

Innover pour votre santé

La nutrition c'est, bien sûr, de manger varié et équilibré... mais pas seulement, car la nutrition c'est bien plus que les ingrédients. La façon de les cuisiner joue un rôle essentiel dans leur transformation nutritionnelle et organoleptique (goût, texture...).

Aussi parce que tous les appareils ne se valent pas, **▲SEB®/Tefal®** a développé une gamme dédiée à la NUTRITION POUR PLUS DE PLAISIR : Des ustensiles ingénieux qui préservent l'intégrité nutritionnelle et exhalent le vrai goût des ingrédients.

Vous apporter des solutions uniques

▲SEB®/Tefal® investit dans la recherche pour créer des appareils aux performances nutritionnelles uniques, qui sont validées par des études scientifiques.

Vous informer

▲SEB®/Tefal® est depuis toujours le partenaire privilégié de votre alimentation en vous apportant rapidité, praticité et convivialité dans la préparation de vos repas.

Jour après jour, la gamme Nutrition Gourmande de SEB vous aidera à partager le plaisir culinaire et l'équilibre alimentaire, en :

- favorisant et préservant les qualités des ingrédients naturels et essentiels à votre alimentation,
- limitant l'utilisation de matières grasses,
- favorisant le retour aux goûts et aux saveurs oubliées,
- limitant le temps passé à la préparation d'un repas.

Au sein de cette gamme de produits, **NutriCook®** vous propose 4 programmes de cuisson exclusifs.

Bienvenue dans l'univers NutriCook® !

NutriCook® : l'autocuiseur pour cuisiner des plats savoureux en préservant les qualités nutritionnelles des aliments.

4 programmes pour une cuisson spécifique de chaque famille d'aliments :

- Jusqu'à 2 fois plus de vitamine C préservée*
- Des glucides à assimilation plus lente*
- Cuisson plus rapide des viandes pour autant de vitamine B6 préservée*
- Jusqu'à 25 % en plus d'omega 3 préservés**

*: par rapport à une cuisson classique

**: par rapport à une cuisson au four



Un livre de recettes gourmandes et équilibrées : Des petits pois printaniers aux papillotes de cabillaud, de la blanquette aux flans de groseilles... Sans oublier des tableaux de temps de cuissons des principaux légumes et aliments de base.

Description

- | | | | |
|----|--|----|---|
| A. | Conduit d'évacuation de la vapeur | G. | Couronne d'habillage |
| B. | Système automatique d'évacuation d'air | H. | Joint |
| C. | Minuteur | I. | Panier vapeur |
| D. | Indicateur de présence de pression | J. | Cuve |
| E. | Anse d'ouverture/fermeture | K. | Joint d'étanchéité du conduit d'évacuation de la vapeur |
| F. | Selecteur de programmes de cuisson | L. | Soupape de fonctionnement et clapet de décompression |
| | | M. | Soupape de sécurité |
| | | N. | Axe de fixation du module de commande |

Caractéristiques

Diamètre du fond de NutriCook

Capacité	Cuve Ø int	Ø fond	Référence NutriCook	Matériau cuve et couvercle
8 L	25 cm	20 cm	P42214	Inox

Informations normatives

- Pression supérieure de fonctionnement : 85 kPa
- Pression maximum de sécurité : 120 kPa

Sources de chaleur compatibles



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

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

- Les accessoires de la NutriCook disponibles dans le commerce sont :

Accessoires	Références
Joint 8 L	X1010003
Minuteur	X1060003

- Pour le changement d'autres pièces ou pour des réparations, faites appel à un Centre de Service Agréé SEB/Tefal.
- N'utilisez que des pièces d'origine SEB/Tefal correspondant à votre modèle.

Ouverture

- Vérifier que le sélecteur de programme de cuisson est en position  et que l'indicateur de pression est descendu.
- Basculer l'anse d'ouverture/fermeture de la position horizontale à la position verticale (les mâchoires s'écartent) : **Fig 1**
- Soulever le couvercle.

Pour les opérations d'ouverture/fermeture, le module doit impérativement être en place sur le couvercle.

Fermeture

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

- Poser le couvercle sur la cuve en vous assurant qu'il est correctement positionné.
- Basculer l'anse d'ouverture/fermeture de la position verticale à la position horizontale. **Fig 2.**
- Exercer un léger effort en fin de course pour déclencher le mécanisme de verrouillage.
- Il est normal qu'en position fermée, le couvercle puisse tourner librement sur la cuve.

Si vous ne pouvez pas fermer le couvercle :

- Vérifiez que l'anse d'ouverture/fermeture est bien en position verticale.
- Vérifiez la bonne mise en place du joint.

Module de commande

- Le module de commande a été pensé pour faciliter le nettoyage de votre NutriCook.
- Une fois le minuteur retiré, la cuve et le couvercle peuvent passer au lave vaisselle.

- Le module de commande renferme l'ensemble des éléments qui permettent à votre NutriCook de fonctionner. Dès qu'il est fixé sur le couvercle, votre NutriCook peut être utilisé normalement.

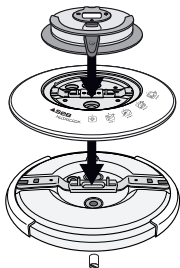
Pour détacher le module du couvercle :

- Retournez le couvercle.
- Dévissez l'écrou de fixation du module à l'aide d'une pièce de monnaie, tout en maintenant le module de l'autre main.
- Le module maintient la couronne.



Pour fixer le module de commande sur le couvercle :

- Positionnez la couronne sur le couvercle,
- Positionnez le module, arche rabattue, sur le couvercle.
- Retournez l'ensemble tout en maintenant le module sur le couvercle et vissez l'écrou de fixation à l'aide d'une pièce de monnaie.



- Le module de commande ne peut être mis que dans un sens.
- N'utilisez jamais NutriCook sans la couronne.

Remplissage minimum

Les aliments placés dans le panier vapeur ne doivent pas toucher le couvercle de NutriCook.

Pour une cuisson directement dans la cuve

- Mettez toujours une quantité minimale de liquide au moins égale à 25 cl (2 verres). Fig 3.

Pour une cuisson vapeur

- Versez 75 cl d'eau dans le fond de la cuve.
- Posez votre panier vapeur Nutrition au fond de la cuve. Fig 5.

Si NutriCook à chauffé sans liquide à l'intérieur :

- Faites vérifier votre NutriCook par un Centre de Service Agréé SEB/Tefal.

Remplissage maximum

- Ne remplissez jamais votre NutriCook au-delà des 2/3 de la hauteur de la cuve (repère maximum de remplissage). Fig 4.

Pour certains aliments

- Pour les aliments qui se dilatent pendant la cuisson, comme le riz, les légumes déshydratés ou les compotes, ... ne remplissez pas NutriCook au-delà de la moitié de la hauteur de la cuve. Fig 6.

- Versez 75 cl d'eau dans le fond de la cuve.
- Posez le panier vapeur dans le fond de la cuve. Fig 5.

Utilisation du sélecteur de programmes

- Le livre de recettes qui accompagne NutriCook vous indique pour chaque recette le programme à sélectionner.
- De manière générale, les 4 programmes de cuisson correspondent à :



prog 1

Légumes



prog 3

Viandes



prog 2

Féculeux



prog 4

Poissons et crustacés

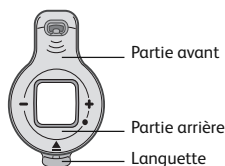
- Néanmoins pour certaines recettes mélangeant plusieurs familles d'aliments, le programme a été choisi et validé par notre chef afin de vous garantir une texture et un goût incomparable.
- Si vous souhaitez innover et créer vos propres recettes ou cuire des ingrédients absents des tableaux situés à la fin du livre, nous vous recommandons de suivre les indications ci-dessus : prog 1 pour les légumes (et les fruits), prog 2 pour les féculents ou recettes contenant au moins un féculent, prog 3 pour les viandes et prog 4 pour les poissons et crustacés.
- Selon le programme choisi le temps de la cuisson douce est de : prog 1 = 4 min, prog 2 = 6 min, prog 3 = 10 min, prog 4 = 4 min.
- Cuisiner à partir d'ingrédients surgelés n'a pas d'incidence sur le programme de cuisson.
- Pour les soupes, nous vous recommandons de sélectionner le prog 2.

Utilisation du minuteur

- NutriCook n'est pas un autocuiseur traditionnel, **▲SEB®/Tefal®** a innové pour préserver au mieux les qualités nutritionnelles des aliments mais surtout pour exhausser le goût des plats préparés.
- Chaque programme de cuisson intègre une phase vapeur douce en fin de cuisson pour révéler la saveur des aliments. Rapide et puissante au début, la vapeur se fait douce et modérée en fin de cuisson.
- Ces 2 modes de cuisson vont, en limitant les phénomènes de sur-cuisson, assurer une cuisson parfaite basée sur une grande qualité organoleptique et une préservation optimale des nutriments et autres vitamines.
- Pour faciliter l'utilisation de NutriCook, le minuteur va vous

Mise en place et retrait du minuteur

- Pour mettre le minuteur (C) en place **Fig. 7**, insérez d'abord la partie avant puis clipsez la partie arrière.
- Pour retirer le minuteur (C), appuyez sur la languette et soulevez.



Chaque cuisson se déroule en deux phases :

- La durée de la première phase en pression est directement liée à la recette choisie ou à l'ingrédient à cuire, vous devez programmer ce temps sur le minuteur à l'aide des touches – et +.
- La seconde phase de cuisson douce est déjà programmée dans le minuteur et vous n'avez qu'à vous laisser guider...
- A tout moment vous avez la possibilité d'arrêter définitivement le minuteur par un appui simultané sur les 2 touches.
- En cours de cuisson le temps n'est modifiable que si le minuteur est positionné sur le produit. Au cours de la cuisson douce, le temps n'est pas modifiable.

N'ouvrez pas NutriCook avant la fin de la cuisson douce, vous risqueriez de stopper la cuisson avant que les ingrédients ne soient complètement cuits. Voir paragraphe « Fin de cuisson ».

1 Je mets les ingrédients

2 Je ferme Nutricook®

3 Je programme le temps de cuisson

4 J'allume la source de chauffe puissance maxi

Source puissance maxi

Temps programmé fixe

★ **NutriCook monte en température**

★ **La vapeur s'échappe :**
le minuteur sonne pour indiquer que la cuisson sous pression commence (étape 1)

Je réduis la source de chauffe

Source puissance réduite

Le décompte défile

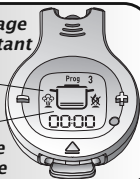


La cuisson sous pression vient de se terminer :

le minuteur sonne

Affichage clignotant

Source éteinte



Je coupe la source de chauffe *



Je sélectionne la position



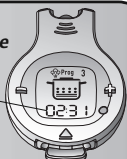
La cuisson douce (étape 2) commence automatiquement :

je n'ouvre pas avant la fin de cette étape 2 :

TEMPS AUTOPROGRAMMÉ, je n'interviens pas



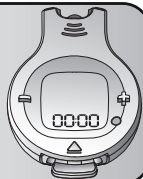
Décompte automatique qui défile



Fin de cuisson douce :

le minuteur sonne pour indiquer que la recette est terminée.

Pour arrêter la sonnerie du minuteur, j'appuie une seule fois sur l'une des touches + ou -.



J'ouvre NutriCook®

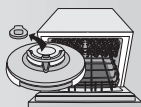
Ne pas chercher à forcer l'ouverture, bien s'assurer que l'indicateur de pression est en position basse.



Ne pas retirer le minuteur de son logement pendant la cuisson.

IMPORTANT

Penser à retirer le minuteur lors du nettoyage du couvercle.



Si le minuteur clignote en continu avec des bip rapprochés

MESSAGE D'ERREUR

Assurez-vous que :

- le minuteur est bien en place sur NutriCook®
- un programme de cuisson a bien été sélectionné
- le couvercle posé à l'envers ne repose pas sur les touches + et -.



* Quel que soit le type de votre plaque électrique ou votre gaz, laissez NutriCook en place sur la source de chauffe.

Changement des piles

- La durée de vie des piles dépend de la fréquence d'utilisation du minuteur. Toutefois, lorsque vous constaterez une perte totale ou partielle de l'affichage, vous devrez retirer les piles.
- Afin de contribuer à la protection de l'environnement, retirez les



Pb

piles usagées.

Ne les jetez pas avec les ordures ménagères, mais déposez-les dans un centre de collecte spécialisé. En effet, les piles du minuteur sont des piles alcalines au manganèse de type bouton. Elles comportent du plomb. Elles sont conformes à la réglementation Européenne.

- Vous pouvez remplacer ou faire remplacer vos piles référence LR 54 (189) ou SR 54 (389) logées dans le minuteur par un commerçant habilité à ce type de service.
- Pour retirer les piles de votre minuteur, ouvrir le bouchon de pile. **Fig 11.**
- Refermer doucement le bouchon de pile, ne forcer pas au-delà des butées. **Fig 11.**

Recommandations d'utilisation

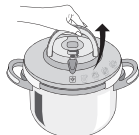
- Ne pas forcer sur le bouchon de pile lorsque vous le refermez.
- En cas de perte, vous pouvez vous procurer un autre minuteur dans tous nos Centres Service Agréés SEB/Tefal.

Première utilisation

Orientez NutriCook de telle sorte que le sélecteur soit face à vous.



J'ouvre NutriCook®



Ne pas chercher à forcer l'ouverture, bien s'assurer que l'indicateur de pression est en position basse.

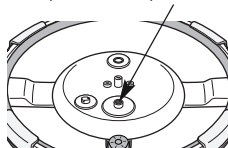
- Remplissez d'eau jusqu'au 2/3 de la cuve (repère maximum de remplissage).
- Mettez le panier vapeur dans la cuve.
- Fermer NutriCook.
- Positionner le sélecteur de pression sur PROG 4.
- Programmez 20 minutes sur le minuteur.
- Poser NutriCook sur une source de chaleur réglée à sa puissance maximum.
- Au signal sonore, le minuteur vous indique de réduire la source de chauffe. **Fig. 12.**
- ⇒ l'étape de cuisson sous pression commence.
- A la fin de l'étape de cuisson sous pression, au signal sonore le minuteur vous indique d'éteindre la source de chauffe et de positionner le sélecteur de programme de cuisson sur . **Fig. 8.**
- ⇒ l'étape de cuisson en pression douce commence (temps auto-programmé).
- A la fin de l'étape de cuisson en pression douce, le signal sonore du minuteur indique que la cuisson est terminée. .
- Vérifier que l'indicateur de présence de pression (D) soit descendu.
- Relever l'anse d'ouverture/fermeture en position verticale pour ouvrir le couvercle. **Fig.1.**
- Retirez le minuteur, rincez NutriCook et séchez-le.

Utilisation de NutriCook

Avant la cuisson

- Avant chaque utilisation, vérifiez que le module de commande est fixé correctement (aidez-vous d'une pièce de monnaie) et vérifiez que le clapet de décompression (L) situé à l'intérieur du couvercle est mobile, en positionnant le sélecteur de programmes sur  et en appuyant avec le doigt. **Fig. 17.**

Clapet de décompression



- Vérifiez également que la soupape de sécurité (M) est mobile : voir **Fig. 18** et voir paragraphe « Nettoyage et entretien ».
- Fermer NutriCook.
- Positionnez le sélecteur sur l'un des programmes comme indiqué dans votre livre de recettes. **Fig. 9.**
- programmez sur le minuteur le temps de cuisson indiqué sur votre recette. **Fig. 10.**
- Posez NutriCook sur une source de chaleur réglée à sa puissance maximum.

Orientez NutriCook de telle sorte que le sélecteur soit face à vous.

Pendant la cuisson

Comme pour tout appareil de cuisson, assurez une étroite surveillance si vous utilisez NutriCook à proximité d'enfants.

La vapeur est très chaude lorsqu'elle sort de la soupape de fonctionnement.

- Au signal sonore, le minuteur vous indique de réduire la source de chauffe.
- ⇒ l'étape de cuisson sous pression commence.
- A la fin de l'étape de cuisson sous pression, au signal sonore le minuteur vous indique d'éteindre la source de chauffe et de positionner le sélecteur de programme de cuisson sur . **Fig. 8.**
- ⇒ l'étape de cuisson en pression douce commence (temps auto-programmé).
- Si par mégarde vous ouvrez NutriCook pendant la phase de cuisson douce, refermez-le immédiatement, dans ce cas cela n'aura pas d'incident sur la cuisson.
- Ne retirez pas le minuteur pendant les étapes de cuisson.

Fin de cuisson

- A la fin de l'étape de cuisson en pression douce, le signal sonore du minuteur indique que la cuisson est terminée. .
- Vérifier que l'indicateur de présence de pression (D) soit descendu.
- Relever l'anse d'ouverture/fermeture en position verticale pour ouvrir le couvercle. **Fig. 1**

Pour déplacer NutriCook, servez-vous des poignées de cuve.

Nettoyage et entretien

- Pour le bon fonctionnement de votre appareil, veillez à respecter ces recommandations de nettoyage et d'entretien après chaque utilisation.
- Lavez NutriCook après chaque utilisation avec de l'eau additionnée de produit vaisselle. Procédez de même pour le panier.
- N'utilisez jamais d'eau de javel ou de produits chlorés, ceci altérerait la qualité de l'inox.

Ne laissez pas séjourner d'aliment dans NutriCook.

Pour nettoyer l'intérieur de la cuve

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

Pour nettoyer l'extérieur de la cuve

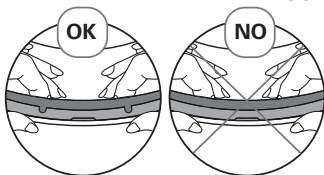
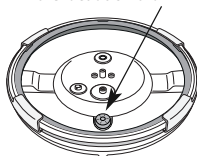
- Lavez avec une éponge et du produit vaisselle.

Pour nettoyer le couvercle

- Retirez le minuteur.
- Lavez le couvercle avec une éponge et du produit vaisselle.
- Vous pouvez mettre le couvercle au lave-vaisselle après avoir retiré le minuteur.
- En cas de coloration de la couronne d'habillage par des aliments (carottes, oranges,...), frottez la avec un chiffon imbibé d'huile alimentaire, puis procédez au rinçage.
- Pour nettoyer le clapet de décompression : retirer le module de commande et passer le couvercle sous l'eau. Vérifiez à l'oeil et au jour que le conduit du clapet n'est pas obstrué. **Fig 14**
- Si par mégarde vous retirez la base du système automatique d'évacuation d'air, remettez-le en place en appuyant et en tournant simultanément.

Ne passez jamais le minuteur sous l'eau, ni au lave-vaisselle.

Base du système automatique d'évacuation d'air



Pour nettoyer le joint du couvercle

- Après chaque cuisson, nettoyez le joint (H) et son logement.
- Lavez le joint avec une éponge et du produit vaisselle.
- Pour remettre le joint en place voir **Fig. 15** et veillez à ce que l'inscription « face côté couvercle » soit contre le couvercle.

