

# Tefal®

## CLIPSO® Modulo 2

EN

FR

IT

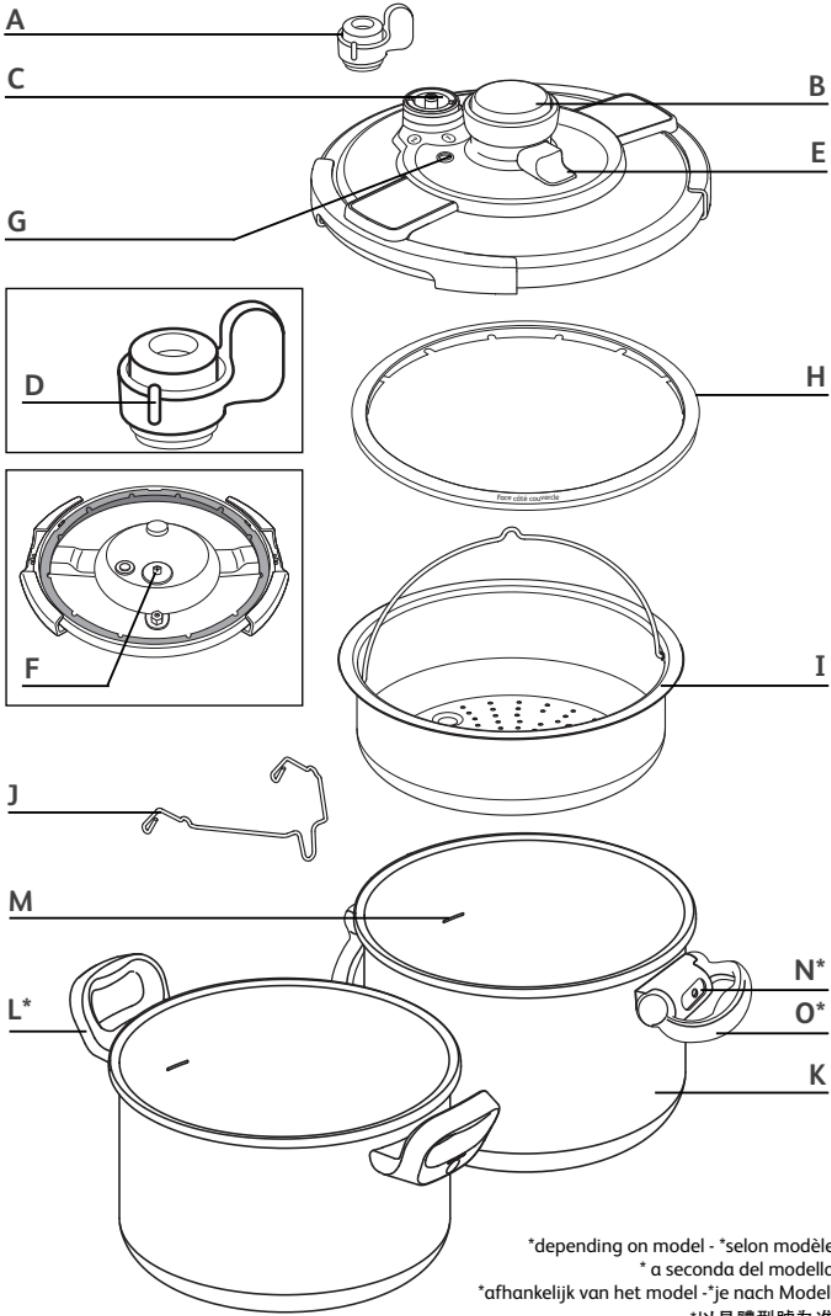
NL

DE

ZH



User's Guide  
Guide de l'utilisateur  
Manuale d'uso  
Handleiding  
Bedienungsanleitung  
使用說明手冊



\*depending on model - \*selon modèle  
\* a seconda del modello  
\*afhankelijc van het model - \*je nach Modell  
\*以具體型號為准



Fig. 1

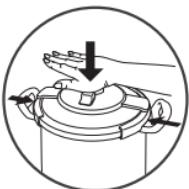


Fig. 2



Fig. 3

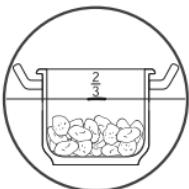


Fig. 4



Fig. 5

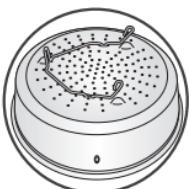


Fig. 6

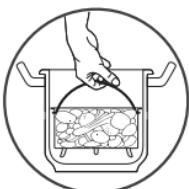


Fig. 7



Fig. 8



Fig. 9



Fig. 10



Fig. 11

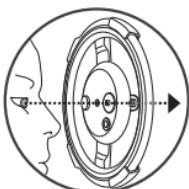


Fig. 12



Fig. 13

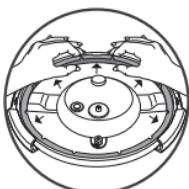


Fig. 14



Fig. 15



Fig. 16

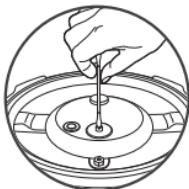


Fig. 17



Fig. 18

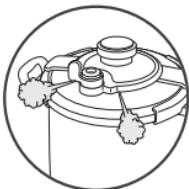


Fig. 19

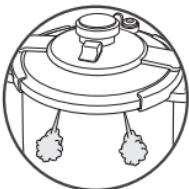


Fig. 20

# Important safety information

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

- Pressure vessel directive
- Materials in contact with food
- Environnement
- This product has been designed for domestic use only. Any commercial use, inappropriate use or failure to comply with the instructions, the manufacturer accepts no responsibility and the guarantee will not apply.
- Take time to read all of the instructions and always refer back to the "User's Guide".
- This appliance is not intended for use by persons (including children) with reduced physical, sensory or mental capabilities, or lack of experience and knowledge, unless they have been given supervision or instruction concerning use of the appliance by a person responsible for their safety. Children should be supervised to ensure that they do not play with the appliance.
- 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. Check regularly that the bowl's handles are correctly attached. Tighten them if 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 make a recipe with milk in CLIPSO® MODULO 2.
- Do not use rock salt in your pressure cooker, but rather add table salt when the cooking is nearly finished.
- Never fill your pressure cooker more than two-thirds full (the maximum mark).
- For food that expands during cooking, like rice or dried vegetables or stewed fruit, ... never fill your pressure cooker more than half full. For certain soups like pumpkin or courgette ... give your pressure cooker a few minutes to cool down, then cool it down fully by placing it under cold running water.
- For meat with an outer layer of skin (e.g. ox tongue..), which could swell due to the effects of pressure, pierce the meat before cooking. At the end of cooking, if the skin looks swollen, wait before taking it out the cooker and never stab the meat as hot juices and steam may scald you.
- When cooking food with a thick texture (e.g. split peas, rhubarb, stewed fruit, etc) the pressure cooker should be shaken slightly before opening to ensure that the food does not spurt 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 model cooker body and lid CLIPSO® MODULO 2.
- Alcohol vapour is inflammable. Bring alcohol to the boil two minutes before putting the lid on. Watch over your appliance when making alcohol based recipes.
- Never place your pressure cooker on a heat source with the handles folded\*.

## Keep these instructions

\* depending on model

# Description diagram

- A. Operating valve
- B. Closing button
- C. Steam release conduit
- D. Position valve indicator
- E. Opening/Closing knob
- F. Safety valve
- G. Pressure presence indicator
- H. Seal
- I. Steam basket
- J. Tripod
- K. Pressure cooker body
- L. Pressure cooker body handle\*
- M. Maximum filling mark
- N. Handle unlocking button\*
- O. Folding pan handles\*

## Characteristics

### Pressure cooker base diameter – references

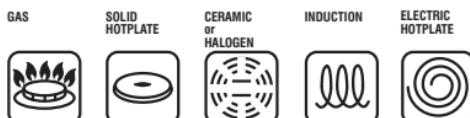
Capacity	Cooker diameter	Base diameter	CLIPSO® MODULO 2	Material body and lid
4,5 L	22 cm	18 cm	P42706	Stainless steel
6 L	22 cm	18 cm	P42807	
8 L	25 cm	20 cm	P42814	
10 L	25 cm	20 cm	P42815	

### Standards information

Upper operating pressure limit: 80 kPa

Maximum safety pressure limit: 120 kPa

## Compatible heat sources



**Never heat your pressure cooker when it is empty or you may damage it.**

- The CLIPSO® MODULO 2 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.

\* depending on model

- 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.
- On all burners, make sure that the pressure cooker is properly centred.

## TEFAL accessories

---

- The following CLIPSO® MODULO 2 accessories are available from shops:

Accessories		Reference
Seal	4,5/6L	X1010004
	8/10L	X1010003
Steam basket	4,5/6L	792185
Tripod		X1030007

- 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

---

- Press the open button (E) on the lid - Fig. 1

### Closing

---

The jaws must be in contact with the edge of the lid.

- Press the close button (B) on the lid - Fig. 2

## Minimum and maximum filling

---

- At least 250 ml (2 glasses) - Fig. 3
- Maximum two-thirds of the pressure cooker height (M) - Fig. 4

### For some food

- For food that expands during cooking, like rice or dried vegetables or compotes...never fill your pressure cooker more than half full. In the case of soups we recommend you do a fast decompression.

## Using the steaming basket

---

**Food placed in the steam basket must not touch the pressure cooker lid.**

- Pour 750 ml of water into the pressure cooker.
- Clip the tripod (J) under the steam basket (I) - Fig. 5 and 6
- Please the steam basket and its tripod into the bottom of the pressure cooker - Fig. 7

## Using the operating valve

---

### To fit the operating valve

- Position the operating valve by aligning the position indicator (D) with the  mark on the lid - Fig. 8.
- Push the operating valve home so that it fits onto the steam release shaft.
- Press down on the centre of the operating valve (A) and turn to the desired position - Fig. 8.

### To cook delicate foods and vegetables

- Set the position indicator (D) on the operating valve (A) to **1** - Fig. 9.

### To cook meat, fish and deep frozen food

- Set the position indicator (D) on the operating valve to **2** - Fig. 10.

## To remove the operating valve

- Press down the centre of the operating valve (A) and align the position indicator (D) with the  mark on the lid - Fig. 11.
- Remove the valve.

## Folding handles\*

Before use, remove the labels on each handle.

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



Do not attempt to fold the handles without depressing the unlocking buttons

★ To fold the handles:



★ To put the handles in the use position:



## First use

- Clip the tripod (J) under the steam basket (I)  
- figs 5 and 6
- Place the steam basket (I) in the bottom of the pressure cooker - Fig. 7
- Fill the pressure cooker with water, up to the 2/3rds mark (M).
- Close the pressure cooker.
- Fit the operating valve (A) and set it to position 2.
- Place your pressure cooker on a heat source set to maximum power.
- When steam starts to escape from the valve, reduce the heat and time off 20 minutes.
- Once the 20 minutes are up, turn off the heat and wait 5 minutes to let the pressure cooker cool down a little bit.

\* depending on model

- Turn the operating valve to the  position.
- Once the pressure indicator (**G**) drops down, your pressure cooker is no longer under pressure.
- Open the pressure cooker - **Fig. 1**

---

## Before cooking

- Before using your pressure cooker, always visually make sure that the steam release conduit (**C**) is clear - **Fig. 12**
- Also make sure that the safety valve moves freely: refer to the "Cleaning and Maintenance" heading.
- Close your pressure cooker - **Fig. 2**
- Fit the valve (**A**) - **Fig. 8**
- Press it all the way down and turn it to the desired position - **Fig. 9**
- Always make sure that the pressure cooker is properly closed before using it.
- Place your pressure cooker on a heat source set to maximum power.

---

## During cooking

- Once the operating valve starts to continuously release steam and a regular hissing sound can be heard, reduce the heat level.
- Set a timer for the cooking time stated in your recipe.
- During cooking, make sure that regular hissing noises are heard from the valve. If there is not enough steam released, slightly increase the heat level, or on the contrary, reduce it a little.

# Finishing cooking

If the pressure indicator (G) does not drop back, place your pressure cooker under a cold water tap - Fig. 13  
Never tamper with the pressure indicator.

If you experience any abnormal discharges when releasing steam pressure: return the pressure control valve (A) to cooking position 1 or 2 and then release fast.

## To release the steam

- Once the heat is turned off, you have two options:
  - Slow pressure release:** once the heat is turned off, wait 5 minutes to let the pressure cooker cool down a little bit. Then turn the operating valve (A) to the  position. Once the pressure indicator (G) drops down, your pressure cooker is no longer under pressure.
  - Fast pressure release:** place your pressure cooker under a cold water tap - Fig. 13. Once the pressure indicator (G) drops down, your pressure cooker is no longer under pressure. Turn the operating valve (A) to the  position.
- Now you can open your pressure cooker - Fig. 1

# Cleaning and maintenance

## Cleaning the pressure cooker

- 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.

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

**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 streaks, clean it with vinegar.

**To clean the outside of the pressure cooker**

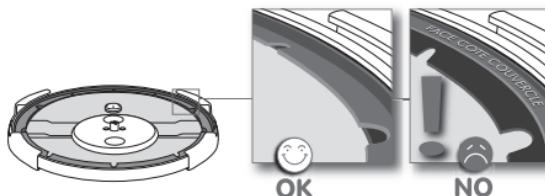
- Clean it with a sponge and washing up liquid.

**To clean the lid**

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

**To clean the lid seal**

- After using the pressure cooker, always clean the seal (H) and its groove.
- To refit the seal, refer to - Fig. 14 and ensure that the words "face côté couvercle" (Cover side) are placed against the lid.

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

- Remove the operating valve (A) - Fig. 11
- Clean the operating valve (A) under running tap water - Fig. 15
- Check that it moves: see drawing opposite

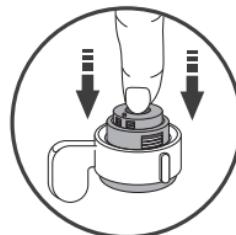
**To clean the operating valve conduit located in the lid**

- Remove the valve (A) - Fig. 11
- Visually make sure that the steam release conduit is round and clear - Fig. 12. If necessary, clean it with a Q-tip - Fig. 16 and rinse it.

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

After removing the operating valve (A) and the seal (H), you can wash the lid in a dishwasher.

Never remove the nut and bolt located inside the lid.



### To clean the safety valve (F)

- 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 that should move without difficulty - Fig. 17

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

### 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.

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

### To store your pressure cooker

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

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

### If your pressure cooker has folding handles\* :

- Depress the handle unlocking buttons (N). See the paragraph "Folding handles".
- Do not attempt to fold the handles\* without depressing the unlocking buttons.

# Safety

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

#### • Closure safety:

- The jaws should be in contact with the lid edge. If this is not the case, then steam will escape from the pressure indicator and the pressure cooker will never come up to pressure.

#### • Opening safety:

- While the pressure cooker is under pressure, the opening knob cannot be actuated.
- 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.

\* depending on model

- **Two excess pressure safety features:**

- First feature: the safety valve (F) releases pressure - Fig. 19
- Second feature: the seal lets steam escape between the base and the lid - Fig. 20

**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 up.
- Check and clean the operating valve (A), the steam release conduit (C), the safety valve (F) and the seal (H).
- If after these checks and after cleaning, your appliance leaks or no longer operates, return it to a TEFAL Approved Service Center.

---

## 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 as for any other cooking appliance, always pay close attention to it, especially during use in the presence of children.
- 4 - Beware of the 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 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.

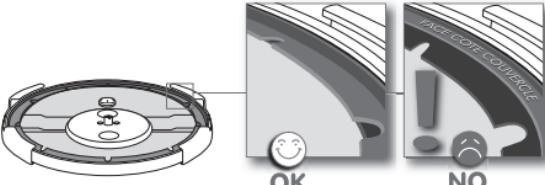
# **Guarantee**

- 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 cookebody,
  - 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...
  - 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 Center.

