

FR	p. 1
EN	p. 12
TR	p. 24
EL	p. 38
AR	p. 61
FA	p. 73
ZH	p. 74

# Tefal®

## SECURE 5 NEO

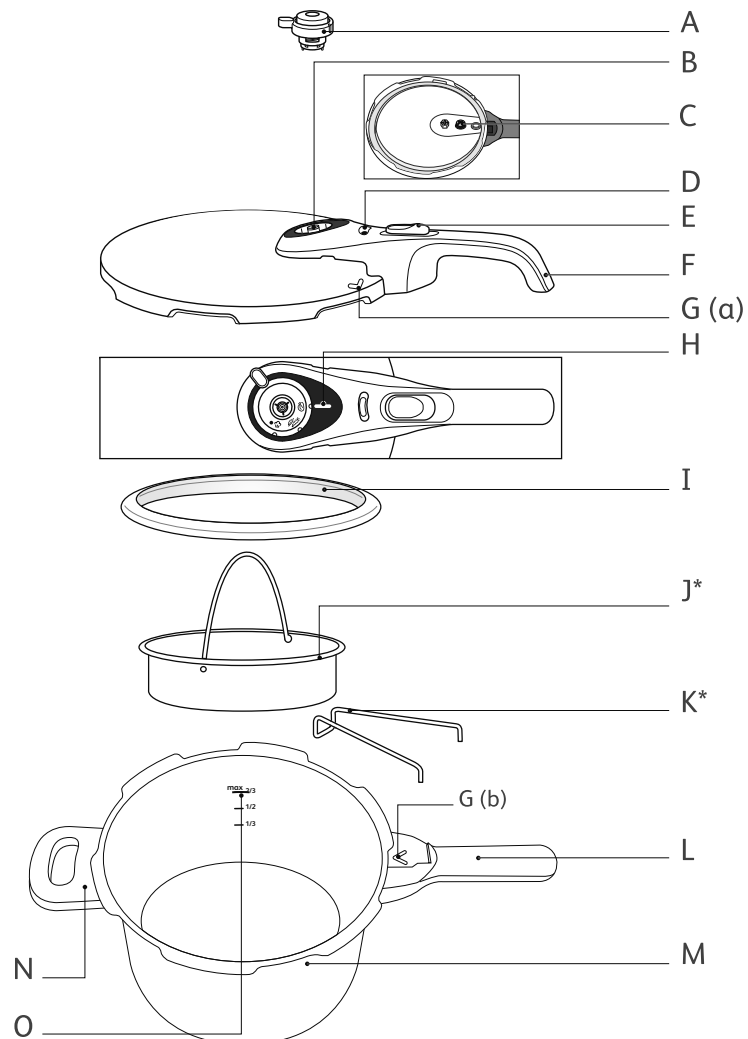


Guide de l'utilisateur - User's Guide  
 Kullanım kılavuzu - Οδηγίες χρήσης  
 دفترچه راهنما - دليل الإستعمال  
 用戶指南

www.tefal.com

July 2015 - Ref.: NE2JNSD1 - Realization: Espace Graphique

FR  
 EN  
 TR  
 EL  
 AR  
 FA  
 ZH



\*Panier non inclus dans certains modèles - \*Basket not included with certain models - \*Bazı modellerde sepet yoktur - \*Σε ορισμένα μοντέλα δεν περιλαμβάνεται το καλάθι - \*سلة البخار غير مرفقة مع بعض الموديلات المحددة - \*سبب با مدل های خاص منظور نشده است - \*有些產品規格不含蒸籃

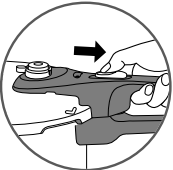


fig. 1

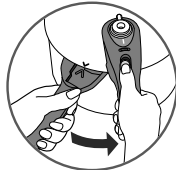


fig. 2

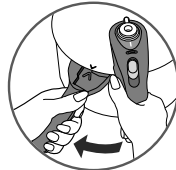


fig. 3

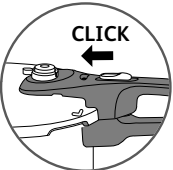


fig. 4

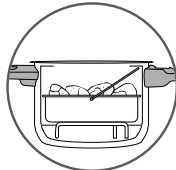


fig. 5\*



fig. 6



fig. 7

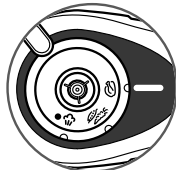


fig. 8



fig. 9

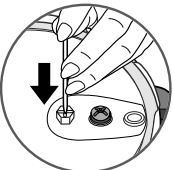


fig. 10

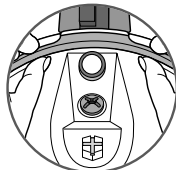


fig. 11

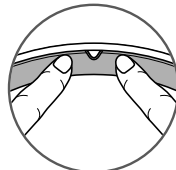


fig. 12



fig. 13



fig. 14

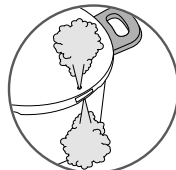


fig. 15

## 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 l'autocuiseur à proximité d'enfants.
- Ne mettez pas votre autocuiseur dans un four chaud.
- Déplacez votre autocuiseur sous pression avec un maximum de précautions. 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. Révissez-les si besoin.
- N'utilisez pas votre autocuiseur dans un autre but que celui auquel il est destiné.
- Votre autocuiseur cuit sous pression. Des blessures par ébullition peuvent résulter d'une utilisation inadéquate. Assurez-vous que l'autocuiseur est convenablement fermé avant de le mettre en service. Voir paragraphe "Fermeture".
- N'ouvrez jamais l'autocuiseur en force. Assurez-vous que la pression intérieure est retombée. Voir paragraphe "Sécurité".
- N'utilisez jamais votre autocuiseur sans liquide, cela le détériorerait gravement. Assurez-vous qu'il y a toujours suffisamment de liquide pendant la cuisson.
- Utilisez la(les) source(s) de chaleur compatible(s), conformément aux instructions d'utilisation.
- Ne réalisez jamais de recette à base de lait dans votre autocuiseur.
- N'utilisez pas de gros sel dans votre autocuiseur, ajoutez du sel fin en fin de cuisson.
- Ne remplissez pas votre autocuiseur 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 autocuiseur au-delà de la moitié de sa capacité. Pour certaines soupes à base de potirons, courgettes..., laissez refroidir votre autocuiseur quelques minutes, puis effectuez un refroidissement sous eau froide. Dans le cas des modèles 3 et 4L, pour les aliments pâteux ou qui se dilatent pendant la cuisson, ne remplissez pas votre produit au-delà de 1/3. En fin de cuisson, attendez 5 minutes avant de décompresser sous l'eau.
- Après cuisson de viandes qui comportent une peau superficielle (ex. langue de bœuf...), qui risque de gonfler sous l'effet de la pression, ne piquez pas la viande tant que la peau présente un aspect gonflé; vous risqueriez d'être ébouillanté. Veillez à piquer la viande avant cuisson.
- Dans le cas d'aliments pâteux (pois cassés, rhubarbe...), l'autocuiseur doit être légèrement secoué 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 autocuiseur pour frire sous pression avec de l'huile.
- N'intervenez pas sur les systèmes de sécurité au-delà des consignes de nettoyage et d'entretien.
- N'utilisez que des pièces d'origine TEFAL correspondant à votre modèle. En particulier, utilisez une cuve et un couvercle TEFAL.
- 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 autocuiseur pour stocker des aliments acides ou salés avant et après cuisson au risque de dégrader votre cuve.
- Si vous constatez qu'une partie de votre cocotte est cassée ou fissurée, n'essayez en aucun cas de l'ouvrir si elle est fermée, attendez qu'elle refroidisse complètement avant de la déplacer, ne l'utilisez plus et rapportez-la à un Centre de Service Agréé TEFAL pour réparation.

\*Panier non inclus dans certains modèles - \*Basket not included with certain models - \*Bazi modellerde sepet yoktur - \*Σε ορισμένα μοντέλα δεν περιλαμβάνεται το καλάθι - \*سلة البخار غير مرفقة مع بعض الموديلات المحددة - \*سبد با مدل های خاص منظور نشده است - \*有些產品規格不含蒸籃

## CONSERVEZ CES INSTRUCTIONS

## Schéma descriptif

- A.** Soupape de fonctionnement  
**B.** Conduit d'évacuation de vapeur  
**C.** Soupape de sécurité  
**D.** Indicateur de présence de pression  
**E.** Bouton d'ouverture  
**F.** Poignée longue de couvercle  
**G(a).** Repère de positionnement du couvercle  
**G(b).** Repère de positionnement du couvercle par rapport à la cuve  
**H.** Repère de positionnement de la soupape de fonctionnement  
**I.** Joint de couvercle  
**J.** Panier vapeur\*  
**K.** Trépied\*  
**L.** Poignée longue de cuve  
**M.** Cuve  
**N.** Poignée courte de cuve  
**O.** Repère maximum de remplissage

## Caractéristiques

### Diamètre du fond de l'autocuiseur - références

Capacité	Ø Cuve	Ø Fond	Modèle INOX	Pression maximum de sécurité
4 L	22 cm	15 cm	P25342	170 kPa
6 L	22 cm	15 cm	P25307	170 kPa
Set 4L + 6L	22 cm	15 cm	P25443	170 kPa
7 L	22 cm	15 cm	P25308	170 kPa
8 L	22 cm	15 cm	P25344	170 kPa

### Informations normatives :

Pression supérieure de fonctionnement : 80 kPa

## Sources de chaleur compatibles



- Cet autocuiseur convient à toutes les sources de chaleur.
- Sur une cuisinière électrique ou à induction, assurez-vous que la taille de la plaque chauffante ne dépasse pas celle de la base de l'autocuiseur.
- Sur une cuisinière céramique ou halogène, assurez-vous que la base de l'autocuiseur est toujours propre et sèche.
- Sur une cuisinière au gaz, la flamme ne doit pas dépasser le diamètre de la base de l'autocuiseur.
- Sur tous les foyers, veillez à ce que votre autocuiseur soit bien centré.

- Les accessoires suivants sont disponibles pour l'autocuiseur :

Accessoire	Numéro de référence
Joint de couvercle	X9010101
Panier vapeur*	792185
Trépied*	792691

- Pour le changement d'autres pièces ou pour les réparations, faites appel aux Centres de Service Agréés TEFAL (merci de vous référer à : [www.tefal.com](http://www.tefal.com)).
- N'utilisez que des pièces d'origine TEFAL correspondant à votre modèle.

## Utilisation

### Ouverture

- À l'aide du pouce tirez sur le bouton d'ouverture (**E**) et maintenez-le reculé - fig. 1.
- Une main tenant la poignée longue de cuve (**L**), tournez avec l'autre main la poignée longue de couvercle (**F**) dans le sens inverse des aiguilles d'une montre, jusqu'à ouverture - fig. 2 .
- Puis soulevez le couvercle.

### Fermeture

**Hors fonctionnement, produit fermé, le fait que le couvercle bouge par rapport à la cuve est normal. Cet effet disparaît dès que le produit est en pression.**

- Posez le couvercle bien à plat sur la cuve en alignant les repères de positionnement du couvercle **G(a)** et **G(b)**.
- Tournez le couvercle dans le sens des aiguilles d'une montre jusqu'à la butée - fig. 3 jusqu'à entendre le bruit d'enclenchement du bouton fig. 4.

Si vous ne réussissez pas à tourner le couvercle, vérifiez que le bouton d'ouverture (**E**) est bien reculé.

### Remplissage minimum

- Mettez toujours une quantité minimale de liquide égale à 25 cl/ 250 ml (2 verres).

**Pour une cuisson vapeur\* :**

- Le remplissage doit être au moins égal à 75 cl/ 750 ml (6 verres).
- Posez votre panier\* (**J**) sur le support\* (**K**) prévu à cet effet - fig. 5.

**Les aliments placés dans le panier vapeur\* ne doivent pas toucher le couvercle de l'autocuiseur.**

- Ne remplissez jamais votre autocuiseur au-delà des 2/3 de la hauteur de la cuve (repère maximum de remplissage) (O) - fig. 6.

#### Pour certains aliments :

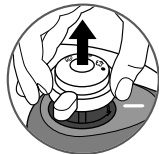
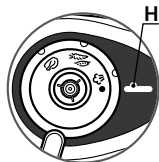
- Pour les aliments qui se dilatent pendant la cuisson, comme le riz, les légumes déshydratés ou les compotes,... ne remplissez pas votre autocuiseur au-delà de la moitié de sa capacité.
- Dans le cadre des soupes, nous vous conseillons d'effectuer une décompression rapide (voir paragraphe "Décompression rapide").

## Utilisation de la soupape de fonctionnement (A)

### Pour mettre en place la soupape de fonctionnement (A) :

Attention, ces opérations ne doivent s'effectuer que lorsque le produit est froid et n'est pas en fonctionnement.

- Posez la soupape de fonctionnement (A) en alignant le pictogramme ● de la soupape avec le repère de positionnement (H).
- Appuyez sur la soupape puis tournez-la jusqu'au pictogramme 🍲 ou 🍲.



### Pour enlever la soupape de fonctionnement :

Attention, ces opérations ne doivent s'effectuer que lorsque le produit est froid et n'est pas en fonctionnement.

- Appuyer sur la soupape et tournez-la pour aligner le pictogramme ● avec le repère de positionnement (H) comme sur le dessin ci-contre.
- Retirez la soupape comme sur le dessin ci-contre.

### Pour faire cuire des légumes ou des aliments fragiles :

- Positionnez le pictogramme 🍲 de la soupape face au repère de positionnement (H) - fig. 7.

### Pour faire cuire de la viande ou des aliments surgelés :

- Positionnez le pictogramme 🍲 de la soupape face au repère de positionnement (H) - fig. 8.

## Pour laisser s'échapper la vapeur :

- Tournez progressivement la soupape (A) en choisissant à votre convenance la vitesse de décompression pour terminer face au repère du pictogramme ☁ - fig. 9, ou placez votre autocuiseur sous un robinet d'eau froide (paragraphe «Décompression rapide»).

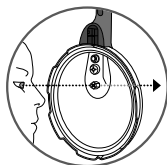
## Première utilisation



La présence de vapeur au niveau de l'indicateur de présence de pression (D) est normale au début du fonctionnement du produit.

- Posez le support du panier (K) au fond de la cuve et déposez le panier (J) dessus\*.
- Remplissez d'eau jusqu'aux 2/3 de la cuve (repère maximum de remplissage (O)).
- Fermez l'autocuiseur.
- Positionnez le pictogramme ☁ face au repère de positionnement (H) - fig. 8.
- Posez l'autocuiseur sur une source de chaleur, puis réglez-la à sa puissance maximum.
- Lorsque la vapeur commence à s'échapper par la soupape, réduisez la source de chaleur et décompressez 20 min.
- Lorsque les 20 min. sont écoulées, éteignez votre source de chaleur.
- Tournez progressivement la soupape (A) en choisissant à votre convenance la vitesse de décompression pour terminer en butée face au pictogramme ☁ - fig. 9.
- Lorsque l'indicateur de présence de pression (D) redescend, votre autocuiseur n'est plus sous pression.
- Ouvrez l'autocuiseur - fig. 1 - 2.
- Rincez l'autocuiseur à l'eau et séchez-le.

## Avant la cuisson

- Avant chaque utilisation retirez la soupape (A) (voir paragraphe "Utilisation de la soupape de fonctionnement") et vérifiez à l'œil et au jour que le conduit d'évacuation de vapeur (B) n'est pas obstrué (voir dessin ci contre). Si besoin, nettoyez-le avec un cure-dent - fig. 10.



- Vérifiez que la bille de la soupape de sécurité (C) est mobile, dessin ci-contre et voir paragraphe "Nettoyage et entretien".
- Ajoutez vos ingrédients et le liquide.
- Fermez l'autocuiseur - fig. 3 et assurez-vous qu'il est correctement fermé - fig. 4.
- Positionnez le pictogramme  ou  de la soupape face au repère de positionnement H - fig. 7 ou 8.
- Posez l'autocuiseur sur une source de chaleur, puis réglez-la à sa puissance maximum.




## Pendant la cuisson

**L'indicateur de présence de pression (D) empêche l'autocuiseur de monter en pression si ce dernier n'est pas correctement fermé.**

- La présence de vapeur au niveau de l'indicateur de présence de pression (D) est normale au début du fonctionnement du produit.
- Lorsque la soupape de fonctionnement (A) laisse échapper de la vapeur de façon continue, en émettant un son régulier (PSCHHHT), réduisez la source de chaleur de manière à ce que la soupape (A) continue à chuchoter régulièrement.
- Décomptez le temps de cuisson indiqué dans la recette.
- Dès que le temps de cuisson est écoulé, éteignez la source de chaleur.

## Fin de cuisson



**Pour libérer la vapeur :**  
- Décompression lente :

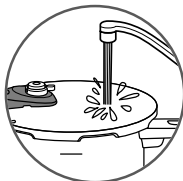
- Tournez progressivement la soupape (A) en choisissant à votre convenance la vitesse de décompression pour terminer face au repère du pictogramme  - fig. 9. Lorsque l'indicateur de présence de pression (D) redescend, votre autocuiseur n'est plus sous pression.

**L'indicateur de présence de pression (D) empêche l'ouverture de l'autocuiseur s'il est encore sous pression.**

- Décompression rapide :

- Vous pouvez placer votre autocuiseur sous un robinet d'eau froide pour accélérer la décompression, voir schéma ci-contre. Lorsque l'indicateur de présence de pression (D) redescend, votre autocuiseur n'est plus sous pression.
- Vous pouvez ouvrir votre autocuiseur - fig. 1 et 2.

**Si lors de la libération de la vapeur vous observez des projections anormales, remettez la soupape de fonctionnement (A) sur le repère  ou  - fig. 7 ou 8 - puis redécompressez lentement en vous assurant qu'il n'y a plus de projections.**



### - Cas particulier :

- Dans les cas de cuisson d'aliments émulsifs (cf. tableau de cuisson) ou de légumes secs, ne décompressez pas et attendez la descente de l'indicateur de présence de pression (**D**) pour ouvrir. Prévoyez de réduire un peu les temps de cuisson préconisés.

Déplacez votre autocuiseur sous pression avec un maximum de précautions sans le secouer.

## Nettoyage et entretien

### Nettoyage de l'autocuiseur

---

Pour le bon fonctionnement de votre appareil, veillez à respecter ces recommandations de nettoyage et d'entretien après chaque utilisation.

- Lavez l'autocuiseur (cuve et couvercle) après chaque utilisation avec de l'eau tiède additionnée de produit vaisselle. Procédez de même pour le panier\*.
- N'utilisez pas d'eau de javel ou de produits chlorés.
- Ne surchauffez pas votre cuve lorsqu'elle est vide.

#### Pour nettoyer l'intérieur de la cuve :

- Lavez avec une éponge et du produit vaisselle.
- L'apparition de taches sur le fond intérieur de la cuve n'altère en rien la qualité du métal. Il s'agit de dépôt calcaire. Pour les faire disparaître, vous pouvez utiliser une éponge avec un peu de vinaigre blanc.

#### Pour nettoyer l'extérieur de la cuve :

- Lavez avec une éponge et du produit vaisselle.

#### Pour nettoyer le couvercle :

- Lavez le couvercle sous un filet d'eau tiède avec une éponge et du produit vaisselle et rincez-le bien.

#### Pour nettoyer le joint du couvercle :

- Après chaque cuisson, nettoyez le joint (**I**) et son logement.
- Pour la remise en place du joint, reportez-vous - fig. 11 - 12.

Lavez votre autocuiseur après chaque utilisation.

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

Seuls la cuve et le panier passent au lave-vaisselle.

Pour conserver plus longtemps les qualités de votre autocuiseur, ne surchauffez pas votre cuve lorsqu'elle est vide.

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



**Pour nettoyer la soupape de fonctionnement (A) :**

- Retirez la soupape de fonctionnement (A), voir paragraphe "Utilisation de la soupape de fonctionnement".
- Nettoyez la soupape de fonctionnement (A) sous le jet d'eau du robinet - fig. 13.

**Pour nettoyer le conduit d'évacuation de vapeur (B) :**

- Enlevez la soupape (A).
- Contrôlez à l'œil et au jour que le conduit d'évacuation de vapeur est débouché et rond. Voir dessin ci-contre. Si besoin, nettoyez-le avec un cure-dent - fig. 10.

**Pour nettoyer la soupape de sécurité (C) :**

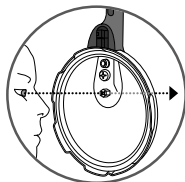
- Nettoyez la partie de la soupape de sécurité située à l'intérieur du couvercle en passant celui-ci sous l'eau.
- Vérifiez son bon fonctionnement en appuyant légèrement sur la bille qui doit s'enfoncer sans difficulté. Voir dessin ci-contre.

**Pour changer le joint de votre autocuiseur :**

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

**Pour ranger votre autocuiseur :**

- Retournez le couvercle sur la cuve.



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



## Sécurité

---

Votre autocuiseur est équipé de plusieurs dispositifs de sécurité :

**• Sécurité à la fermeture :**

- Si le produit n'est pas correctement fermé l'indicateur de présence de pression (D) ne peut pas monter et de ce fait l'autocuiseur ne peut pas monter en pression.

**• Sécurité à l'ouverture :**

- Si l'autocuiseur est sous pression, le bouton d'ouverture (E) ne peut être actionné. N'ouvrez jamais l'autocuiseur en force. N'agissez surtout pas sur l'indicateur de présence de pression (D).

### • Deux sécurités à la surpression :

- Premier dispositif : la soupape de sécurité (C) libère la pression et de la vapeur s'échappe horizontalement sur le dessus du couvercle - fig.14
- Second dispositif : le joint (I) laisse échapper de la vapeur verticalement par le petit trou situé sur le bord du couvercle ou le long de la cuve - fig.15. Attention, cela peut entraîner l'extinction de la flamme sur un foyer à gaz.

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

- Arrêtez la source de chaleur.
- Laissez refroidir complètement l'autocuiseur.
- Ouvrez.
- Vérifiez et nettoyez la soupape de fonctionnement (A) - fig.13, le conduit d'évacuation de vapeur (B) - fig.10, la soupape de sécurité (C) et le joint (I). Voir dessin ci-contre.



## Recommandations d'utilisation

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

## Garantie

- Dans le cadre de l'utilisation préconisée par le mode d'emploi, la cuve de votre nouvel autocuiseur TEFAL est **garantie 10 ans** contre :
  - Tout défaut lié à la structure métallique de votre cuve,
  - Toute dégradation prématurée du métal de base.

- Toutes les autres pièces de votre cocotte sont garanties contre tout défaut de fabrication ou de matière, pour la période de garantie définie par la loi en vigueur dans le pays d'achat et à partir de la date d'achat.
- Cette garantie contractuelle sera acquise sur présentation du ticket de caisse ou facture de cette date d'achat.

#### Ces garanties excluent :

- Les dégradations consécutives au non respect des précautions importantes ou à des utilisations négligentes, notamment :
  - Chocs, chutes, passage au four,
  - Passage du couvercle et de la soupape de fonctionnement au lave-vaisselle.
- Seuls les Centres de Services Agréés TEFAL sont habilités à vous faire bénéficier de cette garantie (merci de vous référer à : [www.tefal.com](http://www.tefal.com)).

## Marquage réglementaire



Marquage	Localisation
Identification du fabricant et marque commerciale	Poignée de cuve et poignée de couvercle
Année et lot de fabrication	Sur la cuve
Référence modèle Pression maximum de sécurité (PS) Pression supérieure de fonctionnement (PF)	Sur le couvercle
Capacité	Fond de cuve

#### • Participons à la protection de l'environnement !





- ① Votre appareil contient de nombreux matériaux valorisables ou recyclables.
- ➔ Confiez celui-ci dans un point de collecte pour que son traitement soit effectué.

# TEFAL répond à vos questions \_\_\_\_\_

Problèmes	Recommandations
<b>Si l'autocuiseur a chauffé sous pression sans liquide à l'intérieur :</b>	Faites vérifier votre autocuiseur par un Centre de Service Agréé TEFAL.
<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>	Ceci est normal pendant les premières minutes. Si le phénomène persiste, vérifiez que : - La source de chaleur est assez forte, sinon augmentez-la. - La quantité de liquide dans la cuve est suffisante. - La soupape de fonctionnement est positionnée sur l'un des pictogrammes  ou  - fig. 7 ou 8. - L'autocuiseur est bien fermé. - Le joint ou le bord de la cuve ne sont pas détériorés.
<b>Si l'indicateur de présence de pression est monté et que rien ne s'échappe par la soupape pendant la cuisson :</b>	Ceci est normal pendant les premières minutes. Si le phénomène persiste, passez votre appareil sous l'eau froide, voir paragraphe "Décompression rapide et Cas particulier" puis ouvrez-le. Nettoyez la soupape de fonctionnement et le conduit d'évacuation de vapeur et vérifiez que la bille de la soupape de sécurité s'enfonce sans difficulté.
<b>Si la vapeur fuit autour du couvercle, vérifiez :</b>	La bonne fermeture du couvercle. Le positionnement du joint dans le couvercle. Le bon état du joint, au besoin changez-le. La propreté du couvercle, du joint et de son logement dans le couvercle, de la soupape de sécurité et de la soupape de fonctionnement. Le bon état du bord de la cuve.
<b>Si vous ne pouvez pas ouvrir le couvercle :</b>	Vérifiez que l'indicateur de présence de pression est en position basse. Sinon, décompressez, au besoin, refroidissez l'autocuiseur sous un jet d'eau froide, voir paragraphe "Décompression rapide et Cas particulier".
<b>Si les aliments ne sont pas cuits ou s'ils sont brûlés, vérifiez :</b>	Le temps de cuisson. La puissance de la source de chaleur. Le bon positionnement de la soupape de fonctionnement. La quantité de liquide.
<b>Si des aliments ont brûlé dans l'autocuiseur :</b>	Laissez tremper votre cuve quelque temps avant de la laver. N'utilisez jamais d'eau de javel ou de produits chlorés.

