

Tefal®

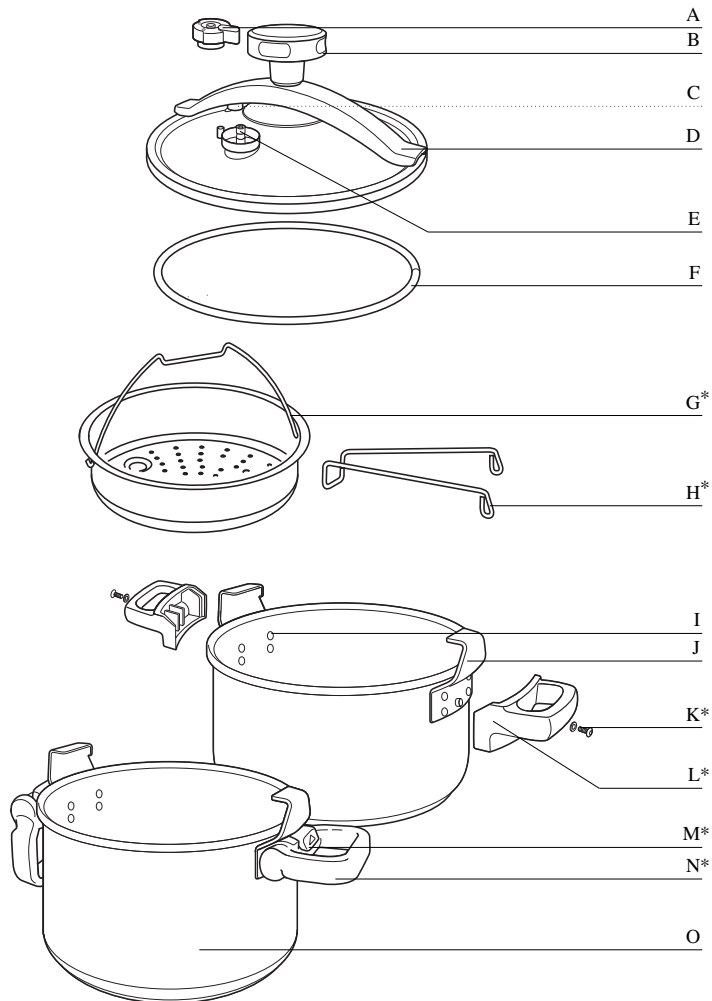
Actua

Pressure Cooker
Χύτρα Ταχύτητας
Cocotte Minute



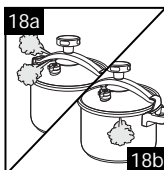
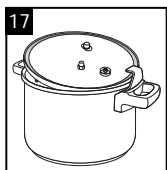
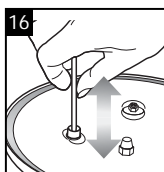
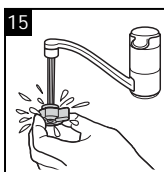
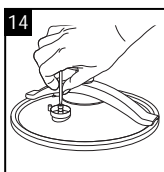
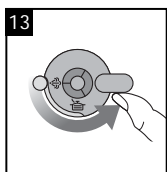
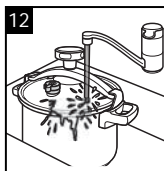
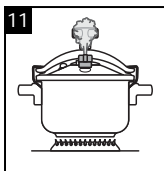
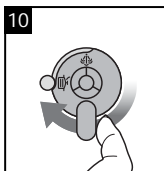
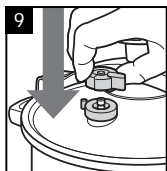
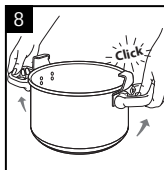
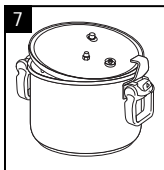
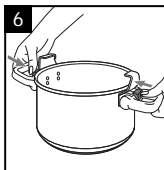
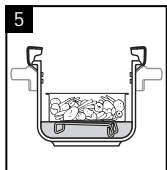
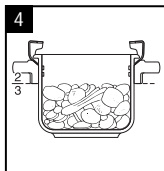
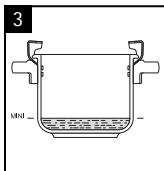
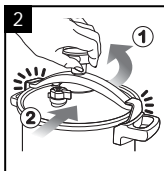
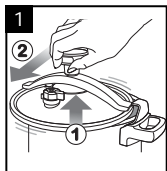
User's manual
Οδηγίες χρήσης
Guide de l'utilisateur

Descriptive diagram • Σχεδιάγραμμα περιγραφής • Schéma descriptif
رسوم توضيحية



* depending on model • *ανάλογα το μοντέλο • * selon modèle

* حسب الموديل



IMPORTANT SAFEGUARDS

- For your safety this appliance is compliant with applicable standards and regulations:
 - Pressure Equipment Directive
 - Materials in contact with food items
 - Environment
- This appliance has been designed for domestic home use.
Take the time to read all the instructions and refer to the "Instructions for use".
- Any commercial use, inappropriate use or failure to comply with the instructions, the manufacturer accepts no responsibility and the guarantee will not apply.
- 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.
- As with any cooking appliance, supervise cooking closely if using the Pressure Cooker with children nearby or certain severely disabled persons.
- Do not put your Pressure Cooker into a hot oven.
- When the Pressure Cooker is under pressure, take great care when moving it. Do not touch hot surfaces (in particular any metal or stainless steel parts, they will be very hot). Use the handles and knobs, and wear gloves if necessary. Never use the lid knob to carry your pressure cooker.
- Do not use your Pressure Cooker for any use other than that for which it is designed.
- Check regularly that the pot handles are properly attached. Re-tighten them if necessary.
- Your Pressure Cooker cooks under pressure. Burns could result from boiling over if not used properly. Make sure that the Pressure Cooker is properly closed before bringing it up to pressure. (see paragraphs "opening" and "closing").
- Never force the Pressure Cooker open. Make sure that the inside pressure has returned to normal. See paragraph "safety".
- Never use your Pressure Cooker without liquid: this could cause serious damage. Please ensure that there is always enough liquid during cooking.
- Use compatible heat sources.
- Never cook milk-based recipes (such as rice pudding, semolina pudding...) in your pressure cooker.
- Do not use rock salt in your pressure cooker, but rather add table salt when the cooking is nearly finished.
- Never fill your pressure cooker more than 2/3 full (maximum filling marker).
- For foods which expand during cooking, like rice, dried vegetables or stewed fruits, do not fill your pressure cooker more than half full. For certain soups like pumpkin or courgette... give your pressure cooker a few minutes to cool down, then cool it down fully by placing it under cold running water.
- After cooking meats which have a superficial layer of skin (e.g. ox tongue...), which may swell under pressure, do not pierce the meat when the skin has this swollen appearance; you run the risk of scalding yourself. Be sure to pierce the skin prior to cooking.
- When cooking food with a thick texture (chick peas, rhubarb, composites, etc.) the Pressure Cooker should be shaken slightly before opening to ensure that the food does not spurt out.
- Always check that valves are clear before use. See paragraph "before cooking".
- Do not use the Pressure Cooker to fry under pressure using oil.
- Leave the safety systems alone, except for cleaning and maintenance in accordance with instructions.
- Use only the appropriate TEFAL spare parts for your model. Particularly, use only pan and lid TEFAL.
- Do not use your pressure cooker to store acidic or salty food before and after cooking.
- Make sure the pressure regulator valve is in the steam release position before opening the lid.
- Do not place your pressure cooker with the folding handles down* on a source of heat.
- If during use you notice that any part of your pressure cooker is broken or cracked, do not attempt to open it under any circumstances; turn off the heat and leave on the hob to cool down completely before moving it or opening the lid. Do not use it again and take it to a TEFAL Approved Service Centre for repair.

Keep these instructions

Descriptive diagram

- A - Pressure regulator valve
- B - Tightening knob
- C - Safety valve
- D - Clamp
- E - Steam outlet + pressure valve position
- F - Gasket
- G - Steaming basket*

- H - Trivet*
- I - Rivets
- J - Clamp Hook
- K - Fixing screw
- L - Fixed pan handles*
- M - Unfolding knob for handles*
- N - Folding pan handles*
- O - Pan

1 - Characteristics

Diameter of Pressure Cooker base:

		Stainless steel		
Total Capacity*	Capacity	Ø Base	Fixed handles	Folding handles
5.1 L	4.5 L	15,5 cm	P05506	-
6.6 L	6 L	15,5 cm	-	P05407
8.7 L	8 L	18 cm	-	P05411
11 L	10 L	20 cm	-	P05416

* Product capacity with the lid in position.

Technical information:

Maximum operating pressure: 55 kPa (8 psi).

Maximum safety pressure: 110 kPa (16 psi).

Compatible heat sources



■ Stainless steel models can be used on all hob types, including induction.


■ On solid plate electric, ceramic or induction, use a hotplate of a diameter equal to or less than the diameter of the base of the Pressure Cooker.

■ On a ceramic and halogen hob, take care that the bottom of the pan is perfectly clean.

■ On gas, the flame should not go beyond the base of the pan.

■ On any hob, ensure you place the Pressure Cooker in the centre of the plate or burner.

■ Not suitable for use on an Aga

 **Never use your Pressure Cooker without liquid: this could cause serious damage.**

TEFAL accessories

The following accessories are available for the pressure cooker:

Steam basket	4.5 L or 6 L	Ref. 792185
	8 L or 10 L	Ref. 792654
Gasket	4.5 L or 6 L	Ref. 790141
	8 L	Ref. 790142
	10 L	Ref. 790138
Trivet*		Ref. 792691

* depending on model

■ For other spare parts or repairs contact TEFAL Approved Service.

■ Use only original TEFAL spare parts suitable for your model.

2 - Opening

■ Turn the tightening knob to the left to lower the clamp.

■ Lift the lid to release it.

■ Slide it horizontally away from the pan - **Fig 1**

3 - Closing

■ Turn the tightening knob to the left to lower the clamp.

■ Slide the lid horizontally onto the rim of the Pressure Cooker, making sure it sits properly on the pan - **Fig 2**

■ Turn the tightening knob to the right until the clamp is in contact with the clamp hook on the Pressure Cooker.

■ To ensure that the lid is locked into position, turn the tightening knob again (**at least three full turns**).

4 - Filling

Minimum 25 cl (250 ml = 2 small cupfuls) - **Fig 3**

Maximum - Do not fill the unit over 2/3 full - **Fig 4**

For steam cooking

■ Use 75 cl (750 ml) of liquid - **Fig 5**


■ Place the trivet* (H) in the base of the pan.

■ Place the steaming basket* (G) on the trivet*.

For certain foods


■ For foods which expand during cooking, such as rice, dehydrated vegetables, or stewed fruits, ... do not fill your Pressure Cooker with contents of more than half the height of the pan. In the case of soups we recommend you do a fast decompression.

5 - Folding handles*


 **Before use, make sure you take off the labels stuck on each handle.**

To fold the handles:

- Press the unfolding knobs on the handles. Lower them - Fig 6

 **Never try to unfold the handles without pressing the unfolding knobs.**

- The position "folded handles" is used for storage only - Fig 7

 **Never use your Pressure Cooker on a heat source with the handles folded.**

To put the handles in the use position



- Put up the handles until you hear the opening "CLICK" - Fig 8

6 - When using for the first time


For the appliance including fixed handles:

- Turn the pan upside down to fit the handles. Place them in position, engage the screws and screw them up tightly.
- After using for a few days, tighten the screws again.

