

EN p. 1
FR p. 27
ES p. 52
EL p. 78
TR p. 102
ZH p. 128
AR p. 174
FA p. 197

Tefal® T-fal®

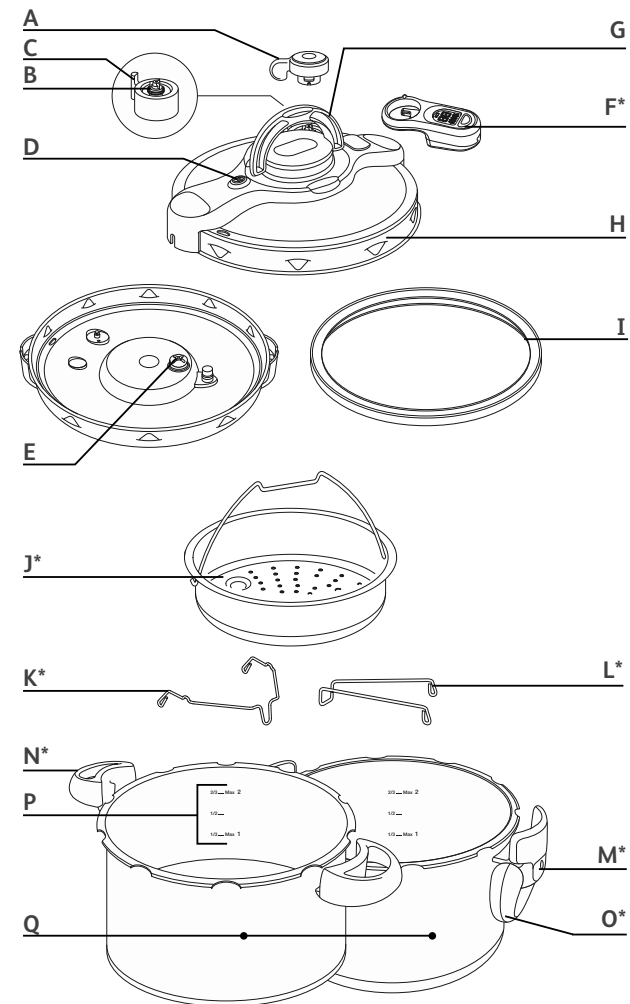
ClipsoMinut'®



User manual - Guide de l'utilisateur
Guía del usuario - Οδηγίες χρήσης
Kullanım kılavuzu - 用戶使用指南
راهنمای کاربر _ دليل الإستعمال

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

EN
FR
ES
EL
TR
ZH
AR
FA



*depending on model - *selon modèle - *según el modelo - *ανάλογα με το μοντέλο - *modelo göre - 視型號而定 -
بسته به مدل - *حسب الموديل

January 2020 - 152000984/0b - Reutilization : Espace Graphique

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

قبل از استفاده از زودپز، لطفاً زمان برای خواندن تمام دستورالعمل بگذارید و همیشه به راهنمای کاربر* مراجعه کنید.
استفاده نامناسب ممکن است باعث آسیب شود.

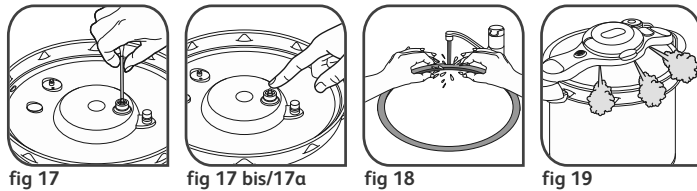
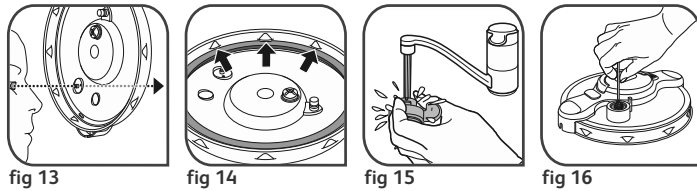
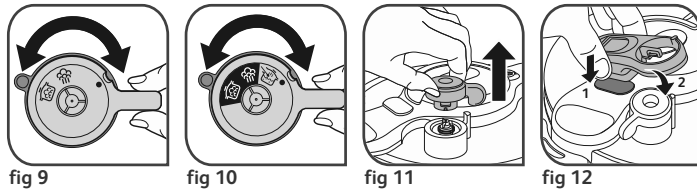
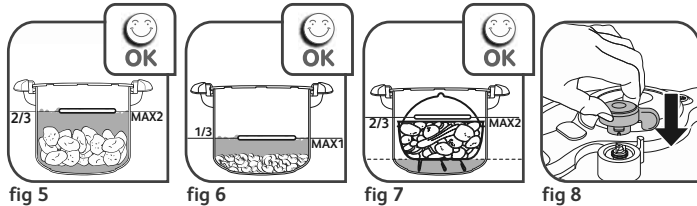
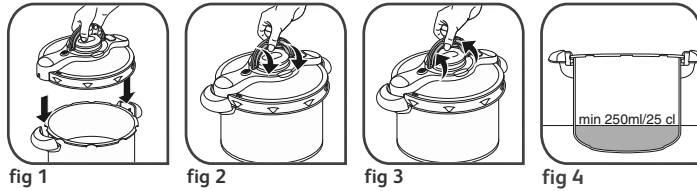
برای ایمنی شما، این دستگاه مطابق با استانداردهای و مقررات قابل اجرا است:
- دستورالعمل تجهیزات فشار
- موادی که با محصولات غذایی در تماس هستند
- محیط زیست

IMPORTANT PRECAUTIONS

Before using your pressure cooker, please take the time to read all the instructions and always refer to the "User guide".
Improper use may result in damage.

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

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




BEFORE USE	<p>MAKE SURE</p> <ul style="list-style-type: none"> ■ Make sure that the steam release outlet (B) is not obstructed - fig 13. ■ that the bearing* or the piston* of the safety valve (E) is mobile - fig 17 or fig 17a. ■ that the lid gasket is placed under each notch of the lid - fig 14. ■ that the lid handles are properly fastened. The lid handles are safety components. Never remove them or replace them yourself.
ALWAYS RESPECT THE FOLLOWING FILLING QUANTITIES	<ul style="list-style-type: none"> ■ Never use your pressure cooker without liquid, as this could damage it. Make sure there's always enough liquid in the device when cooking. ■ Minimum quantity of liquid 250 ml/25 cl - fig 4. ■ Maximum quantity of food 2/3 of the height of the pan, MAX 2 mark - fig 5. ■ When steaming food, the food in the steam basket* must not come into contact with the water and must not exceed the MAX 2 mark on the pan - fig 7. ■ Maximum 1/3 (mark MAX 1) of the height of the pan for foodstuffs that expand and/or foam during cooking, such as rice, pulses, dehydrated vegetables, stewed fruit, pumpkin, courgettes, carrots, potatoes, fillets of fish, etc. - fig 6.

<p>مطمئن شوید</p> <ul style="list-style-type: none"> ■ دریچه ها مانع نمی شوند - شکل 13 ■ که پاتاقان* یا پیستون* دریچه ایمنی، سیار است - شکل 17 یا شکل 17 تکرار شد. ■ که واشر درب در زیر هر سوراخ در قرار گرفته است - شکل 14. ■ دستگیره های درب به درستی بسته می شوند. دستگیره های درب قطعات ایمنی هستند. هرگز آنها را حذف نکنید یا خودتان آنها را جایگزین کنید 	<p>بررسی های مهم قبل از هر استفاده</p>
<p>■ هرگز از زودپز بدون مایع استفاده نکنید، زیرا این امر می تواند به دستگاه صدمه بزند. همیشه هنگام پخت و پز اطمینان حاصل کنید که مایع کافی در دستگاه موجود باشد.</p> <ul style="list-style-type: none"> ■ حداقل 25 سانتی لیتر - شکل 4. ■ حداکثر 2/3 ارتفاع ماهی تابه، علامت MAX 2 - شکل 5. ■ هنگام بخار پز، غذا در سبد بخار* نباید در تماس با آب قرار گیرد و نباید از علامت MAX 2 در ماهی تابه تجاوز کند - شکل 7. ■ حداکثر 1/3 (علامت MAX 1) ارتفاع ماهی تابه برای مواد غذایی که در طول پخت و پز گسترش می یابند و / یا باد می کنند مانند برنج، حبوبات، سبزیجات خشک، کمیوت، کدو تنبل، سیب زمینی، هویج، فیله ماهی، غیره - شکل 6. 	<p>همیشه به مقادیر پر کردن ذیل توجه کنید</p>

**BEFORE AND
DURING
COOKING**

- Ensure close supervision if you are using the pressure cooker near children.
- The steam is very hot when it leaves the operating valve. Be careful of jets of steam.
- Your device cooks using pressure. Improper use may result in scalding injuries. Make sure the pressure cooker is properly closed before use. (See “Closing” section).
- During cooking, check that the valve murmurs regularly. If there is not enough steam being released, release the pressure and open the lid then check that there is sufficient liquid, and check that the steam release duct is not blocked. If there is still not enough steam being released, increase the heat source slightly.
- Do not cook food that could block the ducts of the safety components:
 - blueberries, cranberries
 - pearl barley, spelt, millet
 - oat flakes
 - split peas
 - noodles, macaroni, spaghetti
 - rhubarb
 - blackcurrants, redcurrants
- When cooking large pieces of meat and food with a surface skin layer (whole sausages, tongue, poultry, etc.) : we recommend that you prick the skin using a knife or fork before cooking. During cooking, boiling liquid could become trapped under the skin and create splatters.
- Never use your pressure cooker to cook milk-based recipes (such as rice pudding, semolina pudding...).
- Never use coarse salt in your pressure cooker, only use fine salt at the end of cooking. That way you will avoid the appearance of “pitting”, which could damage the base of your pressure cooker.
- Never use your pressure cooker to fry under pressure using oil.
- Do not leave your pressure cooker unsupervised when heating oil or fats. Continuing to heat a smoking oil will degrade it and may increase the temperature of the oil enough for flames to appear.
- Do not use your pressure cooker for any other purpose than the one it is meant for.
- Do not put your pressure cooker in a hot oven.
- Never use aluminium foil unsecured on a container in your pressure cooker. Always secure with string.
- Never use cling film in your pressure cooker.
- Alcohol vapours are flammable. Bring to the boil for approximately 2 minutes before putting the lid on. Check your pressure cooker on a regular basis when cooking alcohol-based recipes.
- Only use the compatible heat source(s) listed in the user guide.

AFTER COOKING

- For models with a non-stick coating: do not use whisks or sharp utensils made of metal. Do not tap the rim of the pan to remove food from utensils, as it could damage it and cause leaks.
- Steadily turn the operating valve **(A)** to adjust the decompression speed, and finish opposite the pictogram mark  - fig 10. If, when releasing steam, you notice any food or liquid starts to spurt out, return the operating valve **(A)** to the “Pressure Cooking” position, then carry out fast decompression in cold water - (refer to the “End of cooking in ‘Pressure Cooking’ mode” section.).
- If the pressure indicator **(D)** does not go down, carry out fast decompression in cold water - (refer to the “End of cooking in ‘Pressure Cooking’ mode” section).
- Never interfere with the pressure indicator.
- For foodstuffs that expand and/or foam during cooking, such as rice, pulses, dehydrated vegetables, stewed fruit, pumpkin, courgettes, carrots, potatoes, fillets of fish, etc. Let your pressure cooker cool down for a few minutes, and then carry out fast decompression in cold water - (refer to the section 'End of cooking in pressure Cooker mode'). Methodically and gently shake the pressure cooker each time before opening, after having checked that the pressure indicator has gone down to the lowered position, to prevent bubbles of steam from overflowing and burning you. This operation is particularly important when steam is released quickly or after cooling down under tap water.
- Always be very careful when moving your pressure cooker under pressure. Do not touch hot surfaces. Use oven mitts when necessary. Lift using both of the handles.
- For soups, we recommend that you do a fast decompression in cold water (refer to the “End of cooking in ‘Pressure Cooking’ mode” section).
- Make sure the operating valve **(A)** is in the steam release position before opening the pressure cooker. The pressure indicator **(D)** should be in the lowered position.
- Never use force to open your pressure cooker. Make sure the internal pressure has been released. The pressure indicator **(D)** should be in the lowered position. (See “Safety” section).

CLEANING AND MAINTENANCE

- If you notice that a part of your pressure cooker is broken or cracked, do not attempt to open it under any circumstances. Wait for it to cool down completely before moving it. Do not use it again and take it to a TEFAL/T-FAL Approved Service Centre for repair.
- Do not tamper with the safety systems other than when following the cleaning and maintenance instructions.
- Only use the correct TEFAL/T-FAL original parts for your model.
- Do not leave food in the pressure cooker.
- Wash and rinse your pressure cooker immediately after each use.
- Never put the operating valve **(A)**, the gasket **(I)**, the cook control* **(F)**, or the pan with non-stick coating in the dishwasher.
- Never place the cook control* **(F)** under water.
- Never use bleach or chlorine-based products, which could affect the quality of the stainless steel.
- Do not let the lid soak in water.
- Change the gasket every year, or immediately if it is split or broken.
- Make sure you get your pressure cooker checked in a TEFAL/T-FAL Approved Service Centre after 10 years of use.
- To store your pressure cooker: rest the lid upside down on the pan, to avoid premature wear of the lid's gasket.

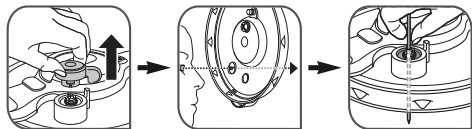
KEEP THESE INSTRUCTIONS

Description of diagram _____

- | | | | |
|----|---|--------|---|
| A. | Operating valve | J. | Steam basket* |
| B. | Steam release outlet | K./ L. | Trivet* |
| C. | Valve positioning mark | M. | Buttons for folding the handles* |
| D. | Pressure indicator (See section "Safety") | N. | Fixed pan handle* |
| E. | Safety valve | O. | Folding pan handle* |
| F. | Removable timer* | | |
| G. | Lid handle | P. | Maximum filling marks (max 1 and max 2) |
| H. | Lid | Q. | Pan |
| I. | Gasket | | |

Compulsory checks before each use__

Checking the operating valve (A)



- Check that the draining hole of the operating valve is not obstructed (refer to the "Removing and replacing the operating valve" section).

Checking the safety valve (E): depending on model



- Check that the **bearing*** of the safety valve is mobile (using a cotton bud, with the cotton wool tip removed).



- Check that the **piston*** of the safety valve is mobile (press the piston several times with your finger)

Features

Your pressure cooker's base diameter - reference

Capacity	Total capacity*	Pot diameter	Base diameter	Fixed handle models*	Folding handle models*	Pot material
3 L	3.5 L	22 cm	15.5 cm	P46205	-	Stainless steel
			18 cm	P46605	-	
4 L	4.6 L	22 cm	14 cm	P46042	-	Coated aluminium
			17.5 cm	P47042	-	Coated aluminium
4.5 L	5 L	22 cm	15.5 cm	P46206	-	Stainless steel
5 L	5.8 L	24 cm	14 cm	P46051	-	Coated aluminium
			19.7 cm	P47051	-	Coated aluminium
5.2 L	6 L	24 cm	20 cm	P46654	-	Stainless steel
6 L	6.5 L	22 cm	15.5 cm	P46207	P49007	Stainless steel
	7 L	24 cm	17.5 cm	P48007	-	Coated aluminium
7.5 L	8.1 L	24 cm	18 cm	P46248	P49048	Stainless steel
9 L	9.7 L	24 cm	18 cm	P46249	P49049	Stainless steel
Set	5 L	24 cm	14 cm	P46051	-	Stainless steel
	7.5 L		8.1 L	18 cm	P46248	

*: Product capacity with the lid in position.

Technical information:

Maximum operating pressure: 65kPa/9 psi/9 lbs

Maximum safety pressure: 120 kPa/17.4 psi/17.4 lbs

Compatible heat sources

GAS

ELECTRIC
(Solid plate)

ELECTRIC
(Radiant or halogen ceramic hobs)

ELECTRIC
(Ceramic induction hob)

ELECTRIC
(Spiral resistor)



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

Use



Pressure cooking



Stewpot*



Steam release

Opening

- Switch the lid handle from a horizontal position to a vertical position - Fig. 3. The lid turns.
- Lift the lid.
- In case of difficulties opening the lid; rinse the gasket under water and replace it in the lid without drying it - fig 18 and take care to insert it under each of the grooves on the lid - fig 14.

Closing

- Ensure that the lid handle is in a vertical position.
- Place the lid on the pot as indicated in - Fig. 1 by lining up the plastic part with the pot handles.
- Lower the lid handle back from a vertical position to a horizontal position - Fig. 2.
- It is normal that 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 are unable to close the lid:

- Check the correct positioning of the gasket.
- In case of difficulties closing the lid, rinse the gasket under water and replace it in the lid without drying it - fig 18 and take care to insert it under each of the grooves on the lid - fig 14.

Using for the first time

- For models with a non-stick coating: wash and use cooking oil to lightly oil the entire interior surface.

Depending on the model:

- Put the trivet* (L) and the steam basket*(J) in the pan base.
- Clip the trivet* (K) to the steam basket* (J) as shown in the diagram opposite, then set the assembly in the pan base.
- Fill the pot (Q) with water up to 2/3 (MAX 2) - fig 5.
- Close your pressure cooker.
- Align the pictogram  for the operating valve (A) with the valve positioning mark (C) - fig 10.



- Place your pressure cooker on a heat source then set to maximum power.
- When steam begins to exit the valve, turn down the heat source and set a timer to 20 min.
- After 20 min., 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 ☼ for the operating valve (A) with the valve positioning mark (C).
- When the pressure indicator (D) drops down again, your pressure cooker is no longer under pressure.
- Open your pressure cooker - Fig. 3.
- Clean with washing-up liquid.

Minimum and maximum fill level _____

- Minimum 250ml - Fig. 4.
- Maximum 2/3 of the height of the pot, MAX 2 mark - Fig. 5.
- Never use coarse salt in your pressure cooker, only use fine salt at the end of cooking.

For some foods:

- For foodstuffs that expand and/or foam during cooking, such as rice, pulses, dehydrated vegetables, stewed fruit, pumpkin, courgettes, carrots, potatoes, fillets of fish, etc. do not fill your pressure cooker above 1/3 (MAX 1) of the depth of the pan.

At the end of cooking, let your pressure cooker cool down for a few minutes, and then cool by standing in cold water (refer to the "End of cooking in 'Pressure Cooking' mode - fast decompression" section).



Using the steam basket* _____

- Pour 750ml of water into the bottom of the pot (Q).

Depending on the model:

- Put the trivet* (L) and the steam basket* (J) in the pan base.

OR

- Clip the trivet* (K) to the steam basket* (J), then set the assembly in the pan base.



- When steam cooking, the food in the steam basket* must not be in contact with the water.
- In the 3L model, it is normal for the water level to cover a little of the bottom of the steam basket.

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



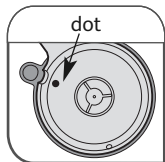
Fitting and removal of the Operating valve (A)

To remove the operating valve (A):

- Align the groove with the operating valve positioning mark (C) by pressing down on the ring of the operating valve (A).
- Remove it - Fig. 11.

To fit the operating valve:

- Fit the operating valve (A) - fig 8 by aligning the groove of the operating valve, marked with a dot, with the positioning mark (C) (see opposite).




- Press the operating valve (A) so that it engages on the steam release outlet (B), then turn it to the pictogram symbol required.
- Press on the operating valve pictograms (A) and turn.



Using the cook control*

The cook control cannot be used in the Stewpot mode.

The cook control (F) has been designed to help you obtain the best cooking result by allowing you to optimise energy consumption. It automatically counts down the cooking time once the temperature required for "Pressure Cooking" is reached .

During cooking, check that the operating valve (A) murmurs regularly. If there is not enough steam, increase the heat source slightly; if there is too much steam, reduce the heat source.

1 To switch on the cook control: press the button.



2 Program the cooking time (in minutes).



- If you made a mistake with the cooking time, wait for 4 seconds until the flame symbol does not flash any more, then hold the button down to reset.

3 Start with the heat source at maximum power.



4 As soon as your pressure cooker has reached the cooking temperature, the cook control rings and the countdown begins (numbers flash).



Reduce the power of the heat source.

If you wish, you can now remove the cook control from the pressure cooker and take it with you. The time will continue to count down.

5 At the end of the cooking time, the cook control rings.

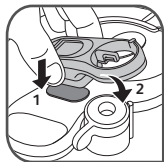


- To stop the cook control ringing, press the button.
- Turn off the heat source.


Holding the button down resets and switches off the cook control.

Fitting and removing the cook control*

- To fit the cook control (F) - Fig. 12, first insert the front part into the module and then press to clip the rear part.
- To remove the cook control (F), lift it using the tab and remove it.



Changing the cook control* battery

- The cook control battery is a CR2032 button battery.
- If the symbol  appears, or if you no longer have a display, change the battery.
- The battery life depends on how often the cook control is used.
- The cook control battery contains Dimethoxyethane no. CAS 110-71 - 4. It is in accordance with the European regulations. For your safety and environmental protection: do not open the battery, do not expose it to high temperatures, do not throw it away with household waste; Dispose of battery at a battery disposal point.
- Non-rechargeable batteries should not be recharged.
- Different types of batteries or new and used batteries should not be mixed.
- Batteries must be inserted according to the correct polarity.
- Used batteries must be removed from the pressure cooker and disposed of correctly.
- If the pressure cooker is to be stored without being used for a long period, you are advised to remove the batteries.
- The power supply terminals must not be short circuited.
- Proceed to a flat work surface.
- **To remove the battery from your cook control**, place the cook control on a flat work surface. Open the battery cover with a coin, turning it anti-clockwise so that the ½ moon ☾ on the cover aligns with the ½ moon ☾ on the cook control ☾ (see illustration opposite).
- Replace the battery.
- Replace the battery sealing ring in its casing.
- **To refit the battery cover**, position the ½ moon ☾ of the battery cover facing the ½ moon ☾ of the cook control. Gently turn the battery cover clockwise, while pressing lightly, to align the ½ moon ☾ of the battery cover with the full moon ☀ on the cook control ● (see illustration opposite)
- Do not force the battery cover when you close it. Do not turn beyond the stops.
- If you lose your cook control, you can purchase another from any of our TEFAL/T-FAL Approved Service Centres.



Never place the cook control* in water, nor in the dishwasher.

Never use the cook control* in “Stewpot” mode.

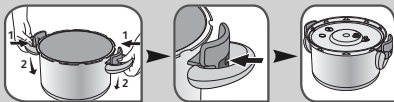
Folding handles*

Before use, ensure that you remove any labels from each of the handles.

Do not try to fold the handles without pressing the buttons (M).

Never remove the folding handles from the pan; only the TEFAL/ T-FAL Approved Service Centre is qualified to do this.

■ To fold the handles



■ To put the handles into the position for use:



Never place your pressure cooker on a heat source with the handles down.




Before cooking

- Before each use, remove the operating valve (A) - fig 11 and check the steam release outlet (B) is not blocked - fig 13.
- Check that the safety valve (E) is mobile (see the sections "Cleaning" and "Compulsory checks before each use") - fig 17 and fig 17a.
- Add your ingredients and the liquid.
- Close your pressure cooker - fig 2
- In case of difficulties closing the lid: rinse the gasket under water and replace it in the lid without drying it - fig 18 and take care to insert it under each of the grooves on the lid - fig 14.
- Fit the operating valve (A) - fig 8.



Cooking with "Pressure Cooking"


- Turn the operating valve (A) to the cooking with "Pressure Cooking" position  - fig 10. The pressure cooker operates at 65kPa / 9 lbs (psi).
- Make sure your pressure cooker is properly closed before use - Fig. 2.
- Place your pressure cooker on a heat source then set to maximum power.
- For models equipped with a cook control*: programme the cooking time indicated on the recipe (see section "Using the cook control").
- A jangling noise and wisps of smoke emitted from the pressure cooker indicator are normal when bringing the Clipso Minut up to pressure, as the air escapes before cooking.

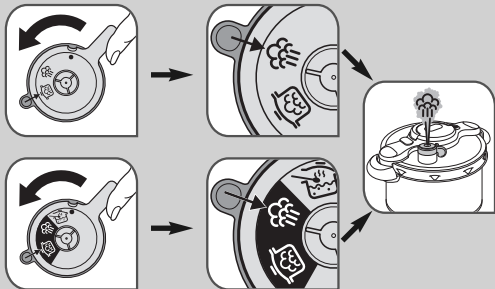
During "Pressure Cooking" _____


- When the operating valve (A) is constantly emitting steam and making a regular sound (PSCHHHT), lower the heat source.
- Then either begin timing the food manually or program the cook control* (depending on your model), for the cooking time indicated in the recipe.
- During cooking, check that the valve murmurs regularly. If there is not enough steam being released, increase the heat source slightly. If there is too much steam, reduce it.

End of "Pressure Cooking" _____

To release the steam:


- When the heat source has been turned off, you have two options:
 - **Gradual pressure release:**
 - This is used for stews, vegetables, meat joints and fish dishes.
 - Gradually turn the operating valve (A), adjusting the speed that the pressure is released by how far you open the valve, until the steam release symbol  is opposite the positioning mark (C).

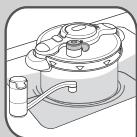


If, when releasing steam, you notice any food or liquid start to spurt out, return the operating valve (A) to the “Pressure Cooking” position , then carry out fast decompression under cold water.

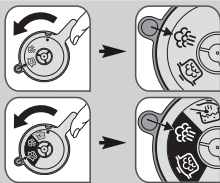
If the pressure indicator (D) does not go down, place your pressure cooker in a sink half-filled with cold tap water until the pressure indicator (D) comes down.

- **Fast pressure release with cold water:**

- This is used for soups, rice, pasta, egg custards, cake and pudding mixes, recipes containing rice or pasta, and recipes with a high liquid content.
- Place the base of your pressure cooker in a sink half-filled with cold tap water. When the pressure indicator (D) drops down, your pressure cooker is no longer under pressure. Turn the operating valve (A) to the position .



Etape 1




Etape 2

- For foodstuffs that expand and/or foam during cooking, such as rice, pulses, dehydrated vegetables, stewed fruit, pumpkin, courgettes, carrots, potatoes, fillets of fish, etc. Let your pressure cooker cool down for a few minutes, and then place in sink half-filled with cold tap water. Methodically and gently shake the pressure cooker each time before opening, after having checked that the pressure indicator has gone down completely, to prevent bubbles of steam from overflowing and burning you. This operation is particularly important when steam is released quickly or after cooling down with tap water. For soups, we recommend that you do a fast pressure release with cold water (see Step 1 above).
- You can open your pressure cooker - fig 3.
- In case of difficulties opening the lid: rinse the gasket under water and replace it in the lid without drying it - fig 18 and take care to insert it under each of the grooves on the lid - fig 14 .

Never interfere with the pressure indicator (D).



Cooking with the "Stewpot"*

- Turn the operating valve (A) to the "Stewpot" position . To do this, apply enough force to turn past the notch for the steam release position.
- Make sure the pressure cooker is properly closed before use - fig. 2.
- Place your pressure cooker on a heat source set at low or **medium power**.
- Then start timing the food manually.



Note: The cook control cannot be used with Stewpot mode.

- During 'stewpot' cooking, you can open your pressure cooker at any time to stir, check whether the food is cooked or add ingredients.
- In case of difficulties opening the lid: rinse the gasket in water and replace it in the lid without drying it - fig 18 and take care to insert it under each of the grooves on the lid - fig 14
- If the heat source is too high, the pressure cooker may lock (the pressure indicator (D) rises and blocks the opening) and the lid handle may not work or may not allow opening of the pressure cooker. In this case, reduce or turn off the heat source. **If you are using cast iron heating plates, remove the pressure cooker from the heat source.**
- For models with a non-stick coating: do not use whisks or sharp utensils made of metal. Do not tap the rim of the pan to remove food from utensils, as it could damage it and cause leaks.
- Never let fat or oil burn until completely carbonised. The cooking fumes could be dangerous to animals with a particularly sensitive respiratory system, such as birds. Bird owners should keep them away from the kitchen.

Safety

Your pressure cooker is equipped with several safety devices:

■ Closing safety:

- If the lid is not positioned correctly or if you forget to fold back the lid handle, steam will leak from the pressure indicator (D) of the pressure cooker and the pressure may not increase.

■ Opening safety:

- If your pressure cooker is under pressure, the pressure indicator (D) is up and the opening/closing lid handle (G) should not be used.

- Never try to forcibly open your pressure cooker.
- **Above all do not touch the pressure indicator (D).**
- Make sure that the interior pressure has fallen, checking that the pressure indicator (D) is in the lowered position before opening the pressure cooker.
- The lid handles are safety components. Never replace them yourself. Never use any other models of handles.
- If you moved the opening/closing lid handle (G) to a vertical position while the pressure cooker was still under pressure, you are not able to open it. This function is an additional safety measure. In this circumstance, move the lid handle back to a horizontal position and wait until the pressure indicator (D) is in the lowered position.

■ **Two safety devices against overpressure:**

- First safety device: the safety valve (E) releases the pressure - fig 19.
- Second safety device: the gasket allows steam to escape from the lid - fig 19.

If one of the overpressure safety systems is triggered:

- Turn off the heat source.
- Allow the pressure cooker to cool completely without moving it.
- Open.
- Check and clean the operating valve (A), the steam release outlet (B), the safety valve (E) and the gasket (I) - fig 15 - 16 - 17 and 17a. Refer to the sections "Cleaning" and "Compulsory checks before each use".
- If, after these checks and cleaning, your product leaks or no longer works, take it to a TEFAL/T-FAL Approved Service Centre.

Cleaning

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

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

Wear on the exterior coating (depending on model) caused by contact between the lid and the pan is normal.

For pressure cookers with non stick coating (according to model): the slight scratches and abrasions that may appear with use do not affect the coating's non stick performance.

- Wash your pressure cooker after each use using warm water with a little washing-up liquid. Follow the same procedure for the basket*.
- Do not use bleach or chemicals containing chlorine.
- Do not heat your pan when empty.

To clean the inside of the stainless steel pot:

- Wash using a sponge and washing-up liquid.
- If the interior of the steel pot has an iridescent sheen or white marks (mineral deposits), clean using a sponge with a little white vinegar.

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

To clean the inside of the aluminium pot with a non stick coating:

- Wash the pan by hand only using hot water, washing-up liquid and a soft sponge.
- Do not use scouring powder or abrasive sponges.
- If you have burned some food, fill your pan with hot water and leave to soak. Then clean with washing-up liquid.

Do not put the pan with a non-stick coating (depending on model) in the dishwasher, because detergent tablets contain substances that are very aggressive and corrosive for aluminium parts.

Pans with a non-stick interior coating (according to model), may slightly alter in colour inside (yellowing or staining) after long term use. This is normal.

To clean the outside of the pot:

- Wash using a sponge and washing-up liquid.

To clean the lid:

- Wash the lid using a damp sponge and washing-up liquid.

Drain the lid vertically to remove the remaining water between the metal and plastic parts of the lid.

After removing the operating valve (A), the gasket (I) and the cook control* (F), you can put the lid in the dishwasher.

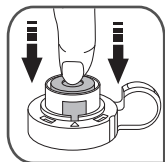
To clean the gasket of the lid:

- After each use, clean the gasket (I) and its housing.
- To replace the gasket, refer to - Fig. 14 and ensure that the gasket is properly inserted beneath each of the grooves on the lid.

To clean the operating valve (A):

- Remove the operating valve (A) - Fig. 11
- Clean the operating valve (A) under cold tap water - Fig. 15.
- Check its mobility: see figure opposite.

Never put the operating valve (A), the gasket (I), the cook control* (F), or the pan with non-stick coating in the dishwasher.



To clean the steam release outlet (B) located on the lid:

- Remove the valve (A) - Fig. 11
- Check to make sure the steam release outlet is clear of debris and round - Fig. 13. If needed, clean it with a tooth pick - Fig. 16 and rinse it.

To clean the safety valve (E):

- Clean the part of the safety valve located inside the lid by washing under water.
- Check its proper functioning by pressing firmly on the bearing* (using a cotton bud, with the cotton wool tip removed), which must be mobile - fig 17 or by pressing the piston* several times with your finger (it must be mobile) - fig 17a. Refer to the section "Compulsory checks before each use".

To clean the cook control* (F):

- Use a clean dry cloth.
- Do not use any solvents.
- Never place the cook control in water, nor in the dishwasher.

Maintenance

To change your pressure cooker's gasket:

- Change your pressure cooker's gasket every year or if split or damaged.
- Always use an original TEFAL/T-FAL gasket corresponding to your model (see section "Accessories")
- To replace the gasket, refer to - Fig 14 and ensure that the gasket is properly inserted beneath each of the grooves on the lid.

To store your pressure cooker:

- Turn the lid over and store it upside down on the pan.
- The pressure cooker's opening and closing system does not require any specific maintenance apart from cleaning.

Make sure you get your pressure cooker checked in a TEFAL/T-FAL Approved Service Centre after 10 years of use.

TEFAL/T-FAL Accessories

- Commercially available pressure cooker accessories are:

Accessories		References
Gasket	3/4/4.5/6 L: outer diameter of gasket: 24 cm	X1010008
	5/7.5/9 L: outer diameter of gasket: 27 cm	X1010007
Steam basket*	3/4.5/4/6 L: for pot with 22 cm diameter	792185
	5/7.5/9 L: for pot with 24 cm diameter	792654
Trivet* (L)		792691
Trivet* (K)		X1030007
Cook control*		X1060007

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

Guarantee

- When used as recommended in the manual, the **stainless steel pan** of your new TEFAL/T-FAL pressure cooker is **guaranteed for 10 years** against:
 - Any defect linked to the metallic structure of your pot,
 - Any premature deterioration of the base metal
- All other pot materials and all other parts of your pressure cooker are guaranteed against defects in workmanship or materials, for the period of guarantee defined in valid legislation in force in the country where the product was purchased from the date of purchase.**
- This contractual guarantee is established upon presentation of the receipt or invoice showing the date of purchase.**

These guarantees exclude:

- Scratches and discolouration resulting from ageing for pans with non stick coating.

- Damage resulting from failure to comply with important precautions, or negligent use, particularly:
 - Impacts, falls, use in the oven, etc.
- Only TEFAL/T-FAL Approved Service Centres are authorised to provide this guarantee service.
- Please call our local rate number to find out the address of your nearest TEFAL/T-FAL Approved Service Centre.

Groupe SEB Canada

36 Newmill Gate, Unit 2, Scarborough, Ontario M1V 0E2

Call : 800-418-3325

Regulatory markings

Labelling	Location
Trademark	On the lid.
Year and manufacturing batch Model reference Maximum safety pressure (SP) Maximum operating pressure (OP)	On the lid.
Capacity	On the outer base of the pot.
Manufacturer's postal address	On the outer base of the pot.


■ **Think of the environment!**




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



Troubleshooting

Problems	Recommendations
If opening and/or closing the lid becomes difficult:	<ul style="list-style-type: none"> ■ Remove the gasket, and run it under water- fig 18. ■ Put it back in the lid without wiping it, take care to insert it under each of the grooves on the lid - fig 15.
If you are unable to close the lid:	<ul style="list-style-type: none"> ■ Check that the lid handle is in a vertical position. ■ Check that the gasket is positioned correctly (see section "Cleaning and Maintenance"). ■ Check that the lid is positioned as indicated in - fig 1. ■ Rinse the gasket under water and replace it in the lid without drying it - fig 18 and take care to insert it under each of the grooves on the lid - fig 14.
If your pressure cooker has been heated under pressure without liquid inside:	Have your pressure cooker checked by a TEFAL/T-FAL Approved Service Centre.
If the safety valve emits clicking noises or wisps of steam:	This is normal during the first few minutes: it allows air to escape before cooking.
If the pressure indicator has not risen and nothing is escaping through the steam release outlet (B) during cooking:	<p>This is normal during the first few minutes. If the phenomenon persists, check that:</p> <ul style="list-style-type: none"> - The quantity of liquid in the pan is sufficient. - The heat source is strong enough, otherwise increase it. - The operating valve (A) is positioned on . - Your pressure cooker is properly closed. - There is no deterioration at the gasket or edge of the pan. - The gasket is correctly positioned.
If the pressure indicator has risen and nothing is escaping through the steam release outlet (B) during cooking:	<p>This is normal during the first few minutes. If this persists, half fill your sink with cold water and submerge the bottom of your pressure cooker until the pressure indicator (D) comes down.</p> <p>Clean the operating valve (A) - fig 15 and the steam release outlet - fig 16 and check that the bearing* or piston* of the safety valve moves without difficulty - fig 17 or 17a.</p>

Problems	Recommendations
<p>If steam leaks from around the lid, check:</p>	<p>The correct closure of the lid. The position of the gasket in the lid. The condition of the gasket; replace if needed. The cleanliness of the lid, gasket and its housing in the lid. The condition of the edge of the pan.</p>
<p>If you are unable to open the lid:</p>	<p>Check that the pressure indicator (D) is in the lowered position. If not, depressurise by half filling your sink with cold water and submerge the bottom of your pressure cooker until the pressure indicator comes down. Never interfere with the pressure indicator (D). Turn the operating valve (A) to the position </p>
<p>If the food is not cooked or is burnt, check:</p>	<p>The cooking time. The power of the heat source. The correct position of the operating valve (A). The quantity of liquid.</p>
<p>If food has burnt in your pressure cooker:</p>	<p>Fill the pot with water and soak for a while before washing. Never use bleach or chlorine-containing chemicals.</p>
<p>If one of the overpressure safety systems is triggered:</p>	<p>Turn off the heat source. Let your pressure cooker cool down without moving it. Wait for the pressure indicator to fall and open the pressure cooker. Check and clean the operating valve (A), the steam release outlet, the safety valve and the gasket. If the problem persists, have your pressure cooker checked by a TEFAL/T-FAL Approved Service Centre.</p>
<p>If you notice the appearance of oxidation marks on the exterior (stainless steel models only)</p>	<p>The use of high performance stainless steel does not prevent the appearance of oxidation in extreme cases. If you notice oxidation marks, remove them by rubbing with an abrasive sponge before using your pressure cooker again.</p>
<p>If you cannot put the folding handles * in the position for use:</p>	<p>Check that:</p> <ul style="list-style-type: none"> ■ The buttons (M)* are mobile. ■ If the phenomenon persists, have your product checked by a TEFAL/T-FAL Approved Service Centre.
<p>If you cannot fold the folding handles*:</p>	<ul style="list-style-type: none"> ■ Do not force them. ■ Make sure you press the buttons all the way down*(M). ■ If the phenomenon persists, have your product checked by a TEFAL/T-FAL Approved Service Centre.

Golden rules when pressure cooking (for UK Consumers)


For 5 Litre, 5.2 Litre and 6 Litre models only.


- The minimum quantity of liquid required for normal cooking is 250 ml (½ pint) for the first ¼ hour cooking. For each additional ¼ hour, or part of ¼ hour, add a further 150 ml (¼ pint) of liquid. For example, 45 minutes cooking requires 600 ml (1 pint) of liquid. Note: This is only a general guide. Certain foods, such as rice, pulses, steamed puddings and Christmas puddings may require extra water (see 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.
- Whatever the size of pressure cooker, the maximum filling level when all the ingredients and liquid have been added are:

Solid foods e.g. vegetables, meat joints: no more than two-thirds full (MAX 2 mark)

Liquids and cereals e.g. soups, stews, cereal and pasta: no more than half full

Foods that swell during cooking e.g. rice, dried beans, dried peas, dried vegetables, stewed fruit (compotes), pumpkin, courgette and potatoes, etc: 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  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.
- To prevent discolouration of the inside of the stainless steel pot, caused by mineral deposits in hard water areas, add a tablespoon of lemon juice or vinegar.
- Cooking containers must withstand temperatures of 130°C (250°F). Any covering on containers, e.g. foil, 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.

Australian – NZ warranty

COOKWARE, BAKEWARE AND PRESSURE COOKERS

Limited Replacement Guarantee


Our goods come with guarantees that cannot be excluded under the Australian Consumer Law. You are entitled to a replacement or refund for a major failure and compensation for any other reasonably foreseeable loss or damage. You are also entitled to have the goods repaired or replaced if the goods fail to be of acceptable quality and the failure does not amount to a major failure. In addition to these statutory rights and any other rights and remedies you may have under the law, Groupe SEB Australia Pty Ltd (we or us) guarantees this Jamie Oliver by Tefal/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.

COOKING TABLE

Vegetable

VEGETABLES (FRESH)		
Artichokes, 2 whole, 600g each (immersion)		30 to 35 mins
Asparagus, white (Steam)		5 to 6 mins
Aubergines, peeled and sliced (3mm), 850g (Steam)		10 to 12 mins
Beetroot, red, cut into quarters (Immersion)		20 to 25 mins (according to size)
Broccoli florets 600 g (steam)		9 to 11 mins
Brussel sprouts (steam)		10 to 12 mins
Cabbage, sliced and green, 500 g (Immersion)		5 to 6 mins
Carrots cut into round slices (3 mm) 600 g (steam)		17 to 19 mins
Cauliflower florets 600 g (steam)		10 to 12 mins
Celeriac, sliced (immersion) 600 g		7 to 9 mins
Chard, sliced (2cm) 700 g (Steam)		15 to 17 mins
Courgettes in round slices (3 mm) 600 g (steam)		12 to 15 mins
Chicory cut in half (900 g) (steam)		14 to 16 mins
Fennel cut into strips (600 g) (steam)		6 to 9 mins
Fine green beans (600 g) (steam)		10 to 12 mins
Flageolet beans, dried 250 g (Immersion)		35 to 40 mins
Leek, whole and white 650 g (Steam)		9 to 11 mins
Lentils, green 250 g (Immersion)		14 to 16 mins
Mushrooms, sliced 800 g (Immersion)		4 to 5 mins
Peas (steam)		6 to 8 mins
Peppers cut in half (550 g) (steam)		14 to 16 mins
Pickling onions (steam)		7 to 8 mins
Potatoes cut in half (950 g) (steam)		20 to 25 mins (according to size)
Pumpkin, cut in pieces (3 to 5 cm) 600 g (steam)		13 to 18 mins
Spinach (steam)		3 to 4 mins
Split peas 250 g (immersion)		18 to 20 mins
Turnips, diced (500 g) (steam)		14 to 16 mins

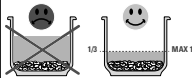
STEAM

Ingredients in the steam basket and 750 ml water in the bottom of the pressure cooker.



IMMERSION

Ingredients in water and without the basket.

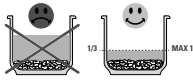


PULSES

IMMERSION

Without the basket.

Rice

IMMERSION Without the basket. 		QUANTITY OF WATER	QUANTITY OF RICE	COOKING TIME
	2 PEOPLE	400 ml / 2 glasses	150 g / 1 glass	7 to 8 mins
	4 PEOPLE	500 ml / 2.5 glasses	250 g / 2 glasses	
	6 PEOPLE	700 ml / 3.5 glasses	375 g / 3 glasses	

Meat/fish

	FRESH	FROZEN
Chicken (1.35 kg)	23 to 25 mins	x
Duck (1.8 kg)	45 to 47 mins	x
Lamb shanks: 2 (0.95 kg)	40 to 45 mins	1 h05 to 1 h15
Monkfish fillets (1 kg) in pieces of 75 g	5 to 6 mins	7 to 8 mins
Pork fillet (tenderloin) 2 pieces of 350 g	13 to 15 mins	26 to 29 mins
Pork joint (0.8 kg, 8–10 cm diameter)	30 to 35 mins	1 h05 to 1h15
Poussins: 2 (1.3 kg)	23 to 25 mins	40 to 45 mins
Quail: 4	9 to 10 mins	18 to 20 mins
Roast beef (1 kg, 8–11 cm diameter)	30 to 35 mins (medium) **	45 to 50 mins (medium)**
Salmon steaks: 4 (0.8 kg)	5 to 6 mins	7 to 8 mins
Tuna steaks: 4 (0.7 kg)	5 to 6 mins	7 to 9 mins
Veal fillets: 0.7 kg	17 to 21 mins	33 to 38 mins
Veal joint (0.8 kg, 5–7 cm diameter)	17 to 19 mins	37 to 40 mins

** Cook for an additional 5 minutes for well done meat.

Note: For models 5 litres and below ensure that meat joints and poultry do not exceed the mark on the inside of the pot. Choose meat joints and poultry 8 cm or less in height.

PRÉCAUTIONS IMPORTANTES

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

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


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

VERIFICATIONS IMPERATIVES AVANT CHAQUE UTILISATION	VERIFIER <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.
RESPECTER TOUJOURS LES QUANTITES DE REMPLISSAGES SUIVANTES	<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.

**AVANT ET
PENDANT
LA
CUISSON**

- 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 ébouillantage 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 :
 - les aïrelles
 - l'orge perlé, l'épeautre, le millet
 - les flocons d'avoine
 - les pois cassés
 - les nouilles, macaronis, spaghettis
 - la rhubarbe
 - les groseilles
- 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.

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 "Autocuiseur", puis effectuez une décompression rapide dans l'eau froide - (voir paragraphe "Fin de cuisson en mode 'Autocuiseur'").
- Si la tige de sécurité (D) ne descend pas, placez votre autocuiseur dans l'eau froide - (voir paragraphe "Fin de cuisson en mode 'Autocuiseur'").
- 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 "Sécurités").

