

TEFAL CONSEIL

SERVICE CONSOMMATEURS TÉL. 09 74 50 10 21
 WWW.SEB.FR PRIX APPEL LOCAL

- DE p. 1
- EN p. 20
- ES p. 42
- FR p. 62
- IT p. 82
- NL p. 102
- RU p. 122

Chefclub®
 by **tefal**
 ClipsoMinut' Duo®



Bedienungsanleitung - User Guide
 Guía del usuario - Guide de l'utilisateur
 Manuale di istruzioni - Gebruiksaanwijzing
 Руководство пользователя

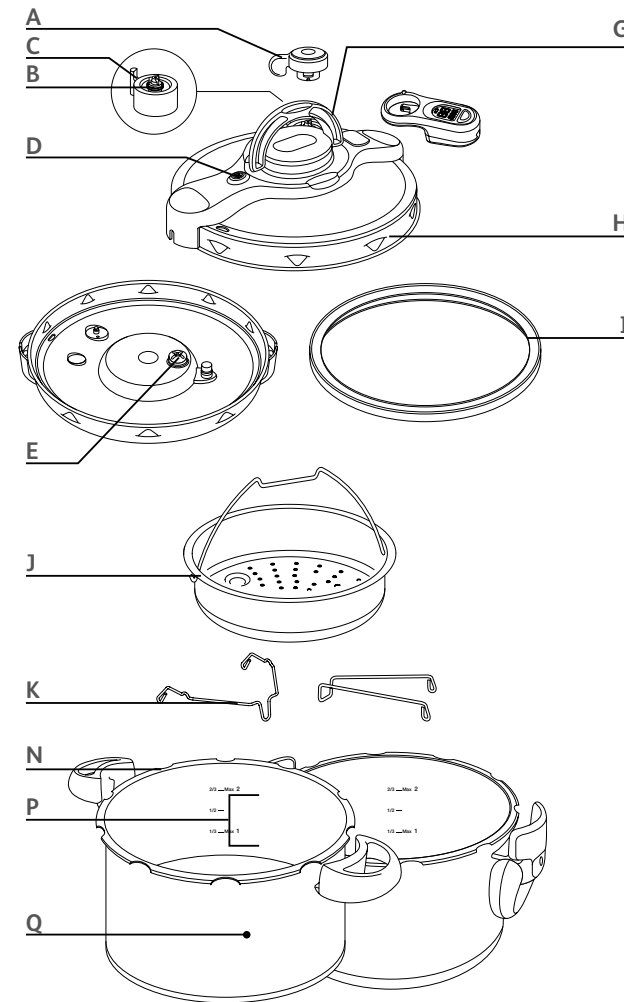
www.tefal.com

AVRIL 2021 - 1520012056 - PRODUCTION : Publicis LMA

www.tefal.com
 Tefal S.A.S. - 21260 Selongey
 FRANCE

- DE
- EN
- ES
- FR
- IT
- NL
- RU

Produktbeschreibung - Exploded-view diagram
 Esquema descriptivo - Schéma descriptif
 Illustrazione dei componenti - Beschrijving van de onderdelen
 Cхема



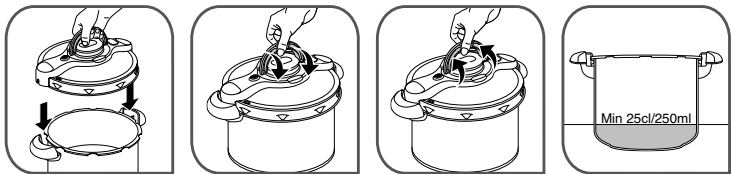


Fig. 1 Fig. 2 Fig. 3 Fig. 4

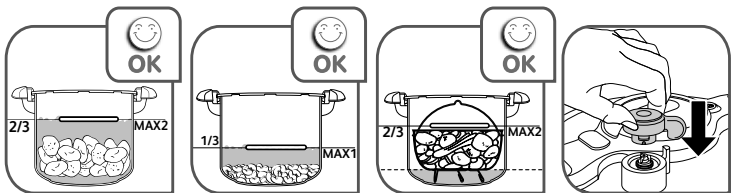


Fig. 5 Fig. 6 Fig. 7 Fig. 8

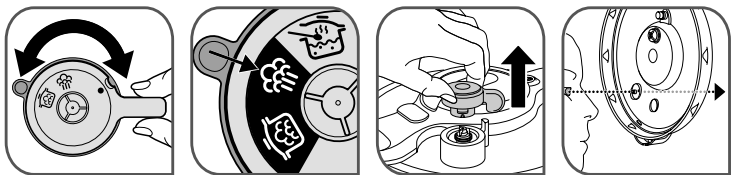


Fig. 9 Fig. 10 Fig. 11 Fig. 12

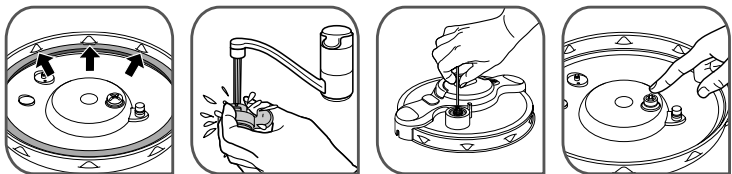


Fig. 13 Fig. 14 Fig. 15 Fig. 16

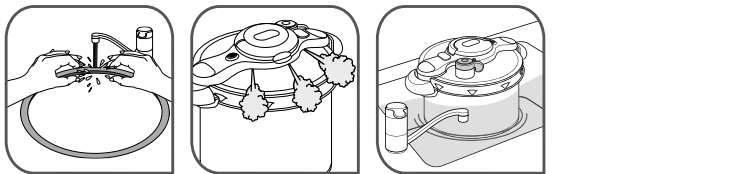


Fig. 17 Fig. 18 Fig. 19

WICHTIGE SICHERHEITSVORKEHRUNGEN

DE

Nehmen Sie sich vor Benutzung des Schnellkochtopfs Zeit, um alle Anleitungen zu lesen, und beziehen Sie sich stets auf die Bedienungsanleitung. Bei Nichtbeachtung der Bedienungsanleitung könnte das Produkt beschädigt werden.

Zu Ihrer Sicherheit erfüllt dieses Gerät die geltenden Normen und Bestimmungen.

- Druckgeräterichtlinie
- Material, das mit Lebensmitteln in Berührung kommt.
- Umweltschutz

<p>WICHTIGE PRÜFUNGEN VOR JEDEM GEBRAUCH</p>	<p>VERGEWISSERN SIE SICH, DASS</p> <ul style="list-style-type: none"> ■ der Dampfaustritt nicht verstopft ist (bei guter Beleuchtung) - Abb. 12 ■ der Kolben des Sicherheitsventils beweglich ist - Abb. 16 ■ die Deckeldichtung korrekt in die Rillen des Deckels eingesetzt ist - Abb. 13 ■ die Griffe des Topfs korrekt befestigt sind. Die Topfgriffe sind Sicherheitsbestandteile. Entfernen oder ändern Sie sie niemals selbst.
<p>HALTEN SIE SICH STETS AN DIE NACHFOLGENDEN FÜLLMENGEN</p>	<ul style="list-style-type: none"> ■ Benutzen Sie Ihren Schnellkochtopf niemals ohne Flüssigkeit, sonst könnte der Schnellkochtopf schwer beschädigt werden. Prüfen Sie während des Garens, ob stets ausreichend Flüssigkeit im Topf ist. ■ Mindestfüllmenge 25 cl - Abb. 4 ■ Maximale Füllmenge 2/3 der Behälterhöhe, Markierung MAX 2 - Abb. 5. ■ Beim Dampfgaren dürfen die Lebensmittel im Dampfgareinsatz nicht mit dem Wasser in Berührung kommen und nicht die Markierung MAX 2 am Behälter überschreiten - Abb. 7. ■ Maximal 1/3 (Markierung MAX 1) für pastöse Lebensmittel, die während des Garens aufquellen und/oder aufschäumen, wie zum Beispiel Reis, Hülsenfrüchte, Trockengemüse, Kompotte, Kürbis, Zucchini, Karotten, Kartoffeln, Fischfilets ... - Abb. 6

**VOR UND
WÄHREND DES
GARVORGANGS**

- Halten Sie während der Benutzung Ihres Schnellkochtopfs Kinder außer Reichweite.
- Der Dampf ist sehr heiß, wenn er aus dem Garregler entweicht. Achtung, der Dampfstrahl ist heiß.
- Ihr Schnellkochtopf gart unter Druck. Durch eine unsachgemäße Benutzung können Verbrühungen verursacht werden. Stellen Sie sicher, dass der Schnellkochtopf ordnungsgemäß verschlossen ist, bevor Sie ihn benutzen. (Siehe Abschnitt „Schließen“)
- Achten Sie während des Garvorgangs darauf, dass das Ventil immer zischt. Wenn nicht genügend Dampf austritt, reduzieren Sie den Druck und prüfen Sie, ob genügend Flüssigkeit vorhanden ist und der Dampfaustritt nicht verstopft ist. Wenn nach dieser Prüfung immer noch kein Dampf austritt, erhöhen Sie die Temperatur der Heizquelle.
- Kochen Sie keine Lebensmittel, die die Leitungen oder Öffnungen der Sicherheitsvorrichtungen verstopfen könnten:
 - Beeren
 - Nudel, Makkaroni, Spaghetti
 - Graupen, Dinkel, Hirse
 - Rhabarber
 - Haferflocken
 - Johannisbeeren
 - Spalterbsen
- Es empfiehlt sich Fleisch, das mit einer Haut überzogen ist (z. B. ganze Würstchen, Zunge, Geflügel ...) vor dem Garen mit einem Messer oder einer Gabel einzustechen. Während des Garens kann sich unter der Haut kochende Flüssigkeit ansammeln und herauspritzen.
- Bereiten Sie keine Rezepte auf Basis von Tiermilch im Schnellkochtopf zu.
- Verwenden Sie kein grobkörniges Salz in Ihrem Schnellkochtopf, fügen Sie feines Salz am Ende des Garvorgangs hinzu. So vermeiden Sie kleine „Einstiche“, die den Boden Ihres Schnellkochtopfs verändern könnten.
- Verwenden Sie Ihren Schnellkochtopf nicht zum Frittieren von Lebensmitteln in Öl unter Druck.
- Lassen Sie Ihren Schnellkochtopf nicht unbeaufsichtigt, wenn Sie Öle oder Fette erhitzen. Das kontinuierliche Erhitzen eines Öls, das Rauch entwickelt, beschädigt den Schnellkochtopf. Die Temperatur des Öls kann sich erhöhen, bis das Öl zu brennen beginnt.
- Verwenden Sie Ihren Schnellkochtopf nur zu seinem bestimmungsgemäßen Zweck.
- Stellen Sie Ihren Schnellkochtopf nicht in einen heißen Backofen.
- Legen Sie keine Aluminiumfolie in Ihren Schnellkochtopf.
- Legen Sie keine Frischhaltefolie in Ihren Schnellkochtopf.
- Alkoholdämpfe sind brennbar. Bringen Sie die Speisen etwa 2 Minuten zum Kochen, bevor Sie den Deckel aufsetzen. Überwachen Sie Ihr Gerät, wenn Sie Rezepte mit Alkohol zubereiten.
- Verwenden Sie kompatible, mit den Bedienungsanleitungen übereinstimmende Heizquellen

NACH DEM GARVORGANG

- Verwenden Sie keine Rührbesen oder Schneidwerkzeuge aus Metall. Verwenden Sie einen Mixer nicht direkt im Topf. Klopfen Sie Ihre Utensilien nicht auf dem Rand des Topfes ab; Sie könnten ihn beschädigen und undichte Stellen verursachen.
- Drehen Sie den Garregler (A) langsam und wählen Sie dabei die gewünschte Abdampfgeschwindigkeit, bis Sie schließlich die Piktogramm -Markierung  erreichen – Abb. 10. Sollten Lebensmittel oder Flüssigkeiten herauspritzen, während Sie den Dampf entweichen lassen, bringen Sie den Garregler (A) wieder in die Garposition „Schnellkochtopf“ und führen Sie dann eine schnelle Druckminderung in kaltem Wasser durch – (siehe Abschnitt „Ende des Garvorgangs im Modus ‚Schnellkochtopf‘“).
- Wenn der Druckanzeiger (D) nicht fällt, stellen Sie Ihren Schnellkochtopf in kaltes Wasser - (siehe Abschnitt „Ende des Garvorgangs im Modus Schnellkochtopf“).
- Manipulieren Sie niemals diesen Druckanzeiger.
- Für pastöse Lebensmittel, die während des Garens aufquellen oder aufschäumen, wie zum Beispiel Reis, Hülsenfrüchte, Trockengemüse, Kompotte, Kürbis, Zucchini, Karotten, Kartoffeln, Fischfilets ... Lassen Sie Ihren Schnellkochtopf einige Minuten abkühlen, stellen Sie ihn dann in kaltes Wasser. Schütteln Sie den Schnellkochtopf jedes Mal leicht, bevor Sie ihn öffnen, und zwar nachdem Sie sich vergewissert haben, dass der Druckanzeiger gesunken ist. Dies verhindert, dass Dampfblasen austreten, an denen Sie sich verbrühen könnten. Dieser Schritt ist insbesondere wichtig beim schnellen Abdampfen oder nach dem Abkühlen in kaltem Wasser.
- Besondere Vorsicht ist geboten, wenn Sie Ihren Schnellkochtopf umstellen, während er unter Druck steht. Berühren Sie nicht die heißen Oberflächen. Verwenden Sie gegebenenfalls Handschuhe. Benutzen Sie die 2 Griffe am Behälter.
- Bei Suppen sollten Sie eine schnelle Druckminderung in kaltem Wasser durchführen (siehe Abschnitt „Ende des Garvorgangs im Modus Schnellkochtopf“).
- Vergewissern Sie sich, dass sich das Ventil in der Abdampfposition befindet, bevor Sie Ihren Schnellkochtopf öffnen. Der Druckanzeiger (D) muss sich unten befinden.
- Öffnen Sie Ihren Schnellkochtopf niemals mit Gewalt. Vergewissern Sie sich, dass der Druck im Behälter abgebaut ist. Der Druckanzeiger (D) muss sich unten befinden. (Siehe Abschnitt „Sicherheit“)

WARTUNG

- Falls Sie Brüche oder Risse an einem Teil Ihres Schnellkochtopfs bemerken, versuchen Sie unter keinen Umständen, den Topf zu öffnen, wenn er geschlossen ist. Warten Sie, bis er vollständig abgekühlt ist, bevor Sie ihn bewegen. Stellen Sie die Benutzung ein und lassen Sie ihn von einem autorisierten Tefal-Kundendienst reparieren.
- Beschränken Sie sich bei der Handhabung der Sicherheitssysteme auf Maßnahmen zur Reinigung und Wartung.
- Verwenden Sie nur die für Ihr Modell vorgesehenen Originalersatzteile von Tefal.
- Bewahren Sie keine Lebensmittel in Ihrem Schnellkochtopf auf.
- Reinigen und spülen Sie Ihren Schnellkochtopf unmittelbar nach jedem Gebrauch.
- Geben Sie den Garregler (A), die Dichtung (I) und den Topf niemals in die Spülmaschine.
- Verwenden Sie niemals Bleichmittel oder chlorhaltige Produkte, da diese das Material des Topfes angreifen könnten.
- Tauchen Sie den Deckel nicht in Wasser.
- Tauschen Sie die Dichtung jährlich oder, wenn sie beschädigt ist, sofort aus.
- Ihr Schnellkochtopf muss nach 10 Jahren Gebrauch in einem autorisierten Tefal-Kundendienst geprüft werden.
- Aufbewahrung Ihres Schnellkochtopfs: Legen Sie den Deckel mit der Oberseite nach oben auf den Topf, um eine vorzeitige Abnutzung der Deckeldichtung zu vermeiden.

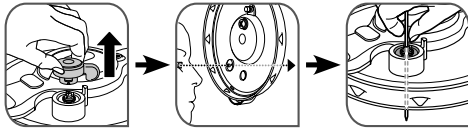
HEBEN SIE DIESE ANLEITUNGEN AUF

BESTANDTEILE (siehe Produktbeschreibung)

- | | |
|---|---|
| A. Garregler | I. Dichtung |
| B. Dampfaustritt | J. Dampfgareinsatz |
| C. Positionsmarkierung des Ventils | K. Dreifuß |
| D. Druckanzeiger (siehe Abschnitt „Sicherheit“) | N. Topfgriff |
| E. Sicherheitsventil | P. Markierungen für Höchstbefüllmenge (Max 1 und Max 2) |
| G. Deckelgriff | Q. Topf |
| H. Deckel | |

VOR JEDEM GEBRAUCH UNBEDINGT DURCHZUFÜHRENDE PRÜFUNGEN

Überprüfen des Garreglers



- Überprüfen Sie, dass der Austritt des Druckventils nicht verstopft ist (siehe Abschnitt „Entfernen und Anbringen des Druckventils“).

Überprüfen des Sicherheitsventils



- Stellen Sie sicher, dass der Kolben des Sicherheitsventils beweglich ist (drücken Sie mehrmals mit dem Finger auf den Kolben).

BENUTZUNG



Garen im Modus
„Schnellkochtopf“



Garen im Modus
„Kochtopf“



Abdampfen

ÖFFNEN

- Bewegen Sie den Deckelgriff aus der horizontalen in die vertikale Stellung - Abb. 3. Der Deckel dreht sich.
- Nehmen Sie den Deckel ab.
- Bei Schwierigkeiten mit dem Öffnen des Geräts: Den Dichtungsring unter Wasser halten und ohne Abtrocknen wieder in den Deckel einsetzen - Abb. 17. Dabei darauf achten, dass er richtig unter den Aussparungen des Deckels verläuft - Abb. 13.

SCHLIESSEN

- Vergewissern Sie sich, dass sich der Deckelgriff in der vertikalen Stellung befindet.
- Setzen Sie den Deckel auf den Topf wie es in -Abb. 1 dargestellt ist, indem Sie den Kunststoffteil mit den Topfgriffen ausrichten.
- Klappen Sie den Deckelgriff aus der vertikalen in die horizontale Stellung - Abb. 2.
- Der Deckel dreht sich.



Falls Sie den Deckel nicht schließen können:

- Prüfen Sie, ob die Dichtung korrekt eingesetzt wurde und ob der Deckel richtig sitzt.
- Bei Schwierigkeiten mit dem Schließen des Geräts: Den Dichtungsring unter Wasser halten und ohne Abtrocknen wieder in den Deckel einsetzen - Abb. 17. Dabei darauf achten, dass er richtig unter den Aussparungen des Deckels verläuft - Abb. 13

ERSTMALIGER GEBRAUCH

- Reinigen Sie den Schnellkochtopf und seine Bestandteile vor der erstmaligen Verwendung vollständig.
- Waschen Sie die gesamte Fläche der Innenversiegelung ab und ölen Sie sie leicht mit Speiseöl.
- Lassen Sie den Dreifuß (K) am Korb (J) einrasten und stellen Sie dann das Ganze in den Topf.
- Füllen Sie den Topf (Q) bis zu 2/3 (MAX 2) mit Wasser - Abb. 5.



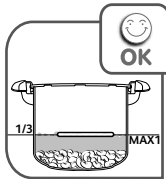
- Schließen Sie den Schnellkochtopf.
- Richten Sie das Piktogramm  des Garreglers (A) auf die Positionsmarkierung des Ventils (C) aus – Abb. 9.
- Stellen Sie Ihren Schnellkochtopf auf eine Heizquelle und stellen Sie sie auf die höchste Stufe ein.
- Wenn der Dampf durch das Ventil zu entweichen beginnt, reduzieren Sie die Wärmequelle und warten Sie 20 Minuten.
- Wenn die 20 Minuten vorbei sind, schalten Sie die Heizquelle aus.
- Richten Sie das Piktogramm  des Garreglers (A) auf die Positionsmarkierung des Ventils (C) aus.
- Wenn der Sicherungsstift (D) nach unten geht, steht Ihr Schnellkochtopf nicht mehr unter Druck.
- Öffnen Sie den Schnellkochtopf – Abb. 3.
- Reinigen Sie ihn mit Geschirrspülmittel.

MINDEST- UND HÖCHSTFÜLLMENGE

- Mindestfüllmenge 25 cl (2 Gläser) - Abb. 4
- Maximale Füllmenge 2/3 der Behälterhöhe, Markierung MAX 2 - Abb. 5.
- Verwenden Sie kein grobkörniges Salz in Ihrem Schnellkochtopf. Fügen Sie stattdessen feines Salz am Ende des Garvorgangs hinzu.

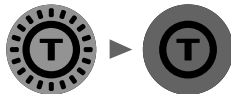
Für einige Lebensmittel gilt Folgendes:

- Bei der Zubereitung von Lebensmitteln, die sich während des Garens ausdehnen oder schäumen, wie zum Beispiel Reis, Hülsenfrüchte, Trockengemüse, Kompott, Kürbis, Zucchini, Karotten, Kartoffeln usw. darf der Schnellkochtopf nur zu 1/3 (Max 1) seines Fassungsvermögens gefüllt werden. Lassen Sie Ihren Schnellkochtopf am Ende des Garvorgangs einige Minuten abkühlen und stellen Sie ihn dann in kaltes Wasser (siehe Abschnitt „Ende des Garvorgangs im Modus ‘Schnellkochtopf’“ - Schnelle Druckminderung).



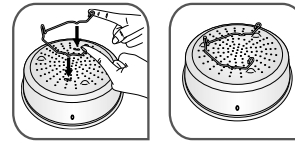
BENUTZUNG DES THERMO-SPOT®

THERMO-SPOT® zeigt die ideale Temperatur für den Beginn des Garvorgangs an, um den Geschmack Ihrer Speisen zu optimieren. Dank der Antihafbeschichtung brauchen Sie kein Fett in Ihrem Kochgeschirr (außer beim ersten Gebrauch), das sorgt für gesündere Gerichte. Bei der idealen Starttemperatur färbt sich der Ring gleichmäßig rot. Um eine Überhitzung zu vermeiden, drehen Sie die Hitze herunter, sobald der Kreis vollständig rot ist.



BENUTZUNG DES DAMPFGAREINSATZES

- Geben Sie 75 cl Wasser in den Topf (Q).
- Lassen Sie den Dreifuß (K) am Korb (J) einrasten und stellen Sie dann das Gänze in den Topf.



- Beim Dampfgaren dürfen die Lebensmittel im Dampfgareinsatz nicht mit dem Wasser in Berührung kommen.



Der Dampfgareinsatz darf nur maximal bis zu MAX 2 mit Lebensmitteln befüllt werden.

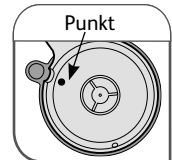
ENTFERNEN UND ANBRINGEN DES GARREGLERS (A)

Entfernen des Garreglers (A):

- Richten Sie den Punkt mit der Positionsmarkierung des Ventils (C) aus, indem Sie auf die Piktogramme des Garreglers (A) drücken.
- Nehmen Sie ihn ab - Abb. 11.

Aufsetzen des Garreglers:

- Setzen Sie den Garregler (A) ein - Abb. 8 und richten Sie den Punkt des Garreglers an der Positionsmarkierung (C) aus – siehe nebenstehende Abbildung.



- Drücken Sie den Garregler (A) nach unten, bis er auf dem Dampfaustrittsstift einrastet.
- Drücken Sie auf die Piktogramme des Garreglers (A) und drehen Sie ihn.




VOR DEM GAREN

- Entfernen Sie vor jedem Gebrauch den Garregler (A) - Abb. 11, und vergewissern Sie sich, dass der Dampfaustritt (B) nicht blockiert ist - Abb. 12.
- Überprüfen Sie, dass das Sicherheitsventil (E) frei beweglich ist (siehe Abschnitte „Reinigung“ und „Vor jedem Gebrauch unbedingt überprüfen“) - Abb. 18. Schließen Sie den Schnellkochtopf - Abb. 16.
- Geben Sie Ihre Zutaten und die Flüssigkeit hinzu.
- Schließen Sie den Schnellkochtopf - Abb. 2.
- Bei Schwierigkeiten mit dem Schließen des Geräts: Den Dichtungsring unter Wasser halten und ohne Abtrocknen wieder in den Deckel einsetzen - Abb. 17. Dabei darauf achten, dass er richtig unter den Aussparungen des Deckels verläuft - Abb. 13.
- Setzen Sie den Garregler (A) auf - Abb. 8.



GAREN IM MODUS „SCHNELLKOCHTOPF“


- Drehen Sie den Garregler (A) bis zur Garposition „Schnellkochtopf“  - Abb. 9.
- Stellen Sie sicher, dass Ihr Schnellkochtopf ordnungsgemäß verschlossen ist, bevor Sie ihn benutzen - Abb. 2.
- Stellen Sie Ihren Schnellkochtopf auf eine geeignete Heizquelle und stellen Sie sie auf die höchste Stufe ein.
- Die von der Druckanzeige abgegebenen Klickgeräusche und Dämpfe sind normal. Dabei wird vor dem Garen Luft abgelassen Period.

GAREN IM MODUS „SCHNELLKOCHTOPF“


- Sobald ständig Dampf aus dem Garregler (A) entweicht und ein gleichmäßiges Geräusch (PSCHHHT) zu hören ist, verringern Sie die Leistung der Heizquelle.
- Warten Sie nun das Ende der im Rezept angegebenen Garzeit ab.
- Achten Sie während des Garvorgangs darauf, dass das Ventil gleichmäßig zischt.
- Wenn nicht genug Dampf entweicht, erhöhen Sie die Leistung der Heizquelle etwas; wenn zu viel Dampf vorhanden ist, verringern Sie die Leistung.

ENDE DES GARVORGANGS IM MODUS „SCHNELLKOCHTOPF“


Zum Ablassen von Dampf:

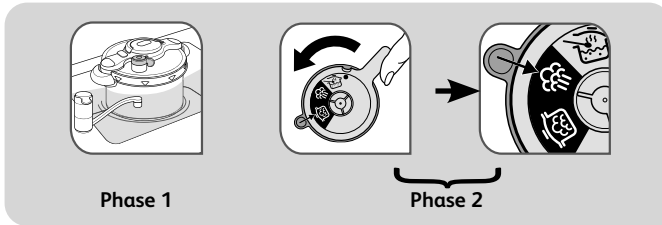
- Nach Abschalten der Wärmequelle haben Sie zwei Möglichkeiten:
- **Langsame Druckminderung:** Drehen Sie den Garregler (A) langsam bis Sie die Piktogramm-Markierung  erreichen - Abb. 10.



Sollten Lebensmittel oder Flüssigkeit herauspritzen, während Sie den Dampf entweichen lassen, bringen Sie den Garregler (A) wieder in die Garposition „Schnellkochtopf“  und führen Sie dann eine schnelle Druckminderung in kaltem Wasser durch.

Wenn die Druckanzeige (D) nicht fällt, lassen Sie kaltes Wasser in Ihr Spülbecken laufen und stellen Sie Ihren Schnellkochtopf hinein, bis die Druckanzeige (D) fällt.

- **Schnelle Druckminderung in kaltem Wasser:** Lassen Sie kaltes Wasser in Ihr Spülbecken laufen und stellen Sie Ihren Schnellkochtopf hinein, bis die Druckanzeige fällt. Wenn die Druckanzeige (D) abgesunken ist, steht der Schnellkochtopf nicht mehr unter Druck. Drehen Sie das Druckventil (A) bis zur Einstellung .



- Für pastöse Lebensmittel, die während des Garens aufquellen oder aufschäumen, wie zum Beispiel Reis, Hülsenfrüchte, Trockengemüse, Kompotte, Kürbis, Zucchini, Karotten, Kartoffeln, Fischfilets ... Lassen Sie Ihren Schnellkochtopf einige Minuten abkühlen, stellen Sie ihn dann in kaltes Wasser. Schütteln Sie den Schnellkochtopf jedes Mal leicht, bevor Sie ihn öffnen, und zwar nachdem Sie sich vergewissert haben, dass der Druckanzeiger gesunken ist. Dies verhindert, dass Dampfblasen austreten, an denen Sie sich verbrühen können. Dieser Schritt ist insbesondere wichtig beim schnellen Abdampfen oder nach dem Abkühlen in kaltem Wasser. Für Suppen empfehlen wir eine schnelle Druckminderung in kaltem Wasser (siehe Abbildung in Schritt 1 oben).
- Sie können Ihren Schnellkochtopf öffnen - Abb. 3.
- Bei Schwierigkeiten mit dem Öffnen des Geräts: Den Dichtungsring unter Wasser halten und ohne Abtrocknen wieder in den Deckel einsetzen - Abb. 17. Dabei darauf achten, dass er richtig unter den Aussparungen des Deckels verläuft - Abb. 13.

Manipulieren Sie niemals diesen Druckanzeiger (D).



GAREN IM MODUS „KOCHTOPF“



DE

- Drehen Sie den Garregler (A) in die Kochposition „Kochtopf“. Wenden Sie hierfür hinreichend Kraft auf, um über die vorhandene Einrastposition hinaus in die Position „Kochtopf“ zu gelangen.
- Stellen Sie sicher, dass Ihr Schnellkochtopf ordnungsgemäß verschlossen ist, bevor Sie ihn benutzen - Abb. 2.
- Stellen Sie Ihren Schnellkochtopf auf eine geeignete Wärmequelle und stellen Sie ihn auf **niedrige Leistung**.
- Warten Sie nun das Ende der im Rezept angegebenen Garzeit ab.
- Im Modus „Kochtopf“ können Sie den Schnellkochtopf jederzeit zum Umrühren, Überwachen des Garvorgangs oder Hinzufügen von Zutaten öffnen.
- Bei Schwierigkeiten mit dem Öffnen des Geräts: Den Dichtungsring unter Wasser halten und ohne Abtrocknen wieder in den Deckel einsetzen - Abb. 17. Dabei darauf achten, dass er richtig unter den Aussparungen des Deckels verläuft - Abb. 13.
- Wenn die Leistung der Hitzequelle zu hoch ist, kann es vorkommen, dass sich der Schnellkochtopf verriegelt (die Druckanzeige (D) steigt und verhindert das Öffnen) und der Deckelgriff nicht bewegt werden kann oder den Schnellkochtopf nicht öffnet. In diesem Fall verringern Sie die Leistung der Hitzequelle oder schalten Sie sie aus. **Falls Sie eine elektrische Herdplatte aus Gusseisen verwenden, ziehen Sie den Schnellkochtopf von der Hitzequelle.**
- Verwenden Sie keine Rührbesen oder Schneidwerkzeuge aus Metall. Verwenden Sie einen Mixer nicht direkt im Topf. Klopfen Sie Ihre Utensilien nicht auf dem Rand des Topfes ab; Sie könnten ihn beschädigen und undichte Stellen verursachen.
- Fette niemals bis zur Verkohlung erhitzen. Für Tiere mit einem sensiblen Atmungssystem, wie beispielsweise Vögel, können die beim Garen entstehenden Dämpfe gefährlich sein. Besitzer von Vögeln müssen die Tiere von der Küche fernhalten.

