

Tefal®

MULTICOOK

by **Jamie
Oliver®**



EN

DE

FR

NL

IT

DA

SV

NO

FI

www.tefal.com

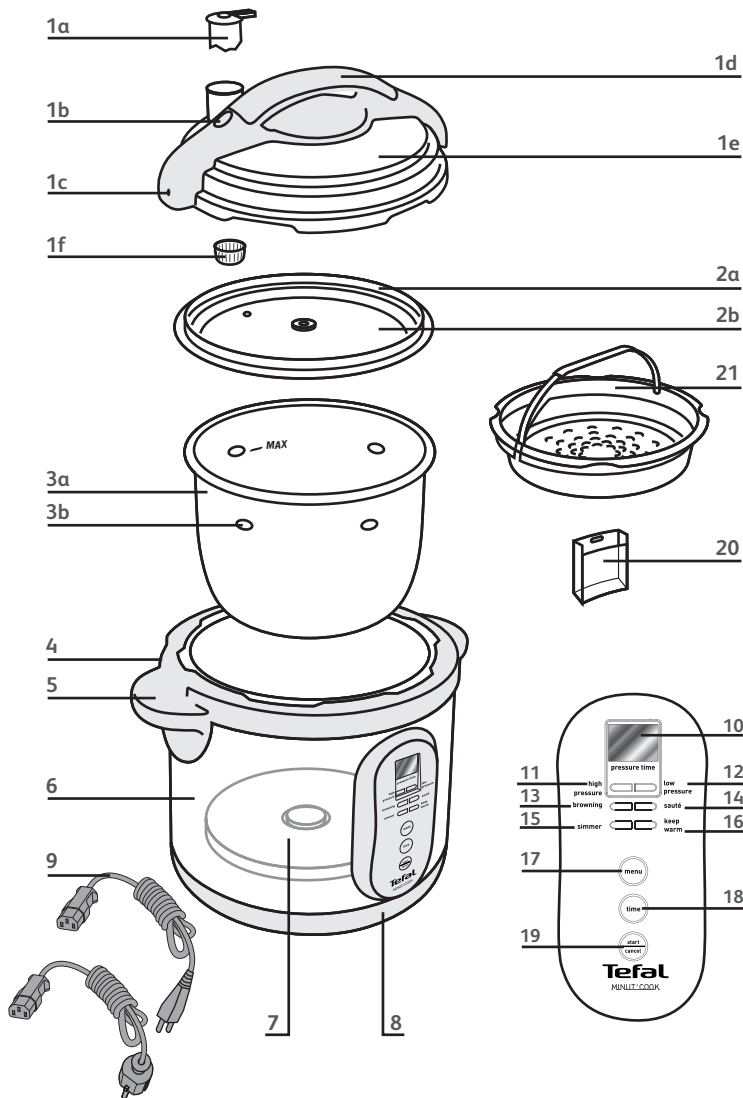




fig.1



fig.2



fig.3

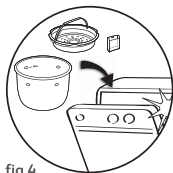


fig.4

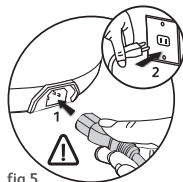


fig.5

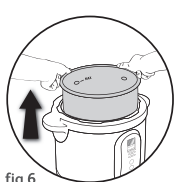


fig.6



fig.7

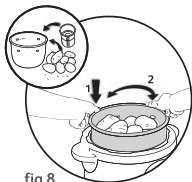


fig.8



fig.9



fig.10



fig.11

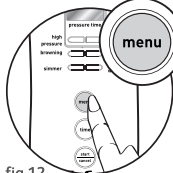


fig.12

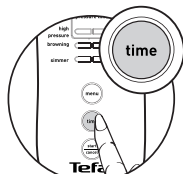


fig.13

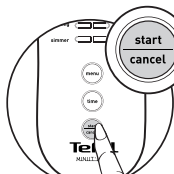


fig.14



fig.15



fig.16

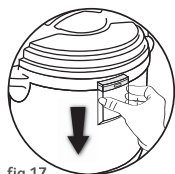


fig.17

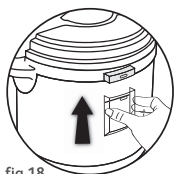


fig.18



fig.19

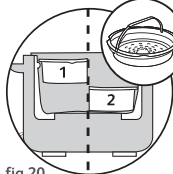


fig.20

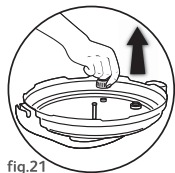


fig.21

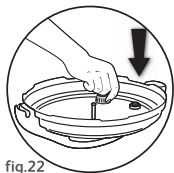


fig.22

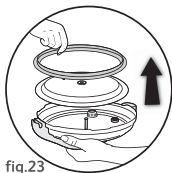


fig.23

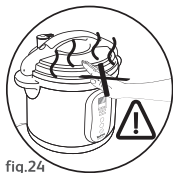


fig.24

Safety recommendations



Take the time to read all the instructions.

For your safety, this appliance conforms with applicable standards and regulations (Directives on low voltage, electromagnetic compatibility, materials in contact with foodstuffs, environment...).



- This appliance is not intended for use by persons (including children) with reduced physical, sensory or mental capabilities, or lack of experience and knowledge, unless they have been given supervision or instruction concerning use of the appliance by a person responsible for their safety.
- Children should be supervised to ensure that they do not play with the appliance.
- Do not put your Pressure Cooker (Multicook) into a hot oven or place it on a hot hob.
- When the Pressure Cooker (Multicook) is under pressure, take great care when moving it. Do not touch the hot surfaces. Use the handles and knobs, and wear gloves if necessary. Never use the lid knob to carry your Pressure Cooker (Multicook).
- Do not use your Pressure Cooker (Multicook) for any use other than that for which it is designed.
- Your Pressure Cooker (Multicook) cooks under pressure. Burns could result from boiling over if not used properly. Make sure that the Pressure Cooker (Multicook) is properly closed before bringing it up to pressure (see Instructions for use).
- Never force the Pressure Cooker (Multicook) open. Make sure that the inside pressure has returned to normal. See the instructions for use.
- Never use your Pressure Cooker (Multicook) without liquid, except for preheating using Browning and Saute settings.: this could cause serious damage.
- Do not fill your Pressure Cooker (Multicook) more than 50% full. For food that expands considerably during cooking, such as rice, dehydrated vegetables or stewed fruit, ... do not fill the Pressure Cooker (Multicook) more than half full.
- After cooking meat which has an outer layer of skin (such as ox tongue), which could swell due to the effects of pressure, do not pierce the skin after cooking if it appears swollen: you could get burnt. Pierce it before cooking.
- When cooking food with a thick texture (chick peas, rhubarb, stewed fruit, etc.) the Pressure Cooker (Multicook) should be shaken slightly before opening to ensure that the food does not spurt out.
- Always check that valves are clean before use. (see Cleaning and Maintenance).
- Do not use the Pressure Cooker (Multicook) to fry under pressure using oil.
- Do not touch the safety systems except when cleaning and maintenance in accordance with the instructions.
- Use only the appropriate Tefal spare parts for your model. Particularly, only the Tefal cooking pot, lid and sealing gasket.

SAVE THESE INSTRUCTIONS.

Guarantee

- This product has been designed for domestic use only. Any commercial use, inappropriate use or failure to comply with the instructions, the manufacturer accepts no responsibility and the guarantee will not apply.
It is not intended to be used in the following applications, and the guarantee will not apply for:
 - staff kitchen areas in shops, offices and other working environments;
 - farm houses;
 - by clients in hotels, motels and other residential type environments;
 - bed and breakfast type environments.
- The guarantee does not apply to the normal wear and tear of the cooking pot.
- Read the instructions for use carefully before using your appliance for the first time: any use which does not conform to these instructions will absolve Tefal from any liability.

Environment

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



Environment protection first!

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

EN

Description

- 1a pressure limit valve
- 1b float valve
- 1c push rod (safety opening system)
- 1d lid handle
- 1e lid
- 1f pressure limit valve protective cover
- 2a sealing gasket (ref. XA500037)
- 2b sealing gasket support cover
- 3a 6 L cooking pot
- 3b integrated basket supports
- 4 upper ring
- 5 carrying handles
- 6 stainless steel housing
- 7 heating plate with temperature sensor
- 8 base
- 9 removable power cord

Control panel

- 10 digital timer: counts down remaining cooking time
- 11 high pressure light
- 12 low pressure light
- 13 browning light
- 14 sauté light
- 15 simmer light
- 16 keep warm light
- 17 **menu button:** press to select a cooking menu
- 18 **timer selection:**
1 minute increments up to 40 min
5 minute increments from 40 to 99 min
- 19 **start / cancel**

Accessories

- 20 condensation collector
- 21 steaming basket

Before first use

Remove packaging

- Take your appliance out if its packaging, remember to read the operating instructions before using the appliance for the first time - **fig. 1**.
- Place your appliance on a flat surface. Remove all packaging materials from the inside of the appliance: plastic bags, accessories (steaming basket & condensation collector) as well as the plug - **fig. 1**.
- Remove the promotional sticker on the product before using your appliance for the first time.
- The lid and pressure limit valve protective cover are not dishwasher safe.
- Fit the pressure limit valve (1a) in its place.

Remove the lid

- To remove lid, take hold of the handle, turn it clockwise and lift the lid - **fig. 2 + 3**.

Cleaning

- Rinse the cooking pot, the lid, the condensation collector, the steaming basket, the sealing gasket and gasket support cover.

Using your appliance for the first time

- Unroll the power cord; connect it to the appliance (1), checking it is fully pushed in, then connect to the mains (2) - **fig. 5**.

Instructions for use

Remove the lid

- To remove lid, take hold of the handle, turn it clockwise and lift the lid - fig. 2 + 3.

Fit the condensation collector into place

- Fit the condensation collector (20) to the back of the appliance as shown in - fig. 17.

Take the cooking pot out and add the ingredients

- Remove the cooking pot - fig. 6.
- Add food and liquid to the cooking pot as the recipe directs.
- **For pressure cooking:** Please note that the level of foods and liquids should never exceed the max level marking on the cooking pot. Some foods will expand during cooking. For such foods (dried vegetables, grains, rice etc), please ensure you do not exceed 50% of the capacity of the cooking pot. When pressure cooking, the cooking pot should always be filled to at least 20% of its capacity.
- **For steam cooking:** Pour water into the cooking pot to at least 20% of its capacity (approx 1200 ml). Less water may be needed depending on recipes and cooking time but always use a minimum of 500 ml water. Place the steaming basket so that it rests on the integrated basket support or simply place it at the bottom of the cooking pot - fig. 20.
- You can cook food in the cooking pot and steam at the same time.
- When steaming, ensure the food in the steaming basket doesn't touch the lid.
- Use wooden or plastic utensils to protect the non-stick coating of the cooking pot.

Place the cooking pot in the appliance

- Wipe clean the bottom of the cooking pot and remove any food residue from the heating plate - fig 7. Then place the cooking pot into the appliance - fig 8.
- Do not use your appliance without the cooking pot.

Close and lock the lid

- Check that the sealing gasket is securely placed on the sealing gasket supporting cover. To do this, slightly rotate the sealing gasket in both directions to ensure that it is well positioned.
- Place the lid on the appliance, in the position shown in - fig. 9 (with the handle positioned at 'ten minutes to 4 o'clock'), and turn it anti-clockwise until it is fully locked - fig. 10.

Fit the pressure limit valve

- Position the pressure limit valve and ensure that it is on  aligning the dot on the float valve with the dot on the valve chimney. Please note that the valve does not click into place and that it will remain somewhat loose. Check that the float is down before you start pressure cooking (this will mean that the lid is properly sealed) - fig. 11.

Plug in the power cord

- First connect the power cord to the appliance and then to the mains - fig. 5. The LED display will indicate . **Make sure the power cord is connected properly to both the appliance and the mains.**
- Ensure that the appliance is placed on a flat, stable, dry and heat-resistant work surface.

EN

Pressure Cooker (Mulitcook) settings

Please refer to the table below.

COOKING SETTING	FEATURES	RECIPE SUGGESTIONS	COMMENTS
Low pressure 6 lb	Low pressure setting preserves more vitamins during cooking compared to high pressure setting. Ideal when cooking fish and delicate vegetables in water or in the steam basket. This setting can be used for cooking meat and poultry but the cooking time will be slightly longer.	Moules mariniere, Chunky tomato and bean pasta soup, Spicy chicken rogan josh, Perfect steamed rice, ...	Always cook with the lid closed.
High pressure 11 lb	This setting allows faster cooking of meats, poultry or frozen foods. High pressure can also be used for fast cooking of dense vegetables such as potatoes and beetroot.	Simple sausage stew, Pot roast Chinese pork shoulder, Lamb tagine with preserved lemons, almonds and apricots, ...	Always cook with the lid closed.
Browning	Use this setting to brown foods before cooking or when frying in a small amount of fat.	Simple sausage stew, Pot roast Chinese pork shoulder, Spicy chicken rogan josh, ...	Always cook with the lid open. Brown foods before pressure cooking. The preset temperature for this setting is 180°C.
Sauté	Use this setting to soften foods before cooking. Suitable with a small amount of fat or liquid.	Moules mariniere, Chunky tomato and bean pasta soup, Lamb tagine with preserved lemons, almonds and apricots, ...	Always cook with the lid open. Soften foods before pressure cooking. The pre-set temperature for this setting is 140°C.
Simmer	This setting enables you to cook at low temperature. It is primarily used when adding ingredients at the end of the cooking cycle or to finish off cooking.	Chunky tomato and bean pasta soup, Pot roast Chinese pork shoulder, Spicy chicken rogan josh, ...	Always cook with the lid open.
Keep Warm	Automatically switches on after cooking. Keeps food warm for up to 12 hours. When cooking is finished, you will hear a beeping sound and the Keep Warm indicator light will switch on.	All recipes.	It is not recommended to use the Keep Warm setting for more than 1 hour, particularly with fragile food and rice as textures may change.

Cooking instructions

Cooking with the timer

- The timer can only be used with the High & Low Pressure cooking settings.
 - Time increases in 1 minute increments up to 40 minutes
 - Time increases in 5 minute increments from 40 to 99 minutes.

- When the appliance is in stand by, press  button to select a setting - **fig. 12**
- Press  to select the time - **fig. 13** after which the cooking cycle should finish.
- Press  button to start cooking - **fig. 14**. The menu light will stop flashing. The dot in the lower right hand corner of the LED screen stops flashing  indicating it has reached temperature and countdown starts.
- The LED display will countdown the remaining time.  means that cooking will be finished in 10 min.

Cooking without the timer

- Always leave the lid open when using the Browning, Simmer or Sauté settings.
- When the appliance is in stand by, the LED display shows . To brown meat and saute vegetables before pressure cooking or simmer after pressure cooking, press the  button to select the desired setting. The menu light will flash.
Press  to preheat the cooking pot either or without fat/oil - **fig. 14**. The menu light will stop flashing. Wait until the dot in the lower right hand corner of the LED screen stops flashing  indicating it has reached temperature and add the ingredients.
- **When using Multicook for the first time, there might be a slight odour. This is normal.**

Cancel button

- You can reset the function or cancel the timing setup anytime by pressing the  button during cooking or operation - **fig. 14**.

Pressure cooking

- Once pressure has built up in the appliance, the float valve will rise. The double safety lock in the lid is then activated and the lid will not be able to be opened during cooking. Never attempt to open the lid during pressure cooking.
- **Steam cooking is only possible when using the High and Low Pressure cooking settings.**
- When using the pressure cooker for the first few times, you may notice a slight leaking of steam from the pressure level indicator and the sealing gasket. This is normal and only occurs as pressure builds up.
- During cooking it is normal for a small amount of steam to escape from the pressure limit valve (1a), as it is a safety valve.

Keep Warm

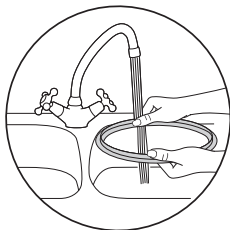
- Once the cooking cycle is completed, the appliance will automatically switch to Keep Warm.
- Maximum duration for Keep Warm is 12h.
- In the Keep Warm setting , condensation may build up in the upper ring. This is normal.
- After 12h, the appliance will go to stand by and the LED display will show .
- To avoid any bacteria from developing, do not use the Keep Warm setting with foods that cannot be stored at an ambient temperature i.e. meat, fish, dairy products and eggs...

Pressure release and removing the lid

EN

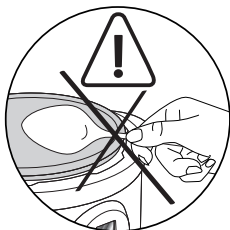
- You can release pressure in two ways:
 1. Automatic pressure release: When the appliance is in Keep Warm, pressure will drop slowly (takes between 12 min and 30 min). Please bear in mind that during this time, cooking will continue. You can switch to quick pressure release at any time.
 2. Quick pressure release: Place the pressure valve on  to release pressure - **fig. 15**. Steam will immediately start to be released.
- Hot steam will be released upwards. When releasing pressure, keep your hands and face away from hot steam ejected from the pressure limit valve.
- As the pressure limit valve may be hot, we recommend using a kitchen utensil like tongs or a wooden spoon or using gloves as protection to turn the valve.
- Unplug the power cord - **fig. 16**.
- To remove lid, take hold of the handle, turn it clockwise and lift the lid - **fig. 2 + 3**.

Cleaning and maintenance



- Once your food is cooked, unplug the appliance before cleaning it - **fig. 16**. It is recommended to clean your appliance after each use. **Pay specific attention to the cleaning of the sealing gasket.**

- Clean the housing with a damp cloth. Do not immerse the appliance in water or pour water into the housing.
- Remove the condensation collector and clean it thoroughly under water. Place it back in its original position - **fig. 17 + 18**.
- Clean the upper rim of the cooking pot with a damp cloth.
- Rinse the inside of the lid including the sealing gasket, pressure limit valve, float valve protective cover, air escape and float valve. Dry them off thoroughly before placing them back.
- Clean the cooking pot, condensation collector and steaming basket in the dishwasher - **fig. 4**. **Do not use a scourer to clean the pot as this can damage the non stick coating.**
- To clean the gasket supporting cover, separate the gasket supporting cover from the lid. To do this, take a hold of the knob on the lid and pull the sealing gasket upwards. Once clean, place the gasket and gasket supporting cover back in their original position - **fig. 19 + 23**.



- Handle the non-stick cooking pot with care and do not bang the rim hard with kitchen utensils.

- To clean the float valve, move the float gently and rinse away any food from the valve or the sealing gasket.
- To clean the pressure limit valve protecting cover, pull the core outward, clean it and then place it back - **fig. 21 + 22**.
- Remove the pressure limit valve to clean it and rinse it under water. Once dry, place it back in its original position.
- The duct in the pressure limit valve should be checked regularly to prevent blockage.
- Do not immerse the appliance. Always use the cooking pot provided. Do not pour water or food directly into the appliance.
- If you inadvertently immerse your appliance in water or spill water directly on the heating element (when the pot is not in place), take it to your service centre for repair.
- Clean your appliance after each use.
- Do not store your appliance with the lid closed. Leave it in the open position.
- Do not carry the appliance by the lid handle. Use the 2 side handles to transport the product.
- Change the sealing gasket every 2 years.

Important

- Please follow the instructions closely. Do not place the appliance close to an open flame or an inflammable object. Always place Multicook on a flat, stable, dry and heat resistant surface.
- Please ensure you respect the recommendations on the volume of food and water (section 3. Take the cooking pot out and add the ingredients).
- Do not damage the sealing gasket. Do not use any other type or brand of gasket that has not been made by Tefal for this particular model of appliance.
- Always ensure the float valve protective cover; the pressure limit valve and the float valve are clean.
- Do not open the lid until the float is down.
- Do not place any foreign objects on the top of the pressure limit valve. Do not replace the valve.
- Do not use a cloth between the lid and the housing to leave it ajar.
- Keep the bottom of the cooking pot and the heating plate clean.
- Do not heat up the cooking pot using any other heat source nor replace it with another pot.
- Use a wooden or plastic spoon to prevent any damage to the coating of the cooking pot. Never cut food directly in the cooking pot.
- During cooking & steam release, the appliance emits heat and steam. Keep your face and hands away for the steam flow. Do not touch the lid during cooking - **fig. 24**.
- If a great deal of steam is released from the rim of the lid, unplug the power cord at once, and send the appliance to our service centre for repair.
- If the alarm beeping sound is on for more than 1 minute, please do not use the appliance and send the product to a service centre.
- Do not carry the appliance by the lid handle. Use the 2 side handles to transport the product.
- You must not take the appliance apart or replace any components yourself (except the sealing gasket). This can be done by an authorised service centre only.

- Do not replace the power cord with other cords.
- Keep out of the reach of children.
- Do not use the cooking pot on other hobs or in other appliances.
- If pressure is released continuously (for more than 1 minute) while pressure cooking, send the appliance to a service centre for repair.
- Do not fill up the pressure cooker without the cooking pot.
- When opening the lid, always hold the lid by its handle. In some cases, boiling water may be trapped between the gasket support cover and the lid. This can cause severe scalding.

Troubleshooting

TROUBLE	POSSIBLE REASONS	SOLUTION
The appliance beeps and the display shows  .	• The appliance is unable to build up pressure.	• Check that the lid is closed properly and that the valve is in the correct position - fig. 11.
The appliance automatically switches to Keep Warm without going through a complete cooking cycle.	• When there is not enough water in the cooking pot, the appliance will switch to Keep Warm setting.	• Add more water in the cooking pot and restart the cooking cycle.
Lid will not lock.	• The sealing gasket is not installed properly. • The float stays up.	• Replace the sealing gasket in position. • If this occurs just after cooking, remove the valve. Then close the lid and place the valve back into position. If the product has not been used and is cold, push the push rod in directly with your hands.
Cannot open the lid after steam released.	• The float is still up.	• Wait 20 minutes until the steam is completely released from the appliance, press the float valve down with a skewer.
Air is escaping from the rim of the lid.	• No sealing gasket. • Food stuck in sealing gasket. • Sealing gasket needs to be replaced. • Lid not locked properly.	• Install the sealing gasket. • Clean the sealing gasket. • Replace the sealing gasket. • Lock the lid again.
Steam is released from the float valve.	• Food stuck in the sealing gasket of the float valve. • The sealing gasket on the float is perished.	• Clean the sealing gasket. • Replace the sealing gasket. • Change the sealing gasket every two years. • Check the perfect cleaning of the sealing gasket.
The float cannot rise.	• The pressure limit valve is not positioned properly. • Not enough food and water in the cooking pot. • Steam is released from the rim of the lid and the pressure limit valve.	• Position the valve to . • Put more food and water in the cooking pot. • Send the product to our service centre for repair.

If you have any problems or queries please contact our Customer Relations Team for expert help and advice:

Helpline: 0845 602 1454 - UK
01 677 4003 - Ireland

Or consult our web site: www.tefal.co.uk

Sicherheitshinweise

Bitte lesen Sie diese Bedienungsanleitung vollständig und aufmerksam durch.

Zu Ihrer Sicherheit erfüllt dieses Gerät alle relevanten Normen und Vorschriften (Niederspannungsrichtlinien, elektromagnetische Kompatibilität, lebensmittelechte Materialien, Umweltschutz, ...).

- Dieses Gerät ist nicht für die Bedienung durch Personen vorgesehen, die in ihren körperlichen, sensorischen oder geistigen Fähigkeiten eingeschränkt sind bzw. über mangelnde Erfahrung und Kenntnis im Umgang mit diesem Gerät verfügen (so auch nicht durch Kinder), es sei denn, sie sind durch eine für ihre Sicherheit verantwortliche Person entsprechend eingewiesen oder beaufsichtigt.



- Kinder sind zu beaufsichtigen, um zu gewährleisten, dass sie nicht mit diesem Gerät spielen.
- Stellen Sie Ihren Schnellkochtopf (Multicook) niemals in einen heißen Ofen oder auf ein heißes Kochfeld.
- Seien Sie extrem vorsichtig, wenn Sie den Schnellkochtopf (Multicook) bewegen solange er unter Druck steht. Berühren Sie nicht seine heißen Oberflächen. Fassen Sie ihn ausschließlich an seinen Griffen und Bedienteilen an. Verwenden Sie Topflappen oder Ofenhandschuhe. Tragen Sie Ihren Schnellkochtopf (Multicook) niemals am Deckelgriff.
- Ihr Schnellkochtopf (Multicook) ist ausschließlich für den bestimmungsgemäßen Gebrauch vorgesehen – nutzen Sie ihn niemals zu anderen Zwecken!
- Ihr Schnellkochtopf (Multicook) gart unter Druck. Bei nicht vorschriftsmäßigem Gebrauch kann der Inhalt überkochen – Verbrennungsgefahr!
Stellen Sie sicher, dass der Schnellkochtopf (Multicook) ordnungsgemäß geschlossen ist, bevor Sie ihn den Druckgarprozess einleiten (siehe Bedienungsanleitung).
- Öffnen Sie den Schnellkochtopf (Multicook) niemals mit Gewalt. Vergewissern Sie sich vor dem Öffnen, dass der Innendruck auf das Normalmaß gefallen ist (siehe Bedienungsanleitung).
- Erhitzen Sie Ihren Schnellkochtopf (Multicook) niemals ohne flüssigen Inhalt – gravierende Schäden an Ihrem Schnellkochtopf könnten die Folge sein! (Ausnahme: Vorheizen bei Garmodus-Einstellungen ANBRATEN (browning) und RÖSTEN (sauté)).
- Füllen Sie Ihren Schnellkochtopf (Multicook) zu maximal 50 %. Gargut, dessen Volumen sich während des Garprozesses erheblich vergrößert (wie Reis, Dörrgemüse oder Kompott), maximal bis auf halbe Höhe Ihres Schnellkochtopfs (Multicook) einfüllen.
- Fleischhaut (wie bei Rinderzunge) bereits vor dem Garen mehrmals einstechen. Anderenfalls könnte diese während des Druckarens anschwellen und bei anschließendem Einstechen (z.B. durch eine Fleischgabel oder ein Messer), durch Spritzer heißen Fleischsafts zu Verbrennungen führen.
- Beim Garen von Lebensmitteln mit breiger Konsistenz (Kichererbsen, Rhabarber, Kompott usw.) sollten Sie den Schnellkochtopf (Multicook) vor dem Öffnen leicht schütteln, um sicherzustellen, dass das Gargut nicht herauspritzt.
- Vergewissern Sie sich vor Gebrauch Ihres Schnellkochtopfs (Multicook) stets, dass die Ventile sauber sind (siehe Reinigung und Pflege).
- Verwenden Sie Ihren Schnellkochtopf (Multicook) nicht, um Gargut unter Druck in Öl anzubraten.
- Berühren Sie die Sicherheitssysteme nur zum Zweck der Reinigung und Pflege – beachten Sie dabei die entsprechenden Hinweise!
- Verwenden Sie nur original Tefal Ersatzteile für Ihr Modell. Insbesondere ausschließlich den Tefal Garbehälter, Deckel und Dichtungsring.

BEWAHREN SIE DIESE HINWEISE GUT AUF.

Garantie

- Dieses Gerät ist ausschließlich für den bestimmungsgemäßen Gebrauch im Haushalt vorgesehen. Im Falle gewerblicher, unsachgemäßer oder nicht der Bedienungsanleitung entsprechender Nutzung übernimmt der Hersteller keine Haftung und die Garantie findet keine Anwendung.

Das Gerät ist nicht für den Einsatz in folgenden von jeglicher Garantieleistung ausgeschlossenen Fällen bestimmt:

- Betrieb in Teeküchen, die dem Personal von Geschäften, Büros oder sonstigen gewerblichen Umgebungen vorbehalten sind;
- Betrieb auf landwirtschaftlichen Anwesen;
- Betrieb durch Gäste von Hotels, Motels, Bed&Breakfast-Zimmern oder sonstigen ähnlichen Unterkünften;
- Betrieb in Hotel-, Motel-, oder Bed&Breakfast-Zimmern oder sonstigen ähnlichen Unterkünften.

- Gewöhnliche Verschleißerscheinungen des Garbehälters sind von der Garantie ausgenommen.
- Lesen Sie die Sicherheitshinweise aufmerksam, bevor Sie Ihr Gerät das erste Mal in Gebrauch nehmen: Jegliche Form der nicht bestimmungsgemäßen, nicht vorschriftsgemäßen oder nicht ordnungsgemäßen Nutzung entbindet Tefal von jeder Haftung.
- Überprüfen Sie, dass die Netzspannung, der auf dem Typenschild Ihres Gerätes angegebenen Spannung entspricht.

