καπακιού.
 - Τοποθετήστε τη μονάδα ελέγχου πάνω στο καπάκι.
 - Αναποδογυρίστε το όλο μαζί κρατώντας τη μονάδα πάνω στο καπάκι και βιδώστε το παξιμάδι στερέωσης χρησιμοποιώντας ένα κέρμα.

Η μονάδα ελέγχου μπορεί να τοποθετηθεί προς μια κατεύθυνση μόνο

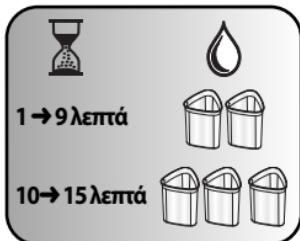


Τα τρόφιμα που τοποθετούνται μέσα στο καλάθι ατμού δεν πρέπει να αγγίζουν το καπάκι της χύτρας.

- Κατά τη διάρκεια του μαγειρέματος στον ατμό, οι τροφές δεν βρίσκονται σε επαφή με το νερό μαγειρέματος.

Χρήση του καλαθιού ατμού

- Προσαρτήστε το τρίποδο (I) κάτω από το καλάθι διατήρησης βιταμινών (H) – **Εικ. 7 και 8**.
- Τοποθετήστε το όλο μαζί στον πυθμένα του κάδου – **Εικ. 9**.



1 Eco-dose αντιστοιχεί σε 25 cl (250 ml).

Χρήση της Eco-dose

Η Eco-dose επιτρέπει την προσθήκη της ακριβούς ποσότητας νερού που απαιτείται για το εκάστοτε μαγείρεμα.

- Για το μαγείρεμα στον ατμό διάρκειας **1 έως 9 λεπτών**, προσθέστε **2 Eco-doses** μέσα στον κάδο.
- Για το μαγείρεμα στον ατμό διάρκειας **10 έως 15 λεπτών**, προσθέστε **3 Eco-doses** μέσα στον κάδο.
- **Δεν είναι δυνατό το μαγείρεμα στο ατμό για περισσότερα από 15 λεπτά με 3 Eco-doses**, διότι υπάρχει κίνδυνος πρόκλησης ζημιάς στη χύτρα.

Μαγείρεμα (Βράσιμο)

Μέγιστη πλήρωση

- Ποτέ μη γεμίζετε την ActiCook® πάνω από τα 2/3 του ύψους του κάδου (νερό + συστατικά), ένδειξη μέγιστης πλήρωσης: **M – ΕΙΚ. 6.**

Για ορισμένες τροφές

- Για τρόφιμα που διαστέλλονται κατά το μαγείρεμα, όπως το ρύζι, τα αφυδατωμένα λαχανικά ή οι κομπόστες, ... μη γεμίζετε την ActiCook® πάνω από το ήμισυ του ύψους του κάδου (νερό + συστατικά).

Τσιγάρισμα

- Για το τσιγάρισμα απευθείας μέσα στον κάδο (χωρίς το καλάθι ατμού), να προσθέτετε πάντοτε μια ελάχιστη ποσότητα υγρού 25 cl (250 ml) ή 1 Eco-dose – **ΕΙΚ. 5.**

Μη χρησιμοποιείτε την ActiCook για να τηγανίσετε υπό πίεση με λάδι.

Εάν η ActiCook® ζεσταθεί χωρίς υγρό στο εσωτερικό της:

- Προσκομίστε την ActiCook® προς έλεγχο σε ένα εξουσιοδοτημένο κέντρο σέρβις της TEFAL.

Χρήση του επιλογέα θέσης

Ο επιλογέας θέσης επιτρέπει τα εξής:

- **Άνοιγμα και/ή κλείσιμο** ActiCook®. Δείτε τις παραγράφους "Άνοιγμα", "Κλείσιμο".
- **Απελευθέρωση του ατμού** στο τέλος του μαγειρέματος ευθυγραμμίζοντας τον επιλογέα θέσης (Ε) με το εικονόγραμμα – εικ. 10.
- **Επιλογή της θέσης μαγειρέματος**. - εικ. 4.
- **Για το μαγείρεμα ευπαθών τροφών και λαχανικών:**
Τοποθετήστε τον επιλογέα θέσης στο εικονόγραμμα 1 ή .
- **Για το μαγείρεμα κρεάτων, ψαριών και κατεψυγμένων τροφών:**
Τοποθετήστε τον επιλογέα θέσης στο εικονόγραμμα 2 ή .

Χρονοδιακόπτης

Η ActiCook® διαθέτει έναν χρονοδιακόπτη που εκτελεί αυτόματα αντίστροφη μέτρηση του χρόνου μαγειρέματος έως την επίτευξη του επιπέδου θερμοκρασίας που αντιστοιχεί στην επιλεγμένη θέση μαγειρέματος **1/2** ή / .

Τοποθέτηση και αφαίρεση του χρονόμετρου



- Για την τοποθέτηση του χρονόμετρου (**C**) στη θέση του **Εικ. 11**, εισαγάγετε καταρχήν το πίσω τμήμα μέσα στη μονάδα ελέγχου και στη συνέχεια ασφαλίστε το μπροστινό τμήμα.
- Για την αφαίρεση του χρονόμετρου (**C**), ανασηκώστε τον με τη βοήθεια της προεξοχής και αφαιρέστε τον.

Χρήση του χρονόμετρου

Το χρονόμετρο έχει σχεδιαστεί για να σας βοηθήσει στη διασφάλιση του αποτελέσματος του μαγειρέματος και συγχρόνως επιτρέπει τη βέλτιστη διαχείριση της κατανάλωσης ενέργειας.



Αυτό το σχέδιο αναβοσβήνει στην αρχή της χρήσης και σας ειδοποιεί πότε είναι η κατάλληλη στιγμή έναρξης του μαγειρέματος με την εστία θερμότητας σε πλήρη ένταση.



Όταν ξεκινήσει η αντίστροφη μέτρηση του χρόνου μαγειρέματος, αυτό το σχέδιο υποδεικνύει ότι πρέπει να μειώσετε την ένταση της εστίας θερμότητας στο ένα τρίτο περίπου.

- Για την ενεργοποίηση του χρονόμετρου: πατήστε τα κουμπιά + ή -.
- Προγραμματίστε τον χρόνο μαγειρέματος. **Εικ. 12**
- Ενεργοποιήστε την εστία θερμότητας στη μέγιστη ένταση.
- Μπορείτε να τροποποιήσετε ανά πάσα στιγμή τον χρόνο μαγειρέματος πατώντας τα κουμπιά + ή -.
- Μόλις επιτευχθεί η θερμοκρασία μαγειρέματος στην ActiCook®, ο χρονοδιακόπτης εκπέμπει ένα ηχητικό σήμα και ξεκινά η αντίστροφη μέτρηση του χρόνου.
- **Μειώσετε την ένταση της εστίας θερμότητας στο ένα τρίτο περίπου.**
- Στο τέλος του χρόνου μαγειρέματος, ο χρονοδιακόπτης εκπέμπει ένα ηχητικό σήμα.
- Για να διακόψετε τον ίχο του χρονοδιακόπτη, πατήστε τα κουμπιά + ή -.
- Απενεργοποιήστε την εστία θερμότητας.

Το χρονόμετρο πρέπει να είναι προσαρτημένος στη χύτρα για να λειτουργήσει.

Επαληθεύστε κατά τη διάρκεια του μαγειρέματος ότι η βαλβίδα σφυρίζει σε τακτικά χρονικά διαστήματα. Αν δεν υπάρχει αρκετός ατμός, αυξήστε ελαφρώς την ένταση της εστίας θερμότητας. Σε αντίθετη περίπτωση, μειώστε την ένταση της εστίας θερμότητας.



Τοποθετώ τα συστατικά



Κλείνω την ActiCook®



Επιλέγω τη θέση 1/2 ή



Προγραμματίζω τον χρόνο μαγειρέματος



Ενεργοποιώ την εστίας θερμότητας στη μέγιστη ένταση

Η θερμοκρασία στη χύτρα ανεβαίνει





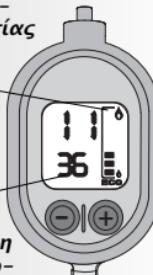
Διαφεύγει ατμός:

ακούγεται ένας ήχος από το χρονόμετρο που υποδεικνύει ότι το μαγείρεμα ξεκίνησε.



Μειώνω την ένταση της πηγής θερμότητας

Μειωμένη ένταση της εστίας θερμότητας



ΣΗΜΑΝΤΙΚΟ



Η αντίστροφη μέτρηση προχωρά

Για τη βέλτιστη χρήση της ActiCook® και την εξοικονόμηση ενέργειας, μειώστε την ένταση της πηγής θερμότητας στο ένα τρίτο περίπου.



Το μαγείρεμα μόλις τελείωσε:

ακούγεται ένας ήχος από το χρονόμετρο

Πατώ το + ή το - για να διακοπεί ο ήχος του χρονόμετρου

Η ένδειξη αναβοσβήνει



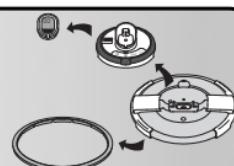
Απενεργοποιώ την εστία θερμότητας

Γυρίζω τον επιλογέα θέσης στη θέση



ΣΗΜΑΝΤΙΚΟ

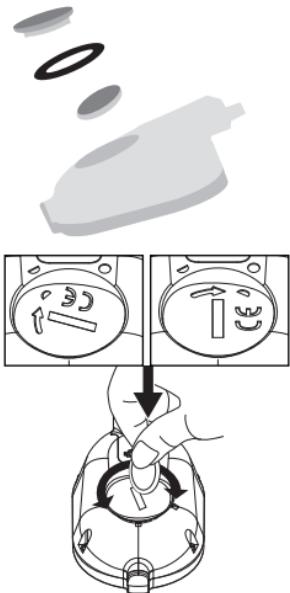
Μην ξεχάσετε να αφαιρέσετε το χρονόμετρο, το λάστιχο στεγανοποίησης και τη μονάδα ελέγχου πριν από τον καθαρισμό του καπακιού



Αντικατάσταση της μπαταρίας



- Η διάρκεια ζωής της μπαταρίας εξαρτάται από τη συχνότητα χρήσης του χρονομέτρου. Εντούτοις, εάν παρατηρήσετε πλήρη ή μερική απώλεια προβολής της οθόνης, πρέπει να αντικαταστήσετε την μπαταρία.



Ποτέ μην πλένετε τον χρονοδιακόπτη με νερό ή στο πλυντήριο πιάτων.

- Για να συμβάλετε στην προστασία του περιβάλλοντος, αφαιρέστε τη χρησιμοποιημένη μπαταρία. Μην την απορρίψετε μαζί με τα οικιακά απορρίμματα. Προσκομίστε τη σε ένα ειδικευμένο κέντρο διαλογής. Η μπαταρία του χρονοδιακόπτη είναι επίπεδη μπαταρία λιθίου-μαγγανίου τύπου CR2032. Συμμιφώνεται με τους ευρωπαϊκούς κανονισμούς.
- Για να αφαιρέσετε την μπαταρία από τον χρονοδιακόπτη, ανοίξτε το πώμα της θήκης μπαταρίας.
- Αντικαταστήστε την μπαταρία.
- Τοποθετήστε εκ νέου το λάστιχο στεγανοποίησης στη θέση του (εάν έχει παραμορφωθεί το σχήμα του, περιστρέψτε το μεταξύ των δαχτύλων σας για να ξαναγίνει στρογγυλό).
- Τοποθετήστε το μισοφέγγαρο ▲ του πώματος της θήκης μπαταρίας απέναντι από το μισοφέγγαρο ▲ του χρονόμετρου.
- Κλείστε το πώμα της θήκης μπαταρίας απαλά και ασκώντας ελαφριά πίεση, ευθυγραμμίζοντας το μισοφέγγαρο ▲ του πώματος της θήκης μπαταρίας με το μισοφέγγαρο ● του χρονόμετρου.
- Εκτελέστε την παραπάνω διαδικασία σε επίπεδη θέση πάνω σε μια επιφάνεια εργασίας ώστε το πώμα να τοποθετηθεί σε σωστή οριζόντια θέση.
- Μην πιέσετε το πώμα της θήκης μπαταρίας όταν το κλείνετε. Δεν πρέπει να πιέσετε πέρα από το σημείο τερματισμού.
- Σε περίπτωση απώλειας, μπορείτε να προμηθευτείτε έναν καινούργιο χρονόμετρο από οποιδήποτε εξουσιοδοτημένο κέντρο σέρβις της TEFAL.

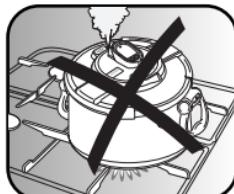
Πτυσσόμενες χερούλια*

Πριν από τη χρήση, αφαιρέστε τις ετικέτες που υπάρχουν πάνω σε καθένα χερούλι. Μην επιχειρήσετε να κατεβάσετε τα χερούλια χωρίς να έχετε πρώτα πατήσει τα κουμπιά απασφάλισης.

★ Για να κατεβάσετε τα χερούλια:

★ Για να τοποθετήσετε τα χερούλια σε θέση χρήσης:

Ποτέ μην τοποθετείτε την ActiCook® με κατεβασμένα χερούλια πάνω σε μια εστία θερμότητας.



* ανάλογα με το μοντέλο

Γυρίστε την ActiCook® με τέτοιον τρόπο ώστε ο επιλογέας θέσης να κοιτά προς το μέρος σας.



Μην επιχειρήσετε να ανοίξετε με βίᾳ τη χύτρα, βεβαιωθείτε πρώτα ότι η ένδειξη παρουσίας πίεσης βρίσκεται στο χαμηλό επίπεδο (D).

- Προσαρτήστε το τρίποδο (I) κάτω από το καλάθι διατήρησης βιταμινών (H) – **ΕΙΚ. 7 και 8.**
- Τοποθετήστε το καλάθι διατήρησης βιταμινών (H) στον πυθμένα του κάδου – **ΕΙΚ. 9.**
- Γεμίστε με νερό έως τα 2/3 του κάδου (M).
- Κλείστε την ActiCook®.
- Τοποθετήστε τον επιλογέα θέσης στο 2 ή .
- Προγραμματίστε τον χρονοδιακόπτη στα 20 λεπτά. Τοποθετήστε την ActiCook® πάνω σε μια εστία θερμότητας την οποία έχετε ρυθμίσει στη μέγιστη ένταση.
- Όταν αρχίσει να διαφεύγει ο ατμός από τη βαλβίδα, θα ακουστεί ένα ηχητικό σήμα από τον χρονοδιακόπτη. Μειώστε την ένταση της εστίας θερμότητας.
- Μετά από 20 λεπτά, απενεργοποιήστε την εστία θερμότητας.
- Τοποθετήστε τον επιλογέα θέσης στη θέση – **ΕΙΚ. 10.**
- Όταν πέσει η ένδειξη παρουσίας πίεσης (D): η ActiCook® δεν είναι πλέον υπό πίεση.
- Ανοίξτε την ActiCook® γυρνώντας τον επιλογέα θέσης στη θέση – **ΕΙΚ. 1.**

Χρήση

Πριν από το μαγείρεμα

- Πριν από κάθε χρήση, ελέγχετε αν η μονάδα ελέγχου είναι σωστά στερεωμένη (με τη βοήθεια ενός κέρματος) και ελέγχετε αν η βαλβίδα λειτουργίας (P), η οποία βρίσκεται εντός του καπακιού, μπορεί να κινηθεί, τοποθετώντας το διακόπτη επιλογής θέσης στο 1 ή και πατώντας τον με το δάχτυλο.
- Επαληθεύστε οπτικά κάτω από φως ότι ο αγωγός εκκένωσης ατμού (A) δεν είναι φραγμένος. **ΕΙΚ. 14**
- Βεβαιωθείτε επίσης ότι δεν εμποδίζεται η κίνηση της βαλβίδας ασφαλείας (Q): δείτε την **ΕΙΚ. 16** και την παράγραφο "Καθαρισμός και συντήρηση".
- Προσδιορίστε την ποσότητα νερού που απαιτείται για το είδος μαγειρέματος, δείτε τις παραγράφους "Τύποι μαγειρέματος".
- Κλείστε την ActiCook®.