SICHERHEIT

Ihr Schnellkochtopf ist mit verschiedenen Sicherheitsvorrichtungen ausgestattet:

■ Sicherheitsvorrichtung beim Schließen:

- Wenn der Deckel nicht richtig aufgesetzt ist oder wenn Sie vergessen, den Deckelgriff herunterzuklappen, kann am Druckanzeiger (D) Dampf austreten und Ihr Schnellkochtopf kann keinen Druck aufbauen.

■ Sicherheitsvorrichtung beim Öffnen:

- Wenn der Schnellkochtopf unter Druck steht, befindet sich die Druckanzeige (D) in der oberen Position und der Deckelgriff zum Öffnen bzw. Schließen (G) darf nicht betätigt werden.

- Versuchen Sie niemals, Ihren Schnellkochtopf mit Gewalt zu öffnen.

- Bewegen Sie unter keinen Umständen den Druckanzeiger (D).

- Kontrollieren Sie, ob der Druck im Topfinneren gefallen ist, indem Sie prüfen, ob sich der Druckanzeiger (D) unten befindet.

- Die Griffe des Behälters sind Sicherheitsteile. Tauschen Sie sie niemals selbst aus. Verwenden Sie niemals andere Modelle von Handgriffen.

- Wenn Sie den Deckelgriff zum Öffnen bzw. Schließen (G) in die vertikale Stellung bewegt haben, während der Schnellkochtopf noch unter Druck steht, können Sie ihn nicht öffnen. Diese Funktion bietet zusätzliche Sicherheit.

- Bringen Sie den Deckelgriff wieder in die horizontale Stellung und warten Sie, bis die Druckanzeige (D) nach unten gesunken ist.

■ Zwei Sicherheitsvorrichtungen bei Überdruck:

- Erste Sicherheitsvorrichtung: Das Sicherheitsventil (E) lässt den Druck ab - Abb. 18.

- Zweite Sicherheitsvorrichtung: Die Dichtung lässt Dampf am Deckel entweichen - Abb. 18.

Wenn eines der Sicherheitssysteme gegen Überdruck ausgelöst wird:

■ Stellen Sie die Heizquelle aus.

■ Lassen Sie Ihren Schnellkochtopf vollständig abkühlen.

■ Öffnen Sie ihn.

■ Prüfen und reinigen Sie das Druckventil (A), den Dampfaustritt (B), das Sicherheitsventil (E) und die Dichtung (I).

■ Fig. 14 - 15 - 16. Siehe Abschnitte „Reinigung“ und „Vor jedem Gebrauch unbedingt überprüfen“.

■ Falls nach all diesen Prüfungen und der Reinigung das Produkt undicht ist oder nicht mehr funktioniert, bringen Sie es zu einer autorisierten Tefal-Kundendienstwerkstatt.

REINIGUNG

Bitte beachten Sie diese Hinweise zur Reinigung und Wartung Ihres Schnellkochtopfs nach jedem Gebrauch, um seine Funktionsfähigkeit zu erhalten.

Nach längerem Gebrauch auftretende bräunliche Verfärbungen und Streifen stellen keine Beeinträchtigung der Funktionstüchtigkeit dar.

Die Abnutzung der Außenbeschichtung durch den Kontakt zwischen Deckel und Topf ist normal.

Mit zunehmendem Gebrauch entstehen möglicherweise leichte Kratzer und abgeschuerte Stellen. Sie beeinträchtigen die Antihafteigenschaften der Beschichtung nicht.

■ Waschen Sie Ihren Schnellkochtopf nach jedem Gebrauch mit lauwarmem Wasser und etwas Geschirrspülmittel ab. Reinigen Sie auf die gleiche Weise den Dampfgeinsatz.

■ Verwenden Sie keine Bleichmittel oder chlorhaltigen Produkte.

■ Überhitzen Sie den Topf nicht im leeren Zustand.

Reinigung der Innenseite des Topfs:

■ Reinigen Sie ihn nur per Hand mit heißem Wasser, Geschirrspülmittel und einem weichen Schwamm.

■ Verwenden Sie weder Scheuermittel noch Scheuerschwämme.

■ Falls Ihre Zubereitung angebrannt ist, füllen Sie den Topf mit heißem Wasser und lassen ihn einweichen. Danach reinigen Sie ihn mit Geschirrspülmittel.

Reinigung der Außenseite des Topfs:

■ Reinigen Sie die Außenseite mit einem Schwamm und Geschirrspülmittel.

Der Dampfgeinsatz ist geschirrspülmaschinenfest.

Stellen Sie den Topf nicht in die Spülmaschine, da Tablettenreiniger Substanzen enthalten, die sehr aggressiv und korrosiv gegenüber Aluminiumteilen sind.

Ein häufiger Gebrauch des Topfes mit kann zu einer leichten Verfärbung der Beschichtung führen (Gelbfärbung, Flecken).

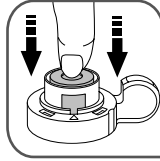
Reinigung des Deckels:

■ Reinigen Sie den Deckel mit einem Schwamm und Geschirrspülmittel.

Lassen Sie den Deckel senkrecht abtropfen, um das restliche Wasser zwischen den Metall- und Kunststoffteilen des Deckels zu entfernen.

Reinigung der Deckeldichtung:

- Reinigen Sie nach jedem Gebrauch die Dichtung (I) und die Rille zum Einsetzen der Dichtung.
- Wie Sie den Dichtungsring wieder richtig einlegen, wird in -Abb. 13 gezeigt. Achten Sie darauf, dass der Dichtungsring unter jeder der Aussparungen des Deckels verläuft.



Reinigen des Garreglers (A):

- Entfernen Sie den Garregler (A) - Abb. 11.
- Reinigen Sie den Garregler (A) unter fließendem Wasser - Abb. 14
- Überprüfen Sie seine Beweglichkeit: siehe nebenstehende Abbildung.

Nach dem Abnehmen des Garreglers (A) und des Dichtungsringes (I) können Sie den Deckel in die Spülmaschine geben.

Geben Sie den Garregler (A), die Dichtung (I) und den Topf niemals in die Spülmaschine.

Reinigung des Dampfaustritts (B) am Deckel:

- Entfernen Sie den Garregler (A) - Abb. 11.
- Überprüfen Sie bei Tageslicht, dass der Dampfaustritt nicht verstopft und kreisförmig ist - Abb. 12. Reinigen Sie ihn ggf. mit einem Zahnstocher - Abb. 15 und spülen Sie ihn ab.

Reinigung des Sicherheitsventils (E):

- Reinigen Sie den Teil des Sicherheitsventils, der sich im Inneren des Deckels befindet, indem Sie ihn unter Wasser halten.
- Prüfen Sie die Funktionstüchtigkeit durch mehrmaliges Drücken mit dem Finger auf den Kolben, der beweglich sein muss - Abb. 16. Siehe Abschnitt „Vor jedem Gebrauch unbedingt durchzuführende Prüfungen“.

WARTUNG

Austausch des Dichtungsringes Ihres Schnellkochtopfs:

- Tauschen Sie die Dichtung Ihres Schnellkochtopfs jährlich oder, wenn sie beschädigt ist, aus.
- Verwenden Sie immer einen Original-Dichtungsring von Tefal, der für Ihr Modell vorgesehen ist (siehe Abschnitt „Zubehör“).
- Wie Sie den Dichtungsring wieder richtig einlegen, wird in -Abb. 13 gezeigt. Achten Sie darauf, dass der Dichtungsring unter jeder der Aussparungen des Deckels verläuft.

Aufbewahrung Ihres Schnellkochtopfs:

- Setzen Sie den Deckel wieder auf den Topf.
- Der Öffnungs- und Schließmechanismus des Schnellkochtopfs erfordert außer der Reinigung keine besondere Wartung.

Ihr Schnellkochtopf muss nach 10 Jahren Gebrauch in einem autorisierten Tefal-Kundendienst geprüft werden.

TEFAL-ZUBEHÖR

- Folgendes Zubehör ist für Ihren Schnellkochtopf im Handel erhältlich:

Zubehör	Artikelnummern
Dichtung	X1010007
Dampfgareinsatz	792654
Dreifuß (K)	X1030007

- Setzen Sie sich bitte für den Austausch anderer Teile oder Reparaturen mit einem zugelassenen Tefal-Kundenzentrum in Verbindung.
- Verwenden Sie nur die für Ihr Modell vorgesehenen Originalersatzteile von Tefal.

MERKMALE

Durchmesser des Bodens Ihres Schnellkochtopfs - Referenzen

Fassungsvermögen	Fassungsvermögen insgesamt*	ø Topf	ø Boden	Modell	Topfmaterial
5 L	5,8 L	24 cm	19,7 cm	P47051	Aluminium, beschichtet

*Fassungsvermögen insgesamt: Topf + Deckel

Informationen zu den Normen:

Betriebsdruck: 65 kPa

Maximaler Sicherheitsdruck: 120 kPa

KOMPATIBLE HEIZQUELLEN



- Der Schnellkochtopf ist für alle Herdarten einschließlich Induktion geeignet.
- Achten Sie bei der Benutzung von Elektroherdplatten darauf, dass deren Durchmesser genauso groß oder kleiner ist als der Durchmesser des Bodens Ihres Schnellkochtopfs.
- Bei Gasherden darf die Gasflamme unter keinen Umständen über den Rand des Schnellkochtopfes hinausgehen.
- Achten Sie bei allen Herdarten darauf, Ihren Schnellkochtopf genau in der Mitte der Kochfelder zu stellen.

- Unabhängig davon, welche Art von Herdplatte Sie verwenden: Stellen Sie sicher, dass der Boden Ihres Schnellkochtopfs sauber und glatt ist, bevor Sie ihn auf das Kochfeld stellen.

GARANTIE

- Auf den Topf und alle anderen Teile Ihres Schnellkochtopfes gewähren wir eine Garantie gegen Verarbeitungs- und Materialfehler für die im Kaufland gesetzlich festgelegte Garanzzeit ab Kaufdatum.
- Diese vertragliche Garantie wird gegen Vorlage des Kaufbelegs oder der Rechnung mit dem Kaufdatum gewährt.

Von dieser Garantie ausgeschlossen sind:

- Alterungsbedingte Kratzer und Verfärbungen
 - Kratzer, die durch den Kontakt zwischen Deckel und Topf entstehen.
 - Beschädigungen, die auf die Nichteinhaltung von wichtigen Vorsichtsmaßnahmen oder auf unsachgemäßen Gebrauch zurückzuführen sind, insbesondere:
 - Stöße, Stürze, in den heißen Backofen stellen
- Diese Garantie kann nur bei autorisierten Tefal-Kundendiensten geltend gemacht werden.

VORGESCHRIEBENE KENNZEICHNUNGEN


Kennzeichnung	Stelle
Markenname	Auf dem Deckel
Jahr und Charge der Herstellung Referenzmodell Maximaler Sicherheitsdruck Maximaler Betriebsdruck	Auf dem Deckel
Fassungsvermögen	An der Außenseite des Topfbodens
Postanschrift des Herstellers	An der Außenseite des Topfbodens



• Denken Sie an die Umwelt!

- ① Ihr Gerät enthält zahlreiche wertvolle und wiederverwertbare Rohstoffe.
- ⇒ Geben Sie es deshalb bitte bei einer Sammelstelle Ihrer Kommune ab, damit es richtig weiterverarbeitet wird.

TEFAL BEANTWORTET IHRE FRAGEN

Probleme	Empfehlungen
Wenn das Öffnen und/oder Schließen schwierig wird:	<ul style="list-style-type: none"> ■ Entfernen Sie den Dichtungsring und halten Sie ihn unter Wasser - Abb. 17. ■ Setzen Sie ihn wieder in den Deckel ein, ohne ihn zuvor abzutrocknen - Abb. 13.
Falls Sie den Deckel nicht schließen können:	<ul style="list-style-type: none"> ■ Überprüfen Sie, ob sich der Deckelgriff in der vertikalen Stellung befindet. ■ Vergewissern Sie sich, dass die Dichtung richtig in den Deckel eingesetzt wurde (siehe Abschnitt „Reinigung und Wartung“). ■ Prüfen Sie, ob der Deckel richtig wie in -Abb. 1 dargestellt aufgesetzt wurde. ■ Halten Sie den Dichtungsring unter Wasser und setzen Sie ihn ohne Abtrocknen wieder in den Deckel ein – Abb. 17. Achten Sie dabei darauf, dass er richtig unter den Aussparungen des Deckels verläuft - Abb. 13.
Wenn Ihr Schnellkochtopf unter Druck ohne Flüssigkeit erhitzt wurde:	Lassen Sie Ihren Schnellkochtopf von einem autorisierten Tefal-Kundendienst überprüfen
Wenn der Druckanzeiger Klickgeräusche macht und Dämpfe abgibt:	Dies ist während der ersten Minuten normal. Es ermöglicht das Ablassen von Luft vor dem Garen
Wenn der Druckanzeiger nicht angestiegen ist und während des Garens kein Dampf aus dem Dampfaustritt entweicht:	<p>Dies ist während der ersten Minuten normal. Wenn das Problem fortbesteht, überprüfen Sie Folgendes:</p> <ul style="list-style-type: none"> - Die Flüssigkeitsmenge im Topf ist unzureichend. - Die Wärmequelle ist stark genug, wenn nicht, erhöhen Sie sie. - Der Garregler (A) steht auf . - Ihr Schnellkochtopf ist gut geschlossen. - Die Dichtung oder der Rand des Topfs sind nicht beschädigt. - Die Dichtung wurde korrekt eingesetzt.

Probleme	Empfehlungen
Wenn der Druckanzeiger angestiegen ist und während des Garens kein Dampf aus dem Dampfaustritt entweicht:	<p>Dies ist während der ersten Minuten normal. Wenn dieses Phänomen anhält, lassen Sie kaltes Wasser in Ihr Spülbecken laufen und stellen Sie Ihren Schnellkochtopf hinein, bis die Druckanzeige (D) fällt. Reinigen Sie den Garregler (A) - Abb. 1A und die Dampfentlüftung - Abb. 15 und prüfen Sie, ob sich der Kolben des Sicherheitsventils ohne Schwierigkeiten einschieben lässt - Abb. 16.</p>
Falls der Dampf am Rand des Deckels entweicht und sich der Druckanzeiger unten befindet, vergewissern Sie sich, dass:	<p>der Deckel richtig geschlossen wurde; die Dichtung des Deckels richtig eingelegt wurde; die Dichtung in gutem Zustand ist (sonst ersetzen); der Deckel, die Dichtung und die Rille zum Einsetzen der Dichtung im Deckel nicht verschmutzt sind; der Rand des Topfes in einem guten Zustand ist.</p>
Falls Sie den Deckel nicht öffnen können:	<p>Prüfen Sie, ob sich der Druckanzeiger (D) unten befindet. Wenn dies nicht der Fall ist, lassen Sie kaltes Wasser in Ihr Spülbecken, lassen Sie kaltes Wasser in Ihre Spüle laufen und stellen Sie Ihren Schnellkochtopf hinein, bis die Druckanzeige fällt. Manipulieren Sie niemals den Druckanzeiger (D). Drehen Sie den Garregler (A) bis zur Einstellung .</p>
Wenn die Lebensmittel nicht gar bzw. verbrannt sind, prüfen Sie:	<p>die Garzeit; die Leistungsstufe der Heizquelle; die ordnungsgemäße Funktion des Garreglers (A). die Flüssigkeitsmenge.</p>
Wenn Lebensmittel in Ihrem Schnellkochtopf angebrannt sind:	<p>Lassen Sie Ihren Topf vor dem Abwaschen eine Weile einweichen. Verwenden Sie niemals Bleichmittel oder chlorhaltige Produkte.</p>
Wenn eines der Sicherheitssysteme ausgelöst wurde:	<p>Stellen Sie die Heizquelle aus. Lassen Sie den Schnellkochtopf abkühlen, ohne ihn zu bewegen. Warten Sie, bis der Druckanzeiger nach unten gesunken ist und öffnen Sie den Topf. Prüfen und reinigen Sie den Garregler (A), den Dampfaustritt, das Sicherheitsventil und die Dichtung. Stellen Sie sicher, dass die Befüllungsbedingungen eingehalten wurden. Falls das Problem sich nicht beheben lässt, lassen Sie Ihr Gerät von einem autorisierten Tefal-Kundendienst prüfen.</p>

IMPORTANT PRECAUTIONS

Before using your pressure cooker, please take some time to read the instructions and always refer to the “User Guide”. Damage can result from misuse.


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

- European Pressure Equipment Directive
- Food contact materials
- Environment

COMPULSORY CHECKS BEFORE EACH USE	<p>CHECK</p> <ul style="list-style-type: none"> ■ that the steam release vent is not blocked - Fig 12. ■ that the safety valve's locking indicator is movable - Fig 16. ■ that the lid seal is placed under each notch of the lid - Fig 13. ■ that the handles of the pot are correctly fixed. The pot's handles are safety components. Never remove or replace them yourself.
ALWAYS ADHERE TO THE FOLLOWING FILLING QUANTITIES	<ul style="list-style-type: none"> ■ Never use your pressure cooker without liquid, as this could seriously damage it. Make sure there is always enough liquid throughout the cooking process. ■ Minimum 250 ml - Fig 4. ■ Maximum 2/3 of the height of the pot, MAX 2 line - Fig.5. ■ During steam cooking, the ingredients in the steamer basket must not come into contact with the water and should not exceed the MAX 2 line on the pot - Fig.7. ■ For thick foods that swell in size and/or froth during cooking, such as rice, pulses, dried beans, stewed fruit, pumpkin, courgettes, carrots, potatoes, fish fillets, etc., the maximum filling quantity is 1/3 (MAX 1 line) - Fig 6.

BEFORE AND DURING COOKING	<ul style="list-style-type: none"> ■ Keep children away from the pressure cooker when it is in use. ■ The steam is very hot when released from the operating valve. Beware of the jet of steam. ■ Your pressure cooker cooks under pressure. Scalding injuries can result from improper use. Make sure that the pressure cooker is closed properly before using it. (See “Closing” paragraph). ■ Make sure that the valve is always ‘whispering’ during cooking. If not enough steam is escaping, equalise the pressure and check that there is enough liquid, and that the steam release valve is unobstructed. Following these checks, if steam is still not escaping, increase the heat slightly. ■ Do not cook food that could block the safety devices' vents: <table style="margin-left: 20px; border: none;"> <tr> <td>- cranberries, blueberries</td> <td>- noodles, macaroni, spaghetti</td> </tr> <tr> <td>- pearl barley, spelt, millet</td> <td>- rhubarb</td> </tr> <tr> <td>- porridge oats</td> <td>- blackcurrants, redcurrants,</td> </tr> <tr> <td>- split peas</td> <td>white currants</td> </tr> </table> ■ For cooking large pieces of meat and foods with a superficial skin (whole sausages, tongue, poultry, etc.): we recommend that you prick them before cooking with a knife or fork. This is because boiling liquid can get trapped inside them during the cooking process, producing splatters. ■ Never make milk-based recipes (such as rice pudding, semolina pudding...) in the pressure cooker using animal milk such as cow, goat, sheep milk, etc. ■ Do not use sea salt in your pressure cooker - instead, add table salt when the cooking has finished. This will prevent the development of “pitting” that could damage the bottom of your pressure cooker. ■ Never use your pressure cooker to fry food in oil under pressure. ■ Do not leave your pressure cooker unattended while heating oil or fat. Continuing to heat an oil that produces smoke, can damage the product and may raise its temperature enough for flames to appear. ■ Do not use your pressure cooker for any other purpose than that for which it is intended. ■ Do not put your pressure cooker in a hot oven. ■ Never put a sheet of unsecured aluminium foil over a container in your pressure cooker. Always secure with string. ■ Never use cling film in your pressure cooker. ■ Alcohol vapours are flammable. Bring to the boil for around 2 minutes before putting the lid on the appliance. Keep an eye on your appliance when cooking recipes that include alcohol. ■ Only use compatible heat sources, as indicated in the operating instructions. 	- cranberries, blueberries	- noodles, macaroni, spaghetti	- pearl barley, spelt, millet	- rhubarb	- porridge oats	- blackcurrants, redcurrants,	- split peas	white currants
- cranberries, blueberries	- noodles, macaroni, spaghetti								
- pearl barley, spelt, millet	- rhubarb								
- porridge oats	- blackcurrants, redcurrants,								
- split peas	white currants								

AFTER COOKING...

- Do not use whisks or metal/sharp utensils. Do not use a hand blender directly in the pot. Do not drain your utensils by tapping on the rim of the pot, as this may damage it and cause leaks.
- Gradually turn the operating valve (A) to select your preferred pressure release speed, so that it faces the symbol on the pictogram  - Fig 10. If, when the steam is released, you observe any food or liquid start to spray out, reposition the operating valve (A) to the "pressure cooker" mode position, then instead rapidly release the pressure by standing the pressure cooker pot in a sink half filled with cold water. (see the "End of cooking in 'Pressure cooker' mode" paragraph).
- If the pressure indicator (D) does not go down, place your pressure cooker in cold water - (see the "End of cooking in 'Pressure cooker' mode" paragraph.)
- Never interfere with the pressure indicator.
- For thick foods that swell in size and/or froth up during cooking, such as rice, pulses, dried beans, stewed fruit, pumpkin, courgettes, carrots, potatoes, fish fillets, etc. Let your pressure cooker cool for a few minutes, then cool it down in cold water. Always shake the pressure cooker lightly before opening each time, after having checked that the pressure indicator is fully lowered, in order to avoid any splashes from bursting steam bubbles, which could burn you. This is particularly important when releasing steam quickly or after cooling the appliance in cold water.
- Move your pressure cooker with maximum care. Do not touch hot surfaces. Use oven gloves, if necessary. Use both the handles when moving the pressure cooker.
- For soups, we recommend that you release the pressure rapidly in cold water (see the "End of cooking in 'Pressure cooker' mode" paragraph).
- Make sure the operating valve (A) is in the pressure-release position before opening your pressure cooker. The pressure indicator (D) must be in the down position.
- Never force open your pressure cooker. Make sure that the internal pressure has been released. The pressure indicator (D) must be in the down position. (See the "Safety" paragraph).

MAINTENANCE

- If you notice that any part of your pressure cooker is broken or cracked, do not try to open it if it is closed. Wait for it to cool completely before moving it, stop using it and return it to a Tefal approved service centre for repair.
- Do not tamper with the safety systems yourself, beyond the cleaning and maintenance instructions.
- Use only genuine Tefal parts that correspond to your model.
- Do not leave food in your pressure cooker.
- Clean and rinse your pressure cooker immediately after each use.
- Never put the operating valve (A), seal (I) or pot in the dishwasher.
- Never use bleach or chlorine products, which could affect the quality of the pot.
- Do not let the lid soak in water.
- Change the seal once a year or immediately, if it shows signs of cracking.
- You must have your pressure cooker checked at an Tefal approved service centre after 10 years of use.
- To store your pressure cooker: Turn the lid over and rest on the pot, to prevent the lid seal from becoming prematurely worn.

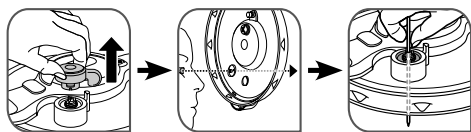
KEEP THESE INSTRUCTIONS

DESCRIPTION OF DIAGRAM (see the exploded-view diagram)

- | | |
|---|--|
| A. Operating valve | I. Seal |
| B. Steam release vent | J. Steam basket |
| C. Valve positioning mark | K. Stand |
| D. Pressure indicator
(see the "Safety" paragraph) | N. Pot handle |
| E. Safety valve | P. Maximum fill marks
(max 1 and max 2) |
| G. Lid handle | Q. Pot |
| H. Lid | |

COMPULSORY CHECKS BEFORE EACH USE

Checking the operating valve



- Check that the operating valve's drainage hole is not blocked (see the "Removing and installing the operating valve" paragraph).

Checking the safety valve



- Check that the safety valve's locking indicator is movable (push down on the locking indicator several times with your finger).

USE



Cooking in
Pressure Cooker mode



Cooking in
Stewpot mode*



Steam release

OPENING

- Move the lid handle from a horizontal position to a vertical position - Fig 3. The lid should now turn.
- Raise the lid.
- If you have difficulty opening the pressure cooker: run the seal under water and put it back in the lid without drying it - Fig 17 and make sure to place it under the notches in the lid - Fig 13.


CLOSING

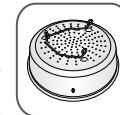
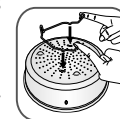
- **Make sure the lid handle is in the upright position.**
- Place the lid on the pot as shown in - Fig 1, by aligning the plastic part with the pot's handles.
- Fold the lid handle from the vertical position to the horizontal position - Fig 2.
- It is normal the lid turns on the pot when the pressure cooker is closed, but not in operation. This effect disappears when it is pressurised.

If you cannot close the lid:

- Check that the seal and the lid have been positioned correctly.
- If you have difficulty closing the pressure cooker: run the seal under water and put it back in the lid without wiping it - Fig 17 and make sure to place it under the notches in the lid - Fig 13.

USING FOR THE FIRST TIME

- Thoroughly clean the pressure cooker and its components before using them for the first time.
- Wash and lightly oil, with cooking oil, the entire inner coated surface.
- Clip the stand (K) to the basket (J), then place the assembly at the bottom of the pot.
- Fill the pot (Q) with water to the 2/3 mark (MAX 2) - Fig 5.
- Close your pressure cooker.
- Align the pictogram  on the operating valve (A) with the valve position mark (C) - Fig 9.
- Place your pressure cooker on a suitable heat source, then set it to its maximum power.



- When steam begins to escape from the valve, reduce the heat and set a timer for 20 minutes.
- When the 20 minutes are up, turn off your heat source.
- Gradually turn the operating valve (A), adjusting the speed that pressure is released by how far you open the valve, to align the pictogram ☺ on the operating valve (A) with the valve position index (C).
- When the pressure indicator (D) goes down, your pressure cooker is no longer under pressure.
- Open your pressure cooker - Fig 3.
- Clean it with washing-up liquid and warm water. Dry thoroughly.

MINIMUM AND MAXIMUM FILLING

- Minimum 250 ml (2 glasses) - Fig 4.
- Maximum 2/3 of the height of the pot, MAX 2 line - Fig 5.
- Do not use sea salt in your pressure cooker - instead, add table salt when the cooking is complete.

For certain foodstuffs:

- For thick foods that swell in size and/or froth up during cooking, such as rice, pulses, dried beans, stewed fruit, pumpkin, courgettes, carrots, potatoes, fish fillets, etc., do not fill your pressure cooker beyond 1/3 (MAX 1 line) of its capacity. At the end of cooking, let your pressure cooker cool for a few minutes, then cool down in cold water (see the "End of cooking in 'pressure cooker mode' - rapid pressure release" paragraph).

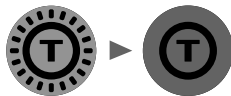


USE OF THE THERMO-SPOT®

THERMO-SPOT® indicates the ideal cooking start temperature to unlock the flavour in your food.

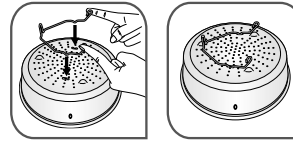
Thanks to its non-stick coating, there is no need to use fat in your cookware (apart from the first use), for healthier dishes.

When the cookware reaches the ideal temperature, it turns an even red colour. To avoid overheating, lower the heat once the disc is red.



USING THE STEAM BASKET

- Pour 750 ml of water into the bottom of the pot (Q).
- Clip the stand (K) to the basket (J), then place the assembly at the bottom of the pot.



- During steam cooking, the ingredients in the steam basket must not come into contact with the water.

Foods placed in the steam basket must not exceed the MAX 2 line.



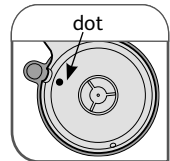
REMOVE AND REPLACE THE OPERATING VALVE (A)

To remove the operating valve (A):

- Align the dot with the valve positioning mark (C) and then pressing down on the operating valve (A).
- Remove it - Fig 11.

To replace the operating valve:

- Install the operating valve (A) - Fig 8 by aligning the dot of the operating valve with the positioning mark (C) (see opposite).



- Push in the operating valve (A) so that it connects to the steam release rod.
- Press down on of the operating valve (A), then turn it to the pictogram symbol required.




BEFORE COOKING

- Before each use, remove the operating valve (A) - Fig 11 and visually check that the steam outlet vent (B) is not blocked - Fig 12.
- Check that the safety valve (E) is movable (refer to the “Cleaning” and “Mandatory checks before each use” paragraphs) - Fig 16.
- Add your ingredients and the liquid.
- Close your pressure cooker - Fig 2.
- If you have difficulty closing the pressure cooker: run the seal under water and put it back in the lid without drying it - Fig 17 and make sure to place it under the notches in the lid - Fig 13.
- Position the operating valve (A) - Fig 8.



COOKING IN “PRESSURE COOKER” MODE


- Turn the operating valve (A) to the “pressure cooker” cooking position  - Fig 9. The pressure cooker operates at 65kPa/9 lbs (psi).
- Make sure that your pressure cooker is closed properly before use - Fig 2.
- Place your pressure cooker on a suitable heat source, then set it to maximum power.
- The clicking sounds and jets of steam emitted by the pressure indicator are normal, as they allow air to escape before cooking.

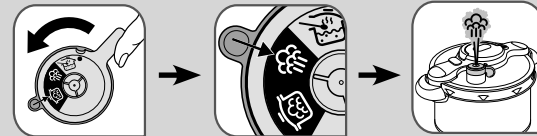
WHEN COOKING IN “PRESSURE COOKER” MODE


- When the operating valve (A) continuously releases steam that emits a steady sound (PSCHHHT), reduce the heat.
- Then start counting down the cooking time indicated in the recipe.
- Make sure that the valve ‘whispers’ regularly during the cooking process. If not enough steam is released, increase the heat slightly. If there is too much steam, reduce it.

END OF COOKING IN “PRESSURE COOKER” MODE


To release the steam:

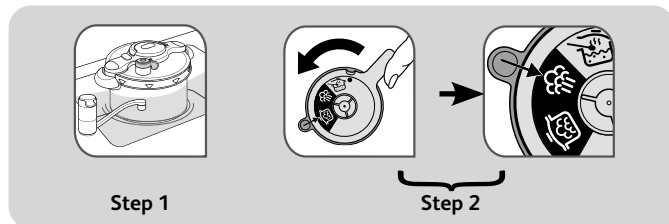
- Once the heat has been turned off, you have two options:
 - **Gradual pressure release:** gradually turn the operating valve (A) so that it faces the symbol on the pictogram  - Fig 10.



If, when releasing the steam, you observe any food or liquid start to spray out, return the operating valve (A) to the “pressure cooker” cooking position , then perform a rapid pressure release in cold water.

If the pressure indicator (D) does not go down, run cold water in your sink and immerse the bottom of your pressure cooker in it until the pressure indicator (D) goes down.