Schließen Sie das Gerät nur an eine geerdete Steckdose an. Legen oder ziehen Sie das Netzkabel nicht über scharfe Kanten, lassen Sie das Kabel nicht runter hängen und halten Sie es von heißen Teilen des Gerätes fern. Ziehen Sie den Stecker nie am Kabel aus der Steckdose. Benutzen Sie das Gerät nicht wenn, das Kabel beschädigt ist, die Dichtung oder der Deckel nicht einwandfrei sind, wenn das Gerät gefallen ist oder sonstige Beschädigungen aufweist.

Wenn das Netzkabel beschädigt ist, muss es durch ein original Kabel ersetzt werden. Wenn Sie ein Verlängerungskabel verwenden, muss dieses über einen Stecker mit Erdung verfügen und muss so verlegt werden dass niemand darüber stolpern kann. Nach Gebrauch sofort den Netzstecker ziehen. Vorsicht im Umgang mit heißen Speisen. Stellen Sie das Gerät nicht in die Nähe von Wandschränke oder sonstige empfindliche Gegenstände, sie können durch den Austretenden Dampf beschädigt werden. Vorsicht Der Austretende Dampf ist sehr heiß Verbrennungsgefahr. Achten Sie immer darauf, dass sich keine Fremdkörper zwischen Heizelement und Gareinsatz befinden. Bei fehlerhaftem Anschluss erlischt die Garantie.

Umwelt

- Gemäß der geltenden Vorschriften ist jedes nicht länger benötigte Elektrogerät vor seiner Entsorgung in einen nicht betriebsbereiten Zustand zu versetzen (durch Ziehen des Netzsteckers und anschließendes Abschneiden des Netzkabels).



Denken Sie an den Schutz der Umwelt!

- ① Ihr Gerät enthält wertvolle Rohstoffe, die wieder verwertet werden können.
 ➔ Geben Sie Ihr Gerät deshalb bitte bei einer Sammelstelle Ihrer Stadt oder Gemeinde ab.

DE

Beschreibung

- | | |
|---|---|
| <p>1a Überdruckventil
 1b Schwimmerventil
 1c Verriegelungsstift (Sicherheitssystem)
 1d Deckelgriff
 1e Deckel
 1f Überdruckventil-Schutzabdeckung
 2a Dichtungsring (Ersatzteil-Nr. XA500037)
 2b Dichtungsring-Aufnahme
 3a Garbehälter (Fassungsvermögen: 6 Liter)
 3b integrierte Dampfkorb-Halterungen
 4 oberer Ring
 5 Tragegriffe
 6 Edelstahlgehäuse
 7 Heizplatte mit Temperaturfühler
 8 Boden
 9 abnehmbares Netzkabel</p> | <p>12 Garmodus-Kontrollleuchte NIEDRIGER DRUCK (low pressure)
 13 Garmodus-Kontrollleuchte ANBRATEN (browning)
 14 Garmodus-Kontrollleuchte RÖSTEN (sauté)
 15 Garmodus-Kontrollleuchte SCHMOREN (simmer)
 16 Kontrollleuchte WARMHALTE-Modus (keep warm),
 17 MENU-Taste (menu): drücken, um Garmodus zu wählen
 18 ZEIT-Taste (time) zur Einstellung der Garzeit:
 1-Minuten-Schritte bis zu 40 Minuten
 5-Minuten-Schritte von 40 bis 99 Minuten
 19 START/ ABBRUCH-Taste (start/ cancel)</p> |
|---|---|

Bedienfeld

- 10 digitale Zeitschaltuhr: zählt die verbleibende Garzeit in Minuten herunter
 11 Garmodus-Kontrollleuchte HOHER DRUCK (high pressure)

Zubehör

- 20 Kondenswasser-Kollektor
 21 Dampfkorb

Vor dem ersten Gebrauch Verpackung entfernen

- Nehmen Sie Ihr Gerät aus der Verpackung und denken Sie daran, vor dem Erstgebrauch die Bedienungsanleitung zu lesen - **fig. 1**.
- Stellen Sie Ihr Gerät auf eine ebene Arbeitsfläche. Entfernen Sie nun sämtliche Verpackungsmaterialien und Zubehörteile aus dem Inneren des Geräts: Plastiktüten, Dampfkorb, Kondenswasser-Kollektor, Netzkabel usw. - **fig. 1**.
- Entfernen Sie den Werbeaufkleber auf dem Gerät, bevor Sie es zum ersten Mal in Gebrauch nehmen.
- Der Deckel und die Überdruckventil-Schutzabdeckung sind nicht spülmaschinengeeignet.
- Setzen Sie das Überdruckventil (1a) ein.

Deckel abnehmen

- Um den Deckel abzunehmen, Deckelgriff anfassen, im Uhrzeigersinn drehen und Deckel abheben - **fig. 2 + 3**.

Reinigung

- Garbehälter, Deckel, Kondenswasser-Kollektor, Dampfkorb, Dichtungsring und Dichtungsring-Aufnahme mit klarem Wasser abspülen.

Erstgebrauch

- Wickeln Sie das Netzkabel auseinander; schließen Sie es an das Gerät an (1), vergewissern Sie sich, der Stecker fest sitzt, und verbinden Sie dann den Netzstecker mit der Steckdose (2) - **fig. 5**.

Bedienungshinweise

Deckel abnehmen

- Um den Deckel abzunehmen, Deckelgriff anfassen, im Uhrzeigersinn drehen und Deckel abheben - **fig. 2 + 3**.

Kondenswasser-Kollektor anbringen

- Bringen Sie den Kondenswasser-Kollektor (20), wie in - **fig. 17** gezeigt, auf der Rückseite des Gerätes an.

Garbehälter herausnehmen und Gargut hineinlegen

- Nehmen Sie den Garbehälter aus dem Gerät - **fig. 6**.
- Geben Sie, wie in Ihrem Rezept beschrieben, das Gargut und die nötige Flüssigkeit hinein.
- **Hinweise zum Druckgaren:** Bitte achten Sie darauf, dass Gargut und Flüssigkeit die Höchstmarke (MAX) im Garbehälter nicht übersteigen. Einige Lebensmittel nehmen während des Garprozesses an Volumen zu. Solches Gargut (wie Dörrgemüse, Getreide, Reis usw.) bitte bis maximal auf halbe Höhe des Garbehälters einfüllen. Beim Druckgaren sollte der Garbehälter immer zu mindestens 20 % seiner Kapazität gefüllt sein.
- **Hinweise zum Dampfgaren:** Füllen Sie den Garbehälter zu mindestens 20 % seiner Kapazität mit Wasser (ca. 1200 ml). Je nach Rezept und Garzeit ist gegebenenfalls auch weniger Wasser erforderlich, doch nehmen Sie in jedem Fall mindestens 500 ml. Setzen Sie den Dampfkorb so ein, dass er auf den integrierten Dampfkorb-Halterungen ruht, oder stellen Sie ihn einfach unmittelbar auf den Boden des Garbehälters - **fig. 20**.
- Sie können Lebensmittel gleichzeitig im Garbehälter garen und im Dampfkorb dämpfen.
- Achten Sie beim Dämpfen darauf, dass der Inhalt des Dampfkorbs nicht den Deckel berührt.
- Verwenden Sie zum Schutz der Antihafbeschichtung des Garbehälters Kochutensilien aus Holz oder Plastik.

Garbehälter in das Gerät einsetzen

- Wischen Sie den Boden des Garbehälters ab und entfernen Sie mögliche Speisereste von der Heizplatte - **fig 7**. Setzen Sie dann den Garbehälter in das Gerät ein - **fig 8**.
- Verwenden Sie das Gerät niemals ohne den Garbehälter.

Deckel schließen und verriegeln

- Vergewissern Sie sich, dass der Dichtungsring ordnungsgemäß in der Dichtungsring-Aufnahme sitzt. Überprüfen Sie den korrekten Sitz durch leichtes Rotieren des Dichtungsring in beide Richtungen.
- Setzen Sie den Deckel auf, wie in - **fig. 9** gezeigt (Deckelgriff in Stellung "10 Minuten vor 4"), und drehen Sie ihn gegen den Uhrzeigersinn, bis er vollständig verriegelt ist - **fig. 10**.

Überdruckventil einsetzen

- Setzen Sie das Überdruckventil ein und vergewissern Sie sich der richtigen Stellung:  der Punkt auf dem Überdruckventil muss nach dem Punkt auf dem Ventilschlot ausgerichtet werden. Bitte beachten Sie, dass das Überdruckventil nicht einrastet, sondern gewissermaßen lose im Ventilschacht sitzt. Vergewissern Sie sich, bevor Sie mit dem Druckgaren beginnen, dass sich der Schwimmer des Schwimmerventils in der untersten Stellung befindet (dies ist ein Zeichen dafür, dass der Deckel sicher verriegelt ist) - **fig. 11**.

Netzkabel anschließen

- Schließen Sie das Netzkabel zuerst an das Gerät und dann an die Steckdose an - fig. 5. Die LED-Anzeige zeigt . **Vergewissern Sie sich, dass das Netzkabel sowohl mit dem Gerät als auch mit der Steckdose ordnungsgemäß verbunden ist.**
- Stellen Sie sicher, dass das Gerät auf einer ebenen, stabilen, trockenen und hitzeunempfindlichen Arbeitsfläche steht.

Multicook-Möglichkeiten im Überblick

Bitte beachten Sie die unten stehende Tabelle.

GARMODUS	MERKMALE	REZEPT-EMPFEHLUNGEN	ANMERKUNGEN
NIEDRIGER DRUCK 2,5 - 3 kg	Garen bei niedrigem Druck ist vitaminschonender im Vergleich zum Garen bei hohem Druck. Ideal zur Zubereitung von Fisch oder empfindlichen Gemüsesorten im Wasser oder im Dampfkorb. Auch Fleisch und Geflügel kann bei niedrigem Druck gegart werden, allerdings verlängert dies leicht die Garzeit.	Reisgerichte; Reis; Suppen (z.B. Tomatensuppe, Bohnensuppe); Muscheln; ...	– bei geschlossenem Deckel
HOHER DRUCK 5 kg	Bei hohem Druck garen Fleisch, Geflügel oder gefrorene Lebensmittel schneller. Gleiches gilt für festere Gemüsesorten wie Kartoffeln oder Rote Beete.	Wurst Eintopf; geschmorte Schweineschulter; Eintopf bzw. Schmortopf mit Lammfleisch; ...	– bei geschlossenem Deckel
ANBRATEN	Wählen Sie diese Einstellung, um Lebensmittel vor dem Garen (gegebenenfalls in etwas Fett) scharf anzubraten.	Wurst Eintopf; geschmorte Schweineschulter; Hähnchengerichte; ...	– bei offenem Deckel – zum scharfen Anbraten vor dem Druckgaren – Temperaturvoreinstellung auf 180°C
RÖSTEN	Wählen Sie diese Einstellung, um Lebensmittel vor dem Garen unter Zugabe einer kleinen Menge Flüssigkeit oder Fett zu dämpfen.	Suppen (z.B. Tomatensuppe, Bohnensuppe); Schmortopf mit Lammfleisch; ...	– bei offenem Deckel – zum Dämpfen vor dem Druckgaren – Temperaturvoreinstellung auf 140
SCHMOREN	Diese Einstellung entspricht dem "Kochen auf kleiner Flamme". Sie wird hauptsächlich bei Zugabe weiterer Zutaten (z.B. Saucen) gegen Ende des Garprozesses genutzt oder um das Gericht noch fertig garen zu lassen.	Suppen (z.B. Tomatensuppe, Bohnensuppe); geschmorte Schweineschulter; Hähnchengerichte; ...	– bei offenem Deckel
WARMHALTEN	Der Multicook wechselt am Ende der Garzeit automatisch in den WARMHALTE-Modus (keep warm). Das Gargut bleibt bis zu 12 Stunden warm. Am Ende der Garzeit ertönt ein akustisches Signal und die Anzeige für den WARMHALTE-Modus (keep warm) leuchtet auf.	Alle Rezepte.	Wir empfehlen prinzipiell, Gerichte nicht länger als 1 Stunde warm zu halten, da sich deren Textur ändern kann – dies gilt insbesondere für empfindliche Lebensmittel und Reis.

Zubereitung

Kochen mit Zeitschaltuhr

- Die Zeitschaltuhr kann nur in Zusammenhang mit den Garmodi HOHER/ NIEDRIGER DRUCK (high/ low pressure) genutzt werden.
 - Zeiteinstellung in 1-Minuten-Schritten bis zu 40 Minuten
 - Zeiteinstellung in 5-Minuten-Schritten von 40 bis 99 Minuten

- Befindet sich das Gerät im Stand-by-Betrieb, drücken Sie die MENÜ-Taste , um einen Garmodus zu wählen - **fig. 12**.
- Drücken Sie die ZEIT-Taste , um die Garzeit einzustellen, nach der das Gerät den Garprozess beenden soll - **fig. 13**.
- Drücken Sie die START/ ABBRUCH-Taste , um den Garprozess zu starten - **fig. 14**. Die Garmodus-Kontrollleuchte hört auf zu blinken. Ist das gewählte Temperatur-/ Druck-Niveau erreicht, hört auch der Punkt in der unteren rechten Ecke der LED-Anzeige auf zu blinken  und die Zeitschaltuhr beginnt, die Garzeit in Minuten automatisch herunterzuzählen.
- Die LED-Anzeige zeigt die noch verbleibende Garzeit.  bedeutet, der Garprozess ist in 10 Minuten beendet.

Kochen ohne Zeitschaltuhr

- Beim Kochen auf den Garstufen ANBRATEN (browning), RÖSTEN (sauté) oder SCHMOREN (simmer) muss der Deckel stets geöffnet sein.
- Befindet sich das Gerät im Stand-by-Betrieb, zeigt die LED-Anzeige . Um vor dem Druckgaren Fleisch scharf anzubraten bzw. Gemüse zu dämpfen oder nach dem Druckgaren alles noch etwas köcheln zu lassen, drücken Sie die MENÜ-Taste , um die entsprechende Einstellung vorzunehmen. Die Garmodus-Kontrollleuchte beginnt zu blinken. Drücken Sie die START/ ABBRUCH-Taste , um den Garbehälter mit oder ohne Fett/ Öl vorzuheizen - **fig. 14**. Die Garmodus-Kontrollleuchte hört auf zu blinken. Warten Sie, bis auch der Punkt in der unteren rechten Ecke der LED-Anzeige aufhört zu blinken  (dies ist das Zeichen dafür, dass die erforderliche Temperatur erreicht ist) und legen Sie das Gargut hinein.
- **Wenn Sie Ihren Multicook zum ersten Mal in Gebrauch nehmen, kann sich ein leichter Geruch entwickeln. Dies ist normal.**

ABBRUCH-Taste

- Sie haben jederzeit die Möglichkeit, die gewählten Einstellungen in Bezug auf Garmodus und/ oder -zeit zu ändern – drücken Sie dazu einfach während des Garvorgangs oder generell während des Betriebs die START/ ABBRUCH-Taste  - **fig. 14**.

Druckgaren

- Hat sich im Inneren des Geräts Druck aufgebaut, beginnt sich der Schwimmer im Schwimmerventil zu heben. Die doppelte Sicherheitsverriegelung im Deckel ist jetzt aktiviert und der Deckel lässt sich während des Garprozesses nicht mehr öffnen. Versuchen Sie niemals, den Deckel während des Druck Garens zu öffnen.
- **Dampf garen ist nur in den Garmodi HOHER/ NIEDRIGER DRUCK (high/ low pressure) möglich.**
- Während der ersten Anwendungen des Geräts kommt es eventuell zu einem leichten Dampfaustritt am Druckniveau-Anzeiger und/ oder am Dichtungsring. Dies ist normal und geschieht nur während des Druckaufbaus.
- Geringer Dampfaustritt am Überdruckventil (1a) ist ebenfalls normal, da es sich hierbei um ein Sicherheitsventil handelt.

WARMHALTEN (keep warm)

- Am Ende des Garprozesses schaltet das Gerät automatisch in den WARMHALTE-Modus (keep warm).

- Die maximale Warmhalte-Dauer liegt bei 12 Stunden.
- Im WARMHALTE-Modus ^{keep warm} kann sich im oberen Ring Kondenswasser bilden. Dies ist normal.
- Nach 12 Stunden wechselt das Gerät automatisch in den Stand-by-Betrieb und die LED-Anzeige zeigt [-.]
- Um die Vermehrung von Bakterien zu vermeiden, sollten Sie nur solche Gerichte warm halten, die ohne Qualitätsverlust bei Raumtemperatur gelagert werden können. Gerichte, die Fleisch, Fisch, Milchprodukte, Eier oder ähnliche Zutaten enthalten, sollten unmittelbar nach Ende des Garprozesses verzehrt werden.

Dampf ablassen und Deckel abnehmen

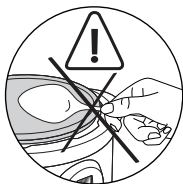
- Sie können auf zweierlei Weise Dampf ablassen:
 1. Automatisches Dampfablassen: Befindet sich das Gerät im WARMHALTE-Modus (keep warm), lässt der Druck langsam von selbst nach (dauert zwischen 12 und 30 Minuten). Bitte berücksichtigen Sie, dass der Garprozess während dieser Zeit andauert. Sie können jedoch auch jederzeit zur Funktion "schnelles Dampfablassen" wechseln.
 2. Schnelles Dampfablassen: Stellen Sie das Überdruckventil auf Position  - fig. 15. Der Dampf wird sofort abgelassen.
- Heißer Dampf steigt immer nach oben. Achten Sie beim Dampfablassen stets darauf, Hände und Gesicht von dem heißen Dampfstrahl, der aus dem Überdruckventil schießt, fernzuhalten.
- Das Überdruckventil kann heiß werden – nehmen Sie vorsichtshalber ein Küchenutensil wie eine Zange oder einen Holzlöffel zu Hilfe, um es zu drehen, und ziehen Sie Ofenhandschuhe an, um sich vor Verbrennungen zu schützen.
- Ziehen Sie den Netzstecker - fig. 16.
- Um den Deckel abzunehmen, Deckelgriff anfassen, im Uhrzeigersinn drehen und Deckel abheben - fig. 2 + 3.

Reinigung und Pflege



- Ziehen Sie nach dem Kochen den Netzstecker, bevor Sie das Gerät reinigen - fig. 16. Wir empfehlen, das Gerät nach jedem Gebrauch zu reinigen. **Achten Sie besonders darauf, den Dichtungsring zu reinigen.**

- Reinigen Sie das Edelstahlgehäuse mit einem feuchten Tuch. Tauchen Sie das Gerät niemals in Wasser und füllen Sie auch kein Wasser in das Gehäuse.
- Entfernen Sie den Kondenswasser-Kollektor und reinigen Sie ihn gründlich unter fließendem Wasser. Bringen Sie ihn dann wieder wie vorgesehen an - fig. 17 + 18.
- Reinigen Sie den oberen Rand des Garbehälters mit einem feuchten Tuch.
- Spülen Sie die Innenseite des Deckels, einschließlich Dichtungsring, Überdruckventil, Schutzabdeckung, Entlüftung und Schwimmerventil mit klarem Wasser. Trocknen Sie alles gründlich ab, bevor Sie die Teile wieder zusammensetzen.
- Reinigen Sie den Garbehälter, den Kondenswasser-Kollektor und den Dämpfkorb in der Spülmaschine - fig. 4. **Verwenden Sie keine kratzenden oder scheuernden Reinigungsmittel, um den Garbehälter zu säubern – diese können zu Schäden an der Antihafbeschichtung führen.**
- Trennen Sie die Dichtungsring-Aufnahme vom Deckel, um sie zu reinigen. Fassen Sie dazu den Deckel am Griff und ziehen Sie den Dichtungsring nach oben. Setzen Sie die Teile nach der Reinigung wieder wie vorgesehen zusammen - fig. 19 + 23.



- Behandeln Sie den antihafbeschichteten Garbehälter mit Sorgfalt und schlagen Sie nicht mit harten Küchenutensilien gegen seinen Rand.

- Reinigen Sie das Schwimmerventil, indem Sie den Schwimmer unter fließendem Wasser vorsichtig hin und her bewegen; spülen Sie so Speisereste von Ventil und Dichtungsring ab.
- Um die Überdruckventil-Schutzabdeckung zu säubern, ziehen Sie diese von der Deckelinnenseite ab. Nach der Reinigung wieder aufsetzen - **fig. 21 + 22**.
- Entfernen Sie das Überdruckventil und reinigen Sie es unter fließendem Wasser. Ist das Ventil trocken, bringen Sie es wieder wie vorgesehen an.
- Der Ventilschacht des Überdruckventils sollte regelmäßig überprüft und sauber gehalten werden, um Blockaden zu verhindern.
- Tauchen Sie das Gerät niemals in Wasser oder andere Flüssigkeiten. Verwenden Sie es ausschließlich in Verbindung mit dem mitgelieferten Garbehälter. Geben Sie weder Wasser noch Lebensmittel unmittelbar in das Gerät.
- Wenn Sie das Gerät versehentlich in Wasser getaucht oder Wasser unmittelbar auf das Heizelement verschüttet haben, übergeben Sie das Gerät dem Kundendienst zur Reparatur.
- Reinigen Sie das Gerät nach jedem Gebrauch.
- Lassen Sie den Deckel unverriegelt, wenn Sie das Gerät verstauen.
- Tragen Sie das Gerät nicht am Deckelgriff, sondern an den beiden dafür vorgesehenen Tragegriffen.
- Wechseln Sie den Dichtungsring alle 2 Jahre aus.

Achtung

- Bitte befolgen Sie diese Anweisungen genau. Stellen Sie Ihr Gerät niemals in die Nähe eines offenen Feuers oder hitzeempfindlicher/ feuergefährlicher Gegenstände. Stellen Sie sicher, dass das Gerät auf einer ebenen, stabilen, trockenen und hitzeunempfindlichen Arbeitsfläche steht.
- Bitte beachten Sie in jedem Fall die Empfehlungen in Bezug auf Lebensmittel- und Wassermengen bzw. -volumen (Abschnitt 3. Garbehälter herausnehmen und Gargut hineinlegen).
- Beschädigen Sie nicht den Dichtungsring. Verwenden Sie ausschließlich den original Tefal Dichtungsring, der speziell zu diesem Gerätemodell gehört (Ersatzteil-Nr. XA500037) – weichen Sie keinesfalls auf einen anderen Typ oder eine andere Marke aus!
- Stellen Sie vor Gebrauch stets sicher, dass die Ventil-Schutzabdeckung, das Überdruckventil und das Schwimmerventil sauber sind.
- Öffnen Sie den Deckel erst, wenn der Schwimmer in die unterste Stellung zurückgekehrt ist.
- Legen Sie nichts auf das Überdruckventil. Tauschen Sie das Ventil nicht aus.
- Legen Sie kein Tuch zwischen Gehäuse und Deckel, um diesen leicht geöffnet zu lassen.
- Halten Sie den Boden des Garbehälters und die Heizplatte stets sauber.
- Erhitzen Sie den Garbehälter ausschließlich mit Hilfe der Geräte-Heizplatte und ersetzen Sie ihn nicht durch einen anderen Topf.
- Verwenden Sie zum Schutz der Antihafbeschichtung des Garbehälters Kochutensilien aus Holz oder Plastik. Schneiden Sie Lebensmittel niemals direkt im Garbehälter.
- Während des Kochens gibt das Gerät Hitze und Dampf ab. Halten Sie stets Gesicht und Hände vom austretenden Dampfstrahl fern. Berühren Sie während des Kochens nicht den Deckel - **fig. 24**.
- Sollte es am Deckelrand zum Austritt großer Mengen Dampf kommen, ziehen Sie bitte sofort den Netzstecker und übergeben Sie das Gerät dem Kundendienst zur Reparatur.
- Sollte der akustische Alarm mehr als 1 Minute lang anhalten, nehmen Sie das Gerät bitte nicht länger in Gebrauch und übergeben Sie es dem Kundendienst zur Überprüfung bzw. Reparatur.
- Tragen Sie das Gerät nicht am Deckelgriff, sondern an den beiden dafür vorgesehenen Tragegriffen.
- Ausschließlich autorisierten Kundendienst-Zentren ist es gestattet, das Gerät zu zerlegen und/ oder Ersatzteile einzubauen bzw. anzubringen. Einzig der Dichtungsring darf von Ihnen selbst ausgetauscht werden.

- Ersetzen Sie das mitgelieferte Netzkabel nicht durch andere. Verwenden Sie das Netzkabel nicht für andere Zwecke.
- Halten Sie das Gerät außerhalb der Reichweite von Kindern.
- Verwenden Sie den Garbehälter nicht zum Kochen auf anderen Kochfeldern oder in anderen Geräten.
- Wird während des Druckgarens kontinuierlich (länger als 1 Minute) Dampf abgegeben, übergeben Sie das Gerät dem Kundendienst zur Reparatur.
- Verwenden Sie das Gerät niemals ohne den Garbehälter.
- Fassen Sie den Deckel stets an seinem Griff, um ihn zu öffnen. Mitunter sammelt sich zwischen der Dichtungsring-Aufnahme und dem Deckel kochend heißes Wasser, das zu schweren Verbrennungen führen kann.

Störungsbehebung

STÖRUNG	MÖGLICHE URSACHEN	LÖSUNG
Es ertönt ein akustisches Signal und die LED-Anzeige zeigt  .	• Das Gerät kann keinen Druck aufbauen.	• Überprüfen Sie, ob der Deckel ordnungsgemäß verriegelt und das Überdruckventil in der richtigen Stellung ist - fig. 11.
Das Gerät schaltet automatisch in den WARMHALTE-Modus (keep warm), ohne zuvor den kompletten Garprozess durchlaufen zu haben.	• Das Gerät schaltet automatisch in den WARMHALTE-Modus (keep warm), wenn sich nicht/ nicht mehr genügend Wasser im Garbehälter befindet.	• Geben Sie mehr Wasser in den Garbehälter und starten Sie den Garprozess neu.
Der Deckel lässt sich nicht verriegeln.	• Der Dichtungsring ist nicht richtig eingesetzt. • Der Schwimmer bleibt oben.	• Setzen Sie den Dichtungsring richtig ein. • Ist dies unmittelbar nach dem Kochen der Fall, entfernen Sie das Ventil, schließen Sie den Deckel und setzen Sie das Ventil wieder wie vorgesehen ein. Wurde das Gerät nicht benutzt und ist kalt, können Sie den Verriegelungstift direkt mit der Hand hineindrücken.
Der Deckel lässt sich nach dem Dampfablassen nicht öffnen.	• Der Schwimmer ist noch immer oben.	• Warten Sie 20 Minuten, bis der Dampf vollkommen aus dem Gerät entwichen ist, und drücken Sie dann mit Hilfe eines Spießes den Schwimmer hinunter.
Luft entweicht vom Deckelrand.	• Dichtungsring fehlt. • Am Dichtungsring haften Lebensmittelreste/ Lebensmittel blockieren den Dichtungsring. • Dichtungsring muss erneuert werden. • Der Deckel ist nicht ordnungsgemäß verriegelt.	• Setzen Sie den Dichtungsring ein. • Reinigen Sie den Dichtungsring/ entfernen Sie, was den Dichtungsring blockiert. • Wechseln Sie den Dichtungsring aus. • Verriegeln Sie den Deckel ordnungsgemäß.
Dampf tritt aus dem Schwimmerventil aus.	• Am Dichtungsring beim Schwimmerventil haften Lebensmittelreste/ Lebensmittel blockieren den Dichtungsring am Schwimmerventil. • Der Dichtungsring ist beim Schwimmer verschlissen.	• Reinigen Sie den Dichtungsring/ entfernen Sie, was den Dichtungsring blockiert. • Wechseln Sie den Dichtungsring aus. • Wechseln Sie den Dichtungsring alle 2 Jahre aus. • Stellen Sie sicher, dass der Dichtungsring absolut sauber ist.
Der Schwimmer kann nicht steigen.	• Das Überdruckventil sitzt nicht richtig. • Es befinden sich nicht ausreichendes Wasser und/ oder Lebensmittel im Garbehälter. • Dampf tritt am Deckelrand und durch das Überdruckventil aus.	• Bringen Sie das Überdruckventil in Stellung . • Geben Sie mehr Wasser und/ oder Lebensmittel in den Garbehälter. • Übergeben Sie das Gerät dem Kundendienst zur Reparatur.

Bei Fragen oder Problemen wenden Sie sich bitte an unseren Kundenservice – hier erhalten Sie Rat und Hilfe von Experten.

Consignes de sécurité

Prenez le temps de lire attentivement toutes les instructions suivantes.

Pour votre sécurité, cet appareil a été conçu et fabriqué conformément aux normes et réglementations en vigueur (directives relatives aux appareils basse tension, à la compatibilité électromagnétique, aux matériaux au contact des aliments, à l'environnement...).

• Cet appareil n'a pas été conçu pour être utilisé par des personnes aux capacités physiques, sensorielles ou mentales réduites, ou ne disposant pas d'une expérience ou de connaissances suffisantes, ceci incluant les enfants, excepté si des instructions leur ont été fournies au préalable ou en cas de supervision par une personne responsable de leur sécurité.