For the appliance including folding handles:

- Put up the handles until you hear the opening "CLICK" - Fig 8
- Place the pressure regulator valve on the steam outlet and align one of the two symbols on the valve with the valve position marker. Press down fully - Fig 9
- Turn to the "cook" position  - Fig 10
- Place the trivet* (H) in the base of the pan.
- Place the steaming basket* (G) on the trivet*.
- Fill 2/3 full with water.
- Close the Pressure Cooker - Fig 2.
- Place the Pressure Cooker on a heat source and set to maximum power.
- When steam begins to escape through the pressure regulator valve, reduce the heat and wait 20 minutes - Fig 11
- When the 20 minutes are up, turn off the heat.
- Reduce pressure by putting your Pressure Cooker under running water from the cold tap - Fig 12
- When steam no longer comes from the pressure regulator valve, turn the pressure regulator valve to the steam release position  and open the lid - Fig 13
- Rinse the Pressure Cooker with water and dry it.
- Use a metal scourer and a little diluted vinegar to remove any traces of scale.

7 - Before cooking


- Every time you use the Pressure Cooker, check first that the steam outlet is clear - Fig 14
- Put the pressure regulator valve in position. Turn to the "cook" position  - Fig 10
- Add the ingredients and the liquid.
- Close the Pressure Cooker - Fig 2.
- Place the Pressure Cooker on a heat source and set to maximum power.


8 - During cooking


- When steam escapes for the pressure regulator valve and emits a hissing sound, cooking has begun. Turn down the heat.
- Time cooking as indicated in the recipe book. A little steam may escape from the safety valve: this is normal.
- As soon as cooking time is up, turn off the heat.

9 - End of cooking

To release the steam

- Once the heat has been turned off, you have two options:
 - **Slow release of pressure:** turn the valve to the "depressurise" position  - Fig 13

 **If, on releasing the pressure, you see any food or liquid start to eject from the valve, turn it back to the "cook" position then release the pressure slowly, making sure there is no more spitting.**

- **Fast pressure release:** place the Pressure Cooker under running water from the cold tap - Fig 12
- When steam stops coming out of the pressure regulator valve: turn the valve to the "depressurise" position .
- Open the Pressure Cooker.

10 - Cleaning and maintenance

To clean the pan and the steaming basket

- Wash after each use with warm water and washing-up liquid.

To clean the inside of the pan

- Use a scourer.

To clean the outside of the pan

- Use a sponge.
- For appliance with folding handles, we strongly advise you clean your Pressure Cooker handles folded.
- You can put the pan in the dishwasher.

To clean the lid

- Wash the lid under running water.

To clean the pressure regulator valve

- Lift it off.
- Clean the pressure regulator valve in water - **Fig 15**
- Clean the steam outlet with a strong jet of water or a needle - **Fig 14**

To clean the safety valve

- Clean the base of the safety valve inside the lid.
- Make sure that it works properly by lightly pushing on the ball which you should be able to push down without any difficulty. - **Fig 16**

Storage of your Pressure Cooker

- Turn the lid upside down on the pan - **Fig 17**
- Make sure your Pressure Cooker is in a stable position.

To ensure that your Pressure Cooker lasts as long as possible

- Avoid over-heating the pan when empty.
- Darkening and lines which may appear after long use do not matter.
- If the inside of your pan shows iridescent or white marks (scale), clean it with white vinegar or with a special cleaning product for stainless steel.

To clean your Pressure Cooker if it has darkened

- *Clean the pan with a special stainless steel cleaner sold in your TEFAL Approved Service Centre.*

To change the gasket

- Replace the pressure cooker seal every year or if it has any splits or is damaged.
- Always use an original TEFAL seal suitable for your model.
- When replacing the seal, please check the instructions on the back of the packaging.
- Never shorten the gasket.

Safety

Your pressure cooker is equipped with several safety devices, 2 of which are for overpressure:

- First device: the safety valve releases the pressure and steam escapes from under the clamp - **Fig 18a**
- Second device: steam flows from between the lid and the pot - **Fig 18b**

If one safety system is activated:

- Turn the heat source off.
- Let the pressure cooker cool down.
- Open it.
- Check the steam outlet, the pressure regulator valve, the safety valve and the gasket.

Recommendations for use

1 - Make sure the steam outlet is not directed towards yourself.

2 - Supervise carefully if using the Pressure Cooker with children around.

3 - A little steam may escape from the safety valve: this is normal.

4 - When releasing steam be careful of the hot jet of steam.

5 - To move the Pressure Cooker, only use the handles.

6 - Do not leave food in the Pressure Cooker.

7 - Never use bleach or chlorine products for cleaning.

8 - Never immerse the lid in water or any other liquid. Do not put the lid in the dishwasher.

9 - Do not use a sharp or pointed object for cleaning valves.

10 - After 10 years use, it is advisable to have your Pressure Cooker checked by a TEFAL Approved Service Centre.

Guarantee

- TEFAL Pressure Cookers have a **10 year guarantee** from the date of purchase against any faulty materials or workmanship related to the pan or any premature damage of the metal base provided the product is used in accordance with the manufacturer's recommended product instructions.
- This guarantee does not include any damage due to inappropriate use or resulting from knocks, falls or by placing the product in the oven or the lid being washed in a dishwasher.
- All other parts of your Pressure Cooker are guaranteed against defects in workmanship or materials, for the period of guarantee defined in valid legislation in force in the country where the product was purchased from the date of purchase.
- The guarantee shall only be valid on presentation of a proof of purchase.
- Only Authorised TEFAL Service Centres are entitled to give you the benefit of this guarantee (please refer to the website : www.tefal.com).
- 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. for full details of the terms and conditions of the guarantee please refer to www.tefal.com

Standard markings

Marking	Location
Identification of manufacturer or trade mark	Locking button
Year of manufacture and batch	Outside wall of pan (top rim)
Model reference	Outside wall of pan (top rim)
Higher operating pressure (PF)	Inside surface of pan clamp hook
Maximum safety pressure (PS)	Inside surface of pan clamp hook
Capacity	Outside bottom of pan

Frequently Asked Questions

1 - If you can't open the lid:

- Depressurise the Pressure Cooker, put the valve on the “depressurise” position.
- Check that there is no longer any pressure.
- If necessary, put back on the heat for a few seconds with the valve on position “release”.

2 - If the Pressure Cooker has been heated without any liquid inside:

- Get the Pressure Cooker checked in a TEFAL Approved Service Centre.

3 - If there is no steam coming out of the pressure regulator valve:

- Pressure has not risen inside the Pressure Cooker. This is usual during the first few minutes of heating.

4 - If the problem persists, check that:

- The heat source is high enough, put it up if needed.
- The quantity of liquid in the pan is sufficient.
- The pressure regulator valve is in position.
- The Pressure Cooker lid is perfectly closed. Tighten it again if needed.
- The pressure regulator valve is not dirty.
- The gasket and rim of the pan are not damaged.

5 - If the safety valve is activated:

- Turn off the heat.
- Let the Pressure Cooker cool down.
- Check the steam outlet, the pressure regulator valve, the safety valve and the gasket.

6 - If steam leaks out around the lid, check:

- That the lid is properly closed. If necessary, tighten it.
- The gasket is in good condition, change it if needed.
- That the gasket is correctly positioned inside the lid.
- That the lid, safety valve and pressure regulator valve are clean.
- That the rim of the pan is not damaged.

7 - If food is under-cooked or burnt, check:

- Cooking times.
- That heat setting is high enough.
- Correct positioning of pressure regulator valve.
- Quantity of liquid.

8 - If food has been burnt in the Pressure Cooker:

- Fill the pan with water and leave for a little while before cleaning it.
- Never use bleach or chlorine products.

9 - If you can not put the handles in the position of use, check that:

- The unfolding knob is operational.
- If the problem persists: have the TEFAL Approved Service Centre check your Pressure Cooker.

10 - If you can not fold the handles: do not force them.

- Make sure you press firmly press the handle unfolding knob to the maximum amount.

Σημαντικές προφυλάξεις

Για την ασφάλειά σας, η παρούσα συσκευή έχει κατασκευαστεί σύμφωνα με τα εφαρμοστέα πρότυπα και κανονισμούς:

- Για τη δική σας ασφάλεια, η συσκευή αυτή είναι κατασκευασμένη σύμφωνα με τις ισχύουσες προδιαγραφές και κανονισμούς:
 - Οδηγία για τον Εξοπλισμό υπό Πίεση
 - Υλικά σε επαφή με τρόφιμα
 - Περιβάλλον
- **Διαβάστε προσεκτικά όλες τις οδηγίες και ανατρέξτε στις "Οδηγίες χρήσης".**
- Όπως με κάθε συσκευή κουζίνας, επιβλέπετε ιδιαίτερα τη χύτρα όταν τη χρησιμοποιείτε κοντά σε παιδιά.
- Μη βάζετε τη χύτρα σας μέσα σε ζεστό φούρνο.
- Όταν η χύτρα σας είναι υπό πίεση, πρέπει να τη μετακινείτε με μέγιστη προσοχή. Μην αγγίζετε τις θερμές επιφάνειες (ειδικά τα μεταλλικά εξαρτήματα). Μπορείτε να πιάνετε τα χερούλια και τα κουμπιά και να χρησιμοποιείτε γάντια, αν χρειαστεί.
- Μη χρησιμοποιείτε τη χύτρα σας για άλλο σκοπό εκτός από εκείνο για τον οποίο προορίζεται.
- Ελέγχετε τακτικά εάν οι λαβές του κάδου είναι τοποθετημένες σωστά. Εάν είναι απαραίτητο, ξαναβιδώστε τις.
- Η χύτρα σας μαγειρεύει τις τροφές υπό πίεση. Υπάρχει κίνδυνος να καείτε αν χρησιμοποιείτε τη συσκευή με ακατάλληλο τρόπο. Βεβαιωθείτε ότι η χύτρα σας είναι κλεισμένη κανονικά πριν τη βάλετε σε λειτουργία. Δείτε παράγραφο «Κλείσιμο».
- Μη ζορίζετε ποτέ τη χύτρα για να την ανοίξετε. Βεβαιωθείτε ότι η πίεση στο εσωτερικό της έχει πέσει. Δείτε παράγραφο «Ασφάλεια».
- Μη χρησιμοποιείτε τη χύτρα σας χωρίς υγρό, διότι κινδυνεύετε να της προκαλέσετε σοβαρή ζημιά. Βεβαιωθείτε ότι υπάρχει πάντοτε επαρκής ποσότητα υγρού κατά το μαγείρεμα.
- Χρησιμοποιείτε συμβατή ή συμβατές πηγή(ές) θερμότητας.
- Μην χρησιμοποιήσετε ποτέ τη χύτρα σας για να εκτελέσετε συνταγή με βάση το γάλα.
- Μην χρησιμοποιείτε ακατέργαστο αλάτι στην χύτρα ταχύτητας. Καλύτερα να χρησιμοποιείτε κατεργασμένο αλάτι προς το τελειώμα του μαγειρέματος.
- Μην γεμίζετε τη χύτρα σας πάνω από 2/3 (μέγιστο σημείο γεμίσεως).
- Για τα τρόφιμα που διαλύονται κατά το μαγείρεμα, όπως το ρύζι, τα αφυδατωμένα λαχανικά ή τις κομπόσες, μην γεμίζετε τη χύτρα σας πάνω από τη μέση της χωρητικότητάς της. Για συγκεκριμένες σούπες που περιέχουν κολοκύθα ή κολοκυθακία, αφήστε την χύτρα σας να κρυώσει για μερικά λεπτά.
- Μετά το μαγείρεμα κρεάτων με επιφανειακό δέρμα (π.χ. βοδινή γλώσσα κ.λπ.), το οποίο ενδέχεται να φουσκώσει υπό την επίδραση της πίεσης, μην τρυπάτε το κρέας όσο αυτό φαίνεται φουσκωμένο· υπάρχει κίνδυνος εγκαύματος. Φροντίστε να τρυπήσετε το κρέας πριν από το μαγείρεμα.
- Όταν πρόκειται για πυκνόρρευστες τροφές (φάβα, κλπ), πρέπει να ανακινείτε τη χύτρα πριν την ανοίξετε για να μην σας πιτσιλίσουν οι τροφές κατά το άνοιγμα.
- Πριν από κάθε χρήση, ελέγχετε μήπως έχουν φράξει οι βαλβίδες. Δείτε παράγραφο «Πριν από το μαγείρεμα».
- Μη χρησιμοποιείτε τη χύτρα σας για να τηγανίσετε τροφές με λάδι.
- Μην επεμβαίνετε στα συστήματα ασφαλείας πέρα από τις διαδικασίες καθαρισμού και συντήρησης.
- Χρησιμοποιείτε αποκλειστικώς γνήσια ανταλλακτικά TEFAL σχεδιασμένα ειδικά για το μοντέλο σας. Συγκεκριμένα, χρησιμοποιείτε κάδο και καπάκι TEFAL.
- Οι ατμοί οιονοπνεύματος είναι εύφλεκτο στοιχείο. Επιβλέπετε τη συσκευή σας όταν κάνετε συνταγές με βάση το οιονοπνευμα.
- Μη χρησιμοποιείτε τη χύτρα σας για να αποθηκεύετε όξινες ή αλμυρές τροφές πριν ή μετά το ψήσιμο.
- Βεβαιωθείτε ότι η βαλβίδα είναι στη θέση αποσυμπίεσης πριν ανοίξετε τη χύτρα σας.
- Ποτέ μην τοποθετείτε τη χύτρα σας με τις λαβές κατεβασμένες* πάνω σε ψηγή θερμότητας.
- Αν διαπιστώσετε ότι τμήμα της χύτρας σας έχει σπάσει ή ραγίσει, μην αποπειραθείτε σε καμία περίπτωση να την ανοίξετε εάν είναι κλειστή, περιμένετε μέχρι να κρυώσει πλήρως πριν να την μετακινήσετε, μην την χρησιμοποιήσετε άλλο και προσκομίστε την σε εξουσιοδοτημένο κέντρο εξυπηρέτησης TEFAL για επισκευή.