- **Rapid pressure release in cold water:** run cold water in your sink and immerse the bottom of your pressure cooker in it until the pressure indicator goes down. When the pressure indicator (D) goes down, your pressure cooker is no longer under pressure. Turn the operating valve (A) to position .




- For thick foods that swell in size and/or froth up during cooking, such as rice, pulses, dried beans, stewed fruit, pumpkin, courgettes, carrots, potatoes, fish fillets, etc. Let your pressure cooker cool for a few minutes, then cool it down in cold water. Always shake the pressure cooker lightly before opening each time, after having checked that the pressure indicator is fully lowered, in order to avoid bursting any steam bubbles, which could burn you. This is particularly important when releasing steam quickly or after cooling in cold water. For soups, we recommend that you perform a rapid pressure release in cold water (see the Figure in Step 1 above).
- You can open your pressure cooker - Fig 3.
- If you have difficulty opening the pressure cooker: run the seal under water and put it back in the lid without wiping it - Fig 17 and make sure to place it under the notches in the lid - Fig 13 .

Never tamper with the pressure indicator (D).



COOKING IN “STEWPOINT” MODE



- Turn the operating valve (A) to the “Stewpot” cooking position . To do this, apply sufficient force to go beyond the notch in the pressure release position.
- Make sure that your pressure cooker is properly closed - Fig 2 before use.
- Place your pressure cooker on a suitable heat source and set it to a **low heat**.
- Then start counting down the cooking time indicated in the recipe.
- In “Stewpot” mode, you can open your pressure cooker at any time to stir the contents, monitor the cooking progress or add ingredients.
- If you have difficulty opening the pressure cooker: run the seal under water and put it back in the lid without wiping it - Fig 17 and make sure to place it under the notches in the lid - Fig 13.
- If the heat is too high, the pressure cooker may lock (the pressure indicator (D) rises and blocks the opening) and the lid handle cannot be operated or you cannot open the pressure cooker. In this case, reduce or turn off the heat. For cast iron electric hobs, to open the lid, remove the pressure cooker from the heat source.
- Do not use whisks or metal/sharp utensils. Do not use a hand blender directly in the pot. Do not drain your utensils by tapping on the rim of the pot, as this may damage it and cause leaks.
- Never heat fat until it carbonises. The fumes released during cooking may be dangerous for animals with sensitive respiratory systems, such as birds. We recommend that bird owners keep their birds away from the cooking area.

SAFETY

Your pressure cooker is equipped with several safety features:

- **Safe closing:**
 - If the lid is incorrectly positioned or you forget to lower the lid handle, steam leaks from your pressure cooker’s pressure indicator (D) and it cannot build up pressure

■ Safe opening:

- If your pressure cooker is under pressure, the pressure indicator (D) is in the up position and the lid handle (G) must not be opened or closed.
- Never try to force open your pressure cooker.
- **Never tamper with the pressure indicator (D).**
- Ensure that the internal pressure has dropped by checking that the pressure indicator (D) is down.
- The pot's handles are safety components. Make sure you never replace them yourself. Never use other models of handles.
- If you have tilted the open/close lid handle (G) to the upright position while the pressure cooker was still under pressure, you cannot open it. This function is an additional safety mechanism.
- Return the lid handle to the horizontal position and wait for the pressure indicator (D) to move to the lower position.

■ Two safety features for over-pressurisation:

- First feature: the safety valve (E) releases the pressure - Fig 18.
- Second feature: the seal allows steam to escape from the lid - Fig 18.

If one of the over-pressurisation safety systems is triggered:

- Turn off the heat.
- Leave your pressure cooker to cool completely.
- Open it.
- Check and clean the operating valve (A), the steam release vent (B), the safety valve (E) and the seal (I)
- Fig.14 - 15 - 16. Refer to the "Cleaning" and "Compulsory checks before each use" paragraphs.
- If, after these checks and cleaning, your product leaks or is no longer working, take it to a Tefal Approved Service Centre.

CLEANING

For your pressure cooker to operate correctly, ensure that you follow these cleaning and maintenance recommendations after each use.

Do not worry should it start to brown or scratch after extensive use.

Wear on the outer coating due to the contact between the lid and pot is normal.

Slight scratches and abrasions that may appear with use do not affect the non-stick performance of the coating.

- Wash your pressure cooker after each use with lukewarm water and washing-up liquid. Do the same for the basket.
- Do not use bleach or chlorine products.
- Do not overheat the pot when it is empty.

To clean the inside of the pot:

- Wash the pot by hand using only hot water, washing-up liquid and a soft sponge.
- Do not use scouring powder or abrasive sponges.
- If food has burned, fill the pot with hot water and let it soak. Then clean with washing-up liquid and hot water.

To clean the outside of the pot:

- Wash with a sponge, washing-up liquid and hot water.

The basket is dishwasher-safe.

Do not put the pot in the dishwasher, as the detergents in dishwasher tablets contain very aggressive substances and are corrosive to the aluminium parts.

Prolonged use of the pot may slightly alter the colour of the coating (yellowing, staining).

To clean the lid:

- Wash the lid with a sponge and washing-up liquid.

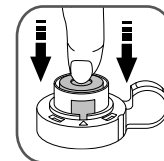
Hold the lid vertically to drain the water remaining between the metal and plastic parts of the lid.

To clean the lid seal:

- After cooking each time, clean the seal (I) and its housing.
- To replace the seal, please refer to - Fig 13 and make sure that the seal is correctly passed under each of the notches in the lid.

To clean the operating valve (A):

- Remove the operating valve (A) - Fig 11.
- Clean the operating valve (A) under running tap water - Fig 14.
- Check its mobility: see opposite.



After removing the operating valve (A) and the seal (I), you can put the lid in the dishwasher.

Never put the operating valve (A), seal (I) or pot in the dishwasher.

To clean the steam release vent (B) on the lid:

- Remove the valve (A) - Fig 11.
- Check that the steam release vent is unblocked and round - Fig 12. If necessary, clean it with a toothpick - Fig 15 and rinse it.

To clean the safety valve (E):

- Clean the part of the safety valve located inside the lid by passing it under running water.
- Check that it is operating correctly by pushing down on the lock indicator several times with your finger, as it must be movable - Fig 16. See the "Mandatory checks before each use" paragraph.

MAINTENANCE

To replace the seal on your pressure cooker:

- Change the seal on your pressure cooker every year or whenever it shows signs of cracking.
- Always use an original Tefal seal that corresponds to your model (see the "Accessories" paragraph).
- To replace the seal, please refer to - Fig 13 and make sure that the seal is correctly passed under each of the notches in the lid.

To store your pressure cooker:

- Turn the lid upside-down and rest it on the pot.
- The pressure cooker opening/closing mechanism does not require any special maintenance, apart from cleaning.

You must have your pressure cooker checked at a Tefal approved service centre after 10 years of use.

TEFAL ACCESSORIES

- The following are market-available accessories for your pressure cooker:

Accessories	References
Seal	X1010007
Steam basket	792654
Stand (K)	X1030007

- To replace other parts or for repairs, call a Tefal approved service centre.
- Use only genuine Tefal parts that correspond to your model.

CHARACTERISTICS

Diameter of your pressure cooker's base - References

Capacity	Total capacity*	ø Pot	ø Base	Model	Pot material
5 L	5.8 L	24 cm	19.7 cm	P47051	Aluminium coating

*Capacité totale : cuve + couvercle

Normative information:

Operating pressure: 65 kPa/9 psi

Maximum safety pressure: 120 kPz/17.4 psi

COMPATIBLE HEAT SOURCES



- Your pressure cooker can be used on all hobs, including induction but excluding Aga hobs.
- On an electric hob, use a plate with a diameter equal to or less than that of the bottom of your pressure cooker.
- On gas, the flame must not extend beyond the diameter of the pot.
- On all burners or hot plates, make sure that your pressure cooker is properly centred.
- No matter the type of hob you use, make sure the base of your pressure cooker is clean and dry before placing it on the plate.

GUARANTEE

- The pot and all of the other parts of your pressure cooker are guaranteed against any manufacturing or material defect for the guarantee period defined by the law in force in the country of purchase and from the date of purchase.
- A valid proof of purchase will be required to validate the manufacturer's guarantee.

This guarantee excludes:

- Scratches and discoloration due to ageing.
 - Scratches related to contact between the lid and pot.
 - Damage resulting from the non-compliance of important precautions or negligent use, in particular:
 - Impacts, drops, oven cooking, etc.
- Only Tefal approved service centres are authorised to provide you with this guarantee.
- For full details of the terms of the guarantee please visit: www.tefal.com

REGULATORY MARKINGS


Marking	Location
Trademark	On the lid
Year of manufacture and batch Model number Maximum safety pressure (SP) Upper operating pressure (OP)	On the lid
Capacity	On the pot's external base
Postal address of the manufacturer	On the pot's external base




• Help protect the environment!

- ① Your product contains a number of recoverable or recyclable materials.
- ➔ Leave it at a collection point for processing.



TEFAL TROUBLESHOOTING

Problems	Recommendations
If opening and/or closing becomes difficult:	<ul style="list-style-type: none"> ■ Remove the seal and run it under water - Fig 17. ■ Put it back in the lid without drying it - Fig 13.
If you cannot close the lid:	<ul style="list-style-type: none"> ■ Check that the lid handle is in the vertical position. ■ Check that the seal is positioned correctly (see the "Cleaning and maintenance" paragraph). ■ Check that the lid is correctly positioned as shown in - Fig 1. ■ Run the seal under water and put it back in the lid without drying it - Fig 17 and make sure to place it under the notches in the lid - Fig 13.
If your pressure cooker has heated under pressure without any liquid inside:	Consult a Tefal approved service centre.
If the pressure indicator makes clicking sounds and emits jets of steam:	This is normal for the first few minutes: it allows the air to escape before cooking.
If the pressure indicator has not risen and nothing is released through the valve during cooking:	<p>This is normal for the first few minutes.</p> <p>If it persists, check that:</p> <ul style="list-style-type: none"> - The quantity of liquid in the pot is sufficient. - The heat source is strong enough, otherwise increase it. - The operating valve (A) is positioned at . - Your pressure cooker is firmly closed. - The seal or rim of the pot are not damaged. - The seal is correctly positioned
If the pressure indicator has risen and nothing is released through the valve during cooking:	<p>This is normal for the first few minutes.</p> <p>If it persists, run cold water in your sink and immerse the bottom of your pressure cooker in it until the pressure indicator (D) goes down.</p> <p>Clean the operating valve (A) -Fig. 1 A and the steam release vent - Fig 15 and check that the safety valve's locking indicator pushes in easily - Fig 16.</p>

Problems	Recommendations
If steam is leaking around the lid, and the pressure indicator is in the down position, check:	<p>The lid is closed correctly.</p> <p>The position of the seal in the lid.</p> <p>The seal is in good condition, otherwise replace it.</p> <p>The cleanliness of the lid, the seal and its housing in the lid.</p> <p>The pot's rim is in a good condition.</p>
If you cannot open the lid:	<p>Check that the pressure indicator (D) is down.</p> <p>Otherwise, release the pressure: run cold water in your sink and immerse the bottom of your pressure cooker in it until the pressure indicator comes down. Never tamper with the pressure indicator (D).</p> <p>Turn the operating valve (A) to position .</p>
If food is not cooked or is burnt, check:	<p>The cooking time.</p> <p>The power of the heat source.</p> <p>The correct position of the operating valve (A).</p> <p>The quantity of liquid</p>
If food has burned inside your pressure cooker:	<p>Fill the pot with water and soak for a while before washing it.</p> <p>Never use bleach or chlorine products.</p>
If one of the safety systems is triggered:	<p>Turn off the heat.</p> <p>Leave your pressure cooker to cool down without moving it. Wait for the pressure indicator to go down and open it.</p> <p>Check and clean the operating valve (A), the steam release vent, the safety valve and the seal.</p> <p>Ensure that the pressure cooker has been filled appropriately and the quantity of liquid sufficient.</p> <p>If the problem persists, consult a Tefal approved service centre.</p>

GOLDEN RULES WHEN PRESSURE COOKING

(FOR UK CONSUMERS)

- The minimum quantity of liquid required for normal cooking is 250 ml (½ pint) for the first ¼ hour cooking. For each additional ¼ hour, or part of ¼ hour, add a further 150 ml (¼ pint) of liquid. For example, 45 minutes cooking requires 600 ml (1 pint) of liquid. Note: This is only a general guide. Certain foods, such as rice, pulses, steamed puddings and Christmas puddings may require extra water (see details below).
- When steaming foods in the basket use a minimum of 750 ml (1¼ pint) water in the cooker.
- Always use a liquid that gives off steam when boiled e.g. water stock, wine, beer, cider. Never use oil or fat. All pressure cooking requires some liquid.
- The maximum filling level when all the ingredients and liquid have been added are:
 - Solid foods e.g. vegetables, meat joints: no more than two-thirds full (MAX 2 mark).
 - Liquid and cereals e.g. soups, stews, cereal and pasta: not more than half full.
 - Pulse e.g dried beans and dried peas, rice stewed fruit, compotes, pumpkin, courgette and potatoes: no more than one-third full (MAX 1 mark)
- When cooking pulses they swell up and tend to froth up. Use 1.2 litres (2 pints) water for every 450 g (1 lb) pre-soaked weight of pulses. Remember all dried peas and dried beans, must be soaked in boiling water for 1 hour before cooking. Drain, rinse thoroughly and cook in fresh water. Never eat uncooked beans or peas. Soaking is not necessary for red lentils. The high temperatures achieved in the pressure cooker ensure that any natural toxins in the pulses are destroyed. Canned beans and pulses can simply be drained and rinsed before adding to the pressure cooker.
- For steamed suet puddings, sponge puddings or Christmas puddings, a short pre-steaming time is best to enable the raising agent to activate and prevent a heavy, close texture. Extra liquid is required so use a minimum of 1½ pint/900 ml of boiling water for a combined steaming and cooking time of up to 1 hour. For each additional ¼ hour of cooking, or part of ¼ hour, add a further ¼ pint/150 ml of boiling water. Pre-steaming is done with the operating valve in the steam release position on a low heat for the required time. Then turn the operating valve to , and increase the heat to bring to full pressure. Lower the heat and pressure cook for the required time.
- Pressure cooking  operates at 65 kPa (9psi/9lbs).
- Never cook dumplings with the lid tightly closed, as they could rise up and block the safety devices. Cook the stew and at the end of cooking, release the steam and cook gently for about 10 - 15 minutes without the lid on.
- Pressure cooking times vary according to the size of individual pieces or thickness of the food, not the weight.
- Cooking containers must withstand temperatures of 130°C (250°F). Any covering on containers, e.g. foil, greaseproof paper, must be securely tied otherwise they could block the safety devices. Do not use plastic lids as they prevent steam

from being in contact with the food. Also, they could distort and come off during cooking which could block the safety outlets.

- Accurate timing is essential when pressure cooking to prevent overcooking, especially with vegetables, fruit and fish.
- Never make milk-based recipes (such as rice pudding, semolina pudding..) when pressure cooking using animal milk such as cows, goats, sheep milk, etc..

AUSTRALIAN – NZ GUARANTEE

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/T-fal/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/T-fal/All-Clad/Moulinex product will be free of blistering or peeling for the life of the Jamie Oliver by Tefal/T-fal/All-Clad/Moulinex product. Should your Jamie Oliver by Tefal/T-fal/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/T-fal/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/T-fal/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/T-fal/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/T-fal/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 guarantee.

PRECAUCIONES IMPORTANTES

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

Para su seguridad, este aparato cumple las normas y reglamentos aplicables:

- Directiva de Equipos a Presión
- Materiales en contacto con alimentos
- Medio ambiente

<p>COMPROBACIONES OBLIGATORIAS ANTES DE CADA USO</p>	<p>VERIFICAR</p> <ul style="list-style-type: none"> ■ visualmente que el conducto de liberación de vapor no esté obstruido -Fig. 12. ■ que el pistón de la válvula de seguridad se pueda mover -Fig. 16. ■ que la junta de la tapa esté colocada bajo cada una de las pestañas de la tapa -Fig. 13. ■ que las asas de la olla estén bien fijadas. Las asas de la olla son piezas de seguridad. Nunca las quite ni las sustituya por su propia cuenta.
<p>RESPETE SIEMPRE LAS CANTIDADES DE LLENADO SIGUIENTES</p>	<ul style="list-style-type: none"> ■ Nunca utilice la olla a presión sin líquido, ya que la dañaría gravemente. Asegúrese de que siempre haya suficiente líquido durante la cocción. ■ Mínimo 25 cl -Fig. 4. ■ Máximo 2/3 de la altura de la olla, marca MAX 2 -Fig. 5. ■ Al cocinar al vapor, los alimentos presentes en el cestillo de vapor no deben estar en contacto con el agua ni sobrepasar el nivel MAX 2 de la olla -Fig. 7. ■ Máximo 1/3 (marca MAX 1) para alimentos espesos que se dilatan y/o que sueltan espuma durante la cocción, como el arroz, las leguminosas, las legumbres deshidratadas, las compotas, la calabaza, los calabacines, las zanahorias, las patatas, los filetes de pescado... - Fig 6.

<p>ANTES Y DURANTE LA COCCIÓN</p>	<ul style="list-style-type: none"> ■ No permita que los niños se acerquen cuando la olla a presión se esté utilizando. ■ El vapor está muy caliente cuando sale de la válvula de funcionamiento. Tenga cuidado con el vapor liberado. ■ Su olla a presión cocina a presión. Un uso inadecuado podría provocar quemaduras. Asegúrese de que la olla a presión se encuentra correctamente cerrada antes de ponerla en funcionamiento. (Consulte el apartado «Cierre».) ■ Asegúrese, durante la cocción, de que la válvula siempre emite un leve sonido. Si no sale suficiente vapor, descomprima el producto y verifique si hay suficiente líquido y si el conducto de liberación de vapor está obstruido. Tras estas comprobaciones, si continúa sin salir el vapor, aumente ligeramente la fuente de calor. ■ No cocine alimentos que puedan obstruir los conductos de los elementos de seguridad: <ul style="list-style-type: none"> - arándanos - cebada perlada, espelta, mijo - copos de avena - guisantes partidos - fideos, macarrones, espaguetis - ruibarbo - grosellas ■ Cuando cocine trozos grandes de carne y de alimentos que tengan una piel superficial (salchichas enteras, lengua, aves...): le recomendamos que los pinche con un cuchillo o un tenedor antes de cocinarlos. De hecho, durante la cocción pueden retener líquido hirviendo y provocar salpicaduras. ■ Nunca prepare recetas a base de leche animal en la olla a presión. ■ No utilice sal gorda en su olla a presión, añada sal fina al final de la cocción. De esta forma, evitará la aparición de «picaduras» que podrían alterar el fondo de su olla a presión. ■ No utilice la olla a presión para freír a presión con aceite. ■ No deje desatendida su olla a presión cuando esté calentando aceite o grasas. Si sigue calentando aceite humeante, lo estropeará y podrá aumentar la temperatura del aceite lo suficiente como para que aparezcan llamas. ■ No utilice la olla a presión para otro fin que no sea aquel para el que ha sido concebida. ■ No introduzca la olla a presión en un horno caliente. ■ Nunca introduzca en la olla a presión papel de aluminio no sujeto en un molde. ■ Nunca introduzca film transparente en la olla a presión. ■ Los vapores del alcohol son inflamables. Mantenga en ebullición durante aproximadamente 2 minutos antes de colocar la tapa. Vigile el aparato cuando prepare recetas a base de alcohol. ■ Utilice la(s) fuente(s) de calor compatible(s), de acuerdo con las instrucciones de uso.
--	--

DESPUÉS DE LA COCCIÓN...

- No utilice varillas ni utensilios metálicos o cortantes. No utilice una batidora directamente en la olla. No escurra los utensilios golpeándolos contra el borde de la olla, ya que podría estropearla y provocar fugas.
- Gire progresivamente la válvula de funcionamiento (A) seleccionando la velocidad de descompresión que más le convenga hasta llegar a la marca del icono -Fig.10. Si durante la liberación de vapor observa proyecciones anormales, vuelva a colocar la válvula de funcionamiento (A) en la posición de cocción en modo «Olla a presión» y, después, realice una descompresión rápida en agua fría - (consulte el apartado «Fin de la cocción en modo "Olla a presión"»).
- Si la varilla de seguridad (D) no baja, coloque la olla a presión en agua fría - (consulte el apartado «Fin de la cocción en modo "Olla a presión"»).
- Nunca manipule la varilla de seguridad.
- Para alimentos espesos que se dilatan o que sueltan espuma durante la cocción, como el arroz, las leguminosas, las legumbres deshidratadas, las compotas, la calabaza, los calabacines, las zanahorias, las patatas, los filetes de pescado... Deje que se enfríe la olla a presión durante unos minutos y, después, enfríela en agua fría. Agite sistemática y ligeramente la olla a presión siempre que vaya a abrirla, después de haberse asegurado de que la varilla de seguridad haya bajado correctamente, con el fin de evitar que emanen burbujas de vapor que podrían provocar quemaduras. Esta operación es especialmente importante durante la liberación rápida del vapor o después del enfriamiento en agua fría.
- Cuando la olla esté sometida a presión, muévala con la máxima precaución. No toque las superficies calientes. Si es necesario, utilice guantes. Utilice las 2 asas para sujetar la olla.
- Para las sopas, le aconsejamos que realice una descompresión rápida en agua fría (consulte el apartado «Fin de la cocción en modo "Olla a presión"»).
- Asegúrese de que la válvula se encuentra en la posición de descompresión antes de abrir la olla a presión. La varilla de seguridad (D) deberá estar en la posición baja.
- Nunca abra la olla a presión forzándola. Asegúrese de que la presión interior ha descendido. La varilla de seguridad (D) deberá estar en la posición baja. (Consulte el apartado «Seguridad».)

MANTENIMIENTO

- Si observa que una parte de su olla a presión está rota o agrietada, no intente abrirla en ningún caso si está cerrada. Espere a que se enfríe completamente antes de moverla, no la utilice más y llévela a un Centro de Servicio Técnico Autorizado de Tefal para que la reparen.
- No manipule los sistemas de seguridad más allá de las recomendaciones de limpieza y de mantenimiento.
- Utilice únicamente piezas originales de Tefal que correspondan con su modelo.
- No deje los alimentos en la olla a presión.
- Lave y aclare su olla a presión inmediatamente después de cada uso.
- Nunca lave en el lavavajillas la válvula de funcionamiento (A), la junta (I) ni la olla.
- Nunca utilice lejía ni productos clorados, ya que podrían alterar la calidad de la olla.
- No deje la tapa en remojo con agua.
- Sustituya la junta una vez al año o inmediatamente si esta presenta cortes.
- Es imprescindible que lleve la olla a presión a un Centro de Servicio Técnico Autorizado de Tefal para que la revisen después de 10 años de uso.
- Para guardar la olla a presión: dé la vuelta a la tapa al colocarla encima de la olla para evitar el desgaste prematuro de la junta de la tapa.

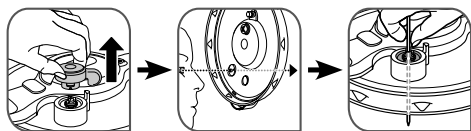
GUARDE ESTAS INSTRUCCIONES

COMPONENTES (consulte el Esquema descriptivo)

- | | |
|--|---|
| A. Válvula de funcionamiento | I. Junta |
| B. Conducto de liberación de vapor | J. Cestillo de vapor |
| C. Marca de posición de la válvula | K. Trípode |
| D. Varilla de seguridad (consulte el apartado «Seguridad») | N. Asa de la olla |
| E. Válvula de seguridad | P. Marcas de llenado máximo (max 1 y max 2) |
| G. Asa de la tapa | Q. Olla |
| H. Tapa | |

COMPROBACIONES OBLIGATORIAS ANTES DE CADA USO

Comprobación de la válvula de funcionamiento



- Verifique que el agujero de liberación de la válvula de funcionamiento no está obstruido (consulte el apartado «Retirada y colocación de la válvula de funcionamiento»).

Comprobación de la válvula de seguridad



- Asegúrese de que el pistón de la válvula de seguridad se mueve (presione varias veces sobre el pistón con el dedo).

MODO DE USO



Cocción en modo Olla a presión



Cocción en modo Olla*



Descompresión

APERTURA

- Mueva la asa de la tapa de la posición horizontal a la posición vertical -Fig. 3. La tapa gira.
- Levante la tapa.
- Si tiene dificultades para abrir el producto: ponga la junta bajo el agua y vuelva a colocarla en la tapa sin secarla -Fig. 17 asegurándose de que la coloca bajo las pestañas de la tapa - Fig 13.


CIERRE

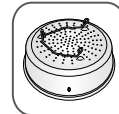
- Asegúrese de que el asa de la tapa está en posición vertical.
- Ponga la tapa sobre la olla como se indica en la -Fig. 1 alineando la parte de plástico con las asas de la olla.
- Baje el asa de la tapa de la posición vertical a la posición horizontal -Fig. 2.
- La tapa gira.

Si no puede cerrar la tapa:

- Verifique si la junta está en su posición y si la tapa está bien colocada.
- Si tiene dificultades para cerrar el producto: ponga la junta bajo el agua y vuelva a colocarla en la tapa sin secarla -Fig. 17 asegurándose de que la coloca bajo las pestañas de la tapa - Fig 13.

PRIMER USO

- Limpie a fondo la olla a presión y sus componentes antes del primer uso.
- Lave y engrase ligeramente con aceite de cocina toda la superficie del revestimiento interior.
- Acople el trípode (K) en el cestillo de vapor (J) y, a continuación, coloque el conjunto en el fondo de la olla.
- Llene la olla (Q) de agua hasta alcanzar los 2/3 (MAX 2) -Fig. 5.
- Cierre la olla a presión.
- Alinee el icono  de la válvula de funcionamiento (A) con la marca de posición de la válvula (C) - Fig 9.
- Coloque la olla a presión sobre una fuente de calor y, a continuación, ajústela a la potencia máxima.



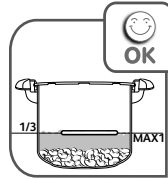
- Cuando el vapor comience a salir por la válvula, reduzca la fuente de calor y cuente 20 minutos.
- Una vez transcurridos los 20 minutos, apague la fuente de calor.
- Alinee el icono de la válvula de funcionamiento (A) con la marca de posición de la válvula (C).
- Cuando la varilla de seguridad (D) vuelva a bajar, significará que la olla ya no se encuentra a presión.
- Abra la olla a presión -Fig. 3.
- Lávela con un líquido lavavajillas.

LLENADO MÍNIMO Y MÁXIMO

- Mínimo 25 cl (2 vasos) -Fig. 4.
- Máximo 2/3 de la altura de la olla, marca MAX 2 -Fig. 5.
- No utilice sal gorda en su olla a presión, añada sal fina al final de la cocción

Para determinados alimentos:

- Para alimentos espesos que se dilatan o que sueltan espuma durante la cocción, como el arroz, las leguminosas, las legumbres deshidratadas, las compotas, la calabaza, los calabacines, las zanahorias, las patatas, los filetes de pescado... no llene la olla a presión más de 1/3 (MAX 1) de su capacidad. Cuando finalice la cocción, deje que se enfríe la olla a presión durante unos minutos y, a continuación, enfríela en agua fría (consulte el apartado «Fin de la cocción en modo "Olla a presión" - descompresión rápida»).

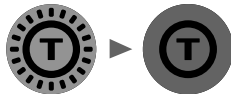


USO DEL THERMO-SPOT®

THERMO-SPOT® indica la temperatura ideal del inicio de la cocción para intensificar el sabor de los alimentos.

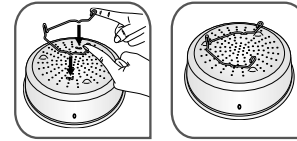
Gracias a su revestimiento antiadherente, no necesita añadir materia grasa en su utensilio, de esta forma los platos serán más saludables (aparte del primer uso).

A la temperatura ideal del inicio de la cocción, la corona se vuelve uniformemente roja. Para evitar el sobrecalentamiento, reduzca la potencia del fuego una vez que el disco esté rojo



USO DEL CESTILLO DE VAPOR

- Eche 75 cl de agua en el fondo de la olla (Q).
- Acople el trípode (K) en el cestillo de vapor (J) y, a continuación, coloque el conjunto en el fondo de la olla.



- Al cocinar al vapor, los alimentos presentes en el cestillo de vapor no deben estar en contacto con el agua.

Los alimentos colocados en el cestillo de vapor no deben sobrepasar el nivel MAX 2.



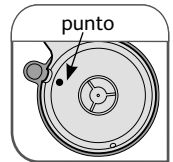
RETIRADA Y COLOCACIÓN DE LA VÁLVULA DE FUNCIONAMIENTO (A)

Para retirar la válvula de funcionamiento (A):

- Alinee el punto con la marca de posición de la válvula (C) presionando los iconos de la válvula de funcionamiento (A).
- Retírela -Fig. 11.

Para colocar la válvula de funcionamiento:

- Coloque la válvula de funcionamiento (A) -Fig.8 alineando el punto de la válvula de funcionamiento con la marca de posición (C) (consulte la ilustración que aparece junto a este texto).



- Presione la válvula de funcionamiento (A) para que encaje en la varilla de liberación de vapor.
- Presione los iconos de la válvula de funcionamiento (A) y gírela.




ANTES DE LA COCCIÓN

- Antes de cada uso, retire la válvula de funcionamiento (A) -Fig. 11 y verifique visualmente que el conducto de liberación de vapor (B) no esté obstruido -Fig. 12.
- Asegúrese de que la válvula de seguridad (E) se mueve (consulte los apartados «Limpieza» y «Comprobaciones obligatorias antes de cada uso») -Fig. 16.
- Añada los ingredientes y el líquido.
- Cierre la olla a presión -Fig. 2.
- Si tiene dificultades para cerrar el producto: ponga la junta bajo el agua y vuelva a colocarla en la tapa sin secarla -Fig. 17 asegurándose de que la coloca bajo las pestañas de la tapa -Fig. 13.
- Coloque la válvula de funcionamiento (A) en su posición -Fig 8.



COCCIÓN EN MODO «OLLA A PRESIÓN»

- Gire la válvula de funcionamiento (A) hasta la posición de cocción en modo «Olla a presión»  -Fig 9.
- Asegúrese de que la olla a presión se encuentra correctamente cerrada antes de ponerla en funcionamiento -Fig. 2.
- Coloque la olla a presión sobre una fuente de calor adecuada y, a continuación, ajústela a la potencia máxima.
- Los tintineos y las fumarolas emitidos por la varilla de seguridad son normales; permiten que salga el aire antes de la cocción.

DURANTE LA COCCIÓN EN MODO «OLLA A PRESIÓN»


- Cuando la válvula de funcionamiento (A) deje escapar vapor de forma continua y emita un sonido regular (Psssss), reduzca la fuente de calor.
- En ese momento, empiece a contar el tiempo de cocción indicado en la receta.
- Asegúrese, durante la cocción, de que la válvula emite un leve sonido regularmente.