# Légumes



FR

		Cuisson	FRAIS Position de la soupape 	SURGELÉS Position de la soupape 
Artichauts		- vapeur**	18 min.	-
		- immersion***	15 min.	-
Asperges		- immersion	5 min.	-
Betterave rouge		- vapeur	20 - 30 min.	-
Blé (lég. secs)		- immersion	15 min.	-
Brocolis		- vapeur	3 min.	3 min.
Carottes (aliments émulsifs)	rondelles	- vapeur	7 min.	5 min.
		- immersion	6 min.	-
Céleri		- immersion	10 min.	-
		- vapeur	1 min.	5 min.
Champignons	émincés	- immersion	1 min. 30	-
	entiers	- immersion	1 min. 30	-
Chou vert	émincé	- vapeur	6 min.	-
	effeuillé	- vapeur	7 min.	-
Chou Bruxelles		- vapeur	7 min.	5 min. - immersion
Chou-fleur		- immersion	3 min.	4 min.
Courgettes		- vapeur	6 min. 30	9 min
		- immersion	2 min.	-
Endives		- vapeur	12 min.	-
Epinards		- vapeur	5 min.	8 min.
		- immersion	3 min.	-
Haricots verts		- vapeur	8 min.	9 min.
Haricots mi-secs		- immersion	20 min.	-
Lentilles vertes (lég. secs)		- immersion	10 min.	-
Navets		- vapeur	7 min.	-
		- immersion	6 min.	-
Petits pois		- vapeur	1 min. 30	4 min
Poireaux rondelles		- vapeur	2 min. 30	-
Potiron (purée)(aliments émulsifs)		- immersion	8 min.	-
Pommes de terre en quartiers		- vapeur	12 min.	-
		- immersion	6 min.	-
Pois cassés (lég. secs)		- immersion	14 min.	-
Riz (lég. secs)		- immersion	7 min.	-

\*\* Aliment dans le panier vapeur\*

\*\*\* Aliment dans l'eau

# Viandes et Poissons

	FRAIS Position de la soupape 	SURGELÉ Position de la soupape 
Agneau (gigot 1,3 Kg)	25 min.	35 min.
Bœuf (rôti 1 Kg)	10 min.	28 min.
Lotte (filets 0,6 Kg) (aliments émulsifs)	4 min.	6 min.
Porc (rôti 1 Kg)	25 min.	45 min.
Poulet (entier 1,2 Kg)	20 min.	45 min.
Saumon (4 darnes 0,6 Kg) (aliments émulsifs)	6 min.	8 min..
Thon (4 steaks 0,6 Kg) (aliments émulsifs)	7 min.	9 min.

\*Panier non inclus dans certains modèles

# IMPORTANT PRECAUTIONS

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

- Pressure Equipment Directive
- Materials in contact with food
- Environment

- This appliance is designed for domestic use. Any commercial use, inappropriate use or failure to comply with the instructions, the manufacturer accepts no responsibility and the guarantee will not apply.
- Take the time to read all the instructions and always refer to the 'User Guide'.
- As with any cooking appliance, be vigilant, especially if you use your pressure cooker in proximity to children.
- Do not place your pressure cooker in a hot oven.
- Always be very careful when moving your pressure cooker under pressure. Do not touch the hot surfaces. Use the handles and knobs. Use oven gloves when necessary.
- Check regularly that the pot handles are properly attached. Re-tighten them if necessary.
- Do not use your pressure cooker for any use other than that for which it was intended.
- Your pressure cooker cooks under pressure. Scalding injuries may result if it is used incorrectly. Ensure that the pressure cooker is properly closed before use. See section 'Closing'.
- Never open the pressure cooker by force. Make sure the internal pressure has been released. See section 'Safety'.
- Never use your pressure cooker without liquid as this will seriously damage it. Ensure that there is always enough liquid during cooking.
- Use a compatible heat source, in accordance with the instructions for use.
- Never use your pressure cooker for milk-based pudding recipes (such as rice pudding, semolina pudding, ...).
- Do not use coarse salt in your pressure cooker; add fine salt at the end of the cooking time.
- Do not fill your pressure cooker more than 2/3 full (maximum fill level).
- For foods that swell during cooking, such as rice, dried vegetables, stewed fruit, etc., do not fill your pressure cooker to more than half full. For certain soups made with pumpkins, courgettes, etc., leave your pressure cooker to cool for a few minutes, and then cool it under cold water. In the case of the 3L and 4L models, for soft or thick texture foods or those which expand during cooking, do not fill your product more than 1/3 full. At the end of the cooking time, wait 5 minutes before decompressing under running water.
- After cooking meats with a superficial skin (eg. beef tongue, etc.), which may swell under the effect of the pressure, do not pierce the meat while the skin has a swollen appearance; there is a risk that you may be scalded. Be sure to pierce the skin prior to cooking.
- In the case of soft or thick texture foods (split peas, rhubarb, etc.), the pressure cooker should be gently shaken before opening so that these foods do not spurt out.
- Check that the valves are not obstructed prior to each use. See section 'Before cooking'.
- Do not use your pressure cooker to fry with oil under pressure.
- Do not undertake any operation on the safety systems other than those featuring in the instructions for cleaning and maintenance.
- Only use original TEFAL parts corresponding to your model. In particular, use a TEFAL pot and lid.
- Alcohol vapours are inflammable. Bring to the boil for around 2 minutes before fitting the lid. Watch your device closely when cooking alcohol-based recipes.
- Do not use your pressure cooker for storing acid or salty foods before and after cooking as there is a risk that this may damage your pot.
- If during use you notice that any part of your pressure cooker is broken or cracked, do not attempt to open it under any circumstances; turn off the heat and leave on the hob to cool down completely before moving it or opening the lid. Do not use it again and take it to a TEFAL Approved Service Centre for repair.

## RETAIN THESE INSTRUCTIONS

## Descriptive diagram

- A. Operating valve  
 B. Steam release outlet  
 C. Safety valve  
 D. Pressure indicator  
 E. Lid release button  
 F. Lid handle  
 G(a). Lid positioning mark  
 G(b). Lid-pot positioning mark  
 H. Operating valve positioning mark  
 I. Lid gasket  
 J. Steam basket\*  
 K. Trivet\*  
 L. Long pot handle  
 M. Pot  
 N. Short pot handle  
 O. Maximum fill level mark

## Characteristics

### Pressure cooker bottom diameter – model references

Capacity	Total Capacity**	Cooker diameter	Base diameter	STAINLESS STEEL model	Maximum safe pressure:
4 L	4.7 L	22 cm	15 cm	P25342	170 kPa (25 psi)
6 L	6.7 L	22 cm	15 cm	P25307	170 kPa (25 psi)
Set 4L + 6L	4.7 L / 6.7 L	22 cm	15 cm	P25443	170 kPa (25 psi)
7 L	7.7 L	22 cm	15 cm	P25308	170 kPa (25 psi)
8 L	8.7 L	22 cm	15 cm	P25344	170 kPa (25 psi)

\*\* : Product capacity with the lid in position.

### Technical information:

Maximum operating pressure: 80 kPa (12 psi)

## Compatible heat sources



- This pressure cooker is suitable for all heat sources, except Aga hobs but including induction.
- On an electric or induction hob, ensure that the diameter of the hot plate does not exceed that of the pressure cooker base.
- On a ceramic or halogen hob, ensure that the pressure cooker base is always clean and dry.
- On a gas hob, the flame must never exceed the diameter of the pressure cooker base.
- On all hobs, check that your pressure cooker is well centred.

\*Basket not included with certain models

- The following accessories are available for the pressure cooker:

Accessory	Reference number
Lid gasket	X9010101
Steam basket*	792185
Trivet*	792691

- To change other parts, or for repairs, contact an Approved TEFAL Service Centre (please go to: [www.tefal.com](http://www.tefal.com)).
- Only use original TEFAL parts corresponding to your model.

## Use

### Opening

- Using your thumb, pull back on the lid release button (E) and hold it in the retracted position - Fig. 1.
- Holding the long handle of the pot (L) with one hand, turn the long handle of the lid (F) with the other hand in an anti-clockwise direction until open - Fig. 2.
- Then lift the lid.
- Do not open the pressure cooker until the unit has cooled and all internal pressure has been released. If the handles are difficult to push apart, this indicates that the cooker is still pressurised – do not force it open. Any pressure in the cooker can be hazardous.

### Closing

**When the appliance is closed but not in operation, it is normal for the lid to move slightly relative to the pot. This effect disappears when the product is pressurised.**

- Place the lid horizontally onto the pot, aligning the lid positioning marks G(a) and G(b).
- Turn the lid in a clockwise direction until it stops - Fig. 3 until you hear the button click as it engages - Fig. 4.

If you are unable to turn the lid, ensure that the opening button (E) is properly retracted.

### Minimum fill level

- Always put at least 25 cl/ 250 ml (2 cups) of liquid in the pressure cooker when in use

#### For steam cooking\*:

- The pot must contain at least 75 cl/ 750 ml (6 cups) of water.
- Place the basket\* (J) on the trivet\* (K) provided for this purpose - Fig. 5.

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



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

### For certain foods:

- For foods that swell during cooking, such as rice, dried vegetables, stewed fruit, etc., do not fill your pressure cooker to more than half full.
- When cooking soups, we would advise you to carry out a rapid pressure release (see section 'Rapid pressure release').

## Using the operating valve (A)

### To fit the operating valve (A):

Caution, these operations must only be carried out when the product is cold and not in use.

- Place the operating valve (A) in position, aligning the symbol ● on the valve with the positioning mark (H) as shown in the diagram opposite.
- Press down on the valve then turn it to the symbol ☰ or ☱ as shown in the diagram opposite.



### To remove the operating valve:

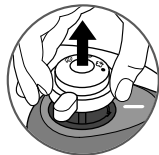
Caution, these operations must only be carried out when the product is cold and not in use.

- Press down on the valve then turn it to align the symbol ● with the positioning mark (H) as shown in the drawing opposite.
- Remove the valve as shown in the drawing opposite.



### To cook vegetables or delicate foods:

- Position the pictogram ☰ on the valve opposite the positioning mark (H) - Fig. 7.
- Pressure ☰ operates at 50kPa (7 psi / 7lbs pressure).




### To cook meat or frozen foods:

- Position the pictogram ☱ on the valve opposite the positioning mark (H) - Fig. 8.
- Pressure ☱ operates at 80kPa (12 psi / 12lbs pressure).



### To release the steam:

- Gradually turn the valve (A), adjusting the speed that the pressure is released by how far you open the valve,

until it aligns opposite the mark with the symbol  - fig. 9, or place your pressure cooker under running water from the cold tap (section 'Rapid pressure release').

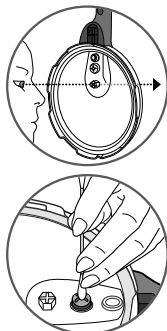
## First use



**It is normal for steam to be present near the pressure indicator (D) when the product begins operating.**

- Place the basket trivet (K) in the bottom of the pot and place the basket (J) on top of it\*.
- Fill the pot to two-thirds full with water (maximum fill mark (O)).
- Close the pressure cooker.
- Position the symbol  opposite the positioning mark (H) - Fig. 8.
- Place the pressure cooker on a heat source, then set to maximum power.
- When steam begins to escape from the valve, turn down the heat source and leave for 20 min.
- After the 20 min is up, turn off your heat source.
- Gradually turn the valve (A), adjusting the speed that the pressure is released by how far you open the valve, until it aligns opposite the symbol  - fig. 9.
- When the pressure indicator (D) drops down, your pressure cooker is no longer under pressure.
- Open the pressure cooker - Fig. 1 - 2.
- Rinse the pressure cooker with water and dry it.

## Before cooking

- Before each use, remove the valve (A) (see section 'Using the operating valve') and check visually and against the light that the steam release outlet (B) is not obstructed (See diagram opposite). If necessary, clean it with a toothpick - Fig. 10.
- Check that the safety valve ball (C) is mobile (see drawing opposite) and see section 'Cleaning and maintenance'.



- Add your ingredients and the liquid.
- Close the pressure cooker - Fig. 3 and ensure that it is properly closed - Fig. 4.
- Position  or  on the valve to the positioning mark H - Fig. 7 or 8.
- Place the pressure cooker on a heat source, then set it to maximum power.

## During cooking


**The pressure indicator (D) prevents the pressure from rising in the pressure cooker if it is not properly closed.**

- It is normal for steam to be present at the pressure indicator (D) when the product begins operating.
- When steam escapes continuously from the operating valve (A), with a steady "pschhht" sound, reduce the heat source until the valve (A) continues to whisper steadily.
- Leave for the cooking time indicated in the recipe.
- As soon as the cooking time is over, turn off the heat source.

## End of cooking

To release the steam:



- **Slow pressure release:**

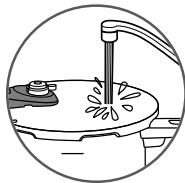
- This is used for stews, vegetables, meat joints and fish dishes.
- Gradually turn the valve (A), adjusting the speed that the pressure is released by how far you open the valve, until it aligns opposite the mark with the symbol  - fig. 9. When the pressure indicator (D) drops down again, your pressure cooker is no longer under pressure.

**The pressure indicator (D) prevents the pressure cooker from being opened if it is still under pressure.**

- **Rapid pressure release:**

- This is used for soups, rice, pasta, egg custards, cake and pudding mixes, recipes containing rice or pasta and recipe with a high liquid content.
- You may place your pressure cooker under a cold running tap to speed up decompression, see diagram opposite. When the pressure indicator (D) drops down, your pressure cooker is no longer under pressure.
- You may open your pressure cooker - Fig. 1 and 2.

**If while releasing the steam, you notice any food or liquid start to spray out from the valve, return the operating valve (A) to  ou  mark- Fig. 7 or 8 - , wait a minute and then slowly turn the operating valve again to the steam release position, ensuring nothing else sprouts out.**



### - Special case foods:

- When cooking special case foods (see cooking table) or dried vegetables, do not release the pressure; instead leave the cooker to stand at room temperature and wait for the pressure indicator (D) to drop before opening. Reduce the recommended cooking time slightly.

**When moving your pressure cooker under pressure always take great care to move it without shaking it.**

## Cleaning and maintenance

### Cleaning the pressure cooker

---

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

- Wash the pressure cooker (pot and lid) after each use with warm water and washing-up liquid. Follow the same procedure for the basket\*.
- Do not use bleach or chlorinated products.
- Do not overheat your pan when it is empty.

#### To clean the inside of the pot:

- Wash using a sponge and washing-up liquid.
- The appearance of stains in the bottom of the pot does not affect the quality of the metal at all. These are limescale deposits. To remove them, use a sponge with a little white vinegar.

#### To clean the outside of the pot:

- Wash using a sponge and washing-up liquid.

#### To clean the lid:

- Wash the lid under a stream of warm water with a sponge and washing-up liquid and rinse well.

#### To clean the lid gasket:

- After each use, clean the gasket (I) and its groove.
- To replace the gasket, please refer to - Fig. 11 - 12.

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

- Remove the operating valve (A), see section 'Using the operating valve'.
- Clean the operating valve (A) under the tap - Fig. 13.

**Wash your pressure cooker after each use.**

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

**Only the pot is dishwasher-safe.**

**To extend the lifespan of your pressure cooker, do not overheat the pot when it is empty.**

**It is essential to have your pressure cooker checked at a TEFAL Approved Service Centre after 10 years of use.**

### To clean the steam release outlet (B):

- Remove the valve (A).
- Visually inspect against the light that the steam release outlet is round and clear of debris. See drawing opposite. If necessary, clean it with a toothpick - Fig. 10.

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

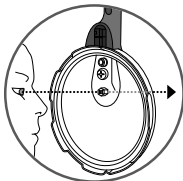
- Clean the part of the safety valve on the inside of the lid by placing it under running water.
- Check its correct operation by lightly pressing down on the ball using a cotton bud, which must move freely. See drawing opposite.

### To change the gasket of your pressure cooker:

- Change the gasket of your pressure cooker every year or if split or damaged.
- Always use an original TEFAL gasket corresponding to your model.

### To store your pressure cooker:

- Place the lid upside-down on the pot.



**Never use a sharp or pointed object to carry out this operation.**



EN

## Safety

---

Your pressure cooker is fitted with several safety devices:

### • Closing safety:

- If the appliance is not properly closed, the pressure indicator (D) cannot rise and the pressure cooker cannot build pressure.

### • Opening safety:

- If the pressure cooker is under pressure, the release button (E) cannot be operated. Never open the pressure cooker by force. Above all, do not interfere with the pressure indicator (D).

### • Two safety devices against overpressure:

- First device: the safety valve (C) releases the pressure and steam escapes horizontally from the top of the lid - Fig.14
- Second device: the gasket (I) permits steam to escape vertically from the small hole located on the edge of the lid or along the side of the pot - Fig.15. Caution, this may extinguish the flame on a gas hob.

If one of the overpressure safety systems is triggered:

- Turn off the heat source.
- Leave the pressure cooker to cool completely.
- Open the pressure cooker.
- Check and clean the operating valve (A) - Fig.13, the steam release outlet (B) - Fig.10, the safety valve (C) and the gasket (I). See drawing opposite.



---

## Recommendations for use

- 1 - The steam is very hot when it leaves the pressure cooker, take care not to scald yourself. Use oven gloves if necessary.
- 2 - Once the pressure indicator has risen, you can no longer open your pressure cooker.
- 3 - As with any cooking appliance, ensure close supervision when using the pressure cooker near children.
- 4 - To move the pressure cooker, use the two pot handles.
- 5 - Never leave food standing in your pressure cooker.
- 6 - Never use bleach or products containing chlorine, as these may alter the quality of the material.
- 7 - Do not put the following in a dishwasher or leave them to soak in water: the gasket, lid, and operating valve.
- 8 - Change the gasket every year or if it is split or damaged.
- 9 - Only clean your pressure cooker when it is cold and empty.
- 10 - It is essential to have your pressure cooker checked in a TEFAL Approved Service Centre after 10 years of use.

## Guarantee

---

- When used as recommended in these instructions, **the pot** of your new TEFAL pressure cooker is **guaranteed for 10 years** against:
  - Any defect associated with the metal structure of your pot,
  - Any premature deterioration of the base metal.
- **All other parts of your pressure cooker are guaranteed against defects in workmanship or materials, for the period of guarantee defined in valid legislation in force in the country where the product was purchased from the date of purchase.** For full details of the guarantee terms and conditions please refer to [www.tefal.com](http://www.tefal.com)
- This contractual guarantee shall be honoured upon presentation of the receipt or invoice showing the date of purchase.

### These guarantees exclude:

- Damage resulting from failure to comply with important precautions, or negligent use, particularly:
  - Knocks, dropping, use in the oven, etc.
  - Putting the lid and the operating valve through a dishwasher.
- Only TEFAL Approved Service Centres are authorised to provide this guarantee service (please go to: [www.tefal.com](http://www.tefal.com)).

## Regulatory markings

Marking	Location
Identification of manufacturer and commercial brand	Pot handle and lid handle
Year and batch of manufacture	On the pot
Model reference Maximum safe pressure (PS) Maximum operating pressure (PF)	On the lid
Capacity	Bottom of pot



### • Let's protect the environment!



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





## TEFAL answers your questions \_\_\_\_\_

Problems	Recommendations
<b>If the pressure cooker has been heated under pressure without liquid inside:</b>	Have your pressure cooker checked by a TEFAL Approved Service Centre.
<b>If the pressure indicator has not risen and nothing escapes through the valve during cooking:</b>	<p>This is normal during the first few minutes.</p> <p>If the problem persists, check that:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- The heat source is sufficiently high; if not, increase it.</li> <li>- The quantity of liquid in the pot is sufficient.</li> <li>- The operating valve is positioned to one of the symbols  or  - fig. 7 or 8.</li> <li>- The lid is properly closed.</li> <li>- The gasket or the rim of the pot is not damaged.</li> </ul>
<b>If the pressure indicator has risen and nothing is escaping through the valve during cooking:</b>	<p>This is normal during the first few minutes.</p> <p>If the problem persists, put the pressure cooker under cold running water until the pressure indicator drops down, see sections 'Rapid pressure release' and 'Special case', then open it.</p> <p>Clean the operating valve and the steam release outlet and check that the safety valve ball moves freely.</p>
<b>If steam leaks from around the lid, check:</b>	<p>That the lid is properly closed.</p> <p>The position of the gasket in the lid.</p> <p>The condition of the gasket; replace it if necessary.</p> <p>The cleanliness of the lid, the gasket and its groove in the lid, the safety valve and the operating valve.</p> <p>The condition of the rim of the pot.</p>
<b>If you are unable to open the lid:</b>	<p>Check that the pressure indicator is in the down position.</p> <p>If not, depressurise; if necessary, cool the pressure cooker under running water, see sections 'Rapid pressure release' and 'Special case'.</p>
<b>If the food is not cooked or is burned, check:</b>	<p>The cooking time.</p> <p>The power of the heat source.</p> <p>The correct position of the operating valve.</p> <p>The quantity of liquid.</p>
<b>If food is burned onto the pressure cooker:</b>	<p>Leave the interior of the pot to soak for some time before washing it.</p> <p>Never use bleach or products containing chlorine.</p>



# Vegetables


EN

		Cooking	FRESH Valve position 	FROZEN Valve position 
Artichokes	whole	- steam**	18 min	-
		- immersion***	15 min	-
Asparagus	whole	- immersion	5 min	-
Beetroot	peel after cooking	- steam	20 - 30 min	-
Broccoli	florets	- steam	3 min	3 min
Brussels sprouts	whole	- steam	7 min	5 min - immersion
Carrots (special case food)	round slices	- steam	7 min	5 min
Cauliflower	florets	- immersion	3 min	4 min
Celery	5-cm pieces	- steam	6 min	-
		- immersion	10 min	-
Courgettes	2.5 cm slices	- steam	6 min 30	9 min
		- immersion	2 min	-
Endives	2.5 cm slices	- steam	12 min	-
Green beans	whole or sliced	- steam	8 min	9 min
Green cabbage	thinly sliced	- steam	6 min	-
	leaves	- steam	7 min	-
Green lentils (dried vegetables)		- immersion	10 min	-
Leeks	5.cm slices	- steam	2 min 30	-
Mushrooms	thinly sliced	- steam	1 min	5 min
	whole	- immersion	1 min 30	-
Peas		- steam	1 min 30	4 min
Potatoes (such as King Edward)	quartered	- steam	12 min	-
	quartered	- immersion	6 min	-
Pumpkin (mashed) (special case food)	pieces	- immersion	8 min	-
Rice (long grain white)	see note below	- immersion	7 min	-
Semi-dried beans ****		- immersion	20 min	-
Spinach		- steam	5 min	8 min
		- immersion	3 min	-
Split peas (dried vegetables)		- immersion	14 min	-
Turnips	2.5 cm cubes	- steam	7 min	-
		- immersion	6 min	-
Wheat (dried vegetables)****		- immersion	15 min	-

\*\* Food in the steam basket\* / \*\*\* Food in the water / \*\*\*\* Not available in some countries

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

# Meat and Fish

	FRESH Valve position 
Beef (1 kg topside)	32 min (medium)**
Chicken (1.2 kg whole)	22 min
Lamb (1.3 kg leg)	40 min (medium)**
Monkfish (0.6 kg fillets) (special case food)	4 min
Pork (1 kg roast)	28 min
Salmon (4 steaks 0.6 kg) (special case food)	6 min
Tuna (4 x 0.6 kg steaks) (special case food)	7 min

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

\*Basket not included with certain models

# ÖNEMLİ UYARILAR

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

- Basıncılı Ekipmanlar Direktifi
- Gıda ile temas eden maddeler
- Çevre
- Bu cihaz ev kullanımı için tasarlanmıştır.
- Tüm talimatları okuyun ve daima “Kullanım Kılavuzuna” başvurun.
- Tüm pişirme cihazlarında olduğu gibi, düdüklü tencereyi kullanırken de, özellikle etrafta çocuklar varsa dikkatli olun.
- Düdüklü tencerenizi sıcak fırına koymayın.
- Düdüklü tencerenizi hareket ettirirken çok dikkatli olun. Sıcak yüzeylere dokunmayın. Sapları ve düğmeleri kullanın. Gerekirse eldiven takın.
- Gövde saplarının doğru şekilde sıkıldığından daima emin olun. Gerekliyse sapları değiştirin.
- Düdüklü tencerenizi, tasarlanırken belirlenen kullanım amacı dışında bir amaçla kullanmayın.
- Düdüklü tencereniz basınçla pişirir. Isınma sonucu meydana gelen bozulmalar nedeniyle kullanım performansı düşebilir. Düdüklü tencerenizin, kullanmaya başlamadan önce uygun şekilde kapatıldığından emin olun. “Kapama” paragrafına bakın.
- Düdüklü tencereyi asla zorlayarak açmayın. İçerideki basıncın düştüğünden emin olun. “Güvenlik” paragrafına bakın.
- Düdüklü tencerenizi asla içinde sıvı olmadan kullanmayın, bu tencerenize ciddi şekilde zarar verir. Pişirme sırasında düdüklü tencerenin içinde daima yeterli sıvı olduğundan emin olun.
- Uygun ısı kaynaklarını, kullanım talimatlarına göre kullanın.
- Düdüklü tencerenizde asla süt bazlı malzemeler içeren tarifleri pişirmeyin.
- Düdüklü tencerenizde bol tuz kullanmayın, pişirme işleminin sonunda tuz ekleyin.
- Düdüklü tencerenizin 2/3'ünden fazlasını doldurmayın (maksimum doldurma işareti).
- Pirinç, kurutulmuş sebzeler veya kompostolar gibi pişirme sırasında şişen gıdalarda, düdüklü tencerenizi kapasitesinin yarısına kadar doldurun. Balkabağı, kabak, vs. bazlı bazı çorba türlerinde düdüklü tencerenizi ocağın üzerinde birkaç dakikalığına soğumaya bırakın, ardından soğuk suyla soğutun. Pişerken şişen hamursu gıdalar için 3 ve 4 L'lik modellerde ürününüzün 1/3'ünden fazlasını doldurmayın. Pişirme işleminin sonunda, süyun altında havayı boşaltmadan önce 5 dakika bekleyin.
- Basıncın etkisiyle şişme riski olan, zarlı etleri (örn. sığır dili...) pişirirken, et şişmiş bir görünüme ulaşana dek ete çatal batırmayın; vücudunuza sıcak su sıçrayabilir. Pişmeden önce eti aldığınızdan emin olun.
- Hamursu gıdalarda (bezelye, ravent...) gıdaların dışarıya sıçramaması için kapağını açmayan önce düdüklü tencerenizi hafifçe sallamalısınız.