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 TEFAL/T-FAL pour réparation.
- N'intervenez pas sur les systèmes de sécurité au-delà des consignes de nettoyage et d'entretien.
- N'utilisez que des pièces d'origine TEFAL/T-FAL 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 TEFAL/T-FAL 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.

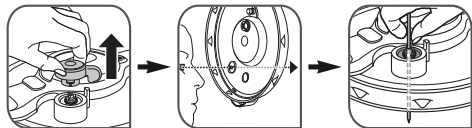
CONSERVEZ CES INSTRUCTIONS

Composants (voir Schéma descriptif)

- | | | | |
|----|--|--------|---|
| A. | Soupape de fonctionnement | I. | Joint |
| B. | Conduit d'évacuation de vapeur | J. | Panier vapeur* |
| C. | Index de positionnement de la soupape | K./ L. | Trépied* |
| D. | Tige de sécurité (voir paragraphe "Sécurités") | M. | Boutons pour replier les poignées* |
| E. | Soupape de sécurité | N. | Poignée de cuve fixe* |
| F. | Minuteur* | | |
| G. | Poignée de couvercle | O. | Poignée de cuve rabattable* |
| H. | 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 : selon modèle



- Vérifiez que la **bille*** de la soupape de sécurité est mobile (utilisez un bâtonnet).



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

Utilisation



Cuisson en mode
Autocuiseur



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 18 et en veillant à bien le placer sous les encoches du couvercle - fig 14.

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 18 et en veillant à bien le placer sous les encoches du couvercle - fig 14.

Première utilisation

- Pour les modèles avec revêtement antiadhésif : lavez et huilez légèrement, avec de l'huile de cuisson, toute la surface de revêtement intérieur.

Selon modèle :

- Posez le trépied*(L) et le panier*(J) au fond de la cuve.
- 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 autocuiseur.
- Alignez le pictogramme  de la soupape de fonctionnement (A) avec l'index de positionnement de la soupape (C) - fig 9.



- Posez votre autocuiseur 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 autocuiseur n'est plus sous pression.
- Ouvrez votre autocuiseur - fig 3.
- Nettoyez-le avec du produit vaisselle.

Remplissage 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 autocuiseur, 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 autocuiseur au-delà de 1/3 (MAX 1) de sa capacité.



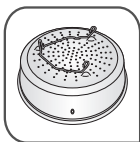
A la fin de la cuisson, laissez refroidir votre autocuiseur quelques minutes, puis effectuez un refroidissement dans l'eau froide (voir paragraphe 'Fin de cuisson en mode "Autocuiseur" - décompression rapide').

Utilisation du panier vapeur* _____

- Versez 75 cl d'eau dans le fond de la cuve (Q).

Selon modèle :

- Posez le trépied*(L) et le panier*(J) au fond de la cuve.
- 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.
- Dans le modèle 3L, il est normal que le niveau de l'eau couvre légèrement le fond du panier.



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

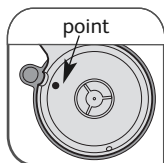
Retrait et mise en place de la soupape de fonctionnement (A) _____

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.



Utilisation du minuteur* _____

Le minuteur ne peut pas être utilisé en position faitout.

Le minuteur (F) a été conçu pour vous aider à garantir le résultat des cuissons en mode "Autocuiseur", en vous permettant d'ajuster au mieux la consommation d'énergie. Il décompte automatiquement le temps de cuisson dès l'atteinte du niveau de température correspondant à la cuisson en mode "Autocuiseur" .

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

1 Pour allumer le minuteur : appuyez sur le bouton.



2 Programmez le temps de cuisson (en minutes).

- Si vous vous êtes trompés de temps de cuisson, attendez 4 sec que les flammes ne clignent plus, puis appuyez longtemps sur le bouton pour la remise à zéro.



3 Démarrez la source de chauffe puissance maximum.



4 Dès que votre autocuiseur a atteint la température de cuisson, le minuteur sonne et le décompte du temps commence (les chiffres clignent).

Réduire la puissance de la source de chauffe.

Vous pouvez, à ce moment là, si vous le souhaitez, retirer le minuteur du produit et l'emporter avec vous. Le temps continuera de décompter.



5 À la fin du temps de cuisson, le minuteur sonne.

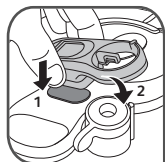
- Pour arrêter la sonnerie du minuteur, appuyez sur le bouton.
- Coupez la source de chauffe.










Un appui long sur le bouton remet à zéro et éteint le minuteur.

Mise en place et retrait du minuteur*

- Pour mettre le minuteur (F) en place - fig 12, insérez d'abord la partie "côté touche" sur le module puis appuyez pour clipser la partie opposée.
- Pour retirer le minuteur (F), soulevez-le et retirez-le.



Changement de la pile du minuteur*

- La pile du minuteur est une pile de type bouton CR2032.
- Si le symbole  apparaît ou si vous n'avez plus aucun affichage, changez la pile.
- La durée de vie de la pile dépend de la fréquence d'utilisation du minuteur.
- La pile du minuteur contient du Diméthoxyéthane n° CAS 110-71-4. Elle est conforme à la réglementation européenne. Pour votre sécurité et la préservation de l'environnement : n'ouvrez pas la pile, ne l'exposez pas à des températures élevées, ne la jetez pas avec les ordures ménagères; rappez-la dans un centre de collecte de piles usagées.
- Les piles non rechargeables ne doivent pas être rechargées.
- Les différents types de piles ou piles neuves et usagées ne doivent pas être mélangées.
- Les piles doivent être insérées selon la polarité correcte.
- Les piles déchargées doivent être retirées de l'appareil et éliminées de façon sûre.
- Si l'appareil doit être entreposé sans être utilisé pendant une longue période, il convient de retirer les piles.
- Les bornes d'alimentation ne doivent pas être court-circuitées.
- Procédez à plat sur un plan de travail
- **Pour retirer la pile de votre minuteur**, ouvrez le bouchon de pile à l'aide d'une pièce de monnaie en tournant dans le sens antihoraire pour que la $\frac{1}{2}$ lune  du bouchon s'aligne avec la $\frac{1}{2}$ lune du minuteur  (voir dessin ci-contre).
- Remplacez votre pile.
- Remettez le joint en place dans son logement.
- Pour remettre le bouchon de pile, positionnez la $\frac{1}{2}$ lune  du bouchon de pile en face de la $\frac{1}{2}$ lune  du timer. Tournez doucement le bouchon de pile dans le sens horaire, tout en appuyant légèrement, pour aligner la $\frac{1}{2}$ lune  du bouchon de pile avec la lune pleine du timer  (voir dessin ci-contre)
- Ne forcez pas sur le bouchon de pile lorsque vous le refermez. N'allez pas au-delà des butées.
- En cas de perte, vous pouvez vous procurer un autre minuteur dans tous nos Centres de Service Agréés TEFAL/T-FAL.



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

N'utilisez jamais le minuteur* en mode "Faitout".

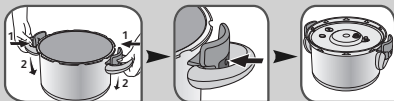
Poignées rabattables*

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

N'essayez pas de rabattre les poignées sans appuyer sur les boutons (M).

Ne démontez jamais les poignées rabattables de la cuve, seul le Centre de Service Agréé TEFAL/T-FAL est habilité à le faire.

■ Pour rabattre les poignées



■ Pour mettre les poignées en position d'utilisation :



Ne placez jamais votre autocuiseur poignées rabattues sur une source de chaleur.




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 13.
- Vérifiez que la soupape de sécurité (E) est mobile (voir paragraphes "Nettoyage" et "Vérifications impératives avant chaque utilisation") - fig 17 et fig 17bis.
- Ajoutez vos ingrédients et le liquide.
- Fermez votre autocuiseur - 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 18 et en veillant à bien le placer sous les encoches du couvercle - fig 14.
- Mettez en place la soupape de fonctionnement (A) - fig 8.



Cuisson en mode "Autocuiseur"


- Tournez la soupape de fonctionnement (A) jusqu'à la position de cuisson mode "Autocuiseur"  - fig 9.
- Assurez-vous que votre autocuiseur est convenablement fermé avant de le mettre en service - fig 2.
- Posez votre autocuiseur sur une source de chaleur adaptée puis réglez-la à sa puissance maximum.
- Pour les modèles équipés d'un minuteur* : programmez le temps de cuisson indiqué sur la recette (voir paragraphe "Utilisation du minuteur").
- Les cliquetis et les fumerolles émis par la tige de sécurité sont normaux, ils permettent l'échappement de l'air avant la cuisson.

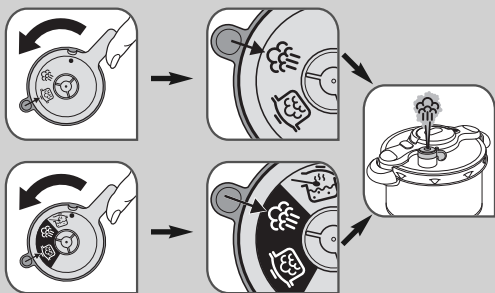
Pendant la cuisson en mode "Autocuiseur" _


- 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 "Autocuiseur" _____


Pour libérer la vapeur :

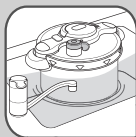
- Une fois la source de chaleur éteinte, vous avez deux possibilités :
- **Décompression progressive** : tournez progressivement la soupape de fonctionnement (A) pour terminer face au repère du pictogramme  - fig 10.



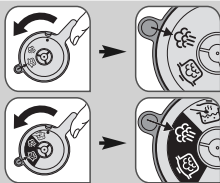
Si lors de la libération de la vapeur, vous observez des projections anormales, remettez la soupape de fonctionnement (A) en position de cuisson mode "Autocuiseur" , puis effectuez une décompression rapide dans l'eau froide.

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 autocuiseur 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 autocuiseur jusqu'à ce que la tige de sécurité descende. Lorsque la tige de sécurité (D) redescend, votre autocuiseur 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 autocuiseur quelques minutes, puis effectuez un refroidissement dans l'eau froide. Secouez systématiquement et légèrement l'autocuiseur avant chaque ouverture, après avoir vérifié que la tige de sécurité soit bien descendue, afin d'éviter tout jaillissement de bulles de vapeur qui risqueraient de vous brûler. Cette opération est particulièrement importante lors de l'évacuation rapide de la vapeur ou après refroidissement dans l'eau froide. Dans le cadre des soupes, nous vous conseillons d'effectuer une décompression rapide dans l'eau froide (voir figure de l'Etape 1 ci dessus).
- Vous pouvez ouvrir votre autocuiseur - 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 18 et en veillant à bien le placer sous les encoches du couvercle - fig 14 .

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 autocuiseur est convenablement fermé - fig 2 avant de le mettre en service.
- Posez votre autocuiseur 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 autocuiseur 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 18 et en veillant à bien le placer sous les encoches du couvercle - fig 14.
- Si la source de chaleur est trop forte, il peut arriver que l'autocuiseur 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 l'autocuiseur. Dans ce cas, réduisez ou éteignez la source de chauffe. **Dans le cas de plaques électriques en fonte, retirez l'autocuiseur de la source de chauffe.**
- 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.
- 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 autocuiseur est équipé 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 l'autocuiseur et il ne peut pas monter en pression.

■ Sécurité à l'ouverture :

- Si votre autocuiseur 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 autocuiseur 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 l'autocuiseur 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 19.
- Second dispositif : le joint laisse échapper de la vapeur sur le couvercle - fig 19.

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

- Arrêtez la source de chaleur.
- Laissez refroidir complètement votre autocuiseur.
- 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 15 - 16 - 17 et 17bis. 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/T-FAL.

Nettoyage

Pour le bon fonctionnement de votre autocuiseur, 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.

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

Pour les autocuiseurs avec revêtement antiadhésif (selon modèle) : les légères rayures et abrasions pouvant apparaître à l'usage n'altèrent pas les performances antiadhésives du revêtement.

- Lavez votre autocuiseur 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 en inox :

- Lavez avec un tampon à récurer et du produit vaisselle.
- Si l'intérieur de la cuve inox présente des reflets irisés ou des traces blanchâtres (dépôt de minéraux), nettoyez-la avec du vinaigre blanc.

Pour nettoyer l'intérieur de la cuve en aluminium avec revêtement antiadhésif :

- 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 la cuve en inox et le panier au lave-vaisselle.

Ne mettez pas la cuve avec revêtement antiadhésif (selon modèle) 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 revêtement antiadhésif (selon modèle) peut légèrement altérer la couleur du revêtement (jaunissement, tâchage).

Pour nettoyer le couvercle :

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

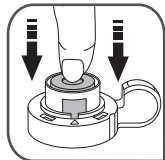
Égoutter verticalement le couvercle pour évacuer l'eau restante entre les parties métalliques et plastiques du couvercle.

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 14 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 15.
- Vérifiez sa mobilité : dessin ci-contre.



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

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.

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 13. Si besoin, nettoyez-le avec un cure-dent - fig 16 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 fortement sur la bille* (à l'aide d'un bâtonnet) qui doit être mobile - fig 17 ou en appuyant plusieurs fois avec votre doigt sur le piston* qui doit être mobile - fig 17bis . Voir paragraphe "Vérifications impératives avant chaque utilisation".

Pour nettoyer le minuteur* (F) :

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

Entretien

Pour changer le joint de votre autocuiseur :

- Changez le joint de votre autocuiseur tous les ans ou si celui-ci présente une coupure.
- Prenez toujours un joint d'origine TEFAL/T-FAL, correspondant à votre modèle (voir paragraphe "Accessoires").
- Pour la remise en place du joint, veuillez vous reporter - fig 14 et veillez à ce que le joint soit bien passé sous chacune des encoches du couvercle.

Pour ranger votre autocuiseur :

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

Il est impératif de faire vérifier votre autocuiseur dans un Centre de Service Agréé TEFAL/T-FAL après 10 ans d'utilisation.

Accessoires TEFAL/T-FAL

- Les accessoires de votre autocuiseur disponibles dans le commerce sont :

Accessoires		Références
Joint	3/4/4.5/6 L : diamètre extérieur du joint : 24 cm	X1010008
	5/7.5/9 L : diamètre extérieur du joint : 27 cm	X1010007
Panier vapeur*	3/4.5/4/6 L : pour cuve diamètre 22 cm	792185
	5/7.5/9 L : pour cuve diamètre 24 cm	792654
Trépied* (K)		X1030007
Trépied* (L)		792691
Minuteur*		X1060007

- Pour le changement d'autres pièces ou réparations, faites appel aux Centres de Service Agréés TEFAL/T-FAL.
- N'utilisez que des pièces d'origine TEFAL/T-FAL correspondant à votre modèle.

Caractéristiques

Diamètre du fond de votre autocuiseur - références

Capacité	Capacité totale*	Ø Cuve	Ø Fond	Modèles Poignées fixes*	Modèles Poignées rabattables*	Matériau cuve
3 L	3.5 L	22 cm	15.5 cm	P46205	-	Inox
			18 cm	P46605	-	
4 L	4.6 L	22 cm	14 cm	P46042	-	Alu revêtu
			17.5 cm	P47042	-	Alu revêtu
4.5 L	5 L	22 cm	15.5 cm	P46206	-	Inox
5 L	5.8 L	24 cm	14 cm	P46051	-	Alu revêtu
			19.7 cm	P47051	-	Alu revêtu
5.2 L	6 L	24 cm	20 cm	P46654	-	Inox
6 L	6.5 L	22 cm	15.5 cm	P46207	P49007	Inox
	7 L	24 cm	17.5 cm	P48007	-	Alu revêtu
7.5 L	8.1 L	24 cm	18 cm	P46248	P49048	Inox
9 L	9.7 L	24 cm	18 cm	P46249	P49049	Inox
Set	5 L	24 cm	14 cm	P46051	-	Inox
	7.5 L		18 cm	P46248	-	

*Capacité totale : cuve + couvercle

Informations normatives :

Pression de fonctionnement : 65 kPa

Pression maximum de sécurité : 120 kPa

Sources de chaleur compatibles _____

GAZ



ELECTRICITÉ
(Plaque fonte)



ELECTRICITÉ
(Plaque radiante ou halogène
en verre céramique)



ELECTRICITÉ
(Plaque à induction en verre
céramique)



ELECTRICITÉ
(Résistance spirale)



- Votre autocuiseur 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 autocuiseur.
- Sur table vitrocéramique, assurez-vous que le fond de la cuve est propre et net.
- Sur gaz, la flamme ne doit pas déborder du diamètre de la cuve.
- Sur tous les foyers, veillez à ce que votre autocuiseur soit bien centré.

Garantie

- Dans le cadre de l'utilisation préconisée par le mode d'emploi, **la cuve inox** de votre nouvel autocuiseur TEFAL/T-FAL est **garantie 10 ans** contre :
 - Tout défaut lié à la structure métallique de votre cuve,
 - Toute dégradation prématurée du métal de base.
- **Les autres matériaux de cuve ainsi que toutes les autres pièces de votre autocuiseur 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, pour les cuves avec revêtement antiadhésif.
 - Les rayures liées au contact du couvercle sur la cuve avec revêtement antiadhésif.
 - 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/T-FAL sont habilités à vous faire bénéficier de cette garantie.

Groupe SEB Canada


36 Newmill Gate, Unit 2, Scarborough, Ontario M1V 0E2


Appeler : 800-418-3325

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

TEFAL/T-FAL répond à vos questions

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 18. ■ Remettez-le dans le couvercle sans l'essuyer - fig 14.
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 18 et en veillant à bien le placer sous les encoches du couvercle - fig 14.
Si votre autocuiseur a chauffé sous pression sans liquide à l'intérieur :	Faites vérifier votre autocuiseur par un Centre de Service Agréé TEFAL/T-FAL.
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 autocuiseur est bien fermé. - 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 autocuiseur jusqu'à ce que la tige de sécurité (D) descende. Nettoyez la soupape de fonctionnement (A) - fig 15 et le conduit d'évacuation de vapeur - fig 16 et vérifiez que la bille* ou que le piston* de la soupape de sécurité s'enfoncent sans difficulté - fig 17 ou 17bis.</p>

Problèmes	Recommandations
<p>Si la vapeur fuit autour du couvercle, et que la tige est en position basse, vérifiez :</p>	<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>
<p>Si vous ne pouvez pas ouvrir le couvercle :</p>	<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 autocuiseur 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>
<p>Si les aliments ne sont pas cuits ou s'ils sont brûlés, vérifiez :</p>	<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>
<p>Si des aliments ont brûlé dans votre autocuiseur :</p>	<p>Laissez tremper votre cuve quelque temps avant de la laver. N'utilisez jamais d'eau de javel ou de produits chlorés.</p>
<p>Si l'un des systèmes de sécurité se déclenche :</p>	<p>Arrêtez la source de chaleur. Laissez refroidir votre autocuiseur sans le 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/T-FAL.</p>
<p>Si vous observez l'apparition de traces d'oxydation :</p>	<p>L'usage d'acier inoxydable de hautes performances n'empêche pas l'apparition d'oxydation dans des cas extrêmes. Si vous remarquez des traces d'oxydation, éliminez-les en frottant avec une éponge abrasive avant d'utiliser à nouveau votre autocuiseur.</p>

Problèmes	Recommandations
<p>Si vous n'arrivez pas à mettre les poignées rabattables* en position d'utilisation :</p>	<p>Vérifiez que :</p> <ul style="list-style-type: none"> • Les boutons (M)* sont mobiles. • Si le phénomène persiste, faites vérifier votre produit par un Centre de Service Agrée TEFAL/T-FAL.
<p>Si vous n'arrivez pas à rabattre les poignées rabattables* :</p>	<ul style="list-style-type: none"> • Ne forcez pas. • Assurez-vous que vous appuyez à fond sur les boutons*(M). • Si le phénomène persiste, faites vérifier votre produit par un Centre de Service Agrée TEFAL/T-FAL.



• **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.



TABLEAUX DE CUISSON

Légumes

LÉGUMES (FRAIS)

VAPEUR

Ingrédient dans le panier vapeur et 75 cl d'eau au fond de l'autocuiseur.

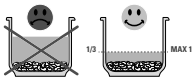


IMMERSION

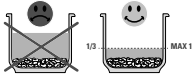
Ingrédient dans l'eau et sans panier.

LÉGUMES SECS IMMERSION

Sans panier.



	
Artichauts entiers 2 pièces soit 600 g (immersion)	30 à 35 min
Asperges blanches (vapeur)	5 à 6 min
Aubergines pelées émincées (3 mm) 850 g (vapeur)	10 à 12 min
Betteraves rouges coupées en 4 (immersion)	20 à 25 min (suivant grosseur)
Bettes en tronçons (2 cm) 700 g (vapeur)	15 à 17 min
Blancs de poireaux entiers 650 g (vapeur)	9 à 11 min
Brocolis en bouquets 600 g (vapeur)	9 à 11 min
Carottes en rondelles (3 mm) 600 g (vapeur)	17 à 19 min
Céleri rave émincé (immersion) 600 g	7 à 9 min
Champignons émincés (immersion) 800 g	4 à 5 min
Chou vert émincé (immersion) 500 g	5 à 6 min
Choux Bruxelles (vapeur)	10 à 12 min
Chou fleur en bouquets 600 g (vapeur)	10 à 12 min
Courgettes en rondelles (3 mm) 600 g (vapeur)	12 à 15 min
Endives coupées en 2 soit 900 g (vapeur)	14 à 16 min
Épinards (vapeur)	3 à 4 min
Fenouil en lamelles 600 g (vapeur)	6 à 9 min
Haricots verts fins 600 g (vapeur)	10 à 12 min
Navets en cubes 500 g (vapeur)	14 à 16 min
Petits oignons grelots (vapeur)	7 à 8 min
Petits pois (vapeur)	6 à 8 min
Poivrons coupés en 2 soit 550 g (vapeur)	14 à 16 min
Pommes de terre moyennes coupées en 2 soit 950 g (vapeur)	20 à 25 min (suivant grosseur)
Potiron en morceaux (3 à 5 cm) 600 g (vapeur)	13 à 18 min
Flageolets (secs) 250 g (immersion)	35 à 40 min
Lentilles vertes 250 g (immersion)	14 à 16 min
Pois cassés 250 g (immersion)	18 à 20 min

IMMERSION Sans panier. 		QUANTITÉ D'EAU	QUANTITÉ DE RIZ	TEMPS DE CUISSON
	2 PERSONNES	400 ml / 2 verres	150 g / 1 verre	7-8 min
	4 PERSONNES	500 ml / 2,5 verres	250 g / 2 verres	
	6 PERSONNES	700 ml / 3,5 verres	375 g / 3 verres	

Viandes / poissons

	FRAIS	SURGELÉS
Cailles : 4	9 à 10 min	18 à 20 min
Canette (1,8 kg)	45 à 47 min	50 to 55 mins
Coquelets : 2 (1,3 kg)	23 à 25 min	40 à 45 min
Darnes de saumon : 4 (0,8 kg)	5 à 6 min	7 à 8 min
Filet mignon de porc : 2 morceaux de 350 g	13 à 15 min	26 à 29 min
Filet mignon de veau : 0,7 kg	17 à 21 min	33 à 38 min
Filets de lotte 1 kg en morceaux de 75 g	5 à 6 min	7 à 8 min
Lapin (1,5 kg en morceaux)	8 à 9 min	20 à 23 min
Paupiettes de veau : 4	10 à 12 min	x
Poulet (1,35 kg)	23 à 25 min	1 h à 1 h10
Rôti de bœuf (1 kg Ø 8-11 cm)	30 à 35 min	45 à 50 min
Rôti de porc (0,8 kg Ø 8-10 cm)	30 à 35 min	1 h05 à 1 h15
Rôti de veau (0,8 kg Ø 5-7 cm)	17 à 19 min	37 à 40 min
Souris d'agneau : 2 (soit 0,95 kg)	40 à 45 min	1 h05 à 1 h15
Steaks de thon : 4 (soit 0,7 kg)	5 à 6 min	7 à 9 min

Note: Pour les autocuiseurs d'une capacité inférieure à 5 litres, assurez-vous que les morceaux de viande ou le poulet ne dépassent pas le repère MAX 2 de la cuve. Choisissez des morceaux de viande ou un poulet de 8cm ou moins de hauteur.

PRECAUCIONES IMPORTANTES

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

El uso incorrecto puede ocasionar desperfectos.

Por su propia seguridad, este aparato cumple todas las normas y reglamentos aplicables:

- Directiva de equipos a presión
- Materiales en contacto con alimentos
- Medio ambiente

COMPROBACIONES OBLIGATORIAS ANTES DE CADA USO	VERIFICAR <ul style="list-style-type: none">■ visualmente que el conducto de drenaje de vapor no esté obstruido -fig.13.■ que la bola de la válvula de seguridad se pueda mover - fig.18.■ que la bola* o el pistón* de la válvula de seguridad se puedan mover - fig. 17 o fig. 17bis.■ que la junta de la tapa esté colocada bajo cada una de las pestañas de la tapa - fig. 14.■ 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.
RESPETE SIEMPRE LAS CANTIDADES DE LLENADO SIGUIENTES	<ul style="list-style-type: none">■ Nunca utilice la olla a presión sin líquido, ya que la estropearía seriamente. 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 para 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 legumbres, legumbres deshidratadas, o las compotas, la calabaza, los calabacines, las zanahorias, las patatas, los filetes de pescado... - fig. 6.

**ANTES Y
DURANTE
LA
COCCIÓN**

- No permitir que los niños se acerquen cuando la olla a presión esté en funcionamiento.
- 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 producir quemaduras. Asegúrese de que la olla a presión se encuentra convenientemente cerrada antes de ponerla en funcionamiento. (Véase el apartado «Cierre»).
- Asegúrese, durante la cocción, de que la válvula siempre emite un leve sonido. Si no sale suficiente vapor, descomprima el aparato y verifique si hay suficiente líquido o si el conducto de drenaje de vapor está obstruido. Tras estas comprobaciones, si continúa sin salir el vapor, aumente ligeramente la fuente de calor.
- No cocer alimentos que puedan obstruir los conductos de los elementos de seguridad:
 - arándanos
 - cebada perlada, espelta, mijo
 - copos de avena
 - guisantes partidos
 - tallarines, 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. Así evitará la aparición de puntos negros 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, la dañará y podrá aumentar la temperatura del aceite lo suficiente como para que aparezcan llamas.
- No utilice la olla a presión con un fin diferente de aquel para el que está destinada.
- No introduzca la olla a presión en un horno caliente.
- Nunca introduzca en la olla a presión papel de aluminio no sujeto sobre 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 fuentes de calor compatibles, de acuerdo con las instrucciones de uso.

DESPUÉS DE LA COCCIÓN...

- Para los modelos con recubrimiento antiadherente: no utilice batidores ni objetos metálicos o cortantes. 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)** aplicando la velocidad de descompresión que más le convenga hasta llegar al pictograma ☞ - 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 efectúe una descompresión rápida bajo el agua fría - (véase el apartado «Fin de la cocción en modo "olla a presión"».).
- Si la varilla de seguridad **(D)** no baja, coloque la olla bajo un chorro de agua fría - (véase 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 legumbres, legumbres deshidratadas, o las compotas, la calabaza, los calabacines, las zanahorias, las patatas, los filetes de pescado... Deje enfriar la olla a presión varios minutos y después póngala bajo el agua fría para enfriarla. Sacuda sistemática y ligeramente la olla antes de cada apertura, con el fin de evitar que emanen burbujas de vapor que podrían producirle quemaduras. Esta operación es especialmente importante en caso de drenaje rápido del vapor o tras el enfriamiento bajo el agua del grifo.
- Cuando la olla esté sometida a presión, muévela con la máxima precaución. No toque las superficies calientes. Si es necesario, utilice guantes. Utilice las 2 asas para sujetar la olla.
- En el caso de las sopas, le aconsejamos realizar una descompresión rápida bajo agua fría (véase el apartado «Fin de la cocción en modo «olla a presión»).
- Asegúrese de que la válvula se encuentra en posición de descompresión antes de abrir la olla a presión. La varilla de seguridad **(D)** debe estar en posición baja.
- Nunca abra la olla a presión a la fuerza. Asegúrese de que la presión interior ha descendido. La varilla de seguridad **(D)** debe estar en posición baja. (Véase el apartado «Seguridad»).

MANTENIMIEN TO

- Si observa que una parte de su olla 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 oficial de TEFAL para su reparación.
- No manipule los sistemas de seguridad más allá de las recomendaciones de limpieza y de mantenimiento.
- Utilice únicamente piezas originales TEFAL correspondientes a su modelo.
- No deje los alimentos en la olla a presión.
- Limpie y aclare la olla a presión inmediatamente después de cada utilización.
- No lave en el lavavajillas la válvula de funcionamiento **(A)**, ni la junta **(I)**, ni el temporizador* **(F)**, ni la olla con revestimiento antiadherente.
- No ponga el temporizador* **(F)** bajo el agua.
- Nunca utilice lejía o productos clorados, ya que podrían alterar la calidad del acero inoxidable.
- No deje la tapa a remojo.
- Sustituya la junta una vez al año o inmediatamente si ésta presenta cortes.
- Es imprescindible revisar la olla a presión en un centro de servicio oficial de TEFAL después de 10 años de uso.
- Para guardar la olla a presión: déle la vuelta a la tapa al colocarla encima de la olla, para evitar el desgaste prematuro de la junta de la tapa.

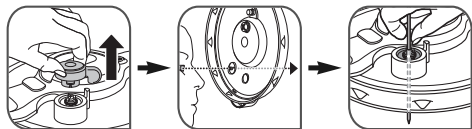
CONSERVE ESTAS INSTRUCCIONES

Componentes (véase el esquema descriptivo) _____

- | | | | |
|----|--|---------|--|
| A. | Válvula de funcionamiento | H. | Tapa |
| B. | Conducto de drenaje del vapor | I. | Junta |
| C. | Marca de posicionamiento de la válvula | J. | Cestillo para vapor* |
| D. | Varilla de seguridad (véase el apartado «Seguridad») | K. / L. | Trípode* |
| E. | Válvula de seguridad | M. | Botones para plegar las asas* |
| F. | Temporizador* | N. | Asa de la olla fija* |
| G. | Asa de la tapa | O. | Asa de la olla plegable* |
| | | P. | Marcas de llenado máximo (MAX 1 y MAX 2) |
| | | Q. | Olla |

Comprobaciones obligatorias antes de cada uso _____

Verificación de la válvula de funcionamiento



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

Comprobación de la válvula de seguridad: según el modelo



- Asegúrese de que la **bola*** de la válvula de seguridad se mueve (utilice un palillo).



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

Utilización



Cocción en modo olla a presión



Cocción en modo olla/cacerola*



Descompresión

Apertura

- Mueva el asa de la tapa de la posición horizontal a la posición vertical - fig.3 La tapa gira.
- Levante la tapa.
- En caso de dificultad para abrir el aparato: poner la junta bajo el agua y volver a colocarla en la tapa sin secarla - fig.18 y cuidando de colocarla bajo las pestañas de la tapa - fig 14.

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 sitio y si la tapa está bien colocada.
- En caso de dificultad para cerrar el aparato: poner la junta bajo el agua y volver a colocarla en la tapa sin secarla - fig.18 y cuidando de colocarla bajo las pestañas de la tapa - fig 14.

Primer uso

- En los modelos con revestimiento antiadherente: lave y unte ligeramente con aceite de cocina toda la superficie del revestimiento interior.

Según el modelo:

- Sitúe el trípode* (L) y el cestillo para vapor* (J) en el fondo de la olla.
- Acople el trípode*(K) en el cestillo para 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.



- Sitúe 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 descender, significará que la olla ya no se encuentra a presión.
- Abra la olla a presión - fig.3
- Límpiela con jabón de 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 dentro de la 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 legumbres, legumbres deshidratadas, o 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 con agua fría (véase el apartado «Fin de la cocción en modo "olla a presión"-descompresión rápida»).

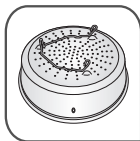


Utilización del cestillo para vapor*

- Vierta 75 cl de agua en el fondo de la olla (Q).

Según el modelo:

- Sitúe el trípode*(L) y el cestillo para vapor*(J) en el fondo de la olla.
- Acople el trípode*(K) en el cestillo para vapor*(J) y, a continuación, coloque el conjunto en el fondo de la olla.



- Al cocinar al vapor, los alimentos presentes en el cestillo para vapor no deben estar en contacto con el agua
- En el modelo de 3 L, es normal que el nivel del agua cubra ligeramente el fondo del cestillo.



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

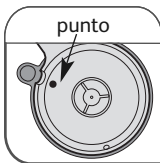
Retirada y colocación de la válvula de funcionamiento (A)

Para retirar la válvula de funcionamiento (A):

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

Para colocar la válvula de funcionamiento:


- Alinee el punto de la válvula de funcionamiento (A) - fig. 8 con la marca de posición (C) véase la ilustración que aparece junto a este texto).



- Apriete la válvula de funcionamiento (A) para que encaje sobre la varilla de drenaje de vapor.
- Apriete el anillo de la válvula de funcionamiento (A) gírelo.

Utilización del temporizador*

El temporizador no debe utilizarse en la posición de olla/cacerola.

El temporizador (F) está diseñado para ayudarle a garantizar el resultado de la cocción, en modo «olla a presión», permitiéndole ajustar mejor el consumo de energía. Descuenta automáticamente el tiempo de cocción cuando se alcanza el nivel de temperatura correspondiente a la cocción en modo «olla a presión» .

Asegúrese, durante la cocción, de que la válvula de funcionamiento (A) emite un leve sonido regularmente. Si no hay suficiente vapor, aumente ligeramente la fuente de calor. En caso contrario, reduzca la fuente de calor.

1 Para encender el temporizador: pulse el botón.



2 Programe el tiempo de cocción (en minutos).



- Si se equivoca con el tiempo de cocción, espere 4 segundos a que las llamas dejen de parpadear, y luego pulse y mantenga pulsado el botón par ponerlo a cero.

3 Encienda la fuente de calor a potencia máxima.



4 Cuando la olla a presión alcanza a temperatura de cocción, el temporizador suena y comienza la cuenta atrás (los números parpadean).



Reducir la potencia de la fuente de calor.

En este momento, si lo desea, puede quitar el temporizador del producto y llevárselo consigo. El tiempo continuará descontándose.

5 Al finalizar el tiempo de cocción suena el temporizador.

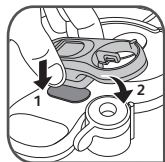


- Para detener el sonido del temporizador, pulse el botón.
- Apague la fuente de calor.







Una pulsación larga del botón pone el temporizador a cero y lo apaga.

Colocación y retirada del temporizador*

- Para colocar el temporizador (F) en su sitio - fig.12, inserte primero la pieza con la pantalla hacia arriba sobre el módulo y luego apriete para encajar la parte opuesta.
- Para retirar el temporizador (F), levántelo y retírelo.



Cambio de la pila del temporizador*

- La pila del temporizador es una pila de botón CR2032.
- Si aparece el símbolo , o si no se enciende, cambie la pila.
- La vida útil de la pila depende de la frecuencia de uso del temporizador.
- La pila del temporizador contiene dimetoxietano no CAS 110-71-4. Es conforme con la normativa europea. Para su seguridad y la conservación del medio ambiente: no abra la pila, no la exponga a temperaturas elevadas, no la tire a la basura; llévela a un centro de recogida de pilas usadas.
- No se deberá intentar recargar aquellas pilas que no sean recargables.
- No deberán mezclarse diferentes tipos de pilas, ni tampoco pilas nuevas con otras usadas.
- Las pilas deberán instalarse observando su polaridad correcta.
- Deberá sacar del aparato las pilas gastadas y eliminarlas de manera segura.
- Si no va a utilizar el aparato durante un periodo prolongado de tiempo, le aconsejamos que quite las pilas.
- Los bornes de alimentación no deberán cortocircuitarse.
- Trabaje sobre una superficie plana de una encimera.
- **Para quitar la pila del temporizador**, abra la tapa de la pila con una moneda girándola en el sentido contrario a las agujas del reloj para que la media luna  de la tapa se alinee con la media luna del temporizador  (véase el dibujo que aparece junto a este texto).
- Cambie la pila.
- Vuelva a colocar la junta en su posición.
- Para volver a colocar la tapa de la pila, coloque la media luna  de la tapa frente a la media luna  del temporizador. Gire lentamente la tapa de la pila en el sentido de las agujas del reloj, presionando ligeramente, para alinear la media luna de la tapa de la pila con la luna llena del temporizador  (véase el dibujo que aparece junto a este texto).
- No ejerza fuerza sobre la tapa de la pila al volverla a cerrar.
- No sobrepase los toques.
- En caso de pérdida, puede adquirir un temporizador en todos nuestros centros de servicio oficiales de TEFAL.



Nunca sumerja el temporizador* en agua ni lo introduzca en el lavavajillas.

Nunca utilice el temporizador* en modo «olla/cacerola».

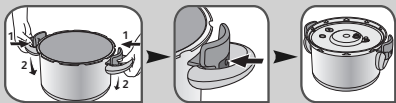
Asas plegables*

Antes de usar el producto, retire las etiquetas presentes en cada una de las asas.

No intente plegar las asas sin pulsar los botones (M).

Nunca desmonte las asas plegables de la olla, solo el Centro de Servicio Técnico Autorizado de TEFAL está capacitado para hacerlo.

■ Para plegar las asas:



■ Para colocar las asas en posición de uso:



Nunca coloque la olla a presión con las asas plegadas sobre una fuente de calor.




Antes de la cocción

- Antes de cada uso, saque la válvula de funcionamiento (A) - fig.11 y verifique visualmente que el conducto de drenaje de vapor (B) no está obstruido - fig.13.
- Verifique que la válvula de seguridad (E) se puede mover (véanse los apartados «Limpieza» y «Comprobaciones obligatorias antes de cada uso») - fig. 17 y fig. 17bis.
- Añada sus ingredientes y el líquido.
- Cierre la olla a presión - fig.2
- En caso de dificultad para cerrar el aparato: poner la junta bajo el agua y volver a colocarla en la tapa sin secarla - fig. 18 y cuidando de colocarla bajo las pestañas de la tapa. - fig. 14.
- Para colocar la válvula de funcionamiento (A) - 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 convenientemente cerrada antes de ponerla en funcionamiento - fig.3
- Sitúe la olla a presión sobre una fuente de calor y a continuación ajústela a la potencia máxima.
- En los modelos equipados con temporizador : programe el tiempo de cocción indicado en la receta (véase el apartado «Utilización del temporizador»).
- Los tintineos y las fumarolas emitidos por la varilla de seguridad son normales; permiten el drenaje del aire durante la cocción.

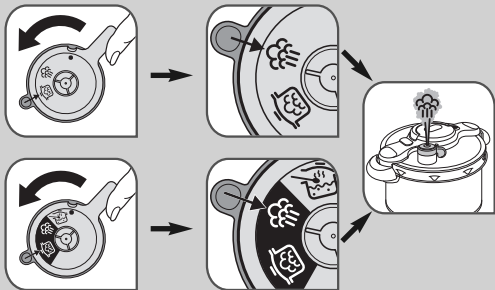
Durante la cocción en modo «olla a presión» _____


- 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:

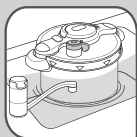
- Una vez apagada la fuente de calor, tiene dos posibilidades:
- **Descompresión progresiva:** gire progresivamente la válvula de funcionamiento (A) para terminar frente a la marca del icono  - fig 10.



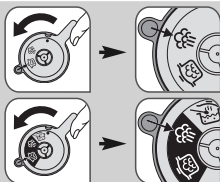
Si durante la liberación de vapor observa proyecciones anormales, vuelva a colocar la válvula de funcionamiento (A) en la posición de cocción en modo «olla a presión»  y después efectúe una descompresión rápida bajo el agua fría.

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 bajo 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 descender, significará que la olla ya no se encuentra a presión. Gire la válvula de funcionamiento (A) hasta la posición .



Paso 1




Paso 2

- Para alimentos espesos que se dilatan o que sueltan espuma durante la cocción, como el arroz, las legumbres, legumbres deshidratadas, o las compotas, la calabaza, los calabacines, las zanahorias, las patatas, los filetes de pescado... Deje enfriar la olla a presión varios minutos y después póngala bajo el agua fría para enfriarla. Sacuda sistemática y ligeramente la olla antes de cada apertura, con el fin de evitar que emanen burbujas de vapor que podrían producirle quemaduras. Esta operación es especialmente importante en caso de drenaje rápido del vapor o tras el enfriamiento bajo el agua del grifo. En el caso de las sopas, le aconsejamos realizar una descompresión rápida bajo agua fría (véase la figura del Paso 1 que aparece más arriba).
- Ya puede abrir la olla a presión - fig.3.
- En caso dificultad para abrir el aparato: poner la junta bajo el agua y volver a colocarla en la tapa sin secarla - fig. 18 cuidando de colocarla bajo las pestañas de la tapa. - fig. 14 .

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 convenientemente cerrada - fig. 2 antes de ponerla en funcionamiento.
- Sitúe la olla a presión sobre una fuente de calor adaptada 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 la olla a presión en todo momento para remover, supervisar la cocción o añadir ingredientes.
- En caso de dificultad para abrir el aparato: poner la junta bajo el agua y volver a colocarla en la tapa sin secarla - fig. 18 y cuidando de colocarla bajo las pestañas de la tapa - fig. 14
- Si la fuente de calor es demasiado fuerte, puede ocurrir que la olla a presión se cierre a presión (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. En tal caso, reduzca o apague la fuente de calor. **Si la fuente de calor son placas eléctricas, retire la olla a presión de la fuente de calor.**
- Para los modelos con revestimiento antiadherente: no utilice batidores ni objetos metálicos o cortantes. No escurra los utensilios golpeándolos contra el borde de la olla, ya que podría estropearla y provocar fugas.
- No caliente nunca materias grasas hasta llegar a carbonizarlas. Los humos desprendidos por la cocción pueden ser peligrosos para los animales que tengan un sistema respiratorio sensible, como los pájaros. Los propietarios 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 por 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).
- No intente abrir la olla a presión a la fuerza bajo ningún concepto.
- **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 baje la varilla de seguridad (D).

■ Dos tipos de seguridad de sobrepresión:

- Primer dispositivo: la válvula de seguridad (E) libera la presión - fig.19
- Segundo dispositivo: la junta deja escapar el vapor sobre la tapa - fig.19

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

- Detenga la fuente de calor.
- Deje enfriar completamente la olla a presión.
- Abra la olla.
- Compruebe y limpie la válvula de funcionamiento (A), el conducto de evacuación del vapor (B), la válvula de seguridad (E) y la junta (I) - fig. 15 - 16 - 17 y 17bis. Véanse los apartados «Limpieza» y «Comprobaciones obligatorias antes de cada uso».
- Si tras las comprobaciones y la limpieza el aparato presenta fugas o ha dejado de funcionar, llévelo a un centro de servicio oficial TEFAL.

Limpieza

Para que el aparato funcione correctamente, asegúrese de respetar estas recomendaciones de limpieza y de mantenimiento después de cada uso.

El ennegrecimiento y los arañazos que pueden aparecer tras una larga utilización no suponen ningún inconveniente.

El desgaste del recubrimiento exterior (según el modelo) asociado al contacto de la tapa con la olla es normal.

En las ollas con recubrimiento antiadherente (según el modelo): los ligeros arañazos y roces que pueden aparecer por el uso no alteran la antiadherencia del recubrimiento.

- Lave la olla a presión después de cada uso con agua templada y un producto lavavajillas. Proceda igualmente con el cestillo*.
- No utilice lejía ni productos clorados.
- No recaliente la olla mientras se encuentre vacía.

Para limpiar el interior de la olla de acero inoxidable:

- Lávela con un estropajo y producto lavavajillas.
- Si el interior de la olla de acero inoxidable presenta reflejos irisados o marcas blanquecinas (depósito de minerales), límpiela con vinagre blanco.

Para limpiar el interior de la olla de aluminio con recubrimiento antiadherente:

- Para prolongar la vida de su producto, le recomendamos que lo lave a mano.
- Lávela con agua caliente, jabón de lavavajillas y una esponja suave.
- No utilice detergente en polvo ni estropajos abrasivos.
- Si se le quema algún alimento, llene la olla de agua caliente y déjela en remojo. Después, límpiela con jabón de lavavajillas.

Para limpiar el exterior de la olla:

- Lávela con una esponja y producto lavavajillas.

Puede introducir la olla de acero inoxidable y el cestillo en el lavavajillas.

No introduzca la olla con recubrimiento antiadherente (según el modelo) en el lavavajillas, ya que los detergentes en pastilla contienen sustancias muy agresivas y corrosivas para las piezas de aluminio.

La utilización intensiva de la olla con recubrimiento antiadherente (según el modelo) puede alterar ligeramente el color del recubrimiento (amarilleo, manchas).

Para limpiar la tapa:

- Lave la tapa con una esponja y producto lavavajillas.

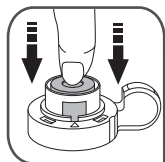
Escorra la tapa en posición vertical para evacuar el agua que queda entre las partes metálicas y plásticas de la tapa.

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 sitio, consulte - fig.14 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.15.
- Verifique su movilidad: dibujo contiguo.



Tras retirar la válvula de funcionamiento (A), la junta (I) y el temporizador* (F), puede introducir la tapa en el lavavajillas.

No lave en el lavavajillas la válvula de funcionamiento (A), ni la junta (I), ni el temporizador* (F), ni la olla con revestimiento antiadherente.