Βαλβίδα λειτουργίας

- Τοποθετήστε τον επιλογέα στην επιλεγμένη θέση μαγειρέματος, **1/2** ή - **ΕΙΚ. 4.**
- Προγραμματίστε τον επιθυμητό χρόνο μαγειρέματος στο χρονόμετρο. **ΕΙΚ. 12**
- Βεβαιωθείτε ότι η ActiCook® είναι σωστά κλεισμένη πριν τη θέσετε σε λειτουργία.
- Τοποθετήστε την ActiCook® πάνω σε μια εστία θερμότητας την οποία έχετε ρυθμίσει στη μέγιστη ένταση.

Γυρίστε την ActiCook® με τέτοιον τρόπο ώστε ο επιλογέας θέσης να κοιτά προς το μέρος σας.

Κατά το μαγείρεμα

Όπως ισχύει για όλες τις συσκευές μαγειρέματος, φροντίστε να υπάρχει στενή επίβλεψη κατά τη χρήση της χύτρας ActiCook® εάν βρίσκονται στον χώρο παιδιά. Ο ατμός είναι πολύ ζεστός όταν εξέρχεται από τον αγωγό εκκένωσης.

- Όταν αρχίσει να διαφεύγει ο ατμός μέσω του αγωγού εκκένωσης με συνεχόμενο τρόπο, εκπέμποντας έναν συνεχή ήχο (ποσστ), ξεκινά αυτομάτως η αντίστροφη μέτρηση του χρόνου μαγειρέματος και ακούγεται ένα ηχητικό σήμα.
- Επαληθεύστε κατά τη διάρκεια του μαγειρέματος ότι η βαλβίδα σφυρίζει σε τακτικά χρονικά διαστήματα. Αν δεν υπάρχει αρκετός ατμός, αυξήστε ελαφρώς την ένταση της εστίας θερμότητας. Σε αντίθετη περίπτωση, μειώστε την ένταση της εστίας θερμότητας.

Λήξη του μαγειρέματος

- Στο τέλος του μαγειρέματος, το χρονόμετρο εκπέμπει ένα ηχητικό σήμα που υποδεικνύει ότι το μαγείρεμα ολοκληρώθηκε.
- **Απελευθερώστε τον**, ατμό ευθυγραμμίζοντας τον επιλογέα θέσης (**E**) με το εικονόγραμμα - **ΕΙΚ. 10.**
- Βεβαιωθείτε ότι η ένδειξη παρουσίας πίεσης (**D**) είναι στο χαμηλό επίπεδο.
- Τοποθετήστε επιλογέα θέσης (**E**) στο εικονόγραμμα - **ΕΙΚ. 1.**
- Κατόπιν, ανοίξτε την ActiCook® ανασηκώνοντας το καπάκι - **ΕΙΚ. 2.**

Να είστε προσεκτικοί κατά τη διαφυγή του ατμού. Εάν, κατά την αποσυμπίεση, παρατηρήσετε αιφύσικες εκτινάξεις: ποποθετήστε πάλι τον επιλογέα στην αρχική θέση μαγειρέματος **1/2 , περιμένετε λίγα λεπτά και κατόπιν αφήστε να εκτελεστεί πάλι η αποσυμπίεση αργά διασφαλίζοντας ότι δεν γίνονται πια εκτινάξεις.**

Για να μετακινήσετε την ActiCook®, κρατήστε την από τα χερούλια του κάδου.

Καθαρισμός και συντήρηση

Για την καλή λειτουργία της συσκευής σας, πρέπει να τηρείτε τις παρούσες συστάσεις καθαρισμού και συντήρησης μετά από κάθε χρήση.

- Πλύνετε την ActiCook® μετά από κάθε χρήση με νερό και υγρό πιάτων. Κάντε το ίδιο και για το καλάθι.
- Ποτέ μη χρησιμοποιείτε χλωρίνη ή χλωριωμένα προϊόντα, γιατί μπορεί να αλλοιωθεί η ποιότητα του ανοξείδωτου χάλυβα.
- Μην υπερθερμαίνετε τον κάδο όταν είναι άδειος.

Μην αφήνετε τις τροφές για μεγάλο χρονικό διάστημα μέσα στην ActiCook®.

Το μαύρισμα και οι χαρακιές που μπορεί να εμφανιστούν μετά από μακρά χρήση δεν αποτελούν πρόβλημα.

Για τον καθαρισμό του εσωτερικού του κάδου

- Πλύνετε το με σύρμα κουζίνας και απορρυπαντικό πιάτων.
- Αν το εσωτερικό του ανοξείδωτου κάδου παρουσιάζει ιριδίζουσες ανακλάσεις, καθαρίστε το με λευκό έγιδη.
- Μπορείτε να πλύνετε τον κάδο στο πλυντήριο πιάτων.

Μπορείτε να πλύνετε τον κάδο και το καλάθι στο πλυντήριο πιάτων.

Για τον καθαρισμό του εξωτερικού του κάδου

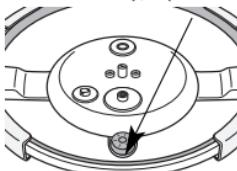
- Πλύνετε το με ένα σφουγγαράκι και υγρό πιάτων.

Για τον καθαρισμό του καπακιού

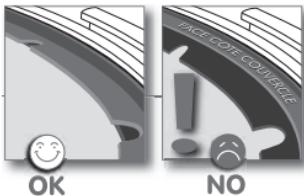
- Αφαιρέστε το χρονόμετρο.
- Μετά από κάθε χρήση, αφαιρέστε τη μονάδα ελέγχου και πλύνετε την με ένα σφουγγαράκι και υγρό πιάτων.
- Μπορείτε να πλύνετε το καπάκι στο πλυντήριο πιάτων αφού πρώτα αφαιρέσετε το χρονόμετρο, το λάστιχο στεγανοποίησης και τη μονάδα ελέγχου.
- Εάν αφαιρέσετε κατά λάθος τη βάση του αυτόματου συστήματος εκκένωσης αέρα, τοποθετήστε το πάλι στη θέση του πατώντας και περιστρέφοντάς το ταυτόχρονα.

Ποτέ μην πλένετε το χρονόμετρο με νερό ή στο πλυντήριο πιάτων.

Βάση του αυτόματου συστήματος εκκένωσης αέρα



Για τον καθαρισμό του λάστιχου στεγανοποίησης του καπακιού



Ποτέ μην πλένετε το λάστιχο στο πλυντήριο πιάτων.

- Μετά από κάθε μαγείρεμα, καθαρίστε το λάστιχο στεγανοποίησης (**G**) και τη βάση του.
- Πλύνετε το λάστιχο με ένα σφουγγαράκι και υγρό πιάτων.
- Για να τοποθετήσετε εκ νέου το λάστιχο στη θέση του, δείτε στην **Εικ. 13** και φροντίστε η ένδειξη « *face côté couvercle* » να βρίσκεται στην πλευρά του καπακιού.

Για τον καθαρισμό της μονάδας ελέγχου και των βαλβίδων

- Αφαιρέστε τη μονάδα ελέγχου από το καπάκι: δείτε την παράγραφο "Μονάδα ελέγχου".
- Πλύνετε τη μονάδα με υγρό πιάτων και κατόπιν ξεπλύνετε την με λίγο νερό.
- Ελέγχετε οπτικά κάτω από φως ότι ο αγωγός εκκένωσης ατμού (**A**) δεν είναι φραγμένος, δείτε την **Εικ. 14**. Εάν είναι, πλύνετε τον με νερό.
- Βεβαιωθείτε ότι δεν εμποδίζεται η κίνηση της βαλβίδας λειτουργίας (**P**) που βρίσκεται στο εσωτερικό του καπακιού, τοποθετώντας τον επιλογέα θέσης στο **1** ή  και πιέζοντας με το δάχτυλο: **Εικ. 15**.
- Μπορείτε να καθαρίσετε αυτήν τη βαλβίδα με νερό.
- Επαληθεύστε επίσης την καλή λειτουργία της βαλβίδας ασφαλείας (**Q**) πιέζοντας με δύναμη με τη βοήθεια μιας μπατονέτας (για παράδειγμα) το κεντρικό μέρος του αγωγού, του οποίου δεν πρέπει να εμποδίζεται η κίνηση: δείτε την **Εικ. 16**. Μπορείτε να καθαρίσετε αυτήν τη βαλβίδα με νερό.
- Βεβαιωθείτε ότι το λάστιχο στεγανοποίησης της μονάδας (**O**) είναι σωστά τοποθετημένο. Εάν αυτό το λάστιχο λείπει ή έχει υποστεί ζημιά, μπορεί να εμφανιστούν διαρροές κάτω από τη μονάδα κατά τη λειτουργία της χύτρας. Το σχήμα του λάστιχου στεγανοποίησης επιτρέπει την εύκολη αφαίρεση και εκ νέου τοποθέτησή του. Εάν χρειαστεί, μπορείτε να προμηθευτείτε το εξάρτημα αυτό από ένα εξουσιοδοτημένο κέντρο σέρβις της TEFAL.

Ποτέ μην ανοίγετε τη μονάδα ελέγχου.

Μην ξεχάσετε να αφαιρέσετε πρώτα το χρονόμετρο.

Μην τοποθετείτε ποτέ τη μονάδα ελέγχου στο πλυντήριο πιάτων.

Μη χρησιμοποιείτε οποιοδήποτε αιχμηρό ή μυτερό αντικείμενο για την αφαίρεση.

- Βεβαιωθείτε ότι η ένδειξη παρουσίας πίεσης (**D**) είναι καθαρή. Μπορείτε να την καθαρίσετε με νερό.

Για τον καθαρισμό το χρονόμετρο

**Μην πλένετε το
χρονόμετρο στο
πλυντήριο πιάτων.**

- Χρησιμοποιήστε ένα καθαρό και στεγνό πανί.
- Μη χρησιμοποιείτε διαλυτικό.
- Μην πλένετε ποτέ τον χρονοδιακόπτη με νερό.

EL

Για την αποθήκευση της χύτρας

- Τοποθετήστε το καπάκι στον κάδο – **ΕΙΚ. 17.**

Εάν η ActiCook® σας διαθέτει πτυσσόμενα χερούλια*:

- Πατήστε τα κουμπιά απασφάλισης (**J**) των λαβών. Δείτε την παράγραφο "Πτυσσόμενα χερούλια".

**Μην επιχειρήσετε να
κατεβάσετε τα χερού-
λια* χωρίς να έχετε
πρώτα πατήσει τα
κουμπιά απασφάλι-
σης.**

Για την αντικατάσταση του λάστιχου στεγανοποίησης της ActiCook®

**Πρέπει οπωσδήποτε
να προσκομίσετε την
ActiCook® για έλεγχο
σε ένα
εξουσιοδοτημένο
κέντρο σέρβις της
TEFAL μετά από 10
χρόνια χρήσης.**

- Να αντικαθιστάτε το λάστιχο της ActiCook® μία φορά ανά έτος.
- Αντικαταστήστε το λάστιχο της ActiCook® αν έχει κοπεί.
- Να αγοράζετε πάντα γνήσιο λάστιχο στεγανοποίησης της TEFAL που είναι κατάλληλο για το μοντέλο σας.

Ασφάλεια

Η ActiCook® διαθέτει πολλαπλές διατάξεις ασφαλείας:

Ασφάλεια στο κλείσιμο:

- Οι σιαγόνες πρέπει να βρίσκονται σε επαφή με το χείλος του καπακιού. Εάν δεν ισχύει αυτό, υπάρχει διαρροή ατμού στο επίπεδο της ένδειξης παρουσίας πίεσης και δεν θα είναι δυνατή η αύξηση πίεσης στην ActiCook®.

* ανάλογα με το μοντέλο

Ασφάλεια στο άνοιγμα:

- Εάν η ActiCook® βρίσκεται υπό πίεση, ο επιλογέας θέσης δεν μπορεί να τοποθετηθεί στη θέση του εικονογράμματος ανοίγματος , διότι ο μηχανισμός έχει κλειδωθεί από την ένδειξη παρουσίας πίεσης (**D**) (στο υψηλό επίπεδο).
- Σε τέτοια περίπτωση, μην προσπαθήσετε να ανοίξετε τη χύτρα με βία. Γυρίστε τον επιλογέα θέσης στο  και περιμένετε έως ότου να πέσει η ένδειξη παρουσίας πίεσης (**D**) στο χαμηλό επίπεδο προτού ανοίξετε την ActiCook®.
- Μην ανοίγετε ποτέ την ActiCook® με βία.
- Μην προβαίνετε σε οποιαδήποτε ενέργεια εάν η ένδειξη παρουσίας πίεσης δείχνει ότι υπάρχει πίεση.
- Βεβαιωθείτε ότι έχει πέσει η εσωτερική πίεση (ένδειξη παρουσίας πίεσης (**D**) στο χαμηλό επίπεδο).

Δύο ασφάλειες για την υπερπίεση:

- **Πρώτη διάταξη ασφαλείας:** η βαλβίδα ασφαλείας (**Q**) απελευθερώνει την πίεση και διαφεύγει ατμός κάτω από τη μονάδα ελέγχου: - **ΕΙΚ. 18**
- **Δεύτερη διάταξη ασφαλείας:** το λάστιχο επιτρέπει τη διαφυγή του ατμού που βρίσκεται μεταξύ του καπακιού και του κάδου - **ΕΙΚ. 19.**

Εάν ενεργοποιηθεί ένα από τα συστήματα ασφαλείας για την υπερπίεση:

- Απενεργοποιήστε την εστία θερμότητας.
- Αφήστε να κρυώσει πλήρως η ActiCook®.
- Ανοίξτε τη χύτρα.
- Ελέγχτε και καθαρίστε τη βαλβίδα λειτουργίας (**P**), τον αγωγό εκκένωσης ατμού (**A**), τη βαλβίδα ασφαλείας (**Q**) και το λάστιχο στεγανοποίησης (**G**).
- Εάν μετά από τον έλεγχο και τον καθαρισμό, η χύτρα παρουσιάζει διαρροή ή δεν λειτουργεί, προσκομίστε τη σε ένα εξουσιοδοτημένο κέντρο σέρβις της TEFAL.

- 1 - Ο ατμός είναι πολύ ζεστός όταν εξέρχεται από τη βαλβίδα λειτουργίας.
- 2 - Μην επιχειρήσετε να ανοίξετε με βίᾳ τη χύτρα, βεβαιωθείτε πρώτα ότι η ένδειξη παρουσίας πίεσης βρίσκεται στο χαμηλό επίπεδο (**D**).
- 3 - Όπως ισχύει για όλες τις συσκευές μαγειρέματος βεβαιωθείτε ότι υπάρχει στενή επίβλεψη κατά τη χρήση της χύτρας εάν βρίσκονται στον χώρο παιδιά.
- 4 - Να είστε προσεκτικοί κατά τη διαφυγή του ατμού.
- 5 - Για να μετακινήσετε τη χύτρα, κρατήστε την από τα δύο χερούλια του κάδου.
- 6 - Μην αφήνετε τις τροφές για μεγάλο χρονικό διάστημα μέσα στην χύτρα.
- 7 - Ποτέ μη χρησιμοποιείτε χλωρίνη ή χλωριωμένα προϊόντα, γιατί μπορεί να αλλοιωθεί η ποιότητα του ανοξείδωτου χάλυβα.
- 8 - Μην αφήνετε το καπάκι να μουλιάσει σε νερό.
- 9 - Να αντικαθιστάτε το λάστιχο στεγανοποιήσης μία φορά ανά έτος.
- 10 - Ο καθαρισμός της χύτρας γίνεται αποκλειστικά αφού έχει κρυώσει και είναι άδεια.
- 11 - Πρέπει οπωσδήποτε να προσκομίσετε τη χύτρα για έλεγχο σε ένα εξουσιοδοτημένο κέντρο σέρβις της TEFAL μετά από 10 χρόνια χρήσης.