Si no hay suficiente vapor, aumente ligeramente la fuente de calor. En caso contrario, reduzca la fuente de calor.


FIN DE LA COCCIÓN EN MODO «OLLA A PRESIÓN»

Para liberar el vapor:

■ Una vez apagada la fuente de calor, tiene dos posibilidades:

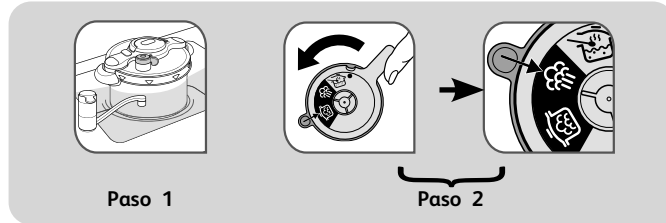
- **Descompresión progresiva:** gire progresivamente la válvula de funcionamiento (A) hasta llegar a la marca del icono  -Fig 10.



Si durante la liberación de vapor observa proyecciones anormales, vuelva a colocar la válvula de funcionamiento (A) en la posición de cocción en modo «Olla a presión»  y, después, realice una descompresión rápida en agua fría.

Si la varilla de seguridad (D) no baja, deje correr agua fría en el fregadero y sumerja el fondo de la olla a presión en él hasta que baje la varilla de seguridad (D).

- **Descompresión rápida en agua fría:** deje correr agua fría en el fregadero y sumerja el fondo de la olla a presión en él hasta que baje la varilla de seguridad. Cuando la varilla de seguridad (D) vuelva a bajar, significará que la olla ya no se encuentra a presión. Gire la válvula de funcionamiento (A) hasta la posición



- Para alimentos espesos que se dilatan o que sueltan espuma durante la cocción, como el arroz, las leguminosas, las legumbres deshidratadas, las compotas, la calabaza, los calabacines, las zanahorias, las patatas, los filetes de pescado... Deje que se enfríe la olla a presión durante unos minutos y, después, enfríela en agua fría. Agite sistemática y ligeramente la olla a presión siempre que vaya a abrirla, después de haberse asegurado de que la varilla de seguridad haya bajado correctamente, con el fin de evitar que emanen burbujas de vapor que podrían provocarle quemaduras. Esta operación es especialmente importante durante la liberación rápida del vapor o después del enfriamiento en agua fría. Para las sopas, le aconsejamos que realice una descompresión rápida en agua fría (consulte la figura del Paso 1 que aparece más arriba).
- Ya puede abrir la olla a presión -Fig. 3.
- Si tiene dificultades para abrir el producto: ponga la junta bajo el agua y vuelva a colocarla en la tapa sin secarla -Fig.17 asegurándose de que la coloca bajo las pestañas de la tapa -Fig 13 .

Nunca manipule la varilla de seguridad (D).



COCCIÓN EN MODO «OLLA»



- Gire la válvula de funcionamiento (A) hasta la posición de cocción en modo «Olla» . Para ello, ejerza la fuerza suficiente para pasar de la muesca donde se encuentra a la posición de descompresión.
- Asegúrese de que la olla a presión se encuentra correctamente cerrada -Fig.2 antes de ponerla en funcionamiento.
- Coloque la olla a presión sobre una fuente de calor adecuada y ajustada a **potencia reducida**.
- En ese momento, empiece a contar el tiempo de cocción indicado en la receta.
- En el modo «Olla», puede abrir su olla a presión en cualquier momento para remover, supervisar la cocción o añadir ingredientes.
- Si tiene dificultades para abrir el producto: ponga la junta bajo el agua y vuelva a colocarla en la tapa sin secarla -Fig.17 asegurándose de que la coloca bajo las pestañas de la tapa -Fig.13.
- Si la fuente de calor es demasiado fuerte, puede ocurrir que la olla a presión se bloquee (la varilla de seguridad (D) sube y bloquea la apertura) y que no se pueda mover el asa de la tapa o que no abra la olla a presión. En dicho caso, reduzca o apague la fuente de calor. **En el caso de placas eléctricas de hierro fundido, retire la olla a presión de la fuente de calor.**
- No utilice varillas ni utensilios metálicos o cortantes. No utilice una batidora directamente en la olla. No escurra los utensilios golpeándolos contra el borde de la olla, ya que podría estropearla y provocar fugas.
- Nunca caliente materias grasas hasta llegar a carbonizarlas. Los humos desprendidos por la cocción pueden ser peligrosos para los animales que tienen un sistema respiratorio sensible, como los pájaros. Los dueños de pájaros deberán mantenerlos alejados de la cocina.

SEGURIDAD

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

■ Seguridad de cierre:

- Si la tapa está mal colocada o si ha olvidado plegar el asa de la tapa, hay fuga de vapor al nivel de la varilla de seguridad (D) de la olla y la presión no puede aumentar.

■ Seguridad de apertura:

- Si su olla a presión está a presión, la varilla de seguridad (D) está en posición elevada y no se debe mover el asa de la tapa de apertura/cierre (G).
 - Nunca intente abrir la olla a presión forzándola.
 - Sobre todo, no manipule la varilla de seguridad (D).
 - Asegúrese de que la presión interior ha bajado, verificando que la varilla de seguridad (D) esté en posición baja.
 - Las asas de la olla son piezas de seguridad. Nunca las sustituya por su propia cuenta. No utilice nunca otros modelos de asas.
 - Si mueve el asa de la tapa de apertura/cierre (G) a la posición vertical mientras la olla estaba todavía a presión, no podrá abrirla. Se trata de una función de seguridad adicional.
 - Vuelva a mover el asa de la tapa a la posición horizontal y espere a que la varilla de seguridad (D) esté en la posición baja.
- Dos tipos de seguridad de sobrepresión:
- Primer dispositivo: la válvula de seguridad (E) libera la presión -Fig. 18.
 - Segundo dispositivo: la junta deja escapar el vapor en la tapa -Fig. 18.

Si uno de los sistemas de seguridad de sobrepresión se acciona:

- Apague la fuente de calor.
- Deje enfriar completamente la olla a presión.
- Ábrala.
- Compruebe y limpie la válvula de funcionamiento (A), el conducto de liberación de vapor (B), la válvula de seguridad (E) y la junta (I).
- Fig.14- 15- 16. Consulte los apartados «Limpieza» y «Comprobaciones obligatorias antes de cada uso».
- Si tras las comprobaciones y la limpieza el producto presenta fugas o ha dejado de funcionar, llévelo a un Centro de Servicio Técnico Autorizado de Tefal.

LIMPIEZA

Para que la olla a presión funcione correctamente, asegúrese de respetar estas recomendaciones de limpieza y de mantenimiento después de cada uso.

El oscurecimiento y los arañazos que pueden aparecer después de un uso prolongado no representan un problema.

El desgaste del revestimiento exterior asociado al contacto de la tapa con la olla es normal.

Los ligeros arañazos y roces que pueden aparecer por el uso no alteran la antiadherencia del revestimiento.

- Lave la olla a presión después de cada uso con agua tibia y un líquido lavavajillas. Haga lo mismo con el cestillo de vapor.
- No utilice lejía ni productos clorados.
- No sobrecaliente la olla cuando esté vacía.

Para limpiar el interior de la olla:

- Lave la olla únicamente a mano con agua caliente, líquido lavavajillas y una esponja suave.
- No utilice detergente en polvo ni estropajos.
- Si se le quema algún alimento, llene la olla de agua caliente y déjela en remojo. A continuación, lávela con un líquido lavavajillas.

Para limpiar el exterior de la olla:

- Lave con una esponja y líquido lavavajillas

Puede lavar el cestillo de vapor en el lavavajillas.

No introduzca la olla en el lavavajillas, ya que los detergentes en pastillas contienen sustancias muy agresivas y corrosivas para las partes de aluminio.

El uso intensivo de la olla puede alterar ligeramente el color del revestimiento (amarilleo, manchas).

Para limpiar la tapa:

- Lave la tapa con una esponja y líquido lavavajillas.

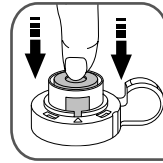
Escurra en posición vertical la tapa para evacuar el agua que haya quedado entre las piezas metálicas y de plástico de la tapa.

Para limpiar la junta de la tapa:

- Limpie la junta (I) y el hueco de la misma después de cada cocción.
- Para volver a colocar la junta en su posición, consulte la -Fig. 13 y asegúrese de que la junta quede bien encajada bajo cada una de las pestañas de la tapa.

Para limpiar la válvula de funcionamiento (A):

- Retire la válvula de funcionamiento (A) -Fig. 11.
- Limpie la válvula de funcionamiento (A) bajo el chorro de agua del grifo -Fig. 14.
- Asegúrese de que se puede mover: consulte el dibujo que aparece junto a este texto.



Tras retirar la válvula de funcionamiento (A) y la junta (I), podrá introducir la tapa en el lavavajillas.

Nunca lave en el lavavajillas la válvula de funcionamiento (A), la junta (I) ni la olla.

Para limpiar el conducto de liberación de vapor (B) ubicado en la tapa:

- Retire la válvula (A) -Fig. 11.
- Compruebe visualmente que el conducto de liberación de vapor es redondo y no está obstruido -Fig. 12. Si fuese necesario, límpielo con un palillo -Fig. 15 y aclárelo.

Para limpiar la válvula de seguridad (E):

- Limpie la parte de la válvula de seguridad situada en el interior de la tapa pasándola por debajo del agua.
- Compruebe que funciona correctamente presionando varias veces con el dedo sobre el pistón, el cual deberá moverse -Fig. 16. Consulte el apartado «Comprobaciones obligatorias antes de cada uso».

MANTENIMIENTO

Para sustituir la junta de la olla a presión:

- Sustituya la junta de la olla a presión una vez al año o si esta presenta cortes.
- Utilice siempre juntas originales de Tefal que correspondan con su modelo (consulte el apartado «Accesorios»).
- Para volver a colocar la junta en su posición, consulte la -Fig. 13 y asegúrese de que la junta quede bien encajada bajo cada una de las pestañas de la tapa.

Para guardar la olla a presión:

- Dé la vuelta a la tapa al colocarla encima de la olla.
- El mecanismo de apertura/cierre de la olla a presión no necesita ningún mantenimiento especial aparte de la limpieza.

Es imprescindible que lleve la olla a presión a un Centro de Servicio Técnico Autorizado de Tefal para que la revisen después de 10 años de uso.

ACCESORIOS TEFAL

- Los accesorios para la olla a presión de venta en tiendas son los siguientes:

Accesorios	Referencias
Junta	X1010007
Cestillo de vapor	792654
Tripode (K)	X1030007

- Para sustituir otras piezas o realizar reparaciones, póngase en contacto con un Centro de Servicio Técnico Autorizado de Tefal.
- Utilice únicamente piezas originales de Tefal que correspondan con su modelo.

CARACTERÍSTICAS

Diámetro del fondo de la olla a presión - referencias

Capacidad	Capacidad total*	Ø Olla	Ø Fondo	Modelo	Material de la olla
5 L	5.8 L	24 cm	19.7 cm	P47051	Revestimiento de aluminio

*Capacidad total: olla + tapa

Información normativa:

Presión de funcionamiento: 65 kPa

Presión máxima de seguridad: 120 kPa

FUENTES DE CALOR COMPATIBLES



- La olla a presión puede utilizarse con cualquier método de generación de calor, incluida la inducción.
- En placas eléctricas, utilice una placa de un diámetro igual o inferior al del fondo de la olla a presión.
- Con gas, la llama no deberá sobrepasar el diámetro de la olla.
- En todos los casos, asegúrese de que la olla a presión está bien centrada en el fogón.
- Sea cual sea el tipo de placa que utilice, asegúrese de que el fondo de la olla a presión esté totalmente limpio antes de colocarlo sobre la placa.

GARANTÍA

- La olla y el resto de piezas de la olla a presión están garantizadas contra cualquier defecto de fabricación o de material, durante el período de garantía definido por la ley vigente en el país de compra y a partir de la fecha de compra.
- Podrá acogerse a dicha garantía contractual presentando el tique de compra o la factura con la fecha de compra.

La garantía no cubre:

- Los arañazos y la decoloración debidas al paso del tiempo.
 - Los arañazos asociados al contacto de la tapa con la olla.
 - Las degradaciones consecutivas provocadas por no respetar las precauciones importantes o por hacer un uso negligente, principalmente:
 - Golpes, caídas, uso en horno...
- Los Centros de Servicio Técnico Autorizados de Tefal son los únicos habilitados para que pueda beneficiarse de la garantía.

MARCADO REGLAMENTARIO

Marcado	Ubicación
Marca comercial	En la tapa
Año y lote de fabricación Referencia del modelo Presión máxima de seguridad (PS) Presión superior de funcionamiento (PF)	En la tapa
Capacidad	En el fondo exterior de la olla
Dirección postal del fabricante	En el fondo exterior de la olla



• ¡Juntos podemos contribuir a proteger el medio ambiente!

- ① Su aparato contiene numerosos materiales valiosos o reciclables.
- ➔ Llévelo a un centro de recogida selectiva para que sea tratado adecuadamente.

CERTIFICADO DE GARANTÍA

Nombre del comprador: _____

Modelo del aparato: _____

Marca del aparato: _____

Fecha de entrega: _____ Nombre de la tienda: _____

CONDICIONES QUE REGULAN LA GARANTÍA

1. Para hacer efectiva la garantía totalmente gratuita, ofrecida en los productos comercializados legalmente por Groupe SEB México, S.A. DE C.V., es indispensable presentar el producto junto con el Certificado de Garantía, debidamente sellado y llenado por la tienda.
2. Groupe SEB México, S.A. DE C.V., garantiza por UN AÑO este producto en todas sus partes contra cualquier defecto de fabricación y funcionamiento, a partir de la fecha de compra, incluyendo la reparación o reposición, piezas y mano de obra del producto, para su diagnóstico y reparación sin cargo.
3. Si su aparato llegase a necesitar de nuestro servicio de garantía, le rogamos llamar a nuestros teléfonos de atención a clientes, donde le orientarán e informarán sobre este servicio. Además podrá adquirir partes, componentes, consumibles y los accesorios que usted necesite. O bien puede enviarlo a nuestro Centro de Servicio, siguiendo las siguientes Instrucciones: Marcado reglamentario
 - a) Empaquételo con cuidado y proteja su aparato con algún relleno. Asegurelo con cinta canela o cordel. La garantía no ampara daños ocasionados en tránsito.
 - b) Escriba en la parte exterior del paquete, la dirección exacta del centro de servicio. No olvide anotar su nombre y dirección completa a la cual regresará el producto.
 - c) Cuando envíe un aparato a reparación, no incluya partes sueltas o accesorios. La empresa se hace responsable de los gastos de transportación razonablemente erogados que se deriven del cumplimiento de la presente garantía, dentro de nuestra red de servicio.
4. El tiempo de atención de la garantía, en ningún caso será mayor de 30 días, contados a partir de la fecha de recepción en cualquiera de los productos.
5. La garantía perderá validez en los siguientes casos:
 - a) Cuando el producto se hubiese utilizado en condiciones distintas a las normales.
 - b) Cuando el producto no hubiese sido operado de acuerdo con este instructivo de uso.
 - c) Cuando el producto hubiese sido alterado o reparado por personas no autorizadas por el fabricante nacional, importador o comercializador responsable respectivo.

ATENCIÓN AL CLIENTE

Tel. 52.83.93.87

Fax. 52.83.93.88

Del Interior de la Republica:

Lada 800 sin costo:

01 800 505 45 00 01 800 112 83 25

Home & Cook y Servicio

Av. San Fernando 649, local 27A

Col. Peña Pobre, C.P. 14060

Del. Tlalpan, Ciudad de México. México

IMPORTADOR:

Groupe SEB México, S.A. de C.V


Calle Boulevard Miguel de Cervantes


Saavedra No. 169, Col. Ampliación

Granada C.P. 11520 Ciudad de México

SELLO DE LA TIENDA

TEFAL RESPONDE A SUS PREGUNTAS

Problemas	Recomendaciones
Si se abre y/o se cierra con dificultad:	<ul style="list-style-type: none"> ■ Retire la junta y póngala bajo el agua -Fig. 17. ■ Vuelva a colocarla en la tapa sin secarla -Fig. 13.
Si no puede cerrar la tapa:	<ul style="list-style-type: none"> ■ Asegúrese de que el asa de la tapa está bien colocada en posición vertical. ■ Verifique que la junta esté bien colocada (consulte el apartado «Limpieza y mantenimiento»). ■ Verifique que la tapa esté bien colocada como se indica en la -Fig. 1. ■ Ponga la junta bajo el agua y vuelva a colocarla en la tapa sin secarla -Fig. 17 asegurándose de que la coloca bajo las pestañas de la tapa - Fig 13.
Si ha calentado la olla a presión sin líquido en el interior:	Llévela a un Centro de Servicio Técnico Autorizado de Tefal para que la revisen.
Si la varilla de seguridad tintinea y emite fumarolas:	Es normal durante los primeros minutos: permite que salga el aire antes de la cocción.
Si la varilla de seguridad no sube y no sale nada por la válvula durante la cocción:	<p>Es normal durante los primeros minutos. Si el fenómeno persiste, asegúrese de que:</p> <ul style="list-style-type: none"> - La cantidad de líquido en la olla es suficiente. - La fuente de calor es lo suficientemente fuerte; en caso contrario, aumentela. - La válvula de funcionamiento (A) está colocada en . - La olla a presión está bien cerrada. - La junta o el borde de la olla no están deteriorados. - La junta está bien colocada
Si la varilla de seguridad sube y no sale nada por la válvula durante la cocción:	<p>Es normal durante los primeros minutos. Si el fenómeno persiste, deje correr agua fría en el fregadero y sumerja el fondo de la olla a presión en él hasta que baje la varilla de seguridad (D). Limpie la válvula de funcionamiento (A) -Fig. 14 y el conducto de liberación de vapor -Fig. 15 y asegúrese de que el pistón de la válvula de seguridad se hunde sin dificultad -fig. 16.</p>

Problemas	Recomendaciones
Si sale vapor alrededor de la tapa y la varilla está en la posición baja, compruebe:	<p>Que la tapa está bien cerrada. La colocación de la junta dentro de la tapa. Que la junta está en buen estado; si fuera necesario, cámbiela. Que la tapa, la junta y su hueco dentro de la tapa están limpios. Que el borde de la olla se encuentra en buen estado</p>
Si no puede abrir la tapa:	<p>Verifique que la varilla de seguridad (D) esté en la posición baja. En caso contrario, descomprima: deje correr agua fría en el fregadero y sumerja el fondo de la olla a presión en él hasta que baje la varilla de seguridad. Nunca manipule la varilla de seguridad (D). Gire la válvula de funcionamiento (A) hasta la posición .</p>
Si los alimentos no se cocinan del todo o se queman, compruebe:	<p>El tiempo de cocción. La potencia de la fuente de calor. Que la válvula de funcionamiento (A) está bien colocada. La cantidad de líquido.</p>
Si se han quemado alimentos en la olla a presión:	<p>Ponga la olla a remojo durante un tiempo antes de lavarla. Nunca utilice lejía ni productos clorados</p>
Si uno de los sistemas de seguridad se acciona:	<p>Apague la fuente de calor. Deje que se enfríe la olla a presión sin moverla. Espere a que baje la varilla de seguridad y abra. Compruebe y limpie la válvula de funcionamiento (A), el conducto de liberación de vapor, la válvula de seguridad y la junta. Asegúrese de que se hayan respetado correctamente las condiciones de llenado. Si el problema persiste, lleve el aparato a un Centro de Servicio Técnico Autorizado de Tefal para que lo revisen</p>

PRÉCAUTIONS IMPORTANTES

Avant d'utiliser votre cocotte-minute, prenez le temps de lire toutes les instructions et reportez-vous toujours au "Guide de l'utilisateur". Des dommages peuvent résulter d'une utilisation non conforme.

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

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

<p>VERIFICATIONS IMPERATIVES AVANT CHAQUE UTILISATION</p>	<p>VERIFIER</p> <ul style="list-style-type: none"> ■ à l'œil et au jour, que le conduit d'évacuation vapeur ne soit pas obstrué - Fig 13. ■ que la bille* ou le piston* de la soupape de sécurité soient mobiles - Fig 17 ou Fig. 17bis. ■ que le joint de couvercle soit placé sous chacune des encoches du couvercle - Fig 14. ■ que les poignées de la cuve soient correctement fixées. Les poignées de cuve sont des pièces de sécurité. Veillez à ne jamais les retirer ou les changer vous-même.
<p>RESPECTER TOUJOURS LES QUANTITES DE REMPLISSAGES SUIVANTES</p>	<ul style="list-style-type: none"> ■ N'utilisez jamais votre autocuiseur sans liquide, cela le détériorerait gravement. Assurez-vous qu'il y ait toujours suffisamment de liquide pendant la cuisson. ■ Minimum 25 cl - Fig 4. ■ Maximum 2/3 de la hauteur de la cuve, repère MAX 2 - Fig 5. ■ Lors des cuissons vapeur, les aliments présents dans le panier vapeur* ne doivent pas être en contact avec l'eau et ne doivent pas dépasser le niveau MAX 2 de la cuve - Fig 7. ■ Maximum 1/3 (repère MAX 1) pour les aliments pâteux qui se dilatent et/ou qui moussent pendant la cuisson, comme le riz, les légumineuses, les légumes déshydratés, les compotes, le potiron, les courgettes, les carottes, les pommes de terre, les filets de poisson... - Fig 6.

<p>AVANT ET PENDANT LA CUISSON</p>	<ul style="list-style-type: none"> ■ Ne pas laisser les enfants à proximité lorsque l'autocuiseur est en cours d'utilisation. ■ La vapeur est très chaude lorsqu'elle sort de la soupape de fonctionnement. Attention au jet de vapeur. ■ Votre autocuiseur cuit sous pression. Des blessures par ébullition peuvent résulter d'une utilisation inadéquate. Assurez-vous que l'autocuiseur est convenablement fermé avant de le mettre en service. (Voir paragraphe "Fermeture"). ■ Veillez, au cours de la cuisson, à ce que la soupape chuchote toujours. S'il n'y a pas assez de vapeur qui s'échappe, décompressez le produit et vérifiez la présence suffisante de liquide, ainsi que la non obstruction du conduit d'évacuation vapeur. Après ces vérifications si la vapeur ne s'échappe toujours pas, augmentez légèrement la source de chaleur. ■ Ne pas cuire des aliments risquant d'obstruer les conduits des organes de sécurité : <ul style="list-style-type: none"> - les aïelles - les nouilles, macaronis, spaghettis - l'orge perlé, l'épeautre, le millet - la rhubarbe - les flocons d'avoine - les groseilles - les pois cassés ■ Pour les cuissons de gros morceaux de viandes et d'aliments comportant une peau superficielle (saucisses entières, langue, volaille...) : nous vous conseillons de les piquer avant cuisson à l'aide d'un couteau ou d'une fourchette. En effet, pendant la cuisson ils peuvent emprisonner du liquide bouillant et générer des éclaboussures. ■ Ne réalisez jamais de recette à base de lait animal dans votre autocuiseur. ■ N'utilisez pas de gros sel dans votre autocuiseur, ajoutez du sel fin en fin de cuisson. Vous éviterez ainsi l'apparition de « piqûres » qui pourraient altérer le fond de votre autocuiseur. ■ N'utilisez pas votre autocuiseur pour frire sous pression avec de l'huile. ■ Ne laissez pas votre autocuiseur sans surveillance lorsque vous chauffez de l'huile ou des graisses. Continuer de chauffer une huile qui fume la dégrade et peut augmenter la température de cette dernière suffisamment pour que des flammes apparaissent. ■ N'utilisez pas votre autocuiseur dans un autre but que celui auquel il est destiné. ■ Ne mettez pas votre autocuiseur dans un four chaud. ■ Ne jamais mettre de feuille de papier d'aluminium non maintenue sur un moule dans votre autocuiseur. ■ Ne jamais mettre de film plastique dans votre autocuiseur. ■ Les vapeurs d'alcool sont inflammables. Portez à ébullition environ 2 minutes avant de mettre le couvercle. Surveillez votre appareil dans le cadre des recettes à base d'alcool. ■ Utilisez la(les) source(s) de chaleur compatible(s), conformément aux instructions d'utilisation.
---	--

FR

APRES LA CUISSON...

- Pour les modèles avec revêtement antiadhésif : ne pas utiliser de fouets ou ustensiles métalliques ou tranchants. N'égouttez pas vos ustensiles en tapant sur le rebord de la cuve au risque de l'abîmer et de provoquer des fuites.
- Tournez progressivement la soupape de fonctionnement (A) en choisissant à votre convenance la vitesse de décompression, pour terminer face au repère du pictogramme  - Fig 10. Si lors de la libération de la vapeur, vous observez des projections anormales, remettez la soupape de fonctionnement (A) en position de cuisson mode «Cocotte-minute», puis effectuez une décompression rapide dans l'eau froide - (voir paragraphe "Fin de cuisson en mode «Cocotte-minute»).
- Si la tige de sécurité (D) ne descend pas, placez votre autocuiseur dans l'eau froide - (voir paragraphe "Fin de cuisson en mode «Cocotte-minute»).
- N'intervenez jamais sur cette tige de sécurité.
- Pour les aliments pâteux qui se dilatent ou qui moussent pendant la cuisson, comme le riz, les légumineuses, les légumes déshydratés, les compotes, le potiron, les courgettes, les carottes, les pommes de terre, les filets de poisson... Laissez refroidir votre autocuiseur quelques minutes, puis effectuez un refroidissement dans l'eau froide. Secouez systématiquement et légèrement l'autocuiseur avant chaque ouverture, après avoir vérifié que la tige de sécurité soit bien descendue, afin d'éviter tout jaillissement de bulles de vapeur qui risqueraient de vous brûler. Cette opération est particulièrement importante lors de l'évacuation rapide de la vapeur ou après refroidissement dans l'eau froide.
- Déplacez votre autocuiseur sous pression avec un maximum de précautions. Ne touchez pas les surfaces chaudes. Utilisez des gants, si nécessaire. Servez vous des 2 poignées de la cuve.
- Dans le cadre des soupes, nous vous conseillons d'effectuer une décompression rapide dans l'eau froide (voir paragraphe « Fin de cuisson en mode 'Autocuiseur' »).
- Assurez-vous que la soupape soit en position de décompression avant d'ouvrir votre autocuiseur. La tige de sécurité (D) doit être en position basse.
- N'ouvrez jamais votre autocuiseur en force. Assurez-vous que la pression intérieure est retombée. La tige de sécurité (D) doit être en position basse. (Voir paragraphe "Sécurité").

ENTRETIEN

- Si vous constatez qu'une partie de votre autocuiseur est cassée ou fissurée, n'essayez en aucun cas de l'ouvrir s'il est fermé, attendez qu'il refroidisse complètement avant de le déplacer, ne l'utilisez plus et rapportez le à un Centre de Service Agréé SEB pour réparation.
- N'intervenez pas sur les systèmes de sécurité au-delà des consignes de nettoyage et d'entretien.
- N'utilisez que des pièces d'origine SEB correspondant à votre modèle.
- Ne laissez pas séjourner d'aliments dans l'autocuiseur.
- Nettoyez et rincez votre autocuiseur immédiatement après chaque utilisation.
- Ne passez jamais ni la soupape de fonctionnement (A), ni le joint (I), ni le minuteur* (F), ni la cuve avec revêtement antiadhésif au lave-vaisselle.
- Ne passez jamais le minuteur* (F) sous l'eau.
- N'utilisez jamais d'eau de javel ou de produits chlorés, qui pourraient altérer la qualité de l'acier inoxydable.
- Ne laissez pas le couvercle tremper dans l'eau.
- Changez le joint tous les ans ou immédiatement si celui-ci présente une coupure.
- Il est impératif de faire vérifier votre autocuiseur dans un Centre de Service Agréé SEB après 10 ans d'utilisation.
- Pour ranger votre autocuiseur : Retournez le couvercle sur la cuve afin d'éviter l'usure prématurée du joint de couvercle.

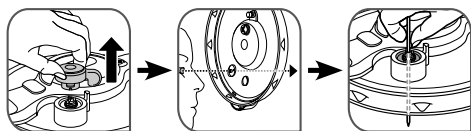
CONSERVEZ CES INSTRUCTIONS

COMPOSANTS (voir Schéma descriptif)

- | | |
|---|--|
| A. Soupape de fonctionnement | H. Couvercle |
| B. Conduit d'évacuation de vapeur | I. Joint |
| C. Index de positionnement de la soupape | J. Panier vapeur |
| D. Tige de sécurité (voir paragraphe «Sécurités») | K. Trépied |
| E. Soupape de sécurité | N. Poignée de cuve |
| G. Poignée de couvercle | P. Repères maximum de remplissage (max 1 et max 2) |
| | Q. Cuve |

VÉRIFICATIONS IMPÉRATIVES AVANT CHAQUE UTILISATION

Vérification de la soupape de fonctionnement



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

Vérification de la soupape de sécurité



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

UTILISATION



Cuisson en mode
Cocotte-minute



Cuisson en mode
Faitout*



Décompression

OUVERTURE

- Basculez la poignée de couvercle de la position horizontale à la position verticale - Fig 3. Le couvercle tourne.
- Soulevez le couvercle.
- En cas de difficulté pour ouvrir le produit : passer le joint sous l'eau et le remettre dans le couvercle sans l'essuyer - Fig 17 et en veillant à bien le placer sous les encoches du couvercle - Fig 13.


FERMETURE

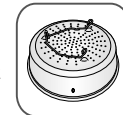
- **Assurez-vous que la poignée de couvercle est en position verticale.**
- Posez le couvercle sur la cuve comme indiqué sur la - Fig 1 en alignant la partie plastique avec les poignées de la cuve.
- Rabattez la poignée de couvercle de la position verticale à la position horizontale - Fig 2.
- Le couvercle tourne.

Si vous ne pouvez pas fermer le couvercle :

- Vérifiez la bonne mise en place du joint ainsi que le bon positionnement du couvercle.
- En cas de difficulté pour fermer le produit : passer le joint sous l'eau et le remettre dans le couvercle sans l'essuyer - Fig 17 et en veillant à bien le placer sous les encoches du couvercle - Fig 13.

PREMIÈRE UTILISATION

- Nettoyer entièrement la cocotte-minute et ses composants avant la première utilisation.
- Lavez et huilez légèrement, avec de l'huile de cuisson, toute la surface de revêtement intérieur.
- Clipsez le trépied (K) au panier (J), puis déposez l'ensemble au fond de la cuve.
- Remplissez la cuve (Q) d'eau jusqu'aux 2/3 (MAX 2) - Fig 5.
- Fermez votre cocotte-minute.
- Alignez le pictogramme  de la soupape de fonctionnement (A) avec l'index de positionnement de la soupape (C) - Fig 9.
- Posez votre cocotte-minute sur une source de chaleur puis



réglez-la à sa puissance maximum.

