

# Tefal

## SECURE<sup>5</sup>

EN

TR

ES

PT

EL

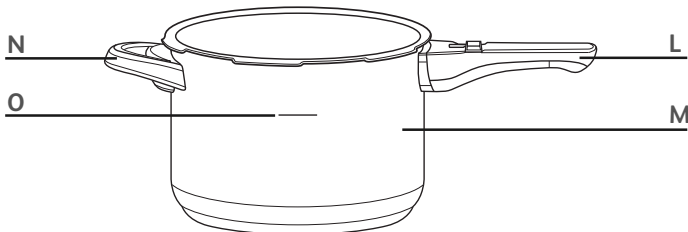
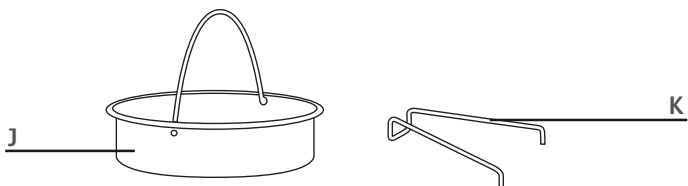
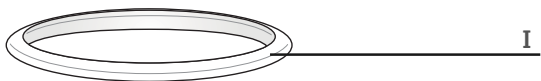
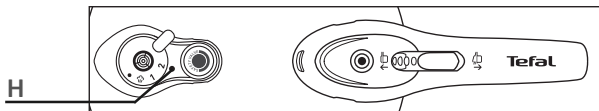
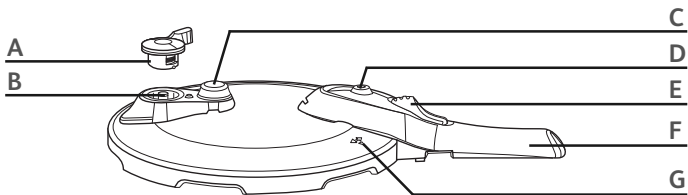
AR

FA



User's Guide - Kullanım Kılavuzu - Guía del usuario  
Manual de instruções - Οδηγός χρήσης

دليل الإستعمال - دفترچه راهنما



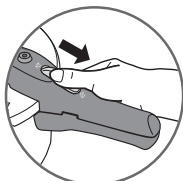


Fig 1

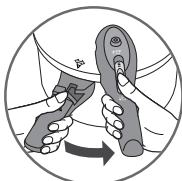


Fig 2

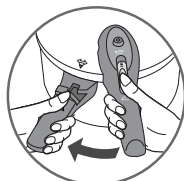


Fig 3



Fig 4

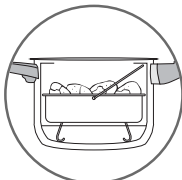


Fig 5

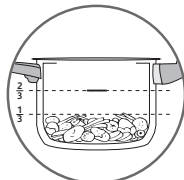


Fig 6



Fig 7

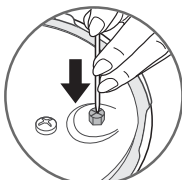


Fig 8

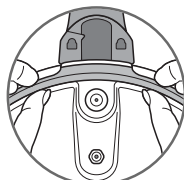


Fig 9

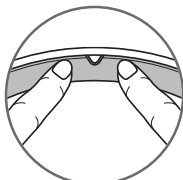


Fig 10



Fig 11

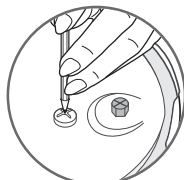


Fig 12

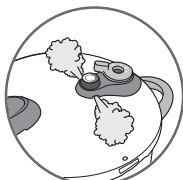


Fig 13



Fig 14

## Important safety information

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

- Pressure vessel directive
- Materials in contact with food
- This appliance is designed for domestic use.
- Take time to read all of the instructions and always refer back to the “User’s Guide”.
- Just like for any other cooking appliance, always pay close attention to it, especially during use in the presence of children.
- Never place your pressure cooker in a hot oven.
- Always be very careful when moving your pressure cooker under pressure. Never touch hot surfaces. Use the handles and knobs. Use gloves where necessary.
- Never use your pressure cooker for any purpose other than the one it was designed for.
- Your pressure cooker cooks under pressure. Scalding injuries may result from unsuitable use. Always make sure that the pressure cooker is properly closed before starting to use it. Refer to the “Closing” heading.
- Always make sure that the operating valve is in the open (pressure released) position before attempting to open your pressure cooker.
- Never force your pressure cooker open. Always make sure that the pressure inside it has dropped. Refer to the “Safety” heading.
- Never use your pressure cooker without any liquid in it for this will seriously damage it. Always make sure that there is enough liquid in it during cooking.
- Use heat source(s) that are compatible with your pressure cooker, in line with the instructions for use.
- Never fill your pressure cooker more than two-thirds full (the maximum mark).
- For food that expands during cooking, like rice or dried vegetables or fruit sauces, ... never fill your pressure cooker more than half full.
- After cooking meat with a superficial outer skin (e.g. tongue...) that may expand with the pressure, never stab the meat while the skin looks swollen under pressure for you may be scalded. We recommend that you pierce the meat before cooking.
- For paste-like food (e.g. split peas, rhubarb...), the pressure cooker should be slightly shaken prior to opening to ensure that these foods do not spray out.
- Always make sure that the operating and safety valves are not blocked before use. Refer to the “Before cooking” heading.
- Never use your pressure cooker to deep fry using oil under pressure.
- Never take any action on the safety systems other than that which is described in the instructions for cleaning and maintenance.
- Only use TEFAL genuine spares designed for your model of appliance. This especially means only using a **SECURE5** model cooker body and lid.
- Alcohol vapour is inflammable. Bring alcohol to the boil some two minutes before putting the lid on. Watch over your appliance when making alcohol based recipes.
- Never use your pressure cooker to store acid or salty foods prior to and after cooking for this may damage your pressure cooker body.

## Keep these instructions

## Description diagram

A - Operating valve	I - Lid seal
B - Operating valve seat	J - Steaming basket
C - Safety valve	K - Steaming basket support
D - Pressure indicator	L - Long pressure cooker body handle
E - Opening button	M - Pressure cooker body
F - Long lid handle	N - Short pressure cooker handle
G - Lid positioning mark	O - Maximum filling mark
H - Operating valve positioning mark	

## Characteristics

### Pressure cooker base diameter - model references

Total capacity*	Capacity	Cooker diameter	Base diameter	Stainless steel model
4.8 L	4 L	22 cm	19 cm	P25042
7.0 L	6 L	22 cm	19 cm	P25007
7.8 L	7 L	22 cm	19 cm	P25008

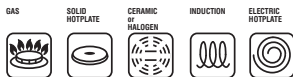
\* : Product capacity with the lid in position.

### Standards information:

Upper operating pressure limit: 80 kPa (12 psi).

Maximum safety pressure limit: 170 kPa (25 psi).

## Compatible heat sources



- The **SECURE5** pressure cooker can be used on all heat sources, except on Aga cookers.
- When using an electric hob or induction, make sure that the size of the hot plate does not exceed the size of the pressure cooker base.
- On a ceramic or halogen hob, always make sure that the pressure cooker base is clean and dry.
- On a gas hob, the flame should not lick past the diameter of the pressure cooker base.

---

## TEFAL accessories

- The following **SECURE3** pressure cooker accessories are available from shops:


Accessory	Reference number
Seal	X2010003

- To replace other parts or have repairs performed, please call on your local TEFAL Approved Service Centre.
- Only use TEFAL genuine parts designed for your product model.


## Use

### Opening

---

- Using your thumb, pull on the opening knob (**E**) and move it back to the  - Fig 1  
Hold the long pressure cooker handle (**L**) with your left hand, while turning the long lid handle (**F**) anti-clockwise with your right hand, until it opens - Fig 2. Then lift the lid off.

### Closing

- Place the lid down flat on the pressure cooker taking care to line up the triangles on the lid and the pressure cooker handle - Fig 3
- Turn the lid to the left until it stops - Fig 3
- Push the opening knob (**E**) to move it to the  position - Fig 4

### Minimum filling

---

- Always pour a minimum amount of liquid of at least 250 ml (two glasses) into the pressure cooker.

#### For steaming

- At least 750 ml (6 glasses) of water must be poured in.
- Place the basket (**J**) onto the support (**K**) provided for this purpose - Fig 5
- Food placed in the steaming basket must not touch the pressure cooker lid.

## Maximum filling

- Never fill your pressure cooker more than two-thirds full (maximum mark) - Fig 6

### For some food

- For food that expands during cooking, like rice or dried vegetables or stewed fruit...never fill your pressure cooker more than half full - Fig 6

## Using the operating valve (A)

### To cook delicate food and vegetables

- Move the **1** on the valve (A) opposite the mark (H).  
Pressure **1** operates at 7lb (7 psi).

### To cook meat and frozen foods

- Move the **2** on the valve (A) opposite the mark (H).  
Pressure **2** operates at 12 lb (12 psi)

### To release steam

- Move the  on the valve (A) opposite the mark (H).

### To remove the operating valve


- Let the appliance cool down before removing the valve (A).
- Press down on the valve and turn it to align its position
  - with the mark (H) - Fig 7
- Remove the valve.

### To refit the operating valve

- Place the operating valve in place taking care to align it
  - with the mark (H).
- Press the valve then turn it until the desired position is reached.


## Using for the first time

- Fill the pressure cooker to the two-thirds mark (the maximum mark) with water.
- Place the basket support (K) in the bottom of the pressure cooker and place the basket (J) on top of it.
- Close the pressure cooker.
- Move the operating valve (A) to position **2**.
- Place the pressure cooker on a heat source set to maximum power.
- Once steam starts to escape from the valve, turn the heat down and set a timer for 20 minutes.

- Once the 20 minutes are up, turn off the heat.
- Turn the operating valve **(A)** to position 
- Once the pressure indicator **(D)** drops back: your pressure cooker is no longer under pressure.
- Open the pressure cooker.
- Rinse the pressure cooker with water and dry it.
- Note: The presence of stains on the inside of the pressure cooker base has no effect on the quality of the metal. This is simply a scale deposit. To remove these deposits, you can use a scouring pad and some diluted vinegar.

## Before cooking

---

- Before each use of the pressure cooker, always remove the valve **(A)** (Refer to the “Using the operating valve” heading) and visually check that the operating valve seat **(B)** is not blocked. If necessary, clean it with a toothpick - Fig 8
- Check that the safety valve **(C)** can move: Refer to the “Cleaning and maintenance” heading.
- Fit the operating valve **(A)** and select the position **1** or **2**.
- Always make sure that the pressure cooker is properly closed before starting to heat it. The opening button **(E)** must be in the  position.
- Place the pressure cooker on a heat source set to maximum power.

---



## During cooking


- Once the operating valve **(A)** starts to continually release steam and a regular hissing sound can be heard, cooking has started. Reduce the heat setting.
- Set a timer for the cooking time stated in your recipe.
- Once the cooking time is up, turn off the heat.



## Finishing cooking

### To release the steam

- Once the heat is turned off, you have two options:
- **Slow pressure release:** gradually turn the operating valve (A) to the  position. Make sure that the cooker is positioned so that the steam is directed away from you. Once the pressure indicator (D) drops down: your pressure cooker is no longer under pressure. This is used for stews, vegetables, meat joints and fish dishes.
- **Fast pressure release:** place your pressure cooker under cold running water, directing the flow onto the metal part of the lid. Once the pressure indicator (D) drops down: your pressure cooker is no longer under pressure. Turn the operating valve (A) to the  position. This is used for soups, rice, pasta, milk puddings, egg custards, cake and pudding mixes, recipes containing rice or pasta and recipes with a high liquid content. If in doubt, use the fast pressure release method.
- Now you can open it.

If food or liquid starts to spray out from the valve while you are releasing the steam, turn it back to position **1** and switch off the heat, wait a few minutes and then gradually turn the operating valve to the  position, making sure nothing else spurts out.

## Cleaning and maintenance

### Cleaning the pressure cooker

Browning and scratching that may appear following long periods of use are normal and will not affect the performance of the pressure cooker

You can wash the pressure cooker body and the basket in a dishwasher.

Never wash the lid in a dishwasher.

For a longer pressure cooker life: do not overheat your pressure cooker pan when it is empty.

- For best appliance operation, be sure to follow these cleaning and maintenance recommendations every time the pressure cooker is used.
- Always wash the pressure cooker after use with warm water with a little washing up liquid added. Do the same for the basket.
- Never use bleach or chlorine products.
- Never overheat the pressure cooker body when it is empty.

#### To clean the inside of the pressure cooker

- Clean it with a scouring pad and washing up liquid.
- If the inside of the stainless steel cooker shows iridescent reflections, clean it with vinegar.

#### To clean the outside of the pressure cooker

- Clean it with a sponge and washing up liquid.

#### To clean the lid

- Wash the lid under a gentle stream of running warm water using a sponge and washing up liquid.

#### To clean the lid seal

- After using the pressure cooker, always clean the seal (I) and its groove.
- To refit the seal, refer to the drawings - Fig 9 - 10

#### To clean the operating valve (A)

- Remove the operating valve (A): Refer to the "Using the operating valve" heading.
- Clean the operating valve (A) under running tap water - Fig 11

Never use a cutting or pointed object to do this, you can use a cotton bud.

Always have your pressure cooker checked by a TEFAL Approved Service Centre after ten years of use.

#### **To clean the operating valve seat located in the lid**

- Remove the valve (A).
- Visually inspect the seat and the steam release pipe in daylight to make sure that it is round and clear. If necessary, clean it with a Toothpick - Fig 8

#### **To clean the safety valve (C)**

- Clean the part of the safety valve located inside the lid by placing it under running water.
- Check that it works properly by lightly pressing on the plunger which should move without difficulty - Fig 12

#### **To replace your pressure cooker seal**

- Replace your pressure cooker seal every year.
- Replace your pressure cooker seal if it shows any signs of splitting or damage.
- Always use a TEFAL genuine seal that matches your model of pressure cooker.

#### **To store your pressure cooker**

- Turn the lid over and place it on the pressure cooker body.

## **Safety**

---

Your pressure cooker is provided with a number of safety mechanisms:

#### **• Closure safety:**

- If the appliance is not properly closed, the pressure indicator cannot rise and therefore the pressure cooker will never come up to pressure.

#### **• Opening safety:**

- While the pressure cooker is under pressure, the opening knob cannot be activated. Never force the pressure cooker open. Never tamper with the pressure indicator. Always make sure that the pressure inside the pressure cooker has been released.

#### **• Two excess pressure safety features:**

- First feature: the safety valve (C) releases pressure and the steam will escape horizontally from the top of the lid - Fig 13
- Second feature: the seal (I) lets steam escape vertically from the side of the lid - Fig 14

If one of the two excess pressure safety systems is triggered:

- Turn off the heat.
- Allow the pressure cooker to cool down completely.
- Open it.
- Check and clean the operating valve (A), the operating valve seat and pipe (B), the safety valve (C) and the seal (I).

## Recommendations for use



- 1 - The steam is very hot when it leaves the operating valve.
- 2 - As soon as the pressure indicator rises, you can no longer open your pressure cooker.
- 3 - Just like for any other cooking appliance, always pay close attention to it, especially during use in the presence of children. Never leave unattended whilst in use.
- 4 - Beware of the horizontal steam jet.
- 5 - To move the pressure cooker, always use both of the handles.
- 6 - Never leave food in your pressure cooker.
- 7 - Never use bleach or chlorine products for they could affect the quality of the stainless steel.
- 8 - Never wash the lid in the dishwasher. Never leave the lid to soak in water.
- 9 - Replace the seal every year.
- 10 - A pressure cooker may only be cleaned when cold and when empty.
- 11 - Always have your pressure cooker checked by a TEFAL Approved Service Centre after ten years of use.

---

## Guarantee

- Your new TEFAL pressure cooker comes with a **ten-year guarantee** for use under the conditions set out in these instructions. This guarantee covers:
  - Any defects relating to the metal structure of the pressure cooker body,
  - Any premature deterioration of the metal base.
- **For other parts, a one year parts and labour guarantee is provided** (except where applicable law in your own country states otherwise). This guarantee covers any defects or manufacturing faults.
- **The contractual guarantee cover is provided only on presentation of a valid proof of purchase which shows the date of purchase.**
- **The guarantee cover excludes:**
  - The normal life of the seal, pressure control valve or locking indicator seal is limited. These parts are excluded from the guarantee and will require periodic renewal.
  - Any damage consecutive to a failure to follow the major recommendations made or due to negligent use, especially:
    - Dropping, falls, bangs or knocks, placing in an oven...
    - Washing the lid in the dishwasher.
- Only TEFAL Approved Service Centres are authorised to provide service under guarantee.
- Please call the Helpline number below for the address of your nearest TEFAL Approved Service Centre.

## TEFAL and your Frequently Asked Questions \_

Problems	Recommendations
If the pressure cooker has heated up under pressure with no liquid inside:	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Have your pressure cooker inspected by a TEFAL Approved Service Centre.</li> </ul>
If the pressure indicator did not rise and nothing escapes from the valve during cooking:	<ul style="list-style-type: none"> <li>• This is normal for the first few minutes.</li> <li>• If the problem persists, check that:               <ul style="list-style-type: none"> <li>- There is enough heat, if not, turn up the heat.</li> <li>- The amount of liquid in the pressure cooker is adequate.</li> <li>- The operating valve is set to <b>1</b> or <b>2</b>.</li> <li>- The pressure cooker is properly closed and the opening button is in the  position.</li> <li>- The lid seal has not perished.</li> </ul> </li> </ul>
If the pressure indicator has risen but still nothing escapes from the valve during cooking:	<ul style="list-style-type: none"> <li>• This is normal for the first few minutes.</li> <li>• If the problem persists, place your appliance under cold water. Then open it.</li> <li>• Clean the operating valve and the valve seat - Fig 8 and check that the safety valve can be pushed in without difficulty - Fig 12.</li> </ul>
If steam escapes from around the lid, check:	<ul style="list-style-type: none"> <li>• That the lid is properly closed and the opening button is in the  position.</li> <li>• The seal is correctly fitted into the lid.</li> <li>• That the seal is in good condition, and if necessary, replace it.</li> <li>• That the lid, the seal, its seat in the lid, the safety valve and the operating valve are clean.</li> <li>• That the rim of the pressure cooker body is in good condition and not damaged.</li> </ul>
If food has burnt on the bottom of the pressure cooker:	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Leave the pressure cooker to soak for a while before washing.</li> <li>• Never use bleach or chlorine products.</li> </ul>
If you cannot open the lid:	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Check that the pressure indicator is down.</li> <li>• If not: release pressure and if necessary cool the pressure cooker under a stream of cold water.</li> </ul>
If food is not cooked or has burnt, check:	<ul style="list-style-type: none"> <li>• The cooking time.</li> <li>• The heat level.</li> <li>• Whether the operating valve was in the right position.</li> <li>• The amount of liquid.</li> </ul>

## Regulation markings

Marking	Location
Manufacturer's identification or trademark	Lid handle
Year and batch of manufacture	Inside the lid
Model reference Operating pressure (PF) Max. safety pressure (PS) Capacity	On the outside of the pressure cooker body

## Table of cooking times

These cooking times are approximate and may need slight adjustment according to personal taste.

### Vegetables

	Preparation	Cooking	FRESH PRODUCE Valve position 1	FROZEN PRODUCE Valve position 2
Artichoke	Whole	- steam	18 min.	
		- immersion	15 min.	
Asparagus		- immersion	5 min.	
Beetroot, red	Peel after cooking	- steam	20-30 min depending on size	
Broccoli	Florets	- steam	3 min.	3 min.
Brussels sprouts		- steam	7 min.	5 min. - immersion
Cabbage, green	sliced	- steam	6 min.	
	leaves	- steam	7 min.	
Carrots	sliced	- steam	7 min.	5 min.
Cauliflower	Florets	- immersion	3 min.	4 min.
Celery	5-cm pieces	- steam	6 min.	
		- immersion	10 min.	
Courgettes	2.5-cm slices	- steam	6 1/2 min.	9 min
		- immersion	2 min.	
Endives		- steam	12 min.	
Green beans	Whole or sliced	- steam	8 min.	9 min.
Green lentils (dried pulses)		- immersion	10 min.	
Leek	5-cm slices	- steam	2 1/2 min.	
Mushrooms	sliced	- steam	1 min.	5 min.
	whole	- immersion	1 1/2 min.	
Peas		- steam	1 1/2 min.	4 min.
Potatoes (such as King Edwards)	quartered	- steam	12 min.	
		- immersion	6 min.	
Pumpkin (mashed)	pieces	- immersion	8 min.	
Rice (Long grain white)	see note below	- immersion	7 min.	
Spinach		- steam	5 min.	8 min.
		- immersion	3 min.	
Split peas (dried pulses)		- immersion	14 min.	
Turnips	2.5-cm cubes	- steam	7 min.	
		- immersion	6 min.	

Steam = cooked in the steam basket

Immersion = cooked directly in water

RICE : never fill more than half full including liquid as rice froths and boils up during cooking. Use 225 g rice and 1.75 litre water from a boiling kettle.