Para limpiar el conducto de evacuación del vapor (B) situado en la tapa:

- Retire la válvula (A) - fig. 11.
- Compruebe visualmente que el conducto de evacuación del vapor es redondo y no está obstruido - fig. 13. Si fuese necesario, límpielo con un palillo - fig. 16 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 firmemente sobre la bola* (con un palillo), la cual deberá moverse - fig. 17 o presionando varias veces con el dedo sobre el pistón*, el cual también deberá moverse - fig. 17bis. Véase el apartado «Comprobaciones obligatorias antes de cada uso».

Para limpiar el temporizador* (F):

- Utilice un paño limpio y seco.
- No utilice agentes disolventes.
- Nunca sumerja el temporizador* en agua ni lo introduzca en el lavavajillas.

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 TEFAL correspondientes a su modelo (véase el apartado «Accesorios»).

- Para volver a colocar la junta en su sitio, consulte - fig 14 y asegúrese de que la junta quede bien encajada bajo cada una de las pestañas de la tapa.

Para guardar la olla a presión:

- Coloque la tapa boca abajo sobre la olla.
- El mecanismo de apertura/ cierre de la olla a presión no necesita ningún mantenimiento especial aparte de la limpieza.

Es imprescindible revisar la olla a presión en un centro de servicio oficial TEFAL 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	3/4/4.5/6 L: Diámetro exterior de la junta: 24 cm	X1010008
	5/7.5/9 L: Diámetro exterior de la junta: 27 cm	X1010007
Cestillo para vapor*	3/4.5/4/6 L: para olla de 22 cm de diámetro	792185
	5/7.5/9 L: para olla de 24 cm de diámetro	792654
Trípode*(L)		792691
Trípode*(K)		X1030007
Temporizador*		X1060007

- Para la sustitución de otras piezas o efectuar reparaciones, póngase en contacto con un centro de servicio oficial TEFAL.
- Utilice únicamente piezas originales TEFAL correspondientes a su modelo.

Características

Diámetro del fondo de la olla a presión: referencias

Capacidad	Ø Olla	Ø Fondo	Modelos con asas fijas*	Modelos con asas plegables*	Material de la olla
3 L	22 cm	15.5 cm	P46205	-	Acero inoxidable
		18 cm	P46605	-	
4 L	22 cm	14 cm	P46042	-	Aluminio revestido
		17.5 cm	P47042	-	Aluminio revestido
4.5 L	22 cm	15.5 cm	P46206	-	Acero inoxidable
5 L	24 cm	14 cm	P46051	-	Aluminio revestido
		19.7 cm	P47051	-	Aluminio revestido
5.2 L	24 cm	20 cm	P46654	-	Acero inoxidable
6 L	22 cm	15.5 cm	P46207	P49007	Acero inoxidable
	24 cm	17.5 cm	P48007	-	Aluminio revestido
7.5 L	24 cm	18 cm	P46248	P49048	Acero inoxidable
9 L	24 cm	18 cm	P46249	P49049	Acero inoxidable
Set 5 L 7.5 L	24 cm	14 cm	P46051	-	Acero inoxidable
		18 cm	P46248	-	

Información normativa:

Presión superior de funcionamiento: 65 kPa

Presión máxima de seguridad: 120 kPa

Fuentes de calor compatibles

GAS



ELECTRICIDAD
(Placa de hierro fundido)



ELECTRICIDAD
(Placa vitrocerámica
radiante o halógena)



ELECTRICIDAD
(Placa vitrocerámica
de inducción)



ELECTRICIDAD
(Resistencia espiral)



- 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.
- En vitrocerámica, asegúrese de que el fondo de la olla está limpio y seco.
- Con gas, la llama no debe sobrepasar el diámetro de la olla.
- En todos los casos, asegúrese de que la olla a presión está bien centrada en el fogón.

Garantía

- Siempre que la utilización sea conforme con las instrucciones de uso, la **olla de acero inoxidable** de su nueva olla a presión TEFAL tiene **10 años de garantía** contra:
 - Cualquier defecto asociado a la estructura metálica de la olla,
 - Cualquier degradación prematura del metal base.
- La estructura metálica de la olla y todas las demás partes 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 tiquet de compra o la factura con la fecha de adquisición.
- La garantía no cubre:
 - Los arañazos y la decoloración debidas al envejecimiento, en las ollas con revestimiento antiadherente.
 - Los arañazos asociados al contacto de la tapa y la olla con revestimiento antiadherente.
 - Las degradaciones consecutivas provocadas por no observar las precauciones importantes o por hacer un uso negligente, a saber:
 - Golpes, caídas, uso en horno, etc.
 - Los centros de servicio oficiales TEFAL son los únicos habilitados para que pueda beneficiarse de la garantía.

Marcado reglamentario


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

• ¡Colaboremos con la protección del medio ambiente!



- ① Su aparato contiene numerosos materiales recuperables o reciclables.
- ➔ Llévelo a un centro de recogida de residuos para su procesamiento.

TEFAL responde a sus preguntas

Problemas	Recomendaciones
<p>En caso de dificultad para abrir o cerrar el aparato:</p>	<ul style="list-style-type: none"> ■ Retire la junta y póngala bajo el agua - fig. 18. ■ Vuelva a colocarla en la tapa sin secarla - fig. 14.
<p>Si no puede cerrar la tapa:</p>	<ul style="list-style-type: none"> ■ Asegúrese de que el asa de la tapa está en posición vertical. ■ Verifique que la junta esté bien colocada (véase el apartado «Limpieza y mantenimiento»). ■ Verifique que la tapa esté bien colocada como se indica en la fig. 1. ■ Coloque la junta bajo el agua y vuelva a colocarla en la tapa sin secarla - fig.19 y cuide de colocarla bajo las pestañas de la tapa - fig 15.
<p>Si ha calentado la olla a presión sin líquido en el interior:</p>	<p>Llévela a revisar a un centro de servicio oficial TEFAL.</p>
<p>Si la varilla de seguridad tintinea y emite fumarolas:</p>	<p>Es normal durante los primeros minutos: permite que salga el aire antes de la cocción.</p>
<p>Si la varilla de seguridad no sube y no sale nada por la válvula durante la cocción:</p>	<p>Es normal durante los primeros minutos. Si el fenómeno persiste, asegúrese de que:</p> <ul style="list-style-type: none"> - La fuente de calor es bastante fuerte, si no, auméntela. - La cantidad de líquido en el recipiente es suficiente. - La válvula de funcionamiento (A) está colocada  encima. - La olla a presión está bien cerrada. - La junta o el borde de la olla no están deteriorados. - La junta está bien colocada.
<p>Si la varilla de seguridad sube pero no sale nada por la válvula durante la cocción:</p>	<p>Es normal durante los primeros minutos. Si el fenómeno persiste, deje correr agua fría en su fregadero y coloque en este el fondo de la olla a presión hasta que la varilla de seguridad (D) descienda. Limpie la válvula de funcionamiento (A) - fig. 15 y el conducto de drenaje del vapor - fig. 16 y asegúrese de que la bola* o el pistón* de la válvula de seguridad se hunde sin dificultad - fig. 17 o 17bis.</p>


Problemas	Recomendaciones
<p>Si sale vapor alrededor de la tapa y la varilla está en posición baja, compruebe:</p>	<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 sitio dentro de la tapa están limpios. Que el borde de la olla se encuentra en buen estado.</p>
<p>Si no puede abrir la tapa:</p>	<p>Verifique que la varilla de seguridad (D) esté en posición baja. Si no, descomprima: deje correr agua fría en su fregadero y coloque en este el fondo de la olla a presión hasta que la varilla de seguridad descienda. Nunca manipule la varilla de seguridad (D). Gire la válvula de funcionamiento (A) hasta la posición .</p>
<p>Si los alimentos no se cuecen o se queman, compruebe:</p>	<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>
<p>Si los alimentos se han quemado en la olla a presión:</p>	<p>Ponga la olla a remojo durante un tiempo antes de lavarla. Nunca utilice lejía ni productos clorados.</p>
<p>Si uno de los sistemas de seguridad se activa:</p>	<p>Detenga la fuente de calor. Deje enfriar la olla a presión sin moverla. Espere a que descienda la varilla de seguridad y abra. Compruebe y limpie la válvula de funcionamiento (A), el conducto de evacuación del vapor, la válvula de seguridad y la junta. Asegúrese de que se han respetado las condiciones de llenado. Si el problema persiste, lleve el aparato a un centro de servicio oficial TEFAL para que lo revisen.</p>
<p>Si observa que aparecen marcas de óxido:</p>	<p>El uso de acero inoxidable de alto rendimiento no impide que aparezca óxido en casos extremos. Si observa marcas de óxido, elimínelas frotando con un estropajo abrasivo antes de volver a utilizar la olla a presión.</p>
<p>Si no consigue colocar las asas plegables* en posición de uso:</p>	<p>Asegúrese de que:</p> <ul style="list-style-type: none"> ■ Los botones (M)* se mueven. ■ Si el problema persiste, lleve su producto a un Centro de Servicio Técnico Autorizado de TEFAL para que lo revisen.
<p>Si no consigue plegar las asas plegables*:</p>	<ul style="list-style-type: none"> ■ No las fuerce. ■ Asegúrese de que presiona los botones*(M) hasta el fondo. ■ Si el problema persiste, lleve su producto a un Centro de Servicio Técnico Autorizado de TEFAL para que lo revisen.

TABLA DE COCCIÓN

Verduras

VERDURAS (FRESCAS)

AL VAPOR

Introducir ingrediente en la cesta para cocinar al vapor y 750 ml de agua en el fondo de la olla a presión.



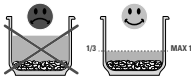
EN AGUA

Introducir el ingrediente en agua y sin la cesta.

LEGUMBRES

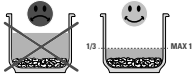
EN AGUA

Sin la cesta.



2 alcachofas enteras de 600 g cada una (en agua)	30 - 35 minutos
250 g de frijoles secos (en agua)	35 - 40 minutos
250 g de guisantes partidos (en agua)	18 - 20 minutos
250 g de lentejas verdes (en agua)	14 - 16 minutos
500 g de col verde cortada en rodajas (en agua)	5 - 6 minutos
500 g de nabo cortado en dados (al vapor)	14 - 16 minutos
550 g de pimientos morrones cortados por la mitad (al vapor)	14 - 16 minutos
600 g de apionabo cortado en rodajas (en agua)	7 - 9 minutos
600 g de calabacines cortados en rodajas redondas (3 mm) (al vapor)	12 - 15 minutos
600 g de calabaza cortada en trozos (3 - 5 cm) (al vapor)	13 - 18 minutos
600 g de cogollos de brócoli (al vapor)	9 - 11 minutos
600 g de cogollos de coliflor (al vapor)	10 - 12 minutos
600 g de hinojo cortado en tiras (al vapor)	6 - 9 minutos
600 g de judías verdes finas (al vapor)	10 - 12 minutos
600 g de zanahoria cortada en rodajas redondas (3 mm) (al vapor)	17 - 19 minutos
650 g de puerro entero y blanco (al vapor)	9 - 11 minutos
700 g de acelga cortada en rodajas (2 cm) (al vapor)	15 - 17 minutos
800 g de champiñones cortados en rodajas (en agua)	4 - 5 minutos
850 g de berenjenas peladas y cortadas en rodajas (3 mm) (al vapor)	10 - 12 minutos
900 g de endibias cortadas por la mitad (al vapor)	14 - 16 minutos
950 g de patatas cortadas por la mitad (al vapor)	20 - 25 minutos (según el tamaño)
Cebollas escurdidas (al vapor)	7 - 8 minutos
Coles de Bruselas (al vapor)	10 - 12 minutos
Espárragos blancos (al vapor)	5 - 6 minutos
Espinaca (al vapor)	3 - 4 minutos
Guisantes (al vapor)	6 - 8 minutos
Remolacha roja cortada en cuatro partes (en agua)	20 - 25 minutos (según el tamaño)

Arroz

EN AGUA Sin la cesta. 		CANTIDAD DE AGUA	CANTIDAD DE ARROZ	TIEMPO DE COCCIÓN
	2 PERSONAS	400 ml/2 vasos	150 g / 1 verre	7 - 8 minutos
	4 PERSONAS	500 ml/2,5 vasos	250 g/2 vasos	
	6 PERSONAS	700 ml/3,5 vasos	375 g/3 vasos	

Carne/pescado

	FRESCO	CONGELADO
Codornices: 4	9 - 10 minutos	18 - 20 minutos
Conejo (1,5 kg en trozos)	8 - 9 minutos	20 - 23 minutos
Filet mignon de cerdo: 2 piezas de 350 g	13 - 15 minutos	26 - 29 minutos
Filet mignon de ternera: 0,7 kg	17 - 21 minutos	33 - 38 minutos
Filetes de atún: 4 (0,7 kg)	5 - 6 minutos	7 - 9 minutos
Filetes de rape (1 kg) en piezas de 75 g	5 - 6 minutos	7 - 8 minutos
Filetes de salmón: 4 (0,8 kg)	5 - 6 minutos	7 - 8 minutos
Pato (1,8 kg)	45 - 47 minutos	50 - 55 minutos
Piernas de cordero: 2 (0,95 kg)	40 - 45 minutos	1 h 05 minutos - 1 h 15 minutos
Pieza de cerdo (0,8 kg, 8 - 10 cm de diámetro)	30 - 35 minutos	1 h 05 minutos - 1 h 15 minutos
Pieza de ternera (0,8 kg,	17 - 19 minutos	37 - 40 minutos
Pollo (1,35 kg)	23 - 25 minutos	1 h - 1 h 10 minutos
Polluelos: 2 (1,3 kg)	23 - 25 minutos	40 - 45 minutos
Rollos de ternera: 4	10 - 12 minutos	x
Rosbif (1 kg, 8 - 11 cm de diámetro)	30 - 35 minutos	45 - 50 minutos

Nota: si su modelo es de 5 litros o menos, asegúrese de que las piezas de carne y aves no sobrepasen la marca que aparece en el interior de la olla. Use piezas de carne y aves con un altura de 8 cm o menos.

Nombre del comprador: _____

Modelo del aparato: _____

Marca del aparato: _____

Fecha de entrega: _____ Nombre de la tienda: _____

CONDICIONES QUE REGULAN LA GARANTÍA

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.

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 de piezas y mano de obra del producto, para su diagnóstico y reparación sin cargo.

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:

Empaquételo con cuidado y proteja su aparato con algún relleno. Asegurelo con cinta canela o cordel. La garantía no ampara daños ocasionados en tránsito.

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.

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.

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.

La garantía perderá validez en los siguientes casos:

- Cuando el producto se hubiese utilizado en condiciones distintas a las normales.
- Cuando el producto no hubiese sido operado de acuerdo con este instructivo de uso.
- 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

Interior de la República:

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

SELLO DE LA TIENDA

IMPORTADOR:

Groupe SEB México, S.A. de C.V.

Carretera Boulevard Miguel de Cervantes

Parque Aavedra No. 169, Col. Ampliación

San Juan de los Rios, Granada C.P. 11520 Ciudad de México

ΣΗΜΑΝΤΙΚΕΣ ΠΡΟΦΥΛΑΞΕΙΣ

Πριν χρησιμοποιήσετε τη χύτρα ταχύτητάς σας, αφιερώστε λίγο χρόνο για να διαβάσετε όλες τις οδηγίες και ανατρέχετε πάντα στις «Οδηγίες χρήσης». Η χρήση που δεν συμμορφώνεται με τις οδηγίες ενδέχεται να προκαλέσει βλάβες.

Για την ασφάλειά σας, η συσκευή αυτή συμμορφώνεται με τα ισχύοντα πρότυπα και κανονισμούς:


- Οδηγία περί εξοπλισμού υπό πίεση
- Υλικά που έρχονται σε επαφή με τρόφιμα
- Περιβάλλον

ΥΠΟΧΡΕΩΤΙΚΟΙ ΈΛΕΓΧΟΙ ΠΡΙΝ ΑΠΟ ΚΑΘΕ ΧΡΗΣΗ	ΕΛΕΓΞΤΕ <ul style="list-style-type: none">■ Ελέγξτε ότι η οπή εκκένωσης της βαλβίδας λειτουργίας δεν είναι φραγμένη. (2) - εικ. 13.■ ότι η μπίλια* ή το έμβολο* της βαλβίδας ασφαλείας κινούνται ελεύθερα - εικ. 17 ή εικ. 17β.■ ότι το λάστιχο στεγανοποίησης έχει κουμπώσει μέσα σε όλες τις εγκοπές στο καπάκι - εικ. 14.■ ότι οι λαβές του κάδου είναι τοποθετημένες σωστά. Οι λαβές του κάδου είναι εξαρτήματα ασφαλείας. Μην τις αφαιρέσετε και μην τις αλλάξετε ποτέ μόνοι σας.
ΠΟΣΟΤΗΤΕΣ ΠΛΗΡΩΣΗΣ	<ul style="list-style-type: none">■ Μη χρησιμοποιείτε ποτέ τη χύτρα χωρίς υγρό, διότι μπορεί να υποστεί σοβαρή ζημιά. Φροντίστε να υπάρχει πάντα αρκετή ποσότητα υγρού κατά το μαγείρεμα.■ Τουλάχιστον 250 ml - εικ. 4.■ Μέγιστη στάθμη στα 2/3 του ύψους του κάδου, στην ένδειξη MAX 2 - εικ. 5.■ Όταν μαγειρεύετε με ατμό, τα τρόφιμα που βρίσκονται μέσα στο καλάθι ατμού* δεν πρέπει να έρχονται σε επαφή με το νερό και δεν πρέπει να ξεπερνούν την ένδειξη MAX 2 του κάδου - εικ. 7.■ Μέγιστη στάθμη 1/3 (ένδειξη MAX 1) για τα πολτώδη υλικά που διογκώνονται ή/και αφρίζουν κατά το μαγείρεμα, όπως είναι το ρύζι, τα όσπρια, τα αποξηραμένα λαχανικά, ο πουρέ, η κολοκύθα, τα κολοκυθάκια, τα καρότα, οι πατάτες, τα φιλέτα ψάρι... - εικ. 6.

ΠΡΙΝ ΚΑΙ ΚΑΤΑ ΤΟ ΜΑΓΕΙΡΕΜΑ

- Μην αφήνετε τα παιδιά να πλησιάζουν τη χύτρα όταν βρίσκεται σε λειτουργία.
- Ο ατμός που εξέρχεται από τη βαλβίδα κατά τη λειτουργία είναι πολύ καυτός. Προσοχή στις ριπές ατμού.
- Αυτή η χύτρα μαγειρεύει υπό πίεση. Αν δεν χρησιμοποιηθεί σωστά, μπορεί να προκληθεί έγκαιμα. Βεβαιωθείτε ότι η χύτρα έχει κλείσει καλά πριν τη θέσετε σε λειτουργία. (Βλ. παράγραφο «Κλείσιμο»).
- Στη διάρκεια του μαγειρέματος, βεβαιωθείτε ότι η βαλβίδα σφουρίζει συνεχώς. Αν δεν εξέρχεται αρκετός ατμός, αποσυμπίστε το προϊόν και ελέγξτε αν υπάρχει αρκετή ποσότητα υγρού, καθώς και αν είναι φραγμένος ο αγωγός εκκένωσης ατμού. Αν μετά από αυτούς τους ελέγχους εξακολουθεί να μη βγαίνει ατμός, αυξήστε ελαφρώς τη θερμοκρασία.
- Μη μαγειρεύετε τρόφιμα που μπορεί να φράξουν τους αγωγούς των διατάξεων ασφαλείας
 - μούρα
 - χονδροαλεσμένο κριθάρι, σιτάρι, κεχρί
 - νιφάδες βρώμης
 - σπασμένα μπιζέλια
 - χυλοπίτες, ζυμαρικά, σπαγγέτι
 - ραβέντι
 - φραγκοστάφυλα
- Αν πρόκειται να μαγειρέψετε μεγάλα κομμάτια κρέας και τρόφιμα με εξωτερική πέτσα (ολόκληρα λουκάνικα, γλώσσες, πουλερικά...) συνιστούμε να την αφαιρέσετε πριν από το μαγείρεμα με ένα μαχαίρι ή ένα πιρούνι. Μπορεί να παγιδευτεί καυτό υγρό κάτω από την πέτσα και να προκληθεί πιπίλισμα.
- Μη μαγειρεύετε ποτέ συνταγές με ζωικό γάλα στη χύτρα ταχύτητας.
- Μη χρησιμοποιείτε χοντρό αλάτι στη χύτρα, προσθέστε ψιλό αλάτι στο τέλος του μαγειρέματος. Έτσι θα αποφύγετε τους λεκέδες αλάτων που μπορεί να αλλοιώσουν τον πάτο της χύτρας.
- Μη χρησιμοποιείτε τη χύτρα για να τηγανίσετε με λάδι υπό πίεση.
- Μην αφήνετε τη χύτρα χωρίς επίβλεψη όταν ζεσταίνετε λάδι ή άλλες λιπαρές ουσίες. Το λάδι αλλοιώνεται αν αρχίσει να καπνίζει και συνεχίσει να θερμαίνεται, και υπάρχει περίπτωση να αναφλεγεί.
- Χρησιμοποιήστε τη χύτρα ταχύτητας μόνο για τον σκοπό για τον οποίο προορίζεται.
- Μην τοποθετείτε τη χύτρα σε ζεστό φούρνο.
- Μην τοποθετείτε ποτέ στη χύτρα αλουμινόχαρτο που δεν συγκρατείται σε καλούπι.
- Μην τοποθετείτε ποτέ πλαστική μεμβράνη στη χύτρα.
- Οι ατμοί αλκοόλης είναι εύφλεκτοι. Αφήστε τη χύτρα να βράσει για περίπου 2 λεπτά πριν τοποθετήσετε το καπάκι. Να επιβλέπετε τη συσκευή όταν μαγειρεύετε συνταγές που περιέχουν αλκοόλ.
- Να χρησιμοποιείτε συμβατές εστίες μαγειρέματος, σύμφωνα με τις οδηγίες χρήσης.

ΜΕΤΑ ΤΟ ΜΑΓΕΙΡΕΜΑ...

- Για τα μοντέλα με αντικολητική επίστρωση: μη χρησιμοποιείτε μεταλλικούς ή αιχμηρούς αναδευτήρες, ή μεταλλικά και αιχμηρά σκεύη. Μην καθαρίζετε τα εργαλεία χτυπώντας τα στο χείλος του κάδου διότι μπορεί να φθαρεί το χείλος και να προκληθούν διαρροές.
- Γυρίστε αργά τη βαλβίδα λειτουργίας (A) για να επιλέξετε την επιθυμητή ταχύτητα αποσυμπίεσης, ώστε να τερματίσει απέναντι από την ένδειξη  - εικ. 10. Αν ο ατμός δεν εξέρχεται φυσιολογικά κατά την εκκένωση, τοποθετήσετε ξανά τη βαλβίδα λειτουργίας (A) στη θέση «Χύτρα ταχύτητας» και πραγματοποιήστε ταχεία αποσυμπίεση μέσα σε κρύο νερό - (βλ. παράγραφο «Τέλος μαγειρέματος στη λειτουργία 'Χύτρα ταχύτητας'»).
- Αν δεν κατεβαίνει το στέλεχος ασφαλείας (D), τοποθετήστε τη χύτρα μέσα σε κρύο νερό - (βλ. παράγραφο «Τέλος μαγειρέματος στη λειτουργία 'Χύτρα ταχύτητας'»).
- Μην πειράζετε ποτέ το στέλεχος ασφαλείας.
- Για τα πολτώδη υλικά που διογκώνονται ή/και αφρίζουν κατά το μαγείρεμα, όπως είναι το ρύζι, τα όσπρια, τα αποξηραμένα λαχανικά, ο πουρές, η κολοκύθα, τα κολοκυθάκια, τα καρότα, οι πατάτες, τα φιλέτα ψάρι... Αφήστε τη χύτρα να κρυώσει για μερικά λεπτά, και μετά ψύξτε την μέσα σε κρύο νερό. Πριν ανοίξετε τη χύτρα, θα πρέπει πάντα να την ανακινείτε ελαφρώς, αφού πρώτα βεβαιωθείτε ότι το στέλεχος ασφαλείας έχει κατέβει τελείως, ώστε να μην εκτιναχθούν φυσαλίδες ατμού και σας προκαλέσουν εγκαύματα. Αυτή η διαδικασία είναι ιδιαιτέρως σημαντική όταν θέλετε να εκκενωθεί γρήγορα ο ατμός ή αν έχετε κρυώσει τη χύτρα σε κρύο νερό.
- Προσέχετε πολύ όταν μετακινείτε τη χύτρα. Μην αγγίζετε τις καυτές επιφάνειες. Χρησιμοποιήστε γάντια, αν χρειάζεται. Χρησιμοποιήστε τις 2 λαβές του κάδου.
- Όταν μαγειρεύετε σούπες, συμβουλευόμαστε να αποσυμπιέζετε γρήγορα τη χύτρα σε κρύο νερό (βλ. παράγραφο «Τέλος μαγειρέματος στη λειτουργία "Χύτρα ταχύτητας"»).
- Βεβαιωθείτε ότι η βαλβίδα βρίσκεται στη θέση αποσυμπίεσης πριν ανοίξετε τη χύτρα. Το στέλεχος ασφαλείας (D) θα πρέπει να είναι κάτω.
- Μην ανοίγετε ποτέ τη χύτρα με τη βία. Βεβαιωθείτε ότι έχει εκτονωθεί η εσωτερική πίεση. Το στέλεχος ασφαλείας (D) θα πρέπει να είναι κάτω. (βλ. παράγραφο «Διατάξεις ασφαλείας»).

ΣΥΝΤΗΡΗΣΗ

- Αν διαπιστώσετε σπάσιμο ή ρωγμή σε κάποιο τμήμα της χύτρας, μην επιχειρήσετε σε καμία περίπτωση να την ανοίξετε, αν είναι κλειστή. Περιμένετε να κρυώσει τελείως πριν τη μετακινήσετε, μην τη χρησιμοποιήσετε άλλο και μεταφέρετέ τη σε εξουσιοδοτημένο κατάστημα σέρβις της TEFAL για επισκευή.
- Μην επεμβαίνετε στις διατάξεις ασφαλείας, παρά μόνο εάν ακολουθείτε τις οδηγίες καθαρισμού και συντήρησης.
- Να χρησιμοποιείτε αποκλειστικά γνήσια ανταλλακτικά της TEFAL κατάλληλα για το μοντέλο που έχετε στην κατοχή σας.
- Μην αφήνετε τρόφιμα να μείνουν μέσα στη χύτρα.
- Να καθαρίζετε και να ξεπλένετε τη χύτρα αμέσως μετά από κάθε χρήση.
- Μην πλένετε ποτέ στο πλυντήριο πιάτων τη βαλβίδα λειτουργίας (A), το λάστιχο στεγανοποίησης (I), το χρονόμετρο* (F) και τον κάδο με αντικολητική επίστρωση.
- Μην πλένετε ποτέ το χρονόμετρο* (F) με νερό.
- Μη χρησιμοποιείτε ποτέ χλωρίνη ή προϊόντα που περιέχουν χλώριο, διότι μπορεί να αλλοιώσουν την ποιότητα του ανοξείδωτου χάλυβα.
- Μην αφήνετε το καπάκι να μουλιάζει μέσα σε νερό.
- Να αλλάζετε το λάστιχο κάθε χρόνο ή αμέσως μόλις παρουσιάσει ρωγμή.
- Θα πρέπει οπωσδήποτε να φέρετε τη χύτρα για έλεγχο σε εξουσιοδοτημένο κατάστημα σέρβις της TEFAL μετά από 10 χρόνια χρήσης.
- Για να αποθηκεύσετε τη χύτρα: Τοποθετήστε το καπάκι ανάποδα μέσα στον κάδο για να μη φθαρεί πρόωρα το λάστιχο στεγανοποίησης στο καπάκι.

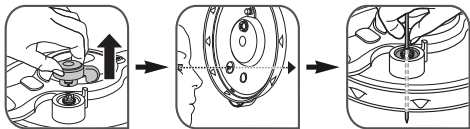
ΦΥΛΑΞΤΕ ΑΥΤΕΣ ΤΙΣ ΟΔΗΓΙΕΣ

Εξαρτήματα (βλ. περιγραφικό σχήμα)

- | | |
|--|--|
| A. Βαλβίδα λειτουργίας | J. Καλάθι ατμού |
| B. Αγωγός εκκένωσης ατμού | K. Τρίποδο* |
| C. Δείκτης τοποθέτησης της βαλβίδας | L. Λαβή του κάδου |
| D. Στέλεχος ασφαλείας (δείτε την παράγραφο «Ασφάλεια») | M. Κουμπιά αναδίπλωσης των χειρολαβών* |
| E. Βαλβίδα ασφαλείας | N. Σταθερή λαβή κάδου* |
| F. Χρονοδιακόπτης* | O. Αποσπώμενη λαβή κάδου* |
| G. Λαβή καπακιού | P. Ενδείξεις μέγιστης πλήρωσης (max 1 και max 2) |
| H. Καπάκι | Q. Κάδος |
| I. Λάστιχο στεγανοποίησης | |

Υποχρεωτικοί έλεγχοι πριν από κάθε χρήση

Έλεγχος της βαλβίδας λειτουργίας



- Βεβαιωθείτε ότι δεν έχει φράξει η οπή εκκένωσης της βαλβίδας λειτουργίας (βλ. παράγραφο «Αφαίρεση και τοποθέτηση της βαλβίδας λειτουργίας»).

Έλεγχος της βαλβίδας ασφαλείας: ανάλογα με το μοντέλο



- Βεβαιωθείτε ότι κινείται ελεύθερα η **μπιλια*** της βαλβίδας ασφαλείας (χρησιμοποιήστε μια μπατονέτα).



- Βεβαιωθείτε ότι κινείται ελεύθερα **το έμβολο*** της βαλβίδας ασφαλείας (πιέστε επανειλημμένα το έμβολο με το δάκτυλό σας)

Χρήση



Μαγείρεμα στην επιλογή
«Αυτόματη χύτρα»



Μαγείρεμα στην
επιλογή «Χύτρα»



Αποσυμπίεση

Άνοιγμα

- Μετακινήστε τη χειρολαβή στο καπάκι από την οριζόντια στην κάθετη θέση - εικ. 3 Το καπάκι θα γυρίσει.
- Σηκώστε το καπάκι.
- Αν δυσκολεύεστε να ανοίξετε το προϊόν: βρέξτε το λάστιχο με νερό και εφαρμόστε το λάστιχο στο καπάκι χωρίς να το σκουπίσετε - εικ. 18, φροντίζοντας να κουμπώσει καλά μέσα στις εγχοπές στο καπάκι - εικ. 14.

Κλείσιμο

- Βεβαιωθείτε ότι η λαβή του καπακιού βρίσκεται σε κάθετη θέση.
- Τοποθετήστε το καπάκι στον κάδο όπως φαίνεται στην - εικ. 1, ευθυγραμμίζοντας το πλαστικό τμήμα με τις λαβές του κάδου.
- Κατεβάστε τη λαβή του καπακιού από την κάθετη στην οριζόντια θέση - εικ. 2.
- Το καπάκι θα γυρίσει.


Αν δεν μπορείτε να κλείσετε το καπάκι:

- Βεβαιωθείτε ότι έχει τοποθετηθεί σωστά το λάστιχο και το καπάκι.
- Αν δυσκολεύεστε να κλείσετε το προϊόν: βρέξτε το λάστιχο με νερό και εφαρμόστε το λάστιχο στο καπάκι χωρίς να το σκουπίσετε - εικ. 18, φροντίζοντας να κουμπώσει καλά μέσα στις εγχοπές - εικ. 14.

Πρώτη χρήση

- Για τα μοντέλα με αντικολλητική επίστρωση: πλύνετε και λαδώστε ελαφρώς με μαγειρικό λάδι όλη την εσωτερική επιστρωμένη επιφάνεια.

Ανάλογα με το μοντέλο:

- Τοποθετήστε το τρίποδο*(L) και το καλάθι*(J) στον πάτο του κάδου.
- Ασφαλίστε το τρίποδο*(K) στο καλάθι*(J), και μετά τοποθετήστε το συγκρότημα στον πάτο του κάδου.
- Γεμίστε τον κάδο (Q) με νερό έως τα 2/3 (MAX 2) - εικ. 5.
- Κλείστε τη χύτρα.
- Ευθυγραμμίστε το εικονίδιο  της βαλβίδας λειτουργίας (A) με τον δείκτη θέσης της βαλβίδας (C) - εικ. 9.



- Τοποθετήστε τη χύτρα στην εστία και ρυθμίστε τη φωτιά στο μέγιστο.
- Μόλις αρχίσει να βγαίνει ατμός από τη βαλβίδα, χαμηλώστε τη φωτιά και κρατήστε χρόνο 20 λεπτά.
- Μετά από 20 λεπτά, σβήστε τη φωτιά.
- Ευθυγραμμίστε το εικονίδιο ☼ της βαλβίδας λειτουργίας (A) με τον δείκτη θέσης της βαλβίδας (C).
- Μόλις κατέβει ξανά το στέλεχος ασφαλείας (D), η χύτρα θα έχει αποσυμπιεστεί.
- Ανοίξτε τη χύτρα - εικ. 3
- Καθαρίστε τη χύτρα με υγρό πιάτων.

Ελάχιστη και μέγιστη πλήρωση _____

- Ελάχιστη 250 ml (2 ποτήρια) - εικ. 4.
- Μέγιστη στάθμη στα 2/3 του ύψους του κάδου, στην ένδειξη MAX 2 - εικ. 5.
- Μη χρησιμοποιείτε χοντρό αλάτι στη χύτρα, προσθέστε ψιλό αλάτι στο τέλος του μαγειρέματος.

Για ορισμένα τρόφιμα:

- Για τα πολτώδη υλικά που διογκώνονται ή/και αφρίζουν κατά το μαγείρεμα, όπως είναι το ρύζι, τα όσπρια, τα αποξηραμένα λαχανικά, ο πουρές, η κολοκύθα, τα κολοκυθάκια, τα καρότα, οι πατάτες, τα φιλέτα ψάρι... μη γεμίζετε τη χύτρα πάνω από το 1/3 (MAX 1) της χωρητικότητάς της.

Στο τέλος του μαγειρέματος, αφήστε τη χύτρα να κρυώσει για μερικά λεπτά και μετά κρυώστε τη χύτρα μέσα σε κρύο νερό (βλ. παράγραφο «Τέλος μαγειρέματος στη λειτουργία "Χύτρα ταχύτητας" - ταχεία αποσυμπίεση»).



Για να χρησιμοποιήσετε το καλάθι ατμού* _____

- Προσθέστε 750 ml νερό στον πάτο του κάδου (Q).

Ανάλογα με το μοντέλο:

- Τοποθετήστε το τρίποδο*(L) και το καλάθι*(J) στον πάτο του κάδου.
- Ασφαλίστε το τρίποδο*(K) στο καλάθι*(J), και μετά τοποθετήστε το συγκρότημα στον πάτο του κάδου.



■ Όταν μαγειρεύετε με ατμό, τα τρόφιμα που βρίσκονται μέσα στο καλάθι ατμού* δεν πρέπει να έρχονται σε επαφή με το νερό.

■ Στο μοντέλο χωρητικότητας 3 λίτρων, δεν πειράζει αν το νερό καλύπτει ελαφρώς τον πάτο του καλαθιού.



Τα τρόφιμα που τοποθετούνται στο καλάθι ατμού* δεν πρέπει να ξεπερνούν τη στάθμη MAX 2.

Αφαίρεση και τοποθέτηση της βαλβίδας λειτουργίας (A) _____

Για να αφαιρέσετε τη βαλβίδα λειτουργίας (A):

- Ευθυγραμμίστε την κουκκίδα με τον δείκτη θέσης της βαλβίδας (C), πιέζοντας τα εικονίδια της βαλβίδας λειτουργίας (A).
- Αφαιρέστε τη βαλβίδα - εικ. 11.

Για να τοποθετήσετε τη βαλβίδα λειτουργίας:

- Για να τοποθετήσετε τη βαλβίδα λειτουργίας (A) - εικ. 8, ευθυγραμμίστε την κουκκίδα της βαλβίδας λειτουργίας με τον δείκτη θέσης (C) βλ. διπλανή εικόνα.




- Πιέστε τη βαλβίδα λειτουργίας (A) για να εφαρμόσει στο στέλεχος εκκένωσης του ατμού.
- Πιέστε τα εικονίδια της βαλβίδας λειτουργίας (A) και περιστρέψτε τη βαλβίδα.



Χρήση του χρονομέτρου* _____

Το χρονόμετρο δεν μπορεί να χρησιμοποιηθεί στη λειτουργία «Κατσαρόλα».

Το χρονόμετρο (F) έχει σχεδιαστεί για να σας βοηθά όταν μαγειρεύετε στη λειτουργία «Χύτρα ταχύτητας», επιτρέποντας τη βέλτιστη κατανάλωση ενέργειας. Μετρά αυτόματα τον χρόνο μαγειρέματος αφού επιτευχθεί η θερμοκρασία που απαιτείται για λειτουργία ως «Χύτρα ταχύτητας» .

Στη διάρκεια του μαγειρέματος, βεβαιωθείτε ότι η βαλβίδα λειτουργίας (A) σφυρίζει συνεχώς. Αν δεν βγαίνει αρκετός ατμός, αυξήστε ελαφρώς τη φωτιά, αλλιώς χαμηλώστε τη φωτιά.

1 Για να ενεργοποιήσετε το χρονόμετρο: πατήστε το κουμπί.

2 Προγραμματίστε τον χρόνο μαγειρέματος (σε λεπτά).

- Αν ρυθμίσετε λάθος χρόνο μαγειρέματος, περιμένετε 4 δευτερόλεπτα για να σταματήσουν να αναβοσβήνουν οι φλόγες και μετά πιάστε παρατεταμένα το κουμπί για να μηδενίσετε το χρονόμετρο.

3 Ανοίξτε τη φωτιά στη μέγιστη ένταση.

4 Μόλις η χύτρα φτάσει στη θερμοκρασία μαγειρέματος, θα ηχήσει το χρονόμετρο και θα αρχίσει να μετρά αντίστροφα τον χρόνο (τα ψηφία θα αναβοσβήνουν).

Χαμηλώστε την ένταση της φωτιάς.

Σε αυτό το σημείο, μπορείτε, αν θέλετε, να αφαιρέσετε το χρονόμετρο από το προϊόν και να το πάρετε μαζί σας. Η αντίστροφη μέτρηση θα συνεχιστεί.

5 Στο τέλος του μαγειρέματος, θα ηχήσει το χρονόμετρο.

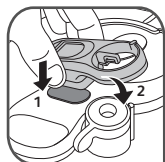
- Για να σταματήσετε τον ήχο του χρονόμετρου, πατήστε το κουμπί.
- Σβήστε τη φωτιά.

Αν πιάσετε παρατεταμένα το κουμπί, το χρονόμετρο θα μηδενιστεί και θα σβήσει.










Τοποθέτηση και αφαίρεση του χρονόμετρου*

- Για να τοποθετήσετε το χρονόμετρο (F) - εικ. 12, τοποθετήστε πρώτα το «τμήμα με το κουμπί» στη μονάδα και μετά πιάστε για να κουμπώσει το άλλο τμήμα.
- Για να αφαιρέσετε το χρονόμετρο (F), ανασηκώστε και αφαιρέστε το.



Αλλαγή της μπαταρίας του χρονόμετρου*

- Το χρονόμετρο λειτουργεί με μπαταρία τύπου «κουμπί» CR2032.
- Αν εμφανιστεί το σύμβολο  ή δεν εμφανίζονται πλέον ενδείξεις, αλλάξτε την μπαταρία.
- Η διάρκεια ζωής της μπαταρίας εξαρτάται από τη συχνότητα λειτουργίας του χρονόμετρου.
- Η μπαταρία του χρονόμετρου περιέχει διμεθοξυαιθάνιο αρ. CAS 110-71 - 4. Συμμορφώνεται με τους ευρωπαϊκούς κανονισμούς. Για την ασφάλειά σας και την προστασία του περιβάλλοντος: μην ανοίγετε την μπαταρία, μην εκθέτετε την μπαταρία σε υψηλές θερμοκρασίες, μην απορρίπτετε την μπαταρία μαζί με τα οικιακά απορρίμματα. Μεταφέρετε την μπαταρία σε κέντρο συλλογής χρησιμοποιημένων μπαταριών.
- Οι μη επαναφορτιζόμενες μπαταρίες δεν πρέπει να επαναφορτίζονται.
- Μην χρησιμοποιείτε μαζί διαφορετικούς τύπους μπαταρίας ή νέες και χρησιμοποιημένες μπαταρίες.
- Οι μπαταρίες πρέπει να τοποθετούνται με τη σωστή πολικότητα.
- Αφαιρέστε τις εξαντλημένες μπαταρίες από τη συσκευή και απορρίψτε τις με ασφαλή τρόπο.
- Αν το προϊόν δεν πρόκειται να χρησιμοποιηθεί για μεγάλο διάστημα, συνιστούμε να αφαιρέσετε τις μπαταρίες.
- Μην βραχυκυκλώνετε τους ακροδέκτες τροφοδοσίας.
- Πραγματοποιήστε τη διαδικασία σε επίπεδη επιφάνεια εργασίας.
- **Για να αφαιρέσετε την μπαταρία του χρονόμετρου**, περιστρέψτε αριστερόστροφα το καπάκι της μπαταρίας με ένα κέρμα, έτσι ώστε το μισοφέγγαρο  στο καπάκι να ευθυγραμμιστεί με το μισοφέγγαρο στο χρονόμετρο  (βλ. διπλανή εικόνα).
- Αντικαταστήστε την μπαταρία.
- Τοποθετήστε την τσιμούχα στη θέση της.
- Για να τοποθετήσετε το καπάκι της μπαταρίας, μετακινήστε το μισοφέγγαρο  στο καπάκι απέναντι από το μισοφέγγαρο  στο χρονόμετρο. Πιέστε ελαφρώς και γυρίστε απαλά δεξιόστροφα το καπάκι της μπαταρίας, για να ευθυγραμμίσετε το μισοφέγγαρο  στο καπάκι της μπαταρίας με την ολόκληρη κουκκίδα στο χρονόμετρο  (βλ. διπλανή εικόνα)
- Μην πιέζετε το καπάκι της μπαταρίας για να το κλείσετε.
- Μην πιέζετε πέρα από τα σημεία τερματισμού.
- Σε περίπτωση απώλειας, μπορείτε να προμηθευτείτε καινούργιο χρονόμετρο από οποιοδήποτε εξουσιοδοτημένο κατάστημα σέρβις της TEFAL.



Μην πλένετε ποτέ το χρονόμετρο* με νερό ή στο πλυντήριο πιάτων.

Μην χρησιμοποιείτε ποτέ το χρονόμετρο* στη λειτουργία «Κατσαρόλα».

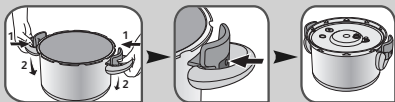
Αποσπώμενες λαβές*

Πριν από τη χρήση, αφαιρέστε τις ετικέτες από όλες τις λαβές.

Μην επιχειρείτε να κλείσετε τις λαβές χωρίς να πιέσετε τα κουμπιά (M).

Μην αποσυναρμολογείτε ποτέ τις αποσπώμενες λαβές του κάδου. Αυτό μπορεί να γίνει μόνο στα εξουσιοδοτημένα καταστήματα σέρβις της TEFAL.

■ Pour rabattre les poignées



■ Pour mettre les poignées en position d'utilisation :



Ne placez jamais votre autocuiseur poignées rabattues sur une source de chaleur.




Πριν από το μαγείρεμα

- Πριν από κάθε χρήση, να αφαιρείτε τη βαλβίδα λειτουργίας (A) - εικ. 11 και να ελέγχετε οπτικά και μπροστά σε φως ότι δεν έχει φράξει ο αγωγός εκκένωσης ατμού (B) - εικ. 13.
- Βεβαιωθείτε ότι η βαλβίδα ασφαλείας (E) κινείται ελεύθερα (βλ. παραγράφους «Καθαρισμός» και «Υποχρεωτικοί έλεγχοι πριν από κάθε χρήση») - εικ. 17 και εικ. 17β.
- Προσθέστε τα υλικά και το υγρό.
- Κλείστε τη χύτρα - εικ. 2
- Αν δυσκολεύεστε να κλείσετε το προϊόν: βρέξτε το λάστιχο με νερό και εφαρμόστε το λάστιχο στο καπάκι χωρίς να το σκουπίσετε - εικ. 18, φροντίζοντας να κουμπώσει καλά μέσα στις εγχοπές - εικ. 14.
- Τοποθετήστε τη βαλβίδα λειτουργίας (A) στη θέση της - εικ. 8.



Μαγείρεμα στη λειτουργία «Χύτρα ταχύτητας»


- Γυρίστε τη βαλβίδα λειτουργίας (A) στη θέση λειτουργίας ως «Χύτρα ταχύτητας»  - εικ. 9.
- Βεβαιωθείτε ότι η χύτρα έχει κλείσει σωστά πριν τη θέσετε σε λειτουργία - εικ. 2
- Τοποθετήστε τη χύτρα στη φωτιά και ρυθμίστε την ένταση στο μέγιστο.
- Για τα μοντέλα με χρονόμετρο*: προγραμματίστε τον χρόνο μαγειρέματος σύμφωνα με τη συνταγή (βλ. παράγραφο «Χρήση του χρονόμετρου»).
- Είναι φυσιολογικό να εκπέμπονται μεταλλικοί ήχοι και καπνός από το στέλεχος ασφαλείας, διότι έτσι επιτρέπεται η διαφυγή αέρα πριν από το μαγείρεμα.