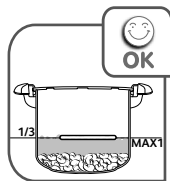
- Lorsque la vapeur commence à s'échapper par la soupape, réduisez la source de chaleur et décomptez 20 min.
- Lorsque les 20 min sont écoulées, éteignez votre source de chaleur.
- Alignez le pictogramme ☼ de la soupape de fonctionnement (A) avec l'index de positionnement de la soupape (C).
- Lorsque la tige de sécurité (D) redescend, votre cocotte-minute n'est plus sous pression.
- Ouvrez votre cocotte-minute - Fig 3.
- Nettoyez-le avec du produit vaisselle.

REPLISSAGE MINIMUM ET MAXIMUM

- Minimum 25 cl (2 verres) - Fig 4.
- Maximum 2/3 de la hauteur de la cuve, repère MAX 2 - Fig 5.
- N'utilisez pas de gros sel dans votre cocotte-minute, ajoutez du sel fin en fin de cuisson.

Pour certains aliments :

- Pour les aliments pâteux qui se dilatent ou qui moussent pendant la cuisson, comme le riz, les légumineuses, les légumes déshydratés, les compotes, le potiron, les courgettes, les carottes, les pommes de terre, les filets de poisson... ne remplissez pas votre cocotte-minute au-delà de 1/3 (MAX 1) de sa capacité. A la fin de la cuisson, laissez refroidir votre cocotte-minute quelques minutes, puis effectuez un refroidissement dans l'eau froide (voir paragraphe 'Fin de cuisson en mode "cocotte-minute" - décompression rapide').

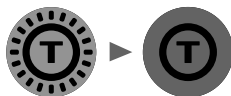


UTILISATION DU THERMO-SPOT®

THERMO-SPOT® indique la température idéale de démarrage de cuisson pour révéler la saveur de vos aliments.

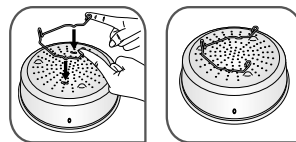
Grâce à son revêtement antiadhésif, nul besoin de matière grasse dans votre ustensile, pour des plats plus sains (en dehors de la première utilisation).

A la température idéale de démarrage de cuisson, la couronne devient uniformément rouge. Pour éviter de surchauffer baisser la puissance du feu une fois que le disque est rouge.



UTILISATION DU PANIER VAPEUR

- Versez 75 cl d'eau dans le fond de la cuve (Q).
- Clipsez le trépied (K) au panier (J), puis déposez l'ensemble au fond de la cuve.



- Lors des cuissons vapeur, les aliments présents dans le panier vapeur ne doivent pas être en contact avec l'eau.

Les aliments placés dans le panier vapeur ne doivent pas dépasser le niveau MAX 2.



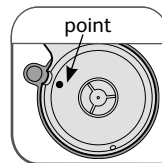
RETRAIT ET MISE EN PLACE DE LA SOUPAPE DE FONCTIONNEMENT (A)

Pour retirer la soupape de fonctionnement (A) :

- Alignez le point avec l'index de positionnement de la soupape (C) en appuyant sur les pictogrammes de la soupape de fonctionnement (A).
- Retirez la - Fig 11.

Pour mettre en place la soupape de fonctionnement :

- Posez la soupape de fonctionnement (A) - Fig 8 en alignant le point de la soupape de fonctionnement avec l'index de position (C) voir ci-contre.



- Enfoncez la soupape de fonctionnement (A) pour qu'elle s'enclenche sur la tige d'évacuation de vapeur.
- Appuyez sur les pictogrammes de la soupape de fonctionnement (A) et tournez.




AVANT LA CUISSON

- Avant chaque utilisation, retirez la soupape de fonctionnement (A) - Fig 11 et vérifiez à l'œil et au jour que le conduit d'évacuation de vapeur (B) n'est pas obstrué - Fig 12.
- Vérifiez que la soupape de sécurité (E) est mobile (voir paragraphes "Nettoyage" et «Vérifications impératives avant chaque utilisation») - Fig 16.
- Ajoutez vos ingrédients et le liquide.
- Fermez votre cocotte-minute - Fig 2.
- En cas de difficulté pour fermer le produit : passer le joint sous l'eau et le remettre dans le couvercle sans l'essuyer - Fig 17 et en veillant à bien le placer sous les encoches du couvercle - Fig 13.
- Mettez en place la soupape de fonctionnement (A) - Fig 8.



CUISSON EN MODE "COCOTTE-MINUTE"


- Tournez la soupape de fonctionnement (A) jusqu'à la position de cuisson mode "Cocotte-minute"  - Fig 9.
- Assurez-vous que votre cocotte-minute est convenablement fermée avant de la mettre en service - Fig 2.
- Posez votre cocotte-minute sur une source de chaleur adaptée puis réglez-la à sa puissance maximum.
- Les cliquetis et les fumerolles émises par la tige de sécurité sont normaux, ils permettent l'échappement de l'air avant la cuisson.

PENDANT LA CUISSON EN MODE "COCOTTE-MINUTE"


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

FIN DE CUISSON EN MODE "COCOTTE-MINUTE"


Pour libérer la vapeur :

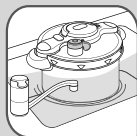
- Une fois la source de chaleur éteinte, vous avez deux possibilités :
- **Décompression progressive** : tournez progressivement la soupape de fonctionnement (A) pour terminer face au repère du pictogramme  - Fig 10.



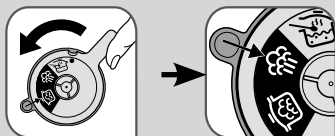
Si lors de la libération de la vapeur, vous observez des projections anormales, remettez la soupape de fonctionnement (A) en position de cuisson mode "cocotte-minute" , puis effectuez une décompression rapide dans l'eau froide.

Si la tige de sécurité (D) ne descend pas, faites couler de l'eau froide dans votre évier et plongez y le fond de votre cocotte-minute jusqu'à ce que la tige de sécurité (D) descende.

- **Décompression rapide dans l'eau froide** : faites couler de l'eau froide dans votre évier et plongez y le fond de votre cocotte-minute jusqu'à ce que la tige de sécurité descende. Lorsque la tige de sécurité (D) redescend, votre cocotte-minute n'est plus sous pression. Tournez la soupape de fonctionnement (A) jusqu'à la position .



Etape 1



Etape 2


- Pour les aliments pâteux qui se dilatent ou qui moussent pendant la cuisson, comme le riz, les légumineuses, les légumes déshydratés, les compotes, le potiron, les courgettes, les carottes, les pommes de terre, les filets de poisson... Laissez refroidir votre cocotte-minute quelques minutes, puis effectuez un refroidissement dans l'eau froide. Secouez systématiquement et légèrement cocotte-minute avant chaque ouverture, après avoir vérifié que la tige de sécurité soit bien descendue, afin d'éviter tout jaillissement de bulles de vapeur qui risqueraient de vous brûler. Cette opération est particulièrement importante lors de l'évacuation rapide de la vapeur ou après refroidissement dans l'eau froide. Dans le cadre des soupes, nous vous conseillons d'effectuer une décompression rapide dans l'eau froide (voir figure de l'Etape 1 ci dessus).
- Vous pouvez ouvrir votre cocotte-minute - Fig 3.
- En cas de difficulté pour ouvrir le produit : passer le joint sous l'eau et le remettre dans le couvercle sans l'essuyer - Fig 17 et en veillant à bien le placer sous les encoches du couvercle - Fig 13.

N'intervenez jamais sur la tige de sécurité (D).



CUISSON EN MODE "FAITOUT"



- Tournez la soupape de fonctionnement (A) jusqu'à la position de cuisson mode "Faitout" . Pour cela, appliquez un effort suffisant pour passer au-delà du cran présent à la position décompression.
- Assurez-vous que votre cocotte-minute est convenablement fermée - Fig 2 avant de la mettre en service.
- Posez votre cocotte-minute sur une source de chaleur adaptée et réglée à **puissance réduite**.
- Commencez alors le décompte du temps de cuisson indiqué dans la recette.
- En mode "Faitout", vous pouvez ouvrir votre cocotte-minute à tout moment pour remuer, surveiller la cuisson ou rajouter des ingrédients.
- En cas de difficulté pour ouvrir le produit : passer le joint sous l'eau et le remettre dans le couvercle sans l'essuyer - Fig 17 et en veillant à bien le placer sous les encoches du couvercle - Fig 13.
- Si la source de chaleur est trop forte, il peut arriver que cocotte-minute se verrouille (la tige de sécurité (D) monte et bloque l'ouverture) et que la poignée du couvercle ne puisse être actionnée ou n'ouvre pas la cocotte-minute. Dans ce cas, réduisez ou éteignez la source de chauffe. **Dans le cas de plaques électriques en fonte, retirez votre cocotte-minute de la source de chauffe.**
- Ne pas utiliser de fouets ou ustensiles métalliques ou tranchants. Ne pas utiliser de mixeur directement dans la cuve. N'égouttez-pas vos ustensiles en tapant sur le rebord de la cuve au risque de l'abîmer et de provoquer des fuites.
- Ne jamais chauffer de matières grasses jusqu'à carbonisation. Les fumées dégagées par la cuisson peuvent être dangereuses pour les animaux ayant un système respiratoire sensible, comme les oiseaux. Les propriétaires d'oiseaux doivent les éloigner de la cuisine.

SÉCURITÉS

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

- **Sécurité à la fermeture** :
- Si le couvercle est mal positionné ou si vous oubliez de rabattre la poignée de couvercle, il y a une fuite de vapeur au niveau de la tige de sécurité (D) de votre cocotte-minute et elle ne peut pas monter en pression.

■ Sécurité à l'ouverture :

- Si votre cocotte-minute est sous pression, la tige de sécurité (D) est en position haute et la poignée de couvercle d'ouverture/fermeture (G) ne doit pas être actionnée.
- N'essayez jamais d'ouvrir votre cocotte-minute en force.
- **N'agissez surtout pas sur la tige de sécurité (D).**
- Assurez-vous que la pression intérieure est retombée en vérifiant que la tige de sécurité (D) est en position basse.
- Les poignées de cuve sont des pièces de sécurité. Veillez à ne jamais les changer vous-même. N'utilisez jamais d'autres modèles de poignées.
- Si vous avez basculé la poignée de couvercle d'ouverture/fermeture (G) en position verticale, alors que votre cocotte-minute était encore sous pression, vous ne pouvez pas l'ouvrir. Cette fonction est une sécurité supplémentaire.
- Rebasculez la poignée de couvercle en position horizontale et attendez que la tige de sécurité (D) soit en position basse.

■ Deux sécurités à la surpression :

- Premier dispositif : la soupape de sécurité (E) libère la pression - Fig 18.
- Second dispositif : le joint laisse échapper de la vapeur sur le couvercle - Fig 18.

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

- Arrêtez la source de chaleur.
- Laissez refroidir complètement votre cocotte-minute.
- Ouvrez.
- Vérifiez et nettoyez la soupape de fonctionnement (A), le conduit d'évacuation de vapeur (B), la soupape de sécurité (E) et le joint (I) - Fig 14-15-16. Voir paragraphes «Nettoyage» et «Vérifications impératives avant chaque utilisation».
- Si après ces vérifications et nettoyages, votre produit fuit ou ne fonctionne plus, ramenez-le dans un Centre de Service Agréé Tefal.

NETTOYAGE

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

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

Les légères rayures et abrasions pouvant apparaître à l'usage n'altèrent pas les performances antiadhésives du revêtement.

L'usure du revêtement extérieur liée au contact du couvercle sur la cuve est normale.

- Lavez votre cocotte-minute après chaque utilisation avec de l'eau tiède additionnée de produit vaisselle. Procédez de même pour le panier.
- N'utilisez pas d'eau de javel ou de produits chlorés.
- Ne surchauffez pas votre cuve lorsqu'elle est vide.

Pour nettoyer l'intérieur de la cuve :

- Laver la cuve uniquement à la main avec de l'eau chaude, du produit vaisselle et une éponge douce.
- N'utilisez pas de poudre à récurer ni d'éponges abrasives.
- Si vous avez laissé brûler un aliment, remplissez votre cuve d'eau chaude et laissez tremper. Ensuite, nettoyez avec du produit vaisselle.

Pour nettoyer l'extérieur de la cuve :

- Lavez avec une éponge et du produit vaisselle.

Vous pouvez mettre le panier au lave-vaisselle.

Ne mettez pas la cuve au lave-vaisselle, car les détergents en tablettes contiennent des substances très agressives et corrosives pour les parties en aluminium.

L'utilisation intensive de votre cuve peut légèrement altérer la couleur du revêtement (jaunissement, tâchage).

Pour nettoyer le couvercle :

- Lavez le couvercle avec une éponge et du produit vaisselle.

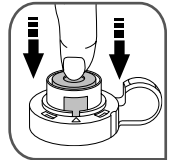
Égoutter verticalement le couvercle pour évacuer l'eau restante entre les parties métalliques et plastiques du couvercle.

Pour nettoyer le joint du couvercle :

- Après chaque cuisson, nettoyez le joint (I) et son logement.
- Pour la remise en place du joint, veuillez vous reporter - Fig 13 et veillez à ce que le joint soit bien passé sous chacune des encoches du couvercle.

Pour nettoyer la soupape de fonctionnement (A) :

- Retirez la soupape de fonctionnement (A) - Fig 11.
- Nettoyez la soupape de fonctionnement (A) sous le jet d'eau du robinet - Fig 14.
- Vérifiez sa mobilité : dessin ci-contre.



Après avoir retiré la soupape de fonctionnement (A) et le joint (I) vous pouvez passer le couvercle au lave-vaisselle.

Ne passez jamais ni la soupape de fonctionnement (A), ni le joint (I), ni la cuve au lave-vaisselle.

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

- Enlevez la soupape (A) - Fig 11.
- Contrôlez à l'œil et au jour que le conduit d'évacuation de vapeur est débouché et rond - Fig 12. Si besoin, nettoyez-le avec un cure-dent - Fig 15 et rincez-le.

Pour nettoyer la soupape de sécurité (E) :

- Nettoyez la partie de la soupape de sécurité située à l'intérieur du couvercle en passant celui-ci sous l'eau.
- Vérifiez son bon fonctionnement en appuyant plusieurs fois avec votre doigt sur le piston qui doit être mobile - Fig 16. Voir paragraphe «Vérifications impératives avant chaque utilisation».

ENTRETIEN

Pour changer le joint de votre cocotte-minute :

- Changez le joint de votre cocotte-minute tous les ans ou si celui-ci présente une coupure.
- Prenez toujours un joint d'origine Tefal, correspondant à votre modèle (voir paragraphe «Accessoires»).
- Pour la remise en place du joint, veuillez vous reporter - Fig 13 et veillez à ce que le joint soit bien passé sous chacune des encoches du couvercle.

Pour ranger votre cocotte-minute :

- Retournez le couvercle sur la cuve.
- **Le mécanisme d'ouverture/fermeture de votre cocotte-minute ne nécessite pas d'entretien particulier hormis le nettoyage.**

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

ACCESSOIRES TEFAL

- Les accessoires de votre cocotte-minute disponibles dans le commerce sont :

Accessoires	Références
Joint	X1010007
Panier vapeur	792654
Trépied (K)	X1030007

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

CARACTÉRISTIQUES

Diamètre du fond de votre cocotte-minute - références

Capacité	Capacité totale*	Ø Cuve	Ø Fond	Modèle	Matériau cuve
5 L	5.8 L	24 cm	19.7 cm	P47051	Alu revêtu

*Capacité totale : cuve + couvercle

Informations normatives :

Pression de fonctionnement : 65 kPa

Pression maximum de sécurité : 120 kPa

SOURCES DE CHALEUR COMPATIBLES



- Votre cocotte-minute 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 votre cocotte-minute.
- Sur gaz, la flamme ne doit pas déborder du diamètre de la cuve.
- Sur tous les foyers, veillez à ce que votre cocotte-minute soit bien centrée.
- Quel que soit le type de plaque utilisée, veillez à ce que le fond de votre cocotte-minute soit propre et net avant de le placer sur la plaque.

GARANTIE

- La cuve ainsi que toutes les autres pièces de votre cocotte-minute sont garanties contre tout défaut de fabrication ou de matière, pour la période de garantie définie par la loi en vigueur dans le pays d'achat et à partir de la date d'achat.
- Cette garantie contractuelle sera acquise sur présentation du ticket de caisse ou facture de cette date d'achat.

Ces garanties excluent :

- Les rayures et la décoloration dues au vieillissement.
 - Les rayures liées au contact du couvercle sur la cuve.
 - Les dégradations consécutives dues au non respect des précautions importantes ou à des utilisations négligentes, notamment :
 - Chocs, chutes, passage au four, ...
- Seuls les Centres de Service Agréés Tefal sont habilités à vous faire bénéficier de cette garantie.
- Veuillez noter que, indépendamment de la présente garantie commerciale, s'appliquent, en tout état de cause, la garantie légale de conformité au contrat visée par les articles L 211-4, L 211-5 et L 211-12 du Code de la Consommation ainsi que la garantie des vices cachés visée aux articles 1641 à 1649 du Code Civil.
- Article L 217-4 du Code de la consommation : « Le vendeur est tenu de livrer un bien conforme au contrat et répond des défauts de conformité existant lors de la délivrance.
- Il répond également des défauts de conformité résultant de l'emballage, des instructions de montage ou de l'installation lorsque celle-ci a été mise à sa charge par le contrat ou a été réalisée sous sa responsabilité. »
- Article L 217-5 du Code de la consommation : « Pour être conforme au contrat, le bien doit :

- 1/ Etre propre à l'usage habituellement attendu d'un bien semblable et, le cas échéant :
 - correspondre à la description donnée par le vendeur et posséder les qualités que celui-ci a présentées à l'acheteur sous forme d'échantillon ou de modèle ;
 - présenter les qualités qu'un acheteur peut légitimement attendre eu égard aux déclarations publiques faites par le vendeur, par le producteur ou par son représentant, notamment dans la publicité ou l'étiquetage ;
- 2/ Ou présenter les caractéristiques définies d'un commun accord par les parties ou être propre à tout usage spécial recherché par l'acheteur, porté à la connaissance du vendeur et que ce dernier a accepté. »

- Article L 217-12 du Code de la consommation : « L'action résultant du défaut de conformité se prescrit par deux ans à compter de la délivrance du bien. »
- Article L 217-16 du Code de la consommation : « Lorsque l'acheteur demande au vendeur, pendant le cours de la garantie commerciale qui lui a été consentie lors de l'acquisition ou de la réparation d'un bien meuble, une remise en état couverte par la garantie, toute période d'immobilisation d'au moins sept jours vient s'ajouter à la durée de la garantie qui restait à courir. Cette période court à compter de la demande d'intervention de l'acheteur ou de la mise à disposition pour réparation du bien en cause, si cette mise à disposition est postérieure à la demande d'intervention. »
- Article 1641 du Code civil : « Le vendeur est tenu de la garantie à raison des défauts cachés de la chose vendue qui la rendent impropre à l'usage auquel on la destine, ou qui diminuent tellement cet usage que l'acheteur ne l'aurait pas acquise, ou n'en aurait donné qu'un moindre prix, s'il les avait connus. »
- Article 1648, al.1er du Code civil : « L'action résultant des vices rédhibitoires doit être intentée par l'acquéreur dans un délai de deux ans à compter de la découverte du vice. »


MARQUAGES RÉGLEMENTAIRES


Marquage	Localisation
Marque commerciale	Sur le couvercle
Année et lot de fabrication Référence modèle Pression maximum de sécurité (PS) Pression supérieure de fonctionnement (PF)	Sur le couvercle
Capacité	Sur le fond extérieur de la cuve
Adresse postale du fabricant	Sur le fond extérieur de la cuve



• Participons à la protection de l'environnement !

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

Problèmes	Recommandations
Si l'ouverture et/ou la fermeture deviennent difficiles :	<ul style="list-style-type: none"> ■ Retirer le joint, et passez le sous l'eau - Fig 17. ■ Remettez-le dans le couvercle sans l'essuyer - Fig 13.
Si vous ne pouvez pas fermer le couvercle :	<ul style="list-style-type: none"> ■ Vérifiez que la poignée du couvercle est bien en position verticale. ■ Vérifiez le bon positionnement du joint (voir paragraphe «Nettoyage et entretien»). ■ Vérifiez que le couvercle est bien positionné comme indiqué sur la - Fig 1. ■ Passez le joint sous l'eau et le remettre dans le couvercle sans l'essuyer - Fig 17 et en veillant à bien le placer sous les encoches du couvercle - Fig 13.
Si votre cocotte-minute a chauffé sous pression sans liquide à l'intérieur :	Faites vérifier votre cocotte-minute par un Centre de Service Agréé Tefal.
Si la tige de sécurité émet des cliquetis et des fumerolles :	Ceci est normal pendant les premières minutes : cela permet l'échappement de l'air avant la cuisson.
Si la tige de sécurité n'est pas montée et que rien ne s'échappe par la soupape pendant la cuisson :	<p>Ceci est normal pendant les premières minutes. Si le phénomène persiste, vérifiez que :</p> <ul style="list-style-type: none"> - La quantité de liquide dans la cuve est suffisante. - La source de chaleur est assez forte, sinon augmentez-la. - La soupape de fonctionnement (A) est positionnée sur . - Votre cocotte-minute est bien fermée. - Le joint ou le bord de la cuve ne sont pas détériorés. - Le joint est bien positionné.
Si la tige de sécurité est montée et que rien ne s'échappe par la soupape pendant la cuisson :	<p>Ceci est normal pendant les premières minutes. Si le phénomène persiste, faites couler de l'eau froide dans votre évier et plongez y le fond de votre cocotte-minute jusqu'à ce que la tige de sécurité (D) descende. Nettoyez la soupape de fonctionnement (A) - Fig 14 et le conduit d'évacuation de vapeur - Fig 15 et vérifiez que le piston de la soupape de sécurité s'enfonce sans difficulté - Fig 16.</p>

Problèmes	Recommandations
Si la vapeur fuit autour du couvercle, et que la tige est en position basse, vérifiez :	<p>La bonne fermeture du couvercle. Le positionnement du joint dans le couvercle. Le bon état du joint, au besoin changez-le. La propreté du couvercle, du joint et de son logement dans le couvercle. Le bon état du bord de la cuve.</p>
Si vous ne pouvez pas ouvrir le couvercle :	<p>Vérifiez que la tige de sécurité (D) est en position basse. Sinon, décompressez : faites couler de l'eau froide dans votre évier et plongez y le fond de votre cocotte-minute jusqu'à ce que la tige de sécurité descende. N'intervenez jamais sur la tige de sécurité (D). Tournez la soupape de fonctionnement (A) jusqu'à la position .</p>
Si les aliments ne sont pas cuits ou s'ils sont brûlés, vérifiez :	<p>Le temps de cuisson. La puissance de la source de chaleur. Le bon positionnement de la soupape de fonctionnement (A). La quantité de liquide.</p>
Si des aliments ont brûlé dans votre cocotte-minute :	<p>Laissez tremper votre cuve quelque temps avant de la laver. N'utilisez jamais d'eau de javel ou de produits chlorés.</p>
Si l'un des systèmes de sécurité se déclenche :	<p>Arrêtez la source de chaleur. Laissez refroidir votre cocotte-minute sans la déplacer. Attendez que la tige de sécurité soit descendue et ouvrez. Vérifiez et nettoyez la soupape de fonctionnement (A), le conduit d'évacuation de vapeur, la soupape de sécurité et le joint. Assurez-vous que les conditions de remplissage sont bien respectées. Si le défaut persiste, faites vérifier votre appareil par un Centre de Service Agréé Tefal.</p>

PRECAUZIONI IMPORTANTI

Prima di utilizzare la pentola a pressione, assicurarsi di leggere tutte le istruzioni e fare sempre riferimento a questo manuale. Un utilizzo improprio comporta il rischio di danni.

Per motivi di sicurezza, questo apparecchio è conforme alle leggi e alle normative applicabili:

- Direttiva attrezzature a pressione
- Materiali a contatto con gli alimenti
- Ambiente

PRIMA DI OGNI UTILIZZO	<p>VERIFICARE</p> <ul style="list-style-type: none"> ■ Che il condotto di fuoriuscita del vapore non sia ostruito (fig 12). ■ Che il pistone della valvola di sicurezza si muova liberamente (fig 16). ■ Che la guarnizione del coperchio sia posizionata sotto le sporgenze del coperchio (fig 13). ■ Che le impugnature della pentola siano fissate correttamente. Le impugnature della pentola sono dispositivi di sicurezza. Non rimuoverle o sostituirle da soli.
RISPETTARE I LIMITI DI RIEMPIMENTO	<ul style="list-style-type: none"> ■ Non usare la pentola a pressione senza liquido per evitare che subisca danni. Assicurarsi che sia presente sufficiente liquido durante la cottura. ■ Livello minimo: 25 cl (fig 4). ■ Livello massimo: 2/3 della capacità della pentola (indicatore MAX 2) (fig 5). ■ Durante la cottura a vapore, gli alimenti presenti nel cestello vapore non devono essere a contatto con l'acqua e non devono superare l'indicatore MAX 2 riportato all'interno della pentola (fig 7). ■ Per gli alimenti che aumentano di volume e/o producono schiuma durante la cottura, ad esempio riso, legumi, legumi secchi, composte, zucca, zucchine, carote, patate e filetti di pesce, non riempire la pentola oltre 1/3 della sua capacità (indicatore MAX 1) (fig 6).

PRIMA E DURANTE LA COTTURA	<ul style="list-style-type: none"> ■ Non permettere ai bambini di avvicinarsi alla pentola a pressione quando è in uso. ■ Il vapore che fuoriesce dalla valvola di funzionamento è molto caldo. Fare attenzione al getto di vapore. ■ La pentola cuoce a pressione. Un utilizzo improprio comporta il rischio di ustioni. Assicurarsi che la pentola a pressione sia chiusa correttamente prima di usarla (consultare il paragrafo "Chiusura"). ■ Durante la cottura, assicurarsi che la valvola emetta un sibilo continuo. Se non fuoriesce abbastanza vapore, procedere alla decompressione della pentola, quindi verificare che la quantità di liquido sia sufficiente e che il condotto di fuoriuscita del vapore non sia ostruito. Se il vapore continua a non fuoriuscire, aumentare leggermente la potenza della fonte di calore. ■ Prestare particolare attenzione durante la cottura di alimenti che possono ostruire i condotti dei dispositivi di sicurezza: <ul style="list-style-type: none"> - mirtilli - orzo perlato, farro, miglio - fiocchi d'avena - piselli - tagliatelle, maccheroni, spaghetti - rabarbaro - ibes ■ Prima di cuocere carne a pezzi di grandi dimensioni e alimenti con pelle superficiale (salsicce intere, lingua di bue, pollame...), si raccomanda di praticare qualche piccolo foro con un coltello o una forchetta per evitare che durante la cottura trattengano del liquido bollente e scoppino. ■ Non preparare ricette a base di latte animale con la pentola a pressione. ■ Non versare sale grosso nella pentola a pressione, ma aggiungere del sale fino al termine della cottura. Ciò evita la formazione di macchie che potrebbero danneggiare il fondo della pentola. ■ Non usare la pentola a pressione per friggere a pressione con l'olio. ■ Non lasciare la pentola a pressione senza sorveglianza durante il riscaldamento di olio o materie grasse. Interrompere il riscaldamento quando l'olio emette del fumo per evitare il suo surriscaldamento e la comparsa di fiamme. ■ Non usare la pentola a pressione per scopi diversi da quelli per cui è progettata. ■ Non inserire la pentola a pressione in un forno caldo. ■ Non inserire nella pentola a pressione uno stampo coperto con un foglio di alluminio, a meno che non sia fissato con uno spago. ■ Non inserire pellicole in plastica nella pentola a pressione. ■ I vapori di alcol sono infiammabili. Portare il liquido alcolico a ebollizione per circa 2 minuti prima di chiudere la pentola con il coperchio. Sorvegliare l'apparecchio durante la cottura di ricette a base di alcol. ■ Usare esclusivamente le fonti di calore indicate nelle istruzioni.
-----------------------------------	--

DOPO LA COTTURA...

- Non usare fruste o utensili metallici o taglienti. Non usare sbattitori elettrici direttamente nella pentola. Non pulire gli utensili picchiettandoli sul bordo della pentola per evitare di danneggiarla e provocare fuoriuscite.
- Ruotare gradualmente la valvola di funzionamento (A), regolando adeguatamente la velocità di decompressione, fino a portarla in corrispondenza del simbolo (fig 10). Se durante la fuoriuscita del vapore gli alimenti producono schizzi, riportare la valvola di funzionamento (A) in posizione "Cottura a pressione", quindi effettuare una decompressione rapida in acqua fredda (consultare il paragrafo "Cottura a pressione – Termine della cottura").
- Se l'indicatore di sicurezza (D) non si abbassa, immergere la pentola a pressione in acqua fredda (consultare il paragrafo "Cottura a pressione – Termine della cottura").
- Non intervenire direttamente sull'indicatore di sicurezza.
- Per gli alimenti che aumentano di volume e/o producono schiuma durante la cottura, ad esempio riso, legumi, legumi secchi, composte, zucca, zucchine, carote, patate e filetti di pesce, far raffreddare la pentola a pressione per qualche minuto, quindi immergerla in acqua fredda. Prima dell'apertura, verificare che l'indicatore di sicurezza si sia abbassato correttamente e scuotere leggermente la pentola per evitare il rischio di ustioni causate dalla fuoriuscita di schizzi. Questa operazione è particolarmente importante in caso di fuoriuscita rapida del vapore o dopo il raffreddamento in acqua fredda.
- Prestare particolare attenzione durante lo spostamento della pentola quando è in pressione. Non toccare le superfici calde. Indossare dei guanti, se necessario, e usare le 2 impugnature della pentola.
- Per le zuppe, si consiglia di effettuare una decompressione rapida in acqua fredda (consultare il paragrafo "Cottura a pressione – Termine della cottura").
- Prima di aprire la pentola a pressione assicurarsi che la valvola sia in posizione di decompressione. L'indicatore di sicurezza (D) deve essersi abbassato.
- Non forzare mai l'apertura della pentola a pressione. Assicurarsi che la pressione interna sia calata. L'indicatore di sicurezza (D) deve essersi abbassato (consultare il paragrafo "Dispositivi di sicurezza").

ENTRETIENPULIZIA E MANUTENZIONE

- Se una parte della pentola a pressione è danneggiata o incrinata, non tentare di aprirla se è chiusa. Attendere che si raffreddi completamente prima di spostarla, non riutilizzarla e contattare un centro assistenza autorizzato Tefal per la riparazione.
- Non intervenire sui dispositivi di sicurezza in modo diverso da quello descritto nelle istruzioni per la pulizia e la manutenzione.
- Usare esclusivamente parti di ricambio originali Tefal corrispondenti al modello della pentola a pressione.
- Non conservare gli alimenti all'interno della pentola.
- Lavare e risciacquare la pentola immediatamente dopo ogni utilizzo.
- La valvola di funzionamento (A), la guarnizione (I) e la pentola non devono essere lavate in lavastoviglie.
- Non usare mai candeggina né prodotti a base di cloro per non alterare le proprietà della pentola.
- Non lasciare il coperchio immerso nell'acqua.
- Sostituire la guarnizione ogni anno o immediatamente se è danneggiata.
- La pentola a pressione deve essere ispezionata da un centro assistenza autorizzato Tefal dopo 10 anni di utilizzo.
- Prima di riporre la pentola a pressione, posizionare il coperchio capovolto sulla pentola per evitare l'usura prematura della guarnizione del coperchio.