Κραστε αυτές τις οδηγίες

Σχεδιάγραμμα περιγραφής

A - Βαλβίδα λειτουργίας

B - Λαβή σφιξίματος

C - Βαλβίδα ασφαλείας

D - Άξονας

E - Οπή εξαγωγής ατμού

+ θέση βαλβίδας πίεσης

F - Λάστιχο

G - Καλάθι ατμού

H - Τρίποδο*

I - Παξιμάδια

J - Αυτιά

K - Βίδα σύσφιξης*

L - Σταθερή λαβή κάδου*

M - Κουμπί απασφάλισης των λαβών*

N - Πτυσσόμενες λαβές κάδου*

O - Χύτρα

1 - Χαρακτηριστικά

Διάμετρος του πάτου της χύτρας

Ανοξειδωτο			
Χωρητικότητα	Διάμ. πάτου	Σταθερές λαβές	Πτυσσόμενες λαβές
4,5 λίτρα	15,5 εκ	P05506	-
6 λίτρα	15,5 εκ	-	P05407
8 λίτρα	18 εκ	-	P05411
10 λίτρα	20 εκ	-	P05416

Τεχνικές πληροφορίες:

Μέγιστη πίεση λειτουργίας της χύτρας: 55kPa.

Μέγιστη πίεση ασφαλείας της χύτρας: 110kPa.

Συμβατές πηγές θερμότητας

ΥΓΡΑΕΡΙΟΥ ΗΛΕΚΤΡΙΚΟ ΚΕΡΑΜΙΚΗ ΑΛΟΓΟΝΟΥ ΕΠΙΛΟΓΙΚΗ ΗΛΕΚΤΡΙΚΟ




■ Τα ανοξειδωτα μοντέλα είναι κατάλληλα για όλες τις εστιες, ακόμα και για τις επαγωγικές.

■ Χρησιμοποιήστε μια ηλεκτρική, υαλοκεραμική ή επαγωγής πλάκα με διάμετρο ίση ή μικρότερη από αυτήν της βάσης της χύτρας.

■ Σε κεραμική πλάκα, βεβαιωθείτε ότι ο πάτος είναι καθαρός και στεγνός.

■ Σε υγραέριο, η φλόγα δεν πρέπει να υπερβαίνει τη διάμετρο του δοχείου.

■ Βεβαιωθείτε ότι η χύτρα σας βρίσκεται στο κέντρο της εστίας πάνω στην οποία είναι τοποθετημένη.

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

Αξεσουάρ TEFAL

Τα εξαρτήματα της χύτρας που διατίθενται στην αγορά είναι τα εξής:

Καλάθι ατμού	4,5 η 6 λίτρα	Ref. 792185
	8 η 10 λίτρα	Ref. 792654
Λάστιχο	4,5 η 6 λίτρα	Ref. 790141
	8 λίτρα	Ref. 790142
	10 λίτρα	Ref. 790138
Τρίποδο*		Ref. 792691

*ανάλογα το μοντέλο

■ Για την προμήθεια ανταλλακτικών ή την επισκευή της συσκευής, επικοινωνείτε με εξουσιοδοτημένο κέντρο σέρβις TEFAL.

■ Χρησιμοποιείτε αποκλειστικώς γνήσια ανταλλακτικά TEFAL σχεδιασμένα ειδικά για το μοντέλο σας.

2 - Άνοιγμα

■ Γυρίστε τη λαβή σφιξίματος προς τα αριστερά για να κατεβάσετε τον άξονα.

■ Ανασηκώστε το σκέπασμα για να το απελευθερώσετε.

■ Τραβήξτε το οριζόντια, απομακρύνοντάς το από τη χύτρα - **Σχεδ. 1**

3 - Κλείσιμο

■ Γυρίστε τη λαβή σφιξίματος προς τα αριστερά για να κατεβάσετε τον άξονα.

■ Βάλτε το σκέπασμα οριζόντια και εφαρμόστε το στα άκρα της χύτρας αφού βεβαιωθείτε ότι σκεπάζει σωστά το σώμα της χύτρας - **Σχεδ. 2**

■ Γυρίστε τη λαβή σφιξίματος προς τα δεξιά μέχρι να έλθει σε επαφή ο άξονας με τα αυτιά της χύτρας.

■ Για να είστε σίγουροι ότι το καπάκι έχει κλειδωθεί σωστά, γυρίστε πάλι τη λαβή σφιξίματος **(τουλάχιστον τρεις πλήρεις στροφές)**.

4 - Ελάχιστο

■ Βάψτε πάντοτε μια ελάχιστη ποσότητα υγρού τουλάχιστον ίση με 25 cl (2 ποτήρια) - **Σχεδ. 3**

■ Μη γεμίζετε ποτέ τη χύτρα σας παραπάνω από 2/3 του ύψους της χύτρας - **Σχεδ. 4**

Για μαγείρεμα στον ατμό

■ Το γέμισμα πρέπει να είναι τουλάχιστον ίσο με 750ml - **Σχεδ. 5**.


■ Τοποθετήστε το τρίποδο* (M) στη βάση του δοχείου της χύτρας.

■ Τοποθετήστε το καλάθι* (G) επάνω στο τρίποδο*.

Για ορισμένα τρόφιμα


■ Όταν πρόκειται για τροφές που διαστέλλονται κατά το ψήσιμο, όπως ρύζι, αφυδατωμένα λαχανικά, κομπόστες κλπ, μη γεμίζετε τη χύτρα σας πάνω από το ήμισυ του βάθους του κάδου. Στις περιπτώσεις των σουπών προτείνουμε να κάνετε γρήγορη αποσυμπίεση

5 - Πτυσσόμενες λαβές*


 **Πριν από τη χρήση, αφαιρέστε τις ετικέτες που υπάρχουν πάνω σε καθεμιά από τις λαβές.**

Πα να κατεβάσετε τις λαβές

- Πατήστε τα κουμπιά ασφάλισης των λαβών.
- Κατεβάστε τις λαβές - **Σχεδ. 6**

 **Μην επιχειρήσετε να κατεβάσετε τις λαβές χωρίς να έχετε πρώτα πατήσει τα κουμπιά ασφάλισης.**

- Η θέση "λαβές κατεβασμένες" χρησιμεύει αποκλειστικά για την αποθήκευση του προϊόντος - **Σχεδ. 7**

 **Ποτέ μην τοποθετείτε τη χύτρα σας με κατεβασμένες τις λαβές πάνω σε πηγή θερμότητας.**

Πα να τοποθετήσετε τις λαβές σε θέση χρήσης


- Ανεβάστε τις λαβές έως ότου ακούσετε το χαρακτηριστικό κλικ ασφάλισης - **Σχεδ. 8**


6 - Πρώτη χρήση

Πα τα μοντέλα που διαθέτουν σταθερές λαβές :

- Αναποδογυρίστε τη χύτρα σας για να συναρμολογήσετε τις λαβές. Τοποθετήστε τις σωστά, τοποθετήστε τις βίδες και σφίξτε τις καλά. Αφού την χρησιμοποιήσετε μερικές μέρες, ξανασφίξτε τις βίδες.


Πα τα μοντέλα που διαθέτουν πτυσσόμενες λαβές :

- Ανεβάστε τις λαβές έως ότου ακούσετε το χαρακτηριστικό κλικ ασφάλισης - **Σχεδ. 8**
- Τοποθετήστε την βαλβίδα λειτουργίας στην οπή εξαγωγής ατμού και ευθυγραμμίστε το ένα από τα δύο σύμβολα που βρίσκονται πάνω στην βαλβίδα, χρησιμοποιώντας το σχεδιάγραμμα της θέσης της βαλβίδας και πιέστε την προς τα κάτω - **Σχεδ. 9**
- Γυρίστε στην θέση "μαγειρέματος"  - **Σχεδ. 10**
- Τοποθετήστε το τρίποδο* (M) στη βάση του δοχείου της χύτρας.
- Τοποθετήστε το καλάθι* (G) επάνω στο τρίποδο*.
- Γεμίστε με νερό μέχρι τα 2/3 της χύτρας.
- Κλείστε τη χύτρα - **Σχεδ. 2**
- Τοποθετήστε τη χύτρα επάνω σε πηγή θερμότητας και έπειτα ρυθμίστε την στη μέγιστη ένταση.
- Όταν ο ατμός αρχίζει να βγαίνει από τη βαλβίδα, μειώστε τη φωτιά και περιμένετε για 20 λεπτά - **Σχεδ. 11**
- Όταν περάσουν τα 20 λεπτά, σβήστε τη φωτιά.
- Αποσυμπέστε περνώντας τη χύτρα σας κάτω από κρύο νερό - **Σχεδ. 12**

- Όταν πλέον δεν βγαίνει ατμός από την βαλβίδα λειτουργίας, γυρίστε την βαλβίδα στην θέση  "αποσυμπίεσης" και ανοίξτε την χύτρα ταχύτητας - **Σχεδ. 13**

- Ξεπλύνετε τη χύτρα με νερό και στεγνώστε την.
- Εάν εμφανιστούν λεκέδες, χρησιμοποιείστε ένα μεταλλικό σφουγγάρι και λίγο αραιωμένο ξύδι.