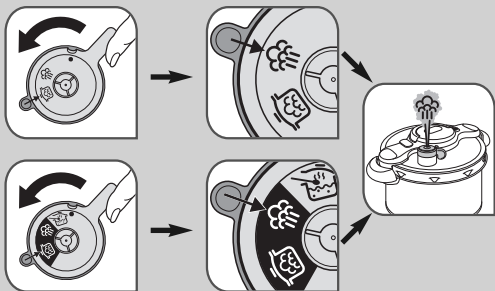
Κατά το μαγείρεμα στη λειτουργία «Χύτρα ταχύτητας» _____


- Μόλις αρχίσει να βγαίνει συνεχώς ατμός από τη βαλβίδα λειτουργίας (A) και αρχίσει να ακούγεται ένα συνεχές σφύριγμα, χαμηλώστε τη φωτιά.
- Σε αυτό το σημείο, αρχίστε την αντίστροφη μέτρηση του χρόνου μαγειρέματος σύμφωνα με τη συνταγή.
- Στη διάρκεια του μαγειρέματος, να ελέγχετε αν η βαλβίδα σφυρίζει ανά τακτά διαστήματα. Αν δεν βγαίνει αρκετός ατμός, αυξήστε ελαφρώς τη φωτιά. Σε αντίθετη περίπτωση, χαμηλώστε τη φωτιά.

Τέλος μαγειρέματος στη λειτουργία «Χύτρα ταχύτητας» _____


Για να απελευθερώσετε τον ατμό:

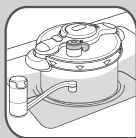
- Αφού σβήσετε τη φωτιά, έχετε δύο επιλογές:
- **Σταδιακή αποσυμπίεση:** γυρίστε σταδιακά τη βαλβίδα λειτουργίας (A), έτσι ώστε να τερματίζει απέναντι από την ένδειξη  - εικ. 10.



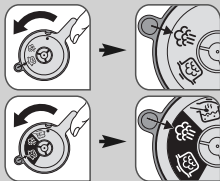
Αν ο ατμός δεν εξέρχεται φυσιολογικά κατά την εκκένωση, τοποθετήστε ξανά τη βαλβίδα λειτουργίας (A) στη θέση «Χύτρα ταχύτητας»  και πραγματοποιήστε ταχεία αποσυμπίεση μέσα σε κρύο νερό.

Αν δεν κατεβαίνει το στέλεχος ασφαλείας (D), γεμίστε τον νεροχύτη με κρύο νερό και βυθίστε τον πάτο της χύτρας μέχρι να κατέβει το στέλεχος ασφαλείας (D).

- Ταχεία αποσυμπίεση σε κρύο νερό: γεμίστε τον νεροχύτη με κρύο νερό και βυθίστε τον πάτο της χύτρας μέχρι να κατέβει το στέλεχος ασφαλείας. Μόλις κατέβει ξανά το στέλεχος ασφαλείας (D), η χύτρα θα έχει αποσυμπιεστεί. Γυρίστε τη βαλβίδα λειτουργίας (A) μέχρι τη θέση .



Βήμα 1




Βήμα 2

- Για τα πολτώδη υλικά που διογκώνονται ή/και αφρίζουν κατά το μαγείρεμα, όπως είναι το ρύζι, τα όσπρια, τα αποξηραμένα λαχανικά, ο πουρές, η κολοκύθα, τα κολοκυθάκια, τα καρότα, οι πατάτες, τα φιλέτα ψάρι... Αφήστε τη χύτρα να κρυώσει για μερικά λεπτά, και μετά ψύξτε την μέσα σε κρύο νερό. Πριν ανοίξετε τη χύτρα, θα πρέπει πάντα να την ανακινείτε ελαφρώς, αφού πρώτα βεβαιωθείτε ότι το στέλεχος ασφαλείας έχει κατέβει τελείως, ώστε να μην εκτιναχθούν φυσαλίδες ατμού και σας προκαλέσουν εγκαύματα. Αυτή η διαδικασία είναι ιδιαίτερως σημαντική όταν θέλετε να εκκενωθεί γρήγορα ο ατμός ή αν έχετε κρυώσει τη χύτρα σε κρύο νερό. Όταν μαγειρεύετε σούπες, συμβουλευόμαστε να αποσυμπιέζετε γρήγορα τη χύτρα σε κρύο νερό (βλ. εικόνα στο Βήμα 1 παραπάνω).
- Μπορείτε να ανοίξετε τη χύτρα ταχύτητας - εικ. 3.
- Αν δυσκολεύεστε να ανοίξετε το προϊόν: βρέξτε το λάστιχο με νερό και εφαρμόστε το λάστιχο στο καπάκι χωρίς να το σκουπίσετε - εικ. 18, φροντίζοντας να κουμπώσει καλά μέσα στις εγχοπές στο καπάκι - εικ. 14.

Μην πειράζετε ποτέ το στέλεχος ασφαλείας (D).



Μαγείρεμα στη λειτουργία «Κατσαρόλα»*

- Γυρίστε τη βαλβίδα λειτουργίας (A) στη θέση λειτουργίας ως «Κατσαρόλα» . Ασκήστε αρκετή δύναμη για να μετακινήσετε τη βαλβίδα πέρα από την εγκοπή που αντιστοιχεί στη θέση αποσυμπίεσης.
- Βεβαιωθείτε ότι η χύτρα έχει κλείσει καλά - εικ. 2 πριν τη θέσετε σε λειτουργία.
- Τοποθετήστε τη χύτρα σε κατάλληλη εστία και ρυθμίστε σε χαμηλή φωτιά.
- Σε αυτό το σημείο, αρχίστε την αντίστροφη μέτρηση του χρόνου μαγειρέματος σύμφωνα με τη συνταγή.



- Στη λειτουργία της χύτρας ως «Κατσαρόλα», μπορείτε να ανοίξετε τη χύτρα ανά πάσα στιγμή για να ανακατέψετε ή να δείτε το φαγητό και να προσθέσετε υλικά.
- Αν δυσκολεύεστε να ανοίξετε το προϊόν: βρέξτε το λάστιχο με νερό και εφαρμόστε το λάστιχο στο καπάκι χωρίς να το σκουπίσετε - εικ. 18, φροντίζοντας να κουμπώσει καλά μέσα στις εγκοπές στο καπάκι - εικ. 14.
- Αν η φωτιά είναι πολύ δυνατή, μπορεί να κλειδώσει η χύτρα (θα σηκωθεί το στέλεχος ασφαλείας (D) και θα εμποδίζει το άνοιγμα) και να μη σηκώνεται η λαβή ή να μην ανοίγει η χύτρα. Σε αυτή την περίπτωση, χαμηλώστε ή σβήστε τη φωτιά. **Αν χρησιμοποιείτε ηλεκτρική εστία κουζίνας από χυτοσίδηρο, αποσύρετε τη χύτρα από τη φωτιά.**
- Για τα μοντέλα με αντικολητική επίστρωση: μη χρησιμοποιείτε μεταλλικούς ή αιχμηρούς αναδευτήρες, ή μεταλλικά και αιχμηρά σκεύη. Μην καθαρίζετε τα εργαλεία χτυπώντας τα στο χείλος του κάδου διότι μπορεί να φθαρεί το χείλος και να προκληθούν διαρροές.
- Μη ζεσταίνετε ποτέ λιπαρές ουσίες μέχρι να καούν. Οι αναθυμιάσεις που απελευθερώνονται κατά το ψήσιμο μπορεί να είναι επικίνδυνες για τα ζώα με ευαίσθητο αναπνευστικό σύστημα, όπως είναι τα πουλιά. Όσοι έχουν πουλιά θα πρέπει να τα απομακρύνουν από την κουζίνα.

Διατάξεις ασφαλείας

Αυτή η χύτρα διαθέτει διάφορες διατάξεις ασφαλείας:

■ Ασφάλεια κλεισίματος:

- Αν δεν τοποθετηθεί σωστά το καπάκι ή ξεχάσετε να κατεβάσετε τη λαβή, θα διαφεύγει ατμός από το στέλεχος ασφαλείας (D) και δεν θα μπορεί να αυξηθεί η πίεση της χύτρας.

■ Ασφάλεια ανοίγματος:

- Όταν η χύτρα βρίσκεται υπό πίεση, το στέλεχος ασφαλείας (D) είναι σηκωμένο και η λαβή στο καπάκι ανοίγματος/κλεισίματος (G) δεν μπορεί να μετακινηθεί.

- Μην επιχειρήσετε ποτέ να ανοίξετε τη χύτρα με τη βία.
- Επιδεικνύμενη μην πειράζετε το στέλεχος ασφαλείας (D).
- Βεβαιωθείτε ότι έχει μειωθεί η εσωτερική πίεση, επαληθεύοντας ότι το στέλεχος ασφαλείας (D) είναι κατεβασμένο.
- Οι λαβές του κάδου είναι εξαρτήματα ασφαλείας. Μην τις αλλάξετε ποτέ μόνοι σας. Μη χρησιμοποιήσετε ποτέ άλλα μοντέλα λαβών.
- Αν έχετε μετακινήσει τη λαβή στο καπάκι ανοίγματος/κλεισίματος (G) στην κάθετη θέση ενώ η χύτρα βρίσκεται ακόμα υπό πίεση, δεν θα μπορείτε να ανοίξετε τη χύτρα. Αυτός είναι ένας συμπληρωματικός μηχανισμός ασφαλείας.
- Κατεβάστε ξανά τη λαβή στην οριζόντια θέση και περιμένετε να πέσει το στέλεχος ασφαλείας (D).

■ Δύο ασφάλειες υπερπίεσης:

- Πρώτη ασφάλεια: η βαλβίδα ασφαλείας (E) απελευθερώνει την πίεση - εικ. 19.
- Δεύτερη ασφάλεια: το λάστιχο στεγανοποίησης αφήνει να διαφύγει ατμός από το καπάκι - εικ. 19.

■ Αν ενεργοποιηθεί μία από τις ασφάλειες υπερπίεσης:

- Σβήστε τη φωτιά.
- Αφήστε τη χύτρα να κρυώσει τελείως.
- Ανοίξτε.
- Ελέγξτε και καθαρίστε τη βαλβίδα λειτουργίας (A), τον αγωγό εκκένωσης ατμού (B), τη βαλβίδα ασφαλείας (E) και το λάστιχο στεγανοποίησης (I) - εικ. 15 - 16 - 17 και 17β. Βλ. παραγράφους «Καθαρισμός» και «Υποχρεωτικοί έλεγχοι πριν από κάθε χρήση».
- Αν μετά από αυτούς τους ελέγχους και τον καθαρισμό, το προϊόν εξακολουθεί να παρουσιάζει διαφυγή ή δεν λειτουργεί, απευθυνθείτε σε εξουσιοδοτημένο κατάστημα σέρβις της TEFAL.

Καθαρισμός

Για την καλή λειτουργία της χύτρας, ακολουθείτε τις παρακάτω συστάσεις καθαρισμού και συντήρησης μετά από κάθε χρήση.

Το μαύρισμα και χαραγές που μπορεί να εμφανιστούν μετά από μακρά χρήση δεν συνιστούν πρόβλημα.

Η φθορά της εξωτερικής επικάλυψης (ανάλογα με το μοντέλο) στα σημεία όπου το καπάκι έρχεται σε επαφή με τον κάδο είναι φυσιολογική.

Για τις χύτρες με αντικολητική επίστρωση (ανάλογα με το μοντέλο): οι ελαφρές χαραγές και εκδορές που μπορεί να εμφανιστούν με τη χρήση δεν αλλοιώνουν τα αντικολητικά χαρακτηριστικά της επίστρωσης.

- Να πλένετε τη χύτρα μετά από κάθε χρήση με χλιαρό νερό και υγρό πιάτων. Πλύνετε με τον ίδιο τρόπο και το καλάθι*.

- Μη χρησιμοποιείτε χλωρίνη ή προϊόντα που περιέχουν χλώριο.
- Μην ζεσταίνετε τον κάδο όταν είναι κενός.

Για να καθαρίσετε εσωτερικά τον ανοξείδωτο κάδο:

- Πλύνετε με σύρμα και υγρό πιάτων.
- Εάν το εσωτερικό του ανοξείδωτου κάδου παρουσιάσει ιριδίζουσες αντανakλάσεις ή λευκά σημάδια (εναποθέσεις αλάτων), καθαρίστε με λευκό ξύδι.

Για να καθαρίσετε εσωτερικά τον κάδο αλουμινίου με αντικολλητική επίστρωση:

- Να πλένετε τον κάδο μόνο στο χέρι, με χλιαρό νερό, υγρό πιάτων και μαλακό σφουγγάρι.
- Μη χρησιμοποιείτε σκόνες καθαρισμού ή σκληρά σφουγγάρια.
- Αν έχει καεί κάποιο τρόφιμο, γεμίστε τον κάδο με ζεστό νερό και αφήστε να μουλιάσει. Μετά καθαρίστε με υγρό πιάτων.

Για να καθαρίσετε εξωτερικά τον κάδο:

- Καθαρίστε με σφουγγάρι και υγρό πιάτων.

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

Μην πλένετε τον κάδο με αντικολλητική επίστρωση (ανάλογα με το μοντέλο) στο πλυντήριο πιάτων, διότι οι ταμπλέτες απορρυπαντικού περιέχουν ουσίες που είναι πολύ διαβρωτικές για τα εξαρτήματα από αλουμίνιο.

Αν χρησιμοποιείτε συχνά τον κάδο με αντικολλητική επίστρωση (ανάλογα με το μοντέλο), μπορεί να αλλοιωθεί ελαφρώς το χρώμα της επίστρωσης (κιτρίνισμα, λεκέδες).

Για να καθαρίσετε το καπάκι:

- Πλύνετε το καπάκι με ένα σφουγγάρι και υγρό πιάτων.

Αφήστε το καπάκι να στεγνώσει κάθετα, για να στραγγίσει το νερό ανάμεσα στα μεταλλικά και τα πλαστικά εξαρτήματα.

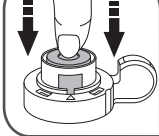
Για να καθαρίσετε το λάστιχο στεγανοποίησης:

- Μετά από κάθε μαγείρεμα, καθαρίζετε το λάστιχο **(I)** και την υποδοχή του.
- Για να ξαναβάλετε το λάστιχο στη θέση του, ανατρέξτε στην - εικ. 14 και βεβαιωθείτε ότι το λάστιχο έχει κουμπώσει καλά σε όλες τις εγχοπές στο καπάκι.

Για να καθαρίσετε τη βαλβίδα λειτουργίας (A) :

- Αφαιρέστε τη βαλβίδα λειτουργίας **(A)** - εικ. 11.
- Καθαρίστε τη βαλβίδα λειτουργίας **(A)** κάτω από τρεχούμενο νερό - εικ. 15.
- Ελέγξτε αν κινείται ελεύθερα: βλ. διπλανή εικόνα.

Αφού αφαιρέσετε τη βαλβίδα λειτουργίας (A), το λάστιχο στεγανοποίησης (I) και το χρονόμετρο* (F), μπορείτε να πλύνετε το καπάκι στο πλυντήριο πιάτων.



Μην πλένετε ποτέ στο πλυντήριο πιάτων τη βαλβίδα λειτουργίας (A), το λάστιχο στεγανοποίησης (I), το χρονόμετρο* (F) και τον κάδο με αντικολλητική επίστρωση.

Για να καθαρίσετε τον αγωγό εκκένωσης ατμού (B) που βρίσκεται στο καπάκι:

- Αφαιρέστε τη βαλβίδα (A) - εικ. 11.
- Ελέγξτε οπτικά τον αγωγό μπροστά σε φως για να βεβαιωθείτε ότι η οπή δεν έχει φράξει και ότι είναι στρογγυλή - εικ. 13. Αν χρειάζεται, καθαρίστε με μια οδοντογλυφίδα - εικ. 16 και ξεπλύνετε.

Για να καθαρίσετε τη βαλβίδα ασφαλείας (E):

- Καθαρίστε το τμήμα της βαλβίδας ασφαλείας που βρίσκεται μέσα στο καπάκι κάτω από τρεχούμενο νερό.
- Ελέγξτε αν λειτουργεί σωστά η βαλβίδα, πιέζοντας δυνατά την μπίλια* (με μια μπατονέτα), η οποία θα πρέπει να κινείται ελεύθερα - εικ. 17 ή πιέζοντας επανειλημμένα με το δάκτυλο το έμβολο*, που θα πρέπει να κινείται ελεύθερα - εικ. 17β. Βλ. παράγραφο «Υποχρεωτικοί έλεγχοι πριν από κάθε χρήση».

Για να καθαρίσετε το χρονόμετρο* (F):

- Χρησιμοποιήστε ένα καθαρό και στεγνό πανί.
- Μη χρησιμοποιείτε διαλύτες.
- Μην πλύνετε ποτέ το χρονόμετρο με νερό ή στο πλυντήριο πιάτων.

Συντήρηση

Για να αλλάξετε το λάστιχο στεγανοποίησης της χύτρας σας:

- Να αλλάζετε το λάστιχο της χύτρας κάθε χρόνο ή αν παρουσιάσει ρωγμή.
- Το λάστιχο πρέπει πάντα να αντικαθίσταται με γνήσιο λάστιχο TEFAL, κατάλληλο για το μοντέλο (βλ. παράγραφο «Βοηθητικά εξαρτήματα»).
- Για να ξαναβάλετε το λάστιχο στη θέση του, ανατρέξτε στην - εικ. 14 και βεβαιωθείτε ότι το λάστιχο έχει κουμπώσει καλά σε όλες τις εγκοπές στο καπάκι.

Για να αποθηκεύσετε τη χύτρα:

- Τοποθετήστε το καπάκι ανάποδα μέσα στον κάδο.
- Ο μηχανισμός ανοίγματος/ κλεισίματος της χύτρας δεν απαιτεί ειδική συντήρηση εκτός από καθαρισμό.

Μετά τα 10 χρόνια χρήσης, θα πρέπει οπωσδήποτε να φέρετε τη χύτρα για έλεγχο σε εξουσιοδοτημένο κατάστημα σέρβις της TEFAL.

Βοηθητικά εξαρτήματα TEFAL

- Τα βοηθητικά εξαρτήματα της χύτρας που είναι διαθέσιμα στο εμπόριο είναι τα εξής:

Βοηθητικά εξαρτήματα		Κωδικός αναφοράς
Λάστιχο στεγανοποίησης	3/4,4,5/6 λίτρα: εξωτερική διάμετρος λάστιχου: 24 cm	X1010008
	5/7,5/9 λίτρα: εξωτερική διάμετρος λάστιχου: 27 cm	X1010007
Καλάθι ατμού*	3/4,5/4/6 λίτρα: για κάδο διαμέτρου 22 cm	792185
	5/7,5/9 λίτρα: για κάδο διαμέτρου 24 cm	792654
Τρίποδο* (L)		792691
Τρίποδο* (K)		X1030007
Χρονόμετρο*		X1060007

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

- **Ας συμβάλουμε στην προστασία του περιβάλλοντος!**



- ① Η συσκευή σας περιέχει πολλά αξιοποιήσιμα ή ανακυκλώσιμα υλικά.
- ➡ Παραδώστε την παλιά σας συσκευή σε κέντρο συλλογής για την επεξεργασία της.

Χαρακτηριστικά

Διάμετρος πυθμένα της χύτρας - αναφορές

Χωρητικότητα	Ø κάδου	Ø πάτου	Μοντέλα με σταθερές λαβές*	Μοντέλα με αποσπώμενες λαβές*	Υλικό κάδου
3 λίτρα	22 cm	15,5 cm	P46205	-	Ανοξείδωτος
		18 cm	P46605	-	
4 λίτρα	22 cm	14 cm	P46042	-	Επιστρωμένο αλουμίνιο
		17,5 cm	P47042	-	Επιστρωμένο αλουμίνιο
4.5 λίτρα	22 cm	15.5 cm	P46206	-	Ανοξείδωτος
5 λίτρα	24 cm	14 cm	P46051	-	Επιστρωμένο αλουμίνιο
		19,7 cm	P47051	-	Επιστρωμένο αλουμίνιο
5.2 λίτρα	24 cm	20 cm	P46654	-	Ανοξείδωτος
6 λίτρα	22 cm	15,5 cm	P46207	P49007	Ανοξείδωτος
	24 cm	17,5 cm	P48007	-	Επιστρωμένο αλουμίνιο
7.5 λίτρα	24 cm	18 cm	P46248	P49048	Ανοξείδωτος
9 λίτρα	24 cm	18 cm	P46249	P49049	Ανοξείδωτος
5 λίτρα ΣΕΤ 7,5 λίτρα	24 cm	14 cm	P46051	-	Ανοξείδωτος
		18 cm	P46248	-	

Κανονιστικές πληροφορίες:

Πίεση λειτουργίας: 65 kPa

Μέγιστη πίεση ασφαλείας: 120 kPa

Συμβατές εστίες

ΕΣΤΙΑ ΑΕΡΙΟΥ

ΗΛΕΚΤΡΙΚΗ ΕΝΕΡΓΕΙΑ
(Εστία γυνοσίδηρου)

ΗΛΕΚΤΡΙΚΗ ΕΝΕΡΓΕΙΑ
(Εστία ακινοβολούμενης
θερμότητας ή κεραμική εστία αλογόνου)

ΗΛΕΚΤΡΙΚΗ ΕΝΕΡΓΕΙΑ
(Επαγωγική εστία με
κεραμική επιστρώση)

ΗΛΕΚΤΡΙΚΗ ΕΝΕΡΓΕΙΑ
(Αντίσταση σπράλ)



- Αυτή η χύτρα μπορεί να χρησιμοποιηθεί με όλες τις εστίες κουζίνας, καθώς και με επαγωγικές εστίες.
- Για τις ηλεκτρικές εστίες, βεβαιωθείτε ότι η διάμετρος της εστίας είναι ίση ή μικρότερη από τη διάμετρο του πάτου της χύτρας.
- Για τις υαλοκεραμικές εστίες, βεβαιωθείτε ότι ο πάτος του κάδου είναι καθαρός και στεγνός.
- Για τις εστίες αερίου, η φλόγα δεν πρέπει να ξεπερνά τη διάμετρο του κάδου.
- Για όλες τις εστίες, βεβαιωθείτε ότι η χύτρα βρίσκεται ακριβώς στο κέντρο της εστίας.

Εγγύηση

- Στο πλαίσιο της προβλεπόμενης χρήσης όπως αυτή καθορίζεται στο εγχειρίδιο χρήσης, ο **ανοξειδωτος κάδος** της νέας σας χύτρας TEFAL καλύπτεται από **εγγύηση 10 ετών**:
 - Κάθε ελάττωμα που σχετίζεται με τη μεταλλική δομή του κάδου,
 - Κάθε πρόωρη φθορά του μετάλλου βάσης.
- Τα υπόλοιπα υλικά του κάδου καθώς και όλα τα άλλα εξαρτήματα της χύτρας καλύπτονται με εγγύηση έναντι οποιουδήποτε κατασκευαστικού ελαττώματος ή ελαττώματος υλικού για την περίοδο ισχύος της εγγύησης όπως ορίζεται από την ισχύουσα νομοθεσία στη χώρα αγοράς και με ισχύ από την ημερομηνία αγοράς.
- Η συμβατική αυτή εγγύηση αποκτάται κατόπιν παρουσίασης της ταμειακής απόδειξης ή του τιμολογίου που αποδεικνύει την ημερομηνία αγοράς.


Οι ανωτέρω εγγυήσεις δεν περιλαμβάνουν τα εξής:


- Χαραγές και αποχρωματισμούς λόγω παλαιότητας για τους κάδους με αντικολλητική επίστρωση.
 - Χαραγές στα σημεία όπου το καπάκι έρχεται σε επαφή με τον κάδο με αντικολλητική επίστρωση.
 - Σταδιακή φθορά λόγω μη τήρησης σημαντικών προφυλάξεων ή ακατάλληλης χρήσης, όπως:
 - Χτυπήματα, πτώσεις, τοποθέτηση στον φούρνο, ...
- Μπορείτε να κάνετε χρήση της εγγύησης μόνο στα εξουσιοδοτημένα καταστήματα σέρβις της TEFAL.

Κανονιστικές σημάνσεις

Σήμανση	Θέση
Εμπορικό σήμα	Στο καπάκι
Έτος και παρτίδα κατασκευής Κωδικός αναφοράς μοντέλου Μέγιστη πίεση ασφαλείας (ΠΑ) Μέγιστη πίεση λειτουργίας (ΠΛ)	Στο καπάκι
Χωρητικότητα	Στον εξωτερική βάση του κάδου.
Ταχυδρομική διεύθυνση του κατασκευαστή	Στον εξωτερική βάση του κάδου.

Η TEFAL απαντά στις ερωτήσεις σας

Προβλήματα	Συστάσεις
Αν δεν μπορείτε να ανοίξετε ή/και να κλείσετε το καπάκι:	<ul style="list-style-type: none"> ■ Αφαιρέστε το λάστιχο και βρέξτε το με νερό - εικ. 18. ■ Τοποθετήστε το ξανά στο καπάκι χωρίς να το σκουπίσετε - εικ. 14.
Αν δεν μπορείτε να κλείσετε το καπάκι:	<ul style="list-style-type: none"> ■ Βεβαιωθείτε ότι η λαβή στο καπάκι βρίσκεται σε κάθετη θέση. ■ Βεβαιωθείτε ότι το λάστιχο έχει τοποθετηθεί σωστά (βλ. παράγραφο «Καθαρισμός και συντήρηση»). ■ Βεβαιωθείτε ότι το καπάκι έχει τοποθετηθεί σωστά, όπως φαίνεται στην - εικ. 1. ■ Βρέξτε το λάστιχο με νερό και ξανατοποθετήστε το στο καπάκι χωρίς να το σκουπίσετε - εικ. 18, φροντίζοντας να κουμπώσει καλά μέσα στις εγκοπές στο καπάκι - εικ. 14.
Αν η χύτρα έχει ζεσταθεί υπό πίεση χωρίς να περιέχει υγρό:	Απευθυνθείτε σε εξουσιοδοτημένο κατάστημα σέρβις της TEFAL για να ελέγξουν τη χύτρα.
Εάν το στέλεχος ασφαλείας εκπέμπει μεταλλικό ήχο και καπνό:	Αυτό είναι φυσιολογικό τα πρώτα λεπτά: έτσι διαφεύγει ο αέρας πριν από το μαγείρεμα.
Εάν το στέλεχος ασφαλείας δεν έχει ανέβει και δεν βγαίνει τίποτα από τη βαλβίδα κατά το μαγείρεμα:	<p>Αυτό είναι φυσιολογικό κατά τα πρώτα λεπτά. Αν το φαινόμενο επιμένει, ελέγξτε τα εξής:</p> <ul style="list-style-type: none"> - Αν επαρκεί η ποσότητα του υγρού στον κάδο. - Αν η φωτιά είναι αρκετά δυνατή. Αν δεν είναι, δυναμώστε τη. - Αν η βαλβίδα λειτουργίας (A) βρίσκεται στη θέση . - Αν η χύτρα έχει κλείσει καλά. - Αν έχει φθαρεί το λάστιχο ή το χείλος του κάδου. - Αν έχει τοποθετηθεί σωστά το λάστιχο.
Αν έχει σηκωθεί το στέλεχος ασφαλείας, αλλά δεν βγαίνει τίποτα από τη βαλβίδα κατά το μαγείρεμα:	<p>Αυτό είναι φυσιολογικό κατά τα πρώτα λεπτά. Αν το φαινόμενο επιμένει, γεμίστε τον νεροχύτη με κρύο νερό και βυθίστε τον πάτο της χύτρας μέχρι να κατέβει το στέλεχος ασφαλείας (D). Καθαρίστε τη βαλβίδα λειτουργίας (A) - εικ. 15 και τον αγωγό εκκένωσης ατμού - εικ. 16 και ελέγξτε αν η μπιλία* ή το έμβολο* της βαλβίδας ασφαλείας βυθίζεται χωρίς δυσκολία - εικ. 17 ή 17β.</p>

Προβλήματα	Συστάσεις
<p>Αν διαφεύγει ατμός γύρω από καπάκι και το στέλεχος είναι κάτω, ελέγξτε τα εξής:</p>	<p>Αν έχει κλείσει καλά το καπάκι. Αν έχει τοποθετηθεί σωστά το λάστιχο στο καπάκι. Αν έχει φθαρεί το λάστιχο. Αλλάξτε το, αν χρειάζεται. Αν είναι καθαρό το καπάκι και το λάστιχο, και αν το λάστιχο εφαρμόζει σωστά στο καπάκι. Αν έχει φθαρεί το χείλος του κάδου.</p>
<p>Αν δεν μπορείτε να ανοίξετε το καπάκι:</p>	<p>Βεβαιωθείτε ότι το στέλεχος ασφαλείας (D) είναι κάτω. Αν όχι, αποσυμπιέστε τη χύτρα: γεμίστε τον νεροχύτη με κρύο νερό και βυθίστε τον πάτο της χύτρας μέχρι να κατέβει το στέλεχος ασφαλείας. Μην πειράζετε ποτέ το στέλεχος ασφαλείας (D). Γυρίστε τη βαλβίδα λειτουργίας (A) μέχρι τη θέση .</p>
<p>Αν δεν έχει ψηθεί ή έχει καεί το φαγητό, ελέγξτε τα εξής:</p>	<p>Τον χρόνο μαγειρέματος. Τη δύναμη της φωτιάς. Αν έχει τοποθετηθεί σωστά η βαλβίδα λειτουργίας (A). Την ποσότητα του υγρού.</p>
<p>Αν έχει καεί το φαγητό μέσα στη χύτρα:</p>	<p>Αφήστε τον κάδο να μουλιάσει για λίγη ώρα πριν τον πλύνετε. Μην χρησιμοποιείτε ποτέ χλωρίνη ή προϊόντα με χλώριο.</p>
<p>Αν ενεργοποιηθεί κάποιο σύστημα ασφαλείας:</p>	<p>Σβήστε τη φωτιά. Αφήστε τη χύτρα να κρυώσει χωρίς να τη μετακινήσετε. Περιμένετε να κατέβει το στέλεχος ασφαλείας και ανοίξετε τη χύτρα. Ελέγξτε και καθαρίστε τη βαλβίδα λειτουργίας (A), τον αγωγό εκκένωσης ατμού, τη βαλβίδα ασφαλείας και το λάστιχο στεγανοποίησης. Βεβαιωθείτε ότι έχουν τηρηθεί οι συστάσεις για την πλήρωση του κάδου. Αν το πρόβλημα παραμένει, απευθυνθείτε σε εξουσιοδοτημένο κατάστημα σέρβις της TEFAL για να ελέγξουν τη χύτρα.</p>
<p>Αν παρατηρήσετε ίχνη οξειδωσης:</p>	<p>Η χρήση ανοξείδωτου χάλυβα υψηλής ποιότητας δεν αποτρέπει την εμφάνιση οξειδωσης σε σπάνιες περιπτώσεις. Εάν παρατηρήσετε ίχνη οξειδωσης, καθαρίστε τα με ένα σκληρό σφουγγάρι πριν χρησιμοποιήσετε ξανά τη χύτρα.</p>
<p>Αν δεν μπορείτε να ξανατοποθετήσετε τις αποσπώμενες λαβές* στη θέση τους:</p>	<p>Ελέγξτε τα εξής:</p> <ul style="list-style-type: none"> ■ Τα κουμπιά (M)* κινούνται ελεύθερα. ■ Αν το πρόβλημα παραμένει, απευθυνθείτε σε εξουσιοδοτημένο κατάστημα σέρβις της TEFAL για να ελέγξουν το προϊόν.
<p>Αν δεν μπορείτε να κατεβάσετε τις αποσπώμενες λαβές*:</p>	<ul style="list-style-type: none"> ■ Μην τις πιέζετε. ■ Πιέστε μέχρι κάτω τα κουμπιά*(M). ■ Αν το πρόβλημα παραμένει, απευθυνθείτε σε εξουσιοδοτημένο κατάστημα σέρβις της TEFAL για να ελέγξουν το προϊόν.

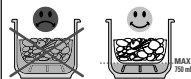
ΠΙΝΑΚΑΣ ΜΑΓΕΙΡΕΜΑΤΟΣ

Λαχανικά

ΛΑΧΑΝΙΚΑ (ΦΡΕΣΚΑ)

ΑΤΜΟΣ

Υλικό μέσα στο καλάθι ατμού και 750 ml νερό στον πάτο της χύτρας.

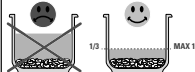


ΕΜΒΥΘΙΣΗ

Υλικό βυθισμένο σε νερό χωρίς το καλάθι.

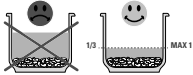
ΞΕΡΑ ΛΑΧΑΝΙΚΑ ΕΜΒΥΘΙΣΗ

χωρίς καλάθι.



	
Αγκινάρες ολόκληρες, 2 κομμάτια ή 600 g (εμβύθιση)	30 ΕΩΣ 35 λεπτά
Σπαράγγια λευκά (ΑΤΜΟΣ)	5 ΕΩΣ 6 λεπτά
Μελιτζάνες ξεφλουδισμένες ψιλοκομμένες (3 mm) 850 g (ΑΤΜΟΣ)	10 ΕΩΣ 12 λεπτά
Παντζάρια κόκκινα κομμένα στα 4 (εμβύθιση)	20 ΕΩΣ 25 λεπτά (ανάλογα με το μέγεθος)
Σέσκουλα σε κομμάτια (2 cm) 700 g (ΑΤΜΟΣ)	15 ΕΩΣ 17 λεπτά
Πράσα, λευκό κομμάτι, ολόκληρα 650 g (ΑΤΜΟΣ)	9 ΕΩΣ 11 λεπτά
Μπρόκολο μπουκετάκια 600 g (ΑΤΜΟΣ)	9 ΕΩΣ 11 λεπτά
Καρότα ροδέλες (3 mm) 600 g (ΑΤΜΟΣ)	17 ΕΩΣ 19 λεπτά
Σελινόριζα ψιλοκομμένη (εμβύθιση) 600 g	7 ΕΩΣ 9 λεπτά
Μανιτάρια ψιλοκομμένα (εμβύθιση) 800 g	4 ΕΩΣ 5 λεπτά
Λάχανο πράσινο ψιλοκομμένο (εμβύθιση) 500 g	5 ΕΩΣ 6 λεπτά
Λαχανάκια Βρυξελλών (ΑΤΜΟΣ)	10 ΕΩΣ 12 λεπτά
Κουνουπίδι μπουκετάκια 600 g (ΑΤΜΟΣ)	10 ΕΩΣ 12 λεπτά
Κολοκυθάκια ροδέλες (3 mm) 600 g (ΑΤΜΟΣ)	12 ΕΩΣ 15 λεπτά
Αντίβ κομμένα στα 2 ή 900 g (ΑΤΜΟΣ)	14 ΕΩΣ 16 λεπτά
Σπανάκι (ΑΤΜΟΣ)	3 ΕΩΣ 4 λεπτά
Μαραθορίζα φέτες 600 g (ΑΤΜΟΣ)	6 ΕΩΣ 9 λεπτά
Φασολάκια πράσινα φιλά 600 g (ΑΤΜΟΣ)	10 ΕΩΣ 12 λεπτά
Γογγύλια σε κύβους 500 g (ΑΤΜΟΣ)	14 ΕΩΣ 16 λεπτά
Κρεμμυδάκια κοκκάρια (ΑΤΜΟΣ)	7 ΕΩΣ 8 λεπτά
Αρακάς (ΑΤΜΟΣ)	6 ΕΩΣ 8 λεπτά
Πιπεριές κομμένες στα 2 ή 550 g (ΑΤΜΟΣ)	14 ΕΩΣ 16 λεπτά
Πατάτες μέτριες κομμένες στα 2 ή 950 g (ΑΤΜΟΣ)	20 ΕΩΣ 25 λεπτά (ανάλογα με το μέγεθος)
Κολοκύθα σε κομμάτια (3 ΕΩΣ 5 cm) 600 g (ΑΤΜΟΣ)	13 ΕΩΣ 18 λεπτά
Φασόλια (ξερά) 250 g (εμβύθιση)	35 ΕΩΣ 40 λεπτά
Φακές πράσινες 250 g (εμβύθιση)	14 ΕΩΣ 16 λεπτά
Μπιζέλια σπασμένα 250 g (εμβύθιση)	18 ΕΩΣ 20 λεπτά

Ρύζι

ΕΜΒΥΘΙΣΗ χωρίς καλάθι. 		ΠΟΣΟΤΗΤΑ ΝΕΡΟΥ	ΠΟΣΟΤΗΤΑ ΡΥΖΙΟΥ	ΧΡΟΝΟΣ ΜΑΓΕΙΡΕ-
	2 ΑΤΟΜΑ	400 ml / 2 ποτήρια	150 g / 1 ποτήρι	7-8 λεπτά
	4 ΑΤΟΜΑ	500 ml / 2,5 ποτήρια	250 g / 2 ποτήρια	
	6 ΑΤΟΜΑ	700 ml / 3,5 ποτήρια	375 g / 3 ποτήρια	

Κρέας/ Ψάρι

	ΦΡΕΣΚΑ	ΚΑΤΕΨΥΓΜΕΝΑ
Ορτύκια: 4	9 ΕΩΣ 10 λεπτά	18 ΕΩΣ 20 λεπτά
Πάπια (1,8 kg)	45 ΕΩΣ 47 λεπτά	50 ΕΩΣ 55 λεπτά
Κόκορας: 2 (1,3 kg)	23 ΕΩΣ 25 λεπτά	40 ΕΩΣ 45 λεπτά
Σολομός φιλέτο: 4 (0,8 kg)	5 ΕΩΣ 6 λεπτά	7 ΕΩΣ 8 λεπτά
Χοιρινό ψαρονέφρι: 2 κομμάτια	13 ΕΩΣ 15 λεπτά	26 ΕΩΣ 29 λεπτά
από 350 g	17 ΕΩΣ 21 λεπτά	33 ΕΩΣ 38 λεπτά
Μοσχάρι φιλέτο: 0,7 kg	5 ΕΩΣ 6 λεπτά	7 ΕΩΣ 8 λεπτά
Πεσκανδρίτσα φιλέτα 1 kg	8 ΕΩΣ 9 λεπτά	20 ΕΩΣ 23 λεπτά
σε κομμάτια 75 g	10 ΕΩΣ 12 λεπτά	x
Κουνέλι (1,5 kg σε κομμάτια)	23 ΕΩΣ 25 λεπτά	1 ώρα ΕΩΣ 1 ώρα 10 λεπτά
Μοσχάρι ρολό: 4	30 ΕΩΣ 35 λεπτά	45 ΕΩΣ 50 λεπτά
Κοτόπουλο (1,35 kg)	30 ΕΩΣ 35 λεπτά	1 ώρα 05 λεπτά ΕΩΣ 1 ώρα 15 λεπτά
Μοσχάρι νουά (1 kg Ø 8-11 cm)	17 ΕΩΣ 19 λεπτά	37 ΕΩΣ 40 λεπτά
Χοιρινό νουά (0,8 kg Ø 8-10 cm)	40 ΕΩΣ 45 λεπτά	1 ώρα 05 λεπτά ΕΩΣ 1 ώρα 15 λεπτά
Βοδινό νουά (0,8 kg Ø 5-7 cm)	5 ΕΩΣ 6 λεπτά	7 ΕΩΣ 9 λεπτά

Σημείωση: Για χύτρες χωρητικότητας κάτω από 5 λίτρα, τα κομμάτια κρέας ή κοτόπουλο δεν πρέπει να ξεπερνούν την ένδειξη MAX 2 του κάδου. Επιλέξτε κομμάτια κρέας ή κοτόπουλο με πάχος 8 cm ή μικρότερο.

ÖNEMLİ UYARILAR

Düdüklü tencerenizi kullanmadan önce, tüm talimatları okuyun ve daima “Kullanım Kılavuzuna” başvurun.
Uygun şekilde kullanılmaması hasara yol açabilir.

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


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

HER KULLANIMDAN ÖNCE GERÇEKLEŞTİRİLMESİ GEREKEN KONTROLLER	AŞAĞIDAKİLERİ KONTROL EDİN <ul style="list-style-type: none">■ Buhar çıkış borusunun tıkalı olmadığını görsel olarak kontrol edin - Şek. 13.■ Güvenlik supabının bilyesinin* veya pistonunun* hareketli olduğunu kontrol edin - Şek. 17 veya Şek. 17bis.■ Kapak lastiğinin (conta) kapaktaki yuvalara yerleştirildiğinden emin olun - Şek. 14.■ Kapak kulpunun doğru şekilde yerleştirildiğini kontrol edin. Kapak kulpu güvenlik parçasıdır. Lütfen yerinden çıkarmayın veya kendi başınıza değiştirmeyi denemeyin.
AŞAĞIDAKİ DOLDURMA MİKTARLARINA DAİMA UYUN	<ul style="list-style-type: none">■ Düdüklü tencerenizi asla içinde sıvı olmadan kullanmayın, aksi takdirde ciddi zarar görür. Pişirme işlemi sırasında daima yeterli sıvı olduğundan emin olun.■ Minimum 25 cl - Şek. 4.■ Toplam miktarı gövde yüksekliğinin maksimum 2/3'ü kadar (MAKS. 2) olmalıdır - Şek. 5.■ Buharlı pişirme sırasında, buhar sepetinde* bulunan besinler su ile temas etmemeli ve hazne üzerindeki MAKS 2 işaretini geçmemelidir - Şek. 7.■ Pirinç, baklagiller, kurutulmuş sebze, komposto, balkabağı, kabak, patates, havuç gibi pişirme sırasında şişen veya köpüren gıdalar için, düdüklü tencere maksimum 1/3'ü (MAKS 1 yer işareti)kadar dolu olmalıdır. - Şek. 6.

**PIŞİRME
İŞLEMİ
SIRASINDA
VE
ÖNCESİNDE**

- Düdüklü tencerenizi çocukların yanında kullanıyorsanız dikkatli olun.
- Supaptan çıkan buhar çok sıcaktır. Buhar çıkışına dikkat edin.
- Düdüklü tencereniz basınç altında pişirir. Kaynama sonucu meydana gelen bozulmalar nedeniyle kullanım performansı düşebilir. Düdüklü tencerenizi kullanmadan önce kapağının iyice kapatıldığından emin olun. ("Kapatma" paragrafına bakın).
- Pişirme işlemi sırasında, supap ısığının düzenli ses çıkarttığından emin olun. Çıkan buhar yeterli değilse, yeterli sıvının mevcut olduğunu ve buhar çıkış borusunun tıkalı olmadığını kontrol edin. Bu kontrollerden sonra, buhar düzenli olarak çıkmıyorsa, ocağın altını biraz daha açın.
- Güvenlik devrelerinde tıkanma riski oluşturan gıdaları pişirmeyin:
 - yaban mersini
 - öğütülmüş arpa, kavuzlu buğday, darı
 - yulaf ezmesi
 - kırık bezelye
 - erişte, makarna, spagetti
 - ışkın
 - Frenk üzümü
- İri et ve yüzeyinde deri bulunan (sosis, dil, tavuk vb.) besin parçaları için, pişirme öncesinde bir bıçak veya çatal ile deri üzerinde delikler açmanızı tavsiye ederiz. Zira, pişirme sırasında su birikimi oluşabilir ve biriken su patlayarak etrafa saçılabilir.
- Düdüklü tencerenizde, asla süt içeren besinleri pişirmeyin
- Düdüklü tencereniz içinde iri taneli tuz kullanmayın, tuzu pişirme işleminin sonunda ilave edin. Böylece tencerenizin tabanında "çukurcukların" oluşmasını engellemiş olursunuz.
- Düdüklü tencerenizi kızartma yapmak için kullanmayın.
- Yağ ısıtırken tencerenizin başından ayrılmayın. Yağ ısındığında alev alabilecek yüksek sıcaklıklara ulaşabilmektedir.
- Düdüklü tencerenizi, üretim amacı dışında kullanmayın.
- Düdüklü tencerenizi sıcak fırına koymayın.
- Düdüklü tencerenizi alüminyum folyo ile kaplamayın.
- Düdüklü tencerenize asla streç film koymayın.
- Alkol buharı yanıcıdır. Kapağı kapatmadan önce yaklaşık 2 dakika boyunca kaynatın. Alkol içeren yemekler pişirirken düdüklünüze dikkat edin.
- Kullanım talimatlarında belirtilen ısı kaynaklarını kullanın.

PIŞİRME İŞLEMİ SONRASINDA...