Pour nettoyer le module de commande et les soupapes

- Retirez le module de commande du couvercle : voir paragraphe « Module de commande ».
- Lavez le module sous un filet d'eau.
- Contrôlez à l'œil et au jour que le conduit d'évacuation de la vapeur (A) n'est pas obstrué voir **Fig.16**. S'il l'est, passez-le sous l'eau.
- Vérifiez que la soupape de fonctionnement (L) située à l'intérieur du couvercle est mobile, en positionnant le sélecteur de programme sur  et en appuyant avec le doigt : **Fig. 17**.
- Vous pouvez nettoyer cette soupape sous un jet d'eau.
- Vérifiez également le bon fonctionnement de la soupape de sécurité (M) en appuyant fortement à l'aide d'un coton tige (par exemple) dans la partie centrale du conduit qui doit être mobile : voir **Fig. 18**. Vous pouvez nettoyer cette soupape sous un jet d'eau.
- Vous pouvez également mettre le module de commande au lave-vaisselle en vous assurant de bien avoir retiré le minuteur.
- Vérifiez la bonne mise en place du joint d'étanchéité du module (K). Si ce joint est absent ou abîmé, des fuites peuvent apparaître sous le module lors du fonctionnement de NutriCook. La forme du joint permet de le retirer et de le remettre en place facilement. Si besoin, cette pièce est à votre disposition dans les centres de Services Agréés SEB/Tefal.
- Vérifiez la propreté de l'indicateur de présence de pression (D) , vous pouvez le nettoyer sous un jet d'eau.

N'ouvrez jamais le module de commande.

N'oubliez-pas de retirer le minuteur.

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

Pour nettoyer le minuteur

Ne mettez pas le minuteur au lave-vaisselle

- Utilisez un chiffon propre et sec.
- N'utilisez pas de solvant.
- Ne passez jamais le minuteur sous l'eau.

Pour ranger NutriCook

- Retournez le couvercle sur la cuve.

Sécurité

- NutriCook est équipé de plusieurs dispositifs de sécurité.

Sécurité à la fermeture

- Les mâchoires doivent être en contact avec le bord du

couvercle. Si ce n'est pas le cas, il y a une fuite de vapeur au niveau de l'indicateur de présence de pression et NutriCook ne peut pas monter en pression.

Sécurité à l'ouverture

- Si NutriCook est sous pression, l'anse d'ouverture/fermeture ne peut être actionnée car le mécanisme est verrouillé par l'indicateur de présence de pression.
- Dans ce cas, ne cherchez pas à forcer l'ouverture, mais amenez le sélecteur sur  et attendez que l'indicateur de présence de pression (**D**) retombe avant d'ouvrir NutriCook.

Sécurités à la surpression

- NutriCook est équipé de deux dispositifs de sécurité à la surpression :
- Premier dispositif : la soupape de sécurité (**M**) libère la pression et de la vapeur s'échappe sous le module de commande : **Fig. 19**.
- Deuxième dispositif : le joint (**H**) laisse échapper de la vapeur entre le couvercle et la cuve. **Fig. 20**.
- Si l'un des systèmes de sécurité à la surpression se déclenche :
 - Arrêtez la source de chaleur
 - Laissez refroidir complètement NutriCook.
 - Ouvrez
 - Vérifiez et nettoyez la soupape de fonctionnement (**L**), le conduit d'évacuation de vapeur (**A**), la soupape de sécurité (**M**) et le joint (**H**).

Recommandations d'utilisation

- 1 - La vapeur est très chaude lorsqu'elle sort de la soupape de fonctionnement.
- 2 - Dès que l'indicateur de présence de pression s'élève, vous ne pouvez plus ouvrir NutriCook. N'intervenez jamais sur cet indicateur de présence de pression.
- 3 - Comme pour tout appareil de cuisson, assurez une étroite surveillance si vous utilisez NutriCook à proximité d'enfants.
- 4 - Attention au jet de vapeur.
- 5 - Pour déplacer NutriCook, servez-vous des deux poignées de cuve.
- 6 - Ne laissez pas séjourner d'aliments dans NutriCook.
- 7 - N'utilisez jamais d'eau de javel ou de produits chlorés, qui pourraient altérer la qualité de l'acier inoxydable.

- 8 - Ne laissez pas le couvercle tremper dans l'eau.
- 9 - Changez le joint tous les ans.
- 10 - Il est impératif de faire vérifier NutriCook dans un Centre de Service Agréé SEB/Tefal après 10 ans d'utilisation.
- 11 - Ne forcez jamais sur l'anse d'ouverture/fermeture pour ouvrir NutriCook.

Garantie

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

Marquage	Localisation
Identification du fabricant ou marque commerciale	Couronne d'habillage
Année de fabrication, Identification de l'équipement / référence modèle	Sur le bord supérieur d'une mâchoire, visible lorsque le couvercle est en position « ouverture ».
Pression supérieure de fonctionnement, Pression maximum de sécurité	Sous le module de commande, module retiré du couvercle.
Capacité	Sur le fond extérieur de la cuve

SEB/Tefal répond à vos questions

Problèmes	Recommandations
Si vous ne pouvez pas fermer le couvercle :	Vérifiez que l'anse d'ouverture/fermeture est en position verticale. Vérifiez le bon sens de montage du joint voir paragraphe "Nettoyage et entretien". 
Si NutriCook a chauffé sous pression sans liquide à l'intérieur :	Faites vérifier NutriCook par un Centre Service Agréé SEB/Tefal.
Si l'indicateur de présence de pression n'est pas monté et que rien ne s'échappe par la soupape pendant la cuisson :	Vérifiez que : - Le selecteur de programmes de cuisson est bien sur l'un des programme de cuisson. - NutriCook est bien fermé.

Problèmes	Recommandations
Si l'indicateur de présence de pression est monté et que rien ne s'échappe par la soupape pendant la cuisson :	Ceci est normal pendant les premières minutes. Si le phénomène persiste, sélectionner le programme  . Attendre la descente de l'indicateur de présence de pression puis basculer l'anse d'ouverture/fermeture en position verticale. Nettoyez la soupape de fonctionnement et le conduit d'évacuation de vapeur sous un jet d'eau et vérifiez que le clapet de la soupape de sécurité est mobile : Fig. 17 . Voir paragraphe Nettoyage et entretien.
Si la vapeur fuit autour du couvercle, vérifiez :	La bonne fermeture du couvercle. Le positionnement du joint du couvercle. Le bon état du joint, au besoin changez-le. La propreté du couvercle, du joint et de son logement dans le couvercle. Le bon état du bord de la cuve.
Si vous ne pouvez pas ouvrir le couvercle :	Vérifiez que le sélecteur est sur  . Vérifiez que l'indicateur de présence de pression est en position basse. Sinon : décompressez. N'intervenez jamais sur cet indicateur de pression.
Si les aliments ne sont pas cuits ou s'ils sont brûlés, vérifiez :	Le temps de cuisson. La puissance de la source de chaleur. Le bon positionnement du sélecteur de programme de cuisson. La quantité de liquide.
Si des aliments ont brûlé dans NutriCook :	Laissez tremper votre cuve quelque temps avant de la laver. N'utilisez jamais d'eau de javel ou de produits chlorés.
Si l'un des systèmes de sécurité se déclenche :	Arrêtez la source de chaleur. Laissez refroidir NutriCook sans le déplacer. Attendez que l'indicateur de présence de pression soit descendu et ouvrez. Vérifiez et nettoyez la soupape de fonctionnement, le conduit d'évacuation de vapeur, la soupape de sécurité et le joint. Si le défaut persiste, faites vérifier votre appareil par un Centre Service Agréé SEB/Tefal.



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 ou à défaut dans un centre service agréé pour que son traitement soit effectué.

Belangrijke voorzorgsmaatregelen

NL

Omwille van uw veiligheid is dit apparaat conform de geldende normen en voorschriften:

- Leidraad Uitrustingen onder Druk
- Materialen in contact met voedingsmiddelen
- Dit apparaat werd voor huishoudelijk gebruik ontworpen.
- Neem de tijd om alle instructies te lezen en sla de "Handleiding" er altijd op na.
- Net als voor elk ander kookgerei dient u de snelkookpan onder toezicht te houden, vooral indien u uw NutriCook in de nabijheid van kinderen gebruikt.
- Zet uw NutriCook niet in een hete oven.
- Indien uw NutriCook onder druk staat dient u deze zeer voorzichtig te verplaatsen. Raak de hete oppervlakken niet aan. Gebruik de handgrepen en knoppen. Gebruik indien nodig ovenhandschoenen.
- Gebruik uw NutriCook niet voor andere doeleinden dan waarvoor deze werd gemaakt.
- Uw NutriCook staat tijdens het koken onder druk. Oneigenlijk gebruik kan leiden tot verwondingen door contact met kokend water. Zorg ervoor dat uw NutriCook goed gesloten is voordat u deze gaat gebruiken. Zie paragraaf "Sluiten".
- Zorg ervoor dat het drukventiel in de drukverlagende stand staat voordat u uw NutriCook opent.
- Gebruik nooit kracht om uw NutriCook te openen. Zorg ervoor dat het drukniveau in de pan verminderd is. Zie paragraaf "Veiligheid".
- Gebruik uw NutriCook nooit droog, dit kan de pan aanzienlijk beschadigen. Zorg ervoor dat er tijdens het koken altijd voldoende vocht aanwezig is.
- Maak van geschikte warmtebronnen gebruik, conform de gebruiksinstructies.
- Vul uw NutriCook niet hoger dan 2/3 (maximale vulstreep).
- Voor voedingsmiddelen die tijdens het koken opzwellen, zoals rijst, gedroogde groenten of fruitcompotes, ... dient u uw NutriCook niet meer dan halfvol te gebruiken.
- Na het koken van vleesgerechten met huid (zoals ossentong...), die onder druk op kunnen zwellen, dient u het vlees niet in te prikken zolang de huid er opgezwollen uitziet; u loopt dan het risico door kokend vocht gewond te raken. Wij raden u aan het vlees voor het koken in te prikken.
- In geval van brijachtige voedingsmiddelen (spliterwtten, rabarber...), dient u uw NutriCook voor het openen licht te schudden zodat de voedingsmiddelen niet uit de pan spatten.
- Controleer voor elk gebruik dat de drukventielen niet verstopt zijn. Zie paragraaf "voor het koken".
- Gebruik uw snelkookpan niet om onder druk met olie te frituren.
- U dient de beveiligingssystemen alleen volgens de instructies te reinigen en onderhouden.
- Gebruik alleen originele SEB/Tefal onderdelen die met uw model overeenkomen. Gebruik vooral een **NutriCook**° pan en deksel.
- Alcohol dampen zijn brandbaar. Breng ongeveer 2 minuten voordat u het deksel sluit aan de kook. Houd uw apparaat onder toezicht wanneer u recepten met alcohol bereidt.
- Gebruik uw NutriCook niet om zure of zoute voedingsmiddelen voor of na het koken in op te slaan omdat deze de pan aan kunnen tasten.

Bewaar deze instructies

Innovatie in dienst van uw gezondheid

Voeding bestaat natuurlijk uit gevarieerd en uitgebalanceerd eten... maar dat is niet alles, voeding bestaat uit veel meer dan alleen de ingrediënten. De wijze van bereiden speelt ook een belangrijke rol in de voedingskundige en organoleptische verwerking (smaak, textuur...). En omdat het ene apparaat het andere niet is heeft **▲SEB®/Tefal®** een assortiment ontwikkeld dat is gewijd aan GENIETEN VAN VOEDING: handig keukengerei die de voedingswaarde behouden en de ware smaak van de ingrediënten tot uiting brengen.

Unieke oplossingen bieden

▲SEB®/Tefal® investeert om apparaten te ontwikkelen die unieke voedingskundige, door wetenschappelijk onderzoek gestaafde, prestaties leveren.

Informatie verstrekken

▲SEB®/Tefal® staat al jarenlang aan uw zijde wanneer het om uw voeding gaat door de bereiding van uw maaltijden sneller, praktischer en gezelliger te maken. Het assortiment Gezond & Lekker van SEB/Tefal helpt u dagelijks bij het delen van uw culinaire geneugten en evenwichtige voeding door:

- de natuurlijke en voor uw voeding belangrijke en wezenlijke eigenschappen van de ingrediënten te bevorderen en behouden,
- Het gebruik van vetten te beperken,
- Vergeten smaken weer op de voorgrond te halen,
- De bereidingstijd van maaltijden te beperken.

NutriCook® biedt u binnen dit assortiment 4 exclusieve kookprogramma's.

Welkom in de wereld van NutriCook® !

NutriCook®: de snelkookpan waarmee u lekkere gerechten bereidt en de voedingswaarde van uw ingrediënten bewaard blijft.

4 programma's voor specifieke bereiding van elke groep van voedingsmiddelen:

- Er blijft tot 2 maal meer vitamine C behouden*
- Langzame koolhydraten*
- Door het sneller bereiden van vleesgerechten blijft meer vitamine B6 behouden*
- Er blijft tot 25 % meer omega 3 behouden**

*: vergeleken met normale bereiding

** : vergeleken met bereiding in oven



Een receptenboek met lekkere en evenwichtige recepten: lente erwten met kabeljauwpapillotten, ragout met aalbessenvla... En niet te vergeten, tabellen met bereidingstijden voor de voornaamste basisgroenten en -voedingsmiddelen.

Beschrijving

- | | | | |
|----|----------------------------------|----|--|
| A. | Stoomuitlaat | I. | Stoommandje |
| B. | Automatisch luchtuitlaat systeem | J. | Pan |
| C. | Timer | K. | Afdichtingsring van de stoomuitlaat |
| D. | Drukindicator | L. | Overdrukventiel en drukverlagingssklep |
| E. | Handgreep openen/sluiten | M. | Veiligheidsventiel |
| F. | Keuzeknop kookprogramma | N. | Bevestigingsas voor het bedieningspaneel |
| G. | Dekplaat | | |
| H. | Afdichtingsring | | |

Eigenschappen

Diameter bodem NutriCook

Inhoud	Pan binnen Ø	Bodem Ø	Referentie NutriCook	Materiaal pan en deksel
8 L	25 cm	20 cm	P42214	roestvrijstaal

Normatieve informatie:

- Bedrijfsdruk: 85 kPa.
- Maximale druk: 120 kPa

Geschikte warmtebronnen



- NutriCook kan op alle warmtebronnen, inclusief inductie, gebruikt worden.
- Gebruik in geval van elektrische kookplaat of inductie een plaat met dezelfde of een kleinere diameter dan die van de NutriCook.
- Bij koken op een glaskeramische kookplaat dient u er voor te zorgen dat de bodem van de pan schoon is.
- Bij koken op gas dient de vlam niet buiten de diameter van de pan uit te steken.
- Zorg er op alle kookplaten voor dat de NutriCook goed in het midden staat.

Verhit uw pan niet wanneer deze leeg is, dit kan uw pan beschadigen.

- De in de handel verkrijgbare NutriCook accessoires zijn:

Accessoires	Referenties
Afdichtingsring 8 L	X1010003
Timer	X1060003

- Voor het vervangen van andere delen of uitvoeren van reparaties neemt u contact op met het Erkende SEB/Tefal Service Centrum.
- Gebruik alleen met uw model overeenkomende SEB/Tefal onderdelen.

Openen

- Let erop dat de keuzeknop kookprogramma in de stand  staat en dat de drukindicator is teruggelopen.
- Kantel de handgreep openen/sluiten van de horizontale naar de verticale stand (de klemmen gaan open): **Fig 1**
- Licht het deksel op.

Het bedieningspaneel dient voor het openen/sluiten op het deksel geplaatst te zijn.

Sluiten

De klemmen dienen de dekselrand te raken.

- Plaats het deksel op de pan waarbij u erop let dat deze goed op zijn plek zit.
- Kantel de handgreep openen/sluiten van de verticale naar de horizontale stand. **Fig. 2.**
- Oefen aan het eind van deze beweging lichte druk uit om de vergrendeling in werking te stellen.
- Het is volstrekt normaal dat het deksel in de gesloten stand vrij op de pan kan draaien.

Indien u er niet in slaagt het deksel te sluiten:

- Controleer of de handgreep openen/sluiten wel in de verticale stand staat.
- Controleer de plaatsing van de afdichtingsring.

Bedieningspaneel

- Het bedieningspaneel werd ontworpen om het reinigen van uw NutriCook te vereenvoudigen.
- Wanneer de timer is afgenomen kunnen pan en deksel in de vaatwasmachine gereinigd worden.
- Het bedieningspaneel bevat alle delen die het uw NutriCook mogelijk maken te functioneren. Zodra deze

op het deksel is geplaatst kunt u uw NutriCook gewoon gebruiken.

NL

Om het bedieningspaneel van het deksel te halen:

- Draai het deksel om.
- Schroef met een muntstuk de bevestigingsmoer van het bedieningspaneel los terwijl u het bedieningspaneel met uw andere hand vasthoudt.
- Het bedieningspaneel houdt de dekplaat op zijn plaats.

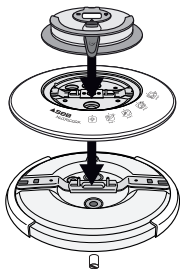


Om het bedieningspaneel op het deksel te bevestigen:

- Plaats de dekplaat op het deksel,
- Plaats het bedieningspaneel, met neergeklapte boog, op het deksel.
- Draai dit geheel om waarbij u het bedieningspaneel op het deksel houdt en de bevestigingsmoer met behulp van een muntstuk vastschroeft.

➤ Het bedieningspaneel kan maar op één manier gemonteerd worden.

➤ Gebruik de NutriCook nooit zonder de dekplaat.



Minimaal vulniveau

De in het stoommandje geplaatste voedingsmiddelen mogen niet met het deksel van de NutriCook in aanraking komen.

Om rechtstreeks in de pan te koken

- Zorg ervoor dat er altijd ten minste 25 cl (2 glazen) vloeistof aanwezig is. **Fig 3.**

Stomen

- Giet 75 cl water in de pan.
- Plaats uw stoommandje op de bodem van de pan. **Fig 5.**

Indien NutriCook zonder vloeistof verhit werd:

- Laat uw NutriCook door een Erkend SEB/Tefal Service Centrum controleren.

Maximaal vulniveau

- Vul uw NutriCook nooit boven 2/3 van de pan (maximale vulstreep). **Fig 4.**

Voor bepaalde voedingsmiddelen

- Voor voedingsmiddelen die tijdens het koken opzwellen, zoals rijst, gedroogde groenten of fruitcompotes, ... dient u uw NutriCook niet meer dan de helft van de pan te vullen. **Fig 6.**

Het stoommandje gebruiken

- Giet 75 cl water in de pan.
 - Plaats het stoommandje op de bodem van de pan.
- Fig 5.

NL

De programmakeuzeknop gebruiken

- Het bij de NutriCook behorende receptenboekje geeft voor elk recept aan welk programma u dient te kiezen.
- De 4 kookprogramma's komen overeen met:



prog 1

Groenten



prog 3

Vlees



prog 2

Zetmeelhoudende gerechten



prog 4

Vis en schaaldieren

- Voor bepaalde recepten waarbij meerdere soorten voedingsmiddelen gemengd worden is het programma door onze chef-kok gekozen.
- Indien u nieuwe dingen wilt proberen en uw eigen recepten samen wenst te stellen of ingrediënten wenst te bereiden die niet in de tabellen aan het eind van deze handleiding worden genoemd raden wij u aan de volgende regels te hanteren: prog 1 voor groenten (en fruit), prog 2 voor zetmeelhoudende gerechten of recepten met ten minste één zetmeelhoudend ingrediënt, prog 3 voor vlees en prog 4 voor vis en schaaldieren.
- Afhankelijk van het gekozen programma duurt de "soft steam" kookfase: prog 1 = 4 min, prog 2 = 6 min, prog 3 = 10 min, prog 4 = 4 min.
- Het gebruik van diepgevroren ingrediënten is niet van invloed op het kookprogramma.
- Voor het bereiden van soepen raden wij aan prog 2 te kiezen.