### Meat - Fish

	Weight	FRESH PRODUCE Valve position 2	FROZEN PRODUCE Valve position 2
Beef	1 kg (topside)	40 min (medium)*	1 hr (medium)*
Chicken	1.2 kg (whole)	27 min	Do not cook from frozen
Lamb	1.3 kg (half leg)	50 min (medium)*	1 hr 10 min (1 kg half leg - medium)*
Monkfish	0.6 kg (fillets)	4 min	6 min
Pork	1 kg (leg joint)	35 min	Do not cook from frozen
Salmon	0.6 kg (4 steaks)	6 min	8 min
Tuna	0.6 kg (4 steaks)	7 min	9 min

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

## Güvenliğiniz için

Güvenliğiniz için bu ürün geçerli kural ve yönetmeliklere uygundur :

- Basınç altındaki Donanımlar Yönergesi
- Besinlerle temas eden malzemeler
- Bu ürün ev içinde kullanılmak üzere tasarlanmıştır.
- Tüm talimatları okumak için zaman ayırınız ve her zaman « Kullanım Kılavuzu »na başvurunuz.
- Tüm pişirme ürünlerinde olduğu gibi, düdüklü tencerenizi, özellikle çocukların yanında, sürekli gözlem altında kullanınız.
- Düdüklü tencereyi ısıtılmış fırına koymayınız.
- Basınç altındaki düdüklü tencerenizi bir yerden bir yere dikkatle götürünüz. Sıcak kısımlara dokunmayınız. Tutacak ve düğmeleri kullanınız. Gerekirse eldiven kullanınız.
- Düdüklü tencerenizi kullanım amacı dışında bir amaçla kullanmayınız.
- Düdüklü tencerenizi basınç altında pişirmektedir. Uygunsuz kullanımdan dolayı haşlanma yaralanmaları meydana gelebilir. Düdüklü tencerenizi kullanmadan önce iyice kapatıldığından emin olunuz. "Kapatma" paragrafını okuyunuz.
- Düdüklü tencerenizi açmadan önce, supabın basınçsız konumda olduğundan emin olunuz.
- Düdüklü tencerenizi hiçbir zaman zorla açmayınız. İç basıncın iyice azalmış olduğundan emin olunuz. Bakınız "güvenlik" paragrafı.
- Düdüklü tencerenizi hiçbir zaman içinde sıvı olmadan kullanmayınız, bu ciddi zarar verir. Pişirme sırasında yeterince sıvı olduğundan emin olunuz.
- Kullanım talimatlarına uygun ısı kaynakları kullanınız.
- Düdüklü tencerenizi 2/3' den fazla doldurmayınız (azami doldurma işareti).
- Pirinç, kurutulmuş sebzeler, veya kompostolar gibi pişirme sırasında genleşen besinler için, ...düdüklü tencerenizin kapasitesinin yarısından fazlasını doldurmayınız.
- Basıncın etkisi altında şişme riski bulunan derileri olan etleri (örneğin sığır dili) pişirdikten sonra, deri şişkin görüldüğü sürece eti delmeyiniz ; çıkabilecek buharla yanma tehlikesi vardır. Eti pişirmeden önce delmenizi tavsiye ederiz.
- Hamurumsu gıdalarda (kırık bezelye, ravent...), bu gıdaların içeride saçılmaması için açmadan evvel düdüklü tencereyi hafifçe sallayınız.
- Her kullanımdan önce supapların tıkalı olmadığını kontrol ediniz. "Pişirmeden önce" paragrafını okuyunuz.
- Düdüklü tencerenizi basınç altında yağla kızartmak için kullanmayınız.
- Temizlik ve bakım talimatları dışında güvenlik sistemlerine müdahalede bulunmayınız.
- Sadece modelinize uygun TEFAL parçalarını kullanınız. Özellikle **SECURE5**'e uygun bir tencere ve kapak kullanınız.
- Alkol buharı tutuşur. Kapağı kapatmadan evvel yaklaşık 2 dakika kaynatınız. Alkollü tarifler kullanırken düdüklü tencerenizi dikkatle kullanınız.
- Tencerenizin kabını pişirmeden evvel ve sonra düdüklü tencerenizi asitli veya tuzlu besinler saklamak için kullanmayınız.

## Bu talimatları saklayınız

## Açıklayıcı şema

- A** - Supap  
**B** - Supap tüpü  
**C** - Emniyet supapı  
**D** - Basınç göstergesi  
**E** - Açma mandalı  
**F** - Uzun kapak sapı  
**G** - Kapak yerleştirme işareti  
**H** - Supap yerleştirme işareti

- I** - Kapak contası  
**J** - Buhar sepeti  
**K** - Buhar sepeti desteği  
**L** - Uzun tencere sapı  
**M** - Kap  
**N** - Kısa tencere sapı  
**O** - Azami doldurma işareti

## Özellikler

### Düdüklü tencere alt çapı -referanslar

Kapasite	Ø Kap	Ø Alt	Inox modeli
4 L	22 cm	19 cm	P25042
6 L	22 cm	19 cm	P25007
7 L	22 cm	19 cm	P25008

### Kural :

Üst çalışma basıncı : 80 kPa.

Azami emniyet basıncı : 170 kPa.

## Uyumlu ısı kaynakları



- **SECURE5** Düdüklü tencere induksiyon dahil aşağıdaki tüm ısıtma yöntemleriyle kullanılır
- Elektrikli plaka ve induksiyon üzerinde, düdüklü tencere altına eşit veya daha küçük bir plaka kullanınız.
- Seramik cam ile kullanırken, tencerenin dibinin temiz ve parlak olduğundan emin olunuz.
- Gaz üstünde, alev tencerenin çapını aşmamalıdır.



## TEFAL Aksesuarları

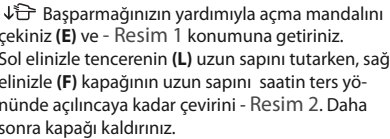
- Düdüklü tencerenin piyasada bulunan aksesuarları Őunlardır **SECURE**® :

Aksesuar	Referans
Conta	X2010003


- Dięer parçaların deęiŐtirilmesi veya onarılması için TEFAL Yetkili Servis Merkezlerine baŐvurunuz.
- Sadece modelinize uygun orijinal TEFAL parçaları kullanınız.

## Kullanım

### Açma

- ↓

### Kapatma

- Kapaęı, kapak üçgenleri ile tencere üçgenleri üst üste gelecek Őekilde, düzgün bir Őekilde yerleŐtiriniz - Resim 3
- Kapaęı sola doęru dayanma yerine kadar çeviriniz - Resim 3
- Açma mandalını (E) konuma itiniz ↑ - Resim 4

### Asgari doldurma

- Her zaman en az 25 cl'ye eŐit (2 bardak) miktarda sıvı koyunuz.

#### Buharda piŐirmek için

- En az 75 cl (6 bardak) doldurulmalıdır.
- (J) sepetinizi bu amaç için ngrlen (K) desteęine yerleŐtiriniz. - Resim 5
- Buhar sepetine konulan besinler hiç bir zaman düdüklü tencere kapaęı ile temas etmemelidir.

## Azami doldurma

- Düdüklü tencerenizi hiç bir zaman tencerenin 2/3'nden fazla doldurmayınız (maksimum doldurma işareti) - Resim 6

### Bazı besinlerde

- Pişirme sırasında genleen besinler için, örneęin pirinç, kurutulmuş sebzeler veya kompostolar..., düdüklü tencerenizin kapasitesinin yarısından fazlasını doldurmayınız - Resim 6

## Supapın kullanımı (A)

### Hassas besinler ve sebzeleri pişirmek için

- Supap (A) piktogramını **1** (H) işaretine karşı getiriniz.


### Etler ve donmuş gıdaları pişirmek için

- Supap (A) piktogramını **2** (H) işaretine karşı getiriniz.


### Buharı çıkarmak için

- Supap (A) piktogramını  (H) işaretine karşı getiriniz.

### Supabı çıkarmak için


- Supabı (A) ıkarmadan önce tencerenin soęumasını bekleyiniz.
- Supap zerine bastırınız ve (H) işareti aynı konuma getirmek için çeviriniz  - Resim 7
- Supabı ekiniz.

### Supabı tekrar yerine koymak için

- Supabı (H) işareti ile aynı konuma  getiriniz.
- Supaba bastırınız ve istedięiniz konuma kadar çeviriniz.

## İlk Kullanım

- Tencerenin 2/3'ne kadar su doldurunuz. (azami doldurma işareti)
- Sepet desteęini (K) kabın dibine yerleştirip, üzerine de sepeti (J) yerleştiriniz.
- Ddkltencerenin kapaęını kapatınız
- Supabı (A) zerine yerleştiriniz **2** .
- Düdüklü tencereyi azami sıcaklıęa ayarlanmış bir ısı kaynaęına yerleştiriniz.

- Supaptan buhar çıkmaya başlayınca, ısı kaynağını biraz kısınız ve 20 dakika bekleyiniz.
- 20 dakika geçtikten sonra, ısı kaynağını söndürünüz.
- Supap (A)'yı konumuna kadar çeviriniz .
- Basınç göstergesi (D) tekrar indiğinde : düdüklü tencereniz artık basınç altında değildir.
- Düdüklü tencereyi açınız.
- Düdüklü tencereyi suyla temizleyiniz ve kurutunuz.
- Not : Kabin içten alt tarafında oluşan lekeler, metal kalitesini azaltmaz. Bunlar kireç tortusudur. Bunları yok etmek için, biraz sulandırılmış sirke ve bez ile ovalayınız.

## Pişıirmeden önce

---

- Her kullanımdan önce (A) supabını çekiniz ("Supabın kullanılması" paragrafını okuyunuz), gözle ve gün ışığı altında supap tüpünün (B) tıkalı olmadığına emin olunuz. , ihtiyaç olursa, bir kürdanla temizleyiniz - Resim 8
- Emniyet supabının(C) hareketli olduğuna emin olunuz: "tevizlik ve bakım " paragrafını okuyunuz.
- (A) supabını yerine koyunuz ve konumunu seçiniz **1** veya **2** .
- Kullanmadan önce düdüklü tencerenin uygun bir şekilde kapatıldığından emin olunuz.
- Düdüklü tencereyi maksimuma ayarlanmış bir ısı kaynağı üzerine yerleştiriniz.



## Pişıirme sırasında

---

- Supap (A) düzenli (PSCHHHT) sesiyle beraber, sürekli buhar çıkardığında, pişıirme başlar, ısı kaynağını kısınız.
- Tarifte belirtilen pişıirme süresini hesaplayınız.
- Pişıirme süresi sonunda, ısı kaynağını söndürünüz.

## Piştirme sonu

### Buharı boşaltmak için

- Isı kaynağı söndürülünce, iki seçeneğiniz vardır :
- **Yavaş basınç azaltma** : (A) supabını konumuna  kadar çeviriniz. Basınç göstergesi (D) tekrar indiğinde : düdüklü tencereniz artık basınç altında değildir.
- **Hızlı basınç azaltma** : düdüklü tencerenizi soğuk su musluğunun altına yerleştiriniz. Basınç göstergesi (D) tekrar indiğinde : düdüklü tencereniz artık basınç altında değildir. (A) supabını konumuna  kadar çeviriniz.
- Artık açabilirsiniz.

Basınç düşürme sırasında anormal bir buhar fişkırması olursa, selektörü **1** , daha yavaş bir şekilde basıncı tekrar düşürünüz.

## Temizlik ve bakım

### Düdüklü tencere

Uzun bir kullanımdan sonra oluşan kararma ve çizgiler normaldir, uygunsuz bir durum oluşturmaz.

Tencere kabını ve sepeti bulaşık makinesine koyabilirsiniz.

Kapağı bulaşık makinesine koymayınız.

Düdüklü tencerenizin kalitesini daha uzun süre korumak için: tencere kabınızı boş durumda aşırı ısıtmayınız.

- Tencerenizin görevini iyi yapabilmesi için her kullanımdan sonra bu temizlik ve bakım önerilerini uygulamaya dikkat ediniz.
- Her kullanımdan sonra düdüklü tencereyi bulaşık sabunu katılmış ılık suyla yıkayınız. Aynı şekilde sepeti de yıkayınız.
- Çamaşır suyu veya klorlu ürünler kullanmayınız.
- Tencere kabınız boş iken fazla ısıtmayınız.

#### Tencere kabını temizlemek için

- Bir ovalama bezi ve bulaşık sabunuyla yıkayınız.
- Eğer, paslanmaz çelik tencere kabınızın içinde lekeler varsa, sirkeyle siliniz.

#### Tencere kabının dışını temizlemek için

- Bir sünger ve bulaşık sabunu ile yıkayınız.

#### Kapağı temizlemek için

- Kapağı ılık bir su, sünger ve bulaşık sabunu ile yıkayınız.

#### Kapağın contasını temizlemek için

- Her pişirmeden sonra, conta ve yerini temizleyiniz (I).
- Contayı tekrar yerine yerleştirmek için, - Resim 9 - 10'a başvurunuz.

#### Supabı temizlemek için (A)

- Supabı geri çekiniz(A) : "Supabın kullanımı paragrafını okuyunuz".
- Musluk suyu altında supabı (A) temizleyiniz - Resim 11

### **Kapağın içinde bulunan supap tüpünü temizlemek için**

- Supap(A) çıkarınız.
- Gözle ve gün ışığında buhar salınım tüpünün açık ve yuvarlak olduğunu kontrol ediniz. Gerekirse, kürdan ile temizleyiniz - Resim 8

### **Emniyet supabını (C) temizlemek için**

- Emniyet supabının kapağın içinde bulunan kısmını suyun altında tutarak temizleyiniz.
- Kolayca içeriye gömülmesi gereken kapağına hafifçe bastırarak iyi çalışıp, çalışmadığını kontrol ediniz - Resim 12

### **Düdüklü tencerenin contasını değiştirmek için**

- Düdüklü tencerenizin contasını senede bir kez değiştiriniz.
- Düdüklü tencerenizin contasında kesik varsa, değiştiriniz.
- Her zaman modelinize uygun orijinal bir TEFAL conta alınız.

### **Düdüklü tencerenizi kaldırmak için**

- Kapağı kabın içine ters çeviriniz.

Bu işlemi yapmak için hiçbir zaman sivri veya kesici alet kullanmayınız.

Düdüklü tencerenizi 10 yıl kullanımdan sonra TEFAL Onaylı Servis Merkezi'nde denetime tabi tutturmak zorunludur.

## **Emniyet**

Düdüklü tencerenizde çok sayıda emniyet tertibatı vardır :

### **• Kapatma emniyeti :**

- Eğer ürün düzgün kapatılmazsa, basınç göstergesi yükselmez ve böylece düdüklü tencere basıncı yükselmez.

### **• Açma emniyeti :**

- Düdüklü tencere basınç altında ise, açma mandalı harekete geçirilemez. Düdüklü tencereyi asla zorla açmayınız. Özellikle basınç göstergesi ile oynamayınız. İç basıncın düştüğünden emin olunuz.

### **• Aşırı basınçta iki emniyet :**

- Birinci tertibat : emniyet supabı (C) basıncı serbest bırakır ve buhar kapağın üzerinden yatay olarak çıkar - Resim 13
- İkinci tertibat : conta buharı (I)kapağın kenarından dikey olarak salmaktadır - Resim 14

Fazla basınç emniyet sistemlerinden biri harekete geçerse :

- Isı kaynağını durdurunuz.
- Düdüklü tencerenin tamamen soğumasını bekleyiniz.
- Açınız.
- Supap (A)'yı, buhar salınım tüpünü (B), emniyet supabını (C) ve contayı (I) kontrol edip, temizleyiniz .

## Kullanım önerileri

- 1 - Supaptan çıktığında buhar çok sıcaktır.
- 2 - Basınç göstergesi yükselince, artık düdüklü tencereyi açamazsınız.
- 3 - Bütün pişirme aletlerinde olduğu gibi, eğer düdüklü tencereyi çocukların bulunduğu yerde kullanıyorsanız, sıkı bir denetim uygulayınız.
- 4 - Buhar fışkırmasına dikkat ediniz.
- 5 - Düdüklü tencereyi hareket ettirmek için, kabın iki tutacağı kullanınız.
- 6 - Düdüklü tencerenizde gıda bırakmayınız.
- 7 - Paslanmaz çelik kalitesini değiştirebilecek, çamaşır suyu veya klorlu ürünleri hiç bir zaman kullanmayınız.
- 8 - Kapağı bulaşık makinesinde yıkamayınız.. Kapağı suda bırakmayınız.
- 9 - Contayı yılda bir kez değiştiriniz.
- 10 - Düdüklü tencereniz soğuk ve boşken temizlenmelidir.
- 11 - Düdüklü tencerenizi 10 yıl kullandıktan sonra bir TEFAL Onaylı Servis Merkezi'nde kontrol ettirmeniz zorunludur.

## İlave yazılar

Yazı	Yerin belirtilmesi
İmalatçı veya ticari marka kimliği	Kapak tutacağı.
İmalat yıl ve partisi	Kapağın içinde.
Model Çalışma basıncı (PF) Azami emniyet basıncı (PS) Kapasite	Kabın dış taraftan altında

## TEFAL sorularınızı cevaplıyor

TR

Sorunlar,	Öneriler
Eğer düdüklü tencere içinde sıvı yokken basınç altında ısıtılırsa:	<ul style="list-style-type: none"><li>• Düdüklü tencerenizi TEFAL Onaylı Servis Merkezi'nde kontrol ettiriniz.</li></ul>
Eğer basınç göstergesi yükselmemişse ve pişirme sırasında supaptan hiçbir salınım yoksa:	<ul style="list-style-type: none"><li>• Bu ilk dakikalarda normaldir.</li><li>• Eğer bu durum devam ederse, şunları kontrol ediniz :<ul style="list-style-type: none"><li>- Isı kaynağı yeterince güçlüdür, aksi takdirde arttırdınız.</li><li>- Tenceredeki sıvı miktarı yeterlidir.</li><li>- Supap üzerinde <b>1</b> veya <b>2</b> yerleştirilmiştir.</li><li>- Düdüklü tencere düzgün kapatılmıştır.</li><li>- Kabin contası veya kenarı bozulmamıştır.</li></ul></li></ul>
Eğer basınç göstergesi yükselmişse ve pişirme sırasında supaptan hiçbir salınım yoksa:	<ul style="list-style-type: none"><li>• Bu ilk dakikalarda normaldir.</li><li>• Eğer bu durum devam ederse,</li><li>• Aleti soğuk su altına koyunuz. Sonra açınız.</li><li>• Supap ve tüpünü temizleyiniz - Resim 8 ve emniyet supabı</li><li>• kapacının kolaylıkla daldırıldığını kontrol ediniz - Resim 12</li></ul>
Kapak etrafında buhar salınıyorsa, şunları kontrol ediniz :	<ul style="list-style-type: none"><li>• Kapak iyi kapatılmıştır.</li><li>• Kapak contasının konumu.</li><li>• Contanın durumu. Gerekirse değiştiriniz.</li><li>• Kapak, conta ve kapak içindeki conta barınağının, emniyet supabının ve supabın temizliği.</li><li>• Tencere kenarının durumu.</li></ul>
Düdüklü tenceredeki besinler yanmışsa	<ul style="list-style-type: none"><li>• Yıkamadan önce tencereyi birkaç zaman suda bırakınız.</li><li>• Hiçbir zaman çamaşır suyu veya klorlu ürün kullanmayınız.</li></ul>
Kapağı açamıyorsanız :	<ul style="list-style-type: none"><li>• Basınç göstergesinin düşük konumda olduğunu kontrol ediniz.</li><li>• Aksi takdirde : basıncı düşürünüz, gerekirse düdüklü tencereyi akan soğuk su ile soğutunuz.</li></ul>
Eğer besinler pişmemişse veya yanmışsa, şunları kontrol ediniz :	<ul style="list-style-type: none"><li>• Pişirme süresi.</li><li>• Isı kaynağının gücü.</li><li>• Supabın iyi işlev görmesi.</li><li>• Sıvı miktarı.</li></ul>

# Pişirme süreleri tablosu

## Sebzeler

		Pişirme	TAZE Supap konumu 1	DONMUŞ Supap konumu 2
Enginar		- buhar*	18 dak.	
		- sıvı ile**	15 dak.	
Kuşkonmaz		- sıvı ile	5 dak.	
Kırmızı pancar		- buhar	20 - 30 dak.	
Buğday (kuru sebze)		- sıvı ile	15 dak.	
Brokoli		- buhar	3 dak.	3 dak.
Havuç	dilim	- buhar	7 dak.	5 dak.
Kereviz		- buhar	6 dak.	
		- sıvı ile	10 dak.	
Mantar	doğranmış	- buhar	1 dak.	5 dak.
	tüm	- sıvı ile	1 dak. 30	
Yeşil lahanaya	doğranmış	- buhar	6 dak.	
	soyulmuş	- buhar	7 dak.	
Brüksel lahanası		- buhar	7 dak.	5 dak. - sıvı ile batırma
Karnabahar		- sıvı ile	3 dak.	4 dak.
Kabak		- buhar	6 dak. 30	9 dak.
		- sıvı ile	2 dak.	
Hindiba		- buhar	12 dak.	
Ispanak		- buhar	5 dak.	8 dak.
		- sıvı ile	3 dak.	
Yeşil fasulye		- buhar	8 dak.	9 dak.
Kuru fasulye		- sıvı ile	20 dak.	
Yeşil mercimek (kuru sebze)		- sıvı ile	10 dak.	
Şalgam		- buhar	7 dak.	
		- sıvı ile	6 dak.	
Bezelye		- buhar	1 dak. 30	4 dak.
Pırasa dilim		- buhar	2 dak. 30	
Balkabağı (püre)		- sıvı ile	8 dak.	
Patates parçaları (4'e bölünmüş)		- buhar	12 dak.	
		- sıvı ile	6 dak.	
Kıruk bezelye (kuru sebze)		- sıvı ile	1 4 dak.	
Pirinç (kuru sebze)		- sıvı ile	7 dak.	