Εγγύηση

• Στο πλαίσιο της προβλεπόμενης χρήσης όπως αυτή καθορίζεται στο εγχειρίδιο χρήσης, ο κάδος της νέας σας χύτρας ταχύτητας TEFAL καλύπτεται με **εγγύηση 10 ετών** για τα εξής:

- Οποιοδήποτε σφάλμα αφορά τη μεταλλική δομή του κάδου,
- Οποιοδήποτε πρόωρη φθορά του μετάλλου της βάσης.

• **Ως προς τα άλλα μέρη, η εγγύηση για τα ανταλλακτικά και το κόστος εργασίας ισχύει για 2 έτη** (εκτός αν ισχύει ειδική νομοθεσία στη χώρα σας), σχετικά με κάθε βλάβη ή ελάττωμα κατασκευής.

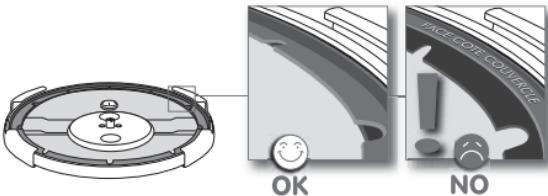
* ανάλογα με το μοντέλο

- Η συμβατική αυτή εγγύηση αποκτάται κατόπιν παρουσίασης της ταμειακής απόδειξης ή του τιμολογίου που αποδεικνύει την ημερομηνία αγοράς.
- Αυτές οι εγγυήσεις δεν περιλαμβάνουν τα έχις
- Φθορές που έχουν προκληθεί από τη μη τήρηση σημαντικών προφυλάξεων ή από ακατάλληλες χρήσεις, όπως:
 - Χτυπήματα, πτώσεις, τοποθέτηση στον φούρνο, ...
- Μπορείτε να χρησιμοποιήσετε την εγγύηση μόνο στα εξουσιοδοτημένα κέντρα σέρβις της TEFAL.
- Μπορείτε να καλέσετε τον αριθμό τοπικής χρέωσης για να μάθετε τη διεύθυνση του τοπικού σας εξουσιοδοτημένου κέντρου σέρβις της TEFAL.

Κανονιστικές σημάνσεις

Σήμανση	Θέση
Αναγνωριστικό κατασκευαστή ή εμπορική επωνυμία	Στη μονάδα ελέγχου
Έτος και παρτίδα κατασκευής Κωδικός αναφοράς μοντέλου Μέγιστη πίεση ασφαλείας (ΠΑ) Μέγιστη πίεση λειτουργίας (ΠΛ)	Στο πάνω χείλος του καπακιού, ορατό όταν το τελευταίο βρίσκεται στη θέση "ανοίγματος".
Χωρητικότητα	Στην εξωτερική βάση του κάδου.

Η TEFAL TEFAL απαντά στις ερωτήσεις σας

Προβλήματα	Συστάσεις
Εάν δεν μπορείτε να κλείσετε το καπάκι:	<ul style="list-style-type: none"> Βεβαιωθείτε ότι ο επιλογέας θέσης (E) είναι ευθυγραμμισμένος με το εικονόγραμμα . Βεβαιωθείτε ότι το λάστιχο στεγανοποίησης είναι σωστά τοποθετημένο. Ανατρέξτε στην παράγραφο "Καθαρισμός και συντήρηση". 
Εάν δεν έχει κλειστεί η παρουσίας πίεσης δεν είναι στο υψηλό επίπεδο:	<ul style="list-style-type: none"> Τοποθετήστε τον επιλογέα θέσης (E) σε ένα από τα εικονόγραμματα μαγειρέματος, 1/2 ή  / . Εάν το πρόβλημα παραμένει, προσκομίστε τη χύτρα για έλεγχο σε ένα εξουσιοδοτημένο κέντρο σέρβις της TEFAL.
Εάν η ένδειξη παρουσίας πίεσης είναι στο υψηλό επίπεδο και δεν διαφέγγει τίποτε από τη βαλβίδα κατά τη διάρκεια του μαγειρέματος:	<p>Αυτό είναι φυσιολογικό κατά τα πρώτα λεπτά. Εάν το φαινόμενο παραμένει, επαληθεύστε ότι:</p> <ul style="list-style-type: none"> Η ένταση της εστίας θερμότητας είναι αρκετά ισχυρή. Εάν δεν είναι, αυξήστε την. Η ποσότητα υγρού μέσα στον κάδο είναι επαρκής. Η βαλβίδα λειτουργίας είναι στη θέση 1/2 ή  / . Η ActiCook® έχει κλείσει σωστά. Το λάστιχο στεγανοποίησης ή το χείλος του κάδου δεν παρουσιάζει φθορά. Το λάστιχο στεγανοποίησης είναι σωστά τοποθετημένο μέσα στο καπάκι, ανατρέξτε στην παράγραφο "Καθαρισμός και συντήρηση". <p>Εάν το φαινόμενο παραμένει:</p> <ul style="list-style-type: none"> Απενεργοποιήστε της εστίας θερμότητας. Γυρίστε τον επιλογέα θέσης στο . Περιμένετε να πέσει η ένδειξη παρουσίας πίεσης. Ανοίξτε την ActiCook®. Καθαρίστε τη βαλβίδα λειτουργίας και τον αγωγό εκκένωσης ατμού.

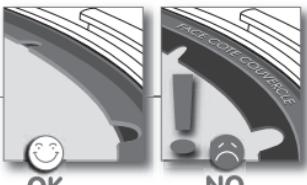
Προβλήματα	Συστάσεις
Εάν διαφεύγει ατμός γύρω από το καπάκι και ακούγεται ένας διαπεραστικός ήχος:	<ul style="list-style-type: none"> • Βεβαιωθείτε ότι το λάστιχο δεν έχει μαγκώσει μεταξύ του κάδου και του καπακιού.
Εάν διαφεύγει ατμός γύρω από το καπάκι, επαληθεύστε:	<ul style="list-style-type: none"> • Το σωστό κλείσιμο του καπακιού. • Την τοποθέτηση του λάστιχου στεγανοποίησης. • Την καλή κατάσταση του λάστιχου στεγανοποίησης. Εάν χρειαστεί, αντικαταστήστε το. • Την καθαρότητα του καπακιού, του λάστιχου στεγανοποίησης και της βάσης του μέσα στο καπάκι. • Την καλή κατάσταση του χείλους του κάδου.
Εάν ενεργοποιηθεί ένα από τα συστήματα ασφαλείας:	<ul style="list-style-type: none"> • Απενεργοποιήστε την εστία θερμότητας. • Αφήστε την ActiCook® να κρυώσει χωρίς να τη μετακινήσετε. • Περιμένετε έως ότου η ένδειξη παρουσίας πίεσης να είναι στο χαμηλό επίπεδο και ανοίξτε τη χύτρα. • Ελέγχετε και καθαρίστε τη βαλβίδα λειτουργίας, το στέλεχος εκκένωσης ατμού, τη βαλβίδα ασφαλείας και το λάστιχο στεγανοποίησης. • Εάν το σφάλμα παραμένει, προσκομίστε τη χύτρα για έλεγχο σε ένα εξουσιοδοτημένο κέντρο σέρβις της TEFAL.
Εάν δεν μπορείτε να ανοίξετε το καπάκι:	<ul style="list-style-type: none"> • Βεβαιωθείτε ότι ο επιλογέας θέσης είναι στο . • Βεβαιωθείτε ότι η ένδειξη παρουσίας πίεσης είναι στο χαμηλό επίπεδο. • Εάν δεν είναι: εκτελέστε αποσυμπίεση. • Μην παρεμβαίνετε ποτέ σε αυτήν την ένδειξη πίεσης.
Εάν οι τροφές δεν έχουν ψηθεί ή έχουν καεί, επαληθεύστε:	<ul style="list-style-type: none"> • Τον χρόνο μαγειρέματος. • Την ένταση της εστίας θερμότητας. • Τη σωστή τοποθέτηση της βαλβίδας λειτουργίας. • Την ποσότητα υγρού.
Εάν η ActiCook® ζεσταθεί υπό πίεση χωρίς υγρό στο εσωτερικό της:	<ul style="list-style-type: none"> • Προσκομίστε την ActiCook® για έλεγχο σε ένα εξουσιοδοτημένο κέντρο σέρβις της TEFAL.

Προβλήματα	Συστάσεις
Εάν δεν μπορείτε να τοποθετήσετε τα πτυσσόμενα χερούλια* στη θέση χρήσης:	<p>Βεβαιωθείτε ότι:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Δεν εμποδίζεται η κίνηση του κουμπιού απασφάλισης*. • Εάν το φαινόμενο παραμένει, προσκομίστε τη χύτρα για έλεγχο σε ένα εξουσιοδοτημένο κέντρο σέρβις της TEFAL.
Εάν δεν μπορείτε να κατεβάσετε τα πτυσσόμενα χερούλια*:	<ul style="list-style-type: none"> • Μην ασκήσετε πίεση. • Βεβαιωθείτε ότι πιέζετε στη βάση των κουμπιών απασφάλισης* των χερουλιών.
Εάν ο χρονοδιακόπτης παρουσιάζει μερική ή πλήρη απώλεια προβολής:	<ul style="list-style-type: none"> • Αντικαταστήστε την μπαταρία.
Εάν στον χρονοδιακόπτη εμφανίζεται η ένδειξη «  »	<ul style="list-style-type: none"> • Πρέπει να αντικαταστήσετε τον χρονοδιακόπτη (κωδικός αναφοράς εξαρτήματος X1060004).

توصیه ها	مشکل ها
<ul style="list-style-type: none"> • کنترل نمائید: • دکمه باز کننده قفل * حرکت کند. • چنانچه مشکل همچنان وجود داشت ، ActiCook® خود را توسط یکی از مراکز خدمات مجاز تقال کنترل نمائید. 	<p>چنانچه موفق نشید دسته های تاشو * را در وضعیت استفاده قرار دهید:</p>
<ul style="list-style-type: none"> • به زور متولّ نشوید. • اطمینان حاصل نمائید دکمه های باز کننده قفل را کاملا فشار داده اید. 	<p>چنانچه موفق نشید دسته های تاشو * را تا کنید :</p>
<ul style="list-style-type: none"> • باطری نیاز به تعویض دارد. 	<p>چنانچه قسمت و یا تمامی صفحه تایمر پاک شده است.</p>
<ul style="list-style-type: none"> • تایمر را باید تعویض نمائید . (accessory reference X1060004) 	<p>چنانچه بر روی صفحه تایمر «[]» ظاهر می شود.</p>

توصیه ها	مشکل ها
<ul style="list-style-type: none"> کنترل نمائید درزگیر بین درب و قابلمه گیر نکرده باشد. 	<p>چنانچه بخار از اطراف درب با صدای تیزی خارج میشود</p>
<ul style="list-style-type: none"> درب صحیح بسته شده باشد. وضعیت درزگیر درب . موقعیت قرار کردن درزگیر؛ در صورت لزوم آنرا تعویض نمائید. تمیز بودن درب ، درزگیر و جایگاه آن روی درب. وضعیت لبه های قابلمه. 	<p>چنانچه از اطراف درب بخار نشست میکند ، کنترل کنید:</p>
<ul style="list-style-type: none"> منبع حرارت را خاموش نمائید. بدون حرکت دادن [®] ActiCook ، اجزه دهید خنک شود. منتظر بمانید شاخص فشار کاهش یابد سپس درب دیک زودپیز را باز نمائید. عامل سوپاپ ، خروجی بخار، سوپاپ اطمینان و درزگیر را کنترل و تمیز نمائید. چنانچه مشکل رفع نشد ، دیک زودپیز خود را توسط یکی از مراکز خدمات مجاز نقال کنترل نمائید. 	<p>چنانچه یکی از سیستمها فشار بیش از حد فعال شد :</p>
<ul style="list-style-type: none"> اطمینان حاصل نمائید انتخاب وضعیت بر روی گزینه  تنظیم شده باشد. کنترل نمائید شاخص فشار در پاییترین سطح قرار گرفته باشد. در غیر این صورت : فشار را خارج نمائید. هیچگاه در عملکرد شاخص فشار مانع ایجاد نکنید. 	<p>چنانچه موفق به باز کردن درب نشید :</p>
<ul style="list-style-type: none"> زمان پخت. میزان حرارت منبع گرمایی. وضعیت صحیح عامل سوپاپ. مقدار مایعات. 	<p>چنانچه غذا پخته نشده یا سوخته است ، کنترل کنید:</p>
<ul style="list-style-type: none"> ActiCook[®] خود را توسط یکی از مراکز خدمات مجاز ن کنترل نمائید. 	<p>ActiCook[®] بدون مایعات داخل آن در معرض حرارت و فشار قرار گرفته :</p>

تفال پاسخگوی سوالات شما میباشد

توصیه ها	مشکل ها
<ul style="list-style-type: none"> • اطمینان حاصل کنید انتخاب وضعیت (E) بر روی گزینه - تنظیم شده باشد. • وضعیت صحیح درزگیر را کنترل نمائید. به پاراگراف "تمیز کردن و نگهداری" مراجعه نمائید.  <p>در صورت نیاز به باز کردن/بستن درب در طی پخت، فشار ملایمی به قسمت مرکزی درب وارد کنید تا ActiCook® بسته شود.</p>	<p>چنانچه نتوانستید درب را ببندید:</p>
<ul style="list-style-type: none"> • انتخاب وضعیت (E) را بر روی یکی از گزینه های پخت 2/1 یا 1/2 قرار دهید. • چنانچه همچنان اشکال وجود داشت، دیگر زودیز خود را توسط یکی از مراکز مجاز خدمات تفال کنترل نمائید. 	<p>چنانچه شاخص فشار افزایش پیدا نکرده :</p>
<ul style="list-style-type: none"> • این حالت در چند دقیقه ابتدائی شروع پخت طبیعی میباشد. • چنانچه مشکل همچنان وجود داشت : <ul style="list-style-type: none"> • منبع حرارت به اندازه کافی داغ است : اگر نیست ، آنرا زیاد کنید. • مقدار مایع موجود در قابله کافی است. • عامل سوپاپ بر روی 2/1 یا 1/2 است. • ActiCook® درست بسته شده است. • هیچگونه آسیبی در درزگیر یا لبه ها ایجاد نشده. • درزگیر کاملا درون درب قرار گرفته است ، به پاراگراف "تمیز کردن و نگهداری" مراجعه نمائید. • چنانچه مشکل ادامه داشت : <ul style="list-style-type: none"> • منبع حرارت را خاموش کنید. • انتخاب وضعیت را بر روی تنظیم کنید. • منتظر بمانید تا شاخص فشار کاهش یابد. • ActiCook® را باز کنید. • عامل سوپاپ و خروجی رهاکننده فشار را تمیز کنید. 	<p>اگر شاخص فشار افزایش یافته ولی از مجرای خروجی چیزی خارج نمیشود :</p>

- کارانتی که در ضمانت نامه ذکر شده فقط با ارایه مدرک معتبر نشان دهنده تاریخ خرید اعتبار خواهد داشت.
 - کارانتی شامل این موارد نمیشود :
 - عمر مفید درزگیر ، سوپاپ کنترل فشار یا درزگیر قفل کننده شاخص کوتاه میباشد . این قسمتها مشمول کارانتی نیستند و نیاز به تعویض متناوب دارند.
 - هرگونه آسیب پیامد عمل نکردن به توصیه های ذکر شده یا استفاده ناصحیح ، مخصوصاً :
 - سقوط ، افتادن ، ضربه ، قراردادن در فر ...
 - شستن درب در ماشین ظرفشویی.
- فقط مراکز خدمات مجاز تفال ، مجاز به ارایه سرویس تحت کارانتی میباشند.
- خواهشمند است جهت آگاهی از محل نزدیکترین مرکز خدمات مجاز تفال با شماره تلفن کمک رسانی زیر تماس بگیرید.