- Yapışmaz kaplamalı modeller için: Kesici veya metal mutfak gereçleri veya çırpıcı kullanmayın. Mutfak aletlerinizi gövdenin kenarına vurarak temizlemeyin; hasar ve kaçaklara neden olabilirsiniz.
- Size uygun basınç düşürme hızını seçerek çalışma supabını **(A)** yavaş şekilde çevirin  - **şek. 10**. Buhar çıkışı sırasında, anormallikler gözlemlerseniz, çalışma supabını "Düdüklü tencere" pişirme modu konumuna **(A)** getirin, ardından soğuk su altında basıncını hızla düşürün - ("Düdüklü tencere" modunda pişirme" sonu paragrafına bkz.).
- Supap **(D)** aşağı inmiyorsa, düdüklü tencerenizi soğuk suyun altına koyun. - ("Düdüklü tencere" modunda pişirme" sonu paragrafına bkz.).
- Supaba asla müdahale etmeyin.
- Pirinç, baklagiller, kurutulmuş sebze, komposto, balkabağı, kabak, havuç gibi pişirme sırasında şişen veya köpüren gıdalar için düdüklü tencerenizi birkaç dakika soğumaya bırakın, ardından soğuk su altında yeniden soğutun. Sizi yakabilecek buhar baloncuklarının fışkırmasını önlemek için kapağı açmadan önce her seferinde düdüklü tencereyi yavaşça çalkalayın. Bu işlem buharın hızlı boşaltımı sırasında veya musluk suyu altında yeniden soğutulduktan sonra önemlidir.
- Basınç altındaki düdüklü tencerenizi dikkatlice hareket ettirin. Sıcak yüzeylere dokunmayın. Gerekirse eldiven kullanın. Haznenin 2 kolunu birden kavrayın.
- Çorba pişirdikten sonra, soğuk su altında hızlı bir basınç boşaltımı gerçekleştirmenizi öneriyoruz. ("Düdüklü tencere" modunda pişirme işleminin sonu" paragrafına bakın).
- Düdüklü tencerenizi açmadan önce supabın basıncı düşürme konumunda olduğundan emin olun. Supap **(D)** alt konumda olmalıdır.
- Düdüklü tencerenizi hiçbir zaman zorlayarak açmayın. İçerideki basıncın düştüğünden emin olun. Supap **(D)** alt konumda olmalıdır. ("Güvenlik" paragrafına bkz.).

BAKIM

- Düdüklü tencereniz kapalıyken bir parçasının kırıldığını veya çatladığını tespit ederseniz, hiçbir durumda açmayı denemeyin; hareket ettirmeden önce tamamen soğumasını bekleyin, bir daha kullanmayın ve onarım için bir TEFAL Anlaşmalı Servis Noktası'na götürün.
- Güvenlik sistemlerine, temizlik ve bakım talimatlarında belirtilenlerin dışında müdahale etmeyin.
- Yalnızca modelinize uygun, orijinal TEFAL yedek parçalarını kullanın.
- Besinleri tencerenin içinde bekletmeyin.
- Her kullanımdan sonra düdüklü tencerenizi derhal temizleyin ve yıkayın.
- Supabı (A), contayı (I), zamanlayıcıyı* (F) veya hazneyi, asla bulaşık makinesinde yıkamayın.
- Zamanlayıcıyı* (F) asla su altına tutmayın.
- Asla çamaşır suyu veya kloraklı ürünler kullanmayın; paslanmaz çeliğın kalitesine zarar verebilir.
- Kapağı su içine sokmayın.
- Kapak lastiğini her yıl veya yırtılması durumunda derhal değıştirin.
- 10 yıl kullanımdan sonra düdüklü tencerenizi bir TEFAL Anlaşmalı Servis Noktası'nda kontrol ettirmelisiniz.
- Düdüklü tencerenizi saklarken: Kapak lastiğinin aşınmasını önlemek için kapağı gövdenin üzerinde çevirin.

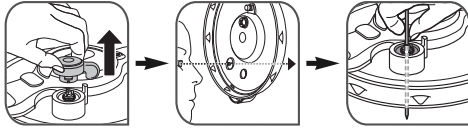
BU TALİMATLARI MUHAFAZA EDİN

Bileşenler (Açıklama şemasına bakın)

- | | | | |
|----|--------------------------------------|------|---|
| A. | Çalışma supabı | I. | Kapak Lastiği (Conta) |
| B. | Buhar çıkış borusu (supap) | J. | Buhar sepeti* |
| C. | Supap konumlandırma işareti | K/L. | Üçlü ayak* |
| D. | Supap ("Güvenlik" paragrafına bakın) | M. | Kulparları katlama düğmeleri* |
| E. | Güvenlik supabı | N. | Sabit hazne tutacağı* |
| F. | Zamanlayıcı* | O. | Katlanabilir hazne tutacağı* |
| G. | Kapak kulbu | P. | Maksimum doldurma işaretleri (maks 1 ve maks 2) |
| H. | Kapak | Q. | Hazne |

Her kullanım öncesinde yapılması gereken kontroller__

Supabın kontrol edilmesi



- Supabın buhar çıkışının tıkalı olmadığını kontrol ediniz ("Çalışma supabının takılması ve çıkarılması" bölümüne bkz.).

Güvenlik supabının kontrol edilmesi:



- Güvenlik supabının **bilyesinin*** hareketli olduğunu kontrol edin (bir çubuk kullanın).



- Güvenlik supabının **pistonunun*** hareketli olduğunu kontrol edin (parmağınızla birkaç defa pistonun üzerine bastırın)

Kullanım



**Düdüklü tencere
modunda pişirme**



**Tencere modunda
pişirme**



Buhar çıkışı

Açma

- Kapak kulbunu yatay konumdan dikey konuma getirin - **şek. 3**. Kapak döner.
- Kapağı kaldırın.
- Ürünün zor açılması durumunda suyun altına tutun ve kurulamadan kapağını koyun - **Şek. 18** ve kapaktaki olukların iyice oturduğundan emin olun - **Şek. 14**.

Kapatma

- Kapak kulbunun dikey konumda olduğundan emin olun.
- Plastik kısmı gövde kulplarıyla hizalayarak - **şek. 1** üzerinde belirtildiği gibi kapağı gövdenin üzerine koyun.
- Kapak kulbunu dikey konumdan yatay konuma indirin - **şek. 2**.
- Kapak döner.


Kapağı kapatamazsanız:

- Kapak lastiğinin düzgün şekilde yerleştirildiğini ve kapağın iyi şekilde konumlandırıldığını kontrol edin.
- Ürünün zor kapanması durumunda suyun altına tutun ve kurulamadan kapağını koyun - **Şek. 18** ve kapaktaki olukların iyice oturduğundan emin olun - **Şek. 14**.

İlk kullanım

- Yapışmaz kaplamaya sahip modeller için: Tüm iç kaplama yüzeyini yıkayın ve pişirme yağıyla yağlayın.

Modeline göre:

- Üçlü ayağı*(L) ve sepeti *(J) haznenin tabanına yerleştirin.
- Üçlü ayağı *(K) sepete klipsleyin*(J), ardından ikisini birlikte haznenin tabanına yerleştirin.
- Hazneyi (Q) 2/3 (Maks 2) seviyesinde su ile doldurun - **Şek. 5**.
- Düdüklü tencerenizin kapağını kapatın.
- Çalışma supabının  (A) konum seçicisini supap konumlandırma işaretiyle hizalayın (C) - **Şek. 9**.



- Düdüklü tencerenizi ocađın üzerine koyun, ardından sonuna kadar altını açın.
- Supaptan buhar çıkmaya bařladıđında, ocađın altını kısın ve 20 dk. bekleyin.
- 20 dk. geçtiđinde, ocađı kapatın.
- Çalıřma supabının   (A) konum se icisini supap konumlandırma iřaretiyle hizalayın (C).
- Supap (D) indiđinde, düdüklü tencereniz artık basınç altında deđildir.
- Düdüklü tencerenizin kapađını açın -  ek. 3
- Bulařık deterjanıyla temizleyin.

Minimum ve maksimum doldurma seviyesi _____

- Minimum: 25 cl (2 bardak) kadar doludurun-  ek. 4
- Maksimum gövde y ksekliliđinin 2/3'  kadar (MAKS. 2) içerik eklenebilir -  ek. 5
- Düdüklü tencerenizde kalın tuz kullanmayın, piřirme iřleminin ardından ince tuz ilave edin.

Bazı besinler için:

- Pirinç, baklagiller , kurutulmuř sebze, komposto, patates kabak gibi piřirme sırasında řiřen veya köpüren gıdalar için, düdüklü tencerenizi kapasitesinin 1/3' nden (MAKS. 1) fazla doldurmayın.
- Piřirme iřlemi sonrasında, düdüklü tencerenizi birkaç dakika sođumaya bırakın, ardından sođuk su içinde sođutun ("Düdüklü tencere" modunda piřirme sonu - hızlı basınç bořaltma paragrafına bakın) .

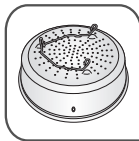


Buhar sepetinin* kullanımı _____

- Haznenin tabanına 75 cl su doldurun (Q).

Modeline göre:

-   l  ayađı*(L) ve sepeti *(J) haznenin tabanına yerleřtirin.
-   l  ayađı *(K) sepete klipsleyin*(J), ardından ikisini birlikte haznenin tabanına yerleřtirin.



- Buharlı pişirme sırasında, buhar sepeti* içinde bulunan besinlerin su ile temas etmemesi gerekir.
- 3L modelde, su seviyesinin sepetin tabanını hafifçe kaplaması normaldir.

Buhar sepeti* içindeki besinlerinin, MAKS 2 seviyesini geçmemesi gerekir.



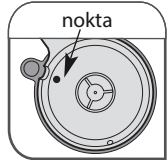
Çalışma supabının (A) çıkarılması ve takılması _____

Çalışma supabını (A) çıkarmak için:

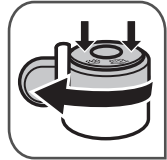
- Supabın (A) halkası üzerine bastırarak supap konumlandırma işareti (C) ile çubuğu hizalayın.
- Çıkarın - **şek. 11**.

Çalışma supabını yerleştirmek için:

- Supabı (A) - **Şek. 8** çubukla (C) hizalayarak yerleştirin , yandaki şekle bkz.




- Buhar çıkış ünitesi üzerinde birleşmesi için çalışma supabını (A) bastırın.
- Çalışma supabının (A) halkasına bastırın ve çevirin.



Zamanlayıcının kullanılması* _____

Zamanlayıcı Tencere modunda kullanılamaz.

Zamanlayıcı (F) , enerji tüketimini en iyi şekilde ayarlamana ve en iyi pişirme sonuçlarını almanıza yardımcı olmak için tasarlanmıştır. "Düdüklü tencere " modunda pişirmeye karşılık gelen ısı düzeyine ulaşıldığında, otomatik olarak pişirme süresinin geri sayımı başlar .

Piştirme işlemi sırasında, çalışma supabı(A) ısığının düzenli ses çıkardığına dikkat edin. Yeterince buhar yoksa ocağın altını biraz daha açın, fazla buhar varsa ocağın altını kısın.

1 Zamanlayıcıyı açmak için: Düğmeye basın.

2 Piştirme süresini programlayın (dakika olarak).

- Piştirme süresini belirlerken hata yaptıysanız, 4 sn. alev ikonlarının sönmesini bekleyin, ardından sıfıra getirmek için uzun süre düğmeye basın.

3 Ocağın altını sonuna kadar açın.

4 Dödüklü tencereniz yeterli piştirme sıcaklığına ulaştığında, zamanlayıcı çalar ve süre başlar (rakamlar yanıp söner).

Ocağın altını kısın.

Bu aşamada, dilerseniz, zamanlayıcıyı tencereden ayırabilir, beraberinizde taşıyabilirsiniz. Zaman sayımı devam edecektir.

5 Piştirme süresinin sonunda zamanlayıcı çalar.

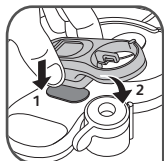
- Zamanlayıcının sesini kapatmak için, düğmeye basın.
- Ocağın altını kapatın.




Düğmeye uzun basıldığında zamanlayıcı sıfırlanır ve kapanır.

Zamanlayıcının* takılması ve çıkarılması







- Zamanlayıcıyı (F) takmak için – **şek.12** öncelikle zamanlayıcının tuşunun bulunduğu arka kısmını yerleştirin daha sonra önünü bastırın.
- Zamanlayıcıyı (F) çıkarmak için, kaldırın ve çekin.



Zamanlayıcının* pilinin değiştirilmesi

- Zamanlayıcının pili, CR2032 düğme türünde bir pildir.
-  simgesi belirirse veya artık hiçbir gösterge yoksa, pili değiştirin.
- Pil ömrü, zamanlayıcının kullanım sıklığına göre değişir.
- Zamanlayıcının pili Dimetoksietan n° CAS 110-71-4 içerir. Avrupa yönetmeliklerine uygundur. Güvenliğiniz ve çevre koruması için: Pili açmayın, yüksek sıcaklıklara maruz bırakmayın, atıklarla birlikte atmayın; kullanılmış pil toplama merkezine götürün.
- Şarj edilebilir özellikte olmayan piller yeniden şarj edilmemelidir.
- farklı tipteki pillerin veya yeni piller ile kullanılmış pillerin karıştırılmamaları gerekir.
- Piller yerleştirilirken kutup başlarına dikkat edilmesi gerekmektedir.
- Boşalmış piller, cihazdan çıkarılmalı ve güvenli bir şekilde bertaraf edilmelidir.
- Cihaz, uzun bir süre kullanılmayacaksa, pillerinin çıkarılması tavsiye edilir.
- Besleme kutupları kısa devre olmamalıdır.
- Kapağın yatay olarak doğru hizalanmasını sağlamak için düz bir tezgah üzerinde çalışın.



- **Pili zamanlayıcıdan çıkarmak için**, pil kapağını bir madeni para yardımıyla saat yönünün aksine çevirerek,  kapağın yarım ay şeklini sayacın yarım ayı şekli ile hizalayın  (yandaki şekle bakın).
- Pili değiştirin.
- Contayı yerine yerleştirin.
- Pil kapağını çıkarmak için, kapağın yarım ay şeklini  zamanlayıcının yarım ay şeklinin  karşısına getirin. Pil kapağını üzerine hafifçe bastırarak, saat yönünde çevirin ve pil kapağının yarım ay şeklini  zamanlayıcının tam ay şekli  ile hizalayın (yandaki şekle bakın)
- Kapatırken pil kapağını zorlamayın.
- Çerçevenin dışına çıkmayın.
- Kaybetmeniz halinde, tüm Anlaşmalı TEFAL Servis Noktalarından yeni bir zamanlayıcı temin edebilirsiniz.



Zamanlayıcıyı* asla sudan geçirmeyin, bulaşık makinesinde yıkamayın.

Zamanlayıcıyı* asla "Tencere*" modunda kullanmayın.

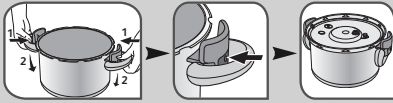
Katlanabilir kulplar *

Kullanımdan önce, kulplar üzerindeki etiketleri çıkarın.

Kulpları düğmeler üzerine basmadan katlamayı denemeyin.

Gövdenin katlanabilir kulplarını asla sökmeyin; bu işlem yalnızca TEFAL Servis Noktalarında gerçekleştirilebilir.

■ Kulpları katlamak için



■ Kulpları kullanım pozisyonuna getirmek için:



Düdüklü tencerenizi asla kulpları kaplanmış vaziyette ocak üzerine koymayın.



Piştirme işleminden önce

- Her kullanımdan önce, çalışma supabını çıkarın (A) - **şek. 11** ve dikkatlice buhar çıkış borusunun (B) tıkalı olmadığını kontrol edin - **şek. 13**.
- Güvenlik supabının (E) hareketli olduğunu kontrol edin ("Temizleme" ve "Her kullanım öncesinde gerçekleştirilmesi gereken kontroller" paragraflarına bakın.) - **Şek. 17 ve Şek. 17bis**.
- Besinleri ve sıvıyı ekleyin.
- Düdüklü tencerenizin kapağını kapatın - **Şek. 2**
- Ürünün zor kapanması durumunda suyun altına tutun ve kurulamadan kapağını koyun - **Şek. 18** ve kapaktaki olukların iyice oturduğundan emin olun - **Şek. 14**.
- Çalışma supabını yerleştirin (A) - **Şek. 8**.



“Düdüklü tencere” modunda pişirme

- Çalışma supabını (A) “Düdüklü tencere” pişirme modu konumuna çevirin - **şek. 9.**
- Düdüklü tencerenizi kullanmadan önce kapağının uygun şekilde kapatıldığından emin olun - **şek. 2.**
- Düdüklü tencerenizi bir ocağın üzerine koyun, ardından altını sonuna kadar açın.
- Zamanlayıcısı olan modeller için: Tarifte belirtilen pişirme süresine ayarlayın (“Zamanlayıcının kullanımı” paragrafına bakın).
- Supaptan çıkan tıkırtılar ve fümerol normaldir, pişirme işleminden önce havanın çıkmasını sağlar.

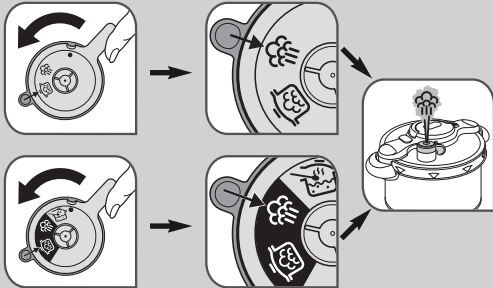
“Düdüklü tencere” modunda pişirme sırasında _____


- Çalışma supabı (A) düzenli bir ses çıkararak sürekli buhar çıkarmaya başladığında, ocağın altını kısın.
- Sonra tarifte belirtilen pişirme süresini tutun.
- Pişirme işlemi sırasında, supap ısığının düzenli ses çıkarttığından emin olun. Yeteri kadar buhar çıkmıyorsa, ocağın altını açın, fazla buhar çıkıyorsa, ocağın altını kısın.

“Düdüklü tencere” modunda pişirme işleminin sonunda _____


Buharı çıkarmak için:

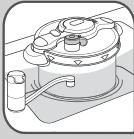
- Ocak kapatıldığında, iki seçeneğiniz vardır:
- **Yavaş basınç düşürme:** Subap konumlandırma işaretinin karşısına getirmek için çalışma supabını (A) yavaş şekilde çevirin - **şek. 10.**



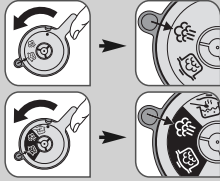
Buhar çıkışı sırasında, anormallikler gözlemlerseniz, çalışma supabını "Düdüklü tencere"  pişirme modu konumuna (A) getirin, ardından soğuk su altında basıncını hızla düşürün - ("Düdüklü tencere" modunda pişirme" sonu paragrafına bkz.)

Supap (D) inmiyorsa, düdüklü tencerenizi soğuk suyun altına koyun ve supap (D) inene kadar bekleyin.

- **Soğuk su altında hızlı basınç düşürme:** Düdüklü tencerenizi soğuk suyun altına koyun. Supap (D) indiğinde, düdüklü tencereniz artık basınç altında değildir. Çalışma supabını (A) konumuna dek çevirin. 



Aşama 1



Aşama 2


- Pirinç, baklagiller, kurutulmuş sebze, komposto, balkabağı, kabak, havuç gibi pişirme sırasında şişen veya köpüren gıdalar için düdüklü tencerenizi birkaç dakika soğumaya bırakın, ardından soğuk su altında yeniden soğutun. Sizi yakabilecek buhar baloncuklarının fışkırmasını önlemek için kapağı açmadan önce her seferinde düdüklü tencereyi yavaşça çalkalayın. Bu işlem buharın hızlı boşaltımı sırasında veya musluk suyu altında yeniden soğutulduktan sonra önemlidir. Çorba pişirdikten sonra, soğuk su altında hızlı bir basınç boşaltımı gerçekleştirmenizi öneriyoruz. (yukarıdaki Aşama 1 şekline bakın).
- Düdüklü tencerenizi açabilirsiniz - **şek. 3.**
- Ürünün zor açılması durumunda suyun altına tutun ve kurulamadan kapağını koyun - **Şek. 18** ve kapaktaki olukların iyice oturduğundan emin olun - **Şek. 14.**

Supaba asla müdahale etmeyin.(D).



“Tencere” modunda pişirme*

Yalnızca yapışmaz kaplamalı ve renkli modelde mümkündür
(Clipso Minut Duo)

- Çalışma supabını (A) “Tencere” pişirme modu konumuna alın .
- Bunun için, basınç tahliyesi pozisyonunda mevcut bir aşama ötesine geçmek için, yeterince güç uygulayın.
- Düdüklü tencerenizi kullanmadan önce kapağının iyice kapatıldığından - **Şek. 2** emin olun.
- Düdüklünüzü bir ocağın üstüne koyun ve **kısıq ateş ayarlayın.**



- Sonra tarifte belirtilen pişirme süresini tutun.
- “Tencere” modundayken, karıştırmak, pişirme işlemini kontrol etmek veya malzeme ilave etmek için düdüklü tencerenizi istediğiniz zaman açabilirsiniz.
- Ürünün zor açılması durumunda suyun altına tutun ve kurulamadan kapağını koyun - **Şek. 18** ve kapaktaki olukların iyice oturduğundan emin olun- **Şek. 14.**
- Isı kaynağı çok güçlüyse, düdüklü tencereniz kilitlenebilir (güvenlik supap(D) yükselir ve açılmayı engeller) ve kapak kulpu hareket ettirilemeyebilir ve düdüklü tencere açılmaz. Bu durumda, ocağın altını kısın veya tamamen kapatın. **Dökme demir elektrikli plakalı ocak kullanıyorsanız düdüklü tencereyi ısı kaynağından çekin.**
- Yapışmaz kaplamalı modeller için: Kesici veya metal mutfak gereçleri veya çırpıcı kullanmayın. Mutfak aletlerinizi gövdenin kenarına vurarak temizlemeyin; hasar ve kaçaklara neden olabilirsiniz.
- Yağlı maddeleri yakmamaya özen gösterin. Pişirme sırasında çıkan duman kuşlar gibi hassas bir solunum sistemine sahip olan hayvanlar için tehlikeli olabilir. Kuşların mutfaktan uzaklaştırılması gerekmektedir.

Güvenlik

Düdüklü tencereniz, birçok güvenlik mekanizmasıyla donatılmıştır:

■ Kapama güvenliği:

- Kapak yanlış yerleştirilirse veya kapak kulpunu (D) indirmeyi unutursanız, düdüklü tencerenin kenarlarından buhar sızıntısı meydana gelir ve bu basıncın yükselmesini engeller.

■ Açma güvenliği:

- D d kl n z n içinde basınc oluřtuysa basınc göstergesi (D) yukarı çıkar ve bu durumda açma/kapama kapak sapı (G) kullanılmamalıdır.
- Düdüklü tencerenizi hiřbir zaman zorlayarak açmayın.
- **Özellikle supabı (D) hareket ettirmeyin.**
- Supabın (D) alt konumda olduėunu kontrol edin ve i  basıncın düřtüėünden emin olun.
- Yan kulplar güvenlik parçalarıdır. Asla kendi kendinize deėiřtirmeyin. Asla bařka kulp modelleri kullanmayın.
- Düdüklü tencere hala basınc altındayken açma/kapatma kapak kulbunu (G) dikey konuma getirdiyse, kapaėı a amazsınız. Bu iřlev, ek bir güvenliktir.
- Kapak kulbunu yeniden yatay konuma getirin ve supabın (D) alt konuma gelmesini bekleyin.

■ Fazla basınca yönelik iki güvenlik:

- İlk mekanizma: Güvenlik supabı (E) basıncı serbest bırakır - řek. 19.
- İkinci mekanizma: Kapak Lastiėi (conta), buharın kapaėın üzerinden çıkmasını saėlar - řek. 19.

Fazla basınc güvenlik sistemlerinden biri devreden çıkarsa:

- Ocaėın altını kapatın.
- Düdüklü tencerenizi tamamen soėumaya bırakın.
- Kapaėı açın.
- Çalıřma supabını (A), buhar çıkıř borusunu (B), güvenlik supabını (E) ve kapak lastiėini (contayı) (I) kontrol edin ve temizleyin - řek. 15 - 16 - 17 ve 17bis. "Her kullanım öncesinde yapılması gereken kontroller" kısmına bakın.
- Bu kontrollerden ve temizlikten sonra, düdüklü tencereniz sızıntı yapar veya çalıřmazsa, anlaşmalı bir TEFAL Servis Noktasına götürün.

Temizlik

Düdüklü tencerenizin düzgün bir řekilde çalıřması için her kullanımdan sonra temizlik ve bakım önerilerine uyun.

Uzun süreli kullanım sonrasında görülebilecek kararmalar veya çizikler sorun teřkil etmez.

Kapaėın gövdeyle teması nedeniyle (modeline göre) dıř kaplamasının ařınması normaldir.

Yapıřmaz kaplamaya sahip düdüklü tencereler için (modele göre): Kullanım sonrasında oluřabilecek hafif çizikler ve ařınmalar kaplamanın yapıřmazlık performansını deėiřtirmez.

- Her kullanımdan sonra bulaşık deterjanı ilave edilmiş ılık suyla düdüklü tencerenizi yıkayın.
- Çamaşır suyu veya kloraklı ürünler kullanmayın.
- Boşken gövdeyi aşırđ ısıtmayın.

Paslanmaz elik gövdenin iini temizlemek için:

- Bulaşık süngeri ve bulaşık deterjanıyla yıkayın.
- Paslanmaz elik gövdenin içerisinde renkli gölgeler veya beyaz izler (mineral birikimi) mevcutsa, beyaz sirkeyle temizleyin.

Yapışmaz kaplamalı alüminyum gövdenin iini temizlemek için:

- Ürünün kullanım ömrünü uzatmak için, elle yıkamanızđ öneriyoruz. Sıcak su, bulaşık deterjanı ve yumuşak bir sünger kullanın.
- Aşındırđcı sünger kullanmayın.
- Bir yemeđiyaktıysanız, gövdeyi sıcak suyla doldurun ve beklemeye bırakın. Daha sonra, bulaşık deterjanıyla temizleyin.

Gövdenin dıŐını temizlemek için:

- Bir sünger ve bulaşık deterjanıyla yıkayın.

Paslanmaz elik gövdeyi bulaşık makinesinde yıkayabilirsiniz.

Yapışmaz kaplamalı gövdeyi (modele göre) bulaşık makinesinde yıkamanızđ önermiyoruz çünkü tablet deterjanlar alüminyum kısımlar için çok tahrip edici ve aşındırđcı maddeler içerir.

Yapışmaz kaplamalı gövdenin (modele göre) yođun kullanımı, kaplamanın rengini hafif Őekilde deđiŐtirebilir (sararma, lekelenme).

Kapađı temizlemek için:

- Kapađđ bir sünger ve bulaşık deterjanıyla yıkayın.

Metal kısımlar ve kapađđn lastikleri arasında su kalmaması için, kapađđn suyunun dikey olarak süzülmesini sađlayın.

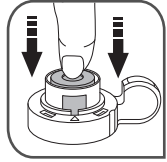
Kapak lastiđini (contasını) temizlemek için:

- Her piŐirme iŐleminden sonra, kapak lastiđini (contayı) (I) ve yuvasını temizleyin.
- Lastiđin (contanın) yeniden yerleŐtirilmesi için, - Őek. 14 kısmına bakın ve lastiđin (contanın) kapađđn her bir yuvasına dođru Őekilde yerleŐtiđine dikkat edin.

Çalışma supabını (A) temizlemek için:

- Çalışma supabını çıkarın (A) - **şek. 11.**
- Çalışma supabını (A) suyla temizleyin - **şek. 15.**
- Hareketliliğini kontrol edin: Yandaki resim

Çalışma supabını (A), kapak lastiğini (contayı) (I) ve zamanlayıcıyı* (F) çıkardıktan sonra, kapağı bulaşık makinesinde yıkayabilirsiniz.



Supabı (A), contayı (I), zamanlayıcıyı* (F) veya hazneyi, asla bulaşık makinesinde yıkamayın.

Kapağın üzerine yerleştirilmiş buhar çıkış borusunu (B) temizlemek için:

- Supabı (A) çıkarın - **şek. 11.**
- Buhar çıkış borusunun açık olduğunu dikkatlice kontrol edin - **şek. 13.** Gerekirse, bir kürdanla temizleyin - **şek. 16** ve yıkayın.

Güvenlik supabını (E) temizlemek için:

- Kapağın içine yerleştirilen güvenlik supabının parçasını suyun altından geçirerek temizleyin.
- Bilye* üzerine güçlüce bastırarak düzgün çalıştığını kontrol edin; hareket etmelidir - **şek. 17** veya piston* üzerine birkaç defa basın; hareketli olmalıdır - **şek. 17bis.** 'Her kullanım öncesinde yapılması gereken kontroller' kısmına bakın.

Zamanlayıcıyı* (F) temizlemek için:

- Temiz ve kuru bir bez kullanın.
- Çözücü madde kullanmayın.
- Zamanlayıcıyı asla sudan geçirmeyin veya bulaşık makinesinde yıkamayın.

Bakım

Düdüklü tencerenizin kapak lastiğini (contasını) değiştirmek için:

- Lastiği (contayı) her yıl veya yırtılması durumunda değiştirin.
- Daima modelinize uygun, orijinal TEFAL kapak lastiğini (conta) kullanın ("Aksesuarlar" paragrafına bakın).
- Lastiğin (contanın) yeniden yerleştirilmesi için, - **şek. 14** kısmına başvurun ve lastiğin (contanın) kapağın her bir yuvasına doğru şekilde yerleştiğine dikkat edin.

Düdüklü tencerenizi ayarlamak için:

- Kapağı gövdenin üzerinde ters çevirin.
- Düdüklü tencerenin açma/kapatma mekanizması temizlik dışında özel bir bakım gerektirmez.

10 yıl kullanımdan sonra düdüklü tencerenizi bir TEFAL Anlaşmalı Servis Noktası'nda kontrol ettirmelisiniz.

TEFAL Aksesuarları

- Düdüklü tencerenizin ticari olarak temin edilebilir aksesuarları aşağıdadır:

Aksesuarlar		Referanslar
Kapak lastiği (Conta)	3/4/4.5/6 L: Lastiğin dış çapı: 24 cm	X1010008
	5/7.5/9 L: Lastiğin dış çapı: 27 cm	X1010007
Buhar sepeti*	3/4.5/4/6 L: Hazne için çap 22 cm	792185
	5/7.5/9 L: hazne için çap 24 cm	792654
Üçlü ayak* (K)		X1030007
Üçlü ayak* (L)		792691
Zamanlayıcı*		X1060007

- Diğer parçaların değiştirilmesi veya onarımı için, Anlaşmalı TEFAL Servis Noktaları ile irtibata geçin.
- Yalnızca modelinize uygun, orijinal TEFAL parçalarını kullanın.

Özellikler

Düdüklü tencerenizin taban çapı - referanslar

Kapasite	Ø Gövde	Ø Taban	Sabit kulplu modeller*	Katlanabilir kulplu modeller*	Gövde malzemesi
3 L	22 cm	15.5 cm	P46205	-	Paslanmaz
		18 cm	P46605	-	
4 L	22 cm	14 cm	P46042	-	Alüminyum kaplama
		17.5 cm	P47042	-	Alüminyum kaplama
4.5 L	22 cm	15.5 cm	P46206	-	Paslanmaz
5 L	24 cm	14 cm	P46051	-	Alüminyum kaplama
		19.7 cm	P47051	-	Alüminyum kaplama
5.2 L	24 cm	20 cm	P46654	-	Paslanmaz
6 L	22 cm	15.5 cm	P46207	P49007	Paslanmaz
	24 cm	17.5 cm	P48007	-	Alüminyum kaplama
7.5 L	24 cm	18 cm	P46248	P49048	Paslanmaz
9 L	24 cm	18 cm	P46249	P49049	Paslanmaz
Set 5 L 7,5 L	24 cm	14 cm	P46051	-	Paslanmaz
		18 cm	P46248	-	

Uygulama bilgileri:

En yüksek çalışma basıncı: 65 kPa

Maksimum güvenli basınç: 120 kPa

Uygun ısı kaynakları

GAZ



ELEKTRİK
(Döküm levha)



ELEKTRİK
(Seramik cam şiddetli veya halojen levha)



ELEKTRİK
(Seramik cam
indüksiyonlu levha)



ELEKTRİK
(Spiral rezistans)



- Düdüklü tencereniz, induksiyonlu ocaklar da dahil olmak üzere her türlü ısı kaynağıyla kullanılabilir.
- Elektrikli ocağın üzerine, düdüklü tencerenizin taban çapına eşit veya daha küçük çaplı bir plakaya yerleştirin.
- Cam seramik ocak üzerinde, gövde tabanının temiz olduğundan emin olun.

- Gaz ocağı üzerinde, alevler gövde çapının dışına yayılmamalıdır.
- Düdüklü tencerenizin tüm ocaklar üzerinde iyice ortalandığına dikkat edin.

Garanti

- Kullanım talimatlarında öngörülen şekilde kullanıldığı takdirde, yeni TEFAL düdüklü tencerenizin **paslanmaz çelik gövdesi** aşağıdakilere karşı **10 yıl garantilidir**:
 - Gövdenin metal yapısından kaynaklanan tüm arızalar,
 - Metal tabanın erken aşınması.
- **Gövdenin diğer malzemeleri ve düdüklü tencerenizin diğer tüm parçaları satın alınan tarihten itibaren satın alınan ülkede yürürlükte olan yasayla belirlenen garanti süresi boyunca her türlü üretim hatası ve malzeme kusuruna karşı garantilidir.**
- **Bu garanti, ürünün kasa fişi veya satın alınma tarihini içeren faturası ibraz edildiğinde geçerlidir.**

Aşağıdakiler garanti kapsamında değildir:

- Yapışmaz kaplamalı gövdeler için, eskimeye dayalı çizikler ve solma.
- Yapışmaz kaplamalı gövde ile kapağın temasından kaynaklanan çizikler.
- Önemli uyarıların dikkate alınmaması veya yanlış kullanımdan kaynaklanan arızalar, özellikle:
 - Çarpma, düşme, fırına koyma...
- Yalnızca Anlaşmalı TEFAL Servis Noktaları bu garantiden yararlanmanıza onay verebilir.
- Size en yakın Anlaşmalı TEFAL Servis Noktasının adresini öğrenmek için 444 40 50 numaralı hattı arayın.

Üretici Firma

GROUPE SEB International
Chemin du Petit Bois Les 4 M-BP 172
69134 ECULLY Cedex –FRANCE
Tel:0033 472 18 18 18
Fax:00 33 472 18 16 55

İthalatçı Firma

Groupe SEB İstanbul Ev Aletleri Tic. A.Ş.
Dereboyu Cd. Bilim Sk. Sun Plaza No:5
K:2 Maslak İstanbul - Türkiye
Danışma Hattı : 444 40 50

Taşıma ve nakliye sırasında dikkat edilecek hususlar;

- Taşıma ve nakliye sırasında ürünü mutlaka kutusu ile birlikte taşıyınız. Ürünün kutusu, ürünü fiziksel hasarlara karşı koruyacaktır.
- Cihazın veya kutusunun üzerine ağır cisimler koymayınız. Cihaz zarar görebilir.

- Cihazın düşürülmesi durumunda cihaz çalışmayabilir veya kalıcı hasar oluşabilir.
- Fazlasıyla soğuk veya sıcak, üründe deformasyona neden olabilir. Elektronik devrelerin ömrünü kısaltabilir veya çalışmamasına neden olabilir.

Kullanım Ömrü;

- Isıtıcılar, Fanlar, Nemlendiriciler, Hava Temizleme, Süpürgeler, Fırınlar, Mikroalga Fırınlar, Düdüklü Tencere ve ütüler" için kullanım ömrü **10** yıldır.
- Diğer tüm ürünlerin kullanım ömrü **7** yıldır.

GARANTİ İLE İLGİLİ DİKKAT EDİLMESİ GEREKEN HUSUSLAR

Groupe Seb İstanbul tarafından verilen bu garanti, ürünün kullanma kılavuzunda yer alan hususlara aykırı kullanılmasından doğacak arızaların giderilmesini kapsamadığı gibi, aşağıdaki durumlar garanti dışı işlem görür ve arızaların giderilmesi ücret karşılığında yapılır.

- 1) Bu ürün ev kullanımı için tasarlanmış olması sebebiyle Profesyonel kullanım için uygun değildir, profesyonel amaç ile kullanımı nedeniyle oluşabilecek tüm arızalar,
- 2) Kullanma hatalarından meydana gelen hasar ve arızalar,
- 3) Ürünün kullanım kılavuzunda belirtilen bakımlarının yeterli ve zamanında yapılmamış olması,
- 4) Hatalı elektrik tesisatı kullanılması nedeniyle meydana gelebilecek arıza ve hasarlar,
- 5) Tüketici ürünü teslim aldıktan sonra, dış etkenler nedeniyle (vurma, çarpma vs.) meydana gelebilecek hasarlar,
- 6) Garanti dahilinde onarım için yetkili servise başvurmadan önce Groupe Seb yetkili personeli veya Yetkili Servis personeli dışında herhangi birinin, cihazı onarma veya tadilatına kalkışması veya cihazın deforme edilmesi durumunda,
- 7) Ürünün profesyonel amaçlı kullanımı durumunda, ürün garanti dışı işlem görür ve arızaların giderilmesi ücret karşılığında yapılır.

Ayrıca, üründe kullanılan aksesuarlar ve sarf malzemeler garanti kapsamında bedelsiz olarak işlem göremez.

Malın kullanma kılavuzunda yer alan hususlara aykırı kullanılmasından kaynaklanan arızalar garanti kapsamı dışındadır. Malın ayıplı olduğunun anlaşılması durumunda tüketici, 6502 sayılı Tüketicinin Korunması Hakkında Kanununun 11 inci maddesinde yer alan;

- a) Sözleşmeden dönme,
- b) Satış bedelinden indirim isteme,
- c) Ücretsiz onarılmasını isteme,
- d) Satılanın ayıpsız bir misli ile değiştirilmesini isteme, haklarından birini kullanabilir.

**Tüketicilerimiz olası şikayet ve itiraz başvurularını tüketici mahkemelerine ve tüketici hakem heyetlerine yapabilirler.
-AEEE YÖNETMELİĞİNE UYGUNDUR.**

**MÜŞTERİ HİZMETLERİ ÇAĞRI MERKEZİ
444 40 50**

Düzenlemelerle ilgili ibareler


İbare	Yerelleştirme
Ticari marka	Kapak üzerinde
Üretim yılı ve partisi Model referansı Maksimum güvenli basınç (PS) En yüksek çalışma basıncı (PF)	Kapak üzerinde
Kapasite	Gövdenin dış tabanında
Üreticinin posta adresi	Gövdenin dış tabanında

■ Çevrenin korunmasına katkıda bulunalım!



- ① Cihazınız yeniden kullanılabilen veya geri dönüşümü gerçekleştirilebilen birçok malzeme içerir.
- ➡ Doğru şekilde değerlendirilmesi için bir toplama noktasına bırakın.

TEFAL sorularınızı yanıtlıyor

Sorunlar	Öneriler
Kapağı kolayca açıp/kapatamazsanız:	<ul style="list-style-type: none">■ Kapak lastiğini çıkarın ve suyun altına tutun -Şek. 18.■ Kurulamadan yeniden takın - Şek. 14.
Kapağı kapatamazsanız:	<ul style="list-style-type: none">■ Kapak kulbunun dikey konumda olduğunu kontrol edin.■ Kapak lastiğinin (contanın) düzgün şekilde yerleştirildiğini kontrol edin ("Temizlik ve bakım" paragrafına bakın)■ Kapağın - şek. 1 üzerinde belirtildiği gibi düzgün şekilde yerleştirildiğini kontrol edin.■ Suyun altına tutun ve kurulamadan kapağını koyun - Şek. 18 ve kapaktaki olukların iyice oturduğundan emin olun.- Şek. 14.
Düdüklü tencereniz içinde sıvı yokken basınç altında ısınırsa:	Düdüklü tencerenizi bir Anlaşmalı TEFAL Servis Noktası tarafından kontrol edilmesini sağlayın.
Supaptan tıkrıtlar ve fümerol çıkıyorsa:	İlk dakikalarda bu normaldir: Pişirme işlemi öncesi havanın çıkmasını sağlar.
If the pressure indicator has not risen and nothing is escaping through the vent during cooking:	Bu ilk dakikalarda normaldir. Durum devam ederse şunları kontrol edin: - Isı kaynağı yeterince güçlü değilse ocağın altını açın. - Gövdedeki su miktarının yeterli olduğu. - Çalışma supabının (A) . üzerinde konumlandırıldığını. - Düdüklü tencerenizin düzgün şekilde kapatıldığını. - Kapak lastiği (conta) veya gövde kenarının iyi durumda olduğunu. - Lastiğin  doğru şekilde yerleştirildiğini.
Supap yükseliyorsa ve pişirme işlemi sırasında hiçbir şey çıkmıyorsa:	Bu ilk dakikalarda normaldir. Durum devam ederse, supap (D) inene kadar düdüklü tencerenizi soğuk suya tutun. Emniyet supabını (A) - Şek. 15 ve buhar tahliye kanalını - Şek. 16 temizleyin ve emniyet supabının bilyesinin* veya piston*unun zorlanmadan içeri girdiğini kontrol edin - Şek. 17 veya 17bis .

Sorunlar	Öneriler
Kapak çevresinden buhar sızıntısı varsa, aşağıdakileri kontrol edin:	<p>Kapağın iyice kapandığını. Kapak lastiğinin (contanın) kapağa doğru şekilde yerleştirildiğini. Lastiğin iyi durumda olduğunu; gerekirse değiştirin. Kapak, kapak lastiği (conta) ve kapaktaki lastik yuvasının temiz olduğunu. Gövdenin kenarının iyi durumda olduğunu.</p>
Kapağı açamazsanız:	<p>Supabın (D) alt konumda olduğunu kontrol edin. Değilse, basıncı düşürün, gerekirse, düdüklü tencerenizi soğuk suyun altında yeniden soğutun. Supaba asla müdahale etmeyin.(D). Çalışma supabını (A) konumuna dek çevirin ☞.</p>
Gıdalar pişmezse veya yanarsa, aşağıdakileri kontrol edin:	<p>Pişirme süresi. Isı kaynağı gücü. Çalışma supabının (A) doğru konumlandırılması. Sıvı miktarı.</p>
Düdüklü tencerenizde gıdalar yanarsa:	<p>Yıkamadan önce gövdeyi suda bekletin. Asla çamaşır suyu veya kloraklı ürünler kullanmayın.</p>
Güvenlik sistemlerinden biri devreden çıkarsa:	<p>Isı kaynağını kapatın. Düdüklü tencerenizi hareket ettirmeden soğumaya bırakın. Güvenlik sapının inmesini bekleyin ve kapağı açın. Çalışma supabını (A), buhar çıkış borusunu , güvenlik supabını ve kapak lastiğini (contayı) kontrol edin ve temizleyin. Doldurma koşullarına doğru şekilde uyulduğundan emin olun. Arıza devam ederse cihazınızın bir Anlaşmalı TEFAL Servis Noktası tarafından kontrol edilmesini sağlayın.</p>
Oksitlenme izlerinin oluştuğunu gözlemlerseniz:	<p>Yüksek performanslı paslanmaz çelik kullanımı bu uç durumlarda oksitlenmenin oluşmasını engellemez. Oksitlenme izlerini fark ederseniz, düdüklü tencerenizi tekrar kullanmadan önce aşındırıcı bir süngerle izleri ortadan kaldırın.</p>
Katlanabilir kulpları*, kullanım pozisyonuna getiremiyorsanız:	<p>Şunları kontrol edin: ■ (M)* düğmelerinin hareket edebildiğini. ■ Arıza devam ederse, düdüklü tencerenizin bir Anlaşmalı TEFAL Servis Noktası tarafından kontrol edilmesini sağlayın.</p>
Katlanabilir kulpları*, katlayamıyorsanız:	<p>■ Zorlamayın. ■ Düğmelere sonuna kadar bastığınızdan emin olun*(M). ■ Arıza devam ederse, düdüklü tencerenizin bir Anlaşmalı TEFAL Servis Noktası tarafından kontrol edilmesini sağlayın.</p>

PİŞİRME TABLOSU

Sebzeler

SEBZELER (TAZE)

BUHAR

Malzemeler buhar sepetinin içinde, tencerenin dibinde 75 cl su.

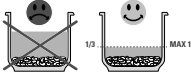


SU İÇİNDE

Malzemeler su içinde ve sepet olmadan.

KURU SEBZELER SU İÇİNDE

Sepet olmadan.