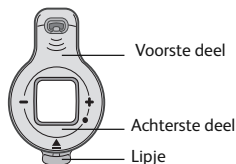
De timer gebruiken

- NutriCook is geen gewone snelkookpan, **▲SEB® / Tefal®** heeft geïnnoveerd om de voedingswaarde van de ingrediënten zo goed mogelijk te bewaren maar vooral om de smaak van de door u bereide gerechten te verbeteren.
- Elk kookprogramma omvat een "soft steam" kookfase om de smaak van de voedingsmiddelen intensiever te maken. Na de snelle en krachtige beginfase wordt de stoom minder intens wanneer het kookproces bijna klaar is.
- Deze 2 kookmodi zullen, door het voorkomen van doorkoken, voor perfect gekookte gerechten zorgen, gebaseerd op een hoge organoleptische kwaliteit en het optimaal bewaard blijven van voedingsstoffen en vitamines.
- Om het gebruik van de NutriCook gemakkelijker te maken zal de timer u tijdens het bereiden van uw recepten bijstaan.

De timer op zijn plaats brengen en verwijderen

NL

- Voor het plaatsen **Fig. 7** van de timer **(C)** steekt u eerst het voorste deel van de timer in en klikt daarna het achterste deel vast.
- Om de timer **(C)** uit te nemen drukt u op het lipje en licht u de timer op.



Het koken gebeurt altijd in twee stappen:

- De tijdsduur van de eerste fase onder druk is direct afhankelijk van het gekozen recept of het te koken ingrediënt, u kunt deze tijdsduur op de timer programmeren met behulp van de – en + toetsen.
- De tweede "soft steam" kookfase is al in de timer geprogrammeerd en u hoeft alleen nog maar de instructies te volgen...
- U kunt de timer op ieder gewenst moment uitzetten door tegelijkertijd op beide toetsen te drukken.
- Tijdens het koken kunt u de kooktijd alleen wijzigen als de timer op NutriCook staat. Tijdens de "soft steam" kookfase kan de kooktijd niet gewijzigd worden.

Open de NutriCook niet voordat de "soft steam" kookfase gereed is, u riskeert dan het kookproces te stoppen voordat de ingrediënten geheel gaar zijn. Zie paragraaf « Einde kookproces ».

1 Ik doe de ingrediënten in de pan

2 Ik sluit de NutriCook®

3 Ik programmeer de kooktijd

4 Ik zet de warmtebron op de maximale stand

Warmtebron maximale stand

Vaste geprogrammeerde tijd

De temperatuur van de NutriCook stijgt

Er ontsnapt stoom: de timer geeft een geluidssignaal om aan te geven dat de pan onder druk staat (stap 1)

Ik zet de warmtebron lager

Warmtebron lagere stand

De timer loopt terug

- ✦ Het koken onder druk is klaar:
de timer geeft een geluidssignaal

Aanduiding knippert

Warmtebron uit



ik zet de warmtebron uit *



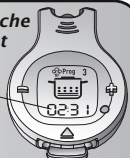
Ik kies de stand

- ✦ De "soft steam" fase (stap 2) begint automatisch:

Ik open de pan niet voor het eind van stap 2:

AUTOMATISCH GEPROGRAMMEERDE TIJD, ik grijp niet in

Automatische timer loopt terug



- ✦ Einde "soft steam" kookfase:

de timer geeft een geluidssignaal om aan te geven dat de bereiding voltooid is.

Om het geluidssignaal van de timer uit te schakelen druk ik één keer op de toets + of -.



Ik open NutriCook®

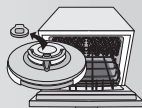
Forceer het deksel niet bij het openen van de pan, zorg ervoor dat de drukkindicator in de normale positie staat.



De timer tijdens het koken niet verwijderen.

BELANGRIJK

Vergeet niet de timer te verwijderen wanneer u het deksel reinigt.



FOUTMELDING

Indien de timer voortdurend knippert met snel opeenvolgende geluidssignalen

- Zorg ervoor dat:**
- de timer op de NutriCook® werd geplaatst
 - Een kookprogramma werd gekozen
 - het ondersteboven geplaatste deksel niet op de + en - toets steunt.



* Welk type uw elektrische- of gasplaten ook is, laat NutriCook op de warmtebron staan.

De batterijen vervangen

- De levensduur van de batterijen hangt af van de gebruiksfrequentie van de timer. Wanneer u echter een geheel of gedeeltelijk verloren gaan van de aanduidingen constateert dient u de batterijen te wisselen.



Pb

- Om te helpen bij het beschermen van het milieu neemt u de gebruikte batterijen uit het apparaat. Gooi deze niet met het huisvuil weg maar breng ze naar een daarvoor bestemde verzamelplaats. De batterijen in de timer zijn namelijk alkalinemangaan knooppellen. Deze batterijen zijn loodhoudend. De batterijen zijn conform de Europese regelgeving.
- U kunt uw batterijen met referentie LR 54 (189) of SR 54 (389) van de timer door een winkelier laten vervangen die dit soort handelingen regelmatig verricht.
- Om de batterijen uit de timer te halen opent u het batterijenvakje. **Fig 11.**
- Sluit het batterijenvakje voorzichtig, niet verder dan de aanslagen draaien. **Fig 11.**

Adviezen voor gebruik

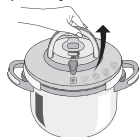
- Forceer het batterijenvakje niet wanneer u het sluit.
- Bij verlies kunt u bij al onze Erkende SEB/Tefal Service Centers een nieuwe timer kopen.

Eerste gebruik

Zet de NutriCook zo neer dat u de keuzeknop kunt zien.



Ik open mijn NutriCook®



Forceer het deksel niet bij het openen van de pan, zorg ervoor dat de drukindicator in de normale positie staat.

- Vul de pan voor 2/3 met water (maximale vulstreep).
- Plaats het stoommandje in de pan.
- Sluit de NutriCook
- Plaats de keuzeknop op PROG 4.
- Stel de timer op 20 minuten in.
- Plaats de NutriCook op een op de maximale stand ingestelde warmtebron.
- Door middel van een geluidssignaal geeft de timer aan dat u de warmtebron lager dient te zetten. **Fig. 12.**
- ⇒ Het onder druk koken begint.
- Aan het eind van het onder druk koken geeft de timer door middel van een geluidssignaal aan dat u de warmtebron uit dient te zetten en de keuzeknop kookprogramma op dient te zetten. **Fig. 8.**
- ⇒ De "soft steam" kookfase begint (automatisch geprogrammeerde tijd).
- Aan het einde van de "soft steam" kookfase geeft het geluidssignaal van de timer aan dat het koken klaar is.
- Controleer of de drukindicator (D) zakt.
- Zet de greep voor het openen/sluiten in verticale stand om het deksel te openen. **Fig.1.**
- Neem de timer uit, spoel de NutriCook om en droog deze.

De NutriCook gebruiken

Voor het koken

- Controleer voor ieder gebruik of het bedieningspaneel goed bevestigd is (gebruik hier een muntstuk voor) en of het overdrukventiel (L) aan de binnenzijde van het deksel beweegt, door de programmaschakelaar op te zetten en hier met uw vinger op te drukken. 

Fig. 17.

- Controleer ook of het veiligheidsventiel (M) kan bewegen: zie Fig. 18 en zie paragraaf « Reinigen en onderhoud ».
- Sluit de NutriCook.
- Zet de keuzeknop op een van de programma's zoals in uw receptenboek aangegeven. Fig. 9.
- Programmeer op de timer de in uw recept aangegeven kooktijd. Fig. 10.
- Plaats de NutriCook op een op de maximale stand gezette warmtebron.

decompressieventiel



Zet de NutriCook zo neer dat u de keuzeknop kunt zien.

Tijdens het koken

Net als voor alle andere apparaten dient u tijdens het gebruik van NutriCook in de nabijheid van kinderen nauw toezicht te houden.

De stoom die uit het drukventiel komt is bijzonder heet.

- Met een geluidssignaal geeft de timer aan dat u de warmtebron lager dient te zetten.
⇒ Het onder druk koken begint.
- Aan het eind van het onder druk koken geeft de timer door middel van een geluidssignaal aan dat u de warmtebron uit dient te zetten en de keuzeknop kookprogramma op  dient te zetten. Fig. 8.
⇒ De "soft steam" kookfase begint (automatisch geprogrammeerde tijd).
- Indien u de NutriCook tijdens de "soft steam" kookfase per ongeluk mocht openen sluit u de pan onmiddellijk, in dat geval heeft het geen invloed op het kookproces.
- Neem de timer tijdens het koken niet uit.

Einde koken

- Aan het einde van de "soft steam" kookfase geeft het geluidssignaal van de timer aan dat het koken klaar is. 
- Controleer of het drukindicatorpalletje (D) zakt.
- Zet de greep voor het openen/sluiten in verticale stand om het deksel te openen. Fig. 1.

Gebruik voor het verplaatsen van de NutriCook de grepen van de pan.

Reiniging en onderhoud

- Om er voor te zorgen dat uw apparaat goed werkt dient u de adviezen voor het reinigen en onderhouden na elk gebruik op te volgen.
- Was de NutriCook na elk gebruik met water en afwasmiddel. Doe hetzelfde met het mandje.
- Gebruik nooit bleekwater of chloorhoudende producten, deze kunnen de kwaliteit van het RVS aantasten.

Laat geen voedingsmiddelen in de NutriCook staan.

Binnenkant van de pan reinigen

- Was met een schuursponsje en afwasmiddel.
- Indien de binnenkant van de RVS pan een regenbooggloed vertoont reinigt u deze met azijn.
- U kunt de pan in de vaatwasmachine wassen.

Buitenkant van de pan reinigen

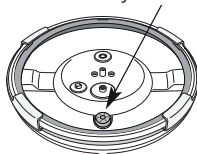
- Gebruik een spons en afwasmiddel.

Het deksel reinigen

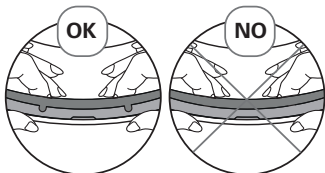
- Neem de timer uit.
- Was het deksel met een spons en afwasmiddel.
- U kunt het deksel, nadat u de timer heeft uitgenomen, in de vaatwasmachine reinigen.
- Als de afdichtingsring verkleurt door gebruik van bepaalde ingrediënten (bijv. wortels, sinaasappels), smeet deze dan in met een doekje met spijsolie en spoel hem af.
- Voor het reinigen van het drukverlagingsventiel: neem het bedieningspaneel uit en spoel het deksel onder de lopende kraan. Controleer tegen het licht met het blote oog of het drukventielkanaal niet is verstopt. **Fig. 14**
- Indien u per ongeluk de voet van het automatische luchtuitlaat systeem wegneemt, brengt u het weer op zijn plaats door het aan te drukken en tegelijkertijd te draaien.

De timer noch met water noch in de vaatwasser reinigen.

Basis van het automatische
luchtafvoersysteem



De afdichtingsring van het deksel reinigen



- Reinig na elk gebruik de afdichtingsring (H) en bijbehorende uitsparing.
- Was de afdichtingsring met een spons en afwasmiddel.
- Zie voor het terugplaatsen van de afdichtingsring **Fig. 15** en let erop dat het opschrift « face côté couvercle » tegen het deksel aanligt.

Het bedieningspaneel en drukventielen reinigen

- Neem het bedieningspaneel uit het deksel: zie paragraaf « Bedieningsmodule ».
- Was het bedieningspaneel onder een dun straaltje water.
- Controleer tegen het licht met het blote oog of het luchtuitlaat kanaal **(A)** niet is verstopt zie **Fig.16**. Indien dit wel het geval is deze onder water uitspoelen.
- Controleer of het drukventiel **(L)** aan de binnenkant van het deksel kan bewegen door de programmakeuzeknop op  te plaatsen en met een vinger druk uit te oefenen: **Fig. 17**.

- U kunt dit drukventiel ook onder de lopende kraan reinigen.
- Controleer tevens de werking van het veiligheidsventiel **(M)** door krachtig, bijvoorbeeld met een wattenstaafje, op het centrale deel van het kanaal te drukken dat dient te bewegen: zie **Fig. 18**. U kunt dit drukventiel onder de lopende kraan reinigen.
- U kunt het bedieningspaneel in de vaatwasmachine reinigen, als u er maar op let de timer uit te nemen.
- Controleer de juiste plaatsing van de afdichtingsring van het bedieningspaneel **(K)**. Indien deze afdichtingsring ontbreekt of beschadigd is kunnen er tijdens het gebruik van de NutriCook onder het bedieningspaneel lekken optreden. De vorm van de afdichtingsring maakt het mogelijk deze eenvoudig uit te nemen en weer op zijn plaats te brengen. Dit onderdeel is indien nodig verkrijgbaar in de Erkende SEB/Tefal Service Centra.
- Controleer of de drukindicator **(D)** schoon is, u kunt het onder de lopende kraan reinigen.

Open het bedieningspaneel onder geen voorwaarde.

Vergeet niet de timer uit te nemen.

Gebruik geen scherp of puntig voorwerp om dit te doen.

De timer reinigen

De timer niet in de vaatwasmachine reinigen.

- Gebruik een droge, schone doek.
- Gebruik geen oplosmiddel.
- De timer nooit onder water spoelen.

NutriCook opbergen

- Doe het deksel terug op de pan.

Beveiliging

- NutriCook is met meerdere beveiligingen uitgerust.

Beveiliging bij sluiting

- De klemmen dienen met de rand van het deksel in aanraking te zijn. Indien dit niet zo is zal stoom ter hoogte van de drukindicator ontsnappen en kan de druk in uw NutriCook niet oplopen.

Beveiliging bij opening

- Indien de NutriCook onder druk staat kan de handgreep openen/sluiten niet in werking worden gesteld omdat het mechanisme door de drukindicator wordt vergrendeld.
- Probeer het openen in dit geval niet te forceren, maar zet de keuzeknop op  en wacht tot de drukindicator (D) terug loopt voordat u de NutriCook weer probeert te openen.

Beveiligingen tegen overdruk

- NutriCook is met twee beveiligingen tegen overdruk uitgerust:
- Eerste beveiliging: het veiligheidsventiel (M) laat de druk weglopen en stoom ontsnapt vanonder het bedieningspaneel: **Fig. 19**.
- Tweede beveiliging: de afdichtingsring (H) laat stoom tussen het deksel en de pan ontsnappen. **Fig. 20**.
- Indien een van de beveiligingssystemen tegen overdruk in werking treedt:
 - Zet de warmtebron uit
 - Laat de NutriCook geheel afkoelen.
 - Openen
 - Controleer en reinig het drukventiel (L), het stoom uitloopkanaal (A), het veiligheidsventiel (M) en de afdichtingsring (H).

Adviezen voor het gebruik

- 1 – De stoom die uit het drukventiel ontsnapt is bijzonder heet.
- 2 – Zodra de drukindicator oploopt kunt u de NutriCook niet meer openen. Grijp nooit op deze drukindicator in.
- 3 – Net als voor elk ander kookgerei dient u uw NutriCook onder toezicht te houden indien u de pan in de nabijheid van kinderen gebruikt.
- 4 – Let op stoom die ontsnapt.
- 5 – Gebruik voor het verplaatsen van de NutriCook de twee handgrepen van de pan.
- 6 – Laat geen voedingsmiddelen in de NutriCook staan.

- 7 – Gebruik nooit bleekwater of chloorhoudende producten, deze kunnen de kwaliteit van het RVS aantasten.
- 8 – Laat het deksel niet in water weken.
- 9 – Vervang de afdichtingsring jaarlijks.
- 10 – Het is na tien jaar gebruik noodzakelijk uw NutriCook door een Erkend SEB/Tefal Service Centrum te laten controleren.
- 11 – Forceer nooit de handgreep om de NutriCook te openen.

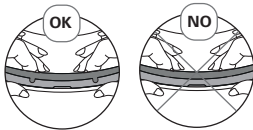
Garantie

- **De pan** van uw nieuwe SEB/Tefal snelkookpan geniet in het kader van gebruik volgens de gebruiksaanwijzingen een **garantie van 10 jaar** tegen:
 - structurele defecten van de metalen delen van uw pan.
 - voortijdige aantasting van het metaal.
- **Op de andere onderdelen bedraagt de garantie onderdelen en arbeid 1 jaar** (behoudens voor uw land specifieke wettelijke regelgeving), voor elke mogelijke fabricagefout.
- **Deze contractuele garantie wordt verkregen op vertoon van de kassabon of rekening met de aankoopdatum.**
- **Uitgesloten van deze garantie zijn:**
 - Beschadigingen als gevolg van het niet opvolgen van belangrijke voorzorgsmaatregelen of onvoorzichtig gebruik, zoals:
 - Schokken, vallen, gebruik in oven, ...
 - Alleen een Erkend SEB/Tefal Service Centrum is bevoegd deze garantie te verlenen.
 - U kunt ons op het telefoonnummer bellen om het adres van het dichtstbijzijnde Erkend SEB/Tefal Service Centrum op te vragen.

Wettelijk bepaalde aanduidingen

Aanduiding	Plek
Identificatie van de fabrikant of het handelsmerk	Dekplaat
Jaar van fabricage, Identificatie van de uitrusting / Modelreferentie	Op de bovenste rand van een klem, zichtbaar wanneer het deksel in de « open » stand staat.
Bedrijfsdruk (PF) Maximale druk (PS)	Onder het bedieningspaneel, met het bedieningspaneel van het deksel genomen.
Inhoud	Op de onderkant van de bodem van de pan.

SEB/Tefal geeft antwoord op uw vragen

Problemen	Oplossingen
Indien u het deksel niet kunt sluiten:	Controleer of de handgreep openen/sluiten in de verticale stand staat. Controleer of de afdichtingsring in de juiste richting is gemonteerd, zie paragraaf "Reiniging en onderhoud". 
Indien de snelkookpan zonder vloeistof onder druk werd verhit:	Laat uw snelkookpan door een Erkend SEB/Tefal Service Centrum controleren.
Indien de drukindicator niet stijgt en er tijdens het koken geen stoom door het drukventiel ontsnapt:	Te controleren of: - De keuzeknop kookprogramma inderdaad op een van de kookprogramma's staat. - De NutriCook goed werd gesloten.
Indien de drukindicator stijgt en er tijdens het koken geen stoom door het drukventiel ontsnapt:	Dit is normaal gedurende de eerste minuten. Indien deze situatie blijft bestaan, het programma kiezen ☁. Wachten tot de drukindicator daalt en vervolgens de handgreep openen/sluiten naar de verticale stand kantelen. Reinig het drukventiel en het stoom uitlaatkanaal onder de stromende kraan en controleer of de klep van het veiligheidsventiel kan bewegen: Fig. 17. Zie paragraaf Reiniging en onderhoud.

Problemen	Oplossingen
Indien er stoom rond het deksel ontsnapt controleer:	Of het deksel goed gesloten is. De plaatsing van de afdichtingsring van het deksel. De staat van de afdichtingsring, vervang indien nodig. Schoon zijn van deksel, afdichtingsring en uitsparing in het deksel. De staat van de rand van de pan.
Wanneer stoom ontsnapt rondom het deksel met een piepend geluid, controleer:	Of de afdichtingsring niet vast zit tussen de pan en het deksel.
Indien u het deksel niet open krijgt:	Of het deksel goed gesloten is ☹️. De plaatsing van de afdichtingsring van het deksel. De staat van de afdichtingsring, vervang indien nodig. Schoon zijn van deksel, afdichtingsring en uitsparing in het deksel. De staat van de rand van de pan.
Indien de voedingsmiddelen niet gaar of indien ze aangebrand zijn controleert u:	Controleer of de keuzeknop zich op stand bevindt. Controleer of de drukindicator zich in de lage stand bevindt. Indien dit niet het geval is: decompresseren. Nooit op deze drukindicator ingrijpen.
Indien er voedingsmiddelen in de snelkookpan zijn aangebrand:	Laat uw pan voor het wassen een tijdje weken. Gebruik nooit bleekwater of chloorhoudende producten.
Indien een van de beveiligingssystemen in werking treedt	Zet de warmtebron uit. Laat de NutriCook zonder deze te verplaatsen afkoelen. Wacht tot de drukindicator is gedaald en open de pan. Controleer en reinig het drukventiel, het stoom uitlaat kanaal, het veiligheidsventiel en de afdichtingsring. Indien de storing niet voorbij gaat dient u uw apparaat door een Erkend SEB/Tefal Service Centrum na te laten kijken.