\* Buhar sepetindeki besin

\*\* Sudaki besin

## Etlar - Balıklar

	TAZE Supap konumu 2	DONMUŞ Supap konumu 2
Kuzu (but 1,3 Kg)	25 dak.	35 dak.
Sığır(kızarmış 1 Kg)	10 dak.	28 dak.
Lota balığı (fileto 0,6 Kg)	4 dak.	6 dak.
Domuz (kızarmış 1 Kg)	25 dak.	45 dak.
Piliç (tüm 1,2 Kg)	20 dak.	45 dak.
Somon (4 dilim 0,6 Kg)	6 dak.	8 dak.
Ton (4 dilim 0,6 Kg)	7 dak.	9 dak.



# GARANTİ BELGESİ

## GARANTİ İLE İLGİLİ OLARAK DİKKAT EDİLMESİ GEREKEN HUSUSLAR

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

1. Kullanma hatalarından meydana gelen hasar ve arızalar,
  2. Hatalı elektrik tesisatı kullanılması nedeniyle meydana gelebilecek arıza ve hasarlar,
  3. Tüketici ürünü teslim aldıktan sonra, dış etkenler nedeniyle (vurma, çarpma, vs.) meydana gelebilecek hasarlar,
  4. Garantili onarım için yetkili servise başvurulmadan önce Groupe Seb yetkili personeli veya yetkili servis personeli dışında birinin, cihazı onarım veya tadiline kalkışması durumunda,
  5. Üründe kullanılan aksesuar parçalar.
- Yukarıda belirtilen arızaların giderilmesi ücret karşılığı yapılır.

## GARANTİ ŞARTLARI

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

1. Garanti Süresi, ürünün teslim tarihinden itibaren başlar ve 2 yıldır.
2. Ürünün bütün parçaları dahil olmak üzere tamamı firmamızın garantisine kapsamındadır.
3. Ürünün garanti süresi içinde arızalanması durumunda, tamirde geçen süre garanti süresine eklenir.
4. Ürünün tamir süresi en fazla 30 iş günüdür. Bu süre, ürünün servis istasyonuna, servis istasyonunun olmaması durumunda, ürünün satıcısı, bayii, acentası, temsilciliği, ithalatçısı veya imalatçısından birine bildirim tarihinden itibaren başlar.
5. Sanayi ürününün arızasının 15 iş günü içerisinde giderilmemesi halinde, imalatçı veya ithalatçı; ürünün tamiri tamamlanıncaya kadar, benzer özelliklere sahip başka bir sanayi ürününü tüketicinin kullanımına tahsis etmek zorundadır.
6. Ürünün garanti süresi içerisinde, gerek malzeme ve işçilik, gerekse montaj hatalarından dolayı arızalanması halinde, işçilik masrafı, değiştirilen parça bedeli ya da başka herhangi bir ad altında hiçbir ücret talep etmeksizin, tamiri yapılacaktır.
7. Ürünün:
  - Teslim tarihinden itibaren garanti süresi içinde kalmak kaydıyla bir yıl içerisinde, aynı arızayı ikiden fazla tekrarlaması veya farklı arızaların dörtten fazla veya belirlenen garanti süresi içerisinde farklı arızaların toplamının altından fazla olması unsurlarının yanı sıra, bu arızaların üründen yararlanmamayı sürekli kılması,
  - Tamiri için gereken azami sürenin aşılması,
  - Servis istasyonunun mevcut olmaması halinde sırasıyla satıcısı, bayii, acentası, temsilciliği, ithalatçısı veya imalatçısından birinin düzenleyeceği raporla arızanın tamirinin mümkün bulunmadığının belirlenmesi durumlarında, ücretsiz olarak değiştirme işlemi yapılacaktır.
8. Ürünün kullanma kılavuzunda yer alan hususlara aykırı kullanılmasından kaynaklanan arızalar garanti kapsamı dışındadır.
9. Garanti süresi içerisinde, servis istasyonları tarafından yapılmasının zorunlu olduğu, imalatçı veya ithalatçı tarafından şart koşulan periyodik bakımlarda; verilen hizmet karşılığında tüketiciden işçilik ücreti veya benzeri bir ücret talep edilemez.
10. Garanti belgesi ile ilgili olarak çıkabilecek sorunlar için T.C. Sanayi ve Ticaret Bakanlığı Tüketicinin ve Rekabetin Korunması Genel Müdürlüğü'ne başvurulabilir.

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

## İMALATÇI VEYA İTHALATÇI FİRMANIN:

Ünvanı : **Groupe SEB İstanbul Ev Aletleri Tic. A.Ş.**  
Adresi : Beybi Giz Plaza Dereboyu Cad. Meydan sok. No:28  
Kat:12 34398  
Maslak/İstanbul

**DANIŞMA HATTI: 444 40 50**

## FİRMA YETKİLİSİNİN:



## MALIN:

Markası : TEFAL  
Cinsi : DÜDÜKLÜ TENCERE  
Modeli : P25042, P25007, P25008  
Belge İzin Tarihi : 14.04.2009  
Garanti Belge No : 67898  
Azami Tamir Süresi : 30 gün  
Garanti Süresi : 2 yıl  
Kullanım Ömrü : 7 Yıl

## SATICI FİRMANIN

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

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



## Precauciones importantes

Por su seguridad, este aparato cumple las normas y reglamentaciones aplicables:

- Directiva de Equipos a Presión
- Materiales en contacto con los alimentos
- Este aparato se ha diseñado para un uso doméstico.
- Lea detenidamente todas las instrucciones y diríjase siempre a la “Guía del usuario”.
- Como para cualquier aparato de cocción, mantenga una estrecha vigilancia, sobre todo si utiliza la olla a presión cerca de niños.
- No introduzca la olla a presión en un horno caliente.
- Desplace la olla a presión con la máxima precaución. No toque las superficies calientes. Utilice las asas y botones. Utilice guantes, si fuera necesario.
- No utilice la olla para otro fin que no sea para el que se ha diseñado.
- La olla cuece a presión. Si no la utiliza adecuadamente, podría quemarse debido a que el agua está hirviendo. Asegúrese de que la olla está correctamente cerrada antes de ponerla en marcha. Ver párrafo “Cierre”.
- Asegúrese de que la válvula está en posición de descompresión antes de abrir la olla.
- Nunca abra la olla a la fuerza. Asegúrese que la presión interior ha disminuido. Ver párrafo “seguridad”.
- Nunca utilice la olla sin líquido, esto la dañaría gravemente. Asegúrese que siempre hay suficiente líquido durante la cocción.
- Utilice la(s) fuente(s) de calor compatible(s), conforme a las instrucciones de uso.
- No llene la olla más de 2/3 (señal de llenado máximo).
- Para los alimentos que se dilatan durante la cocción, como el arroz, las legumbres deshidratadas, o las comopotas,... no llene la olla más de la mitad de su capacidad.
- Después de cocer carne con una piel superficial (ej. lengua de ternera...), ésta podría hincharse bajo el efecto de la presión, no agujerear o picar la carne mientras la piel presente un aspecto inflado; podría quemarse. Le recomendamos que pique o agujeree la carne antes de la cocción.
- En el caso de alimentos pastosos (garbanzos, ruibarbo...), debe sacudir ligeramente la olla para que estos alimentos no salpiquen hacia fuera.
- Compruebe que las válvulas no están obstruidas antes de cada uso. Ver párrafo “antes de la cocción”.
- No utilice la olla para freír a presión con aceite.
- No intervenga en los sistemas de seguridad, más allá de las instrucciones de limpieza y mantenimiento.
- Sólo utilice piezas originales TEFAL adecuadas a su modelo. En especial, utilice una cuba y una tapa **SECURE**®.
- Los vapores de alcohol son inflamables. Lleve a ebullición aproximadamente 2 minutos antes de poner la tapa. Supervise el aparato cuando prepare recetas a base de alcohol.
- No utilice la olla para almacenar alimentos ácidos o salados antes y después de la cocción, podría dañar la cuba.

## Conserve estas instrucciones

## Esquema descriptivo

A - Válvula de funcionamiento  
B - Conducto de válvula de funcionamiento  
C - Válvula de seguridad  
D - Indicador de presencia de presión  
E - Botón de apertura  
F - Asa larga de la tapa  
G - Señal de posición de la tapa  
H - Señal de posición de la válvula de funcionamiento

I - Junta de la tapa  
J - Cestillo  
K - Soporte del cestillo  
L - Asa largo de la cuba  
M - Cuba  
N - Asa corta de la cuba  
O - Señal de llenado máximo

ES

## Características

### Diámetro del fondo de la olla - referencias

Capacidad	Ø Cuba	Ø Fondo	Modelo de acero inoxidable
4 L	22 cm	19 cm	P25042
6 L	22 cm	19 cm	P25007
7 L	22 cm	19 cm	P25008

### Información sobre normativas:

Presión superior de funcionamiento: 80 kPa.

Presión máxima de seguridad: 170 kPa.

## Fuentes de calor compatibles

GAS



PLACA ELÉCTRICA



VITROCERÁMICA HALÓGENO RADIANTE



INDUCCIÓN



ELECTRICIDAD ESPIRAL



- La olla **SECURE<sup>®</sup>** se puede utilizar en todas las fuentes de calor, inclusive la inducción.
- Sobre placa eléctrica e inducción, use una placa con un diámetro igual al del fondo de la olla.
- Sobre placa vitrocerámica, asegúrese de que el fondo de la cuba está limpio.
- Sobre gas, la llama no debe sobrepasar el diámetro de la cuba.

## Accesorios TEFAL


- Los accesorios de la olla **SECURE5** que podrá encontrar en las tiendas, son:

Accesorio	Referencia
Junta	X2010003


- Para el cambio de otras piezas o reparaciones, llame al Servicio Técnico Autorizado TEFAL.
- Sólo utilice piezas originales TEFAL adecuadas a su modelo.

## Utilización

### Apertura

- Con el pulgar, tire del botón de apertura (**E**) y llévelo a la posición  - Fig 1  
Mientras con la mano izquierda sujeta el asa largo de la cuba (**L**), gire con la mano derecha el asa largo de la tapa (**F**) en el sentido inverso de las agujas de un reloj, hasta su apertura - Fig 2. Y a continuación, retire la tapa.

### Cierre

- Coloque la tapa en plano sobre la cuba alineando los triángulos de la tapa y del asa de la cuba - Fig 3
- Gire la tapa hacia la izquierda hasta el tope - Fig 3
- Empuje el botón de apertura (**E**) hacia la posición  - Fig 4

### Llenado mínimo

- Introduzca siempre una cantidad mínima de líquido, al menos igual a 25 cl (2 vasos).

#### Para una cocción vapor

- El llenado debe ser al menos igual a 75 cl (6 vasos).
- Coloque el cestillo (**J**) en el soporte (**K**) previsto a este efecto - Fig 5
- Los alimentos que están en el cestillo no deben estar en contacto con la tapa de la olla.

---

## Llenado máximo

- Nunca llene la olla más de 2/3 de la altura de la cuba (señal de llenado máximo) - Fig 6

### Para algunos alimentos

- Para los alimentos que se dilatan durante la cocción, como el arroz, las legumbres deshidratadas, o las compotas..., no llene la olla más de la mitad de su capacidad - Fig 6

ES

## Utilización de la válvula de funcionamiento (A)

---


### Para cocer alimentos delicados y verduras

- Coloque el símbolo o pictograma **1** de la válvula (A) en frente de la señal (H).


### Para cocer carne y alimentos congelados

- Coloque el símbolo o pictograma **2** de la válvula (A) en frente de la señal (H).


### Para liberar el vapor

- Coloque el símbolo o pictograma  de la válvula (A) en frente de la señal (H).

### Para retirar la válvula de funcionamiento

- Deje enfriar el aparato antes de retirar la válvula (A).
- Presione sobre la válvula y gírela para alinear la posición  con la señal (H) - Fig 7
- Retire la válvula.


### Para colocar de nuevo la válvula de funcionamiento

- Coloque la válvula de funcionamiento alineándola  con la señal (H).
- Presione sobre la válvula y gire hasta la posición deseada.

---

## Primera utilización

- Llene de agua 2/3 de la cuba. (señal de llenado máximo).
- Coloque el soporte del cestillo (K) en el fondo de la cuba y deposite el cestillo (J) encima.
- Cierre la olla.
- Coloque la válvula de funcionamiento (A) en **2**.
- Coloque la olla sobre una fuente de calor ajustada a su potencia máxima.

- Cuando el vapor comienza a salir por la válvula, disminuya la fuente de calor y cuente 20 min.
- Cuando los 20 min. hayan transcurrido, apague la fuente de calor.
- Gire la válvula de funcionamiento **(A)** hasta la posición 
- Cuando el indicador de presencia de vapor **(D)** baje: la olla ya no tiene presión.
- Abra la olla.
- Aclare la olla con agua y séquela.
- Nota: la aparición de manchas en el fondo interno de la cuba, no altera en nada la calidad del metal. Se trata de depósitos calcáreos. Para eliminarlos, puede utilizar un estropajo con un poco de vinagre diluido.

## Antes de la cocción

---

- Antes de cada utilización, retire la válvula **(A)** (ver párrafo “Utilización de la válvula de funcionamiento”) y compruebe a la luz del día que el conducto de la válvula de funcionamiento **(B)** no está obstruido. Si fuera necesario, límpielo con un palillo de dientes - Fig 8
- Compruebe que la válvula de seguridad **(C)** es móvil: ver párrafo “limpieza y mantenimiento”.
- Coloque la válvula de funcionamiento **(A)** y seleccione la posición **1** o **2**.
- Asegúrese que la olla está correctamente cerrada antes de ponerla en marcha.
- Coloque la olla sobre una fuente de calor ajustada a su potencia máxima.

---



## Durante la cocción

- Cuando la válvula de funcionamiento **(A)** deja salir el vapor de manera continua, emitiendo un sonido regular (PSCHHHT), la cocción comienza, disminuya la fuente de calor.
- Cuente el tiempo de cocción indicado en su receta.
- Cuando el tiempo de cocción termina, apague la fuente de calor.



## Fin de la cocción

### Para liberar el vapor

- Una vez que la fuente de calor esté apagada, tiene dos posibilidades:
- **Descompresión lenta:** gire la válvula de funcionamiento (A) hasta la posición . Cuando el indicador de presencia de presión (D) baje: su olla ya no tiene presión.
- **Descompresión rápida:** coloque la olla debajo de un grifo de agua fría. Cuando el indicador de presencia de presión (D) baje: la olla ya no tiene presión. Gire la válvula de funcionamiento (A) hasta la posición .
- Puede abrirla.

Si durante la descompresión, observa salpicaduras anormales: coloque el selector en posición **1** y descomprima lentamente, asegurándose que ya no salpica.

ES

## Limpeza y mantenimiento

### Limpeza de la olla

El ennegrecimiento y las ralladuras que pueden aparecer después de una larga utilización no suponen ningún inconveniente.

Puede meter la cuba y el cestillo al lavavajillas.

No introduzca la tapa en el lavavajillas.

Para conservar por más tiempo las cualidades de la olla: no ponga a calentar la cuba cuando está vacía.

- Para el buen funcionamiento del aparato, por favor, respete estas recomendaciones de limpieza y mantenimiento después de cada uso.
- Lave la olla después de cada utilización con agua tibia y un detergente para vajillas. Repita la operación para el cestillo.
- No utilice lejía o productos clorados.
- No ponga a calentar la cuba cuando esté vacía.

#### Para limpiar el interior de la cuba

- Lave con estropajo y detergente para vajillas.
- Si el interior de la cuba de acero inoxidable presenta reflejos irisados, límpielo con vinagre.

#### Para limpiar el exterior de la cuba

- Lave con una esponja y producto lavavajillas.

#### Para limpiar la tapa

- Lave la tapa con un chorro de agua tibia con una esponja y producto lavavajillas.

#### Para limpiar la junta de la tapa

- Después de cada cocción, limpie la junta (I) y su compartimento.
- Para volver a colocar la junta, observe los dibujos - Fig 9 - 10

#### Para limpiar la válvula de funcionamiento (A)

- Retire la válvula de funcionamiento (A): ver párrafo "Utilización de la válvula de funcionamiento".
- Limpie la válvula de funcionamiento (A) debajo del chorro de agua del grifo - Fig 11

Nunca utilice objetos cortantes o puntiagudos para realizar esta operación.

Es necesario revisar la olla en un Servicio Técnico Autorizado TEFAL después de 10 años de utilización.

### **Para limpiar el conducto de la válvula de funcionamiento situada dentro de la tapa**

- Retire la válvula (A).
- Controle a la luz del día que el conducto de evacuación del vapor está desatascado y redondo. Si fuera necesario, límpielo con un palillo de dientes - Fig 8

### **Para limpiar la válvula de seguridad (C)**

- Limpie la parte de la válvula de seguridad situada dentro de la tapa, pasándola por agua.
- Compruebe que el funcionamiento es correcto, presionando ligeramente sobre la válvula que debe hundirse sin dificultad - Fig 12

### **Para cambiar la junta de la olla**

- Cambie la junta de la olla todos los años.
- Cambie la junta de la olla si presentara algún corte.
- Utilice siempre una junta original TEFAL, adecuada a su modelo.

### **Para guardar la olla**

- Déle la vuelta a la tapa sobre la cuba.

## **Seguridad**

---

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

- **Sistema de seguridad para el cierre:**
  - Si el aparato no está correctamente cerrado, el indicador de presencia de presión no puede subir y por lo tanto la olla no puede tener presión.
- **Sistema de seguridad para la apertura:**
  - Si la olla está bajo presión, el botón de apertura no puede accionarse. Nunca abra la olla a la fuerza. Sobre todo, no fuerce el indicador de presencia de presión. Asegúrese que la presión interior ha disminuido.
- **Dos sistemas de seguridad para el exceso de presión:**
  - Primer sistema: la válvula de seguridad (C) libera la presión y el vapor sale horizontalmente por encima de la tapa - Fig 13
  - Segundo sistema: la junta (I) deja salir el vapor verticalmente por el borde de la tapa - Fig 14

Si uno de los sistemas de seguridad par el exceso de presión se activa:

- Apague la fuente de calor.
- Deje enfriar por completo la olla.
- Abra.
- Compruebe y limpie la válvula de funcionamiento (A), el conducto de evacuación de vapor (B), la válvula de seguridad (C) y la junta (I).

## Recomendaciones de uso

- 1 - El vapor está muy caliente cuando sale por la válvula de funcionamiento.
- 2 - Cuando el indicador de presencia de presión suba, ya no puede abrir la olla.
- 3 - Como para cualquier aparato de cocción, realice una estrecha vigilancia si utiliza la olla cerca de niños.
- 4 - Atención al chorro de vapor.
- 5 - Para desplazar la olla, utilice las asas de la cuba
- 6 - No almacene alimentos en la olla.
- 7 - Nunca utilice lejía o productos clorados que pudieran alterar la calidad del acero inoxidable.
- 8 - No introduzca la tapa en el lavavajillas. No deje la tapa en remojo.
- 9 - Cambie la junta todos los años.
- 10 - La limpieza de la olla debe realizarse en frío y con el aparato vacío.
- 11 - Debe revisar la olla en un Servicio Técnico Autorizado TEFAL después de 10 años de utilización.

ES

---

## Garantía

- En el marco de la utilización recomendada por el modo de empleo, **la cuba** de la nueva olla a presión TEFAL está **garantizada por 10 años** contra:
  - Cualquier defecto relacionado con la estructura metálica de la cuba,
  - Cualquier deterioro prematuro del metal de base.
- **Para las otras piezas, la garantía para piezas y mano de obra, es de 1 año** (excepto legislación específica de su país), frente a cualquier defecto o vicio de fabricación.
- **Esta garantía contractual será adquirida tras la presentación del ticket de caja o factura con la fecha de compra.**
- **Estas garantías excluyen:**
  - Los deterioros consecutivos ocasionados por no respetar las precauciones importantes o utilizaciones negligentes, especialmente:
    - Golpes, caídas, introducción en el horno,...
    - Introducción de la tapa en el lavavajillas.
  - Solamente, los Servicios Técnicos Autorizados TEFAL están habilitados para que se beneficie de esta garantía.
  - Por favor, llame al número Azur para la dirección del Servicio Técnico Autorizado TEFAL más próximo a su domicilio.

## TEFAL responde a sus preguntas

Problemas	Recomendaciones
Si la olla se ha calentado a presión sin líquido dentro:	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Lleve la olla a revisar a un Servicio Técnico Autorizado TEFAL.</li> </ul>
Si el indicador de presencia de presión no ha subido y no sale nada por la válvula durante la cocción:	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Esto es normal durante los primeros minutos.</li> <li>• Si el fenómeno continúa, compruebe que:               <ul style="list-style-type: none"> <li>- La fuente de calor es bastante fuerte, si no aumentela.</li> <li>- La cantidad de líquido en la cuba es suficiente.</li> <li>- La válvula de funcionamiento está colocada en <b>1 o 2</b>.</li> <li>- La olla está bien cerrada.</li> <li>- La junta o el borde de la cuba no están deteriorados.</li> </ul> </li> </ul>
Si el indicador de presencia de presión ha subido y no sale nada por la válvula durante la cocción:	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Esto es normal durante los primeros minutos.</li> <li>• Si el fenómeno continúa,</li> <li>• Pase el aparato por agua fría. A continuación, abra.</li> <li>• Limpie la válvula de funcionamiento y el conducto de la válvula de funcionamiento - Fig 8 y compruebe que la válvula de seguridad se hunde sin dificultad - Fig 12</li> </ul>
Si el vapor se escapa alrededor de la tapa, compruebe:	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Si la tapa está cerrada correctamente.</li> <li>• La posición de la junta de la tapa.</li> <li>• El buen estado de la junta, si fuera necesario, cámbiela.</li> <li>• La limpieza de la tapa, de la junta y de su compartimento en la tapa, de la válvula de seguridad y de la válvula de funcionamiento.</li> <li>• El buen estado del borde de la cuba.</li> </ul>
Si se han quemado alimentos en la olla:	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Deje la cuba en remojo durante algún tiempo antes de lavarla.</li> <li>• Nunca utilice lejía o productos clorados.</li> </ul>
Si no puede abrir la tapa:	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Compruebe que el indicador de presencia de presión está bajado.</li> <li>• Si no: descomprima, si fuera necesario, enfríe la olla bajo un chorro de agua fría.</li> </ul>
Si los alimentos no se han cocido o si se han quemado, compruebe:	<ul style="list-style-type: none"> <li>• El tiempo de cocción.</li> <li>• La potencia de la fuente de calor.</li> <li>• Si la posición de la válvula de funcionamiento es correcta.</li> <li>• La cantidad de líquido.</li> </ul>

## \_\_\_\_\_ Marcados o etiquetajes reglamentarios

Marcado	Localización
Identificación del fabricante o marca comercial	Asa de la tapa.
Año y lote de fabricación	Dentro de la tapa.
Referencia modelo Presión de funcionamiento (PF) Presión máxima de seguridad (PS) Capacidad	En el fondo externo de la cuba.