-  • Les enfants doivent faire l'objet d'une surveillance pour éviter qu'ils ne jouent avec l'autocuiseur.
- Ne placez jamais l'autocuiseur Multicook dans un four ou sur une plaque chaud(e).
- Lorsque l'autocuiseur Multicook est sous pression, déplacez-le avec précautions. Ne touchez jamais les parties chaudes de l'appareil. Pour le déplacer, utilisez les poignées prévues à cet effet et portez des gants, si nécessaire. N'utilisez jamais la poignée du couvercle pour soulever le Multicook.
- N'utilisez jamais votre autocuiseur Multicook dans des applications autres que celles pour lesquelles il a été conçu.
- L'autocuiseur Multicook cuit les aliments sous haute pression. Une utilisation incorrecte peut entraîner des risques de brûlure due à la vapeur. Assurez-vous que l'autocuiseur Multicook est correctement fermé avant de le faire monter en pression (voir Instructions d'utilisation).
- Ne forcez jamais l'ouverture du Multicook. Assurez-vous au préalable que la pression intérieure est revenue à la normale. Pour ce faire, référez-vous aux Instructions d'utilisation.
- N'utilisez jamais l'autocuiseur Multicook à vide, sans liquide à l'intérieur, excepté en préchauffage pour les modes « browning » et « sauté » ; ceci pourrait gravement endommager l'appareil.
- Ne remplissez pas le Multicook à plus de 50 % de sa capacité. Ceci est notamment important pour les aliments qui se dilatent pendant la cuisson, tels que le riz ou les légumes déshydratés.
- Lors de la cuisson d'une viande à peau épaisse (par exemple de la langue de bœuf), ne percez pas la peau si celle-ci paraît gonflée, une fois la cuisson terminée, vous risqueriez de vous brûler. Pensez à la percer avant la cuisson.
- Lors de la cuisson d'aliments à texture épaisse (pois chiches, rhubarbe, fruits confits, etc.) secouez doucement l'autocuiseur avant de l'ouvrir, pour éviter que les aliments ne jaillissent ou que des sucs de cuisson ne giclent à l'ouverture.
- Vérifiez toujours que les soupapes sont propres avant d'utiliser l'autocuiseur (voir section Nettoyage et entretien).
- N'utilisez pas l'autocuiseur Multicook pour frire des aliments dans l'huile en mode sous pression.
- Ne touchez jamais aux dispositifs de sécurité, excepté lors du nettoyage et de l'entretien de l'appareil, effectués conformément aux instructions fournies.
- Utilisez uniquement des pièces de rechange Tefal adaptées à votre modèle. Ceci est tout particulièrement important pour le joint d'étanchéité, la cuve de cuisson et le couvercle.

CONSERVEZ SOIGNEUSEMENT CES INSTRUCTIONS.

Garantie

• Le présent appareil a été conçu pour un usage domestique uniquement. En cas d'utilisation commerciale ou inappropriée, ou de non-respect des présentes instructions, le fabricant refusera toute responsabilité et la garantie sera nulle et non avenue.

L'appareil n'a pas été conçu pour les utilisations suivantes, pour lesquelles la garantie ne s'applique pas :

- Cuisines du personnel, dans les magasins, bureaux et autres environnements de travail
- Fermes
- Hôtels, motels et autres lieux résidentiels, pour la clientèle
- Auberges et gîtes
- La garantie ne concerne pas l'usure normale de la cuve de cuisson.
- Lisez attentivement les instructions d'utilisation avant de vous servir de votre autocuiseur pour la première fois. Toute utilisation non conforme aux instructions entraînera l'annulation de la responsabilité et de la garantie Tefal.

Environnement

• Conformément aux réglementations en vigueur, vous devez préparer l'appareil et le rendre inutilisable (en le débranchant et en coupant le cordon d'alimentation) avant toute mise au rebut.



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.

Description

- 1a Soupape de fonctionnement
- 1b Indicateur de présence de pression
- 1c Tige de poussée (dispositif de sécurité de l'ouverture)
- 1d Poignée du couvercle
- 1e Couvercle
- 1f Protection de la soupape de fonctionnement
- 2a Joint d'étanchéité (réf. XA500037)
- 2b Support du joint d'étanchéité
- 3a Cuve de cuisson 6 litres
- 3b Supports de panier intégrés
- 4 Anneau supérieur
- 5 Poignées
- 6 Corps en acier inoxydable
- 7 Plaque chauffante avec capteur de température
- 8 Base
- 9 Cordon d'alimentation amovible

Panneau de commande

- 10 Minuteur électronique du temps de cuisson
- 11 Voyant mode « high pressure »
- 12 Voyant mode « low pressure »
- 13 Voyant mode « browning »
- 14 Voyant mode « sauté »
- 15 Voyant mode « simmer »
- 16 Voyant mode « keep warm »
- 17 **Bouton « menu »** : sélection d'un menu de cuisson
- 18 **Bouton « time »** :
Jusqu'à 40 min. par paliers de 1 min.
De 40 à 99 min. par paliers de 5 min.
- 19 **Bouton « start/cancel »**

Accessoires

- 20 Récupérateur de condensation
- 21 Panier vapeur

FR

Avant la première utilisation

Déballage de l'appareil

- Sortez l'appareil de son emballage et lisez attentivement les instructions de fonctionnement avant d'utiliser l'autocuiseur pour la première fois - **fig. 1**.
- Installez l'appareil sur une surface plane. Retirez tous les éléments d'emballage situés à l'intérieur de l'appareil : sacs en plastique, accessoires (panier vapeur et récupérateur de condensation) et cordon d'alimentation - **fig. 1**.
- Décollez l'autocollant promotionnel avant d'utiliser l'appareil pour la première fois.
- Le couvercle et la protection de la soupape de fonctionnement ne doivent pas être passés au lave-vaisselle.
- Mettez la soupape de fonctionnement (1a) en place.

Ouverture du couvercle

- Pour ouvrir le couvercle, tenez-le par la poignée et tournez-le dans le sens horaire, puis soulevez-le - **fig. 2 + 3**.

Nettoyage

- Rincez la cuve de cuisson, le couvercle, le récupérateur de condensation, le panier vapeur, ainsi que le joint d'étanchéité et son support.

Première utilisation

- Déroulez le cordon d'alimentation et connectez-le à l'autocuiseur (1), en vérifiant que la prise est correctement enfoncée, puis branchez-le sur une prise secteur (2) - **fig. 5**.

Instructions d'utilisation

Ouverture du couvercle

- Pour ouvrir le couvercle, tenez-le par la poignée et tournez-le dans le sens horaire, puis soulevez-le - fig. 2 + 3.

Installation du récupérateur de condensation

- Installez le récupérateur de condensation (20) à l'arrière de l'appareil, tel qu'indiqué dans la - fig. 17.

Retrait de la cuve de cuisson et ajout d'ingrédients

- Sortez la cuve de cuisson du corps de l'appareil - fig. 6.
- Placez-y les ingrédients, aliments ou liquides, indiqués dans votre recette.
- **Pour une cuisson sous pression** : Notez que le niveau d'ingrédients ou de liquide ne doit jamais dépasser la marque de niveau maximum inscrite dans la cuve. Certains aliments (riz, graines, légumes déshydratés, etc.) peuvent se dilater durant la cuisson. Dans ce cas, assurez-vous de ne pas dépasser 50 % de la capacité maximum de la cuve. Lors d'une cuisson sous pression, la cuve doit toujours être remplie au minimum à 20 % de sa capacité.
- **Pour une cuisson vapeur** : Versez de l'eau dans la cuve, au minimum à 20 % de sa capacité (environ 1,2 l). La quantité d'eau requise varie en fonction de la recette et du temps de cuisson, mais utilisez toujours un minimum de 50 cl. Placez le panier vapeur dans la cuve, en le faisant reposer sur les supports intégrés ou tout simplement en le posant au fond de la cuve - fig. 20.
- Vous pouvez cuisiner des aliments simultanément dans la cuve et dans le panier vapeur.
- Lors de la cuisson vapeur, assurez-vous que les aliments placés dans le panier ne touchent pas le couvercle.
- Utilisez un ustensile en bois ou en plastique pour éviter d'endommager le revêtement antiadhésif de la cuve.

Positionnement de la cuve dans l'autocuiseur

- Essuyez le fond de la cuve de cuisson et retirez les éventuels résidus de nourriture de la plaque chauffante - fig 7. Installez ensuite la cuve dans l'autocuiseur - fig 8.
- N'utilisez jamais l'appareil sans la cuve de cuisson.

Fermeture et verrouillage du couvercle

- Vérifiez que le joint d'étanchéité est en place sur son support. Pour ce faire, faites-le légèrement tourner dans un sens puis dans l'autre.
- Placez le couvercle sur l'autocuiseur, dans la position indiquée en - fig. 9 (poignée en position « quatre heures moins dix ») et tournez-le dans le sens antihoraire jusqu'à ce qu'il soit verrouillé - fig. 10.

Installation de la soupape de fonctionnement

- Installez la soupape de fonctionnement et vérifiez sa position  en alignant le point situé sur l'indicateur de présence de pression avec celui situé sur le corps de la soupape. Notez que la soupape ne se clipse pas en position et qu'elle reste assez libre. Vérifiez que l'indicateur de pression est abaissé avant de lancer la cuisson (cela signifie que le couvercle est correctement verrouillé) - fig. 11.

Branchement du cordon d'alimentation

- Commencez par connecter le cordon sur l'autocuiseur, puis branchez-le sur la prise secteur - fig. 5. L'écran LED indique . **Assurez-vous que le cordon d'alimentation est correctement branché, à la fois sur l'autocuiseur et sur la prise secteur.**
- Vérifiez que l'appareil est installé sur une surface plane, stable, sèche et résistante à la chaleur.

Modes de cuisson de l'autocuiseur Multicook

FR

Référez-vous au tableau ci-dessous.

MODE DE CUISSON	CARACTÉRISTIQUES	SUGGESTIONS DE RECETTE	COMMENTAIRES
Mode « low pressure » 3 kg	Le mode « low pressure » préserve mieux les vitamines qu'une cuisson à haute pression (mode « high pressure »). Il est idéal pour cuire les poissons et les légumes délicats, à l'eau ou à la vapeur. Ce mode peut également être utilisé pour cuisiner viandes et volailles, avec toutefois un temps de cuisson légèrement plus long.	Moules marinières, soupe de pâtes, tomates et pois cassés, poulet aux épices, riz vapeur...	La cuisson doit toujours se faire couvercle fermé.
Mode « high pressure » 5,5 kg	Ce mode permet de cuire rapidement les viandes, la volaille et les aliments surgelés. Il peut également être utilisé pour cuire rapidement les légumes à densité élevée, tels que les pommes de terre et les betteraves.	Ragoût, potée, porc à la chinoise, tagine d'agneau aux citrons confits, amandes et abricots...	La cuisson doit toujours se faire couvercle fermé.
Mode « browning »	Utilisez ce mode pour faire dorer les aliments avant la cuisson ou les faire frire/revenir dans un peu de matière grasse.	Ragoût, potée, porc à la chinoise, poulet aux épices...	La cuisson doit toujours se faire couvercle ouvert. Faites revenir les ingrédients avant la cuisson sous pression. La température prédéfinie pour ce mode est 180 °C.
Mode « sauté »	Utilisez ce mode pour attendre les aliments avant de les cuire. Vous pouvez utiliser une petite quantité de matière grasse ou de liquide.	Moules marinières, soupe de pâtes, tomates et pois cassés, tagine d'agneau aux citrons confits, amandes et abricots...	La cuisson doit toujours se faire couvercle ouvert. Attendrissez les ingrédients avant la cuisson sous pression. La température prédéfinie pour ce mode est 140 °C.
Mode « simmer »	Ce mode vous permet de cuisiner à basse température, en faisant mijoter les aliments. Il est principalement utilisé lors de l'ajout d'ingrédients en fin de cuisson ou pour finaliser le plat.	Soupe de pâtes, tomates et pois cassés, porc à la chinoise, poulet aux épices...	La cuisson doit toujours se faire couvercle ouvert.
Mode « keep warm »	Ce mode s'active automatiquement une fois la cuisson terminée. Les aliments peuvent ainsi rester au chaud jusqu'à 12 heures. Lorsque la cuisson est terminée, l'appareil émet un signal sonore et le voyant « keep warm » s'allume.	Toutes les recettes.	Il n'est pas recommandé d'utiliser le mode « keep warm » pendant plus d'une heure, tout particulièrement avec du riz et des aliments délicats, dont la texture risquerait de s'altérer.

Cuisson

Cuisson avec minuteur

- Le minuteur peut être utilisé uniquement avec les modes « high pressure » et « low pressure ».
- Jusqu'à 40 minutes de temps de cuisson, vous sélectionnez une valeur par paliers de 1 minute.
- Au-delà de 40 minutes, les paliers sont de 5 minutes.

- Lorsque l'appareil est en veille, appuyez sur le bouton  pour sélectionner un mode de cuisson - **fig. 12**.
- Appuyez ensuite sur le bouton  - **fig. 13** pour sélectionner le temps de fin de cuisson souhaité.
- Appuyez sur le bouton  - **fig. 14**, pour commencer la cuisson. Le voyant de menu cesse de clignoter. Le point situé en bas à droite de l'écran LED cesse de clignoter,  indiquant que la température requise est atteinte ; le compte à rebours démarre.
- L'écran LED affiche le temps restant avant la fin de la cuisson.  signifie que la cuisson se terminera dans 10 minutes.

Cuisson sans minuteur

- Laissez toujours le couvercle ouvert lorsque vous utilisez les modes « browning », « simmer » ou « sauté ».
- Lorsque l'appareil est en veille, l'écran LED affiche . Pour faire dorer de la viande ou faire sauter des légumes avant de les cuire sous pression, ou encore pour faire mijoter votre plat après la cuisson sous pression, appuyez sur le bouton  pour sélectionner le mode souhaité. Le voyant de menu se met à clignoter. Appuyez sur  pour préchauffer la cuve de cuisson, avec ou sans matière grasse - **fig. 14**. Le voyant de menu cesse de clignoter. Attendez que le point situé en bas à droite de l'écran LED cesse de clignoter,  indiquant que la température requise est atteinte, puis ajoutez les ingrédients.
- **Lors de la première utilisation de votre autocuiseur Multicook, la cuve peut dégager une légère odeur. Ceci est tout à fait normal.**

Bouton « cancel »

- Vous pouvez réinitialiser une fonction ou le minuteur à tout moment en appuyant sur le bouton  lors de la cuisson - **fig. 14**.

Cuisson sous pression

- Lorsque la pression à l'intérieur de l'autocuiseur est suffisamment montée, l'indicateur de présence de pression (soupape flottante) se soulève. Le double dispositif de verrouillage de sécurité intégré au couvercle est alors activé ; il n'est plus possible d'ouvrir le couvercle tant que la cuisson n'est pas terminée. Ne tentez jamais d'ouvrir le couvercle durant un cycle de cuisson sous pression.
- **La cuisson vapeur des aliments est possible uniquement en mode « high pressure » et « low pressure ».**
- Lors des premières utilisations de l'autocuiseur, il peut arriver qu'un léger flux de vapeur sorte au niveau de l'indicateur de niveau de pression et du joint d'étanchéité. Ce phénomène, qui se produit uniquement lors de la montée de pression, est parfaitement normal.
- Durant la cuisson, il est également normal qu'une légère vapeur s'échappe de la soupape de fonctionnement (1a), car il s'agit d'une soupape de sécurité.

Mode « keep warm »

- Une fois le cycle de cuisson terminé, l'autocuiseur se met automatiquement en mode « keep warm ».
- La durée maximum de ce mode est de 12 h.

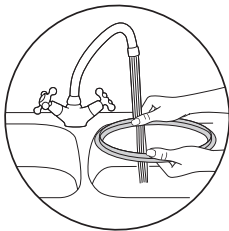
- En mode « keep warm » ^{keep warm} de la condensation peut s'accumuler au niveau de l'anneau supérieur. Ceci est tout à fait normal.
- Au bout de 12 h, l'appareil se met en veille et l'écran LED affiche .
- Pour éviter l'apparition et la prolifération de bactéries, évitez d'utiliser le mode « keep warm » avec des aliments ne pouvant être conservés à température ambiante, par exemple la viande, le poisson, les produits laitiers ou encore les œufs.

— Libération de la pression et ouverture du couvercle

- Vous avez le choix entre les deux méthodes suivantes :
 1. Libération automatique de la pression : Lorsque l'autocuiseur est en mode « keep warm », la pression diminue progressivement (pendant 12 à 30 minutes). Gardez à l'esprit que, pendant ce temps là, la cuisson continue. À tout moment, vous pouvez passer à la méthode de libération rapide de la pression.
 2. Libération rapide de la pression : Placez la soupape de fonctionnement sur la position  pour libérer la pression - **fig. 15**.
La vapeur commence à s'échapper immédiatement.
- La vapeur chaude s'échappe toujours vers le haut. Éloignez bien le visage et les mains de la vapeur chaude lorsque vous libérez la pression par la soupape.
- Il est probable que la soupape de fonctionnement soit très chaude ; nous vous recommandons donc d'utiliser un ustensile de cuisine (pinces ou cuillère en bois) ou de porter des gants pour toucher la soupape.
- Débranchez le cordon d'alimentation - **fig. 16**.
- Pour ouvrir le couvercle, tenez-le par la poignée et tournez-le dans le sens horaire, puis soulevez-le - **fig. 2 + 3**.

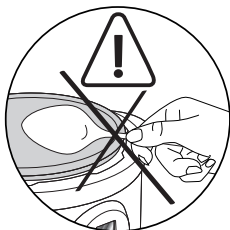
FR

Nettoyage et entretien



- Une fois la cuisson de votre plat terminée, débranchez l'autocuiseur pour le nettoyer - **fig. 16**. Il est recommandé de nettoyer l'appareil après chaque utilisation. **Soyez particulièrement attentif/ve au nettoyage du joint d'étanchéité.**

- Nettoyez le corps de l'appareil à l'aide d'un chiffon humide. N'immergez jamais l'autocuiseur dans l'eau et ne versez pas d'eau à l'intérieur du corps.
- Sortez le récupérateur de condensation et nettoyez-le soigneusement à l'eau claire. Remettez-le ensuite en place, à sa position initiale - **fig. 17 + 18**.
- Nettoyez l'anneau supérieur de la cuve de cuisson à l'aide d'un chiffon humide.
- Rincez l'intérieur du couvercle, y compris le joint d'étanchéité, la soupape de fonctionnement, l'indicateur de présence de pression et sa protection, ainsi que l'évent d'aération. Séchez soigneusement tous ces éléments avant de les remettre en place.
- Lavez la cuve de cuisson, le récupérateur de condensation et le panier vapeur au lave-vaisselle - **fig. 4**. **N'utilisez jamais une éponge abrasive ou un tampon à récurer pour nettoyer la cuve, afin de ne pas endommager son revêtement antiadhésif.**
- Pour nettoyer le support de protection du joint, détachez-le du couvercle. Pour ce faire, tenez le couvercle par sa poignée et tirez le joint d'étanchéité vers le haut. Lorsqu'ils sont propres, remettez le joint d'étanchéité et son support en place, à leur position initiale - **fig. 19 + 23**.



- Manipulez la cuve de cuisson antiadhésive avec précautions et évitez de taper fort sur le bord avec un ustensile de cuisine.

- Pour nettoyer l'indicateur de présence de pression, rincez-le en le faisant bouger délicatement, pour éliminer tout résidu d'aliment au niveau de la soupape ou du joint d'étanchéité.
- Pour nettoyer la protection de la soupape de fonctionnement, sortez sa partie centrale, rincez-la et remettez-la en place - **fig. 21 + 22**.
- Retirez la soupape de fonctionnement et rincez-la à l'eau claire. Une fois sèche, remettez-la en place.
- Vérifiez régulièrement que le conduit de la soupape de fonctionnement n'est pas bouché.
- N'immergez jamais l'autocuiseur. Utilisez toujours la cuve de cuisson fournie. Ne versez jamais d'eau ou d'aliments directement dans le corps de l'appareil, sans la cuve.
- En cas d'immersion accidentelle de l'autocuiseur ou si de l'eau a été versée directement sur la plaque chauffante (en l'absence de la cuve), amenez l'appareil au centre de service après-vente pour réparation.
- Nettoyez l'autocuiseur après chaque utilisation.
- Ne stockez pas l'appareil couvercle fermé. Laissez-le en position ouverte.
- Ne portez pas l'autocuiseur en le tenant par la poignée du couvercle. Servez-vous pour cela des deux poignées latérales.
- Remplacez le joint d'étanchéité tous les deux ans.

Important

- Observez attentivement les instructions ci-dessous. Ne placez pas l'autocuiseur Multicook à proximité d'une flamme nue ou d'un objet inflammable. Placez-le toujours sur une surface plane, stable, sèche et résistante à la chaleur.
- Veillez à respecter les recommandations relatives au volume d'aliments et d'eau (Section 3. Retrait de la cuve de cuisson et ajout d'ingrédients).
- Faites attention à ne pas endommager le joint d'étanchéité. N'utilisez pas un joint de marque ou de type différent(e), d'un fabricant autre que Tefal, pour ce modèle d'autocuiseur spécifique.
- Vérifiez toujours que la soupape de fonctionnement, l'indicateur de présence de pression et sa protection sont propres.
- N'ouvrez pas le couvercle tant que l'indicateur de présence de pression ne s'est pas abaissé.
- Ne placez aucun objet ou corps étranger sur la soupape de fonctionnement. Ne remplacez pas la soupape.
- Ne placez pas un torchon entre le couvercle et le corps de l'appareil, dans le but de garder le couvercle entrebaillé.
- Veillez à ce que le fond de la cuve de cuisson et la plaque chauffante soient toujours propres.
- Ne chauffez pas la cuve de cuisson à l'aide d'une source de chaleur autre que la plaque chauffante de l'appareil et n'utilisez jamais une autre cuve.
- Servez-vous d'une cuillère en plastique ou en bois pour ne pas endommager le revêtement antiadhésif de la cuve. Ne coupez jamais les aliments directement dans la cuve de cuisson.
- Lors de la cuisson et de la libération de la pression, l'autocuiseur dégage de la chaleur et de la vapeur. Éloignez bien le visage et les mains de l'appareil à ce moment-là, pour ne pas vous brûler. Ne touchez pas le couvercle durant la cuisson - **fig. 24**.
- Si une quantité importante de vapeur est dégagée en bordure du couvercle, débranchez immédiatement le cordon d'alimentation et renvoyez l'appareil au service après-vente, pour réparation.
- Si l'alarme sonore reste allumée plus de 1 minute, cessez d'utiliser l'autocuiseur et renvoyez l'appareil au service après-vente.
- Ne portez pas l'autocuiseur en le tenant par la poignée du couvercle. Servez-vous pour cela des deux poignées latérales.

- Ne démontez jamais l'autocuiseur et ne remplacez pas vous-même les pièces de l'appareil (excepté le joint d'étanchéité). Pour ce faire, contactez le service de réparation agréé du fabricant.
- Ne remplacez pas le cordon d'alimentation fourni par un autre cordon.
- Conservez l'appareil hors de portée des enfants.
- N'utilisez pas la cuve de cuisson avec d'autres plaques chauffantes ou appareils.
- Si la pression est libérée de l'autocuiseur en continu (pendant plus de 1 minute), durant une cuisson sous pression, renvoyez l'appareil au service après-vente, pour réparation.
- Ne remplissez pas l'autocuiseur sans avoir installé la cuve de cuisson.
- Lorsque vous ouvrez le couvercle, tenez-le toujours par la poignée. En effet, il est possible que de l'eau bouillante reste piégée entre le support du joint d'étanchéité et le couvercle et vous risqueriez de vous brûler.

Résolution des problèmes

PROBLÈME	CAUSES POSSIBLES	SOLUTION
L'autocuiseur émet un signal sonore et l'écran affiche  .	• L'appareil ne parvient pas à monter en pression.	• Vérifiez que le couvercle est bien fermé et que la position de la soupape est correcte - fig. 11.
L'autocuiseur passe automatiquement en mode « keep warm » sans terminer le cycle de cuisson.	• Lorsque la cuve de cuisson ne contient pas suffisamment d'eau, l'autocuiseur passe en mode « keep warm ».	• Ajoutez de l'eau dans la cuve et redémarrez le cycle de cuisson.
Le couvercle ne se verrouille pas.	• Le joint d'étanchéité n'est pas correctement installé. • L'indicateur de présence de pression reste soulevé.	• Remettez le joint d'étanchéité en place. • Si le problème se produit juste après la cuisson, démontez l'indicateur de présence de pression. Puis fermez le couvercle et remettez l'indicateur en place. Si l'appareil n'a pas été utilisé et n'est pas chaud, appuyez directement sur la tige de poussée, à la main.
Le couvercle ne s'ouvre pas, après libération de la vapeur.	• L'indicateur de présence de pression reste soulevé.	• Attendez 20 minutes le temps que la vapeur ait été totalement évacuée, puis appuyez sur l'indicateur de présence de pression à l'aide d'une pique.
De l'air s'échappe au niveau du bord du couvercle.	• Aucun joint d'étanchéité n'a été installé. • Des aliments sont coincés dans le joint d'étanchéité. • Le joint d'étanchéité doit être remplacé. • Le couvercle n'est pas correctement fermé.	• Installez le joint d'étanchéité. • Nettoyez le joint d'étanchéité. • Remplacez le joint d'étanchéité. • Refermez le couvercle.
De la vapeur s'échappe de l'indicateur de présence de pression.	• Des aliments sont coincés dans le joint d'étanchéité de l'indicateur de présence de pression. • Le joint d'étanchéité de l'indicateur de présence de pression est trop vieux.	• Nettoyez le joint d'étanchéité. • Remplacez le joint d'étanchéité. • Remplacez le joint d'étanchéité tous les deux ans. • Vérifiez que le joint d'étanchéité est propre.
L'indicateur de présence de pression ne se soulève pas.	• La soupape de fonctionnement n'est pas correctement installée. • La cuve de cuisson ne contient pas suffisamment d'aliments et d'eau. • De la vapeur s'échappe au niveau du bord du couvercle et de la soupape de fonctionnement.	• Placez la soupape sur . • Ajoutez des aliments et de l'eau dans la cuve de cuisson. • Envoyez l'appareil au service après-vente, pour réparation.

En cas de problème ou de question, contactez notre service de relation client pour obtenir une assistance et des conseils experts.

Veiligheidsinstructies



Lees deze aanwijzingen zorgvuldig door.

Dit apparaat voldoet aan de geldende veiligheidsstandaards en –eisen (richtlijnen met betrekking tot voltage, elektromagnetische compatibiliteit, materialen in contact met voedsel, milieu, enz.)

- Dit apparaat is niet bedoeld voor gebruik door personen (inclusief kinderen) met verminderde fysieke, zintuiglijke of geestelijke vermogens of een gebrek aan ervaring en kennis, tenzij zij onder supervisie staan van of instructies hebben ontvangen met betrekking tot het gebruik van dit apparaat door een persoon die verantwoordelijk is voor hun veiligheid.



- Let erop dat kinderen niet met het apparaat kunnen spelen.
- Plaats uw snelkookpan (Multicook) niet in een hete oven of op een hete kookplaat.
- Wees uiterst voorzichtig met het verplaatsen van de snelkookpan (Multicook) wanneer deze onder druk staat. Raak de hete oppervlakken niet aan. Gebruik de handgrepen en knoppen, en draag zo nodig ovenhandschoenen. Gebruik nooit de knop op het deksel om de snelkookpan (Multicook) te dragen.
- Gebruik uw snelkookpan (Multicook) niet voor andere doeleinden dan die waarvoor de pan bedoeld is.
- Uw snelkookpan (Multicook) kookt onder druk. Wanneer de pan niet op juiste wijze gebruikt wordt, kan de pan overkoken en kunt u zich branden. Controleer of de snelkookpan (Multicook) goed dicht zit voordat u de pan onder druk brengt. (zie de gebruiksaanwijzing).
- Probeer het openen van de snelkookpan (Multicook) nooit te forceren. De pan mag alleen geopend worden wanneer de druk helemaal van de pan is. Zie de gebruiksaanwijzing.
- Gebruik uw snelkookpan (Multicook) nooit zonder vloeistof (behalve wanneer u voedingsmiddelen voorbereidt met behulp van de Browning en Sauté functies): dit kan ernstige schade veroorzaken.
- Vul uw snelkookpan (Multicook) voor niet meer dan de helft. Voor voedingswaren die veel uitzetten tijdens het koken, zoals rijst, gedroogde groenten of gedroogd fruit mag de snelkookpan (Multicook) maar tot de helft gevuld worden.
- Na bereiding van vlees met een vel (zoals rundertong) dat onder invloed van de druk kan uitzetten, niet in het vel prikken zolang er zich lucht onder het vel bevindt; u zou zich kunnen branden. Prik gaatjes in het vel voordat u gaat bereiden.
- Bij bereiding van voedsel dat een dikke massa vormt (spliterwtten, rabarber, fruitcompote, enz.) dient u de snelkookpan (Multicook) voordat u de pan opent, zachtjes te schudden om te voorkomen dat de inhoud uit de pan spat.
- Controleer vóór elk gebruik of de ventielen niet verstopt zijn. (zie Reiniging en Onderhoud).
- Gebruik de snelkookpan (Multicook) niet om onder druk in olie te bakken.
- Kom niet aan de veiligheidssystemen, behalve om een schoonmaak- of onderhoudsbeurt volgens de gebruiksaanwijzing uit te voeren.
- Gebruik alleen Tefal onderdelen die bedoeld zijn voor uw model. Gebruik alleen de originele Tefal binnenpan, deksel en rubberring.