# Regulation markings

Marking	Location
Manufacturer's identification or trade-mark	Closing knob
Year of and batch of manufacture Model reference Max. operating pressure Max. safety pressure	On the top of the lid, when it is in the "Open" position
Capacity	On the outside of the pressure cooker body

# TEFAL answers your questions

Problems	Recommendations
<b>If you cannot close the lid:</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Check that the Open knob (E) is pressed down.</li> <li>• Check the way the seal is fitted, see the "Cleaning and Maintenance" heading.</li> </ul> 
<b>If the pressure cooker has heated up under pressure with no liquid inside:</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Have your pressure cooker inspected by a TEFAL Approved Service Centre.</li> </ul>
<b>If the pressure indicator did not rise and nothing escapes from the valve during cooking:</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• This is normal for the first few minutes. If the problem persists, check that: <ul style="list-style-type: none"> <li>- The heat source is high enough, if not, increase it.</li> <li>- The amount of liquid in the pressure cooker is sufficient.</li> <li>- The operating valve is in position <b>1</b> or <b>2</b>.</li> <li>- Your pressure cooker is properly closed.</li> <li>- The seal and the pressure cooker edge have not been damaged.</li> <li>- The seal is properly fitted, see the "Cleaning and Maintenance" heading.</li> </ul> </li> </ul>
<b>If the pressure indicator has risen but still nothing escapes from the valve during cooking:</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• This is normal for the first few minutes. If the phenomena persists, place your appliance under a stream of cold water until the pressure presence indicator drops down. Clean the operating valve - <b>Fig. 15</b> and the steam release conduit - <b>Fig. 16</b> and check that the safety valve flap moves without difficulty - <b>Fig. 17</b>.</li> </ul>

Problems	Recommendations
<b>If steam escapes from around the lid, check:</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• That the lid is properly closed.</li> <li>• The position of the lid seal.</li> <li>• That the seal is in good condition, and if necessary, replace it.</li> <li>• That the lid, the seal, its housing in the lid are clean.</li> <li>• That the edge of the pressure cooker body is in good condition.</li> </ul>
<b>If you see steam escaping from around the lid accompanied by an ear-piercing noise :</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Check that the seal is not caught between the pan and the lid.</li> </ul>
<b>If you cannot open the lid:</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Check that the selector is set to .</li> <li>• Check that the pressure indicator is down.</li> <li>• If not: release pressure, if necessary by cooling the pressure cooker under cold running water. Never tamper with this pressure indicator.</li> </ul>
<b>If food is not cooked or has burnt, check:</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• The cooking time.</li> <li>• The heat level.</li> <li>• That the cooking program selector was in the right position.</li> <li>• The amount of liquid.</li> </ul>
<b>If food has burnt in the pressure cooker:</b>	<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>
<b>If one of the safety systems is triggered:</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Turn off the heat.</li> <li>• Leave the pressure cooker to cool down without moving it.</li> <li>• Wait for the pressure indicator to drop down and open the pressure cooker.</li> <li>• Check and clean the operating valve, the steam release conduit, the safety valve and the seal.</li> <li>• If the fault persists, have your appliance inspected by a TEFAL Approved Service Center.</li> </ul>
<b>If you are unable to put the folding handles* in the use position:</b>	<p>Check that:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• The unlocking button* can be moved.</li> <li>• If the problem persists, have your pressure cooker checked by an TEFAL Approved Service Centre.</li> </ul>
<b>If you are unable to fold the folding handles*:</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Do not force them.</li> <li>• Make sure that you are fully depressing the handle unlocking buttons*.</li> </ul>

\* depending on model

# Précautions importantes

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

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

## Conservez ces instructions

\*selon modèle

# Schéma descriptif

- A. Soupape de fonctionnement
- B. Bouton de fermeture
- C. Conduit d'évacuation de vapeur
- D. Index de position de soupape
- E. Bouton d'ouverture
- F. Soupape de sécurité
- G. Indicateur de présence de pression
- H. Joint

- I. Panier vapeur
- J. Trépied
- K. Cuve
- L. Poignée de cuve fixes\*
- M. Repère maximum de remplissage
- N. Bouton de déverrouillage des poignées\*
- O. Poignée de cuve rabattable\*

## Caractéristiques

Diamètre du fond de la cocotte - références

Capacité	Ø Cuve	Ø Fond	CLIPSO® MODULO 2	Matériau cuve et couvercle
4,5 L	22 cm	18 cm	P42706	Inox
6 L	22 cm	18 cm	P42807	
8 L	25 cm	20 cm	P42814	
10 L	25 cm	20 cm	P42815	

### Informations normatives :

Pression supérieure de fonctionnement : 80 kPa.

Pression maximum de sécurité : de 120 kPa.

## Sources de chaleur compatibles



- La cocotte CLIPSO® MODULO 2 s'utilise sur tous les modes de chauffage y compris induction.
- Sur plaque électrique, employez une plaque de diamètre égal ou inférieur à celui du fond de la cocotte.

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

\*selon modèle

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

## Accessoires TEFAL

- Les accessoires de votre CLIPSO® MODULO 2. disponibles dans le commerce sont :

Accessoires		Référence
Joint	4,5/6L	X1010004
	8/10L	X1010003
Panier vapeur	4,5/6L	792185
Trépied		X1030007

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

## Utilisation

### Ouverture

- Appuyez sur le bouton d'ouverture (E) du couvercle - Fig. 1

### Fermeture

Les mâchoires doivent être en contact avec le bord du couvercle.

- Appuyez sur le bouton de fermeture (B) du couvercle - Fig. 2

# Remplissage minimum et maximum

---

- Minimum 25 cl (2 verres) - Fig. 3
- Maximum 2/3 de la hauteur de la cuve (M) - Fig. 4

## Pour certains aliments

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

# Utilisation du panier vapeur

---

**Les aliments placés dans le panier vapeur ne doivent pas toucher le couvercle de la cocotte.**

- Versez 75 cl d'eau dans le fond de la cuve.
- Clipsez le trépied (J) sous le panier vapeur (I) - Fig. 5 et 6
- Posez l'ensemble dans le fond de la cuve - Fig. 7

# Utilisation de la soupape de fonctionnement

---

## Pour mettre en place la soupape de fonctionnement

- Posez la soupape de fonctionnement en alignant l'index de position (D) avec le repère sur le couvercle - Fig. 8
- Enfoncez la soupape pour qu'elle s'enclenche sur la tige d'évacuation de vapeur.
- Appuyez sur la partie centrale de la soupape de fonctionnement (A) et tournez jusqu'à la position souhaitée - Fig. 8

## Pour cuire les aliments délicats et les légumes

- Positionnez l'index de position (D) de la soupape de fonctionnement (A) sur 1 - Fig. 9

## Pour cuire les viandes, les poissons et les aliments surgelés

- Positionnez l'index de position (D) de la soupape sur **2** - Fig. 10

## Pour retirer la soupe de fonctionnement

- Appuyez sur la partie centrale de la soupe de fonctionnement (A) et alignez l'index de position (D) avec le repère **—** - Fig. 11
- Retirez-la.

## Poignées rabattables\*

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

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



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

★ Pour rabattre les poignées :



★ Pour mettre les poignées en position d'utilisation :



## Première utilisation

- Clipsez le trépied (J) sous le panier vapeur (I) - Fig. 5 et 6
- Posez le panier vapeur (I) au fond de la cuve - Fig. 7
- Remplissez d'eau jusqu'aux 2/3 de la cuve (M).
- Fermez la cocotte.
- Placez la soupe de fonctionnement (A) et positionnez-la sur **2**.
- Posez la cocotte sur une source de chaleur réglée à sa puissance maximum.

- Lorsque la vapeur commence à s'échapper par la soupape, réduisez la source de chaleur et décomptez 20 min.
- Lorsque les 20 min. sont écoulées, éteignez votre source de chaleur.
- Tournez la soupape de fonctionnement jusqu'à la position .
- Lorsque l'indicateur de présence de pression (**G**) redescend : votre cocotte n'est plus sous pression.
- Ouvrez la cocotte - **Fig. 1**

## Avant la cuisson

- Avant chaque utilisation, vérifiez à l'œil et au jour que le conduit d'évacuation de vapeur (**C**) n'est pas obstrué - **Fig. 12**
- Vérifiez que la soupape de sécurité est mobile : voir le paragraphe "Nettoyage et entretien"
- Fermez la cocotte - **Fig. 2**
- Mettez en place la soupape (**A**) - **Fig. 8**
- Appuyez à fond et tournez jusqu'à la position cuisson choisie - **Fig. 9**
- Assurez-vous que la cocotte est convenablement fermée avant de la mettre en service.
- Posez la cocotte sur une source de chaleur réglée à sa puissance maximum.

## Pendant la cuisson

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

## Fin de cuisson

Si l'indicateur de présence de pression (**G**) ne descend pas, placer votre cocotte sous un robinet d'eau froide - Fig. 13  
N'intervenez jamais sur cet indicateur de présence de pression.

Si lors de la libération de la vapeur vous observez des projections anormales : remettez la soupape de fonctionnement (A) en position de cuisson : **1** ou **2**, puis effectuez une décompression rapide.

### Pour libérer la vapeur

- Une fois la source de chaleur éteinte, vous avez deux possibilités :
  - **Décompression lente** : tournez la soupape de fonctionnement (A) jusqu'à la position  . Lorsque l'indicateur de présence de pression (**G**) redescend : votre cocotte n'est plus sous pression.
  - **Décompression rapide** : placez votre cocotte sous un robinet d'eau froide - Fig. 13 . Lorsque l'indicateur de présence de pression (**G**) redescend : votre cocotte n'est plus sous pression. Tournez la soupape de fonctionnement (A) jusqu'à la position .
- Vous pouvez ouvrir votre cocotte - Fig. 1

## Nettoyage et entretien

### Nettoyage de la cocotte

- Pour le bon fonctionnement de votre appareil, veillez à respecter ces recommandations de nettoyage et d'entretien après chaque utilisation.
- Lavez la cocotte après chaque utilisation avec de l'eau tiède additionnée de produit vaisselle. Procédez de même pour le panier.
- N'utilisez pas d'eau de javel ou de produits chlorés.
- Ne surchauffez pas votre cuve lorsqu'elle est vide.

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

### Pour nettoyer l'intérieur de la cuve

- Lavez avec un tampon à récurer et du produit vaisselle.
- Si l'intérieur de la cuve inox présente des reflets irisés, la nettoyer avec du vinaigre.

### Pour nettoyer l'extérieur de la cuve

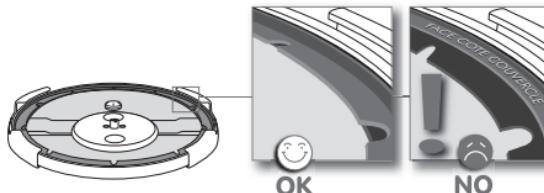
- Lavez avec une éponge et du produit vaisselle.

### Pour nettoyer le couvercle

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

### Pour nettoyer le joint du couvercle

- Après chaque cuisson, nettoyez le joint (H) et son logement.
- Pour la remise en place du joint, veuillez vous reporter à la - Fig. 14 et veillez à ce que l'inscription "face côté couvercle" soit contre le couvercle.



### Pour nettoyer la soupape de fonctionnement (A)

- Retirez la soupape de fonctionnement (A) - Fig. 11
- Nettoyez la soupape de fonctionnement (A) sous le jet d'eau du robinet - Fig. 15
- Vérifiez sa mobilité : dessin ci-contre

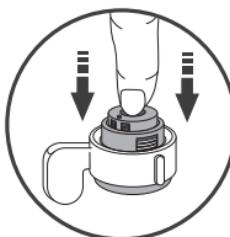
### Pour nettoyer le conduit de la soupape de fonctionnement située sur le couvercle

- Enlevez la soupape (A) - Fig. 11
- Contrôlez à l'œil et au jour que le conduit d'évacuation de vapeur est débouché et rond - Fig. 12. Si besoin, nettoyez-le avec un cure-dents - Fig. 16 et rincez-le.

**Vous pouvez mettre la cuve et le panier au lave-vaisselle.**

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

Ne dévissez jamais la vis et l'écrou situés à l'intérieur du couvercle.



### **Pour nettoyer la soupape de sécurité (F)**

- Nettoyez la partie de la soupape de sécurité située à l'intérieur du couvercle en passant celui-ci sous l'eau.
- Vérifiez son bon fonctionnement en appuyant fortement à l'aide d'un coton-tige sur le clapet qui doit être mobile - Fig. 17

**N'utilisez jamais d'objet tranchant ou pointu pour effectuer cette opération.**

### **Pour changer le joint de votre cocotte**

- Changez le joint de votre cocotte tous les ans.
- Changez le joint de votre cocotte si celui-ci présente une coupure.
- Prenez toujours un joint d'origine TEFAL, correspondant à votre modèle.

**Pour conserver plus longtemps les qualités de votre cocotte : ne surchauffez pas votre cuve lorsqu'elle est vide.**

### **Pour ranger votre cocotte**

- Retournez le couvercle sur la cuve.

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

### **Si votre cocotte possède des poignées rabattables\* :**

- Appuyez sur les boutons de déverrouillage (N) des poignées. Voir paragraphe "poignées rabattables".
- **N'essayez pas de rabattre les poignées\* sans appuyer sur les boutons de déverrouillage.**

## **Sécurité**

Votre autocuiseur est équipé de plusieurs dispositifs de sécurité :

### **• Sécurité à la fermeture :**

- Les mâchoires doivent être en contact avec le bord du couvercle. Si ce n'est pas le cas, il y a une fuite de vapeur au niveau de l'indicateur de présence de pression et la cocotte ne peut pas monter en pression.

### **• Sécurité à l'ouverture :**

- Si la cocotte est sous pression, le bouton d'ouverture ne peut être actionné.
- N'ouvrez jamais la cocotte en force.
- N'agissez surtout pas sur l'indicateur de présence de pression.
- Assurez-vous que la pression intérieure est retombée.

\*selon modèle

- Deux sécurités à la surpression :

- Premier dispositif : la soupape de sécurité (F) libère la pression - Fig. 19
- Deuxième dispositif : le joint laisse échapper de la vapeur entre le couvercle et la cuve - Fig. 20

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

- Arrêtez la source de chaleur.
- Laissez refroidir complètement la cocotte.
- Ouvrez.
- Vérifiez et nettoyez la soupape de fonctionnement (A), le conduit d'évacuation de vapeur (C), la soupape de sécurité (F) et le joint (H).
- Si après ces vérifications et nettoyages votre produit fuit ou ne fonctionne plus, ramenez-le dans un centre Service agréé TEFAL.

---

## Recommandations d'utilisation

- 1 - La vapeur est très chaude lorsqu'elle sort de la soupape de fonctionnement.
- 2 - Dès que l'indicateur de présence de pression s'élève, vous ne pouvez plus ouvrir votre cocotte.
- 3 - Comme pour tout appareil de cuisson, assurez une étroite surveillance si vous utilisez la cocotte à proximité d'enfants.
- 4 - Attention au jet de vapeur.
- 5 - Pour déplacer la cocotte, servez-vous des deux poignées de cuve.
- 6 - Ne laissez pas séjourner d'aliments dans votre cocotte.
- 7 - N'utilisez jamais d'eau de javel ou de produits chlorés, qui pourraient altérer la qualité de l'acier inoxydable.
- 8 - Ne laissez pas le couvercle tremper dans l'eau.
- 9 - Changez le joint tous les ans.
- 10 - Le nettoyage de votre cocotte s'effectue impérativement à froid, l'appareil vide.
- 11 - Il est impératif de faire vérifier votre cocotte dans un Centre de Service Agréé TEFAL après 10 ans d'utilisation.

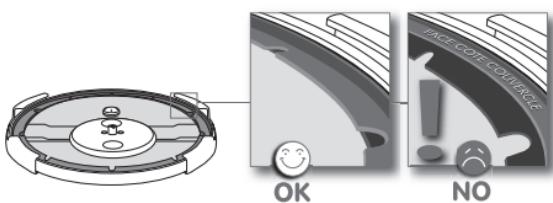
# **Garantie**

- Dans le cadre de l'utilisation préconisée par le mode d'emploi, la cuve de votre nouvel autocuiseur TEFAL est **garantie 10 ans** contre :
  - Tout défaut lié à la structure métallique de votre cuve,
  - Toute dégradation prématuée du métal de base.
- Sur les autres pièces, la garantie pièce et main d'œuvre, est de 1 an (sauf législation spécifique à votre pays), contre tout défaut ou vice de fabrication.
- Cette garantie contractuelle sera acquise sur présentation du ticket de caisse ou facture de cette date d'achat.
- Ces garanties excluent :
  - Les dégradations consécutives au non respect des précautions importantes ou à des utilisations négligentes, notamment :
    - Chocs, chutes, passage au four, ...
  - Seuls les Centres Services Agréés TEFAL sont habilités à vous faire bénéficier de cette garantie.
  - Veuillez appeler le numero Azur pour l'adresse du Centre Service Agréés TEFAL le plus proche de chez vous.