7 - Πριν το μαγείρεμα


- Πριν από κάθε χρήση, βεβαιωθείτε ότι η οπή εξαγωγής ατμού δεν είναι βουλωμένη - **Σχεδ. 14**
- Βάλτε στην θέση της την βαλβίδα λειτουργίας. Γυρίστε την στην θέση "μαγειρέματος"  - **Σχεδ. 10**
- Προσθέστε τα συστατικά και το υγρό.
- Κλείστε τη χύτρα.
- Τοποθετήστε τη χύτρα επάνω σε πηγή θερμότητας και έπειτα ρυθμίστε την στη μέγιστη ένταση.
- Όταν η βαλβίδα λειτουργίας γυρίζει κανονικά και ακούγεται ένας σφυριχτός ήχος, τότε το μαγείρεμα έχει αρχίσει. Χαμηλώστε την φωτιά.


8 - Κατά το μαγείρεμα


- Υπολογίστε το χρόνο μαγειρέματος που αναφέρεται στο βιβλίο συνταγών. Μπορεί να βγει λίγο ατμός από τη βαλβίδα ασφαλείας: Είναι φυσιολογικό.
- Μόλις τελειώσει ο χρόνος μαγειρέματος, σβήστε την πηγή θερμότητας.

9 - Τέλος μαγειρέματος

Πα να απελευθερώσετε τον ατμό

- Μόλις σβήσετε την πηγή θερμότητας, έχετε δύο επιλογές:
 - Αργή αποσυμπίεση:** γυρίστε την βαλβίδα στην θέση "αποσυμπίεσης"  - **Σχεδ. 13**

 **Εάν κατά την αποσυμπίεση παρατηρήσετε ότι ο αέρας βγαίνει με περιεργο τρόπο: επανατοποθετήστε τη βαλβίδα στη θέση μαγειρέματος και μετά αποσυμπέστε και πάλι απαλά για να βεβαιωθείτε ότι δεν βγαίνει άλλος αέρας.**

- Γρήγορη αποσυμπίεση:** βάλτε τη χύτρα σας κάτω από βρύση κρύου νερού - **Σχεδ. 12**
- Όταν δεν βγαίνει πια τίποτα από τη βαλβίδα λειτουργίας: γυρίστε την βαλβίδα στην θέση "αποσυμπίεσης" .
- Ανοίξτε τη χύτρα.

10 - Καθαρισμός - Συντήρηση

Για να καθαρίσετε το σκεύος και το καλάθι ατμού

- Πλύντε την μετά από κάθε χρήση με χλιαρό νερό και απορρυπαντικό πιάτων.

Για να καθαρίσετε το εσωτερικό της χύτρας

- Πλύντε με σφουγγάρι για τρίψιμο.

Για να καθαρίσετε το εξωτερικό της χύτρας

- Χρησιμοποιείτε μαλακό σφουγγάρι.
- Για τα μοντέλα που διαθέτουν πτυσσόμενες λαβές, σας συνιστούμε να κάνετε τον καθαρισμό με κατεβασμένες τις λαβές.
- Μπορείτε να βάλετε το σκεύος στο πλυντήριο πιάτων.

Για να καθαρίσετε το καπάκι

- Πλύνετε το καπάκι κάτω από τρεχούμενο νερό.
- Μη βάζετε το καπάκι στο πλυντήριο πιάτων.

Για να καθαρίσετε τη βαλβίδα λειτουργίας

- Βγάλτε την.
- Καθαρίστε τη βαλβίδα λειτουργίας κάτω από το νερό - **Σχεδ. 15**
- Καθαρίστε την οπή εξαγωγής ατμού κάτω από ισχυρή ροή νερού ή με τη βοήθεια μιας βελόνας - **Σχεδ. 14**

Για να καθαρίσετε την βαλβίδα ασφαλείας

- Καθαρίστε τη βάση της βαλβίδας ασφαλείας στο εσωτερικό του σκεπάσματος.
- Επαληθεύστε την καλή λειτουργία της πιέζοντας ελαφρώς την μπίλια που πρέπει να βυθίζεται χωρίς δυσκολία. - **Σχεδ. 16**

Για να τακτοποιήσετε τη χύτρα σας

- Αναποδογυρίστε το καπάκι επάνω στο σώμα της χύτρας - **Σχεδ. 17**

Για να διατηρήσετε περισσότερο τις ιδιότητες της χύτρας σας

- Για τα μοντέλα με αντικολλητική επικάλυψη, αποφεύγετε να υπερθερμαίνετε τη χύτρα όταν είναι άδεια.
- Χρησιμοποιήστε κατά προτίμηση μία ξύλινη σπάτουλα ή ειδική για αντικολλητική επικάλυψη για να γυρίσετε τα τρόφιμα.

Για να καθαρίσετε τη χύτρα σας εάν μαυρίσει

- Καθαρίστε τη χύτρα με ένα ειδικό προϊόν καθαρισμού για ινός που διατίθεται στο Εξουσιοδοτημένο Κέντρο Σέρβις της TEFAL.

Για να αλλάξετε το λάστιχο

- Πάιρνετε πάντοτε ένα λάστιχο που αντιστοιχεί με το μοντέλο σας.
- Για να τοποθετήσετε το καινούριο σας λάστιχο, ανατρέξτε στις οδηγίες που αναγράφονται στην οπίσθια όψη της συσκευασίας του.
- Μην κόβετε ποτέ το λάστιχο.

Ασφάλεια

Η χύτρα σας είναι εξοπλισμένη με συστήματα ασφαλείας για την υπερπίεση:

- **Βαλβίδα ασφαλείας:** ελευθερώνει την πίεση και βγαίνει ατμός - Σχεδ. 18a
- **Δημιουργείται διαρροή** μεταξύ του καπακιού και του κάδου - Σχεδ. 18b

Αν ενεργοποιηθεί το ένα από τα συστήματα ασφαλείας:

- Κλείστε την εστία θερμότητας.
- Αφήστε τη χύτρα να κρυώσει.
- Ανοίξτε το καπάκι.
- Ελέγξτε και καθαρίστε τη βαλβίδα λειτουργίας, τον οδηγό διόδου ατμού, τη βαλβίδα ασφαλείας και το λάστιχο.

Χρήσιμες συμβουλές

1 - **Βεβαιωθείτε ότι ο σωλήνας εκκένωσης ατμού δεν είναι στραμμένος προς τα εσάς.**

2 - **Να επιβλέπετε προσεκτικά τη χύτρα όταν τη χρησιμοποιείτε με παιδιά.**

3 - **Μία ελαφριά απελευθέρωση ατμού είναι φυσική από τη βαλβίδα ασφαλείας.**

4 - **Για την απελευθέρωση του ατμού: Προσοχή: Εκτόξευση του ατμού με πίεση.**

5 - **Για να μετακινήσετε τη χύτρα, χρησιμοποιήστε τις λαβές.**

6 - **Μην αφήνετε τα τρόφιμα μέσα στη χύτρα σας.**

7 - **Μην χρησιμοποιείτε ποτέ χλωρίνη ή προϊόντα με χλώριο.**

8 - **Μη βάζετε το καπάκι στο πλυντήριο πιάτων.**

9 - **Μην χρησιμοποιείτε κοφτερό ή αιχμηρό αντικείμενο για αυτόν τον σκοπό.**

10 - **Είναι φυσικό να δώσετε τη χύτρα σας σε ένα Εξουσιοδοτημένο Κέντρο Σέρβις της TEFAL για έλεγχο μετά από 10 χρόνια χρήσης.**

Εγγύηση

- Σύμφωνα με την προοριζόμενη χρήση όπως αυτή προβλέπεται στο εγχειρίδιο χρήσης, ο κάδος της νέας σας χύτρας ταχύτητας TEFAL καλύπτεται με εγγύηση **10 ετών** για τα εξής:
 - Οποιοδήποτε σφάλμα που αφορά τη μεταλλική δομή του κάδου,
 - οποιαδήποτε πρόωρη φθορά του μετάλλου της βάσης.
- Όλα τα άλλα μέρη της χύτρας σας είναι στην εγγύηση ενάντια στις ατέλειες σε υλικά και την κατασκευή για την περίοδο της εγγύησης ορίζεται από την ισχύουσα νομοθεσία που ισχύει στη χώρα όπου αγοράσατε το προϊόν από την ημερομηνία αγοράς.
- Η συμβατική αυτή εγγύηση αποκτάται κατόπιν παρουσίασης της ταμειακής απόδειξης ή τιμολογίου που αποδεικνύει την ημερομηνία αγοράς.
- Οι παρούσες εγγυήσεις δεν περιλαμβάνουν:
 - Τις φθορές που έχουν προκληθεί από τη μη τήρηση σημαντικών προφυλάξεων ή από ακατάλληλες χρήσεις, όπως:
 - Αναλώσιμα
 - Χτυπήματα, πτώσεις, τοποθέτηση στον φούρνο, ...
 - Πλύσιμο του καπακιού στο πλυντήριο πιάτων.
 - Μπορείτε να χρησιμοποιήσετε την εγγύηση μόνο στα εξουσιοδοτημένα κέντρα σέρβις της TEFAL (παρακαλέσθε να ανατρέξετε στην ιστοσελίδα: www.tefal.com).
 - Μπορείτε να καλέσετε τον αριθμό 210-6371000, για να μάθετε την διεύθυνση του πλησιέστερου εξουσιοδοτημένου κέντρου σέρβις της TEFAL.

ΕΝΔΕΙΞΕΙΣ ΣΤΗΝ ΧΥΤΡΑ

Σήμανση	Εντοπισμός
Στοιχεία κατασκευαστή ή εμπορικού σήματος	Πλήκτρο ασφάλισης
Έτος και παρτίδα κατασκευής	Εξωτερικό τοίχωμα σκεύους (άνω χείλος)
Μοντέλο αναφοράς	Εξωτερικό τοίχωμα σκεύους (άνω χείλος)
Ανώτατη πίεση λειτουργίας (PF)	Κάτοψη σκεύους
Μέγιστη πίεση ασφαλείας (PS)	Κάτοψη σκεύους
Χωρητικότητα	Εξωτερικός πάτος σκεύους

Η TEFAL απαντά στις ερωτήσεις σας

1 - Εάν δεν μπορείτε να ανοίξετε το καπάκι:

- Αποσυμπιέστε περιστρέφοντας τη βαλβίδα στη θέση "αποσυμπίεση".
- Βεβαιωθείτε ότι δεν υπάρχει πίεση.
- Εάν είναι απαραίτητο, βάλτε την πάλι στην φωτιά για λίγα δευτερόλεπτα, έχοντας την βαλβίδα στην θέση "Απελευθέρωσης".

2 - Εάν η χύτρα ζεστάθηκε χωρίς υγρό στο εσωτερικό:

- Δώστε για έλεγχο τη χύτρα σας σε ένα Εξουσιοδοτημένο Κέντρο Σέρβις της TEFAL.

3 - Εάν δεν βγαίνει τίποτε από τη βαλβίδα, και η χύτρα δεν κάνει κανένα θόρυβο κατά το μαγείρεμα:

- Η χύτρα δεν βρίσκεται υπό πίεση. Αυτό είναι φυσικό κατά τα πρώτα λεπτά μαγειρέματος.