	
Bütün kuşkonmaz 2 parça veya 600 g (su içinde)	30 İLA 35 dk
Beyaz kuş konmaz (buhar)	5 İLA 6 dk
Soyulmuş, dilimlenmiş patlıcan (3 mm) 850 g (buhar)	10 İLA 12 dk
4'e bölünmüş kırmızı pancar (su içinde)	20 İLA 25 dk (büyüklüğe göre)
Sapıyla birlikte pazı (2 cm) 700 g (buhar)	15 İLA 17 dk
Bütün pırasa 650 g (buhar)	9 İLA 11 dk
Brokoli 600 g (buhar)	9 İLA 11 dk
Halka dilimlenmiş havuç (3 mm) 600 g (buhar)	17 İLA 19 dk
Dilimlenmiş kereviz (su içinde) 600 g	7 İLA 9 dk
Dilimlenmiş mantar (su içinde) 800 g	4 İLA 5 dk
Dilimlenmiş yeşil lahana (su içinde) 500 g	5 İLA 6 dk
Brüksel lahanası (buhar)	10 İLA 12 dk
Parçalar halinde karnabahar 600 g (buhar)	10 İLA 12 dk
Halka dilimlenmiş kabak (3 mm) 600 g (buhar)	12 İLA 15 dk
Hindiba 2'ye bölünmüş veya 900 g (buhar)	14 İLA 16 dk
Ispanak (buhar)	3 İLA 4 dk
Şerit kesilmiş hindiba 600 g (buhar)	6 İLA 9 dk
İnce taze fasulye 600 g (buhar)	10 İLA 12 dk
Küpler halinde doğranmış şalgam 500 g (buhar)	14 İLA 16 dk
Küçük soğan (buhar)	7 İLA 8 dk
Bezelye (buhar)	6 İLA 8 dk
Dolmalık biber 2'ye bölünmüş veya 550 g (buhar)	14 İLA 16 mm
Orta boy patates 2'ye bölünmüş veya 950 g (buhar)	20 İLA 25 mm (büyüklüğe göre)
Parça balkabağı (3 İLA 5 cm) 600 g (buhar)	13 İLA 18 dk
Fasulye (kuru) 250 g (su içinde)	35 İLA 40 dk
Yeşil mercimek 250 g (su içinde)	14 İLA 16 dk
Kırık bezelye 250 g (su içinde)	18 İLA 20 dk

Pirinç

SU İÇİNDE Sepet olmadan. 		SU MİKTARI	PİRİNÇ MİKTARI	PİŞİRME SÜRESİ
	2 Kişi	400 ml / 2 bardak	150 g / 1 bardak	7-8 dk
	4 Kişi	500 ml / 2,5 bardak	250 g / 2 bardak	
	6 Kişi	700 ml / 3,5 bardak	375 g / 3 bardak	

Et/ balık

	TAZE	DONDURULMUŞ
Bıldırcın: 4	9 İLA 10 dk	18 İLA 20 dk
Ördek (1,8 kg)	45 İLA 47 dk	50 İLA 55 dk
Piliç: 2 (1,3 kg)	23 İLA 25 dk	40 İLA 45 dk
Somon bifteği: 4 (0,8 kg)	5 İLA 6 dk	7 İLA 8 dk
Domuz eti bonfile: 2 adet 350 g parça	13 İLA 15 dk	26 İLA 29 dk
Dana eti bonfile: 0,7 kg	17 İLA 21 dk	33 İLA 38 dk
Keler balığı fileto 1 kg Parça olarak 75 g	5 İLA 6 dk	7 İLA 8 dk
Tavşan (1,5 kg parça olarak)	8 İLA 9 dk	20 İLA 23 dk
Dana sarma: 4	10 İLA 12 dk	x
Tavuk (1,35 kg)	23 İLA 25 dk	1 sa İLA 1 sa 10
Siğır biftek (1 kg Ø 8-11 cm)	30 İLA 35 dk	45 İLA 50 dk
Domuz biftek (0,8 kg Ø 8-10 cm)	30 İLA 35 dk	1 sa 05 İLA 1 sa 15
Dana biftek (0,8 kg Ø 5-7 cm)	17 İLA 19 dk	37 İLA 40 dk
Kuzu bacak: 2 (veya 0,95 kg)	40 İLA 45 dk	1 sa 05 İLA 1 sa 15
Ton balığı biftek: 4 (veya 0,7 kg)	5 İLA 6 dk	7 İLA 9 dk

Not: Kapasitesi 5 litreden az olan düdüklü tencereler için, kırmızı veya beyaz et parçaları haznenin MAX 2 seviyesinin üzerine geçmemelidir. 8 cm veya daha düşük yükseklikte bir et seçimi yapın.

重要注意事項

使用壓力鍋之前，請詳閱本使用說明
並務必遵守「用戶使用指南」指示，
因操作使用不當可能會造成損害。

本器具符合當地現行法規及安全要求：

- 符合壓力設備檢測
- 符合接觸食用產品
- 符合環境友善策略

使用前請注意	<p>務必確認</p> <ul style="list-style-type: none">■ 氣孔沒有堵塞(請參考「烹飪前」章節)。圖13。■ 鍋蓋內側安全閥的球閥*或閥門*按壓具有彈性 - 圖17或圖17A。■ 鍋蓋內的墊圈安裝於每個槽口下 - 圖14。■ 上蓋把手動作時緊固。壓力鍋把手乃安全零件，切勿自行拆卸更換。■ 請勿讓行動不便者、老人、兒童接近並使用本鍋具。
務必遵守壓力鍋的最大容量限制	<ul style="list-style-type: none">■ 烹煮時務必先確認器具中有足夠的液體，切勿在沒有液體的情況下使用壓力鍋。■ 鍋中最少250cc的液體 -圖4。■ 最多烹煮容量為鍋子三分之二，最大刻痕2 -圖5。■ 進行蒸煮時，蒸籃*內的食物請避免接觸到水份，並避免超過最大刻痕2。 -圖7。■ 烹煮期間會膨脹的食材，像是米、豆類、脫水蔬菜或糖類水果(果醬)、南瓜、葫蘆以及馬鈴薯等，皆不能超過壓力鍋三分之一(最大刻痕1)的深度。 -圖6。

烹煮期間
與烹煮後

- 使用壓力鍋時，避免有老人或孩童在旁，若無可避免請避免老人及孩童操作及接觸壓力鍋。
- 壓力鍋運作期間，壓力釋放氣閥所洩出的蒸汽非常熱。小心蒸汽出口。
- 使用壓力鍋進行烹調時，不當使用可能會造成燙傷。使用前請確認壓力鍋已正確關上(請參考「關閉」章節)。
- 烹煮期間，請確認壓力釋放氣閥有規律發出”唧唧”聲音。若沒有釋放足夠蒸汽，則請稍微增加熱能。
- 請不要烹煮會讓壓力釋放氣閥及安全裝置容易出現堵塞風險的食物：
 - 藍莓、
 - 薏仁、古麥、小米、
 - 燕麥片、
 - 豌豆、
 - 麵條、通心面、意大利麵條、
 - 大黃、
 - 葡萄乾。
- 烹煮大塊肉類及帶皮的食物（例如全條香腸、舌、家禽...）時，建議在烹煮前用刀或叉在食物上刺孔。因為在烹煮期間，外皮會膨脹鎖住沸騰的汁液，並造成飛濺。
- 切勿使用壓力鍋烹煮牛奶或奶類為主的食譜
- 使用壓力鍋時請勿使用粗鹽，建議在烹調結束時再行調味，以避免壓力鍋底留下痕跡。
- 在加壓烹調狀況下絕不可用油在壓力鍋中油炸或煎炒食物。
- 在加熱油或脂肪時，請勿置壓力鍋於不理。持續加熱油脂會使其降解，並且可能使油的溫度升高至起火。
- 請勿將壓力鍋用在烹調以外的用途。
- 請勿將壓力鍋放在熱爐中。
- 請避免將鋁箔紙放在壓力鍋中。
- 請勿將保鮮膜或塑料膜放在壓力鍋中。
- 酒精的蒸汽為易燃。上蓋前先煮沸約2分鐘。烹煮含酒精的菜式時應留意壓力鍋的運作。
- 應按照使用指南使用相容的爐具。

烹煮後

- 不沾塗層：請勿使用金屬或鋒利的攪拌棒或器具。請勿敲擊壓力鍋的邊緣，此舉可能會損壞鍋身，引致洩漏。
- 轉動壓力釋放氣閥(A)來決定烹調速度，如 圖 10。在洩壓時，若有異常的氣體噴發，請讓壓力釋放氣閥(A)回到「加壓烹調」烹煮的位置，然後在冷水下進行快速的減壓或自然洩壓。（請參考利用加壓烹調的烹煮「末段」章節。）
- 若紅色指示針(D)沒有下降，請將壓力鍋放到冷水龍頭下沖水冷卻-圖 14。（請參考利用加壓烹調的烹煮「末段」章節。）
- 烹調時不可擠壓或操作紅色指示針。
- 烹煮期間會膨脹的食材，像是米、豆類、脫水蔬菜或糖煮水果、南瓜、葫蘆以及馬鈴薯等，請讓壓力鍋先冷卻幾分鐘或在冷水中降溫。開啟壓力鍋前請先輕輕搖晃壓力鍋，避免被溢出的蒸汽燙傷。在快速排出蒸汽時或冷水冷卻後，此事項尤為重要。
- 在加壓烹調的狀況下移動壓力鍋時務必小心。請勿觸碰高溫表面，使用把手與旋鈕時請使用隔熱手套。請同時握住兩邊把手。
- 煮湯時，建議在冷水中進行快速洩壓的動作（請參考利用加壓烹調的烹煮「末段」章節。）
- 開啟壓力鍋前請確認氣孔位於洩壓的位子，紅色指示針(D)應在較低的位置。
- 絕不可使用蠻力開啟壓力鍋，確認內部壓力已經釋放。紅色指示針(D)應在較低的位置（參考「安全」章節）。

維護保養

- 若注意到壓力鍋有受損或有碎裂，請不要試圖打開或移動，請立即降溫並停止使用，立即將鍋子帶到TEFAL核可的服務中心進行檢查。
- 請遵守清潔與維護使用說明，同時不可擅動或是竄改壓力鍋的安全裝置。
- 請使用TEFAL原廠零件。
- 請勿用壓力鍋存放食物。
- 每次使用後務必清潔壓力鍋。
- 絕不可將有不沾塗料的安全閥(A)、墊圈(I)、智慧測溫計時器*(F)或是鍋子放到洗碗機中。
- 絕不可以將智慧測溫計時器放到水中。
- 不可使用漂白水或是含氯的化學品來進行清潔，以免損壞不銹鋼。
- 上蓋可使用清水沖洗，不可泡在水裡。
- 每年或是在墊圈有損壞時更換您的壓力鍋墊圈。
- 使用10年後務必請至TEFAL核可的服務中心檢查壓力鍋。
- 存放壓力鍋時，請將上蓋放回鍋子上以避免上蓋的墊圈提前磨損。

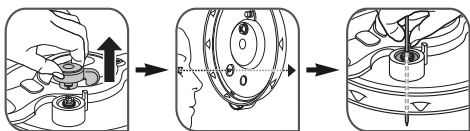
請保留本使用指南。

零件(請參考說明圖)

- | | |
|-------------------------|-------------------------|
| A. 壓力釋放氣閥 | J. 蒸籃* |
| B. 蒸氣釋出口 | K. 蒸籃用鍋架 |
| C. 氣閥定位標記 | L. 鍋身把手 |
| D. 紅色指示針(請參考「安全」
章節) | M. 把手摺疊按鈕* |
| E. 安全閥 | N. 固定鍋身把手* |
| F. 智慧測溫計時器* | O. 摺疊式鍋身把手* |
| G. 上蓋把手 | P. 最高容量限制線(刻痕1及刻
痕2) |
| H. 鍋蓋上蓋 | Q. 壓力鍋身 |
| I. 墊圈 | |

每次使用前的強制檢查項目

檢查壓力釋放氣閥



- 確認壓力釋放氣閥的排放孔沒有堵塞。(請參考「壓力釋放氣閥(A)的安裝與移除」章節).

檢查安全氣閥(視型號而定)



- 檢查安全氣閥的球閥*是否可移動(用牙籤檢查)。



- 檢查安全氣閥的閥門*是否可移動(用手指按壓閥門數次)

使用



快速烹調



燉煮



洩壓

開啟

- 從水平位置往上提起把手到垂直位置-圖3。
- 抬起上蓋，即可打開鍋蓋。
- 若無法開啟時，請在水流下沖洗密封圈，然後裝回（不需擦拭）-圖18並確保將其放在鍋蓋的槽口下 -圖14。

關閉

- 確認上蓋把手豎起，提起鍋蓋。
- 將上蓋左右把手對齊鍋身左右把手，如圖1所示，即可將上蓋放到鍋子上。
- 從垂直位置下壓蓋回水平位置-圖2。
- 上蓋會在鍋子上會輕微轉動是正常現象。


若您無法關閉上蓋：

- 請確認墊圈的位置是否正確。
- 若難以關閉上蓋，請在水流下沖洗密封圈，然後裝回（不需擦拭）-圖18並確保將其放在鍋蓋的槽口下 -圖14。

首次使用

- 不沾塗料的型號：先用中性清潔劑清洗，之後使用食用油稍微潤滑整個內部表面。

視型號而定：

- 將三腳架*(L)及蒸籃(J)放在鍋底。
- 將三腳架夾(K)在蒸籃(J)，然後將兩者放在鍋底。
- 用水加滿鍋身(Q)到三分之二的刻痕處(最大刻痕2)-圖5。
- 關上壓力鍋
- 對齊壓力釋放氣閥(A)的圖樣 () 與壓力釋放氣閥定位標記(C)-圖9。



- 將壓力鍋放在熱源上，然後設定至最高火力中火。
- 壓力釋放氣閥開始排出蒸汽時，請調低火力並設定智慧測溫計時器為20分鐘。
- 20分鐘後關火。
- 將壓力釋放氣閥(A)的圖樣(⊕)與壓力釋放氣閥定位標記(C)對齊。
- 紅色指示針(D)再次下降時，壓力鍋就不再處於加壓狀態。
- 開啟壓力鍋-圖3。
- 使用中性清潔劑輕輕刷洗。

最低與最高裝填水位

- 使用壓力鍋烹調最少250cc-圖4。
- 最高不得超過鍋子三分之二的高度，約最大刻痕2-圖5。
- 壓力鍋中不可使用粗鹽，建議於烹調完成後再進行調味。

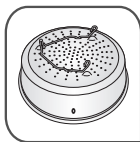
特定食材適用

- 烹煮期間會膨脹的食材，像是米、豆類、脫水蔬菜或糖煮水果、南瓜、葫蘆以及馬鈴薯等，都不得超過壓力鍋三分之一(最大刻痕1)的深度。烹煮結束後，先讓壓力鍋冷卻個幾分鐘，然後放在冷水中降溫。(請參考利用加壓烹調的烹煮「末段」-「快速洩壓」章節。)



使用蒸籃*

- 倒入約75cc的水到鍋身(Q)。
- 視型號而定：
- 將三腳架*(L)及蒸籃(J)放在鍋底。
- 將三腳架夾(K)在蒸籃(J)，然後將兩者放在鍋底。



- 在加壓烹調時，蒸籃*中的食物不應接觸到水。
- 在3L型號中，水位略微覆蓋蒸籃底部乃正常。

蒸籃*中的食物不可超過最大刻痕2。



的安裝與移除壓力釋放氣閥(A)

若想取下壓力釋放氣閥(A)：

- 往下按壓力釋放氣閥(A)的環，讓氣閥標示對齊壓力釋放氣閥定位記號(C)。
- 取下它-圖11。

若想安裝壓力釋放氣閥：

- 讓壓力釋放氣閥(A)的氣閥標示對齊定位記號(C)以定位壓力釋放氣閥(A)-圖8。



- 按壓壓力釋放氣閥(A)好讓它與蒸氣釋出口咬合。
- 按壓壓力釋放氣閥(A)的環然後轉動。



智慧測溫計時器*

作燉鍋使用時無法使用智慧測溫計時器。

智慧測溫計時器可以達到節能的功效，提供最短的時間，烹飪出最好的成果。利用(🔒)「加壓烹調」相對應的烹調溫度時，壓力鍋會自動計算烹調時間。

烹調期間，請確認操作閥(A)會發出”唧唧唧”聲音。若沒有釋放出足夠的蒸汽，則稍微增加熱能；若有過多蒸汽時，請關小火。

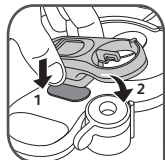
- 1 在智慧測溫計時器上進行開關：按壓按鈕。
- 2 設定烹調時間的程式(以分鐘計)。
 - 若您設定了錯誤的烹調時間，請等候4秒到火焰圖樣不再閃爍時，然後持續按壓按鈕重新設定。
- 3 開啟爐火，開始烹煮。
- 4 只要壓力鍋達到烹調溫度，智慧測溫計時器就會鈴響，然後開始倒數計時(數字閃爍)。此時將火力轉小。
此時，如有需要，可從壓力鍋中取出智慧測溫計時器並隨身攜帶。時間會繼續倒數。
- 5 烹調時間結束時，智慧測溫計時器就會鈴響提醒。
 - 若想停止智慧測溫計時器的鈴響，請按壓按鈕。
 - 此時關閉爐火。










持續按住按鈕重設並關閉烹飪控制裝置。

安裝與移除智慧測溫計時器*

- 若想安裝智慧測溫計時器(F)-圖12，請先插入前面板零件到模組中，然後按壓扣上。
- 若想移除智慧測溫計時器(F)，請使用調整片抬起然後取下。



更換智慧測溫計時器*電池*

- 智慧測溫計時器專用電池為CR2032型。
- 若出現()符號或是顯示不再出現，請更換電池。
- 電池壽命需視使用智慧測溫計時器頻率而定。
- 電池中內含CAS編號110-71-4的二甲氧基乙烷。請遵守所在地區之廢棄物規定規定。為了您的安全以及維護環境:請勿拆卸電池或將其暴露在高溫中;請務必將其退回廢電池收集中心。
- 請勿為非充電電池充電。
- 請勿混合不同類型，或新舊電池使用。
- 電池必須按正確極性安裝。
- 無電的電池必須從裝置中取出，並安全處理。
- 如將長時間儲存裝置且不使用，應取出電池。
- 不得將電極短路。
- 應放在平面工作台上使用。
- 若想從智慧測溫計時器中取出電池，請使用硬幣逆時針轉動電池上蓋，使智慧測溫計時器上的「半月」  正對電池蓋上的「半月」  (參考示意圖)。
- 更換電池。
- 將墊圈放回電池槽內。
- 如要裝回電池蓋，請將電池蓋的半月  放在計時器的半月  對面。順時針慢慢轉動電池蓋，同時輕輕按着，將電池蓋的半月  與計時器的滿月  對齊 (參考示意圖)
- 關閉電池蓋時請勿強行按下電池蓋。
- 切勿超過指示標記。
- 如丟失智慧測溫計時器，可前往任何TEFAL授權服務中心重新購買。



請勿將智慧測溫計時器*放在水中，也不可放到洗碗機中。

切勿在「燉煮」模式使用智慧測溫計時器。

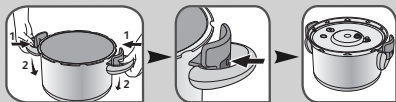
摺疊式把手*

使用前請取下兩邊把手上的標籤

如未按下按鈕 (M) ，請勿試圖摺疊把手。

請勿拆下壓力鍋的摺疊式把手，只可交由TEFAL授權服務中心進行。

■ 摺疊手柄



■ 如要將把手調校至
使用位置：



切勿將壓力鍋的摺疊
把手放在熱源上。



烹調前

- 每次使用前，請取下壓力釋放氣閥(A)-圖11，並確定蒸氣閥沒有堵塞-圖13。
- 確認鍋蓋內安全閥(E)的鋼球是有彈性的(請參考「清潔」以及「每次使用前的強制檢查項目」章節)-圖17及圖17A。
- 加入食材及液體。
- 關上壓力鍋-圖2。
- 若難以關閉上蓋，請在水流下沖洗密封圈，然後裝回（不需擦拭）-圖18並確保將其放在鍋蓋的槽口下-圖14。
- 定位好壓力釋放氣閥(A)的位置-圖8。



利用「快速烹調」烹煮

- 將壓力釋放氣閥(A)轉到(☁)-圖9的位置。
- 使用前請確認壓力鍋已經正確關上-圖2。
- 將壓力鍋平穩放到爐具上，開啟爐火。
- 部份款式配有智慧測溫計時器*，可依照食譜上指定的烹調時間(請參考「使用智慧測溫計時器」章節)。
- 紅色指示針中發出”唧唧唧”聲及在烹煮前讓空氣散出噴氣都是正常狀況。

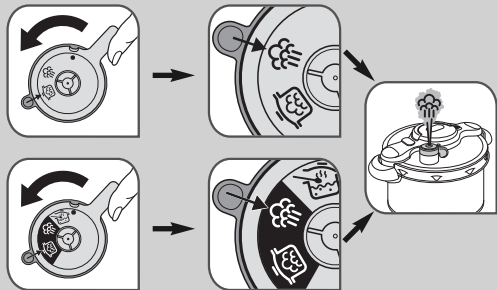
利用「快速烹調」烹煮


- 當壓力釋放氣閥(A)持續洩出蒸氣、發出規律”唧唧唧”聲響時，請調低火力。
- 依照所需的烹調時間計時。
- 烹調期間，請確認有發出規律的”唧唧唧”聲響。若沒有釋放出足夠的蒸汽，則請稍微增加熱能;若有過多蒸汽時，請調低火力。

快速烹調」烹煮結束時


釋放蒸汽：

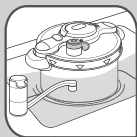
- 有兩種方式來釋放鍋內的蒸汽及壓力
- 逐步釋放:轉動壓力釋放氣閥(A)至圖樣(☁)-圖10，來決定減壓速度



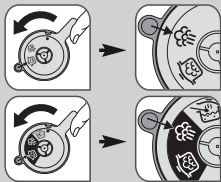
在洩壓時，若有異常的食物或液體噴射，請讓操作閥(A)回到「加壓烹調」烹煮的位置 ，然後在冷水下進行快速的減壓。

若紅色壓力指示針(D)沒有向下降，請將您的壓力鍋放到冷水龍頭下並浸沒壓力鍋底部，直至紅色壓力指示針 (D) 下降。

- 在冷水中快速洩壓:若紅色壓力指示針(D)沒有向下降，請將您的壓力鍋放到冷水龍頭下並浸沒壓力鍋底部，直至紅色壓力指示針(D)下降。當紅色壓力指示針(D)再次下降時，表示壓力鍋不再受壓。將壓力釋放氣閥(A)轉到正確位置 。



步驟1



步驟2

- 烹煮期間會膨脹的食材，像是米、豆類、脫水蔬菜或糖煮水果、南瓜、西葫蘆以及馬鈴薯等，都不可裝到超過壓力鍋三分之一(最大刻痕1)的深度。請讓壓力鍋先冷卻幾分鐘，然後在冷水中降溫。每次開啟壓力鍋前請先輕輕搖晃壓力鍋，避免被蒸氣的氣泡溢出燙傷。開啟前的動作非常重要，尤其是在噴出蒸氣或是在冷水龍頭下降溫後。處理湯品時，建議採用快速減壓方式(參考步驟1的示意圖)。
- 開啟壓力鍋-圖3。
- 若難以開啟上蓋，請在水流下沖洗密封圈，然後裝回(不需擦拭)-圖18並確保將其放在鍋蓋的槽口下-圖14。

絕不可干擾紅色壓力指示針(D)。



使用「燉鍋」烹調*

僅限有不沾鍋功能的鍋子

- 轉動壓力釋放氣閥(A)到使用「燉煮」烹調的位置(☞)。需用力轉至超過洩壓位置。
- 使用前請確認壓力鍋鍋蓋正確關閉-圖2。
- 請將壓力鍋放在熱源上並設定小火。
- 計算食譜上指示的烹煮時間。
- 「燉煮」烹煮時，可以隨時開啟壓力鍋攪拌食材，確認食物是否煮熟或是添加食材。
- 若無法開啟時，請在水流下沖洗密封圈，然後裝回（不需擦拭）-圖18並確保將其放在鍋蓋的槽口下-圖14。
- 若火力過大，壓力鍋可能會鎖死(紅色指示針(D)升高並阻礙開啟)，可能無法打開壓力鍋，在這個情況下請降低火力或是關火。如使用鑄鐵電爐，則從熱源上取下壓力鍋。
- 使用有不沾塗料的壓力鍋時(根據型號):請勿使用金屬或是鋒利攪拌器或用具。不要在鍋子側面上敲打器具，這可能導致鍋具受損以及有壓力外洩的風險。
- 不可讓脂肪或食材燒焦直到完全碳化，烹煮的煙霧可能會危害造成特定呼吸道系統敏感的動物受到傷害，像是鳥類。因此飼主應該讓家禽遠離廚房。



安全

您的壓力鍋安裝有數種安全裝置：

- 關閉時的安全事項：
 - 沒有正確放置上蓋或忘記壓回上蓋把手，蒸氣將會從壓力鍋邊緣外洩，導致鍋內壓力無法升高。
 - 若沒有將把手壓回水平位置，蒸氣就會外洩。
- 開啟時的安全事項：
 - 若壓力鍋在加壓狀況下，則紅色指示針(D)會往上且應該無法使用開/關上蓋把手(G)。

- 請勿用外力強行開啟壓力鍋。
- 不要按壓或觸碰紅色指示針(D)。
- 確認內部壓力已經下降(紅色指示針(D)在下降的位置)。
- 切勿自行更換壓力鍋零件部品，絕不可使用任何其他型號的上蓋把手。
- 若在壓力鍋加壓的狀況下，移動開/關上蓋把手(G)到垂直位置，安全措施將啟動且鍋蓋無法開啟。
- 移動上蓋把手回到水平位置並等候，直到紅色指示針(D)下降。
- 兩個防止過度加壓的安全措施：
 - 第一個措施:安全閥(E)釋放壓力-圖19。
 - 第二個措施:墊圈讓蒸汽從上蓋散出-圖19。

若其中有一個安全裝置啟動:

- 關閉熱源。
- 讓壓力鍋完全冷卻。
- 開啟壓力鍋。
- 檢查並清潔壓力釋放氣閥(A)、蒸氣釋放口(B)、安全閥(E)以及墊圈(I)-圖15-16-17-17A。請參考「每次使用前的強制檢查章節」。
- 在這些檢查與清潔後，若產品無法正常運作，請將產品攜至TE-FAL核可的服務中心。

清潔

為了確保壓力鍋正確的操作，每次使用後請遵守這些清潔與維護保養建議。

使用後鍋蓋或鍋身皆可能變黑或有刮痕、磨耗，這些狀況不會影響壓力鍋使用。

使用不沾塗料的壓力鍋(根據型號):可能會隨使用而出現的輕微刮傷與磨損不會影響塗料的不沾性能。

使用不沾塗料的壓力鍋(根據型號):可能會隨使用而出現的輕微刮傷與磨損不會影響塗料的不沾性能。

- 使用中性的清潔劑清洗壓力鍋。蒸籃*也採相同程序。
- 不可使用漂白水或是含氯的化學品。
- 空鍋時不可過度加熱鍋子。

若想清潔不鏽鋼鍋子的內部：

- 請使用中性的清潔劑清潔。
- 若不鏽鋼有彩虹紋或白色礦物沉澱，請使用檸檬或白醋清潔。

若想清潔有不沾塗料的內部：

- 只可使用熱水、洗潔液以及柔軟的海綿手洗。
- 不要使用去污粉或研磨海綿。
- 若煮焦了一些食物，請用熱水裝滿鍋子然後浸泡，接著使用洗潔劑清洗。

若想清潔鍋子外部：

- 使用海綿及中性的清潔液清洗。

您可在洗碗機中清洗不鏽鋼盤以及籃子。

不可將不沾鍋塗料的鍋子(根據型號)放到洗碗機中，因為清潔劑的藥錠含有相當具侵蝕性會腐蝕零件的物質。

不沾塗料鍋具(根據型號)的設計用途可能會有輕微的塗料變色情形(變黃、污漬)。

若想清潔上蓋：

- 請使用海綿與洗潔劑清洗上蓋。

豎起上蓋，去除金屬與塑膠零件之間的殘餘水。

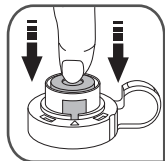
若想清潔墊圈：

- 每次使用後，請清潔墊圈(I)及其外殼。
- 若想重新安裝墊圈，請參考圖14並確認墊圈正確插在上蓋的每個溝槽下方。

若想清潔壓力釋放氣閥(A):

- 取下壓力釋放氣閥(A)-圖11
- 在冷水龍頭下清潔壓力釋放氣閥(A)-圖15。
- 確認其移動性:參考對面的圖。

取下壓力釋放氣閥(A)、墊圈(I)以及智慧測溫計時器*(F)後，可以將上蓋放到洗碗機中。



絕對不可將有不沾塗料的壓力釋放氣閥(A)、墊圈(I)、智慧測溫計時器*(F)或是鍋子放到洗碗機中。

若想清潔位於上蓋的蒸氣出口(B):

- 取下壓力釋放氣閥(A)-圖11
- 檢查以確認蒸氣出口沒有被堵塞且圓滑-圖13。必要時，請使用牙籤清潔-圖17並沖洗。

若想清潔安全閥(E):

- 在水下沖洗，藉此清潔位於上蓋內側的安全閥零件。
- 使用棒子用力按壓鋼球以檢查其是否正確運作，其必須為可移動-圖17；或用手指按壓閥門*數次，其必須為可移動-圖17A。請參考「每次使用前的強制檢查」。

若想清潔智慧測溫計時器*(F):

- 請使用乾淨的乾抹布。
- 不可使用任何溶劑。
- 切勿將智慧測溫計時器放到水中，也不可放在洗碗機內。

維護保養

若想更換您的壓力鍋墊圈:

- 每年或墊圈有劃傷時更換請壓力鍋墊圈。
- 務必使用與鍋具型號相符的原廠TEFAL零件(參考「配件」章節)
- 若想重新安裝墊圈，請參考圖14並確認墊圈正確插在上蓋的每個溝槽下方。

若想存放壓力鍋：

- 將上蓋倒置於鍋子上。
- 除了清潔以外，壓力鍋的開關系統無須任何特定維護。

使用10年以上的壓力鍋，務必送到TEFAL核可的服務中心檢查。

TEFAL配件

- 可購買的壓力鍋配件有：

配件		編號
墊圈	3/4/4.5/6 L: 墊圈外徑: 24 cm	X1010008
	5/7.5/9 L: 墊圈外徑: 27 cm	X1010007
蒸籃	3/4.5/4/6 L: 22公分直徑鍋子適用	792185
	5/7.5/9 L: 24公分直徑鍋子適用	792654
三腳架* (L)		792691
三腳架* (K)		X1030007
智慧測溫計時器*		X1060007

- 若想更換其他零件或是維修，請洽TEFAL核可的服務中心。
- 選用正確的TEFAL原廠零件。

性能

鍋底直徑-參考

容量	Ø 鍋子	Ø 鍋底	固定把手型號*	摺疊式把手型號*	鍋子材質
3 L	22 cm	15.5 cm	P46205	-	不鏽鋼
		18 cm	P46605	-	
4 L	22 cm	14 cm	P46042	-	不沾塗層/鋁合金
		17.5 cm	P47042	-	不沾塗層/鋁合金
4.5 L	22 cm	15.5 cm	P46206	-	不鏽鋼
5 L	24 cm	14 cm	P46051	-	不沾塗層/鋁合金
		19.7 cm	P47051	-	不沾塗層/鋁合金
5.2 L	24 cm	20 cm	P46654	-	不鏽鋼
6 L	22 cm	15.5 cm	P46207	P49007	不鏽鋼
	24 cm	17.5 cm	P48007	-	不沾塗層/鋁合金
7.5 L	24 cm	18 cm	P46248	P49048	不鏽鋼
9 L	24 cm	18 cm	P46249	P49049	不鏽鋼
Set 5 L 7.5 L	24 cm	14 cm	P46051	-	不鏽鋼
		18 cm	P46248	-	

技術資訊:

最大操作壓力:65kPa

最大安全壓力:120 kPa

相容熱源

瓦斯爐



電熱盤爐



電陶爐



電磁爐



紅外線爐



- 壓力鍋可於所有熱源上使用，包含電磁爐。
- 在電熱盤上，請使用直徑等於或小於壓力鍋鍋底。
- 在使用任何爐具加熱前，請確認鍋底清潔且乾燥。
- 在瓦斯上，火焰不應超過鍋子直徑。
- 在所有熱源上，請確認壓力鍋置中放好。

產品保固

- 依手冊中的建議方法使用時，您TEFAL壓力鍋的不鏽鋼鍋針對下列情形有10年保固：
 - 鍋身金屬結構有關的瑕疵
- 壓力鍋材質及零件皆提供保固，依購買當地法規為基礎，保固期間自產品購買日期開始計算。
- 此契約式保固須附上有購買日期之收據或發票。

- 保固不包含下列：
 - 不沾塗料鍋具因老化造成的刮傷與變色。
 - 沒有遵守使用事項或是使用上疏忽而導致的損傷，尤其是：
 - 撞擊、摔落、於烤箱中使用等。
- 此保固服務僅授權給TEFAL認可的服務中心。

法定標章

標籤	位置
商標	上蓋
製造年份與批號 型號 最大安全壓力(SP) 最大操作壓力(OP)	上蓋
容量	鍋具底部/包裝外部
製造商郵政地址	包裝外部

- 為了更美好的環境!



- ① 您的器具中含有可回收或再利用的珍貴材質
- ➔ 請於當地廢棄物回收廠廢棄。

TEFAL常見問題

問題	建議
若開關壓力鍋不暢順：	<ul style="list-style-type: none"> ■ 請在水流下沖洗密封圈或加以潤滑-圖18。 ■ 將密封圈裝回蓋槽，不用抹拭-圖14。
若無法關閉上蓋：	<ul style="list-style-type: none"> ■ 確認上蓋把手位於垂直位置。 ■ 確認墊圈放置正確(請參考「清潔與維護保養」章節)。 ■ 確認上蓋之安放如圖1所示。 ■ 請在水流下沖洗密封圈，然後裝回(不需擦拭)-圖18並確保將其放在鍋蓋的槽口下-圖14。
若壓力鍋在內部沒有液體的狀況下加壓加熱許久：	請由TEFAL核可的服務中心檢查您的壓力鍋。
若安全閥發出”唧唧唧”聲並噴氣：	這在前幾分鐘都是正常狀況，這讓空氣於烹煮期間散出。
若紅色指示針沒有升高且烹煮期間沒有東西從孔中散出：	<p>這在前幾分鐘都是正常狀況。</p> <p>若此情形持續，請確認：</p> <ul style="list-style-type: none"> - 火力是否夠強:若不夠強，請增加火力。 - 鍋中的液體量不足。 - 壓力釋放氣閥(A)定位在(☺)上。 - 壓力鍋已經適當關閉。 - 鍋子墊圈或是邊緣沒有劣化。 - 墊圈已正確安放。
若紅色指示針沒有升高且烹煮期間沒有東西從孔中散出：	<p>這在前幾分鐘都是正常狀況。</p> <p>若此情形持續，請將您的壓力鍋放在冷水龍頭下直到紅色指示針(D)下降。</p> <p>清潔壓力釋放氣閥(A)-圖15以及蒸氣出口-圖16並使用棉棒確認可以按下安全閥的球閥*或閥門*而沒有任何問題-圖17或17A。</p>

問題	建議
若蒸氣於上蓋周圍漏出，請檢察：	<p>上蓋是否正確關閉。 墊圈的位置。 墊圈的狀況；必要時請更換。 上蓋、墊圈與上蓋中外殼的清潔度。 鍋緣的狀況。</p>
若您無法關閉上蓋：	<p>確認紅色壓力指示針(D)指向最低位置。若沒有向下降，請將您的壓力鍋放到冷水龍頭下並浸沒壓力鍋底部，直至紅色壓力指示針下降。絕不可干擾紅色壓力指示針(D)。 將壓力釋放氣閥(A)轉到正確位置。</p>
若壓力鍋中的食物未熟或已經燒焦，請檢察：	<p>烹調時間。 熱源火力。 壓力釋放氣閥(A)的所在位置。 液體量。</p>
若壓力鍋中的食物燒焦：	<p>在清洗前請注入清水然後浸泡一陣子。 切勿使用漂白水或含氯的化學品。</p>
若觸動其中一個過度加壓安全系統：	<p>關閉熱源。 不要移動，讓壓力鍋冷卻。等候壓力鍋的紅色指示針下降然後再開啓壓力鍋。 檢查並清潔壓力釋放氣閥(A)、蒸氣出口、安全閥以及墊圈。 確定已遵遁添加食材的指示。 若問題持續，請由TEFAL核可的服務中心檢查壓力鍋。</p>
若您注意到出現氧化痕跡：	<p>因為不鏽鋼無法避免出現氧化物的情形。若您注意到氧化的痕跡，再次使用壓力鍋前請使用磨砂海綿清除。</p>
如不能將摺疊把手*調校至使用位置：	<p>檢查：</p> <ul style="list-style-type: none"> ■ 按鈕(M)*可移動。 ■ 如情況持續，請送交TEFAL授權服務中心檢查。
如不能摺疊把手*：	<ul style="list-style-type: none"> ■ 請勿強行摺疊。 ■ 確定已將*(M)按鈕按到底。 ■ 如情況持續，請送交TEFAL授權服務中心檢查。

蔬菜

蔬菜 (新鮮)

蒸煮

材料放入蒸籃，壓力鍋底裝75毫升水。



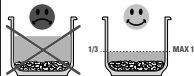
浸泡

食材浸水(不用蒸盤)

乾菜

浸泡

無蒸盤



	
洋蔥2個 600克 (浸)	30 至 35 分鐘
白蘆筍 (蒸)	5 至 6 分鐘
去皮茄子碎 (3毫米) 850克 (蒸)	10 至 12 分鐘
紅蘿蔔切片4個 (浸)	20 至 25 分鐘 (視乎尺寸)
甜菜切片 (2厘米) 700克 (蒸)	15 至 17 分鐘
葱白全條650克 (蒸)	9 至 11 分鐘
花椰菜600克 (蒸)	9 至 11 分鐘
紅蘿蔔切片 (3毫米) 600克 (蒸)	17 至 19 分鐘
粗根芹菜切絲 (浸) 600克	7 至 9 分鐘
蘑菇切片 (浸) 800克	4 至 5 分鐘
椰菜切絲 (浸) 500克	5 至 6 分鐘
小椰菜(Brussels Sprouts) (蒸)	10 至 12 分鐘
椰菜花束600克 (蒸)	10 至 12 分鐘
葫瓜切片 (3毫米) 600克 (蒸)	12 至 15 分鐘
苦苣切半900克 (蒸)	14 至 16 分鐘
菠菜 (蒸)	3 至 4 分鐘
茴香切片600克 (蒸)	6 至 9 分鐘
四季豆600克 (蒸)	10 至 12 分鐘
大頭菜粒500克 (蒸)	14 至 16 分鐘
小洋葱頭 (蒸)	7 至 8 分鐘
青豆 (蒸)	6 至 8 分鐘
甜椒切半550克 (蒸)	14 至 16 分鐘
馬鈴薯切半950克 (蒸)	20 至 25 分鐘 (視乎尺寸)
南瓜切塊 (3至5厘米) 600克 (蒸)	13 至 18 分鐘
敏豆 (乾) 250克 (浸)	35 至 40 分鐘
青扁豆250克 (浸)	14 至 16 分鐘
荷蘭豆250克 (浸)	18 至 20 分鐘

飯

浸泡 無蒸盤 		水量	米量	烹調時間
	2人	400 毫升 / 2 杯	150 克 / 1 杯	7 至 8 分鐘
	4人	500 毫升 / 2.5 杯	250 克 / 2 杯	
	6人	700 毫升 / 3.5 杯	375 克 / 3 杯	

肉類/魚類

	新鮮	冷凍
鵝鶉：4隻	9 至 10 分鐘	18 至 20 分鐘
鴨肉 (1.8公斤)	45 至 47 分鐘	50 至 55 分鐘
春雞2隻 (1.3 公斤)	23 至 25 分鐘	40 至 45 分鐘
鮭魚4 塊 (0.8 公斤)	5 至 6 分鐘	7 至 8 分鐘
豬柳2 塊 350 克	13 至 15 分鐘	26 至 29 分鐘
小牛柳：0.7 公斤	17 至 21 分鐘	33 至 38 分鐘
兔柳肉 1公斤 切成75克肉塊	5 至 6 分鐘	7 至 8 分鐘
兔肉 (1.5公斤切塊)	8 至 9 分鐘	20 至 23 分鐘
小牛肉捲：4件	10 至 12 分鐘	x
雞肉(1.35 公斤)	23 至 25 分鐘	1小時 至 1小時10分
牛肉 (1公斤；直徑8至11厘米)	30 至 35 分鐘	45 至 50 分鐘
豬肉 (0.8公斤；直徑8至10厘米)	30 至 35 分鐘	1小時05分 至 1小時15分
小牛肉 (0.8公斤；直徑5至7厘米)	17 至 19 分鐘	37 至 40 分鐘
羊腿2隻 (0.95 公斤)	40 至 45 分鐘	1小時05分 至 1小時15分
鮭魚4塊 (0.7 公斤)	5 至 6 分鐘	7 至 9 分鐘

注意： 當壓力鍋的容量小於5公升時，須確保肉塊或雞肉不超過鍋上的最大刻痕2標記。應選用8厘米或更小的肉塊或雞肉。

المشكلة	الحل
إذا تسرب البخار من حول الغطاء، والقضيب في وضع أسفل، يُرجى التحقق بأن:	الغطاء مقفل بشكل صحيح. حلقة منع التسرب مركبة بشكل صحيح على الغطاء. حلقة منع التسرب نظيفة وغير تالفة. استبدلها إذا لزم الأمر. نظافة الغطاء، حلقة منع التسرب وتجويها حيث توجد في الغطاء. حافة الطنجرة غير تالفة، وانها بحالة جيدة.
إذا لم تتمكن من فتح الغطاء:	تأكد بأن مؤشر الضغط (D) في الموقع المنخفض إن لم يكن الأمر كذلك: افتح صنبور الماء البارد في المغسلة وغطس قعر طنجرة الضغط بالماء الى أن يهبط مؤشر الضغط (D). لا تتدخل في عمل مؤشر الضغط (D) ابداً. حول صمام التشغيل (A) للطهي في الموقع 
إذا احترق الطعام أو بقي نيئاً تأكد بأن:	وقت الطهي صحيح. مستوى حرارة المصدر الحراري. صوابية موقع صمام التشغيل (A). كمية السوائل.
إذا احترق الطعام في طنجرة الضغط	إملاً الطنجرة بالماء واتركها منقوعة لفترة قبل تنظيفها. لا تستعمل مواد مبيضة أو مواد يدخل الكلور بتركيبتها.
إذا تعطل أحد انظمة السلامة للضغط الزائد:	أوقف المصدر الحراري. دع طنجرة الضغط لكي تبرد دون تحريكها من مكانها. انتظر الى أن ينخفض مؤشر الضغط، ثم افتح طنجرة الضغط. افحص ونظف صمام التشغيل (A)، قناة تصريف البخار، صمام الأمان والحلقة المانعة للتسرب. إذا بقيت المشكلة على حالها، يرجى عرض الطنجرة على مركز خدمة TEFAL المعتمد.
إذا لاحظت ظهور علامات اكسدة:	إن استعمال الإستانلس ستيل العالي الفعالية لن يمنع ظهور علامات الأكسدة. فإذا لاحظت ظهور هذه العلامات، يمكنك مسحها بواسطة اسفنجة معدنية قبل استعمال طنجرة الضغط ثانية.
في حال لم تستطع طي المقابض أثناء الإستعمال:	يرجى التأكد من ما يلي: ■ الأزرار * (M) في وضعية تحرير المقابض. ■ إذا استمرت المشكلة، يرجى فحص الطنجرة لدى مركز خدمة TEFAL المعتمد.
في حال لم تتمكن من طي المقابض القابلة للطي*:	■ لا تقم بطي المقابض بالقوة . ■ تأكد من الضغط على الأزرار * (M) بشكل تام. ■ إذا استمرت المشكلة، يرجى فحص الطنجرة لدى مركز خدمة TEFAL المعتمد.

تيفال تُجيب على أسئلتك

المشكلة	الحل
إذا أصبح الفتح و / أو الإغلاق صعباً:	<ul style="list-style-type: none"> ■ إنزع الحلقة المانعة للتسرب، ومررها تحت الماء ■ ضعها مرة أخرى في الغطاء دون مسحها - الشكل 18.
إذا لم يكن بالإمكان إقفال الغطاء:	<ul style="list-style-type: none"> ■ تأكد بأن مقبض الغطاء في الوضعية العمودية. ■ تأكد بأن الحلقة المانعة للتسرب موجودة في موقعها الصحيح (انظر فقرة "التنظيف والصيانة") ■ تأكد بأن الغطاء في موقعه الصحيح كما هو مبين في شكل 1. ■ اغسل السداة تحت الماء الجارية وارجعها الى الغطاء دون تجفيفها - شكل 18، واحرص على إدخالها تحت كل نتوء في الغطاء. شكل 14.
إذا تعرّضت طنجرة الضغط للتسخين دون وجود أي نوع من السوائل بداخلها:	اعرض طنجرة الضغط على مركز خدمة TEFAL المُعتمد
يصدر عن صمام السلامة أصوات الصفير، والنفث الهوائي	هذا أمر طبيعي في الدقائق الأولى: فهي تسمح بخروج الهواء أثناء الطهي.
إذا لم يرتفع مؤشر الضغط ولم يخرج البخار من خلال منافذ البخار أثناء الطهي:	<p>هذا أمر طبيعي في الدقائق الأولى :</p> <p>أما إذا استمرت هذه الحالة طويلاً، تأكد بأن:</p> <ul style="list-style-type: none"> - الحرارة الصادرة عن المصدر الحراري كافية، إذا كانت غير كافية، تُرفع الحرارة. - السوائل الموجودة داخل طنجرة الضغط كافية. - صمام التشغيل (A) في موقع  - طنجرة الضغط مقفلة بشكل صحيح. - الحلقة المانعة لتسرب أو طرف الطنجرة غير تالف. - الحلقة المانعة لتسرب مركبة بشكل صحيح .
إذا لم يرتفع مؤشر الضغط، وما زال البخار لا يخرج من الصمام أثناء الطهي:	<p>هذا أمر طبيعي في الدقائق القليلة الأولى .</p> <p>أما إذا استمرت هذه الحالة طويلاً، افتح صنوبر الماء البارد في المغسلة وغطس قعر طنجرة الضغط بالماء الى أن يهبط مؤشر الضغط (D).</p> <p>نظّف صمام التشغيل (A) - شكل 15، وقناة تصريف البخار - شكل 16، وتأكد بأن الكرة* وقضيب الضغط* في صمام السلامة يمكن الضغط عليها بدون مشاكل - شكل 17 و 17 مكرر.</p>

الموقع	العلامة
على الغطاء	العلامة التجارية المسجلة
على الغطاء	سنة الصنع ودفعة التصنيع مرجع الموديل الحد الأقصى للضغط الآمن (PS) الحد الأقصى للضغط التشغيلي (PF)
على قاعدة الطنجرة من الخارج	السعة
على قاعدة الطنجرة من الخارج	عنوان المصنّع البريدي

■ حماية البيئة أولاً

① يحتوي هذا المنتج على مواد ذات قيمة صناعية، ويمكن إعادة استعمالها أو معالجتها.
 ② يرجى ايداع المنتج لدى الجهات المحلية المختصة بمعالجة المهملات.