Wees vriendelijk voor het milieu !

- ① Uw apparaat bevat materialen die geschikt zijn voor hergebruik.
- ➡ Lever het in bij het milieustation in uw gemeente of bij onze technische dienst.

Wichtige Sicherheitshinweise

Um Ihre Sicherheit zu gewährleisten, entspricht dieses Gerät den jeweils gültigen Normen und Bestimmungen hinsichtlich der:

- Richtlinien für Geräte, die unter Druck stehen.
- Materialien, die in Kontakt mit Lebensmitteln kommen.
- Der Schnellkochtopf NutriCook ist ausschließlich für den haushaltsüblichen Gebrauch bestimmt.

DE

Lesen Sie bitte die nachstehenden Hinweise sorgfältig durch und sehen Sie im Zweifelsfall in der „Bedienungsanleitung“ nach.

- Wenn Kinder in der Nähe sind, darf NutriCook, wie alle anderen Kochtöpfe auch, nie ohne Aufsicht benutzt werden.
- Stellen Sie den NutriCook nie in einen heißen Backofen.
- Ein unter Druck stehender Schnellkochtopf darf nur unter Beachtung von Vorsichtsmaßnahmen transportiert werden. Berühren Sie die heißen Flächen des NutriCook nicht. Fassen Sie ihn an den Griffen an. Benutzen Sie gegebenenfalls Topfhandschuhe. Heben Sie Ihren NutriCook niemals am Deckelverschluss hoch.
- Der NutriCook darf nur für die vorgesehenen Zwecke verwendet werden.
- Da der NutriCook beim Kochen unter Druck steht, kann es bei unsachgemäßer Benutzung zu Verbrühungen kommen. Versichern Sie sich vor Inbetriebnahme, dass der NutriCook richtig verschlossen ist (siehe Kapitel „Schließen“).
- Öffnen Sie den NutriCook niemals unter Anwendung von Gewalt.
- Vergewissern Sie sich vor dem Öffnen, dass er nicht mehr unter Druck steht und der Garregler auf Position „Abdampfen“ (siehe Kapitel „Sicherheit“) steht.
- Benutzen Sie den NutriCook niemals ohne Flüssigkeit. Bei Nichtbeachtung kann es zu schweren Beschädigungen kommen. Vergewissern Sie sich, dass auch während des Garvorgangs stets genügend Flüssigkeit in dem NutriCook ist.
- Verwenden Sie ausschließlich für den NutriCook geeignete Herdplatten und Kochfelder gemäß Bedienungsanleitung.
- Füllen Sie Ihren NutriCook nicht zu mehr als 2/3 (Anzeige Maximal-Einfüllmenge).
- Bei der Zubereitung von Lebensmitteln, deren Volumen sich während des Kochens ausdehnt, wie zum Beispiel Reis, Hülsenfrüchte oder Kompott, ... darf der NutriCook nur bis zur Hälfte seiner Kapazität gefüllt werden.
- Nach der Zubereitung von Fleisch, das mit einer Haut überzogen ist, die sich unter Druckeinwirkung aufbläht (z.B. Kalbszunge), darf das Fleisch nicht eingestochen werden, solange die Haut aufgebläht ist. Sie könnten sich verbrühen. Stechen Sie das Fleisch deshalb vor der Zubereitung ein.
- Bei der Zubereitung von mehligem Lebensmitteln (Trockenerbsen, Rhabarber...), muss der NutriCook vor dem Öffnen leicht geschüttelt werden, um zu verhindern, dass die Lebensmittel beim Öffnen des Deckels herauspritzen.
- Vergewissern Sie sich vor jedem Gebrauch des NutriCook, dass die Ventile nicht verstopft sind (s. Kapitel „Vor dem Garen“).
- Benutzen Sie Ihren NutriCook nicht zum Frittieren von Lebensmitteln in Öl unter Druck.
- Beschränken Sie sich bei der Handhabung der Sicherheitssysteme auf Maßnahmen zur Reinigung und Instandhaltung.
- Verwenden Sie für Ihren NutriCook nur passende Original-Zubehörteile von SEB/Tefal. Benutzen Sie ausschließlich **NutriCook®** Töpfe und Deckel.
- Alkoholdämpfe sind brennbar. Bringen Sie die Speisen etwa 2 Minuten vor dem Aufsetzen des Deckels zum Kochen. Bei der Zubereitung von Rezepten auf Alkoholbasis muss der NutriCook besonders aufmerksam überwacht werden.
- Säurehaltige oder salzige Lebensmittel dürfen vor oder nach ihrer Zubereitung, nicht im NutriCook aufbewahrt werden, da dies den Topf beschädigen könnte.

Bewahren Sie diese Bedienungsanleitung auf !!!

▲SEB®/Tefal®

Gesunde Ernährung für Feinschmecker

Innovativ kochen für Ihre Gesundheit

Damit Ihre Ernährung gesund ist, muss sie natürlich abwechslungsreich und ausgewogen sein... aber nicht nur, denn eine gesunde Ernährung besteht nicht nur aus ihren Zutaten. Die Art, diese zuzubereiten, spielt eine wichtige Rolle bei der ernährungstechnischen und organoleptischen (Geschmack, Textur...) Aufbereitung der Lebensmittel.

Nicht alle Kochgeräte sind gleich gut, und deshalb entwickelte ▲SEB®/Tefal® eine Serie von Geräten zur GESUNDEN ERNÄHRUNG FÜR MEHR FREUDE AM ESSEN: raffinierte Küchengeräte, die den Nährwert der Zutaten bewahren und ihren ursprünglichen Geschmack erhalten.

Wir bieten einzigartige Lösungen

▲SEB®/Tefal® investiert in die Forschung, um Geräte zu entwickeln, die einzigartige, durch wissenschaftliche Untersuchungen bestätigte ernährungstechnische Eigenschaften bieten.

Wir informieren Sie

▲SEB®/Tefal® ist seit jeher der privilegierte Partner für Ihre Ernährung und die schnelle, praktische und angenehme Zubereitung Ihrer Mahlzeiten.

Die Serie „Initiative Gesund Genießen“ von SEB/Tefal hilft Ihnen jeden Tag gut und ausgewogen zu essen:

- die für Ihre Ernährung unverzichtbaren Qualitäten der natürlichen Zutaten werden unterstrichen und bewahrt,
- man braucht weniger Fett zur Zubereitung der Speisen,
- es kommen längst vergessene Geschmackserlebnisse und Geschmacksrichtungen auf den Tisch,
- und die Zubereitungszeit für die Mahlzeiten wird verkürzt.

In dieser Produktreihe kann **NutriCook®** mit 4 exklusiven Garprogrammen aufwarten.

Willkommen in der Welt des NutriCook® !

NutriCook® : der Schnellkochtopf zur Zubereitung von köstlichen Gerichten, der die in den Zutaten enthaltenen Nährstoffe schont.

4 Programme zum spezifischen Garen der einzelnen Lebensmittel-Familien:

- Bis zu 2 Mal mehr Vitamin C bleibt erhalten*
- Eine langsamere Aufnahme der Kohlenhydrate*
- Das Fleisch wird schneller gar, was Vitamin B6 bewahrt*
- Bis zu 25 % mehr Omega-3-Säuren bleiben erhalten**

*: im Vergleich zu herkömmlichen Garmethoden

** : im Vergleich zum Garen im Ofen



Ein Rezeptbuch mit köstlichen und ausgewogenen Rezepten. Und natürlich Garzeitentabellen für die meisten Gemüsesorten und Grundnahrungsmittel.

Schemazeichnung

- | | |
|---|--|
| A. Dampfaustritt | I. Vitaminkorb |
| B. Automatisches Entlüftungssystem | J. Topf |
| C. Timer | K. Dichtungsring des Dampfaustritts |
| D. Druckanzeige | L. Druckventil |
| E. Griff zum Öffnen / Verschließen des Topfes | M. Sicherheitsventil |
| F. Garregler | N. Befestigungsschraube des Bedienelements |
| G. Deckelverkleidung | |
| H. Dichtungsring | |

DE

Eigenschaften

Durchmesser des Bodens des NutriCook

Kapazität	Ø Topf oben	Ø Boden	Art.-Nr. NutriCook	Material Topf und Deckel
8 L	25 cm	20 cm	P42214	Edelstahl

Informationen bezüglich der Normen

- Maximaler Betriebsdruck: 85 kPa
- Maximaler Sicherheitsdruck: 120 kPa

Geeignete Herdarten



- NutriCook ist für alle Herdarten einschließlich Induktion geeignet.
- Bei Benutzung von Elektroherdplatten und Induktions-Kochfeldern muss darauf geachtet werden, dass deren Durchmesser genauso groß oder kleiner ist wie der Durchmesser des NutriCook Bodens.
- Bei Benutzung von Glaskeramik-Kochfeldern muss darauf geachtet werden, dass der Topfboden sauber und rückstandsfrei ist.
- Bei Benutzung von Gasherden ist zu vermeiden, dass die Gasflamme über den Rand des Schnellkochtopfes hinausschlägt.
- Achten Sie bei allen Herdarten darauf, dass der NutriCook in der Mitte des Kochfeldes gestellt ist.

Heizen Sie den Topf nicht leer auf, um Schäden an dem Gerät zu vermeiden.

- Im Handel sind folgende Zubehörteile für den NutriCook erhältlich:

Zubehörteile	Artikelnummern
Dichtungsring 8 L	X1010003
Timer	X1060003

- Wenn andere Teile ausgetauscht werden müssen oder Reparaturen anstehen, wenden Sie sich bitte an eine autorisierte SEB/Tefal Servicestelle.
- Verwenden Sie nur für Ihren Schnellkochtopf passende Original-Ersatzteile von SEB/Tefal.

Öffnen

- Vergewissern Sie sich, dass der Garregler in Position ist  und dass die Druckanzeige nach unten gesunken ist.
- Stellen Sie den Griff zum Öffnen / Verschließen des Topfes von der waagrechten in die senkrechte Position (die Verriegelungszargen gleiten auseinander): **Abb. 1**
- Heben Sie den Deckel ab.

Zum Öffnen/Schließen des Deckels muss das Bedienelement unbedingt auf dem Deckel angebracht sein.

Schließen

Die Verriegelungszargen müssen in Kontakt mit dem Deckelrand sein.

- Setzen Sie den Deckel auf den Topf und achten Sie dabei darauf, dass er richtig positioniert ist.
- Stellen Sie den Griff zum Öffnen / Verschließen des Topfes von der senkrechten in die waagrechte Position. **Abb. 2.**
- Üben Sie am Ende der Bewegung einen leichten Druck aus, um den Schließmechanismus zu betätigen, bis die Verriegelungszargen hörbar einrasten.
- Es ist normal, dass sich der Deckel in der geschlossenen Position auf dem Topf drehen lässt.

Sie können den Deckel nicht aufmachen:

- Vergewissern Sie sich, dass der Griff zum Öffnen / Verschließen des Topfes senkrecht steht.
- Vergewissern Sie sich, dass der Dichtungsring richtig eingesetzt ist.

Bedienelement

- Das Bedienelement ist für eine einfache Reinigung Ihres NutriCook konzipiert.
- Nach dem Abnehmen des Timers können der Topf und der Deckel in der Spülmaschine gereinigt werden.

- In dem Bedienelement befinden sich alle zum Betrieb des NutriCook erforderlichen Elemente. Der NutriCook kann normal in Betrieb genommen werden, sobald das Bedienelement auf dem Deckel angebracht ist.

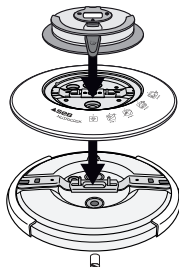
Abnehmen des Bedienelements vom Deckel:

- Drehen Sie den Deckel um.
- Halten Sie das Bedienelement mit einer Hand fest und lösen Sie die Befestigungsschraube des Elements mit einer Münze.
- Das Bedienelement hält die Deckelverkleidung fest.



Aufsetzen des Bedienelements auf den Deckel:

- Setzen Sie die Deckelverkleidung auf den Deckel.
 - Setzen Sie das Bedienelement mit nach unten geklapptem Griff auf den Deckel.
 - Drehen Sie die Teile um und halten Sie dabei das Bedienelement auf dem Deckel fest. Schrauben Sie dann die Befestigungsschraube mit Hilfe einer Münze wieder fest.
- Das Bedienelement kann nur in einer Richtung aufgesetzt werden.
- Benutzen Sie den NutriCook niemals ohne das Bedienelement.



Mindestfüllmenge

Die Lebensmittel im Vitaminkorb dürfen den Deckel des NutriCook nicht berühren.

Zum Garen direkt im Topf

- Die Mindestfüllmenge für den Topf beträgt 250 ml (2 Glas) Flüssigkeit. **Abb. 3.**

Zum Kochen mit Dampf

- Gießen Sie 750 ml (6 Glas) Wasser in den Topf.
- Stellen Sie den Vitaminkorb auf den Boden des Topfes. **Abb. 5.**

Wenn der NutriCook ohne Flüssigkeit in seinem Inneren erhitzt wurde:

- Lassen Sie Ihren NutriCook bei einer autorisierten SEB/Tefal Servicestelle überprüfen.

Höchstfüllmenge

- Füllen Sie Ihren NutriCook nicht zu mehr als 2/3 der Topfhöhe (Anzeige Maximal-Einfüllmenge). **Abb. 4.**

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

- Bei der Zubereitung von Lebensmitteln, deren Volumen sich während des Garens erhöht, wie zum Beispiel Reis, Hülsenfrüchte oder Kompott usw. darf der NutriCook nur bis zur Hälfte seiner Kapazität gefüllt werden. **Abb. 6.**

Gebrauch des Schnellkochtopfes

- Gießen Sie 750 ml (6 Glas) Wasser in den Topf.
- Stellen Sie den Vitaminkorb auf den Boden des Topfes. **Abb. 5.**

Gebrauch des Garreglers

- Im dem NutriCook beiliegenden Rezeptbuch sind für alle Rezepte die jeweiligen Programme angegeben.
- Ganz allgemein dienen die 4 Garprogramme zu folgenden Zubereitungen:



prog 1

Gemüse



prog 3

Fleisch



prog 2

Stärkehaltige Lebensmittel



prog 4

Fisch und Schalentiere

- Bei manchen Rezepten, in denen mehrere Lebensmittel-Familien miteinander zubereitet werden, wurde von unserem Küchenchef das passende Programm ausgewählt und ausprobiert, um eine unvergleichliche Textur und einen einzigartigen Geschmack zu erzielen.
- Wenn Sie etwas Neues ausprobieren, eigene Rezepte kreieren oder nicht in unseren Tabellen aufgeführte Lebensmittel zubereiten wollen, gelten folgende Grundregeln: Prog 1 für Gemüse (und Obst), Prog 2 für stärkehaltige Lebensmittel und Rezepte mit mindestens einer stärkehaltigen Zutat, Prog 3 für Fleisch und Prog 4 für Fisch und Schalentiere.
- Abhängig von dem gewählten Garprogramm dauert die Softdampf-Phase bei Programm 1 = 4 min, Programm 2 = 6 min, Programm 3 = 10 min, Programm 4 = 4 min.
- Es ist unwichtig für das Garprogramm, ob die zubereiteten Lebensmittel tiefgefroren sind oder nicht.
- Für Suppen wird die Verwendung von Programm 2 empfohlen.

Betrieb des Timers

- NutriCook ist kein herkömmlicher Schnellkochtopf, sondern besitzt innovative Funktionen, die die ernährungstechnischen Eigenschaften der Lebensmittel besser bewahren und vor Allem den Geschmack der zubereiteten Gerichte unterstreichen.
- Bei allen Garprogrammen findet gegen Ende des Garvorgangs eine Phase mit mildem Dampf statt, die den Geschmack der Zutaten hervorhebt. Am Anfang des Garvorgangs ist der Dampf schnell und stark, am Ende weniger heiß und milder.
- Mit diesen beiden Garmethoden wird ein zu starkes Garen der Lebensmittel vermieden und sie werden optimal gegart, behalten eine hohe organoleptische Qualität und die Nährstoffe und Vitamine werden optimal geschont.

- Der Timer erleichtert das Kochen mit dem NutriCook und ist ein wertvoller Helfer bei allen Rezepten.

Einsetzen und Abnehmen des Timers

- Einsetzen des Timers (C) **Abb. 7:** führen Sie zunächst den vorderen Teil ein und klipsen Sie dann den hinteren Teil fest.
- Abnehmen des Timers (C): drücken Sie die Lasche Richtung Timer und nehmen Sie ihn ab.



Jeder Garvorgang besteht aus zwei Phasen:

- Die Dauer der ersten Phase unter Druck hängt direkt von dem jeweiligen Rezept oder der zuzubereitenden Zutat ab; diese Zeitdauer muss mit den – und + Tasten auf dem Timer eingestellt werden.
- Die zweite Phase ist eine bereits in den Timer einprogrammierte sanfte Garphase; folgen Sie einfach den Anweisungen...
- Das Ausschalten des Timers ist jederzeit möglich. Drücken Sie hierfür gleichzeitig auf die - und + Tasten.
- Während des Garens kann die Garzeit ausschließlich geändert werden, wenn der Timer auf dem NutriCook angebracht ist. Während der Softdampf-Phase kann die Garzeit nicht verändert werden.

Öffnen Sie den Nutri-Cook nie vor dem Ende der sanften Garphase, da der Garvorgang sonst unterbrochen wird, bevor die Zutaten ganz durch sind. Siehe Kapitel „Ende der Garzeit“.

1 Ich gebe die Zutaten in den Topf.

2 Ich schließe den NutriCook®

3 Ich stelle das Programm ein

4 Ich programmiere die Garzeit

5 Ich schalte die Heizquelle auf Höchstleistung ein

Heizquelle auf Höchstleistung

Fest eingestellte Garzeit

✦ **Der NutriCook heizt sich auf**

6 Dampf tritt aus

7 Ich stelle die Heizquelle niedriger

Heizquelle niedriger gestellt

Der Countdown läuft

✦ **Dampf tritt aus:**
der Timer klingelt um anzugeben, dass der Garvorgang unter Druck einsetzt (Phase 1)

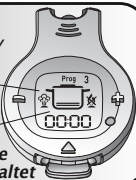


Der Garvorgang unter Druck ist abgeschlossen :

der Timer  klingelt

Das Display blinkt

Heizquelle ausgeschaltet



Ich stelle die Heizquelle ab



Ich stelle die Position  ein



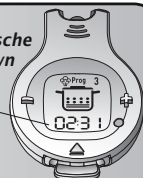
Der sanfte Garvorgang (Phase 2) setzt automatisch ein:

ich mache den Topf nicht vor dem Ende der Phase 2 auf:

AUTOMATISCH EINGESTELLTE GARZEIT, ich greife nicht ein



Der automatische Countdown läuft



Ende des sanften Garvorgangs:

der Timer klingelt,  um anzuzeigen, dass das Rezept fertig ist.

Um das Klingeln der Zeitschaltuhr zu stoppen, drücken Sie einmal auf eine der Tasten + oder -.