4 - Εάν το φαινόμενο διαρκεί, ελέγξτε ότι:

- Η πηγή θερμότητας είναι αρκετά ισχυρή, εάν όχι αυξήστε τη θερμοκρασία.
- Η ποσότητα υγρού στη χύτρα είναι επαρκής.
- Η βαλβίδα είναι στη θέση της.
- Η χύτρα είναι καλά κλεισμένη. Εάν χρειαστεί, σφίξτε ξανά το κουμπί.
- Η βαλβίδα λειτουργίας δεν είναι βρώμικη.
- Το λάστιχο ή το χείλος της χύτρας δεν είναι κατεστραμμένα.

5 - Εάν ενεργοποιηθεί η βαλβίδα ασφαλείας:

- Σβήστε την πηγή θερμότητας.
- Αφήστε τη χύτρα να κρυώσει.
- Ελέγξτε και καθαρίστε τη βαλβίδα λειτουργίας, τον οδηγό δίοδο ατμού, τη βαλβίδα ασφαλείας και το λάστιχο.

6 - Εάν ο ατμός διαφεύγει γύρω-γύρω από το σκέπασμα, ελέγξτε:

- Ότι το καπάκι έχει κλείσει σωστά.
- Ότι το λάστιχο είναι σε καλή κατάσταση.
- Ότι το λάστιχο έχει τοποθετηθεί σωστά στο καπάκι.
- Ότι το καπάκι, η βαλβίδα ασφαλείας και η βαλβίδα λειτουργίας είναι καθαρά.
- Ότι το χείλος της χύτρας είναι σε καλή κατάσταση.

7 - Εάν τα τρόφιμα δεν είναι ψημένα ή είναι καμμένα, ελέγξτε:

- Το χρόνο ψησίματος.
- Την ισχύ της πηγής θερμότητας.
- Την σωστή τοποθέτηση της βαλβίδας λειτουργίας.
- Την ποσότητα υγρού.

8 - Εάν κήκε το φαγητό μέσα στη χύτρα:

- Αφήστε να μουλιάσει λίγο η χύτρα σας πριν την πλύνετε.
- Ποτέ μην χρησιμοποιείτε ισχυρά απορρυπαντικά ή χλωρίνη.

9 - Εάν δεν καταφέρετε να τοποθετήσετε τις λαβές σε θέση χρήσης : βεβαιωθείτε ότι :

- Δεν εμποδίζεται η κίνηση, του κουμπιού απασφάλισης.
- Εάν το φαινόμενο επιμεινεί, μεταφέρετε τη χύτρα σας προς έλεγχο σε ένα Εξουσιοδοτημένο Κέντρο Σέρβις της TEFAL.

10 - Εάν δεν καταφέρετε να κατεβάσετε τις λαβές : μην τις πιέζετε.

- Βεβαιωθείτε ότι πιέζετε στη βάση των πλήκτρων απασφάλισης των λαβών.

PRÉCAUTIONS IMPORTANTES

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

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

- Cet appareil a été conçu pour un usage domestique.
Prenez le temps de lire toutes les instructions et reportez-vous au “Guide de l'utilisateur”.
- Comme pour tout appareil de cuisson, assurez une étroite surveillance si vous utilisez la cocotte à proximité d'enfants.
- Ne mettez pas votre cocotte dans un four chauffé.
- Déplacez votre cocotte sous pression avec un maximum de précaution. Ne touchez pas les surfaces chaudes (en particulier les pièces métalliques). Utilisez les poignées et boutons. Utilisez des gants, si nécessaire.
- N'utilisez pas votre cocotte dans un autre but que celui auquel elle est destinée.
- Vérifiez régulièrement que les poignées de la cuve sont correctement fixées. Revissez-les si besoin.
- Votre cocotte cuit sous pression. Des blessures par ébullantage peuvent résulter d'une utilisation inadéquate. Assurez-vous que la cocotte est convenablement fermée avant de la mettre en service. Voir paragraphe “Fermeture”.
- N'ouvrez jamais la cocotte en force. Assurez-vous que la pression intérieure est retombée. Voir paragraphe “Sécurité”.
- N'utilisez jamais votre cocotte sans liquide, cela la détériorerait gravement. Assurez-vous qu'il y a toujours suffisamment de liquide pendant la cuisson.
- Utilisez la(les) source(s) de chaleur compatible(s) et conformément aux instructions d'utilisation.
- Ne réalisez jamais de recette à base de lait dans votre cocotte.
- N'utilisez pas de gros sel dans votre cocotte, ajoutez du sel fin en fin de cuisson.
- Ne remplissez pas votre cocotte au-delà des 2/3 (repère maximum de remplissage).
- Pour les aliments qui se dilatent pendant la cuisson, comme le riz, les légumes déshydratés, ou les compotes, ne remplissez pas votre cocotte au-delà de la moitié de sa capacité. Pour certaines soupes à base de potirons, courgettes..., laissez refroidir votre cocotte quelques minutes, puis effectuez un refroidissement sous eau froide.
- Après cuisson de viandes qui comportent une peau superficielle (ex. langue de bœuf...), qui risque de gonfler sous l'effet de la pression, ne pas piquer la viande tant que la peau présente un aspect gonflé ; vous risqueriez d'être ébouillanté. Veillez à piquer la viande avant cuisson.
- Dans le cas d'aliments pâteux (pois cassés, rhubarbe, compotes...), la cocotte doit être légèrement secouée avant ouverture pour que ces aliments ne giclent pas à l'extérieur.
- Vérifiez que les soupapes ne sont pas obstruées avant chaque utilisation. Voir paragraphe “Avant la cuisson”.
- N'utilisez pas votre cocotte pour frire sous pression avec de l'huile.
- N'intervenez pas sur les systèmes de sécurité au-delà des consignes de nettoyage et d'entretien.
- N'utilisez que des pièces d'origine TEFAL correspondant à votre modèle. En particulier, utilisez une cuve et un couvercle TEFAL correspondant au même modèle.
- Les vapeurs d'alcool sont inflammables. Portez à ébullition environ 2 minutes avant de mettre le couvercle. Surveillez votre appareil dans le cadre des recettes à base d'alcool.
- N'utilisez pas votre cocotte pour stocker des aliments acides ou salés avant et après cuisson.
- Assurez-vous que la soupape est en position de décompression avant d'ouvrir votre cocotte.
- Ne placez jamais votre cocotte poignées rabattues* sur une source de chaleur.
- Si vous constatez qu'une partie de votre cocotte est cassée ou fissurée, n'essayez en aucun cas de l'ouvrir si elle est fermée, attendez qu'elle refroidisse complètement avant de la déplacer, ne l'utilisez plus et rapportez-la à un Centre de Service Agréé TEFAL pour réparation.

Conservez ces instructions

Schéma descriptif

- A - Soupape de fonctionnement
- B - Bouton de serrage
- C - Soupape de sécurité
- D - Etrier
- E - Tige d'évacuation de vapeur
+ index de position de la soupape
- F - Joint
- G - Panier vapeur*

- H - Support panier*
- I - Rivets
- J - Oreillon
- K - Vis de fixation + rondelle*
- L - Poignée de cuve fixe*
- M - Bouton de déverrouillage des poignées*
- N - Poignées de cuve rabattables*
- O - Cuve

1 - Caractéristiques

Diamètre du fond de la cocotte

Inox			
Capacité	Ø Fond	Poignées fixes	Poignées rabattables
4,5 L	15,5 cm	P05506	-
6 L	15,5 cm	-	P05407
8 L	18 cm	-	P05411
10 L	20 cm	-	P05416

Informations normatives

Pression de fonctionnement : 55 kPa.

Pression maximum de sécurité : 110 kPa.

Sources de chaleur compatibles



- Ces modèles s'utilisent sur tous les modes de chauffage y compris induction.
- Sur plaque électrique, vitrocéram et induction, employez une plaque de diamètre égal ou inférieur à celui du fond de la cocotte.
- Sur table vitrocéramique, assurez-vous que le fond de la cuve est propre et net.
- Sur gaz, la flamme ne doit pas déborder du diamètre de la cuve.
- Sur tous les foyers, veillez à ce que votre cocotte soit bien centrée.

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

Accessoires TEFAL

Les accessoires de votre cocotte disponibles dans le commerce sont:

Panier vapeur	4.5 L ou 6 L	Ref. 792185
	8 L ou 10 L	Ref. 792654
Joint	4.5 L ou 6 L	Ref. 790141
	8 L	Ref. 790142
	10 L	Ref. 790138
Support panier		Ref. 792691

* selon modèle

■ Pour le changement des pièces ou pour les réparations faites appel aux Centres de Service Agréés TEFAL.

■ N'utilisez que des pièces d'origine TEFAL correspondant à votre modèle.

2 - Ouverture

- Tournez le bouton de serrage vers la gauche pour abaisser l'étrier.
- Soulevez le couvercle pour le déboîter.
- Glissez-le horizontalement - **Fig 1**

3 - Fermeture

- Tournez le bouton de serrage vers la gauche pour abaisser l'étrier.
- Faites glisser le couvercle à l'horizontale et emboîtez-le sur le bord de la cocotte en vous assurant qu'il coiffe correctement le corps de la cocotte - **Fig 2**
- Tournez le bouton de serrage vers la droite jusqu'à ce que l'étrier soit en contact avec les oreillons de la cocotte.
- Pour assurer le blocage du couvercle, tournez à nouveau le bouton de serrage (**trois tours complets minimum**).

4 - Remplissage

- **Minimum** : Mettez toujours une quantité minimale de liquide au moins égale à 25 cl (2 verres) - **Fig 3**
- **Maximum** : Ne remplissez pas votre cocotte au-delà des 2/3 - **Fig 4**


Pour une cuisson vapeur

- Le remplissage doit être de 75 cl - **Fig 5**.
- Posez le support* (H) au fond de la cuve.
- Positionnez le panier* (G) sur le support* (H).

Pour certains aliments


- Pour les aliments qui se dilatent ou produisent de l'écume pendant la cuisson, comme le riz, les légumes déshydratés, ou les compotes, ne remplissez pas votre cocotte au-delà de la moitié de la hauteur de la cuve. Dans le cadre des soupes, nous vous conseillons d'effectuer une décompression rapide.

5 - Poignées rabattables*


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

Pour rabattre les poignées

■ Appuyez sur les boutons de déverrouillage des poignées. Abaissez-les - **Fig 6**

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

■ La position "poignées rabattues" ne sert qu'au rangement du produit - **Fig 7**

 *Ne placez jamais votre cocotte "poignées rabattues" sur une source de chaleur.*

Pour mettre les poignées en position d'utilisation

■ Remontez les poignées jusqu'à ce que vous entendiez le "CLIC" de verrouillage - **Fig 8**

6 - Première utilisation

Pour les modèles équipés de poignées fixes :

■ Retournez votre cocotte pour monter les poignées.


Positionnez-les correctement, engagez la vis et vissez à fond.

■ Après quelques jours d'utilisation, serrez à nouveau les vis.

Pour les modèles équipés de poignées rabattables :

■ Remontez les poignées jusqu'à entendre le "CLIC" de verrouillage - **Fig 8**

■ Posez la soupape de fonctionnement sur la tige d'évacuation de vapeur, en alignant l'un des deux pictogrammes de la soupape avec l'index.

Appuyez à fond - **Fig 9** Tournez jusqu'au pictogramme "cuisson"  - **Fig 10**

■ Posez le support* (H) au fond de la cuve.