- Her kullanımdan önce subapların tıkalı olmadığından emin olun. "Pişirmeden önce" paragrafına bakın.
- Dödüklü tencerenizi, basınç altında sıvı yağla kızartma yapmak için kullanmayın.
- Güvenlik sistemine, temizlik ve bakım talimatlarında belirtilenlerin dışında müdahale etmeyin.
- Yalnızca modelinize uygun, orijinal TEFAL parçalarını kullanın. Özellikle, TEFAL gövdesi ve kapağı kullanın.
- Alkol buharı yanıcıdır. Kapağı kapatmadan önce yaklaşık 2 dakika boyunca kaynatın. Alkol içeren yemekler pişirirken tencerenizi gözetimsiz bırakmayın.
- Pişirmeden önce ve sonra asitli ve tuzlu gıdaları dödüklü tencerenizde saklamayın, bu gövdeye zarar verebilir.

### **Taşıma ve nakliye sırasında dikkat edilecek hususlar.**

Taşıma ve nakliye işlemini orijinal ambalajı ile yapınız. Taşıma ve nakliye sırasında ambalajın tamamen kapalı olduğundan emin olun. Ambalaja ve pakete zarar verebilecek (nem, su, darbe, vs) etkenlere karşı koruyunuz.

### **Kanunun 11 inci maddesinde tüketicie sağlanan seçimlik haklara ilişkin bilgi;**

Malın kullanma kılavuzunda yer alan hususlara aykırı kullanılmasından kaynaklanan arızalar garanti kapsamı dışındadır. Malın ayıplı olduğunun anlaşılması durumunda tüketici, 6502 sayılı Tüketicinin Korunması Hakkında Kanunun 11 inci maddesinde yer alan; a- Sözleşmeden dönme, b- Satış bedelinden indirim isteme, c- Ücretsiz onarılmasını isteme, ç- Satılanın ayıpsız bir misli ile değiştirilmesini isteme, haklarından birini kullanabilir.

### **Tüketicilerin şikayet ve itirazları konusundaki başvurularını tüketici mahkemelerine ve tüketici hakem heyetlerine yapabileceklerine ilişkin bilgi,**

Tüketicilerimiz olası şikayet ve itiraz başvurularını tüketici mahkemelerine ve tüketici hakem heyetlerine yapabilirler.

## **BU TALİMATLARI MUHAFAZA EDİN**

## Açıklama Şeması

- A. Çalışma subapı  
B. Buhar tahliye devresi  
C. Güvenlik subapı  
D. Basınç göstergesi  
E. Açma düğmesi  
F. Kapak Kulpu  
G(a). Kapak konumlandırma işareti  
G(b). Kapağı gövdeye göre konumlandırma işareti  
H. Çalışma subapı konumlandırma işareti  
I. Kapak contası  
J. Buhar sepeti\*  
K. Üçayak\*  
L. Uzun gövde sapı  
M. Gövde  
N. Kısa gövde sapı  
O. Maksimum doldurma işareti

## Özellikler

### Düdüklü tencere taban çapı - referanslar

Kapasite	Ø Gövde	Ø Taban	Model PASLANMAZ ÇELİK	Maksimum güvenli basınç:
4 L	22 cm	15 cm	P25342	170 kPa
6 L	22 cm	15 cm	P25307	170 kPa
Set 4L + 6L	22 cm	15 cm	P25443	170 kPa
7 L	22 cm	15 cm	P25308	170 kPa
8 L	22 cm	15 cm	P25344	170 kPa

### Uygulama bilgileri:

En yüksek çalışma basıncı: 80 kPa

## Uygun ısı kaynakları



- Bu düdüklü tencere tüm ısı kaynaklarına uygundur.
- Elektrikli veya induksiyonlu bir ocağın üzerinde, ısıtma plakasının, düdüklü tencere tabanını aşmayacak boyutta olduğundan emin olun.
- Seramik veya halojen bir ocak üzerinde, düdüklü tencere tabanının her zaman temiz ve kuru olduğundan emin olun.
- Gazlı bir ocak üzerinde, alevin, düdüklü tencere taban çapını geçmemesi gerekir.
- Tüm ocak tiplerinde, düdüklü tencerenizi tam ortalayın.

## TEFAL Aksesuarları

TR

- Düdüklü tencere için aŐaŐıdaki aksesuarlar mevcuttur:

Aksesuar	Referans numarası
Kapak contası	X9010101
Buhar sepeti	792185
ayak	792691

- DiĐer parçaların deĐiŐimi veya onarılması için, Yetkili TEFAL Servis Merkezlerini arayın daha fazla bilgi için: [www.tefal.com](http://www.tefal.com).
- Yalnızca modelinize uygun, orijinal TEFAL parçalarını kullanın.

## Kullanım

### Açma

- BaŐparmaĐınızla açma düĐmesini (E) ekin ve düĐmeyi aŐaŐıya getirin - **Őekil 1**.
- Bir elinizle uzun gövde sapını (L) tutarken, diĐer elinizle uzun kapak sapını (F) saat yönünün aksine aılana dek döndürün - **Őekil 2**.
- Ardından kapaĐı kaldırın

### Kapama

**alıŐmıyorken, rn kapalıyken kapaĐın gövdeye göre hareket etmesi normaldir. rne basınç dolduĐunda bu durum ortadan kaybolur.**

- KapaĐı, kapak konumlandırma iŐaretlerini **G(a)** ve **G(b)** hizalayarak gövdenin üzerine düz bir Őekilde kapatın.
  - KapaĐı saat yönünde, durana kadar - **Őekil 3**, dĐme takılma sesini duyana kadar - **Őekil 4** döndürün.
- KapaĐı eviremiyorsanız açma düĐmesinin (E) aŐaŐıda olduĐundan emin olun.

## Minimum doldurma

- Daima 25 cl/250 ml (2 bardak)'a denk gelen minimum sıvı miktarını ekleyin.

### Buharlı piŐirme iin\*:

- En az 75 cl/750 ml (6 bardak) doldurmalısınız.
- Sepetinizi\* (J) bu amaçla tasarlanan desteĐin\* (K) zerine koyun - **Őekil 5**.

**Buhar sepetine konan gıdalar\* düdüklü tencerenin kapaĐıyla temas etmemelidir.**

\*Bazı modellerde sepet yoktur

## Maksimum doldurma

- Düdüklü tencerenizi asla gövde yüksekliğinin 2/3'ünden daha fazla doldurmayın (maksimum doldurma işareti) (O) - Şekil 6.



### Bazı gıdalar için:

- Pirinç, kurutulmuş sebzeler veya kompostolar gibi pişirme sırasında şişen gıdalarda, düdüklü tencerenizi kapasitesinin yarısına kadar doldurun.
- Subaplar için, basıncı hızlıca boşaltmanızı öneriyoruz (Hızlı Basınç Boşaltma paragrafına bakın).

## Çalışma subapının (A) kullanımı

### Çalışma subapını (A) kurmak için:

Dikkat! Bu ürünler yalnızca ürün soğukken ve çalışmıyorken uygulanmalıdır.

- Çalışma subapını (A), subap piktogramını ● konumlandırma işareti (H) ile hizalayarak yerleştirin.
- Subapa basın, ardından piktograma kadar çevirin  veya .

### Çalışma subapını kaldırmak için:

Dikkat! Bu ürünler yalnızca ürün soğukken ve çalışmıyorken uygulanmalıdır.

- Subapa basın ve piktogramı ● konumlandırma işaretiyle (H) hizalamak için resimdeki gibi çevirin.
- Subapı resimde gösterildiği gibi çekin.


### Sebzeleri veya hassas gıdaları pişirmek için:

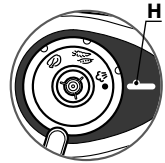
- Subap piktogramını  konumlandırma işaretinin (H) karşısına yerleştirin - Şekil 7.

### Et veya dondurulmuş gıdaları pişirmek için



- Subap piktogramını  konumlandırma işaretinin (H) karşısına yerleştirin - Şekil 8.

### Buharın çıkmasına izin vermek için:



- Subapı (A), piktogram işaretine bakar şekilde basınç boşaltmayı bitirmek için size uygun hızı seçerek kademeli olarak döndürün  - Şekil 9 veya düdüklü tencerenizi soğuk su musluğunun altına yerleştirin ("Hızlı basınç boşaltma" paragrafı).

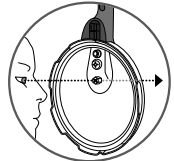


**Basınç göstergesinde (D) buhar seviyesinin gösterilmesi, ürün çalışma başlangıcında normaldir.**

- Sepet destekleyiciyi (K) gövde tabanına yerleştirin ve sepeti (J) üzerine bırakın\*.
- Gövdenin 2/3'üne kadar suyla doldurun (maksimum doldurma işareti (O)).
- Düdüklü tencereyi kapatın.
- Piktogramı konumlandırma  işaretinin (H) karşısına yerleştirin - **Şekil 8**.
- Düdüklü tencereyi bir ısı kaynağının üzerine yerleştirin, ardından maksimum güce ayarlayın.
- Subaptan buhar çıkmaya başladığında ısı kaynağını kısın ve 20 dakika bekleyin.
- 20 dakika geçtikten sonra ısı kaynağını kapatın.
- Subapı (A), piktogram işaretine bakar şekilde basınç boşaltmayı tamamlamak için size uygun hızı seçerek kademeli olarak döndürün  - **Şekil 9**.
- Basınç göstergesi (D) düşerken, düdüklü tencereniz basınç altında değildir.
- Düdüklü tencereyi açın - **Şekil 1 - 2**.
- Düdüklü tencereyi suyla durulayın ve kurumaya bırakın.

## Pişirmeden önce

- Her kullanımdan önce subapı (A) çekin ("Çalışma subapının kullanımı" paragrafına bakın) ve buhar tahliye devresinin (B) tıkanıp tıkanmadığını, gün ışığında göz denetimi yaparak tespit edin Bkz. Resim. Gerekirse bir kürdanla temizleyin - **Şekil 10**.
- Güvenlik subapı (C) bilyesinin yukarıdaki resimde olduğu gibi hareket ettiğini doğrulayın ve "Temizlik ve bakım" paragrafına bakın.
- Malzemeleri ve sıvıları ekleyin.
- Düdüklü tencereyi kapatın - **Şekil 3** ve doğru şekilde kapatıldığından emin olun - **Şekil 4**.
- Piktogramı  veya  subapı konumlandırma işaretinin (H) karşısına yerleştirin - **Şekil 7 veya 8**.
- Düdüklü tencereyi bir ısı kaynağının üzerine yerleştirin, ardından maksimum güce ayarlayın.



## Pişirme sırasında


**Basınç göstergesi (D), düdüklü tencere doğru şekilde kapatılmadıysa, düdüklü tencerenin basınç dolmasını engeller.**

- Basınç göstergesinde (D) buhar seviyesinin gösterilmesi, ürün çalışma başlangıcında normaldir.
- Çalışma subapı (A) düzenli bir ses çıkararak buharın kesintisiz olarak çıkmasına izin verirken, subapın (A) düzenli şekilde ses çıkarmaya devam edeceği şekilde ısı kaynağının şiddetini düşürün.
- Tarifte belirtilen pişirme süresini tutun.
- Pişirme süresi dolduğunda ısı kaynağını kapatın.

## Pişirmenin sonu

**Buharı çıkarmak için:**

**- Yavaş basınç boşaltma:**

- Subapı (A), piktogram işaretine bakar şekilde basınç boşaltmayı bitirmek için size uygun hızı seçerek kademeli olarak döndürün  - **Şekil 9**. Basınç göstergesi (D) düşerken, düdüklü tencereniz basınç altında değildir.



**Basınç göstergesi (D), hala basınç varsa düdüklü tencerenin açılmasını engeller.**

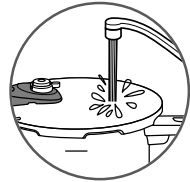
**- Hızlı basınç boşaltma:**

- Basınç boşaltımını hızlandırmak için, düdüklü tencerenizi soğuk su akan bir musluğun altına koyabilirsiniz, yukarıdaki şemaya bakın. Basınç göstergesi (D) azalırken, düdüklü tencerenizde artık basınç yoktur.
- Düdüklü tencerenizi açabilirsiniz - **Şekil 1 ve 2**.

**- İstisnai Durum:**

- Gıda emülgatörleri veya kurutulmuş sebzeler varsa (bkz. pişirme tablosu), basıncı boşaltmayın ve açmak için basınç göstergesinin (D) düşmesini bekleyin. Süreyi, tavsiye edilen pişirme süresinden biraz daha kısa tutun.

**Buhar çıkarken anormal taşmalar gözlemliyorsanız çalışma subapını işarete yeniden yerleştirin  veya  - Şekil 7 veya 8, daha sonra taşma olmadığından emin olacak şekilde yavaşça yeniden basıncı boşaltın.**



**Düdüklü tencerenizi sallamadan çok dikkatli bir şekilde hareket ettirin.**



# Temizlik ve bakım

## Düdüklü tencerenin temizliği

Düdüklü tencerenin düzgün bir şekilde çalışması için her kullanımdan sonra bu temizlik ve bakım önerilerine uyun:

- Her kullanımdan sonra düdüklü tencerenizi (gövde ve kapak), bulaşık deterjanı eklenmiş ılık suyla yıkayın. Aynısını sepet için de tekrarlayın\*.
- Çamaşır suyu veya klor esaslı deterjan kullanmayın.
- Gövdeyi içi boşalana kadar ısıtmayın.

### Gövdenin içini temizlemek için:

- Bir sünger ve bulaşık deterjanıyla yıkayın.
- Sepetin iç kısmında, taban üzerinde oluşan lekeler, metal kalitesini etkilemez. Kireç oluşmuştur. Temizlemek için beyaz sirke dökülmüş bir sünger kullanabilirsiniz.

### Gövdenin dışını temizlemek için:

- Bir sünger ve bulaşık deterjanıyla yıkayın.

### Kapağı temizlemek için:

- Kapağı ılık suyla bir sünger ve bulaşık deterjanı kullanarak yıkayın ve iyice durulayın.

### Kapak contasını temizlemek için:

- Her pişirmeden sonra contayı (I) ve yuvasını temizleyin.
- Contayı değiştirmek için, **Şekil 11 - 12'**ye bakın.

### Çalışma subapını (A) temizlemek için:

- Çalışma subapını (A) kaldırın, "Çalışma subapının kullanımı" paragrafına bakın.
- Çalışma subapını (A) şiddetli akan musluk suyunun altında temizleyin - **Şekil 13**.

### Buhar tahliye devresini (B) temizlemek için:

- Subapı (A) kaldırın.
- Buhar boşaltım devresinin düz ve yuvarlak olduğunu gün ışığında gözle denetleyin. Yukarıdaki resme bakın. Gerekirse bir kürdanla temizleyin - **Şekil 10**.

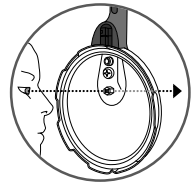
**Her kullanımdan sonra düdüklü tencerenizi yıkayın.**

**Uzun süre kullanıldıktan sonra oluşan çizikler ve kararmaların kullanıma ilişkin bir dezavantajı yoktur.**

**Yalnızca gövde ve sepet kısımları bulaşık makinesinde yıkanabilir.**

**Düdüklü tencerenizin kalitesini uzun süre muhafaza etmek için boşken gövde kısmını çok ısıtmayın.**

**Düdüklü tencerenizin 10 yıl kullanıldıktan sonra yetkili bir SEB Servis Merkezinde kontrol edilmesi şarttır.**



TR

\*Bazı modellerde sepet yoktur

### **Güvenlik subapını (C) temizlemek için:**

- Kapağın iç kısmına bulunan güvenlik subapı parçasını, suyun altından geçirerek temizleyin.
- Zorlanmadan batması gereken bilyeye hafifçe bastırarak çalışır durumda olduğunu onaylayın. Yukarıdaki resme bakın.

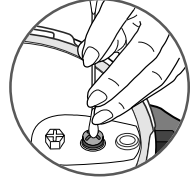
### **Düdüklü tencerenizin contasını değiştirmek için:**

- Düdüklü tencerenizin contasını her yıl veya contada kesik olduğunda değiştirin.
- Daima modelinize uygun bir orijinal TEFAL conta alın. Daima modelinize uygun, orijinal TEFAL conta kullanın.

### **Düdüklü tencerenizi yıkamak için:**

- Kapağı gövdenin üzerindeyken çevirin.

**Bu işlemi gerçekleştirirken asla keskin veya sivri nesnelere kullanmayın.**



## **Güvenlik**

Düdüklü tencereniz pek çok güvenlik tertibatıyla donatılmıştır:

### **• Kapama güvenliği:**

- Ürün doğru şekilde kapatılmadıysa, basınç göstergesi (D) yükselmez ve düdüklü tencerenin basıncı yükselmez.

### **• Açma güvenliği:**

- Düdüklü tencerenin basıncı varsa, açma düğmesi (E) tahrik edilemez. Düdüklü tencereyi asla zorlayarak açmayın. Özellikle basınç göstergesine (D) çok fazla müdahale etmeyin.

### **• Fazla basınca yönelik iki güvenlik:**

- Birinci cihaz: Güvenlik subapı (C) serbest bırakır ve buhar, kapağın üzerinden yatay olarak uçar - **Şekil 14**
- İkinci cihaz: Conta (I) kapağın kenarında veya sepet boyunca yer alan küçük bir delikten dikey olarak buhar çıkarır - **Şekil 15**. Dikkat, bu durum gazlı ocaktaki alevin yok olmasına neden olabilir.

### **Fazla basınç güvenlik sistemlerinden biri devreden çıkarsa:**

- Isı kaynağını kapatın.
- Düdüklü tencereyi tamamen soğumaya bırakın.
- Açın.
- Çalışma subapını (A) - **Şekil 13**, buhar boşaltım devresini (B) - **Şekil 10**, güvenlik subapını (C) ve contayı (I) doğrulayın ve temizleyin. Yukarıdaki resme bakın.



## Kullanım önerileri

- 1 - Düdüklü tencereden çıkana dek buhar çok sıcaktır, buharın sizi yakmamasına dikkat edin. Gerekirse eldiven kullanın.
- 2 - Basınç göstergesi yükseldiğinde düdüklü tencerenizi artık aamazsınız.
- 3 - Tüm piŐirme cihazları için olduĐu gibi düdüklü tencereyi kullanırken de etrafta çocuklar varsa tencereyi denetim altında tutun.
- 4 - Düdüklü tencereyi hareket ettirmek için sepetin iki sapından yararlanın.
- 5 - Yiyecekleri düdüklü tencerede bırakmayın.
- 6 - Asla amaŐır suyu veya klor esaslı deterjan kullanmayın, bunlar malzemenin kalitesini düŐürebilir.
- 7 - Contayı, kapaĐı ve çalıŐma subapını bulaŐık makinesinde yıkamayın ve suya daldırmayın.
- 8 - Contayı her sene ve kesik olması durumunda deĐiŐtirin.
- 9 - Düdüklü tencerenizin temizlik iŐlemi mutlaka soĐuk suyla ve boŐ cihazla yapılmalıdır.
- 10- Düdüklü tencerenizin 10 yıl kullanıldıktan sonra yetkili bir TEFAL Servis Merkezinde kontrol edilmesi Őarttır.

TR

## Düzenleyici ibare

İbare	Konum
Üretici kimliĐi ve ticari marka	Gövde sapı ve kapak sapı
Üretim yılı ve partisi	Gövde �zerinde
Model referansı Maksimum güvenli basınç (PS) En yüksek çalıŐma basıncı (PF)	Kapak �zerinde
Kapasite	Gövde tabanı

### • evreyi koruyun!





- ① Cihazınız çok sayıda yeniden üretilen veya geri dönüŐtürülebilir parça içerir.
- ➔ DoĐru Őekilde deĐerlendirilmesi için uygun bir toplama noktasına bırakın.

# TEFAL sorularınızı yanıtlıyor

Sorunlar	Öneriler
<b>Düdüklü tencere içinde sıvı yokken basınç altında sıcaksa:</b>	Düdüklü tencerenizin Yetkili bir TEFAL Servis Merkezi tarafından kontrol edilmesini sağlayın.
<b>Basınç göstergesi yükselmediyse ve pişirme sırasında subaptan hiçbir şey boşaltılmıyorsa:</b>	Bu ilk dakikalarda normaldir. Durum devam ederse şunları kontrol edin: - Isı kaynağı yeterince güçlü değilse, kaynağın derecesini yükseltin. - Gövdedeki sıvı miktarı yeterli. - Çalışma subapı piktogramlardan birinin üzerine yerleştirilir  veya  - <b>Şekil 7 veya 8.</b> - Düdüklü tencere kapalı. - Conta veya gövde tabanı zarar görmedi.
<b>Basınç göstergesi yükseldiyse ve pişirme sırasında subaptan hiçbir şey boşaltılmıyorsa:</b>	Bu ilk dakikalarda normaldir. Durum devam ederse, cihazınızı soğuk sudan geçirin, "Hızlı basınç boşaltma ve İstisnai durum" bölümüne bakın ve cihazı açın. Çalışma subapını ve buhar tahliye devresini temizletin ve güvenlik subapı bilyesinin zorlanmayan hareket ettiğini doğrulayın.
<b>Kapak çevresinden buhar sızıntısı varsa şunları kontrol edin:</b>	Kapak iyice kapandı mı? Kapak contasının konumlandırması doğru mu? Contanın durumu iyi mi? Gerekirse değiştirin. Kapağın, contanın ve kapaktaki conta yuvasının, güvenlik subapının ve çalışma subapının temizliği. Gövdenin kenarları iyi durumda mı?
<b>Kapağı açamazsanız:</b>	Basınç göstergesinin düşük konumda olduğunu doğrulayın. Değilse basıncı boşaltın, ihtiyaç halinde soğuk su akan musluğun altında düdüklü tencereyi soğutun, "Hızlı basınç boşaltma ve İstisnai durum" paragrafına bakın.
<b>Gıdalar pişmezse veya yanarsa, şunları kontrol edin:</b>	Pişirme süresi Isı kaynağının şiddeti. Çalışma subapının doğru konumlandırılması. Sıvı miktarı.
<b>Gıdalar düdüklü tencerenin içinde yandıysa:</b>	Yıkamadan önce sepetinizi bekletin. Asla çamaşır suyu veya klor esaslı deterjan kullanmayın.