Ich mache den NutriCook® auf

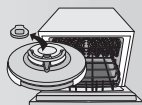
Versuchen Sie niemals den Schnellkochtopf mit Gewalt zu öffnen, bevor der Druckanzeiger in seine normale Position gesunken ist.



Der Timer darf während des Garvorgangs nicht abgenommen werden.

WICHTIG

Vergessen Sie nicht, den Timer bei der Reinigung des Deckels abzunehmen.



FEHLERMELDUNG

Der Timer blinkt ununterbrochen und gibt schnelle Pfeiftöne von sich

- Vergewissern Sie sich:**
- dass der Timer auf dem NutriCook® angebracht ist
 - dass ein Garprogramm eingestellt ist
 - dass der Deckel nicht umgekehrt auf den Tasten + und - liegt.



Auswechseln der Batterien

- Die Lebensdauer der Batterien hängt davon ab, wie häufig Sie den Timer benutzen. Sobald das Display auf dem Timer ganz oder teilweise verschwindet, müssen die Batterien herausgenommen und entsorgt werden.
- Leisten Sie einen Beitrag zum Umweltschutz und geben Sie die leeren Batterien nach dem Entnehmen



BI

nicht in den normalen Hausmüll, sondern bringen Sie sie zu einer speziell dafür vorgesehenen Sammelstelle. Bei den Batterien des Timers handelt es sich um Alkali-Mangan-Knopfbatterien, welche Blei enthalten. Sie entsprechen den europäischen Richtlinien.

- Wechseln Sie die leeren Batterien im Timer gegen Batterien mit der Art.-Nr. LR 54 (189) oder SR 54 (389) aus oder lassen Sie von einem geeigneten Fachhändler auswechseln.
- Öffnen Sie zum Entnehmen der Batterien aus dem Timer das Batteriefach. **Abb. 11.**
- Schließen Sie das Batteriefach vorsichtig wieder und drücken Sie die Batterien nicht weiter, sobald Sie eingrastet sind. **Abb. 11.**

Tipps zum Gebrauch

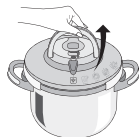
- Üben Sie beim Schließen des Batteriefachs keinen Druck aus.
- Neue Timer sind bei allen autorisierten SEB/Tefal Servicestellen erhältlich.

Erstbenutzung

Stellen Sie den NutriCook so hin, dass sich der Garregler in Ihre Richtung zeigt.



Ich öffne den NutriCook®



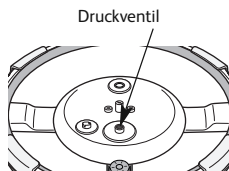
Versuchen Sie niemals den Schnellkochtopf mit Gewalt zu öffnen, bevor der Druckanzeiger in seine normale Position abgesunken ist.

- Füllen Sie den Topf zu 2/3 mit Wasser (Maximal-Einfüllmenge).
- Stellen Sie den Vitaminkorb in den Topf.
- Schließen Sie den NutriCook.
- Stellen Sie den Garregler auf Prog 4.
- Programmieren Sie den Timer auf 20 Minuten.
- Stellen Sie den NutriCook auf eine auf Höchstleistung eingeschaltete Heizquelle.
- Sobald der Timer einen Pfeifton von sich gibt, stellen Sie bitte die Hitze kleiner. **Abb. 12.**
- ⇒ Der Garvorgang unter Druck setzt ein.
- Am Ende des Garvorgangs unter Druck gibt der Timer einen Pfeifton von sich, um anzuzeigen, dass nun die Heizquelle ausgeschaltet und der Garregler auf gestellt werden muss. **Abb. 8.**
- ⇒ Der Garvorgang unter sanftem Druck setzt ein (automatisch eingestellte Zeitdauer).
- Am Ende des Garvorgangs unter leichtem Druck zeigt das akustische Signal an, dass die Garzeit abgelaufen ist. .
- Überprüfen Sie, dass die Druckanzeige (D) nach unten gesunken ist.
- Stellen Sie den Griff zum Öffnen/Schließen in die senkrechte Position, um den Deckel zu öffnen. Heben Sie den Deckel ab. **Abb. 1.**
- Nehmen Sie den Timer ab, spülen Sie den NutriCook mit Wasser aus und trocknen Sie ihn ab.

Gebrauch des NutriCook

Vor dem Garen

- Überprüfen Sie vor jeder Benutzung, ob das Bedienungselement korrekt befestigt ist (mit Hilfe einer Münze). Prüfen Sie, ob das Druckventil (L) auf der Innenseite des Deckels beweglich ist, indem Sie den Garregler auf  stellen und mit dem Finger andrücken. **Abb. 17.**
- Vergewissern Sie sich, dass sich das Sicherheitsventil (M) bewegen lässt: siehe **Abb. 18** und Kapitel „Reinigung und Wartung“.
- Schließen Sie den NutriCook.
- Stellen Sie die Garstufe wie im Rezeptbuch angegeben ein. **Abb. 9.**
- Programmieren Sie den Timer auf die im Rezept angegebene Garzeit. **Abb. 10.**
- Stellen Sie den NutriCook auf eine auf Höchstleistung eingestellte Heizquelle.



Stellen Sie den NutriCook so hin, dass der Garregler in Ihre Richtung zeigt.

Während des Garens

Überwachen Sie den NutriCook wie alle Kochgeräte sorgfältig, wenn Sie ihn in der Nähe von Kindern benutzen.

Der aus dem Dampfaustritt austretende Dampf ist sehr heiß.

- Sobald der Timer einen Pfeifton von sich gibt, muss die Heizquelle niedriger gestellt werden.
⇒ Der Garvorgang unter Druck setzt ein.
- Am Ende des Garvorgangs unter Druck gibt der Timer einen Pfeifton von sich, um anzuzeigen, dass nun die Heizquelle ausgeschaltet werden und der Garregler auf  gestellt werden muss. **Abb. 8.**
⇒ Der Garvorgang unter sanftem Druck setzt ein (automatisch eingestellte Zeitdauer).
- Falls Sie den NutriCook während der Phase "Sanftes Garen" versehentlich öffnen, muss dieser sofort wieder geschlossen werden; in diesem Fall hat der Zwischenfall keine Folgen auf das Garergebnis.
- Der Timer darf während der Garphasen nicht abgenommen werden.

Nach Ablauf der Garzeit

- Am Ende des Garvorgangs unter leichtem Druck zeigt das akustische Signal an, dass die Garzeit abgelaufen ist. 
- Überprüfen, dass die Druckanzeige (D) nach unten gesunken ist.
- Stellen Sie den Griff zum Öffnen/Verschließen in die senkrechte Position, um den Deckel zu öffnen. Heben Sie den Deckel ab. **Abb.1.**

Benutzen Sie zum Tragen des NutriCook immer die beiden Topfgriffe.

Reinigung und Instandhaltung

- Bitte beachten Sie diese Hinweise zur Reinigung und Instandhaltung Ihres Topfs nach jeder Benutzung, um seine Funktionsfähigkeit zu erhalten.
- Reinigen Sie den NutriCook nach jeder Benutzung mit warmem Wasser und Spülmittel. Das Gleiche gilt für den Vitaminkorb.
- Verwenden Sie niemals Chlorwasser oder chlorhaltige Reinigungsmittel, die die Qualität des Edelstahls angreifen könnten.

Bewahren Sie keine Lebensmittel im NutriCook auf.

DE

Reinigung des Topfinneren

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

Reinigung der Topfaußenseite

- Benutzen Sie einen Schwamm und Spülmittel.

Reinigung des Deckels

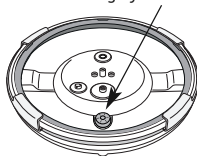
- Nehmen Sie den Timer ab.
- Reinigen Sie den Deckel mit einem Schwamm und Spülmittel unter fließendem lauwarmen Wasser.
- Nach dem Abnehmen des Timers kann der Deckel in der Spülmaschine gereinigt werden.
- Im Falle einer Verfärbung der Deckelverkleidung durch Lebensmittel (Karotten, Orangen,...), wischen Sie ihn mit einem mit etwas Speiseöl getränkten Tuch ab und spülen Sie ihn dann mit klarem Wasser.
- Reinigung des Druckventils: nehmen Sie das Bedienelement ab und halten Sie den Deckel unter fließendes Wasser. Vergewissern Sie sich bei hellem Licht, dass die Leitung des Ventils nicht verstopft ist.

Abb. 14

- Falls Sie die Abdeckung des automatischen Entlüftungssystems versehentlich abgenommen haben: setzen Sie sie wieder ein, indem Sie sie gleichzeitig nach unten drücken und drehen.

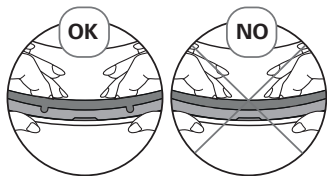
Der Timer darf nicht unter fließendes Wasser gehalten werden und ist nicht spülmaschinenfest.

Abdeckung des automatischen Entlüftungssystems



Reinigung des Deckeldichtungsringes

- Der Dichtungsring (H) und die Rille zum Einlegen müssen nach jeder Benutzung gereinigt werden.



- Reinigen Sie den Dichtungsring mit einem Schwamm und Spülmittel unter fließendem lauwarmen Wasser. Den Dichtungsring nicht in der Spülmaschine reinigen!
- Wiedereinsetzen des Dichtungsringes siehe **Abb. 15**; achten Sie darauf, dass sich der Schriftzug „FACE COTE COUVERCLE“ in Richtung Deckeloberseite zeigt.

DE

Reinigung des Bedienelements und der Ventile

- Nehmen Sie das Bedienelement vom Deckel ab: siehe Kapitel „Bedienelement“.
- Reinigen Sie das Bedienelement unter fließendem Wasser.
- Vergewissern Sie sich bei hellem Licht, dass die Dampfaustritts (A) nicht verstopft ist siehe **Abb. 16**. Sollte er verstopft sein, spülen Sie ihn unter fließendem Wasser.
- Vergewissern Sie sich, dass sich das Druckventil (L) an der Innenseite des Deckels bewegen lässt, indem Sie den Garregler auf  stellen: **Abb. 17**.
- Dieses Ventil kann unter fließendem Wasser gereinigt werden.
- Überprüfen Sie ebenfalls das einwandfreie Funktionieren des Sicherheitsventils (M), indem Sie (zum Beispiel) mit einem Wattestäbchen den mittleren Teil der Leitung kräftig nach unten drücken. Dieser muss sich bewegen lassen: siehe **Abb. 18**. Dieses Ventil kann unter fließendem Wasser gereinigt werden.
- Das Bedienelement kann in der Spülmaschine gereinigt werden; vergewissern Sie sich vorher, dass der Timer abgenommen wurde.
- Vergewissern Sie sich, dass der Dichtungsring des Dampfaustritts (K) richtig eingelegt ist. Sollte dieser Dichtungsring fehlen oder beschädigt sein, kann während des Betriebs des NutriCook Wasser unter dem Bedienelement austreten. Die Form des Dichtungsringes erlaubt ein einfaches Herausnehmen und Wiedereinlegen desselben. Dieses Teil ist in den autorisierten SEB/Tefal Servicestellen erhältlich.
- Vergewissern Sie sich, dass die Druckanzeige (D) sauber ist; diese kann gegebenenfalls unter fließendem Wasser gereinigt werden.

Öffnen Sie das Bedienelement niemals auf.

Vergessen Sie nicht, den Timer abzunehmen.

Verwenden Sie zum Ausführen dieses Vorgangs niemals scharfe oder spitze Gegenstände.

Der Timer ist nicht spülmaschinenfest.

- Verwenden Sie ein sauberes und trockenes Tuch.
- Verwenden Sie keine Lösungsmittel.
- Der Timer darf nicht unter fließendes Wasser gehalten werden.

Reinigung des Timers

Aufbewahrung des NutriCook

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

Sicherheit

DE

- Ihr NutriCook ist mit mehreren Sicherheitsvorrichtungen ausgestattet.

Sicherheitsvorrichtung beim Schließen

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

Sicherheitsvorrichtung beim Öffnen

- Wenn der NutriCook unter Druck steht, kann der Griff zum Öffnen / Verschließen des Topfes nicht betätigt werden, da der Mechanismus durch die Druckanzeige verriegelt wird.
- Versuchen Sie in diesem Fall nicht, den Topf gewaltsam zu öffnen, sondern stellen Sie den Garregler auf  und warten Sie ab, bis die Druckanzeige (D) nach unten sinkt. Dann können Sie den NutriCook öffnen.

Sicherheitsvorrichtungen gegen Überdruck

- NutriCook ist mit zwei Sicherheitsvorrichtungen gegen Überdruck ausgestattet:
- Erste Sicherung: das Sicherheitsventil (M) baut Druck ab und lässt den Dampf unter dem Bedienelement entweichen: **Abb. 19.**
- Zweite Sicherung: Der Dichtungsring (H) lässt den Dampf zwischen Deckel und Topf entweichen. **Abb. 20.**
- Wenn eine der beiden Sicherheitsvorrichtungen gegen Überdruck anspringt:
 - Schalten Sie die Heizquelle aus.
 - Lassen Sie den NutriCook vollständig abkühlen.
 - Öffnen Sie ihn.
 - Überprüfen und reinigen Sie das Druckventil (L), den Dampfaustritt (A), das Sicherheitsventil (M) und den Dichtungsring (H).

Tipps zum Gebrauch

- 1 – Der aus dem Dampfaustritt austretende Dampf ist sehr heiß.
- 2 – Sobald die Druckanzeige nach oben steigt, kann der NutriCook nicht mehr geöffnet werden. Versuchen Sie auf keinen Fall, Manipulationen an der Druckanzeige vorzunehmen.

- 3 – Überwachen Sie den NutriCook wie alle Kochgeräte sorgfältig, wenn Sie ihn in der Nähe von Kindern benutzen.
- 4 – Achtung, der Dampfstrahl ist sehr heiß.
- 5 – Benutzen Sie zum Tragen des NutriCook immer die beiden Topfgriffe.
- 6 – Bewahren Sie keine Lebensmittel in Ihrem NutriCook auf.
- 7 – Verwenden Sie niemals Chlorwasser oder chlorhaltige Reinigungsmittel, die die Qualität des Edelstahls angreifen könnten.
- 8 – Lassen Sie den Deckel nicht in Wasser liegen.
Der Deckel ist nicht spülmaschinenfest.
- 9 – Der Dichtungsring Ihres Schnellkochtopfs muss jedes Jahr ausgetauscht werden.
- 10 – Nach 10 Jahren muss der NutriCook in einer autorisierten SEB/Tefal Servicestelle überprüft werden.
- 11 – Versuchen Sie niemals den Schnellkochtopf mit Gewalt zu öffnen/ zu schließen.

Garantie

- Für **den Topf** Ihres neuen Schnellkochtopfs von SEB/Tefal gilt eine **10-Jahres-Garantie**, sofern der Schnellkochtopf gemäß der Bedienungsanleitung genutzt wurde, für:
 - Alle Mängel an der Metallstruktur Ihres Topfes.
 - Die vorzeitige Abnutzung des Grundmetalls.
- Für die übrigen Teile gilt eine **1-Jahres-Garantie** (Verschleißteile wie z.B. Dichtungsring, Griffe, Vitaminkorb), außer wenn in Ihrem Land dahingehend eine spezielle Gesetzgebung gilt. Diese Garantie deckt sowohl Material- als auch Fertigungsfehler ab.
- Diese vertragliche Garantie wird gegen Vorlage des Kassenzettels oder der Rechnung mit dem Kaufdatum gewährt.
- Von diesen Garantien ausgenommen sind:
 - Beschädigungen, die auf die Nichteinhaltung von wichtigen Vorsichtsmaßnahmen oder auf unsachgemäßen Gebrauch zurückzuführen sind, im Besonderen:
 - Stöße, Herunterfallen, in den heißen Backofen stellen...
 - Die Garantie kann nur in autorisierten SEB/Tefal Servicestellen geltend gemacht werden.
 - Ihre nächstliegende SEB/Tefal Servicestelle entnehmen Sie bitte der beigefügten Servicestellen-Liste.

Vorgeschriebene Kennzeichnungen

Kennzeichnung	Stelle
Identifizierung des Herstellers oder der Marke	An der Deckelverkleidung.
Herstellungsjahr, Identifizierung des Geräts / Artikelnummer	Am oberen Rand der Verriegelungszargen, sichtbar, wenn sich der Deckel in der Position „Öffnen“ befindet.
Maximaler Betriebsdruck, Maximaler Sicherheitsdruck	Unter dem Bedienelement sichtbar, wenn es vom Deckel abgenommen ist.
Kapazität	An der Außenseite des Topfbodens.

SEB/Tefal beantwortet Ihre Fragen

Probleme	Empfehlungen
Sie können den Deckel nicht öffnen:	Vergewissern Sie sich, dass der Griff zum Öffnen / Verschließen des Topfes senkrecht steht. Vergewissern Sie sich, dass der Dichtungsring richtig in den Deckel eingesetzt wurde; siehe Kapitel „Reinigung und Instandhaltung“.
Ihr NutriCook wurde unter Druck aufgeheizt, ohne dass vorher Flüssigkeit eingefüllt wurde:	Lassen Sie Ihren NutriCook bei einer autorisierten SEB/Tefal Servicestelle überprüfen.
Die Druckanzeige ist nach oben gestiegen und es tritt während des Garens kein Dampf aus dem Dampfaustritt aus:	Vergewissern Sie sich: - dass der Garregler auf ein Garprogramm eingestellt ist. - dass der NutriCook richtig verschlossen ist.
Die Druckanzeige ist nach oben gestiegen und es tritt während des Garens kein Dampf aus dem Dampfaustritt aus:	In den ersten Minuten ist das normal. Wenn das Phänomen andauert, stellen Sie das Programm  ein. Warten Sie ab, bis die Druckanzeige nach unten sinkt und stellen Sie dann den Griff zum Öffnen / Verschließen des Topfes senkrecht. Reinigen Sie das Druckventil und den Dampfaustritt unter fließendem Wasser und vergewissern Sie sich, dass sich die Klappe des Sicherheitsventil bewegen lässt: Abb. 17. Siehe Kapitel Reinigung und Instandhaltung.

Probleme	Empfehlungen
Es entweicht Dampf am Rand des Deckels. Vergewissern Sie sich:	- dass der Deckel richtig geschlossen wurde, dass der Dichtungsring des Deckels richtig sitzt. - dass sich der Dichtungsring in gutem Zustand befindet. Wechseln Sie ihn gegebenenfalls aus. - dass der Deckel, der Dichtungsring und die Rille zum Einlegen des Dichtungsringes im Deckel nicht verschmutzt sind. - dass sich der Rand des Topfes in gutem Zustand befindet.
Es entweicht Dampf am Rand des Deckels mit einem schrillen Geräusch. Vergewissern Sie sich:	- dass der Dichtungsring nicht zwischen Deckel und Topf eingeklemmt ist.
Sie können den Deckel nicht aufmachen:	- Vergewissern Sie sich, dass der Garregler auf  gestellt ist. - Vergewissern Sie sich, dass die Druckanzeige nach unten gesunken ist. Wenn nicht: Bauen Sie den Druck ab. Nehmen Sie keinerlei Eingriffe an der Druckanzeige vor.
Die Lebensmittel sind nicht gar oder verbrannt. Überprüfen Sie:	- die Garzeit, - die Leistung der Heizquelle, - dass der Garregler richtig eingestellt ist, - die Flüssigkeitsmenge.
Wenn Lebensmittel in Ihrem NutriCook angebrannt sind:	Lassen Sie Ihren Topf vor der Reinigung eine Zeitlang einweichen. Verwenden Sie niemals Chlorwasser oder chlorhaltige Reinigungsmittel.
Eines der Sicherheitssysteme springt an:	Schalten Sie die Heizquelle aus. Lassen Sie den NutriCook abkühlen. Warten Sie, bis die Druckanzeige nach unten gesunken ist und öffnen Sie den Topf. Überprüfen und reinigen Sie das Druckventil, den Dampfaustritt, das Sicherheitsventil und den Dichtungsring. Sollte die Störung weiterhin auftreten, muss das Gerät bei einer autorisierten Servicestelle von SEB/Tefal überprüft werden.