ES

## Tabla de los tiempos de cocción Verduras

		Cocción	FRESCOS Posición de la válvula 1	CONGELADOS Posición de la válvula 2
Alcachofas		- Vapor*	18 min.	
		- inmersión**	15 min.	
Espárragos		- inmersión	5 min.	
Remolacha		- Vapor	20 - 30 min.	
Trigo (cereales)		- inmersión	15 min.	
Brócoli		- Vapor	3 min.	3 min.
	Rodajas	- Vapor	7 min.	5 min.
Apio		- Vapor	6 min.	
		- inmersión	10 min.	
Champiñones	Laminados	- Vapor	1 min.	5 min.
	enteros	- inmersión	1 min. 30	
Repollo	Laminado	- Vapor	6 min.	
	deshojado	- Vapor	7 min.	
Coles de Bruselas		- Vapor	7 min.	5 min. - immersion
Coliflor		- inmersión	3 min.	4 min.
Calabacines		- Vapor	6 min. 30	9 min
		- inmersión	2 min.	
Endivias		- Vapor	12 min.	
Espinacas		- Vapor	5 min.	8 min.
		- inmersión	3 min.	
Judías verdes		- Vapor	8 min.	9 min.
Judías semi secas		- inmersión	20 min.	
Lentejas verdes (legumbre)		- inmersión	10 min.	
Nabos		- Vapor	7 min.	
		- inmersión	6 min.	
Guisantes		- Vapor	1 min. 30	4 min
Puerros rodajas		- Vapor	2 min. 30	
Calabaza (puré)		- inmersión	8 min.	
Patatas en cuartos		- Vapor	12 min.	
		- inmersión	6 min.	
Garbanzos (legumbre)		- inmersión	14 min.	
Arroz (legumbre)		- inmersión	7 min.	

\*Alimento en el cestillo

\*\* Alimento en el agua

## Carne - Pescado

	FRESCOS Posición de la válvula 2	CONGELADOS Posición de la válvula 2
Cordero (pierna 1,3 Kg)	25 min	35 min
Ternera (rôti 1 Kg)	10 min	28 min
Rape (filetes 0,6 Kg)	4 min	6 min.
Cerdo (rollo 1 Kg)	25 min	45 min
Pollo (entero 1,2 Kg)	20 min	45 min.
Salmón(4 rodajas 0,6 Kg)	6 min	8 min.
Atún (4 filetes 0,6 Kg)	7 min	9 min.

## Precauções importantes

Para a sua segurança, este aparelho está em conformidade com as normas e regulamentos aplicáveis:

- Directiva dos Equipamentos sob Pressão

- Materiais em contacto com os alimentos

- Este aparelho foi concebido apenas para uso doméstico.
- Leia atentamente o manual de instruções antes da primeira utilização e guarde-o para futuras utilizações.
- Tal como sucede com qualquer aparelho de cozedura, utilize a panela de pressão sempre sob vigilância, especialmente na proximidade de crianças.
- Não coloque a panela de pressão num forno aquecido.
- Desloque a panela de pressão, quando sob pressão, com um cuidado extremo. Não toque nas superfícies quentes. Utilize as pegas e botões. Utilize luvas de cozinha, se necessário.
- Não utilize a panela de pressão para qualquer outro objectivo senão aquele para o qual se destina.
- A sua panela de pressão coze sob pressão. Uma utilização inadequada pode causar ferimentos por queimaduras. Certifique-se que a panela de pressão está convenientemente fechada antes de a colocar a funcionar. Ver parágrafo “Fecho”.
- Certifique-se que a válvula está na posição de descompressão antes de abrir a panela de pressão.
- Nunca force a abertura da panela de pressão. Certifique-se que a pressão interna baixou. Ver parágrafo “Segurança”.
- Nunca utilize a panela de pressão sem líquido no interior por forma a evitar danos graves. Certifique-se que há sempre líquido suficiente durante a cozedura.
- Utilize a(s) fonte(s) de calor compatível(eis), em conformidade com as instruções de utilização.
- Não encha a panela de pressão acima dos 2/3 (marca máxima de enchimento).
- Para os alimentos que se dilatam durante a cozedura, como arroz, legumes desidratados, compotas, etc., não encha a panela de pressão acima de metade da sua capacidade.
- Após a cozedura de carnes com pele superficial (por ex., língua de vaca), que pode inchar sob o efeito da pressão, não pique a carne enquanto a pele apresentar um aspecto inchado; por forma a evitar queimaduras. Aconselhamo-lo a picar a carne antes da cozedura.
- No caso de alimentos pastosos (ervilhas, ruibarbo, etc.), a panela de pressão deve ser ligeiramente abanada antes da abertura para que estes alimentos não colem no exterior.
- Verifique se as válvulas não estão obstruídas antes de cada utilização. Ver parágrafo “Antes da cozedura”.
- Não utilize a panela de pressão para fritar sob pressão com óleo.
- Não intervenha nos sistemas de segurança além das instruções de limpeza e de manutenção.
- Utilize apenas peças de origem TEFAL que correspondam ao seu modelo. Mais especificamente, utilize uma cuba e uma tampa **SECURE**®.
- Os vapores de álcool são inflamáveis.  
Deixe ferver durante cerca de 2 minutos antes de colocar a tampa. Vigie o aparelho no caso de receitas à base de álcool.
- Não utilize a panela de pressão para guardar alimentos ácidos ou salgados antes ou depois da cozedura, por forma a não danificar a cuba.

**Guarde estas instruções para futuras utilizações.**

## Esquema descritivo

A - Válvula de funcionamento  
B - Conduta da válvula de funcionamento  
C - Válvula de segurança  
D - Indicador de presença de pressão  
E - Botão de abertura  
F - Pega longa da tampa  
G - Marca de posicionamento da tampa  
H - Marca de posicionamento da válvula de funcionamento

I - Junta da tampa  
J - Cesto de vapor  
K - Suporte do cesto de vapor  
L - Pega longa da cuba  
M - Cuba  
N - Pega curta da cuba  
O - Marca máxima de enchimento

## Características

Diâmetro do fundo da panela de pressão – referências

Capacidade	Ø Cuba	Ø Fundo	Modelo inox
4 L	22 cm	19 cm	P25042
6 L	22 cm	19 cm	P25007
7 L	22 cm	19 cm	P25008

Informações normativas:

Pressão superior de funcionamento: 80 kPa.

Pressão máxima de segurança: 170 kPa.

## Fontes de calor compatíveis



- A panela de pressão **SECURE<sup>5</sup>** é compatível com todas as fontes de calor, incluindo indução.
- Com placa eléctrica e indução, utilize uma placa de diâmetro igual ou inferior ao do fundo da panela de pressão.
- Com mesa de vitrocerâmica, certifique-se que o fundo da cuba está limpo e sem sujidade.
- Com gás, a chama não deve ultrapassar o diâmetro da cuba.



- Os acessórios da panela de pressão **SECURE5** disponíveis no mercado são:

Acessório	Referência
Junta	X2010003

- Para substituição de outras peças ou reparações, contacte os Serviços de Assistência Técnica Autorizados TEFAL.
- Utilize apenas peças de origem TEFAL que correspondam ao seu modelo.

PT

## Utilização

### Abertura

- Com a ajuda do polegar, puxe o botão de abertura (**E**) para a posição - Fig 1  
Com a mão esquerda a segurar na pega longa da cuba (**L**), rode com a mão direita a pega longa da tampa (**F**) no sentido contrário ao dos ponteiros do relógio, até à abertura - Fig 2. Depois, levante a tampa.

### Fecho

- Coloque a tampa direita sobre a cuba, alinhando os triângulos da tampa e da pega da cuba - Fig 3
- Rode a tampa para a esquerda até encaixar - Fig 3
- Empurre o botão de abertura (**E**) para a posição - Fig 4

### Enchimento mínimo

- Coloque sempre uma quantidade mínima de líquido, pelo menos igual a 25 cl (2 copos).

#### Para uma cozedura a vapor

- O enchimento deve ser pelo menos igual a 75 cl (6 copos).
- Coloque o cesto (**J**) no suporte (**K**) previsto para este efeito. - Fig 5
- Os alimentos colocados no cesto de vapor não devem tocar na tampa da panela de pressão.

---

## Enchimento máximo

- Nunca encha a panela de pressão acima de 2/3 da altura da cuba (marca máxima de enchimento) - Fig 6

### Para determinados alimentos

- Para os alimentos que se dilatam durante a cozedura, como arroz, legumes desidratados, compotas, etc., não encha a panela de pressão acima de metade da sua capacidade - Fig 6

## Utilização da válvula de funcionamento (A)

---

### Para cozer alimentos delicados e legumes

- Posicione o pictograma **1** da válvula (A) diante da marca (H).

### Para cozer carnes e alimentos ultracongelados

- Posicione o pictograma **2** da válvula (A) diante da marca (H).

### Para libertar vapor

- Posicione o pictograma  da válvula (A) diante da marca (H).

### Para retirar a válvula de funcionamento

- Deixe arrefecer o aparelho antes de retirar a válvula (A).
- Carregue na válvula e rode-a para alinhar a posição ● com a marca (H) - Fig 7
- Retire a válvula.


### Para colocar de novo a válvula de funcionamento

- Coloque a válvula de funcionamento alinhando ● com a marca (H).
- Carregue na válvula e rode até à posição pretendida.

---

## Primeira utilização

- Encha 2/3 da cuba com água (marca máxima de enchimento).
- Coloque o suporte do cesto (K) no fundo da cuba e em seguida o cesto (J) por cima.
- Feche a panela de pressão.
- Coloque a válvula de funcionamento (A) em **2**.
- Coloque a panela de pressão sobre uma fonte de calor ajustada para a potência máxima.

- Assim que começar a sair vapor pela válvula, reduza a fonte de calor e conte 20 minutos.
- Decorridos os 20 minutos, desligue a fonte de calor.
- Rode a válvula de funcionamento **(A)** até à posição .
- Assim que o indicador de presença de pressão **(D)** voltar a descer: a panela de pressão já não está sob pressão.
- Abra a panela de pressão.
- Passe a panela de pressão por água e seque-a.
- Nota: o aparecimento de manchas no fundo interior da cuba não altera em nada a qualidade do metal. São depósitos de calcário. Para os eliminar, pode utilizar um esfregão palha-de-aço com um pouco de vinagre diluído.

## Antes da cozedura

---

- Antes de cada utilização, retire a válvula **(A)** (ver parágrafo “Utilização da válvula de funcionamento”) e verifique visualmente se a conduta da válvula de funcionamento **(B)** não está obstruída. Se necessário, limpe-a com um palito - Fig 8
- Verifique se a válvula de segurança **(C)** se move: ver parágrafo “Limpeza e manutenção”.
- Coloque a válvula de funcionamento **(A)** e seleccione a posição **1** ou **2**.
- Certifique-se que a panela de pressão está devidamente fechada antes de a colocar a funcionar.
- Coloque a panela de pressão sobre uma fonte de calor ajustada para a potência máxima.



## Durante a cozedura

---

- Quando a válvula de funcionamento **(A)** deixa sair vapor de forma contínua, através da emissão de um som constante (PSCHHHT), inicia-se a cozedura. Reduza a fonte de calor.
- Conte o tempo de cozedura indicado na receita.
- Decorrido o tempo de cozedura, desligue a fonte de calor.

# Fim da cozedura

## Para libertar vapor

- Uma vez a fonte de calor desligada, tem duas possibilidades:
- **Descompressão lenta:** rode a válvula de funcionamento (A) até à posição . Assim que o indicador de presença de pressão (D) voltar a baixar: a panela de pressão deixa de estar sob pressão.
- **Descompressão rápida:** coloque a panela de pressão sob uma torneira de água fria. Assim que o indicador de presença de pressão (D) voltar a baixar: a panela de pressão deixa de estar sob pressão. Rode a válvula de funcionamento (A) até à posição .
- Pode abri-la.

Se observar salpicos fora do comum no decorrer da descompressão: volte a colocar o selector na posição **1** e descomprima de novo lentamente, certificando-se da inexistência de salpicos.

## Limpeza e manutenção

### Limpeza da panela de pressão

O escurecimento e os riscos que podem aparecer na sequência de uma utilização prolongada não têm qualquer inconveniente.

Pode lavar a cuba e o cesto na máquina de lavar loiça.

Não lave a tampa na máquina de lavar loiça.

Para conservar durante mais tempo as qualidades da sua panela de pressão: não aqueça excessivamente a cuba quando estiver vazia.

- Para o funcionamento adequado do aparelho, respeite estas recomendações de limpeza e de manutenção após cada utilização.
- Lave a panela de pressão após cada utilização com água morna e detergente para a loiça. Proceda da mesma forma com o cesto.
- Não utilize lixívia nem produtos com cloro.
- Não aqueça excessivamente a cuba quando estiver vazia.

#### Para limpar o interior da cuba

- Lave com esfregão palha-de-aço e detergente para a loiça.
- Se o interior da cuba em inox apresentar reflexos irisados, limpe-a com vinagre.

#### Para limpar o exterior da cuba

- Lave com uma esponja e detergente para a loiça.

#### Para limpar a tampa

- Lave a tampa sob um fio de água morna com uma esponja e detergente para a loiça.

#### Para limpar a junta da tampa

- Após cada cozedura, limpe a junta (I) e o respectivo compartimento.
- Para voltar a colocar a junta, consulte os desenhos - Fig 9 - 10

#### Para limpar a válvula de funcionamento (A)

- Retire a válvula de funcionamento (A): ver parágrafo “Utilisation da válvula de funcionamento”.
- Limpe a válvula de funcionamento (A) debaixo da torneira - Fig 11

Nunca utilize objectos cortantes ou pontiagudos para efectuar esta operação.

A sua panela de pressão tem de ser inspeccionada obrigatoriamente por um Serviço de Assistência Técnica Autorizado TEFAL após 10 anos de utilização.

### Para limpar a conduta da válvula de funcionamento situada no interior da tampa

- Retire a válvula (A).
- Verifique visualmente e regularmente se a conduta de libertação do vapor está desobstruída e não deformada. Se necessário, limpe-a com um palito - Fig 8

### Para limpar a válvula de segurança (C)

- Limpe a parte da válvula de segurança situada no interior da tampa e passe-a por água.
- Verifique o seu funcionamento adequado carregando ao de leve na válvula, que deverá ir para baixo sem dificuldade - Fig 12

### Para substituir a junta da panela de pressão

- Substitua a junta da panela de pressão todos os anos.
- Substitua a junta da panela de pressão se esta apresentar um corte.
- Utilize sempre uma junta de origem TEFAL correspondente ao seu modelo.

### Para arrumar a panela de pressão

- Volte a colcar a tampa na cuba.

## Segurança

A sua panela de pressão encontra-se equipada com vários dispositivos de segurança:

### • Segurança no fecho:

- Se a panela não for correctamente fechada, o indicador de presença de pressão não poderá subir e, consequentemente, a panela de pressão não entrará sob pressão.

### • Segurança na abertura:

- Se a panela de pressão estiver sob pressão, o botão de abertura não pode ser accionado. Nunca force a abertura da panela de pressão. Acima de tudo, não exerça força sobre o indicador de presença de pressão. Certifique-se que a pressão interna voltou a baixar.

### • Duas seguranças para a sobrepressão:

- Primeiro dispositivo: a válvula de segurança (C) liberta a pressão e sai vapor na horizontal, pela parte de cima da tampa - Fig 13
- Segundo dispositivo: a junta (I) deixa sair vapor na vertical, pelo rebordo da tampa - Fig 14

Se um dos sistemas de segurança para a sobrepressão for accionado:

- Desligue a fonte de calor.
- Deixe arrefecer a panela de pressão por completo.
- Abra-a.
- Inspeccione e limpe a válvula de funcionamento (A), a conduta de libertação do vapor (B), a válvula de segurança (C) e a junta (I).

## Recomendações de utilização

- 1 - O vapor encontra-se extremamente quente quando sai da válvula de funcionamento.
- 2 - Logo que o indicador de presença de pressão sobe, deixará de poder abrir a panela de pressão.
- 3 - Como aconselhado com qualquer aparelho de cozedura, utilize a panela de pressão com máxima vigilância, especialmente na proximidade de crianças.
- 4 - Preste atenção ao jacto de vapor.
- 5 - Para deslocar a panela de pressão, sirva-se das duas pegas da cuba.
- 6 - Não deixe alimentos na panela de pressão.
- 7 - Nunca utilize lixívia nem produtos com cloro, que poderão alterar a qualidade do aço inoxidável.
- 8 - Não lave a tampa na máquina da louça. Não deixe a tampa mergulhada em água.
- 9 - Substitua a junta todos os anos.
- 10 - A limpeza da panela de pressão tem de ser obrigatoriamente efectuada a frio, com o aparelho vazio.
- 11 - A sua panela de pressão tem de ser obrigatoriamente inspecionada por um Serviço de Assistência Técnica Autorizado TEFAL após 10 anos de utilização.

---

## Garantia

- No âmbito da utilização recomendada pelas instruções de utilização, a cuba da sua nova panela de pressão TEFAL tem uma **garantia de 10 anos** contra:
  - Qualquer defeito ligado à estrutura metálica da cuba,
  - Qualquer degradação prematura do metal da base.
- **Nas outras peças, a garantia da execução e mão-de-obra é de 2 anos** (salvo legislação específica do seu país), contra qualquer defeito ou vício de fabrico.
- **Esta garantia contratual será adquirida mediante apresentação do talão de compra ou factura com indicação da data de compra.**
- **Estas garantias excluem:**
  - Os danos na sequência da inobservância de precauções importantes ou usos negligentes, nomeadamente:
    - Choques, quedas, utilização no forno, etc.
    - Lavagem da tampa na máquina de lavar loiça.
  - Apenas os Serviços de Assistência Técnica autorizados TEFAL têm competência para o fazer beneficiar desta garantia.
  - Contacte o Clube Consumidor Tefal para obter qualquer informação sobre os Serviços de Assistência Técnica autorizados Tefal.

## A TEFAL responde às suas dúvidas

Problemas	Recomendações
Se a panela de pressão aqueceu sob pressão sem líquido no interior:	<ul style="list-style-type: none"><li>• Solicite a inspeção da sua panela de pressão por um Serviço de Assistência Técnica Autorizado TEFAL.</li></ul>
Se o indicador de presença de pressão não subiu e não sai nada pela válvula durante a cozedura:	<ul style="list-style-type: none"><li>• Isto é normal durante os primeiros minutos.</li><li>• No caso de persistência do fenómeno, verifique se:<ul style="list-style-type: none"><li>- A fonte de calor é suficientemente forte, caso contrário aumente-a.</li><li>- A quantidade de líquido na cuba é suficiente.</li><li>- A válvula de funcionamento está posicionada em <b>1</b> ou <b>2</b>.</li><li>- A panela de pressão está devidamente fechada.</li><li>- A junta ou a borda da cuba não estão danificadas.</li></ul></li></ul>
Se o indicador de presença de pressão subiu e não sai nada pela válvula durante a cozedura:	<ul style="list-style-type: none"><li>• Isto é normal durante os primeiros minutos.</li><li>• No caso de persistência do fenómeno:<ul style="list-style-type: none"><li>- Passe o aparelho por água fria. Depois abra-o.</li><li>- Limpe a válvula de funcionamento e a conduta da válvula de funcionamento - Fig. 8 e verifique se consegue empurrar a tampa da válvula de segurança sem dificuldade - Fig. 12</li></ul></li></ul>
Se ocorrer fuga de vapor à volta da tampa, verifique:	<ul style="list-style-type: none"><li>• O fecho adequado da tampa.</li><li>• O posicionamento da junta da tampa.</li><li>• O bom estado da junta, se necessário, substitua-a.</li><li>• A limpeza da tampa, da junta e do respectivo alojamento na tampa, da válvula de segurança e da válvula de funcionamento.</li><li>• O bom estado do bordo da cuba.</li></ul>
Se os alimentos queimarem na panela de pressão:	<ul style="list-style-type: none"><li>• Deixe a cuba mergulhada em água durante algum tempo antes de a lavar.</li><li>• Nunca utilize lixívia nem produtos com cloro.</li></ul>
Se não conseguir abrir a tampa:	<ul style="list-style-type: none"><li>• Verifique se o indicador de presença de pressão está na posição baixa.</li><li>• Caso contrário: descomprima a panela, se necessário, arrefeça-a sob um jacto de água fria.</li></ul>
Se os alimentos não ficaram cozidos ou queimados, verifique:	<ul style="list-style-type: none"><li>• O tempo de cozedura.</li><li>• A potência da fonte de calor.</li><li>• O posicionamento adequado da válvula de funcionamento.</li><li>• A quantidade de líquido.</li></ul>

## Marcações regulamentares

Marcação	Localização
Identificação do fabricante ou marca comercial	Pega da tampa
Ano e lote de fabrico	No interior da tampa
Referência do modelo Pressão de funcionamento (PF) Pressão máxima de segurança (PS) Capacidade	No fundo externo da cuba.