## Sebzeler

		Piştirme	ÇİĞ Subap konumu 	DONDURULMUŞ Subap konumu 
Bezelye		- buhar	1,5 dk	4 dk
Brokoli		- buhar	3 dk.	3 dk.
Buğday (hafif kuru)		- daldırma	15 dk.	
Brüksel lahanası		- buhar	7 dk.	5 dk. - daldırma
Dörde bölünmüş patates		- buhar	12 dk.	
		- daldırma	6 dk.	
Enginar		-buhar**	18 dk.	
		-daldırma***	15 dk.	
Hindiba		- buhar	12 dk.	
Ispanak		- buhar	5 dk.	8 dk.
		- daldırma	3 dk.	
Kabak		- buhar	6,5 dk	9 dk
		- daldırma	2 dk.	
Kabak (püre) (emülgatör gıdalar)		- daldırma	8 dk.	
Karnabahar		- daldırma	3 dk.	4 dk.
Kereviz		- buhar	6 dk	
		- daldırma	10 dk.	
Kırma bezelye (hafif kuru)		- daldırma	14 dk.	
Kıyılmış	mantar	- buhar	1 dk.	5 dk.
	bütün	- daldırma	1,5 dk	
Kıyılmış	yeşil lahana	- buhar	6 dk.	
	yaprakları koparılmış	- buhar	7 dk.	
Kuru fasulye		- daldırma	20 dk.	
Kuşkonmaz		- daldırma	5 dk.	8 dk.
Pancar		- buhar	20 - 30 dk.	
Pirinç (hafif kuru)		- daldırma	7 dk.	
Şalgam		- buhar	7 dk.	
		- daldırma	6 dk.	
Taze fasulye		- buhar	8 dk.	9 dk.
Yeşil mercimek (hafif kuru)		- daldırma	10 dk.	
Yuvarlak doğranmış	havuç (emülgatör gıdalar)	- buhar	7 dk.	5 dk.
Yuvarlak kesilmiş prasa		- buhar	2,5 dk	

\*\* Gıda, buhar sepetindedir\*

\*\*\* Gıda sudadır

## Et ve Balık

	ÇİĞ Subap konumu 	DONDURULMUŞ Subap konumu 
Domuz Eti (kızartma 1 Kg)	25 dk.	45 dk.
Kuzu (but 1,3 Kg)	25 dk.	35 dk.
Lota Balığı (fileto 0,6 Kg) (emülgatör gıdalar)	4 dk.	6 dk.
Piliç (bütün 1,2 Kg)	20 dk.	45 dk.
Sığır Eti (kızartma 1 Kg)	10 dk.	28 dk.
Somon (4 dilim 0,6 Kg) (emülgatör gıdalar)	6 dk.	8 dk.
Ton (4 parça 0,6 Kg) (emülgatör gıdalar)	7 dk.	9 dk.

\*Bazı modellerde sepet yoktur

# GARANTİ BELGESİ

## GARANTİ İLE İLGİLİ OLARAK DİKKAT EDİLMESİ GEREKEN HUSUSLAR

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

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

## GARANTİ ŞARTLARI

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

1. Garanti Süresi, ürünün teslim tarihinden itibaren başlar ve 2 yıldır.
2. Ürünün bütün parçaları dahil olmak üzere tamamı firmamızın garantisi kapsamındadır.
3. Ürünün garanti süresi içinde arızalanması durumunda, tamirde geçen süre garanti süresine eklenir.
4. Ürünün tamir süresi en fazla 30 iş günüdür. Bu süre, ürünün servis istasyonuna, servis istasyonunun olmaması durumunda, ürünün satıcısı, bayii, acentası, temsilciliği, ithalatçısı veya imalatçısından birine bildirim tarihinden itibaren başlar.
5. Sanayi ürününün arızasının 15 iş günü içerisinde giderilmemesi halinde, imalatçı veya ithalatçı; ürünün tamiri tamamlanıncaya kadar, benzer özelliklere sahip başka bir sanayi ürününü tüketicinin kullanımına tahsis etmek zorundadır.
6. Ürünün garanti süresi içerisinde, gerek malzeme ve işçilik, gerekse montaj hatalarından dolayı arızalanması halinde, işçilik masrafı, değiştirilen parça bedeli ya da başka herhangi bir ad altında hiçbir ücret talep etmeksizin, tamiri yapılacaktır.
7. Ürünün:
  - Teslim tarihinden itibaren garanti süresi içinde kalmak kaydıyla bir yıl içerisinde, aynı arızayı ikiden fazla tekrarlaması veya farklı arızaların dörtten fazla veya belirlenen garanti süresi içerisinde farklı arızaların toplamının altıdan fazla olması unsurlarının yanı sıra, bu arızaların üründen yararlanmamayı sürekli kılması,
  - Tamiri için gereken azami sürenin aşılması,

- Servis istasyonunun mevcut olmaması halinde sırasıyla satıcısı, bayii, acentası, temsilciliği, ithalatçısı veya imalatçısından birinin düzenleyeceği raporla arızanın tamirinin mümkün bulunmadığının belirlenmesi durumlarında, ücretsiz olarak değiştirme işlemi yapılacaktır.
8. Ürünün kullanma kılavuzunda yer alan hususlara aykırı kullanılmasından kaynaklanan arızalar garanti kapsamı dışındadır.
9. Garanti süresi içerisinde, servis istasyonları tarafından yapılmasının zorunlu olduğu, imalatçı veya ithalatçı tarafından şart koşulan periyodik bakımlarda; verilen hizmet karşılığında tüketiciden işçilik ücreti veya benzeri bir ücret talep edilemez.
10. Garanti belgesi ile ilgili olarak çıkabilecek sorunlar için T.C. Sanayi ve Ticaret Bakanlığı, Tüketicinin ve Rekabetin Korunması Genel Müdürlüğü'ne başvurulabilir.

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

### İMALATÇI VEYA İTHALATÇI FİRMANIN:

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

**DANIŞMA HATTI: 444 40 50**

Kullanım Ömrü: 10 yıl

### FİRMA YETKİLİSİNİN:

**GRUPE SEB İSTANBUL  
EV ALETLERİ TİCARET A.Ş.**



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

# ΣΗΜΑΝΤΙΚΕΣ ΠΡΟΦΥΛΑΞΕΙΣ

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

- Οδηγία περί εξοπλισμού υπό πίεση

- Υλικά που έρχονται σε επαφή με τρόφιμα

- Περιβάλλον

- Η παρούσα συσκευή προορίζεται για οικιακή χρήση.
- Αφιερώστε λίγο χρόνο για να διαβάσετε όλες τις οδηγίες και να ανατρέχετε πάντα στις «Οδηγίες χρήσης».
- Όπως ισχύει για κάθε συσκευή μαγειρέματος, φροντίστε να υπάρχει στενή επίβλεψη κατά τη χρήση της αυτόματης χύτρας ταχύτητας, ιδίως εάν βρίσκονται στον χώρο παιδιά.
- Μην τοποθετείτε την αυτόματη χύτρα ταχύτητας μέσα σε ζεστό φούρνο.
- Μετακινείτε την υπό πίεση αυτόματη χύτρα ταχύτητας με τη μέγιστη προσοχή. Μην αγγίζετε τις ζεστές της επιφάνειες. Να χρησιμοποιείτε τις λαβές και τα κουμπιά. Εάν χρειαστεί, χρησιμοποιήστε γάντια κουζίνας.
- Ελέγχετε τακτικά εάν οι λαβές του κάδου είναι τοποθετημένες σωστά. Εάν είναι απαραίτητο, ξαναβιδώστε τις.
- Μην χρησιμοποιείτε τη χύτρα σας για άλλο σκοπό εκτός από εκείνο για τον οποίο προορίζεται.
- Η χύτρα σας μαγειρεύει υπό πίεση. Η ακατάλληλη χρήση μπορεί να προκαλέσει τραυματισμούς από ζεμάτισμα. Βεβαιωθείτε ότι η χύτρα είναι καλά κλεισμένη πριν τη θέσετε σε λειτουργία. Δείτε την παράγραφο «Κλείσιμο».
- Μην ανοίγετε ποτέ τη χύτρα ασκώντας πίεση. Βεβαιωθείτε ότι η εσωτερική πίεση έχει υποχωρήσει. Δείτε την παράγραφο «Ασφάλεια».
- Μην χρησιμοποιείτε ποτέ τη χύτρα χωρίς υγρό, διότι κάτι τέτοιο μπορεί να της προκαλέσει σοβαρή βλάβη. Φροντίστε να υπάρχει πάντα αρκετό υγρό κατά το μαγείρεμα.
- Να χρησιμοποιείτε την (τις) συμβατή(ές) πηγή(ές) θερμότητας, σύμφωνα με τις οδηγίες χρήσης.
- Ποτέ μην μαγειρεύετε στη χύτρα σας συνταγές με βάση το γάλα.
- Μην χρησιμοποιείτε χονδρό αλάτι μέσα στη χύτρα ταχύτητας, προσθέστε ψιλό αλάτι στο τέλος του μαγειρέματος.
- Μην γεμίζετε τη χύτρα σας περισσότερο από τα 2/3 της χωρητικότητάς της (ένδειξη μέγιστης πλήρωσης).
- Για τα τρόφιμα που διαστέλλονται κατά το μαγείρεμα, όπως το ρυζί, τα αφυδατωμένα λαχανικά ή τις κομπόστες ... μην γεμίζετε τη χύτρα σας πάνω από το ήμισυ της χωρητικότητάς της. Για ορισμένες σούπες με βάση την κολοκύθα, τα κολοκυθάκια ... , αφήστε τη χύτρα σας να κρυώσει για μερικά λεπτά και έπειτα βάλτε την να κρυώσει κάτω από κρύο νερό. Στην περίπτωση των μοντέλων των 3 και 4L, για τα τρόφιμα που χυλώνουν ή διαστέλλονται κατά το μαγείρεμα, μην γεμίζετε τη χύτρα σας κατά περισσότερο από το 1/3. Στο τέλος του μαγειρέματος, περιμένετε 5 λεπτά πριν προβείτε στην αποσυμπύεση κάτω από νερό.
- Μετά από το μαγείρεμα κρεάτων που έχουν επιφανειακή πέτσα (π.χ. βοδινή γλώσσα...), η οποία ενδέχεται να διογκωθεί από την πίεση, μην τρυπάτε το κρέας όσο η πέτσα φαίνεται διογκωμένη γιατί υπάρχει κίνδυνος πρόκλησης εγκαύματος. Φροντίστε να τρυπήσετε το κρέας πριν από το μαγείρεμα.
- Σε περίπτωση τροφίμων που χυλώνουν (φάβα, ραβέντι...), πρέπει να ανακινήσετε ελαφρά τη χύτρα πριν την ανοίξετε ώστε να μην πεταχτούν έξω τα τρόφιμα.
- Πριν από οποιαδήποτε χρήση, βεβαιωθείτε ότι δεν είναι φραγμένες οι βαλβίδες. Δείτε την παράγραφο «Πριν από το μαγείρεμα».
- Μην χρησιμοποιείτε τη χύτρα για να τηγανίσετε υπό πίεση με λάδι.
- Μην παρεμβείτε στα συστήματα ασφαλείας πέρα από τις οδηγίες καθαρισμού και συντήρησης.
- Χρησιμοποιείτε αποκλειστικά γνήσια ανταλλακτικά TEFAL που είναι κατάλληλα για το μοντέλο σας. Ειδικότερα, να χρησιμοποιείτε κάδο και καπάκι TEFAL.
- Οι ατμοί από οινόπνευματώδη ποτά είναι εύφλεκτοι. Αφήστε τη χύτρα να βράσει για περίπου 2 λεπτά πριν τοποθετήσετε το καπάκι. Να επιβλέπετε τη συσκευή σας όταν ετοιμάζετε συνταγές που περιέχουν αλκοόλ.
- Μην χρησιμοποιείτε τη χύτρα σας για να αποθηκεύετε όξινα ή αλμυρά τρόφιμα πριν και μετά το μαγείρεμα, γιατί υπάρχει κίνδυνος να προκληθούν βλάβες στον κάδο.
- Αν διαπιστώσετε ότι τμήμα της χύτρας σας έχει σπάσει ή ραγίσει, μην αποπειραθείτε σε καμιά περίπτωση να την ανοίξετε εάν είναι κλειστή, περιμένετε μέχρι να κρυώσει πλήρως πριν να την μετακινήσετε, μην την χρησιμοποιήσετε άλλο και προσκομίστε την σε εξουσιοδοτημένο κέντρο εξυπηρέτησης TEFAL για επισκευή.

## ΦΥΛΑΞΤΕ ΑΥΤΕΣ ΤΙΣ ΟΔΗΓΙΕΣ



## Περιγραφικό σχεδιάγραμμα

- A. Βαλβίδα λειτουργίας  
B. Αγωγός εκκένωσης ατμού  
C. Βαλβίδα ασφαλείας  
D. Δείκτης πίεσης  
E. Κουμπί ανοίγματος  
F. Χερούλι του καπακιού  
G(a). Ένδειξη θέσης καπακιού  
G(b). Ένδειξη θέσης του καπακιού σε σχέση με τον κάδο  
H. Ένδειξη θέσης της βαλβίδας λειτουργίας  
I. Λάστιχο στεγανοποίησης καπακιού  
J. Καλάθι ατμού\*  
K. Τρίποδο\*\*  
L. Χερούλι του κάδου  
M. Κάδος  
N. Μικρή λαβή του κάδου  
O. Ένδειξη μέγιστης πλήρωσης

EL

## Χαρακτηριστικά

### Διάμετρος πυθμένα της αυτόματης χύτρας ταχύτητας - αναφορές

Χωρητικότητα	Ø Κάδος	Ø Πυθμένας	Μοντέλο INOX	Μέγιστη πίεση ασφαλείας:
4 L	22 cm	15 cm	P25342	170 kPa
6 L	22 cm	15 cm	P25307	170 kPa
Σετ 4L + 6L	22 cm	15 cm	P25443	170 kPa
7 L	22 cm	15 cm	P25308	170 kPa
8 L	22 cm	15 cm	P25344	170 kPa

### Κανονιστικές πληροφορίες:

Μέγιστη πίεση λειτουργίας: 80 kPa

## Συμβατές πηγές θερμότητας



- Αυτή η χύτρα είναι κατάλληλη για όλες τις πηγές θερμότητας.
- Στις ηλεκτρικές και τις επαγωγικές εστίες, φροντίστε το μέγεθος της θερμαντικής πλάκας να μην υπερβαίνει τη διάμετρο της βάσης της χύτρας.
- Στις κεραμικές εστίες ή στις εστίες αλογόνου, βεβαιωθείτε ότι η βάση της χύτρας είναι πάντα καθαρή και στεγνή.
- Στις κουζίνες αερίου, η φλόγα δεν πρέπει να υπερβαίνει τη διάμετρο της βάσης της χύτρας.
- Σε όλες τις εστίες, φροντίστε η χύτρα σας να βρίσκεται ακριβώς στο κέντρο της εστίας.

\*Σε ορισμένα μοντέλα δεν περιλαμβάνεται το καλάθι

\*\* Σε ορισμένα μοντέλα δεν περιλαμβάνεται το τρίποδο

- Διατίθενται τα ακόλουθα εξαρτήματα για τη χύτρα:

Εξάρτημα	Αριθ. αναφοράς
Λάστιχο στεγανοποίησης καπακιού	X9010101
Καλάθι ατμού*	792185
Τρίποδο**	792691

- Για την αντικατάσταση άλλων εξαρτημάτων ή για επισκευές, επικοινωνήστε με ένα εξουσιοδοτημένο κέντρο εξυπηρέτησης της TEFAL (παρακαλείσθε να ανατρέξετε στην ιστοσελίδα: [www.tefal.com](http://www.tefal.com)).
- Χρησιμοποιείτε μόνο γνήσια ανταλλακτικά TEFAL που είναι κατάλληλα για το μοντέλο σας.

## Χρήση

### Άνοιγμα

- Με τον αντίχειρα τραβήξτε το κουμπί ανοίγματος (E) και κρατήστε το τραβηγμένο - **σχ. 1**.
- Με το ένα χέρι κρατήστε τη μακριά λαβή του κάδου (L), και με το άλλο χέρι στρέψτε τη μακριά λαβή του καπακιού (F) αντίθετα προς τη φορά του ρολογιού, μέχρι να ανοίξει - **σχ. 2**.
- Έπειτα σηκώστε το καπάκι.

### Κλείσιμο

**Όταν η χύτρα είναι κλειστή και εκτός λειτουργίας, είναι φυσιολογικό να γυρίζει το καπάκι πάνω στον κάδο. Αυτό θα σταματήσει να γίνεται όταν αυξηθεί η πίεση στη χύτρα.**

- Τοποθετήστε το καπάκι καλά επάνω στον κάδο ευθυγραμμίζοντας τις ενδείξεις τοποθέτησης του καπακιού **G(a)** και **G(b)**.
- Στρέψτε το καπάκι με τη φορά του ρολογιού έως την ακίδα - **σχ. 3** μέχρι να ακούσετε τον ήχο ασφάλισης του κουμπιού **σχ. 4**.

Εάν δεν καταφέρετε να γυρίσετε το καπάκι, βεβαιωθείτε ότι το κουμπί ανοίγματος (E) είναι αρκετά τραβηγμένο.

### Ελάχιστη πλήρωση

- Τοποθετείτε πάντα ελάχιστη ποσότητα υγρού ίση με 25 cl/ 250 ml (2 ποτήρια).

**Για μαγείρεμα στον ατμό\* :**

- Η πλήρωση πρέπει να είναι τουλάχιστον ίση με 75 cl/ 750 ml (6 ποτήρια).
- Τοποθετείτε το καλάθι σας\* (J) στο τρίποδο\*\* (K) που παρέχεται για το σκοπό αυτό - **σχ. 5**.

**Τα τρόφιμα που τοποθετούνται στο καλάθι ατμού\* δεν πρέπει να αγγίζουν το καπάκι της χύτρας.**

\*Σε ορισμένα μοντέλα δεν περιλαμβάνεται το καλάθι

\*\* Σε ορισμένα μοντέλα δεν περιλαμβάνεται το τρίποδο

- Μην γεμίζετε ποτέ τη χύτρα σας περισσότερο από τα 2/3 του ύψους του κάδου (μέγιστη ένδειξη πλήρωσης) **(O)** - **σχ. 6**.

### Για ορισμένα τρόφιμα:

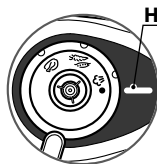
- Για τα τρόφιμα που διαστέλλονται κατά το μαγείρεμα, όπως το ρύζι, τα αφυδατωμένα λαχανικά ή τις κομπόστες... μην γεμίζετε τη χύτρα σας περισσότερο από το ήμισυ της χωρητικότητάς της.
- Όταν μαγειρεύετε σούπες, σας συμβουλεύουμε να πραγματοποιείτε γρήγορη αποσυμπίεση (δείτε παράγραφο «Γρήγορη αποσυμπίεση»).

## Χρήση της βαλβίδας λειτουργίας (A)

### Για να βάλετε στη θέση της τη βαλβίδα λειτουργίας (A):

Προσοχή, αυτές οι ενέργειες πρέπει να πραγματοποιούνται μόνο όταν η χύτρα είναι κρύα και εκτός λειτουργίας.

- Τοποθετήστε τη βαλβίδα λειτουργίας **(A)** ευθυγραμμίζοντας το σύμβολο ● της βαλβίδας με την ένδειξη θέσης **(H)**.
- Πιέστε τη βαλβίδα και έπειτα στρίψτε την έως το σύμβολο ☞ ή ☜.



### Για να μαγειρέψετε ευαίσθητα λαχανικά ή τρόφιμα:

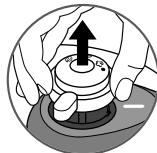
Προσοχή, αυτές οι ενέργειες πρέπει να πραγματοποιούνται μόνο όταν η χύτρα είναι κρύα και εκτός λειτουργίας.

- Πιέστε τη βαλβίδα και στρίψτε την για να ευθυγραμμίσετε το σύμβολο ● με την ένδειξη θέσης **(H)** όπως στο παρακείμενο σχέδιο.
- Τραβήξτε τη βαλβίδα όπως στο παρακείμενο σχέδιο.



### Για να μαγειρέψετε ευαίσθητα λαχανικά ή τρόφιμα:

- Τοποθετήστε το σύμβολο ☞ της βαλβίδας απέναντι από την ένδειξη θέσης **(H)** - **σχ. 7**.



### Για να μαγειρέψετε κατεψυγμένο κρέας ή τρόφιμα:

- Τοποθετήστε το σύμβολο ☜ της βαλβίδας απέναντι από την ένδειξη θέσης **(H)** - **σχ. 8**.



### Για την απελευθέρωση του ατμού:

- Στρίψτε σταδιακά τη βαλβίδα **(A)** επιλέγοντας την ταχύτητα αποσυμπίεσης που σας βολεύει ώστε να τερματίσει απέναντι από την ένδειξη του συμβόλου ☞ - **σχ. 9**, ή τοποθετήστε τη χύτρα σας κάτω από μια βρύση με κρύο νερό (παράγραφος «Γρήγορη αποσυμπίεση»).



\*Σε ορισμένα μοντέλα δεν περιλαμβάνεται το καλάθι

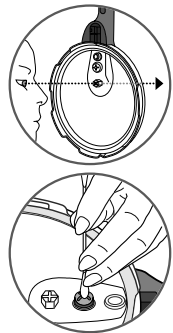
\*\* Σε ορισμένα μοντέλα δεν περιλαμβάνεται το τρίποδο

**Η ύπαρξη ατμού στο επίπεδο του δείκτη πίεσης (D) είναι φυσιολογική στην έναρξη της λειτουργίας της χύτρας.**

- Τοποθετήστε το τρίποδο\*\* του καλαθιού (K) στον πυθμένα του κάδου και τοποθετήστε επάνω του (J) το καλάθι\*.
- Γεμίστε με νερό έως τα 2/3 του κάδου [μέγιστη ένδειξη πλήρωσης (O)].
- Κλείστε τη χύτρα.
- Τοποθετήστε το σύμβολο  απέναντι από την ένδειξη θέσης (H) - **σχ. 8**.
- Τοποθετήστε τη χύτρα επάνω σε μια πηγή θερμότητας και έπειτα ρυθμίστε την στη μέγιστη ένταση.
- Όταν αρχίσει να διαφεύγει ατμός από τη βαλβίδα, μειώστε την ένταση της πηγής θερμότητας και κρατήστε χρόνο 20 λεπτών.
- Μετά από 20 λεπτά, απενεργοποιήστε την πηγή θερμότητας.
- Στριψίτε σταδιακά τη βαλβίδα (A) επιλέγοντας την ταχύτητα αποσυμπίεσης που σας βολεύει ώστε να τερματίσει στο τελικό σημείο απέναντι από το σύμβολο  - **σχ. 9**.
- Όταν ο δείκτης πίεσης (D) κατέβει ξανά, η χύτρα σας δεν βρίσκεται πια υπό πίεση.
- Ανοίξτε τη χύτρα - **σχ. 1 - 2**.
- Ξεπλύνετε τη χύτρα με νερό και στεγνώστε την.

### Πριν από το μαγείρεμα

- Πριν από κάθε χρήση τραβήξτε τη βαλβίδα (A) (δείτε την παράγραφο «Χρήση της βαλβίδας λειτουργίας») και ελέγξτε οπτικά και κάτω από φως εάν η οπή εκκένωσης ατμού (B) δεν είναι φραγμένη (Βλ. Σχέδιο παραπλευρώς). Εάν χρειαστεί καθαρίστε την με μια οδοντογλυφίδα - **σχ. 10**.
- Βεβαιωθείτε ότι η μπίλια της βαλβίδας ασφαλείας (C) κινείται, όπως στο παρακαείμενο σχέδιο και δείτε την παράγραφο «Καθαρισμός και συντήρηση».
- Προσθέστε τα συστατικά σας και το υγρό.
- Κλείστε τη χύτρα - **σχ. 3** και βεβαιωθείτε ότι έχει κλείσει σωστά - **σχ. 4**.
- Τοποθετήστε το σύμβολο  ή  της βαλβίδας απέναντι από την ένδειξη θέσης H - **σχ. 7 ή 8**.
- Τοποθετήστε τη χύτρα επάνω σε μια πηγή θερμότητας και έπειτα ρυθμίστε την στη μέγιστη ένταση.



**Ο δείκτης πίεσης (D) εμποδίζει τη χύτρα να αυξήσει την πίεσή της εάν αυτή δεν έχει κλείσει σωστά.**

- Η ύπαρξη ατμού στο επίπεδο του δείκτη πίεσης (D) είναι φυσιολογική στην έναρξη της λειτουργίας της χύτρας.
- Όταν η βαλβίδα λειτουργίας (A) αφήνει να διαφύγει ατμός συνεχώς, εκπέμποντας ένα ρυθμικό ήχο (ΠΣΣΣΣΣΣΣΤ), χαμηλώστε την πηγή θερμότητας έτσι ώστε η βαλβίδα (A) να συνεχίσει να εκπέμπει ένα συνεχή συριγμό.
- Κρατήστε το χρόνο μαγειρέματος που υποδεικνύεται στη συνταγή.
- Όταν τελειώσει ο χρόνος μαγειρέματος, σβήστε την πηγή θερμότητας.

## Λήξη του μαγειρέματος

**Για να απελευθερώσετε τον ατμό:**

**- Αργή αποσυμπίεση:**

- Γυρίστε σταδιακά τη βαλβίδα (A) επιλέγοντας την ταχύτητα αποσυμπίεσης που σας βολεύει ώστε να τερματίσει απέναντι από την ένδειξη του συμβόλου ☞ - **σχ. 9**. Όταν ο δείκτης πίεσης (D) κατέβει ξανά, η χύτρα σας δεν βρίσκεται πια υπό πίεση.