# Marquages réglementaires

Marquage	Localisation
Identification du fabricant ou marque commerciale	Bouton de fermeture.
Année et lot de fabrication Référence modèle Pression maximum de sécurité (PS) Pression supérieure de fonctionnement (PF)	Sur le bord supérieur du couvercle, visible lorsque celui-ci est en position "ouverture".
Capacité	Sur le fond extérieur de la cuve.

# TEFAL répond à vos questions

Problèmes	Recommandations
<b>Si vous ne pouvez pas fermer le couvercle :</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Vérifiez que le bouton d'ouverture (E) est bien enfoncé.</li> <li>Vérifiez le bon sens de montage du joint voir paragraphe "Nettoyage et entretien".</li> </ul> 
<b>Si la cocotte a chauffé sous pression sans liquide à l'intérieur :</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Faites vérifier votre cocotte par un Centre Service Agréé TEFAL.</li> </ul>
<b>Si l'indicateur de présence de pression n'est pas monté et que rien ne s'échappe par la soupape pendant la cuisson :</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Ceci est normal pendant les premières minutes.</li> <li>Si le phénomène persiste, vérifiez que : <ul style="list-style-type: none"> <li>- La source de chaleur est assez forte, sinon augmentez-la.</li> <li>- La quantité de liquide dans la cuve est suffisante.</li> <li>- La soupape de fonctionnement est positionnée sur <b>1</b> ou <b>2</b>.</li> <li>- La cocotte est bien fermée.</li> <li>- Le joint ou le bord de la cuve ne sont pas détériorés.</li> <li>- Le joint est bien positionné dans le couvercle voir paragraphe "Nettoyage et entretien".</li> </ul> </li> </ul>
<b>Si l'indicateur de présence de pression est monté et que rien ne s'échappe par la soupape pendant la cuisson :</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Ceci est normal pendant les premières minutes.</li> <li>Si le phénomène persiste, passez votre appareil sous l'eau froide jusqu'à ce que l'indicateur de présence de pression descende.</li> <li>Nettoyez la soupape de fonctionnement - <b>Fig. 15</b> et le conduit d'évacuation de vapeur - <b>Fig. 16</b> et vérifiez que le clapet de la soupape de sécurité s'enfonce sans difficulté - <b>Fig. 17</b>.</li> </ul>

Problèmes	Recommandations
<b>Si la vapeur fuit autour du couvercle, vérifiez :</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• La bonne fermeture du couvercle.</li> <li>• Le positionnement du joint du couvercle.</li> <li>• Le bon état du joint, au besoin changez-le.</li> <li>• La propreté du couvercle, du joint et de son logement dans le couvercle.</li> <li>• Le bon état du bord de la cuve.</li> </ul>
<b>Si de la vapeur fuit autour du couvercle accompagnée d'un bruit strident :</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Vérifiez que le joint n'est pas pincé entre la cuve et le couvercle.</li> </ul>
<b>Si vous ne pouvez pas ouvrir le couvercle :</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Vérifiez que l'indicateur de présence de pression est en position basse.</li> <li>• Sinon : décompressez, au besoin, refroidissez la cocotte sous un jet d'eau froide. N'intervenez jamais sur cet indicateur de pression.</li> </ul>
<b>Si les aliments ne sont pas cuits ou s'ils sont brûlés, vérifiez :</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Le temps de cuisson.</li> <li>• La puissance de la source de chaleur.</li> <li>• Le bon positionnement de la soupape de fonctionnement.</li> <li>• La quantité de liquide.</li> </ul>
<b>Si des aliments ont brûlé dans la cocotte :</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Laissez tremper votre cuve quelque temps avant de la laver.</li> <li>• N'utilisez jamais d'eau de javel ou de produits chlorés.</li> </ul>
<b>Si l'un des systèmes de sécurité se déclenche :</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Arrêtez la source de chaleur.</li> <li>• Laissez refroidir la cocotte sans la déplacer.</li> <li>• Attendez que l'indicateur de présence de pression soit descendu et ouvrez.</li> <li>• Vérifiez et nettoyez la soupape de fonctionnement, la tige d'évacuation de vapeur, la soupape de sécurité et le joint.</li> <li>• Si le défaut persiste, faites vérifier votre appareil par un Centre Service Agréé TEFAL.</li> </ul>
<b>Si vous n'arrivez pas à mettre les poignées rabattables* en position d'utilisation :</b>	<p>Vérifiez que :</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Le bouton de déverrouillage* est mobile.</li> <li>• Si le phénomène persiste, faites vérifier votre cocotte par un Centre de Service Agréé TEFAL.</li> </ul>
<b>Si vous n'arrivez pas à rabattre les poignées rabattables* :</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Ne forcez pas.</li> <li>• Assurez-vous que vous appuyez à fond sur les boutons de déverrouillage* des poignées.</li> </ul>

\*selon modèle

# Importanti precauzioni

Per la vostra sicurezza, questo apparecchio è conforme alle norme e ai regolamenti applicabili:

- Direttiva delle Attrezzature a pressione
- Materiali a contatto con gli alimenti
- Ambiente
  - Questo apparecchio è stato progettato per un uso domestico.
  - Leggete con attenzione tutte le istruzioni e consultate sempre la "Guida d'uso".
  - Come per qualsiasi apparecchio di cottura, assicurate una stretta sorveglianza soprattutto se utilizzate la pentola vicino a bambini.
  - Non mettete la pentola in un forno riscaldato.
  - Spostate la pentola in pressione con la massima cautela. Non toccate le superfici calde (in particolare le parti metalliche). Utilizzate le maniglie e i pomoli. Se necessario, usate dei guanti. Verificare regolarmente che le maniglie della pentola siano fissate correttamente. Se necessario, riavvitare.
  - Non usate la pentola per scopi diversi da quello al quale è destinata.
  - CLIPSO® MODULO 2 cuoce a pressione. Un utilizzo inadeguato può provocare delle lesioni da scottatura. Accertatevi che la pentola sia chiusa adeguatamente prima di metterla in funzione. Vedere il paragrafo "Chiusura".
  - Assicurarsi che il selettori sia in posizione di decompressione e che l'indicatore di presenza di pressione sia abbassato prima di aprire CLIPSO® MODULO 2 .
  - Non forzate mai l'apertura di CLIPSO® MODULO 2 . Accertatevi che la pressione interna sia scesa. Vedere il paragrafo "sicurezza".
  - Non usate mai la pentola senza liquidi, perché si deteriorerebbe gravemente. Accertatevi che ci sia sempre liquido sufficiente durante la cottura.
  - Utilizzate la/le fonte/i di calore compatibile/i conformemente alle istruzioni d'uso.
  - Evitate ricette a base di latte perché l'ebollizione potrebbe causare l'otturazione dei dispositivi di funzionamento/sicurezza.
  - Non riempite la pentola oltre i 2/3 (segno massimo di riempimento).
  - Per gli alimenti che si dilatano durante la cottura, come il riso, le verdure disidratate o le composte, non riempite la pentola oltre la metà della sua capacità.
  - Dopo la cottura di carni che comportano una pelle superficiale (per es. lingua di manzo...), che rischia di gonfiarsi sotto l'effetto della pressione, non bucate la carne finché la pelle presenta un aspetto gonfio, rischiereste di essere scottati. Vi consigliamo di bucare la carne prima della cottura.
  - Nel caso di alimenti pastosi (piselli secchi, rabarbaro), la pentola deve essere leggermente scossa prima dell'apertura perché questi alimenti non schizzino all'esterno.
  - Verificate che le valvole non siano ostruite prima di ogni utilizzo. Vedere il paragrafo "Prima della cottura".
  - Non usate la pentola per friggere a pressione con dell'olio.
  - Non intervenire sui sistemi di sicurezza oltre le istruzioni di pulizia e di manutenzione.
  - Usate solo pezzi originali TEFAL corrispondenti al vostro modello. In particolare, utilizzate un recipiente e un coperchio CLIPSO® MODULO 2 .
  - I vapori di alcool sono infiammabili. Portate a ebollizione circa 2 minuti prima di mettere il coperchio. Sorvegliate l'apparecchio nell'ambito delle ricette a base di alcool.
  - Non usate la pentola per conservare alimenti acidi o salati prima e dopo la cottura perché rischiereste di deteriorare la pentola.
  - Non posizionare mai la pentola a pressione con i manici ripiegati\* sopra una fonte di calore

## Conservate queste istruzioni

# Descrizione

---

- |                                        |                                     |
|----------------------------------------|-------------------------------------|
| A. Valvola di funzionamento            | I. Cestello vapore                  |
| B. Pulsante di chiusura                | J. Supporto del cestello vapore     |
| C. Condotto di scarico del vapore      | K. Corpo inox                       |
| D. Indice di posizione della valvola   | L. Manici fissi*                    |
| E. Pulsante di apertura                | M. Livello di riempimento massimo   |
| F. Valvola di sicurezza                | N. Pulsante di sblocco dei manici*  |
| G. Indicatore di presenza di pressione | O. Manici pieghevoli* della pentola |
| H. Guarnizione                         |                                     |

## Caratteristiche

---

### Diametro del fondo della pentola - Modelli

Capacità	Ø Pentola	Ø Fondo	CLIPSO® MODULO 2	coperchio e corpo
4,5 L	22 cm	18 cm	P42706	acciaio inox
6 L	22 cm	18 cm	P42807	
8 L	25 cm	20 cm	P42814	
10 L	25 cm	20 cm	P42815	

### Informazioni normative:

Pressione di funzionamento: 80 kPa.

Pressione massima di sicurezza: 120 kPa.

## Fonti di calore compatibili

---



**Non scaldare la pentola a vuoto per non deteriorare il prodotto.**

- La pentola CLIPSO® MODULO 2 può essere utilizzata su qualsiasi fonte di calore, compresa quella per induzione.
- Se si utilizza una piastra elettrica, il diametro della piastra deve essere pari o inferiore a quello del fondo della pentola.

\* a seconda del modello

- Se utilizzate un piano cottura in vetroceramica, accertarsi che il fondo della pentola sia pulito.
- La fiamma del gas non deve oltrepassare il diametro della pentola.

Su tutte le fonti di calore, assicurarsi che la pentola sia ben centrata.

## Accessori TEFAL

- Gli accessori della pentola CLIPSO® MODULO 2. disponibili in commercio sono:

Accessorio		Riferimento
Guarnizione	4,5/6L	X1010004
	8/10L	X1010003
Cestello vapore	4,5/6L	792185
Supporto del cestello vapore		X1030007

- Per la sostituzione di altri pezzi o riparazioni rivolgetevi ai Centri assistenza autorizzati TEFAL.
- Usate solo pezzi originali TEFAL corrispondenti al vostro modello.

## Utilizzo

### Apertura

- Premete il pulsante (E) di apertura del coperchio  
- Fig. 1

### Chiusura

Le ganasce devono essere a contatto con il bordo del coperchio.

- Premete il pulsante (B) di chiusura del coperchio  
- Fig. 2

## Riempimento minimo e massimo

---

- Mettete sempre una quantità minima di acqua pari ad almeno 25 cl - Fig. 3
- Non riempite mai la pentola oltre i 2/3 del recipiente. Rispettate il livello massimo indicato (L) sul recipiente - Fig. 4.

### Per alcuni alimenti

- Se si stanno cuocendo cibi che aumentano di volume durante la cottura come il riso, i legumi secchi o le minestre, non riempite la pentola oltre la metà del recipiente. Per le zuppe suggeriamo una lenta decompressione.

## Utilizzo del cestello vapore

---

**Gli alimenti messi nel cestello non devono toccare il coperchio.**

- Versate 75 cl d'acqua sul fondo del recipiente.
- Mettete il supporto del cestello (J) sul fondo del recipiente e appoggiateci sopra il cestello (I)- Fig. 5 e 6
- Mettete il cestello sul fondo della pentola. - Fig. 7

## Utilizzo della valvola di funzionamento

---

### Come posizionare la valvola di funzionamento

- Posizionate la valvola di funzionamento allineando l'indice di posizione (D) con il segno di riempimento sopra il coperchio - Fig. 8
- Infilate la valvola in modo che si innesti nella barra di rilascio del vapore.
- Premete sulla parte centrale nera della valvola di funzionamento (A) e girate fino alla posizione desiderata - Fig. 8

### Per la cottura di verdure e alimenti delicati

- Posizionate l'indice di posizione (D) della valvola di funzionamento (A) su **1** - Fig. 9

## Per la cottura di carne, pesce e alimenti surgelati

- Collocate l'indice di posizione (D) della valvola su **2** - Fig. 8

## Per togliere la valvola di funzionamento

- Premete sulla parte centrale della valvola (A) e allineate l'indicatore di posizione (D) con il segno di riempimento - Fig. 11
- Rimuovetela sollevandola.

## Manici pieghevoli\*

Prima dell'utilizzo, rimuovete le etichette presenti su ogni manico.

Non tentare di ripiegare i manici senza premere i pulsanti di sblocco.

Non posizionate mai la pentola con i manici ripiegati sopra una fonte di calore.



### Per ripiegare i manici:



### Per utilizzare i manici:



- Quando il vapore sarà completamente fuoriuscito dal sistema di scarico e l'indicatore di presenza di pressione (**G**) e dispositivo di blocco all'apertura Saranno scesi potrete aprire la pentola in tutta sicurezza - Fig. 1

## Prima della cottura

---

- Prima di ogni utilizzo, verificate visivamente che il condotto di rilascio del vapore (**C**) non sia ostruito - Fig. 12
- Verificate che la valvola di sicurezza sia mobile: si veda il paragrafo "Pulizia e manutenzione"
- Chiudete la pentola - Fig. 2.
- Posizionate la valvola (**A**) - Fig. 8
- Premete a fondo e girate fino alla posizione di cottura desiderata- Fig. 9
- Prima di ogni utilizzo assicuratevi che la pentola sia adeguatamente chiusa.
- Mettete la pentola su una fonte di calore alla massima potenza.

## Durante la cottura

---

- Quando la valvola di funzionamento lascia fuoriuscire il vapore in modo costante emettendo il tipico fischi (PSCHHHHHT) abbassate la fonte di calore.
- Lasciate trascorrere il tempo di cottura indicato nella ricetta.
- Durante la fase di cottura controllate che la valvola sibili regolarmente. Se manca vapore, aumentate leggermente la fonte di calore. In caso di troppo vapore riducete la fonte di calore.

## Fine della cottura

Se l'indicatore di pressione (G) non scende collocate la pentola sotto il rubinetto dell'acqua fredda - Fig. 13. Mai agire sull'indicatore di pressione.

Se nel rilascio del vapore notate schizzi anormali riportate la valvola di funzionamento (A) in posizione di cottura 1 oppure 2, procedete poi con la decompressione rapida.

### Rilascio del vapore

Spenta la fonte di calore si può procedere in due modi:

- **Decompressione lenta:** girate la valvola di funzionamento (A) fino alla posizione . Quando l'indicatore di pressione (G) sarà sceso sarà possibile aprire la pentola in tutta sicurezza.
- **Decompressione rapida:** collocate la pentola sotto un rubinetto di acqua fredda - Fig. 13 . Ruotate gradualmente la valvola di funzionamento (A) fino alla posizione : l'indicatore di pressione (G) inizierà a scendere. Quando il vapore sarà completamente fuoriuscito e l'indicatore di pressione sarà completamente abbassato potrete aprire la pentola in tutta sicurezza - Fig. 1

## Pulizia e manutenzione

### Pulizia della pentola

- Per garantire il buon funzionamento dell'apparecchio, eseguite le operazioni di pulizia e manutenzione qui indicate dopo ogni utilizzo.
- Dopo ogni utilizzo, lavate la pentola con acqua tiepida e detergente per stoviglie. Si proceda allo stesso modo per il cestello.
- Non utilizzate candeggina o prodotti contenenti cloro.
- Non surriscaldate la pentola quando è vuota.

#### Per pulire l'interno della pentola

- Lavate con una spugna e detersivo per stoviglie.
- Se l'interno presenta riflessi iridati, strofinate con dell'aceto.

L'utilizzo  
prolungato può  
scurire e graffiare la  
pentola : ciò non  
influisce sulle  
prestazioni del  
prodotto.

Pentola e cestello  
possono essere  
lavati in  
lavastoviglie.

### Per pulire l'esterno della pentola

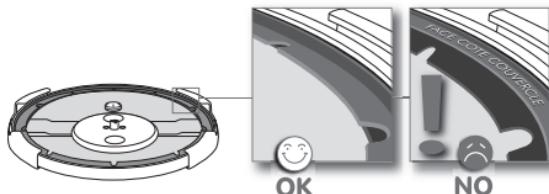
- Lavate con una spugna non abrasiva e detersivo per stoviglie.