■ Positionnez le panier* (G) sur le support* (H).

■ Remplissez d'eau jusqu'aux 2/3 de la cuve.

■ Fermez la cocotte - **Fig 2**


■ Posez la cocotte sur une source de chaleur, puis réglez-la à sa puissance maximum.

■ Lorsque la vapeur commence à s'échapper par la soupape, réduisez la source de chaleur et décomptez 20 min - **Fig 11**

■ Lorsque les 20 min. sont écoulées, éteignez votre source de chaleur.

■ Décompressez en passant votre cocotte sous un jet d'eau froide - **Fig 12**

■ Lorsque plus rien ne sort par la soupape de


fonctionnement, tournez la soupape en position "décompression"  et ouvrez la cocotte - **Fig 13**

■ Rincez la cocotte à l'eau et séchez-la.

□ Utilisez une éponge métallique et un peu de vinaigre dilué pour faire disparaître les éventuelles traces de calcaire au fond de la cuve.

7 - Avant la cuisson

■ Avant chaque utilisation, vérifiez que la tige d'évacuation de vapeur n'est pas obstruée - **Fig 14**

■ Mettez en place la soupape de fonctionnement. Tournez-la sur la position "cuisson"  - **Fig 10**

■ Ajoutez les ingrédients et le liquide.

■ Fermez la cocotte.

■ Posez la cocotte sur une source de chaleur, puis réglez-la à sa puissance maximum.

8 - Pendant la cuisson

■ Lorsque la soupape de fonctionnement laisse échapper de la vapeur de façon continue, en émettant un son régulier (PSCHHHT), réduisez la source de chaleur.

■ Décomptez le temps de cuisson indiqué dans le livre de recettes.


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


■ Dès que le temps de cuisson est écoulé, éteignez la source de chaleur.

9 - Fin de cuisson


Pour libérer la vapeur

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

■ **Décompression lente** : tournez la soupape en position "décompression"  - **Fig 13**

 *Si lors de la décompression vous observez des projections anormales : remettez la soupape en position cuisson puis redécompressez lentement en vous assurant qu'il n'y a plus de projection.*

■ **Décompression rapide** : placez votre cocotte sous un robinet d'eau froide - **Fig 12**

■ Lorsque plus rien ne sort par la soupape de fonctionnement : tournez la soupape en position "décompression" .

■ Ouvrez la cocotte.

10 - Nettoyage et entretien

Pour nettoyer la cuve et le panier

- Lavez-les après chaque utilisation avec de l'eau tiède additionnée de produit à vaisselle.

Pour nettoyer l'intérieur de la cuve

- Lavez avec un tampon à récurer.

Pour nettoyer l'extérieur de la cuve

- Lavez avec une éponge végétale.
- *Pour les modèles équipés de poignées rabattables, nous vous conseillons d'effectuer le nettoyage avec les poignées rabattues.*
- Vous pouvez mettre la cuve au lave-vaisselle.

Pour nettoyer le couvercle

- Lavez le couvercle sous un filet d'eau.

Pour nettoyer la soupape de fonctionnement

- Retirez-la.
- Nettoyez la soupape de fonctionnement sous l'eau - **Fig 15**
- Nettoyez la tige d'évacuation de vapeur sous un jet d'eau violent ou à l'aide d'une aiguille - **Fig 14**

Pour nettoyer la soupape de sécurité

- Nettoyez la base de la soupape de sécurité à l'intérieur du couvercle.
- Vérifiez son bon fonctionnement en appuyant légèrement sur la bille qui doit s'enfoncer sans difficulté - **Fig 16**

Pour ranger votre cocotte

- Retournez le couvercle sur la cuve - **Fig 17**
Assurez-lui une position stable.

Pour conserver plus longtemps les qualités de votre cocotte

- Evitez de surchauffer votre cuve lorsqu'elle est vide.
- Le brunissement et les rayures qui peuvent apparaître à la suite d'une longue utilisation ne présentent pas d'inconvénient.
- Si l'intérieur de votre cuve présente des reflets irisés ou des taches blanches (calcaire), la nettoyer avec du vinaigre ou avec le produit nettoyant spécial inox.

Pour nettoyer votre cocotte lorsqu'elle a noirci

- *Nettoyez la cuve avec un produit nettoyant spécial inox vendu en Centre de Service Agréé TEFAL.*

Pour changer le joint

- Prenez toujours un joint correspondant à votre modèle.
- Pour mettre votre nouveau joint en place, reportez-vous aux indications figurant au dos de l'emballage de celui-ci.
- Ne raccourcissez jamais le joint.

Sécurité

Votre cocotte est équipée de plusieurs dispositifs de sécurité, dont 2 à la surpression :

- **Premier dispositif** : la soupape de sécurité libère la pression - **Fig 18a**
- **Deuxième dispositif** : une fuite se produit entre le couvercle et la cuve par déformation de l'étrier - **Fig 18b**

Si un des systèmes de sécurité se déclenche :

- Arrêtez la source de chaleur.
- Laissez refroidir la cocotte.
- Vérifier la tige d'évacuation de vapeur, la soupape de fonctionnement, la soupape de sécurité et le joint.

Recommandations d'utilisation

1 - Veillez à ce que le conduit d'évacuation de la vapeur ne soit pas dirigé vers vous.

2 - Assurez une étroite surveillance si la cocotte est utilisée à proximité des enfants.

3 - Un léger échappement de vapeur est normal au niveau de la soupape de sécurité.

4 - Attention au jet de vapeur.

5 - Pour déplacer la cocotte, servez-vous exclusivement des poignées de cuve.

6 - Ne laissez pas séjourner d'aliments dans votre cocotte.

7 - N'utilisez jamais d'eau de javel ou de produits chlorés.

8 - Ne faites pas tremper le couvercle. Ne passez pas le couvercle au lave-vaisselle.

9 - N'utilisez pas d'objet tranchant ou pointu pour effectuer le nettoyage de la soupape de sécurité.

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

Garantie

- Dans le cadre de l'utilisation préconisée par le mode d'emploi, la **cuve** de votre nouvel autocuiseur TEFAL est **garantie 10 ans** contre :
 - Tout défaut lié à la structure métallique de votre cuve,
 - Toute dégradation prématurée du métal de base.
- **Toutes les autres pièces de votre cocotte sont garanties contre tout défaut de fabrication ou de matière, pour la période de garantie définie par la loi en vigueur dans le pays d'achat et à partir de la date d'achat.**
- **Cette garantie contractuelle sera acquise sur présentation du ticket de caisse ou facture de cette date d'achat.**

- **Ces garanties excluent :**
- Les dégradations consécutives au non respect des précautions importantes ou à des utilisations négligentes, notamment :
 - Chocs, chutes, passage au four, ...
 - Passage du couvercle au lave vaisselle.
- Seuls les Centres Services Agréés TEFAL sont habilités à vous faire bénéficier de cette garantie.
- Veuillez vous référer au site internet : www.tefal.com. pour l'adresse du Centre Service Agréés TEFAL le plus proche de chez vous.

Marquages normatifs

Marquage	Localisation
Identification du fabricant ou marque commerciale	Bouton de serrage
Année et lot de fabrication	Paroi extérieure de cuve (bord supérieur)
Référence modèle	Paroi extérieure de cuve (bord supérieur)
Pression supérieure de fonctionnement (PF)	Face intérieure oreillon cuve
Pression maximale de sécurité (PS)	Face intérieure oreillon cuve
Capacité	Fond extérieur de cuve

TEFAL répond à vos questions

1 - Si vous ne pouvez pas ouvrir le couvercle :

- Décompressez en tournant la soupape sur la position "décompression".
- Assurez-vous qu'il n'y a plus de pression.
- Au besoin, remettez en chauffe quelques instants avec la soupape sur la position "décompression".

2 - Si la cocotte a chauffé sans liquide à l'intérieur :

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

3 - Si rien ne s'échappe par la soupape, pendant la cuisson :

- La cocotte ne s'est pas montée en pression. Ceci est normal pendant les premières minutes de chauffage.

4 - Si le phénomène persiste, vérifiez que :

- La source de chaleur est assez forte, sinon l'augmenter.
- La quantité de liquide dans la cuve est suffisante.
- La soupape de fonctionnement est en position cuisson.
- La cocotte est bien fermée. Au besoin, resserrer le bouton.
- La soupape de fonctionnement n'est pas sale.
- Le joint ou le bord de la cuve ne sont pas détériorés.

5 - Si un des systèmes de sécurité se déclenche :

- Arrêtez la source de chaleur.
- Laissez refroidir la cocotte.
- Vérifiez la tige d'évacuation de vapeur, la soupape de fonctionnement, la soupape de sécurité et le joint.

6 - Si la vapeur fuit autour du couvercle, vérifiez :

- La fermeture du couvercle, au besoin resserrez-le.
- Le bon état du joint, au besoin changez-le.
- Le positionnement du joint du couvercle.
- La propreté du couvercle, de la soupape de sécurité et de la soupape de fonctionnement.
- Le bon état du bord de la cuve.

7 - Si les aliments ne sont pas cuits ou s'ils sont brûlés, vérifiez :

- Votre temps de cuisson.
- La puissance de la source de chaleur.
- La bonne mise en place de la soupape de fonctionnement.
- La quantité d'eau.

8 - Si des aliments ont brûlé dans votre cocotte :

- Laissez tremper votre cuve quelque temps avant de la laver.
- N'utilisez jamais d'eau de javel ou de produits chlorés.

9 - Si vous n'arrivez pas à mettre les poignées en position d'utilisation, vérifiez que :

- Le bouton de déverrouillage est mobile.
- Si le phénomène persiste ; faites vérifier votre cocotte par un Centre de Service Agréé TEFAL.

10 - Si vous n'arrivez pas à rabattre les poignées : ne forcez pas.

- Assurez-vous que vous appuyez à fond sur les boutons de déverrouillage des poignées.

أسئلة تُطرح عادة

١ - إن لم تستطع فتح الغطاء:

■ أفرغ طنجرة الضغط تماماً من الضغط، ضع الصمام في موقع "تصريف الضغط".

■ تأكد بأنه لم يعد هناك ضغط .

■ إذا كان ضرورياً، أعد وضعها على الحرارة لبضع ثواني بحيث يكون الصمام في موقع "تصريف الضغط".

٢ - إذا وضعت طنجرة الضغط على الحرارة من

دون وجود سائل بداخلها:

■ يجب عرض طنجرة الضغط على مركز خدمة تيفال المعتمد لفحصها.

٣ - إذا لم يخرج البخار من صمام مُنظَّم الضغط:

■ لم يتولد الضغط بعد في داخل الطنجرة. يحدث هذا عادة في الدقائق الأولى من التسخين.

٤ - إذا بقيت المشكلة على حالها، افحص مايلي:

■ إذا كانت الحرارة عالية بما يكفي. يمكن رفع الحرارة إذا لزم الأمر.

■ إذا كانت السوائل في داخل القدر كافية.

■ إذا كان صمام مُنظَّم الضغط موجود في مكانه.

■ إذا كان الغطاء مقفلاً بإحكام. تأكد من إقفاله إذا لزم الأمر.

■ إذا كان صمام مُنظَّم الضغط نظيفاً.

■ إذا كانت الحلقة المطاطية وحافة القدر غير معطوبة.

٥ - إذا كان صمام الأمان معطوباً:

■ أوقف الحرارة.

■ اترك طنجرة الضغط لتبرد تماماً

■ تأكد من صلاحية مخرج البخار وصمام مُنظَّم الضغط ،

ومن صمام الأمان والحلقة المطاطية.