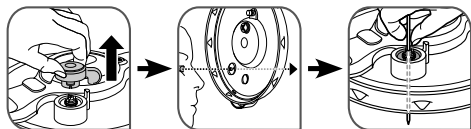
CONSERVARE QUESTE ISTRUZIONI

COMPONENTI (v. Illustrazione dei componenti)

- | | |
|---|--|
| A. Valvola di funzionamento | H. Coperchio |
| B. Condotto di fuoriuscita del vapore | I. Guarnizione |
| C. Indicatore di posizionamento della valvola | J. Cestello vapore |
| D. Indicatore di sicurezza (consultare il paragrafo "Dispositivi di sicurezza") | K. Treppiede |
| E. Valvola di sicurezza | N. Impugnatura della pentola |
| G. Impugnatura del coperchio | P. Indicatori di riempimento (Max 1 e Max 2) |
| | Q. Pentola |

CONTROLLI OBBLIGATORI PRIMA DI OGNI UTILIZZO

Valvola di funzionamento



- Verificare che il condotto di fuoriuscita della valvola di funzionamento non sia ostruito (consultare il paragrafo "Rimozione e installazione della valvola di funzionamento").

Valvola di sicurezza



- Verificare che il pistone della valvola di sicurezza si muova liberamente (premere ripetutamente il pistone con il dito).

UTILIZZO



Cottura a pressione



Cottura tradizionale*



Decompressione

APERTURA

- Portare l'impugnatura del coperchio dalla posizione orizzontale alla posizione verticale (fig 3). Il coperchio ruoterà.
- Sollevare il coperchio.
- Se il coperchio risulta difficile da aprire, risciacquare la guarnizione sotto l'acqua corrente e riposizionarla nel coperchio senza asciugarla (fig 17). Assicurarsi di posizionarla correttamente sotto le sporgenze del coperchio (fig 13).

CHIUSURA

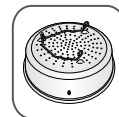
- Assicurarsi che l'impugnatura del coperchio sia in posizione verticale.
- Appoggiare il coperchio sulla pentola come illustrato in fig 1, allineando la parte in plastica con le impugnature della pentola.
- Portare l'impugnatura del coperchio dalla posizione verticale alla posizione orizzontale (fig 2).
- Il coperchio ruota.

Se il coperchio non si chiude:

- Verificare il corretto posizionamento della guarnizione e del coperchio.
- Se il coperchio risulta difficile da chiudere, risciacquare la guarnizione sotto l'acqua corrente e riposizionarla nel coperchio senza asciugarla (fig 17). Assicurarsi di posizionarla correttamente sotto le sporgenze del coperchio (fig 13).

PRIMO UTILIZZO

- Pulire la pentola a pressione e i suoi componenti prima di usarla per la prima volta.
- Lavare tutta la superficie del rivestimento interno e ungerla leggermente con dell'olio da cucina.
- Fissare il treppiede (K) sul cestello vapore (J), quindi posizionarlo sul fondo della pentola.
- Riempire la pentola (Q) con acqua per 2/3 (livello MAX 2) (fig 5).
- Chiudere la pentola a pressione.
- Portare il simbolo sulla valvola di funzionamento (A) in corrispondenza dell'indicatore di posizionamento della valvola (C) (fig 9).



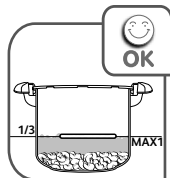
- Posizionare la pentola a pressione su una fonte di calore regolata alla massima potenza.
- Quando il vapore inizia a fuoriuscire dalla valvola, ridurre la potenza fonte di calore e attendere 20 minuti.
- Trascorsi i 20 minuti, spegnere la fonte di calore.
- Portare il simbolo ☼ sulla valvola di funzionamento (A) in corrispondenza dell'indicatore di posizionamento della valvola (C).
- Quando l'indicatore di sicurezza (D) si abbassa, la pentola non è più in pressione.
- Aprire la pentola a pressione (fig 3).
- Pulirla con del detersivo per piatto.

RIEMPIMENTO MINIMO E MASSIMO

- Livello minimo: 25 cl (2 bicchieri) (fig 4).
- Livello massimo: 2/3 della capacità della pentola (indicatore MAX 2) (fig 5).
- Non versare sale grosso nella pentola, ma aggiungere del sale fino al termine della cottura.

Eccezione per alcuni alimenti:

- Per gli alimenti che aumentano di volume e/o producono schiuma durante la cottura, ad esempio riso, legumi, legumi secchi, composte, zucca, zucchine, carote, patate e filetti di pesce, non riempire la pentola oltre 1/3 della sua capacità (indicatore MAX 1). Al termine della cottura, lasciare raffreddare la pentola a pressione per qualche minuto, quindi immergerla in acqua fredda (consultare il paragrafo "Cottura a pressione – Termine della cottura – Decompressione rapida").

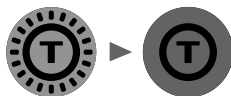


UTILIZZO DEL THERMO-SPOT®

THERMO-SPOT® indica la temperatura ideale per l'avvio della cottura e ottenere i migliori risultati.

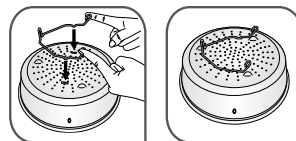
Grazie al suo rivestimento antiaderente non è necessario aggiungere materie grasse (tranne durante il primo utilizzo), per pietanze più salutari.

Alla temperatura ideale per l'avvio della cottura, il disco diventa completamente rosso. Per evitare il rischio di surriscaldamento, abbassare la potenza della fonte di calore quando il disco diventa rosso.



UTILIZZO DEL CESTELLO VAPORE

- Versare 75 cl di acqua sul fondo della pentola (Q).
- Fissare il treppiede (K) sul cestello vapore (J), quindi posizionarlo sul fondo della pentola.



- Durante la cottura a vapore, gli alimenti presenti nel cestello vapore non devono essere a contatto con l'acqua.

Gli alimenti contenuti nel cestello vapore non devono superare il livello MAX 2.



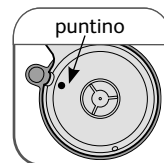
RIMOZIONE E INSTALLAZIONE DELLA VALVOLA DI FUNZIONAMENTO (A)

Rimozione della valvola di funzionamento (A)

- Premere la valvola di funzionamento (A) e allineare il puntino accanto alla scanalatura con l'indicatore di posizionamento della valvola (C).
- Rimuoverla tirandola verso l'alto (fig 11).

Installazione della valvola di funzionamento

- Posizionare la valvola di funzionamento (A) (fig 8) allineando il puntino accanto alla scanalatura con l'indicatore di posizionamento delle valvola (C), come illustrato a fianco.



- Premere la valvola di funzionamento (A) per fissarla sul condotto di fuoriuscita del vapore.
- Premere la valvola di funzionamento (A) e ruotarla.



PRIMA DELLA COTTURA

- Prima di ogni utilizzo, rimuovere la valvola di funzionamento (A) (fig 11) e verificare che il condotto di fuoriuscita del vapore (B) non sia ostruito (fig 12).
- Verificare che la valvola di sicurezza (E) si muova liberamente (consultare i paragrafi "Pulizia" e "Controlli obbligatori prima di ogni utilizzo") (fig 16).
- Aggiungere gli ingredienti e il liquido.
- Chiudere la pentola a pressione (fig 2).
- Se il coperchio risulta difficile da chiudere, risciacquare la guarnizione sotto l'acqua corrente e riposizionarla nel coperchio senza asciugarla (fig 17). Assicurarsi di posizionarla correttamente sotto le sporgenze del coperchio (fig 13).
- Installare la valvola di funzionamento (A) (fig 8).



COTTURA A PRESSIONE

- Portare la valvola di funzionamento (A) in corrispondenza del simbolo ☸ (fig 9).
- Prima dell'uso, assicurarsi che la pentola a pressione sia chiusa correttamente (fig 2).
- Posizionare la pentola a pressione su una fonte di calore adatta, quindi regolarla alla massima potenza.
- Dall'indicatore di sicurezza fuoriuscirà del vapore, accompagnato da un sibilo. È un fenomeno normale, causato dalla fuoriuscita di aria prima della cottura

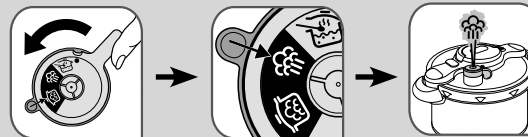
DURANTE LA COTTURA

- Quando dalla valvola di funzionamento (A) fuoriesce un vapore continuo, accompagnato da un sibilo continuo, ridurre la potenza della fonte di calore.
- Da questo momento inizia il tempo di cottura indicato nella ricetta.
- Durante la cottura, assicurarsi che il sibilo emesso dalla valvola sia continuo. Se non fuoriesce abbastanza vapore, aumentare leggermente la potenza della fonte di calore; in caso contrario, ridurla.

TERMINE DELLA COTTURA

Decompressione

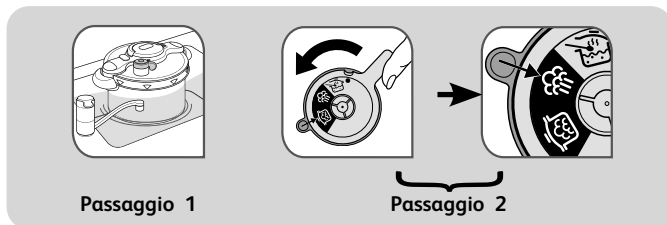
- Spegner la fonte di calore, quindi effettuare una delle due operazioni descritte di seguito.
- Decompressione graduale: ruotare gradualmente la valvola di funzionamento (A) fino a portarla in corrispondenza del simbolo (fig 10).



Se durante la fuoriuscita del vapore gli alimenti producono schizzi, riportare la valvola di funzionamento (A) in posizione ☸ (Cottura a pressione), quindi effettuare una decompressione rapida in acqua fredda.

Se l'indicatore di sicurezza (D) non si abbassa, riempire il livello con acqua fredda e immergervi il fondo della pentola a pressione finché l'indicatore di sicurezza (D) non si abbassa.

- **Decompressione rapida in acqua fredda:** riempire il livello con acqua fredda e immergervi il fondo della pentola a pressione finché l'indicatore di sicurezza non si abbassa. Quando l'indicatore di sicurezza (D) si abbassa, la pentola non è più in pressione. Ruotare la valvola di funzionamento (A) fino a portarla in corrispondenza del simbolo ☁.



- Per gli alimenti che aumentano di volume e/o producono schiuma durante la cottura, ad esempio riso, legumi, legumi secchi, composte, zucca, zucchine, carote, patate e filetti di pesce, far raffreddare la pentola a pressione per qualche minuto, quindi immergerla in acqua fredda. Prima dell'apertura, verificare che l'indicatore di sicurezza si sia abbassato correttamente e scuotere leggermente la pentola per evitare il rischio di ustioni causate dalla fuoriuscita di schizzi. Questa operazione è particolarmente importante in caso di fuoriuscita rapida del vapore o dopo il raffreddamento in acqua fredda. Per le zuppe, si consiglia di effettuare una decompressione rapida in acqua fredda (come indicato in figura "Passaggio 1").

- Ora è possibile aprire la pentola a pressione (fig 3).

- Se il coperchio risulta difficile da aprire, risciacquare la guarnizione sotto l'acqua corrente e riposizionarla nel coperchio senza asciugarla (fig 17). Assicurarsi di posizionarla correttamente sotto le sporgenze del coperchio (fig 13).

Non intervenire direttamente sull'indicatore di sicurezza (D).



COTTURA TRADIZIONALE

- Ruotare la valvola di funzionamento (A) fino a portarla in corrispondenza del simbolo ☁. È necessario applicare una leggera pressione per oltrepassare la posizione Decompressione.



- Prima dell'uso, assicurarsi che la pentola a pressione sia chiusa correttamente (fig 2).
- Posizionare la pentola a pressione su una fonte di calore regolata a **potenza ridotta**.
- Da questo momento inizia il tempo di cottura indicato nella ricetta.
- Durante la cottura tradizionale, è possibile aprire la pentola in qualsiasi momento per mescolare, controllare la cottura o aggiungere ingredienti.
- Se il coperchio risulta difficile da aprire, risciacquare la guarnizione sotto l'acqua corrente e riposizionarla nel coperchio senza asciugarla (fig 17). Assicurarsi di posizionarla correttamente sotto le sporgenze del coperchio (fig 13).
- Se la fonte di calore è troppo potente, la pentola a pressione potrebbe bloccarsi (l'indicatore di sicurezza (D) sale e blocca l'apertura), impedendo il movimento dell'impugnatura e l'apertura del coperchio. In tal caso, ridurre o spegnere la fonte di calore. **In caso di piastre elettriche in ghisa, rimuovere la pentola a pressione dalla fonte di calore.**
- Non usare fruste o utensili metallici o taglienti. Non usare sbattitori elettrici direttamente nella pentola. Non pulire gli utensili picchiettandoli sul bordo della pentola per evitare di danneggiarla e provocare fuoriuscite.
- Assicurarsi di non bruciare le materie grasse. I fumi generati dalla cottura possono essere pericolosi per gli animali con un apparato respiratorio sensibile, come gli uccelli. Allontanarli dalla cucina.

DISPOSITIVI DI SICUREZZA

La pentola a pressione è dotata di diversi dispositivi di sicurezza, descritti di seguito.

■ Sicurezza durante la chiusura

- Se il coperchio non è posizionato correttamente o l'impugnatura del coperchio non è stata abbassata, si verificherà una fuoriuscita di vapore a livello dell'indicatore di sicurezza (D), impedendo che la pentola entri in pressione.

■ Sicurezza durante l'apertura

- Quando la pentola è in pressione, l'indicatore di sicurezza (D) è sollevato e l'impugnatura del coperchio (G) non consentirà l'apertura della pentola.
- Non tentare di forzare l'apertura della pentola a pressione.
- **Non intervenire direttamente sull'indicatore di sicurezza (D).**
- Assicurarsi che la pressione interna sia scesa: l'indicatore di sicurezza (D) deve essersi abbassato.
- Le impugnatura della pentola sono dispositivi di sicurezza. Non sostituirli da soli. Non utilizzare altri modelli di impugnatura.
- Quando la pentola è in pressione, l'impugnatura del coperchio (G) non ne consentirà l'apertura, anche se è in posizione verticale. Questa funzione costituisce un'ulteriore dispositivo di sicurezza.
- Riportare l'impugnatura del coperchio in posizione orizzontale e attendere che l'indicatore di sicurezza (D) si sia abbassato.

■ Sicurezza contro la sovrappressione

- Primo dispositivo: la valvola di sicurezza (E) libera la pressione (fig 18).
- Secondo dispositivo: la guarnizione permette la fuoriuscita del vapore sul coperchio (fig 18).

In caso di attivazione di uno dei due dispositivi di sicurezza contro la sovrappressione

- Spegnerne la fonte di calore.
- Lasciare che la pentola a pressione si raffreddi completamente.
- Aprirla.
- Ispezionare e pulire la valvola di funzionamento (A), il condotto di fuoriuscita del vapore (B), la valvola di sicurezza (E) e la guarnizione (I)
- (fig 14 - 15 - 16). Consultare i paragrafi "Pulizia" e "Controlli obbligatori prima di ogni utilizzo".
- Se al termine della pulizia e dei controlli la pentola presenta perdite o non funziona, rivolgersi a un centro assistenza autorizzato Tefal.

PULIZIA

Per il corretto funzionamento della pentola a pressione, effettuare le operazioni di pulizia e manutenzione descritte di seguito dopo ogni utilizzo.

Eventuali graffi o scolorimenti che possono apparire dopo un lungo utilizzo della pentola non ne pregiudicano il corretto funzionamento.

L'usura del rivestimento esterno causato dal contatto con il coperchio è un fenomeno normale.

Leggeri graffi e abrasioni che possono comparire durante l'uso non alterano le proprietà antiaderenti del rivestimento.

- Dopo ogni utilizzo, lavare la pentola a pressione con acqua tiepida e detersivo per piatti. Procedere allo stesso modo per il cestello vapore.
- Non utilizzare candeggina o prodotti a base di cloro.
- Non surriscaldare la pentola quando è vuota.

Pulizia dell'interno della pentola

- Lavare la pentola esclusivamente a mano con acqua calda, detersivo per piatti e una spugna morbida.
- Non usare detersivi aggressivi né spugne abrasive.
- Se un alimento è bruciato all'interno della pentola, riempirla con acqua calda e lasciarla riposare. Pulirla quindi con del detersivo per piatti.

Pulizia dell'esterno della pentola

- Lavare la pentola con una spugna e del detersivo per piatti.

Il cestello vapore è lavabile in lavastoviglie.

Non lavare la pentola in lavastoviglie, perché i detersivi per lavastoviglie contengono sostanze molto aggressive e corrosive per le parti in alluminio.

L'uso intensivo della pentola può causare un leggero scolorimento del rivestimento (ad esempio macchie scure).

Pulizia del coperchio:

- Lavare il coperchio con una spugna e del detersivo per piatti.

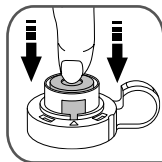
Portare il coperchio in posizione verticale per drenare l'acqua rimanente tra le parti in metallo e quelle in plastica.

Pulizia della la guarnizione del coperchio

- Dopo ogni cottura, pulire la guarnizione (I) e il suo alloggiamento.
- Per reinstallare la guarnizione, fare riferimento alla (fig 13) e verificare che sia posizionata correttamente sotto le sporgenze del coperchio.

Pulizia della valvola di funzionamento (A)

- Rimuovere la valvola di funzionamento (A) (fig 11).
- Lavare la valvola di funzionamento (A) sotto l'acqua corrente (fig 14).
- Verificare che si muova liberamente, come illustrato di fianco.



Dopo aver rimosso la valvola di funzionamento (A) e la guarnizione (I), il coperchio può essere lavato in lavastoviglie.

La valvola di funzionamento (A), la guarnizione (I) e la pentola non devono essere lavate in lavastoviglie.

Pulizia del condotto di fuoriuscita del vapore (B) situato sotto il coperchio

- Rimuovere la valvola (A) (fig 11).
- Verificare che il condotto di fuoriuscita del vapore non sia ostruito (fig 12). Se necessario, pulirlo con uno stuzzicadenti (fig 15) e risciacquarlo.

Pulizia della valvola di sicurezza (E)

- Pulire la parte della valvola di sicurezza situata all'interno del coperchio risciacquando l'intero coperchio sotto l'acqua corrente.
- Verificare che il pistone della valvola di sicurezza si muova liberamente premendolo ripetutamente con il dito (fig 16). Consultare il paragrafo "Controlli obbligatori prima di ogni utilizzo".

MANUTENZIONE

Sostituzione della guarnizione della pentola a pressione

- Sostituire la guarnizione ogni anno o immediatamente se è danneggiata.
- Usare esclusivamente guarnizioni originali Tefal corrispondenti al modello della pentola a pressione (consultare il paragrafo "Accessori").
- Per reinstallare la guarnizione, fare riferimento alla (fig 13) e verificare che sia posizionata correttamente sotto le sporgenze del coperchio.

Prima di riporre la pentola a pressione

- Capovolgere il coperchio e posizionarlo sulla pentola.
- Il meccanismo di apertura/chiusura della pentola a pressione non richiede una particolare manutenzione, ad eccezione della pulizia.

La pentola a pressione deve essere ispezionata da un centro assistenza autorizzato Tefal dopo 10 anni di utilizzo.

ACCESSORI TEFAL

- Gli accessori della pentola a pressione disponibili in commercio sono:

Accessorio	Codice
Guarnizione	X1010007
Cestello vapore	792654
Treppiede(K)	X1030007

- Per la sostituzione di altri componenti o per qualsiasi riparazione, rivolgersi a un centro assistenza autorizzato Tefal.
- Usare esclusivamente parti di ricambio originali Tefal corrispondenti al modello della pentola a pressione.

SPECIFICHE TECNICHE

Diametro del fondo e altri valore della pentola

Capacità	Capacità totale*	Ø pentola	Ø fondo	Modello	Materiale della pentola
5 L	5.8 L	24 cm	19.7 cm	P47051	Alluminio rivestito

*Capacità totale: pentola + coperchio

Informazioni normative

Pressione di funzionamento: 65 kPa

Pressione massima di sicurezza: 120 kPa

FONTI DI CALORE COMPATIBILI



- La pentola a pressione può essere utilizzata su qualsiasi fonte di calore, compresa quella a induzione.
- Se si utilizza una piastra elettrica, il diametro della piastra deve essere pari o inferiore a quello del fondo della pentola a pressione.
- Per la cottura su fornello a gas, assicurarsi che la fiamma non superi il diametro della pentola.
- Su tutti i tipi di fonte di calore, assicurarsi che la pentola a pressione sia centrata.
- Indipendentemente dal tipo di piastra utilizzata, assicurarsi che il fondo della pentola a pressione sia pulito e asciutto prima dell'uso.

GARANZIA

- La pentola e tutti gli altri componenti sono garantiti contro ogni difetto di fabbricazione e materiali per il periodo di garanzia definito dalla normativa in vigore nel Paese di acquisto e a partire dalla data di acquisto.
- Tale garanzia contrattuale è valida su presentazione dello scontrino o della ricevuta recanti la data di acquisto.

Queste garanzie escludono:

- Graffi e scolorimenti dovuti all'invecchiamento.
 - Graffi dovuti al contatto del coperchio sulla pentola.
 - Deterioramenti dovuti al mancato rispetto delle precauzioni o a utilizzi impropri, in particolare:
 - urti, cadute, cottura in forno, ecc.
- Solo i centri assistenza autorizzati Tefal possono applicare la garanzia.

MARCATURE NORMATIVE


Marcatura	Posizione
Marchio commerciale	Sul coperchio
Anno e lotto di fabbricazione Codice modello Pressione massima di sicurezza (PS) Pressione massima di funzionamento (PF)	Sul coperchio
Capacità	Sul fondo esterno della pentola
Indirizzo del fabbricante	Sul fondo esterno della pentola




• Protezione ambientale

- ① Questo apparecchio contiene numerosi materiali riutilizzabili o riciclabili.
- ➔ Cortarlo presso un apposito punto di raccolta affinché venga smaltito correttamente.

RISOLUZIONE DEI PROBLEMI

Problemi	Suggerimenti
L'apertura e/o la chiusura risultano difficili.	<ul style="list-style-type: none"> ■ Rimuovere la guarnizione e risciacquarla sotto l'acqua corrente (fig 17). ■ Riposizionarla nel coperchio senza asciugarla (fig 13).
Il coperchio non si chiude.	<ul style="list-style-type: none"> ■ Assicurarsi che l'impugnatura del coperchio sia in posizione verticale. ■ Verificare il corretto posizionamento della guarnizione (consultare il paragrafo "Pulizia e manutenzione"). ■ Verificare che il coperchio sia posizionato come indicato in (fig 1). ■ Risciacquare la guarnizione sotto l'acqua corrente e riposizionarla nel coperchio senza asciugarla (fig 17). Assicurarsi di posizionarla correttamente sotto le sporgenze del coperchio (fig 13).
La pentola a pressione è stata portata in pressione senza liquido al suo interno.	Portare la pentola a pressione da un centro di assistenza autorizzato Tefal.
L'indicatore di sicurezza emette sibili e vapore.	È un fenomeno normale durante i primi minuti, perché consente la fuoriuscita dell'aria prima della cottura.
L'indicatore di sicurezza non si è sollevato, e durante la cottura non si verificano fuoriuscite dalla valvola.	<p>Nei primi minuti si tratta di un fenomeno normale. Se il fenomeno persiste, verificare che:</p> <ul style="list-style-type: none"> - La quantità di liquido nella pentola sia sufficiente. - La fonte di calore sia sufficientemente potente. In caso contrario, aumentarla. - La valvola di funzionamento (A) sia posizionata in corrispondenza del simbolo . - La pentola a pressione sia chiusa correttamente. - La guarnizione o il bordo della pentola non siano usurati. - La guarnizione sia posizionata correttamente.
L'indicatore di sicurezza si è sollevato, e durante la cottura non si verificano fuoriuscite dalla valvola.	<p>Nei primi minuti si tratta di un fenomeno normale. Se il fenomeno persiste, riempire il lavello con acqua fredda e immergere il fondo della pentola a pressione finché l'indicatore di sicurezza (D) non si abbassa. Pulire la valvola di funzionamento (A) (fig 14) e il condotto di fuoriuscita del vapore (fig 15) e verificare che il pistone della valvola di sicurezza si abbassi senza difficoltà (fig 16).</p>

Problemi	Suggerimenti
Del vapore fuoriesce dal coperchio, e l'indicatore di sicurezza è in posizione abbassata.	<p>Verificare la corretta chiusura del coperchio. Verificare il corretto posizionamento della guarnizione nel coperchio. Verificare che la guarnizione sia in buono stato. Se necessario, sostituirla. Verificare che il coperchio, la guarnizione e il suo alloggiamento nel coperchio siano puliti. Verificare che il bordo della pentola sia in buono stato.</p>
Il coperchio non si apre.	Verificare che l'indicatore di sicurezza (D) sia in posizione abbassata. In caso contrario, procedere alla decompressione: riempire il lavello con acqua fredda e immergere il fondo della pentola a pressione finché l'indicatore di sicurezza non si abbassa. Non intervenire direttamente sull'indicatore di sicurezza (D). Ruotare la valvola di funzionamento (O) fino a portarla in posizione  .
Gli alimenti sono poco o troppo cotti.	<p>Verificare che il tempo di cottura sia corretto. Verificare che la potenza della fonte di calore sia corretta. Verificare il corretto posizionamento della valvola di funzionamento (A). Verificare che la quantità di liquido sia corretto.</p>
Degli alimenti si sono bruciati nella pentola.	<p>Riempire la pentola di acqua e lasciarla riposare prima di lavarla. Non usare candeggina o prodotti a base di cloro.</p>
Uno dei dispositivi di sicurezza si è attivato.	<p>Spegnerne la fonte di calore. Lasciare che la pentola a pressione si raffreddi senza spostarla. Attendere che l'indicatore di sicurezza si sia abbassato e aprirla. Ispezionare e pulire la valvola di funzionamento (A), il condotto di fuoriuscita del vapore, la valvola di sicurezza e la guarnizione. Assicurarsi di aver rispettato i limiti di riempimento. Se il problema persiste, portare la pentola a pressione presso un centro di assistenza autorizzato Tefal.</p>

BELANGRIJKE VOORZORGSMAATREGELEN

Neem voordat u uw snelkookpan gebruikt de tijd om alle instructies te lezen en raadpleeg steeds de "Gebruiksaanwijzing". Ondeskundig gebruik kan leiden tot schade


Met het oog op uw veiligheid, voldoet dit apparaat aan de toepasselijke normen en regelgevingen:

- Richtlijn betreffende Drukapparatuur
- Materialen die met levensmiddelen in contact komen
- Het milieu

<p>VERPLICHTE CONTROLES VOOR ELK GEBRUIK</p>	<p>CONTROLEER</p> <ul style="list-style-type: none"> ■ visueel en dagelijks of de stoomuitlaat niet geblokkeerd is - fig 12. ■ of de zuiger van het veiligheidsventiel vrij kan bewegen - fig 16. ■ of de afdichtingsring van het deksel onder elke uitsparing van het deksel is geplaatst - fig 13. ■ of de handgrepen van de pan goed vastzitten De handgrepen van de pan zijn veiligheidsvoorzieningen. U mag deze nooit verwijderen of zelf vervangen.
<p>RESPECTEER ALTIJD DE HIER VERMELDE VULHOEVEELHEDEN</p>	<ul style="list-style-type: none"> ■ Gebruik uw snelkookpan nooit zonder vloeistof want dit kan de pan ernstig beschadigen. Zorg ervoor dat er altijd voldoende vloeistof aanwezig is tijdens het koken. ■ Minimum 25 cl - fig 4. ■ Maximum 2/3 van de hoogte van de pan, markering MAX 2 - fig 5. ■ Tijdens het stoomkoken mogen de levensmiddelen in het stoommandje niet in contact komen met het water en de markering MAX 2 van de pan niet overschrijden - fig 7. ■ Maximum 1/3 (markering MAX 1) Voor pasteuze levensmiddelen die tijdens het koken uitzetten en/of schuimen, zoals rijst, peulvruchten, gedroogde groenten, moes, pompoen, courgette, wortelen, aardappelen, visfilet... mag u uw snelkookpan nooit boven 1/3 (MAX 1) van haar capaciteit vullen. - fig 6.

<p>VOOR EN TIJDENS HET KOKEN</p>	<ul style="list-style-type: none"> ■ Houd kinderen tijdens het gebruik buiten het bereik van de snelkookpan. ■ De stoom is zeer warm wanneer het tijdens de werking uit het ventiel komt. Let op voor de afgegeven stoom. ■ Uw snelkookpan kookt onder druk. Ondeskundig gebruik kan leiden tot ernstige brandwonden door heet water. Verzeker u ervan dat snelkookpan goed is gesloten voordat u hem in werking stelt. (Zie paragraaf 'Sluiten'). ■ Let erop tijdens het koken dat het ventiel steeds fluïstert. Als er geen stoom ontsnapt, open dan de snelkookpan en controleer of er nog voldoende vloeistof is en of de stoomuitlaat niet geblokkeerd is. Als na deze controle nog steeds geen stoom ontsnapt, verhoog dan zachtjes de warmtebron. ■ Kook geen levensmiddelen die de veiligheidsvoorzieningen kunnen blokkeren: <ul style="list-style-type: none"> - veenbessen - parelgerst, spelt, gierst - havervlokken - spliterwten - noedels, macaroni, spaghetti - rabarber - aalbessena ■ Voor het koken van grote stukken vlees en etenswaren die een vel aan de buitenkant hebben (volledige worsten, rundertong, gevogelte,...): wij raden u aan om ze van tevoren met een mes of een vork door te prikken. Kokende vloeistof kan in deze etenswaren vast komen te zitten en ze uiteen doen spatten. ■ Bereid nooit een recept op basis van dierlijke melk in uw snelkookpan. ■ Gebruik nooit grof zout in uw snelkookpan, maar voeg aan het einde van het kookproces fijn zout toe. Zo vermijdt u dat er putjes worden gevormd op de bodem van de snelkookpan. ■ Gebruik uw snelkookpan niet om onder druk te braden met olie. ■ Laat uw snelkookpan nooit zonder toezicht achter wanneer u olie of vet opwarmt. Olie die rookt blijven opwarmen leidt tot een afname van zijn prestaties en kan de temperatuur van de olie doen toenemen waardoor het vlam kan vatten. ■ Gebruik uw snelkookpan niet voor een ander doel dan waarvoor deze is bestemd. ■ Plaats uw snelkookpan niet in een warme oven. ■ Doe nooit aluminiumfolie die niet goed vastzit in uw snelkookpan. ■ Doe nooit huishoudfolie in uw snelkookpan. ■ Alcohol dampen zijn ontvlambaar. Breng deze aan de kook gedurende ongeveer 2 minuten voordat u het deksel sluit. Houd toezicht op de snelkookpan bij het bereiden van recepten die alcohol bevatten. ■ Gebruik de geschikte warmtebron(nen) overeenkomstig de gebruiksaanwijzingen.
---	--

NA HET KOKEN...