### Per pulire il coperchio

- Lavate con una spugna non abrasiva e detersivo per stoviglie.

### Per pulire la guarnizione del coperchio

- Dopo ogni cottura pulite la guarnizione (H) ed il relativo alloggiamento.
- Per reinstallare la guarnizione si veda - Fig. 14; assicuratevi che la scritta "face côté couvercle" sia contro il coperchio.



### Per pulire la valvola di funzionamento (A)

- Rimuovete la valvola di funzionamento (A) - Fig. 11
- Pulite la valvola di funzionamento (A) sotto l'acqua del rubinetto - Fig. 15
- Verificatene la mobilità: disegno a fianco

### Per pulire il condotto della valvola di funzionamento situata sul coperchio

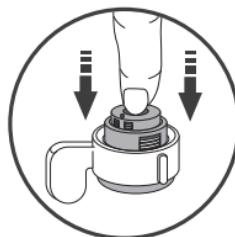
- Togliete la valvola di funzionamento (A) - Fig. 11
- Controllate visivamente che il condotto di rilascio del vapore sia libero e pulito - Fig. 12. Se necessario pulite con uno stuzzicadenti - Fig. 16 e risciacquate.

### Per pulire la valvola di sicurezza (F)

- Pulite la parte situata all'interno del coperchio passandola sotto l'acqua.
- Verificate il buon funzionamento premendo fortemente con un cotton fioc sulla valvola mobile - Fig. 17

Dovo aver rimosso  
la valvola di  
funzionamento (A)  
e la guarnizione (H)  
potete lavare il  
coperchio in  
lavastoviglie.

Non svitate mai la  
vite e il dado  
situati all'interno  
del coperchio.



Non utilizzate mai  
oggetti taglienti o  
contundenti per la  
suddetta  
operazione.

### **Per cambiare la guarnizione della pentola**

- La guarnizione va cambiata ogni anno.
- La guarnizione va sostituita se presenta tagli o fessure.
- Si consigliano sempre guarnizioni originali TEFAL corrispondenti al proprio modello.

### **Riporre la pentola**

- Collocate il coperchio sulla pentola in posizione rovesciata.

### **Se la pentola ha i manici pieghevoli\*:**

- premete sui pulsanti di ripiegamento (N) dei manici. Si veda il paragrafo "manici pieghevoli".
- **Non cercate di ripiegare i manici\* senza premere i relativi pulsanti.**

**Per conservare più a lungo le ottime caratteristiche della pentola: non surriscaldate la pentola quando vuota.**

**È assolutamente necessario portare la pentola presso un Centro Assistenza TEFAL dopo 10 anni di utilizzo.**

## **Sicurezza**

La presente pentola a pressione è dotata di diversi dispositivi di sicurezza.

### **• Chiusura di sicurezza:**

- Le ganasce devono essere in contatto con il bordo del coperchio. In caso contrario si ha una fuga di vapore a livello dell'indicatore di pressione e la pentola non può essere messa sotto pressione.

### **• Apertura di sicurezza:**

- Se la pentola è in pressione il pulsante di apertura non è azionabile.
- Non forzate l'apertura della pentola.
- Soprattutto non agite in alcun modo sull'indicatore di pressione.
- Assicuratevi che la pressione interna sia scesa.

### **• Due sistemi di sicurezza in caso di sovrappressione:**

- Primo dispositivo: la valvola di sicurezza (F) libera la pressione - **Fig. 19**
- Secondo dispositivo: la guarnizione rilascia vapore tra coperchio e pentola - **Fig. 20**

\* a seconda del modello

## Azioni richieste in caso di attivazione di uno dei dispositivi di sicurezza.

- Spegnete il fornello.
- Lasciate raffreddare completamente la pentola.
- Aprite.
- Verificate e pulite la valvola di funzionamento (A), il condotto di rilascio del vapore (C), la valvola di sicurezza (F) e la guarnizione (H).
- Se dopo le ispezioni necessarie e le operazioni di pulizia il prodotto perde o non funziona più, si consiglia di rivolgersi ad un Centro Assistenza TEFAL.

## Consigli d'uso

- 1 - Il vapore è bollente quando fuoriesce dalla valvola di funzionamento : prestate la massima attenzione
- 2 - Non appena l'indicatore di pressione si alza, non è più possibile aprire la pentola.
- 3 - Come per qualsiasi apparecchio da cottura, prestate particolare attenzione se utilizzate la pentola in prossimità di bambini.
- 4 - Attenzione al getto di vapore.
- 5 - Per spostare la pentola servitevi dei manici della pentola.
- 6 - Non lasciate gli alimenti nella pentola dopo l'uso.
- 7 - Si sconsigliano candeggina o prodotti contenenti cloro che possono alterare le caratteristiche dell'acciaio.
- 8 - Evitate di lasciare il coperchio immerso nell'acqua per troppo tempo.
- 9 - Sostituite la guarnizione una volta all'anno.
- 10 - La pulizia della pentola va effettuata con acqua tiepida e con l'apparecchio vuoto.
- 11 - È assolutamente necessario portare la pentola presso un Centro Assistenza TEFAL dopo 10 anni di utilizzo.

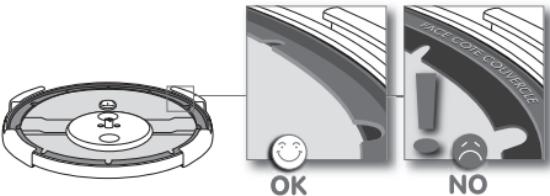
## **Garanzia**

- Nell'ambito dell'utilizzo raccomandato dalle istruzioni per l'uso, il recipiente della vostra nuova pentola a pressione TEFAL è **garantito 10 anni** contro:
  - Ogni difetto alla struttura metallica del vostro recipiente,
  - Ogni deterioramento prematuro del metallo di base.
- **Sulle altre parti, la garanzia pezzi e manodopera, è di 1 anno** (salvo legislazione specifica al vostro paese), contro ogni difetto o vizio di fabbricazione.
- **Questa garanzia contrattuale sarà valida dietro presentazione dello scontrino o della fattura che riporti questa data d'acquisto.**
- Queste garanzie escludono:
- I deterioramenti consecutivi al mancato rispetto delle importanti precauzioni o a utilizzi negligenti, in particolare:
  - Urti, cadute, introduzione della pentola in forno,...
- Solo i Centri Assistenza autorizzati TEFAL sono abilitati a farvi beneficiare di questa garanzia.
- Chiamate il numero verde per l'indirizzo del Centro Assistenza autorizzato TEFAL più vicino a casa vostra.

# Marcature di legge

Marcatura	Posizione
Nome del produttore o del marchio commerciale	sul pulsante di chiusura
Anno e lotto di produzione Modello Pressione massima di sicurezza (PS) Pressione di funzionamento (PF)	Bordo superiore del coperchio (visibile quando il coperchio è in posizione di apertura)
Capacità	Fondo esterno della pentola

# TEFAL risponde

Problema	Soluzione
<b>Se il coperchio non si chiude.</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Verificate che il pulsante di apertura (E) sia ben abbassato.</li> <li>Verificate che il senso in cui è stata inserita la guarnizione sia giusto (si veda paragrafo "Pulizia e manutenzione").</li> </ul> 
<b>Se la pentola è stata riscaldata sotto pressione in assenza di liquido al suo interno:</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Rivolgetevi ad un Centro Assistenza TEFAL.</li> </ul>
<b>Se l'indicatore di pressione non si è alzato e se nulla fuoriesce dalla valvola durante la cottura.</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Nei primi minuti si tratta di un fenomeno normale. Se il fenomeno persiste, verificate che: <ul style="list-style-type: none"> <li>- La potenza del fornello sia sufficiente. In caso contrario, aumentatela.</li> <li>- La quantità di liquido presente nella pentola sia sufficiente.</li> <li>- La valvola di funzionamento sia posizionata su <b>1</b> oppure <b>2</b>.</li> <li>- La pentola sia chiusa bene.</li> <li>- La guarnizione o il bordo della pentola non siano usurati.</li> <li>- La guarnizione sia ben posizionata nel coperchio (si veda paragrafo "Pulizia e manutenzione").</li> </ul> </li> </ul>
<b>Se l'indicatore di pressione si è alzato e se nulla fuoriesce dalla valvola durante la cottura.</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Nei primi minuti si tratta di un fenomeno normale. Se il fenomeno persiste, mettere l'apparecchio sotto l'acqua fredda fino a far scendere l'indicatore di pressione. Pulite la valvola di funzionamento - Fig. 15 e il condotto di rilascio del vapore - Fig. 16 e verificate che la valvola di sicurezza sia inserita senza difficoltà - Fig. 17.</li> </ul>

Problema	Soluzione
<b>Se vedete che il vapore fuoriesce dai coperchio, verificate:</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• La corretta chiusura del coperchio.</li> <li>• Il posizionamento della guarnizione del coperchio.</li> <li>• Che la guarnizione sia in buone condizioni e, se necessario, sostituitela.</li> <li>• Assicurarsi che il coperchio, la guarnizione e il relativo alloggiamento nel coperchio siano ben puliti.</li> <li>• Accertarsi che il bordo della pentola sia in buono stato.</li> </ul>
<b>Se vedete che il vapore fuoriesce dai bordi del coperchio accompagnato da un fischio:</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Controllate che il coperchio sia ben posizionato sulla pentola.</li> </ul>
<b>Non si riesce ad aprire il coperchio:</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Verificate che l'indicatore di pressione sia abbassato.</li> <li>• In caso contrario: Procedete con la decompressione e se necessario raffreddate la pentola sotto l'acqua fredda. Non intervenite sull'indicatore di pressione.</li> </ul>
<b>Gli alimenti non sono cotti o sono bruciati verificate:</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Il tempo di cottura.</li> <li>• La potenza della fonte di calore.</li> <li>• Il corretto posizionamento della valvola di funzionamento.</li> <li>• La quantità di liquido.</li> </ul>
<b>Se nella pentola si sono bruciati degli alimenti:</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Lasciate la pentola a mollo per un po' prima di lavarla.</li> <li>• Non utilizzate candeggina o prodotti contenenti cloro.</li> </ul>
<b>Uno dei sistemi di sicurezza si attiva:</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Spegnete la fonte di calore.</li> <li>• Lasciate raffreddare la pentola senza spostarla.</li> <li>• Attendete che l'indicatore di presenza di pressione si abbassi, quindi aprite.</li> <li>• Verificate e pulite la valvola di funzionamento, il condotto di scarico del vapore, la valvola di sicurezza e la guarnizione.</li> <li>• Se il problema persiste, far verificare l'apparecchio presso un centro di assistenza autorizzato TEFAL.</li> </ul>
<b>Non è possibile portare i manici pieghevoli* in posizione di utilizzo:</b>	<p>Verificate che:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• il pulsante di sblocco* sia mobile.</li> <li>• se il fenomeno persiste, far verificare la pentola presso un centro di assistenza autorizzato TEFAL.</li> </ul>
<b>Non è possibile ripiegare i manici pieghevoli*:</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Non forzate.</li> <li>• Assicurarsi di premere a fondo i pulsanti di sblocco* dei manici.</li> </ul>

\* a seconda del modello

# **Belangrijke voorzorgsmaatregelen**

Voor uw veiligheid, dit apparaat voldoet aan alle toepasbare normen en regels:

- Richtlijnen Apparaten onder Druk
- Materialen die met levensmiddelen in aanraking komen
- Milieu
- Dit apparaat werd ontworpen voor huishoudelijk gebruik.
- Neem de tijd om alle instructies rustig door te lezen en houdt u steeds aan de "Gebruiksaanwijzing".
- Zoals bij elke pan, dient u nauwlettend toezicht te houden als u de snelkookpan in de buurt van kinderen gebruikt.
- Zet de snelkookpan niet in een warme oven.
- Verplaats een snelkookpan onder druk met de grootste zorg. Raak de warme oppervlakken niet aan. Gebruik de handgrepen en de knoppen. Gebruik, indien nodig, ovenhandschoenen. Controleer regelmatig of de handvatten van de binnenpan correct geplaatst zijn. Schroef deze indien nodig opnieuw vast.
- Gebruik uw snelkookpan niet voor een ander doel dan waarvoor deze bestemd is.
- Uw snelkookpan werkt onder druk. Verkeerd gebruik kan letsel veroorzaken door kokend water. Controleer of de snelkookpan goed gesloten is voordat u deze in werking stelt. Zie paragraaf "Sluiten".
- Zorg ervoor dat de klep in een positie van ontluchten staat voor het openen van de snelkookpan.
- Open de snelkookpan nooit met geweld. Controleer of de druk in de pan helemaal weg is. Zie paragraaf "veiligheid".
- Gebruik de snelkookpan nooit zonder vloeistof, daar dit ernstige schade aan de pan kan veroorzaken. Zorg ervoor dat er steeds voldoende vloeistof in de pan zit.
- Gebruik een geschikte warmtebron. Raadpleeg de gebruiksaanwijzingen.
- Bereid nooit recepten op basis van melk in de CLIPSO® MODULÓ 2.
- Gebruik geen grof zout in de pan, voeg na het koken fijn zout toe.
- Vul de snelkookpan nooit voor meer dan 2/3e.
- Wanneer u voedingsmiddelen klaarmaakt die tijdens de bereiding opzwollen (denk aan rijst, gedroogde peulvruchten, compotes, ...) dan mag u de binnenpan slechts voor de helft vullen. Na de bereiding van pompoen- of courgettesoep, laat u de snelkookpan enkele minuten afkoelen alvorens de pan onder koud water te houden.
- Na de bereiding van vlees met een vel, dat onder invloed van de druk kan opzwollen (bv. rundertong), prikt u bij voorkeur niet in het vlees zolang het vel er opgezwollen uitsteekt; u zou zich namelijk door opspattend vocht kunnen branden. Prik vóór het koken gaatjes in het vlees.
- Bij bereiding van voedingswaren die een dikke massa vormen (zoals spliterwt en rabarber), de snelkookpan even schudden, voordat u deze opent, om te voorkomen dat het voedsel eruit spat.
- Controleer vóór elk gebruik of de ventielen niet verstopt zitten. Zie paragraaf "Voor het koken".
- Gebruik uw snelkookpan niet om onder druk in olie te bakken.
- Kom niet aan de veiligheidssystemen, behalve om de reinigings- en onderhoudsinstructies uit te voeren.
- Gebruik steeds originele TEFAL-onderdelen, die speciaal voor uw model snelkookpan gemaakt werden. Gebruik vooral een CLIPSO® MODULO 2 binnenpan en deksel.
- Alcohollampen zijn ontvlambaar. Laat de bereiding eerst gedurende 2 minuten koken alvorens het deksel op de pan te zetten. Houd de snelkookpan daarom goed in de gaten als u recepten op basis van alcohol bereidt.
- Zet de pan nooit met dichtgeklapte handvatten\* op het vuur.

## **Bewaar deze aanwijzingen**

\* afhankelijk van het model

# Beschrijvend schema

- |                              |                                          |
|------------------------------|------------------------------------------|
| A. Werkingsventiel           | I. Stoommand                             |
| B. Sluitknop                 | J. Driepoot                              |
| C. Stoomuitlaat              | K. Binnenpan                             |
| D. Markering positie ventiel | L*. Handvat binnenpan                    |
| E. Openknop                  | M. Markering maximaal vullen             |
| F. Veiligheidsventiel        | N*. Ontgrendelingsknop van de handvatten |
| G. Drukindicator             | O*. Vaste handvatten binnenpan           |
| H. Ring                      |                                          |

NL

## Kenmerken

Diameter van de bodem van de snelkookpan  
- referenties

Inhoud	Ø Binnenpan	Ø Bodem	CLIPSO® MODULO 2	Materiaal binnenpan en deksel
4,5 L	22 cm	18 cm	P42706	Inox
6 L	22 cm	18 cm	P42807	
8 L	25 cm	20 cm	P42814	
10 L	25 cm	20 cm	P42815	

### Normatieve informatie:

Hoogste werkdruk: 80 kPa.

Maximale veiligheidsdruk: 120 kPa.

## Geschikte warmtebronnen



GAS



ELEKTRISCHE KOOKPLAAT



GLASKERAMISCH STRALEND HALOGEN



INDUCTIE



ELEKTRISCHE SPIRAAL

Zet de binnenpan nooit leeg op het vuur om het product niet te beschadigen.

- U kunt uw CLIPSO® MODULO 2 op alle soorten warmtebronnen, ook op induktieplaten, gebruiken.
- Gebruik bij elektrisch koken een kookplaat met een diameter gelijk aan of kleiner dan de bodem van de snelkookpan.