شناسایی تنظیمات

جایگاه	شناسائی
بر روی کنترل مودول	شناسایی تولید کننده یا نام تجاری آن
بر روی بالاترین قسمت لبه درب زمانیکه در وضعیت "open"	سال تولید و شماره سری مرجع حداکثر فشار ایمنی (PS) حداکثر عملکرد فشار (PF)
در قسمت زیرین و خارجی قابلمه	ظرفیت

توصیه هایی جهت استفاده

- 1 . بخاری که از خروجی عامل سوپاپ خارج میشود بسیار داغ میباشد.
- 2 . سعی نکنید به زور درب را باز نمایید . اطمینان حاصل نمائید شاخص فشار (D) کاهش یافته باشد .
- 3 . همانند دیگر وسایل مربوط به آشپزی، هنگام استفاده از دیک زودپز چنانچه در مجاورت کودکان قرار دارید بر آنها نظارت کامل داشته باشید.
- 4 . مراقب خروج ناگهانی بخار باشید.
- 5 . برای حرکت دادن دیک زودپز از هر دوسته آن بگیرید
- 6 . هیچگاه غذا را در دیک زودپز رها نکنید.
- 7 . هیچگاه از سفید کننده ها یا محصولات حاوی کلرین استفاده ننمایید ، این محصولات کیفیت استیل را تغییر میدهدن.
- 8 . درب را درون آب رها نکنید .
- 9 . درزگیر را سالیانه تعویض نمائید .
- 10 . تنها زمانیکه دیک زودپز خالی و سرد شده است اقدام به تمیز کردن آن ننمایید .
- 11 . پس از گذشت 10 سال ، از استفاده دیک زودپز لازم است آنرا توسط یکی از مراکز خدمات مجاز تفال کنترل نمائید.

گارانتی

- دیک زودپز جدید شما، همراه با ده سال گارانتی عرضه میشود چنانچه مطابق با دستورات ذکر شده استفاده شود،
این گارانتی شامل :
 - هرگونه اشکال مربوط به ساختار فلزی بدنه دیک زودپز .
 - هرگونه نقصان نابهنجام در ساختار فلزی آن .
- دیگر اجزاء، شامل یک گارانتی یکساله کارکرد و قطعات میشوند (به جز موقوعی که قوانین قابل اجرا در کشور شما خلاف این قانون باشند) . این گارانتی هر گونه نقصان مربوط به سازنده را پوشش خواهد داد .

ایمنی باز کردن:

- چنانچه تحت فشار باشد، انتخاب وضعیت **ActiCook®** نمیتواند بر روی تنظیم شود چون این عملکرد توسعه شاخص فشار (D) قفل کردیده (در حالت افزایش) در این حالت، سعی نکنید درب را به زور باز کنید و انتخاب وضعیت را بر روی تنظیم نمائید و قبل از باز کردن درب **ActiCook®** منتظر بمانید تا شاخص فشار (D) کاهش یابد.
- هیچگاه به زور درب **ActiCook®** را باز نکنید.
- مهمتر از همه، هیچگاه شاخص فشار را لمس نکنید.
- اطمینان حاصل نمائید فشار داخل ظرف خارج شده باشد (شاخص فشار (D) در پائین ترین سطح قرار گرفته باشد).

دو تدبیر ایمنی در مقابل فشار بیش از حد:

- تدبیر نخست: سوپاپ اطمینان (Q) فشار را آزاد میسازد و بخار از زیر کنترل مدول خارج میشود - تصویر 18.
- تدبیر دوم: درزگیر اجازه میدهد فشار از فاصله بین درب و قابلمه خارج شود - تصویر 19.

چنانچه یکی از تدبیر ایمنی در مقابل فشار بیش از حد آغاز شد:

- منبع حرارت را خاموش کنید.
- اجازه دهید **ActiCook®** کاملاً خنک شود.
- باز کنید.
- عامل سوپاپ (P)، خروجی رهاکنندی فشار (A)، سوپاپ اطمینان (Q) و درزگیر (G) را کنترل و تمیز نمائید.
- چنانچه، پس از این اقدامات و تمیز کردن، محصول شما همچنان نشتی دارد یا کار نمیکند، آنرا توسط یکی از مراکز خدمات مجاز تفال کنترل نمائید.

برای تمیز کردن تایمر

- از یک دستمال خشک و تمیز استفاده نمائید.
- از مواد حلال استفاده ننمائید.
- تایمر را در آب نشوئید.

هیچگاه تایمر را در
ماشین ظرفشویی
نشوئید

برای نکهداری دیک زودپز

بدون فشار وارد کردن
بر روی دکمه های باز
کننده سعی نکنید *
دسته ها را تا کنید.

- درب را بر روی قابلme برگردانید. - تصویر 17.
- چنانچه ActiCook® شما دارای دسته های تاشو* میباشد:
- دکمه های باز کردن دسته (L) را فشار دهید. به پاراگراف "دسته های تاشو" مراجعه نمائید.

برای تعویض درزگیر®

پس از کذشت 10 سال
از استفاده Cook®
لازم است آنرا Acti
توسط یکی از مراکز
خدمات محاذ تفال
کنترل نمائید.

- نوار درزگیر ActiCook® را هر ساله تعویض نمائید.
- چنانچه در نوار درزگیر ActiCook® بريديگي ايجاد شد آنرا تعویض نمائید.
- همواره از نوار درزگیر اصلی تفال مطابق با مدل محصول خود استفاده نمائید.

ایمنی

ActiCook® مجهز به چند عامل ایمنی میباشد:

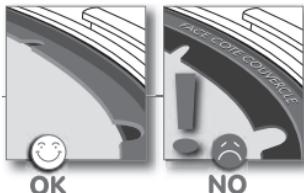
ایمنی بستن:

- دهانه باید در تماس با لبه های درب باشد. در غير این صورت، در قسمت شاخص فشار نشتي وجود دارد و ActiCook® نمیتواند فشار را در خود نگه دارد.

* بر طبق مدل

برای تمیز کردن نوار درزگیر درب

- پس از هر بار استفاده درزگیر (G) و محفظه آنرا بشوئید.
- با یک اسفنج و مایع ظرفشوئی میتوانید درزگیر را بشوئید.
- برای جا زدن درزگیر درجای خود، تصویر 13 را ببینید و اطمینان حاصل نمایند نوشته «face cote couvercle» بر خلاف درب باشد.



هیچگاه نوار درزگیر را در ماشین ظرفشوئی نشوئید.

برای تمیز کردن کنترل مودول و سوپاپها

FA

**هیچگاه کنترل
مودول را باز
نکنید.**

**فراموش نکنید
تایمیر را جدا
کنید.**

**کنترل مودول را
هیچگاه در
ماشین
ظرفشوئی
نگذارید.**

**از وسائل تیز و
نوك دار برای
انجام این عمل
استفاده ننمایید.**

- کنترل مودول را از درب جدا کنید: به پاراگراف "کنترل مودول" مراجعه نمائید.
- کنترل مودول را با مایع ظرفشوئی بشوئید سپس زیر جریان آب آبکشی نمائید.

- در نور کافی خروجی رهانکنده بخار(A) را کنترل نمائید مسدود نشده باشد. - تصویر 14 و در این صورت آنرا زیر جریان آب بشوئید.

- اطمینان حاصل نمایید عامل سوپاپ (P) که در داخل درب قرار گرفته، با تنظیم انتخاب وضعیت بر روی 1 یا ۲، حرکت میکند و سپس با انگشت خود آنرا فشار دهید. - تصویر 15.

- این سوپاپ را میتوانید زیر جریان آب بشوئید.
- از عملکرد صحیح سوپاپ اطمینان (Q) مطمئن شوید، (برای مثال) در بخش مرکزی مجرای یک کوش پاک کن آنرا محکم فشار دهید ، باید حرکت کند. - تصویر 16. این سوپاپ را میتوانید زیر جریان آب بشوئید.

- اطمینان حاصل کنید درزگیر مودول (O) کاملاً در جای خود باشد. چنانچه این درزگیر کم یا خراب شده باشد هنگام استفاده از دیگ زودپیز احتمال دارد شاهد نشست کردن آن باشید. شکل درزگیر به درآوردن و جازدن آن کمک مینماید . در صورت لزوم این قطعه را میتوانید از مراکز مجاز خدمات تفال تهیه نمائید.

- از تمیز بودن شاخص فشار(D) اطمینان حاصل نمائید. این قسمت را میتوانید زیر جریان آب بشوئید.

تمیز کردن و نگهداری

جهت اطمینان از عملکرد صحیح دیک زودپز خود، پس از هر بار استفاده توصیه های مربوط به تمیز کردن و نگهداری را بکار بندید.

- پس از هر بار استفاده ActiCook® را با آب و کمی مایع ظرفشوئی بشوئید. برای سبد نیز به همینگونه عمل کنید.
- هیچگاه از سفید کننده ها یا محصولاتی که حاوی کلرین میباشند استفاده ننمایید، زیرا این مواد باعث تغییر کیفیت استیل میشوند.
- هنگامی که قابلمه خالی است آنرا بیش از اندازه حرارت ندهید.

هیچگاه غذا را در ActiCook® رها نکنید.

علائم و تغییر رنگی که پیامد استفاده بلند مدت ممکن است ظاهر شود در عملکرد دیک زودپز تغییری ایجاد نمیکند.

برای تمیز کردن داخل قابلمه

- با اسکاج و مایع ظرفشوئی بشوئید.
- چنانچه رنگ استیل داخل قابلمه درخشش لازم را از دست داد آنرا با سرکه سفید بشوئید.
- قابلمه قابل شستشو در ماشین ظرفشوئی میباشد.

قابلمه و سبد قابل شستشو در ماشین ظرفشوئی میباشد.

برای تمیز کردن بیرون قابلمه

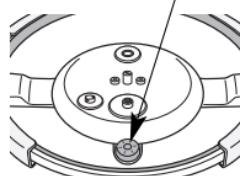
- با اسفنج و مایع ظرفشوئی بشوئید.

برای تمیز کردن درب

- تایمر را خارج نمائید.
- پس از هر بار استفاده، کنترل مودول را خارج کرده و با استفاده از یک اسفنج و مایع ظرفشوئی آنرا بشوئید.
- درب پس از خارج کردن تایمر، کنترل مودول و درزگیر قابل شستشو در ماشین ظرفشوئی میباشد.
- چنانچه اشتباها پایه سیستم اتوماتیک تخلیه هوا را جابجا کردد، با فشار دادن و چرخاندن همزمان آنرا به جای خود باز کرداری.

هیچگاه تایمر را در آب یا ماشین ظرفشوئی قرار ندهید.

پایه سیستم
اتوماتیک تخلیه هوا



**ActiCook® را
بچرخانید تا انتخاب
وضعیت مقابله شما
قرار بگیرد.**

- انتخاب وضعیت را بر روی برنامه انتخابی تنظیم نمائید؛ **2/1** یا  - تصویر 4.
- تایمر را برای پخت مورد نظر تنظیم نمائید . تصویر 12.
- قبل از استفاده از ActiCook® اطمینان حاصل نمائید درب آن درست بسته شده باشد.
- ActiCook® را بر روی منبع گرمایشی با حداقل حرارت قرار دهید.

در طول پخت

همانند دیگر وسایل مربوط به پخت، هنگام استفاده از **ActiCook®** در نزدیکی کودکان نظارت کامل داشته باشید.

بخاری که از خروجی رها میشود بسیار داغ میباشد.

- هنگامی که بخار از خروجی رهاکننده فشار بطور مداوم خارج میشود، زمانیکه صدای (فیشش) بگوش میرسد، شمارش معکوس پخت بطور اتوماتیک شروع خواهد شد، همراه با علامتی که بگوش شما خواهد رسید.
- در طول پخت اطمینان حاصل نمائید سوپاپ بطور مداوم سوت بکشد. چنانچه بخار کافی نیست، حرارت منبع گرمایشی را کمی زیادتر کنید . اگر بخار زیاد بود، حرارت را کم کنید.

پایان پخت

مراقب خروج شدید فشار باشید.
چنانچه، در طول کاهش فشار، متوجه خروج غیر معمول فشار شدید : انتخاب وضعیت را بر روی انتخاب اولیه باز کردانید **2/1** یا ، چند دقیقه تأمل نمائید ، سپس دوباره به آرامی فشار را خارج نمائید ، اطمینان حاصل کنید دوباره خروج غیر معمول صورت نکیرد.

برای حرکت دادن **ActiCook®** از دسته های قابلمه استفاده نمائید .

- در انتهای زمان پخت، زنگ تایmer نشان دهنده پایان زمان پخت میباشد.
- بخار را خارج نمائید ، با تنظیم انتخاب وضعیت (E) بر روی گزینه  . - تصویر 10.
- اطمینان حاصل نمائید شاخص فشار (D) کاهش یافته باشد.
- انتخاب وضعیت (E) را بر روی گزینه  تنظیم نمائید . تصویر 1.
- سپس با بلند کردن درب، **ActiCook®** را باز نمائید. تصویر 2.

اولین استفاده

- سه پایه (I) را زیر سبد ویتامین (H) ثابت کنید. - تصویر 7 و 8.
- سبد ویتامین (H) را ته قابلمه قرار دهید. - تصویر 9
- 3/2 قابلمه را با آب پر کنید (M). • ActiCook® را بیندید.
- انتخاب وضعیت را روی 2 یا  تنظیم کنید.
- زمان تایم را 20 دقیقه تنظیم کنید. • ActiCook® را بر روی منبع گرمایزا با نمایش.
- زمانی که بخار از سوپاپ آزاد میشود ، تایم زنگ میزند. حرارت را کاهش دهید .
- پس از پایان 20 دقیقه، منبع حرارت را خاموش کنید. -
- انتخاب وضعیت را بر روی گزینه  تنظیم کنید. - تصویر 10.
- هنگامی که شاخص فشار (D) دوباره کاهش یافته: ActiCook® خالی از فشار شده است.
- ActiCook® را با قرار دادن انتخاب وضعیت بر روی گزینه  باز کنید. - تصویر 1

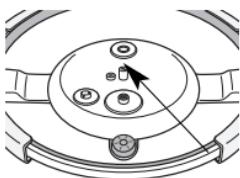
ActiCook®
تا انتخاب وضعیت مقابل
شما قرار بکیرد.



برای باز کردن به زور
متول سل نشود. اطمینان
حاصل نمایید شاخص
فشار (D) در پایینترین
سطح قرار گرفته باشد.