٦ - إذا حدث تسرب للبخار حول الغطاء، افحص

مايلي:

■ إذا كان الغطاء مقفلاً. ثبت إغلاقه إذا كان ذلك ضرورياً.

■ إذا كانت الحلقة المطاطية في حالة جيدة. استبدلها إذا كان ذلك ضرورياً

■ إذا كانت الحلقة المطاطية في مكانها الصحيح داخل الغطاء.

■ إذا كان الغطاء، صمام مُنظَّم الضغط نظيفان.

■ إذا كانت حافة القدر غير معطوبة.

٧ - إذا كان الطعام لا يندمج أو يحترق، افحص

مايلي:

■ أوقات الطهي.

■ إذا كانت الحرارة عالية بما فيه الكفاية.

■ إذا كان موقع صمام مُنظَّم الضغط في مكانه الصحيح.

■ كمية السوائل.

٨ - إذا احترق الطعام داخل طنجرة الضغط :

■ إنقع القدر لمدة وجيزة قبيل تنظيفه.

■ لا تستعمل المواد الكاشطة او التي يدخل الكلورين في تركيبها.

٩ - إذا لم تتمكن من وضع المقابض في موقع

الإستعمال، يرجى التأكد مما يلي :

■ ان عُقْرة فتح المقابض تعمل بشكل جيد.

■ إذا استمرت المشكلة: يجب عرض طنجرة الضغط على مركز خدمة تيفال المعتمد لفحصها .

١٠ - إذا لم تتمكن من طي المقابض: لا تحاول طيها

بالقوة.

■ اتأكد من أنك تضغط بما فيه الكفاية على عُقْرة فتح

المقابض.

الضمانة

- تتمتع طنجرة الضغط تيفال بعشر سنوات ضمانة، اعتباراً من تاريخ شرائها ضد أية أعطال تصنيعية في الهيكل أو أعطال سابقة لاوانها في المعدن الذي صنعت منه القاعدة، على أن يكون الإستعمال قد تم حسب الإرشادات التي توصي بها الشركة المصنعة.
- لا تشمل هذه الضمانة الأعطال الناتجة عن سوء الإستعمال، أو الصدمات، أو السقوط من أماكن عالية، أو في حال وضعت الطنجرة في الفرن أو إذا تم تنظيف الغطاء، في جلاية الصحون.
- جمع الأجزاء الأخرى من طنجرة الضغط مضمونة ضد العيوب التصنيعية ومواد التصنيع، وذلك خلال فترة الضمانة التي تحددها القوانين والتشريعات النافذة والسارية المفعول في البلد حيث تم الشراء، اعتباراً من تاريخ الشراء.
- كما يجب الملاحظة أيضاً أن الموديلات المزودة بمؤقت الكروني، فإن المؤقت مكفول للسنة الأولى فقط أما بالنسبة لبقية الملحقات مثل السلة، المنصب، و لوحة البخار هي أيضاً تحمل ضمانة ١٢ شهراً فقط.
- يسري مفعول هذه الضمانة عند إبراز وصل الشراء.
- يعتبر مركز خدمة تيفال المعتمد هو الجهة الوحيدة المخولة إعطاء هذه الضمانة والإستفادة منها (يرجى زيارة موقعنا : www.tefal.com).
- صُمم هذا المنتج للإستعمال المنزلي فقط. في حال أي استعمال تجاري، أو أي استعمال خاطيء، أو لا يتطابق مع الإرشادات المرفقة، لن تتحمل الشركة المصنعة مسؤوليته وبالتالي تسقط الضمانة عن المنتج.

علامات قياسية

العلامات	المواقع
بيانات المصنّع ، أو العلامة التجارية	زر الإقفال
سنة الصنع والدفعه	الجدار الخارجي للقدر (أعلى الحافة)
مرجع الموديل	الجدار الخارجي للقدر (أعلى الحافة)
ضغط تشغيل مرتفع (PF)	السطح الداخلي لمقبض الأذن في القدر
الحد الأقصى للضغط الآمن (PS)	السطح الداخلي لمقبض الأذن في القدر
السعة	القعر الخارجي للقدر

لتنظيف طنجرة الضغط إذا أصبحت داكنة اللون
□ نظّف القدر بمنظف خاص بالإستانلس ستيل، ويُباع في
مراكز خدمة سب المعتمدين.

لإستبدال الحلقة المطاطية

■ تأكد من أنك اشتريت الحلقة المطاطية التي تناسب
الموديل الذي لديك .

■ لتركيب الحلقة في مكانها الصحيح، يُرجى قراءة
التعليمات الموجودة خلف التغليف.

■ لا تحاول تقصير الحلقة المطاطية.

■ اغسل فتحة خروج البخار بضغط ماء قوي أو بواسطة

إبرة - الشكل ١٤

لتنظيف صمام الأمان

■ نظّف قاعدة صمام الأمان داخل الغطاء.

■ يُرجى التأكد بأنه يعمل بشكل صحيح، وذلك بالضغط
قليلاً على الكرة المعدنية التي يمكن دفعها الى الأسفل

بسهولة وبدون عناء . - الشكل ١٦

تخزين طنجرة الضغط

■ ابرم الغطاء رأساً على عقب فوق القدر - الشكل ١٧

تأكد بأن طنجرة الضغط قد وضعت في مكان ثابت .

لكي تحافظ على طنجرة الضغط لديك و تجعلها تعمرُ
طويلاً

■ تجنّب التسخين المفرط إذا كانت فارغة.

■ اللون الداكن أو الخطوط التي يمكن أن تظهر بعد فترة
استعمال طويلة ليست مهمة.

■ إذا ظهرت علامات بيضاء داخل الطنجرة (تكلّس)، نظفها
بالخل أو بالمنظف الخاص بالإستانلس ستيل.

من أجل السلامة

تتمتع طنجرة الضغط الجديدة لديك بعدة ضوابط للسلامة، اثنان منهما للضغط الزائد:

□ ضابط السلامة الأول: صمام الأمان الذي يصرف الضغط والبخار من تحت المسكة - الشكل 18a

□ ضابط السلامة الثاني: يتسرب البخار من بين الغطاء والقدر - الشكل 18b

إذا بدأ أحد الضابطين بالعمل :

■ أوقف المصدر الحراري عن العمل.

■ دع طنجرة الضغط تبرد

■ افتح طنجرة الضغط

■ يرجى التأكد من عمود التفريغ، صمام التشغيل، صمام الأمان والحلقة المطاطية المانعة للتسرب.

نصائح وإرشادات

١ - يرجى التأكد بأن مخرج البخار لا يتوجّه اليك
مباشرة.

٢ - يجب أخذ الحيطة والحذر إذا كنت تستعمل
طنجرة الضغط والأطفال من حولك

٣ - قليل من البخار قد يتسرب من صمام الأمان: هذا
أمر طبيعي.

٤ - أثناء تصريف البخار: يرجى الإنتباه من دفعات
البخار القوية.

٥ - لنقل طنجرة الضغط من مكانها، استعمل فقط
المقابض.

٦ - لا تترك الطعام داخل طنجرة الضغط.

٧ - لا تستعمل المواد المبيضة أو مشنقات الكلور.

٨ - لا تغمر الغطاء في الماء. لا تضع الغطاء في
جلاية الصحون.

٩ - لا تستعمل أدوات حادة أو قاسية لتنظيف
الصمامات.

١٠ - بعد ١٠ سنوات من الإستعمال، من الضروري
أن تعرض طنجرة الضغط للفحص في أحد مراكز
خدمة تيغال المعتمدين.

لطي المقابض :

■ إضغط على عقرتي فتح المقابض، أخفضهما

– الشكل ٦

❗ لا تحاول طي المقابض دون الضغط على

عقرتي الفتح.

■ سَتستعمل وضعية "المقابض في حالة الطي" فقط للتخزين.

– الشكل ٧

❗ لا تضع مقابض طنجرة الضغط القابلة للطي

فوق أي مصدر للحرارة.

لوضع المقابض في موقع الإستعمال

■ ارفع المقابض الى الأعلى لحين سماع صوت الإقفال

"كليك" – الشكل ٨

٦ - عند الإستعمال للمرة الأولى

للمنتجات المتضمنة مقابض ثابتة

■ ابرم القدر رأساً على عقب لتركيب المقابض. ضعهم في مكانهم المُخصص، ضع البراغي وشدها تماماً.

■ بعد الإستعمال لعدة أيام، شد البراغي مرة ثانية.


للمنتجات المتضمنة مقابض قابلة للطي:

■ ارفع المقابض الى الأعلى لحين سماع صوت الإقفال

"كليك" – الشكل ٨

■ ضع صمام تنظيم الضغط على مخرج البخار على نفس الخط مع أحد الرمزین على الصمام مع موقع الصمام.

■ إضغط الى الأسفل بشكل تام – الشكل ٩

■ ضع على موقع "الطهي"  – الشكل ١٠

■ ضع الحاملة الثلاثية (H) في قعر الطنجرة، ثم ضع سلّة البخار (G) فوقها*.

■ إملا طنجرة الضغط بالماء الى الثلثین (٢/٣) (H).

■ إملا الثلثین (٢/٣) بالماء.

■ أغلق طنجرة الضغط. – الشكل ٢

■ ضع طنجرة الضغط على المصدر الحراري المُصَبط على الحد الأقصى.


■ عندما يبدأ البخار بالخروج من خلال صمام منظم البخار،

خفف الحرارة وانتظر ٢٠ دقيقة – الشكل ١١

■ عندما تنتهي الـ ٢٠ دقيقة، أوقف الحرارة.

■ خفف الضغط بوضع طنجرة الضغط تحت صنوبر الماء

البارد – الشكل ١٢

■ عندما يبدأ البخار بالتوقف عن الخروج من صمام منظم البخار، ابرم الصمام نحو موقع "منع الضغط"  ثم افتح

طنجرة الضغط – الشكل ١٣

■ أغسل طنجرة الضغط بالماء وجففها.


□ استعمل إسفنجة معدنية مع قليل من الخل لإزالة أي بقايا من التكلّس.

٧ - قبل الطهي

■ في كل مرة تستعمل فيها طنجرة الضغط، تأكد أولاً من أن

مخرج البخار نظيف تماماً – الشكل ١٤

■ ضع صمام منظم الضغط في موقعه.

■ ابرم الى موقع "طهي"  – الشكل ١٠

■ أضف المكونات و السوائل.

■ إقلل غطاء طنجرة الضغط في مكانه الصحيح.

■ ضع طنجرة الضغط على مصدر حراري وارفع درجة

الحرارة الى الحد الأقصى.

٨ - أثناء الطهي

■ أوقات الطهي كما هو موضح في كتيّب الوصفات.

■ قليل من البخار قد يتسرّب من صمام الأمان: هذا أمر طبيعي.


■ بمجرد إنتهاء وقت الطعام، أوقف الحرارة.

٩ - عند نهاية الطهي

لتصريف البخار

■ بمجرد توقيف الحرارة، يكون عليك الإختيار بين أمرين:

□ تصريف بطيء للبخار: ابرم الصمام نحو موقع

"تصريف الضغط"  – الشكل ١٣

❗ إذا لاحظت - أثناء خروج البخار - أن إندفاع

البخار غير طبيعي، أرجع الصمام الى موقع إخراج


البخار "في وضعية الطهي"، ثم أخرج البخار

ببطء مع التأكد بعدم خروج الرذاذ معه.