\* afhankelijk van het model

- Controleer bij gebruik van een keramische kookplaat of de bodem van de pan schoon en zuiver is.
  - Bij gebruik van gas mogen de vlammen niet buiten de diameter van de pan komen.
- Zorg er steeds voor dat de snelkookpan mooi in het midden van de warmtebron staat.

## TEFAL accessoires

---

- Hieronder vindt u een overzicht van de CLIPSO® MODULO 2 accessoires die in de handel verkrijgbaar zijn:

Accessoire		Referentie
Ring	4,5/6L	X1010004
	8/10L	X1010003
Stoommand	4,5/6 L	792185
Driepoot		X1030007

- Neem voor het vervangen van andere onderdelen of voor reparaties contact op met een Erkend TEFAL Service Center.
- Gebruik steeds originele reserveonderdelen die speciaal voor uw model gemaakt werden.

## Gebruik

### Openen

---

- Druk op de openknop (E) op het deksel - Fig. 1

### Sluiten

---

**De steel moet contact maken met de rand van het deksel.**

- Druk op de sluitknop (B) op het deksel - Fig. 2

# Vullen: minimaal en maximaal

---

- Minimaal 25 cl (2 glazen) - Fig. 3.
- Maximaal tot 2/3e van de binnenpan (M) - Fig. 4.

## Voor sommige voedingsmiddelen

- Wanneer u voedingsmiddelen klaarmaakt die tijdens de bereiding opzwollen (denk aan rijst, gedroogde peulvruchten, compotes...), dan mag u de binnenpan slechts voor de helft vullen. Wanneer u soep maakt, dient u een snelle drukvermindering uit te voeren.

# Gebruik van de stoommand

---

**Het voedsel in de stoommand mag het deksel van de pan niet raken.**

- Giet 75 cl water in de binnenpan.
- Plaats de driepoot (J) onder de stoommand (I) - Fig. 5 en 6.
- Leg het geheel in de binnenpan - Fig. 7.

# Gebruik van het werkingsventiel

---

## Om het werkingsventiel te plaatsen

- Plaats het werkingsventiel en zorg ervoor dat de positie-indicator (D) op het streepje  op het deksel staat - Fig. 8
- Druk op het ventiel tot het stevig in de stoomuitlaat klikt.
- Druk op het midden van het werkingsventiel (A) en draai het ventiel op de gewenste stand - Fig. 8

## Voor het koken

- Draai pictogram 1 van het ventiel op één lijn met de positie-indicator (D). - Fig. 9

## Om vlees, vis en diepvriesproducten te bereiden:

- Draai pictogram 2 van het ventiel op één lijn met de positie-indicator (D). - Fig. 10

## Om het werkingsventiel te verwijderen

- Druk op het midden van het werkingsventiel (**A**) en zet de positie-indicator (**D**) op het streepje -

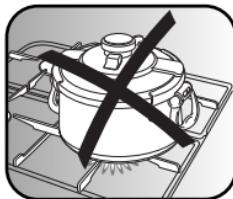
Fig. 11

- Verwijder het ventiel

## Opklapbare handvatten\*

Voor gebruik verwijdert u de etiketten van de handvatten.

Zet je pan nooit met dichtgevouwen handvatten op de warmtebron.



Probeer de handvatten nooit dicht te vouwen zonder op de ontgrendelingsknop te drukken



## Het eerste gebruik

- Plaats de driepoot (**J**) onder de stoommand (I) - Fig. 5 en 6.
- Leg de stoommand (I) in de binnenpan - Fig. 7.
- Vul de binnenpan tot 2/3e met water (**M**).
- Sluit de pan.
- Plaats het werkingsventiel (**A**) en draai op stand **2**.
- Zet de pan op een warmtebron die op de maximale stand staat.
- Zet het vuur zachter wanneer de stoom via het ventiel begint te ontsnappen en wacht 20 min.
- Zet het vuur na 20 min. uit.
- Draai het werkingsventiel op ☁.

\* afhankelijk van het model

- Wanneer de drukindicator (**G**) naar beneden is gezakt, staat de snelkookpan niet meer onder druk.
- Open de snelkookpan - **Fig. 1.**

## Vóór het koken

NL

- Voor elk gebruik controleert u of de stoomuitlaat (**C**) niet verstopt zit - **Fig. 12.**
- Controleer of het veiligheidsventiel beweegbaar is: zie paragraaf "Reiniging en onderhoud"
- Sluit de pan - **Fig. 2**
- Plaats het ventiel (**A**) - **Fig. 8**
- Druk het ventiel naar beneden en draai het op de gewenste stand - **Fig. 9**
- Controleer of de pan goed gesloten werd alvorens de pan op het vuur te zetten.
- Zet de pan op een warmtebron die op de maximale stand staat.

## Tijdens het koken

- Wanneer er doorlopend en met een regelmatig sissend geluid (PSCHHHT), stoom uit het werkingsventiel ontsnapt, zet u het vuur zachter.
- Houd de kooktijd uit uw recept aan.
- Zorg ervoor dat het ventiel tijdens de bereiding een regelmatig geluid maakt. Als er niet voldoende stoom ontsnapt, zet u het vuur harder, als er te veel stoom ontsnapt, zet u het vuur zachter.

## Einde van de kooktijd

---

Als de drukindicator (G) niet naar beneden zakt, houdt u uw snelkookpan onder de koudwaterkraan - Fig. 13  
Manipuleer de drukindicator nooit.

Wanneer de stoom op een vreemde of onregelmatige manier ontsnapt, draait u het werkingsventiel (A) op 1 of 2 en voert u een snelle drukvermindering uit.

### Om de stoom te laten ontsnappen

- Wanneer u het vuur heeft uitgezet, heeft u twee mogelijkheden:
  - **Langzame drukvermindering:** draai het werkingsventiel (A) op . Wanneer de drukindicator (G) naar beneden is gezakt, staat de snelkookpan niet meer onder druk.
  - **Snelle drukvermindering:** houd uw snelkookpan onder de koudwaterkraan - Fig. 13. Wanneer de drukindicator (G) naar beneden is gezakt, staat de snelkookpan niet meer onder druk. Draai het werkingsventiel (A) op .
- U kunt de pan openen - Fig. 1

## Reiniging en onderhoud

### Reiniging van de snelkookpan

---

- Neem voor een juiste werking van uw apparaat deze reinigings- en onderhoudsinstructies na ieder gebruik in acht.
- Maak de snelkookpan na elk gebruik met lauw water en afwasmiddel schoon. Doe hetzelfde met het stoommandje.
- Gebruik geen bleekmiddel of chloorhoudende producten.
- Zet de binnenpan nooit leeg op het vuur.

In de loop van de tijd kan het apparaat bruin worden en kunnen er krassen verschijnen. Dit heeft echter geen invloed op de werking van het apparaat.

## **Om de binnenkant van de binnenpan te reinigen**

- Maak met een sponsje en afwasmiddel schoon.
- Als op de binnenkant van de inox pan iriserende vlekken verschijnen, dient u de pan met azijn schoon te maken.

## **Om de buitenkant van de binnenpan te reinigen**

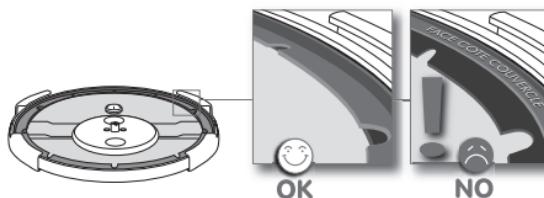
- Maak met een sponsje en afwasmiddel schoon.

## **Om het deksel schoon te maken**

- Maak het deksel met een sponsje en afwasmiddel schoon.

## **Om de rubbering van het deksel schoon te maken**

- Reinig de ring (H) en de gleuf na elk gebruik.
- Raadpleeg - Fig. 14 om de rubbering opnieuw te plaatsen en zorg ervoor dat de aanduiding "face côté couvercle" tegen het deksel drukt.



## **Om het werkingsventiel schoon te maken**

- Verwijder het werkingsventiel (A) - Fig. 11
- Reinig het werkingsventiel (A) onder de waterkraan - Fig. 15
- Zorg ervoor dat het ventiel beweeglijk is: zie afbeelding hiernaast

## **Om stoomuitlaat van het werkingsventiel op het deksel schoon te maken**

- Verwijder het ventiel (A) - Fig. 11
- Controleer bij daglicht of de stoomuitlaat schoon en rond is - Fig. 12. Reinig de uitlaat, indien nodig, met een tandenstoker - Fig. 16 en spoel goed.

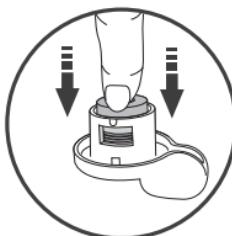
**De binnenpan en de stoommand mogen in de vaatwasser.**

**Verwijder het werkingsventiel (A) met de ring (H), alvorens het deksel in de vaatwasser te plaatsen.**

**Maak de schroef en de moer aan de binnenkant van het deksel nooit los.**

NL

**Plaats de rubberen ring nooit in de vaatwasser.**



**Gebruik hiervoor nooit scherpe of puntige voorwerpen.**

### **Om het veiligheidsventiel te reinigen (F)**

- Reinig het deel van het veiligheidsventiel dat aan de binnenkant van het deksel zit. Houd het onder stromend water.
- Controleer de juiste werking en druk met een wattenstaafje stevig op de ventielklep. Deze moet beweeglijk zijn - Fig. 17

### **Om de rubberring van uw snelkookpan te vervangen**

- Vervang de rubberring elk jaar.
- Vervang de rubberring als deze gescheurd is.
- Gebruik steeds originele ringen die speciaal voor uw model gemaakt werden.

### **Om uw snelkookpan op te bergen**

- Leg het deksel omgekeerd op de binnenpan.

### **Als uw snelkookpan opklapbare handvatten\* heeft :**

- Druk op de ontgrendelingsknoppen (**N**) van de handvatten. Zie paragraaf "opklapbare handvatten".
- **Probeer de handvatten\* niet dicht te klappen zonder op de ontgrendelingsknoppen te drukken.**

**Zet de binnenpan nooit leeg op het vuur. Zo zal uw snelkookpan langer meegaan.**

**Na 10 jaar dient u uw snelkookpan door een Erkend TEFAL Service Center te laten nakijken.**

## **Veiligheid**

Uw snelkookpan is voorzien van verschillende veiligheidsvoorzieningen:

### **• Veiligheid bij het sluiten:**

- De steel moet contact maken met de rand van het deksel. Als dat niet het geval is, ontsnapt er stoom langs de drukindicator en werkt de snelkookpan niet.

### **• Veiligheid bij het openen:**

- Als de pan onder druk staat, mag de openingsknop niet bediend worden.
- Forceer de pan nooit.
- Manipuleer de drukindicator niet.
- Controleer of de druk in de pan gezakt is.

\* afhankelijk van het model

- **Twee beveiligingen tegen overdruk:**

- Eerste voorziening: het veiligheidsventiel (F) zorgt dat de druk afneemt - Fig. 19
- Tweede voorziening: de rubberring zorgt ervoor dat de stoom tussen het deksel en de binnenpan kan ontsnappen - Fig. 20

**Één van de veiligheidssystemen treedt in werking:**

- Zet de warmtebron uit.
- Laat de snelkookpan afkoelen.
- Open.
- Controleer en reinig het werkingsventiel (A), de stoomuitlaat (C), het veiligheidsventiel (F) en de rubberring (H).
- Als uw product na de controle en de schoonmaakbeurt nog steeds niet werkt, dient u het naar een Erkend Service Center te brengen.

## Gebruiksinstructies

- 1 - De stoom is zeer heet wanneer deze uit het werkingsventiel komt.
- 2 - Zodra de drukindicator stijgt, kunt u de snelkookpan niet meer openen.
- 3 - Zoals bij iedere pan dient u de snelkookpan goed in de gaten te houden als u deze gebruikt wanneer er kinderen in de buurt zijn.
- 4 - Kijk uit voor de uitstoot van stoom.
- 5 - Gebruik de twee handgrepen wanneer u de snelkookpan wilt verplaatsen.
- 6 - Bewaar geen etenswaren in de snelkookpan.
- 7 - Gebruik nooit bleekmiddel of chloorhoudende producten die het roestvrij staal kunnen aantasten.
- 8 - Laat het deksel niet in water staan.
- 9 - Vervang de rubberring elk jaar.
- 10 - U reinigt de pan enkel wanneer deze koud en leeg is.
- 11 - Laat uw snelkookpan na een gebruik van 10 jaar door een TEFAL Erkend Service Center nakijken.

# **Garantie**

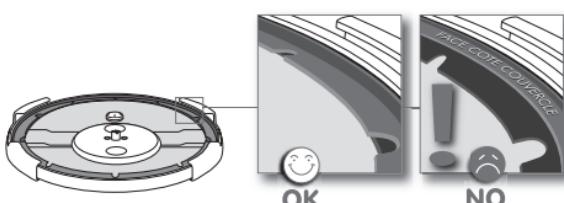
- Uw TEFAL snelkookpan heeft een **garantie van 10 jaar** tegen:
  - alle defecten betreffende de metalen structuur van het product,
  - voortijdige beschadiging van het basismetaal.
- **De andere onderdelen hebben een garantie van 1 jaar** (tenzij de wetgeving van een land anders vermeldt), tegen fabricagefouten.
- **U kunt zich beroepen op deze contractuele garantie door de kassabon of de factuur te laten zien.**
- **Wordt niet door de garantie gedekt:**
  - Herhaaldelijke beschadiging of beschadiging veroorzaakt door het niet naleven van de instructies:
    - u laat het product vallen
    - u zet het product in de oven
    - ...
  - Om van de garantie gebruik te kunnen maken kunt u enkel bij de Erkende TEFAL Service Centers terecht.
  - Bel ons nummer om het adres van het dichtstbijzijnde Erkend TEFAL Service Center te weten te komen.

# Reglementaire kenmerken

Kenmerk	Lokalisatie
Naam van de fabrikant of handelsmerk	Sluitknop
Fabricagejaar en -partij Referentiemodel Maximale veiligheidsdruk Hoogste werkdruk	Op de bovenste rand van het deksel, zichtbaar wanneer de pan op “open”-positie staat.
Inhoud	Aan de buitenkant van de bodem van de binnenpan.