**Ο δείκτης πίεσης (D) εμποδίζει το άνοιγμα της χύτρας εάν αυτή βρίσκεται ακόμη υπό πίεση.**

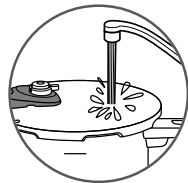
**- Γρήγορη αποσυμπίεση:**

- Μπορείτε να τοποθετήσετε τη χύτρα σας κάτω από μια βρύση με κρύο νερό για να επιταχύνετε την αποσυμπίεση, δείτε το παρακείμενο σχήμα. Όταν ο δείκτης ατμού (D) κατέβει ξανά, η χύτρα σας δεν βρίσκεται πια υπό πίεση.
- Μπορείτε να ανοίξετε τη χύτρα σας - **σχ. 1 και 2**.

**- Ειδική περίπτωση:**

- Στις περιπτώσεις μαγειρέματος τροφίμων που χυλώνουν (βλ. πίνακα μαγειρέματος) ή ξηρών λαχανικών, μην προβαίνετε σε αποσυμπίεση και περιμένετε να κατέβει ο δείκτης πίεσης (D) για να ανοίξετε τη χύτρα. Φροντίστε να μειώσετε λίγο τους προβλεπόμενους χρόνους μαγειρέματος.

**Εάν κατά την απελευθέρωση ατμού παρατηρήσετε μη φυσιολογικές εκκινήσεις, τοποθετήστε ξανά τη βαλβίδα λειτουργίας (A) στην ένδειξη ☞ ή ☜ - σχ. 7 ή 8 - έπειτα αποσυμπίεστε ξανά αργά και βεβαιωθείτε ότι δεν υπάρχουν άλλες εκκινήσεις.**



**Όσο η χύτρα βρίσκεται υπό πίεση να την μετακινείτε με τη μέγιστη προσοχή χωρίς να την τρανάζετε.**

# Καθαρισμός και συντήρηση

## Καθαρισμός της αυτόματης χύτρας ταχύτητας

---

Για την σωστή λειτουργία της χύτρας σας, φροντίστε να τηρείτε αυτές τις συστάσεις καθαρισμού και συντήρησης μετά από κάθε χρήση.

- Πλένετε τη χύτρα (κάδο και καπάκι) μετά από κάθε χρήση με χλιαρό νερό και υγρό πιάτων. Κάντε το ίδιο για το καλάθι\*.
- Μην χρησιμοποιείτε χλωρίνη ή χλωριωμένα προϊόντα.
- Μην υπερθερμαίνετε τον κάδο όταν είναι άδειος.

### Για να καθαρίσετε το εσωτερικό του κάδου:

- Πλύνετε το με σφουγγάρι και υγρό πιάτων.
- Η εμφάνιση λεκέδων στον εσωτερικό πυθμένα του κάδου δεν αλλοιώνει σε τίποτα την ποιότητα του μετάλλου. Πρόκειται για εναποθέσεις αλάτων. Για να εξαφανιστούν, μπορείτε να χρησιμοποιήσετε ένα σφουγγαράκι με λίγο λευκό ξύδι.

### Για να καθαρίσετε το εξωτερικό του κάδου:

- Πλύνετε το με σφουγγάρι και υγρό πιάτων.

### Για να καθαρίσετε το καπάκι:

- Πλύνετε το καπάκι με χλιαρό νερό με σφουγγάρι και υγρό πιάτων και ξεπλύνετε το καλά.

### Για να καθαρίσετε το λάστιχο στεγανοποίησης του καπακιού:

- Μετά από κάθε μαγείρεμα, καθαρίστε το λάστιχο στεγανοποίησης (I) και τη βάση του.
- Για να τοποθετήσετε το λάστιχο στεγανοποίησης πίσω στη θέση του, ανατρέξτε στα **σχ. 11 - 12**.

### Για να καθαρίσετε τη βαλβίδα λειτουργίας (A):

- Τραβήξτε τη βαλβίδα λειτουργίας (A), δείτε την παράγραφο «Χρήση της βαλβίδας λειτουργίας».
- Καθαρίστε τη βαλβίδα λειτουργίας (A) κάτω από τρεχούμενο νερό βρύσης - **σχ. 13**.

**Πλένετε τη χύτρα σας μετά από κάθε χρήση.**

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

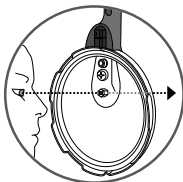
**Μόνο ο κάδος και οι καλάθι μπορούν να πλυθούν στο πλυντήριο πιάτων.**

**Για να διατηρήσετε για περισσότερο χρόνο τις ιδιότητες της χύτρας σας, μην υπερθερμαίνετε τον κάδο σας όταν είναι άδειος.**

**Πρέπει οπωσδήποτε να φέρετε τη χύτρα σας για έλεγχο σε ένα εξουσιοδοτημένο κέντρο επισκευής της TEFAL μετά από 10 χρόνια χρήσης.**

### Για να καθαρίσετε την οπή εκκένωσης ατμού (B):

- Σηκώστε τη βαλβίδα (A).
- Ελέγξτε οπτικά και κάτω από φως εάν η οπή εκκένωσης ατμού είναι ελεύθερη και στρογγυλή. Δείτε το παρακείμενο σχέδιο. Εάν χρειαστεί, καθαρίστε την με μια οδοντογλυφίδα - **σχ. 10**.



### Για να καθαρίσετε τη βαλβίδα ασφαλείας (C):

- Καθαρίστε το τμήμα της βαλβίδας ασφαλείας που βρίσκεται στο εσωτερικό του καπακιού βάζοντάς το κάτω από το νερό.
- Επαληθεύστε την καλή λειτουργία της πιέζοντας ελαφρώς την μπιλία που πρέπει να βυθίζεται χωρίς δυσκολία. Δείτε το παρακείμενο σχέδιο.

**Μην χρησιμοποιείτε ποτέ κάποιο αιχμηρό ή μυτερό αντικείμενο για την ενέργεια αυτή.**

### Για να αλλάξετε το λάστιχο στεγανοποίησης της χύτρας σας:

- Αλλάζετε το λάστιχο στεγανοποίησης κάθε χρόνο ή εάν παρουσιάζει ρωγμή.
- Παίρνετε πάντα γνήσιο λάστιχο στεγανοποίησης TEFAL που ταιριάζει με το μοντέλο σας.



### Για να αποθηκεύσετε τη χύτρα σας:

- Τοποθετήστε το καπάκι ανάποδα στον κάδο.

## Ασφάλεια

Η χύτρα σας είναι εξοπλισμένη με διάφορους μηχανισμούς ασφαλείας:

#### • Ασφάλεια στο κλείσιμο:

- Εάν η χύτρα δεν έχει κλείσει καλά, ο δείκτης πίεσης (D) δεν μπορεί να ανέβει και κατά συνέπεια δεν μπορεί να αυξηθεί η πίεση της χύτρας.

#### • Ασφάλεια στο άνοιγμα:

- Εάν η χύτρα είναι υπό πίεση, το κουμπί ανοίγματος (E) δεν μπορεί να ενεργοποιηθεί. Μην ανοίγετε ποτέ τη χύτρα ασκώντας πίεση. Κυρίως μην παρεμβαίνετε στον δείκτη πίεσης (D).

#### • Δύο ασφάλειες για την υπερπίεση:

- Πρώτος μηχανισμός: η βαλβίδα ασφαλείας (C) απελευθερώνει την πίεση και ο ατμός διαφεύγει οριζοντίως κάτω από το καπάκι - **σχ. 14**

- Δεύτερος μηχανισμός: το λάστιχο στεγανοποίησης (I) αφήνει να διαφύγει ατμός κάθετα από τη μικρή οπή που βρίσκεται στο χείλος του καπακιού ή κατά μήκος του κάδου - **σχ. 15**. Προσοχή, αυτό μπορεί να προκαλέσει σβήσιμο της φλόγας σε μια εστία αερίου.

## Εάν ενεργοποιηθεί ένα από τα συστήματα ασφαλείας για την υπερπίεση:

- Απενεργοποιήστε την πηγή θερμότητας.
- Αφήστε τη χύτρα να κρυώσει εντελώς.
- Ανοίξτε τη χύτρα.
- Ελέγξτε και καθαρίστε τη βαλβίδα λειτουργίας (A) - **σχ.13**, την οπή εκκένωσης ατμού (B) - **σχ.10**, τη βαλβίδα ασφαλείας (C) και το λάστιχο στεγανοποίησης (I). Δείτε το παρακείμενο σχέδιο.



## Συμβουλές χρήσης

- 1 - Ο ατμός είναι πολύ ζεστός όταν βγαίνει από τη χύτρα, προσέξτε να μην καείτε. Χρησιμοποιήστε γάντια κουζίνας εάν χρειαστεί.
- 2 - Όταν ο δείκτης πίεσης είναι ψηλά, δεν μπορείτε πια να ανοίξετε τη χύτρα σας.
- 3 - Όπως ισχύει για κάθε συσκευή μαγειρέματος, φροντίστε να υπάρχει στενή επίβλεψη κατά τη χρήση της χύτρας, εάν βρίσκονται στον χώρο παιδιά.
- 4 - Για να μετακινήσετε τη χύτρα, κρατήστε τις δύο λαβές του κάδου.
- 5 - Μην αφήνετε τα τρόφιμα για μεγάλο χρονικό διάστημα μέσα στη χύτρα.
- 6 - Μην χρησιμοποιείτε ποτέ χλωρίνη ή χλωριωμένα προϊόντα που θα μπορούσαν να αλλοιώσουν την ποιότητα του υλικού.
- 7 - Μην βάζετε στο πλυντήριο πιάτων και μην αφήνετε να μουλιάσουν στο νερό: το λάστιχο στεγανοποίησης, το καπάκι και τη βαλβίδα λειτουργίας.
- 8 - Αλλάζετε το λάστιχο στεγανοποίησης κάθε χρόνο ή εάν παρουσιάσει ρωγμή.
- 9 - Το καθαρίσμα της χύτρας σας πρέπει να γίνεται οπωσδήποτε όταν αυτή είναι κρύα και άδεια.
- 10 - Πρέπει οπωσδήποτε να φέρετε τη χύτρα σας για έλεγχο σε ένα εξουσιοδοτημένο κέντρο επισκευής TEFAL μετά από 10 χρόνια χρήσης.

## Garantie

- Στο πλαίσιο της προβλεπόμενης χρήσης όπως αυτή καθορίζεται στο εγχειρίδιο χρήσης, ο κάδος της νέας σας χύτρας ταχύτητας TEFAL καλύπτεται με εγγύηση 10 ετών για τα εξής:
  - Οποιοδήποτε σφάλμα αφορά τη μεταλλική δομή του κάδου,
  - Οποιαδήποτε πρόωρη φθορά του μετάλλου της βάσης.
- Όλα τα άλλα μέρη της χύτρας σας είναι στην εγγύηση ενάντια στις ατέλειες σε υλικά και την κατασκευή για την περίοδο της εγγύησης ορίζεται από την ισχύουσα νομοθεσία που ισχύει στη χώρα όπου αγοράσατε το προϊόν από την ημερομηνία αγοράς.
- Η συμβατική αυτή εγγύηση αποκτάται κατόπιν παρουσίασης της ταμειακής απόδειξης ή του τιμολογίου που αποδεικνύει την ημερομηνία αγοράς.



### Αυτές οι εγγυήσεις δεν περιλαμβάνουν τα εξής:

- Φθορές που έχουν προκληθεί από τη μη τήρηση σημαντικών προφυλάξεων ή από ακατάλληλες χρήσεις, όπως:
  - Χτυπήματα, πτώσεις, τοποθέτηση στο φούρνο,
  - Τοποθέτηση του καπακιού και της βαλβίδας λειτουργίας στο πλυντήριο πιάτων.
- Μπορείτε να χρησιμοποιήσετε την εγγύηση μόνο στα εξουσιοδοτημένα κέντρα επισκευής της TEFAL (παρακαλείσθε να ανατρέξετε στην ιστοσελίδα: [www.tefal.com](http://www.tefal.com)).

## Κανονιστική σήμανση

EL

Σήμανση	Θέση
Αναγνωριστικό του κατασκευαστή και εμπορική επωνυμία	Λαβή κάδου και λαβή καπακιού
Έτος και παρτίδα κατασκευής	Στον κάδο
Κωδικός αναφοράς μοντέλου Μέγιστη πίεση ασφαλείας (ΠΑ) Μέγιστη πίεση λειτουργίας (ΠΛ)	Στο καπάκι
Χωρητικότητα	Πυθμένας του κάδου

### • Ας συμβάλουμε στην προστασία του περιβάλλοντος!





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



\*Σε ορισμένα μοντέλα δεν περιλαμβάνεται το καλάθι

\*\* Σε ορισμένα μοντέλα δεν περιλαμβάνεται το τρίποδο

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

Προβλήματα	Συστάσεις
<b>Εάν η χύτρα ζεστάθηκε υπό πίεση χωρίς υγρό στο εσωτερικό:</b>	Πηγαίνετε τη χύτρα για έλεγχο σε ένα εξουσιοδοτημένο κέντρο επίσκευής της ΤΕFΑL.
<b>Εάν ο δείκτης πίεσης δεν έχει ανέβει και δεν βγαίνει τίποτα από την οπή κατά το μαγείρεμα:</b>	Αυτό είναι φυσιολογικό κατά τα πρώτα λεπτά. Εάν το φαινόμενο επιμένει, ελέγξτε εάν: - Η πηγή θερμότητας είναι αρκετά δυνατή, διαφορετικά αυξήστε την. - Η ποσότητα υγρού στον κάδο είναι αρκετή. - Η βαλβίδα λειτουργίας βρίσκεται σε ένα από τα σύμβολα  ή  - <b>σχ. 7 ή 8</b> . - Η χύτρα έχει κλείσει καλά. - Το λάστιχο στεγανοποίησης ή το χείλος του κάδου δεν παρουσιάζουν φθορά.
<b>Εάν ο δείκτης πίεσης έχει ανέβει και τίποτα δεν διαφεύγει από την οπή κατά το μαγείρεμα:</b>	Αυτό είναι φυσιολογικό κατά τα πρώτα λεπτά. Εάν το φαινόμενο επιμένει, βάλτε τη χύτρα κάτω από κρύο νερό, δείτε την παράγραφο «Γρήγορη αποσυμπίεση και ειδικές περιπτώσεις», και έπειτα ανοίξτε την. Καθαρίστε τη βαλβίδα λειτουργίας και την οπή εκκένωσης ατμού και ελέγξτε εάν η μπιλία της βαλβίδας ασφαλείας βυθίζεται χωρίς δυσκολία.
<b>Εάν διαφεύγει ατμός γύρω από το καπάκι, επαληθεύστε:</b>	Εάν το καπάκι έχει κλείσει καλά. Τη θέση του λάστιχου στεγανοποίησης στο καπάκι. Την καλή κατάσταση του λάστιχου στεγανοποίησης και εάν χρειαστεί αλλάξτε το. Εάν είναι καθαρό το καπάκι, το λάστιχο στεγανοποίησης και η θέση του στο καπάκι, η βαλβίδα ασφαλείας και η βαλβίδα λειτουργίας. Την καλή κατάσταση του χείλους του κάδου.
<b>Εάν δεν μπορείτε να ανοίξετε το καπάκι:</b>	Ελέγξτε εάν ο δείκτης πίεσης έχει κατέβει. Διαφορετικά, αποσυμπέστε, εάν χρειαστεί, κρουστή τη χύτρα κάτω από τρεχούμενο κρύο νερό, δείτε την παράγραφο «Γρήγορη αποσυμπίεση και ειδικές περιπτώσεις».
<b>Εάν τα τρόφιμα δεν έχουν ψηθεί ή έχουν καεί, επαληθεύστε:</b>	Τον χρόνο μαγειρέματος. Την ένταση της πηγής θερμότητας. Εάν έχει τοποθετηθεί σωστά η βαλβίδα λειτουργίας. Την ποσότητα υγρού.
<b>Εάν τα τρόφιμα έχουν καεί μέσα στη χύτρα:</b>	Αφήστε τον κάδο να μουλιάσει για λίγο πριν τον πλύνετε. Μην χρησιμοποιείτε ποτέ χλωρίνη ή χλωριωμένα προϊόντα.



## Λαχανικά

		Μαγείρεμα	ΦΡΕΣΚΑ Θέση της βαλβίδας 	ΚΑΤΕΨΥΓΜΕΝΑ Θέση της βαλβίδας 
Αντίδια		- ατμός	12 λεπτά	
Αγκινάρες		- ατμός*** - εμβύθιση****	18 λεπτά 15 λεπτά	
Σέλινο		- ατμός	6 λεπτά	
Σπαράγγια		- εμβύθιση	5 λεπτά	
Σιτάρι (ξηρά λαχανικά)		- εμβύθιση	15 λεπτά	
Σπανάκι		- ατμός - εμβύθιση	5 λεπτά 3 λεπτά	8 λεπτά
Καρότα (τρόφιμα που χυλώνουν)	ροδέλες	- ατμός	7 λεπτά	5 λεπτά
Κοκκινογούλι		- ατμός	20 - 30 λεπτά	
Κουνουπίδι		- εμβύθιση	3 λεπτά	4 λεπτά
Κολοκύθα (πουρές) (τρόφιμα που χυλώνουν)		- εμβύθιση	8 λεπτά	
Κολοκυθάκια		- ατμός - εμβύθιση	6,5 λεπτά 2 λεπτά	9 λεπτά
Πατάτες κομμένες σε τέταρτα		- ατμός - εμβύθιση	12 λεπτά 6 λεπτά	
Μανιτάρια	ψιλοκομμένα ολόκληρα	- ατμός - εμβύθιση	1 λεπτό 1,5 λεπτό	5 λεπτά
Πράσινα φασολάκια		- ατμός	8 λεπτά	9 λεπτά
Πράσσα σε ροδέλες		- ατμός	2,5 λεπτά	
Πράσινο λάχανο	ψιλοκομμένο σε φύλλα	- ατμός - ατμός	6 λεπτά 7 λεπτά	
Πράσινες φακές (ξηρά όσπρια)		- εμβύθιση	10 λεπτά	
Μπρόκολα		- ατμός - εμβύθιση	3 λεπτά 10 λεπτά	3 λεπτά
Μπιζέλια		- ατμός	1,5 λεπτό	4 λεπτά
Λαχανάκια Βρυξελλών		- ατμός	7 λεπτά	5 λεπτά - εμβύθιση
Ρέβα		- ατμός - εμβύθιση	7 λεπτά 6 λεπτά	
Ρύζι (ξηρά όσπρια)		- εμβύθιση	7 λεπτά	
Φασολάκια, ημι-αποξηραμένα		- εμβύθιση	20 λεπτά	
Φάβα (ξηρά όσπρια)		- εμβύθιση	14 λεπτά	

\*\*\* Τρόφιμα στο καλάθι ατμού\*\*

\*\*\*\* Τρόφιμα στο νερό

## Κρέατα και Ψάρια

	ΦΡΕΣΚΑ Θέση της βαλβίδας 	ΦΡΕΣΚΑ Θέση της βαλβίδας 
Αρνί (μπούτι 1,3 Kg)	25 λεπτά	35 λεπτά
Βοδινό (ψητό 1 Kg)	10 λεπτά	28 λεπτά
Σολωμός (4 φιλέτα των 0,6 Kg) (τρόφιμα που χυλώνουν)	6 λεπτά	8 λεπτά
Κοτόπουλο (ολόκληρο 1,2 Kg)	20 λεπτά	45 λεπτά
Πεσκανδρίτσα (φιλέτα 0,6 Kg) (τρόφιμα που χυλώνουν)	4 λεπτά	6 λεπτά
Τόνος (4 φιλέτα 0,6 Kg) (τρόφιμα που χυλώνουν)	7 λεπτά	9 λεπτά
Χοιρινό (ψητό 1 Kg)	25 λεπτά	45 λεπτά

\*Σε ορισμένα μοντέλα δεν περιλαμβάνεται το καλάθι

\*\* Σε ορισμένα μοντέλα δεν περιλαμβάνεται το τρίποδο

## الخضار

مُثلجة موقع الضمام 	طازجة موقع الضمام 	الطهي	
-	١٨ دقيقة	- بخار **	أرضي شوكي (خرشوف)
-	١٥ دقيقة	- غمر بالماء ***	هليون
-	٥ دقائق	- غمر بالماء	شمندر (بنجر)
-	٢٠ - ٢٠ دقيقة	- بخار	بروكلي
٣ دقائق	٣ دقائق	- بخار	براعم الكرنب
٥ دقائق غمر بالماء	٧ دقائق	- بخار	جزر (طعام مستحب)
٥ دقائق	٧ دقائق	- بخار	قرنبيط
-	٣ دقائق	- غمر بالماء	كرفس
-	٦ دقائق	- بخار	
-	١٠ دقائق	- غمر بالماء	
٩ دقائق	٦:٢٠ دقائق	- بخار	كوسى
-	٢ دقيقة	- غمر بالماء	هندباء
-	١٢ دقيقة	- بخار	فاصولياء خضراء
٩ دقائق	٨ دقائق	- بخار	ملفوف أخضر
-	٦ دقيقة	- بخار	مقطع ناعماً منزوع الأورلق
-	٧ دقائق	- بخار	
-	١٠ دقائق	- غمر بالماء	عدس أخضر (خضار مجففة)
٤ دقائق	١٠:٢٠ دقيقة	- بخار	بازلاء خضراء
-	٢:٢٠ دقيقة	- بخار	كرات مقطع الى حلقات
٥ دقائق	١ دقيقة	- بخار	فطر
-	١:٣٠ دقيقة	- غمر بالماء	مقطع ناعماً قطع كاملة
-	١٢ دقيقة	- بخار	بطاطس، مقطعة أرباعاً
-	٦ دقائق	- غمر بالماء	
-	٨ دقائق	- غمر بالماء	قرع (بيوريه) (خضار مجففة)
-	٧ دقائق	- غمر بالماء	ارز (خضار مجففة)
-	٢٠ دقيقة	- غمر بالماء	فاصولياء شبه مجففة
٨ دقائق	٥ دقائق	- بخار	سبانخ
-	٣ دقيقة	- غمر بالماء	
-	١٤ دقائق	- غمر بالماء	بازلاء حبوب (خضار مجففة)
-	٧ دقائق	- بخار	لفت
-	٦ دقائق	- غمر بالماء	
-	١٥ دقيقة	- غمر بالماء	قمح (خضار مجففة)

## اللحوم - الأسماك

مُثلجة موقع الصمام 	طازجة موقع الصمام 	
٦ دقائق	٤ دقائق	سمك الصياد (فيليه ٠٠٦ كلج) (أطعمة مستحلبة)
٢٨ دقيقة	١٠ دقائق	عجل (روستو ١ كلج)
٤٥ دقيقة	٢٠ دقيقة	دجاج (دجاجة كاملة ١,٢ كلج)
٢٥ دقيقة	٢٥ دقيقة	ضأن (فخذ ١,٢ كلج)
٨ دقائق	٦ دقائق	سلمون (٤ ستيك ٠٠٦ كلج) (أطعمة مستحلبة)
٩ دقائق	٧ دقائق	تونه (٤ ستيك ٠٠٦ كلج) (أطعمة مستحلبة)

\* سلة البजार غير مرفقة مع بعض الموديلات المحددة

## تيفال تجيب على أسئلتك

المشكلة	الحل
إذا تعرّضت طنجرة الضغط للتسخين دون وجود أي نوع من السوائل بداخلها :	اعرض طنجرة الضغط على مركز خدمة TEFAL المُعتمد
إذا لم يرتفع مؤشر الضغط ولم يخرج البخار من الصمام أثناء الطهي :	هذا أمر طبيعي في الدقائق الأولى من الإستعمال أما إذا استمرت هذه الحالة طويلاً، تأكد بأن : - الحرارة الصادرة عن المصدر الحراري كافية، إذا كانت غير كافية، ترفع الحرارة. - السوائل الموجودة داخل طنجرة الضغط كافية. - صمام التشغيل في موقع  أو  شكل 7 أو 8. - طنجرة الضغط مقلّعة بشكل صحيح. - الحلقة المانعة لتسرب أو طرف الطنجرة غير تالف.
إذا ارتفع مؤشر الضغط، وما زال البخار لا يخرج من الصمام أثناء الطهي:	هذا أمر طبيعي في الدقائق الأولى من الإستعمال. أما إذا استمرت هذه الحالة طويلاً، ضع طنجرة الضغط تحت الماء البارد الجاري، انظر الفقرة "تصريف سريع للضغط" و "حالة خاصة"، ثم افتح الطنجرة. نظف صمام التشغيل، وقناة تصريف البخار، و تأكد من نظافة وسلامة الكرة في صمام الأمان وانها تتحرك بسهولة.
البخار يتسرب من حول الغطاء، تأكد بأن :	الغطاء مقلّ بشكل صحيح. حلقة منع التسرب مركبة بشكل صحيح في الغطاء. حلقة منع التسرب نظيفة وغير تالفة. استبدلها إذا لزم الأمر الغطاء، صمام الأمان، وصمام التشغيل بحالة نظيفة. حافة الطنجرة غير تالفة، وانها بحالة جيدة.
لا يمكن فتح الغطاء	تأكد بأن مؤشر الضغط في الموقع السفلي إن لم يكن الأمر كذلك: صرف البخار من طنجرة الضغط بتبريدها تحت مجرى ماء بارد، انظر الفقرة "تصريف سريع للضغط"
إذا احترق الطعام أو بقي نيبئاً تأكد بأن :	وقت الطهي صحيح قوة ومستوى المصدر الحراري صمام التشغيل في موقعه الصحيح. كمية السوائل
احترق الطعام في طنجرة الضغط	املاً الطنجرة بالماء و اتركها منقوعة لفترة قبل تنظيفها. لا تستعمل مواد مبيضة أو مواد يدخل الكلور بتركيبتها.