BEWAAR DEZE INSTRUCTIES.

Garantie

- Dit apparaat is alleen bedoeld voor huishoudelijk gebruik. Wanneer er sprake is van commercieel gebruik, onjuist gebruik, of wanneer de gebruiksaanwijzing niet werd opgevolgd, accepteert de fabrikant geen aansprakelijkheid en vervalt de garantie.
- Uw apparaat is uitsluitend bedoeld voor huishoudelijk gebruik. De garantie is niet van toepassing in geval van gebruik van uw apparaat:
 - in kleinschalige personeelskeukens in winkels, kantoren en andere arbeidsomgevingen,
 - op boerderijen,
 - door gasten van hotels, motels of andere verblijfsvormen,
 - in bed & breakfast locaties.
- De garantie is niet van toepassing op normale slijtage van de binnenpan.
- Lees de gebruiksaanwijzing zorgvuldig door voordat u het apparaat voor het eerst gebruikt: indien deze instructies niet worden opgevolgd, aanvaardt Tefal geen enkele aansprakelijkheid.

Milieu

- In overeenstemming met de huidige regelgeving voor afgedankte huishoudelijke apparatuur, moet het apparaat onbruikbaar worden ingeleverd (dit doet u door de stekker uit het stopcontact te nemen en het netsnoer door te knippen).



Wees vriendelijk voor het milieu!

- ① Uw apparaat bevat materialen die geschikt zijn voor hergebruik.
- ➡ Lever deze in bij een milieuvriendelijk verzamelpunt of bij onze technische dienst.

Beschrijving

- 1a overdrukventiel
- 1b flotterventiel
- 1c ontgrendeling (veiligheidssluiting)
- 1d handgreep deksel
- 1e deksel
- 1f beschermkapje overdrukventiel
- 2a afdichtingsring (ref. XA500037)
- 2b houder voor afdichtingsring
- 3a 6 L binnenpan
- 3b geïntegreerde steunen voor stoommandje
- 4 bovenrand
- 5 handvatten
- 6 roestvrijstalen wanden
- 7 kookplaat met temperatuursensor
- 8 basis
- 9 afneembaar netsnoer

Bedieningspaneel

- 10 digitale timer: telt de resterende kooktijd af
- 11 controlelampje voor hoge druk (high pressure)
- 12 controlelampje voor lage druk (low pressure)
- 13 controlelampje voor aanbraden (browning)
- 14 controlelampje voor bakken (sauté)
- 15 controlelampje voor sudderen (simmer)
- 16 controlelampje voor warmhoudfunctie (keep warm)
- 17 **menuknop**: om een functie te kiezen
- 18 **timerkeuze**:
 - stappen van 1 minuut tot 40 minuten
 - stappen van 5 minuten vanaf 40 tot 90 minuten
- 19 **start / cancel**

Accessoires

- 20 condensbakje
- 21 stoommandje

NL

Voor het eerste gebruik

Verwijder de verpakking

- Neem het apparaat uit de verpakking. Lees de gebruiksaanwijzing volledig door voordat u het apparaat voor de eerste keer gebruikt - **fig. 1**.
- Plaats het apparaat op een vlak oppervlak. Verwijder al het verpakkingsmateriaal binnen het apparaat: plastic zakken, accessoires (stoommandje & opvangbak voor condensatievocht) en de stekker - **fig. 1**.
- Verwijder vóór het eerste gebruik de sticker van het apparaat.
- Het deksel en het beschermkapje voor het drukventiel kunnen niet in de vaatwasser.
- Zet het drukventiel (1a) op zijn plek.

Het deksel verwijderen

- Om het deksel te verwijderen houdt u de handgreep vast, draait u het met de wijzers van de klok mee en tilt u het deksel op - **fig. 2 + 3**.

Reiniging

- Spoel de binnenpan, het deksel, het condensbakje, het stoommandje, de afdichtingsring en de houder van de afdichtingsring af.

Wanneer u het apparaat voor de eerste keer gebruikt

- Rol het netsnoer af, en steek de stekker in het apparaat (1). Controleer of de stekker er goed in zit en steek vervolgens de stekker in het stopcontact (2) - **fig. 5**.

Gebruiksaanwijzing

Het deksel verwijderen

- Om het deksel te verwijderen houdt u de handgreep vast, draait u het met de wijsers van de klok mee en tilt u het deksel op - fig. 2 + 3.

Het condensbakje plaatsen

- Plaats het condensbakje (20) in de achterkant van het apparaat, zoals aangegeven in - fig. 17.

Haal de binnenpan eruit en vul deze met ingrediënten

- Haal de binnenpan uit het apparaat - fig. 6.
- Voeg ingrediënten en vocht toe zoals beschreven in het recept dat u gebruikt.
- **Voor koken onder druk:** Let erop dat de hoeveelheid ingrediënten en vocht de maximum niveaumarkering op de binnenpan niet overschrijdt. Sommige voedingsmiddelen zwellen tijdens het koken op. Let er bij dergelijke voedingsmiddelen (gedroogde groenten, granen, rijst, enz.) op dat u niet meer dan de helft van de inhoud van de binnenpan gebruikt. Wanneer u onder druk kookt, moet de binnenpan altijd voor minstens 20 % gevuld zijn.
- **Voor stomen:** Schenk zoveel water in de binnenpan dat er minstens 20 % van de inhoud gebruikt wordt (ongeveer 1200 ml). Afhankelijk van het gebruikte recept of de kooktijd kan er minder water nodig zijn, maar gebruik altijd minimaal 500 ml water. Plaats het stoommandje op de geïntegreerde steunen of op de bodem van de binnenpan - fig. 20.
- U kunt tegelijkertijd koken in de binnenpan en stomen.
- Let erop dat de ingrediënten in het stoommandje het deksel niet raken wanneer u stoomt.
- Gebruik kunststof of houten keukengerei om de anti-aanbaklaag in de binnenpan niet te beschadigen.

Plaats de binnenpan in het apparaat

- Veeg de onderkant van de binnenpan schoon en verwijder eventuele etensresten van de kookplaat - fig 7. Zet vervolgens de binnenpan in het apparaat - fig 8.
- Gebruik het apparaat nooit zonder de binnenpan.

Sluit en vergrendel het deksel

- Controleer of de afdichtingsring veilig in de houder voor de afdichtingsring zit. Dit doet u door de afdichtingsring in beide richtingen te draaien.
- Plaats het deksel op het apparaat, in de stand zoals getoond in - fig. 9 (met de handgreep op 'tien minuten voor vier') en draai het tegen de wijsers van de klok in totdat het deksel volledig vergrendeld is - fig. 10.

Plaats het overdrukventiel

- Plaats het overdrukventiel en controleer of het in deze stand staat • .
De stip op het vlotterventiel moet in één lijn staan met de stip op het ventielpijpje. Let op: het ventiel klikt niet vast en blijft een beetje los staan. Controleer of het palletje helemaal omlaag staat voordat u begint met koken (dit betekent dat het deksel goed vast zit) - fig. 11.

Sluit het netsnoer aan

- Sluit het netsnoer eerst aan op het apparaat en steek vervolgens de stekker in het stopcontact - fig. 5. Het LED display laat nu  zien. **Controleer of het netsnoer goed verbonden is met het apparaat en goed in het stopcontact zit.**
- Controleer of het apparaat op een vlak, stabiel, droog en hittebestendig oppervlak staat.

Instellingen voor de snelkookpan (Multicook)

Zie de tabel hieronder.

KOOKINSTELLINGEN	KENMERKEN	RECEPTSUGGESTIES	OPMERKINGEN
Lage druk 2,7 kg (low pressure)	Door te koken onder lage druk blijven er meer vitamines behouden dan bij koken onder hoge druk. Ideaal voor het koken van vis en kwetsbare groenten in water of in het stoommandje. Deze instelling kan ook gebruikt worden voor het bereiden van vlees en gevogelte maar de kooktijd wordt dan iets langer.	Moules marinières, tomatensoep, Indiase stoofschotels, perfect gestoomde rijst,...	Kook altijd met gesloten deksel.
Hoge druk 5 kg (high pressure)	Met deze instelling kookt u sneller vlees, gevogelte of bevroren voedsel. U kunt hoge druk ook gebruiken voor het snel bereiden van stevige groentes zoals aardappels en rode bietjes.	Suddervlees, varkensschouder, tajine van lam met ingelegde citroenen, amandelen en abrikozen,...	Kook altijd met gesloten deksel.
Aanbraden (browning)	Gebruik deze instelling om voedsel aan te bruinen voordat u het verder bereidt of wanneer u het wilt bakken in een kleine hoeveelheid olie of boter.	Stoofschotels, varkensschouder, pittige Indiase rogan josh,...	Kook altijd met open deksel. Bruin de gerechten aan voordat u ze onder druk verder kookt. De voorgeprogrammeerde temperatuur voor deze functie is 180°C.
Bakken (saute)	Gebruik deze instelling om gerechten zachter te maken voordat u ze verder kookt. Geschikt voor gebruik met een kleine hoeveelheid vet of vloeistof.	Moules marinière, tomatensoep, tajine van lam met ingelegde citroenen, amandelen en abrikozen...	Kook altijd met open deksel. Laat de etenswaren wat zachter worden voordat u ze onder druk verder kookt. De voorgeprogrammeerde temperatuur voor deze functie is 140°C.
Sudderden (simmer)	Met deze instelling kunt u bij lage temperaturen koken. De instelling wordt vooral gebruikt wanneer u ingrediënten aan het eind van de kooktijd of bereiding wilt toevoegen.	Tomatensoep, varkensschouder, pittige Indiase rogan josh,...	Kook altijd met open deksel.
Warmhouden (keep warm)	Het apparaat schakelt na de kooktijd automatisch over naar deze stand. Houdt voedsel maximaal 12 uur warm. Wanneer de kooktijd is afgelopen, hoort u een piep en het Keep Warm-controlelampje gaat branden.	Alle recepten.	Het wordt afgeraden de warmhoudstand voor langer dan 1 uur te gebruiken, vooral voor kwetsbare producten zoals rijst, waarvan de textuur kan worden aangetast.

Kookinstructies

Koken met de timer

- De timer kan alleen gebruikt worden voor de hoge- & lagedruk kookstanden.
 - De tijd loopt tot 40 minuten in stappen van 1 minuut op.
 - Tussen 40 en 90 minuten loopt de tijd in stappen van 5 minuten op.

- Wanneer het apparaat op stand-by  staat, drukt u op de knop om een instelling te selecteren - **fig. 12**.
- Druk op  om de duur van de kooktijd te selecteren - **fig. 13**.
- Druk op de knop  om het koken te beginnen - **fig. 14**. Het menulampje stopt met knipperen. De stip in de rechter onderhoek van het LED display stopt met knipperen wanneer de juiste temperatuur bereikt is en het aftellen begint [-.-].
- Het LED display laat de resterende kooktijd zien.  betekent dat de bereiding over 10 min klaar is.

Koken zonder timer

- Laat altijd het deksel open wanneer u de standen voor aanbraden, bakken of sudderen gebruikt.
- Wanneer het apparaat in stand-by staat, laat het LED display het volgende zien [-.-]. Om vlees aan te braden en groenten te bakken voordat u ze verder onder druk bereidt, of wanneer u het gerecht verder wilt laten sudderen nadat u de snelkookpanfunctie gebruikte, drukt u op de knop  om de gewenste stand te selecteren. Het menulampje gaat knipperen.
- Druk  om de binnenpan op te warmen zonder boter of olie - **fig. 14**. Het menulampje zal stoppen met knipperen. Wacht totdat de stip in de rechter onderhoek van het LED display stopt met knipperen [-.-]. De juiste temperatuur is dan bereikt en u kunt de ingrediënten toevoegen.
- **Wanneer u de Multicook voor het eerst gebruikt kunt u een vreemde lucht ruiken. Dit is normaal.**

Cancel-knop

- U kunt de functie of timer op ieder moment stoppen door tijdens de bereiding op de knop  te drukken - **fig. 14**.

Koken onder druk

- Zodra er druk in het apparaat wordt opgebouwd, komt het flotterventiel omhoog. De dubbele beveiliging van het deksel wordt geactiveerd. U kunt het deksel tijdens het koken dan niet meer openen. Probeer tijdens het koken onder druk nooit het deksel te openen.
- **Stomen is alleen mogelijk in combinatie met de standen voor koken onder hoge en lage druk.**
- Wanneer u de snelkookpan de eerste paar keren gebruikt, kan het zijn dat er een beetje stoom ontsnapt uit de indicator voor het drukniveau of de afdichtingsring. Dit is normaal en gebeurt alleen bij het opbouwen van de druk.
- Het is normaal wanneer er tijdens het koken een beetje stoom ontsnapt uit het overdrukventiel (1a) omdat dit een veiligheidsventiel is.

Warmhouden

- Na het aflopen van de bereidingstijd, schakelt het apparaat automatisch over naar de warmhoudfunctie.
- De warmhoudfunctie blijft maximaal 12 uur ingeschakeld.
- Bij gebruik van deze functie  kan er in de bovenste ring condens ontstaan. Dit is normaal.
- Na 12 uur schakelt het apparaat over naar stand-by en laat het LED-schermpje het volgende zien [-.-].

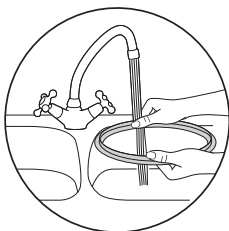
- Om bacteriegroei te voorkomen, kunt u de warmhoudfunctie beter niet gebruiken voor voedsel dat niet bij kamertemperatuur bewaard kan worden zoals vlees, vis, zuivelproducten en eieren.

Drukafname en het deksel openen

- De druk kan op twee manieren van de pan worden gehaald:
 1. Automatische drukafname: Wanneer het apparaat in de warmhoudstand staat, zal de druk langzaam afnemen (dit duurt tussen de 12 en 30 min). Vergeet niet dat het koken tijdens het afkoelen doorgaat. U kunt op ieder moment overschakelen op de snelle drukafname.
 2. Snelle drukafname: Zet het drukventiel op  om de druk te laten ontsnappen - **fig. 15**. Er zal nu onmiddellijk stoom vrijkomen.
- De hete stoom zal naar boven toe vrijkomen. Wanneer u de druk laat afnemen, zorg er dan voor dat uw handen en gezicht niet in aanraking komen met de hete stoom die uit het overdrukventiel ontsnapt.
- Het overdrukventiel kan heet zijn. Gebruik daarom keukengerei zoals een tang of een houten lepel, of doe een ovenwant aan, om het ventiel te draaien.
- Haal het netsnoer uit het apparaat - **fig. 16**.
- Om het deksel te verwijderen houdt u de handgreep vast, draait u het met de wijzers van de klok mee en tilt u het deksel op - **fig. 2 + 3**.

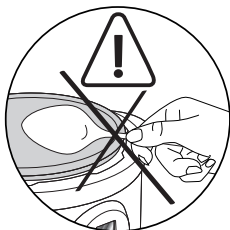
NL

Reiniging en onderhoud



- Als u klaar bent met koken, haal dan de stekker uit het stopcontact voordat u het apparaat reinigt - **fig. 16**. Reinig het apparaat na ieder gebruik. **Maak vooral de afdichtingsring zorgvuldig schoon.**

- Reinig de behuizing met een vochtige doek. Dompel het apparaat niet onder en giet geen water in de behuizing.
- Verwijder het condensbakje en was deze grondig af. Zet het bakje terug op zijn plaats - **fig. 17 + 18**.
- Reinig de bovenrand van de binnenpan met een vochtige doek.
- Spoel de binnenkant van het deksel af, inclusief de afdichtingsring, het overdrukventiel, het afdekkapje van het floterterventiel, het stoompijpje en het floterterventiel. Droog deze onderdelen zorgvuldig af voordat u ze terugplaatst.
- Reinig de binnenpan, het opvangbakje voor condens en het stoommandje in de vaatwasser - **fig. 4**. **Gebruik geen schuursponsjes: dit kan de anti-aanbaklaag beschadigen.**
- Om de houder van de afdichtingsring te reinigen, moet u de houder van het deksel losmaken. Om dit te doen, houdt u de knop op het deksel vast terwijl u de afdichtingsring omhoog trekt. Na reiniging plaatst u de afdichtingsring en de houder terug op hun plek - **fig. 19 + 23**.



- Behandel de anti-aanbaklaag van de binnenpan voorzichtig en voorkom dat u met keukengerei de rand beschadigt.

- Beweeg het palletje van het flotterventiel voorzichtig heen en weer om deze te reinigen. Spoel eventuele voedselresten in het ventiel of de afdichtingsring weg.
- Trek, om het afdekkapje van het overdrukventiel te reinigen, de kern naar buiten, reinig het en plaats het kapje terug - **fig. 21 + 22**.
- Verwijder het overdrukventiel om het te reinigen en spoel het af. Als het ventiel droog is, kunt u het terugplaatsen.
- Controleer regelmatig het gat in het overdrukventiel om verstopping ervan te voorkomen.
- Dompel het apparaat niet onder. Gebruik altijd de meegeleverde binnenpan. Giet water of voedingsmiddelen niet direct in het apparaat.
- Mocht u uw apparaat per ongeluk toch onderdompelen, of water knoeien op het verwarmingselement (wanneer de binnenpan niet gebruikt wordt), laat uw apparaat dan controleren door de servicedienst.
- Reinig het apparaat na ieder gebruik.
- Ruim het apparaat niet op met gesloten deksel. Laat het deksel in de open stand staan.
- Draag het apparaat niet aan de handgreep op het deksel. Gebruik de twee handvatten aan weerszijden om het apparaat te verplaatsen.
- Vervang de afdichtingsring iedere 2 jaar.

Belangrijk

- Volg de instructies nauwgezet op. Plaats het apparaat niet in de buurt van open vuur of een ontvlambaar object. Zet de Multicook altijd op een vlak, stabiel, droog en hittebestendig oppervlak.
- Neem de aanbevolen hoeveelheden voedingsmiddelen en water zorgvuldig in acht (paragraaf 3. De binnenpan uitnemen en vullen met ingrediënten).
- Zorg ervoor dat de afdichtingsring niet beschadigd raakt. Gebruik geen type of merk afdichtingsring dat niet door Tefal voor dit specifieke model werd geproduceerd.
- Controleer altijd of het afdekkapje van het ventiel, het overdrukventiel en het flotterventiel schoon zijn.
- Maak het deksel niet open voordat het palletje weer helemaal omlaag staat.
- Plaats geen objecten op het overdrukventiel. Vervang het overdrukventiel niet.
- Stop geen doek tussen het deksel en de behuizing om het deksel op een kier te laten staan.
- Houd de bodem van de binnenpan en de verwarmingsplaat schoon.
- Verwarm de binnenpan niet op een andere warmtebron, en vervang de binnenpan niet door een andere pan of kom.
- Gebruik een houten of kunststof lepel om schade aan de coating van de binnenpan te voorkomen. Snijd voedingsmiddelen nooit direct in de binnenpan.
- Tijdens het koken en bij verlag van de druk zal er hitte en stoom vrijkomen. Houd gezicht en handen uit de buurt van de ontsnappende stoom. Raak het deksel tijdens het koken niet aan - **fig. 24**.
- Wanneer er zeer veel stoom vanonder de rand van het deksel vandaan komt, haal dan de stekker onmiddellijk uit het stopcontact en laat uw apparaat repareren.
- Als het alarm langer dan 1 minuut aanhoudt, gebruik het apparaat dan niet en laat het repareren bij een servicecentrum.
- Draag het apparaat niet aan de handgreep op het deksel. Gebruik de twee handvatten aan weerszijden om het apparaat te verplaatsen.

- U mag het apparaat niet demonteren of zelf onderdelen vervangen (behalve de afdichtingsring). Dit mag alleen gebeuren in geautoriseerde servicecentra.
- Vervang het meegeleverde netsnoer niet door een andere kabel.
- Houdt het apparaat buiten bereik van kinderen.
- Gebruik de binnenpan niet op andere kookplaten of in combinatie met andere apparaten.
- Indien er constant druk vrijkomt (langer dan 1 minuut) bij het koken onder druk, laat het apparaat dan repareren door een servicecentrum.
- Vul de snelkookpan niet zonder de binnenpan.
- Houd bij het openen van het deksel, het deksel altijd bij de handgreep vast. Het kan zijn dat er zich tussen de ringsteun en het deksel kokend water bevindt. Dit kan ernstige brandwonden veroorzaken.

Problemen oplossen

PROBLEEM	MOGELIJKE OORZAKEN	OPLOSSING
Het apparaat piept en er verschijnt  op het display.	• Er wordt geen druk in het apparaat opgebouwd.	• Controleer of het deksel goed dicht zit en of het ventiel juist geplaatst is - fig. 11.
Het apparaat schakelt automatisch over naar de warmhoudfunctie voordat het volledige kookprogramma werd afgewerkt.	• Indien er onvoldoende water in de binnenpan zit, zal het apparaat overschakelen naar de warmhoudfunctie.	• Voeg meer water toe aan de binnenpan en start het kookprogramma opnieuw.
Het deksel sluit niet.	• De afdichtingsring is niet goed aangebracht. • Het vlotterventiel blijft omhoog staan.	• Breng de afdichtingsring op de juiste wijze aan. • Wanneer dit direct na het koken gebeurt, verwijder dan het ventiel. Sluit vervolgens het deksel en zet het ventiel terug op zijn plek. Als het apparaat nog niet gebruikt is en koud is, kunt u het palletje met uw handen terugduwen.
Het deksel gaat niet open nadat de stoom ontsnapt is.	• Het ventielpalletje blijft omhoog staan.	• Wacht 20 minuten totdat alle stoom uit het apparaat verdwenen is en druk het palletje omlaag met een pin.
Er ontsnapt lucht vanonder de dekselrand.	• De afdichtingsring ontbreekt. • Er zit voedsel klem tussen de afdichtingsring. • De afdichtingsring moet vervangen worden. • Deksel niet goed gesloten.	• Plaats de afdichtingsring. • Maak de afdichtingsring schoon. • Vervang de afdichtingsring. • Sluit het deksel opnieuw.
Er komt stoom uit het vlotterventiel.	• Er zit voedsel klem in de afdichting van het vlotterventiel. • De afdichting van het vlotterventiel is beschadigd.	• Maak de afdichtingsring schoon. • Vervang de afdichtingsring. • Vervang de afdichtingsring iedere 2 jaar. • Controleer of de afdichtingsring helemaal schoon is.
Het vlotterpalletje komt niet omhoog.	• Het overdrukventiel is niet goed aangebracht. • Er zitten onvoldoende water en ingrediënten in de binnenpan. • Er komt stoom onder de dekselrand vandaan en uit het overdrukventiel.	• Zet het ventiel in stand . • Voeg water en ingrediënten aan de binnenpan toe. • Laat het apparaat repareren bij een servicecentrum.

Neem bij vragen of problemen contact op met onze Klantenservice.

Consigli di sicurezza

Leggere tutte le istruzioni riportate di seguito.

Questo prodotto è conforme agli standard e alle normative applicabili in termini di sicurezza (Direttive sulla bassa tensione, sulla compatibilità elettromagnetica, sui materiali a contatto con alimenti, sull'ambiente e così via).

- Questo prodotto non è adatto all'uso da parte di persone (inclusi bambini) con ridotte capacità fisiche, sensoriali o mentali, o prive di esperienza e delle nozioni necessarie, a meno che non siano supervisionate o istruite in merito all'utilizzo del prodotto da una persona responsabile della loro sicurezza.

È opportuno sorvegliare i bambini per assicurarsi che non giochino con il prodotto.

- Non introdurre il sistema di cottura a pressione (Multicook) in un forno caldo né collocarlo su una piastra calda.

- Quando è in pressione, il sistema Multicook deve essere spostato con estrema attenzione. Non toccare le superfici calde. Usare le apposite impugnature e maniglie e, se necessario, indossare i guanti. Non usare mai la maniglia del coperchio per trasportare il sistema Multicook.

- Non utilizzare il sistema Multicook per scopi diversi da quello per cui è stata progettato.

- Il sistema Multicook cuoce gli alimenti sotto pressione. Un utilizzo errato può comportare fuoriuscite di liquidi e possibili ustioni.

Verificare che il sistema Multicook sia chiuso correttamente prima di sottoporlo a pressione (vedere la sezione "Istruzioni d'uso").

- Non forzare mai l'apertura del sistema Multicook. Verificare che la pressione interna si sia normalizzata (vedere la sezione "Istruzioni d'uso").

- Non utilizzare mai il sistema Multicook senza liquidi, eccetto per il preriscaldamento con le impostazioni Browning e Sauté. In caso contrario, potrebbero verificarsi gravi danni.

- Non riempire il sistema Multicook oltre il 50 % del volume complessivo. Nel caso di alimenti che aumentano notevolmente di volume durante la cottura, ad esempio riso, ortaggi disidratati o composta di frutta, non riempire il sistema Multicook oltre la metà del volume complessivo.

- Se si cucina carne con la pelle (ad esempio, lingua di bue), la pelle potrebbe gonfiarsi durante la cottura a pressione. In tal caso, non perforarla dopo la cottura, ma prima, per evitare possibili ustioni.

- Quando si cucinano alimenti di elevata consistenza (ad esempio ceci, fagioli, composta di frutta, ecc.), scuotere leggermente il sistema Multicook prima di aprirlo, poiché potrebbero fuoriuscire schizzi.

- Prima dell'utilizzo, verificare sempre che le valvole siano pulite (vedere la sezione "Pulizia e manutenzione").

- Non utilizzare il sistema Multicook per friggere in olio sotto pressione.

- Non toccare i sistemi di sicurezza eccetto per effettuare le operazioni di pulizia e manutenzione come indicato nelle istruzioni.

- Utilizzare solo parti di ricambio Tefal adatte al modello in uso, in particolare la pentola, il coperchio e le guarnizioni Tefal.

CONSERVARE QUESTE ISTRUZIONI.

Garanzia

- Questo prodotto è stato progettato esclusivamente per usi domestici, pertanto qualsiasi uso commerciale, inappropriato o non conforme alle istruzioni invaliderà sia la responsabilità che la garanzia del produttore.

Questo prodotto non è concepito né coperto da garanzia per le seguenti applicazioni:

- zone cucina del personale all'interno di negozi, uffici e altri ambienti di lavoro;

- fattorie;

- clienti di hotel, motel e altri ambienti di tipo residenziale;

- ambienti di tipo bed & breakfast.

- La garanzia non è applicabile a danni causati dalla normale usura della pentola.

- Prima di utilizzare il prodotto per la prima volta, leggere attentamente le istruzioni d'uso: qualsiasi uso non conforme alle istruzioni assolverà Tefal da ogni responsabilità.

Ambiente

- In conformità alle normative vigenti, prima di smaltire il prodotto per cessato utilizzo, sarà necessario renderlo inoperante (scollegandolo dalla presa di corrente e tagliando il cavo di alimentazione).



Partecipiamo alla protezione dell'ambiente !

- ❶ Il vostro apparecchio è composto da diversi materiali che possono essere riciclati.
- ➡ Lasciatelo in un punto di raccolta o presso un Centro Assistenza Autorizzato.