NL

# TEFAL beantwoordt al uw vragen

Problemen	Aanbevelingen
<b>U kunt het deksel niet sluiten:</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Controleer of de openknop (E) goed ingeduwd werd.</li> <li>Controleer of de rubberring met de juiste kant naar boven gemonteerd werd. Zie paragraaf "Reiniging en onderhoud".</li> </ul> 
<b>De snelkookpan werd zonder vocht onder druk verwarmd:</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Laat de snelkookpan door een Erkend TEFAL Service Center nakijken.</li> </ul>
<b>De drukindicator komt niet omhoog en tijdens het koken komt er geen stoom uit de pan:</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Dit is normaal gedurende de eerste minuten. Indien dit niet overgaat, controleer dan of:             <ul style="list-style-type: none"> <li>- De warmtebron krachtig genoeg is, zo niet: zet deze hoger.</li> <li>- De hoeveelheid vocht in de pan voldoende is.</li> <li>- Het werkingsventiel op <b>1</b> of <b>2</b> staat.</li> <li>- De snelkookpan goed gesloten is.</li> <li>- De rubberring of de rand van de binnenpan niet beschadigd zijn.</li> <li>- De rubberring goed op het deksel geplaatst werd. Zie paragraaf "Reiniging en onderhoud".</li> </ul> </li> </ul>
<b>De drukindicator werd geplaatst maar er komt geen stoom uit de pan:</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Dit is normaal gedurende de eerste minuten. Indien dit niet overgaat, plaatst u het apparaat onder koud, stromend water tot de drukindicator zakt. Maak het werkingsventiel - <b>Fig. 15</b> en de stoomuitlaat - <b>Fig. 16</b> schoon en controleer of het veiligheidsventiel niet verstopt zit - <b>Fig. 17</b>.</li> </ul>

Problemen	Aanbevelingen
<b>Er ontsnapt stoom langs het deksel, controleer:</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Of het deksel goed gesloten werd.</li> <li>• De rubberring goed in het deksel geplaatst werd.</li> <li>• De goede staat van de rubberring, vervang, indien nodig.</li> <li>• Of het deksel, de rubberring en de gleuf in het deksel schoon zijn.</li> <li>• De goede staat van de binnenpan.</li> </ul>
<b>Er ontsnapt stoom langs het deksel en dit gaat gepaard met een vreemd geluid:</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Controleer of de ring niet geblokkeerd zit tussen de binnenpan en het deksel.</li> </ul>
<b>U kunt het deksel niet openen:</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Controleer of de drukindicator omlaag staat.</li> <li>• Zo niet: neem de druk weg en houd de pan, indien nodig onder stromend, koud water. Manipuleer de drukindicator nooit.</li> </ul>
<b>Als de etenswaren niet gaar zijn of aangebrand zijn, controleer dan:</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• De kooktijd.</li> <li>• De kracht van de warmtebron.</li> <li>• De plaatsing en de werking van het werkingsventiel.</li> <li>• De hoeveelheid vloeistof.</li> </ul>
<b>Als de etenswaren aangebrand zijn:</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Laat de pan enige tijd weken alvorens de pan schoon te maken.</li> <li>• Gebruik nooit bleekmiddel of andere chloorhoudende producten.</li> </ul>
<b>Als de etenswaren aangebrand zijn:</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Zet het vuur uit.</li> <li>• Laat de snelkookpan afkoelen.</li> <li>• Wacht tot de drukindicator zakt en open de pan.</li> <li>• Controleer en reinig het werkingsventiel, het palletje van de stoomuitlaat, het veiligheidsventiel en de ring.</li> <li>• Als het probleem niet op te lossen is, brengt u het apparaat naar een Erkend TEFAL Service Center.</li> </ul>
<b>U kunt de opklapbare handvatten* niet in hun werkingspositie vouwen:</b>	Controleer of: <ul style="list-style-type: none"> <li>• De ontgrendelingsknop beweeglijk is.</li> <li>• Als het probleem niet op te lossen is, brengt u het apparaat naar een Erkend TEFAL Service Center.</li> </ul>
<b>U kunt de opklapbare handvatten* niet dichtvouwen :</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Forceer de handvatten niet.</li> <li>• Controleer of u stevig genoeg op de ontgrendelingsknoppen van de handvatten drukt.</li> </ul>

\* afhankelijk van het model

# Wichtige Sicherheitshinweise

Um Ihre Sicherheit zu gewährleisten, entspricht dieses Gerät den gültigen Normen und Vorschriften:

- Richtlinien für Geräte, die unter Druck stehen
- zu Materialien, die in Kontakt mit Lebensmitteln kommen
- zum Umweltschutz
- Dieses Gerät wurde für den Hausgebrauch entwickelt.
- Lesen Sie bitte die nachstehenden Hinweise sorgfältig durch und lesen Sie im Zweifelsfall in der „Bedienungsanleitung“ nach.
- Überwachen Sie den Schnellkochtopf wie alle Kochgeräte aufmerksam, wenn Sie ihn in der Nähe von Kindern benutzen.
- Stellen Sie Ihren Schnellkochtopf nie in einen heißen Ofen.
- Ein Schnellkochtopf, der unter Druck steht, darf nur ganz vorsichtig bewegt werden. Berühren Sie die heißen Oberflächen (vor allem die Metallteile) nicht. Verwenden Sie die Handgriffe und Knöpfe. Verwenden Sie gegebenenfalls Handschuhe. Überprüfen Sie regelmäßig, ob die Handgriffe des Behälters richtig befestigt sind. Ziehen Sie sie gegebenenfalls nach.
- Verwenden Sie Ihren Schnellkochtopf nur für den vorgesehenen Verwendungszweck.
- Ihr Schnellkochtopf gart unter Druck. Bei unsachgemäßer Verwendung kann es zu Verbrühungen kommen. Versichern Sie sich, dass der Schnellkochtopf richtig verschlossen ist, bevor Sie ihn in Betrieb nehmen. Siehe Kapitel „Schließen“.
- Öffnen Sie den Kochtopf nie mit Gewalt. Vergewissern Sie sich, dass er nicht mehr unter Druck steht und der Garregler auf Position „Abdampfen“ steht. Siehe Kapitel „Sicherheit“.
- Verwenden Sie Ihren Schnellkochtopf niemals ohne Flüssigkeit. Bei Nichtbeachtung kann es zu schweren Beschädigungen kommen. Stellen Sie sicher, dass auch während des Kochens stets ausreichend Flüssigkeit vorhanden ist.
- Verwenden Sie ausschließlich geeignete Herdplatten/Kochfelder gemäß Bedienungsanleitung.
- Bereiten Sie niemals Rezepte auf Milchbasis in Ihrem CLIPSO® MODULO 2 zu.
- Geben Sie Salz ausschließlich in kochendes Wasser, um Materialschäden am Topf zu vermeiden.
- Füllen Sie Ihren Schnellkochtopf niemals zu mehr als 2/3 (Markierung maximale Füllmenge).
- Bei der Zubereitung von Lebensmitteln, deren Volumen sich während des Garens ausdehnt, wie zum Beispiel Reis, Hülsenfrüchte oder Kompott usw. darf der Topf nur bis zur Hälfte seiner Kapazität gefüllt werden. Lassen Sie Ihren Schnellkochtopf bei Suppen aus Kürbis, Zucchini,... einige Minuten abkühlen, kühlen Sie ihn dann unter kaltem Wasser herunter.
- Stechen Sie nach der Zubereitung von Fleisch, das mit einer Haut überzogen ist (z.B. Rinderzunge, ...), die sich unter Druck aufblähen kann, nicht in das Fleisch, solange die Haut aufgebläht aussieht; Sie könnten sich verbrennen. Wir empfehlen Ihnen, das Fleisch vor dem Kochen einzustechen.
- Bei der Zubereitung von mehligen Lebensmitteln (Trockenerbsen, Rhabarber,...) muss der Schnellkochtopf vor dem Öffnen leicht geschüttelt werden, um zu verhindern, dass diese Lebensmittel beim Öffnen des Deckels herauspritzen.
- Vergewissern Sie sich vor jeder Verwendung, dass die Ventile nicht verstopft sind. Siehe Kapitel „Vor dem Garen“.
- Benutzen Sie Ihren Schnellkochtopf nicht zum Frittieren von Lebensmitteln in Öl unter Druck.
- Beschränken Sie sich bei der Handhabung der Sicherheitssysteme auf Maßnahmen zur Reinigung und Instandhaltung.
- Verwenden Sie für Ihren Schnellkochtopf CLIPSO® MODULO 2 ausschließlich Original-Ersatzteile von TEFAL.
- Alkoholdämpfe sind brennbar. Bringen Sie die Speisen etwa 2 Minuten vor dem Aufsetzen des Deckels zum Kochen. Bei der Zubereitung von Rezepten mit Alkohol muss der Schnellkochtopf besonders überwacht werden.
- Stellen Sie Ihren Schnellkochtopf niemals mit heruntergeklappten Griffen\* auf eine Heizquelle.
- Säurehaltige oder salzige Lebensmittel dürfen vor oder nach ihrer Zubereitung nicht im Schnellkochtopf aufbewahrt werden, um den Topf nicht zu beschädigen.

## Bewahren Sie diese Bedienungsanleitung auf!!!

\* je nach Modell

# Schemazeichnung

- |                                       |                                   |
|---------------------------------------|-----------------------------------|
| A. Garregler                          | I. Korbeinsatz                    |
| B. Verriegelungsknopf                 | J. Dreifuß                        |
| C. Dampfaustritt                      | K. Topf                           |
| D. Positionsmarkierung des Garreglers | L*. Klappbarer Griff              |
| E. Entriegelungsknopf                 | M. Markierung maximale Füllmenge  |
| F. Sicherheitsventil                  | N*. Entriegelungsknopf der Griffe |
| G. Druckanzeige                       | O*. Festangebrachter Griff        |
| H. Dichtungsring                      |                                   |

## Eigenschaften

Durchmesser des Topfbodens - Artikelnummern

DE

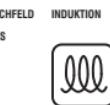
Kapazität	Ø Topf	Ø Boden	CLIPSO® MODULO 2	Topf- und Deckelmaterial
4,5 L	22 cm	18 cm	P42706	Edelstahl
6 L	22 cm	18 cm	P42807	
8 L	25 cm	20 cm	P42814	
10 L	25 cm	20 cm	P42815	

### Informationen bezüglich der Normen:

Maximaler Betriebsdruck: 80 kPa.

Maximaler Sicherheitsdruck: 120 kPa.

## Geeignete Herdarten



**Heizen Sie den Topf nicht leer auf, um Schäden am Produkt zu vermeiden.**

- Ihr Schnellkochtopf CLIPSO® MODULO 2 ist für alle Herdarten einschließlich Induktion geeignet.
- Bei Elektroherdplatten und Induktions-Kochfeldern muss darauf geachtet werden, dass deren Durchmesser maximal so groß ist wie der Bodendurchmesser des Schnellkochtopfes.

\* je nach Modell

- Bei Glaskeramik-Kochfeldern muss darauf geachtet werden, dass der Topfboden sauber und rückstandsfrei ist.
- Bei Gasherden ist zu vermeiden, dass die Gasflamme über den Rand des Schnellkochtopfes hinaus schlägt.  
Achten Sie bei allen Herdarten darauf, dass sich Ihr Schnellkochtopf in der Mitte des Kochfeldes steht.

## Zubehör von TEFAL

---

- Im Handel sind folgende Zubehörteile für den CLIPSO® MODULO 2 erhältlich:

Zubehörteile	Artikelnummer
Dichtungsring	4,5/6L
	8/10L
Dampfkorb	4,5/6 L
Dreifuß	X1030007

- Wenn andere Teile ausgetauscht oder Reparaturen durchgeführt werden müssen, wenden Sie sich bitte an eine autorisierte TEFAL Servicestelle.
- Verwenden Sie nur für Ihr Modell passende Original-Ersatzteile von TEFAL.

## Verwendung

---

### Öffnen

---

- Drücken Sie auf den Entriegelungsknopf (E) des Deckels - **Fig. 1**

### Schließen

---

Die Verriegelungszargen müssen in Kontakt mit dem Deckelrand sein.

- Drücken Sie auf den Verriegelungsknopf (B) des Deckels - **Fig. 2**

# Mindest- und Maximalfüllmenge

---

- Mindestens 250 ml (2 Gläser) - Fig. 3
- Maximal 2/3 der Topfhöhe (M) - Fig. 4

**Bei der Zubereitung von Lebensmitteln, die sich während des Kochens ausdehnen**

- Bei der Zubereitung von Lebensmitteln, deren Volumen sich während des Garens erhöht, wie zum Beispiel Reis, Hülsenfrüchte oder Kompott usw. darf der Schnellkochtopf nur bis zur Hälfte seiner Kapazität gefüllt werden. Bei Suppen empfehlen wir Ihnen ein schnelles Abdampfen (S. 20).

## Verwendung des Korbeinsatz

DE

**Die Lebensmittel im Korbeinsatz dürfen den Deckel des Schnellkochtopfs nicht berühren.**

- Gießen Sie 750 ml Wasser in den Topf.
- Klippen Sie den Dreifuß (J) unter den Korbeinsatz (I) - Fig. 5 und 6
- Stellen Sie alles in den Topf - Fig. 7

## Verwendung des Garreglers

---

**Um den Garregler einzusetzen**

- Richten Sie die Positionsmarkierung (D) des Garreglers auf die Markierung ( ) auf dem Deckel aus - Fig. 8
- Drücken Sie den Garregler fest herunter, bis er auf der Dampfaustrittsöffnung einrastet.
- Drücken Sie auf die Mitte des Garreglers (A) und drehen Sie ihn auf die gewünschte Position - Fig. 8

**Zum Kochen**

- Positionieren Sie das Piktogramm 1 des Garreglers gegenüber der Markierung (D) - Fig. 9.

## Zum Garen von Fleisch, Fisch und tiefgekühlten Lebensmitteln

- Positionieren Sie das Piktogramm **2** des Garreglers gegenüber der Markierung **(D)** - Fig. 10.

## Zum Abnehmen des Garreglers

- Drücken Sie auf die Mitte des Garreglers **(A)** und richten Sie die Positionsmarkierung **(D)** auf die Markierung **—** aus - Fig. 11
- Nehmen Sie ihn ab.

## Klapptbare Griffe\*

Achten Sie darauf, vor dem Erstgebrauch die Etiketten an den beiden Griffen zu entfernen.

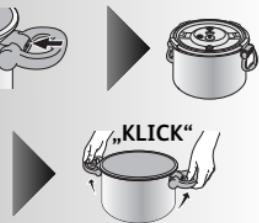
Stellen Sie niemals den Topf mit heruntergeklappten Griffen auf eine Heizquelle.



★ Herunterklappen der Griffe:



★ Hochklappen der Griffe:



## Erstbenutzung

- Klipsen Sie den Dreifuß **(J)** unter den Korbeinsatz **(I)** - Fig. 5 und 6
- Stellen Sie den Korbeinsatz **(I)** auf den Topfboden - Fig. 7
- Füllen Sie den Topf **(M)** zu 2/3 mit Wasser.
- Schließen Sie den Schnellkochtopf.
- Setzen Sie den Garregler **(A)** ein und positionieren Sie ihn auf **2**.
- Stellen Sie den Schnellkochtopf auf eine auf die höchste Stufe eingestellte Heizquelle.

\* je nach Modell

- Wenn Dampf aus dem Dampfaustritt auszutreten beginnt, drehen Sie die Heizquelle herunter.
- Schalten Sie Ihre Heizquelle nach 20 Min. ab.
- Drehen Sie den Garregler bis auf die Position .
- Wenn die Druckanzeige (**G**) gesunken ist,:steht Ihr Schnellkochtopf nicht mehr unter Druck.
- Öffnen Sie den Schnellkochtopf - Fig. 1

## Vor dem Garen

- Überzeugen Sie sich vor jeder Benutzung und bei hellem Licht davon, dass der Dampfaustritt (**C**) nicht verstopft ist - Fig. 12
- Vergewissern Sie sich, dass sich das Sicherheitsventil bewegen lässt: siehe Kapitel „Reinigung und Instandhaltung“
- Schließen Sie den Schnellkochtopf - Fig. 2
- Setzen Sie den Garregler ein (**A**) - Fig. 8
- Drücken Sie ihn ganz hinunter und drehen Sie ihn bis in die gewünschte Garposition - Fig. 9
- Vergewissern Sie sich, dass der Schnellkochtopf richtig verschlossen ist, bevor Sie ihn in Betrieb nehmen.
- Stellen Sie den Schnellkochtopf auf eine auf höchste Stufe eingestellte Heizquelle.

## Während des Garens

- Schalten Sie die Heizquelle herunter, sobald aus dem Dampfaustritt gleichmäßig Dampf austritt, der mit einem Zischlaut (PSCHHHT) einhergeht.
- Die im Rezept angegebene Garzeit wird von diesem Zeitpunkt an gemessen.
- Achten Sie darauf, dass es während des Garens regelmäßig zischt. Wenn nicht genug Dampf vorhanden ist, schalten Sie die Heizquelle etwas höher. Verringern Sie im gegenteiligen Fall die Hitze.

# Nach Ablauf der Garzeit

---

Wenn die Druckanzeige (G) nicht sinkt, halten Sie Ihren Schnellkochtopf unter fließendes, kaltes Wasser - Fig. 13. Versuchen Sie auf keinen Fall, Manipulationen an der Druckanzeige vorzunehmen.

Wenn Sie beim Abdampfen ungewöhnliche Spritzer feststellen: Stellen Sie den Garregler (A) wieder auf die Garposition 1 oder 2 und führen Sie dann den schnellen Druckabbau durch.

## Zum Abdampfen

- Nach dem Abschalten des Herds, haben Sie zwei Möglichkeiten:
  - **Langsamer Druckabbau:** Drehen Sie den Garregler (A) auf die Position . Sobald die Druckanzeige (G) vollständig gesunken ist, steht Ihr Schnellkochtopf nicht mehr unter Druck. Drehen Sie den Garregler (A) bis auf die Position .
  - **Schneller Druckabbau:** Stellen Sie Ihren Schnellkochtopf unter fließendes kaltes Wasser - Fig. 13. Sobald die Druckanzeige vollständig gesunken ist, steht Ihr Schnellkochtopf nicht mehr unter Druck. Drehen Sie den Garregler (A) bis auf die Position .
- Ihr Schnellkochtopf kann nun geöffnet werden - Fig. 1

# Reinigung und Instandhaltung

## Reinigung des Schnellkochtopfs

---

- Bitte beachten Sie diese Hinweise zur Reinigung und Instandhaltung Ihres Topfs nach jeder Benutzung, um seine Funktionsfähigkeit zu erhalten.
- Reinigen Sie den Schnellkochtopf nach jeder Benutzung mit warmem Wasser und Spülmittel. Das Gleiche gilt für den Korbeinsatz.
- Verwenden Sie niemals Chlorwasser oder chlorhaltige Reinigungsmittel.
- Überhitzen Sie Ihren Topf nicht, wenn er leer ist.