استفاده از دستگاه شما

قبل از پخت



عامل سوپاپ

- قبل از استفاده از دستگاه، در همه حال از اتصال صحیح واحد کنترل اطمینان حاصل کنید (استفاده از سکه در این زمینه به شما کمک می کند) و حرکت آزاد دریچه (P) در داخل سرپوش را پس از حرکت انتخابگر بسوی وضعیت 1 یا  و فشار دادن با انگشت، بررسی نمایید.
- با نگاه کردن به خروجی رها کننده فشار در مقابل نور کافی، اطمینان حاصل نمایید خروجی (A) مسدود نشده باشد. - تصویر 14.
- سوپاپ اطمینان (Q) را کنترل نمایید تا حرکت داشته باشد. تصویر 16 و پاراگراف "تمیز کردن و نگهداری".
- مقدار آب مورد نیاز برای غذای انتخابی را تعیین نمایید. به پاراگراف "پخت" مراجعه نمایید.
- درب ActiCook® را بیندید.

- برای حفاظت از محیط زیست ، باطریهای استفاده شده را خارج کنید . آنها را با بسمانده های خانگی به زباله نریزید، در عوض آنها را در مراکز جمع اوری مخصوص بریزید . باطری تایمر یک باطری منگز لیتیوم از نوع CR2032 میباشد . مطابق با مقررات اروپائی .

- برای خارج کردن باطری از تایمر، در پوش باطری را باز کنید .

باطری را تعویض کنید .

- واشر را در نگهدارنی آن بگذارید (چنانچه واشر تغییر شکل یافت، میتوانید با چرخاندن آن در جایگاه دوباره آنرا به حالت اولیه برگردانید) .

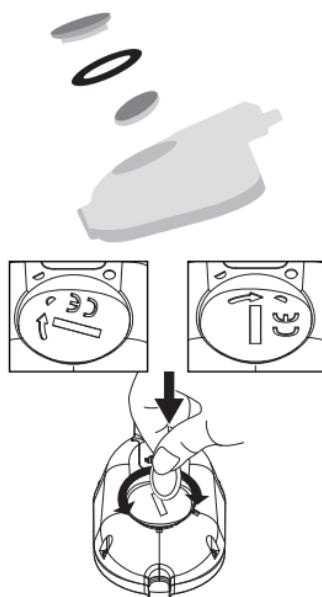
- دربویش باطری را در حالت 1/2 دایره قرار دهید تا بخلاف 1/2 دایره تایmer قرار گیرد .

- به آرامی در پوش باطری را بینند و هم زمان با ملايم فشنار داين 1/2 دایره در پوش باطری، آنرا با دایره تایmer تنظیم کنید .

- این کار باید در یک سطح مسطح انجام گیرد تا در پوش بطور صحیح و افقی در جای خود قرار گیرد .

- در هنگام بستن درب باطری فشاری وارد نکنید . بیشتر از حد قسمت توقف نظرخواهد .

- در صورت فقدان تایmer، میتوانید از مراکز خدمات مجاز تفال آنرا تهیه کنید .



هیچگاه تایmer را در آب یا ماشین ظرفشوئی قرار ندهید

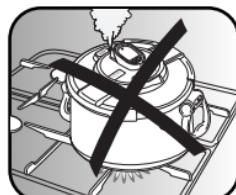
* دسته های تاشو

قبل از استفاده، برچسبهای هر دسته را جدا کنید . سعی نکنید دسته ها را بدون فشار دادن دکمه های باز کننده تا کنید .



* بر طبق مدل

هیچگاه ActiCook® را با دسته های تا شده بر روی منبع کرما زا قرار ندهید .



پخت خارج میشود:

- تايمر زنك
- ميزنده تا نشان
- دهد مرحله
- پخت آغار شده.

من حرارت را کم کرده ام

حرارت کاهش داده شده

استفاده بهينه از **ActiCook®** و صرفه جوئي در انرژي، حرارت را حدوداً به يك سوم قدرت آن کاهش دهيد.

شمارش معکوس آغاز شده

پخت تمام شده است:

- تايمر زنك ميزند
- من دکمه - يا را فشار ميدهم تا زنك تايمر متوقف شود

صفحه چشمکرنن

من منبع حرارت را خاموش ميکنم

انتخاب را روی تنظيم ميکنم

منبع حرارت خاموش شده

هنگام تميز کردن درب به ياد داشته باشيد تايمر، کنترل مودول و درزکير را جدا کنيد.

تعويض باطريها

- عمر باطري بستگي به ميزان استفاده از تايمر دارد. به هر حال، چنانچه متوجه اشكالي در نمايش تمام يا قسمتي از صفحه شديد باطري نياز به تعويض دارد.



استفاده از تایمر

تایمر جهت تضمین حصول نتیجه رضایت بخش در پخت طراحی شده است و به شما امکان بهینه سازی مصرف را خواهد داد.

این تصویر در ابتدای مرحله پخت چشمک میزند و توصیه میشود که پخت را با حداقل حرارت منبع گرمای آغاز کنید.



هنگامی که شمارش معکوس پخت شروع میشود، تصویر نشان میدهد که شما باید حرارت را حدوداً به یک سوم قدرت آن کاهش دهید.



برای شروع
کار تایمر باید به
دیگ زودپیز وصل
باشد.

در طول پخت،
اطمینان حاصل
کنید که سوپاپ
مرتب سوت میزند.
چنانچه بخار کافی
نیست، حرارت را
کمی بیشتر کنید؛
اگر بخار زیاد است،
حرارت را کم کنید.

- برای شروع کار تایمر: دکمه های - یا + فشار دهید.
- برنامه ریزی زمان پخت: تصویر 12.
- با حداقل حرارت منبع گرمای آغاز شروع کنید.
- میتوانید زمان پخت را در هر مرحله با دکمه های - یا + تغییر دهید.

- به محض رسیدن ActiCook® به دمای پخت، تایمر زنگ میزند و شمارش معکوس آغاز خواهد شد.
- حرارت را به حدود یک سوم قدرت آن کاهش دهید.
- در پایان زمان پخت، تایмер زنگ میزند.
- برای متوقف کردن زنگ تایمر، دکمه های - یا + را فشار دهید.
- منبع حرارت را خاموش کنید.



من مواد را
اضافه میکنم



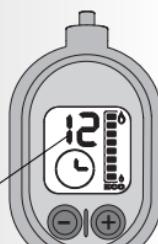
ActiCook® را انتخاب میکنم درب® میبینم



حرارت را روی حد
اگر تنظیم میکنم



دیگ زودپیز شما داغ شده است



زمان برنامه ریزی شده معین

FA

استفاده از انتخاب وضعیت

انتخاب وضعیت به شما اجازه خواهد داد:

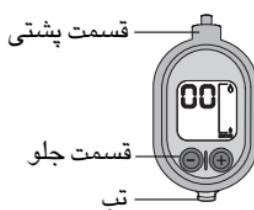
- ActiCook® را باز کنید و بیندید. به پاراکرافهای باز کردن و "بستن" مراجعه نمائید.
- برای آزاد کردن بخار در پایان پخت، با تنظیم انتخاب وضعیت (E) بر روی گزینه . - تصویر 10.
- برای انتخاب وضعیت پخت دلخواه. تصویر 4.
- انتخاب وضعیت را بر روی گزینه 1 یا تنظیم کنید.
- برای پخت کوشت، ماهی و غذاهای یخ زده: انتخاب وضعیت را بر روی گزینه 2 یا تنظیم کنید.

تایمر

ActiCook® مجهز به یک تایمر میباشد که بطور اتوماتیک پس از رسیدن به درجه دمای انتخاب شده برای پخت مورد نظر شروع به شمارش معکوس خواهد کرد. برنامه های پخت: 2/1 یا .

نصب یا خارج کردن تایمر

- برای نصب تایمر(C) بر روی محل خود ، تصویر 11 ، ابتدا قسمت پشتی آنرا داخل کنترل مودول نمائید و سپس قسمت جلوئی را محکم کنید .
- برای خارج کردن تایمر (C)، با استفاده از زبانه آنرا بکشید و خارج کنید.



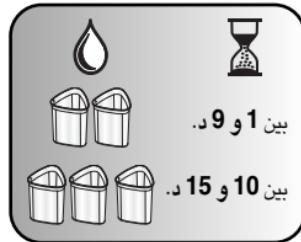
استفاده از مقدار «ایکو»

مقدار «ایکو» به شما اجازه خواهد داد مقدار متناسبی آب برای پخت استفاده نمایید.

• برای بخارپزکردن بین ۱ و ۹ دقیقه، ۲ پیمانه آب به ظرف اضافه نمایید.

• برای بخارپزکردن بین ۱۰ و ۱۵ دقیقه، ۳ پیمانه آب به ظرف اضافه نمایید.

• انجام مرحله بخارپز برای بیش از ۱۵ دقیقه با ۳ پیمانه آب مقدور نمیباشد چون احتمال خرابی محصول وجود دارد.



یک مقدار «ایکو»
مطابق با ۲۵ cl
(250ml)

FA

پختن در آب (جوشاندن)

حداکثر سطح پر کردن

• هیچگاه ActiCook® را بیش از ۲/۳ عمق قابلme پر نکنید (غذا + آب). خط حداکثر ظرفیت M - تصویر ۶.

برای مواد غذائی معین

• برای مواد غذائی که در هنگام پخت افزایش حجم پیدا میکنند، مانند برنج، سبزیجات خشک یا کمبوتها ActiCook® را بیش از نصف ارتفاع قابلme پر نکنید (آب + غذا)

سرخ کردن

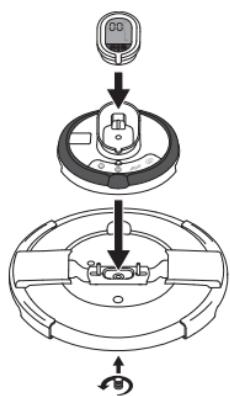
• برای سرخ کردنیها ، مستقیماً در قابلme (بدون سبد بخار)، همیشه حداقل مایعات برابر با ۲۵ cl (250ml) یا یک پیمانه صرفه جویی را اضافه نمایید. - تصویر ۵.

هیچگاه از ActiCook® برای سرخ کردن با روغن تحت فشار استفاده ننمایید.

چنانچه ActiCook® بدون مایعات داخل آن حرارت بینند: ActiCook® * خود را با یکی از مراکز خدمات مجاز تفال کنترل کنید.

کنترل مودول

- کنترل مودول شامل تمامی اجزائی است که اجازه میدهد دیگر زود پز عمل کند. به محض نصب شدن آن بر روی درب، **ActiCook®** را میتوانید به صورت معمول استفاده نمایید.
- چنانچه تایмер، کنترل مودول و درزگیر برداشته شوند، درب و قابلمه قابل شستشو در ماشین ظرفشوئی میباشد.
- کنترل مودول به جهت تسهیل در تمیز کردن دیگر زودپز طراحی شده است.



برای برداشتن کنترل مودول از روی درب:

- درب را برگردانید.
- در حالیکه کنترل مودول را با یک دست گرفته اید با یک سکه مهره ثابت را شل کنید.
- درب را برگردانید و مودول را خارج کنید.

برای نصب کردن کنترل مودول بر روی درب:

- اطمینان حاصل کنید انتخاب وضعیت (E) بر روی **کریزنه** تنظیم شده باشد. - تصویر 10 و دهانه در لبه های درب مسطح باشد.
- مودول را بر روی درب نصب کنید.
- تمامی این قسمت را هنگامی که مودول را بر روی درب نگه داشته اید بچرخانید، و با یک سکه مهره ثابت را بچرخانید.

کنترل مودول تنها در یک جهت ثابت میشود.

بخار پز

- هنگام بخاریز کردن غذاها در تماس با آب داخل ظرف نیستند.
- استفاده از سبد بخاریز سه پایه (I) را به قسمت تحتانی سبد ویتامین (H) قلاب منید. - تصویر 7 و 8.
- این مجموعه را در قسمت پائین قابلمه قرار دهید. - تصویر 9.

غذاهایی که در سبد بخار میباشند
نمایند با درب زودپز
تماس پیدا کنند.

لوازم جانبی تفال

- لوازم جانبی قابل دسترس در بازار دیک زودپز® عبارتند از:

مرجع	لوازم جانبی
x1010004	6/4,5 لیتر
x1010003	10/8 لیتر
x1030001	6/4,5 لیتر
x1030002	10/8 لیتر
x1030007	سه پایه
x1060004	تاپیر
x1010001	مقدار «ایکو»

- برای تعویض قطعات دیگر یا تعمیرات ، با مرکز خدمات مجاز تفال تماس بگیرید .
- فقط از لوازم صحیح و اصلی تفال مطابق با مدل وسیله خود استفاده نماید.

باز کردن

- اطمینان حاصل کنید انتخاب وضعیت (E) در موقعیت قرار گرفته باشد و شاخص فشار (D) پائین آمده باشد.
- انتخاب وضعیت(E) را بر روی گزینه ۱ قرار دهید. - تصویر 1
- درب ظرف را بلند کنید. - تصویر 2

بستن

- اطمینان حاصل کنید انتخاب وضعیت (E) بر روی گزینه ۲ تنظیم شده باشد .
- درب را بطور عمودی بر روی قابلمه قرار دهید، اطمینان حاصل کنید در وضعیت صحیح قرار گرفته باشد.- تصویر 3
- انتخاب وضعیت (E) را بر روی تصویر مورد نظر قرار دهید. - تصویر 4

دهانه باید در لبه های درب مسطح باشد.

چنانچه موفق به بستن درب نشیدید :

- کنترل کنید که درزگیر در حالت صحیح قرار گرفته باشد.
- در صورت نیاز به باز کردن/ بستن در طی پخت، فشار ملایمی بر روی قسمت مرکزی درب وارد کنید تا ActiCook® بسته شود.

مشخصات

اطلاعات قطر کف دیک زودپز

جنس بدن و درب	ActiCook® دسته های تاشو	ActiCook® دسته های ثابت	قطر کف	قطر قابلمه	ظرفیت
فولاد ضد زنگ	-	P42906	18 سانتی متر	22 سانتی متر	4,5 لیتر
	-	P42912	20 سانتی متر	25 سانتی متر	4,5 لیتر
	P43007	P42907	18 سانتی متر	22 سانتی متر	6 لیتر
	P43014	P42914	20 سانتی متر	25 سانتی متر	8 لیتر
	P43015	P42915	20 سانتی متر	25 سانتی متر	10 لیتر

اطلاعات تخصصی:

حداکثر عملکرد فشار: kPa 85
 حداکثر فشار اینمی: kPa 120

منابع حرارتی سازگار

هیچگاه قابلمه خالی را حرارت ندهید زیرا اینکار احتمال آسیب دیدگی محصول را افزایش خواهد داد.



- دیک زود پز خود را میتوانید با تمامی منابع حرارتی شامل حرارت برقی غیر مستقیم استفاده نمایید.
- بر روی صفحه های برقی، از یک صفحه مساوی با قطر زود پز یا کوچک تر از آن استفاده نمایید.
- بر روی کازهای سرامیکی ، اطمینان حاصل کنید کف قابلمه تمیز و خشک باشد.
- بر روی منبع حرارتی کارسوز ، شعله نباید از قطر کف قابلمه فراتر رود.
- بر روی تمامی منابع گرمایان اطمینان حاصل کنید دیک زودپز در مرکز حرارت قرار گرفته باشد.

تنها یک ظرف برای تمامی دستورهای موجود در دنیا

... پخت سالم با سبد بخار،
برای سوپها و خورشتها،
همچنین برای سرخ کردنیها و تفت دادن مواد.