## يُستثنى من الضمانة ما يلي :-

- أي عطب ينتج عن عدم اتباع النصائح والإرشادات المرفقة أو العطب الناتج عن سوء الإستعمال، خصوصاً:
- سقوط المنتج أرضاً، الصدمات الشديدة، أو وضعه في الفرن .
- إن مركز خدمة TEFAL المعتمد له الحق فقط في تقديم الخدمة خلال فترة الضمانة (يرجى زيارة موقعنا : [www.tefal.com](http://www.tefal.com)).


## علامات قياسية

الموقع	العلامة
مقبض الطنجرة و مقبض الغطاء	التعريف عن المُصنِّع أو العلامة التجارية المُسجَّلة
على الطنجرة	سنة الصنع والدَّفعة
على الغطاء	مرجع الموديل الحد الأقصى للضغط الآمن (PS) الحد الأقصى للضغط التشغيلي (PF)
قعر الطنجرة	السعة

## • حماية البيئة أولاً !

يحتوي هذا المُنتج على مواد قيِّمة صناعياً ويمكن إعادة تصنيعها أو تصليحها. 



أودعها في مراكز تجميع النفايات المُختصة، للعمل على تفكيكها بطريقة صحيحة. 



إذا تعطل عمل أحد هذه الأنظمة الإضافية للسلامة :

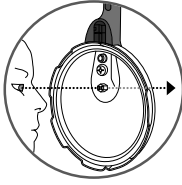
- اوقف المصدر الحراري عن التشغيل.
- دع طنجرة الضغط لتبرد تماماً.
- افتح طنجرة الضغط.
- تأكد من نظافة صمام التشغيل (A) - شكل 13 وقناة تصريف البخار (B) شكل 10، وصمام الأمان (C) و حلقة منع التسرب (I). انظر الرسم المقابل.

## توصيات الإستعمال

- 1- يكون البخار عادة ساخناً جداً عند خروجه من طنجرة الضغط، يُرجى الحرص ألا تحرق نفسك. يُرجى استعمال قفازات الفرن إذا استدعى الأمر.
- 2- عندما يرتفع مؤشر الضغط، فلن يعد بإمكانك فتح طنجرة الضغط.
- 3- مثلها مثل أي منتج آخر من أواني الطهي، يرجى توخي الحرص والإنتباه دائماً، خصوصاً أثناء استعمال طنجرة الضغط بالقرب من الأطفال.
- 4- لتحريك أو حمل طنجرة الضغط، استعمل دائماً المقبضين.
- 5- لا تترك الطعام داخل طنجرة الضغط.
- 6- لا تستعمل مواد التبييض أو المواد التي يدخل في تركيبها الكلور، لأن ذلك يؤثر سلبياً على نوعية المعدن.
- 7- لا تضع القطع التالية في جلاية الصحون لتنظيفها : الحلقة المطاطية، الغطاء، وصمام التشغيل.
- 8- يجب أن تستبدل الحلقة المطاطية المانعة للتسرب مرة كل سنة، أو في حال تلفها.
- 9- تنظف طنجرة الضغط عندما تكون باردة وفارغة.
- 10- اعرض طنجرة الضغط دائماً على مركز خدمة TEFAL المعتمد بعد عشر سنوات من الإستعمال.

## الضمانة

- تتمتع طنجرة الضغط TEFAL الجديدة بضمانة عشر سنوات للهيكل إذا تم استعماله في الظروف التي تتقيد بالإرشادات المرفقة، وتُغطي هذه الضمانة ما يلي : -
- أية أعطال تتعلق بتكوين المعدن ومصنعية هيكل طنجرة الضغط .
- أي تدهور مبكر في معدن القاعدة.
- لا تشمل هذه الضمانة الأعطال الناتجة عن سوء الإستعمال، أو الصدمات، أو السقوط من أماكن عالية، أو في حال وضعت الطنجرة في الفرن أو إذا تم تنظيف الغطاء في جلاية الصحون.
- يسري مفعول هذه الضمانة عند إبراز فاتورة شراء المنتج وعليها تاريخ الشراء.



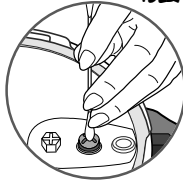
لتنظيف قناة تصريف البخار (B) :

- انزع صمام التشغيل (A).
- تأكد بالعين المجردة، وفي مقابل الضوء، إذا كانت قناة تصريف البخار مكتملة الإستدارة وغير مسدودة. انظر الشكل المقابل.
- في حال الضرورة، نظفها بواسطة عود تنظيف الأسنان - شكل 10.

لتنظيف صمام الأمان (C) :

- يُنظف الجزء الظاهر من صمام الأمان في داخل الغطاء بوضعه تحت الماء الجاري.
- تأكد من حركة الصمام بالضغط على الكرة، التي يجب أن تتحرك بسهولة. انظر الشكل المقابل.
- لإستبدال الحلقة المطاطية المانعة للتسرب :
- تُستبدل حلقة منع التسرب مرة في السنة، أو في حال أُصيبت بالتقطع.
- استعمل دائماً قطع غيار TEFAL الأصلية المصممة خصيصاً لطراز هذا المنتج.
- لتخزين طنجرة الضغط :
- اقلب الغطاء رأساً على عقب على الطنجرة، بحيث يصبح في وضع ثابت على الطنجرة.

لا تستعمل ادوات  
خارقة أو حادة للقيام  
بعمليات التنظيف  
هذه.



## السلامة

تتوفر في طنجرة الضغط عدة أنظمة للسلامة.

- السلامة عند الإغلاق
- إن لم تكن طنجرة الضغط مغلقة بإحكام، فلن يتمكن مؤشر الضغط (D) من الإرتفاع، وبالتالي فإن طنجرة الضغط لن تتمكن من إحساس الضغط.
- السلامة عند الفتح
- إذا كانت طنجرة الضغط تحت عامل الضغط، فإن زر تحرير المقبض (E) لن يمكن تفعيله. لا تحاول فتح الطنجرة بالقوة، ولا تتخذ أي إجراء نحو مؤشر الضغط (D).
- ميزتان إضافيتان ضد الضغط الزائد :
- الميكانيكية الأولى : يصرف صمام الأمان (C) الضغط، ويخرج البخار أفقياً من قمة الغطاء - شكل 14.
- الميكانيكية الثانية : تسمح حلقة منع التسرب (A) بتصريف البخار عمودياً من الفتحة الصغيرة الموجودة في طرف الغطاء أو على طول حافة الطنجرة - شكل 15. تنبيه : قد يؤدي ذلك إلى إخماد اللهب في موقد الغاز.



# التنظيف والصيانة

## تنظيف طنجرة الضغط

يجب غسل طنجرة الضغط بعد كل استعمال.

اللحطات البنية اللون التي قد تظهر بعد فترة طويلة من الإستعمال لن تؤثر على أداء طنجرة الضغط.

القدر والغطاء فقط قابلات للتنظيف في جلاية الصحون.

لإطالة عمر طنجرة الضغط، لا تُعرضها للحرارة المفرطة عندما تكون فارغة.

من الضروري عرض طنجرة الضغط للفحص بواسطة أحد مراكز خدمة TEFAL المعتمدين، بعد ١٠ سنوات من الإستعمال

للحصول على أفضل أداء من المنتج، يُرجى تأكد من اتباع إرشادات وتوصيات التنظيف والصيانة في كل مرة تستعمل فيها طنجرة الضغط :

- تغسل طنجرة الضغط (الطنجرة والغطاء) بعد الإستعمال بالماء الساخن و سائل التنظيف. اتبع نفس الأسلوب في تنظيف سلة البخار\*.
- لا تستعمل مواد التبييض أو المواد التي يدخل الكلور في تركيبها.
- لا تعرض طنجرة الضغط للحرارة إذا كانت فارغة.

### لتنظيف طنجرة الضغط من الداخل:

- يمكنك تنظيف الطنجرة بواسطة اسفنجة و سائل التنظيف.
- ظهور بعض اللحطات في قعر الطنجرة لا يؤثر على جودة معدنها ابدأ، إنها بعض التراكمات الكلسية يمكن تنظيفها بالخل الأبيض.

### لتنظيف طنجرة الضغط من الخارج:

- تُنظف بواسطة اسفنجة عادية وبسائل التنظيف.

### لتنظيف غطاء طنجرة الضغط:

- يُنظف الغطاء بالأسفنجة تحت تيار من الماء الدافئ وبسائل التنظيف، ثم يُغسل جيداً.

### لتنظيف الحلقة المطاطية في الغطاء:

- بعد إستعمال طنجرة الضغط، يجب تنظيف الحلقة المانعة للتسرب (A) دائماً، بما في ذلك التجويف في مكان تركيبها.
- لإعادة تركيب الحلقة المانعة للتسرب، يرجى مراجعة شكل 11 و 12.

### لتنظيف صمام التشغيل (A):

- انزع صمام التشغيل (A)، انظر الفقرة "استعمال صمام التشغيل"
- اغسل صمام التشغيل (A) تحت مياه الصنبور الجارية - شكل 13.

AR

## أثناء الطهي



- من الطبيعي أن يتواجد البخار عند مؤشر الضغط (D) عندما يبدأ تشغيل المنتج .
- عندما يبدأ خروج البخار بشكل مستمر من صمام التشغيل (A) يصاحبه صوت "تنفيث" منتظم اخفض الحرارة الى أن يبدأ صمام التشغيل (A) الإستمرار بالصفير بشكل ثابت.
- تترك لحين انقضاء المدة التي تشير إليها وصفة الطعام.
- بمجرد أن ينتهي الوقت المحدد للطهي، أوقف تشغيل المصدر الحراري.


لا يسمح مؤشر الضغط (D) من رفع الضغط في طنجرة الضغط إن لم تكن مغلقة بإحكام.

## انتهاء الطهي

لتصريف البخار :

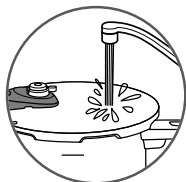
- تصريف بطيء للبخار :

أثناء تصريف البخار، إذا لاحظت أي رذاذ غير عادي، أعد صمام التشغيل (A) الى الموقع  أو  شكل 7 أو 8، ثم ابدأ بتصريف البخار ببطيء، مع الحرص بعدم ظهور الرذاذ.

- أدر الصمام (A) تدريجياً، واختر سرعة التصريف حسب إختيارك، لتنتهي الموقع المقابل للرسم  شكل 9. وعندما ينخفض مؤشر الضغط (D)، مرة ثانية فإن طنجرة الضغط حينها تكون قد خلت من الضغط .
- يمنع مؤشر الضغط (D) طنجرة الضغط من الفتح إذا كانت لا تزال تحت الضغط.

- تصريف سريع للبخار :

- ضع طنجرة الضغط تحت صنوبر الماء البارد لتسريع عملية التبريد، انظر الى الشكل المقابل. وعندما ينخفض مؤشر الضغط (D)، فإن طنجرة الضغط حينها تكون قد خلت من الضغط.
- يمكنك الآن فتح طنجرة الضغط - شكل 1 و 2





يرجى الحرص دائماً عند تحريك طنجرة الضغط في حال كانت تحت الضغط، ولا تحاول هزها.

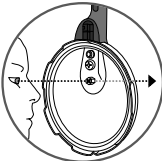
- في حالات خاصة :



- في حال طهي الطعام المُستحب (انظر جدول الطهي) أو الخضار المجففة، لا تُخرج البخار. انتظر الى أن ينخفض مؤشر الضغط (D) قبل أن تفتح الطنجرة. خطط للتقليل من وقت الطهي الموصى به بعض الشيء.

## الإستعمال للمرة الأولى

- من الطبيعي أن يتواجد البخار عند مؤشر الضغط (D) عندما يبدأ تشغيل المنتج .
- ضع الحاملة الثلاثية (K) في قعر الطنجرة، ثم ضع سلّة البخار (J) فوقها\* .
- إملاً طنجرة الضغط بالماء الى الثلثين (٢/٣)، لغاية مستوى العلامة (O) .
- إغلق طنجرة الضغط .
- ضع الرسم  مُقابل موقع العلامة (H) - شكل 8 .
- ضع طنجرة الضغط على المصدر الحراري المضبوط على الحد الأقصى .
- عندما يبدأ البخار بالتصاعد من الصمام، خفف حرارة المصدر الحراري واترك الطنجرة مدة ٢٠ دقيقة .
- بعد مرور ٢٠ دقيقة أوقف الحرارة من المصدر الحراري .
- أدر الصمام (A) تدريجياً، واختر سرعة التصريف حسب إختيارك، لتنتهي بالموقع المقابل للرسم  - شكل 9 .
- عندما ينخفض مؤشر الضغط (D) مرة ثانية، فإن طنجرة الضغط حينها تكون خالية من الضغط .
- افتح طنجرة الضغط - شكل 1 - 2 .
- نظف طنجرة الضغط بالماء ثم جففها .

## قبل الطهي



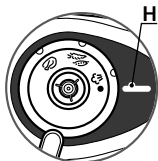
- قبل كل إستعمال، ارفع صمام التشغيل (A) (انظر فقرة "استعمال صمام التشغيل") وتأكد بالعين المُجرّدة، وفي مقابل الضوء إذا كانت قناة تصريف البخار (B) غير مسدودة (انظر الشكل المُقابل) ، يجب تنظيفها بواسطة عود تنظيف الأسنان إذا كان ذلك ضرورياً - شكل 10 .
- تأكد بأن كرة صمام الأمان (C) تتحرك بسهولة (انظر الشكل المُقابل)، يرجى مراجعة الفصل بعنوان "التنظيف والصيانة" .
- ضع مكونات الطعام والسوائل .
- اغلق طنجرة الضغط - شكل 3 . واحرص أن تُحکم إقفالها - شكل 4 .
- ضع الصورة  أو  الموجودة على الصمام في موقع العلامة (H) - شكل 7 أو 8 .
- ضع طنجرة الضغط على المصدر الحراري ثم اضبطه على أعلى مستوى للحرارة .

\* سلّة البخار غير مرفقة مع بعض الموديلات المحددة

## التعبئة في الحد الأقصى

- لا تملأ طنجرة الضغط بأكثر من ثلثي (٢/٣) حجمها (علامة الحد الأقصى) (0) - شكل 6 لبعض أنواع الطعام:
- بعض أنواع الطعام الذي يتمدد أثناء الطهي، مثل الأرز، الخضار المُجففة أو الكمبوت، فلا تملأ طنجرة الضغط بأكثر من نصفها.
- عند طهي الشوربات، نوصي أن تُجرى عملية فورية لإزالة الضغط (انظر فقرة "إزالة الضغط السريعة").

## إستعمال صمام التشغيل (A)



### كيفية تركيب صمام التشغيل (A):

- تنبيه: يجب أن لا تُجرى هذه العمليات إلا عندما يكون المنتج بارداً وليس قيد الإستعمال.
- يوضع صمام التشغيل (A) في موقعه بحيث تكون العلامة ● الموجودة على الصمام، على نفس الخط مع العلامة (H).
- إضغط الصمام الى الأسفل حتى النهاية، ثم أدره نحو موقع الطهي أو .



### كيفية إزالة صمام التشغيل:

- تنبيه: يجب أن لا تُجرى هذه العمليات إلا عندما يكون المنتج بارداً وليس قيد الإستعمال.
- اضغط على صمام التشغيل ثم أدره بحيث تُصبح العلامة ● على نفس الخط مع العلامة (H) حسب ما يبين الرسم المقابل.
- انزع صمام التشغيل كما يبين الرسم المقابل.



### لطهي الخضار والطعام الخفيف:

- ضع الرسم الموجود على صمام التشغيل مقابل موقع العلامة (H) - شكل 7.
- لطهي اللحوم والطعام المثليج:
- ضع الرسم الموجود على صمام التشغيل مقابل موقع العلامة (H) - شكل 8.

### لتصريف البخار:

- أدّر الصمام (A) تدريجياً، واختر سرعة التصريف حسب إختيارك، لتنتهي في الموقع المقابل للرسم - شكل 9، أو ضع طنجرة الضغط تحت صنوبر المياه الباردة (انظر فقرة "إزالة الضغط السريعة").

## قطع غيار TEFAL

- المُلحقات التالية متوفرة لطنجرة الضغط :

رقم المرجع	المُلحقات
X9010101	الحلقة المطاطية للغطاء
792185	سلة البخار*
792691	حاملة ثلاثية

- لعمليات التصليح أو استبدال قطع الغيار، يُرجى الإتصال بمركز خدمة TEFAL المعتمد (يرجى زيارة موقعنا : [www.tefal.com](http://www.tefal.com)).
- إستعمل فقط قطع غيار TEFAL الأصلية المُخصصة لطراز هذا المنتج الذي لديك.

## الإستعمال الفتح

- استعمل الإبهام، اسحب زر تحرير الغطاء (E) وابقه في موقع التراجع - شكل 1.
- بالإمساك بمقبض الطنجرة الطويل (L) بإحدى اليدين، أدر مقبض الغطاء الطويل (F) باليد الأخرى عكس اتجاه عقارب الساعة إلى أن يفتح - شكل 2.
- ثم أرفع الغطاء.

## الإغلاق

- ضع الغطاء فوق طنجرة الضغط، أفقياً، مع مساواة علامات موقع الغطاء (a) G و (b) G على نفس الخط.
  - أدر الغطاء باتجاه عقارب الساعة نحو التوقف - شكل 3 إلى أن تسمع صوت إقفال الزر - شكل 4
  - إذا لم يكن بالإمكان إدارة الغطاء، تأكد بأن زر الفتح (E) راجع إلى الورا.
- عندما لا تكون الطنجرة قيد الإستعمال ومُقفلة، فإنه من الطبيعي أن يتحرك الغطاء فوقها. ستحتفي هذه الظاهرة عندما تُصبح الطنجرة قيد الإستعمال

## التعبئة في الحد الأدنى

- ضع دائماً ما لا يقل عن ٢٥ سنتل/ ٢٥٠ مللتر (كوبان) من السوائل في طنجرة الضغط عند الإستعمال.
- للتهي على البخار\*:
- يجب أن تحتوي الطنجرة على ٧٥ سل/ ٧٥٠ مللتر (٦ أكواب) من الماء.
- ضع سلة البخار\* (J) على الحاملة الثلاثية\* (K) المرفقة مع المنتج لهذا الغرض - شكل 5

\* سلة البخار غير مرفقة مع بعض الموديلات المحددة

## رسوم توضيحية

علامة موقع صمام التشغيل	H	صمام التشغيل	A
حلقة مانعة للتسرب	I	قناة تصريف البخار	B
سلّة البخار*	J	صمام أمان	C
حاملة ثلاثية	K	مؤشر الضغط	D
مقبض الطنجرة الطويل	L	زر تحرير الغطاء	E
القدر	M	مقبض الغطاء	F
مقبض الطنجرة القصير	N	G (a) علامة موقع الغطاء	G
مستوى الحد الأقصى للتعبئة	O	G (b) علامة موقع الغطاء - الطنجرة	G

## المواصفات

### مقاييس قطر القاعدة في طنجرة الضغط - مراجع

الحد الأقصى ضمن حدود الأمان:	موديل استانليس ستيل	قطر قعر الطنجرة	قطر الطنجرة	السعة الإجمالية**	السعة
١٧٠ كيلو باسكال	P25342	١٥ سنتم	٢٢ سنتم	٤,٧ لتر	٤ لتر
١٧٠ كيلو باسكال	P25307	١٥ سنتم	٢٢ سنتم	٦,٧ لتر	٦ لتر
١٧٠ كيلو باسكال	P25443	١٥ سنتم	٢٢ سنتم	٤,٧ لتر / ٦,٧ لتر	٤ لتر + ٦ لتر
١٧٠ كيلو باسكال	P25308	١٥ سنتم	٢٢ سنتم	٧,٧ لتر	٧ لتر
١٧٠ كيلو باسكال	P25344	١٥ سنتم	٢٢ سنتم	٨,٧ لتر	٨ لتر

\*\* : سعة المنتج مع الغطاء في موقعه

### معلومات تقنية :

الحد الأقصى لضغط البخار عند التشغيل : ٨٠ كيلو باسكال

## المصادر الحرارية المتوافقة



- طنجرة الضغط هذه متوافقة مع جميع المصادر الحرارية.
- عند الإستعمال على السخان الكهربائي، أو السخان الحثي، يرجى التأكد بأن قطر حلقة التسخين لا يزيد عن قاعدة طنجرة الضغط .
- على سخان السيراميك أو الهيلوجين، يرجى الحرص على أن يكون قعر الطنجرة دائماً جافاً و نظيفاً .
- على مواقد الغاز، يجب أن لا يكون اللهب خارج دائرة قاعدة طنجرة الضغط .
- على جميع المصادر الحرارية، تأكد أن طنجرة الضغط قد وضعت في الوسط.

\* سلّة البخار غير مرفقة مع بعض الموديلات المحددة

## إرشادات هامة للسلامة

- من أجل سلامتك، يخضع هذا المنتج للمعايير والقوانين السارية المفعول:-
- القوانين المتعلقة بالأجهزة التي تعمل بالضغط
- قوانين المواد التي لها صلة مباشرة بالطعام.
- قوانين البيئة.
- صمم هذا المنتج للإستعمال المنزلي فقط.
- خذ الوقت الكافي لقراءة جميع التعليمات ثم راجع الى " دليل الإستعمال".
- مثله كمثل أي منتج آخر للطهي، يرجى مراقبة عملية الطهي في حال استعمال طنجرة الضغط بالقرب من الأطفال.
- لا تضع طنجرة الضغط داخل فرن ساخن.
- يرجى توخي الحذر الشديد دائماً عند نقل طنجرة الضغط من مكان لآخر. لا تلمس الأسطح الساخنة منها.
- يرجى وضع القفازات إن كان ذلك ضرورياً.
- يرجى الحرص دائماً أن تبقى مقابض طنجرة الضغط مُركبة بشكل صحيح. احكم إغلاقها إذا دعت الحاجة الي ذلك.
- لا تستعمل طنجرة الضغط في أي استعمال آخر غير الذي صممت لإجله.
- إن طنجرة الضغط لا يمكن استخدامها، ولكنها قد تسبب لك الحروق إن لم تُستعمل بطريقة صحيحة. تأكد دائماً أن طنجرة الضغط محكمة الإقفال قبل استعمالها. يرجى مراجعة فقرة "الإقفال".
- لا تحاول فتح طنجرة الضغط بالقوة. تأكد أولاً بأن الضغط بداخلها أصبح عادياً. يُرجى مراجعة فقرة "السلامة".
- لا تستعمل طنجرة الضغط أبداً دون سوائل بداخلها فقد ينتج عن ذلك عطب كبير. تأكد دائماً من وجود كمية كافية من السوائل أثناء الطهي.
- استعمل (مصدر) مصادر حرارية متوافقة مع المنتج، تماشياً مع إرشادات الإستعمال.
- لا تطهو في طنجرة الضغط الوصفات التي يدخل الحليب (اللبن) بتركيبها.
- لا تستعمل الملح في طنجرة الضغط. يضاف ملح الطعام الناعم عند نهاية وقت الطهي.
- لا تملأ طنجرة الضغط بأكثر من ثلثي (2/3) حجمها (علامة الحد الأقصى).
- بالنسبة للطعام الذي يتمدد أثناء الطهي، مثل الأرز، الخضار المجففة أو الكمبوت، الخ، فلا تملأ طنجرة الضغط بأكثر من نصفها. لبعض أنواع الشوربات المبنية على القرع أو الكوسى، دع الطنجرة لكي تبرد لبضع دقائق، ثم تبرد تحت الماء الباردة. بالنسبة للموديلات من 3 لتر و 4 لتر، وبالنسبة للطعام ذو التركيبة الكثيفة الذي يتمدد أثناء الطهي، لا تملأ طنجرة الضغط بأكثر من ثلثها 1/3. وعند نهاية الطهي، انتظر حوالي 5 دقائق قبل تخفيف الضغط تحت مجرى الماء البارد.
- بعد طهي اللحوم ذات الجلد الخارجية (مثل لسان العجل)، والتي قد تنتفخ أثناء تعرضها للضغط، لا تحاول ثقبها وإذا بدت الجلد ناضجة تحت الضغط، فقد تتعرض للحرق. نوصي بثقب هذا النوع من اللحم قبل الطهي.
- عند طهي أنواع الطعام ذات التركيبة الكثيفة (مثل الحمص، الفول وغيرها) يجب هز طنجرة الضغط برفق قبل فتحها للتأكد من أن الطعام لن يطفو الى الخارج.
- تأكد دائماً أن الصمامات سالكة وغير مسدودة قبل الإستعمال. يُرجى مراجعة فقرة "قبل الطهي".
- لا تستعمل طنجرة الضغط القلي تحت الضغط باستعمال الزيت.
- دع نظام السلامة يعمل من تلقاء نفسه، ما عدا التنظيف والصيانة بحسب الإرشادات المرفقة.
- استعمل فقط قطع غيار TEFAL الأصلية للموديل الذي عندك. ذلك يعني بشكل خاص هيكل و غطاء طنجرة الضغط TEFAL الأصلية.
- لا تستخدم طنجرة الضغط لتخزين فيها الطعام المالح أو الحامض قبل وبعد الطهي.
- إذا لاحظت وجود شقوق أو كسور في طنجرة الضغط، فلا تحاول فتحها تحت أي ظرف من الظروف. يرجى الإنتظار الى أن تبرد تماماً قبل تحريكها. لا تستعمل هذه الطنجرة ثانية، يرجى عرضها على مركز خدمة TEFAL المعتمد ليتم تصليحها.