Descrizione

- 1a 1a valvola limitatrice di pressione
- 1b valvola a galleggiante
- 1c asta di spinta (sistema di apertura di sicurezza)
- 1d maniglia del coperchio
- 1e coperchio
- 1f copertura protettiva della valvola limitatrice di pressione
- 2a guarnizione (rif. XA500037)
- 2b copertura di supporto della guarnizione
- 3a pentola da 6 litri
- 3b supporti per cestello integrati
- 4 disco superiore
- 5 impugnature di trasporto
- 6 alloggiamento in acciaio inossidabile
- 7 piastra di riscaldamento con sensore di temperatura
- 8 base
- 9 cavo di alimentazione rimovibile

Pannello di controllo

- 10 timer digitale: conto alla rovescia del tempo di cottura rimanente
- 11 spia dell'impostazione High pressure
- 12 spia dell'impostazione Low pressure
- 13 spia dell'impostazione Browning
- 14 spia dell'impostazione Sauté
- 15 spia dell'impostazione Simmer
- 16 spia dell'impostazione Keep warm
- 17 **pulsante Menu**: selezione del menu di cottura
- 18 **selezione del timer**: fino a 40 min., a incrementi di 1 min. da 40 a 99 min., a incrementi di 5 min.
- 19 **pulsante Start/Cancel**

Accessori

- 20 contenitore di condensa
- 21 cestello per la cottura al vapore

IT

Operazioni preliminari al primo utilizzo

Rimozione dell'imballaggio

- Estrarre il prodotto dall'imballaggio e leggere le istruzioni d'uso prima di utilizzarlo per la prima volta - **fig. 1**.
- Collocare il prodotto su una superficie piana. Rimuovere tutti i componenti di imballaggio all'interno del prodotto: sacchetti di plastica, accessori (cestello per la cottura al vapore e contenitore di condensa) e spina - **fig. 1**.
- Rimuovere l'adesivo promozionale dal prodotto prima di usarlo per la prima volta.
- Il coperchio e la copertura protettiva della valvola limitatrice di pressione non sono adatti al lavaggio in lavastoviglie.
- Collocare nell'apposita posizione la valvola limitatrice di pressione (1a).

Rimozione del coperchio

- Per rimuovere il coperchio, afferrare la maniglia, ruotarla in senso orario e sollevare il coperchio - **fig. 2 + 3**.

Pulizia

- Sciacquare la pentola, il coperchio, il contenitore di condensa, il cestello per la cottura al vapore, la guarnizione e la copertura di supporto della guarnizione.

Primo utilizzo del prodotto

- Svolgere il cavo di alimentazione, collegarlo al prodotto (1), verificare che sia inserito completamente, quindi collegarlo alla presa di corrente (2) - **fig. 5**.

Istruzioni d'uso

Rimozione del coperchio

- Per rimuovere il coperchio, afferrare la maniglia, ruotarla in senso orario e sollevare il coperchio - fig. 2 + 3.

Collocazione del contenitore di condensa

- Collocare il contenitore di condensa (20) sul retro del prodotto - fig. 17.

Estrazione della pentola e aggiunta degli ingredienti

- Estrarre la pentola - fig. 6.
- Introdurvi gli alimenti e i liquidi come richiesto dalla ricetta.
- **Per la cottura a pressione:** tenere presente che il volume complessivo degli alimenti e dei liquidi non deve mai superare l'indicatore di livello massimo sulla pentola. Alcuni alimenti aumentano notevolmente di volume durante la cottura. Per tali alimenti (legumi secchi, cereali, riso, ecc.), assicurarsi di non superare il 50% della capacità massima della pentola. Durante la cottura a pressione, la pentola deve essere sempre riempita almeno del 20%.
- **Per la cottura al vapore:** versare acqua nella pentola fino a riempire almeno il 20% della capacità complessiva (circa 1.200 ml). Anche se la ricetta e il tempo di cottura richiedono una quantità d'acqua inferiore, utilizzarne sempre almeno 500 ml. Posizionare il cestello per la cottura al vapore nell'apposito supporto integrato oppure introdurlo sul fondo della pentola - fig. 20.
- È possibile cucinare contemporaneamente nella pentola e nel cestello.
- Durante la cottura al vapore, assicurarsi che gli alimenti nel cestello non entrino a contatto con il coperchio.
- Utilizzare utensili da cucina di plastica o legno per proteggere il rivestimento antiaderente della pentola.

Collocazione della pentola all'interno del prodotto

- Pulire il fondo della pentola e rimuovere eventuali residui di alimenti dalla piastra di riscaldamento - fig 7, quindi introdurre la pentola all'interno del prodotto - fig 8.
- Non utilizzare il prodotto senza pentola.

Chiusura e blocco del coperchio

- Verificare che la guarnizione sia saldamente fissata sulla relativa copertura di supporto. A questo scopo, ruotare leggermente la guarnizione in entrambe le direzioni per verificare che sia posizionata correttamente.
- Collocare il coperchio sul prodotto come illustrato nell' - fig. 9 (con la maniglia posizionata alle "ore 4 meno 10") e ruotarlo in senso antiorario finché non si blocca completamente - fig. 10.

Collocazione della valvola limitatrice di pressione

- Posizionare la valvola limitatrice di pressione e verificare che il puntino sulla valvola a galleggiante e il puntino sull'estremità superiore della valvola limitatrice di pressione siano allineati . Tenere presente che non viene emesso alcun clic per segnalare il blocco della valvola e che questa rimarrà relativamente libera. Prima di iniziare la cottura a pressione, verificare che il galleggiante sia abbassato (ciò indicherà che il coperchio è chiuso correttamente) - fig. 11.

Collegamento del cavo di alimentazione

- Collegare prima il cavo di alimentazione al prodotto, quindi alla presa di corrente - fig. 5. Il display a LED indicherà . **Verificare che il cavo di alimentazione sia collegato correttamente sia al prodotto che alla presa di corrente.**
- Assicurarsi che il prodotto sia collocato su una superficie di lavoro piana, stabile, asciutta e resistente al calore.

Impostazioni del sistema di cottura a pressione (Multicook)

Fare riferimento alla seguente tabella.

IMPOSTAZIONE DI COTTURA	CARATTERISTICHE	RICETTE CONSIGLIATE	COMMENTI
Low pressure 2,7 kg	Rispetto all'impostazione High pressure, questa impostazione consente di preservare maggiormente l'apporto vitaminico durante la cottura. Ideale per cuocere pesce e ortaggi delicati in acqua o nel cestello per la cottura al vapore. Questa impostazione può essere utilizzata per cucinare carne e pollame, tuttavia il tempo di cottura sarà lievemente superiore.	Cozze alla marinara, pasta e fagioli con pomodoro a pezzi, pollo al curry indiano, riso al vapore, ecc.	Cucinare sempre con il coperchio chiuso.
High pressure 5 kg	Questa impostazione consente di cucinare più rapidamente carne, pollame e alimenti surgelati. Può essere utilizzata anche per cuocere rapidamente ortaggi di elevata consistenza, ad esempio patate e barbabietola.	Semplice stufato di carne, spalla di maiale brasata alla cinese, tajine di agnello con limone sotto sale, mandorle e albicocche, ecc.	Cucinare sempre con il coperchio chiuso.
Browning	Questa impostazione consente di rosolare gli alimenti prima della cottura o di friggerli in una ridotta quantità di grasso.	Semplice stufato di carne, spalla di maiale brasata alla cinese, pollo al curry indiano, ecc.	Cucinare sempre con il coperchio aperto. Consente di rosolare gli alimenti prima della cottura a pressione. La temperatura predefinita per questa impostazione è di 180 °C.
Sauté	Questa impostazione consente di ammorbidire gli alimenti prima della cottura. Adatta per cucinare con ridotte quantità di grasso o liquido.	Cozze alla marinara, pasta e fagioli con pomodoro a pezzi, tajine di agnello con limone sotto sale, mandorle e albicocche, ecc.	Cucinare sempre con il coperchio aperto. Consente di ammorbidire gli alimenti prima della cottura a pressione. La temperatura predefinita per questa impostazione è di 140 °C.
Simmer	Questa impostazione consente di cucinare a basse temperature. Viene principalmente utilizzata per l'aggiunta di ingredienti al termine del ciclo di cottura o per completare la cottura.	Pasta e fagioli con pomodoro a pezzi, spalla di maiale brasata alla cinese, pollo al curry indiano, ecc.	Cucinare sempre con il coperchio aperto.
Keep Warm	Questa impostazione viene attivata automaticamente al termine della cottura. Consente di mantenere al caldo gli alimenti per le 12 ore successive. Al termine della cottura, verrà emesso un allarme sonoro e si accenderà la spia corrispondente all'impostazione.	Tutte le ricette.	Non è consigliabile usare l'impostazione Keep warm per più di 1 ora, in particolare con alimenti delicati e riso, poiché ne potrebbe variare la consistenza.

IT

Istruzioni per la cottura

Cottura con il timer

- Il timer può essere utilizzato solo con l'impostazione High/Low pressure.
 - Fino a 40 minuti, il tempo aumenta a incrementi di 1 minuto
 - Da 40 a 99 minuti, il tempo aumenta a incrementi di 5 minuti
- Quando il prodotto è in pausa, premere il pulsante  per selezionare un'impostazione - **fig. 12**.
- Premere  per selezionare il tempo di fine cottura - **fig. 13**.
- Premere il pulsante  per avviare la cottura - **fig. 14**. La spia del menu smetterà di lampeggiare. Il puntino nell'angolo inferiore destro del display a LED smetterà di lampeggiare  per segnalare che è stata raggiunta la temperatura e verrà avviato il conto alla rovescia.
- Sul display a LED verrà visualizzato il conto alla rovescia del tempo rimanente.  indica che mancano 10 minuti al termine della cottura.

Cottura senza il timer

- Se si utilizza l'impostazione Browning, Simmer o Sauté, lasciare sempre il coperchio aperto.
- Quando il prodotto è in pausa, sul display a LED è indicato . Per rosolare la carne e cuocerla a fuoco vivo gli ortaggi prima della cottura a pressione o cuocerli a fuoco lento dopo la cottura a pressione, premere il pulsante  per selezionare l'impostazione desiderata. La spia del menu lampeggerà.
- Premere  per preriscaldare la pentola con o senza olio/grasso - **fig. 14**. La spia del menu smetterà di lampeggiare. Attendere che il puntino nell'angolo inferiore destro del display a LED smetta di lampeggiare  per segnalare che è stata raggiunta la temperatura, quindi aggiungere gli ingredienti.
- **Al primo utilizzo del sistema Multicook, si potrebbe percepire un lieve odore che è assolutamente normale.**

Pulsante Cancel

- In qualsiasi momento, è possibile annullare una funzione o interrompere il timer premendo il pulsante  durante la cottura o il funzionamento - **fig. 14**.

Cottura a pressione

- L'aumento di pressione all'interno del prodotto provoca l'innalzamento della valvola a galleggiante. Viene quindi attivato il doppio blocco di sicurezza sul coperchio che ne impedisce l'apertura in fase di cottura. Non tentare mai di aprire il coperchio durante la cottura a pressione.
- **È possibile cucinare al vapore solo con l'impostazione High/Low pressure.**
- Durante i primi utilizzi del sistema di cottura a pressione, è possibile riscontrare una lieve fuoriuscita di vapore dall'indicatore del livello di pressione e dalla guarnizione. Tale fuoriuscita è normale e si verifica solo in seguito all'aumento di pressione.
- Durante la cottura, la fuoriuscita di una ridotta quantità di vapore dalla valvola limitatrice di pressione (1a) è assolutamente normale poiché si tratta di una valvola di sicurezza.

Keep Warm

- Una volta completato il ciclo di cottura, il prodotto passerà automaticamente all'impostazione Keep warm.

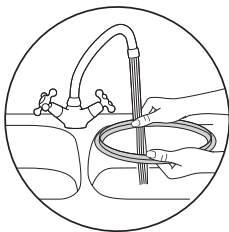
- La durata massima dell'impostazione è di 12 ore.
- In modalità Keep warm ^{keep warm} la formazione di condensa sul disco superiore è assolutamente normale.
- Dopo 12 ore, il prodotto entrerà in pausa e il display a LED indicherà .
- Per evitare la formazione di batteri, non utilizzare l'impostazione Keep warm con alimenti che non possono essere conservati a temperatura ambiente, ad esempio carne, pesce, latticini e uova.

Rilascio della pressione e rimozione del coperchio

- La pressione può essere rilasciata in due modi:
 1. Rilascio automatico: quando è attiva la modalità Keep warm, la pressione diminuisce lentamente (l'operazione richiede dai 12 ai 30 minuti). Tenere presente che durante questo intervallo di tempo, la cottura continua. In qualsiasi momento, è possibile passare alla modalità di rilascio rapido della pressione.
 2. Rilascio rapido: collocare la valvola di pressione in posizione  - **fig. 15**. Il flusso di vapore inizierà a fuoriuscire immediatamente.
- Il vapore caldo verrà rilasciato verso l'alto. In questa fase, mantenere sempre mani e viso lontani dal flusso di vapore che fuoriesce dalla valvola limitatrice di pressione.
- La valvola potrebbe essere rovente, pertanto, per ruotarla, si consiglia di usare utensili da cucina quali pinze o cucchiaini di legno, oppure guanti protettivi.
- Scollegare il cavo di alimentazione - **fig. 16**.
- Per rimuovere il coperchio, afferrare la maniglia, ruotarla in senso orario e sollevare il coperchio - **fig. 2 + 3**.

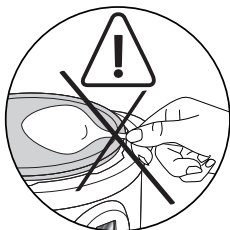
IT

Pulizia e manutenzione



- Al termine della cottura, prima di procedere alle operazioni di pulizia, scollegare il prodotto - **fig. 16**. Si consiglia di pulire il prodotto dopo ogni utilizzo. **Prestare particolare attenzione alla pulizia della guarnizione.**

- Pulire l'alloggiamento con un panno umido. Non immergere il prodotto in acqua né versare acqua all'interno dell'alloggiamento.
- Rimuovere il contenitore di condensa, pulirlo accuratamente in acqua e riporlo nella posizione originale - **fig. 17 + 18**.
- Pulire i bordi superiori della pentola con un panno umido.
- Sciacquare l'interno del coperchio, inclusi la guarnizione, la valvola limitatrice di pressione, la valvola a galleggiante, la relativa copertura protettiva e lo sfianto dell'aria. Prima di riporre i componenti nella posizione originale, asciugarli accuratamente.
- Lavare la pentola, il contenitore di condensa e il cestello per la cottura al vapore in lavastoviglie - **fig. 4**. **Non pulire la pentola con una paglietta abrasiva poiché potrebbe danneggiarne il rivestimento antiaderente.**
- Per pulire la copertura di supporto della guarnizione, separarla dal coperchio afferrando la maniglia e tirando la guarnizione verso l'alto. Dopo la pulizia, riporre la guarnizione e la relativa copertura nella posizione originale - **fig. 19 + 23**.



- Maneggiare con cura la pentola antiaderente e non colpire forte i bordi con utensili da cucina.

- Per pulire la valvola a galleggiante, spostare delicatamente il galleggiante e rimuovere sotto un getto d'acqua eventuali residui di alimenti dalla valvola o dalla guarnizione.
- Per pulire la copertura protettiva della valvola limitatrice di pressione, estrarla, pulirla e riporla nella posizione originale - **fig. 21 + 22**.
- Rimuovere la valvola limitatrice di pressione per pulirla e sciacquarla. Dopo averla asciugata, riporla nella posizione originale.
- Controllare regolarmente il condotto della valvola limitatrice di pressione per evitarne l'ostruzione.
- Non immergere il prodotto in acqua. Usare sempre la pentola inclusa in dotazione. Non versare direttamente acqua o alimenti all'interno del prodotto.
- Se il prodotto viene inavvertitamente immerso in acqua o viene versata acqua direttamente sull'elemento riscaldante (quando la padella non è in posizione), consegnare il prodotto al centro di assistenza per la riparazione.
- Pulire il prodotto dopo ogni utilizzo.
- Non conservare il prodotto con il coperchio chiuso.
- Non trasportare il prodotto sollevandolo dalla maniglia del coperchio. Per il trasporto, usare le 2 impugnature laterali.
- Sostituire la guarnizione ogni 2 anni.

Importante

- Attenersi scrupolosamente alle seguenti istruzioni. Non collocare il prodotto in prossimità di oggetti infiammabili o fiamme libere. Posizionare sempre il sistema Multicook su una superficie piana, stabile, asciutta e resistente al calore.
- Assicurarsi di rispettare le indicazioni relative al volume degli alimenti e delle quantità d'acqua ("Estrazione della pentola e aggiunta degli ingredienti", paragrafo 3).
- Non danneggiare la guarnizione. Non usare guarnizioni di tipo o marca diversa da quelle prodotte da Tefal per questo specifico modello di prodotto.
- Assicurarsi sempre che la valvola limitatrice di pressione, la valvola a galleggiante e la relativa copertura protettiva siano pulite.
- Non aprire il coperchio finché il galleggiante non è abbassato.
- Non collocare oggetti estranei sulla parte superiore della valvola limitatrice di pressione. Non sostituire la valvola.
- Non inserire un panno tra il coperchio e l'alloggiamento per lasciarlo socchiuso.
- Mantenere puliti il fondo della pentola e la piastra di riscaldamento.
- Non riscaldare la pentola con altre fonti di calore né sostituirla con altre pentole.
- Usare cucchiai di plastica o legno per evitare di danneggiare il rivestimento della pentola.
- Non tagliare mai gli alimenti direttamente nella pentola.
- Durante le fasi di cottura e rilascio del vapore, il prodotto emette calore e vapore. Mantenere mani e viso lontani dal flusso di vapore. Non toccare il coperchio durante la cottura - **fig. 24**.
- Se dai bordi del coperchio fuoriesce una notevole quantità di vapore, scollegare immediatamente il cavo di alimentazione e consegnare il prodotto al centro di assistenza per la riparazione.
- Se l'allarme sonoro rimane attivo per oltre 1 minuto, non utilizzare il prodotto e consegnarlo a un centro di assistenza.
- Non trasportare il prodotto sollevandolo dalla maniglia del coperchio. Per il trasporto, usare le 2 impugnature laterali.

- Non smontare il prodotto o sostituirne i componenti personalmente (ad eccezione della guarnizione). Queste operazioni devono essere effettuate esclusivamente da un centro di assistenza autorizzato.
- Non sostituire il cavo di alimentazione con altri cavi.
- Tenere fuori dalla portata dei bambini.
- Non utilizzare la pentola su altre piastre o con altri prodotti.
- Se durante la cottura viene rilasciata pressione ininterrottamente (per oltre 1 minuto), consegnare il prodotto a un centro di assistenza per la riparazione.
- Non riempire il sistema di cottura a pressione senza la pentola.
- Aprire sempre il coperchio sollevandolo dalla maniglia. In alcuni casi, nello spazio tra la copertura di supporto della guarnizione e il coperchio, può rimanere acqua bollente che potrebbe causare ustioni gravi.

Risoluzione dei problemi

PROBLEMA	POSSIBILI CAUSE	SOLUZIONE
Il prodotto emette un allarme sonoro e il display indica  .	• La pressione all'interno del prodotto non aumenta.	• Verificare che il coperchio sia chiuso correttamente e che la valvola sia nella posizione corretta - fig. 11.
Il prodotto passa automaticamente all'impostazione Keep warm senza aver terminato il ciclo di cottura.	• Se la pentola non contiene una quantità d'acqua sufficiente, viene attivata l'impostazione Keep warm.	• Aggiungere acqua alla pentola e riavviare il ciclo di cottura.
Il coperchio non si chiude.	• La guarnizione non è montata correttamente. • Il galleggiante rimane alzato.	• Collocare la guarnizione nella posizione corretta. • Se il problema si verifica subito dopo la cottura, rimuovere la valvola, chiudere il coperchio e riporre la valvola nella posizione originale. Se il prodotto non è stato utilizzato ed è freddo, premere l'asta di spinta direttamente con le mani.
Il coperchio non si apre una volta rilasciato il vapore.	• Il galleggiante è ancora alzato.	• Attendere 20 minuti finché il vapore non è stato completamente rilasciato, quindi abbassare la valvola a galleggiante con un'asticella.
Dai bordi del coperchio fuoriesce aria.	• Manca la guarnizione. • La guarnizione è ostruita da residui di alimenti. • La guarnizione deve essere sostituita. • Il coperchio non è chiuso correttamente.	• Montare la guarnizione. • Pulire la guarnizione. • Sostituire la guarnizione. • Chiudere nuovamente il coperchio.
Dalla valvola a galleggiante fuoriesce vapore.	• La guarnizione della valvola a galleggiante è ostruita da residui di alimenti. • La guarnizione del galleggiante è usurata.	• Pulire la guarnizione. • Sostituire la guarnizione. • Sostituire la guarnizione ogni due anni. • Assicurarsi che la guarnizione sia perfettamente pulita.
Il galleggiante non si alza.	• La valvola limitatrice di pressione non è posizionata correttamente. • La pentola non contiene una quantità di alimenti e acqua sufficiente. • Il vapore viene rilasciato dai bordi del coperchio e dalla valvola limitatrice di pressione.	• Posizionare la valvola come indicato: . • Aggiungere alimenti e acqua alla pentola. • Consegnare il prodotto al centro di assistenza per la riparazione.

Per assistenza professionale e consigli in merito a eventuali problemi o domande, contattare il nostro team del servizio clienti.

Sikkerhedsforskrifter

Giv dig god tid til at læse nedenstående instruktioner.

Af sikkerhedsmæssige årsager overholder apparatet gældende normer og bestemmelser (lavspændingsdirektivet, lovgivning om elektrisk kompatibilitet og genstande bestemt til kontakt med fødevarer, miljøbestemmelser osv.)

• Apparatet egner sig ikke til at blive betjent af personer (herunder børn) med fysiske, sensoriske eller mentale handicap og med manglende erfaring og viden, medmindre disse er under opsyn eller er blevet oplært i brugen af apparatet af en person, der er ansvarlig for deres sikkerhed.



- Hold altid børn under opsyn for at forhindre, at de ikke leger med apparatet.
- Anbring ikke din Multicook trykkoger i en varm ovn eller på en varm kogeplade.
- Vær yderst forsigtig med at flytte apparatet, så længe det er under tryk. Rør ikke ved de varme overflader. Benyt håndtagene og grebene, og brug om nødvendigt grydelapper. Brug aldrig lågets håndtag til at transportere din Multicook trykkoger.
- Brug ikke din Multicook trykkoger til andre formål end dem, som den er beregnet til.
- Din Multicook trykkoger koger under tryk. Du risikerer at skole dig, hvis du ikke bruger trykkogeren korrekt.

Sørg for, at din Multicook trykkoger er forsvarligt lukket, inden den sættes i gang (læs brugsanvisningen).

- Brug aldrig vold for at åbne din Multicook trykkoger. Sørg for, at det indvendige tryk er faldet, inden du åbner den. Læs brugsanvisningen.
- Anvend aldrig din Multicook trykkoger uden væske, bortset fra under indstillingerne "svitsning" og "sautering", da dette kan beskadige apparatet.
- Fyld ikke din Multicook trykkoger op til mere end halvvejs af grydens højde. For madvarer, der udvider sig under kogning, såsom ris, tørrede grønsager eller kogt frugt, bør trykkogeren ikke fyldes op til mere end halvdelen.
- Efter tilberedning af kød med en hinde (som fx tunge), der kan svulme op under trykkets virkning, bør du aldrig stikke i kødet, hvis det ser ud til at være opsvulmet, da du risikerer at brænde dig. Stik i kødet inden tilberedning.
- Efter tilberedning af grødagtige madvarer (kikærter, rabarber, kogt frugt osv.) bør du ryste din Multicook trykkoger let, inden den åbnes for at undgå, at indholdet sprøjter ud.
- Sørg altid for, at ventilerne er rene inden brug (se instruktionerne for rengøring og vedligeholdelse).
- Brug ikke din Multicook trykkoger til at stege i olie under tryk.
- Rør ikke ved sikkerhedssystemerne ud over ved rengøring og vedligeholdelse, og følg nøje de angivne forskrifter.
- Anvend udelukkende originale Tefal reservedele til din model. Især gryde, låg og pakning.

GEM DISSE FORSKRIFTER.

Garanti

- Apparatet er udelukkende beregnet til privat brug. Hvis det bruges erhvervsmæssigt, håndteres forkert eller ikke betjenes i forhold til brugsanvisningen, påtager fabrikanten sig intet ansvar, og garantien frafaldet.

Det er ikke beregnet til nedenstående anvendelser, der ikke omfattes af garantien:

- i personalekøkkener, butikker eller andre erhvervsarealer,
- på landbrugsejendomme,
- af gæster på hoteller, moteller eller andre ferieboliger,
- på vandrehjem og lignende.
- Garantien dækker ikke almindeligt slid på gryden.
- Læs sikkerhedsforskrifterne nøje inden første ibrugtagning. Hvis apparatet ikke betjenes i forhold til disse forskrifter, er Tefal fritaget ethvert ansvar.

Miljø

- I overensstemmelse med gældende lovgivning om bortskaffelse af udtjente husholdningsapparater skal apparatet sættes ud af drift (ved at afbryde strømmen og fjerne ledningen).



Vi skal alle være med til at beskytte miljøet!

- ① Apparatet indeholder mange materialer, der kan genvindes eller genbruges.
- ➡ Bring det til et specialiseret indsamlingssted for genbrug eller et autoriseret serviceværksted, når det ikke skal bruges mere.

Beskrivelse

- 1a reguleringsventil
- 1b sikkerhedsventil
- 1c lukkegreb (sikkerhedsåbning)
- 1d lågets håndtag
- 1e låg
- 1f beskyttelseskapsel til reguleringsventil
- 2a pakning (ref. XA500037)
- 2b pakningsholder
- 3a gryde 6 L
- 3b indbyggede holdere
- 4 øvre ring
- 5 faste håndtag på gryden
- 6 gryde i rustfrit stål
- 7 varmelegeme med temperaturføler
- 8 bund
- 9 aftagelig ledning

Betjeningspanel

- 10 elektronisk minutur med nedtælling
- 11 indikator for højt tryk
- 12 indikator for lavt tryk
- 13 indikator for svitsning
- 14 indikator for sautering
- 15 indikator for simre
- 16 indikator for hold-varm
- 17 **menuknop:** valg af kogeindstilling
- 18 **valg af kogetid:**
Nedtælling per 1 minut op til 40 min
Nedtælling per 5 min fra 40 til 99 min
- 19 **start / afbryd**

Tilbehør

- 20 damprist
- 21 dampkurv

DA

Inden første ibrugtagning

Fjern emballagen

- Tag apparatet ud af emballagen. Husk at læse brugsanvisningen, inden du tager apparatet i brug for første gang - **fig. 1**.
- Anbring apparatet på en plan overflade. Fjern al emballage og løsdele inde i apparatet såsom plasticposer, tilbehør (dampkurve og damprist) samt stik - **fig. 1**.
- Fjern reklamemærket fra apparatet inden første ibrugtagning.
- Låg og beskyttelseskapsel til reguleringsventilen må ikke komme i opvaskemaskinen.
- Sæt reguleringsventilen på plads (1a).

Åbning

- Åbn låget ved at holde i håndtaget, dreje i urets retning og løfte låget op - **fig. 2 + 3**.

Rengøring

- Skyl gryde, låg, damprist, dampkurv, pakning og pakningsholder.

Første ibrugtagning

- Træk ledningen ud, og slut den til apparatet (1). Kontroller, at den er korrekt tilsluttet, og sæt den i en stikkontakt (2) - **fig. 5**.

Brugsanvisning

Åbning

- Fjern låget ved at holde i håndtaget, dreje i urets retning og løfte låget op - fig. 2 + 3.

Placering af damprist

- Anbring dampristen (20) bagest i apparatet som vist på tegningen - fig. 17.

Udtagelse af gryde og påfyldning

- Tag gryden ud - fig. 6.
- Påfyld madvarer og væske som anvist i opskriften.
- **Til trykkogning:** Bemærk, at påfyldning af madvarer og væske ikke bør overskride mærket for maksimal påfyldning af gryden. Visse madvarer udvider sig under kogning. For disse madvarer (fx tørrede grønsager, kornprodukter, ris osv.) skal du sørge for, at gryden ikke er fyldt op til mere end halvdelen. Ved trykkogning bør gryden altid fyldes op til mindst 20 % af dens rumindhold.
- **Til dampkogning:** Fyld vand op til mindst 1/5 af grydens højde (cirka 1200 ml). Vandniveauet afhænger af opskrift og kogetid, men brug aldrig mindre end 500 ml vand. Anbring dampkurven på den integrerede holder eller direkte på grydens bund - fig. 20.
- Du kan tilberede mad i gryden og dampe på samme tid.
- Under dampkogning skal du sørge for, at maden i dampkurven ikke er i kontakt med låget.
- Brug kun køkkenredskaber i træ eller plastic for at beskytte grydens slip-let overflade.

Anbringelse af gryden i apparatet

- Tør bunden af gryden af, og fjern enhver madrest fra varmelegemet - fig 7. Anbring dernæst gryden i apparatet - fig 8.
- Brug ikke apparatet uden gryde.

Lukning og fastspænding af låg

- Kontroller, at pakningen er forsvarligt anbragt på pakningsholderen ved at dreje pakningen i begge retninger.
- Anbring låget på apparatet, som anvist på tegningen - fig. 9 (håndtaget skal placeres i stillingen "ti minutter i fire"). Drej det mod uret, til det er spændt helt fast - fig. 10.