## Tabela dos tempos de cozedura Legumes

		Cozedura	FRESCOS Posição da válvula 1	ULTRACONGELADOS Posição da válvula 2
Abóbora (puré)		- imersão	8 min.	
Aipo		- vapor	6 min.	
		- imersão	10 min.	
Alcachofras		- vapor*	18 min.	
		- imersão**	15 min.	
Alho-francês	Rodelas	- vapor	2 min. 30	
Arroz (leg. secos)		- imersão	7 min.	
Batatas em quartos		- vapor	12 min.	
		- imersão	6 min.	
Beterraba-vermelha		- vapor	20 - 30 min.	
Brócolos		- vapor	3 min.	3 min.
Cenouras	rodelas	- vapor	7 min.	5 min.
	laminados	- vapor	1 min.	5 min.
Cogumelos	Inteiros	- imersão	1 min. 30	
		- vapor	7 min.	5 min. - immersion
Couve-de-Bruxelas		- imersão	3 min.	4 min.
Couve-flor		- vapor	6 min.	
	picada	- vapor	7 min.	
Couve-frisada	desfolhada	- vapor	6 min. 30	9 min
		- imersão	2 min.	
Curgetes		- vapor	12 min.	
Endívias		- vapor	12 min.	
Ervilhas		- vapor	1 min. 30	4 min
Ervilhas secas (leg. secos)		- imersão	14 min.	
Espargos		- imersão	5 min.	
Espinafres		- vapor	5 min.	8 min.
		- imersão	3 min.	
Feijão semi-seco		- imersão	20 min.	
Feijão-verde		- vapor	8 min.	9 min.
Lentilhas verdes (leg. secos)		- imersão	10 min.	
		- vapor	7 min.	
Nabos		- imersão	6 min.	
		- imersão	15 min.	

\* Alimento no cesto de vapor

\*\* Alimento em água

## Carnes - Peixes

	FRESCOS Posição da válvula 2	ULTRACONGELADOS Posição da válvula 2
Atum (4 bifés 0,6 kg)	7 min	9 min.
Cabrito (perna 1,3 kg)	25 min	35 min
Frango (inteiro 1,2 kg)	20 min	45 min.
Porco (carne assada 1 kg)	25 min	45 min
Salmão (4 postas 0,6 kg)	6 min	8 min.
Tamboril (filetes 0,6 kg)	4 min	6 min.
Vaca (carne assada 1 kg)	10 min	28 min

## Σημαντικές προφυλάξεις

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

- Οδηγία περί εξοπλισμού υπό πίεση
- Υλικά σε επαφή με τροφές
- Η παρούσα συσκευή προορίζεται για οικιακή χρήση.
- Αφιερώστε χρόνο για να διαβάσετε όλες τις οδηγίες και να ανατρέχετε πάντα στον "Οδηγό χρήσης".
- Όπως ισχύει για όλες τις συσκευές μαγειρέματος, βεβαιωθείτε ότι υπάρχει στενή επίβλεψη κατά τη χρήση της χύτρας, ιδίως εάν βρίσκονται στον χώρο παιδιά.
- Μην τοποθετείτε τη χύτρα μέσα σε ζεστό φούρνο.
- Να μετακινείτε τη χύτρα υπό πίεση με τη μέγιστη προσοχή. Μην αγγίζετε τις ζεστές επιφάνειες. Να χρησιμοποιείτε τις λαβές και τα κουμπιά. Χρησιμοποιήστε γάντια κουζίνας εάν χρειαστεί.
- Να χρησιμοποιείτε τη χύτρα αποκλειστικά για τον σκοπό που προορίζεται.
- Η χύτρα ψήνει υπό πίεση. Η ακατάλληλη χρήση μπορεί να προκαλέσει τραυματισμό από ζεμάτισμα. Βεβαιωθείτε ότι η χύτρα είναι καλά κλεισμένη πριν τη θέσετε σε λειτουργία. Δείτε την παράγραφο "Κλείσιμο".
- Βεβαιωθείτε ότι η βαλβίδα είναι σε θέση αποσυμπίεσης προτού ανοίξετε τη χύτρα.
- Μην ανοίγετε ποτέ τη χύτρα με βία. Βεβαιωθείτε ότι η εσωτερική πίεση έχει υποχωρήσει. Δείτε την παράγραφο "Ασφάλεια".
- Ποτέ μη χρησιμοποιείτε τη χύτρα χωρίς υγρό διότι κάτι τέτοιο μπορεί να της προκαλέσει σοβαρές βλάβες. Να φροντίζετε πάντοτε να υπάρχει αρκετό υγρό κατά το μαγείρεμα.
- Να χρησιμοποιείτε μία ή περισσότερες συμβατές πηγές θερμότητας, σύμφωνα με τις οδηγίες χρήσης.
- Μη γεμίζετε τη χύτρα περισσότερο από τα 2/3 της χωρητικότητάς της (ένδειξη μέγιστης πλήρωσης).
- Για τρόφιμα που διαστέλλονται κατά το μαγείρεμα, όπως το ρύζι, τα αφυδατωμένα λαχανικά ή τις κομπόστες, μη γεμίζετε τη χύτρα ταχύτητας πάνω από το ήμισυ της χωρητικότητάς της.
- Μετά από το μαγείρεμα κρέατων που έχουν επιφανειακό δέρμα (π.χ. βοδινή γλώσσα...), το οποίο ενδέχεται να διογκωθεί υπό πίεση, μην τρυπήσετε το κρέας εάν το δέρμα φαίνεται διογκωμένο. Υπάρχει κίνδυνος πρόκλησης εγκαύματος. Σας συνιστούμε να τρυπάτε το κρέας πριν από το μαγείρεμα.
- Για πηχτά τρόφιμα (φάβα, ραβέντι...), πρέπει να κουνήσετε ελαφρώς τη χύτρα πριν από το άνοιγμα για να μην πεταχτεί η τροφή προς τα έξω.
- Βεβαιωθείτε ότι δεν παρεμποδίζονται οι βαλβίδες πριν από κάθε χρήση. Δείτε την παράγραφο "Πριν από το μαγείρεμα".
- Μη χρησιμοποιείτε τη χύτρα για να τηγανίσετε υπό πίεση με λάδι.
- Μην παρεμβαίνετε στα συστήματα ασφαλείας πέρα από τις οδηγίες καθαρισμού και συντήρησης.
- Να χρησιμοποιείτε αποκλειστικά γνήσια ανταλλακτικά της TEFAL που είναι κατάλληλα για το μοντέλο σας. Ειδικότερα, να χρησιμοποιείτε κάδο και καπάκι **SECURE5**.
- Οι ατμοί από οιονοπνευματώδη ποτά είναι εύφλεκτοι. Αφήστε τη χύτρα να φθάσει σε βρασμό για περίπου 2 λεπτά πριν τοποθετήσετε το καπάκι. Να επιβλέπετε τη συσκευή κατά την προετοιμασία συνταγών που περιέχουν αλκοόλ.
- Μη χρησιμοποιείτε τη χύτρα για να αποθηκεύετε όξινα ή αλατισμένα τρόφιμα πριν και μετά από το μαγείρεμα, υπάρχει κίνδυνος πρόκλησης φθοράς στον κάδο.

## Φυλάξτε τις παρούσες οδηγίες

## Περιγραφικό διάγραμμα

**A** - Βαλβίδα λειτουργίας

**B** - Σωλήνας βαλβίδας λειτουργίας

**C** - Βαλβίδα ασφαλείας

**D** - Ένδειξη παρουσίας πίεσης

**E** - Κουμπί ανοίγματος

**F** - Μακριά λαβή καπακιού

**G** - Ένδειξη τοποθέτησης καπακιού

**H** - Ένδειξη τοποθέτησης βαλβίδας λειτουργίας

**I** - Σύνδεσμος στεγανοποίησης καπακιού

**J** - Καλάθι ατμού

**K** - Βάση καλαθιού ατμού

**L** - Μακριά λαβή κάδου

**M** - Κάδος

**N** - Κοντή λαβή κάδου

**O** - Ένδειξη μέγιστης πλήρωσης

## Χαρακτηριστικά

### Διάμετρος του πυθμένα της χύτρας - παραπομπές

Χωρητικότητα	Διάμετρος κάδου	Διάμετρος πυθμένα	Ανοξείδωτο μοντέλο
4 λ.	22 εκατ.	19 cm	P25042
6 λ.	22 εκατ.	19 cm	P25007
7 λ.	22 εκατ.	19 cm	P25008

### Κανονιστικές πληροφορίες:

Ανώτατη πίεση λειτουργίας: 80 kPa.

Μέγιστη πίεση ασφαλείας: 170 kPa.

## Συμβατές πηγές θερμότητας

ΑΕΡΙΟ

ΗΛΕΚΤΡΙΚΗ ΕΣΤΙΑ

ΥΑΛΟΚΕΡΑΜΙΚΗ  
ΔΙΟΓΩΝΟΥ  
ΑΚΤΙΝΟΒΟΛΙΑΣ

ΕΠΑΓΩΓΙΚΗ

ΗΛΕΚΤΡΙΚΗ  
ΕΣΤΙΑ ΣΠΙΡΑΛ



- Η χύτρα **SECURE5** χρησιμοποιείται για όλους τους τρόπους ζεστάματος συμπεριλαμβανομένης της επαγωγής.
- Εάν θέλετε να χρησιμοποιήσετε ηλεκτρική ή επαγωγική εστία, φροντίστε η διάμετρός της να είναι ίση ή μικρότερη από αυτήν του πυθμένα της χύτρας.
- Όταν χρησιμοποιείτε τη χύτρα πάνω σε υαλοκεραμική εστία, βεβαιωθείτε ότι ο πυθμένας του κάδου είναι κατάλληλος και καθαρός.
- Επάνω σε εστία γκαζιού, η φλόγα δεν πρέπει να υπερβαίνει τη διάμετρο του κάδου.

## Εξαρτήματα TEFAL


- Τα εξαρτήματα για τη χύτρα **SECURE5** που διατίθενται στα εμπορικά καταστήματα είναι τα εξής:

Εξάρτημα	Κωδικός
Σύνδεσμος στεγανοποίησης	X2010003


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

## Χρήση

### Άνοιγμα

- Ωθήστε προς τα πίσω το κουμπί ανοίγματος (**E**) με τον αντίχειρά σας έως τη θέση  - Εικ 1  
Κρατήστε με το αριστερό σας χέρι τη μακριά λαβή του κάδου (**L**) και περιστρέψτε με το δεξί σας χέρι τη μακριά λαβή του καπακιού (**F**) αριστερόστροφα έως ότου ανοίξει - Εικ 2. Στη συνέχεια, αφαιρέστε το καπάκι.

### Κλείσιμο

- Τοποθετήστε το καπάκι σε επίπεδη θέση πάνω στον κάδο ευθυγραμμίζοντας τα τρίγωνα του καπακιού με τη λαβή του κάδου - Εικ 3
- Περιστρέψτε το καπάκι προς τα αριστερά έως το τέλος - Εικ 3
- Πιέστε το κουμπί ανοίγματος (**E**) στη θέση  - Εικ 4

### Ελάχιστη πλήρωση

- Να τοποθετείτε πάντα μια ελάχιστη ποσότητα υγρού τουλάχιστον ίση με 25 cl (2 ποτήρια).

#### Για μαγείρεμα στον ατμό

- Η πλήρωση πρέπει να είναι τουλάχιστον ίση με 75 cl (6 ποτήρια).
- Τοποθετήστε το καλάθι (**J**) πάνω στη βάση (**K**) που προβλέπεται για τον σκοπό αυτόν - Εικ 5
- Τα τρόφιμα που τοποθετούνται μέσα στο καλάθι ατμού δεν πρέπει να αγγίζουν το καπάκι της χύτρας.

## Μέγιστη πλήρωση

- Ποτέ μη γεμίζετε τη χύτρα πάνω από τα 2/3 του ύψους του κάδου (ένδειξη μέγιστης πλήρωσης) - Εικ 6

### Για ορισμένες τροφές

- Για τρόφιμα που διαστέλλονται κατά το μαγείρεμα, όπως το ρύζι, τα αφυδατωμένα λαχανικά ή οι κομπόστες..., μη γεμίζετε τη χύτρα πάνω από το ήμισυ της χωρητικότητάς της - Εικ 6

## Χρήση της βαλβίδας λειτουργίας (A)


### Για μαγείρεμα ευπαθών τροφών και λαχανικών

- Τοποθετήστε το εικονόγραμμα **1** της βαλβίδας (A) αντίκρου στην ένδειξη (H).

### Για μαγείρεμα κρέατος και κατεψυγμένων τροφών

- Τοποθετήστε το εικονόγραμμα **2** της βαλβίδας (A) αντίκρου στην ένδειξη (H).

### Για απελευθέρωση του ατμού

- Τοποθετήστε το εικονόγραμμα  της βαλβίδας (A) αντίκρου στην ένδειξη (H).

### Για αφαίρεση της βαλβίδας λειτουργίας


- Αφήστε τη συσκευή να κρυώσει προτού αφαιρέσετε τη βαλβίδα (A).
- Πατήστε τη βαλβίδα και περιστρέψτε τη για να ευθυγραμμιστεί η θέση ● με την ένδειξη (H) - Εικ 7
- Αφαιρέστε τη βαλβίδα.

### Για εκ νέου τοποθέτηση της βαλβίδας λειτουργίας

- Τοποθετήστε τη βαλβίδα λειτουργίας ευθυγραμμίζοντας τη θέση ● με την ένδειξη (H).
- Πιέστε τη βαλβίδα λειτουργίας και κατόπιν περιστρέψτε τη έως την επιθυμητή θέση.

## Πρώτη χρήση

- Γεμίστε με νερό έως τα 2/3 του κάδου. (ένδειξη μέγιστης πλήρωσης)
- Τοποθετήστε τη βάση του καλαθιού (K) στον πυθμένα του κάδου και εναποθέστε το καλάθι (J) πάνω στη βάση.
- Κλείστε τη χύτρα.
- Τοποθετήστε τη βαλβίδα λειτουργίας (A) στο **2**.
- Τοποθετήστε τη χύτρα πάνω σε μια πηγή θερμότητας την οποία έχετε ρυθμίσει στη μέγιστη ένταση.

- Όταν αρχίσει να διαφεύγει ο ατμός από τη βαλβίδα, μειώστε την ένταση της πηγής θερμότητας και αφήστε να περάσουν 20 λεπτά.
- Μετά από 20 λεπτά, απενεργοποιήστε την πηγή θερμότητας.
- Περιστρέψτε τη βαλβίδα λειτουργίας **(A)** έως τη θέση .
- Όταν πέσει η ένδειξη παρουσίας πίεσης **(D)**: η χύτρα δεν είναι πλέον υπό πίεση.
- Ανοίξτε τη χύτρα.
- Ξεπλύνετε τη χύτρα με νερό και στεγνώστε την.
- Σημείωση: η εμφάνιση κηλίδων στον εσωτερικό πυθμένα του κάδου δεν αλλοιώνουν σε καμία περίπτωση την ποιότητα του μετάλλου. Αποτελούν κατάλοιπα αλάτων. Για να τα απομακρύνετε, μπορείτε να χρησιμοποιήσετε ένα σύρμα κουζίνας με λίγο αραιωμένο ξύδι.

## Πριν από το μαγείρεμα

---

- Πριν από κάθε μαγείρεμα, να αφαιρέτε τη βαλβίδα **(A)** (δείτε την παράγραφο “Χρήση της βαλβίδας λειτουργίας”) και να βεβαιώνετε οπτικά και τακτικά ότι ο σωλήνας της βαλβίδας λειτουργίας **(B)** δεν έχει φράξει. Αν χρειαστεί, καθαρίστε τον με μια οδοντόβουρτσα - Εικ 8
- Βεβαιωθείτε ότι δεν εμποδίζεται η κίνηση της βαλβίδας λειτουργίας **(C)**: δείτε την παράγραφο “Καθαρισμός και συντήρηση”.
- Τοποθετήστε στη θέση της τη βαλβίδα λειτουργίας **(A)** και επιλέξτε τη θέση **1** ή **2**.
- Βεβαιωθείτε ότι η χύτρα είναι καλά κλεισμένη πριν τη θέσετε σε λειτουργία.
- Τοποθετήστε τη χύτρα πάνω σε μια πηγή θερμότητας της οποίας έχετε ρυθμίσει στη μέγιστη ένταση.



## Κατά το μαγείρεμα

---

- Όταν η βαλβίδα λειτουργίας **(A)** επιτρέπει τη διαφυγή του ατμού με συνεχόμενο τρόπο, εκπέμποντας έναν συνεχή ήχο (ΠΣΣΣΤ), αρχίζει το μαγείρεμα, μειώστε την ένταση της πηγής θερμότητας.
- Αρχίστε να μετράτε αντίστροφα τον χρόνο ψησίματος που υποδεικνύεται στη συνταγή σας.
- Όταν παρέλθει ο χρόνος ψησίματος, απενεργοποιήστε την πηγή θερμότητας.

# Τέλος μαγειρέματος

## Για απελευθέρωση του ατμού

- Μόλις απενεργοποιήσετε την πηγή θερμότητας, έχετε δύο επιλογές:
- **Αργή αποσυμπίεση:** περιστρέψτε τη βαλβίδα λειτουργίας (A) έως τη θέση . Όταν πέσει η ένδειξη παρουσίας πίεσης (D): η χύτρα δεν είναι πλέον υπό πίεση.
- **Γρήγορη αποσυμπίεση:** τοποθετήστε τη χύτρα κάτω από κρύο νερό βρύσης. Όταν πέσει η ένδειξη παρουσίας πίεσης (D): η χύτρα δεν είναι πλέον υπό πίεση. Περιστρέψτε τη βαλβίδα λειτουργίας (A) έως τη θέση .
- Τώρα μπορείτε να την ανοίξετε.

Εάν κατά την αποσυμπίεση παρατηρήσετε αφύσικες εκτινάξεις γυρίστε πάλι τον διακόπτη στη θέση 1 και κατόπιν αφήστε να εκτελεστεί πάλι η αποσυμπίεση αργά διασφαλίζοντας ότι δεν γίνονται πια εκτινάξεις.

EL

## Καθαρισμός και συντήρηση Καθαρισμός της χύτρας

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

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

Μην πλένετε το καπάκι στο πλυντήριο πιάτων.

Για να διατηρήσετε για μεγαλύτερο χρονικό διάστημα τα χαρακτηριστικά της χύτρας σας: μην υπερθερμαίνετε τον κάδο όταν είναι άδειος.

- Για την καλή λειτουργία της συσκευής σας, πρέπει να τηρείτε τις παρούσες συστάσεις καθαρισμού και συντήρησης μετά από κάθε χρήση.
- Να πλένετε τη χύτρα μετά από κάθε χρήση με χλιαρό νερό όπου έχετε προσθέσει απορρυπαντικό πιάτων. Κάντε το ίδιο και για το καλάθι.
- Μη χρησιμοποιείτε υποχλωριώδες νάτριο ή χλωριωμένα προϊόντα.
- Μη υπερθερμαίνετε τον κάδο όταν είναι άδειος.

### Για καθαρισμό του εσωτερικού του κάδου

- Πλύνετε το με σύρμα κουζίνας και απορρυπαντικό πιάτων.
- Αν το εσωτερικό του ανοξειδωτού κάδου παρουσιάζει ιριδιζουσες ανακλάσεις, καθαρίστε το με ξύδι.

### Για καθαρισμό του εξωτερικού του κάδου

- Πλύνετε το με ένα σφουγγαράκι και απορρυπαντικό πιάτων.

### Για καθαρισμό του καπακιού

- Πλύνετε το καπάκι κάτω από τρεχούμενο χλιαρό νερό με ένα σφουγγαράκι και απορρυπαντικό πιάτων.

### Για καθαρισμό του συνδέσμου στεγανοποίησης του καπακιού

- Μετά από κάθε μαγείρεμα, καθαρίστε τον σύνδεσμο στεγανοποίησης (I) και την υποδοχή του.
- Για την επανατοποθέτηση του συνδέσμου στεγανοποίησης, ανατρέξτε στα σχέδια - Εικ. 9 - 10

### Για καθαρισμό της βαλβίδας λειτουργίας (A)

- Αφαιρέστε τη βαλβίδα λειτουργίας (A): δείτε την παράγραφο "Χρήση της βαλβίδας λειτουργίας".
- Καθαρίστε τη βαλβίδα λειτουργίας (A) κάτω από νερό της βρύσης - Εικ 11

### Για καθαρισμό του σωλήνα της βαλβίδας λειτουργίας που βρίσκεται στο εσωτερικό του καπακιού

- Αφαιρέστε τη βαλβίδα (A).