Denken Sie an den Schutz der Umwelt !

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

Important safety information

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

- Pressure vessel directive
- Materials in contact with food
- This product has been designed for domestic use only. Any commercial use, inappropriate use or failure to comply with the instructions, the manufacturer accepts no responsibility and the guarantee will not apply.
- Take time to read all of the instructions and always refer back to the "User Guide".
- Just like for any other cooking appliance, always pay close attention to it, especially when using NutriCook near children.
- Never place your NutriCook in a hot oven.
- Never leave your appliance unattended whilst in use.
- Always be very careful when moving your NutriCook under pressure. Never touch hot surfaces. Use the handles and knobs. Use oven gloves where necessary.
- Never use NutriCook for any purpose other than the one it was designed for.
- NutriCook cooks under pressure. Scalding injuries may result from unsuitable or incorrect use. Always make sure that NutriCook is properly closed before starting to use it. Refer to the section headed "Closing".
- Always make sure that the selector is in the steam release position before opening NutriCook.
- Never force your NutriCook open. Always make sure that the pressure inside it has dropped. Refer to the section headed "Safety".
- Never use your NutriCook without any liquid in it as this will seriously damage it. Always make sure that there is enough liquid in it during cooking.
- Use heat source(s) that are compatible with your NutriCook, in line with the instructions for use.
- Never fill your NutriCook more than two-thirds full (the maximum mark).
- For food that expands during cooking, like rice or dried vegetables or stewed fruit, never fill your NutriCook more than half full.
- After cooking meat with a superficial outer skin (e.g. tongue...) that may expand with the pressure, never stab the meat while the skin looks swollen under pressure for you may be scalded. We recommend that you pierce the meat before cooking.
- When cooking food with a thick texture, (e.g. split peas, rhubarb...), the NutriCook should be shaken slightly prior to opening to ensure that these foods do not spray out.
- Always make sure that the valves are not blocked before use. Refer to the section headed "Before Cooking".
- Never use your NutriCook to deep fry using oil under pressure.
- Never take any action on the safety systems other than that which is described in the instructions for cleaning and maintenance.
- Only use SEB/Tefal genuine spares designed for your model of appliance. This especially means using a **NutriCook**° cooker pan and lid.
- Alcohol vapour is inflammable. Bring alcohol to the boil for two minutes before putting the lid on. Watch over your appliance when making alcohol based recipes.
- Never use your NutriCook to store acidic or salty foods prior to and after cooking as this may damage your NutriCook body.

Retain these instructions

▲SEB®/Tefal®

Tasty Nutrition

Innovating for your health

Nutrition naturally includes eating a varied and balanced diet... but nutrition is far more than just ingredients. The way they are cooked plays an essential part in their nutritional and organoleptic (taste, texture...) transformation.

As all appliances are not the same, ▲SEB®/Tefal® has developed a dedicated range of products for NUTRITION WITH MORE PLEASURE: ingenious utensils that preserve all of the nutritional content while bringing out the true taste of the ingredients used.

Bringing you unique solutions

▲SEB®/Tefal® invests in research to create appliances that offer unique nutritional performance, and that are validated by scientific studies.

Informing you

▲SEB®/Tefal® has always been your best partner for nutritious health, bringing you fast, handy and enjoyable ways to prepare your meals.

Day by day, the Seb/tefal Tasty Nutrition range will help you share culinary pleasure and a balanced diet, by:

- Enhancing and preserving the qualities of the natural ingredients that are essential to your diet,
- Limiting the use to fats,
- Encouraging a return of forgotten tastes and flavours,
- Limiting the time spent preparing meals.

Within this range of products, **NutriCook®** brings you four exclusive cooking programmes.

Welcome to the world of NutriCook® !

NutriCook® : The pressure cooker for making tasty dishes while preserving the nutritional qualities of the ingredients used.

Four cooking programmes that are specific to each family of foods – vegetables, starches, meat and fish so that:

- Up to twice as much vitamin C is preserved*
- Carbohydrates are assimilated more gradually*
- Meats are cooked faster to retain more vitamin B6*
- Up to 25 % more omega 3 content is retained**

*: Compared with conventional cooking

**: Compared with cooking in the oven



A book of tasty and balanced recipes: spring peas with cod papillote, veal stew with cranberry flan and not forgetting tables with the cooking times for most vegetables and essential foods.

Description

- | | | | |
|----|----------------------------------|----|--------------------------------------|
| A. | Steam release outlet | I. | Steaming basket |
| B. | Automatic air ventilation system | J. | NutriCook pan |
| C. | Timer | K. | Steam release outlet seal |
| D. | Pressure indicator | L. | Operating valve and pressure release |
| E. | Opening/Closing handle | M. | Safety valve |
| F. | Cooking programme selector | N. | Control module mounting pin |
| G. | Crown | | |
| H. | Seal | | |

Characteristics

NutriCook base diameter

Capacity	Cooker diameter	Base diameter	NutriCook reference	Material pan and lid
8 L	25 cm	20 cm	P42214	Stainless steel

Standards information

- Upper operating pressure limit: 85 kPa. (12 psi).
- Maximum safety pressure limit: 120 kPa. (17 psi).

Compatible heat sources



- NutriCook can be used on all heat sources including induction heating except on Aga cookers.
- When using an electric hotplate or induction, make sure that the size of the hot plate does not exceed the size of the NutriCook base.
- On a ceramic or halogen, always make sure that the NutriCook base is clean and dry.
- On a gas burner, the flame should not lick past the diameter of the NutriCook base.
- On all burners, make sure that NutriCook is properly centred.

Never heat your NutriCook when it is empty or you may damage it.

- The following NutriCook accessories are available from shops:

Accessories	Reference numbers
Lid seal 8 L	X1010003
Timer	X1060003

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

EN

Opening

- Make sure that the cooking programme selector (F) is in the  position and that the pressure indicator is down.
- Move the handle from the horizontal to the vertical position (the jaws open): **Fig 1.**
- Lift the lid.

During Opening/Closing operations, the control module must be in place on the lid.

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

- Make sure that the cooking programme Selector (F) is in the [pictogram steam release] position and the Opening/Closing handle (E) is in the vertical position.
- Place the lid on the pressure cooker, taking care to ensure that it is correctly positioned.
- Move the Open/Close handle from the vertical to the horizontal position. **Fig 2.**
- Apply a little force at the end when closing to trigger the locking mechanism.
- Once in the closed position, it is normal that the lid can turn freely on the NutriCook pan.

If you cannot close the lid:

- Check that the Open/Close handle is in the vertical position.
- Check that the seal is in place properly.

Control module

- The removeable control module is designed to make it easier to clean your NutriCook.
- Once you remove the timer, the pan and lid are dishwasher safe.

- The control module comprises all of the components needed for your NutriCook to operate. Once mounted on the lid, your NutriCook can be used normally.

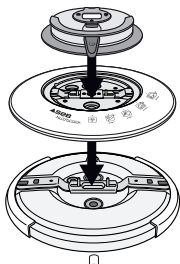
To remove the control module from the lid:

- Turn the lid over.
- Unscrew the module retaining nut using a coin, while holding the module in the other hand.
- The module holds the crown in place.



To fit the control module on the lid:

- Position the crown on the lid, with the vent for the automatic air ventilation system (B) aligned over the grey valve.
- Position the module, with the handle down, on the lid.
- Turn the complete assembly over while holding the module against the lid and tighten down the retaining nut using a coin.



- The crown and control module will only fit one way.
- Never use NutriCook without the crown.

Minimum filling

Food placed in the steaming basket must not touch the NutriCook lid.

When cooking directly in the cooker:

- Always pour a minimum amount of liquid of at least 250 ml (two glasses) into the NutriCook. **Fig 3.**

For steaming:

- At least 750 ml of water must be poured in.
- Place your steaming basket filled with food into the bottom of the cooker. **Fig 5.**

If your NutriCook was heated without any liquid inside:

- Have your NutriCook inspected by a SEB/Tefal Approved Service Centre.

Maximum filling

- Never fill your NutriCook more than two-thirds full (the maximum mark). **Fig 4.**

For some food

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

Using the steaming basket:

- Pour 750 ml of water into the cooker.
- Place the steaming basket into the bottom of the cooker. **Fig 5.**

Using the programme selector

- The recipe book that comes with your NutriCook shows you which programme to select for each recipe.
- Generally speaking, the four cooking programmes correspond to:



Vegetables



Meat



Starches



Fish and Seafood

- However, for some recipes that mix multiple families of foods, the programme has been chosen and validated by our Chef to guarantee you the best texture and taste.
- If you wish to innovate and create your own recipes or cook ingredients that are not found in the tables at the end of the book, we recommend that you follow the indications above: prog 1 for vegetables (and fruit), prog 2 for starches or recipes containing at least one starch-filled ingredient, prog 3 for meat (and poultry) and prog 4 for fish and seafood.
- Depending on the cooking programme chosen, the soft steam phase lasts : prog 1 = 4 mn, prog 2 = 6 mn, prog 3 = 10 mn, prog 4 = 4 mn.
- Cooking with frozen ingredients has no effect on the cooking programme.
- For soups, we recommend that you choose prog 2.

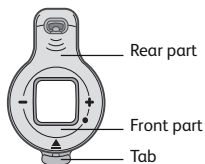
Using the timer

- NutriCook is not an ordinary pressure cooker, for **SEB** / **Tefal** has innovated how best to preserve the food's nutritional qualities and especially how to bring out the full taste of every dish prepared.
- Every cooking programme includes a soft steam phase while finishing cooking, to bring out the taste in the food. Fast and powerful when starting cooking, the steam becomes mild and moderate towards the end.
- The two cooking phases, limit the possibility of overcooking, to ensure perfect cooking with the best taste and texture, plus the optimum preservation of nutrients and vitamins.

- To make it easier to use your NutriCook, the timer is there to help and guide you through your recipes.

Fitting and removing the timer

- To fit the timer (C) Fig. 7, first insert the rear part, then clip down the front part.
- To remove the timer (C), press the tab and lift it.



EN

Cooking always takes place in two phases:

- The duration of the first pressure phase is directly linked to the chosen recipe or the kind of ingredients to be cooked, and this is the time you need to programme on the timer using the – and + buttons.
- The second soft cooking phase is pre-programmed into the timer and follows on automatically. All you have to do is follow the guide below...
- You can switch the timer off at any time by pressing simultaneously on both buttons.
- During cooking you can change the cooking time only if the timer is positioned on the NutriCook. During the soft steam phase, you cannot modify the cooking time.

Never open your NutriCook before the end of the soft cooking phase, as you could stop the cooking process before the ingredients are fully cooked. Refer to the "End of cooking" heading.

1
I put the ingredients

2
I close NutriCook®

3
I select a programme

4
I turn on the heat, to full power

NutriCook heats up

Heat source at max.

Programmed time set

Steam is released:

The timer beeps to show that pressure cooking is starting (phase 1)

Heat source at reduced

Cooking time counts down

I turn down the heat so there is a constant, steady release of steam.



Pressure cooking has just finished:

The timer sounds

Display flashes

Turn off heat source.



I turn off the heat



I select the position and hot steam escapes from the steam outlet.

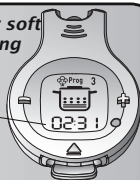


Soft pressure cooking (phase 2) automatically starts:

I do not open the cooker until the end of phase 2:

AUTOMATICALLY PROGRAMMED SOFT COOKING TIME
I take no action

Countdown for soft pressure cooking phase starts automatically



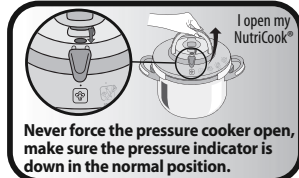
EN



Soft pressure cooking ends:

The timer sounds to show that the recipe is finished.

To stop the timer beeping, press the + or - buttons once.



I open my NutriCook®

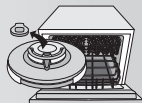
Never force the pressure cooker open, make sure the pressure indicator is down in the normal position.



Never remove the timer from its housing during cooking.

IMPORTANT

Remember to remove the timer when cleaning the lid.



ERROR MESSAGE

If the timer flashes continuously with rapid beeps

Make sure that:

- The timer is in place on the NutriCook®
- A cooking program has been selected
- When storing the lid upside down, the lid does not press on the + and - buttons.



Replacing the batteries

- Battery service life depends on how often you use the timer. Nevertheless, if you see all or part of the display disappear, you should replace the batteries.
- To help protect the environment, please remove worn batteries. Do not dispose of batteries with household refuse, but return them to a specialist collection centre.



Ld

The timer batteries are manganese alkaline button cells that contain lead. These batteries meet European standards.

- You can replace the timer's LR 54 (189) or SR 54 (389) type batteries or have them replaced by a supplier used to providing this kind of service.
- To remove the batteries from your timer, open the battery cover using a coin. **Fig 11.**
- Always gently close up the battery cover, never forcing past its stop. **Fig 11.**

Recommendations for use

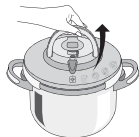
- Never force down the battery cover when closing it.
- If you lose the cover, you can obtain a replacement from all SEB/Tefal Approved Service Centres.

First use

Always position the NutriCook so that the selector faces you.



I open my NutriCook®



Never force the pressure cooker open, make sure the pressure indicator is down in the normal position.

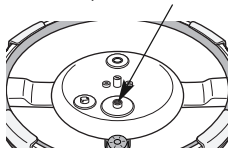
- Fill the NutriCook to the two-thirds mark (the maximum mark) with cold water.
 - Place the steaming basket in the NutriCook.
 - Close the NutriCook.
 - Move the pressure selector to PROG 4.
 - Set the timer for 20 minutes.
 - Place the NutriCook on a heat source set to maximum power.
 - When the signal sounds, the timer indicates that you need to turn the heat down so there is a constant, steady release of steam. **Fig. 12.**
- ⇒ The pressure cooking phase starts.
- Once the pressure cooking phase is finished, the beep sounds and the timer indicates that you need to turn off the heat and move the cooking programme selector (F) to . **Fig. 8.**
 - Hot steam, and possibly droplets of water, escape from the steam outlet (A) in a vertical direction.
- ⇒ The soft pressure cooking phase starts (this time is ready programmed).
- When the soft pressure cooking phase is finished, the timer's beep sounds indicating that cooking is finished. .
 - Check that the pressure indicator (D) has dropped back down.
 - Raise the Open/Close handle to the vertical position to open the lid. **Fig.1.**
 - Remove the timer, rinse the NutriCook and dry it.

Using NutriCook

Before cooking

- Every time you use your cooker, first check that the control module is correctly fitted and tightened (using a coin) and check that the operating valve (L) located inside the lid can move, by moving the programme selector (F) to  and pressing the valve with your finger. **Fig. 17.**
- Also check that the safety valve (M) can move: see **Fig. 18** and refer to the "Cleaning and Maintenance" heading.
- Close the NutriCook.
- Move the selector to one of the programmes as shown in your recipe book. **Fig. 9.**
- Programme the timer for the cooking time shown for your recipe. **Fig. 10.**
- Place the NutriCook on a heat source set to maximum power.

decompression valve



EN

Always position the NutriCook so that the programme selector (F) faces you.

Just like for any other cooking appliance, always pay close attention to it, especially when using NutriCook near children.

The steam jet coming from the steam release outlet (A) is very hot.

- When the signal sounds, the timer indicates that you need to turn the heat down so there is a constant, steady release of steam.
 - ⇒ Pressure cooking starts and the timer counts down.
- Once the pressure cooking phase is finished, the signal sounds and the timer indicates that you need to turn off the heat and move the cooking programme selector to . **Fig. 8.**
- A jet of hot steam, and possibly droplets of water, escapes from the steam outlet (A) in a vertical direction.
 - ⇒ The soft pressure cooking phase starts (this time is ready programmed).
- If you accidentally open your NutriCook during the soft cooking phase, close it back up immediately, and this will have no effect on cooking.
- Never remove the timer during the pressure cooking or soft pressure cooking phases.

Finishing cooking

- When the soft pressure cooking phase is finished, the timer's signal sounds indicating that cooking is finished. .
- Check that the pressure indicator (D) has dropped back down.
- Raise the Open/Close handle to the vertical position to open the lid. **Fig.1.**

To move NutriCook, use the carrying handles on the side of the cooker.

Cleaning and maintenance

- For best operation, be sure to follow these cleaning and maintenance recommendations every time the NutriCook is used.
- After use always wash the NutriCook after each as directed below. Wash the basket in warm water with a little washing up liquid.
- Never use bleach or chlorine products as these could permanently damage of the stainless steel.
- Do not use steel wool.

Never leave food in the NutriCook.

EN

To clean the inside of the NutriCook

- Clean it with a scouring pad and washing up liquid.
- If the inside of the stainless steel cooker shows iridescent reflections, or white spots left by hard water, clean with a solution of equal parts water and vinegar. Leave for 10 minutes. Rinse and dry completely.
- You can wash the NutriCook pan in the dishwasher.

To clean the outside of the NutriCook

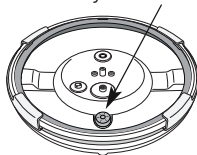
- Clean it with a sponge and washing up liquid.
- For tough staining on the outside of NutriCook use a special stainless steel polisher and cleanser from a hardware store.

To clean the NutriCook lid

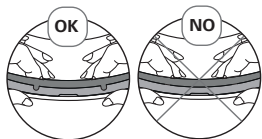
- Remove the timer.
- Clean the lid with a sponge and washing up liquid.
- You can wash the lid including the control module, in the dishwasher after first removing the timer.
- If the decorative crown (G) becomes discoloured by food (carrots, oranges...), rub it with a cloth dipped in a little cooking oil, then rinse it.
- To clean the steam release valve: remove the control module (see page 53) and clean the lid under running water. Visually check that the operating valve outlet is not blocked by holding it up to the light. **Fig 14**
- If you accidentally remove the base of the automatic air removal system, refit it by pressing and turning it simultaneously.

Never place the timer under running water or in the dishwasher.

Automatic air release system base



To clean the lid seal



- After using the NutriCook, always clean the seal (H) and its groove.
- Wash the seal using a sponge and washing up liquid.
- To refit the lid seal, refer to the drawing **Fig. 15** and ensure that the words "face côté couvercle" are against the lid.

To clean the control module and the valves

- Remove the control module from the lid and remove the timer: see the "Control module" heading.
- Remove the timer.
- Wash the module under a gentle flow of running water.
- Visually check that the steam release outlet (A) is not blocked by seeing light through it as shown in **Fig. 16**. If it is blocked, clean it under running water. Refit the control module.
- Check that the operating valve (L) located inside the lid is mobile, by moving the program selector to  and pressing with a finger: **Fig. 17**. You can only do this when the module is fitted on the lid!
- You can clean this valve under running tap water.
- Also check that the safety valve (M) works properly by using a cotton bud (for example) to press down hard on the centre of the pipe, a part that should move: see **Fig. 18**. You can clean this valve under running tap water.
- You can also wash the control module in the dishwasher, after taking care to remove the timer.
- Check that the steam release outlet seal (K) is in place. If this seal is missing or has been damaged, leaks may appear under the module when your NutriCook is in use. The shape of the seal lets you easily remove and refit it. If necessary, you can get replacement seals from a SEB/Tefal Approved Service Centre.
- Check that the pressure indicator (D) is clean. It can be cleaned under running tap water.