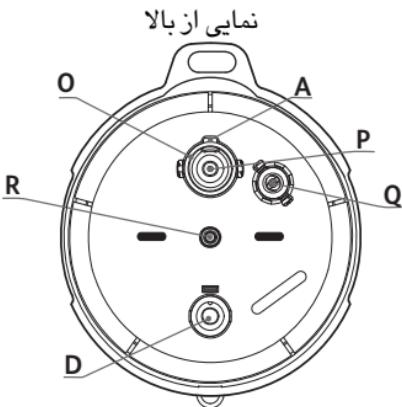
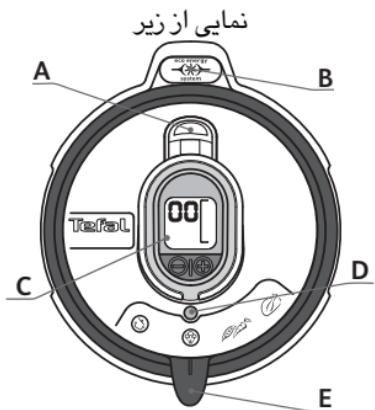
انواع متنوعی از غذاهای خوشمزه را در حداقل زمان ممکن و حداکثر صرفه جوئی در انرژی تهیه کنید:

- سیستم مقدار «ایکو»، که هوا را خارج میسازد، در حالی که مواد مغذی و رنگ غذا را حفظ میکند باعث خواهد شد غذا با سرعت بیشتری پخته شود.
- مقدار «ایکو» (مقدار «ایکو» = 250 میلی لیتر) به شما اجازه خواهد داد برای هر نوع پخت میزان آب لازم را اضافه ننماید.
- تایمربا راهنمای سمعی و بصری شما را از زمان کاهش حرارت آگاه خواهد ساخت . زمان پایان پخت نیز به شما اطلاع داده میشود.



کتابی حاوی 60 دستور غذایی همراه با ACTICOOK[®] عرضه خواهد شد، جهت کمک به شما در تهیه غذاهای کلاسیک، خلاقانه و مهمتر از همه دستورهای متنوع روزمره.

کنترل مودول



شرح دستکاه

- A - خروجی ره‌اگنده فشار
- B - سیستم اتوماتیک تخلیه هوا
- C - تایمر
- D - شاخص فشار
- E - انتخاب وضعیت
- F - مقدار «ایکو»
- G - درز گیر
- H - سبد ویتامین
- I - سه پایه
- J - دکمه باز کردن قفل دسته*
- K - دسته های تاشو قابلِه*
- L - دسته های ثابت قابلِه*
- M - خط حداکثر ظرفیت
- N - قابلِه
- O - درز گیر خروجی رهایی فشار
- P - عامل سوپاپ
- Q - سوپاپ اطمینان
- R - قسمت مرکزی کنترل مودول

* بر طبق مدل

اطلاعات ایمنی مهم

برای ایمنی شما، این محصول مطابق استانداردها و مقررات ایمنی قابل اجرا عرضه میشود :-

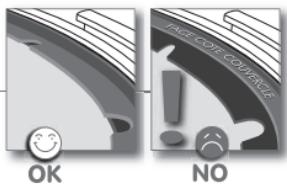
- راهنمای مخزن فشار
- مواد در تماس با مواد غذائی
- محیط زیست
- این محصول صرفاً جهت استفاده خانگی تولید شده. هرگونه استفاده تجاری، نادرست، یا برخلاف راهنماییها ذکر شده صفات دستگاه را باطل خواهد کرد و سازنده عهده دار هیچ مسئولیتی نمیباشد.
- برای مطالعه این فقرچه زمان لازم را صرف کنید و در صورت داشتن هرگونه سوال به بخش راهنمای مصرف کننده مراجعه نمایند.
- این دستگاه برای استفاده افرادی (شامل کودکان) با توانایی کم جسمی و روحی یا عدم وجود تحریه و داشتن کافی ساخته نشده، مگر تحت نظرات شخصی که مسؤول نگهداری از آنها داشت و قبل از استفاده دستورالعملهای لازم و کافی به آنها داده شده باشد. اطمینان حاصل نمایند اطفال از این وسیله به عنوان وسیله بازی استفاده ننمایند.
- هیچگاه دیگ روپ زدرا در فردا غذا نگذارد.
- هنگام حرکت دیگ روپ زوپیزی که حاوی سطوح داغ را مس نکنید (محصولاً سطوح فلزی). از دستگیره و دسته ها بکرید. در صورت نیاز از دستکش استفاده کنید.
- اتصال صحیح دستگیره کاسه را مرتب بررسی کنید. در صورت لزوم، آنها را سفت کنید.
- هیچگاه از دیگ زوپیز خود استفاده هایی غیر از مواد را ذکر شده ننمایید.
- دیگ روپ زدرا شما دست را تحت فشار میرزد. در صورت استفاده مطمئن شوید که درب این را بطور صحیح بسته اند. به قسمت بستن مراجعه نمایید.
- قبل از باز کردن درب ACTICOOK مطمئن شوید حالت خروج فشار انتخاب شده باشد و سطح شاخص فشار یا بینی امده باشد.
- هیچگاه درب دیگ زوپیز را به نزد باز نکنید. همیشه مطمئن شوید فشار داخل آن خارج شده باشد. به قسمت اینچه دستورالعمل را مراجعه شود.
- هیچگاه از دیگ زوپیز بدون مایعات استفاده ننمایند اینکار باعث آسیبهای جدی به آن خواهد شد. همیشه مطمئن شوید به آندازه کافی مایعات دونون زوپین باشد.
- از منابع کرمزائی استفاده ننمایید که با دیگ زوپیز شما سازگار میباشد، این منابع در راهنمای مصرف ذکر شده اند.
- هیچگاه دستورالعمل را به شیر تهیه میشوند را در ACTICOOK تهیه نکنید.
- از سنک نمک در دیگ زوپیز خود استفاده نکنید، بلکه به جای آن زمانی که پختن غذای شما تقریباً رو به اتمام است، از منک طعام استفاده کنید.
- هیچگاه دیگ زوپیز را بیش از رو سوم ظرفیت آن پر نکنید (علامت حد اکثر).
- رای غذاهایی که در هنگام بخت افزایش حجم بیندازید میکنند، مانند برنی، سیزريجات خشک، میوه های خشک - هیچگاه مواد را بیش از نصف ظرفیت دیگ اضافه ننمایید. برای پخت سوب های خاص مانند موادی که در آن ها از دیگ سوزی با کدو تبلیغ استفاده می شود، چند دقیقه صبر کنید تا دیگ شما کمی خشک شود، سپس برای خنک کردن کامل آن، دیگ را زیر آب سرد قرار دهید.
- برای کوشتهایی که دارای یک لایه پوست خارجی هستند (همانند زیان کاو...) و در هنگام بخت بزرگتر مشووند، قبل از بخت بیند سوراخ در آنها ایجاد کنید. در پایان زمان پخت، چنانچه پوست حالت برجسته داشت، قبل از خارج گردن آن از روپ پر صبر کنید و هیچگاه که هنوز داغ است را برش نهیدید زیرا آب یا خار از منک است باعث بروز سوختگی در شما شود.
- هنگام که موادی با بافت فشرده (همانند لیه، یوسف، میوه های خشک...) را در دیگ زوپیز تهیه میکنید قبل از باز کردن درب آب دیگ را به ارامی تکان زده تا مطمئن شوید هنگام باز کردن مواد به بیرون فوران ننمیکنند.
- همیشه قبیل از بخت "رمажعه ننمایند.
- هیچگاه از دیگ زوپیز خود جهت سرخ کردن مواد در روغن فراوان با حالت فشار استفاده ننمایند.
- هیچ دستورالعملی غیر از مواد ذکر شده در بخش تعمیر کردن و نگهداری را با دیگ زوپیز خود بکار ننمایند.
- فقط آن لوازم یکی تفال مربوط به مدل دستگاه خود استفاده ننمایند. بویژه بدنه و درب مطابق با مدل ACTICOOK®.
- هیچگاه دیگ زوپیز را با دستگیره های تا شده روی منبع کرمزا را قرار ندهید.*

این دستورالعملها را بکار بندید

النحويات	المشكلات
<ul style="list-style-type: none"> • تحقق بأن : • زر الفتح يمكن تحريكه • في حال استمرت المشكلة، يرجى عرض طنجرة الضغط على مركز خدمة تيفال المعتمد. 	إن لم يكن بإستطاعتك وضع المقابض * في موقع الإستعمال
<ul style="list-style-type: none"> • لا تطويهما بالقوة . • تأكّد بأنك ضغطت الضغط الكافي على الأرار لفتح 	إن لم يكن بإستطاعتك طي المقابض القابلة للطي * :
<ul style="list-style-type: none"> • استبدل البطارية • يجب استبدال المؤقت (مرجع الملحق X1060004) 	إذا كان المؤقت لا يعرض الأرقام جزئياً أو كلياً

الوصيات	المشكلات
<ul style="list-style-type: none"> • تحقق بأن الحلقة المانعة للتسرب غير محشورة بين الوعاء والغطاء. 	<p>إذا كان البخار يتسرّب من حول الغطاء، مصحوباً بصوت مرتفع.</p>
<ul style="list-style-type: none"> • صحق إغلاق الغطاء • موقع الحلقة المانعة للتسرب • حالة الحلقة؛ استبدلها إذا كان ذلك ضرورياً • نظافة الغطاء، الحلقة المانعة للتسرب مع التجويف الخاص بها في الغطاء. • حالة حافة القدر 	<p>إذا كان البخار يتسرّب من حول الغطاء، يرجى التأكيد بأن :</p>
<ul style="list-style-type: none"> • أطفيء مصدر الحرارة. • اترك ActiCook® لتبرد تماماً دون تحريكها. • انتظر إلى أن ينخفض مؤشر الضغط، ثم افتح الطنجرة • تتحقق من صمام التشغيل ونظفه، وقناة تصريف البخار، صمام الأمان و الحلقة المانعة للتسرب. • في حال استمرت المشكلة، يرجى عرض طنجرة الضغط على مركز خدمة تيفال المعتمد. 	<p>إذا انطلق أحد صمامات نظام السلامة:</p>
<ul style="list-style-type: none"> • يُرجى التتحقق أن منتقى الموضع موجوداً على الرمز . • يرجى التتحقق أن مؤشر الضغط في الموقع السفلي . • إذا لم يكن الأمر كذلك: صرف الضغط • لا تتدخل بعمل مؤشر الضغط أبداً 	<p>إن لم يكن بإستطاعتك فتح الغطاء:</p>
<ul style="list-style-type: none"> • وقت الطهي • قوة المصدر الحراري. • الوضعية الصحيحة لصمام التشغيل • كمية السوائل 	<p>إذا لم يتم طهي الطعام أو أن الطعام قد احترق يرجى التتحقق من :</p>
<ul style="list-style-type: none"> • يُرجى عرض طنجرة الضغط على مركز خدمة تيفال المعتمد. 	<p>إذا تم تعريض ActiCook® للحرارة تحت الضغط دون وجود الماء بداخلها :</p>

تيفال تُجيب على أسئلتك

الوصيات	المشكلات
<ul style="list-style-type: none"> تحقق بأنّ مقبض منتقي الموضع (E) على خط واحد مع الرمز  . تحقق بأنّ الحلقة المانعة للتسرّب في موقعها الصحيح. انظر فقرة "التنظيف والصيانة". 	إذا لم يكن بالإمكان إغفال الغطاء :
<ul style="list-style-type: none"> في حال الفتاح/الإغلاق أثناء الطهي، اضغط قليلاً على مركز الغطاء لإغفال ActiCook®. اضبط منتقي الموضع (E) على أحد رموز الطهي  أو  . في حال استمرت المشكلة، يُرجى عرض طنجرة الضغط على مركز خدمة تيفال المعتمد. 	إذا لم يرتفع مؤشر الضغط
<p>هذا أمر طبيعي في الدقائق الأولى من الإستعمال إذا استمرت هذه الحالة طويلاً، تأكد بأن :</p> <ul style="list-style-type: none"> الحرارة الصادرة عن المصدر الحراري كافية، إذا كانت غير كافية، ترفع الحرارة. السوائل الموجودة داخل طنجرة الضغط غير كافية. صمام التشغيل موجود في أحد الموقعين  أو  . غير مغلقة بشكل صحيح. الحلقة المطاطية، وحافة الطنجرة غير تالفةين. الحلقة المانعة للتسرّب مركبة بشكل صحيح، انظر فقرة "التنظيف والصيانة". إذا استمرت هذه الحالة : أطفئ مصدر الحرارة. اضبط منتقي الموضع على الرمز  . انتظر إلى أن ينخفض مؤشر الضغط. افتح ActiCook® نظف صمام التشغيل وقناة تصريف البخار. 	إذا ارتفع مؤشر الضغط ، وما زال البخار لا يخرج من الصمام أثناء الطهي

- يسري مفعول هذه الضمانة عند إبراز فاتورة شراء المنتج وعليها تاريخ الشراء.
- يُستثنى من الضمانة ما يلي :-
- العمر الطبيعي للحلقة المانعة للتسرّب، صمام التحكم بالضغط، أو مؤشر الإقفال محدود. هذه الأجزاء مستثناة من الضمانة وتحتاج إلى الإستبدال كل فترة.
- أي عطب ينبع عن عدم اتباع النصائح والإرشادات المرفقة أو العطب الناتج عن سوء الإستعمال ، خصوصاً :
- سقوط المنتج أرضاً، الصدمات الشديدة، أو وضعه في الفرن ...
- غسل الغطاء في جلاية الصحون.
- إن مركز خدمة تيفال المعتمد هو الجهة الوحيدة التي لها حق في تقديم الخدمة خلال فترة الضمانة.
- يرجى الإتصال بالرقم المبين أدناه للحصول على عنوان مركز خدمة تيفال المعتمد.

العلامات والتعليمات

الموقع	العلامة
على وحدة التحكم	التعريف عن المُصنّع أو العلامة التجارية المسجّلة
على قمة الغطاء، يمكن رؤيتها عندما يكون الغطاء في وضعية الفتح "open"	سنة الصنع ، تعريف الجهاز مرجع الموديل الحد الأقصى للضغط التشغيلي الحد الأقصى للضغط الآمن
على الجانب الخارجي من هيكل طنجرة الضغط	السعة

نصائح وإرشادات الإستعمال

- ١- يكون البخار شديد الحرارة عند خروجه من صمام التشغيل.
- ٢- لا تحاول الفتح بالقوة. يحقق أولاً بأم مؤشر الضغط (D) في موقع الحد الأدنى.
- ٣- مثلها مثل أي طنجرة ضغط أخرى، يجب مراقبتها دائماً خصوصاً أثناء استعمالها بحضور الأطفال.
- ٤- يرجى الحرص من النفث البخاري.
- ٥- لتنحيف أو نقل طنجرة الضغط ، احملها دائماً من مقبضيها.
- ٦- لا تترك الطعام داخل طنجرة الضغط.
- ٧- لا تستعمل مواد التبييض أو الكلورين لأنها تؤثر سلباً على جودة الإستانلس ستيل.
- ٨- لا تترك الغطاء منقوعاً في الماء.
- ٩- استبدل حلقة منع التسرب سنوياً.
- ١٠- يجب أن يتم تنظيف طنجرة الضغط فقط عندما تكون باردة وعندما تكون فارغة.
- ١١- من الضروري أن تعرض طنجرة الضغط على مركز خدمة معتمد من تيفال بعد عشر سنوات من الإستعمال.

الضمانة

- تتمتع طنجرة الضغط تيفال الجديدة التي لديك بعشرين سنة ضمانة ضمن الإستعمال الذي يتقيّد بالتعليمات والإرشادات المرفقة. وتُعطي هذه الضمانة:
 - أية عيوب ناتجة عن تركيبة المعدن في هيكل طنجرة الضغط.
 - أي تدهور مبكر في معدن القاعدة..
- لبقية الأجزاء، ضمانة سنة واحدة، تشمل اليد العاملة (باستثناء ما يتعارض مع قوانين البلد حيث تُقيّم). تُعطي هذه الضمانة أية عيوب تصنيعية.