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

## **Reinigung des Topfinnen**

- Benutzen Sie ein Scheuerpad und Spülmittel.
- Wenn die Innenseite des Edelstahl-Topfs einen irisierenden Schimmer aufweist, muss sie mit Essig gereinigt werden.

## **Reinigung der Topfaußenseite**

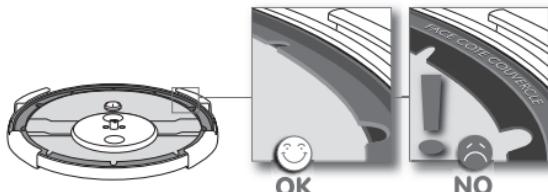
- Benutzen Sie einen Schwamm und Spülmittel.

## **Reinigung des Deckels**

- Reinigen Sie den Deckel mit einem Schwamm und Spülmittel.

## **Reinigung des Dichtungsring**

- Der Dichtungsring (**H**) und die Rille zum Einlegen müssen nach jeder Benutzung gereinigt werden.
- Zum Wiedereinlegen des Dichtungsringes siehe - Fig. 14. Achten Sie darauf, dass der Schriftzug "face côté couvercle" in Richtung Deckeloberseite zeigt.



## **Reinigung des Garreglers (A)**

- Entfernen Sie den Garregler (**A**) - Fig. 11
- Reinigen Sie den Garregler (**A**) unter fließendem Wasser - Fig. 15
- Überprüfen Sie seine Beweglichkeit, s. : nebenstehende Zeichnung.

## **Reinigung des Dampfaustritts an der Deckelinnenseite**

- Nehmen Sie den Garregler ab (**A**) - Fig. 11
- Vergewissern Sie sich bei hellem Licht, dass der Dampfaustritt nicht verstopft und rund ist - Fig. 12. Reinigen Sie ihn gegebenenfalls mit einem Zahnstocher - Fig. 16 und spülen Sie ihn durch.

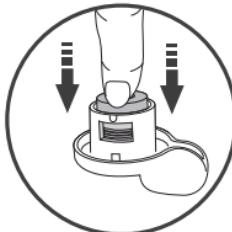
**Der Topf und der Korbeinsatz sind spülmaschinenfest.**

**Nach dem Entfernen des Garreglers (**A**) und des Dichtungsringes (**H**), können Sie den Deckel in der Spülmaschine reinigen.**

**Schrauben Sie niemals die Schraube und die Mutter auf der Deckelinnenseite heraus.**

**DE**

**Der Dichtungsring ist nicht spülmaschinenfest.**



### **Reinigung des Sicherheitsventils (F)**

- Reinigen Sie den an der Deckelinnenseite befindlichen Teil des Sicherheitsventils, indem Sie ihn unter fließendes Wasser halten.
- Überprüfen Sie das ordnungsgemäße Funktionieren, indem Sie stark mit einem Wattestäbchen auf die Klappe drücken, die beweglich sein muss - Fig. 17

### **Auswechseln des Dichtungsringes Ihres Schnellkochtopfs**

- Der Dichtungsring Ihres Schnellkochtopfes muss jedes Jahr ausgetauscht werden.
- Wechseln Sie den Dichtungsring Ihres Schnellkochtopfs, wenn er beschädigt ist.
- Verwenden Sie für Ihren Schnellkochtopf ausschließlich passende Original-Dichtungsringe von TEFAL.

### **Aufbewahrung Ihres Schnellkochtopfs**

- Legen Sie den Deckel mit der Oberseite nach unten auf den Topf.

### **Wenn Ihr Schnellkochtopf klappbare Griffe\* hat:**

- Drücken Sie auf die Entriegelungsknöpfe (N) der Griffe. Siehe Kapitel „Klappbare Griffe“.
- **Versuchen Sie nicht, die Griffe\* herunterzuklappen, ohne auf die Entriegelungsknöpfe zu drücken.**

**Verwenden Sie hierzu niemals scharfe oder spitze Gegenstände.**

**Für eine längere Lebensdauer Ihres Schnellkochtopfs:  
Überhitzen Sie Ihren Topf nicht, wenn er leer ist.**

**Nach 10 Jahren Gebrauch muss der Schnellkochtopf von einer autorisierten TEFAL Servicestelle überprüft werden.**

# Sicherheit

Ihr Schnellkochtopf ist mit mehreren Sicherheitsvorrichtungen ausgestattet.

- **Sicherheit beim Schließen:**

- Die Verriegelungszargen müssen in Kontakt mit dem Deckelrand sein. Solange der Deckel nicht richtig verschlossen ist, tritt Dampf aus der Druckanzeige aus und der Schnellkochtopf kann keinen Druck aufbauen.

- **Sicherheit beim Öffnen:**

- Solange der Schnellkochtopf unter Druck steht, kann der Entriegelungsknopf nicht betätigt werden.
- Öffnen Sie den Topf nie mit Gewalt.
- Versuchen Sie nicht, Manipulationen am Druckanzeiger vorzunehmen.
- Vergewissern Sie sich, dass der Topf nicht mehr unter Druck steht.

- **Doppelte Sicherheit gegen Überdruck:**

- Erste Sicherung: Das Sicherheitsventil (F) baut den Druck ab - **Fig. 19**
- Zweite Sicherung: Der Dichtungsring lässt den Dampf zwischen Deckel und Topf entweichen - **Fig. 20**

**Wenn eine der beiden Sicherheitsvorrichtungen gegen Überdruck anspringt:**

- Schalten Sie die Heizquelle aus.
- Lassen Sie den Schnellkochtopf vollständig abkühlen.
- Öffnen Sie ihn.
- Überprüfen und reinigen Sie den Garregler (A), den Dampfaustritt (C), das Sicherheitsventil (F) und den Dichtungsring (H).
- Wenn Ihr Produkt nach dieser Überprüfung und Reinigung nicht mehr funktioniert, bringen Sie es in eine autorisierte TEFAL Servicestelle.

## Tipps zum Gebrauch

- 1 - Der aus dem Druckventil austretende Dampf ist sehr heiß.
- 2 - Sobald die Druckanzeige steigt, kann der Schnellkochtopf nicht mehr geöffnet werden.
- 3 - Überwachen Sie den Schnellkochtopf wie alle Kochgeräte aufmerksam, wenn Sie ihn in der Nähe von Kindern benutzen.
- 4 - Achtung, der Dampfstrahl ist sehr heiß.
- 5 - Benutzen Sie zum Tragen des Schnellkochtopfs immer die beiden Topfgriffe.
- 6 - Bewahren Sie keine Lebensmittel in Ihrem Schnellkochtopf auf.
- 7 - Verwenden Sie niemals Chlorwasser oder chlorhaltige Reinigungsmittel, die die Qualität des Edelstahls angreifen könnten.
- 8 - Lassen Sie den Deckel nicht in Wasser liegen.
- 9 - Der Dichtungsring Ihres Schnellkochtopfs muss jedes Jahr ausgetauscht werden.
- 10 - Der Schnellkochtopf darf erst gereinigt werden, nachdem er vollständig ausgekühlt ist und geleert wurde.
- 11 - Nach 10 Jahren Gebrauch muss der Schnellkochtopf von einer autorisierten TEFAL Servicestelle überprüft werden.

## Garantie

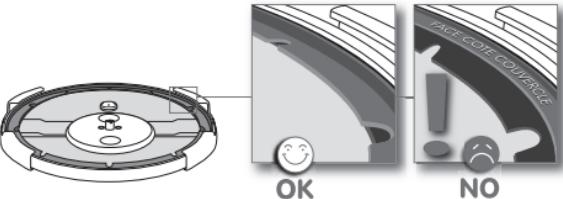
- Für den Topf Ihres neuen Schnellkochtopfs von TEFAL gilt eine **10-Jahres-Garantie**, sofern der Schnellkochtopf gemäß der Bedienungsanleitung genutzt wurde, für:
  - Alle Mängel an der Metallstruktur Ihres Topfes.
  - Die vorzeitige Abnutzung des Grundmetalls.
- Für die übrigen Teile gilt eine **1-Jahres-Garantie** (**Verschleißteile, z.B. Dichtungsring, Griffe**) außer wenn in Ihrem Land dahingehend eine spezielle Gesetzgebung gilt. Diese Garantie deckt sowohl Material- als auch Fertigungsfehler ab.

- Diese vertragliche Garantie wird gegen Vorlage des Kassenzettels oder der Rechnung mit dem Kaufdatum gewährt.
- Von diesen Garantien ausgenommen sind:
  - Beschädigungen, die auf die Nichteinhaltung von wichtigen Vorsichtsmaßnahmen oder auf unsachgemäßen Gebrauch zurückzuführen sind, im Besonderen:
    - Stöße, Herunterfallen, in den heißen Backofen stellen...
  - Die Garantie kann nur in autorisierten TEFAL Servicestellen geltend gemacht werden.
  - Ihre nächstgelegene TEFAL Servicestelle entnehmen Sie bitte der beigefügten Servicestellen-Liste.

## Vorgeschriebene Kennzeichnung

Kennzeichnung	Ort
Identifizierung des Herstellers oder der Marke	Am Verriegelungsknopf.
Herstellungsjahr und -los Artikelnummer des Modells Maximaler Sicherheitsdruck (SD) Maximaler Betriebsdruck (BD)	Am oberen Rand des Deckels sichtbar, wenn dieser in der Position „Öffnen“ ist.
Kapazität	An der Außenseite des Topfbodens

# TEFAL beantwortet Ihre Fragen

Probleme	Empfehlungen
<b>Sie können den Deckel nicht schließen:</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Überprüfen Sie, ob der Entriegelungsknopf (<b>E</b>) richtig heruntergedrückt wurde.</li> <li>• Vergewissern Sie sich, dass der Dichtungsring richtig in den Deckel eingesetzt wurde; siehe Kapitel „Reinigung und Instandhaltung“.</li> </ul> 
<b>Ihr Schnellkochtopf wurde ohne Flüssigkeit unter Druck erhitzt:</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Lassen Sie Ihren Schnellkochtopf von einer autorisierten TEFAL Servicestelle überprüfen.</li> </ul>
<b>Die Druckanzeige ist nicht gestiegen und es tritt während des Garens kein Dampf aus dem Dampfaustritt aus:</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• In den ersten Minuten ist das normal. Wenn das Problem weiter besteht, vergewissern Sie sich: <ul style="list-style-type: none"> <li>- dass die Heizquelle hoch genug eingestellt ist, schalten Sie sie ggf. hoch.</li> <li>- dass sich genügend Flüssigkeit im Topf befindet.</li> <li>- dass der Garregler auf <b>1</b> oder <b>2</b> gestellt ist.</li> <li>- dass der Schnellkochtopf richtig verschlossen ist.</li> <li>- dass der Dichtungsring oder Topfrand nicht beschädigt ist.</li> <li>- dass der Dichtungsring richtig in den Deckel eingelegt ist. Siehe Kapitel „Reinigung und Instandhaltung“.</li> </ul> </li> </ul>
<b>Die Druckanzeige ist gestiegen und es tritt während des Garens kein Dampf aus dem Ventil aus:</b>	<p>In den ersten Minuten ist das normal. Wenn das Problem weiter besteht, halten Sie den Topf unter fließendes kaltes Wasser, bis die Dampfanzeige sinkt. Reinigen Sie das Druckventil - <b>Fig. 15</b> und den Dampfauslass - <b>Fig. 16</b> und überprüfen Sie, ob sich die Klappe des Sicherheitsventils problemlos nach unten drücken lässt. - <b>Fig. 17</b>.</p>

Probleme	Empfehlungen
<b>Es entweicht Dampf am Rand des Deckels.</b> Überprüfen Sie:	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Ob der Deckel richtig geschlossen wurde.</li> <li>• Ob der Dichtungsring des Deckels richtig sitzt.</li> <li>• Ob sich der Dichtungsring in gutem Zustand befindet. Wechseln Sie ihn gegebenenfalls aus.</li> <li>• Ob der Deckel, der Dichtungsring und die Rille zum Einlegen des Dichtungsrings im Deckel nicht verschmutzt sind.</li> <li>• Ob sich der Rand des Topfes in gutem Zustand befindet.</li> </ul>
<b>Am Deckelrand entweicht Dampf mit einem schrillen Geräusch:</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Vergewissern Sie sich, dass der Dichtungsring nicht zwischen dem Topf und dem Deckel eingeklemmt ist.</li> </ul>
<b>Sie können den Deckel nicht öffnen:</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Vergewissern Sie sich, dass die Druckanzeige gesunken ist.</li> <li>• Wenn nicht: Dampfen Sie den Schnellkochtopf ab, halten Sie ihn ggf. unter kaltes laufendes Wasser.</li> <li>• Nehmen Sie keinerlei Eingriffe an der Druckanzeige vor.</li> </ul>
<b>Die Lebensmittel sind nicht gar oder verbrannt.</b> Überprüfen Sie:	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Die Garzeit.</li> <li>• Die Leistung der Heizquelle.</li> <li>• Ob der Garregler richtig eingestellt ist.</li> <li>• Die Flüssigkeitsmenge.</li> </ul>
<b>Wenn Lebensmittel in Ihrem Schnellkochtopf angebrannt sind:</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Lassen Sie Ihren Topf vor der Reinigung eine Zeitlang einweichen.</li> <li>• Verwenden Sie niemals Chlorwasser oder chlorhaltige Reinigungsmittel.</li> </ul>
<b>Eines der Sicherheitssysteme springt an:</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Schalten Sie die Heizquelle aus.</li> <li>• Lassen Sie den Schnellkochtopf abkühlen, ohne ihn zu bewegen.</li> <li>• Warten Sie, bis die Druckanzeige gesunken ist und öffnen Sie den Topf.</li> <li>• Überprüfen und reinigen Sie das Druckventil, den Dampfaustritt, das Sicherheitsventil und den Dichtungsring.</li> <li>• Sollte die Störung weiterhin auftreten, muss das Gerät in einer autorisierten TEFAL Servicestelle überprüft werden.</li> </ul>

Probleme	Empfehlungen
<b>Wenn die Griffe* nicht hochgeklappt werden können:</b>	Überprüfen Sie, <ul style="list-style-type: none"> <li>• Ob der Entriegelungsknopf beweglich ist.</li> <li>• Wenn das Problem weiter besteht, lassen Sie Ihren Schnellkochtopf in einer autorisierten TEFAL Servicestelle überprüfen.</li> </ul>
<b>Wenn die Griffe* nicht nicht heruntergeklappt werden können:</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Wenden Sie keine Gewalt an.</li> <li>• Vergewissern Sie sich, dass Sie die Entriegelungsknöpfe der Griffe ganz heruntergedrückt wurden.</li> </ul>

DE

# 重要安全資訊

為了您的安全，本產品已達到下列相關標準與規定：

- 壓力容器指令
- 食品接觸材料
- 環保技術

- 本產品僅適宜於家居使用。對於任何商業應用、使用不當或未有按照說明書的使用，製造商概不承擔任何責任，保證條款亦告失效。
- 請仔細閱讀所有操作說明，並隨時參考「用戶指南」。
- 以下人士不應使用本產品：兒童，生理、感官或智力障礙者，缺乏使用經驗或知識者，除非有監護人在旁看護或指導。監護人必須看管好兒童，以免兒童拿此產品玩耍。
- 切勿將高速煲置於高溫的焗爐中。
- 高速煲在壓力狀態下，移動時須非常謹慎。切勿碰觸高熱表面，請使用手柄或把手。必要時請佩戴手套。定期檢查高速煲的手柄是否出現移位。手柄如出現鬆動，請及時調緊。
- 切勿將高速煲用於非設計目的。
- 高速煲在壓力下運作。若使用不當，或會導致灼傷。請確保高速煲關閉妥當後方可使用。請參閱「關閉煲蓋」部份的說明。
- 開啟高速煲之前，請確保操作閥處於「開啓」（已釋壓）的位置。
- 切勿強行打開高速煲。確保煲內壓力已經釋放。請參閱「安全資訊」部份的說明。
- 切勿在高速煲內無液體的情況下使用高速煲，否則高速煲將會嚴重受損。確保高速煲在運行時內部有足夠的液體。
- 使用與高速煲相容的熱源，並按說明書操作。
- 切勿使用 CLIPSO® MODULO 2 烹調牛奶。
- 切勿在高速煲內放入粗鹽，建議在烹調結束時撒入餐桌鹽。
- 切勿放入超過高速煲容量三分之二的份量（最大容量標記）。
- 如需烹調受熱時會膨脹的食材，比如米飯或幹蔬菜或燉水果，…… 請勿使放入超過高速煲容量一半的份量。對南瓜湯或翠玉瓜湯，……先等高速煲冷卻數分鐘，然後用流動的冷水徹底降溫。
- 對帶皮層的肉食（例如牛舌……），在壓力下容易膨脹，烹調前需先將皮層切開。烹調結束後，若皮層膨脹，請稍等片刻再將其取出，切勿刺戳，否則可能會被炙熱的汁液燙傷。
- 若烹調質地稠密的食材（例如：豌豆、大黃、燉水果等），在開啟高速煲之前最好輕搖幾下，確保食物不會噴出。
- 使用高速煲之前，確保操作安全閥未有堵塞。請參閱「烹調前」部份的說明。
- 切勿使用高速煲在壓力下製作油炸食物。
- 請嚴格按照清潔與維護說明操作，切勿對高速煲安全系統進行任何其他操作。
- 請使用特福為本產品設計的原廠配件，即使使用 CLIPSO® MODULO 2 煲身與煲蓋。
- 酒精蒸氣為易燃物質。合上煲蓋之前，需將酒精煮沸兩分鐘。烹調加入酒精的食物時，請務必看管好高速煲。
- 切勿將高速煲手柄摺疊置於熱源上\*。