Never dismantle the control module.

Don't forget to remove the timer before cleaning the control module by hand or in the dishwasher.

Never use a cutting or pointed object to clean the safety valve (M).

To clean the timer

Never place the timer in the dishwasher.

- Use a clean dry cloth.
- Never use solvents.
- Never place the timer under water.

To store your NutriCook

- Turn the lid over and place it on the NutriCook body.

Safety

- Your NutriCook is provided with a number of safety mechanisms.

Lid closure safety

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

- While NutriCook is under pressure, the open/close handle cannot be activated as the mechanism is locked down by the pressure indicator.
- In this case, never attempt to force the NutriCook open, but move the selector to  to the pressure indicator drops back down before opening your NutriCook.

Excess pressure safety features

- NutriCook has two excess pressure safety features:
- First feature: the safety valve (**M**) releases pressure and the steam will escape under the control module. **Fig 19.**
- Second feature: the seal (**H**) lets steam escape between the lid and the base. **Fig 20.**
- If one of the two excess pressure safety systems is triggered:
 - Turn off the heat.
 - Do not move the cooker or turn the programme selector (F) to the steam release position.
 - Allow the NutriCook to cool down completely by standing at room temperature.
 - Open it up.
 - Check and clean the operating valve (**L**), the steam release outlet (**A**), the safety valve (**M**) and the seal (**H**).

Recommendations for use

- 1 - The steam is very hot when it leaves the operating valve.
- 2 - As soon as the pressure indicator rises, you can no longer open your NutriCook. Never tamper with this pressure indicator.
- 3 - Just like any other cooking appliance, always pay close attention to your NutriCook during use in the presence of children.
- 4 - Beware of the steam jet. when turning the pressure selector (**F**) to the  position.
- 5 - To move your NutriCook, always use both of the carrying handles on the side.
- 6 - Never leave food in your NutriCook.
- 7 - Never use bleach or chlorine products as they could affect the finish of the stainless steel.
- 8 - Never leave the lid to soak in water.

- 9 - Replace the sealing basket (H) every year.
- 10 - Always have your NutriCook checked by a SEB/Tefal Approved Service Centre after ten years of use.
- 11 - Never force on the opening/closing handle to open NutriCook.

Guarantee

- Your new SEB/Tefal NutriCook comes with a ten year guarantee on the NutriCook pan provided that the appliance has been used according to these instructions.

This guarantee covers:

- Any defects relating to the metal structure of the NutriCook pan,
- Any premature deterioration of the metal base.
- **For other parts, a one year parts and labour guarantee is provided** (except where applicable law in your own country states otherwise). This guarantee covers any manufacturing defects.
- **The guarantee is only valid on presentation of a proof of purchase showing its date of purchase.**
- **The guarantee cover excludes:**
- Any damage caused by misuse or improper handling of the product or not used in accordance with the instructions, especially:
 - Dropping, falls, placing in an oven...
- Only SEB/Tefal Approved Service Centres are authorised to provide service under guarantee.
- Please call the Helpline below for the address of your nearest SEB/Tefal Approved Service Centre.

If you have any problems or queries please call our Customer Relations team first for expert help and advice:

0845 602 1454 - UK

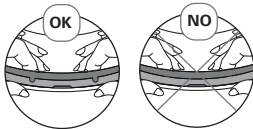
(01) 67 4003 - ROI

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

Regulation markings

Marking	Location
Manufacturer's identification or trademark.	Decorative crown.
Year of manufacture, Equipment identification / model reference.	On the top of a jaw, visible when the cover is in the "Open" position.
Max. operating pressure Max. safety pressure.	On the control module, when the module is removed from the lid.
Capacity.	On the outside of the NutriCook pan.

SEB/Tefal answers your questions

Problems	Recommendations
If you cannot close the lid:	Check that the Open/Close handle is in the vertical position. Check the way up the seal is fitted, see the "Cleaning and Maintenance" heading. 
If the NutriCook has heated up under pressure with no liquid inside:	Have your NutriCook inspected by a SEB/Tefal Approved Service Centre.
If the pressure indicator did not rise and nothing escapes from the valve during cooking:	Check that: - The cooking program selector is set to one of the cooking programmes. - Your NutriCook is properly closed.
If the pressure indicator has risen but still nothing escapes from the valve during cooking:	This is normal for the first few minutes. If the problem persists, select the  programme. Wait for the pressure indicator to drop then move the Open/Close handle to the vertical position. Clean the operating valve and steam release outlet under running water and check that the safety valve moves: Fig 17. See the "Cleaning and Maintenance" heading.

Problems	Recommendations
If steam escapes from around the lid, check:	That the lid is properly closed. The position of the lid seal is the correct way up. That the seal is in good condition, and if necessary, replace it. That the lid, the seal, its seat in the lid are clean. That the edge of the NutriCook pan is in good condition.
If steam escapes from around the lid together with a piercing noise, check :	That the seal is not caught between the body and the lid.
If you cannot open the lid:	Check that the selector is set to  Check that the pressure indicator is down. If not: release pressure. Never tamper with this pressure indicator.
If food is not cooked or has burnt, check:	The cooking time is correct. The heat level was neither too low nor too high. That the cooking program selector was in the right position. The amount of liquid was sufficient for the cooking time.
If food has burnt in the NutriCook:	Fill the pan with water and leave the NutriCook to soak for a while before washing. Never use bleach or chlorine products.
If one of the safety systems is triggered:	Turn off the heat. Leave the NutriCook to cool down without moving it or turning the programme selector (F) to the steam release position. Wait for the pressure indicator to drop down and open the NutriCook. Check and clean the operating valve, the steam release outlet, the safety valve and the seal. If the fault persists, have your NutriCook inspected by a SEB/Tefal Approved Service Centre.



Environment protection first !

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

Golden rules for Pressure Cooking with NutriCook (for UK consumers only)

- The minimum quantity of liquid required for normal cooking is 250 ml (½ pint) for the first ¼ hour cooking. For each additional ¼ hour, or part of ¼ hour, add a further 150 ml (¼ pint) of liquid. For example, 45 minutes cooking requires 600 ml (1 pint) of liquid. **Note:** This is only a general guide. Certain foods, such as rice, pulses, steamed puddings and Christmas puddings may require extra water.
- When steaming foods in the basket use a minimum of 750 ml (1¼ pint) water in the cooker.
- Always use a liquid that gives off steam when boiled e.g. water stock, wine, beer, cider, or milk. Never use oil or fat. All pressure cooking requires some liquid..
- Whatever the size of pressure cooker, the maximum filling level when all the ingredients and liquid have been added are:

Solid foods e.g. vegetables, meat joints: no more than two-thirds full

Liquids and cereals e.g. soups, stews, rice, cereal and pasta: no more than half full

Pulses e.g. dried beans and dried peas: no more than one-third full

- When cooking pulses they swell up and tend to froth up. Use 1.2 litres (2 pints) water for every 450 g (1 lb) pre-soaked weight of pulses. Remember all dried peas and dried beans, must be soaked in boiling water for 1 hour before cooking. Drain, rinse thoroughly and cook in fresh water. Never eat uncooked beans or peas. Soaking is not necessary for red lentils. The high temperatures achieved in the pressure cooker ensure that any natural toxins in the pulses are destroyed. Canned beans and pulses can simply be drained and rinsed before adding to the pressure cooker.
- Never cook dumplings with the lid tightly closed, as they could rise up and block the safety devices. Cook the stew and at the end of cooking, release the steam and cook gently for about 10 - 15 minutes without the lid on.
- Pressure cooking times vary according to the size of individual pieces or thickness of the food, not the weight.
- To prevent discolouration of the interior, caused by mineral deposits in hard water areas, add a tablespoon of lemon juice or vinegar.
- Cooking containers must withstand temperatures of 130°C (250°F). Any covering on containers, e.g. foil, greaseproof paper or cling film, must be securely tied otherwise they could block the safety devices. Do not use plastic lids as they prevent steam from being in contact with the food. Also, they could distort and come off during cooking which could block the safety outlets.
- Accurate timing is essential when pressure cooking to prevent overcooking, especially with vegetables, fruit and fish.

Importanti precauzioni

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

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

Conservate queste istruzioni

▲SEB®/Tefal® la Nutrizione Golosa

Innovare per la vostra salute

La nutrizione, naturalmente, significa mangiare in modo vario ed equilibrato... ma non soltanto, perché la nutrizione è molto di più degli ingredienti. Il modo di cucinare svolge un ruolo essenziale nella loro trasformazione nutrizionale e organolettica (gusto, consistenza...).

Inoltre, dato che non tutti gli apparecchi si equivalgono, **▲SEB®/Tefal®** ha sviluppato una gamma dedicata alla NUTRIZIONE PER UN PIACERE MAGGIORE: utensili ingegnosi che preservano l'integrità nutrizionale e fanno sprigionare il vero gusto degli ingredienti.

Apportarvi soluzioni uniche

▲SEB®/Tefal® investe nella ricerca per creare apparecchi dalle prestazioni nutrizionali uniche, che sono confermati da studi scientifici.

IT

Informarvi

▲SEB®/Tefal® da sempre è il partner privilegiato della vostra alimentazione apportandovi rapidità, praticità e convivialità nella preparazione dei vostri pasti.

Giorno dopo giorno, la gamma Nutrizione Golosa di SEB/Tefal vi aiuterà a condividere il piacere culinario e l'equilibrio alimentare:

- favorendo e preservando le qualità degli ingredienti naturali ed essenziali per la vostra alimentazione,
- limitando l'impiego di materie grasse,
- favorendo il ritorno ai gusti e ai sapori dimenticati,
- limitando il tempo passato nella preparazione di un pasto.

All'interno di questa gamma di prodotti, **NutriCook®** vi propone 4 programmi di cottura esclusivi.

Benvenuti nell'universo NutriCook® !

NutriCook® : la pentola a pressione per cucinare piatti saporiti preservando le qualità nutrizionali degli alimenti

4 programmi per una cottura specifica di ogni famiglia di alimenti:

- Fino a 2 volte più vitamina C preservata *
- Carboidrati ad assimilazione più lenta *
- Cottura più rapida della carne per una maggiore quantità di vitamina B6 preservata *
- Fino al 25 % in più di omega 3 preservati **

*: rispetto alla cottura classica

**: rispetto alla cottura al forno



Un libro di ricette golose ed equilibrate: pisellini primavera con cartocci di merluzzo, blanquette con sformati di ribes... Senza dimenticare delle tabelle di tempi di cottura delle principali verdure e alimenti di base.

Descrizione

- | | | | |
|----|---|----|--|
| A. | Condotto di fuoriuscita del vapore | H. | Guarnizione |
| B. | Sistema automatico di fuoriuscita dell'aria | I. | Cestello vapore |
| C. | Timer | J. | Recipiente |
| D. | Indicatore di presenza di pressione | K. | Guarnizione di tenuta del condotto di fuoriuscita del vapore |
| E. | Manico di apertura/chiusura | L. | Valvola di funzionamento e valvola di decompressione |
| F. | Selettore di programmi di cottura | M. | Valvola di sicurezza |
| G. | Corona di rivestimento | N. | Asse di fissaggio del modulo di comando |

IT

Caratteristiche

Diametro del fondo di NutriCook

Capacità	Recipiente Ø int.	Ø fondo	riferimento NutriCook	Materiale corpo e coperchio
8 L	25 cm	20 cm	P42214	Acciaio inox

Informazioni normative:

- Pressione superiore di funzionamento: 85 kPa.
- Pressione massima di sicurezza: 120 kPa.

Fonti di calore compatibili



- NutriCook si utilizza su tutte le modalità di riscaldamento compresa l'induzione.
- Su piastra elettrica e induzione, impiegate una piastra di diametro pari o inferiore a quello del fondo di NutriCook.
- Su piano in vetroceramica, accertatevi che il fondo della pentola sia pulito e in ordine.
- Su gas, la fiamma non deve oltrepassare il diametro del recipiente.
- Su tutte le fonti di calore, controllate che NutriCook sia ben centrata.

Non fate scaldare il recipiente quando è vuoto per evitare il rischio di deteriorare il prodotto.

- Gli accessori di NutriCook disponibili in commercio sono:

Accessori	Riferimenti
Guarnizione 8 L	X1010003
Timer	X1060003

- Per la sostituzione di altri pezzi o per riparazioni, rivolgersi a un Centro Assistenza autorizzato SEB/Tefal.
- Usate solo pezzi originali SEB/Tefal corrispondenti al vostro modello.

IT

Apertura

- Verificare che il selettore di programma di cottura sia sulla posizione  e che l'indicatore di pressione sia sceso.
- Spostare il manico di apertura/chiusura dalla posizione orizzontale alla posizione verticale (le ganasce si allargano): **Fig 1**
- Sollevare il coperchio.

Per le operazioni di apertura/chiusura il modulo deve obbligatoriamente essere posizionato sul coperchio.

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

- Appoggiare il coperchio sul recipiente assicurandosi che sia posizionato in modo corretto.
- Spostare il manico di apertura/chiusura dalla posizione verticale alla posizione orizzontale. **Fig. 2**
- Esercitare un leggero sforzo a fine corsa per attivare il meccanismo di bloccaggio.
- È normale che in posizione chiusa il coperchio possa girare liberamente sul recipiente.

Chiusura

Se non riuscite a chiudere il coperchio:

- Verificate che il coperchio di apertura/chiusura sia in posizione verticale.
- Verificate il corretto posizionamento della guarnizione.

Modulo di comando

- Il modulo di comando è stato pensato per facilitare la pulizia di NutriCook.
- Una volta tolto il timer, il recipiente e il coperchio possono essere lavati in lavastoviglie.
- Il modulo di comando racchiude l'insieme degli elementi che permettono a NutriCook di funzionare.

Non appena è fissato sul coperchio, NutriCook può essere utilizzata normalmente.

Per staccare il modulo dal coperchio:

- Capovolgere il coperchio.
- Svitare il dado di fissaggio del modulo usando una moneta, tenendo sempre il modulo con l'altra mano.
- Il modulo trattiene la corona.

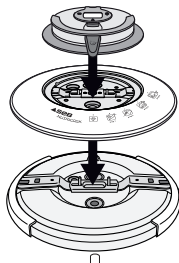


Per fissare il modulo di comando sul coperchio:

- Posizionare la corona sul coperchio,
- Posizionare il modulo, con l'archetto abbassato, sul coperchio.
- Capovolgere l'insieme tenendo sempre il modulo sul coperchio e avvitare il dado di fissaggio usando una moneta.

➤ Il modulo di comando può essere messo solo in un senso.

➤ Mai usare NutriCook senza la corona.



Riempimento minimo

Gli alimenti messi nel cestello vapore non devono toccare il coperchio di NutriCook.

Per una cottura direttamente nel recipiente

- Mettete sempre una quantità minima di liquido pari ad almeno 25 cl (2 bicchieri). **Fig 3.**

Per una cottura a vapore

- Versate 75 cl d'acqua sul fondo del recipiente.
- Posate il cestello vapore Nutrizione sul fondo del recipiente. **Fig 5.**

Se NutriCook è stata scaldata senza liquidi all'interno:

- Fate verificare NutriCook da un Centro assistenza autorizzato SEB/Tefal.

Riempimento massimo

- Non riempiate NutriCook oltre i 2/3 dell'altezza del recipiente (segno massimo di riempimento). **Fig 4.**

Per alcuni alimenti

- Per gli alimenti che si dilatano durante la cottura, come il riso, le verdure disidratate, o le composte, ... non riempiate NutriCook oltre la metà dell'altezza del recipiente. **Fig 6.**

Utilizzo del cestello vapore

- Versate 75 cl d'acqua sul fondo del recipiente.
- Posate il cestello vapore sul fondo del recipiente. **Fig 5.**

Utilizzo del selettore di programmi

- Il libro di ricette che accompagna NutriCook vi indica per ogni ricetta il programma da selezionare.
- In linea di massima i 4 programmi di cottura corrispondono a:



Verdure

prog 1



Carne

prog 3



Farinacei

prog 2



Pesce e crostacei

prog 4

- Tuttavia per alcune ricette che mescolano varie famiglie di alimenti, il programma è stato scelto e approvato dal nostro chef per garantirvi una consistenza e un gusto incomparabili.
- Se volete innovare e creare le vostre ricette o cuocere degli ingredienti assenti dalle tabelle che trovate alla fine del libro, vi raccomandiamo di seguire le indicazioni riportate qui sopra: prog 1 per le verdure (e la frutta), prog 2 per i farinacei o ricette che contengono almeno un farinaceo, prog 3 per la carne e prog 4 per il pesce e i crostacei.
- In base al programma di cottura scelto, la fase di vapore leggero dura: prog 1 = 4 min, prog 2 = 6 min, prog 3 = 10 min, prog 4 = 4 min.
- Cucinare a partire da ingredienti surgelati non ha incidenza sul programma di cottura.
- Per le minestre, vi raccomandiamo di selezionare il prog 2.

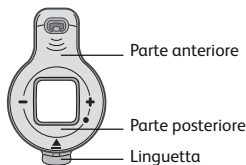
Utilizzo del timer

- NutriCook non è una pentola a pressione tradizionale, **▲SEB®/Tefal®** ha innovato per preservare al meglio le qualità nutrizionali degli alimenti ma soprattutto per esaltare il gusto delle pietanze preparate.
- Ogni programma di cottura integra una fase vapore delicata a fine cottura per rivelare il sapore degli alimenti. Rapido e potente all'inizio, il vapore diventa delicato e moderato a fine cottura.
- Queste 2 modalità di cottura, limitando i fenomeni di cottura eccessiva, assicureranno una cottura perfetta basata su una grande qualità organolettica e una preservazione ottimale dei nutrienti e vitamine varie.

- Per facilitare l'utilizzo di NutriCook, il timer vi accompagnerà e vi guiderà nel corso di tutte le vostre ricette.

Posizionare e togliere il timer

- Per posizionare il timer (C) Fig. 7, inserite innanzitutto la parte anteriore poi agganciate la parte posteriore.
- Per togliere il timer (C), premere sulla linguetta e sollevare.



Non aprite NutriCook prima della fine della cottura delicata, perché rischiereste di interrompere la cottura prima che gli ingredienti siano completamente cotti. Vedere paragrafo "Fine cottura".

Ogni cottura si svolge in due fasi:

- La durata della prima fase in pressione è direttamente legata alla ricetta scelta o all'ingrediente da cuocere, dovete programmare questo tempo sul timer con i tasti - e +.
- La seconda fase di cottura delicata è già programmata nel timer e dovete solo lasciarvi guidare...
- Puoi spegnere il timer in qualsiasi momento premendo contemporaneamente entrambi i pulsanti.
- Durante la cottura puoi modificare il tempo di cottura solo se il timer è posizionato sulla NutriCook. Durante la fase di vapore leggero, non puoi modificare il tempo di cottura.