Placering af reguleringsventilen

- Anbring reguleringsventilen, og kontroller, at den sidder korrekt . Prikken på sikkerhedsventilen skal være parallel med prikken på siden af reguleringsventilen. Bemærk, at reguleringsventilen ikke falder i hak og altid sidder lidt løst. Kontroller, at sikkerhedsventilen er nede inden trykkogning (dette betyder, at låget sidder tæt) - fig. 11.

Strømtilslutning

- Slut ledningen til apparatet, inden den sættes i en stikkontakt - fig. 5. LED-displayet angiver . **Kontroller, at ledningen er sluttet korrekt til både apparat og stikkontakt.**
- Sørg for, at apparatet er anbragt på en plan, stabil, tør og varmebestandig arbejdsflade.

Indstillinger på din Multicook trykkoger

Se venligst nedenstående skema.

KOGEINDSTILLINGER	FUNKTIONER	RÅD TIL OPSKRIFTER	BEMÆRKNINGER
Lavt tryk ca. 2,5 kg	Kogning ved lavt tryk bevarer flere vitaminer end kogning ved højt tryk og er især velegnet til kogning af fisk og delikate grønsager direkte i vand eller i dampkurv. Denne indstilling kan også bruges til kød og fjerkræ, hvilket dog kræver en lidt længere kogetid.	Moules marienières, Grov tomatsuppe med bønner og pasta, hot rogan josh kylling, perfekte dampede ris...	Låget skal være lukket under kogning.
Højt tryk ca. 5 kg	Højt tryk nedsætter tilberedningstiden for kød, fjerkræ og frosne madvarer. Indstillingen kan også bruges til hurtig tilberedning af faste grønsager såsom kartofler og rødbeder.	Gryderet med pølser, kinesisk gryderet med svineskulder, lammesteg med syltede citroner, mandler og abrikoser...	Låget skal være lukket under kogning.
Svitsning	Brug denne indstilling til at svitse madvarer inden kogning eller til stegning i meget lidt fedtstof.	Gryderet med pølser, kinesisk gryderet med svineskulder, hot rogan josh kylling...	Låget skal være åbent under kogning. Til svitsning før trykkogning. Den forudindstillede temperatur er på 180°C.
Sautering	Denne indstilling bruges til at letstege maden før kogning. Er velegnet til kun lidt fedtstof eller væske.	Moules marienières, grov tomatsuppe med bønner og pasta, lammesteg med syltede citroner, mandler og abrikoser...	Låget skal være åbent under kogning. Letstegning af madvarer før trykkogning. Den forudindstillede temperatur er på 140°C.
Simre	Denne indstilling er til kogning under lave temperaturer og bruges især ved tilføjelse af ingredienser eller sidst i kogeprocessen.	Grov tomatsuppe med bønner og pasta, kinesisk gryderet med svineskulder, hot rogan josh kylling...	Låget skal være åbent under kogning.
Hold-varm	Denne funktion aktiveres automatisk efter endt kogetid. Holder maden varm i op til 12 timer. Når kogetiden er udløbet, udsender apparatet et bip, og lysdioden for hold-varm funktionen bliver tændt.	Alle opskrifter.	Det frarådes at bruge hold-varm funktionen i mere end 1 time, især til delikate madvarer og ris, da konsistensen kan ændre sig.

Tilberedning

Brug af minuturet

- Minuturet er udelukkende beregnet til kogning med højt og lavt tryk.
 - Nedtælling per 1 minut op til 40 minutter.
 - Nedtælling per 5 minutter fra 40 til 99 minutter.

DA

- Når apparatet er i standby, tryk  på menuknappen for at vælge en indstilling - **fig. 12**.
- Tryk  for at vælge det ønskede antal minutter - **fig. 13**.
- Tryk  på start for at igangsætte kogningen - **fig. 14**. Lysdioden på menuknappen stopper med at blinke. Dioden i nederste højre hjørne af LED-displayet stopper med at blinke  når den ønskede temperatur er opnået, og minuturet går i gang.
- LED-displayet angiver den resterende kogetid i minutter.  betyder, at kogetiden udløber om 10 minutter.

Kogning uden minuttur

- Låget skal altid være åbent under indstillingerne "svitsning", "simre" eller "sautering".
- Når apparatet er i standby, viser LED-displayet . Vælg den ønskede indstilling for at svitse kød og letstege grønsager før trykkogning  eller bruge simrefunktionen efter trykkogning. Lysdioden på menuknappen blinker.
Tryk  for at forvarme gryden med eller uden fedtstof/olie - **fig. 14**. Lysdioden på menuknappen stopper med at blinke. Når lysdioden i LED-displayets nederste højre hjørne stopper med at blinke  er den rette temperatur opnået, og du kan påfylde ingredienser.
- **Under første ibrugtagning af din Multicook, kan der opstå en særlig lugt. Dette er normalt.**

Afbrydelse

- Du kan ændre indstillinger eller afbryde minuturet når som helst under kogning ved at trykke  på knappen - **fig. 14**.

Trykkogning

- Når trykket stiger inde i apparatet, stiger sikkerhedsventilen. Den dobbelte sikkerhedslås i låget aktiveres, så låget ikke kan åbnes under kogningen. Forsøg aldrig at åbne låget under trykkogning.
- **Dampkogning er kun muligt under tilberedning ved højt og lavt tryk.**
- De første par gange apparatet tages i brug, slipper der måske en smule damp ud fra trykindikatoren og pakningen. Dette er normalt og sker kun, mens trykket stiger.
- Det er normalt, at der slipper lidt damp ud fra reguleringsventilen under kogningen (1a).

Hold-varm

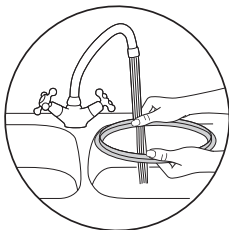
- Når kogetiden er udløbet, aktiveres hold-varm funktionen automatisk.
- Maden holdes varm i højst 12 timer.
- Under hold-varm  indstillingen opstår der måske damp i den øvre ring. Dette er normalt.
- Efter 12 timer går apparatet i standby, og LED-displayet viser .
- For at forhindre enhver dannelse af bakterier bør du undgå at bruge hold-varm funktionen ved madvarer, der ikke kan opbevares i stuetemperatur såsom kød, fisk, mælkeprodukter æg o.a.

Tryknedsættelse og åbning

- Trykket kan nedsættes på to måder:
 1. Automatisk tryknedsættelse: Når hold-varm funktionen er aktiveret, falder trykket gradvist (tager mellem 12 og 30 min). Bemærk, at kogningen ikke afbrydes. Du kan skifte til hurtig tryknedsættelse når som helst.
 2. Hurtig tryknedsættelse: Drej sikkerhedsventilen hen på  for at nedsætte trykket - **fig. 15**. Dampen slippes ud øjeblikkeligt.
- Varm damp slippes ud opad. Hold hænder og ansigt væk, når den varme damp slippes ud fra reguleringsventilen.
- Da reguleringsventilen kan være varm, anbefales det at bruge et køkkenredskab såsom en tang eller en grydeske i træ samt handsker til at dreje ventilen.
- Afbryd strømmen - **fig. 16**.
- Fjern låget ved at holde i håndtaget, dreje i urets retning og løfte låget op - **fig. 2 + 3**.

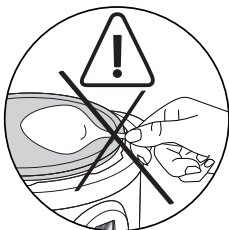
DA

Rengøring og vedligeholdelse



- Efter endt tilberedning, afbryd strømmen til apparatet, inden du gør det rent - **fig. 16**. Det anbefales at rengøre apparatet efter hver ibrugtagning. **Vær særlig forsigtig med rengøring af pakningen.**

- Rengør gryden med en fugtig klud. Dyp ikke apparatet i vand, og hæld ikke vand i gryden.
- Fjern dampristen, og vask den grundigt med vand. Sæt den på plads igen - **fig. 17 + 18**.
- Rengør kanten af gryden med en fugtig klud.
- Rens bunden af låget samt pakning, reguleringsventil, sikkerhedskapsel til sikkerhedsventilen, udløsningsknap og sikkerhedsventil. Tør delene grundigt, inden de sættes på plads igen.
- Vask gryde, damprist og dampkurv i opvaskemaskinen - **fig. 4**. **Brug ikke en skuresvamp til at rengøre gryden, da dette kan ødelægge slip-let belægningen.**
- Rengør pakningsholderen ved at skille denne fra låget. Dette gøres ved at holde i lågets greb og hive pakningen opad. Når den er rengjort, sæt pakning og pakningsholder på plads igen - **fig. 19 + 23**.



- Hånder slip-let gryden forsigtigt, og undgå hårde slag med køkkenredskaber mod kanten.

- Rengør sikkerhedsventilen ved at afmontere den forsigtigt og fjerne eventuelle madrester fra ventil og pakning.
- Rengør reguleringsventilens beskyttelseskapsel ved at hive den opad. Sæt den på plads igen - **fig. 21 + 22**.
- Fjern reguleringsventilen. Rens den i vand, tør den, og sæt den på plads igen.
- Reguleringsventilens kanal bør rengøres ofte for at forhindre tilstopning.
- Dyp ikke apparatet i vand. Brug altid den medfølgende gryde. Hæld ikke vand eller madvarer direkte i apparatet.
- Skulle du komme til at dyppe apparatet i vand eller spilde vand direkte på varmelegemet (når gryden er fjernet), skal det sendes til reparation på et lokalt servicecenter.
- Rengør apparatet efter hver ibrugtagning.
- Opbevar ikke apparatet med lukket låg. Lad det stå åbent.
- Transporter ikke apparatet ved at bruge lågets håndtag. Brug de to faste håndtag på siden af gryden.
- Udskift pakningen hvert andet år.

Vigtigt

- Følg nøje nedenstående instrukser. Anbring ikke apparatet nær åben ild eller brandfarlige genstande. Placer altid din Multicook på en plan, stabil, tør og varmebestandig overflade.
- Følg venligst anbefalingerne angående mængden af madvarer og vand (afsnit 3. Udtagning af gryde og påfyldning).
- Undgå at beskadige pakningen. Brug ikke andre slags pakninger eller mærker, der ikke er produceret af Tefal til denne model.
- Sørg for, at sikkerhedsventilens beskyttelseskapsel, reguleringsventil og sikkerhedsventil altid er rengjorte.
- Åbn ikke låget, før sikkerhedsventilen er nede.
- Anbring ikke andre genstande oven på reguleringsventilen. Udskift ikke ventilen.
- Lad ikke apparatet stå på klem ved at anbringe en klud mellem låg og gryde.
- Hold bunden af gryde og varmelegeme ren.
- Brug ikke andre varmekilder til at opvarme gryden, og anvend ikke andre gryder.
- Brug skeer i træ eller plastic for at undgå at beskadige grydens slip-let belægning. Skær aldrig madvarer direkte i gryden.
- Apparatet udsender varme og damp under kogning og udløsning af damp. Hold ansigt og hænder væk fra dampudslippet. Rør ikke ved låget under kogning - **fig. 24**.
- Hvis der slipper en stor mængde damp ud fra under låget, afbryd strømmen til apparatet med det samme, og send det til reparation på et servicecenter.
- Hvis apparatet udsender en alarmtone, der ikke ophører efter 1 minut, brug ikke apparatet, og send det til et servicecenter.
- Transporter ikke apparatet ved hjælp af lågets håndtag. Brug de to faste håndtag på siden af gryden.
- Skil ikke apparatet ad, og udskift ikke nogen af delene selv (undtagen pakningen). Dette skal udelukkende foretages af et godkendt servicecenter.

- Brug ikke andre ledninger end den medfølgende.
- Hold apparatet væk fra børn.
- Anbring ikke gryden på andre varmekilder eller i andre apparater.
- Hvis der slipper damp ud konstant (i mere end 1 minut) under trykkogning, skal apparatet sendes til reparation på et servicecenter.
- Fyld ikke trykkogeren op, når gryden er fjernet.
- Hold altid i håndtaget, når du åbner låget. I visse tilfælde kan der være kogende vand mellem pakning og låg. Dette kan forårsage alvorlig skoldning.

Fejlfinding

FEJL	MULIGE ÅRSAGER	LØSNING
Apparatet udsender et bip, og displayet viser  .	• Apparatet kan ikke danne tryk.	• Kontroller, at låget er forsvarligt lukket, og at ventilen sidder korrekt - fig. 11.
Apparatet aktiverer automatisk hold-varm funktionen, før kogetiden er udløbet.	• Når der ikke er tilstrækkeligt med vand i gryden, aktiverer apparatet hold-varm funktionen.	• Hæld mere vand i gryden, og fortsæt kogningen.
Låget kan ikke spændes fast.	• Pakningen sidder ikke korrekt. • Sikkerhedsventilen bliver oppe.	• Sæt pakningen på plads. • Hvis dette sker lige efter kogning, fjern ventilen. Luk låget, og sæt ventilen på plads igen. Har apparatet ikke været i brug og er koldt, tryk lukkegrebet ned manuelt.
Låget kan ikke åbnes efter dampudløsning.	• Sikkerhedsventilen bliver oppe.	• Vent i 20 minutter, indtil apparatet har afgivet al sin damp, og tryk sikkerhedsventilen ned med et spidst redskab.
Der kommer luft ud under låget.	• Ingen pakning. • Der sidder madrester i pakningen. • Pakningen skal udskiftes. • Låget er ikke lukket korrekt.	• Sæt pakningen på plads. • Rengør pakningen. • Udskift pakningen. • Luk låget igen.
Sikkerhedsventilen udløser damp.	• Der sidder madrester i ventilens pakning. • Ventilens pakning skal udskiftes.	• Rengør pakningen. • Udskift pakningen. • Udskift pakningen hvert andet år. • Kontroller, at pakningen er grundigt rengjort.
Sikkerhedsventilen stiger ikke.	• Sikkerhedsventilen sidder ikke korrekt. • Der er ikke nok madvarer eller vand i gryden. • Der slipper damp ud fra under låget og fra reguleringsventilen.	• Drej ventilen hen på . • Fyld mere mad eller vand i gryden. • Send apparatet til reparation på vores servicecenter.

I tilfælde af problemer eller spørgsmål og for kvalificeret hjælp og rådgivning kontakt venligst vores kundeservice.

Säkerhetsrekommendationer

Ta dig tid att läsa igenom alla instruktioner.

Denna produkt överensstämmer med tillämpliga standarder och föreskrifter (lågspänningsdirektiv, elektromagnetisk kompatibilitet, förordning om material och produkter avsedda att komma i kontakt med livsmedel, miljö ...).

- Denna produkt är inte avsedd att användas av personer (inklusive barn) med nedsatt fysisk, sensorisk eller mental förmåga, eller med bristande erfarenhet och kunskap, såvida de inte hålls under uppsikt eller har fått instruktioner avseende användning av produkten av en person som ansvarar för deras säkerhet.

Barn ska hållas under uppsikt så att de inte leker med produkten.

- Placera inte tryckkokaren (Multicook) i en varm ugn eller på en varm spis.
- När tryckkokaren (Multicook) är under tryck ska du vara mycket försiktig när du flyttar den. Rör inte vid de varma ytorna. Använd handtagen och använd grytvantar vid behov. Bär aldrig tryckkokaren (Multicook) i handtaget på locket.

- Använd inte tryckkokaren (Multicook) till något annat än det den är avsedd att användas till.

- Tryckkokaren (Multicook) tillagar under tryck. Brännskador kan uppstå om den kokar över vid felaktig användning.

Se till att tryckkokaren (Multicook) är ordentligt stängd innan du sätter den under tryck (se bruksanvisningen).

- Öppna aldrig tryckkokaren (Multicook) med våld. Se till att trycket på insidan återgått till normal nivå. Se bruksanvisningen.

- Använd aldrig tryckkokaren (Multicook) utan vätska, förutom vid förvärmning genom Browning (bryna) eller Sauté (sautera) då detta kan orsaka allvarlig skada.

- Fyll inte tryckkokaren (Multicook) till mer än 50 %. Fyll inte tryckkokaren (Multicook) till mer än hälften när du tillagar mat som expanderar avsevärt under tillagning, t.ex. ris eller torkade livsmedel.

- Vid tillagning av kött som har ett yttre skinn (t.ex. oxtunga), och som kan svälla på grund av trycket, ska du inte sticka hål på skinnet efter tillagning om det verkar svullet eftersom du kan bränna dig. Stick hål på skinnet före tillagningen.

- När du tillagar mat med tjock konsistens (kikärter, rabarber, kompotter osv.) ska tryckkokaren (Multicook) skakas lätt innan du öppnar den för att se till att det inte sprutar ut mat.

- Kontrollera alltid att ventilerna är rena före användning (se Rengöring och Underhåll).

- Använd inte tryckkokaren (Multicook) för att fritera med olja under tryck.

- Rör inte vid säkerhetssystemen förutom vid rengöring och underhåll i enlighet med instruktionerna.

- Använd endast Tefal-reservdelar som passar din modell. I synnerhet endast Tefal tillagningskärl, lock och packning.

SPARA DESSA INSTRUKTIONER.

Garanti

- Denna produkt är endast utformad för privat bruk. Vid kommersiell användning, olämplig användning eller om instruktionerna inte följs fransäger sig tillverkaren allt ansvar och garantin förfaller.

Produkten är inte avsedd att användas på följande ställen och garantin gäller ej för:

- personalkök i affärer, på kontor och andra arbetsplatser;
- användning av gäster på hotell, motell och i andra miljöer av bostadstyp;
- miljöer av bed and breakfast-typ.

- Garantin gäller inte för normalt slitage på tillagningskärlet.

- Läs instruktionerna noggrant innan du använder tryckkokaren för första gången. All användning som inte följer dessa instruktioner friar Tefal från allt ansvar.

Miljö

- Innan man kasserar och slänger en apparat som inte längre behövs måste man i enlighet med aktuella föreskrifter göra den obrukbar (genom att dra ur kontakten och klippa av strömsladden).



Tänk på miljön!

- ① Din apparat innehåller värdefulla material som kan återvinnas och återanvändas.
- ➔ Lämna den därför på en återvinningsstation.

Beskrivning

- 1a tryckregleringsventil
- 1b flottörventil
- 1c tryckstång (säkerhetsöppningssystem)
- 1d lockets handtag
- 1e lock
- 1f skyddshölje för tryckregleringsventil
- 2a packning (ref. XA500037)
- 2b packningslock
- 3a 6 l tillagningskäril
- 3b integrerade korghållare
- 4 övre ringen
- 5 bärhandtag
- 6 hölje i rostfritt stål
- 7 uppvärmningsplatta med temperatursensor
- 8 underdel
- 9 löstagbar strömsladd

Kontrollpanel

- 10 digital timer: räknar ned återstående tillagningstid
- 11 lampa för High pressure (högt tryck)
- 12 lampa för Low pressure (lågt tryck)
- 13 lampa för Browning (bryna)
- 14 lampa för Sauté (sautera)
- 15 lampa för Simmer (sjuda)
- 16 lampa för Keep warm (varmhållning)
- 17 **knappen Menu (meny)**: tryck på denna för att välja en tillagningsmeny
- 18 **tidsinställning**: steg om 1 minut upp till 40 min steg om 5 minuter från 40 till 99 min
- 19 **Start/Cancel (start/stop)**

Tillbehör

- 20 kondensuppsamlare
- 21 ångkorg

Före första användningen

Ta bort förpackningen

- Ta ut tryckkokaren ur förpackningen och kom ihåg att läsa bruksanvisningen innan du använder tryckkokaren för första gången - **fig. 1**.
- Placera tryckkokaren på en plan yta. Ta bort allt förpackningsmaterial inuti tryckkokaren: plastpåsar, tillbehör (ångkorg & kondensuppsamlare) samt sladden med kontakter - **fig. 1**.
- Ta bort klistermärket på tryckkokaren innan du använder den för första gången.
- Locket och skyddshöljet för tryckregleringsventilen kan inte diskas i maskin.
- Sätt tryckregleringsventilen (1a) på plats.

Ta bort locket

- För att ta bort locket tar du tag i handtaget, vridet det medurs och lyfter locket - **fig. 2 + 3**.

Rengöring

- Skölj av tillagningskärlet, locket, kondensuppsamlaren, ångkorgen, packningen och packningslocket.

Använda tryckkokaren för första gången

- Rulla ut strömsladden, anslut den till tryckkokaren (1), kontrollera att den är helt intryckt och anslut sedan till vägguttaget (2) - **fig. 5**.

Bruksanvisning

Ta bort locket

- För att ta bort locket tar du tag i handtaget, vrider det medurs och lyfter locket - **fig. 2 + 3.**

Sätta kondensuppsamlaren på plats

- Sätt kondensuppsamlaren (20) på baksidan av tryckkokaren i enlighet med - **fig. 17.**

Ta ur tillagningskärlet och tillsätta ingredienserna

- Ta ur tillagningskärlet - **fig. 6.**
- Tillsätt mat eller vätska i tillagningskärlet enligt receptet.
- **För tryckkokning:** Observera att mängden mat eller vätska aldrig får överstiga markeringen för maxnivå i tillagningskärlet. Vissa livsmedel expanderar under tillagning. Se till att du inte överstiger 50 % av tillagningskärlens kapacitet vid tillagning av sådana livsmedel (torkade livsmedel, ris osv.). Vid tryckkokning ska tillagningskärlet alltid fyllas till minst 20 %.
- **För ångkokning:** Fyll tillagningskärlet med vatten upp till minst 20 % (ca 1,2 liter). Det kan behövas mindre vatten beroende på recept och tillagningstid, men använd alltid minst 500 ml vatten. Placera ångkorgen så att den vilar på den integrerade korghållaren eller placera den helt enkelt på botten av tillagningskärlet - **fig. 20.**
- Du kan tillaga mat i tillagningskärlet och ångkoka samtidigt.
- När du ångkoker ska du se till att maten i ångkorgen inte rör vid locket.
- Använd redskap av plast eller trä för att skydda släpp-lättbeläggningen i tillagningskärlet.

Placera tillagningskärlet i tryckkokaren

- Torka rent botten på tillagningskärlet och ta bort matrester från uppvärmningsplattan - **fig 7.**
Placera sedan tillagningskärlet i tryckkokaren - **fig 8.**
- Använd inte tryckkokaren utan tillagningskärlet.

Stänga och låsa locket

- Kontrollera att packningen sitter som den ska på packningslocket. Roter packningen lite åt båda håll för att kontrollera.
- Placera locket på tryckkokaren så som det visas i - **fig. 9** (med handtaget placerat vid "tio i fyra") och vrid det moturs tills det har låsts helt - **fig. 10.**

Sätta i tryckregleringsventilen

- Sätt i tryckregleringsventilen och kontrollera att den sitter i linje med pricken på flottörventilen och pricken på ventilöppningen . Observera att ventilen inte klickar på plats och att den kommer att sitta något löst. Kontrollera att flottören är nere innan du börjar tryckkoka (detta innebär att locket är ordentligt stängt) - **fig. 11.**

Sätta i strömsladden

- Anslut först strömsladden till tryckkokaren och sedan till vägguttaget - fig. 5. LED-displayen visar . **Se till att strömsladden sitter ordentligt i både tryckkokaren och vägguttaget.**
- Se till att tryckkokaren står på en plan, stabil, torr och värmetålig arbetsyta.

Tryckkokarens (Multicook) funktioner

Se tabellen nedan.

TILLAGNINGS-FUNKTIONER	EGENSKAPER	RECEPTFÖRSLAG	KOMMENTARER
Low pressure (lågt tryck) Ca 3 kg tryck	Tillagning med lågt tryck bevarar fler vitaminer under tillagningen jämfört med tillagning med högt tryck. Detta är perfekt när man tillagar fisk eller grönsaker i vatten eller i ångkokningskorgen. Denna funktion kan användas för tillagning av kött och fisk, men tillagningstiden blir något längre.	Vinkokta musslor, läcker tomatsoppa, kryddig kyckling, perfekt ångkokt ris...	Tillaga alltid med locket stängt.
High pressure (högt tryck) Ca 5 kg tryck	Med denna funktion kan du tillaga kött, fågel och frysta grönsaker snabbare. Högt tryck kan även användas för snabb tillagning av kompakta grönsaker som potatis och rödbeta.	En enkel korvgryta, grytstek, lammtagine med konserverade citroner, mandlar och aprikoser...	Tillaga alltid med locket stängt.
Browning (bryna)	Använd denna funktion för att bryna livsmedel innan tillagningen eller när du steker i en liten mängd fett.	En enkel korvgryta, grytstek, kryddig kyckling...	Tillaga alltid med locket öppet. Bryn mat före tryckkokning. Förinställd temperatur för denna funktion är 180°C.
Sauté (sautera)	Använd denna funktion för att mjuka upp mat före tillagningen. Lämplig med en liten mängd fett eller vätska.	Vinkokta musslor, läcker tomatsoppa, lammtagine med konserverade citroner, mandlar och aprikoser...	Tillaga alltid med locket öppet. Mjuka upp mat före tryckkokning. Förinställd temperatur för denna funktion är 140°C.
Simmer (sjuda)	Med denna funktion kan du tillaga mat vid låg temperatur. Den används främst när man tillsätter ingredienser i slutet av tillagningen eller för att slutföra tillagningen.	Läcker tomatsoppa, grytstek, kryddig kyckling...	Tillaga alltid med locket öppet.
Keep Warm (varmhållning)	Slås automatiskt på efter tillagningen. Håller maten varm i upp till 12 timmar. När tillagningen är klar hör du ett pip och kontrollampen för Keep Warm (varmhållning) tänds.	Alla recept.	Det är inte lämpligt att använda funktionen Keep Warm (varmhållning) i mer än 1 timme, särskilt vid känsliga livsmedel och ris eftersom konsistensen kan förändras.

SV

Instruktioner för tillagning

Tillagning med timer

- Timern kan endast användas vid High & Low Pressure (högt & lågt tryck).
 - Tiden ökar med steg om 1 minut upp till 40 minuter.
 - Tiden ökar med steg om 5 minuter från 40 och upp till 99 minuter.

- Tryck på knappen  för att välja en funktion när tryckkokaren är i stand by-läge - **fig. 12**.
- Tryck på  för att välja efter vilken tid - **fig. 13** tillagningen ska upphöra.
- Tryck på knappen  för att starta tillagningen - **fig. 14**. Menylampan slutar blinka. Pricken i nedre högra hörnet på LED-displayen slutar blinka  när rätt temperatur uppnåtts och nedräkningen startar.
- LED-displayen visar nedräkningen av återstående tid.  betyder att tillagningen är klar om 10 min.

Tillagning utan timer

- Lämna alltid locket öppet när du använder funktionerna Browning (bryna), Simmer (sjuda) eller Sauté (sautera).
- När tryckkokaren är i stand by-läge visar LED-displayen . Tryck på knappen  för att välja önskad funktion för att bryna kött och sautera grönsaker före tryckkokningen eller sjuda mat efter tryckkokningen. Menylampan blinkar.
Tryck på  för att förvärma tillagningskärlet, antingen med eller utan fett/olja - **fig. 14**. Menylampan slutar blinka. Vänta tills pricken i nedre högra hörnet på LED-displayen slutar blinka  när rätt temperatur uppnåtts och tillsatt ingredienserna.
- **När du använder Multicook för första gången kan det uppstå en svag lukt. Detta är normalt.**

Knappen Cancel (stopp)

- Du kan när som helst återställa en funktion eller stoppa tidsinställningen genom att trycka på knappen  under tillagning eller övrig drift - **fig. 14**.

Tryckkokning

- När trycket byggs upp i tryckkokaren stiger flottörventilen. Det dubbla säkerhetslåset i locket aktiveras och locket kan inte öppnas under tillagningen. Försök aldrig öppna locket under tryckkokningen.
- **Ångkokning är endast möjlig vid tillagning High/Low Pressure (høgt/lågt tryck).**
- När du använder tryckkokaren de allra första gångerna kan det läcka lite ånga från trycknivåindikatorn och packningen. Detta är normalt och händer endast när trycket byggs upp.
- Under tillagning är det normalt att en liten mängd ånga tränger ut ur tryckregleringsventilen (1a) eftersom det är en säkerhetsventil.

Keep Warm (varmhållning)

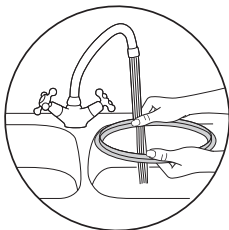
- När tillagningscykeln är klar växlar tryckkokaren automatiskt till Keep Warm (varmhållning).
- Maxtid för varmhållning är 12 timmar.
- Vid varmhållning  kan kondens bildas i den övre ringen. Detta är normalt.
- Efter 12 timmar går tryckkokaren över till stand by-läge och LED-displayen visar .
- För att undvika bakterieutveckling ska varmhållningsfunktionen inte användas till mat som inte kan förvaras vid rumstemperatur, t.ex. kött, fisk, mjölkprodukter och ägg...