يرجى الإحتفاظ بهذه الإرشادات

## سبزیجات

موقعیت سویاپ یخ زده 	موقعیت سویاپ تازه 	پخت ویز	
-	18 دقیقه	- بخار پز - غوطه ور**	کنگر فرنگی
-	15 دقیقه	- غوطه ور***	مارچوبه
-	5 دقیقه	- غوطه ور	ریشه چغندر
-	20-30 دقیقه	- بخار پز	بروکلی
3 دقیقه	3 دقیقه	- بخار پز	کلم بروکسل
5 دقیقه غوطه ور	7 دقیقه	- بخار پز	هویج (غذاهای امولسیون)
5 دقیقه	7 دقیقه	- بخار پز	کال کلم
4 دقیقه	3 دقیقه	- غوطه ور	کرفس
-	6 دقیقه	- بخار پز	
-	10 دقیقه	- غوطه ور	
9 دقیقه	6:30 دقیقه	- بخار پز	کدو سبز
-	2 دقیقه	- غوطه ور	
-	12 دقیقه	- بخار پز	کاسنی فرنگی
9 دقیقه	8 دقیقه	- بخار پز	لوبیا سبز
-	6 دقیقه	- بخار پز	کلم سبز
-	7 دقیقه	- بخار پز	نازک برش خرده بلون برگ
-	10 دقیقه	- غوطه ور	عده سبز (سبزیجات خشک)
4 دقیقه	1:30 دقیقه	- بخار پز	نخود سبز
-	2:30 دقیقه	- بخار پز	تره فرنگی حلقه ای برش خرده
5 دقیقه	1 دقیقه	- بخار پز	قارچ
-	1:30 دقیقه	- غوطه ور	نازک برش خرده کامل
-	12 دقیقه	- بخار پز	سیب زمینی، به چهار قسمت
-	6 دقیقه	- غوطه ور	
-	8 دقیقه	- غوطه ور	کدو تنبل (پوره) (غذاهای امولسیون)
-	7 دقیقه	- غوطه ور	برنج (سبزیجات خشک)
-	20 دقیقه	- غوطه ور	لوبیا نیمه خشک
8 دقیقه	5 دقیقه	- بخار پز	اسفناج
-	3 دقیقه	- غوطه ور	
-	14 دقیقه	- غوطه ور	لپه (سبزیجات خشک)
-	7 دقیقه	- بخار پز	شلغم
-	6 دقیقه	- غوطه ور	
-	15 دقیقه	- غوطه ور	کندم (سبزیجات خشک)

## گوشت و ماهی

یخ زده موقعیت سویاپ 	تازه موقعیت سویاپ 	
6 دقیقه	4 دقیقه	انگرفیش (0.6 کیلوگرم فیله) (غذاهای امولسیون)
28 دقیقه	10 دقیقه	گوشت گاو (1 کیلوگرم کباب)
45 دقیقه	20 دقیقه	مرغ (1.2 کیلوگرم کامل)
35 دقیقه	25 دقیقه	کوسفند (1.3 کیلوگرم ران)
8 دقیقه	6 دقیقه	ماهی آزاد (4 استیک 0.6 کیلوگرم) (غذاهای امولسیون)
9 دقیقه	7 دقیقه	ماهی تن (4 x 0.6 کیلوگرم استیک) (غذاهای امولسیون)



# TEFAL به سوالات شما پاسخ می دهد

مشکلات	توصیه ها
اگر زودپز بدون مایع در داخل تحت فشار گرم شده باشد:	زودپز خود را توسط یک مرکز خدمات مجاز TEFAL مورد بررسی قرار دهید.
اگر نشانگر فشار افزایش یافته و هیچ چیز از طریق سوپاپ در طی پخت و پز خارج نشود:	این در چند دقیقه اول طبیعی است. اگر این پدیده ادامه یابد، بررسی کنید که: - منبع حرارت به اندازه کافی قوی است، اگر نه؛ آن را افزایش دهید. - مقدار مایع در دیگ کافی است. - سوپاپ ایمنی در یکی از خط‌های  تصویری یا  قرار گرفته باشد - شکل 7 یا 8. - درب به درستی بسته شده است. - هیچ آسیبی در واشر یا لبه دیگ وجود ندارد.
اگر شاخص فشار افزایش یافته و هیچ چیز از طریق سوپاپ در طی پخت و پز خارج نمی شود:	این در چند دقیقه اول طبیعی است. اگر پدیده ادامه یابد، دستگاه خود را زیر آب جاری سرد قرار دهید، بخش "فشارزدائی سریع" و "مورد ویژه" را مشاهده کنید، سپس آن را باز کنید. سوپاپ کار کردن و خروجی آزاد کردن بخار را تمیز کنید و بررسی کنید که توپ سوپاپ ایمنی آزادانه حرکت می کند.
اگر بخار از اطراف درب نشت می کند، بررسی کنید:	که درب به درستی بسته شده است. جای واشر در درب است. وضعیت واشر؛ در صورت لزوم آن را تعویض کنید. تمیزی درب، واشر و جای آن در درب، سوپاپ ایمنی و سوپاپ کار کردن. وضعیت لبه دیگ.
اگر نمی توانید درب را باز کنید:	بررسی کنید که نشانگرهای فشار در موقعیت پائین است. اگر نه، فشارزدائی کنید؛ در صورت لزوم، زودپز را زیر آب جاری خنک کنید، بخش های "فشارزدائی سریع" و "مورد ویژه" را مشاهده کنید.
اگر غذا پخته نشود یا بسوزد، بررسی کنید:	زمان پخت و پز قدرت منبع گرمایش. وضعیت درست سوپاپ ایمنی. مقدار مایع.
اگر غذا در زودپز بسوزد:	بگذارید دیگ شما قبل از سستن آن برای مدتی خیس بخورد. هرگز از سفید کننده یا محصولات حاوی کلر استفاده نکنید.

این تضمین ها در نظر نمی گیرند:

- خسارت ناشی از عدم تطابق با اقدامات مهم احتیاطی، یا استفاده با بی دقتی، به ویژه:
  - گرفتگی ها، افتادن، استفاده در فر، غیره.
  - قرار دادن درب و سوپاپ کار کردن در ماشین ظرفشویی.
- فقط مراکز خدمات مصوب TEFAL مجاز به ارائه این سرویس تضمین می باشند. (لطفاً به : [www.tefal.com](http://www.tefal.com) مراجعه کنید).

## نشانه گذاری تنظیم مقررات

موقعیت	علامت گذاری
دسته دیک و دسته درب	شناسائی تولید کننده و نام تجاری
در دیک	سال و گروه تولید
در درب	مرجع مدل حداکثر فشار امن (PS) حداکثر فشار کار کردن (PF)
پائین دیک	ظرفیت

• بیایید محیط زیست را حفظ کنید!

دستگاه شما حاوی مواد بسیاری است که قابل بازیاب یا بازیافت می باشد.



آن را در یک نقطه جمع آوری زباله های مدنی محلی برای پردازش قرار دهید..





اگر یکی از سیستم های ایمنی فشار بیش از حد راه انداخته شود:

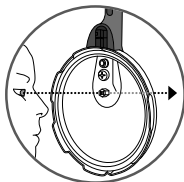
- منبع حرارت را خاموش کنید.
- بگذارید زودپز کاملاً "خنک" شود.
- باز کنید.
- سوپاپ کار کردن (A) را بررسی و تمیز کنید - شکل 13، خروجی آزاد شدن (B) شکل 10، سوپاپ ایمنی (C) بخار و واشر (I). تصویر مقابل را مشاهده کنید.

## توصیه های برای استفاده

- 1- بخار بسیار داغ است هنگامی که از زودپز خارج می شود، مراقب باشید خودتان را نسوزانید. در صورت لزوم، از دستکش استفاده کنید.
- 2- هنگامی که شاخص فشار افزایش یافته است، شما دیگر نمی توانید زودپز را باز کنید.
- 3- مانند هر ظرف آشپزی، از نظارت نزدیک در هنگام استفاده از زودپز در نزدیکی کودکان اطمینان حاصل کنید.
- 4- برای حرکت زودپز، از دو دستگیره دیگ استفاده کنید.
- 5- هرگز غذا را به حالت ایستاده در زودپز قرار ندهید.
- 6- هرگز از سفید کننده یا محصولات حاوی کلر استفاده نکنید، چون اینها کیفیت جنس را تغییر می دهند.
- 7- اقلام ذیل را در ماشین ظرفشویی قرار ندهید یا آنها را در آب خیس نکنید: واشر، درب و سوپاپ کار کردن.
- 8- واشر را هر سال یا در صورت قطع شدن یا آسیب دیدن تعویض کنید.
- 9- فقط زودپز را تمیز کنید هنگامی که سرد یا خالی است.
- 10- ضروری است که زودپز خود را پس از 10 سال در یک مرکز خدمات مجاز Tefal مورد بررسی قرار دهید.

## گارانتی

- هنگامی که مانند آنچه در راهنما توصیه شده استفاده شود، دیگ زودپز جدید TEFAL شما به مدت 10 سال در برابر موارد ذیل تضمین می شود:
  - هرگونه نقص در ارتباط با ساختار فلزی دیگ شما،
  - هرگونه خراب شدگی زودرس فلز پایه.
- تمام قطعات دیگر زودپز شما در برابر نقص در محصول یا لوازم، برای مدت گارانتی در قانون مصوب و معتبر کشوری که در آن محصول خریداری شده از تاریخ خرید تضمین شده است.
- این تضمین قراردادی باید طبق ارائه رسیده یا صورت حساب نشان دادن تاریخ خرید پذیرفته شود.



برای تمیز کردن خروجی آزاد کردن بخار (B):

- سوپاپ (A) را بردارید.
- با چشم و در برابر نور بررسی کنید که خروجی آزاد شدن بخار گرد و عاری از آشغال است. تصویر مقابل را مشاهده کنید. در صورت لزوم، آن را با یک خلال دندان تمیز کنید - شکل 10.

برای تمیز کردن سوپاپ ایمنی (C):

هرگز از جسم تیز یا نوک تیز برای انجام این عملکرد استفاده نکنید.

- بخشی از سوپاپ ایمنی را در داخل درب با قرار دادن آن در زیر آب جاری تمیز کنید.
- عملکرد صحیح آن را با فشار دادن به آرامی بر توپ بررسی کنید، که باید آزادانه حرکت کند. تصویر مقابل را مشاهده کنید.



برای تغییر واشر زودپز خود:

- واشر زودپز خود را هر سال یا در صورت قطع شدن یا آسیب دیدن تعویض کنید.
- همیشه از یک واشر اصل TEFAL مربوط به مدل خود استفاده کنید.

برای ذخیره سازی زودپز خود:

- درب را وارونه در دیک قرار دهید.

## ایمنی

زودپز شما با چند دستگاه ایمنی نصب شده است:

- **بسته شدن ایمن:**
  - اگر محصول به درستی بسته نشده باشد، شاخص فشار (D) نمی تواند افزایش یابد و زودپز نمی تواند فشار ایجاد کند.
  - **باز شدن امن:**
    - اگر زودپز تحت فشار باشد، دکمه آزاد کردن (E) نمی تواند کار کند. هرگز زودپز را با زور باز نکنید. از همه مهم تر، با شاخص فشار (D) دستکاری نکنید.
  - **دو اقدام ایمنی در برابر فشار بیش از حد**
    - مکانیسم اول: سوپاپ ایمنی (C) فشار و بخار را به صورت افقی از بالای درب آزاد می کند - شکل 14.
    - مکانیسم دوم: واشر (A) اجازه می دهد که بخار به صورت عمودی از سوراخ کوچک واقع در لبه درب یا در امتداد کناره دیک خارج شود - شکل 15. توجه، این ممکن است شعله را در درپوش گاز خاموش کند.

# تمیز کردن و نگهداری

## تمیز کردن زودپز

زودپز خود را پس از هر بار استفاده بشوئید.

قهوه ای شدن و حلقه هائی که ممکن است به دنبال استفاده طولانی ظاهر شود بر عملکرد زودپز تاثیر نمی گذارد.

فقط دیگ و درب، قابل شستشوی امن در ماشین ظرفشویی هستند.

برای افزایش طول عمر زودپز خود، از بیش از حد گرم کردن دیگ هنگام خالی بودن خودداری کنید.

ضروری است که زودپز خود را پس از 10 سال استفاده در یک مرکز خدمات مجاز TEFAL مورد بررسی قرار دهید.

برای اطمینان از عملکرد صحیح زودپز خود، از این توصیه های تمیز کردن و نگهداری پس از هر بار استفاده پیروی کنید:

- زودپز (دیگ و درب) را پس از هر بار استفاده با آب گرم و مایع شستشو بشوئید. همان روند را برای سبد انجام دهید.
- از محصولات سفید کننده یا آغشته به کلر استفاده نکنید.
- از بیش از حد گرم کردن تابه هنگام خالی بودن خودداری کنید.

### برای تمیز کردن داخل تابه:

- با استفاده از یک اسفنج و مایع شستشو بشوئید.
- ظاهر لکه ها در پائین تابه بر کیفیت فلز تاثیر نمی گذارد.
- اینها رسوبات جرم هستند. برای برداشتن آنها از یک اسفنج با کمی سرکه سفید استفاده کنید.

### برای تمیز کردن داخل تابه:

- با استفاده از یک اسفنج و مایع شستشو بشوئید.

### برای تمیز کردن درب:

- درب را زیر بخار آب گرم با یک اسفنج و مایع شستشو بشوئید و به خوبی آبکش کنید.

### برای تمیز کردن واشر درب:

- پس از هر بار استفاده، واشر (A) و جای آن را تمیز کنید.
- برای جایگزین کردن واشر، لطفاً به شکل 11 و 12 مراجعه کنید

### برای تمیز کردن سوپاپ (A):

- سوپاپ کار کردن (A) را بردارید، بخش "استفاده از سوپاپ کار کردن" را مشاهده کنید.
- سوپاپ کار کردن (A) را زیر شیر تمیز کنید - شکل 13.



## در طول پخت و پز


- طبیعی است که بخار در شاخص فشار (D) موجود باشد زمانی که محصول شروع به کار می کند.
- هنگامی که بخار با صدای ثابت "هیس"، به طور مداوم از سوپاپ کار کردن (A) خارج می شود، منبع حرارت را کم کنید تا زمانی که سوپاپ (A) به طور پیوسته به زمزمه ادامه دهد.
- زمان پخت و پز نشان داده شده در دستور غذا را رد کنید.
- به محض آنکه زمان پخت و پز به پایان برسد، منبع حرارت را خاموش کنید.

شاخص فشار (D) از افزایش فشار در زودپز جلوگیری می کند در صورتیکه به درستی بسته نشده باشد.

## پایان پخت و پز

برای آزاد کردن بخار:  
- فشارزدائی کند:

اگر هنگام آزاد شدن بخار، شما متوجه ترشح غیر طبیعی می شوید، سوپاپ کار کردن (A) را به علامت  یا  برگردانید - شکل 7 یا 8 - سپس دوباره فشارزدائی کنید، با اطمینان از اینکه ترشح رخ نمی دهد.

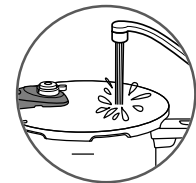
- به طور متوالی سوپاپ (A) را بچرخانید، سرعت فشارزدائی گزینه خود را انتخاب کنید، تا علامت مقابل نشان دهنده خط تصویری  را به پایان برساند - شکل 9. هنگامی که شاخص زودپز (D) دوباره چکه کند، زودپز شما دیگر تحت فشار نیست.
- شاخص فشار (D) مانع باز شدن زودپز می شود اگر هنوز تحت فشار باشد.

- فشارزدائی سریع:

- شما ممکن است زودپز خود را زیر شیر سرد برای سرعت بخشیدن به فشارزدائی قرار دهید، نمودار مقابل را مشاهده کنید. هنگامی که شاخص فشار (D) دوباره پائین برود، زودپز شما دیگر تحت فشار نیست.
- شما ممکن است زودپز را باز کنید - شکل 1 و 2



- مورد ویژه:

- هنگام پخت غذای امولسیون (به جدول پخت و پز رجوع کنید) یا سبزیجات خشک، فشار را از بین ببرید؛ صبر کنید تا شاخص فشار (D) قبل از باز کردن پائین بیاید. زمان پخت و پز توصیه شده را کاهش دهید.





هنگام حرکت زودپز تحت فشار بسیار مراقب باشید و آن را تکان ندهید.

## اولین استفاده

- این طبیعی است که هنگام شروع عملکرد محصول بخار در شاخص فشار (D) وجود داشته باشد.
- نگهدارنده سب (K) را در پائین دیک بگذارید و سب (J) را در بالای آن قرار دهید\*.
- دیک را تا میزان 2/3 (حداکثر سطح پر (O)) با آب پر کنید.
- زودپز را ببندید.
- خط تصویری  را مقابل علامت موقعیت (H) قرار دهید - شکل 8.
- زودپز را بر روی منبع گرمایش قرار دهید، سپس آن را به حداکثر قدرت تنظیم کنید.
- هنگامی که بخار شروع به خارج شدن از سوپاپ می کند، منبع گرمایش را رد کرده و به مدت 20 دقیقه رها کنید.
- پس از آنکه 20 دقیقه تمام شد، منبع گرمایش را خاموش کنید.
- برای انتخاب سرعت فشار زدائی، سوپاپ (A) را به طور مداوم بچرخانید، تا خط تصویری  مقابل را به پایان برساند - شکل 9.
- هنگامی که شاخص فشار (D) دوباره چکه کند، زودپز شما دیگر تحت فشار نیست.
- زودپز را باز کنید - شکل 1 - 2.
- زودپز را با آب بشوئید و خشک کنید.

FA

## قبل از پخت و پز

- قبل از هر بار استفاده، سوپاپ (A) را بردارید (بخش "استفاده از سوپاپ کار کردن" را مشاهده کنید) و با چشم و در برابر نور بررسی کنید که خروجی آزاد کردن بخار (B) مسدود نباشد (نمودار مقابل را مشاهده کنید). در صورت لزوم، آن را با یک خلال دندان تمیز کنید - شکل 10.
- بررسی کنید که توپ سوپاپ ایمنی (C) متحرک باشد (تصویر مقابل را مشاهده کنید) و بخش "تمیز کردن و نگهداری" را رویت کنید.
- مواد و مایع را اضافه کنید.
- زودپز را ببندید - شکل 3. و اطمینان حاصل کنید که آن به درستی بسته شده است - شکل 4.
- خط تصویری  یا  را در سوپاپ به سمت علامت موقعیت (H) قرار دهید - شکل 7 یا 8.
- سوپاپ را در منبع حرارت قرار دهید، سپس آن را در حد اکثر قدرت تنظیم کنید.

\*سب با مدل های خاص منظور نشده است

## حداکثر سطح پر

• از پر کردن زودپز خود بیش از میزان 2/3 (حداکثر سطح پر) (0) - شکل 6 اکیدا خودداری کنید.

برای برخی غذاهای خاص:

- برای غذاهایی که در طول پخت و پز متورم می شوند، مانند برنج، سبزیجات خشک، کمپوت، غیره، بیش از نصف ظرفیت زودپز را پر نکنید.
- هنگام پخت سوپ، به شما توصیه می کنیم که یک فشارزدائی سریع انجام دهید (بخش "فشارزدائی سریع" را مشاهده کنید).

## استفاده از سوپاپ کار کردن (A)



برای نصب سوپاپ کار کردن (A):

توجه: این عملیات باید هنگامی که محصول سرد شده و کار نمی کند انجام شود.

• سوپاپ کار کردن (A) را سر جای خود قرار دهید، با همتراز کردن خط تصویری ● در سوپاپ با علامت موقعیت (H).

• بر روی سوپاپ فشار آورید سپس آن را تا خط تصویری یا بچرخانید.

برای برداشتن سوپاپ کار کردن:

توجه: این عملیات باید هنگامی که محصول سرد است و کار نمی کند، انجام شود.

• بر روی سوپاپ فشار دهید سپس آن را بچرخانید تا خط تصویری ● با علامت موقعیت (H) همتراز شود همانطور که در تصویر مقابل نشان داده شده است.

• سوپاپ را بردارید همانطور که در تصویر مقابل نشان داده شده است.

برای طبخ سبزیجات یا غذاهای ترد:

• را در یک سوپاپ علامت موقعیت (H) تصویر قرار دهید - شکل 7.

برای طبخ گوشت یا غذاهای یخ زده:

• خط تصویری را در سوپاپ مقابل علامت موقعیت (H) قرار دهید - شکل 8.

برای آزاد کردن بخار:

• سوپاپ (A) را به طور متوالی بچرخانید، سرعت فشارزدائی گزینه خود را انتخاب کنید، تا علامت مقابل نشان دهنده خط تصویری را به پایان برسانید - شکل 9، یا زودپز خود را زیر آب جاری شیر سرد قرار دهید (بخش "فشار زدائی سریع").



- لوازم جانبی زیر برای زودپز موجود است:

شماره مرجع	لوازم جانبی
X9010101	واشر درب
792185	سبب بخار*
792691	سه پایه

- برای تغییر بخش های دیگر، یا برای تعمیرات، با یک مرکز خدمات مجاز TEFAL تماس بگیرید (لطفاً به: [www.tefal.com](http://www.tefal.com) مراجعه کنید).
- فقط از قطعات اصل TEFAL مربوط به مدل خود استفاده کنید.

## استفاده

### باز کردن

FA

- با استفاده از انگشت شصت خود، دکمه آزاد کردن درب (E) را بکشید و در موقعیت بازگشتن نگه دارید - شکل 1.
- با نگه داشتن دسته بلند دیک (L)
- با یک دست، دسته بلند درب (F) را با دست دیگر در جهت خلاف عقربه های ساعت بچرخانید تا باز شود - شکل 2.
- سپس درب را بلند کنید.

### بستن

- در زمان غیر کاربردی، با محصول بسته، برای درب طبیعی است که به نسبت دیک حرکت کند. این اثر از بین می رود زمانی که محصول تحت فشار باشد.
- درب را به صورت افقی در دیک، همتران با علامت های موقعیت درب (a) G و (b) G قرار دهید.
- درب را در جهت عقربه های ساعت به طرف توقف بچرخانید - شکل 3 تا زمانیکه صدای جا انداختن دکمه شنیده شود - شکل 4.
- اگر شما قادر به چرخش درب نمی باشید، اطمینان حاصل کنید که دکمه باز کردن (E) به درستی جمع شده است.

### حداقل سطح پر

- هنگام استفاده همیشه 25 سانتی لیتر / 250 میلی لیتر (2 فنجان) مایع در زودپز قرار دهید.
- برای بخارپز کردن\*:
- دیک باید حاوی حداقل 75 سانتی لیتر / 750 میلی لیتر (6 فنجان) آب باشد.
- سبب خود\* (J) را در نگهدارنده\* (K) ارائه شده به این منظور قرار دهید - شکل 5.

\* سبب با مدل های خاص منظور نشده است

## نمودار توصیفی

علامت قرار دادن سوپاپ کار کردن	H	سوپاپ کار کردن	A
واشر درب	I	خروجی آزاد شدن بخار	B
سبد بخار*	J	سوپاپ ایمنی	C
سه پایه	K	شاخص فشار	D
دسته بلند دیک	L	دکمه آزاد شدن درب	E
دیک	M	درب دستگیره	F
دسته کوتاه دیک	N	(a) علامت قرار دادن درب	G
علامت سطح حداکثر پر	O	(b) علامت قرار دادن درب - دیک	G

## مشخصات

### قطر پائین زودپز - مراجع

ظرفیت	کل ظرفیت**	قطر دیک	قطر پائین	مدل ضد زنگ	حداکثر فشار امن:
4 لتر	4,7 لیتر	22 سانتی متر	15 سانتی متر	P25342	170 کیلو پاسکال
6 لتر	6,7 لیتر	22 سانتی متر	15 سانتی متر	P25307	170 کیلو پاسکال
مجموعه 4 لیتر + 6 لیتر	4,7 لیتر / 6,7 لیتر	22 سانتی متر	15 سانتی متر	P25443	170 کیلو پاسکال
7 لیتر	7,7 لیتر	22 سانتی متر	15 سانتی متر	P25308	170 کیلو پاسکال
8 لیتر	8,7 لیتر	22 سانتی متر	15 سانتی متر	P25344	170 کیلو پاسکال

\*\* ظرفیت محصول با درب در جای خود

### اطلاعات فنی:

حداکثر فشار عملیات: 80 کیلو پاسکال

## منابع حرارت سازگار



- این زودپز مناسب برای تمام منابع حرارتی است.
- در یک درپوش الکتریکی یا القایش، اطمینان حاصل کنید که قطر حلقه گرمایش از پایه زودپز تجاوز نمی کند.
- در یک درپوش سرامیک یا هالوژن، اطمینان حاصل کنید که پایه زودپز همیشه تمیز و خشک است.
- در یک درپوش گاز، شعله هرگز نباید از قطر پایه زودپز تجاوز کند.
- در تمام درپوش ها، بررسی کنید که زودپز شما در مرکز قرار گرفته است.