- Να ελέγχετε οπτικά και τακτικά ότι ο σωλήνας εκκένωσης ατμού δεν έχει φράξει και ότι είναι στρογγυλός. Αν χρειαστεί, καθαρίστε τον με μια οδοντόβουρτσα - Εικ 8

#### **Για καθαρισμό της βαλβίδας ασφαλείας (C)**

- Καθαρίστε το μέρος της βαλβίδας ασφαλείας που βρίσκεται στο εσωτερικό του καπακιού με τρεχούμενο νερό.
- Επαληθεύστε την καλή λειτουργία της πατώντας ελαφρώς το κλαπέτο, το οποίο θα πρέπει να υποχωρήσει χωρίς δυσκολία - Εικ 12

#### **Για αντικατάσταση του σύνδεσμου στεγανοποίησης της χύτρας**

- Αντικαταστήστε τον σύνδεσμο στεγανοποίησης της χύτρας μία φορά ανά έτος.
- Αντικαταστήστε τον σύνδεσμο στεγανοποίησης της χύτρας αν έχει κοπεί.
- Να αγοράζετε πάντα γνήσιους συνδέσμους στεγανοποίησης TEFAL που είναι κατάλληλοι για το μοντέλο σας.

#### **Για φύλαξη της χύτρας σας**

- Περιστρέψτε το καπάκι πάνω στον κάδο.

Μη χρησιμοποιείτε ποτέ αιχμηρό ή κοφτερό αντικείμενο για τον χειρισμό αυτόν.

Πρέπει οπωσδήποτε να μεταφέρετε τη χύτρα σας προς έλεγχο σε ένα εξουσιοδοτημένο κέντρο σέρβις της TEFAL μετά από κάθε 10 χρόνια χρήσης.

## **Ασφάλεια**

Η χύτρα ταχύτητάς σας διαθέτει πολλαπλές διατάξεις ασφαλείας:

#### **• Ασφάλεια στο κλείσιμο:**

- Εάν η συσκευή δεν έχει κλείσει σωστά, η ένδειξη παρουσίας πίεσης δεν μπορεί να ανέβει και αυτό δεν επιτρέπει την αύξηση της πίεσης στη χύτρα.

#### **• Ασφάλεια στο άνοιγμα:**

- Εάν η χύτρα βρίσκεται υπό πίεση, το κουμπί ανοίγματος δεν μπορεί να ενεργοποιηθεί. Μην ανοίγετε ποτέ τη χύτρα με βία. Μην προβαίνετε σε οποιαδήποτε ενέργεια εάν η ένδειξη παρουσίας πίεσης δείχνει ότι υπάρχει πίεση. Βεβαιωθείτε ότι η εσωτερική πίεση έχει υποχωρήσει.

#### **• Δύο ασφάλειες για την υπερπίεση:**

- Πρώτη διάταξη ασφαλείας: η βαλβίδα ασφαλείας (C) απελευθερώνει την πίεση και διαφεύγει ατμός οριζοντίως πάνω στο καπάκι - Εικ 13
- Δεύτερη διάταξη ασφαλείας: ο σύνδεσμος στεγανοποίησης (I) επιτρέπει στον ατμό να διαφύγει καθέτως από το χείλος του καπακιού - Εικ 14

Εάν ένα από τα συστήματα ασφαλείας για την υπερπίεση ενεργοποιηθεί:

- Απενεργοποιήστε την πηγή θερμότητας.
- Αφήστε τη χύτρα να κρυώσει εντελώς.
- Ανοίξτε τη χύτρα.
- Ελέγξτε και καθαρίστε τη βαλβίδα λειτουργίας (A), τον σωλήνα εκκένωσης ατμού (B), τη βαλβίδα ασφαλείας (C) και τον σύνδεσμο στεγανοποίησης (I).



## Συμβουλές χρήσης

- 1 - Ο ατμός είναι υπερβολικά ζεστός όταν βγαίνει από τη βαλβίδα λειτουργίας.
- 2 - Όταν αρχίσει να ανεβαίνει η ένδειξη παρουσίας πίεσης, δεν μπορείτε πλέον να ανοίξετε τη χύτρα.
- 3 - Όπως ισχύει για όλες τις συσκευές μαγειρέματος, βεβαιωθείτε ότι υπάρχει στενή επίβλεψη κατά τη χρήση της χύτρας εάν βρίσκονται στον χώρο παιδιά.
- 4 - Να είστε προσεκτικοί κατά τις εκτινάξεις ατμού.
- 5 - Για να μετακινήσετε τη χύτρα, κρατήστε τη από τις δύο λαβές του κάδου.
- 6 - Μην αφήνετε τις τροφές για μεγάλο χρονικό διάστημα μέσα στη χύτρα.
- 7 - Ποτέ μη χρησιμοποιείτε υποχλωριώδες νάτριο ή χλωριωμένα προϊόντα, γιατί μπορεί να αλλοιωθεί η ποιότητα του ανοξειδωτου χάλυβα.
- 8 - Μην πλένετε το καπάκι στο πλυντήριο πιάτων. Μην αφήνετε το καπάκι να μουλιάσει σε νερό.
- 9 - Αντικαταστήστε τον σύνδεσμο στεγανοποίησης μία φορά ανά έτος.
- 10 - Ο καθαρισμός της χύτρας γίνεται αποκλειστικά αφού έχει κρυσώσει και είναι άδεια.
- 11 - Πρέπει οπωσδήποτε να μεταφέρετε τη χύτρα σας προς έλεγχο σε ένα εξουσιοδοτημένο κέντρο σέρβις της TEFAL μετά από κάθε 10 χρόνια χρήσης.

EL

---

## 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 αφορά τη μεταλλική δομή του κάδου,
  - Οποιαδήποτε πρόωρη φθορά του μετάλλου της βάσης.
- **Ός προς τα άλλα μέρη, η εγγύηση για τα ανταλλακτικά και το κόστος εργασίας ισχύει για 1 έτος** (εκτός αν ισχύει ειδική νομοθεσία στη χώρα σας), σχετικά με κάθε βλάβη ή ελάττωμα κατασκευής.
- **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:
    - Χτυπήματα, πτώσεις, τοποθέτηση στον φούρνο, ...
    - Πλύσιμο του καπακιού στο πλυντήριο πιάτων.
- Μπορείτε να χρησιμοποιήσετε την εγγύηση μόνο στα εξουσιοδοτημένα κέντρα σέρβις της TEFAL.
- Μπορείτε να καλέσετε τον αριθμό +30 210-63 71 000 για να μάθετε τη διεύθυνση του πλησιέστερου εξουσιοδοτημένου κέντρου σέρβις της TEFAL.

## Η ΤΕFΑL απαντά στις ερωτήσεις σας \_\_\_\_\_

Προβλήματα,	Συστάσεις
Αν η χύτρα ζεσταθεί υπό πίεση χωρίς υγρό στο εσωτερικό της:	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Παραδώστε τη χύτρα για έλεγχο σε ένα εξουσιοδοτημένο κέντρο σέρβις της ΤΕFΑL.</li> </ul>
Εάν δεν ανεβαίνει η ένδειξη παρουσίας πίεσης και δεν διαφεύγει τίποτε από τη βαλβίδα κατά τη διάρκεια του μαγειρέματος:	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Αυτό είναι φυσιολογικό κατά τα πρώτα λεπτά.</li> <li>• Εάν το φαινόμενο επιμένει, βεβαιωθείτε ότι:               <ul style="list-style-type: none"> <li>- Η ένταση της πηγής θερμότητας είναι αρκετά ισχυρή, εάν όχι αυξήστε την.</li> <li>- Η ποσότητα υγρού μέσα στον κάδο είναι επαρκής.</li> <li>- Η βαλβίδα λειτουργίας είναι στη θέση <b>1</b> ή <b>2</b>.</li> <li>- Η χύτρα είναι καλά κλεισμένη.</li> <li>- Ο σύνδεσμος στεγανοποίησης ή το χειλός του κάδου δεν έχουν φθαρεί.</li> </ul> </li> </ul>
Εάν ανεβαίνει η ένδειξη παρουσίας πίεσης και δεν διαφεύγει τίποτε από τη βαλβίδα κατά τη διάρκεια του μαγειρέματος:	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Αυτό είναι φυσιολογικό κατά τα πρώτα λεπτά.</li> <li>• Αν το φαινόμενο επιμένει:</li> <li>• Βρέξτε τη χύτρα με κρύο νερό. Κατόπιν, ανοίξτε την.</li> <li>• Καθαρίστε τη βαλβίδα λειτουργίας και τον σωλήνα της βαλβίδας λειτουργίας - Εικ. 8 και βεβαιωθείτε ότι το κλαπέτο της βαλβίδας ασφαλείας υποχωρεί χωρίς δυσκολία - Εικ. 12</li> </ul>
Εάν ο ατμός διαφεύγει γύρω από το καπάκι, ελέγξτε εάν:	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Το καπάκι έχει κλείσει καλά.</li> <li>• Ο σύνδεσμος στεγανοποίησης είναι σωστά τοποθετημένος στο καπάκι.</li> <li>• Ο σύνδεσμος στεγανοποίησης είναι σε καλή κατάσταση, και εάν χρειαστεί, αντικαταστήστε τον.</li> <li>• Το καπάκι, ο σύνδεσμος στεγανοποίησης και η υποδοχή του μέσα στο καπάκι, η βαλβίδα ασφαλείας και η βαλβίδα λειτουργίας είναι καθαρά.</li> <li>• Το χειλός του κάδου βρίσκεται σε καλή κατάσταση.</li> </ul>
Εάν οι τροφές κήκαν μέσα στη χύτρα:	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Αφήστε τον κάδο να μουλιάσει για λίγη ώρα προτού τον πλύνετε.</li> <li>• Ποτέ μη χρησιμοποιείτε υποχλωριώδες νάτριο ή χλωριωμένα προϊόντα.</li> </ul>
Εάν δεν μπορείτε να ανοίξετε το καπάκι:	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Ελέγξτε εάν η ένδειξη παρουσίας πίεσης είναι σε χαμηλή θέση.</li> <li>• Αν όχι: αποσυμπέστε, και αν χρειαστεί, αφήστε τη χύτρα να κρυώσει κρατώντας την κάτω από κρύο νερό.</li> </ul>

<b>Προβλήματα,</b>	<b>Συστάσεις</b>
Αν η χύτρα ζεσταθεί υπό πίεση χωρίς υγρό στο εσωτερικό της:	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Παραδώστε τη χύτρα για έλεγχο σε ένα εξουσιοδοτημένο κέντρο σέρβις της TEFAL.</li> <li>• Εάν δεν ανεβαίνει η ένδειξη παρουσίας πίεσης και δεν διαφεύγει τίποτε από τη βαλβίδα κατά τη διάρκεια του μαγειρέματος:</li> <li>• Αυτό είναι φυσιολογικό κατά τα πρώτα λεπτά.</li> <li>• Εάν το φαινόμενο επιμένει, βεβαιωθείτε ότι:</li> </ul>

## Κανονιστικές σημάνσεις

Σήμανση	Θέση
Αναγνωριστικό κατασκευαστή ή εμπορικής ονομασίας	Λαβή καπακιού.
Έτος και παρτίδα κατασκευής	Στο εσωτερικό του καπακιού.
Κωδικός μοντέλου Πίεση λειτουργίας (ΠΛ) Μέγιστη πίεση ασφαλείας (ΠΑ) Χωρητικότητα	Στον εξωτερικό πυθμένα του κάδου.

## Πίνακας χρόνων μαγειρέματος Λαχανικά

		Μαγείρεμα	ΦΡΕΣΚΑ Θέση της βαλβίδας 1	ΚΑΤΕΨΥΓΜΕΝΑ Θέση της βαλβίδας 2
Αγκινάρες		- ατμός*	18 λεπτά	
		- βύθιση**	15 λεπτά	
Αντίδια		- ατμός	12 λεπτά	
Αρακάς		- ατμός	1½ λεπτό	4 λεπτά
Γογγύλια		- ατμός	7 λεπτά	
		- βύθιση	6 λεπτά	
Καρότα	ροδέλες	- ατμός	7 λεπτά	5 λεπτά
Κόκκινα παντζάρια		- ατμός	20 - 30 λεπτά	
Κολοκυθάκια		- ατμός	6½ λεπτά	9 λεπτά
		- βύθιση	2 λεπτά	
Κολοκύθα (πολτός)		- βύθιση	8 λεπτά	
Κουνουπίδι		- βύθιση	3 λεπτά	4 λεπτά
Λαχανάκια Βρυξελλών		- ατμός	7 λεπτά	5 λεπτά - βύθιση
Μανιτάρια	ψιλοκομμένα ολόκληρα	- ατμός	1 λεπτό	5 λεπτά
		- βύθιση	1½ λεπτό	
Μπρόκολα		- ατμός	3 λεπτά	3 λεπτά
Πατάτες σε τέταρτα		- ατμός	12 λεπτά	
		- βύθιση	6 λεπτά	
Πράσα σε ροδέλες		- ατμός	2½ λεπτά	
Πράσινα φασολάκια		- ατμός	8 λεπτά	9 λεπτά
Πράσινες φακές (ξηρά όσπρια)		- βύθιση	10 λεπτά	
Πράσινο λάχανο	ψιλοκομμένο σε φύλλα	- ατμός	6 λεπτά	
		- βύθιση	7 λεπτά	
Ρύζι (ξηρά όσπρια)		- βύθιση	7 λεπτά	
Σέλινό		- ατμός	6 λεπτά	
		- βύθιση	10 λεπτά	
Σπτάρι (ξηρά όσπρια)		- βύθιση	15 λεπτά	
Σπανάκι		- ατμός	5 λεπτά	8 λεπτά
		- βύθιση	3 λεπτά	
Σπαράγγια		- βύθιση	5 λεπτά	
Φάβα (ξηρά όσπρια)		- βύθιση	14 λεπτά	
Φασόλια ξηρά		- βύθιση	20 λεπτά	

\* Τροφή στο καλάθι ατμού

\*\* Τροφή στο νερό

## Κρέας - Ψάρι

	ΦΡΕΣΚΟ Θέση της βαλβίδας 2	ΚΑΤΕΨΥΓΜΕΝΟ Θέση της βαλβίδας 2
Αρνί (πόδι 1,3 κιλά)	25 λεπτά	35 λεπτά
Βοδινό (ψητό 1 κιλό)	10 λεπτά	28 λεπτά
Κοτόπουλου (ολόκληρο 1,2 κιλά)	20 λεπτά	45 λεπτά
Παχύχειλο (φιλέτα 0,6 κιλά)	4 λεπτά	6 λεπτά
Σολομός (4 φέτες 0,6 κιλά)	6 λεπτά	8 λεπτά
Τόνος (4 φιλέτα 0,6 κιλά)	7 λεπτά	9 λεπτά
Χοιρινό (ψητό 1 κιλό)	25 λεπτά	45 λεπτά

طعام مُتَّجج موقع الصمام 2	طعام طازج موقع الصمام 1	الطهي	
٨ دقائق	٥ دقائق	- بخار	سبانخ
	٣ دقائق	- غمر	
	١٤ دقيقة	- غمر	بازلاء (مجففة)
	٧ دقائق	- بخار	اللفت
	٦ دقائق	- غمر	
	١٥ دقيقة	- غمر	حبوب قمح (جاف)
	٢٠ دقيقة	- غمر	حبوب قمح (نصف جاف)

\*في سِلَّة البخار  
\*\*بالماء

AR

## لحوم وأسماك

مُتَّججة موقع الصمام 2	طازجة موقع الصمام 2	
٢٨ دقيقة	١٠ دقائق	عجل (روستو ١ كلج)
٤٥ دقيقة	٢٠ دقيقة	دجاج (كاملة ١,٢ كلج)
٣٥ دقيقة	٢٥ دقيقة	خروف (فخذ ١,٢ كلج)
٦ دقائق	٤ دقائق	سمك مونك (فيليه ٠,٦ كلج)
٨ دقائق	٦ دقائق	سلمون (٤ سنتيك ٠,٦ كلج)
٩ دقائق	٧ دقائق	تونا (٤ سنتيك ٠,٦ كلج)

# جدول أوقات الطهي

## الخضار

طعام مُتَّج موقع الصمام 2	طعام طازج موقع الصمام 1	الطهي	
	١٨ دقيقة	- بخار*	أرضي شوكي
	١٥ دقيقة	- غمر**	
	٢٠ - ٣٠ دقيقة	- غمر	الهلين
	٢٠ - ٣٠ دقيقة	- بخار	البنجر الأحمر
٣ دقائق	٣ دقائق	- بخار	بروكلي
٥ دقائق - غمر	٧ دقائق	- بخار	الكرنب
	٦ دقائق	- بخار	ملفوف ، أخضر أوراق
	٧ دقائق	- بخار	
٥ دقائق	٧ دقائق	- بخار	جزر
٤ دقائق	٣ دقائق	- غمر	قرنبيط
	٦ دقائق	- بخار	كرفس
	١٠ دقائق	- غمر	
٩ دقائق	٦:٣٠ دقائق	- بخار	كوسى
	٢ دقيقة	- غمر	
	١٢ دقيقة	- بخار	هندباء
٩ دقائق	٨ دقائق	- بخار	فاصوليا خضراء
	١٠ دقائق	- غمر	عدس أخضر
	٢:٣٠ دقيقة	- بخار	كرآث
٥ دقائق	١ دقيقة	- بخار	مُقَطَّع فطر
	١:٣٠ دقيقة	- غمر	كامل فطر
٤ دقائق	١:٣٠ دقيقة	- بخار	بازلاء
	١٢ دقيقة	- بخار	بطاطس مكعبات
	٦ دقائق	- غمر	
	٨ دقائق	- غمر	قرع (مهروس)
	٧ دقائق	- غمر	أرز (جاف)

## علامات تنظيمية

الموقع	العلامة
مقبض الغطاء	التعريف عن المصنِّع أو العلامة التجارية
داخل المقبض	سنة الصنع أو دفعة الإنتاج
هيكل طنجرة الضغط من الخارج	مرجع الموديل الضغط التشغيلي (PF) الحد الأقصى للضغط الآمن (PS) السعة

AR

## تيفال تُجيب على أسئلتك الأكثر شيوعاً.

المشكلة	الحل
إذا تعرّضت طنجرة الضغط للتسخين دون وجود أي نوع من السوائل بداخلها :	<ul style="list-style-type: none"> <li>● اعرض طنجرة الضغط على مركز خدمة تيفال المُعتمد</li> </ul>
إذا لم يرتفع مؤشر الضغط ولم يخرج البخار من الصمام أثناء الطهي :	<ul style="list-style-type: none"> <li>● هذا أمر طبيعي في الدقائق الأولى من الإستعمال</li> <li>● إذا استمرت هذه الحالة طويلاً، تأكد أن :             <ul style="list-style-type: none"> <li>- الحرارة كافية، إذا كانت الحرارة منخفضة، ارفعها.</li> <li>- كمية السوائل في طنجرة الضغط كافية.</li> <li>- صمام التشغيل مثبت على الموقع <b>1</b> أو <b>2</b></li> <li>- طنجرة الضغط مقللة تماماً</li> <li>- حلقة منع التسرب غير تالفة</li> </ul> </li> </ul>
إذا ارتفع مؤشر الضغط ، وما زال البخار لا يخرج من الصمام أثناء الطهي:	<ul style="list-style-type: none"> <li>● هذا أمر طبيعي في الدقائق الأولى من الإستعمال</li> <li>● إذا استمرت هذه الحالة طويلاً،</li> <li>● ضع طنجرة الضغط تحت الماء البارد . ثم افتحها.</li> <li>● نظف صمام التشغيل وقاعدته - شكل ٨ ، وتأكد بأن صمام الأمان يمكن تحريكه دون أية صعوبة - شكل ١٢ .</li> </ul>
إذا بدأ البخار يتسرب عن جوانب الغطاء :	<ul style="list-style-type: none"> <li>● أن الغطاء مقلل بإحكام</li> <li>● أن حلقة منع التسرب في موقعها الصحيح.</li> <li>● أن حلقة منع التسرب في حالة جيدة، يجب استبدالها إذا حكمت الضرورة.</li> <li>● أن الغطاء ، حلقة منع التسرب، قاعدة صمام التشغيل في الغطاء، صمام الأمان، وصمام التشغيل نظيفة تماماً.</li> <li>● أن جوانب طنجرة الضغط سليمة وفي حالة جيدة.</li> </ul>
إذا احترق الطعام في قعر طنجرة الضغط	<ul style="list-style-type: none"> <li>● اترك طنجرة الضغط في الماء لفترة قبل تنظيفها</li> <li>● لا تستعمل مواد التبييض أو الكلورين.</li> </ul>
إذا لم يكن باستطاعتك فتح الغطاء :	<ul style="list-style-type: none"> <li>● تأكد أن مؤشر الضغط منخفض</li> <li>● إذا لم يكن في منخفضاً : حرر الضغط ، وبرّد طنجرة الضغط في حالة الضرورة تحت تيار ماء بارد</li> </ul>
إذا لم يتم طهي الطعام ، أو ان الطعام قد احترق، تأكد من :	<ul style="list-style-type: none"> <li>● وقت الطهي</li> <li>● مستوى الحرارة</li> <li>● إذا كان صمام التشغيل في في موقعه الصحيح.</li> <li>● كمية السوائل الموجودة في طنجرة الضغط.</li> </ul>
إذا احترق الطعام في طنجرة الضغط :	<ul style="list-style-type: none"> <li>● تُترك طنجرة الضغط لتُتقع في الماء لفترة قبل تنظيفها .</li> <li>● لا تستعمل مواد التبييض أو الكلورين.</li> </ul>



## نصائح وإرشادات الإستعمال

- ١- يكون البخار شديد الحرارة عند خروجه من صمام التشغيل
- ٢- بمجرد أن يرتفع مؤشر الضغط، لن يعد بإمكانك فتح طنجرة الضغط .
- ٣- مثلها مثل أي طنجرة ضغط أخرى، يجب مراقبتها دائماً، خصوصاً أثناء استعمالها بحضور الأطفال.
- ٤- يُرجى الحرص من النفث البخاري.
- ٥- لتحريك أو نقل طنجرة الضغط ، احملها دائماً من مقبضها .
- ٦- لا تترك الطعام داخل طنجرة الضغط.
- ٧- لا تستعمل مواد التبييض أو الكلورين لأنها تؤثر سلبياً على جودة الإستانلس ستيل.
- ٨- لا تغسل الغطاء في جلاّية الصحون. لا تترك الغطاء منقوعاً في الماء.
- ٩- استبدل حلقة منع التسرب سنوياً.
- ١٠- يتم تنظيف طنجرة الضغط فقط عندما تكون باردة وعندما تكون فارغة.
- ١١- اعرض طنجرة الضغط على مركز خدمة معتمد من تيفال بعد عشر سنوات من الإستعمال.