Släppa på trycket och ta av locket

- Du kan släppa på trycket på två sätt:
 1. Släppa på trycket automatiskt: När tryckkokaren är i läget Keep Warm (varmhållning) kommer trycket långsamt att sjunka (tar mellan 12 och 30 min). Kom ihåg att tillagningen fortsätter under denna tid. Du kan när som helst växla till att släppa på trycket snabbt.
 2. Släppa på trycket snabbt: Placera tryckventilen i position  för att släppa på trycket - **fig. 15**. Ånga kommer omedelbart att släppas ut.
- Varm ånga stiger uppåt. När du släpper på trycket ska du hålla händer och ansikte borta från den varma ångan från tryckregleringsventilen.
- Eftersom tryckregleringsventilen kan vara varm rekommenderar vi att du använder köksredskap som t.ex. en tång eller en träsked eller att du använder grytvantar som skydd när du vrider på ventilen.
- Dra ur strömsladden - **fig. 16**.
- För att ta bort locket tar du tag i handtaget, vrider det medurs och lyfter locket - **fig. 2 + 3**.

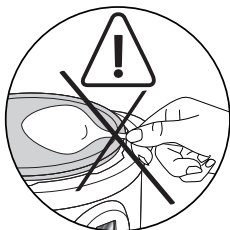
Rengöring och underhåll

SV



- När maten är tillagad och klar ska du dra ur strömsladden innan du rengör tryckkokaren - **fig. 16**. Vi rekommenderar att du rengör tryckkokaren efter varje användning. **Var extra noga med rengöringen av packningen.**

- Rengör höljet med en fuktig trasa. Sänk inte ned tryckkokaren i vatten eller häll vatten i höljet.
- Ta bort kondensuppsamlaren och rengör den noga under vatten. Sätt tillbaka den på dess ursprungliga plats - **fig. 17 + 18**.
- Rengör tillagningskärlets övre kant med en fuktig trasa.
- Skölj insidan på locket, inklusive packningen, tryckregleringsventilen, flottörventilens skyddshölje, luftventilen och flottörventilen. Torka av dem noggrant innan du sätter tillbaka dem.
- Rengör tillagningskärlet, kondensuppsamlaren och ångkorgen i diskmaskinen - **fig. 4**. **Använd inte stålull för att rengöra kärlet eftersom det kan skada släpp-lättbeläggningen.**
- För att rengöra packningslocket tar du bort det från locket. För att göra detta tar du tag i handtaget på locket och drar packningen uppåt. När de är rena sätter du tillbaka packningen och packningslocket på deras ursprungliga plats - **fig. 19 + 23**.



- Hantera det släpp-lättbelagda tillagningskärlet med försiktighet och slå inte hårt på kanten med köksredskap.

- För att rengöra flottörventilen flyttar du försiktigt på flottören och sköljer bort eventuell mat från ventilen eller packningen.
- För att rengöra tryckventilens skyddshölje drar du den inre delen utåt, rengör den och sätter sedan tillbaka den - **fig. 21 + 22**.
- Ta bort tryckregleringsventilen för att rengöra den och skölj den under vatten. När den är torr sätter du tillbaka den på dess ursprungliga plats.
- Kanalen i tryckregleringsventilen ska kontrolleras regelbundet för att undvika att den blir blockerad.
- Sänk inte ned tryckkokaren i vatten. Använd alltid det medföljande tillagningskärlet. Häll inte vatten eller mat direkt i tryckkokaren.
- Om du av misstag sänker ned tryckkokaren i vatten eller spiller vatten direkt på uppvärmningselementet (när kärlet inte är på plats) ska du ta den till närmaste servicecenter för reparation.
- Rengör tryckkokaren efter varje användning.
- Förvara inte tryckkokaren med locket stängt. Låt det vara i öppet läge.
- Bär inte tryckkokaren i lockets handtag. Använd de 2 handtagen på sidorna för att transportera den.
- Byt packningen vartannat år.

Viktigt

- Följ instruktionerna noga. Placera inte tryckkokaren nära öppen låga eller lättantändliga föremål. Placera alltid Multicook på en plan, stabil, torr och värmetålig yta.
- Se till att du följer rekommendationerna vad gäller mängd mat och vatten (avsnitt 3. Ta ur tillagningskärlet och tillsätta ingredienserna).
- Skada inte packningen. Använd inte en packning av annan typ eller annat märke som inte tillverkats av Tefal för just denna modell.
- Se alltid till att flottörventilens skyddshölje, tryckregleringsventilen och flottörventilen är rena.
- Öppna inte locket förrän flottören är nere.
- Placera inga främmande föremål ovanpå tryckregleringsventilen. Byt inte ut ventilen.
- Sätt inte en trasa mellan höljet och locket för att lämna det på glänt.
- Håll botten på tillagningskärlet och uppvärmningsplattan rena.
- Värm inte upp tillagningskärlet med hjälp av någon annan värmekälla och byt inte heller ut det mot ett annat kärl.
- Använd en trä- eller plastsked för att förhindra skada på tillagningskärlets beläggning. Skär aldrig upp mat direkt i tillagningskärlet.
- Under tillagning och när du släpper ut ånga avger tryckkokaren värme och ånga. Håll ansiktet och händerna borta från ångan som släpps ut. Rör inte vid locket under tillagning - **fig. 24**.
- Om det läcker ut mycket ånga vid lockets kant ska du omedelbart dra ur strömsladden och skicka tryckkokaren till ett servicecenter för reparation.
- Om det pipande larmet låter i mer än 1 minut ska du inte använda tryckkokaren utan skicka den till ett servicecenter.
- Bär inte tryckkokaren i lockets handtag. Använd de 2 handtagen på sidorna för att transportera den.
- Du får inte plocka isär tryckkokaren eller byta ut några komponenter själv (förutom packningen). Detta får endast göras av ett auktoriserat servicecenter.

- Byt inte ut strömsladden mot en annan sladd.
- Förvara tryckkokaren utom räckhåll för barn.
- Använd inte tillagningskärlet på spisar eller i andra apparater.
- Om trycket släpper kontinuerligt (under mer än 1 minut) under tryckkokningen ska du skicka tryckkokaren till ett servicecenter för reparation.
- Fyll inte tryckkokaren utan tillagningskärlet.
- När du hanterar locket ska du alltid hålla i dess handtag. I vissa fall kan kokande vatten bli kvar mellan packningslocket och locket. Detta vatten kan orsaka allvarlig skållning.

Problemsökning

PROBLEM	MÖJLIGA ORSAKER	LÖSNING
Tryckkokaren piper och displayen visar  .	• Tryckkokaren kan inte bygga upp tryck.	• Kontrollera att locket stängts ordentligt och att ventilen är i rätt position - fig. 11.
Tryckkokaren växlar automatiskt till Keep Warm (varmhållning) utan att gå igenom en hel tillagningscykel.	• När det inte är tillräckligt med vatten i tillagningskärlet växlar tryckkokaren till Keep Warm (varmhållning).	• Tillsätt mer vatten i tillagningskärlet och starta om tillagningscykeln.
Locket går inte att stänga.	• Packningen sitter inte som den ska. • Flottören stannar uppe.	• Sätt i packningen ordentligt. • Om detta sker precis efter tillagningen tar du bort ventilen. Sedan stänger du locket och sätter tillbaka ventilen. Om tryckkokaren inte använts och är kall trycker du in tryckstängningen direkt med händerna.
Kan inte öppna locket efter att ångan släppts ut.	• Flottören är fortfarande uppe.	• Vänta 20 minuter tills ångan släppts ut helt från tryckkokaren och tryck ned flottörventilen med en steknål eller liknande.
Luft läcker ut vid lockets kant.	• Ingen packning. • Mat sitter fast i packningen. • Packningen måste bytas. • Locket har inte stängts ordentligt.	• Sätt i packningen. • Rengör packningen. • Byt ut packningen. • Stäng locket igen.
Ånga läcker ut från flottörventilen.	• Mat sitter fast i flottörventilens packning. • Packningen på flottören är förstörd.	• Rengör packningen. • Byt ut packningen. • Byt packningen vartannat år. • Kontrollera rengöringen av packningen.
Flottören kommer inte upp.	• Tryckregleringsventilen sitter inte som den ska. • Det är inte tillräckligt med mat och vatten i tillagningskärlet. • Ånga läcker ut vid lockets kant och genom tryckregleringsventilen.	• Placera ventilen i position . • Tillsätt mer mat och vatten i tillagningskärlet. • Skicka produkten till vårt servicecenter för reparation.

SV

Om du har problem eller frågor ber vi dig kontakta vår kundtjänst för experthjälp och råd.

Råd om sikkerhet

⚠ Ta deg tid til å lese alle instruksjonene.

Av hensyn til din sikkerhet er dette apparatet i samsvar med gjeldende standarder og regler (direktiver om lavspenning, elektromagnetisk kompatibilitet, materialer i kontakt med matvarer, miljø...)

- Dette apparatet er ikke ment for personer (inkl. barn) med nedsatte fysiske, sensoriske eller psykiske evner, eller uerfarne personer, med mindre de får tilsyn eller forhåndsinstruksjon om anvendelsen av apparatet fra en person med ansvar for deres sikkerhet.

⚠ Barn skal holdes under tilsyn for å sikre at de ikke bruker apparatet til lek.

- Ikke sett trykkokeren (Multicook) inn i en varm ovn eller still den på en varm kokeplate.
- Vær veldig forsiktig når du flytter trykkokeren (Multicook) mens den er under trykk. Ikke berør de varme overflatene. Bruk håndtakene og grepene, og bruk grytevotter om nødvendig. Aldri bær trykkokeren (Multicook) etter grepet på lokket.

- Aldri bruk trykkokeren (Multicook) til andre formål enn det den er beregnet til.

- Trykkokeren (Multicook) koker mat under trykk. Ved uriktig bruk kan den koke over, noe som kan forårsake forbrenninger.

Pass på at trykkokeren (Multicook) er riktig lukket før du setter den under trykk. (Se instruksjoner for bruk).

- Aldri bruk makt til å åpne trykkokeren (Multicook). Forsikre deg om at det innvendige trykket har gått tilbake til normalt. Se instruksjoner for bruk.

- Aldri bruk trykkokeren (Multicook) uten væske, bortsett fra ved forhåndsoppvarming ved bruk av innstillingene Bruning og Sautering: Dette kan medføre alvorlig skade.

- Ikke fyll trykkokeren (Multicook) mer enn 50 % full. For matvarer som utvider seg kraftig under koking, f.eks. ris, tørkede grønnsaker eller kompott, må du ikke fylle trykkokeren (Multicook) mer enn halvfull.

- Etter å ha stekt kjøtt som har et ytre hudlag (f.eks. oksetunge), som risikerer å swelle under trykk, må du ikke stikke hull på huden etter kokingen dersom den ser oppblåst ut: Du kan bli forbrent. Stikk hull på huden før koking.

- Ved koking av matvarer med en tykk konsistens (tørre erter, rabarbra, kompott osv.), må trykkokeren (Multicook) ristes lett før du åpner den, for å sikre at maten ikke spruter ut.

- Kontroller alltid at ventilene er rene før bruk. (Se Rengjøring og vedlikehold).

- Ikke bruk trykkokeren (Multicook) til å frityrsteke med olje under trykk.

- Ikke berør sikkerhetssystemene, bortsett fra ved rengjøring og vedlikehold i henhold til instruksjonene.

- Bruk kun originale Tefal reservedeler som passer til modellen din. Det er spesielt viktig at du kun bruker Tefal gryte, lokk og tetningsring.

SPAR PÅ DISSE INSTRUKSJONENE.

Garanti

- Dette produktet har blitt utviklet utelukkende til bruk i private husholdninger. Enhver kommersiell bruk, ukorrekt bruk eller manglende overholdelse av disse instruksjonene fritar produsenten fra ethvert ansvar og opphever garantien.

Det er ikke beregnet til følgende bruksområder, og garantien vil ikke gjelde for:

- Kjøkkenkroker forbeholdt personalet i butikker, på kontorer og andre arbeidsmiljøer

- Gårder

- Kunder på hotell, motell og andre steder med hjemlig preg

- Steder som f.eks. bed & breakfast

- Garantien omfatter Ikke normal slitasje på gryten.

- Les instruksjonene for bruk grundig før du bruker apparatet for første gang: Enhver bruk som ikke er i samsvar med disse instruksjonene vil frita Tefal for ethvert ansvar.

Miljøvern

- I overensstemmelse med gjeldende regler skal man, før afhending av et apparat som ikke lenger brukes, gjøre apparatet ikke-funksjonsdyktig (ved å koble det fra og fjerne strømledningen).



Miljøvern er viktig !

- ① Apparatet inneholder verdifulle materialer som kan gjenvinnes eller resirkuleres.
- ➔ Lever inn apparatet til et egnet innsamlingssted (gjørne en forhandler som fører tilsvarende produkter).

Beskrivelse

- 1a trykkreduksjonsventil
- 1b flottørventil
- 1c skyvestang (sikkerhetssystem til åpning)
- 1d håndtak til lokk
- 1e lokk
- 1f beskyttelseshette til trykkreduksjonsventil
- 2a tetningsring (ref. XA500037)
- 2b støttedeksel til tetningsring
- 3a 6 L gryte
- 3b integrerte kurvholdere
- 4 øvre ring
- 5 bærehåndtak
- 6 beholder i rustfritt stål
- 7 varmeplate med temperatursensor
- 8 sokkel
- 9 avtakbar strømlledning

Kontrollpanel

- 10 digital timer: teller ned gjenværende koketid
- 11 lampe for høyt trykk
- 12 lampe for lavt trykk
- 13 lampe for bruning
- 14 lampe for sautering
- 15 lampe for simring
- 16 lampe for varmeholding
- 17 **menyknap**: trykk for å velge en kokemeny
- 18 **timer valg**:
1 minutters intervaller opptil 40 min.
5 minutters intervaller fra 40 til 99 min
- 19 **start / avbryt**

Tilbehør

- 20 kondenssamlar
- 21 dampkurv

NO

Før apparatet brukes første gang

Fjern emballasjen

- Ta apparatet ut av emballasjen, husk å lese instruksjonene før du bruker apparatet første gang - **fig. 1**.
- Still apparatet på en jevn overflate. Fjern all emballasjen inni apparatet: plastposer, tilbehør (dampkurv & kondenssamlar) så vel som støpselet - **fig. 1**.
- Fjern reklameetiketten på produktet før du bruker apparatet første gang.
- Lokket og beskyttelseshetten til trykkreduksjonsventilen kan ikke vaskes i oppvaskmaskin.
- Sett trykkreduksjonsventilen (1a) på plass.

Ta av lokket

- For å ta av lokket, ta fatt i håndtaket, vri det med klokka og løft lokket - **fig. 2 + 3**.

Rengjøring

- Skyll gryten, lokket, kondenssamleren, dampkurven, tetningsringen og støttedekselet til tetningsringen.

Bruke apparatet for første gang

- Rull ut strømlledningen, koble den til apparatet (1), kontroller at den er skjøvet helt inn, og koble den deretter til strømmettet (2) - **fig. 5**.

Instruksjoner for bruk

Ta av lokket

- For å ta av lokket, ta fatt i håndtaket, vri det med klokka og løft lokket - fig. 2 + 3.

Sett kondenssamleren på plass

- Sett på kondenssamleren (20) bakpå apparatet som vist i - fig. 17.

Ta ut gryten og tilsett ingrediensene

- Ta av gryten - fig. 6.
- Tilsett mat og væske i gryten i henhold til oppskriften.
- **Til trykkoking:** Bemerk at mengden mat og væske aldri må overstige maksimumnivået som er markert på gryten. Noen matvarer utvider seg ved koking. For slike matvarer (tørkede grønnsaker, korn, ris osv.), vennligst sikre deg at du ikke overstiger 50 % av grytens kapasitet. Når du trykkoker, skal gryten alltid være fylt til minst 20 % av kapasiteten.
- **Til dampkoking:** Hell vann i gryten til minst 20 % av dens kapasitet (omlag 1200 ml). Avhengig av oppskrifter og koketid kan mindre vann være nødvendig, men bruk alltid minst 500 ml vann. Sett dampkurven slik at den hviler på den integrerte kurvholderen, eller sett den ganske enkelt i bunnen av gryten - fig. 20.
- Du kan koke mat i gryten og dampkoke samtidig.
- Når du dampkoker, så sørg for at maten i dampkurven ikke berører lokket.
- Bruk kjøkkenredskaper av tre eller plast for å beskytte nonstick-belegget på gryten.

Sett gryten i apparatet

- Tørk av bunnen på gryten og fjern eventuelle matrester fra varmeplaten - fig. 7. Sett deretter gryten i apparatet - fig. 8.
- Ikke bruk apparatet uten gryten.

Lukk og lås lokket

- Kontroller at tetningsringen er forsvarlig plassert på støttestreken til tetningsringen. Dette gjøres ved å rotere tetningsringen lett i begge retninger for å sikre at den er plassert korrekt.
- Sett lokket på apparatet, i posisjonen som er vist i - fig. 9 (med håndtaket i posisjonen "klokka ti på fire"), og vri det mot klokka inntil det er helt låst - fig. 10.

Sett på trykkreduksjonsventilen

- Plasser trykkreduksjonsventilen, og sikre deg at den er på ved at prikken på • står på linje med prikken på ventilkanalet. Bemerk at ventilen ikke klikker på plass og at den fortsatt vil være litt løs. Kontroller at flottøren er nede før du påbegynner trykkoking (dette innebærer at lokket er skikkelig forseglet) - fig. 11.



Koble til strømledningen

- Koble strømledningen til apparatet først, og deretter til strømmettet - fig. 5. LED-skjermen vil vise . Påse at strømledningen er korrekt koblet til både apparatet og strømmettet.
- Sørg for at apparatet er plassert på en jevn, stabil, tørr og varmeresistent overflate.

Innstillinger for trykkoker (Multicook)

Vennligst referer til tabellen nedenfor.

KOKEINN STILLING	FUNKSJONER	FORSLAG TIL OPPSKRIFTER	KOMMENTARER
Lavt trykk 6 lb	Innstillingen lavt trykk bevarer flere vitaminer under koking sammenlignet med innstillingen høyt trykk. Ideell til koking av fisk og ømtålige grønnsaker i vann eller i dampkurven. Denne innstillingen kan brukes til koking av kjøtt og fjærkre, men koketiden vil bli noe lenger.	Herlige blåskjell, suppe med tomat, bønner og pasta, krydret indisk kyllinggryte, perfekt dampet ris...	Kok alltid med lokket lukket.
Høyt trykk 11 lb	Denne innstillingen tillater raskere tilberedning av kjøtt, fjærkre og frossenmat. Høyt trykk kan også brukes til rask tilberedning av kompakte grønnsaker som poteter og rødbeter.	Lettvint pølsegryste, grytestekt kinesisk svinebø, lammetajine med syltede sitroner, mandler og aprikos.	Kok alltid med lokket lukket.
Bruning	Bruk denne innstillingen til å brun mat før koking eller ved steking i lite fettstoff.	Lettvint pølsegryste, grytestekt kinesisk svinebø, krydret indisk kyllinggryte...	Kok alltid med lokket åpent. Brun mat før trykkoking. Den forhåndsangitte temperaturen for denne innstillingen er 180°C.
Sautering	Bruk denne innstillingen til å mykgjøre mat før koking. Velegnet med små mengder fettstoff eller væske.	Herlige blåskjell, suppe med tomat, bønner og pasta, lammetajine med syltede sitroner, mandler og aprikos...	Kok alltid med lokket åpent. Mykgjør mat før trykkoking. Den forhåndsangitte temperaturen for denne innstillingen er 140°C.
Simring	Denne innstillingen gjør det mulig for deg å koke ved lav temperatur. Den brukes primært når ingredienser tilsettes på slutten av kokesyklusen eller for å gjøre ferdig kokingen.	Suppe med tomat, bønner og pasta, grytestekt kinesisk svinebø, krydret indisk kyllinggryte...	Kok alltid med lokket åpent.
Varmerholding	Slås automatisk på etter koking. Maten holdes varm i opptil 12 timer. Når kokingen er fullført, vil du høre en pipelyd og indikatorlampen for Varmerholding blir tent.	Alle oppskrifter.	Det anbefales ikke å bruke innstillingen Varmerholding i mer enn én time, især ikke for ømtålig mat og ris, da konsistensen kan endre seg.

Kokeinstruksjoner

Koking med timeren

- Timeren kan kun brukes med innstillingene Høyt trykk & Lavt trykk.
- Tiden økes med 1 minutters intervaller opptil 40 minutter.
- Tiden økes med 5 minutters intervaller fra 40 til 99 minutter.

- Når apparatet står på standby, så trykk på knappen  for å velge en innstilling - **fig. 12**.
- Trykk  for å velge etter hvor lang tid - **fig. 13** kokesyklusen skal avsluttes.
- Trykk på knappen  for å starte kokingen - **fig. 14**. Menylampen vil slutte å blinke. Prikken i nederste høyre hjørne på LED-skjermen slutter å blinke,  noe som indikerer at temperaturen er nådd og nedtellingene starter.
- LED-skjermen vil telle ned gjenværende tid.  betyr at kokingen vil avsluttes om 10 min.

Koking uten timeren

- La alltid lokket være åpent når du bruker innstillingene Bruning, Simring eller Sautering.
- Når apparatet er på standby, viser LED-skjermen . For å brune kjøtt og sautere grønnsaker før trykkoking, eller for simring etter trykkoking, trykk på knappen  for å velge den ønskede innstillingen. Menylampen vil blinke. Trykk  for å forhåndsvarme gryten, enten med eller uten fettstoff/olje - **fig. 14**. Menylampen vil slutte å blinke. Vent til prikken i nederste høyre hjørne på LED-skjermen slutter å blinke,  noe som indikerer at temperaturen er nådd, og tilsett ingrediensene.
- **Når du bruker Multicook første gang, kan det lukte litt. Dette er normalt.**

Avbryt-knapp

- Du kan nullstille funksjonen eller avbryte tidsinnstillingen når som helst ved å trykke på knappen  under koking eller bruk - **fig. 14**.

Trykkoking

- Når trykket har blitt bygd opp i apparatet, vil flottørventilen stige opp. Den dobbelte sikkerhetslåsen i lokket blir deretter aktivert, og lokket kan ikke åpnes under koking. Aldri forsøk å åpne lokket under trykkoking.
- **Dampkoking er kun mulig når du bruker kokeinnstillingene Høyt trykk og Lavt trykk.**
- De første gangene du bruker trykkokeren, kan du oppleve at litt damp siver ut fra trykknivåindikatoren og tetningsringen. Dette er normalt, og oppstår kun mens trykket bygges opp.
- Under koking er det normalt at små mengder damp siver ut fra trykkreduksjonsventilen (1a), da dette er en sikkerhetsventil.

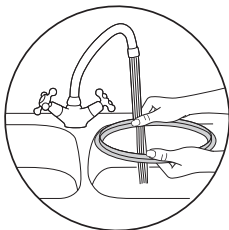
Varmeholding

- Når kokesyklusen er fullført, vil apparatet automatisk skifte til Varmeholding.
- Maksimum varighet for Varmeholding er 12 timer.
- I innstillingen Varmeholding ^{keep} _{warm} kan det bygges opp kondens i den øvre ringen. Dette er normalt.
- Etter 12 timer vil apparatet gå til standby og LED-skjermen vil vise .
- For å unngå bakterieutvikling, bør ikke innstillingen Varmeholding benyttes til mat som ikke kan lagres ved romtemperatur, for eksempel kjøtt, fisk, meieriprodukter og egg.

Trykkreduksjon og fjerning av lokket

- Du kan frigi trykk på to måter:
 1. Automatisk trykkreduksjon: Når apparatet er i Varmeholding, vil trykket falle langsomt (det tar mellom 12 og 30 min.) Vær oppmerksom på at kokingen fortsetter i denne perioden. Du kan når som helst skifte til hurtig trykkreduksjon.
 2. Hurtig trykkreduksjon: Sett på  for å frigi trykk - **fig. 15**. Damp vil straks begynne å frigis.
- Varm damp vil slippe ut og stige opp. Når du frigir trykk, må du holde hendene og ansiktet unna den varme dampen som slippes ut fra trykkreduksjonsventilen.
- Da trykkreduksjonsventilen kan være varm, anbefaler vi å bruke et kjøkkenredskap som for eksempel en tang eller en tresleiv, eller å bruke grytevotter som beskyttelse når du skruer på ventilen.
- Koble fra strømledningen - **fig. 16**.
- For å ta av lokket, ta fatt i håndtaket, vri det med klokka og løft lokket - **fig. 2 + 3**.

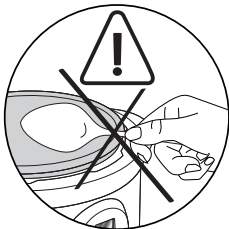
Rengjøring og vedlikehold



- Når maten er kokt, så koble fra apparatet før du rengjør det - **fig. 16**. Det anbefales å rengjøre apparatet etter hver bruk. **Vær særlig omhyggelig med rengjøringen av tetningsringen.**

- Rengjør beholderen med en fuktig klut. Ikke senk apparatet ned i vann eller hell vann inn i beholderen.
- Ta ut kondenssamleren og rengjør den grundig under rennende vann. Sett den tilbake på dens opprinnelige plass - **fig. 17 + 18**.
- Rengjør den øvre kanten på gryten med en fuktig klut.
- Skyll innsiden av lokket, inklusiv tetningsringen, trykkreduksjonsventilen, beskyttelseshetten til flottørventilen, luftutslippet og flottørventilen. Tørk av dem grundig før du setter dem tilbake på plass.
- Vask gryten, kondenssamleren og dampkurven i oppvaskmaskinen - **fig. 4**.
- **Ikke bruk en gryteskrubb til å rengjøre gryten, da dette kan skade nonstick-belegget.**
- For å rengjøre støttedekelet til tetningsringen, atskill støttedekelet til tetningsringen fra lokket. Dette gjøres ved å ta fatt i grepet på lokket og trekke tetningsringen oppover. Etter rengjøringen settes tetningsringen og støttedekelet til tetningsringen tilbake på deres opprinnelige plass - **fig. 19 + 23**.

NO



- Hånder nonstick-gryten varsomt, og ikke dunk hardt borti kanten med kjøkkenredskaper.

- For å rengjøre flottørventilen, flytt flottøren forsiktig og fjern eventuelle matrester fra ventilen og tetningsringen.
- For å rengjøre beskyttelshetten til trykkreduksjonsventilen trekker du kjernen utover, rengjør den og setter den tilbake - **fig. 21 + 22**.
- Ta av trykkreduksjonsventilen for å rengjøre den, og skyll den under rennende vann. Når den er tørr, settes den tilbake på sin opprinnelige plass.
- Kanalen i trykkreduksjonsventilen bør sjekkes jevnlig for å forhindre at den blir blokkert.
- Ikke senk apparatet ned i vann. Bruk alltid den medfølgende gryten. Ikke hell vann eller mat direkte i apparatet.
- Hvis du uforvarende senker apparatet ned i vann eller søler vann direkte på varmeelementet (når gryten ikke er på plass), så lever apparatet til ditt servicesenter for reparasjon.
- Rengjør apparatet etter hver bruk.
- Ikke oppbevar apparatet med lokket lukket. La det være åpent.
- Ikke bær apparatet etter håndtaket på lokket. Bruk de to sidehåndtakene til å flytte produktet.
- Skift ut tetningsringen hvert andre år.

Viktig

- Venligst følg instruksjonene nøye. Ikke sett apparatet i nærheten av åpen ild eller en lettantennelig gjenstand. Still alltid Multicook på en jevn, stabil, tørr og varmeresistent overflate.
- Sørg for at du overholder anbefalingene i forhold til mengde mat og vann (avsnitt 3. Ta ut gryten og tilsett ingrediensene).
- Ikke gjør skade på tetningsringen. Ikke bruk noen annen type eller noe annet merke tetningsring enn den som er fremstilt av Tefal til denne spesifikke apparatmodellen.
- Sørg alltid for at beskyttelseshetten til flottørventilen, trykkreduksjonsventilen og flottørventilen er rene.
- Ikke åpne lokket før flottøren er nede.
- Ikke plasser noen fremmedlegemer oppå trykkreduksjonsventilen. Ikke bytt ut ventilen.
- Ikke bruk en klut mellom lokket og beholderen for å holde det på gløtt.
- Sørg for at bunnen av gryten og varmeplaten er rene.
- Ikke varm opp gryten ved bruk av noen annen varmekilde, og ikke bytt den ut med en annen gryte.
- Bruk en tre- eller plastsleiv for å unngå skader på grytens belegg. Aldri skjær opp mat direkte i gryten.
- Under koking & damputslipp avgir apparatet varme og damp. Hold ansiktet og hendene dine unna dampstrømmen. Ikke berør lokket under koking - **fig. 24**.
- Dersom store mengder damp frigis fra kanten på lokket, så koble fra strømledningen med en gang, og send apparatet til servicesenteret vårt for reparasjon.
- Hvis alarmen piper i mer enn ett minutt, ikke bruk apparatet og lever produktet til et servicesenter.
- Ikke bær apparatet etter håndtaket på lokket. Bruk de to sidehåndtakene til å flytte produktet.
- Du må ikke atskille apparatet eller erstatte noen deler selv (bortsett fra tetningsringen). Dette kan kun gjøres av et autorisert servicesenter.