- Gebruik geen gardes of metalen of scherp keukengerei. Gebruik de mixer niet rechtstreeks in de pan. Klop uw keukengerei niet af op de rand van de pan; dit kan de snelkookpan beschadigen en lekken veroorzaken.
- Verdraai geleidelijk het drukventiel (A) door naar eigen wens de drukverlaging te kiezen, tot tegenover de markering van het pictogram  - fig 10. Indien u bij het vrijkomen van de stoom ongewone spatten vaststelt, plaats het drukventiel (A) terug in de modus 'snelkookpan' en voer vervolgens een snelle drukverlaging onder koud water uit - (zie 'Einde van het koken in de modus 'Snelkookpan'').
- Indien de veiligheidsindicator (D) niet daalt, plaats uw snelkookpan in koud water - (zie 'Einde van het koken in de modus 'Snelkookpan'').
- Manipuleer nooit de veiligheidsindicator.
- Voor pasteuze levensmiddelen die tijdens het koken uitzetten of schuimen, zoals rijst, peulvruchten, gedroogde groenten, moes, pompoen, courgette, wortelen, aardappelen, visfilet... Laat uw snelkookpan enkele minuten afkoelen en voer dan een afkoeling onder koud water uit. Schud de snelkookpan lichtjes en systematisch, voor elke opening en na controle dat de veiligheidsindicator is gedaald, om het ontsnappen van stoombellen die u zouden kunnen verbranden te voorkomen. Deze handeling is vooral belangrijk bij het snel laten ontsnappen van de stoom of na het koelen met koud water.
- Verplaats uw snelkookpan onder druk met uiterste voorzichtigheid. Raak de warme oppervlakken niet aan. Draag zo nodig ovenhandschoenen. Gebruik de 2 handgrepen van de pan.
- Bij het bereiden van soepen, raden wij aan een snelle drukverlaging onder koud water uit te voeren (zie 'Einde van het koken in de modus 'Snelkookpan'')
- Let erop dat het ventiel in de drukverlagingsstand staat voordat u uw snelkookpan opent. De veiligheidsindicator (D) moet op de laagste stand staan.
- Open nooit uw snelkookpan met geweld. Verzeker u ervan dat de interne druk is gedaald. De veiligheidsindicator (D) moet op de laagste stand staan. (Zie paragraaf 'Beveiliging')..

ONDERHOUD

- Als u vaststelt dat een onderdeel van uw snelkookpan gebroken of gebarsten is, probeer deze dan in geen geval te openen indien de snelkookpan gesloten is. Wacht totdat de pan volledig is afgekoeld voordat u hem verplaatst, gebruik hem niet meer en breng de snelkookpan naar een erkend servicecentrum van Tefal voor reparatie.
- Voer, afgezien van reiniging en onderhoud, geen andere werkzaamheden uit op de veiligheidssystemen.
- Gebruik uitsluitend originele Tefal-onderdelen die voor uw model zijn bestemd.
- Laat geen levensmiddelen in uw snelkookpan achter.
- Reinig en spoel uw snelkookpan meteen na elk gebruik af.
- Het drukventiel (A), de afdichtingsring (I) en de pan mogen niet in de vaatwasser.
- Gebruik nooit bleekwater of chloorhoudende producten om een afname van de kwaliteit van de pan te vermijden.
- Laat het deksel niet in water liggen.
- Vervang de afdichtingsring om het jaar of wanneer deze een scheurtje vertoont.
- Het is absoluut noodzakelijk uw snelkookpan na 10 jaar gebruik te laten nakijken in een erkend servicecentrum van Tefal.
- Om uw snelkookpan op te bergen, draai het deksel op de pan om, om voortijdige slijtage van de afdichtingsring van het deksel te vermijden.

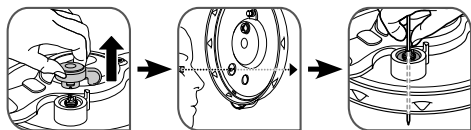
BEWAAR DEZE INSTRUCTIES

ONDERDELEN (zie Productbeschrijving)

- | | |
|---|--|
| A. Drukventiel | I. Afdichtingsring |
| B. Stoomuitlaat | J. Stoommand |
| C. Aanwijzing ventielstand | K. Drievoet |
| D. Veiligheidsindicator (zie paragraaf 'Beveiliging') | N. Handgreep van pan |
| E. Veiligheidsventiel | P. Maximum vulmarkeringen (max 1 en max 2) |
| G. Handgreep van deksel | Q. Pan |
| H. Deksel | |

VERPLICHTE CONTROLES VOOR ELK GEBRUIK

Controle van het drukventiel



- Controleer of de uitlaat van het drukventiel niet geblokkeerd is (zie paragraaf 'Verwijderen en plaatsen van het drukventiel').

Controle van het veiligheidsventiel



- Controleer of de zuiger van het veiligheidsventiel beweegbaar is (druk meerdere keren met uw vinger op de zuiger).

GEBRUIK



Koken in de modus
Snelkookpan



Koken in de modus
Kookpan*



Drukverlaging

OPENEN

- Kantel de handgreep van het deksel van horizontale in verticale stand - fig 3. Het deksel draait.
- Til het deksel op.
- Indien u de snelkookpan moeilijk open krijgt: plaats de afdichtingsring onder water en plaats deze opnieuw op het deksel zonder het te drogen - fig 17 en let hierbij op dat de afdichtingsring goed onder de uitsparingen van het deksel komen te zitten - fig 13.


SLUITEN

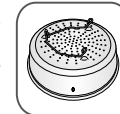
- **Verzekert u ervan dat de handgreep van het deksel in verticale stand is.**
- Plaats het deksel op de pan zoals aangegeven op - fig 1 door het kunststof gedeelte op de handgrepen van de pan uit te lijnen.
- Klap de handgreep van het deksel van verticale in horizontale stand - fig 2.
- Het deksel draait.

Als u het deksel niet kunt sluiten:

- Controleer of de afdichtingsring goed op zijn plaats zit en of het deksel goed is geplaatst.
- Indien u de snelkookpan moeilijk kunt sluiten: plaats de afdichtingsring onder water en plaats deze opnieuw op het deksel zonder het te drogen - fig 17 en let hierbij op dat de afdichtingsring goed onder de uitsparingen van het deksel komen te zitten - fig 13.

EERSTE GEBRUIK

- Reinig de snelkookpan en de onderdelen helemaal voordat ze voor de eerste keer worden gebruikt.
- Was het volledig binnenoppervlak en het lichtje met bakolie in.
- Klem de drievoet (K) vast aan de mand (J) vast en plaats het geheel op de bodem van de pan.
- Vul de pan (Q) met water tot de markering 2/3 (MAX 2) - fig 5.
- Sluit uw snelkookpan.
- Lijn het pictogram  van het drukventiel (A) uit op de aanwijzing van de ventielstand (C) - fig 9.



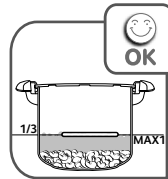
- Plaats uw snelkookpan op een warmtebron en stel deze in op maximaal vermogen.
- Wanneer de stoom via het ventiel begint te ontsnappen, zet dan de warmtebron lager en tel 20 min. af.
- Wanneer de 20 min. zijn verstreken, zet uw warmtebron uit.
- Lijn het pictogram ☁ van het drukventiel (A) uit op de aanwijzing van de ventielstand (C).
- Wanneer de veiligheidsindicator (D) daalt, dan is uw snelkookpan niet langer onder druk.
- Open uw snelkookpan - fig 3.
- Reinig hem met afwasmiddel.

MINIMUM EN MAXIMUM VULLING

- Minimum 25 cl (2 glazen) - fig 4.
- Maximum 2/3 van de hoogte van de pan, markering MAX 2 - fig 5.
- Gebruik nooit grof zout in uw snelkookpan, maar voeg aan het einde van het kookproces fijn zout toe.

Voor bepaalde levensmiddelen:

- Voor pasteuze levensmiddelen die tijdens het koken uitzetten of schuimen, zoals rijst, peulvruchten, gedroogde groenten, moes, pompoen, courgette, wortelen, aardappelen, visfilet... mag u uw snelkookpan nooit boven 1/3 (MAX 1) van haar capaciteit vullen. Aan het einde van het koken, laat uw snelkookpan enkele minuten afkoelen, en voer dan een afkoeling onder koud water uit (zie 'Einde van het koken in de modus 'Snelkookpan' - snelle drukverlaging').

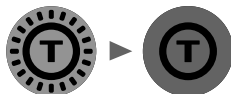


THERMO-SPOT® GEBRUIKEN

THERMO-SPOT® geeft de ideale temperatuur voor het starten van het kookproces weer om de meeste smaak uit uw levensmiddelen te halen.

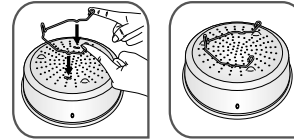
Dankzij de antiaanbaklaag heeft uw kookgerei geen vet nodig (uitgezonderd bij ingebruikname) voor gezondere gerechten.

Wanneer de ideale temperatuur voor het starten van het kookproces wordt bereikt, wordt de kroon gelijkmatig rood. Om oververhitting te vermijden, verlaag de stand van het vuur zodra de schijf rood is.



DE STOOMMAND GEBRUIKEN

- Giet 75 cl water op de bodem van de pan (Q).
- Klem de driehoek (K) vast aan de mand (J) vast en plaats het geheel op de bodem van de pan



- Tijdens het stoomkoken mogen de levensmiddelen in de stoommand niet in contact komen met het water.

Levensmiddelen die in de stoommand liggen, mogen niet boven de markering MAX 2 komen.



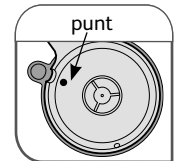
VERWIJDEREN EN PLAATSEN VAN HET DRUKVENTIEL (A)

Om het drukventiel te verwijderen (A):

- Lijn de groef uit met de aanwijzing van de ventielstand (C) door op de ring van het drukventiel (A) te drukken.
- Verwijder het ventiel - fig 11.

Om het drukventiel te plaatsen:

- Plaats het drukventiel (A) - fig 8 door de punt van het drukventiel uit te lijnen met de aanwijzing van de ventielstand (C), zie hiernaast.



- Duw op het drukventiel (A) om het te vergrendelen op de stoomuitlaat.
- Druk op de pictogrammen van het drukventiel (A) en draai.




VOOR HET KOKEN

- Verwijder voor elk gebruik het drukventiel (A) - fig 11 en controleer visueel tegen het licht of de stoomuitlaat (B) niet verstopt is - fig 12.
- Controleer of het veiligheidsventiel (E) beweegbaar is (zie hiervoor de paragrafen 'Reiniging' en 'Verplichte controles voor elk gebruik' - fig 16).
- Voeg uw ingrediënten en de vloeistof toe.
- Sluit uw snelkookpan - fig 2.
- Indien u de snelkookpan moeilijk kan sluiten: plaats de afdichtingsring onder water en plaats deze opnieuw op het deksel zonder het te drogen - fig 17 en let er hierbij op dat de afdichtingsring goed onder de uitsparingen van het deksel komen te zitten - fig 13.
- Plaats het drukventiel (A) - fig 8.



KOKEN IN DE MODUS 'SNELKOOKPAN'


- Draai het drukventiel (A) tot de stand van de kookmodus 'Snelkookpan'  - fig 9.
- Verzeker u ervan dat de snelkookpan goed is gesloten voordat u hem in werking stelt - fig 2.
- Plaats uw snelkookpan op een gepaste warmtebron en stel deze in op maximaal vermogen.
- Het tikkende geluid en de damp die bij de veiligheidsindicator ontstaan, zijn normaal. Hierdoor kan er voor het koken lucht ontsnappen.

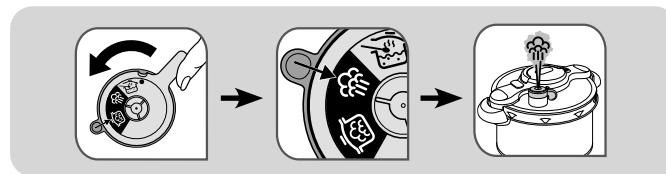
TIJDENS HET KOKEN IN DE MODUS 'SNELKOOKPAN'


- Zet de warmtebron lager wanneer het drukventiel (A) continu en met een aanhoudend (sissend) geluid stoom laat ontsnappen.
- Begin de in het recept aangegeven kooktijd af te tellen zodra het water kookt.
- Let erop tijdens het koken dat het ventiel regelmatig fluijstert. Als er onvoldoende stoom vrijkomt, zet dan uw warmtebron iets hoger, en zet hem iets lager in het tegenovergestelde geval.

EINDE VAN HET KOKEN IN MODUS 'SNELKOOKPAN'


Om de stoom te laten ontsnappen:

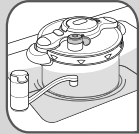
- Zodra de warmtebron is uitgezet, heeft u twee opties:
 - **Snelle drukverlaging:** draai geleidelijk het drukventiel (A) tot tegenover de markering van het pictogram  - fig 10.



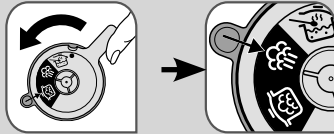
Indien u bij het vrijkomen van de stoom ongewone spatten vaststelt, plaats het drukventiel (A) terug in de kookmodus 'Snelkookpan'  en voer een snelle drukverlaging onder koud water uit.

Als de veiligheidsindicator (D) niet daalt, laat koud water in uw gootsteen stromen en dompel de bodem van uw snelkookpan in het water tot de veiligheidsindicator (D) daalt.

- **Snelle drukverlaging onder koud water:** laat koud water in uw gootsteen stromen en dompel de bodem van uw snelkookpan in het water tot de veiligheidsindicator daalt. Wanneer de veiligheidsindicator (D) daalt, dan is uw snelkookpan niet langer onder druk. Draai het drukventiel (A) tot aan de stand .



Stap 1



Stap 2


- Voor pasteuze levensmiddelen die tijdens het koken uitzetten of schuimen, zoals rijst, peulvruchten, gedroogde groenten, moes, pompoen, courgette, wortelen, aardappelen, visfilet... Laat uw snelkookpan enkele minuten afkoelen en voer dan een afkoeling onder koud water uit. Schud de snelkookpan lichtjes en systematisch, voor elke opening en na controle dat de veiligheidsindicator is gedaald, om het ontsnappen van stoombellen die u zouden kunnen verbranden te voorkomen. Deze handeling is vooral belangrijk bij het snel laten ontsnappen van de stoom of na het koelen met koud water. Bij het bereiden van soepen, raden wij aan een snelle drukverlaging onder koud water uit te voeren (zie bovenstaande Stap 1).
- U kunt nu uw snelkookpan openen - fig 3.
- Indien u de snelkookpan moeilijk open krijgt: plaats de afdichtingsring onder water en plaats deze opnieuw op het deksel zonder het te drogen - fig 17 en let hierbij op dat de afdichtingsring goed onder de uitsparingen van het deksel komen te zitten - fig 13.

Manipuleer nooit de veiligheidsindicator (D).



KOKEN IN DE MODUS 'KOOKPAN'



- Draai het drukventiel (A) tot de stand van de kookmodus 'Kookpan' . Voer hierbij voldoende druk uit om over de aanwezige pal richting de drukverlagingstand te gaan.
- Verzeker u ervan dat de snelkookpan goed is gesloten voordat u hem in werking stelt - fig 2.
- Plaats uw snelkookpan op een warmtebron waarbij het vermogen lager is ingesteld.
- Begin de in het recept aangegeven kooktijd af te tellen zodra het water kookt.
- In de modus 'Snelkookpan' kunt u uw snelkookpan altijd openen om te roeren, de bereiding te controleren of ingrediënten toe te voegen.
- Indien u de snelkookpan moeilijk open krijgt: plaats de afdichtingsring onder water en plaats deze opnieuw op het deksel zonder het te drogen - fig 17 en let hierbij op dat de afdichtingsring goed onder de uitsparingen van het deksel komen te zitten - fig 13.
- Als de warmtebron te hoog staat, kan het gebeuren dat de snelkookpan zich vergrendelt (de veiligheidsindicator (D) gaat omhoog en blokkeert de opening) en dat de handgreep van de deksel niet werkt of de snelkookpan niet opent. Zet in dergelijk geval de warmtebron lager of uit. **Haal bij elektrische kookplaten van gietijzer uw snelkookpan van de warmtebron.**
- Gebruik geen gardes of metalen of scherp keukengerei. Gebruik de mixer niet rechtstreeks in de pan. Klop uw keukengerei niet af op de rand van de pan; dit kan de snelkookpan beschadigen en lekken veroorzaken.
- Laat vetten, zoals boter of olie, nooit verbranden of verkolen. De tijdens het koken vrijgegeven dampen kunnen gevaarlijk zijn voor dieren met een gevoelig ademhalingsstelsel, zoals vogels. Eigenaars van vogels moeten deze uit de keuken verwijderen.

BEVEILIGINGEN

Uw snelkookpan is uitgerust met verschillende beveiligingen:

■ Beveiliging bij het sluiten:

- Wanneer het deksel verkeerd is geplaatst of als u vergeet de handgreep van het deksel omlaag te klappen, ontstaat er een stoomlek ter hoogte van de veiligheidsindicator (D) van uw snelkookpan en kan deze geen druk opbouwen.

- **Beveiliging bij het openen:**
 - Terwijl uw snelkookpan onder druk staat, staat de veiligheidsindicator (D) in de hoogste stand en mag de handgreep van de deksel voor het openen/sluiten (G) niet worden gebruikt.
 - Oefen nooit enige druk op uw snelkookpan uit om het deksel te openen.
 - **Manipuleer in het bijzonder nooit de veiligheidsindicator (D).**
 - Verzeker u ervan dat de interne druk is gedaald door na te gaan of de veiligheidsindicator (D) in de laagste stand staat.
 - De handgrepen van de pan zijn veiligheidsbestanddelen. U mag deze nooit zelf vervangen. Gebruik nooit andere handgreepmodellen.
 - Indien u de handgreep van de deksel voor het openen/sluiten (G) in verticale stand heeft gezet terwijl uw snelkookpan nog onder druk stond, kunt u deze niet openen. Deze functie is een extra beveiliging.
 - Klap de handgreep van de deksel terug in horizontale stand en wacht tot de veiligheidsindicator (D) naar de laagste stand is gedaald.
- **Twee overdrukbeveiligingen:**
 - Eerste voorziening: het veiligheidsventiel (E) ontlast de druk - fig 18.
 - Tweede voorziening: de afdichtingsring laat de stoom ontsnappen via het deksel - fig 18.

Wanneer één van deze overdrukbeveiligingen in werking treedt:

- Zet de warmtebron uit.
- Laat uw snelkookpan volledig afkoelen.
- Open het.
- Controleer en reinig het drukventiel (A), de stoomuitlaat (B), het veiligheidsventiel (E) en de afdichtingsring (O)
- fig 14- 15- 16 . Zie hiervoor de paragrafen 'Reiniging' en 'Verplichte controles voor elk gebruik'.
- Als uw product na de controle en reiniging lekt of nog steeds niet werkt, breng het naar een erkend servicecentrum esp van Tefal.

REINIGING

Voor de goede werking van uw snelkookpan moeten deze reinigings- en onderhoudsaanbevelingen na elk gebruik worden nageleefd.

De bruine kleuring en de krassen die kunnen optreden als gevolg van een langdurig gebruik hebben geen invloed op het goed functioneren van de snelkookpan.

Slijtage van de buitenste coating die ontstaat doordat het deksel over de pan komt, is normaal.

Lichte krassen en schaafplekken die bij het gebruik optreden hebben geen nadelige invloed op de anti-aanbakprestaties van de coating.

- Was uw snelkookpan na elk gebruik met warm water en afwasmiddel. Doe hetzelfde met de mand.
- Gebruik geen bleekwater of chloorhoudende producten.
- Oververhit uw pan niet wanneer deze leeg is.

De binnenkant van de pan reinigen:

- Om de levensduur van het product te verlengen, raden wij aan het met de hand te wassen. Wassen met warm water, afwasmiddel en een zachte spons.
- Gebruik geen schuurpoeder of schuursponsjes.
- Indien u levensmiddelen hebt laten aanbakken, vul uw snelkookpan met warm water en laat hem weken. Reinig hem vervolgens met afwasmiddel.

Om de buitenkant van de pan te reinigen:

- Was met een spons en afwasmiddel.

U kunt de mand ook in de afwasmachine plaatsen.

Plaats de pan niet in de vaatwasser, omdat vaatwasmachinetabletten zeer agressieve en bijtende stoffen voor de aluminium onderdelen van de pan bevatten.

Het intensieve gebruik van de pan kan de kleur van de coating licht aantasten (vergeling, vlekken).

Om het deksel te reinigen:

- Was het deksel met een spons en afwasmiddel.

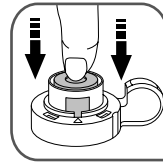
Laat het deksel verticaal uitdruipen om het resterende water tussen de metalen en kunststof onderdelen van het deksel af te voeren.

Om de afdichtingsring van het deksel te reinigen:

- Reinig na elk gebruik de afdichtingsring (I) en haar behuizing.
- Om de afdichtingsring terug te plaatsen, raadpleeg - fig 13 en zorg ervoor dat de ring correct onder elke uitsparing van het deksel zit.

Om het drukventiel (A) te verwijderen:

- Verwijder het drukventiel (A) - fig 11.
- Reinig het drukventiel (A) onder de kraan - fig 14.
- Controleer of het vrij beweegt: zie de afbeelding hiernaast.



Nadat het drukventiel (A) en de afdichtingsring (I) zijn verwijderd, kunt u het deksel in de vaatwasser plaatsen.

Het drukventiel (A), de afdichtingsring (I) en de pan mogen niet in de vaatwasser.

Om de stoomuitlaat (B) op het deksel te reinigen:

- Verwijder het ventiel (A) - fig 11.
- Controleer visueel tegen het licht of de stoomuitlaat vrij en rond is - fig 12. Reinig de opening indien nodig met een tandenstoker - fig 15 en spoel hem

Om het veiligheidsventiel (E) te reinigen:

- Reinig het gedeelte dat zich aan de binnenzijde van het deksel bevindt door het onder stromend water te houden.
- Controleer of het ventiel goed functioneert door enkele keren met uw vinger op de zuiger te drukken. Deze moet zich vrij kunnen bewegen - fig 16. Zie hiervoor de paragraaf 'Verplichte controles voor elk gebruik'.

ONDERHOUD

Om de afdichtingsring van uw snelkookpan te vervangen:

- Vervang de afdichtingsring van uw snelkookpan om het jaar of wanneer deze een scheurtje vertoont.
- Gebruik steeds een originele Tefal-afdichtingsring die voor uw model is bestemd (zie paragraaf 'Accessoires').
- Om de afdichtingsring terug te plaatsen, raadpleeg - fig 13 en zorg ervoor dat de ring correct onder elke uitsparing van het deksel zit.

Om uw snelkookpan op te bergen:

- Plaats het deksel omgekeerd op de pan.
- Het mechanisme voor het openen/sluiten van uw snelkookpan heeft, afgezien van de reiniging, geen onderhoud nodig.

Het is absoluut noodzakelijk uw snelkookpan na 10 jaar gebruik te laten nakijken in een erkend servicecentrum van Tefal.

TEFAL-ACCESSOIRES

- De in de handel beschikbare accessoires voor uw snelkookpan zijn:

Accessoires	Referenties
Afdichtingsring	X1010007
Stoommand	792654
Drievoet (K)	X1030007

- Neem voor het vervangen van andere onderdelen of een reparatie, contact op met een erkend servicecentrum van Tefal.
- Gebruik uitsluitend originele Tefal-onderdelen die voor uw model zijn bestemd.

KENMERKEN

Diameter van de bodem van uw snelkookpan - referenties

Inhoud	Totale inhoud*	ø Pan	ø Bodem	Model	Materiaal van de pan
5 L	5.8 L	24 cm	19.7 cm	P47051	Aluminium met coating

*Totale inhoud: pan + deksel

Normatieve informatie:

Hoogste werkdruk: 65 kPa

Maximale veiligheidsdruk: 120 kPa

GESCHIKT VOOR DE WARMTEBRONNEN



- Uw snelkookpan kan worden gebruikt op alle soorten warmtebronnen, inclusief inductie.
- Op een elektrische kookplaat gebruikt u een plaat waarvan de diameter gelijk aan of kleiner is dan deze van de bodem van uw snelkookpan.
- Op gas mag de vlam niet buiten de diameter van de pan reiken.
- Zorg ervoor dat op alle fornuizen uw snelkookpan correct gecentreerd is.
- Ongeacht het type van kookplaat, zorg dat uw snelkookpan schoon en proper is voordat het op de kookplaat wordt geplaatst.

GARANTIE

- De pan en alle andere onderdelen van uw snelkookpan worden gegarandeerd tegen fabricage- of materiaalfouten, gedurende de garantieperiode die wordt bepaald door de wet die van kracht is in het land van aankoop, te rekenen vanaf de datum van aankoop.
- Deze contractuele garantie zal worden verleend op vertoon van de kassabon of factuur van deze datum van aankoop.

Het volgende is uit deze garanties uitgesloten:

- Krassen en verkleuring als gevolg van veroudering.
 - Krassen die ontstaan doordat het deksel in contact komt met de pan.
 - Verslechtering als gevolg van het niet naleven van de belangrijke voorzorgsmaatregelen of onzorgvuldig gebruik, waaronder:
 - Schokken, vallen, gebruik in de oven,...
- Alleen de erkende servicecentra van Tefal zijn gemachtigd u deze garantie te verlenen.


Markering	Plaats
Handelsmerk	Op het deksel
Productiejaar en productiepartij Modelreferentie Maximale veiligheidsdruk (PS) Hoogste werkdruk (PF)	Op het deksel
Inhoud	Op de buitenzijde van de bodem van de pan
Postadres van de fabrikant	Op de buitenzijde van de bodem van de pan



• Help mee het milieu te beschermen!

- ① Uw apparaat bevat vele materialen die voor recycling/ hergebruik geschikt zijn.
- ➔ Ciet in de vuilnisbak gooien of naar een stortplaats brengen, maar naar een door uw gemeente opgezet centraal inzamelpunt brengen.

TEFAL BEANTWOORDT UW VRAGEN

Problemen	Aanbevelingen
Als u het apparaat moeilijk kunt openen en/of sluiten:	<ul style="list-style-type: none"> ■ Verwijder de afdichtingsring en spoel het onder stromend water - fig 17. ■ Plaats deze opnieuw op het deksel zonder het te drogen - fig 13.
Als u het deksel niet kunt sluiten:	<ul style="list-style-type: none"> ■ Controleer of de handgreep van het deksel wel degelijk in verticale stand is. ■ Controleer de juiste plaatsing van de afdichtingsring (zie paragraaf 'Reiniging en onderhoud'). ■ Controleer of het deksel correct gepositioneerd is zoals aangegeven op - fig 1. ■ Plaats de afdichtingsring onder water en plaats deze opnieuw op het deksel zonder het te drogen - fig 17 en let hierbij op dat de afdichtingsring goed onder de uitsparingen van het deksel komen te zitten - fig 13.
Indien uw snelkookpan opgewarmd werd zonder vloeistof erin:	Laat uw snelkookpan nakijken door een erkend servicecentrum van Tefal.
Indien de veiligheidsindicator klepert en dampen vrijlaat:	Dit is normaal voor de eerste paar minuten. Hierdoor kan namelijk lucht voor het koken ontsnappen.
Indien de veiligheidsindicator niet omhoog is gegaan en tijdens het koken niets door het ventiel ontsnapt:	<p>Dit is normaal tijdens de eerste minuten. Indien het fenomeen aanhoudt, controleer of:</p> <ul style="list-style-type: none"> - De hoeveelheid vloeistof in de pan voldoende is. - De warmtebron hoog genoeg staat, zo niet, zet hem hoger. - Het drukventiel (A) op  staat. - Uw snelkookpan goed dicht is. - De afdichtingsring of de rand van de pan niet beschadigd zijn. - De afdichtingsring correct geplaatst is.

Problemen	Aanbevelingen
Indien de veiligheidsindicator omhoog is gegaan en tijdens het koken door het ventiel ontsnapt:	<p>Dit is normaal tijdens de eerste minuten. Indien het fenomeen aanhoudt, laat koud water in uw gootsteen stromen en dompel de bodem van uw snelkookpan in het water tot de veiligheidsindicator (D) daalt.</p> <p>Reinig het drukventiel (A) - fig 1A en de stoomuitlaatslang - fig 15 en controleer of de zuiger van het veiligheidsventiel beweegbaar zijn -fig 16.</p>
Indien stoom rondom het deksel ontsnapt en de veiligheidsindicator in de lage stand staat, controleer:	<p>De correcte sluiting van het deksel.</p> <p>De positionering van de afdichtingsring in het deksel. De staat van de afdichtingsring en vervang deze zo nodig.</p> <p>Of het deksel, de afdichtingsring en haar behuizing in het deksel schoon zijn.</p> <p>De staat van de rand van de pan.</p>
Als u het deksel niet kunt openen:	<p>Controleer of de veiligheidsindicator (D) op de laagste stand staat. Zo niet, laat stoom ontsnappen: laat koud water in uw gootsteen stromen en dompel de bodem van uw snelkookpan in het water tot de veiligheidsindicator daalt. Manipuleer nooit de veiligheidsindicator (D).</p> <p>Draai het drukventiel (A) tot aan de stand .</p>
Indien de levensmiddelen niet gaar of verbrand zijn, controleer:	<p>De kooktijd.</p> <p>De kracht van de warmtebron.</p> <p>De correcte positionering van het drukventiel (A).</p> <p>De hoeveelheid vloeistof.</p>
Indien de levensmiddelen in uw snelkookpan zijn aangebrand:	<p>Laat uw pan een tijdje weken alvorens hem te wassen.</p> <p>Gebruik geen bleekwater of chloorhoudende producten.</p>
Wanneer één van de beveiligingen in werking treedt:	<p>Zet de warmtebron uit.</p> <p>Laat uw snelkookpan afkoelen zonder hem te verplaatsen. Wacht tot de veiligheidsindicator is gedaald en open de snelkookpan.</p> <p>Controleer en reinig het drukventiel (A), de stoomuitlaat, het veiligheidsventiel en de afdichtingsring.</p> <p>Zorg ervoor dat de voorwaarden voor de vulhoeveelheden worden gerespecteerd.</p> <p>Laat uw snelkookpan nakijken door een erkend servicecentrum van Tefal wanneer u het probleem zelf niet kunt verhelpen.</p>

ВАЖНЫЕ МЕРЫ ПРЕДОСТОРОЖНОСТИ

Перед началом использования скороварки прочитайте все инструкции, при необходимости обращайтесь за справкой к «Руководству пользователя». В случае нарушения инструкции по применению устройство может быть повреждено.