\* سبد با مدل های خاص منظور نشده است

## اقدامات مهم احتیاطی

برای ایمنی شما، این دستگاه مطابق با استانداردها و مقررات مربوط می باشد:

- راهنمای تجهیزات فشار
- مواد در تماس با غذا
- محیط زیست
- این دستگاه برای استفاده خانگی طراحی شده است.
- برای خواندن تمام دستورالعمل ها زمان بگذارید همیشه به "راهنمای کاربر" مراجعه کنید.
- مانند هر دستگاه پخت و پز، مراقب باشید، به خصوص اگر از دستگاه فشار در نزدیکی کودکان استفاده می کنید.
- زودپز را در یک اجاق داغ قرار ندهید.
- همیشه هنگام حرکت زودپز تحت فشار بسیار دقت کنید. به سطوح داغ دست نزنید. از دسته و دستگیره استفاده کنید. در صورت لزوم از دستکش فر استفاده کنید.
- بررسی کنید که دسته ها به درستی وصل شده باشد. در صورت لزوم آنها را دوباره سفت کنید.
- از زودپز برای هرگونه کاری که برای آن در نظر گرفته نشده استفاده نکنید.
- زودپز شما تحت فشار می پزد. آسیب سوختگی ممکن است در نتیجه استفاده نادرست باشد. اطمینان حاصل کنید که زودپز قبل از استفاده به درستی بسته شده باشد. بخش "بستن" را مشاهده کنید.
- هرگز زودپز را به زور باز نکنید. مطمئن شوید که فشار داخلی خارج شده است. بخش "ایمنی" را مشاهده کنید.
- هرگز از زودپز بدون مایع استفاده نکنید چون به طور جدی به آن آسیب می رساند. مطمئن شوید که همیشه در طول پخت و پز مایع به اندازه کافی وجود دارد.
- از منبع حرارت سازگار، مطابق با دستورالعمل برای کاربرد استفاده نمائید.
- هرگز از زودپز برای دستورالعمل مبتنی بر شیر استفاده نکنید.
- از نمک درشت در زودپز استفاده نکنید، نمک ریز در پایان زمان پخت و پز اضافه کنید.
- از پر کردن زودپز بیش از میزان  $2/3$  (سطح حداکثر پر) خودداری کنید.
- برای مواد غذائی که در طول پخت و پز متورم می شوند، مانند برنج، سبزیجات خشک، کمپوت، غیره، از پر کردن زودپز بیش از نصف ظرفیت آن خودداری کنید. برای سوپ خاص با کدو تنبل، کدو، غیره، بگذارید زودپز برای چند دقیقه خنک شود، و سپس آن را در زیر آب سرد خنک کنید.
- در مورد مدل های 3 و 4 لیتری، برای غذاهای نرم یا خمیری یا غذاهائی که در طول پخت و پز از هم یاز می شوند، از پر کردن محصول بیش از میزان  $1/3$  خودداری کنید. در پایان زمان پخت و پز، 5 دقیقه صبر کنید قبل از آنکه زیر آب جاری فشار زدائی شود.
- پس از پختن گوشت با پوست سطحی (مثل زبان گاو، غیره)، که ممکن است در اثر فشار متورم شود، از سوراخ کردن گوشت در حالیکه پوست متورم شده خودداری کنید، خطر سوختگی وجود دارد. حتماً پوست را قبل از پختن سوراخ کنید.
- در مورد غذاهای نرم یا خمیری (نخود خرد شده، ریواس، غیره)، زودپز باید قبل از باز شدن کمی تکان داده شود به طوری که غذاها به بیرون ریخته نشوند.
- بررسی کنید که سوپاپ ها قبل از هر بار استفاده مسدود نمی باشند. بخش "قبل از پخت و پز" را مشاهده کنید.
- از زودپز برای سرخ کردن با روغن تحت فشار استفاده نکنید.
- از انجام هرگونه عملیات بر روی سیستم ایمنی غیر از آنهایی برای نمایش دستورالعمل های تمیز کردن و نگهداری خودداری کنید.
- فقط از قطعات TEFAL اصل مربوط به مدل خود استفاده کنید. به ویژه، از دیک و درب TEFAL استفاده کنید.
- از زودپز خود برای ذخیره سازی اسید یا غذاهای شور قبل و بعد از پخت و پز استفاده نکنید چون یک خطر ممکن است به دیک شما آسیب رساند.
- اگر متوجه شوید که زودپز شما شکسته شده یا ترک خورده است، سعی نکنید آن را تحت هر شرایطی باز کنید؛ صبر کنید تا قبل از حرکت آن، کاملاً سرد شود. از آن دوباره استفاده نکنید و برای تعمیر، آن را به یک مرکز ببریید TEFAL مجاز تفال.

## این دستورالعمل ها را حفظ کنید

# 重要安全性資訊

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
- 此產品設計僅針對家庭使用。任何商業用途、不適當的使用，或是未遵從指示的使用，製造商將不負任何責任與保固義務。
- 閱讀所有使用說明書內容，有需要時，參考“使用者指南”。
- 生理、知覺或智能狀態有障礙者，或是缺乏使用經驗及知識者(包含兒童)，除非在第三者指導及安全管控下，否則不適合使用此產品。請勿讓兒童以此產品玩樂嬉戲。
- 請勿將您的快鍋放置於高溫烤爐中。
- 當您的快鍋處於壓力狀態下，移動時必須小心謹慎。請勿直接觸碰高溫表面。請使用鍋柄或是把手。必要情況下，請使用隔熱手套。
- 使用前請確認鍋身把手是否穩固。若有鬆動請重新鎖緊確保安全。
- 請勿將您的快鍋用於設計目的範圍以外的用途。
- 您的快鍋是在壓力環境下烹煮。不適當使用可能會導致燙傷。在使用前，請注意快鍋是否有妥善關閉。相關問題請參考“關閉”說明。
- 在打開您的快鍋之前，請確認操作閥處於開啟(壓力已釋放)狀態。
- 在任何狀況下，請勿強行打開快鍋。要打開時請確認鍋內部壓力已經下降。相關問題，請參考“安全性”說明。
- 請勿在快鍋內未裝有任何液體的狀態下加熱使用，否則會對鍋具造成嚴重損害。每次使用時，請確認鍋內有足夠液體。
- 使用適用於快鍋的加熱源，並遵照說明書中說明來使用。
- 請勿使用快鍋烹調以牛奶為主的料理。
- 請勿在您的快鍋中加入粗鹽或鹽塊，建議在烹調快完成時再加入食鹽。
- 請勿將您的快鍋裝入超過鍋身三分之二容量(最大量標記)的食材及水。
- 針對烹調時體積會膨脹的食材，如米飯或乾燥蔬菜或水果等，請勿將您的快鍋裝入超過一半容量的食材。針對特定湯汁，如南瓜湯、葫蘆湯等，請等待數分鐘讓快鍋降溫，接著再將其放入流動的冷水中使之完全降溫。
- 針對具有外層皮的肉類(如牛舌)，因為壓力作用，可能會膨脹，烹調前請在食材上刺幾個小洞。烹調完畢後，如果食物外觀膨脹，稍等一陣子再將食物從鍋內中取出，請勿直接刺穿肉品，以免被高溫湯汁與蒸氣燙傷。
- 烹調較濃稠的食材時(如碗豆、大黃、水果等)，在打開快鍋前，請稍微搖動鍋具，以確保食物不會噴出。
- 在使用前，請確認操作閥以及安全閥沒有任何阻塞。相關問題，請參考“烹調前”說明。
- 請勿在有壓力狀態下，使用快鍋油炸食物。
- 在清潔以及維修方面，請勿採取任何說明書以外的方法。
- 請參照鍋具型號，使用Tefal法國特福原廠配件。即是指鍋體以及鍋蓋部分。
- 酒精蒸氣易燃。在蓋上鍋蓋前，讓酒精沸騰2分鐘。烹調含酒精料理時，請特別注意您烹煮時的狀況。
- 請勿使用您的快鍋存放酸性或過鹹的食物，這樣可能會導致鍋體損傷。
- 若在使用中時發現鍋蓋、鍋身或氣閥有任何破損狀況，千萬不要自行打開或是移動壓力鍋，應該即刻關掉火源，讓爐具鍋具自然冷卻，並且不要再次使用該壓力鍋，即刻送給特福服務單位維修。

## 使用部位說明圖

- |              |            |
|--------------|------------|
| A. 操作閥       | H. 操作閥指示標誌 |
| B. 操作閥座      | I. 鎖壓墊圈    |
| C. 安全閥       | J. 蒸籃*     |
| D. 壓力指示針     | K. 蒸架*     |
| E. 開啟鈕       | L. 鍋身長把手   |
| F. 鍋蓋長把手     | M. 鍋身      |
| G(a). 鍋蓋放置標誌 | N. 鍋身短把手   |
| G(b). 鍋身放置標誌 | O. 最大容量標誌  |

## 產品規格

### 快鍋底部直徑- 型號參考

容量	鍋身直徑	鍋底直徑	型號	最大安全承受壓力:
4 L	22 cm	15 cm	P25342	170 kPa (25 psi)
6 L	22 cm	15 cm	P25307	170 kPa (25 psi)
Set 4L + 6L	22 cm	15 cm	P25443	170 kPa (25 psi)
7 L	22 cm	15 cm	P25308	170 kPa(25 psi)
8 L	22 cm	15 cm	P25344	170 kPa(25 psi)

### 標準資訊:

操作時壓力: 80 kPa (12 psi).

## 快鍋適用於所有爐具(AGA爐具除外)



- 使用電爐或電磁爐時，請確認爐面的大小沒有超過快鍋底部大小。
- 使用陶瓷爐或鹵素爐時，請確認快鍋底部乾淨且乾燥。
- 使用瓦斯爐時，火焰部分不可超過快鍋底部範圍。
- 使用時請確認鍋具放置於爐具正中間。

- 以下配件可用於此壓力煲：

零件	型號
墊圈	X9010101
蒸籃	792185
蒸架	792691

- 如欲替換零件或維修，請聯絡您當地的 Tefal 法國特福服務中心，（請參閱 [www.tefal.com](http://www.tefal.com)）。
- 必須使用符合您產品型號的 Tefal 法國特福原廠零件。

## 使用說明

### 打開

- 按住開啟鈕(E)往後拉- 圖1
- 用左手托住壓力鍋身長把手(L)，同時用右手以反時鐘方向轉動鍋蓋長把手(F)，直到開啟為止- 圖2。接著將鍋蓋打開。
- 在鍋身冷卻後及鍋內壓力釋放完畢後才能打開鍋蓋。如果鍋蓋很難打開表示鍋內還有壓力，此時請勿強行開蓋。

### 關閉

當鍋蓋蓋上但未烹煮時，鍋蓋與鍋身會有些許空隙可能產生晃動，此為正常現象。當開始烹調鍋內產生壓力時，此晃動現象即會消失。

- 將鍋蓋平放至快鍋，對齊鍋蓋上的三角形標示 **G(a)** 以及壓力鍋把手標示 **G(b)**- 圖3
  - 將鍋蓋平放至快鍋，對齊鍋蓋上的三角形以及壓力鍋把手- 圖3
  - 將鍋蓋轉向左方，聽到按鈕鎖上的聲音表示鍋蓋已蓋好- 圖4
- 如果無法順利將鍋蓋蓋上，請確認開啟鈕(E)是往後拉的。

### 最小容量

- 每次使用，請在快鍋中倒入至少250ml（兩杯）的水量。

蒸煮

- 至少加入750 ml（6杯）的水。
- 將蒸籃\* (J) 放置於蒸架\* (K) - 圖5

放置於蒸籃\* 中的食材，不可太滿至接觸到鍋蓋。

- 請勿在壓力鍋裝入超過三分之二容量 (最大量標誌) 的食材與水-圖6



## 針對特定食材

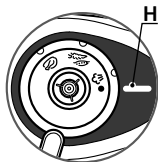
- 若要烹調體積會膨脹的食材，如米飯或乾燥蔬菜或燉水果等，請勿讓食材與水超過快鍋的一半。
- 烹調湯類時，我們建議您進行快速洩壓。

## 使用操作閥(A)

### 裝上操作閥：

做以下動作時需確定鍋具冷卻且於未使用狀態

- 將操作閥(A)放置定位，對齊操作閥指示標誌(H)上的”●”。
- 按下操作閥，接著轉動至  或  適當位置。




### 卸除操作閥：

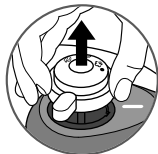
在移除操作閥(A)之前，請先讓鍋具完全降溫。

- 壓下操作閥，並轉動操作閥到操作閥指示標誌(H)的上方的”●”位置
- 移除操作閥。




### 烹煮易熟食材或蔬菜


- 將操作閥(A)上的  轉至操作閥指示標誌(H)處。  
此段操作壓力為50kPa (7lbs /7 psi)



### 烹煮肉類或冷凍食材

- 將操作閥(A)的  轉至操作閥指示標誌(H)處。  
此段操作壓力為80kPa (12lbs/12 psi)



### 釋放蒸氣

- 慢慢轉動操作閥(A)並將將操作閥(A)上的  轉至操作閥指示標誌(H)處—圖9
- 或者將快鍋放置於流動的冷水下可幫助洩壓 (請參考”快速洩壓” )



## 第一次使用 - 開鍋

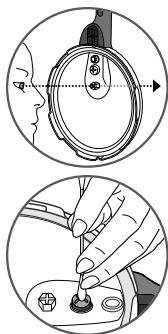
附註：當快鍋開始操作時，在壓力指示針(D)處會有些許蒸氣產生，此為正常現象

附註：快鍋內底部的汙漬只是沉澱物，對於金屬的品質沒有影響，可使用稀釋過的醋清除沉澱物。

- 在快鍋中裝入三分之二容量標誌(最大量標誌O)的水。
- 將蒸架\* (K) 放到快鍋底部，在其上放上蒸籃\*(J)。
- 關上快鍋。
- 將操作閥(A)轉動至位置  -圖8
- 將快鍋放到加熱源上，並將火力調整至最大。
- 當蒸氣開始從操作閥排出，將火關小並計時20分鐘。
- 20分鐘後關火。
- 將操作閥(A)慢慢轉至位置  -圖9
- 當壓力指示針 (D) 下降：您的快鍋就不是處於高壓的狀態。
- 打開快鍋—圖1&2
- 用水洗滌快鍋，擦乾後存放。

## 烹調之前

- 使用快鍋之前，請先卸除操作閥 (A) (請參考“使用操作閥”說明)，並檢查操作閥座(B) 有沒有阻塞 (請見背面圖表)。如有需要，使用牙籤清潔。- 圖10
- 檢查安全閥(C) 是否可自由移動：參考“清潔與維護”說明。
- 加入食材與水。
- 關上鍋蓋並請確認快鍋已妥善關閉。—圖3&4
- 調整操作閥(A)並選取位置  或  。-圖7或8
- 將快鍋放置於加熱源上，並以中火進行烹調(如為瓦斯爐，請勿讓火源超過鍋底)。





附註: 當快鍋沒有確實關好時, 壓力指示針(D)可以防止鍋內壓力上升。

- 當快鍋開始操作時, 在壓力指示針(D)處會有些許蒸氣產生, 此為正常現象
- 一旦操作閥(A)開始持續釋放蒸氣, 且發出規律的嘶嘶聲, 代表鍋內已開始壓力烹調, 請將加熱源火力降低。
- 依據您的食譜, 以計時器開始計時烹調時間
- 當烹調時間到了, 關掉加熱源。

## 完成烹調

釋放蒸氣: 關火後, 您可以有三種方式來洩壓:

- 自然洩壓:

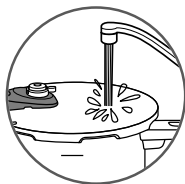
- 讓快鍋放於室溫中等待壓力指示針(D)下降
- 緩慢釋放壓力: 請將操作閥(A)轉至 ☞ 位置。洩壓時請注意讓自己遠離蒸氣出口。當壓力指示針(D)下降: 代表您的快鍋已不處於有壓力環境。此方法適用於燉煮料理、蔬菜、肉類以及魚類料理。

附註: 當釋放蒸氣時, 如果食物或液體開始從氣閥噴出, 將其轉回位置 ☞ 或 ☞, 並等待數分鐘後, 慢慢將操作閥再轉至位置 ☞, 並確認沒有食物或液體噴出。

當鍋內還有壓力時, 壓力指示針(D)可以確保鍋蓋不能被打開

- 快速釋放壓力:

- 請將您的快鍋置放於流動的冷水下(移動快鍋時請注意勿大力搖晃), 讓水流流動至鍋蓋的金屬部分。當蒸氣指示針(D)下降, 代表您的快鍋已不處於有壓力環境。此方法適用於湯、米飯、麵食、布丁、蛋塔、蛋糕以及布丁材料, 米飯或麵食料理, 以及高液體含量的料理。如果不確定, 則使用快速釋放壓力方法。
  - 現在, 您可以打開您的快鍋。—圖1&2
- 當烹調特殊食物或乾燥蔬菜實, 請不要直接洩壓, 而是讓快鍋置放於室溫等到壓力指示針(D)下降後再打開鍋蓋。



附註: 當鍋內還有壓力時, 壓力指示針可以確保鍋蓋不能被打開

# 清潔與維護

## 清潔快鍋

為了讓鍋具維持在最佳狀態，每次使用快鍋時，請遵從以下清潔與維護建議。

- 每次使用後，請用溫水以及少許清潔劑清洗快鍋。並用相同方法清潔蒸籃\*。
- 請勿使用漂白劑或含氯產品。
- 當快鍋未裝有任何食材時，請勿加熱。

### 清潔快鍋內部

- 使用海綿以及中性清潔劑清潔。
- 如不鏽鋼鍋具內部出現污漬，此為水垢沉澱，只需用少許白醋擦拭清潔即可，並不影響不鏽鋼鍋具的品質與使用。若出現彩虹紋，則為澱粉物質沉澱或大火所致，可使用少許白醋清潔。

### 清潔快鍋外部

- 使用海綿以及清潔劑清潔。

### 清潔鍋蓋

- 使用海綿以及清潔劑，在流動的溫水下清潔鍋蓋。

### 清潔鎖壓墊圈

- 使用快鍋後，請清潔鎖壓墊圈 **(I)** 以及凹槽。
- 欲重新安裝鎖壓墊圈，請參考說明圖- 圖11 & 12

### 清潔操作閥(A)

- 移除操作閥**(A)**：參考“使用操作閥”說明。
- 在流動的清水下清潔操作閥**(A)** - 圖 13

### 清潔鍋蓋的操作閥座

- 移除操作閥**(A)**。
- 在燈光下檢視操作閥座以及蒸氣釋放孔，確認其完整且潔淨。如有需要，可以牙籤清潔。 - 圖10

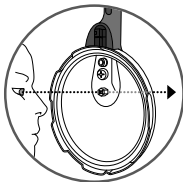
每次使用後都必須清洗快鍋

當快鍋在多次使用後出現污痕為正常現象，並不會影響到快鍋的效能

僅有鍋身可用洗碗機清洗

當快鍋未裝有任何食材時，請勿加熱

使用超過十年後，請將您的快鍋交給 Tefal 法國特福服務中心維修檢查



### 清潔安全閥(C)

- 清理鍋蓋內側的安全閥，請將鍋蓋置放在流動清水下。
- 輕輕用棉花棒按壓柱塞，檢查是否正常運作，若是正常運作，理應可順利推動。

### 更新您的快鍋鎖壓墊圈

- 請每年替換您的快鍋鎖壓墊圈。
- 如果您的快鍋鎖壓墊圈出現破裂或損壞情形，請替換。
- 請使用您的快鍋型號適用的Tefal法國特福原廠鎖壓墊圈。

### 收藏您的快鍋

- 請將鍋蓋反轉放置於鍋身上，以便收藏。

請勿使用尖銳的物品操作此步驟



## 安全性

您的快鍋具有以下安全機制：

- 關閉時的安全性：
  - 如果鍋具沒有妥善關閉，壓力指示針不會上升，因此快鍋不會進入有壓力狀態。
- 開啟時的安全性：
  - 當快鍋處於有壓力狀況下，開啟鈕(E)將無法被開啟。請勿強行打開快鍋。請勿試圖用力壓下壓力指示針。若要開啟，請確認快鍋內的壓力已被釋放。
- 兩項防止壓力過高的安全機制：
  - 第一項：安全閥(C)釋放壓力，蒸氣會水平的從鍋蓋頂部排出- 圖 14
  - 第二項：鎖壓墊圈(I)讓蒸氣垂直的從鍋蓋邊緣排出- 圖 15

若任一項安全機制啟動，請做以下動作

- 將加熱源關掉。
- 讓快鍋自然地完全降溫。
- 在壓力已完全釋放的狀態下再打開快鍋。
- 清潔並檢查操作閥(A)、操作閥座(B)、安全閥(C)以及鎖壓墊圈(I)。



## 使用建議 安全性

- 1 - 蒸氣從操作閥排出時會很燙，請小心。
- 2 - 一旦壓力指示針上升，請勿打開快鍋。
- 3 - 如同其他鍋具，使用時請謹慎注意，特別是有孩童在旁時。
- 4 - 如欲移動快鍋，請使用兩邊把手。
- 5 - 請勿以快鍋保存食物。
- 6 - 請勿使用漂白水或含氯產品，這可能會對不鏽鋼的品質造成影響。
- 7 - 請勿將鍋蓋、墊圈以及操作閥用洗碗機清洗或浸泡於水中。
- 8 - 請每年更換鎖壓墊圈或者於墊圈有壞損時立即更換。
- 9 - 清潔快鍋只可在常溫以及內部未裝有食材時。
- 10 - 使用超過十年後，請將您的快鍋交給Tefal法國特福服務中心維修檢查。

## 保固

- Tefal法國特福快鍋，在說明書所指示的正常使用狀況下，鍋身具有十年保固。

### 保固包括：

- 與快鍋鍋身金屬結構相關部位的損壞。
- 金屬底部的過早損壞。
- 其他部分若為製造或是商品瑕疵，則依照銷售當地之保固規定，提供維修保固，並須提出具有購買日期之有效購買憑證，才能得到保固服務。
- 必須出示具有購買日期紀錄的有效購買憑證，才能提供相關保固。

### 保固內容不涵蓋以下範圍：

- 掉落、撞擊或敲打，放入烤箱...
- 使用洗碗機清洗鍋蓋和操作閥。
- 請至Tefal法國特福服務中心進行保固服務（請參閱 [www.tefal.com](http://www.tefal.com)）。

## 快鍋標示



標示	位置
製造商及品牌	鍋身及鍋蓋把手
製造年份與批號	鍋身
型號 最大壓力值(PS) 最大操作壓力值(PF)	鍋蓋
容量	鍋底



 本產品可回收，請洽詢當地資源回收處

ZH

## 常見問題

題	建議
壓力鍋在未裝有液體下加熱至壓力狀態	將您的壓力鍋交與Tefal法國特福服務中心檢查
在烹調過程中，壓力指示針未上升，且操作閥沒有釋放蒸氣	<ul style="list-style-type: none"><li>• 在一開始的數分鐘內是正常現象。</li><li>• 如果問題持續出現，檢查：<ul style="list-style-type: none"><li>- 火力是否足夠，如果不夠，請加大火力</li><li>- 壓力鍋中的水量是否充足</li><li>- 操作閥設定為  或 .</li><li>- 壓力鍋是否妥善關閉。</li><li>- 鍋蓋鎖壓墊圈是否有毀損。</li></ul></li></ul>
在烹調過程中，壓力指示針上升，不過操作閥沒有釋放蒸氣	<ul style="list-style-type: none"><li>• 在一開始的數分鐘內是正常現象。</li><li>• 如果問題持續出現，將您的鍋具放置於冷水中。等</li><li>• 待壓力指示針下降後打開。</li><li>• 清潔操作閥以及操作閥座。並檢查安全閥是否可以順暢推動。</li></ul>
如果蒸氣從鍋蓋邊緣釋放	請檢查以下 <ul style="list-style-type: none"><li>• 鍋蓋妥善關閉。</li><li>• 鎖壓墊圈和鍋蓋正確貼合。</li><li>• 鎖壓墊圈的狀況良好，如果有需要的話，更新鎖壓墊圈。</li><li>• 鍋蓋、鎖壓墊圈、鍋蓋中的鎖壓墊圈座、安全閥以及操作閥連接處，處於潔淨狀態。</li><li>• 壓力鍋邊緣的狀況良好，且沒有損害。</li></ul>
如果您打不開鍋蓋	<ul style="list-style-type: none"><li>• 檢查壓力指示針是否下降。</li><li>• 如果沒有則請先釋放鍋內壓力，如有需要的話，在流動冷水下讓快鍋降溫。</li></ul>
如果食物未煮熟或是燒焦了，請檢視	<ul style="list-style-type: none"><li>• 烹調時間。</li><li>• 火力程度。</li><li>• 操作閥是否在正確位置。</li><li>• 水量</li></ul>
如果食物在壓力鍋底燒焦	<ul style="list-style-type: none"><li>• 先以水浸泡壓力鍋一陣子後再開始清洗。</li><li>• 請勿使用漂白劑或含氯產品。</li></ul>