- Ikke erstatt strømledningen med andre ledninger.
- Hold apparatet utenfor barns rekkevidde.
- Ikke bruk gryten på andre kokeplater eller i andre apparater.
- Dersom trykk frigis vedvarende (i mer enn ett minutt) under trykkoking, så lever inn apparatet til et servicesenter for reparasjon.
- Ikke fyll opp trykkokeren uten gryten.
- Når du åpner lokket, så hold alltid lokket med håndtaket. I noen tilfeller kan det ligge kokende vann mellom støtvedekselet til tetningsringen og lokket. Dette kan forårsake alvorlig skålding.

Feilsøking

PROBLEM	MULIGE ÅRSAKER	LØSNING
Apparatet avgir en pipelyd og skjermen viser  .	• Apparatet er ikke i stand til å oppbygge trykk.	• Kontroller at lokket er skikkelig lukket og at ventilen er i korrekt posisjon - fig. 11.
Apparatet skifter automatisk til varmeholding uten at en komplett kokesyklus er gjennomført.	• Når det ikke er nok vann i gryten, skifter apparatet til innstillingen Varmeholding.	• Tilsett mer vann i gryten, og start kokesyklusen på nytt.
Lokket vil ikke låses.	• Tetningsringen er ikke korrekt montert. • Flottøren blir oppe.	• Sett tetningsringen tilbake på plass. • Hvis dette skjer rett etter koking, så fjern ventilen. Lukk deretter lokket og sett ventilen tilbake på plass. Dersom produktet ikke har vært brukt og er kaldt, så skyv inn skyvestangen direkte med hendene dine.
Kan ikke åpne lokket etter at damp er frigitt.	• Flottøren er fortsatt oppe.	• Vent i 20 minutter, inntil dampen er fullstendig frigitt fra apparatet, trykk ned flottørventilen med en spiss gjenstand.
Luft slipper ut fra kanten på lokket.	• Ingen tetningsring. • Matrester sitter fast i tetningsringen. • Tetningsringen må skiftes ut. • Lokket er ikke lukket riktig.	• Monter tetningsringen. • Rengjør tetningsringen. • Bytt ut tetningsringen. • Lås lokket på nytt.
Damp frigis fra flottørventilen.	• Mat sitter fast i tetningsringen til flottørventilen. • Tetningsringen på flottøren er ødelagt.	• Rengjør tetningsringen. • Bytt ut tetningsringen. • Skift ut tetningsringen hvert andre år. • Kontroller at tetningsringen er fullstendig rengjort.
Flottøren kan ikke stige opp.	• Trykkreduksjonsventilen er ikke plassert korrekt. • Ikke nok mat og vann i gryten. • Damp frigis fra kanten av lokket og trykkreduksjonsventilen.	• Sett ventilen i posisjonen . • Tilsett mer mat og vann i gryten. • Send produktet til vårt servicesenter for reparasjon.

Hvis du har noen problemer eller spørsmål, vennligst kontakt vår kundeservice, hvor våre eksperter kan gi deg hjelp og råd.

Turvallisuusohjeet

Lue kaikki ohjeet läpi huolella.

Laitetta on turvallista käyttää. Se täyttää voimassa olevien standardit ja määräykset (matalajännitteisistä laitteista, sähkömagneettisesta yhteensopivuudesta, elintarvike materiaaleista, ympäristöstä ym.).

• Tätä laitetta ei ole tarkoitettu sellaisten henkilöiden (lapset mukaan luettuna) käyttöön, joiden fyysiset, aistinvaraiset tai henkiset kyvyt ovat rajoittuneet. Laitetta ei myöskään saa käyttää henkilö, ellei hän ole valvonnan alaisuudessa tai saanut ohjeita turvallisesta käytöstä.

• Älä anna lasten leikkiä laitteen kanssa.

• Älä laita Multicook-laitetta uniin tai kuuman keittolevyn päälle.

• Kun Multicook-keittimessä on painetta, siirtele sitä erittäin varovasti. Älä koske laitteen kuumiin pintoihin. Käytä kahvoja ja nuppeja. Käytä tarvittaessa unikintaita. Älä kanno Multicookia kannen nupista.

• Älä käytä Multicookia muuhun kuin suunniteltuun käyttötarkoitukseen.

• Multicook käyttää ruoan kypsennykseen painetta. Laitteen väärästä käytöstä johtuva ylikiehuminen voi aiheuttaa palovamman.

Tarkista aina, että olet sulkenut laitteen kannen kunnolla ennen painekypsennyksen aloittamista. (ks. käyttöohjeet).

• Älä yritä aukaista Multicookin kantta väkisin. Tarkista aina, että keittimen sisällä oleva paine on laskenut normaaliksi. (ks. käyttöohjeet).

• Älä käytä Multicookia ilman nestettä paitsi esilämmitysvaiheessa ennen ruskistus- ja freesaustoiminto.

• Älä täytä Multicookia yli puolenvälin (50 %). Täytä Multicook enintään puoleenväliin, kun kypsennät runsaasti turpoavia ruokia, kuten riisiä, kuivattuja vihanneksia tai hedelmiä.

• Kypsennettyä lihaa, jonka päällä on nahkaa (esim. härän kieli), joka saattaa turvota paineesta, älä puhkaise nahkaa jos se näyttää paisuneelta. saatat saada palovamman. Puhkaise nahka ennen kypsennystä.

• Kypsentaessasi paksuja ruokia (kikherneet, raparperi, kuivat hedelmät ym.) ravista Multicookia kevyesti ennen avaamista.

• Tarkista aina ennen laitteen käyttöä, että paineventtiilit ovat puhtaita. (ks. Puhdistus ja hoito).

• Älä käytä painekypsennyksessä öljyä.

• Älä koske turvalaitteisiin muulloin kuin puhdistuksen ja hoidon aikana ohjeiden mukaan.

• Käytä vain Tefalin omia, keittimen malliin sopivia varaosia. Erityisesti vain Tefalin keittoastiaa, kantta ja tiivistettä.

SÄILYTÄ KÄYTTÖOHJEET.

Takuu

• Laite on tarkoitettu vain kotikäyttöön. Takuu raukeaa eikä valmistaja vastaa laitteen epäasianmukaisesta ammattilaiskäytöstä tai käyttöohjeiden laiminlyönnistä.

Laitetta ei ole tarkoitettu seuraaviin tiloihin, eikä takuu ole voimassa, jos sitä käytetään:

- työpaikkojen henkilökuntatiloissa ja -keittiöissä;
- maatiloilla;
- hotelleissa, motelleissa ja muissa majoitustiloissa;
- bed and breakfast- tiloissa.

• Takuu ei koske keittoastian normaalia kulumista.

• Lue käyttöohjeet huolellisesti läpi ennen laitteen ensimmäistä käyttökertaa: muunlainen kuin ohjeissa mainittu käyttö vapauttaa Tefalin kaikesta vastuusta.

Ympäristö

• Tällä hetkellä voimassa olevien säädösten mukaisesti laite on tehtävä toimintakelvottomaksi (katkaisemalla sen virtajohto poikki).



Suojele ympäristöäsi!

- ① Laite sisältää uudellen käytettäviä materiaaleja, jotka voidaan kierrättää.
 ➔ Älä heitä laitetta roskeen vaan toimita se asianmukaiseen kierrätyspisteeseen.

Kuvaus

- 1a paineventtiili
 1b kelluntaventtiili
 1c työntövipu (turva-aukaisujärjestelmä)
 1d kannen kahva
 1e kansi
 1f paineventtiilin suojakansi
 2a tiiviste (tuotenumro XA500037)
 2b tiiviste tukikansi
 3a Keittoastia, tilavuus 6 l
 3b sisäänrakennetut korikannattimet
 4 ylärengas
 5 kantokahvat
 6 runko, ruostumatonta terästä
 7 kuumennuslevy ja lämpötila-anturi
 8 pohja
 9 irrotettava virtajohto

Ohjauspaneeli

- 10 digitaalinen ajastin ilmoittaa jäljellä olevan kypsennysajan
 11 korkeapaineen merkkivalo
 12 matalapaineen merkkivalo
 13 ruskistuksen (browning) merkkivalo
 14 freesaus (sauté) merkkivalo
 15 haudutuksen (simmer) merkkivalo
 16 lämpimänäpidon (keep warm) merkkivalo
 17 **menu-painike:** paina kypsennysvalikon valitsemiseksi
 18 **ajastimen valinta:**
 1 minuutin välein 40 minuuttiin asti
 5 minuutin välein 40–99 minuuttiin
 19 **start / cancel**

Lisävarusteet

- 20 kondenssiveden keruuastia
 21 höyrytyskori

Ennen ensimmäistä käyttökertaa

Poista pakkaus

- Poista laite pakkauksestaan. Lue laitteen käyttöohjeet ennen sen ensimmäistä käyttökertaa - **fig. 1**.
- Sijoita laite tasaiselle pinnalle. Poista kaikki pakkausmateriaalit laitteen sisältä: muovipussit, lisävarusteet (höyrytyskori ja kondenssiveden keräysastia) sekä virtajohto - **fig. 1**.
- poista mainostarra tuotteesta ennen ensimmäistä käyttökertaa.
- Kansi ja paineventtiilin kansi eivät ole konepesun kestäviä.
- Sovita paineventtiili (1a) paikalleen.

Poista kansi

- Poista kansi tarttumalla kahvasta, kääntämällä sitä myötäpäivään ja nostamalla se - **fig. 2 + 3**.

Puhdistus

- Pese keittoastia, kansi, kondenssiveden keräysastia, höyrytyskori, tiiviste ja sen tukikansi.

Ensimmäisellä käyttökerralla

- Oio virtajohto, kytke se laitteeseen (1) ja tarkista että se on hyvin paikallaan, kytke sitten pistorasiaan (2) - **fig. 5**.

Käyttöohjeet

Poista kansi

- Poista kansi tarttumalla kahvasta, kääntämällä sitä myötäpäivään ja nostamalla se - **fig. 2 + 3**.

Aseta kondenssiveden keräysastia paikalleen

- Sovita kondenssiveden keräysastia (20) paikalleen laitteen taakse kuten kuvassa - **fig. 17**.

Ota keittoastia ulos ja lisää ainekset

- Poista keittoastia - **fig. 6**.
- Lisää ruoka-ainekset ja neste keittoastiaan ruokaohjeen mukaisesti.
- **Painekypsennys:** Älä täytä keittoastiaa turvamerkin yllä. Jotkut ruoat turpoavat kypsyttyään. Kun keittoastiassa on kuivia vihanneksia, siemeniä, riisiä tms), täytä astia enintään puoleenväliin. Painekypsennyksessä keittoastiasta tulee olla täytettynä vähintään 20 %.
- **Höyrykypsennys:** Kaada keittoastiaan vettä vähintään 12 dl (n 20 %). Vähempikin vesimäärä saattaa riittää valmistusohjeesta ja kypsennysajasta riippuen; käytä aina kuitenkin vähintään 5 dl vettä. Aseta höyrytyskori sisäänrakennettujen kannattimien päälle tai keittoastian pohjalle - **fig. 20**.
- Voit kypsentää ruokaa keittoastiassa ja höyryttää samanaikaisesti.
- Höyryttäessäsi tarkista, ettei höyrytyskorissa oleva ruoka koske kantta.
- Käytä puisia tai muovisia välineitä jottei keittoastian tarttumaton pinta vahingoitu.

Aseta keittoastia laitteeseen

- Pyyhi keittoastian pohja puhtaaksi ja poista mahdolliset ruokajäämät kuumennuslevyltä - **fig 7**. Aseta keittoastia sen jälkeen laitteeseen - **fig 8**.
- Älä käytä laitetta ilman keittoastiaa!

Sulje ja lukitse kansi

- Tarkista että tiiviste on hyvin paikallaan tukikantensa päällä. Tee se pyörittämällä tiivistettä hieman kumpaakin suuntaan että se on hyvin paikallaan.
- Aseta kansi paikalleen kuten kuvassa - **fig. 9** (kahva asennossa "kymmentä vaille neljä") ja käännä sitä vastapäivään kunnes se lukittuu - **fig. 10**.

Aseta paineventtiili paikalleen

- Aseta paineventtiili paikalleen ja tarkista, että se on samassa kohdassa kellun  taventtiilin merkkipisteen ja sen piipun merkkipisteen kanssa. Huomaa, ettei venttiili napsahda paikalleen vaan pysyy hivenen löysänä. Tarkista että kelluntaventtiili on alhaalla ennen painekypsennyksen aloittamista (tämä merkitsee, että kansi on kiinnitetty oikein) - **fig. 11**.

Kytke virtajohto pistorasiaan

- Liitä virtajohto ensin laitteeseen ja sitten verkkovirtaan - fig. 5. LED-näytössä näkyy . Varmista, että virtajohto on hyvin kiinni sekä laitteessa että pistorasiassa.
- Tarkista, että laite on tasaisella, vakaalla, kuivalla ja lämpöä kestäväällä alustalla.

Multicookin asetukset

Perehdy alla olevaan taulukkoon.

KYPSENNYKSEN ASETUKSET	OMINAISUUDET	RESEPTIEHDOTUKSET	KOMMENTIT
Pieni paine (low pressure) 2,72 kg	Alhainen paine (low pressure) -asetuksella vitamiinit säilyvät paremmin kypsennyksen aikana. Sopii erityisesti kalan ja herkkien vihannesten kypsyttämiseen vedessä tai höyrytyksessä. Tätä asetusta voi käyttää myös lihan ja siipikarjanlihan kypsennykseen, mutta kypsennysaika on hiukan pidempi.	Esimerkkiruokia: Simpukat merimiehen vaimon tapaan; Muheva tomaateilla ja pavuilla höystetty pastakeitto, Tulinen rogan josh-kana, höyryävän kypsää riisiä,...	Pidä kansi suljettuna aina kypsennyksen aikana.
Korkea paine 4,9 kg	Tämä toiminto kypsyttää lihan, siipikarjan lihan ja jäiset ruoat nopeammin. Korkeapainetta voidaan käyttää tiivisrakenteisten vihannesten, esim perunan ja punajuurten pikakypsennykseen.	Makkarapannu, paahtopaisti, porsaanlapa kiinalaiseen tapaan, lammastagine sitruunoin, mantelein ja aprikoosein...	Pidä kansi suljettuna aina kypsennyksen aikana.
Ruskistus (Browning)	Tällä asetuksella voit ruskistaa ruoan ennen kypsennystä tai paistaa pienen öljytilkan kera.	Makkarapannu, paahtopaisti, porsaanlapa kiinalaiseen tapaan, lammastagine sitruunoin, mantelein ja aprikoosein...	Pidä kansi avoinna kypsennyksen aikana. Ruskista ruoat ennen painekypsennystä. Esiasetettu lämpötila on 180°C.
Freesaus (Sauté)	Tällä asetuksella ruoka pehmenetään ennen kypsennystä. Soveltuu pienellä rasva- tai nestemäärällä.	Simpukat merimiehen vaimon tapaan; Muheva tomaateilla ja pavuilla höystetty pastakeitto, lammastagine sitruunoin, mantelein ja aprikoosein ...	Pidä kansi avoinna kypsennyksen aikana. Pehmitä ruoat ennen painekypsennystä. Esiasetettu lämpötila on 140°C.
Hauduttaminen (Simmer)	Tällä asetuksella voit hauduttaa ruokaa matalassa lämmössä. Sitä käytetään etupäässä kun aineksia lisätään kypsennyksen loppuvaiheessa tai kypsennyksen päättämiseen.	Mehevä tomaatilla ja pavuilla höystetty pastakeitto, patapaisti, porsaanlapa kiinalaiseen tapaan, tulinen rogan josh-kana...	Pidä kansi avoinna kypsennyksen aikana.
Lämpimänäpito (Keep Warm)	Käynnistyy automaattisesti kypsennyksen päättyttyä. Ruoat pysyvät lämpiminä jopa 12 tunnin ajan. Kypsennyksen päättyttyä kuulet merkkiänen, ja lämpimänäpidon merkkivalo syttyy.	Soveltuu kaikille ruoille.	Ruokia, erityisesti herkkiä ruokia ja riisiä, ei suositella pidettävän lämpiminä tuntia kauempaa.

Ruoanlaitto-ohjeet

Ajastimen käyttö

- Ajastinta voi käyttää vain painekypsennyksessä.
 - Aika lisääntyy minuutin välein 40 minuuttiin asti.
 - Aika lisääntyy 5 minuutin välein 40-99 minuuttiin asti.
- Kun laite on valmiustilassa, tee asetus painamalla painiketta  - **fig. 12**.
- Valitse se aika painamalla  - **fig. 13** minkä jälkeen kypsennyksen tulisi olla valmis.
- Aloita kypsennys painamalla nappia  - **fig. 14**. Menu-valo lakkaa vilkkumasta. LED-näytön oikeassa alakulmassa oleva piste lakkaa vilkkumasta ja merkitsee , että oikea lämpötila on saavutettu ja ajastin käynnistyy.
- LED-näyttö osoittaa jäljellä olevan ajan.  Esimerkkikuvassa aikaa on jäljellä 10 minuuttia.

Kypsennys ilman ajastinta

- Jätä kansi auki kun ruskistat (browning), haudutat (simmer) tai pehmenät (sauté).
- Standby-tila näkyy laitteen LED-näytöstä . Kun haluat ruskistaa tai pehmenät vihanneksia ennen painekypsennystä tai hauduttaa painekypsennyksen jälkeen, valitse haluamasi asetus painamalla nappia . Menu-valo vilkkuu.
- Esilämmitä keittoastia  (voit halutessasi käyttää rasvaa) - **fig. 14**. Menu-valo sammuu. Odota kunnes LED-näytön oikeassa alakulmassa oleva piste lakkaa vilkkumasta ja merkitsee , että oikea lämpötila on saavutettu ja lisää ainekset.
- Multicookia ensimmäistä kertaa käytettäessä voit tuntea vähäistä hajua. Tämä on normaalia.**

Peruutuspainike (cancel)

- voit nollata toiminnon tai peruuttaa ajastimen milloin tahansa painamalla painiketta kypsennyksen  tai laitteen toiminnan aikana - **fig. 14**.

Painekypsennys

- Kun keittimen sisään on syntynyt painetta, kelluntaventtiili nousee ylös. Kaksoisturvakansi aktivoituu, eikä kantta voi aukaista painekypsennyksen aikana. Älä yritä aukaista kantta väkisin.
- Höyrykypsennys on mahdollista vain painetta käytettäessä.**
- Kun kypsennät ruokaa paineessa ensimmäistä kertaa, tiivisteestä ja painetason ilmaisimesta saattaa tulla hiukan höyryä. Tämä on normaalia ja on vain merkki paineen kehittämisestä.
- Painekypsennyksen aikana on normaalia, että paineventtiilistä (1a) tulee höyryä, sillä se on turventtiili.

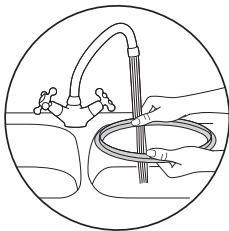
Lämpimänäpito (Keep Warm)

- Lämpimänäpito käynnistyy automaattisesti kypsennyksen päätyttyä.
- Toiminnon enimmäiskesto 12 h.
- Ruokia lämpiminä pidettäessä ylempään renkaaseen voi kertyä vettä ^{keep warm}. Tämä on normaalia.
- 12 tunnin jälkeen laite siirtyy valmiustilaan ja LED-näyttöön syttyy merkkivalo .
- Jotta ruoat eivät pilaantuisi, älä käytä lämpimänäpito toimintoa sellaisiin ruokiin, jotka eivät säily huoneenlämmössä, esim. kala, liha, maitotuotteet ja kananmunat.

Paineen poistaminen ja kannen aukaisu

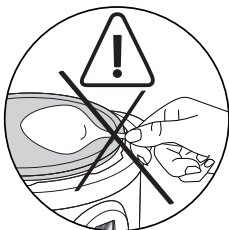
- Paineen voi poistaa kahdella eri tavalla:
 1. Automaattisesti: Kun laitteessa on lämpimänäpito toiminto, paine laskee hitaasti (12 – 30 minuutin kuluessa). Tänä aikana kypsytminen jatkuu. Voit milloin tahansa käyttää paineen pikapoistoa.
 2. Pikapaineenpoisto: Aseta paineventtiili päälle  paineen poistamiseksi - **fig. 15**. Höyryä alkaa tulla ulos heti.
- Kuuma höyry poistuu ylöspäin. Painea poistaessasi pidä kätesi ja kasvosi poissa paineventtiilistä poistuvasta höyrystä.
- Paineventtiili on kuuma. Käytä venttiilin kääntämiseen pihtejä tai puista lastaa/kauha.
- Irrota virtajohto - **fig. 16**.
- Poista kansi tarttumalla kahvasta, kääntämällä sitä myötäpäivään ja nostamalla se - **fig. 2 + 3**.

Puhdistus ja hoito



- Ruoan valmistuttua irrota virtajohto ennen laitteen puhdistusta - **fig. 16**. Puhdista laite aina jokaisen käytön jälkeen. **Puhdista tiiviste erityisen hyvin.**

- Pyyhi laitteen runko nihkeällä liinalla. Älä upota laitetta veteen tai kaada vettä rungon sisään.
- Poista kondenssiveden keräysastia ja puhdista se hyvin juoksevassa vedessä. Aseta se takaisin paikalleen - **fig. 17 + 18**.
- Puhdista keittoastian yläreuna nihkeällä liinalla.
- Huuhtelee kannen sisäosa ja tiiviste, paineventtiili, kelluntaventtiilin suojakansi, ilma-aukko ja kelluntaventtiili. Kuivaa huolella ennen takaisin paikalleen asettamista.
- Puhdista keittoastia, kondenssiveden keräin ja höyrytyskori astianpesukoneessa - **fig. 4**. Älä käytä mitään hankaavaa keittoastian puhdistukseen, jottei sen tarttumaton pinnoite vahingoitu.
- Puhdista tiiviste tukikansi irrottamalla tukikansi kannesta. Tartu kiinni kannen nupista ja vedä tiivistettä ylöspäin. Kun se on puhdas, aseta tiiviste ja sen tukikansi takaisin paikalleen - **fig. 19 + 23**.



- Käsittele keittoastiaan varoen, älä napauta ruoanlaittovälineillä sen reunaan.

- Puhdista kelluntaventtiili liikuttamalla kelluketta varovasti ja huuhtelee pois ruoka venttiilistä tai tiivisteestä.
- Puhdista painerajoinventtiilin suojakansi vetämällä sisusta ulospäin, puhdista se ja aseta takaisin paikalleen - **fig. 21 + 22**.
- Poista paineventtiili ja puhdista se ja huuhtelee juoksevan veden alla. Kun se on kuivunut, aseta se takaisin paikalleen.
- Tarkista paineventtiilin putki, ettei se ole tukkiutunut.
- Älä upota laitetta veteen. Käytä laitteessa aina keittoastiaa. Älä kaada vettä tai ruokaa suoraan laitteen sisään.
- Jos laite vahingossa tippuu veteen tai kuumennuslevylle roiskuu vettä (eikä keittoastia ole paikallaan) toimita laite huoltoon.
- Puhdista laite jokaisen käyttökerran jälkeen.
- Älä säilytä laitetta kansi kiinni, vaan jätä se auki.
- Älä kannata laitetta kannen kahvasta. Käytä molempia sivussa olevia kahvoja.
- Vaihda tiiviste kahden vuoden välein.

Tärkeää

- Noudata ohjeita tarkasti. Älä aseta laitetta avotulen tai syttyvän esineen lähelle. Aseta Multicook aina tasaiselle, kuivalle ja lämpöä kestäväälle pinnalle.
- Noudata ruoka-aineiden ja nesteiden määrästä annettuja suosituksia (osio 3, ota keittoastia pois ja lisää ainekset)
- Älä vahingoita tiivistettä. Älä käytä minkään muun tyyppistä tai -merkkistä tiivistettä kuin Tefalia tälle laitemallille.
- Tarkista aina, että kelluntaventtiilin kansi, paineventtiili ja kelluntaventtiili ovat puhtaita.
- Älä avaa kantta ennen kuin kelluke on alhaalla.
- Älä laita vieraita esineitä paineventtiilin päälle. Älä vaihda venttiiliä.
- Älä laita kannen ja laitteen väliin liinaa pitääksesi kantta raollaan.
- Pidä keittoastian pohjan alapuoli ja kuumennuslevy puhtaina.
- Älä kuumenna keittoastiaa minkään muun lämmönlähteen päällä tai vaihda keittoastiaa toiseen.
- Käytä vain muovisia tai pussia ruoanlaittovälineitä, jottei keittoastian tarttumaton pinnoite vahingoitu. Älä leikkaa ruokaa suoraan keittoastiassa.
- Laite päästää kypsennyksen aikana kuumaa höyryä. Pidä kätesi ja kasvosi poissa kuuman höyryn läheisyydestä. Älä koske kanteen kypsennyksen aikana - **fig. 24**.
- Jos kannen alta vapautuu runsaasti höyryä, irrota virtajohto välittömästi ja toimita laite huoltoon.
- Jos laitteesta kuuluu hälytysääni yli minuutin ajan, älä käytä laitetta vaan lähetä se huoltoon. Älä kannata laitetta kannen kahvasta. Käytä kahta sivukahvaa.

- Älä aukaise tai yritä korjata laitetta itse (tiivistettä lukuun ottamatta). Huollosta ja korjauksesta vastaa vain valtuutettu huoltoliike.
- Älä vaihda virtajohtoa toiseen.
- Ei lasten ulottuville.
- Älä käytä kuumennusastiaa muiden kuumennuslevyjen päällä tai toisissa laitteissa.
- Jos painetta poistuu jatkuvasti (yli minuutin ajan) painekypsennyksen aikana, toimita laite huoltoon.
- Älä käytä painekeitintä ilman keittoastiaa.
- Pidä aina kahvasta kiinni avatessasi laitteen kantta. Joskus kiehuva vettä jää tiivisteeseen suojakannen ja kannen väliin. Tämä voi aiheuttaa vakavan palovamman.

Vianetsintä

VIKA	MAHDOLLISET SYYT	RATKAISU
Laitteesta kuuluu äänimerkki ja näytössä näkyy [-.-].	• Laitteeseen ei muodostu painetta.	• Tarkista, että kansi on kunnolla kiinni ja venttiili oikeassa asennossa - fig. 11.
Laite siirtyy lämpimänäpito toimintoon kypsentämättä ruokaa kokonaan.	• Kun keittoastiassa ei ole riittävästi vettä, laite siirtyy lämpimänäpitoon.	• Lisää vettä keittoastiaan ja aloita kypsennys uudelleen.
Kansi ei sulkeudu.	• Tiiviste ei ole asennettu oikein. • Kelluke pysyy ylhäällä.	• Aseta tiiviste takaisin paikalleen. • Jos näin tapahtuu juuri kypsennyksen jälkeen, poista venttiili. Sulje sitten kansi ja aseta venttiili takaisin paikalleen. Jos tuotetta ei ole käytetty ja se on kylmä, työnnä työntötanko suoraan sisään käsilläsi.
Kansi ei aukea höyryn poistamisen jälkeen.	• Kelluke on yhä ylhäällä.	Odota 20 minuuttia kunnes laitteesta ei enää ole höyryä, paina kelluntaventtiili alas vartaalla.
Kannen reunan alta vapautuu ilmaa.	• Ei tiivistettä • Tiivisteessä on tukkeena ruokaa. • Tiiviste on asetettava uudelleen paikalleen. • Kansi ei sulkeudu kunnolla.	• Aseta tiiviste paikalleen. • Puhdista tiiviste. • Vaihda tiiviste. • Lukitse kansi uudelleen.
Kelluntaventtiilistä pääsee höyryä.	• Kelluntaventtiilin tiivisteeseen on juuttunut ruokaa. • Kellukkeen tiiviste on kulunut.	• Puhdista tiiviste. • Vaihda tiiviste. • Vaihda tiiviste kahden vuoden välein. • Tarkista, että tiiviste on täysin puhdas.
Kelluke ei nouse.	• Paineventtiili ei ole oikein paikallaan. • Keittoastiassa ei ole riittävästi ruokaa eikä vettä. • Höyryä tulee kannen reunan alta ja paineventtiilistä.	• Aseta venttiili asentoon  • Laita keittoastiaan lisää aineksia ja vettä. • Toimita laite huoltoon.

Jos laitteen käytössä ilmenee ongelmia tai kysymyksiä, ota yhteyttä.