- عند استعمالها كما توصي التعليمات الواردة في دليل الإستعمال، فإن قدر الإستانلس ستيل لطنجرة الضغط التي لديك يتمتع بضمانة TEFAL لمدة ١٠ سنوات ضد ما يلي:
 - أية أعطال تتعلّق بتكوين المعدن ومصنعية هيكل طنجرة الضغط.
 - أي تدهور مُبكر في معدن القاعدة.
- جميع المواد الأخرى وبقية أجزاء طنجرة الضغط فهي مضمونة ضد عيوب التصنيع أو المواد المستعملة، لفترة الضمانة المُحددة في التشريعات النافذة والسارية المفعول في البلد الذي تم فيه الشراء اعتباراً من تاريخه.
- يسري مفعول هذه الضمانة عند إبراز فاتورة شراء المنتج وعليها تاريخ الشراء.

يُستثنى من الضمانة ما يلي :-

- الخدوش والتغيير في اللون الناتج عن التقادم في القدور التي لا تتمتع بطلاء غير لاصق.
- أي عطب ينتج عن عدم التقيد بالنصائح والإرشادات المرفقة أو العطب الناتج عن سوء الإستعمال، خصوصاً:
 - سقوط المنتج أرضاً، الصدمات الشديدة، أو وضعه في الفرن. الخ...
 - إن مركز خدمة TEFAL المعتمد له الحق فقط في تقديم الخدمة خلال فترة الضمانة.

معدن القدر	*موديلات المقابض القابلة للطي	*موديلات المقابض الثابتة	قطر القاعدة	قطر القدر	*السعة الإجمالية	السعة
استانلس ستيل	-	P46205	١٥,٥ سنتم	٢٢ سنتم	٣,٥ لتر	٣ لتر
	-	P46605	١٨ سنتم			
ألمينيوم مطلي	-	P46042	١٤ سنتم	٢٢ سنتم	٤,٦ لتر	٤ لتر
ألمينيوم مطلي	-	P47042	١٧,٥ سنتم			
استانلس ستيل	-	P46206	١٥,٥ سنتم	٢٢ سنتم	٥,٠ لتر	٤,٥ لتر
ألمينيوم مطلي	-	P46051	١٤ سنتم	٢٤ سنتم	٥,٨ لتر	٥ لتر
ألمينيوم مطلي	-	P47051	١٩,٧ سنتم			
استانلس ستيل	-	P46654	٢٠ سنتم	٢٤ سنتم	٦ لتر	٥,٢ لتر
استانلس ستيل	P49007	P46207	١٥,٥ سنتم	٢٢ سنتم	٦,٥ لتر	٦ لتر
ألمينيوم مطلي	-	P48007	١٧,٥ سنتم	٢٤ سنتم	٧ لتر	
استانلس ستيل	P49048	P46248	١٨ سنتم	٢٤ سنتم	٨,١ لتر	٧,٥ لتر
استانلس ستيل	P49049	P46249	١٨ سنتم	٢٤ سنتم	٩,٧ لتر	٩ لتر
استانلس ستيل	-	P46051	١٤ سنتم	٢٤ سنتم	٥,٨ لتر	٥ لتر
	-	P46248	١٨ سنتم		٨,١ لتر	٧,٥ لتر

*سعة المنتج والغطاء في موقعه

معلومات تقنية:

الحد الأقصى لضغط البخار عند التشغيل : ٦٥ كيلو باسكال
الحد الأقصى ضمن حدود الأمان : ١٢٠ كيلو باسكال

المصادر الحرارية المتوافقة



- يمكن استعمال طنجرة الضغط هذه على أي مصدر حراري بما في ذلك الحطب.
- عند الإستعمال على السخان الكهربائي، يرجى الحرص أن يكون قطر لوحة التسخين مساو أو أصغر قليلاً عن قاعدة طنجرة الضغط.
- على سخان السيراميك، يرجى الحرص على أن يكون قعر القدر جافاً و نظيفاً تماماً.
- على مواقد الغاز، يجب أن لا يكون اللهب خارج دائرة قاعدة طنجرة الضغط.
- على جميع المصادر الحرارية الأخرى، تأكد أن طنجرة الضغط قد وضعت في الوسط.

لتغيير الحلقة المطاطية المانعة للتسرب لطنجرة الضغط :

■ استبدل الحلقة المانعة للتسرب كل سنة، أو إذا ظهرت عليها التشققات.

■ استعمل دائماً حلقات تيفال الأصلية المناسبة للموديل الذي لديك (انظر فقرة "الملحقات") لإعادة وضع الحلقة في مكانها الصحيح، يُرجى الرجوع الى شكل 14 للتأكد بأن الحلقة قد دخلت تحت جميع النتوءات في الغطاء.

لتخزين طنجرة الضَّغط:

■ اقلب الغطاء رأساً على عقب فوق القدر.

■ إن أنظمة فتح وإغلاق الطنجرة لا تتطلب أي نوع من الصيانة بصرف النظر عن التنظيف.

يُرجى التأكد بأنك قد عرضت طنجرة الضغط على مركز خدمة TEFAL المعتمد بعد ١٠ سنوات من الإستعمال.

ملحقات TEFAL

■ الملحقات المتوفرة تجارياً لطنجرة الضغط TEFAL هي كالتالي:

المراجع	الملحقات	
X1010008	3/4/4.5/6 لتر: القطر الخرجي للحلقة ٢٤ سنتم	الحلقة
X1010007	5/7.5/9 لتر: القطر الخرجي للحلقة ٢٧ سنتم	
792185	3/4.5/4/6 لتر : للقدر ذو القطر ٢٢ سنتم	سلّة البخار*
792654	5/7.5/9 لتر : للقدر ذو القطر ٢٤ سنتم	
X1030007	الحاملة الثلاثية* (K)	
792691	الحاملة الثلاثية* (L)	
X1060007	وحدة المؤقت*	

■ لإستبدال قطع غيار أخرى أو من أجل التصليح، يُرجى الإتصال بمركز خدمة TEFAL المعتمد.

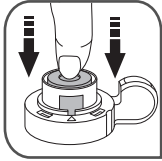
■ استعمل فقط قطع غيار TEFAL الأصلية والصحيحة للموديل الذي تملكه.

لتنظيف الحلقة المانعة للتسرب:

- بعد كل استعمال، تُنظف الحلقة المانعة للتسرب (I)، وتُنظف أيضاً الحُجيرة التي توضع فيها.
- لإعادة تركيب الحلقة، يُرجى العودة الى شكل 14، مع الحرص أن الحلقة قد تم تركيبها بشكل صحيح تحت كل نتوء في الغطاء.

لتنظيف صمام التشغيل (A):

- انزع صمام التشغيل (A) - شكل 11
- نظف صمام التشغيل (A) تحت مجرى الماء البارد - شكل 15
- تأكد من سهولة تحركه: انظر الشكل المقابل.



بعد نزع صمام التشغيل (A) الحلقة (I) ووحدة المؤقت* (F)،
يمكنك وضع الغطاء في جلاية الصحون لتنظيفه.

لا تضع صمام التشغيل (A) الحلقة (I) ووحدة المؤقت* (F)، أو القدر المُزوّد بطلاء
غير لاصق في جلاية الصحون.

لتنظيف فُتحة نفث البخار (B) الموجودة في الغطاء:

- انزع صمام التشغيل (A) - شكل 11
- افحص وتأكد بأن فتحة نفث البخار غير مسدودة ومستديرة - شكل 13. إذا احتاج الأمر
فيمكنك تنظيفها بواسطة عود تنظيف الأسنان - شكل 16 ثم اغسلها جيداً.

لتنظيف صمام السلامة (E):

- يُنظف الجزء الموجود بداخل الغطاء بغسله تحت الماء الجارية.
- يُرجى التأكد بأن قضيب الضغط يعمل بشكل صحيح بواسطة الضغط بشدة على
الكرة* (باستخدام عود رفيع) والتي يجب أن تتحرك بحرية تامة - شكل 17 أو عن
طريق الضغط باصبعك عدة مرات على قضيب الضغط* الذي يجب أن يتحرك بحرية
تامة أيضاً - شكل 17 مكرر، انظر فقرة "فحوصات إلزامية قبل كل استعمال".

لتنظيف وحدة المؤقت* (F):

- تُستعمل قطعة قماش جافة للتنظيف.
- لا تستعمل أي مواد تنظيف.
- لا تغمر وحدة المؤقت بالماء، ولا تضعها في جلاية الصحون.

لطناجر الضغط المُرَوِّدَة بطلاء غير لاصق (حسب الموديل):

الخدوش البسيطة والجروح الطفيفة التي قد تظهر مع الإستعمال لا تؤثر على فعالية الطلاء الغير لاصق.

- اغسل طنجرة الضغط بعد كل استعمال بالماء الدافىء مع القليل من سائل التنظيف. اتبع نفس الأسلوب مع السلة*.
 - لا تستعمل مواد التبييض أو مواد التنظيف التي يدخل الكلور في تركيبها.
 - لا تعرض القدر للتسخين المفرط عندما يكون فارغاً.
- لتنظيف الطنجرة من الداخل و تنظيف قدر الإستانلس ستيل:
- يُنظف بإسفنجة معدنية وسائل التنظيف.
 - إذا كان الجزء الداخلي من القدر فيه لمعان قزحي الألوان أو لطخات بيضاء (ترسبات كلسية)، يمكن تنظيفها بالخل الأبيض.
- لتنظيف الجزء الداخلي من قدر الألمينيوم المُرَوِّد بطلاء غير لاصق:
- يُغسل بالماء الساخن، مع القليل من سائل التنظيف، بواسطة اسفنجة ناعمة.
 - لا تستخدم المساحيق الكاشطة.
 - إذا احترق بعض الطعام في القدر، املاً القدر بالماء الساخن واتركه لكي ينقع . ثم نظف القدر بسائل التنظيف.

لتنظيف الجزء الخارجي من القدر:

- يُنظف بالإسفنجة وسائل التنظيف.

يمكن تنظيف وعاء الإستانلس ستيل والسلة في جلاية الصحون.

لا تضع القدر المُرَوِّد بطلاء غير لاصق (حسب الموديل) للتنظيف في جلاية الصحون، لأن أقراص التنظيف المُستعملة فيها، تحتوي على مواد ضارة بالمعدن، وتُعرض الأجزاء المصنوعة من الألمينيوم للتآكل.

إن كثرة إستعمال القدر المُرَوِّد بطلاء غير لاصق (حسب الموديل) قد تُغيّر في لون الطلاء الغير لاصق قليلاً (يميل الى الإصفرار)

لتنظيف الغطاء:

- يُغسل الغطاء باستعمال الإسفنجة وسائل التنظيف.

يُصقّى الغطاء عمودياً لإزالة المياه المتبقية بين الأجزاء المعدنية والبلاستيكية من الغطاء.

■ سلامة الفتح:

- إذا كانت طنجرة الضغط تحت قوة الضغط، يكون مؤشر الضغط (D) مرتفعاً، وبالتالي فإن مقبض "فتح/إغلاق" الغطاء (G) يجب أن لا يستعمل.
- لا تحاول فتح طنجرة الضغط بالقوة أبداً.
- فوق كل ذلك، يرجى عدم لمس مؤشر الضغط (D).
- يرجى الحرص والتأكد بأن الضغط داخل الطنجرة قد انخفض (مؤشر الضغط (D) في الموقع الأدنى).
- مقابض الغطاء هي عوامل أساسية للسلامة. فلا تُغيرها بنفسك. لا تستعمل أي نوع آخر من مقابض الغطاء.
- إذا حوكت مقبض "فتح/إغلاق" الغطاء (G) الى الوضع العمودي أثناء وجود الطنجرة تحت الضغط، فلن يكن بإمكانك فتحه. تُعتبر هذه الميزة عاملاً إضافياً للسلامة.
- ارجع مقبض الغطاء الى وضعه الافقي، وانتظر الى أن ينخفض مؤشر الضغط (D) الى الموقع السفلي.

■ تدبيران اساسيان للسلامة ضد الضغط الزائد :

- التدبير الأول : صمام السلامة (E) يُصرّف الضغط - شكل 19
- التدبير الثاني: تسمح الحلقة المطاطية بخروج الضغط الزائد - شكل 19
- في حال تم تفعيل أحد أنظمة السلامة بسبب الضغط الزائد:
- أطفئ المصدر الحراري.
- اترك طنجرة الضغط لكي تبرد تماماً.
- افتح الطنجرة.
- افحص ونظّف صمام التشغيل (A)، قناة نفث البخار (B)، وصمام الأمان (E)، والحلقة المطاطية المانعة للتسرب (I) - شكل 15 - 16 - 17 وشكل 17 مكرر. انظر فقرة "فحوصات الزامية قبل كل استعمال".
- وبعد إجراءآت الفحص والتنظيف، استمر التسريب من الطنجرة أو لم تعد تعمل، يُرجى عرضها على مركز خدمة TEFAL المعتمد.

التنظيف


لكي تضمن الأداء الصحيح لطنجرة الضغط، يُرجى اتباع توصيات التنظيف والصيانة بعد كل استعمال.

العلامات البنية اللون التي تظهر بعد الإستعمال لفترة طويلة، لا تؤثر على أداء طنجرة الضغط.

إن مظهر التقادم على الغطاء الخارجي (حسب الموديل) يعود بسبب احتكاكه بالقدر، وهذا أمر طبيعي.

الطهي بأسلوب "الطهي البطيء"*



- ضع صمام التشغيل (A) على موقع "الطهي البطيء" . للقيام بذلك، إحرص على بذل ما يكفي من الجهد لتجاوز الدرجة الحالية إلى وضعية إزالة الضغط.
- إحرص وتأكد أن تكون طنجرة الضغط مغلقة تماماً قبل الإستعمال - شكل 2.

- ضع طنجرة الضغط على مصدر حرارة مناسب وإخفض درجة الحرارة الى الحد الأدنى.

- احسب واضبط وقت الطهي المذكور في الوصفة.
- أثناء أسلوب "الطهي البطيء" يمكنك فتح طنجرة الضغط في أي وقت لتحريك الطعام، أو لتأكد من نضوج الطعام، أو لإضافة المكونات.
- في حال واجهت صعوبة في إغلاق طنجرة الضغط، اغسل السدادة تحت الماء الجارية ثم اعدّها الى الغطاء من دون تجفيفها - شكل 18، واحرص على إدخالها تحت كل نتوء في الغطاء شكل 14.

- إذا كانت الحرارة في المصدر الحراري مرتفعة، فمن المحتمل أن تُقفل طنجرة الضغط (يرتفع مؤشر الضغط (D) ويُقلّ الطنجرة)، وبالتالي قد يتوقف مقبض الغطاء عن العمل، أو لم يعد بالإمكان فتح الطنجرة. في هذه الحالة، تُخفف درجة الحرارة أو يُطفأ المصدر الحراري. إذا كنت تستعمل لوحات تسخين من الحديد المصبوب، ارفع الطنجرة عن المصدر الحراري.

- لطناجر الضغط المُزوّدة بطلاء غير لاصق: لا تستعمل المخافق المعدنية أو أدوات الطهي الحادة. لا تضرب جوانب الطنجرة بأدوات الطهي لتنزيل ما علق فيها من بقايا الطعام، لأن ذلك يؤدي الى إتلاف الجوانب وقد يؤدي مستقبلاً للتسرب.

- لا تدع الدهون تحترق الى حدود التفحم. قد تكون الأبخرة الصادرة عن الطهي ضارة جداً للحيوانات ذات الأجهزة التنفسية الحساسة مثل الطيور. يُرجى من أصحاب الطيور الحفاظ على طيورهم بعيداً عن المطابخ.

السلامة

زُودت طنجرة الضغط بعدة أدوات من أجل السلامة:

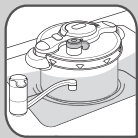
■ سلامة الإقفال:

- إذا لم يتم وضع الغطاء بشكل صحيح أو إذا كنت قد نسيت طي مقبض الغطاء، سوف يتسرب البخار من مؤشر الضغط (D) من طنجرة الضغط وأنه لا يمكن تولد الضغط.

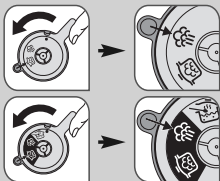
إذا، لاحظت أثناء تصريف البخار إفرازات غير طبيعية من السوائل أو من الطعام، ارجع صمام التشغيل (A) الى موقع الطهي بالضغط ، ثم طبق اسلوب تصريف الضغط تحت الماء البارد.

إذا لم ينخفض مؤشر الضغط (D) ضع الطنجرة تحت صنوبر الماء البارد افتح صنوبر الماء البارد في المغسلة وغطس قعر طنجرة الضغط بالماء الى أن يهبط مؤشر الضغط (D). - شكل 14

■ تصريف بخار سريع تحت الماء البارد: ضع طنجرة الضغط تحت صنوبر الماء - شكل 14. افتح صنوبر الماء البارد في المغسلة وغطس قعر طنجرة الضغط بالماء الى أن يهبط مؤشر الضغط (D). عندما ينخفض مؤشر الضغط (D) مرة ثانية، تكون الطنجرة قد فرغت من الضغط . حول صمام التشغيل (A) الى الموقع .



الخطوة 1



الخطوة 2

■ بالنسبة للطعام الذي يتمدد أثناء الطهي، مثل الأرز، الخضار المجففة، البقوليات أو الكمبوت، واليقطين، والكوسى، والجزر، والبطاطس، وشرائح السمك. دع طنجرة الضغط لتبرد بضع دقائق، ثم بردها تحت تيار الماء البارد. منهجياً، يجب هز طنجرة الضغط في كل مرة قبل فتحها ويعد التأكد بأن مؤشر الأمان قد انخفض بشكل جيد لكي تتجنب خروج فقاعات البخار التي قد تصيبك بالحروق. هذه العملية هي هامة جداً، وبشكل خاص بعد إخراج البخار بشكل سريع، أو بعد تبريد الطنجرة تحت صنوبر الماء البارد. لبعض أنواع الشوربات، ننصح بإجراء عملية التبريد السريع تحت الماء البارد (انظر الى الخطوة رقم 1 في الشكل أعلاه).


■ يمكنك الآن فتح طنجرة الضغط - شكل 3.

■ في حال وجود صعوبة عند فتح الطنجرة، اغسل السدادة تحت الماء وارجعها الى الغطاء دون تجفيفها - شكل 18 وأدخلها بكل عناية تحت كل نتوء في الغطاء. شكل 14.

يرجى عدم التدخل بعمل مؤشر الضغط (D) .

الطهي باسلوب "الطهي بالضغط"




- ضع صمام التشغيل (A) على موقع "الطهي بالضغط"  شكل 9.
- إحرص وتأكد أن تكون طنجرة الضغط مغلقة تماماً قبل الإستعمال - شكل 2.
- ضع طنجرة الضغط على مصدر حراري وارفع درجة الحرارة الى الحد الأقصى.
- للموديلات المزودة بوحدة المؤقت : يضبط وقت الطهي بحسب الوصفة (انظر فقرة "استعمال وحدة التحكم بالطهي").
- أصوات الصفير، النفث الهوائي التي تصدر عن مؤشر الضغط هي أمر طبيعي، فهي تسمح بخروج الهواء قبل الطهي.

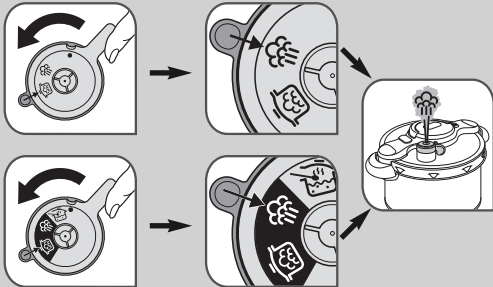
أثناء الطهي باسلوب "الطهي بالضغط"

- عندما يبدأ صمام التشغيل (A) بنفث البخار بشكل مستمر ويصدر بانتظام صوت نفث البخار، اخفض الحرارة من المصدر الحراري.
- احسب واضبط وقت الطهي المذكور في الوصفة.
- أثناء عملية الطهي، تأكد بأن الصمام ينفث البخار بانتظام. فإن لم يكن البخار كافياً، ارفع درجة الحرارة في المصدر الحراري قليلاً، وإذا كان البخار كثيفاً، اخفض درجة الحرارة.

عند انتهاء عملية الطهي باسلوب "الطهي بالضغط"

لتصريف البخار :

- عندما يتوقف المصدر الحراري، لديك خيارين:
- تصريف بخار تدريجي: حول بثبات موقع صمام التشغيل (A) لإختيار سرعة التصريف. وعند الإنتهاء، أرجعه بعكس العلامة  - شكل 10



المقابض القابلة لطّي*

يُرجى الحرص على نزع الملصقات عن جميع المقابض قبل الإستعمال.

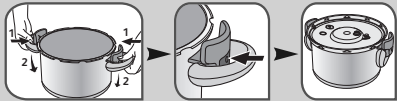
لا تُحاول طي المقابض دون الضغط على الأزرار (M)

لا تُحاول تفكيك المقابض من طنجرة الضغط، لا يقوم بهذا العمل سوى مركز خدمة TEFAL المُعتمد.

لا تضع طنجرة الضغط
على أي مصدر حراري
إذا كانت المقابض في
وضعية الطي



■ لطّي المقابض



■ لوضع المقابض قيد
الإستعمال




قبل الطهي

- قبل كل استعمال، انزع صمام التشغيل (A) - شكل 11 وتأكد أن صمامة نفث البخار (B) غير مسدود - شكل 13.
- تأكد بأن صمام الأمان (E) يتحرك بسهولة (انظر فقرة "التنظيف" وفقرة "فحوصات الزامية قبل كل استعمال") - شكل 17 وشكل 17 مكرر.
- أضف المُكوّنات والسوائل.
- اغلق طنجرة الضغط - شكل 2
- في حال واجهت صعوبة في إغلاق طنجرة الضغط، اغسل السدادة تحت الماء الجارية ثم اعدّها الى الغطاء من دون تجفيفها - شكل 18 وشكل 14 واحرص على إدخالها تحت كل نتوء في الغطاء.
- أعد تركيب صمام التشغيل (A) - شكل 8.

تغيير بطارية وحدة المؤقت

■ بطارية وحدة التحكم بالطهي هي من طراز : CR2032

■ إذا ظهر هذا الرمز ، أو إذا لم يعد هناك أي عرض على الشاشة، استبدل البطارية.



■ يعتمد طول عمر البطارية على كثرة استعمالات وحدة المؤقت.
■ تحتوي البطارية على ثنائي الميثوكسي إيثان رقم: CAS 110-71-4 وهي تخضع للقوانين الأوروبية. ومن أجل سلامتك، ومن أجل حماية البيئة، لا تفتح البطارية، ولا تعرضها للحرارة العالية، ولا ترميها من ضمن المهملات المنزلية؛ بل يرجى ايداعها لدى مركز تجميع البطاريات الفارغة.

■ يجب عدم إعادة شحن البطاريات الغير قابلة لإعادة الشحن.
■ يجب أن لا تكون البطاريات من أنواع مختلطة من البطاريات الجديدة والبطاريات المستعملة.
■ يجب تركيب البطاريات حسب القطبية الصحيحة.
■ يجب إزالة البطاريات الفارغة من الجهاز والتخلص منها بأمان.
■ في حال تخزين الجهاز لمدة طويلة، يرجى إزالة البطاريات منه.
■ يجب ألا تشكل أقطاب البطارية دائرة قصيرة.
■ تجرى هذه العملية فوق سطح أفقي منبسط حتى يمكن وضع الغطاء بشكل أفقي صحيح.



■ لإزالة البطارية من وحدة المؤقت، افتح غطاء حُجيرة البطارية بواسطة قطعة نفود معدنية، بتحريكها عكس عقارب الساعة، بحيث يصبح رمز "نصف القمر" ◐ الموجود على الغطاء يُقابل رمز "نصف القمر" ◑ الآخر الموجود على المؤقت. (انظر الرسم التوضيحي المقابل).



■ ضع الحلقة في حُجيرة البطارية.
■ ضع رمز "نصف القمر" ◑ الموجود على غطاء البطارية في مُقابل رمز "نصف القمر" ◐ الآخر الموجود على وحدة التحكم.



■ ادر بعناية غطاء البطارية باتجاه عقارب الساعة واستمر بالضغط قليلاً عند تحريكه ليصبح رمز "نصف القمر" ◑ الموجود على البطارية علي خط وإحد رمز "القمر" ◐ على وحدة المؤقت. (انظر الرسم التوضيحي المقابل).
■ تجرى هذه العملية فوق سطح أفقي منبسط حتى يمكن وضع الغطاء بشكل أفقي صحيح.
■ لا تحاول إغلاق غطاء البطارية بالقوة. ولا تُدير الغطاء بعد نقطة التوقف.
■ في حال خسارة الغطاء، يمكنك شراء وحدة مؤقت جديدة من أحد مراكز خدمة TEFAL المعتمدة.

لا تضع وحدة المؤقت في الماء ولا في جلاية الصحون.

لا تستعمل وحدة المؤقت بالطهي في موقع الطهي البطني (Stewpot).

أثناء الطهي، يُرجى التأكد أن صمام التشغيل (A) يعمل بانتظام. فإن لم يكن البخار كافياً، تُرفع درجة الحرارة قليلاً من المصدر الحراري. أما إذا كان البخار أكثر من اللازم، يجب تخفيف درجة الحرارة.

00

1 للتحويل الى وحدة المؤقت: اضغط الزر

12

2 بريمج مدة الطهي (بالدقائق)

■ إذا أخطأت في تحديد مدة الطهي، انتظر ٤ ثوان الى أن يتوقف الوميض تماماً، ثم اضغط على الزر بشكل مستمر لإعادة التشغيل.

12

3 ابدأ برفع حرارة المصدر الحراري الى الدرجة القصوى.

11

4 بمجرد أن تبلغ طنجرة الضغط درجة الحرارة المناسبة للطهي، سوف تطلق وحدة التحكم بالطهي إشارة صوتية تنبيهية، ويبدأ العد العكسي (تومض الأرقام).

000

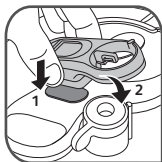
اخفض قوة المصدر الحراري. يمكنك في هذه اللحظة فصل وحدة المؤقت من الطنجرة، إذا رغبت بذلك، والإحتفاظ بها. سوف يستمر العد العكسي للمؤقت).

00

5 عند انتهاء المدة المحددة للطهي، سوف يُطلق المؤقت إشارة صوتية تنبيهية.

■ لإيقاف الإشارة الصوتية الصادرة عن المؤقت، اضغط على هذا الزر. يطفأ مصدر الحرارة.

الضغط باستمرار على الزر سوف يُعيد الضبط و يوقف عمل وحدة المؤقت.



تركيب ونزع وحدة المؤقت *

■ لتركيب وحدة المؤقت (F) - شكل 12. أدخل أولاً الجزء الأمامي في القالب المخصص ثم اضغط على الجزء الخلفي ليتم التركيب. لكي تتمكن من نزع وحدة المؤقت (F)، ارفعها باستعمال الطرف وارفعها.



■ أثناء طهي الطعام بالضغط، يجب أن لا تلامس سلّة البخار الماء.

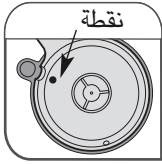
■ في الموديلات من فئة ٣ لتر، من الطبيعي جداً أن يكون مستوى الماء يُغطي قليلاً قعر سلة البخار.

يجب ألا يتجاوز الطعام الذي يوضع في سلة البخار* علامة الحد الأقصى MAX2.

تركيب وإزالة صمام التشغيل (A)

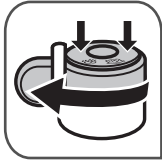
لإزالة صمام التشغيل (A):

- توضع النقطة على خط واحد مع مؤشر تحديد موقع الصمام (C) وبالضغط الى الأسفل على حلقة صمام التشغيل (A) حسب الصورة التوضيحية.
- ارفع الصمام - شكل 11



لتركيب صمام التشغيل:

- يجب تثبيت صمام التشغيل (A) - شكل 8 بوضع نقطة صمام التشغيل مع مؤشر الموقع (C) انظر الشكل المُقابل.



- اضغط على صمام التشغيل (A) بحيث يُركب على قناة نفث البخار.
- اضغط على الرمز في صمام التشغيل (A) وحركه دائرياً حسب الصورة التوضيحية

وحدة التحكم بالطهي*

* لا يُمكن استعمال وحدة التحكم بالطهي في موقع الطهي البطيء (Stewpot).

صُممت وحدة التحكم بالطهي لمساعدتك في ضمان أفضل نتائج الطهي وإتاحة الفرصة لك بضبط وتحسين استهلاك الطاقة. وهي بالتالي تبدأ بالعد العكسي لمدة الطهي بمجرد بلوغ درجة الحرارة المناسبة للطهي بالضغط* الى المستوى المطلوب

- ضع طنجرة البخار فوق المصدر الحراري، ثم اضبط الحرارة على الحد الأقصى.
- عندما يبدأ البخار بالخروج من الصمام، اخفض درجة الحرارة واضبط أداة التحكم بالطهي (المؤقت) على ٢٠ دقيقة.
- بعد ٢٠ دقيقة، اطفئ المصدر الحراري.
- ضع رمز ☺ صمام التشغيل (A) على نفس الخط مع علامة موقع الصمام (C).
- عندما يهبط مؤشر الضغط (D) الى الأسفل، تكون طنجرة الضغط قد اصبحت فارغة من الضغط.
- افتح طنجرة الضغط - شكل 3.
- نظف طنجرة الضغط بسائل التنظيف.

المستويان الأدنى والأقصى للتعبئة

- الحد الأدنى هو ٢٥ سنتل (كوبان) - شكل 4
- الحد الأقصى هو ثلثي (٢/٣) ارتفاع القدر، علامة (MAX2) - شكل 5
- لا تستعمل الملح الخشن في طنجرة الضغط، استعمل فقط الملح الناعم وفي نهاية عملية الطهي.



لبعض أنواع الطعام:

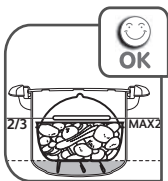
- بالنسبة للطعام الذي يتمدد أثناء الطهي، مثل الأرز، الخضار المجففة، البقوليات أو الكمبوت، واليقطين، والكوسى، والجزر، والبطاطس، وشرائح السمك، لا تملأ الطنجرة بأكثر من الثلث (١/٣) علامة (MAX1). عند نهاية الطهي، دع طنجرة الضغط تبرد لبضع دقائق، ثم بردها بالماء البارد (انظر فقرة نهاية الطهي بوضعية "الطهي بالضغط" - التصريف السريع للضغط).

استعمال سلة البخار*

- يُسكب مقدار ٧٥ سنتل من الماء في قعر القدر (Q)

حسب الموديل:

- توضع الحاملة الثلاثية* (L) والسلة* (J) في اسفل القدر.
- تثبت الحاملة ثلاثية* (K) في السلة* (J)، ثم ضع المجموعة في اسفل القدر.





تصريف البخار



الطهي البطيء*



الطهي بالبخار

الفتح

- حول مقبض الغطاء من الوضعية الأفقية الى الوضعية العمودية - شكل 3.
- يتحرك الغطاء دائرياً
- ارفع الغطاء

■ في حال وجود صعوبة عند فتح الطنجرة، اغسل السدادة تحت الماء وارجعها الى الغطاء دون تجفيفها - شكل 18 وأدخلها بكل عناية تحت كل نتوء في الغطاء. شكل 14

الإقفال

- يرجى الحرص على أن يكون مقبض الغطاء في الوضعية العمودية.
- ضع الغطاء على القدر كما هو مبين في شكل 1 بحيث مؤائمة الجزء البلاستيكي على نفس الخط مع مقابض القدر.
- حول مقبض الغطاء من الوضعية العمودية الى الوضعية الأفقية - شكل 2
- من الطبيعي أن يتحرك الغطاء دائرياً على القدر.

إن لم يكن باستطاعتك إغلاق الغطاء

- تأكد من صحة تركيب الحلقة المطاطية المانعة للتسرب
- في حال وجود صعوبة عند إقفال الطنجرة، اغسل السدادة تحت الماء وارجعها الى الغطاء دون تجفيفها - شكل 18 وأدخلها بكل عناية تحت كل نتوء في الغطاء. شكل 14

الإستعمال للمرة الأولى

- للموديلات المزودة بطلاء غير لاصق: تُغسل الجوانب الداخلية وتُمسح كلها بقليل من زيت الطهي.

حسب الموديل:

- توضع الحاملة الثلاثية * (L) والسلة * (J) في اسفل القدر.
- ثبت الحاملة ثلاثية * (K) في السلة * (J)، ثم ضع المجموعة في اسفل القدر.
- إملاً القدر (Q) بالماء لغاية الثلثين (2/3) علامة (MAX2) - شكل 5
- اغلق طنجرة البخار
- ضع رمز التشغيل (A) على نفس الخط مع علامة موقع الصمام (C) - شكل 9.

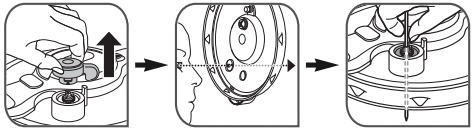


وصف أجزاء المنتج - (انظر الرسوم التوضيحية)

J - سلة البخار*	A - صمام التشغيل
L / K - حاملة ثلاثية القوائم*	B - قناة تصريف البخار
M - أزرار لطي المقابض	C - علامة موقع الصمام
N - مقبض ثابت	D - مؤشر الضغط (انظر فقرة "السلامة")
O - مقبض قابل للطي	E - صمام الأمان
P - التعبئة بالحد الأقصى (MAX 1 و MAX 2)	F - المؤقت*
Q - القدر	G - مقبض الغطاء
	H - الغطاء
	I - حلقة مطاطية لمنع التسرب

فحوصات الزامية قبل كل استعمال

فحص صمام التشغيل



■ تأكد بأن قناة التصريف في صمام التشغيل غير مسدودة . (انظر الفقرة المتعلقة "إزالة وتركيب صمام التشغيل").

التحقق من صمام الأمان : حسب الموديل



■ يُرجى التحقق من أن الكرة الحاملة لصمام الأمان تتحرك بسهولة . (استعمل عود تنظيف الأذن بعد إزالة القطن منه).



■ يُرجى التأكد بأن قضيب الضغط* التابع لصمام الأمان يتحرك بحرية تامة . (اضغط على قضيب الضغط عدة مرات بالسبابة).

الصيانة

- في حال ملاحظتك أن أحد أجزاء طنجرة الضغط قد انكسر أو أصيب بالتشقق، لا تحاول فتح الطنجرة تحت أي ظرف من الظروف؛ انتظر إلى أن تبرد الطنجرة تماماً قبل تحريكها. ولا تستعملها ثانية، واعرضها على مركز خدمة TEFAL المعتمد للتصليح.
- لا تعبت بأنظمة السلامة عند اتباع إرشادات التنظيف والصيانة.
- استعمل فقط قطع غيار TEFAL الأصلية للموديل الذي عندك. ذلك يعني بشكل خاص القدر وغطاء طنجرة الضغط الأصلية.
- لا تستخدم طنجرة الضغط لتخزين فيها الطعام.
- تُنظف وتُغسل طنجرة الضغط بعد كل استعمال.
- لا تضع صمام الأمان (A)، الحلقة المطاطية (I)، المؤقت * (F) أو القدر الغير مزود بطبقة غير لاصقة، في جلاية الصحون.
- لا تغمر المؤقت * (F) بالماء.
- لا تستعمل مواد التبييض أو مواد التنظيف التي يدخل في تركيبها الكلور.
- لا تترك الغطاء منقوعاً بالماء.
- استبدل الحلقة المطاطية المانعة للتسرب سنوياً، أو في حال تعرضها للتمزق.
- يُرجى إجراء فحص لطنجرة الضغط في مركز خدمة TEFAL المعتمد بعد ١٠ سنوات من الإستعمال.
- عند تخزين طنجرة الضغط، اقلب الغطاء على القدر لكي تتجنب تلف الحلقة المطاطية من عامل التقادم.

يُرجى الإحتفاظ بهذه الإرشادات

بعد الطهي

- لطناجر الضغط التي تتمتع بطلاء غير لاصق (حسب الموديل) : لا تستعمل الأدوات المعدنية، أو المخافق الحادة. لا تصفي أدوات الطهي بالضرب على حافة الطنجرة، لأن ذلك قد يؤدي الى عطبها وبالتالي يسبب في التسرب.
- حرك بثبات صمام التشغيل (A) واختر سرعة تصريف البخار. وعند الإنتهاء، ارجع المؤشر الى علامة  شكل 10. إذا لاحظت أي شيء غير اعتيادي أثناء تصريف البخار، ارجع صمام التشغيل (A) الى موقع الطهي بالضغط ثم حاول تنزيل الضغط بواسطة تبريد الطنجرة تحت الماء البارد - (انظر فقرة (نهاية الطهي بالضغط)).
- إذا لم ينخفض مؤشر مستوى السلامة (D)، ضع طنجرة الضغط تحت تيار الماء البارد من الصنبور- (انظر فقرة (نهاية الطهي بالضغط)). لا تتدخل بعمل مؤشر السلامة.
- بالنسبة للطعام التي يتمدد أثناء الطهي، مثل الأرز والبقوليات والخضروات المجففة أو الكومبوت، واليقطين، والكوسى، والجزر، والبطاطس، وشرائح السمك، دع طنجرة ضغط بضع دقائق لتبرد، ثم بردها تحت تيار من الماء البارد. تهز طنجرة الضغط بانتظام وبشكل لطيف في كل مرة قبل فتحها، وبعد التأكد بأن مؤشر الأمان قد انخفض بشكل جيد، لكي تتجنب خروج فقاعات البخار التي يمكن أن تصيبك بالحروق.
- هذه العملية هي هامة جداً، وبشكل خاص بعد إخراج البخار بشكل سريع، أو بعد تبريد الطنجرة تحت الماء البارد.
- يرجى توخي الحذر الشديد دائماً عند نقل طنجرة الضغط عندما تكون تحت الضغط. لا تلمس الأسطح الساخنة منها. يرجى استعمال القفازات إن كان ذلك ضرورياً. استعمل مقبضى طنجرة الضغط.
- بالنسبة للشوربات، ننصح بإجراء عملية التبريد السريع تحت الماء البارد (انظر فقرة "نهاية الطهي")
- يرجى التأكد أن الصمام في موقع تصريف البخار قبل فتح طنجرة الضغط. يجب أن يكون مؤشر مستوى الضغط (D) في الموقع المنخفض.
- لا تحاول فتح طنجرة الضغط بالقوة. تأكد أولاً بأن الضغط بداخلها قد تم تصريفه. وأن مؤشر مستوى الضغط (D) في الموقع المنخفض. (يرجى مراجعة فقرة "السلامة")

- يُرجى تركيز الإلتباه إذا كنت تستعمل طنجرة الضغط بالقرب من الأطفال.
- يكون البخار ساخناً جداً عندما يُغادر صمام التشغيل. يرجى الحرص من البخار المتصاعد.
- إن طنجرة الضغط لديك تعمل بالضغط. ولكنها قد تُسبب لك الحروق إن لم تستعمل بطريقة صحيحة. تأكد دائماً أن طنجرة الضغط محكمة الإقفال قبل البدء بتسخينها. يرجى مراجعة فقرة "الإقفال".
- أثناء الطهي، يرجى التأكد بأن صمام تنفيث البخار دائماً يصدر الهسهسات. أما إذا لم يخرج ما يكفي من البخار، أفتح المنتج وتحقق من وجود ما يكفي فيه من السوائل، كما يرجى التأكد بأن قناة تنفيث البخار غير مسدودة. أما إذا استمر البخار بعدم الخروج بعد هذه الفحوصات، يرجى رفع الحرارة من المصدر الحراري.
- لا تطهو أنواع الطعام التي تشكل خطراً على انسداد أجهزة السلامة.

- التوت

- لأولوة الشعير، الحنطة، الزوان

- رقائق الشوفان

- البازلاء

- النودلز

- المعكرونة

- السباجيتي

- الراوند

- الكشمش

- عند طهي قطع كبيرة من اللحوم أو الطعام التي تتميز بجلدة سميكة (مثل السجق، لسان العجل، الطيور ...): نوصي بثقب الجلدة بواسطة سكين أو شوكة قبل البدء بالطهي. عدم القيام بثقب الجلدة السميكة في الطعام يمكنها الاحتفاظ بسوائل الطعام الساخنة جداً مما يسبب الحروق.
- لا تستعمل طنجرة الضغط لطهي الوصفات التي يدخل في مكوناتها الحليب.
- لطناجر لضغط المصنوعة من الإستانلس ستيل، لا تستعمل الملح الخشن، استعمل فقط الملح الخفيف، وعند انتهاء الطهي. بهذا سوف تتجنب ظهور البقع التي يمكن أن تشوه قعر الطنجرة.
- لا تستعمل طنجرة الضغط للقلي بالزيت تحت الضغط.
- يرجى عدم ترك طنجرة الضغط من دون مراقبتك أثناء تسخين الزيت أو السمن. لأن الاستمرار في تسخين الزيت يؤدي إلى إحتراقه وتصاعد الدخان، وربما يكون ذلك كافياً لظهور أسنة اللهب.
- لا تستعمل طنجرة الضغط في أي استعمال آخر غير الذي صُممت لإجله.
- لا تضع طنجرة الضغط في قرن ساخن.
- لا تضع ورقة الألمينيوم في طنجرة الضغط لكي لا يتراكم عليها العفن.
- لا تضع الورق الشفاف في طنجرة الضغط.
- أبخرة الكحول قابلة للاشتعال. يرجى ترك الماء يغلي لمدة ٢ دقيقة قبل وضع الغطاء.
- استعمل فقط المصدر (المصادر) الحرارية المتوافقة والمذكورة في دليل الإستعمال.

أثناء الطهي

وبعد

قبل استعمال طنجرة الضغط هذه، يُرجى أخذ الوقت لقراءة جميع التعليمات والإرشادات المرفقة، ويُرجى الرجوع دائماً الى "دليل المُستعمل" الإستعمال الخاطيء ينتج عنه أضرار كبيرة.

- من أجل سلامتك، يخضع هذا المنتج للمعايير والقوانين السارية المفعول:-
- القوانين المتعلقة بالأجهزة التي تعمل بالضغط
- قوانين المواد التي لها صلة مباشرة بالطعام.
- قوانين البيئة.