الفتح بسلامة

- إذا كانت **ActiCook®** ما تزال تحت الضغط، فلا يمكن ضبط منتقى المواقع على الرمز  لأن الميكانيكية تكون مقفلة بمؤشر الضغط **(D)** (في الموقع المرتفع).
- في هذه الحالة، لا تحاول فتحها بالقوة، ولكن اضبط منتقى المواقع على الرمز  أولاً، ثم انتظر إلى أن يسقط مؤشر الضغط **(D)** إلى الأسفل قبل أن تفتح **ActiCook®**.
- لا نفتح **ActiCook®** بالقوة.
- فوق كل ذلك، لا تلمس مؤشر الضغط.
- يرجى التتحقق بأن مؤشر الضغط **(D)** قد سقط (مؤشر الضغط في موقع الحد الأدنى).

ميزتان إضافيتان للسلامة ضد الضغط الزائد

- **الميزة الأولى :** يُصرف صمام السلامة **(Q)** الضغط والبخار من تحت وحدة التحكم - شكل 18.
- **الميزة الثانية :** تسمح الحلقة المانعة للتسرب بتسرب البخار بين القاعدة والغطاء - شكل 19.
- إذا انطلقت أحدي الميزتين الإضافيتين للسلامة :
 - أطفئ المصدر الحراري .
 - اترك **ActiCook®** لتبرد تماماً
 - افتح الطنجرة.
- تحقق من صمام التشغيل **(P)**، قناة تصريف البخار **(A)**، صمام السلامة **(Q)**، الحلقة المانعة للتسرب **(G)**.
- إذا لم يتوقف التسريب من الطنجرة بعد كل هذه التنظيفات، أو أنها لم تعد تعمل، يرجى عرضها على مركز خدمة تيفال المعتمد.

لتنظيف المؤقت

- استعمل قطعة قماش نظيفة وجافة.
- لا تستعمل أي نوع من المواد المذيبة.
- لا تغسل المؤقت في الماء

لا تغسل المؤقت في
جلاية الصحنون.

لتخزين طنجرة الضغط

لا تحاول طي
المقابض* دون
الضغط على ازرار
الفتح

- اقلب الغطاء على القدر شكل 17
- إذا كانت ActiCook® مزودة بمقابض قابلة للطي* :
- اضغط على ازرار فتح المقابض (L). انظر فقرة "طي المقابض"

لإستبدال حلقة ActiCook® لمنع التسرب في

من الضروري التحقق
من طنجرة
لدى مركز ActiCook®
خدمة تيفال المعتمد
بعد 10 سنوات من
الاستعمال.

- استبدل حلقة ActiCook® لمنع التسرب كل سنة.
- استبدل حلقة ActiCook® لمنع التسرب إذا
حصلت بها أية تشغقات.
- استعمل دائمًا حلقة منع التسرب الأصلية من
تيفال والتي تناسب موديل الطنجرة الخاصة بك.

السلامة

رُوّدت® ActiCook® بالعديد من أنظمة السلامة:

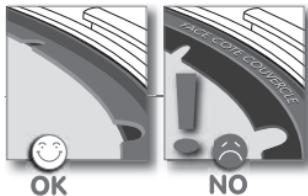
الإغلاق الآمن :

- يجب أن يكون الفكين على اتصال بطرف الغطاء.
وإلا، سوف يتسرّب للبخار ولن تتمكن ActiCook®
أن تكون تحت الضغط.

*حسب الموديل

لتنظيف الحلقة المانعة للتسرب

- بعد كل استعمال، يجب تنظيف الحلقة المانعة للتسرب (G) والتوجيف حيث تركب.
- تُغسل الحلقة المانعة للتسرب بالإسفنجة سائل تنظيف الصحون.
- لإرجاع الحلقة إلى مكانها ، انظر شكل 13 وتأكد من الكتابة الموجودة عليها ("face cote couvercle")، بأنها في مواجهة الغطاء.



لا تغسل الحلقة المانعة للتسرب في جلاية الصحون.

لتنظيف وحدة التحكم و الصمامات

التحكم لا تفتح وحدة

- افصل وحدة التحكم عن الغطاء: انظر فقرة "وحدة التحكم"
- اغسل وحدة التحكم بالماء وسائل تنظيف الصحون ، ثم اغسلها تحت ماء جاري.

تفصل المؤقت لا تنفس ان

- يرجى تفقد قناة تصريف البخار (A)، بالعين وفي ضوء النهار، والتأكد بأنها نظيفة وسالكة - شكل 14، اغسلها تحت ماء جاري.

جلالية الصحون لا تضع وحدة التحكم في

- تأكد أيضاً بأن صمام التشغيل (P) الموجود في داخل الغطاء قادر على الحركة بحرية، بتحريك منتقى البرامح نحو الموقع 1 أو وبالضغط على الصمام باصبعك شكل 15.
- يمكنك تنظيف هذا الصمام بالماء الجاري.

لا تستعمل ادوات حادة أو ثقيلة في تنفيذ هذه العمليات.

- كما يجب التتحقق أيضاً من صحة عمل صمام الأمان (Q) بالضغط عليه بقوة باستعمال قطعة من القطن (على سبيل المثال) في الجزء المركزي من القناة، التي ينبغي عليها أن تتحرك : انظر الشكل 16. يمكنك تنظيف هذا الصمام تحت الماء الجاري.

- يرجى التتحقق بأن حلقة منع السرب في وحدة التحكم تأخذ موقعها الصحيح (O). إذا كانت الحلقة مفقودة أو معطوبة، فقد يؤدي ذلك إلى تسريبات من تحت وحدة التحكم عند استعمال طنجرة الضغط الخاصة بك. إن شكل حلقة منع التسرب يسمح بفصلها وإعادتها إلى موضعها بسهولة. فإذا لزم الأمر، يمكنك الحصول على هذا الجزء من مركز خدمة تيفال المعتمد.
- تحقق من نظافة مؤشر الضغط (D): يمكنك تنظيفه تحت ماء جاري

AR

التنظيف والصيانة

لضمان أفضل تشغيل لطنجرة الضغط لديك، يرجى اتباع إرشادات التنظيف والصيانة المرفقة في كل مرة يستعمل فيها هذا المنتج.

- يجب غسل ActiCook® دائمًا بعد استعمالها بالماء الساخن والقليل من سائل التنظيف. وكذلك الأمر بالنسبة لسلة البخار.
- لا تستعمل مواد التبييض أو المواد التي يدخل في تركيبها مادة الكلورين. لأنها تؤثر سلبًا على جودة الفواكه.
- لا تعرض هيكل طنجرة الضغط للتسخين المفرط أثناء خلوها من الطعام.

لا تترك الطعام في
ActiCook®

اللطخات والعلامات
التي قد تظهر على
طنجرة الضغط بعد
فترات طويلة من
الاستعمال، لا تؤثر
سلبيًا على أدائها
وفعاليتها.

لتنظيف الجزء الداخلي من الطنجرة

- يُنظف الجزء الداخلي من طنجرة الضغط بإسفنجية معدنية وسائل التنظيف.
- إذا كان الإستانلس ستيل في الجزء الداخلي من طنجرة الضغط تظهر عليه علامات من الصعب إزالتها، استعمل الخل في التنظيف.
- يمكنك تنظيف الطنجرة في جلاية الصحون.

يمكنك تنظيف الطنجرة
وسلة البخار في جلاية
الصحون.

لتنظيف الجزء الخارجي من الطنجرة

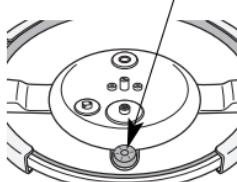
- يُنظف الجزء الخارجي من طنجرة الضغط بإسفنجية عادي وسائل تنظيف عادي

لتنظيف الغطاء

- أفضل المؤقت
- بعد كل استعمال، افصل وحدة التحكم واغسلها باستعمال اسفنجية وقليل من سائل تنظيف الجلي.
- يمكنك وضع الغطاء لتنظيفه في جلاية الصحون.
- يمكنك تنظيف الغطاء أيضًا في جلاية الصحون ولكن بعد أن تقصل عنه المؤقت، ووحدة التحكم وحلقة منع التسرب.
- إذا فصلت عن غير قصد، قاعدة نظام تفريغ الهواء، يمكن إعادةتها إلى مكانها بدفعها وإدارتها بنفس الوقت.

لا تضع المؤقت في
الماء ، أو في جلاية
الصحون.

قاعدة نظام تصريف
الهواء أوتوماتيكياً



ضع ActiCook® بحيث يكون مُتنقى المواقع في مواجهتك.

- اضبط المتنقى على موقع الطهي الذي تختاره : 2/1 أو شكل 4.
- اضبط المؤقت على وقت الطهي الذي تريده شكل 12.
- يرجى التأكد بأن ActiCook® مغلقة بشكل صحيح قبل استعمالها.
- ضع ActiCook® على مصدر حراري على درجة حرارة قصوى.

أثناء الطهي

مثلاً مثل أي وعاء طهي آخر، يجب أن تُحاط ActiCook® بارعاية والإنتباه أثناء استعمالها بالقرب من الأطفال.

يكون البخار عند خروجه من مخارج التصريف حار جداً.

- عندما يبدأ البخار بالخروج باستمرار من مخرج تصريف البخار، وبينما يصدر صوت صفير منتظم يمكن سماعه (بسشت)، يبدأ المؤقت بالعد العكسي أوتوماتيكياً، وبصوت مسموع.
- أثناء الطهي، تأكد بأن الصمام ينفث البخار بانتظام. إذا كانت كمية البخار غير كافية، ارفع درجة الحرارة قليلاً من المصدر الحراري؛ أما إذا كان البخار أكثر من الطبيعي، يرجى خفض درجة الحرارة من المصدر الحراري.

عند إنتهاء الطهي

يرجى الحرص من النفث البخاري.
إذا لاحظت أثناء تصريف الضغط أي شيء غير اعتيادي: ارجع المتنقى إلى موقع الطهي السابق 2/1 وانتظر بعض دقائق، ثم أبداً بتصريف الضغط ببطء ثانية، مع التأكد من عدم وجود تصريف غير طبيعي للضغط.

- عند إنتهاء الطهي، يُطلق المؤقت إشارة صوتية تنبيهية للإشارة إلى إنتهاء وقت الطهي.
- حرر البخار، بواسطة وضع متنقى المواقع (E) على نفس الخط مع الرمز شكل 10.
- تأكد بأن مؤشر الضغط (D) قد سقط إلى أسفل التدريج.
- اضبط متنقى المواقع (E) على الرمز شكل 1.
- ثم افتح ActiCook® برفع الغطاء شكل 2.

لنقل ActiCook® من مكانها، يرجى استعمال المقابض

الاستعمال للمرة الأولى

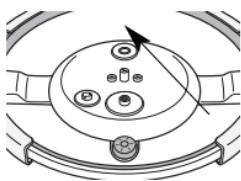
- ركّب الحاملة الثلاثية القوائم (A) تحت سلة الفيتامينات (H) - شكل 7 و 8.
- ضع سلة الفيتامينات (H) في قعر الطنجرة - شكل 9.
- املأ الطنجرة (M) بالماء لغاية الثلثين (٢/٣).
- اغلق ActiCook®.
- اضبط منتقي المواقع على 2 أو 3.
- اضبط المؤقت على ٢٠ دقيقة.
- ضع ActiCook® فوق مصدر حراري على درجة الحرارة القصوى.
- عندما يبدأ البخار بالتسرب من الصمام، يُطلق المؤقت اشاره صوتية تنبهية. خفف حرارة المصدر الحراري.
- بعد مضي الـ ٢٠ دقيقة، اطفيء المصدر الحراري.
- ضع منتقي المواقع على الرمز شكل 10.
- عندما يسقط مؤشر الضغط (D) الى الأسفل مرتين : ذلك يعني أن ActiCook® لم تعد تحظى بالضغط.
- افتح ActiCook® بضبط المنتقي على الرمز شكل 1.

ضع ActiCook®
بحيث يكون منتقي
المواقع في مواجهتك.



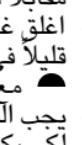
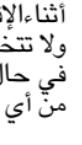
لا تحاول الفتح
بالقوة. تأكد بأن
مؤشر الضغط (D)
في الموقع السفلي.

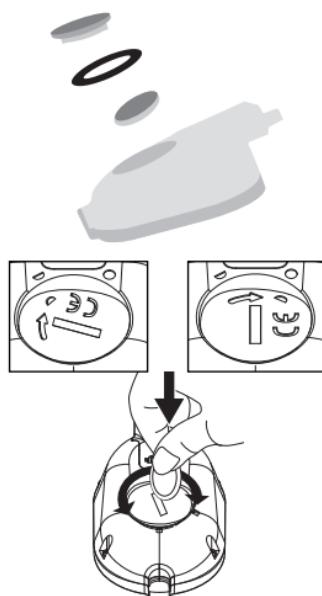
استعمال المنتج قبل الطهي



صمام التشغيل

- قبل استعمال المنتج، يرجى التأكد دائمًا بأن مقبض التحكم مركب بشكل صحيح (استعمل قطعة نفود معدنية للقيام بذلك)، كما يرجى التأكد بأن صمام التشغيل (P) الموجود على الجانب الداخلي من الغطاء، يتحرك بحرية تامة، بواسطة تحريك منتقي المواقع الى الموقع 1 أو وبالضغط بواسطة الإصبع.
- يرجى تفقد قناة تصريف البخار (A)، بالعين وفي ضوء النهار، والتتأكد بأنها نظيفة وسالكة - شكل 14.
- تأكد أيضًا بأن صمام الأمان (Q) سهل الحركة : انظر شكل 16 كما يرجى مراجعة فقرة "التنظيف والصيانة".
يرجى التقيد بكميات الماء المحددة اللزمة للطهي . انظر الفقرة "الطهي".
- اغلق ActiCook®.

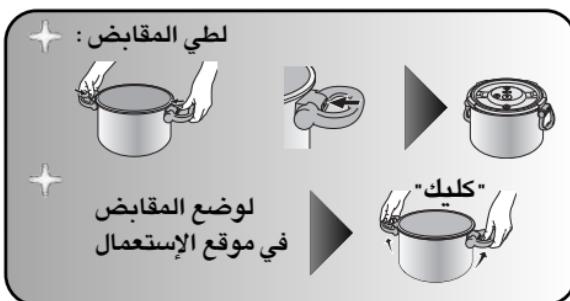
- مُساهمة منك في حماية البيئة، افصل البطارية المستهلكة. والخلص منها لا يكون في سلة المهملات، بل في مركز متخصص لمثل هذه الفياسيات. إن بطارية المؤقت هي من نوع «لتينيوم مانغنيز» طراز CR2032. وتخضع للقوانين الأوروبية السارية المفعول.
- لكي تتمكن من فصل البطارية من المؤقت، افتح أولاً غطاء البطارية.
- ضع بطارية جديدة.
- ارجع الحلقة المطاطية إلى الحاملة (إذا كانت الحلقة قد فقدت شكلها الصحيح، يمكنك تصحيحها بواسطة أصابعك).
- ضع نصف دائرة غطاء البطارية  بحيث يكون مقابلاً لنصف دائرة المؤقت.
- أغلق غطاء البطارية بطفف، بينما تستمر بالضغط قليلاً في مواجهة النصف الآخر من غطاء البطارية  مع دائرة المؤقت.
- يجب القيام بهذا العمل على مساحة عمل مسطحة لكي يكون الغطاء في موقعه الصحيح.
- لا تضغط بالقوة المفرطة على غطاء البطارية أثناء الإغلاق.
- ولا تتحطى مكان التوقف.
- في حال فقدان المؤقت، يمكنك شراء مؤقت آخر من أي مركز خدمة معتمد من تيفال.