В целях обеспечения безопасности устройство соответствует следующим нормам:


- Директива по оборудованию, работающему под давлением
- Материалы, контактирующие с пищевыми продуктами
- Окружающая среда

<p>ОБЯЗАТЕЛЬНЫЕ ПРОВЕРКИ ПЕРЕД КАЖДЫМ ПРИ-МЕНЕНИЕМ</p>	<p>НЕОБХОДИМО ПРОВЕРИТЬ</p> <ul style="list-style-type: none"> ■ Не засорен ли канал отвода пара — рис. 12. ■ Двигается ли поршень предохранительного клапана — рис. 16. ■ Размещен ли уплотнитель по всему пазу на крышке — рис. 13. ■ Правильность крепления ручек чаши. Ручки чаши являются защитными элементами. Не снимайте и не заменяйте их самостоятельно.
<p>СОБЛЮДАЙТЕ УКАЗАННЫЕ ЗНАЧЕНИЯ ЗА-ПОЛНЕНИЯ ЕМ-КОСТИ</p>	<ul style="list-style-type: none"> ■ Во избежание повреждения не используйте скороварку без жидкости. Следите за достаточным объемом жидкости во время приготовления. ■ Минимум 250 мл — рис. 4. ■ Максимум 2/3 от высоты чаши, отметка MAX 2 — рис. 5 ■ Во время приготовления на пару размещенные в корзине продукты не должны контактировать с водой и не должны находиться выше отметки MAX 2 в чаше — рис. 7 ■ Максимум 1/3 (отметка MAX 1) для вязких продуктов, которые увеличиваются в объеме и/или выделяют пену во время приготовления, например рис, бобовые, сушеные овощи, фруктовое пюре, тыква, кабачки, морковь, картофель, рыбное филе — рис. 6.

ДО И ВО ВРЕМЯ ПРИГОТОВЛЕНИЯ

- Не оставляйте детей рядом со скороваркой во время ее работы.
- Пар, выходящий из рабочего клапана, очень горячий. Будьте осторожны со струей пара.
- Скороварка готовит под давлением. Неправильное использование может стать причиной ожогов от кипящей жидкости. Перед началом приготовления убедитесь, что скороварка должным образом закрыта (см. раздел «Закрытие»).
- Во время приготовления следите, чтобы клапан постоянно издавал шипящий звук. Если пар перестал выходить, откройте устройство и убедитесь, что внутри достаточно жидкости, а канал отвода пара не засорен. Если после проверки пар все равно не выходит, немного увеличьте уровень нагрева.
- Не готовьте продукты, которые могут стать причиной засора каналов защитных устройств:
 - брусника
 - перловая крупа, полба, пшено
 - овсяные хлопья
 - колотый горох
 - лапша, макароны, спагетти
 - ревеня
 - смородина
- Перед приготовлением крупных кусков мяса и продуктов с наружной кожурой (сосиски целиком, язык, птица и т. д.) рекомендуем проткнуть их ножом или вилкой. Это связано с тем, что такие куски могут содержать жидкость, которая после закипания будет разбрызгиваться.
- Не готовьте в скороварке блюда с использованием молока животного происхождения.
- Не используйте соль крупного помола, добавьте мелкую соль в конце приготовления. Это поможет предотвратить образования «пор» на дне скороварки, что скажется на ее качестве.
- Не используйте скороварку для жарки под давлением на растительном масле.
- Не оставляйте скороварку без присмотра, когда разогревается масло или жир. Длительный нагрев масла, которое выделяет дым, снижает его качество и может повысить температуру вплоть до возгорания.
- Используйте скороварку исключительно в целях, для которых она предназначена.
- Не ставьте скороварку в разогретую духовку.
- Не укладывайте алюминиевую фольгу в чашу скороварки.
- Не помещайте пластиковую пленку внутрь скороварки.
- Пары алкоголя являются воспламеняемыми. Перед тем как накрывать крышкой, дайте жидкости прокипеть в течение 2 минут. Следите за приготовлением, когда используете рецепт с присутствием алкоголя.
- Используйте источники тепла в соответствии с инструкциями

**ПОСЛЕ
ЗАВЕРШЕНИЯ
ПРИГОТОВЛЕНИЯ...**

- Не пользуйтесь венчиком, металлическими приборами или ножами. Не применяйте миксер непосредственно в чаше. Не опорожняйте прибор постукиванием по стенкам чаши во избежание ее повреждения и образования утечек.
- Медленно поворачивайте рабочий клапан (A) для выбора скорости сброса давления, в конце совместите отметку с соответствующим символом  — рис. 10. Если во время выпуска пара наблюдается нехарактерный выброс пара/жидкости, верните рабочий клапан (A) в положение режима «Сковородка» и выполните быстрый сброс давления в холодной воде (см. раздел «Окончание приготовления в режиме скороварки»).
- Если предохранительный шток (D) не опускается, поместите скороварку в холодную воду (см. раздел «Окончание приготовления в режиме скороварки»).
- Ни в коем случае не касайтесь предохранительного штока.
- Для вязких продуктов, которые увеличиваются в объеме или выделяют пену во время приготовления, например рис, бобовые, сушеные овощи, фруктовое пюре, тыква, кабачки, морковь, картофель, рыбное филе... Дайте скороварке остыть в течение нескольких минут, а затем охладите ее в холодной воде. Перед каждым открытием скороварки слегка встряхните ее и убедитесь, что предохранительный шток опустился. Это предотвратит выброс кипящего пара, который может стать причиной ожогов. Данная процедура особенно важна при быстром удалении пара или после охлаждения в холодной воде.
- Нагнетайте давление в скороварке с максимальной осторожностью. Не касайтесь горячих поверхностей. При необходимости надевайте рукавицы. Держитесь за 2 ручки на чаше.
- В случае приготовления супа рекомендуется выполнять быстрый сброс давления в холодной воде (см. раздел «Окончание приготовления в режиме скороварки»).
- Перед открытием скороварки убедитесь, что клапан находится в режиме сброса давления. Предохранительный клапан (D) должен находиться в нижнем положении.
- Не пытайтесь применять силу для открытия скороварки. Убедитесь, что давление внутри снизилось. Предохранительный клапан (D) должен находиться в нижнем положении. (см. раздел «Защитные устройства»).

ОБСЛУЖИВАНИЕ

- Если вы заметили, что одна из частей скороварки сломалась или треснула, не пытайтесь открыть устройство, если оно закрыто. Дайте устройству полностью остыть, перед тем как опорожнять его, после чего передайте устройство для ремонта в авторизованный сервисный центр Tefal.
- Не вмешивайтесь в работу защитных систем помимо необходимости их очистки и обслуживания.
- Используйте только оригинальные запчасти Tefal, соответствующие вашей модели.
- Не оставляйте пищевые продукты в скороварке для хранения.
- Очищайте и промывайте скороварку сразу после каждого применения.
- Не мойте рабочий клапан (A), уплотнитель (I) и чашу в посудомоечной машине.
- Не используйте отбеливатель или вещества с содержанием хлора — они могут ухудшить качество чаши.
- Не замачивайте крышку в воде.
- Заменяйте уплотнитель ежегодно или сразу при появлении признаков износа.
- По истечении 10 лет эксплуатации необходимо проверить скороварку в авторизованном сервисном центре Tefal.
- Порядок хранения скороварки: переверните крышку на чаше для предотвращения преждевременного износа уплотнителя.

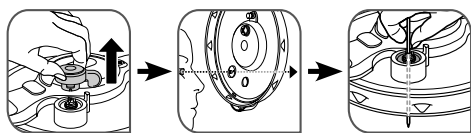
СОХРАНИТЕ ИНСТРУКЦИИ

КОМПОНЕНТЫ (см. схему)

- | | |
|---|---|
| A. Рабочий клапан давления | H. Крышка |
| B. Канал отвода пара | I. Уплотнитель |
| C. Указатель для установки клапана | J. Паровая корзина |
| D. Предохранительный шток (см. раз-дел «Защитные устройства») | K. Подставка |
| E. Предохранительный клапан | N. Ручка чаши |
| G. Ручка крышки | P. Метки максимального заполнения (max 1 и max 2) |
| | Q. Чаша |

ОБЯЗАТЕЛЬНЫЕ ПРОВЕРКИ ПЕРЕД КАЖДЫМ ПРИМЕНЕНИЕМ

Проверка рабочего клапана



- Убедитесь, что выпускное отверстие рабочего клапана не засорено (см. раздел «Снятие и установка рабочего клапана»).

Проверка предохранительного клапана



- Проверьте подвижность поршня предохранительного клапана (несколько раз нажмите на поршень пальцем).

ИСПОЛЬЗОВАНИЕ



Приготовление в режиме «Сковорода»



Приготовление в режиме «Кастрюля»**



Сброс давления

ОТКРЫТИЕ.

- Переведите ручку крышки из горизонтального положения в вертикальное — рис. 3. Крышка повернется.
- Поднимите крышку.
- Если возникают сложности при открытии устройства, промойте уплотнитель водой и установите на место, не протирая его насухо — рис. 17; разместите уплотнитель в пазах крышки — рис. 13.

ЗАКРЫТИЕ

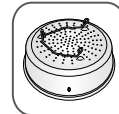
- Убедитесь, что ручка крышки находится в вертикальном положении.
- Поместите крышку на чашу, как показано на —рис. 1, выровняв пластиковую часть с ручками на чаше.
- Переведите ручку крышки из вертикального положения в горизонтальное — рис. 2.
- Крышка повернется.

При невозможности закрыть крышку

- Проверьте правильность расположения уплотнителя и крышки.
- Если возникают сложности при закрытии устройства, промойте уплотнитель водой и установите на место, не протирая его насухо — рис. 17; разместите уплотнитель в пазах крышки — рис. 13.

ПЕРВОЕ ПРИМЕНЕНИЕ

- Перед первым применением полностью очистите скороварку и ее компоненты.
- Промойте и слегка смажьте всю внутреннюю поверхность растительным маслом.
- Закрепите подставку (K) на корзине (J) и поместите их вместе внутрь чаши.
- Наполните чашу (Q) водой на 2/3 (отметка MAX 2) — рис. 5.
- Закройте скороварку.
- Выровняйте символ на рабочем клапане (A) с указателем установки клапана (C) — рис. 9.



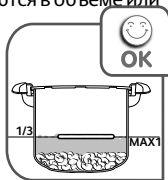
- Разместите скороварку на источнике нагрева, включенном на максимальной мощности.
- Как только пар начнет выходить из клапана, уменьшите нагрев и кипятите 20 мин.
- По истечении 20 мин. выключите нагрев.
- Выровняйте символ ☼ на рабочем клапане (А) с указателем установки клапана (С).
- Когда предохранительный шток (D) опустится, скороварка больше не будет находиться под давлением.
- Откройте скороварку — рис. 3.
- Очистите устройство с использованием жидкости для мытья посуды.

МИНИМАЛЬНЫЙ И МАКСИМАЛЬНЫЙ УРОВЕНЬ НАПОЛНЕНИЯ

- Минимум 250 мл (2 стакана) — рис. 4.
- Максимум 2/3 от высоты чаши, отметка MAX 2 — рис. 5.
- Не используйте соль крупного помола, добавьте мелкую соль в конце приготовления.

Работа с определенными продуктами

- При применении вязких продуктов, которые увеличиваются в объеме или выделяют пену во время приготовления, например рис, бобовые, сушеные овощи, фруктовое пюре, тыква, кабачки, морковь, картофель, рыбное филе, наполняйте скороварку не более чем на 1/3 (отметка MAX 1) от ее объема. По окончании приготовления дайте скороварке остыть в течение нескольких минут, а затем охладите устройство в холодной воде (см. раздел «Окончание приготовления в режиме «Скороварка» — быстрый сброс давления).

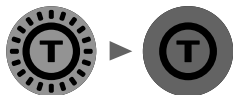


ИСПОЛЬЗОВАНИЕ ИНДИКАТОРА THERMO-SPOT®

Индикатор THERMO-SPOT® указывает на идеальный уровень температуры для начала приготовления и получения наилучшего вкуса продуктов.

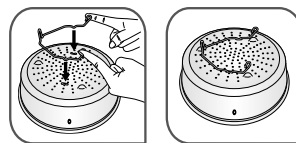
Благодаря антипригарной поверхности вам не придется использовать масло во время приготовления (за исключением первого применения), и ваши блюда станут более полезными.

При достижении идеальной для приготовления температуры круглый индикатор становится полностью красным. Во избежание перегрева уменьшите уровень нагрева, когда круг станет красным.



ИСПОЛЬЗОВАНИЕ ПАРОВОЙ КОРЗИНЫ

- Налейте в чашу 750 мл воды (Q).
- Закрепите подставку (K) на корзине (J) и поместите их вместе внутрь чаши.



- Во время приготовления на пару продукты, находящиеся в корзине, не должны контактировать с водой.

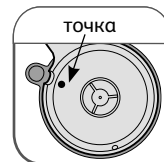
Продукты, размещенные в паровой корзине, не должны находиться выше отметки MAX 2.



СНЯТИЕ И УСТАНОВКА РАБОЧЕГО КЛАПАНА (А)

Порядок снятия рабочего клапана (А)

- Выровняйте точку с указателем установки клапана (С), нажав на символы на рабочем клапане (А).
- Снимите клапан — рис. 11.



Порядок установки рабочего клапана

- Разместите рабочий клапан (А) — рис. 8, выровняв точку на рабочем клапане с указателем установки клапана (С), см. рисунок.



- Вставьте рабочий клапан (А) до фиксации в канале отвода пара.
- Нажмите на символы на рабочем клапане (А) и поверните его.

ПЕРЕД ПРИГОТОВЛЕНИЕМ

- Перед каждым применением снимайте рабочий клапан (А) — рис. 11 и проверяйте, не засорен ли канал отвода пара (В) — рис. 12.
- Проверьте подвижность предохранительного клапана (Е) (см. разделы «Очистка» и «Обязательные проверки перед каждым применением») — рис. 16.
- Добавьте ингредиенты и жидкость.
- Закройте скороварку — рис. 2.
- Если возникают сложности при закрытии устройства, промойте уплотнитель водой и установите на место, не протирая его насухо — рис. 17; разместите уплотнитель в пазах крышки — рис. 13.
- Установите рабочий клапан (А) — рис. 8.



ПРИГОТОВЛЕНИЕ В РЕЖИМЕ «СКОРОВАРКА»

- Поверните рабочий клапан (А) в положение приготовления в режиме «Скороварка» — рис. 9.
- Перед началом приготовления убедитесь, что скороварка должным образом закрыта — рис. 2.
- Разместите скороварку на подходящем источнике нагрева, включенном на максимальной мощности.
- Щелчки предохранительного штока и выход пара через него являются нормальным явлением — это выпуск воздуха перед началом приготовления.

ВО ВРЕМЯ ПРИГОТОВЛЕНИЯ В РЕЖИМЕ «СКОРОВАРКА»

- Когда рабочий клапан (А) перестанет непрерывно выделять пар с шипящим звуком, уменьшите уровень нагрева.
- С этого момента начните отсчет времени приготовления согласно рецепту.
- Во время приготовления следите за тем, чтобы клапан постоянно издавал шипящий звук.


Если выходит мало пара, немного увеличьте уровень нагрева, в противоположном случае — уменьшите нагрев.

ОКОНЧАНИЕ ПРИГОТОВЛЕНИЯ В РЕЖИМЕ «СКОРОВАРКА»


Порядок сброса пара

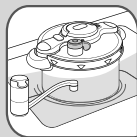
- После выключения нагрева есть два варианта дальнейших действий:
 - Постепенный сброс давления: медленно поворачивая рабочий клапан (А), совместите отметку с соответствующим символом — рис. 10.



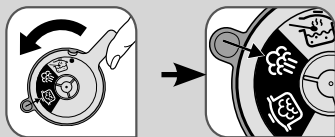
Если во время выпуска пара вы наблюдаете нехарактерный выброс пара, верните рабочий клапан (А) в положение «Скороварка» , после чего выполните быстрый сброс давления в холодной воде

Если предохранительный шток (D) не опускается, налейте холодную воду в раковину, поместите дно сковородки в воду и держите там, пока не опустится предохранительный шток (D).

- **Быстрый сброс давления в холодной воде:** налейте холодную воду в раковину, поместите дно сковородки в воду и держите там, пока не опустится предохранительный шток. Когда предохранительный шток (D) опустится, сковородка больше не будет находиться под давлением. Поверните рабочий клапан (A) в положение .



Этап 1



Этап 2


- Для вязких продуктов, которые увеличиваются в объеме или выделяют пену во время приготовления, например рис, бобовые, сушеные овощи, фруктовое пюре, тыква, кабачки, морковь, картофель, рыбное филе... Дайте сковородке остыть в течение нескольких минут, а затем охладите ее в холодной воде. Перед каждым открытием сковородки слегка встряхните ее и убедитесь, что предохранительный шток опустился. Это предотвратит выброс кипящего пара, который может стать причиной ожогов. Данная процедура особенно важна при быстром удалении пара или после охлаждения в холодной воде. В случае приготовления супа рекомендуется выполнять быстрый сброс давления в холодной воде (см. рисунок этапа 1 выше).
- Теперь можно открывать сковородку — рис. 3.
- Если возникают сложности при открытии устройства, промойте уплотнитель водой и установите на место, не протирая его насухо — рис. 17; разместите уплотнитель в пазах крышки — рис. 13.

Ни в коем случае не касайтесь предохранительного штока (D).



ПРИГОТОВЛЕНИЕ В РЕЖИМЕ «КАСТРЮЛЯ»



- Поверните рабочий клапан (A) в положение приготовления в режиме «Кастрюля» . Для этого приложите усилие, достаточное для перемещения до отметки сброса давления.
- Перед началом приготовления убедитесь, что сковородка должным образом закрыта — рис. 2.
- Разместите сковородку на источнике нагрева, включенном на пониженной мощности.
- С этого момента начните отсчет времени приготовления согласно рецепту.
- В режиме «Кастрюля» можно в любое время открывать сковородку для перемешивания, контроля приготовления или добавления ингредиентов.
- Если возникают сложности при открытии устройства, промойте уплотнитель водой и установите на место, не протирая его насухо — рис. 17; разместите уплотнитель в пазах крышки — рис. 13.
- Если нагрев слишком сильный, сковородка может заблокироваться (предохранительный шток (D) поднимается и блокирует открытие), ручка крышки может не срабатывать, или сковородка не будет открываться. В этом случае следует уменьшить или выключить нагрев. Если используется электроплита с чугунным нагревательным элементом, необходимо снять сковородку с плиты.
- Не пользуйтесь венчиком, металлическими приборами или ножами. Не применяйте миксер непосредственно в чаше. Не опорожняйте прибор постукиванием по стенкам чаши во избежание ее повреждения и образования утечек.
- Не нагревайте жирные продукты до состояния обугливания. Дым, выделяемый в ходе приготовления, может быть опасным для определенных животных с чувствительной респираторной системой, например для птиц. Владелец птиц следует держать их вдали от кухни.

ЗАЩИТНЫЕ УСТРОЙСТВА

Сковородка оснащена следующими защитными устройствами и системами:

■ Защита при закрывании

- Если крышка размещена неправильно или вы забыли перевести ручку крышки в правильное положение, пар будет выходить из предохранительного клапана (D) скороварки, не давая возможности увеличить давление.
- Когда скороварка находится под давлением, предохранительный шток (D) располагается в верхнем положении, блокируя ручку открытия/закрытия крышки (G).
- Не пытайтесь применить силу для открытия устройства.
- Не пытайтесь переместить предохранительный шток вручную (D).
- Убедитесь, что внутреннее давление снизилось, на что будет указывать предохранительный шток (D) в нижнем положении.
- Ручки чаши являются защитными устройствами. Не заменяйте их самостоятельно. Ни в коем случае не используйте ручки от других моделей.
- Если вы переведете ручку открытия/закрытия крышки (G) в вертикальное положение, пока скороварка все еще под давлением, вы не сможете открыть ее. Данная функция является дополнительным средством защиты.
- Верните ручку крышки в горизонтальное положение и дождитесь, когда предохранительный шток (D) переместится в нижнее положение.

■ Две системы защиты от избыточного давления:

- Первая система защиты: предохранительный клапан (E) для сброса давления — рис. 18.
- Вторая система защиты: уплотнитель, предотвращающий выход пара из-под крышки — рис. 18.

При срабатывании одной из предохранительных систем

- Выключите нагрев.
- Дайте скороварке полностью остыть.
- Откройте устройство.
- Осмотрите и очистите рабочий клапан (A), канал отвода пара (B), предохранительный клапан (E) и уплотнитель (I)
- Рис. 14–15–16 . См. разделы «Очистка» и «Обязательные проверки перед каждым применением».
- Если после проверки и очистки устройство не работает, обратитесь в авторизованный сервисный центр Tefal.

ОЧИСТКА

В целях поддержания исправности скороварки соблюдайте рекомендации по очистке и обслуживанию после каждого применения.

Потемнение и царапины, которые могут появиться в ходе длительной эксплуатации, не влияют на свойства прибора.

Износ внешней поверхности чаши, контактирующей с крышкой, является нормальным явлением.

В ходе эксплуатации могут появиться царапины и следы износа, что не влияет на антипригарные свойства покрытия.

- Мойте скороварку после каждого применения теплой водой с добавлением моющего средства. Выполняйте те же действия с корзиной.
- Не используйте отбеливатель или вещества с содержанием хлора.
- Не нагревайте пустую чашу.

Порядок очистки внутренней поверхности чаши

- Мойте чашу исключительно мягкой губкой вручную в теплой воде с добавлением моющего средства.
- Не используйте чистящий порошок и абразивные губки.
- Если у вас что-то пригорело, налейте в чашу теплую воду и оставьте замачиваться. Затем очистите чашу с моющим средством.

Порядок очистки внешней поверхности чаши

- Промойте губкой с добавлением моющего средства.

Корзину можно мыть в посудомоечной машине.

Не мойте чашу в посудомоечной машине, так как чистящие таблетки содержат агрессивные и коррозионные вещества, которые могут повредить компоненты из алюминия.

При интенсивном использовании цвет поверхности чаши может немного измениться (пожелтеть или покрыться пятнами).

Порядок очистки крышки

- Промойте крышку губкой с добавлением моющего средства.

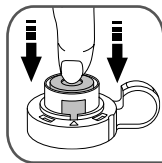
Разместите крышку вертикально, чтобы дать стечь остаткам воды между металлическими и пластиковыми деталями крышки

Порядок очистки уплотнителя крышки

- Очищайте уплотнитель (I) и паз после каждого применения.
- Порядок установки уплотнителя на место см. на — рис. 13. Разместите уплотнитель по всему пазу на крышке.

Порядок очистки рабочего клапана (А)

- Снимите рабочий клапан (А) — рис. 11.
- Промойте рабочий клапан (А) под струей водопроводной воды — рис. 14
- Проверьте его подвижность — см. рисунок.



После снятия рабочего клапана (А) и уплотнителя (I) крышку можно мыть в посудомоечной машине.

Не мойте рабочий клапан (А), уплотнитель (I) и чашу в посудомоечной машине.

Порядок очистки канала отвода пара (В) на крышке

- Снимите клапан (А) — рис. 11.
- Проверьте, не засорен ли канал отвода пара — рис. 12. При необходимости прочистите канал зубочисткой — рис. 15 и промойте его.

Порядок очистки предохранительного клапана (Е)

- Промойте часть предохранительного клапана внутри крышки под струей воды.
- Проверьте исправность клапана, нажав несколько раз пальцем на поршень, который должен быть подвижным — рис. 16. См. раздел «Обязательные проверки перед каждым применением».

ОБСЛУЖИВАНИЕ

Порядок замены уплотнителя скороварки

- Заменяйте уплотнитель скороварки ежегодно или при появлении признаков износа.
- Используйте только оригинальный уплотнитель Tefal, соответствующий вашей модели (см. раздел «Принадлежности»).
- Порядок установки уплотнителя на место см. на — рис. 13. Разместите уплотнитель по всему пазу на крышке.

Хранение скороварки

- Поместите крышку на чашу.
- Механизм открытия/закрытия скороварки не требует обслуживания помимо очистки.

По истечении 10 лет эксплуатации необходимо проверить скороварку в авторизованном сервисном центре Tefal.

ПРИНАДЛЕЖНОСТИ TEFAL

- Доступные в розничной продаже принадлежности для скороварки:

Принадлежность	Номер
Уплотнитель	X1010007
Паровая корзина	792654
Подставка (К)	X1030007

- Для замены других деталей или проведения ремонта обращайтесь в авторизованный сервисный центр Tefal.
- Используйте только оригинальные запчасти Tefal, соответствующие вашей модели.

ХАРАКТЕРИСТИКИ

Диаметр дна скороварки — справочные значения

Объем	Общий объем*	Ø чаши	Ø основания	Модель	Материал чаши
5 L	5.8 л	24 cm	19.7 cm	P47051	Алюминиевое покрытие

*Общий объем: чаша + крышка

Нормативные данные

Рабочее давление: 65 кПа

Максимальное безопасное давление: 120 кПа

СОВМЕСТИМЫЕ ИСТОЧНИКИ НАГРЕВА



- Скороварку можно использовать на любой плите, включая индукционную.
- На электрической плите выбирайте конфорку диаметром, не превышающим диаметр дна скороварки.
- На газовой плите пламя не должно выходить за края чаши.
- На источнике нагрева с пламенем скороварка должна располагаться строго по центру.
- Независимо от типа используемой плиты следите за тем, чтобы перед установкой на плиту дно скороварки было целым и чистым.

ГАРАНТИЯ

- Для чаши, а также всех других компонентов скороварки предоставляется гарантия на все дефекты изготовления и материалов в течение гарантийного периода, определяемого действующим законодательством в стране приобретения, начиная с даты покупки.
- Право на гарантию реализуется при предъявлении кассового чека или счета-фактуры с указанием даты покупки.

В объем гарантии не входят

- царапины и изменение цвета вследствие износа.
 - царапины вследствие контакта крышки с чашей.
 - повреждения, возникшие вследствие несоблюдения мер предосторожности или правил эксплуатации, например:
 - ударное воздействие, падение, воздействие огня и т. д.
- Гарантийное обслуживание предоставляется исключительно в авторизованных центрах Tefal.

НОРМАТИВНАЯ МАРКИРОВКА

Маркировка	Расположение
Коммерческая информация	На крышке
Год и партия производства Номер модели Максимальное безопасное давление (PS) Повышенное рабочее давление (PF)	На крышке
Объем	На внешней поверхности чаши
Почтовый адрес производителя	На внешней поверхности чаши




• Внесите свой вклад в сохранение окружающей среды!

① Устройство содержит множество ценных материалов, которые подходят для переработки и вторичного использования.

⇒ Обратитесь в специальный пункт сбора для утилизации устройства.

TEFAL ОТВЕЧАЕТ НА ВАШИ ВОПРОСЫ

Неполадка	Рекомендации
Устройство сложно открывается и/или закрывается	<ul style="list-style-type: none"> ■ Снимите уплотнитель и промойте его под водой — рис. 17. ■ Установите уплотнитель на место, не вытирая насухо — рис. 13.
При невозможности закрыть крышку	<ul style="list-style-type: none"> ■ Убедитесь, что ручка крышки находится в вертикальном положении. ■ Проверьте правильность размещения уплотнителя (см. раздел «Очистка и обслуживание»). ■ Проверьте правильность размещения крышки, как показано на рис. 1. ■ Промойте уплотнитель водой и установите на место, не протирая его насухо — рис. 17; разместите уплотнитель в пазах крышки — рис. 13.
Если скороварка нагревалась под давлением без жидкости внутри	Передайте скороварку на проверку в авторизованный сервисный центр Tefal.
Если предохранительный шток щелкает и пропускает воздух	Это нормальное явление в первые минуты работы, позволяющее выпустить воздух перед началом приготовления.
Если во время приготовления предохранительный шток не поднимается, а из клапана ничего не выходит	<p>Это является нормальным в первые минуты работы.</p> <p>Если проблема не исчезает, проверьте следующее</p> <ul style="list-style-type: none"> - Достаточный объем жидкости в чаше. - Достаточный уровень нагрева. В противном случае необходимо увеличить нагрев. - Рабочий клапан (A) находится в положении . - Скороварка плотно закрыта. - Уплотнитель и кромка чаши не изношены. - Уплотнитель установлен правильно.
Если во время приготовления предохранительный шток поднимается, а из клапана ничего не выходит	<p>Это является нормальным в первые минуты работы.</p> <p>Если проблема не исчезнет, налейте холодную воду в раковину и поместите дно скороварки в воду, пока не опустится предохранительный шток (D).</p> <p>Очистите рабочий клапан (A) — рис. 1 A и канал отвода пара — рис. 15. Убедитесь, что поршень предохранительного клапана может беспрепятственно опускаться — рис. 16.</p>

Неполадка	Рекомендации
Если из-под крышки выходит пар, а предохранительный шток находится в нижнем положении, проверьте следующее	<p>Крышка закрыта правильно.</p> <p>Положение уплотнителя в крышке.</p> <p>Исправность уплотнителя. При необходимости замените его.</p> <p>Целостность крышки, уплотнителя и его паза в крышке.</p> <p>Целостность кромки чаши.</p>
При невозможности открыть крышку	<p>Убедитесь, что предохранительный шток (D) находится в нижнем положении. В противном случае выполните сброс давления: налейте холодную воду в раковину, поместите дно скороварки в воду и держите там, пока не опустится предохранительный шток. Ни в коем случае не касайтесь предохранительного штока (D).</p> <p>Поверните рабочий клапан (A) в положение .</p>
Если продукты не приготовлены либо пригорели, проверьте следующее	<p>Время приготовления.</p> <p>Уровень нагрева.</p> <p>Правильность положения рабочего клапана (A).</p> <p>Объем жидкости.</p>
Если продукты пригорели в скороварке	<p>Оставьте чашу замачиваться на некоторое время перед ее очисткой.</p> <p>Ни в коем случае не используйте отбеливатель или вещества с содержанием хлора</p>
Если сработала одна из защитных систем	<p>Выключите нагрев.</p> <p>Оставьте скороварку на месте остывать.</p> <p>Подождите, пока опустится предохранительный шток и разблокируется крышка.</p> <p>Проверьте и очистите рабочий клапан (A), канал отвода пара, предохранительный клапан и уплотнитель.</p> <p>Проверьте, насколько заполнена чаша.</p> <p>Если проблема не исчезает, передайте устройство на проверку в авторизованный сервисный центр Tefal.</p>