## الضمانة

- تتمتع طنجرة الضغط التي لديك بعشر سنوات ضمانه ضمن الإستعمال الذي يتقيد بالتعليمات والإرشادات المرفقة. وتُغطي هذه الضمانة :
  - أية عيوب ناتجة عن تركيبية المعدن في هيكل طنجرة الضغط.
  - أية عيوب متقدّمة في معدن القاعدة.
- لبقية الأجزاء، ضمانه سنة واحدة، تشمل اليد العاملة (باستثناء ما يتعارض مع قوانين البلد حيث تقيم). تُغطي هذه الضمانة أية عيوب تصنيعية.
- يسري مفعول هذه الضمانة عند إبراز فاتورة شراء المنتج وعليها تاريخ الشراء.
- يُستثنى من الضمانة ما يلي :-
- أي عطب ينتج عن عدم اتباع النصائح والإرشادات المرفقة أو العطب الناتج عن سوء الإستعمال ، خصوصاً :
  - سقوط المنتج أرضاً، الصدمات الشديدة، أو وضعه في الفرن ...
  - غسل الغطاء في جلاّية الصحون.
- إن مركز خدمة تيفال المعتمد له الحق في تقديم الخدمة خلال فترة الضمانة.
- يرجى الإتصال بالرقم المجاني للحصول على عنوان مركز خدمة تيفال المعتمد .

• افضل صمّام التشغيل (A).

• تأكد بالعين المجردة وفي ضوء النهار أن قاعدة الصمام وانبوب تصريف البخار نظيفان. يمكن تنظيفهما بواسطة عود تسليك الأسنان عند الضرورة - شكل ٨.

### لتنظيف صمام الأمان (C)

• يُنظف الجزء الداخلي من صمام الأمان الموجود داخل الغطاء تحت مياه جارئة .

• تأكد أن الصمّام يعمل بكفاءة بالضغط قليلاً على الكبّاس الذي يجب أن يتحرك دون أية صعوبة - شكل ١٢ .

### لإستبدال حلقة منع التسرب في طنجرة الضغط

• يجب استبدال حلقة منع التسرب مرة واحدة سنوياً .

• يجب استبدال حلقة منع التسرب عند ملاحظة أي علامة تدل على تلفها أو تمزقها .

• استعمل فقط قطع غيار تيفال الأصلية لموديل طنجرة الضغط التي لديك .

### لتخزين طنجرة الضغط

• اقلب الغطاء رأساً على عقب وضعه فوق هيكل الطنجرة

لا تستعمل آلة حادة أو لعمل ذلك

اعرض طنجرة الضغط على مركز خدمة معتمد من تيفال بعد عشر سنوات من الإستعمال.

## السلامة

يتوفر في طنجرة الضغط التي لديك عدداً من أنظمة السلامة الميكانيكية.

### • سلامة الإقفال :

- إذا لم تكن طنجرة الضغط مغلقة بإحكام، فإن مؤشر الضغط لا يمكنه الإرتفاع، وبذلك لن تتمكن الطنجرة من احتباس الضغط.

### • سلامة الفتح :

- عندما تكون الطنجرة تحت الضغط، فإن عقرة الفتح لن يمكن تحريكها. لا تحاول فتح طنجرة الضغط بالقوة. لا تحاول فتح مؤشر الضغط بالقوة. تأكد قبل ذلك دائماً أن الضغط قد تم تصريفه من داخل طنجرة الضغط .

### • خاصيتان إضافيتان للسلامة

- الخاصية الأولى : يُصرّف صمام الأمان (ض) الضغط والبخار بشكل أفقي من قمة الغطاء - شكل ١٣ .

- الخاصية الثانية : تُصرّف حلقة منع التسرب (A) البخار بشكل عمودي من جوانب الغطاء - شكل ١٤

إذا توقف أحد أنظمة السلامة أو كلاهما عن العمل :

• أطفئ المصدر الحراري

• اترك طنجرة الضغط لتبرد تماماً




• افتح طنجرة الضغط

• افحص ونظّف صمّام التشغيل (A)، صمّام تصريف البخار (B)، صمّام

الأمان (C)، وحلقة منع التسرب (A).

## الإنهاء من الطهي

### لتصريف البخار

- بمجرد إطفاء المصدر الحراري ، يكون لديك خيارين :
- **تصريف بطيء للضغط** : ضع صمام التشغيل (A) في الموقع  في الموقع  . بمجرد أن ينخفض مؤشر الضغط (D) : فإن طنجرة الضغط قد أصبحت خالية من الضغط .
- **تصريف سريع للضغط** : ضع طنجرة الضغط تحت تيار ماء بارد . بمجرد أن ينخفض مؤشر الضغط (D) : فإن طنجرة الضغط قد أصبحت خالية من الضغط . ضع صمام التشغيل (A) في الموقع  .
- يمكنك الآن فتح طنجرة الضغط .

إذا لاحظت خروج الرذاذ بشكل غير طبيعي أثناء الضغط : أعد تركيب 1 الصمام في موقعه ثم ابدأ بتصريف الضغط مرة ثانية مع الحرص والتأكد أن الرذاذ قد انتهى .

## التنظيف والصيانة

### تنظيف طنجرة الضغط

اللطخات البنية اللون و الخدوش البسيطة هي نتيجة لعامل التقادم بالإستعمال وليست بمشكلة .

يمكنك أن تغسل هيكل طنجرة الضغط وسلّة البخار في جلاية الصحون .

- للحصول على أفضل النتائج عند تشغيل هذا المنتج ، يرجى اتباع هذه النصائح والإرشادات في التنظيف والصيانة في كل مرة تستعمل فيها طنجرة الضغط هذه .
- اغسل طنجرة الضغط دائماً بعد كل استعمال بالماء الدافئ مضافاً إليه القليل من سائل تنظيف الصحون . اعمل نفس الشيء بالنسبة للسلة .
- لا تستعمل مواد التبييض أو منتجات الكلورين .
- لا تعرض طنجرة الضغط للتسخين المفرط عندما تكون فارغة .

### لتنظيف الجزء الداخلي لطنجرة الضغط

- تُنظف بواسطة اسفنجية معدنية والقليل من سائل تنظيف الصحون .
- إذا كان الجزء الداخلي الإستانلس ستيل من طنجرة الضغط يعكس تقرحاً لونياً ، نظفها بواسطة الخل .

### لتنظيف الجزء الداخلي من طنجرة الضغط .

- تُنظف بواسطة اسفنجية مع القليل من سائل تنظيف الصحون .

### لتنظيف الغطاء

- يُغسل الغطاء تحت تيار ماء دافئ مع استعمال اسفنجية والقليل من سائل تنظيف الصحون .

لا تغسل الغطاء أبداً في جلاية الصحون .


### لتنظيف حلقة منع التسرب في الغطاء

- بعد استعمال طنجرة الضغط، يجب تنظيف حلقة منع التسرب (A) مع تنوئتها .
- لإعادة تركيب حلقة منع التسرب يُرجى العودة الى الرسم التوضيحي - شكل ٩-١٠ .

لكي تدوم طنجرة الضغط طويلاً : لا تُعرضها للتسخين المفرط عندما تكون فارغة .

### لتنظيف صمام التشغيل (A)

- انزع صمام التشغيل (A) : يرجى العودة الى فقرة "استعمال صمام التشغيل" .
  - يُنظف صمام التشغيل (A) تحت تيار مياه الصنبور - شكل ١١
- لتنظيف قاعدة صمام التشغيل الموجودة على الغطاء :

- عندما يبدأ البخار بالخروج من الصمام، إخفض الحرارة، وثبت المؤقت على ٢٠ دقيقة.
- بعد انقضاء الـ ٢٠ دقيقة، اطفى المصدر الحراري.
- ضع صمام التشغيل (A) في الموقع .
- عندما ينخفض مؤشر الضغط (D) : فإن طنجرة الضغط قد أصبحت خالية من الضغط .
- افتح غطاء طنجرة الضغط .
- اغسل طنجرة الضغط بالماء ، وجففها .
- ملاحظة : اللطخات الموجودة على قاعدة طنجرة الضغط من الناحية الداخلية ، لا تؤثر سلباً على جودة المعدن . فهذا نوع من التكلس البسيط . لإزالة هذه اللطخات ، استعمل اسفنجة معدنية أو القليل من الخل المخفض.

## قبل الطهي

- قبل استعمال طنجرة الضغط ، انزع صمام التشغيل (A) دائماً (يرجى مراجعة فقرة "استعمال صمام التشغيل")، وتأكد بالنظر بأن قاعدته (B) غير مسدودة . يمكن تنظيف القاعدة بواسطة عود تسليك الأسنان عند الضرورة – شكل ٨.
- تأكد بأن صمام الأمان (C) قادر على الحركة بسهولة : (يرجى مراجعة فقرة "التنظيف والصيانة").
- ركب صمام التشغيل (A) واختر أحد الموقعين 1 أو 2 .
- يرجى التأكد دائماً بأن طنجرة الضغط مقفلة بشكل صحيح قبل البدء بتسخينها .
- ضع طنجرة الضغط على مصدر حراري مثبت على الدرجة القصوى.

## أثناء الطهي

- بمجرد أن يبدأ صمام التشغيل (ش) بتصريف البخار باستمرار، ويبدأ بإصدار صوت النفث بانتظام، يكون الطهي قد بدأ . إخفض الحرارة.
- اضبط المؤقت حسب الوقت المُشار إليه في وصفة الطهي.
- عند انتهاء وقت الطهي ، اطفى المصدر الحراري.

## التعبئة للحد الأقصى

- لا تُعبئ طنجرة الضغط بأكثر من ثلثي سعتها (علامة الحد الأقصى) - شكل ٦

### لبعض أصناف الطعام

- بالنسبة للطعام الي يتمدد أثناء الطهي، مثل الأرز أو الخُضار المُجفَّفة، أو صلصة الفواكهة .. لا تملأ طنجرة البخار بأكثر من نصف حجمها. - شكل ٦

٦

## استعمال صمام التشغيل (A)

### لطهي الطعام الخفيف و الخضار

- حرك صورة 1 الموجودة على الصمام (A) لتصبح على خط واحد مع العلامة (H).

### لطهي اللحوم والطعام المُتَّج

- حرك صورة 2 الموجودة على الصمام (A) لتصبح على خط واحد مع العلامة (H).

### لتصريف البخار

- حرك صورة 3 الموجودة على الصمام (A) لتصبح على خط واحد مع العلامة (H).

### لرفع صمام التشغيل

- اترك المنتج لكي يبرد تماماً قبل رفع الصمام (A)
- اضغط على الصمام وحركه لكي ليصبح في ● مقابل العلامة (H) - شكل ٧
- ارفع الصمام الآن.

### لإعادة تركيب صمام التشغيل

- ضع الصمام في ● مكانه احرص على يكون على خط واحد مع العلامة (H)
- اضغط على الصمام وحركه لكي يصل الى الموقع الذي ترغبه.

## الإستعمال للمرة الأولى

- اسكب في طنجرة الضغط الحد الأدنى من السوائل، ما يعادل ٢٥ سنتل (كوبان).
- ضع حاملة سلّة البخار (K) في قعر طنجرة الضغط، وضع السلّة (J) فوقها.
- اغلق طنجرة البخار.
- ضع صمام التشغيل (A) في الموقع 2 .
- ضع طنجرة الضغط فوق مصدر للحرارة مثبت على أعلى درجة.
- عندما يبدأ البخار بالخروج من الصمام، تُخفف الحرارة و يُضبط المؤقت على ٢٠ دقيقة

## مُحَقَّات تيفال


- تتوفر الملحقات التالية لطنجرة الضغط (5) SECURE في المحلات التجارية :-

المُحَقَّ	رقم المرجع
حلقة منع التسرّب	X2010003


- لإستبدال قطع غيار أخرى، أو لأعمال التصليح ، يرجى الإتصال بمركز خدمة تيفال المحلي المعتمد.
- استعمل فقط قطع غيار تيفال الأصلية المُصممة خصيصاً للمنتج الذي لديك.

## الإستعمال

### الفتح

- باستعمال الإبهام، اسحب مقبض الفتح (E) وحركه الى الخلف الى الموقع  - شكل ١. احمل المقبض الطويل لطنجرة الضغط (L) بيدك اليسرى بينما تُحرك بيدك اليمنى المقبض الطويل للغطاء (F) باتجاه عقارب الساعة ، الى أن تفتح - شكل ٢ ، ثم ارفع الغطاء.

### الإغلاق

- ضع الغطاء على طنجرة الضغط مع الحرص على توافق المثلاث الصغيرة في الغطاء على مثيلاتها في الطنجرة. - شكل ٣
- حرك الغطاء باتجاه اليسار الى أن يتوقف. - شكل ٣
- اضغط على مقبض الغطاء (E) لتحريكه الى الموقع  - شكل ٤.

### التعبئة للحد الأدنى

- اسكب في طنجرة الضغط الحد الأدنى من السوائل، ما يعادل ٢٥ سنتل (كوبان)

#### للبخار

- يجب أن يُسكب في الطنجرة ما لا يقل عن ٧٥ سنتل ماء (أي ما يُعادل ٦ أكواب تقريباً)
- توضع سلّة البخار (J) على الحاملة (K) المُخصصة لهذا الغرض. - شكل ٥

- الطعام الذي يوضع في سلّة البخار ، يجب أن لا يلامس غطاءً لطنجرة البخار.

## وصف أجزاء المنتج

- |     |                             |     |                          |
|-----|-----------------------------|-----|--------------------------|
| - I | حلقة الغطاء لمنع التسرب     | - A | صمام التشغيل             |
| - J | سلّة البخار                 | - B | قاعدة صمّام التشغيل      |
| - K | مقبض سلّة البخار            | - C | صمام الأمان              |
| - L | مقبض طويل لهيكل طنجرة الصغط | - D | مؤشّر الضغط              |
| - M | هيكل طنجرة الضغط            | - E | زر الفتح                 |
| - N | مقبض قصير لطنجرة الصغط      | - F | مقبض طويل للغطاء         |
| - O | علامة الحد الأقصى للتعبئة   | - G | علامة موقع الغطاء        |
|     |                             | - H | علامة موقع صمّام التشغيل |

## المواصفات

مقياس قطر قاعدة طنجرة الضغط - مرجع الموديل

موديل ستانلس	قطر القاعدة	قطر الطنجرة	السعة	السعة لإجمالية*
P25042	١٧ سنتم	٢٢ سنتم	٤ لتر	٤.٨ لتر
P25007	١٧ سنتم	٢٢ سنتم	٦ لتر	٧.٠ لتر
P250008	١٧ سنتم	٢٢ سنتم	٧ لتر	٧.٨ لتر

\* السعة القصوى

### معلومات عن المعايير

حدود ضغط التشغيل العلوي : ٨٠ كيلوباسكال

حدود الحد الأقصى للضغط الآمن : ١٧٠ كيلوباسكال

## المصادر الحرارية المتوافقة



- يمكن استعمال طنجرة الضغط **SECURE5** على جميع المصادر الحرارية بما فيها الحثّية.
- عند استعمال موقد كهربائي أو سخان كهربائي ، يُرجى التأكد بأن حجم لوحات التسخين لا يزيد عن حجم قاعدة طنجرة الضغط.
- على سخان السيراميك، تأكد دائماً بأن قاعدته نظيفة تماماً .
- على موقد الغاز، يجب أن لا يتعدى اللهب قطر قاعدة طنجرة الضغط.

## معلومات هامة للسلامة

من أجل سلامتك، يخضع هذا المنتج للقوانين والمعايير التالية :

- قوانين الضغط المتعلقة بأواني الطهي
- المواد التي لها اتصال مباشر بالطعام
- صُمم هذا المنتج للإستعمال المنزلي فقط.
- يُرجى قراءة جميع الإرشادات المرفقة بتمعن، واستعن دائماً بدليل الإستعمال.
- مثله مثل أي جهاز آخر للطهي ، يجب إعطائه قسطاً من الإنتباه والعناية دائماً ، خصوصاً أثناء الإستعمال بحضور الأطفال.
- لا تضع طنجرة الضغط ابداً في فرن ساخن
- يجب الحرص دائماً عند تحريك أو حمل طنجرة الضغط . لا تلمس الأسطح المعدنية الساخنة، استعمل المقابض فقط . استعمل القفازات عند الضرورة.
- لا تستعمل طنجرة الضغط لأي عمل آخر غير الذي صُممت من أجله.
- طنجرة الضغط هذه تعمل تحت الضغط . الإصابة بحروق البخار هي نتيجة لسوء الإستعمال. يرجى دائماً التأكد من أن طنجرة الضغط مغلقة بإحكام قبل إستعمالها. يُرجى العودة الى عنوان "الإغلاق".
- يُرجى التأكد دائماً بأن صمام التشغيل في موقع تصريف البخار (pressure released) قبل محاولة فتح الطنجرة .
- لا تحاول فتح طنجرة الضغط بالقوة. يجب التأكد بأن الضغط في داخلها قد انخفض تماماً. يُرجى العودة الى عنوان "السلامة".
- لا تستعمل طنجرة الضغط دون وجود أي نوع من أنواع السوائل في داخلها، لأن ذلك يؤدي الى إعطابها . يُرجى التأكد دائماً بأن في داخل طنجرة الضغط الكمية الكافية من السوائل أثناء استعمالها .
- استعمل مصدراً (مصادر) حرارياً مناسباً لطنجرة الضغط، وبحسب إرشادات الإستعمال.
- لا تملأ طنجرة الضغط بأكثر من ثلثي حجمها (علامة الحد الأقصى).
- بالنسبة للطعام الذي يتمدد أثناء الطهي، مثل الأرز أو الخضار المجففة، أو صلصة الفواكهة .. لا تملأ طنجرة البخار بأكثر من نصف حجمها .
- بعد طهي اللحوم ذات الجلد السميكة (مثل اللسان..)، قد تتمدد تحت عامل الضغط، فلا تقشر الجلد التي تبدو سهلة التقشير تحت الضغط ، لأنها قد تسبب الإحترق بالبخار. ننصح بعمل شقوق لهذه النوعية من اللحوم قبل البدء بطهيها .
- بالنسبة للطعام العجيني (مثل : الحمص، الراوند - من الفصيلة البطاطية) ، يجب أن تُهزَّ الطنجرة قليلاً قبيل فتحها للتأكد بأن الطعام لن يطوف عند الفتح.
- يُرجى التأكد دائماً بأن صمام التشغيل وصمام الأمان غير مسدودين قبل الإستعمال. يُرجى العودة الى عنوان "قبل الطهي".
- لا تستعمل طنجرة الضغط أبداً للقلي باستعمال الزيت تحت الضغط .
- يجب أن يقتصر تدخلك بأنظمة السلامة الموصوفة في الإرشادات على التنظيف والصيانة فقط.
- استعمل فقط قطع غيار تيفال الأصلية لموديل المنتج الذي تملكه. وذلك يعني فقط استعمال هيكل وغطاء الطباخ (5) SECURE.
- لا تستعمل طنجرة الضغط لتخزين الطعام الحامض أو المالح قبل أو بعد الطهي لأن ذلك قد يتلف هيكلها الداخلي.

يُرجى المحافظة على هذه الإرشادات



## اطلاعات مهم ایمنی

- برای حفظ ایمنی شما، این دستگاه بر طبق آیین نامه های استاندارد تولید شده است.
- قبل از نیاز کردن در دیگ روپین، سوپاپ بخار را در وضعیت خروج قرار دهید.
- این محصول برای مصارف خانگی طراحی نشده است و هرگونه استفاده نادرست و نابلت و عدم رعایت دستورالعمل از شرایط گارانتی خارج می باشد.
- از روپین برای مقاصد غیر پخت و پز استفاده نکنید.
- لطفاً کلیه دستورالعمل های استفاده از دیگ روپین را به دقت مطالعه و سپس از آن استفاده کنید.
- در حین آشنایی، در صورت نزدیکی کودکان به سطل پخت و پز نظارت کامل داشته باشید.
- هرگز دیگ روپین را داخل فر یاغ قرار ندهید.
- در حرکت دادن روپین تحت فشار لغت لازم را به عمل آورید سعی کنید با سطوح داخلی تماسی نداشته باشید در صورت لزوم از بستگی استفاده کنید و روپین را احتمالاً قسمت بستگی دیگری از روپین فقط برای پخت و پز غذا و یا نوجوه دستورالعمل را همرا استفاده کنید.
- از بسته بودن کامل در دیگ روپین قبل از رسیدن به مرحله فشار اطمینان حاصل کنید در صورت عدم استفاده مسطح و بارهاش در آب جوش از اطراف در خارج شده و باعث سوختگی می شود.
- قبل از هر بار استفاده از باز بودن مسیر خروج بخار و سوپاپ ها اطمینان حاصل کنید.
- در روپین را به زود نیاز نکنید مسیر خروج بخار و سوپاپ را در حالت خروج بخار قرار دهید و بعد از تنظیم کامل، در روپین را به راحتی باز نمایید.
- هرگز از روپین بدون آن استفاده نکنید.
- از منابع گرمای متناسب با روپین و طبق دستورالعمل را همرا استفاده کنید.
- هرگز بیشتر از دو سوم ظرفیت روپین را پر نکنید و به علامت "مکزنیم" بر روی دیگ دقت نمایید.
- برای پیشگیری از اتفاقاتی که در حین پخت افزایش حجم پیدا کرده و یا کف می کنند (لغوه، لوبیا، برنج و...) بیشتر از نصف ظرفیت دیگ را پر نکنید.
- در مورد گوشت هایی که یک لایه روی آنها را گرفته (مثل زبان گاو) و ممکن است در حین پخت آب زیر لایه گورشت جمع شود، بعد از پخت، سریعاً پوست آنها را سوراخ نکنید. چوب ممکن است آب جمع شده در زیر پوست سبب سوختگی شود.
- برای غذاهای صبری مانند لپه و پواین، روپین را باید قبل از باز کردن کمی تکان دهید تا از پرتاب شدن غلایه بیرون اطمینان حاصل کنید.
- بعد از پخت مواد غذایی که کمی حالت خمیری و چسبندگی دارند، یواشک لایه شود... قبل از باز کردن در دیگ روپین دیگر را کمی تکان دهید تا فشار بخار کاملاً خارج شود.
- هرگز از روپین برای سرخ کردن تحت فشار استفاده نکنید.
- از دستکاری سیستم ایمنی روپین جدا خودداری کنید و فقط طبق دستورالعمل های دفترچه راهنما آن را تمیز نمایید.
- لغت از قطعات یکی اصل و مدل روپین خود یعنی **SECURE5** استفاده کنید این قطعات فقط در مراکز خدمات پس از فروش شرکت گروپ سب پارسی به شما عرضه خواهند شد.
- از نگاه داشتن غذاهای نمک دار و اسیدی (اسرکه، آب لیمو...) در دیگ روپین، چه قبل و چه بعد از پخت خودداری نمایید.