لا تضع المؤقت في الماء ، أو في جلاية الصحنون.

* المقابض القابلة للطي

قبل الإستعمال، يرجى إزالة جميع الملصقات عن كل مقابض. لا تحاول طي المقابض دون الضغط على أزرار التحرير.



* حسب الموديل

ActiCook® لا تضع على أي مصدر حراري إذا كانت المقابض مطوية.



تصريف البخار:

يُطلق المؤقت
إشارة صوتية
تنبيهية بان الطهي قد بدأ

5

خفف قوة المصدر الحراري

6

7

هام

8

للاستعمال المثالي لطنجرة الضغط ActiCook® وللإقتصاد في الطاقة، تخفف قوة المصدر الحراري إلى الثلث.

يدأ العد العكسي

خفف قوة المصدر الحراري

انتهت عملية الطهي

يُطلق المؤقت
إشارة صوتية
تنبيهية

اضغط على + أو - لإيقاف المؤقت عن الرنين

9

10

11

تومض شاشة العرض

أطفاء المصدر الحراري

12

اضبط منتدي الموضع على الرمز

هام

إيقاف المصدر الحراري

هام

تذكر أن تفصل المؤقت ووحدة التحكم والحلقة المانعة للتتسرب عند تنظيف الغطاء

13

14

15

استبدال البطاريات

- تعتمد حياة البطارية على كثرة استعمال المؤقت. على أي حال، عندما تلاحظ قصورةً في تفاصيل شاشة العرض، يجب عندئذ استبدال البطارية.



استعمال المؤقت

صُمم هذا المؤقت ليساعدك في الحصول على نتائج طهي مضمونة، بقدرتة على تحسين استهلاك الطاقة.

يبدأ هذا الرمز بالوميض عند بدء الإستعمال، ويُشير الى أن الطهي قد بدأ على مصدر حراري بكامل طاقته.



عندما يبدأ العد العكسي لوقت الطهي، يُشير هذا الرمز الى وجوب خفض الحرارة من المصدر الى معدل الثالث.



يجب أن يتَبَكَّب المؤقت بطنجرة الضغط لكي يعمل أثناء الطهي ويرجى التأكد بأن الصمام ينفث البخار بشكل منتظم. إذا لم يكن البخار كافياً، ارفع الحرارة قليلاً؛ وإذا كان البخار زائد عن الطبيعي، خفف الحرارة من المصدر.

- لتشغيل المؤقت: اضغط على الأزرار التلامسية + أو -
- برمج وقت الطهي - شكل 12
- ابدأ التسخين مع مصدر حراري على الدرجة القصوى
- يمكنك تغيير وقت الطهي في أي وقت تشاء بالضغط على الأزرار التلامسية + أو -
- بمجرد ان تصل حرارة ActiCook® الى الدرجة المناسبة للطهي، يطلق المؤقت إشارة صوتية ويبدأ العد العكسي.
- **خفق قوة المصدر الحراري الى الثالث (١/٣)**
- في نهاية وقت الطهي، يطلق المؤقت إشارة صوتية تنبيهية.
- لتوقيف الصوت الصادر عن المؤقت، اضغط على أحد الأزرار التلامسية + أو -
- اوقف المصدر الحراري عن التشغيل.



أضف المكونات



أغلق
ActiCook®



اختر 2/1 او

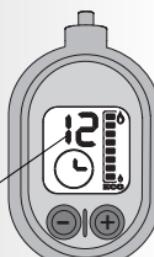


برمג وقت الطهي



اضبط المصدر الحراري
على الحد الأقصى

طنجرة الضغط في مرحلة التسخين



الوقت المبرمج الثابت

AR

استعمال مُنتقي المواقع

يسمح لك مُنتقي المواقع بما يلي :

- لفتح/أو إغلاق ActiCook® . انظر الفقرة "فتح" و "إغلاق".
- لتصريف البخار في نهاية عملية الطهي.
- يوضع مُنتقي المواقع (E) على خط واحد مع الرمز شكل 10 ١٠ لاختيار موقع الطهي - شكل 4.
- لطهي أنواع خفيفة من الطعام والخضار: يوضع منقي المواقع على الرمز ١ أو ٢.
- لطهي اللحوم، السمك والطعام المجلد: يوضع منقي المواقع على الرمز ٢ أو ٣.

المؤقت

رُودت® ActiCook® بمُؤقت للعد العكسي الأوتوماتيكي لوقت الطهي بعد أن تبلغ الحرارة المستوي المحدد في موقع الطهي **2/1** أو **٣**.

تركيب وفصل المؤقت

- لتركيب المؤقت (C) في مكانه - شكل 11 ، أدخل أولًا الجزء الخلفي في وحدة التحكم ثم اضغط لتنبيث الجزء الأمامي.
- لفصل المؤقت (C) ، ارفع المؤقت باستعمال اللسان ، وافصله



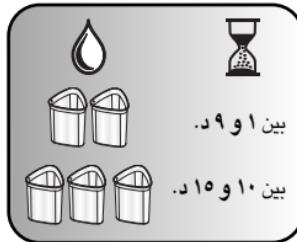
استعمال جرعة «ايكو»

تُساعدك جرعة «ايكو» إضافة الكمية الصحيحة من الماء للطهي.

• للطهي على البخار بين ١ و ٩ دقائق، تُضاف جرعتان (٢) «ايكو».

• للطهي على البخار بين ١٠ و ١٥ دقيقة، تُضاف ٣ جرعتات «ايكو».

إنه من المستحيل أن يتم الطهي على البخار لمدة تزيد عن ٢٠ دقيقة مع ٣ جرعتات «ايكو» لأن ذلك يتلف المنتج.



جرعة «ايكو» واحدة
تشاوي ٢٥ سنتلتر
(٢٥٠ ملتر).

AR

الطهي بالماء (الطهي البطيء)

مستوى الحد الأقصى للتعبئة

• لا تملأ® ActiCook® بأكثر من ثلثي (٢/٣) عمقها (ماء وطعام). خط الحد الأقصى M - شكل 6

أنواع محددة من الطعام

• بالنسبة للطعام الذي يتمدد أثناء الطهي، مثل الأرز، الخضار المجففة أو الكمبوت، لا تملأ® ActiCook® بأكثر من نصفها. (ماء + طعام).

الطهي المُحرّم

• للطهي المُحرّم، مباشرة في الطنجرة (بدون سلة البخار)، يجب إضافة كمية من الماء لنقل عن ٢٥ سنتلتر (٠٢٥ لتر)، أو جرعة «ايكو» واحدة - شكل 5.

لا تستعمل ActiCook® للقلية تحت الضغط باستعمال الزيت.

إذا تم تسخين ActiCook® دون وجود الماء بداخلها:

• يرجى عرض ActiCook® على مركز خدمة تيفال المعتمد.

وحدة التحكم

- تحتوي وحدة التحكم على جميع العناصر التي تسمح لها بالتشغيل. بمجرد أن يتم تركيبها على الغطاء، يصبح بالإمكان تشغيل ActiCook® بشكل طبيعي.
- عندما يفصل المؤقت، ووحدة التحكم، وتُفصل الحلقة المانعة للتسرب، يصبح في الإمكان تنظيف الطنجرة والغطاء في جلاية الصحنون.
- صممت وحدة التحكم لتسهيل عملية التنظيف في طنجرة الضغط.

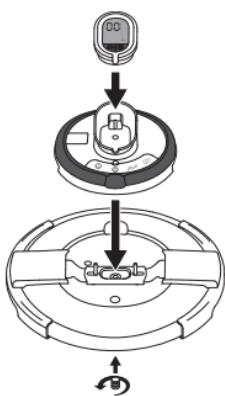


كيف تفصل وحدة التحكم عن الغطاء:

- اقلب الغطاء.
- فك الصامولة الداخلية التي تثبّت وحدة التحكم بالغطاء باستعمال عملة معدنية، بينما تحمل الغطاء باليدي الأخرى.
- اقلب الغطاء وافصل وحدة التحكم عنه.

كيف تُركب وتنبّت وحدة التحكم بالغطاء:

- تأكد أولاً بأن منتقى المواقع (E) على نفس الخط مع الرمز - شكل 10، وبأن الفكين مفتوحين على طرفي الغطاء.



- ضع وحدة التحكم في موقعها على الغطاء.
- اقلب التركيبة التي تتَّألف منها وحدة التحكم، مع حمل الغطاء باليدي الأخرى، وثبت الصامولة في البرغي الظاهر باستعمال عملة معدنية.

تركب وحدة التحكم بطريقة واحدة فقط.

الطهي بالبخار

- أثناء الطهي بالبخار، الطعام لا يلامس الماء.
- استعمال سلة الفيتامينات
- تركب الحاملة الثلاثية القوائم (I) تحت سلة الفيتامينات (H) الشكل 7 و 8
- توضع التركيبة في قاعدة السلة - شكل 9

يجب أن لا يلامس الطعام الموجود في السلة، غطاء طنجرة الضغط

مُلحقات تيفال

- مُلحقات ActiCook® التالية، متوفرة في المحلات التجارية :

المراجع	المُلحقات
x1010004	٦/٤,٥ لتر
x1010003	١٠/٨ لتر
x1030001	٦/٤,٥ لتر
x1030002	١٠/٨ لتر
x1030007	حاملة ثلاثة حاملة ثلاثة
x1060004	مؤقت
x1010001	جرعة «إيكو»

- لعمليات التصليح أو استبدال قطع الغيار، يرجى الإتصال بمركز خدمة تيفال المحلي المعتمد.
- إستعمل فقط قطع غيار تيفال الأصلية لهذا المنتج الذي لديك

AR

الفتح

- يرجى التأكد بأن منتقى المواقع (E) موجود في الموقع  ، وبأن مؤشر الضغط (D) قد انخفض.
- اضبط منتقى المواقع (E) على الرمز  - شكل 1
- ثم ارفع الغطاء - شكل 2

الإغلاق

- يرجى التأكد بأن منتقى المواقع (E) على نفس الخط مع الرمز  .
- ضع الغطاء عمودياً على الطنجرة، مع التأكد بأنه يأخذ موقعه الصحيح - شكل 3
- اضبط منتقى المواقع (E) على رمز الطهي الذي تريده شكل 4.

يجب أن يكون
الفكين على طرفي
الغطاء.

إن لم يكن بإمكانك إغلاق الغطاء:

- تأكد أن الحلقة المانعة للتسرب في مكانها الصحيح.
- في حال الفتح/الإغلاق أثناء الطهي، ضع القليل من الضغط على مركز الغطاء لإغلاقه.

المواصفات

مراجع - قطر قاعدة طنجرة الضغط

معدن حسم المنتج والغطاء	ActiCook® مقابض قابلة للطي	ActiCook® مقابض ثابتة	قطر القاعدة	قطر طنجرة الضغط	السعة	*السعة الإجمالية
استانلس ستيل	-	P42906	١٨ سنتيمتر	٢٢ سنتيمتر	٤,٥ لتر	٥,٣
	-	P42912	٢٠ سنتيمتر	٢٥ سنتيمتر	٤,٥ لتر	٥,٣
	P43007	P42907	١٨ سنتيمتر	٢٢ سنتيمتر	٦ لتر	٦,٨
	P43014	P42914	٢٠ سنتيمتر	٢٥ سنتيمتر	٨ لتر	٩,٤
	P43015	P42915	٢٠ سنتيمتر	٢٥ سنتيمتر	١٠ لتر	١١,٤

*سعة المنتج والغطاء في موقعه

معلومات تقنية:

الحد الأقصى لضغط البخار عند التشغيل: ٨٥ كيلو باسكال

الحد الأقصى ضمن حدود الأمان: ١٢٠ كيلو باسكال

المصادر الحرارية المتوافقة

لا تُعرض طنجرة الضغط للحرارة إذا كانت فارغة، لأن ذلك سُؤدي إلى إعطابها.



- يمكن استعمال طنجرة الضغط ActiCook® على جميع المصادر الحرارية، بما فيها الحثّة.
- عند الاستعمال على سخان كهربائي، تستعمل لوحة معدنية بقطر يساوي أو ينقص قليلاً عن قاعدة طنجرة الضغط.
- على سخان السيراميك، أو الهيلوجين، يُرجى الحرص على أن يكون قعر القدر جافاً ونظيفاً تماماً.
- على موقد الغاز، يجب أن لا يتعدى اللهب محيط طنجرة الضغط.
- لجميع أنواع المصادر الحرارية، يُرجى التأكد بأن طنجرة الضغط تتوسط المصدر الحراري.

وعاء واحد لجميع وصفات الطهي في العالم:

...طهي صحي مع سلة الفيتامينات،
للشوربة والطهي البطيء،
كما للتحمير ووصفات السوشي.

تشكيلة عريضة من الأطباق اللذيذة المعدة في الوقت الأدنى، ولكن مع أقصى قدر من توفير الطاقة.

• نظام طاقة «ايكيو»، الذي يطرد الهواء، ويوفر طهياً أسرع في نفس الوقت الذي يحافظ فيه على المواد الغذائية ولون الطعام.

• تسمح جرعة «ايكيو» (جرعة «ايكيو» = ٢٥٠ ملتر) بإضافة الكمية الصحيحة من الماء لكل نوع من أنواع الطهي.

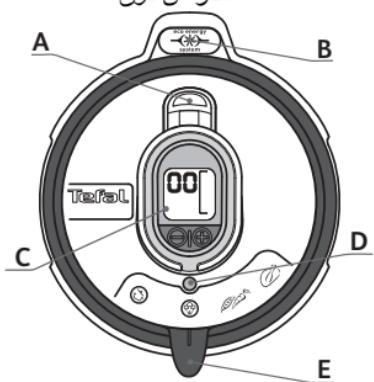
• المؤقت ذو الإشارة المرئية والمسمومة، ليخبرك أن تُخفض الحرارة من مصدرها. كما ينبهك أيضاً إلى نهاية وقت الطهي.



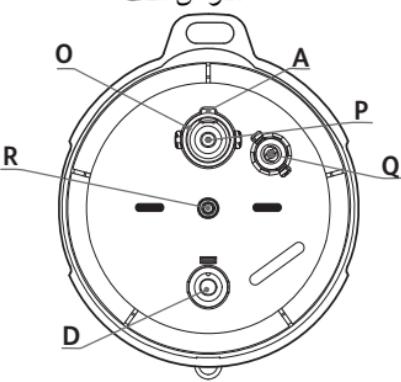
وتجدر الإشارة الى الكتاب المرفق والمؤلف من ٦٠ وصفة طهي مع ACTICOOK[®] لمساعدتك على إعداد وتحضير الوصفات الكلاسيكية والإبداعية المتنوعة لكل يوم.

وحدة التحكم

المنظر من فوق



المنظر من تحت



وصف أجزاء المنتج

- A - قناة تصريف البخار
- B - نظام أوتوماتيكي لتفريغ الهواء
- C - مؤقت
- D - مؤشر الضغط
- E - مُتنقي المواقع
- F - جرعة «إيكو»
- G - حلقة مانعة للتسرب
- H - سلة الفيتامين
- I - حاملة ثلاثة القوائم
- J - زر تحرير المقبض*
- K - مقابض قابلة للطي*
- L - مقابض ثابتة*
- M - علامة الحد الأقصى للتعبئة
- N - طنجرة
- O - سداده مصرف البخار
- P - صمام التشغيل
- Q - صمام أمان
- R - موقع تركيب وحدة التحكم

*حسب الموديل