## 請保留此說明

# 說明圖示

A. 操作閥  
B. 關閉按鈕  
C. 排出蒸氣口  
D. 位閥指示器  
E. 開/合旋鈕  
F. 安全閥  
G. 壓力計  
H. 密封圈

I. 蒸籠  
J. 三腳架  
K. 高速煲煲身  
L. 高速煲煲身手柄\*  
M. 最大容量標記  
N. 手柄解鎖按鈕 \*  
O. 可摺疊手柄 \*

## 特徵

高速煲底座直徑 - 僅供參考

容量	煲身直徑	底座直徑	CLIPSO® MODULO 2	煲身及煲蓋材質
4,5 L	22 cm	18 cm	P42706	不銹鋼
6 L	22 cm	18 cm	P42807	
8 L	25 cm	20 cm	P42814	
10 L	25 cm	20 cm	P42815	

ZH

### 標準規格

最大工作壓力: 80 kPa

最大安全壓力: 120 kPa

## 相容的熱源

煤氣



固體加熱板



陶瓷或  
鹼素



電磁爐



電熱板面



切勿空煲加熱，否  
則會損壞高速煲。

- CLIPSO® MODULO 2 高速煲可用於除Aga廚具以外的所有熱源。.
- 使用電磁爐時，請確保電磁爐的加熱盤尺寸不超過高速煲的底盤尺寸。

- 使用陶瓷或鹵素爐時，確保高速煲底盤清潔乾燥。
- 使用煤氣時，煤氣火苗不應超過高速煲底盤尺寸範圍。
- 使用所有爐具時，確保高速煲放置在正對爐具中心位置。

## 特福高速煲配件

- 下列CLIPSO® MODULO 2型號高速煲的配件商店均有售：

配件		參考編號
密封圈	4,5/6L	X1010004
	8/10L	X1010003
蒸籠	4,5/6L	792185
三腳架		X1030007

- 如需更換其他配件或維修請聯絡當地特福授權維修中心。
- 請使用特福為本產品型號設計的原廠配件。

## 操作方法

### 打開煲蓋

- 按煲蓋上的打開按鈕 (E)- 圖 1

### 關閉煲蓋

煲身咬合口須與煲  
蓋邊緣緊密咬合

- 按煲蓋上的合蓋按鈕 (B) - 圖 2

## 最小和最大容量

---

- 最少要加入250ml食材（2量杯） - 圖3
- 最多可加入高速煲高度的三分之二的食材(M)  
- 圖4

### 烹調食材注意事項

- 對於在烹調過程中會膨脹的食物，如米飯、乾蔬菜或燉水果等...切勿超過煲身容量的一半。煲湯時建議使用快速排氣。

## 使用蒸籠

放置在蒸籠內的食物  
請勿接觸到煲蓋。

- 向高速煲中注入750ml水。
- 將三腳架(J)放置在蒸籠下方(I)-圖5和6
- 將蒸籠及其三腳架一起放置在高速煲底部  
- 圖7

## 使用操作閥

---

### 調整操作閥

- 使用煲蓋上的標記校準位置指示閥(D)定位操作閥位置 - 圖8。
- 將操作閥推回原位，與排出蒸氣軸相咬合。
- 向下按操作閥的中心點(A)並轉到需要的位置 - 圖8。

### 烹調美味食物和菜肴

- 設置操作閥上的位置閥(D)至1 - 圖9。

### 烹調肉類，魚類和冰鮮食物

- 設置操作閥上的位置閥(D)至2 - 圖10。

## 移除操作閥

- 向下按住操作閥中心點處(A)並通過煲蓋上的標記校準位置閥(D) — 圖11.
- 移除控制閥。

## 摺疊手柄\*

使用高速煲前，請將兩個手柄上的標籤揭下。  
在未按下解鎖按鈕時，請勿摺疊手柄。

手柄處於摺疊狀態時，切勿將高速煲放置在熱源上。



## 首次使用

- 將三腳架(J)放置在蒸籠(I)下方—圖5和6。
- 將蒸籠放置在高速煲底部—圖7。
- 往高速煲中注水至三分之二標記處(M)。
- 蓋上煲蓋。
- 調整操作閥(A)並將其設置在位置2上。
- 將高速煲放置在熱源上並將火力調至最大。
- 當閥門有蒸氣溢出時，將火調小繼續烹調20分鐘。
- 20分鐘後，將火關掉。
- 等待5分鐘，高速煲稍微冷卻。

- 將操作閥轉至  位置。
- 壓力計(G)下降後，煲內就不再有壓力。
- 打開高速煲 - 圖1

## 烹調前

- 使用高速煲前，親眼確定排出蒸氣孔暢通無阻 - 圖12
- 並確定安全閥能夠靈活活動：參閱「清潔與維護」部份的說明
- 關上高速煲 - 圖2
- 調整操作閥(A) - 圖8
- 向下按鈕並轉至需要的位置 - 圖9
- 使用前，要始終確保高速煲合蓋到位。
- 將高速煲放置在熱源上，並將火調至最大。

ZH

## 烹調時

- 操作閥開始持續排出蒸氣並發出規則的刺耳聲音時，將火調小。
- 按您食譜所述為烹調時間設定計時。
- 在烹調過程中，確保能夠挺到排出蒸氣閥發出的規律的刺耳的聲音。如果排放的蒸氣不足，可稍稍將火力調大；否則，可將火力稍微調小。

若壓力計未歸零，請將  
高速煲放在冷水下沖洗  
– 圖13.切勿自行改裝壓  
力計。

### 排氣

- 關閉熱源後可採用以下任何一種方式排出  
蒸氣：
  - 慢速排氣：關閉熱源後，等待5分鐘讓高  
速煲稍微冷卻。然後將操作閥(A)轉至排  
出蒸氣位置 。壓力計(G)回落後，高速  
煲內即無壓力存在。
  - 快速排氣：將高速煲放在水龍頭下沖冷水  
冷卻 – 圖13. 壓力計(G)回落原處時，高  
速煲內即無壓力存在。將操作閥(A)轉至  
的位置。
    - 此時即可打開高速煲 – 圖1。

## 清潔與維護

### 清洗高速煲

- 為了最好的應用高速煲，每次使用高  
速煲時請務必按照此清潔和維護建議  
操作。
- 高速煲使用後用溫水清洗，加入少量  
洗潔精。同樣的方式清洗蒸籠。
- 切勿使用漂白劑或含氯化物的產品。
- 切勿空煲高溫加熱高速煲。

長期使用出現變  
黑和刮痕為正常  
現象，不會影響  
高速煲的使用。

## 清潔高速煲內部

- 使用百潔布和洗潔精進行清潔。
- 如果不銹鋼煲身出現亮紋，可用醋進行清潔。

## 清潔高速煲外部

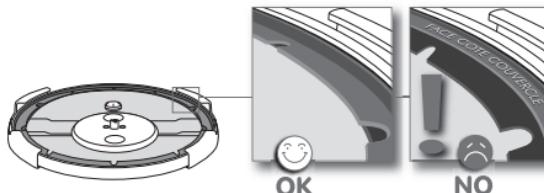
- 使用海綿和洗潔精清潔。

## 清潔煲蓋

- 用尚有蒸氣的溫水，海綿以及洗潔精進行清潔。

## 清潔煲蓋密封圈

- 高速煲用後，要清潔密封圈(H)及其凹槽部分
- 重新固定密封圈，詳見 - 圖 14，並確保“face côté couvercle”(煲蓋方向)字樣靠近煲蓋。



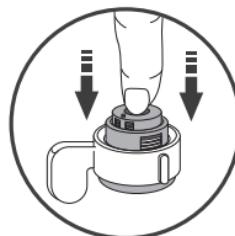
## 清潔操作閥 (A)

- 移除操作閥(A) - 圖 11
- 將操作閥(A)置於水喉下沖洗 - 圖 15
- 檢查其移動情況：見反面圖示。
- 清潔位於煲蓋的操作閥孔
- 將操作閥(A)移除 - 圖 11
- 目測排出蒸氣孔為圓形且潔淨 - 圖 12。必要時，可用面前清潔 - 圖 16，並進行沖洗。

可以使用洗碗機清潔高速煲和蒸籠。

移除操作閥(A)和密封圈(H)後，可使用洗碗機清潔煲蓋。

切勿將煲蓋內的螺母和螺栓移除。



### 清潔安全閥(F)

- 將煲蓋內的安全閥部分置於水龍頭下以冷水沖洗乾淨。
- 輕輕按壓活塞檢查安全閥是否能正常工作，是否能輕鬆移動 - 圖17

切勿使用利器或尖銳物體處理；可使用棉簽處理。

### 更換高速煲密封圈

- 每年更換一次高速煲密封圈。
- 若高速煲密封圈出現任何分裂或損壞須及時更換。
- 請使用與您的高速煲型號匹配的特福原廠密封圈。

切勿空煲高溫加熱高速煲煲盤，否則會影響高速煲的使用壽命。

### 高速煲的存放

- 將煲蓋打開，放在高速煲煲身上。
- 若您的高速煲有摺疊手柄\*：
  - 推下手柄解鎖按鈕(N)，詳見段落「摺疊手柄」部份的說明。
  - 未按下解鎖按鈕時切勿嘗試摺疊手柄。

使用高速煲滿十年後要送至特福授權維修中心進行檢修。

## 安全資訊

### 高速煲具備多重安全裝置：

- **閉合安全：**
  - 咬合口應與煲蓋邊緣緊密咬合。若不這樣，蒸氣便會從壓力計中跑出，高速煲無法達到壓力標準。
- **安全地打開煲蓋：**
  - 當高速煲內有壓力時，不能轉動開啟旋鈕。
  - 切勿強行打開高速煲。
  - 切勿隨意改裝壓力計。
  - 確保高速煲內的壓力已經釋出。

\*以具體型號為准

- 两个過壓安全功能：

- 第一個特徵：安全閥排泄壓力(F) - 圖

19

- 第二個特徵：底盤和煲蓋間的密封圈漏氣 - 圖20

若兩個過壓安全系統中的一個被觸發：

- 關閉熱源。
- 讓高速煲完全冷卻。
- 打開高速煲
- 檢查並清潔操作閥(A)，排出蒸氣孔(C)，安全閥(F)和密封圈(H)。
- 若重新檢查並清潔後，您的高速煲仍有漏氣或無法工作，請將其返回特福授權維修中心。

ZH

## 說明書

- 1 - 操作閥打開時蒸氣溫度十分高。
- 2 - 壓力計指數升高時，請勿打開高速煲。
- 3 - 與對待所有廚具相同，請時刻保持謹慎，尤其是有兒童在附近時。
- 4 - 注意蒸氣噴嘴
- 5 - 移動高速煲時請同時使用兩邊把手。
- 6 - 高速煲內請勿遺留食物。
- 7 - 請勿使用漂白劑或含氯化物的產品，否則會損害不銹鋼材質。
- 8 - 請勿將煲蓋浸泡在水中。
- 9 - 每年更換閥座。
- 10 - 清洗高速煲時，請確保其完全冷卻並無其他物體在內。
- 11 - 使用期達十年之後，請將高速煲送至特福授權維修中心檢查。

# 保修條款

- 新型特福高速煲保修十年，若用戶按照說明書所列條件使用。保修包括：
- 高速煲煲身金屬構造相關缺陷；
- 各種金屬底座過早老化現象。
- 另對高速煲其他部位提供壹年替換和人工保障(除非在用戶所在國另有適用法律規定)。該保修包括所有產品缺陷或制造故障。
- 合同保修要求出具有有效購買證明，應顯示購買日期。
- 保修不包括：
- 閥座、壓力控制閥門或關閉指示器閥座的正常壽命有限。這些部分不在保修範圍之內，要求對其定期更換。
- 由於疏忽使用導致高速煲失效或沒有按照說明使用造成的損失，尤其是：
- 墜落、掉落、重擊、敲打或置於焗爐中...
- 特福僅授權其認證的服務中心提供保修服務。
- 請致電下面的服務熱線，詢問離您最近的特福認證的維修中心地址。

## 說明標記

標記	位置
制造商鑒定書或商標	關閉按鈕
制造年份及批次 模型參考 最大工作壓力 最大安全壓力	位於煲蓋上方，「開」位置
容量	位於高速煲煲身外

ZH

# 特福為您解答

常見故障	建議解決方法
烹煮無法打開：	<p>檢查「開關」按鈕 (E) 是否按下。檢查閥座設置，查看「清潔和維修」部份的說明。</p>   
高速煲高壓升溫時 煲內無液體：	將高速煲送至特福授權維修中心檢查。
若壓力計未上升並 且烹飪過程中閥門 無蒸氣排出：	<p>最初幾分鐘內該情況屬正常。若該問題仍然存在，請確認：</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- 热源足夠高，否則請將其提高。</li> <li>- 高速煲內的液體量足夠。</li> <li>- 操作閥位於位置 <b>1</b> 或 <b>2</b>。</li> <li>- 高速煲煲蓋密封。</li> <li>- 閥座和高速煲邊緣未受損。</li> <li>- 檢查閥座設置，查閱「清潔和維修」部份的說明。</li> </ul>
若壓力計指數上升 但烹飪過程中仍無 蒸氣排出：	最初幾分鐘內該情況屬正常。若該現象仍然存在，請將高速煲置於冷水中直至壓力指數下降。清潔操作閥 - 圖 15 和蒸氣排放管 - 圖 16，並檢查安全閥瓣可靈活移動 - 圖 17。

常見故障	建議解決方法
蒸氣從煲蓋下冒出，請檢查：	煲蓋是否已妥善合上。 煲蓋密封位置。 檢查密封圈狀況，如果需要，更換密封圈。 檢查煲蓋、密封圈，蓋殼是否潔淨。 確保煲身邊緣狀況良好。
蒸氣從煲蓋下冒出，並發出刺耳的聲音：	檢查煲膽與煲蓋之間密封圈是否已蓋好。
若無法打開煲蓋：	檢查程式選擇 。 檢查壓力計是否歸零。 若未歸零：釋放壓力，如果必要可用流動冷水降溫。 不要損壞壓力計。
若食物未熟或燒焦，請檢查：	烹調時間。 加熱層級。 查看烹調程式選擇是否正確。 檢查煲內液體容量。
若食物在高速煲中燒焦：	洗刷前，先冷置高速煲。 切勿用漂白劑或含氯產品。
若觸發其中一個安全保護系統：	關閉熱源。 等待高速煲冷卻，切勿移動。 待壓力計歸零後打開高速煲。 檢查並清潔操作閥、蒸氣釋放管、安全閥和密封圈。 若問題仍然存在，請把高速煲送至特福授權維修中心檢查。
若無法正常打開摺疊手柄*：	請檢查： 解鎖按鈕*可以移動。 若問題仍然存在，請把高速煲送至特福授權維修中心檢查。
若無發摺疊手柄*：	切勿強行摺疊。 確保手柄解鎖按鈕已完全按下*。

**EN** p. 1 - 13

**FR** p. 14 - 27

**IT** p. 28 - 41

**NL** p. 42 - 55

**DE** p. 56 - 70

**ZH** p. 72 - 84