□ تصريف سريع للبخار: ضع طنجرة الضغط تحت ماء

الصنوبر البارد – الشكل ١٢

■ عندما ينتهي ويتوقف البخار عن الخروج من صمام منظم الضغط:

■ ابرم صمام منظم البخار نحو موقع "تصريف الضغط" 

■ افتح طنجرة الضغط.

١٠ - التنظيف والصيانة

لتنظيف القدر وسلّة البخار

■ إغسل بعد كل استعمال بالماء الفاتر و سائل تنظيف الجلي.

لتنظيف القدر من الداخل

■ إستعمل اسفنجة معدنية

لتنظيف القدر من الخارج

■ إستعمل اسفنجة عادية.

□ للمنتجات المرفقة بمقابض قابلة للطي. ننصح بشدّة

تنظيف طنجرة الضغط والمقابض مطوية.

■ يمكنك تنظيف القدر في جلاية الصحون

لتنظيف الغطاء

■ إغسل الغطاء تحت ماء الصنوبر الجارية.

لتنظيف صمام منظم البخار

■ ارفع الصمام

■ إغسل صمام منظم البخار بالماء – الشكل ١٥

رسوم توضيحية

- A - صمام منظم الضغط
B - مقبض للإغلاق المُحَكَم
C - صمام للأمان
D - ملزمة
E - مخرج للبخار + موقع لصمام الضغط
F - حلقة مطاطية لمنع التسرب
G - سلّة البخار*
H - حامل ثلاثية
I - مسامير مبرشمة
J - مسكة قابضة
K - بُرغي للثبيت
L - مقابض ثابتة للطنجرة*
M - مسكة تحرير المقابض*
N - مقابض للطنجرة قابلة للطّي*
O - الطنجرة

١ - المواصفات

قطر القاعدة في طنجرة الضغط:

إستانلس ستيل	
السعة الإجمالية*	السعة السّعة قطر القاعدة مقابض قابلة للطّي
٥,١ لتر	٤,٥ لتر ١٥,٥ سنتم P05506 -
٦,٦ لتر	٦ لتر ١٥,٥ سنتم P05407 -
٨,٧ لتر	٨ لتر ١٨ سنتم P05411 -
١١ لتر	١٠ لتر ٢٠ سنتم P05416 -

*سعة المنتج عندما يكون الغطاء في مكانه.

معلومات تقنية:

الحد الأقصى لضغط البخار عند التشغيل: ٥٥ كيلو باسكال
الحد الأقصى ضمن حدود الأمان: ١١٠ كيلو باسكال

المصادر الحرارية المتوافقة



يمكن استعمال موديلات الإستانلس ستيل على جميع المصادر الحرارية بما فيها الحثية.

على السخّان الكهربائي، استعمال صفيحة حرارية يكون قطرها مساوياً لقطر قاعدة طنجرة الضغط أو أقل بقليل.

على سخّان السيراميك، احرص على أن يكون قعر القدر نظيفاً تماماً.

على الغاز، يجب أن لا يتعدى اللهب حدود قاعدة طنجرة الضغط.

مهما يكن نوع المصدر الحراري، تأكد بأن توضع طنجرة الضغط في وسطه.

لا تستعمل طنجرة الضغط بدون سواكل في داخلها، لأن ذلك يلحق بها ضرراً كبيراً.

مُحَقَّات تيفال

مُحَقَّات طنجرة الضغط المتوفرة تجارياً هي التالية :

سلّة البخار	٤,٥ أو ٦ لتر	المرجع: 792185
	٨ أو ١٠ لتر	المرجع: 792654
الحلقة المطاطية	٤,٥ أو ٦ لتر	المرجع: 790141
	٨ لتر	المرجع: 790142
	١٠ لتر	المرجع: 790138
حاملة ثلاثية		المرجع: 792691

*حسب الموديل

- لقطع غيار أخرى أو للتصليح، يُرجى الإتصال بمركز خدمة سب لما بعد البيع (انظر قائمة مراكز خدمة تيفال المعتمدين الموجودة في الداخل)
- استعمل فقط قطع غيار تيفال الأصلية لهذا الموديل.

٢ - الفتح

- ارفع الغطاء لتحريره.
- ابرم مقبض القفل المُحَكَم الى اليسار لتنزيل الملزمة.
- اسحب الغطاء اقلياً بعيداً عن القدر - الشكل ١

٣ - الإغلاق

- ابرم مقبض القفل المُحَكَم الى اليسار لتنزيل الملزمة.
- اسحب الغطاء اقلياً نحو حافة طنجرة الضغط، وتأكد من أنه يأخذ مكانه الصحيح فوق القدر - الشكل ٢
- ابرم مقبض القفل المُحَكَم الى اليمين الى أن تأخذ الملزمة في المسكات القابضة لطنجرة الضغط
- للتأكد من إقفال الغطاء، ابرم زر الإقفال مرة ثانية (على الأقل ٣ دورات كاملة).

٤ - التعبئة

- حد أدنى ٢٥ سنتلتر (كوبان صغيران) - الشكل ٣
- حد أقصى - لا تملأ القدر بأكثر من ثلثيه (٢/٣) - الشكل ٤
- للطهي على البخار
- استعمل ٧٥ سنتلتر (٧٥٠ ملتر) من السوائل - الشكل ٥
- ضع الحاملة الثلاثية (H) في قعر الطنجرة، ثم ضع سلّة البخار (G) فوقها*.
- إملا طنجرة الضغط بالماء الى الثلثين (٢/٣) (H).

لبعض أنواع محددة من الطعام

- للعظام الذي يتمدد أثناء الطهي، مثل الأرز، الخضار المُجففة، أو الكمبوت (الفواكه المطبوخة بالسكر)، لا تملأ طنجرة الضغط بأكثر من نصفها. في حالات وصفات تحضير الشوربات، ننصح بالإسراع في تنزيل الضغط.

٥ - المقابض القابلة للطّي*

- قبل أي استعمال، تأكد من إزالة جميع الملصقات عن كل من المقبضين.

إرشادات هامة للسلامة

• من أجل سلامتك، يخضع هذا المنتج لجميع القوانين السارية المفعول :

- قانون الأواني التي تعمل بالضغط
- قانون المواد التي لها اتصال مباشر بالطعام
- قانون البيئة

• صُمم هذا المنتج للإستعمال المنزلي فقط

خذ الوقت الكافي لقراءة جميع التعليمات ثم تحول إلى "إرشادات الإستعمال".

إن أي استعمال تجاري، أو أي استعمال خاطئ، أو لا يتقيد بالإرشادات المرفقة، لن تتحمل الشركة المُصنعة عنه أية مسؤولية، وبالتالي تسقط الضمانة عن المنتج.

لم يعد هذا المنتج للإستعمال بواسطة أشخاص (بمن فيهم الأطفال) ممن لا يتمتعون بالقدرة الجسدية، أو بالإمكانات الحسية أو العقلية، أو إذا كانوا يعانون من القصور أو النقص في الخبرة أو المعرفة، ما لم يكونوا تحت المراقبة أو إذا تلقوا المعلومات الضرورية المتعلقة باستعمال هذا المنتج بواسطة شخص مسؤول عن سلامتهم.

يجب مراقبة الأطفال والتأكد من أنهم لا يلعبون بالمنتج.

• مثل أي أداة طهي أخرى، يجب مراقبة عملية الطهي عن كثب في حال تواجد أطفال أو أشخاص مُعاقين بالقرب.

• لا تضع طنجرة الضغط داخل الفرن.

• عندما تكون طنجرة الضغط في حالة التشغيل، يرجى توخي الحذر عند نقلها من مكانها. لا تلمس الأجزاء السطحية من المنتج (بالأخص الأجزاء المعدنية). استعمل المقابض ومقبض الغطاء، كما يرجى وضع القفازات إن كان ذلك ضرورياً. لا تستعمل مقبض غطاء طنجرة الضغط لحملها.

• لا تستعمل طنجرة الضغط في أي استعمال آخر غير الذي صممت لإجله.

• إن طنجرة الضغط لديك تعمل بالضغط. ولكنها قد تسبب لك الحروق إن لم تستعمل بطريقة صحيحة. تأكد من أن طنجرة الضغط محكمة الإقفال قبل البدء بتسخينها. انظر فقرتي (الفتح - الإغلاق)

• لا تحاول فتح طنجرة الضغط بالقوة. تأكد أولاً بأن الضغط بداخلها أصبح عادياً. انظر فقرة "السلامة"

• لا تستعمل طنجرة الضغط أبداً بدون سوائل: قد ينتج عن ذلك عطب كبير. يرجى التحقق دائماً من وجود كمية كافية من السوائل أثناء الطهي.

• استخدم المصادر الحرارية المتوافقة.

• لا تطهو الوصفات التي تدخل مشتقات الألبان في تركيبها في طنجرة الضغط

• لا تستعمل الملح الحجري في طنجرة الضغط، ولكن من الأفضل إضافة ملح الطعام العادي قبيل انتهاء عملية الطهي.

• لا تملأ طنجرة الضغط بأكثر من الثلثين (علامة الحد الأقصى للتعبئة).

• للطعام الذي يتمدد أثناء الطهي، مثل الأرز، الخضار المجففة، أو الكمبوت (الفواكهة المطبوخة بالسكر)، لا تملأ طنجرة الضغط بأكثر من نصفها. بالنسبة لبعض أنواع شوربة مثل شوربة البقطين أو شوربة الكوسى. تترك طنجرة الضغط لكي تبرد قليلاً، ثم تبرد تماماً بوضعها تحت ماء جارية باردة.

• عند طهي اللحوم ذات الجلد الخارجية (مثل لسان العجل)، والتي قد تنتفخ أثناء تعرضها للضغط، لا تحاول ثقبها وإن بدت الجلد ناضجة، يجب الانتظار قليلاً قبل إخراجها من طنجرة الضغط، ولا تحاول توسيع ثقبها، فقد تتعرض للحرق بما فيها من بخار و سوائل. وننصح بثقبها قبل الطهي.

• عند طهي أنواع الطعام من الحبوب (مثل الحمص، الفول وغيرها) يجب هز طنجرة الضغط برفق قبل فتحها للتأكد من أن الطعام لن يطفو إلى الخارج.

• تأكد دائماً أن الصمامات نظيفة قبل الإستعمال انظر فقرة "قبل الطهي"

• لا تستعمل طنجرة الضغط للقلي تحت الضغط باستعمال الزيت.

• دع نظام السلامة يعمل من تلقاء نفسه، ما عدا التنظيف والصيانة بحسب الإرشادات.

• استعمل فقط قطع غيار تيفال للموديل الذي عندك.

• بالأخص، استعمل فقط المقلاة والغطاء من تيفال.

• لا تستخدم طنجرة الضغط لتخزين فيها الطعام المالح أو الحامض قبل وبعد الطهي.

• تأكد بأن الصمام في موقع "فتح الضغط" قبل القيام بفتح الطنجرة. انظر فقرة "قبل الطهي"

• لا تضع المقابض القابلة للطي لطنجرة الضغط فوق أي مصدر حراري.

• إذا لاحظت وجود شقوق أو كسور في طنجرة الضغط، فلا تحاول فتحها تحت أي ظرف من الظروف؛ يرجى الإلتظار إلى أن تبرد تماماً قبل تحريكها. لا تستعمل هذه الطنجرة ثانية، يرجى عرضها على مركز خدمة تيفال المعتمد ليتم تصليحها.

إحتفظ بهذه الإرشادات

Tefal®

Actua

طنجرة ضَغْطُ



دليل الإستعمال