<p style="text-align: center;">يُرجى التأكد</p> <ul style="list-style-type: none"> ■ أن جميع الفتحات والمنافذ غير مسدودة (انظر فقرة "قبل الطهي") شكل 13. ■ أن الكرة الصغيرة* أو قضيب الضغط* في صمام الأمان يتحركان بحرية تامة - شكل 17 أو شكل 17 مكرر. ■ أن الحلقة المطاطية المانعة للتسرب قد تم تركيبها تحت كل نتوء من نتوءات الغطاء. - شكل 14 ■ أن مقايض الغطاء محكمة التركيب. مقابض الغطاء هي آمنة. فلا تُغيرها بنفسك. 	<p>قبل الإستعمال</p>
<ul style="list-style-type: none"> ■ لا تستعمل طنجرة الضغط أبداً دون سوائل بداخلها فقد ينتج عن ذلك عطب كبير. تأكد دائماً من وجود كمية كافية من السوائل أثناء الطهي. ■ الحد الأدنى ٢٥ سنتل - شكل 4 ■ الحد الأقصى ٢/٣ (ثلثي) ارتفاع طنجرة الضغط ، علامتان بالحد الأقصى - شكل 5 ■ أثناء الطهي البخار، فإن الطعام الموجود في سلّة البخار* يجب أن لا يلامس الماء. كما يجب أن لا يزيد حجم الطعام عن مستوى علامة (MAX2) في طنجرة الضغط. - شكل 7. ■ الحد الأقصى هو ١/٣ (الثلث)، علامة واحدة من علامات الحد الأقصى (MAX1) من عمق القدر، للأطعمة التي تتمدد / أو تُفرز الرغوة أثناء الطهي، مثل الأرز، البقوليات، الخضروات المجففة، الكومبوت، البيقطين، الكوسى، الجزر، التفاح وشرائح السمك ... - شكل 6. 	<p>يُرجى التقيّد دائماً بالكميات التالية</p>

مشکلات	توصیه ها
<p>اگر بخار از اطراف درب نشت شود ، بررسی کنید:</p> <p>بستن درست درب. موقعیت واشر در درب. وضعیت واشر؛ در صورت لزوم آن را جایگزین کنید. تمیز بودن درب، واشر و محفظه آن در درب. وضعیت لبه تابه.</p>	
<p>اگر نتوانید درب را باز کنید:</p> <p>بررسی کنید که نشانگر فشار (D) در موقعیت پایین قرار دارد. اگر نه، فشرده کنید: آب سرد داخل سینک بریزید و در پایین زودپز بکشید تا نشانگر فشار پایین بیاید. هرگز با شاخص فشار (D) تداخل نداشته باشید . سوپاپ عملیاتی (A) را به موقعیت بچرخانید</p>	
<p>اگر غذا پخته نشده یا سوخته است، بررسی کنید:</p> <p>زمان پخت و پز. قدرت منبع گرما. موقعیت صحیح سوپاپ عملیاتی (A) مقدار مایع.</p>	
<p>غذا در زودپز شما سوخته است:</p> <p>بگذارید تابه شما برای مدتی قبل از شستشو خیس بخورد. هرگز از سفید کننده یا مواد شیمیایی حاوی کلر استفاده نکنید.</p>	
<p>اگر یکی از سیستم های ایمنی باعث شود:</p> <p>منبع حرارت را خاموش کنید. اجازه دهید زودپز بدون حرکت دادن آن خنک شود. صبر کنید تا نشانگر فشار سقوط کند و زودپز را باز کنید. سوپاپ عملیاتی (A)، خروجی بخار، سوپاپ ایمنی و واشر را چک کرده و تمیز کنید. بررسی کنید که شرایط پر شدن را رعایت کرده باشید. اگر خطا همچنان ادامه دارد، دستگاه خود را با یک مرکز خدمات مجاز TEFAL بررسی کنید..</p>	
<p>اگر متوجه ظاهر علائم اکسیداسیون شوید:</p> <p>استفاده از فولاد ضدزنگ با عملکرد بالا مانع ظهور اکسیداسیون در موارد شدید نمی شود. اگر متوجه علامت اکسیداسیون شدید، قبل از استفاده مجدد از زودپز، آن را با مالش با یک اسفنج سایشی از بین ببرید.</p>	
<p>اگر شما نمی توانید دسته های تاشو* را در موقعیت استفاده قرار دهید:</p> <p>بررسی کنید که: ■ دکمه های (M)* سیار هستند. ■ اگر این پدیده باقی بماند، محصول خود را با یک مرکز خدمات TEFAL بررسی کنید..</p>	
<p>اگر شما نمی توانید دسته های تاشو* را قرار دهید:</p> <p>■ به آن فشار نیاورید. ■ اطمینان حاصل کنید که دکمه ها را به پایین فشار دهید (M)*. ■ اگر این پدیده باقی بماند، محصول خود را با یک مرکز خدمات مجاز TEFAL بررسی کنید.</p>	

TEFAL به سوالات شما پاسخ می دهد

مشکلات	توصیه ها
اگر باز کردن و / یا بسته شدن دشوار شود:	<ul style="list-style-type: none"> ■ واشر را بردارید و زیر آب قرار دهید - شکل 18. ■ آن را بدون تمیز کردن در درب قرار دهید - شکل 14.
اگر قادر نباشید درب را ببندید:	<ul style="list-style-type: none"> ■ بررسی کنید که درب در موقعیت عمودی است. ■ بررسی کنید که واشر بطور صحیح قرار گرفته است (به بخش تمیز کردن و تعمیر و نگهداری مراجعه کنید). ■ بررسی کنید که درب همانطور که نشان داده شده قرار گرفته است - شکل 1. ■ مهر و موم را زیر آب بشوئید و بدون خشک کردن در درب جایگزین کنید - شکل 18 و با مراقبت زیر هر شیار در درب قرار دهید - شکل 14.
اگر زودپز شما تحت فشار بدون مایع در داخل گرم شود:	<p>زودپز خود را با یک مرکز خدمات مجاز TEFAL تحت بررسی قرار دهید.</p>
اگر سوپاپ ایمنی صدای سوت و بخار ساطع کند:	<p>این در چند دقیقه اول طبیعی است. اجازه می دهد هوا قبل از پخت و پز خارج شود.</p>
اگر شاخص فشار افزایش نیافته باشد و هیچ چیز از طریق خروجی در طول پخت و پز خارج نشود:	<p>این در چند دقیقه اول طبیعی است.</p> <p>اگر این پدیده همچنان ادامه یابد، بررسی کنید:</p> <ul style="list-style-type: none"> - مقدار مایع در تابه کافی است. - منبع حرارت به اندازه کافی قوی است، در غیر اینصورت آن را افزایش دهید. - سوپاپ عملیاتی (A) بر روی صفحه قرار گرفته است . - زودپز شما به درستی بسته شده است. - هیچ واکنشی در واشر یا لبه تابه وجود ندارد. - واشر به طور صحیح قرار گرفته است.
اگر شاخص فشار افزایش یافته است و هیچ چیز از طریق خروجی در طول پخت و پز خارج نشود:	<p>این در چند دقیقه اول طبیعی است.</p> <p>اگر این پدیده باقی بماند، آب سرد را داخل سینک بریزید و پایین زودپز بکشید تا نشانگر فشار (D) پایین بیاید.</p> <p>سوپاپ عملیاتی (A) - شکل 15 و خروجی بخار را تمیز کنید - شکل 16 چک کنید که غلتک* یا پیستون* سوپاپ ایمنی بدون مشکل فرو می رود - شکل 17 و 17 تکرار شد.</p>

نشانه های مقرراتی

موقعیت	برچسب زدن
روی درب	علامت تجاری
روی درب	سال تولید و دسته بندی مرجع مدل حداکثر فشار ایمن (PS) حداکثر فشار عملیات (PF)
در پایه بیرونی تابه	ظرفیت
در پایه بیرونی تابه	آدرس پستی تولید کننده

■ کمک به محافظت از محیط زیست!

① محصول شما دارای تعدادی مواد قابل بازیابی یا بازیافت است.

② برای پردازش، آن را در نقطه جمع آوری قرار دهید.



- هنگامی که به عنوان توصیه شده در کتابچه راهنمای کاربر، ظروف فولاد ضدزنگ زودپز جدید TEFAL برای 10 سال تضمین شده است:
 - هرگونه نقص مرتبط با ساختار فلزی تابه
 - هر زنگ زودگذر از فلز پایه
- تمام دیگر مواد تابه و تمام بخش های دیگر زودپز در برابر نقص در کار یا مواد، برای دوره تضمین تعریف شده در قانون معتبر در کشور که در آن محصول از زمان خریداری شده تضمین شده است.
- این ضمانت، قراردادی بر اساس ارائه یا فاکتور که نشان دهنده تاریخ خرید است، ایجاد می کند.

این ضمانت شامل موارد زیر نمی شود:

- خراشیدگی و تغییر رنگ ناشی از پیری برای ظروف با پوشش نچسب.
- خش های ناشی از درب که در تماس با پوشش نچسب است.
- آسیب ناشی از نادیده گرفتن اقدامات احتیاطی مهم و با استفاده سهل انگاری، به ویژه:
 - اثرات، سقوط، استفاده از زودپز و غیره.
- فقط مراکز خدمات مجاز TEFAL برای ارائه این خدمات گارانتی تأیید شده هستند.

مواد درب	مدل دسته تاشو*	مدل دسته ثابت*	قطر پایه	قطر تابه	ظرفیت
فو لاد ضدزنگ	-	P46205	15.5 سانتیمتر	22 سانتیمتر	3 لیتر
	-	P46605	18 سانتیمتر		
الومینیوم پوشش داده شده	-	P46042	14 سانتیمتر	22 سانتیمتر	4 لیتر
الومینیوم پوشش داده شده	-	P47042	17,5 سانتیمتر		
فو لاد ضدزنگ	-	P46206	15,5 سانتیمتر	22 سانتیمتر	4,5 لیتر
الومینیوم پوشش داده شده	-	P46051	14 سانتیمتر	24 سانتیمتر	5 لیتر
الومینیوم پوشش داده شده	-	P47051	19,7 سانتیمتر		
فو لاد ضدزنگ	-	P46654	20 سانتیمتر	24 سانتیمتر	5,2 لیتر
فو لاد ضدزنگ	P49007	P46207	15.5 سانتیمتر	22 سانتیمتر	6 لیتر
الومینیوم پوشش داده شده	-	P48007	17,5 سانتیمتر	24 سانتیمتر	
فو لاد ضدزنگ	P49048	P46248	18 سانتیمتر	24 سانتیمتر	7,5 لیتر
فو لاد ضدزنگ	P49049	P46249	18 سانتیمتر	24 سانتیمتر	9 لیتر
فو لاد ضدزنگ	-	P46051	14 سانتیمتر	24 سانتیمتر	تنظیم 5 لیتر 7,5 لیتر
	-	P46248	18 سانتیمتر		

اطلاعات فنی:

حداکثر فشار عملیاتی: حداکثر 65 کیلو پاسکال

فشار ایمنی: 120 کیلو پاسکال

منبع گرمای سازگار

گاز



الکتریسیته

(صفحه حرارت چدن)



الکتریسیته

(سرامیک تابشی یا هالوزن)



الکتریسیته

(سرامیک القایی)



الکتریسیته

(مقاومت اسپیکال)



- زودپز شما را می توان در تمام منابع گرما، از جمله القاء استفاده کرد.
- در یک صفحه داغ الکتریکی، از یک صفحه با قطر برابر یا کمتر از پایه زودپز خود استفاده کنید.
- در آشپزخانه سرامیکی، اطمینان حاصل کنید که پایه تابه تمیز و خشک است.
- بر روی گاز، شعله نباید فراتر از قطر تابه باشد.
- برای تمام منابع حرارتی، اطمینان حاصل کنید که زودپز شما خوب محور است.

تعمیر و نگهداری

برای تغییر واشر زودپز خود:

- هر سال واشر زودپز خود را تغییر دهید یا اگر یک برش ظاهر شود.
- همیشه از یک واشر TEFAL اصلی که مربوط به مدل شما "است استفاده کنید (بخش لوازم جانبی" را ببینید.
- برای جابجایی واشر، به شکل 14 مراجعه کنید و اطمینان حاصل کنید که واشر به درستی در زیر هر شیار درب قرار گرفته است.

برای ذخیره کردن فشارسنج خود:

- درب را بر روی ماهی تابه قرار دهید.
- سیستم باز و بسته شدن زودپز به غیر از تمیز کردن نیاز به نگهداری خاصی ندارد.

پس از 10 سال استفاده، اطمینان حاصل کنید که زودپز خود را در یک مرکز خدمات مجاز TEFAL چک کنید.

لوازم جانبی TEFAL

■ لوازم جانبی تجاری و در دسترس زودپز TEFAL بشرح ذیل است:

مرجع	لوازم جانبی	
X1010008	3/4/4.5/6 لیتر: قطر بیرونی واشر: 24 سانتیمتر	واشر
X1010007	5/7.5/9 لیتر: قطر بیرونی واشر: 27 سانتیمتر	
792185	3/4.5/4/6 لیتر: برای ماهی تابه با قطر 22 سانتیمتر	سبد بخار*
792654	5/7.5/9 لیتر: برای ماهی تابه با قطر 24 سانتیمتر	
X1030007	سه پایه* (K)	
792691	سه پایه* (L)	
X1060007	کنترل پخت*	

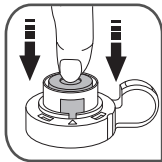
- برای جایگزینی قطعات دیگر یا برای تعمیرات، با مرکز خدمات مجاز TEFAL تماس بگیرید.
- فقط از قطعات اصلی صحیح TEFAL برای مدل خود استفاده کنید.

برای تمیز کردن واشر درب:

- بعد از هر استفاده، واشر (I)، و محفظه آن را تمیز کنید.
- برای جابجایی واشر، به شکل 14، مراجعه کنید و اطمینان حاصل کنید که واشر به درستی در زیر هر شیار درب قرار گرفته است.

برای تمیز کردن سوپاپ عملیاتی (A):

- سوپاپ عملیاتی (A) را بردارید - شکل 11.
- سوپاپ عملیاتی (A) را در زیر شیر آب تمیز کنید - شکل 15.
- سیار بودن آن را بررسی کنید: شکل مقابل را ببینید.



پس از برداشتن سوپاپ ایمنی (A)، واشر (I) و کنترل پخت* (F)، شما می توانید درب را در ماشین ظرفشویی قرار دهید.

هرگز سوپاپ ایمنی (A)، واشر (I) کنترل پخت* (F) یا، ماهی تابه با پوشش نچسب را در ماشین ظرفشویی قرار ندهید.

برای تمیز کردن خروجی بخار (B) واقع در روی درب:

- سوپاپ عملکرد (A) را بردارید - شکل 11.
- بررسی کنید که خروجی بخار آزاد شده و گرد است - شکل 13. در صورت لزوم، آن را با نخ دندان تمیز کنید - شکل 16 و شستشو دهید.

برای تمیز کردن سوپاپ ایمنی (E):

- بخشی از سوپاپ ایمنی را که در داخل درب قرار گرفته است، با شستشو در زیر آب تمیز کنید.
- عملکرد مناسب آن را با فشار دادن محکم بر روی یاتاقان* (با استفاده از میله) بررسی کنید، که باید سیار باشد - شکل 17 یا با چند بار فشار دادن پیستون* با انگشت خود (آن باید سیار باشد) - شکل 17 تکرار شد. به بخش "چک های اجباری قبل از هر استفاده" مراجعه کنید.

برای تمیز کردن کنترل پخت* (F):

- از یک پارچه خشک استفاده کنید.
- از حلال ها استفاده نکنید.
- هرگز کنترل پخت را نه در آب، و نه در ماشین ظرفشویی قرار ندهید.

برای زودپزهایی با پوشش نچسب (بسته به مدل):

خش‌های کوچک و سایش‌هایی که ممکن است با استفاده از آنها ظاهر شوند، بر عملکرد پوشش نچسب تأثیر نمی‌گذارد.

■ پس از هر بار استفاده از آب گرم با یک مایع شستشوی کوچک، زودپز خود را بشویید. روش مشابه را برای سبد* دنبال کنید.

■ از سفید کننده یا مواد شیمیایی حاوی کلر استفاده نکنید.

■ ماهی تابه را هنگام خالی بودن بیش از حد گرم نکنید.

برای تمیز کردن داخل ماهی تابه فولاد ضدزنگ:

■ با پد شستشو و مایع ظرفشویی بشوئید.

■ اگر داخل ماهی تابه فولادی دارای علامت پر زرق و برق یا سفید باشد (مواد معدنی) باشد، آن را با سرکه سفید تمیز کنید.

برای تمیز کردن داخل تابه آلومینیومی با پوشش نچسب تمیز کنید:

■ ماهی تابه را با دست و فقط استفاده از آب گرم، مایع شستشو و یک اسفنج نرم بشویید.

■ از پودر تمیز کردن یا اسفنج سایشی استفاده نکنید.

■ اگر برخی غذاها را سوزانده‌اید، ظرف را با آب گرم پر کنید و بگذارید خیس شود. سپس با مایع شستشو تمیز کنید.

برای تمیز کردن بیرون ماهی تابه:

■ با یک اسفنج و مایع شستشو بشوئید.

شما می‌توانید ماهی تابه فولاد ضد زنگ و سبد را در ماشین ظرفشویی بشوئید.

ماهی تابه با پوشش نچسب (بسته به مدل) را در ماشین ظرفشویی قرار ندهید، زیرا مواد شوینده حاوی موادی هستند که برای قطعات آلومینیومی بسیار تهاجمی و خورنده هستند.

استفاده شدید از تابه خود با پوشش نچسب (بسته به مدل) ممکن است رنگ پوشش (زرد، رنگ آمیزی) را تغییر دهد.

برای تمیز کردن درب:

■ درب را با استفاده از اسفنج و مایع شستشو بشوئید.

برای برداشتن آب بین قسمت‌های فلزی و پلاستیکی درب، درب را به صورت عمودی زهکشی کنید.

■ ایمنی باز کردن:

- اگر فشارسنج شما تحت فشار باشد، نشانگر فشار (D) بالا می رود و دستگیره باز باز کردن/بستن درب (G) نباید استفاده شود.
- هرگز سعی نکنید به زور زودپز را باز کنید.
- بالاتر از همه نشانگر فشار (D) را لمس نکنید.
- اطمینان حاصل کنید که فشار کاهش یافته است، بررسی کنید که نشانگر فشار (D) در موقعیت پایین است.
- دستگیره های درب اجزای ایمنی هستند. هرگز خودتان آنها را جایگزین نکنید. هرگز از مدل های دیگر دستگیره استفاده نکنید.
- اگر شما دسته های باز/بسته شدن درب (G) را به موقعیت عمودی حرکت دهید در حالی که زودپز هنوز تحت فشار بوده، شما قادر به باز کردن آن نیستید. این تابع اندازه گیری ایمنی اضافه است.
- دستگیره درب را به سمت افقی حرکت دهید و منتظر بمانید تا نشانگر فشار (D) در موقعیت پایین قرار گیرد

■ دو اندازه گیری ایمنی در برابر فشار زیاد:

- اندازه گیری اول: سوپاپ ایمنی (E) فشار را آزاد می کند - شکل 19.
- اندازه گیری دوم: واشر اجازه می دهد بخار از درب خارج شود - شکل 19.
- اگر یکی از سیستم های ایمنی فشار بیش از حد فعال شود:
 - منبع حرارت را خاموش کنید.
 - اجازه دهید تا زودپز به طور کامل خنک شود.
 - باز کنید.
- سوپاپ عملیاتی (A)، خروجی بخار (B)، سوپاپ ایمنی (E) و واشر (I) را بررسی و تمیز کنید - شکل 15 - 16 - 17 و شکل 17 تکرار شد، به بخش "تمیز کردن" و "بررسی اجباری قبل از هر استفاده" مراجعه کنید.
- اگر، بعد از این بررسی و تمیز کردن، محصول شما نشئت می کند یا دیگر کار نمی کند، آن را به مرکز خدمات مجاز TEFAL منتقل کنید.

تمیز کردن

برای اطمینان از کارکرد صحیح زودپز، پس از هر بار استفاده، این دستورالعمل های تمیز کردن و تعمیر و نگهداری را دنبال کنید.

قهوه ای شدن و علامت ها که ممکن است پس از استفاده طولانی ظاهر شوند، بر روی عملکرد زودپز تاثیر نمی گذارد.

ساییدگی پوشش خارجی (بسته به مدل) ناشی از تماس بین درب و ماهی تابه طبیعی است.

پخت و پز با "Stewpot"*



■ سوپاپ عملیاتی (A) را به وضعیت پخت و پز با حالت "Stewpot" بچرخانید. برای انجام این کار، به اندازه کافی تلاش کنید تا حرکت را در مرحله آزاد قرار دهید.

■ قبل از استفاده، مطمئن شوید که زودپز به درستی بسته شده است

– شکل 2

■ زودپز خود را بر روی یک منبع حرارت تنظیم شده در قدرت کاهش یافته قرار دهید.

■ سپس شمارش معکوس زمان پخت و پز را همانطور که در دستورالعمل نشان داده شده شروع کنید.

■ هنگام پخت و پز "Stewpot" شما می توانید زودپز خود را در هر زمان برای هم زدن باز کنید، بررسی کنید که آیا غذا پخته شده یا مواد اضافه شده است.

■ در صورت مشکل باز کردن محصول: مهر و موم را زیر آب شستشو دهید و آن را بدون خشک کردن در درب جایگزین کنید – شکل 18، و مراقب قرار دادن آن زیر هریک از شیرها باشید – شکل 14.

■ اگر منبع حرارت بیش از حد بالا باشد، زودپز ممکن است قفل شود (شاخص فشار (D) بالا می رود و باز شدن را متوقف می کند) و دستگیره درب ممکن است کار نکند یا زودپز را باز نکند در این مورد، منبع حرارت را کاهش داده یا خاموش کنید. اگر از صفحات گرم چدن استفاده می کنید، زودپز را از منبع حرارت خارج کنید.

■ برای مدل هایی با پوشش نچسب: از سوزن یا ظروف تیز ساخته شده از آهن استفاده نکنید. به لبه ماهی تابه برای برداشتن غذا از ظروف آشپزخانه ضربه نزنید، زیرا ممکن است به آن آسیب برساند و باعث نشت شود.

■ اجازه ندهید چربی ها سوزانده شوند تا زمانی که کاملاً "کربنیزه شده باشند". بخارهای پخت و پز می تواند برای حیوانات با سیستم تنفسی بسیار حساس، مانند پرندگان خطرناک باشد. صاحبان پرندگان باید آنها را از آشپزخانه دور نگه دارند.

ایمنی


زودپز با چند دستگاه ایمنی مجهز شده است:

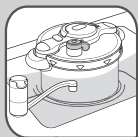
■ بسته شدن ایمنی:

– اگر درب به درستی قرار نگیرد یا شما فراموش کرده باشید که دستگیره درب را باز کنید، بخار از نشانگر فشار (D) زودپز نشت می کند و فشار ممکن است افزایش یابد.

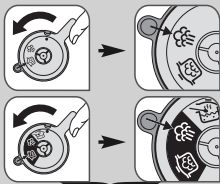
اگر، هنگام رها کردن بخار، پیش بینی های غیر معمولی را مشاهده می کنید، سوپاپ عملیاتی (A) را به حالت پخت و پز با "زودپز" برگردانید، سپس فشرده سازی سریع زیر آب سرد انجام دهید.

اگر نشانگر فشار (D) نزول نکند، آب سرد در سینک بریزید و پایین زودپز خود را خیس کنید تا نشانگر فشار (D) پایین بیاید.

■ آزادی سریع زیر آب سرد: آب سرد را به سینک خود بریزید و پایین زودپز را خیس کنید تا زودپز پایین بیاید. هنگامی که شاخص فشار (D). دوباره پایین بیاید، زودپز شما دیگر تحت فشار نیست. سوپاپ عملیاتی (A) را به موقعیت  بچرخانید.



مرحله 1



مرحله 2

■ برای مواد غذایی که در طول پخت و پز و یا فوم گسترش می یابند مانند برنج، حبوبات سبزیجات خشک، کمپوت، کدو تنبل، کدو سبز، هویج، سیب زمینی، فیله ماهی، غیره. برای جلوگیری از حباب بخار و سوزاندن شما بگذارید زودپز برای چند دقیقه خنک شود و سپس زیر آب سرد خنک کنید. بطور متقابل و به آرامی زودپز را هر بار قبل از باز کردن تکان دهید، پس از اینکه نشانگر فشار به سطح مناسب رسیده است. این عملیات به ویژه هنگامی مهم است که بخار به سرعت یا پس از خنک شدن زیر آب شیر آزاد می شود. برای سوپ ها، توصیه می شود که آزاد شدن سریع را زیر آب سرد انجام دهید (مرحله 1 بالا را مشاهده کنید).


■ شما می توانید زودپز خود را باز کنید - شکل 3.

■ در صورت مشکل باز شدن محصول: مهر و موم را زیر آب سرد شستشو دهید و در سرپوش بدون خشک کردن جایگزین کنید - شکل 18 و مراقب قرار دادن آن در زیر هریک از شیرهای درب باشید - شکل 14.

هرگز با شاخص فشار (D) تداخل نداشته باشید.

پخت و پز با "زودپز"




- سوپاپ عملیاتی (A) را به سمت پخت و پز با موقعیت "زودپز" بچرخانید  - شکل 9.
- قبل از استفاده، اطمینان حاصل کنید که زودپز به درستی بسته شده است - شکل 2.
- زودپز خود را بر روی یک منبع حرارت تطبیق داده و سپس حداکثر قدرت را تنظیم کنید.
- برای مدل های مجهز به کنترل پخت*: زمان پخت و پز را که در دستورالعمل نشان داده شده برنامه ریزی کنید (بخش "استفاده از کنترل پخت" را مشاهده کنید).
- صدای سوت و بخار دود ناشی از نشانگر زودپز عادی است. آنها اجازه می دهند هوا قبل از پخت و پز خارج شود.

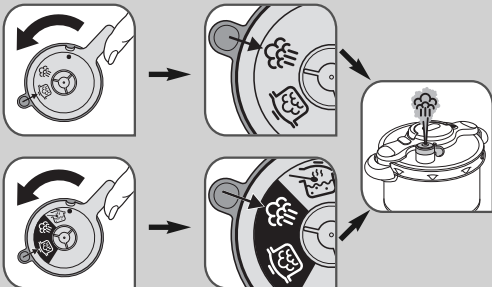
در طول پخت و پز با "زودپز"

- هنگامی که سوپاپ عملیاتی (A) به طور مداوم بخار نشت می دهد، ایجاد صدای منظم (PSCHHHT)، منبع حرارت را کاهش می دهد.
- سپس زمان شمارش معکوس را همانطور که در دستورالعمل نشان داده شده شروع کنید.
- در طول پخت و پز، بررسی کنید که سوپاپ به طور منظم سوت می زند. اگر بخار به اندازه کافی وجود نداشته باشد، کمی منبع حرارت را افزایش دهید. اگر بخار زیاد باشد، آن را کاهش دهید.

پایان پخت و پز با "زودپز"

برای آزاد کردن بخار:

- هنگامی که منبع حرارت خاموش شده است، شما دو گزینه دارید:
- انتشار تدریجی: به طور مداوم سوپاپ عملیاتی (A) را بچرخانید تا مقابل علامت پیکتوگرم  پایان دهید - شکل 10.



قبل از استفاده، اطمینان حاصل کنید که هرگونه برچسب از هر دسته را حذف کنید.

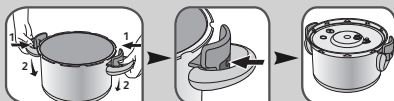
سعی نکنید دسته ها را بدون فشار دادن دکمه (M) مرتب کنید.

هرگز دسته های تاشو را از تابه بردارید؛ فقط مرکز خدمات مجاز TEFAL واجد شرایط برای انجام این کار است.

هرگز زودپز را روی یک منبع حرارت با دسته های تا شده قرار ندهید.



■ برای تا کردن دسته ها




■ برای قرار دادن دسته ها برای استفاده



قبل از پخت و پز

- قبل از هر استفاده، دریچه (A) را بردارید - شکل 11 و عملیاتی بررسی کنید خروجی آزاد شدن بخار (B) مسدود نشده باشد - شکل 13.
- بررسی کنید که سوپاپ ایمنی (E) سیار است (به بخش "تمیز کردن" و "بررسی اجباری قبل از هر استفاده") مراجعه کنید - شکل 17 و شکل 17 تکرار شد.
- مواد و مایع خود را اضافه کنید.
- زودپز خود را ببندید - شکل 2
- در صورت مشکل بسته شدن محصول: مهر و موم را در زیر آب شستشو دهید و آن را در سرپوش بدون خشک کردن جایگزین کنید - شکل 18 و مراقب قرار دادن آن در زیر هر یک از شیرهای درب باشید - شکل 14.
- دریچه عملیاتی (A) را قرار دهید - شکل 8.



تغییر باتری کنترل* پخت

- باتری کنترل پخت یک باتری دکمه ای CR2032 است.
- اگر نماد  ظاهر شود، یا اگر شما دیگر نمایشی نداشته باشید، باتری را تغییر دهید.







- عمر باتری به چگونگی استفاده از کنترل پخت دارد.
- باتری کنترل پخت شامل دی میتوکسیدان شماره: CAS 110-71-4 است. این مطابق با مقررات اروپا است. برای ایمنی و حفاظت از محیط زیست: باتری را باز نکنید، آن را به دمای بالا قرار ندهید، آن را با ضایعات خانگی دور نریزید، آن را به مرکز جمع آوری باتری استفاده شده ببرید.

- باتری های غیر قابل شارژ نباید شارژ شوند.
- انواع مختلف باتری یا باتری های جدید و استفاده شده نباید مخلوط شوند.
- باتری باید با توجه به قطب درست قرار داده شود.
- باتری های استفاده شده باید از دستگاه خارج شوند و به درستی دفع شوند.
- اگر دستگاه بدون استفاده برای مدت طولانی انبار شود، توصیه می شود که باتری ها را بردارید.
- پایانه های منبع تغذیه نباید برای مدت کوتاه متصل شوند.
- به سطح کاری صاف بروید.

■ برای خارج کردن باتری از کنترل پخت، درب باتری را با یک سکه باز کنید، آن را ضد عقربه های ساعت بچرخانید، به طوری که 1/2 ماه  در کلاه با 1/2 ماه  در کنترل پخت تراز می شود (به تصویر مقابل نگاه کنید).



- باتری خود را جایگزین کنید.
- واشر را در پوشش آن جایگزین کنید.
- برای جایگزین کردن کلاه باتری، 1/2 ماه  کلاه باتری را رو به 1/2  تایمر قرار دهید. کلاه باتری را به آرامی مطابق با عقربه های ساعت بچرخانید، در حالیکه با فشار دادن آرام، 1/2 ماه  کلاه باتری را با ماه کامل  تایمر تراز می کنید (تصویر مقابل را ببینید).
- هنگامی که آن را می بندید، کلاه باتری را فشار ندهید.
- فراتر از توقف، نچرخانید.
- در صورت از دست دادن، شما می توانید یک کنترل پخت دیگر از کلیه مرکز خدمات مجاز TEFAL ما خریداری کنید.

هرگز کنترل پخت* را در آب، و ماشین ظرفشویی قرار ندهید.

استفاده هرگز از کنترل پخت* در حالت (Stewpot) نکنید.

در طول پخت و پز، بررسی کنید که دریچه عملیاتی (A) به طور مرتب زمزمه می کند. اگر بخار به اندازه کافی وجود نداشته باشد، منبع حرارت را کمی افزایش دهید. اگر بخار بیش از حد وجود داشته باشد، منبع حرارت را یکاهش دهید.



00

1 برای روشن کردن کنترل پخت: دکمه را فشار دهید.



12

2 زمان پخت را برنامه ریزی کنید (در دقیقه).

■ اگر در زمان پخت و پز اشتباه کردید، 4 ثانیه صبر کنید تا شعله های آتش دیگر فلاش نزنند، سپس دکمه را برای تنظیم مجدد نگه دارید.



12

3 با منبع حرارت در حداکثر توان شروع کنید.

به محض اینکه زودپز شما به دمای پخت و پز رسید، کنترل پخت زنگ می زند و شمارش معکوس شروع می شود (اعداد فلش می زنند).

4 قدرت منبع حرارت را کاهش دهید.

اگر بخواهید، شما هم اکنون می توانید کنترل پخت را از محصول حذف کنید و آن را با خود ببرید. زمان به شمارش ادامه خواهد داد.

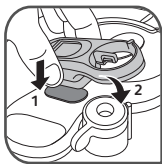


00

5 در پایان زمان پخت، کنترل پخت زنگ می زند.

■ برای متوقف کردن زنگ پخت، دکمه را فشار دهید.
■ منبع حرارت را خاموش کنید.

نکه داشتن دکمه به پایین، کنترل پخت را مجدداً تنظیم کرده و آن را خاموش می کند.



نصب و برداشتن کنترل پخت*

■ برای تنظیم کنترل پخت (F) - شکل 12، ابتدا قسمت جلویی را درون ماژول وارد کنید و سپس قسمت عقب را برش دهید.
■ برای برداشتن کنترل پخت (F)، آن را با استفاده از برگه بلند کرده و بردارید.



- هنگام بخارپز، غذا در سبد بخار× نباید در تماس با آب باشد.
- در مدل 3 لیتر، پوشش کمی از قسمت پائین سبد بخار طبیعی است.

غذا در سبد بخار* نباید بیش از سطح MAX2 باشد.

نصب و برداشتن دریچه عملیاتی (A)

برای حذف دریچه عملیاتی (A):

- با فشار دادن پیکتوگرم دریچه عملیاتی (A)، شیار را با علامت موقعیت دریچه عملیاتی (C) تنظیم کنید.
- آن را بردارید - شکل 11.



برای قرار دادن دریچه عملیاتی:


- سوپاپ عملیاتی (A) را قرار دهید - شکل 8 بوسیله تراز کردن شیار سوپاپ عملیاتی با علامت موقعیت (C)، گرافیک مربوطه را ببینید.



- دریچه عملیاتی (A) را فشار دهید تا آن را در خروجی آزاد بخار قرار دهد.
- بر روی پیکتوگرم دریچه عملیاتی (A) فشار دهید و روشن کنید.

استفاده از کنترل پخت*

کنترل پخت را نمی توان در موقعیت Stewing استفاده کرد.

کنترل پخت (F) طراحی شده تا به شما کمک کند بهترین نتیجه پخت را تا بهینه سازی مصرف انرژی تضمین کنید. این به طور خودکار زمان پخت را کاهش می دهد هنگامی که درجه حرارت مربوط به پخت و پز به "پخت و پز فشار" رسیده باشد 

- زودپز را بر روی یک منبع حرارت قرار دهید و سپس در حداکثر قدرت تنظیم کنید.
- هنگامی که بخار شروع به خروج از سوپاپ می کند، منبع حرارت را پایین می آورد و یک کنترل پخت را تا 20 دقیقه تنظیم می کند.
- پس از 20 دقیقه منبع حرارت خود را خاموش کنید.
- پیکتوگرم (☺) را برای سوپاپ عملکرد (A) با علامت موقعیت سوپاپ (C) تنظیم کنید.
- هنگامی که نشانگر فشار (D) دوباره کاهش می یابد، زودپز شما دیگر تحت فشار نیست.

- زودپز خود را باز کنید - شکل 3
- با مایع شستشو تمیز کنید.

حداقل و حداکثر سطح پر شدن

- حداقل 25 سانتی لیتر (2 لیوان) - شکل 4.
- حداکثر 2/3 ارتفاع ماهی تابه، علامت (MAX2) - شکل 5.
- هرگز از نمک درشت در زودپز خود استفاده نکنید، فقط از نمک ریز در انتهای پخت و پز استفاده کنید.



برای مواد غذایی خاص:

- برای مواد غذایی که طول پخت و پز گسترش می یابد و/یا فوم مانند برنج، حبوبات، سبزیجات خشک، کمپوت، کدو تنبل، هویج، سیب زمینی، فیله ماهی و غیره. زودپز خود را بیش از 1/3 (MAX1) عمق ماهی تابه پر نکنید.
- در پایان پخت و پز، ظرف را چند دقیقه خنک کنید و سپس زیر آب سرد خنک کنید (به بخش "پایان پخت و پز در حالت پخت و پز فشار - بخش فشرده سازی سریع" مراجعه کنید).

استفاده از سبد بخار*

- 75 سانتی لیتر آب درون ماهی تابه (Q) بریزید.

بسته به مدل:

- سه پایه* (K) و سبد بخار* (J) را در پایه ماهی تابه قرار دهید.
- سه پایه* (K) را به سبد* (J) وصل کنید، سپس مونتاز را در پایه ماهی تابه تنظیم کنید.





آزاد کردن



خورش*



زودپز

افتتاح

- دسته را از یک موقعیت افقی به موقعیت عمودی عوض کنید - **شکل 3**.
 سرپوش می چرخد.
 سرپوش را بردارید.
- در صورت مشکل باز شدن محصول: مهر و موم را زیر آب شستشو داده و بدون خشک کردن در درب جایگزین کنید - **شکل 18** و مراقب قرار دادن آن در زیر هریک از شیرهای درب باشید - **شکل 14**.

بسته شدن

- اطمینان حاصل کنید که دسته سرپوش در موقعیت عمودی است.
- سرپوش را طبق **شکل 1** با قرار دادن قسمت پلاستیکی با دسته های ماهی تابه قرار دهید.
- دسته سرپوش را از موقعیت عمودی به موقعیت افقی عوض کنید - **شکل 2**
- سرپوش می چرخد.

اگر نمی توانید سرپوش را ببندید:

- محل صحیح واشر و همچنین درب را بررسی کنید.
- در صورت مشکل بسته شدن محصول: مهر و موم را در زیر آب شستشو دهید و بدون خشک کردن جایگزین کنید - **شکل 18** و مراقب قرار دادن آن در زیر هریک از شیرهای سرپوش باشید - **شکل 14**.

استفاده برای اولین بار

- برای مدل های با پوشش نچسب: روغن پخت و پز را بشوئید و به آرامی روی تمام سطح داخلی بمالید.

بسته به مدل:

- سه پایه * (K) را در پایه و سبد بخار* (J) ماهی تابه قرار دهید.
- سه پایه * (K) را به سبد بخار* (J) وصل کنید و سپس مونتاژ را در پایه ماهی تابه قرار دهید.
- ماهی تابه (Q) را با آب تا علامت 2/3 (MAX2) پر کنید - **شکل 5**.
- زودپز خود را ببندید.
- را برای دریچه عملیاتی (🍲) (پیکتوگرم (A) با علامت موقعیت سیار (C) هم تراز کنید - **شکل 9**.

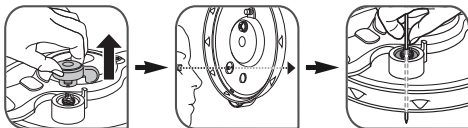


اجزاء - (نمودار توصیفی را ببینید)

J - سبب بخار*	A - دريچه عملیاتی
L / K - سه پایه*	B - خروجی آزاد شدن بخار
M - دکمه برای تا کردن دسته*	C - علامت موقعیت اهرم
N - دسته ثابت ماهی تابه*	D - شاخص فشار (بخش "ایمنی" را ببینید)
O - دسته تاشو ماهی تابه*	E - اهرم ایمنی
P - حداکثر علامت پر شدن (MAX 1 و MAX 2)	F - کنترل پخت*
Q - ماهی تابه	G - دسته سرپوش
	H - سرپوش
	I - واشر

چک کردن اجباری قبل از هر استفاده

چک کردن دريچه عملیاتی



■ بررسی کنید که سوراخ تخلیه دريچه عملیاتی مانع نشده است (به بخش "حذف و جایگزینی بخش عملکرد" مراجعه کنید).

چک کردن دريچه عملیاتی: بسته به مدل



■ بررسی کنید که یاتاقان* دريچه ایمنی سیار است (از یک میله استفاده کنید).



■ بررسی کنید که پیستون* دريچه ایمنی سیار است (پیستون را چند بار با انگشت خود فشار دهید).

نگهداری

- اگر متوجه شوید بخشی از فشارسنج شما شکسته شده یا ترک خورده است، سعی نکنید آن را در هر شرایطی باز کنید. قبل از حرکت آن را به طور کامل خنک نگه دارید. از آن استفاده نکنید و آن را به مرکز خدمات تایید شده TEFAL برای تعمیر برسانید.
- با دستورالعمل های تمیز کردن و تعمیر و نگهداری، با سایر سیستم های ایمنی دستکاری نکنید.
- فقط قطعات اصلی صحیح TEFAL را برای مدل خود استفاده کنید.
- غذا را در ظرف شستشو نگذارید.
- بلافاصله بعد از هر بار مصرف زودپز خود را شستشو دهید.
- هرگز سوپاپ ایمنی (A)، واشر (I)، کنترل آشپز * (F) و یا ظروف با پوشش نچسب را در ماشین ظرفشویی قرار ندهید.
- هرگز کنترل پخت * (F) را زیر آب قرار ندهید.
- هرگز از محصولات سفید کننده یا کلر استفاده نکنید، که می تواند کیفیت فولاد ضد زنگ را تحت تاثیر قرار دهد.
- اجازه ندهید که سرپوش در آب خیس شود.
- هر سال واشر را تغییر دهید یا بلافاصله اگر شکسته شود.
- پس از 10 سال استفاده، اطمینان حاصل کنید که فشارسنج خود را در یک مرکز خدمات مجاز TEFAL بررسی می کنید.
- برای نگهداری فشارسنج خود: برای جلوگیری از ساییدگی زودگذر واشر سرپوش، سرپوش را به داخل ظرف باز کنید.

این دستورالعمل ها را حفظ کنید

■ برای مدل‌های با پوشش نچسب: از ویسک یا ظروف تیز ساخته شده از فلز استفاده نکنید، زیرا ممکن است به آن آسیب برساند و باعث نشت شود.

■ به طور پیوسته سوپاپ عملکردی (A) را برای انتخاب سرعت فشار مورد نظر خود بچرخانید، تا نقطه مقابل علامت (☉) را پایان دهید. شکل 10. اگر در هنگام آزاد شدن بخار، پیش بینی‌های غیر معمولی را متوجه شوید، درجه عملیاتی (A) را به پخت و پز با موقعیت "پخت فشار" برگردانید، و سپس انجام فشار سریع را در آب سرد انجام دهید - (به بخش "پایان پخت و پز در" حالت پخت و پز فشار" مراجعه کنید).

■ اگر نشانگر فشار (D) پایین نیاید، زودپز را در آب سرد قرار دهید (به بخش "پایان پخت و پز" در حالت "پخت و پز فشار" مراجعه کنید).

■ هرگز با شاخص فشار دخالت نکنید.

■ برای مواد غذایی که در طول پخت و پز و یا فوم گسترش یافته مانند برنج، حبوبات، سبزیجات خشک، کمپوت‌ها، کدو تنبل، هویج، فیله ماهی سیب زمینی، و غیره، بگذارید زودپز برای چند دقیقه خنک شود و سپس زیر آب سرد خنک شود. زودپز را بطور متقابل هر بار قبل از باز کردن به آرامی تکان دهید، پس از بررسی اینکه نشانگر فشار به سطح مناسب رسیده است، برای جلوگیری از پز شدن حباب بخار و سوزاندن شما. این عملیات به ویژه هنگامی مهم است که بخار به سرعت یا پس از خنک کردن آب شیر آزاد شود.

■ هنگام جابجایی زودپز تحت فشار همیشه مراقب باشید. سطوح گرم را لمس نکنید. در صورت لزوم با استفاده از دستکش‌های فر، هر دو دسته را بلند کنید.

■ برای سوپ‌ها، توصیه می‌کنیم که شما این کار را در زیر آب سرد انجام دهید. (به بخش "پایان پخت و پز" در حالت "پخت و پز فشار" مراجعه کنید).

■ قبل از باز شدن زودپز، اطمینان حاصل کنید که درجه در موقعیت فشار قرار دارد. شاخص فشار (D) باید در موقعیت پایین قرار گیرد.

■ هرگز برای باز کردن زودپز خود، زور نزنید. اطمینان حاصل کنید که فشار داخلی آزاد شده است. شاخص فشار (D) باید در موقعیت پایین قرار گیرد. (بخش "ایمنی" را ببینید).

پس از پخت

و پز

- اگر از زودپز در نزدیکی کودکان استفاده می کنید، از نظارت نزدیک مطمئن شوید.
- بخار بسیار داغ است هنگامی که سوپاپ، عملکرد را ترک می کند. مراقب پرتاب بخار باشید.
- دستگاه شما با استفاده از فشار پخت می کند. استفاده نامناسب ممکن است منجر به جراحت شود. اطمینان حاصل کنید که زودپز قبل از استفاده به درستی بسته شده است. (به قسمت "بستن" مراجعه کنید).
- در طول پخت و پز، بررسی کنید که شیر به طور مرتب سوت می زند. اگر بخار به اندازه کافی وجود نداشته باشد، فشار را از بین ببرید و بررسی کنید که مایع کافی وجود داشته باشد و بررسی کنید که مجرای خروجی بخار مسدود نشده است. اگر بخار به اندازه کافی وجود نداشته باشد، کمی منبع حرارت را افزایش دهد.
- مواد غذایی که می تواند مجاری اجزاء ایمنی را مسدود کند، طبخ نکنید:

- زغال اخته
- جو مروارید، اسپالتی، ارزن
- پوسته جو دوسر
- نخود فرنگی
- رشته فرنگی، ماکارونی، اسپاگتی
- ریواس
- توت فرنگی

■ هنگام پختن قطعات بزرگ گوشت و مواد غذایی با یک لایه سطح پوست (کل سوسیس، زبان، مرغ، و غیره): ما توصیه می کنیم آنها را قبل از پخت و پز، با استفاده از چاقو یا چنگال بکشید. در طول پخت و پز، مایع جوش می تواند زیر پوست گرفتار شود و باعث خراش دادن شود.

- برای تهیه محصولات مبتنی بر شیر، هرگز از زودپز خود استفاده نکنید.
- هرگز از نمک درشت در زودپز خود استفاده نکنید، فقط در انتهای آشپزی از نمک ریز استفاده کنید. به این ترتیب شما از ظهور "بیت کردن" جلوگیری می کنید که می تواند به پایه زودپز شما صدمه بزند.
- برای استفاده از روغن تحت فشار هرگز از زودپز خود استفاده نکنید.
- هنگام گرم کردن روغن یا چربی، زودپز خود را رها نکنید. ادامه گرم کردن روغن سوخته، آن را تخریب می کند و ممکن است دمای روغن به اندازه کافی برای ظهور شعله های آتش افزایش یابد.
- از زودپز خود برای هر هدف دیگری غیر از آنچه که برای آن منظور شده استفاده نکنید.

- زودپز خود را در یک اجاق داغ قرار ندهید.
- هرگز ورق آلومینیومی را که بر روی قالب در زودپز حفظ نشده، قرار ندهید.

- هرگز یک فیلم پلاستیکی را در زودپز قرار ندهید.
- بخار الکل، قابل اشتعال است. حدود 2 دقیقه قبل از قرار دادن درب، آن را به جوش آورید. هنگام پخت و پز دستور العمل مبتنی بر الکل، دستگاه خود را از نزدیک نظارت کنید.
- فقط از منابع گرمای سازگار ذکر شده در راهنمای کاربر استفاده کنید.

پیش و در هنگاه پخت و پز