همواره به دستورالعمل راهنما توجه کنید و در حفظ و نگهداری آن دقت به عمل آورید

## نمودار تشریحی

- A - سوپاپ خروج بخار  
 B - مخزنای سوپاپ عملکرد  
 C - سوپاپ اطمینان  
 D - نشانگر فشار  
 E - دکه باز کردن در  
 F - بستگیره بلند در  
 G - علامت نحوه بسته شدن در  
 H - راهشای سوپاپ خروج بخار
- I - واشر لاستیکی دور در  
 J - سبب بخارپز  
 K - پایه سبب بخارپز  
 L - بستگیره بلند بلند روپز  
 M - نشانه دیگ روپز  
 N - بستگیره کوتاه روپز  
 O - علامت ماکزیمم روی دیگ روپز

## مشخصات

ضخامت کف دیگ روپز (باتوجه به سایز دیگ روپز)

ظرفیت	ضخامت خوراکیز	ضخامت پایه	مدل فولاد ضدزنگ
۴ لیتر	۲۲ سانت	۱۷ سانت	P۲۵۰۴۲
۶ لیتر	۲۲ سانت	۱۷ سانت	P۲۵۰۰۷
۷ لیتر	۲۲ سانت	۱۷ سانت	P۲۵۰۰۷A

اطلاعات استاندارد:

اندازه فشار عملکرد: 80 kPa

اندازه حداکثر فشار ایمنی: 170 kPa


## منابع سازگار گرمایا




- فقط **SECURED** قابل استفاده روی تمام منابع گرمایشی باشد.
- هنگام استفاده از منابع حرارتی الکتریکی توجه نباید حرارت از قطر دیگ بیشتر نباشد.
- همیشه به هنگام استفاده از کارهای سرامیکی - از تغییر وضعیت بودن پایه روپز اطمینان حاصل کنید.
- هنگام استفاده از منبع گاز سوز، شعله نباید از قطر دیگ بیشتر باشد.

## کاربرد

### باز کردن

- با انگشت شصت خود، دکمه باز کردن (E) را بکشید و به وضعیت  برگردانید - تصویر ۱
- دستگیره بلند بزرگ روپین (L) را با دست چپ خود نگه‌داشته دستگیره بلند چپ (F) را با دست راست خود در جهت عقربه‌های ساعت بچرخانید تا دستگاه باز شود - تصویر ۲، سپس دروازه باید بکشد

### بستن

- دروازه روی دیگن، پنز قرار دهید بطوریکه خطوط علامت متکث در دو دستگیره روپین، روی هم سوار شود - تصویر ۳
- مرکز پینز را مستقیم چرخانده تا بسته شود - تصویر ۴
- دکمه باز کردن (E) را فشار داده تا دست وضعیت  حرکت دهید - تصویر ۵

FA

### حداقل پرسشیدن

- همیشه حداقل دو اپوزن یا ۲۰ سانتیمتر از کف دیگه را از خارج دور کنید  
برای بخاریز کردن
  - حداقل ۶ سانتیمتر کتب (۶ لیوان) آب باید در روپین ریخته شوند
  - پایه سید بخاریز (K) را زیر سید بخاریز (J) قرار دهید - تصویر ۵
- حداکثر ظرفیت بخاریز بخار  
با هر دو پینز تمام  
داشته باشد

## حداکثر یخشیدن

- بیش از دو سوم ظرفیت دیگ را پر نکنید. درست‌شما علامت ماکنیم

- تصویر F

## برای بعضی غذاها

- برای یخت پرتخ و غلات که بعد از یخت حجمشان بیشتر می‌شود، بیش از نصف ظرفیت دیگ را پر نکنید. - تصویر F

## استفاده از سویاپ خروج بخار (A)

برای یخت غذای ترد و سبزیجات

- سویاپ خروج بخار را در حالت 1 قرار دهید

برای یخت گوشت و غذای منجمد

- سویاپ خروج بخار را در حالت 2 قرار دهید

برای آزاد کردن بخار

- سویاپ خروج بخار را روی علامت قرار دهید

برداشتن سویاپ خروج بخار

- قبل از برداشتن سویاپ (A)، بگذارید زودپز سرد شود
- سویاپ را فشار داده و بچرخانید - تصویر V
- سویاپ را بردارید

## استفاده از زودپز برای اولین بار

- زودپز را تا حد علامت دو سوم (علامت ماکنیم) از آب پر کنید
- پایه سبب بخارین (K) را در زودپز گذاشته و طرف بخارین (L) را روی آن قرار دهید
- در زودپز را ببندید
- سویاپ (A) را در وضعیت 2 قرار دهید
- زودپز را روی گاز بگذارید و شعله را زیاد کنید
- هنگامیکه بخار شروع به خارج شدن از سویاپ می‌کند، حرارت را کاهش داده و 2 دقیقه صبر کنید
- بعد از 2 دقیقه حرارت را خاموش کنید
- سویاپ را به سمت وضعیت چرخانید
- با اینکار آمدن نشانگر فشار - در زودپز را باز کنید

- زودپز را با آب شسته و خشک نمایید.
- زودپز را باز کنید.
- وجود لکه بود داخل زودپز تأثیری بر کیفیت پخت ندارد گذاشت. این یک لکه ساده است. برای پاک کردن لکه ها می توانید از اسکاچ زبر و نظافتی سرکه رقیق استفاده کنید.

## قبل از استفاده

- قبل از استفاده از زودپز، سوویاپ (A) را بردارید و از عمق انسداد سوویاپ خطش شوید.  
در صورت لزوم سوویاپ را با یک خلال دندان پاک و تمیز کنید.  
تصویر 8
- از عملکرد سوویاپ اطمینان (C) مطمئن شوید.
- سوویاپ عملکرد (A) را تنظیم سبیده و وضعیت 1 یا 2 را انتخاب کنید.
- در همان حال قبل از گرم کردن زودپز، از بسته بودن کامل در آن مطمئن شوید.
- زودپز را روی شعله گاز بگذارید و شعله را زیاد کنید.

## در حیات پخت

- با خروج مداوم بخار توسط سوویاپ (A) و شستنی صدا به صورت متناوب پخت غذا شروع شده است. شعله را کم کنید.
- پخت غذا را به مدت مورد لزوم دستور العمل ادامه دهید و بعد از اتمام حرارت را خاموش کنید.

## خروج بخار بعد از پایان پخت

در صورت ترشح بخار و نایج

غذا از منطقه خروج سویاب را

حالت 1 قرار داده و آن را باد

کنید و بشنید و دوباره به حالت

بخت برگردانید و از خروج بخار

از منطقه خروج اطمینان حاصل

کنید

ازاد کردن بخار

• شما برای خارج کردن بخار و باز کردن در زودپز دو راه دارید:

• **ازاد کردن آهسته بخار:**

سویاب را در حالت 1 قرار داده و منتظر خروج بخار شوید و سپس

در زودپز وا باز کنید.

• **ازاد کردن سریع فشار:** زودپز را زیر آب سرد قرار دهید، یا پائین آمدن

تشانکر فشار (D) سویاب عملکرد را بیسخت وضعیت 1 بچرخانید

• اکنون در زودپز را باز کنید

## نظافت و تعمیر

### نظافت زودپز

• برای عملکرد بهتر دستگاه، توصیه های نظافت و تعمیر را بهنگام استفاده

از زودپز رعایت نمائید.

• در همه حال در زودپز را پس از استفاده با آب گرم و کمی مایع ظرفشویی

پشوئید. این کار را برای طرف زودپز هم انجام دهید.

• از استفاده از محصولات سفید کننده پاک کننده اسیدی جدا خودداری کنید.

• از گرم کردن بیش از حد بدنه زودپز خالی بودن جدا خودداری کنید.

• تمیز کردن داخل زودپز

• با یک اسکاچ زبر و مایع ظرفشویی، زودپز را تمیز کنید.

• در صورت انعکاس رنگ قوس و قرص در داخل دیگ زودپز، آنرا با سرکه

تمیز کنید.

• تمیز کردن خارج زودپز

• با یک اسفنج و مایع ظرفشویی تمیز کنید.

• تمیز کردن در زودپز

• با استفاده از یک اسفنج و کمی مایع ظرفشویی، سرپوش را زیر آب گرم

پشوئید.

• تمیز کردن شمار سرپوش

• پس از استفاده از زودپز، واشر پلاستیکی را تمیز کنید.

• برای تعمیر و جدا شدن واشر به تصاویر ۹ و ۱۰ توجه کنید.

• تمیز کردن سویاب عملکرد (A)

• سویاب (A) را بردارید

• سویاب عملکرد (A) را زیر آب بشویید - تصویر (۱)

• برای هر یک از قسمت‌های زیرین

گرم کردن داخل آن بعد از شست

زودپز داخلی خودداری کنید.

## تعیین کردن محفظه سوپاپ

- سوپاپ (A) را بردارید
- در زیر نور جمل و لوله آزاد شدن بخار را بررسی کنید تا از تعیین آن مطمئن شوید. در صورت لزوم، از یک جلا ل فلان استفاده کنید

## تعیین کردن سوپاپ اطمینان (C)

- سوپاپ اطمینان را زیر آب بشویید
  - با فشار آرام بر پیستون شناور نشانگر که قابل حرکت می باشد، از عملکرد صحیح آن مطمئن شوید - تصویر ۱۲
- از استفاده از سی برنند یا  
عقدت نیز برای انجام اینکار  
اکیدا خودداری کنید

## تعویض واشر زودین

- هر سال واشر زودین را عوض کنید
  - در صورت پارگی واشر آن را تعویض کنید و همیشه از واشرهای اصل تقال و مطابق با مدل زودین خود استفاده کنید
- همیشه جهت بررسی زودین  
پس از دو سال استفاده، به  
یک مرکز خدمات سیال تقال  
مراجعه کنید

## ایمنی

FA

زودین شما دارای چند سیستم ایمنی است:

### • سیستم ایمنی بسته شدن در زودین:

- در صورت بسته شدن کامل در زودین، نشانگر فشار بسته

نخواهد شد و بنابراین فشار در زودین بالا نمی رود

### • سیستم ایمنی باز شدن در زودین:

- هنگامیکه زودین تحت فشار است، دکمه بازکننده در کنار نخواهد

کند، از فشار به زودین برای باز شدن اکیدا خودداری کنید. از

دستکاری نشانگر فشار جدا خودداری کنید

### • دو مرحله برای ایمنی فشار اضافی:

- مرحله اول: سوپاپ اطمینان (C) فشار را آزاد می کند و خارج

بصورت آهسته از بالای در خارج خواهد شد - تصویر ۱۴

- مرحله دوم: واشر (A) مقار را از اطراف در خارج می کند

تصویر ۱۲

در صورتیکه یکی از دو سیستم ایمنی فشار اضافی فعال شود:

• حرارت را کاهش دهید

• زودین را «وای» سود شدن کامل رها کنید

• زودین را سار کنید

• سوپاپ (A)، مجرای خروج بخار (B)، سوپاپ اطمینان (C) و واشر

(A) را بررسی و تعویض نمایید

## توصیه های کاربرد

- ۱ - بشار هنگام خارج شدن از سوپاپ بسیار ناخاستند
- ۲ - محض بالرفتن نشانگر فشار، شما نمی توانید روپوز را باز کنید.
- ۳ - همیشه در حال بخت مراقب باشید مخصوصاً در زمانی که کوئیکل در محل بخت و پر حضور ندارند.
- ۴ - به خروج بخار وقت کنید
- ۵ - برای حرکت روپوز همیشه از فرد دستگیره استفاده کنید
- ۶ - از باقی گذاشتن غذا در روپوز اکیدا خودداری کنید
- ۷ - از استفاده محصولات سفید کننده یا اسیدی بدلیل تاثیر بر کیفیت ضد رنگ دستگاه، اکیدا خودداری کنید
- ۸ - از تست کردن روپوز در ماشین ظرفشویی اکیدا خودداری کنید، از قرار دادن در روپوز برای جیس خوردن اکیدا احتیاط کنید
- ۹ - واشر را هر سال عوض کنید
- ۱۰ - همواره تمیز کردن را به زمانی که روپوز خالی و سوه است موکول کنید
- ۱۱ - بعد از ده سال استفاده، روپوز را به یکی از مراکز خدمات پس از فروش گروه سپ پارس بده و آن را امتحان کنید

## ضمانت

- روز پنج سال به مدت - اسال در مقابل موارد ذیل ضمانت دارد:
- هرگونه عیب مربوط به بدنه فلزی - به غیر از تغییر رنگ و لک شدن
  - هرگونه آسیب تا هنگام بدنه به شرط آنکه طبق دستورالعمل های دفترچه راهنما از آن استفاده شده باشد این ضمانت موارد ذیل را شامل نمی شود:
  - خسارت وارده ناشی از استفاده نادرست، ضربه زدن افتادن و یا قرار دادن داخل فر
  - تعمیراتی قطعاتی مثل سبب بخار پر، سوپاپ ها، دستگیره ها و واشرها
  - تنها مراکز مجاز خدمات پس از فروش شرکت گروه سپ پارس مجاز به ارائه خدمات گارانتی می باشند. این محصول برای مصارف خانگی طراحی گردیده است. هرگونه استفاده حرفه ای، تجاری و استفاده ناصحیح که مطابق با موارد مندرج در دفترچه راهنما نباشد، روپوز مربوطه را از شرایط گارانتی خارج می سازد
  - توجه: تغییر رنگ و فات شدن بدنه در اثر حرارت ایراد نمی باشد و جزو شرایط گارانتی نیست.

- اطلاق برای دریافت اطلاعات و آگاهی از نزدیکترین مرکز خدمات مجاز تقال با شماره ۰۲۱-۸۸۷۷۳۳۲۸۸ (هفت خط) روابط عمومی شرکت گروه سپ پارس، تماس حاصل فرمایید



## تغال و سوالهای معمول

مشکلات	توصیه ها
در صورتیکه روپیز بدون مایع و تحت فشار گرم شده باشد	<ul style="list-style-type: none"> <li>• روپیز باید توسط مرکز خدمات مجاز تغال کنترل شود.</li> </ul>
در صورتیکه نشانگر فشار بلند نشده و هیچ چیزی در طول پخت از سوپاپ خارج نشود.	<ul style="list-style-type: none"> <li>• این بسته برای چند دقیقه اول عادی است.</li> <li>• در صورت ادامه موارد قبل را بررسی کنید:</li> <li>- حرارت کافی روپیز در غیر اینصورت، حرارت و افزایش دهید</li> <li>- مقدار مایع در روپیز کافی باشد</li> <li>- سوپاپ عملکرد در 1 یا 2 تنظیم شود</li> <li>- در روپیز کاملاً بسته شود</li> <li>- سوپاپ فشار کاملاً بسته شود</li> <li>- واشر در روپیز خراب نباشد</li> </ul>
در صورتیکه نشانگر فشار بلند شده ولی هیچ چیزی در طول پخت از سوپاپ خارج نمی شود.	<ul style="list-style-type: none"> <li>• این بسته برای چند دقیقه اول عادی است</li> <li>• در صورت ادامه یافتن</li> <li>• دستگاه را زیر آب سرد قرار دهید سپس آنرا باز کنید</li> <li>• سوپاپ و مصرفی خروج بخار را تمیز کنید - تصویر ۸ و مطمئن شوید که سوپاپ اطمینان درون بشکر کار می کند - تصویر ۱۲</li> </ul>
در صورتیکه بخار از اطراف در روپیز خارج می شود، به توصیه ها توجه کنید.	<ul style="list-style-type: none"> <li>• در روپیز کاملاً بسته شده باشد</li> <li>• وضعیت واشر در روپیز</li> <li>• واشر در شرایط خوب باشد، در صورت لزوم، آنرا تعویض نمایید</li> <li>• در روپیز، واشر جای واشر روی در، سوپاپ اطمینان و سوپاپ خروج بخار تمیز باشد</li> <li>• لکه بوده روپیز سالم باشد</li> </ul>
در صورتیکه غذا بر ته روپیز سوخته شده باشد	<ul style="list-style-type: none"> <li>• روپیز را قبل از بستن برای معنی خیس کنید</li> <li>• از استفاده از محصولات سفیدکننده یا اسیدی اکیدا خودداری کنید</li> </ul>
در صورتیکه قاشق به درازترین سیریش نمی باشد	<ul style="list-style-type: none"> <li>• مطمئن شوید که نشانگر فشار، باطن می باشد</li> <li>• در غیر اینصورت، فشار را خارج کنید توسط محافظه خروج بخار و در صورت لزوم روپیز را زیر آب سرد خشک کنید</li> </ul>
در صورتیکه غذا پخته نشده یا سوخته است، توصیه ها را بررسی کنید	<ul style="list-style-type: none"> <li>• زمان پخت</li> <li>• میزان حرارت</li> <li>• سوپاپ در وضعیت صحیح باشد</li> <li>• مقدار مایع در روپیز</li> </ul>

## جدول زمان پخت

### سبزیجات

مواد غذایی ملجمد وضیعت سویاب 2	مواد غذایی تازه وضیعت سویاب 1	پخت	
	۱۸ دقیقه	- بخارپز**	کشمش از پختی
	۱۵ دقیقه	- بخارپز**	
	۲ دقیقه	- بخارپز	سارومو
	۲۰ تا ۳۰ دقیقه	- بخارپز	پودین - لوب
	۳ دقیقه	- بخارپز	پرومسی
	۵ دقیقه - بخارپز	- بخارپز	تخم بروکسل
	۶ دقیقه	- بخارپز	تخم اسفناج برگها
	۷ دقیقه	- بخارپز	
	۶ دقیقه	- بخارپز	موریخ
	۴ دقیقه	- بخارپز	کشمش
	۶ دقیقه	- بخارپز	کشمش
	۱۰ دقیقه	- بخارپز	
	۹ دقیقه	- بخارپز	کشمش
	۲ دقیقه	- بخارپز	
	۱۲ دقیقه	- بخارپز	اویسی
	۸ دقیقه	- بخارپز	لوبیا سبز
	۱۰ دقیقه	- بخارپز	نارنگ
	۲۰ تا ۳۰ دقیقه	- بخارپز	بزرگ کلم
	۱ دقیقه	- بخارپز	کشمش
	۲۰ تا ۳۰ دقیقه	- بخارپز	
	۱۰ تا ۱۵ دقیقه	- بخارپز	سندوب قونگی
	۱۲ دقیقه	- بخارپز	سبزی دمی
	۶ دقیقه	- بخارپز	

\* در ظرف بخارپز

\*\* برار

	۸ دقیقه	- ششاور	تورنر
	۷ دقیقه	- ششاور	پریچ
۸ دقیقه	۵ دقیقه	- بخارزد	اسفنج
	۳ دقیقه	- ششاور	
	۱۴ دقیقه	- ششاور	تخت
	۷ دقیقه	- بخارزد	شنگل
	۶ دقیقه	- ششاور	
	۱۵ دقیقه	- ششاور	کتاب (خشت)
	۲۰ دقیقه	- ششاور	زودا (ساور)

در تمام موارد  
۳۰ درج

## کوشش - ماسی

به صورت ماسه وضعیت سوباپ 2	به صورت تاز وضعیت سوباپ 2	
۵۶ دقیقه	۲۱ دقیقه	کاشت کل (۱ کیلوگرم)
۹۰ دقیقه	۳۱ دقیقه	مرغ (کامل) ۱۲ کیلوگرم
۷۰ دقیقه	۵۱ دقیقه	کاشت کل سفید از ۱۳ کیلوگرم
۱۴ دقیقه	۱۴ دقیقه	ماسه قرمز (۷۱-۶۰ گرم)
۱۸ دقیقه	۱۶ دقیقه	ماسه زرد (۶۱-۶۰ گرم)

EN	p. 1
TR	p. 12
ES	p. 25
PT	p. 36
EL	p. 47
AR	p. 69
FA	p. 70