1 Messo gli ingredienti

2 chiudo Nutricook®

3 Selezione il programma

4 Programmo il tempo di cottura

Accendo la fonte di calore alla massima potenza

NutriCook aumenta di temperatura

Fonte massima potenza

Tempo programmato fissato

Il vapore fuoriesce:

il timer suona per indicare che inizia la cottura a pressione (tappa 1)

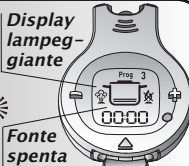
Abbasso la fonte di calore

Fonte potenza ridotta

IL conteggio avanza

✦ La cottura a pressione è appena terminata:
il timer suona

Display lampeggiante



Fonte spenta



Spengo la fonte di calore



Seleziono la posizione

✦ La cottura delicata (tappa 2) inizia automaticamente:
non apro prima della fine di questa tappa 2:

TEMPO AUTO-PROGRAMMATO, non intervengo



Conteggio automatico che avanza



✦ **Fine cottura delicata:**
il timer suona per indicare che la ricetta è terminata.
Per spegnere la suoneria del timer, premo una sola volta uno dei tasti + o -.





Apro Nutricook®

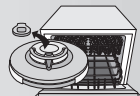
Non forzate l'apertura, assicuratevi che l'indicatore di pressione sia in posizione bassa.

IMPORTANTE



Non togliere il timer dal suo alloggiamento durante la cottura.

Ricordatevi di togliere il timer al momento della pulizia del coperchio.



MESSAGGIO DI ERRORE

Se il timer lampeggia in modo continuo con dei bip ravvicinati

Assicuratevi che:

- il timer sia posizionato su NutriCook
- sia stato selezionato un programma di cottura
- il coperchio posizionato al contrario non appoggi sui tasti + e -.



Sostituzione delle pile

- La durata di vita della pila dipende dalla frequenza d'uso del timer. Tuttavia, quando constaterete che il display si legge male o non si legge per niente, dovrete togliere le pile.
- Per contribuire alla protezione dell'ambiente, togliete



le pile usate. Non buttatele insieme ai normali rifiuti domestici, ma consegnatele a un punto di raccolta specializzato. Infatti, le pile del timer sono delle pile alcaline al manganese di tipo a bottone. Contengono del piombo. Sono conformi alla regolamentazione europea.

- Potete sostituire o fare sostituire le pile riferimento LR 54 (189) o SR 54 (389) situate nel timer da un commerciante abilitato per questo tipo di servizio.
- Per togliere le pile dal timer, aprire il coperchio della pila. **Fig. 11**
- Richiudere delicatamente il coperchio della pila, non forzare oltre l'arresto. **Fig 11.**

IT

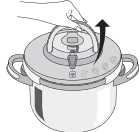
Raccomandazioni d'uso

- Non forzare il coperchio della pila quando lo richiudete.
- In caso di perdita, potete procurarvi un altro timer in tutti i nostri Centri Assistenza Autorizzati SEB/Tefal.

Orientate NutriCook in modo che il selettore si trovi di fronte a voi.



Apri la mia NutriCook®



Mai forzare l'apertura della pentola a pressione, assicurarsi che l'indicatore di pressione sia abbassato nella posizione normale.

Primo utilizzo

- Riempire d'acqua fino ai 2/3 del recipiente (segno massimo di riempimento).
- Mettere il cestello vapore nel recipiente.
- Chiudere NutriCook.
- Posizionare il selettore di pressione su PROG 4.
- Programmare 20 minuti sul timer.
- Appoggiare NutriCook su una fonte di calore regolata alla sua massima potenza.
- Al segnale sonoro, il timer vi indica di ridurre la fonte di calore. **Fig. 12.**

⇒ Inizia la tappa di cottura a pressione.

- Alla fine della tappa di cottura a pressione, al segnale sonoro il timer vi indica di spegnere la fonte di calore e di posizionare il selettore di programma di cottura su . **Fig. 8.**

⇒ Inizia la tappa di cottura a pressione delicata (tempo auto-programmato).

- Alla fine della tappa di cottura a pressione delicata, il segnale sonoro del timer indica che la cottura è terminata. .
- Verificate che l'indicatore di presenza di pressione (D) sia sceso.
- Sollevare il manico di apertura/chiusura sulla posizione verticale per aprire il coperchio. **Fig.1.**
- Togliete il timer, risciacquate la NutriCook e asciugatela.

Utilizzo di NutriCook

Prima della cottura

- Prima di ogni utilizzo, verificate che il modulo di comando sia fissato correttamente (aiutatevi con una moneta) e verificate che la valvola di decompressione (L) situata all'interno del coperchio sia mobile, posizionando il selettore di programmi su  e premendo con il dito. **Fig. 17.**
- Verificate che la valvola di sicurezza (M) sia mobile: vedere **Fig. 18** e vedere paragrafo "Pulizia e manutenzione".
- Chiudere la NutriCook.
- Posizionare il selettore su uno dei programmi come indicato nel libro di ricette. **Fig. 9.**
- Programmate sul timer il tempo di cottura indicato sulla ricetta. **Fig. 10.**
- Appoggiate la NutriCook su una fonte di calore regolata alla sua massima potenza.

Valvola di decompressione



Orientate NutriCook in modo che il selettore si trovi di fronte a voi.

IT

Durante la cottura

Come per tutti gli apparecchi di cottura, assicurate una stretta sorveglianza se utilizzate NutriCook vicino a dei bambini.

Il vapore è molto caldo quando esce dalla valvola di funzionamento.

- Al segnale sonoro, il timer vi indica di ridurre la fonte di calore.
⇒ Inizia la tappa di cottura a pressione.
- Alla fine della tappa di cottura a pressione, al segnale sonoro il timer vi indica di spegnere la fonte di calore e di posizionare il selettore di programma di cottura su . **Fig. 8.**
⇒ Inizia la tappa di cottura a pressione delicata (tempo auto-programmato).
- Se inavvertitamente aprite NutriCook durante la fase di cottura delicata, richiudetela immediatamente, in questo caso non ci saranno conseguenze per la cottura.
- Non togliere il timer durante le tappe di cottura.

Fine cottura

- Alla fine della tappa di cottura a pressione delicata, il segnale sonoro del timer indica che la cottura è terminata. 
- Verificate che l'indicatore di presenza di pressione (D) sia sceso.
- Sollevate il manico di apertura/chiusura in posizione verticale per aprire il coperchio. **Fig. 1**

Per spostare NutriCook, servitevi delle maniglie del recipiente.

Pulizia e manutenzione

- Per il buon funzionamento dell'apparecchio, provvedete a rispettare queste raccomandazioni di pulizia e di manutenzione dopo ogni utilizzo.
- Lavate la NutriCook dopo ogni utilizzo con dell'acqua e liquido per piatti. Procedete nello stesso modo per il cestello.
- Non usate mai candeggina o prodotti clorati perché si altererebbe la qualità dell'inox.

**Non conservate
alimenti nella
NutriCook.**

Per pulire l'interno del recipiente

- Lavate con una paglietta di ferro e del detergente per piatti.
- Se l'interno del recipiente inox presenta dei riflessi iridati, pulirlo con dell'aceto.
- Potete lavare il recipiente in lavastoviglie.

Per pulire l'esterno del recipiente

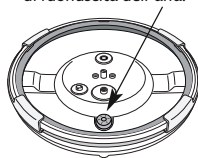
- Lavate con una spugna e del liquido per piatti.

Per pulire il coperchio

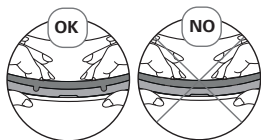
- Togliete il timer.
- Lavate il coperchio con una spugna e del liquido per piatti.
- Potete lavare il coperchio in lavastoviglie dopo avere tolto il timer.
- Se la corona di rivestimento è stata colorata da alimenti (carote, arance,...) sfregatela con uno straccio imbevuto di olio alimentare, poi procedete al risciacquo.
- Per pulire la valvola di decompressione: togliere il modulo di comando e passare il coperchio sotto l'acqua. Verificate alla luce che il condotto della valvola non sia ostruito **Fig. 14**
- Se inavvertitamente avete tolto la base del sistema automatico di scarico dell'aria, rimettetelo a posto premendo e girando contemporaneamente.

**Non mettete mai il
timer sotto l'acqua, né
in lavastoviglie.**

Base del sistema automatico
di fuoriuscita dell'aria.



Per pulire la guarnizione del coperchio



- Dopo ogni cottura, pulite la guarnizione (H) e il suo alloggiamento.
- Lavate la guarnizione con una spugna e del liquido per piatti.
- Per rimettere a posto la guarnizione vedere **Fig. 15** e fate attenzione che la scritta "face côté couvercle" sia contro il coperchio.

Per pulire il modulo di comando e le valvole

- Togliete il modulo di comando del coperchio: vedere il paragrafo “Modulo di comando”.
- Lavate il modulo sotto un filo d'acqua.
- Controllate alla luce che il condotto di scarico del vapore (A) non sia ostruito vedere Fig.16. Se è ostruito, passatelo sotto l'acqua.
- Verificate che la valvola di funzionamento (L) situata all'interno del coperchio sia mobile, posizionando il selettore di programma su  e premendo con il dito: Fig. 17.
- Potete pulire questa valvola sotto un getto d'acqua.
- Verificate anche il corretto funzionamento della valvola di sicurezza (M) premendo fortemente con un bastoncino di cotone (per esempio) nella parte centrale del condotto che deve essere mobile: vedere Fig. 18. Potete pulire questa valvola sotto un getto d'acqua.
- Potete anche mettere il modulo di comando in lavastoviglie assicurandovi di avere tolto il timer.
- Verificate il corretto posizionamento della guarnizione di tenuta del modulo (K). Se questa guarnizione è assente o rovinata, possono verificarsi delle perdite sotto il modulo durante il funzionamento di NutriCook. La forma della guarnizione permette di toglierla e di rimetterla a posto facilmente. Se necessario, questo pezzo è a vostra disposizione nei centri di assistenza autorizzata SEB/Tefal.
- Verificate la pulizia dell'indicatore di presenza di pressione (D), potete pulirlo sotto un getto d'acqua.

Non aprite mai il modulo di comando.

Non dimenticate di togliere il timer.

Non utilizzate oggetti taglienti o appuntiti per effettuare questa operazione.

IT

Per pulire il timer

- Utilizzate uno straccio pulito e asciutto.
- Non utilizzate solventi.
- Non mettete mai il timer sotto l'acqua.

Non mettere il timer in lavastoviglie.

Per riporre NutriCook

- Capovolgete il coperchio sul recipiente.

Sicurezza

- NutriCook è dotata di parecchi dispositivi di sicurezza:

Sicurezza alla chiusura

- Le ganasce devono essere a contatto con il bordo del

coperchio. Se non è così, ci sarà una perdita di vapore a livello dell'indicatore di presenza di pressione e NutriCook non può entrare in pressione.

Sicurezza all'apertura

- Se NutriCook è in pressione, il manico di apertura/chiusura non può essere azionato perché il meccanismo è bloccato dall'indicatore di presenza di pressione.
- In questo caso, non cercate di forzare l'apertura, ma portate il selettore su  e aspettate che l'indicatore di presenza di pressione **(D)** scenda prima di aprire NutriCook.

IT

Sicurezze alla sovrappressione

- NutriCook è dotata di due dispositivi di sicurezza alla sovrappressione:
- Primo dispositivo: la valvola di sicurezza **(M)** libera la pressione e il vapore fuoriesce sotto il modulo di comando: **Fig. 19**.
- Secondo dispositivo: la guarnizione **(H)** lascia fuoriuscire il vapore tra il coperchio e il recipiente. **Fig. 20**.
- Se si attiva uno dei sistemi di sicurezza alla sovrappressione:
 - Spegnete la fonte di calore.
 - Lasciate raffreddare completamente NutriCook.
 - Aprite
 - Verificate e pulite la valvola di funzionamento **(L)**, il condotto di fuoriuscita del vapore **(A)**, la valvola di sicurezza **(M)** e la guarnizione **(H)**.

Raccomandazioni d'uso

- 1 – Il vapore è molto caldo quando esce dalla valvola di funzionamento.
- 2 – Non appena l'indicatore di presenza di pressione si solleva, non potete più aprire NutriCook. Non intervenite mai su questo indicatore di presenza di pressione.
- 3 – Come per qualsiasi apparecchio di cottura, assicurate una stretta sorveglianza soprattutto se utilizzate NutriCook vicino a bambini.
- 4 – Attenzione al getto di vapore.
- 5 – Per spostare NutriCook, servitevi delle due maniglie del recipiente.
- 6 – Non conservate alimenti nella NutriCook.

- 7 – Non usate mai candeggina o prodotti clorati, che potrebbero alterare la qualità dell'acciaio inossidabile.
- 8 – Non lasciate il coperchio in ammollo nell'acqua.
- 9 – Sostituite la guarnizione ogni anno.
- 10 – È obbligatorio fare verificare NutriCook in un Centro di assistenza autorizzato SEB/Tefal dopo 10 anni d'uso.
- 11 – Mai forzare il manico per aprire NutriCook.

Garanzia

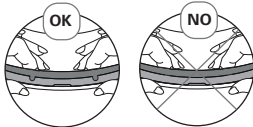
- Nell'ambito dell'utilizzo raccomandato dalle istruzioni per l'uso, **il recipiente** della vostra nuova pentola a pressione SEB/Tefal è **garantito 10 anni** contro:
 - Ogni difetto alla struttura metallica del vostro recipiente,
 - Ogni deterioramento prematuro del metallo di base.
- **Sugli altri pezzi, la garanzia su pezzi e manodopera, è di 1 anno** (salvo legislazione specifica al vostro paese), contro ogni difetto o vizio di fabbricazione.
- **Questa garanzia contrattuale sarà acquisita su presentazione dello scontrino di cassa o fattura di questa data d'acquisto.**
- **Queste garanzie escludono:**
 - I deterioramenti causati dal mancato rispetto delle importanti precauzioni indicate nella guida o a utilizzi neglienti, in particolare:
 - Urti, cadute, utilizzo in forno,...
 - Lavaggio del coperchio in lavastoviglie.
- Solo i Centri Assistenza autorizzati SEB/Tefal sono abilitati a farvi beneficiare di questa garanzia.
- Chiamate il numero "Azur" per avere l'indirizzo del Centro Assistenza autorizzato SEB/Tefal più vicino a casa vostra.

Marchature regolamentari

Marchatura	Localizzazione
Identificazione del fabbricante o marchio commerciale.	Corona di rivestimento.
Anno di fabbricazione, Identificazione dell'attrezzatura / riferimento modello.	Sul bordo superiore di una ganascia, visibile se il coperchio è in posizione "apertura".
Pressione superiore di funzionamento, Pressione massima di sicurezza.	Sotto il modulo di comando, con il modulo tolto dal coperchio.
Capacità.	Sul fondo esterno del recipiente.

IT

SEB/Tefal risponde alle vostre domande

Problemi	Raccomandazioni
Se non riuscite a chiudere il coperchio:	Verificate che il manico di apertura/chiusura sia in posizione verticale. Verificate il corretto senso di montaggio della guarnizione, vedere paragrafo "Pulizia e manutenzione". 
Se NutriCook è stata scaldata in pressione senza liquidi all'interno:	Fate verificare NutriCook da un Centro assistenza autorizzato SEB/Tefal.
Se l'indicatore di presenza di pressione non è salito e non esce niente dalla valvola durante la cottura	Verificate che: - Il selettore di programmi di cottura si trovi su uno dei programmi di cottura. - la NutriCook sia chiusa bene.
Se l'indicatore di presenza di pressione è salito e non esce niente dalla valvola durante la cottura:	Questo è normale durante i primi minuti. Se il fenomeno persiste, selezionare il programma . Aspettare la discesa dell'indicatore di presenza di pressione poi spostare il coperchio di apertura/ chiusura in posizione verticale. Pulite la valvola di funzionamento e il condotto di evacuazione del vapore sotto un getto d'acqua e verificate che il beccuccio della valvola di sicurezza sia mobile: Fig. 17. Vedere paragrafo "Pulizia e manutenzione".

Problemi	Raccomandazioni
Se il vapore esce attorno al coperchio, verificate:	La corretta chiusura del coperchio. Il posizionamento della guarnizione del coperchio. Il buono stato della guarnizione, se necessario, sostituirla. La pulizia del coperchio, della guarnizione e del suo alloggiamento nel coperchio. Il buono stato del bordo del recipiente.
Se il vapore fuoriesce dal bordo del coperchio accompagnato da un rumore acuto, controlla:	Che il sigillo sia ben fissato sul corpo del prodotto.
Se non riuscite ad aprire il coperchio:	Verificate che il selettore sia su  . Verificate che l'indicatore di presenza di pressione sia in posizione bassa. Altrimenti: decomprimete. Non intervenite mai su questo indicatore di pressione.
Se gli alimenti non sono cotti o se sono bruciati, verificate:	Il tempo di cottura. La potenza della fonte di calore. Il corretto posizionamento del selettore di programma di cottura. La quantità di liquido.
Se sono bruciati degli alimenti nella NutriCook:	Lasciate in ammollo il recipiente per qualche tempo prima di lavarlo. Non usate mai candeggina o prodotti clorati.
Se uno dei sistemi di sicurezza si attiva:	Spegnete la fonte di calore. Lasciate raffreddare la NutriCook senza spostarla. Aspettate che l'indicatore di presenza di pressione sia sceso e aprite. Verificate e pulite la valvola di funzionamento, il condotto di scarico del vapore, la valvola di sicurezza e la guarnizione. Se il difetto persiste, fate verificare l'apparecchio da un Centro assistenza autorizzato SEB/Tefal.



Partecipiamo alla protezione dell'ambiente !

- ① Il vostro apparecchio è composto da diversi materiali che possono essere riciclati.
- ➡ Lasciatelo in un punto di raccolta o presso un Centro Assistenza Autorizzato.

Vigtige forsigtighedsregler

Af hensyn til brugerens sikkerhed er dette apparat i overensstemmelse med gældende standarder og bestemmelser:

- Direktiv om trykbærende udstyr.
- Materialer bestemt til kontakt med fødevarer.
- Dette apparat er designet til brug i en almindelig husholdning.
- Giv dig tid til at læse alle disse anvisninger og følg altid "Brugerguiden".
- I lighed med alle andre kogeapparater skal NutriCook være under opsyn, især hvis den bruges i nærheden af børn.
- Stil ikke NutriCook ind i en varm ovn.
- Vær meget forsigtig, hvis du har brug for at flytte NutriCook. Rør ikke ved de varme dele. Brug håndtagene eller knapperne. Brug grydelapper, hvis det er nødvendigt.
- Brug ikke NutriCook til andre formål end det, den er beregnet til.
- NutriCook koger under tryk. En ikke velegnet brug kan forårsage forbrændinger ved skoldning. Kontrollér at NutriCook er lukket korrekt, inden den sættes i gang. Se afsnittet "Lukning".
- Kontrollér at ventilen er sat i udluftningsposition, før du åbner NutriCook.
- Forcer aldrig åbningen af NutriCook. Sørg for at trykket inde i trykkogeren er faldet. Se afsnittet "Sikkerhed".
- Brug aldrig NutriCook uden væske, da det kan beskadige den alvorligt. Sørg for at der altid er nok vand i den under kogning.
- Brug kompatible varmekilder i henhold til brugsanvisningen.
- Fyld ikke NutriCook mere end 2/3 op (max. mærke for opfyldning).
- Hvad angår fødevarer, der udvider sig under kogning, såsom ris, tørrede grønsager eller kompotter, ... må trykkogeren ikke fyldes op til mere end halvdelen af sin kapacitet.
- Efter kogning af kød der har et overfladisk skind (f.eks. oksetunge...), som risikerer at svulme op på grund af trykket, må man ikke stikke ned i kødet, mens det er svulmet op, da der er risiko for skoldning. Vi anbefaler at stikke hul i skindet før kogning.
- I tilfælde af klæbrige fødevarer (gule ærter, rabarber...) skal man ryste NutriCook lidt før åbning, så fødevarerne ikke bliver slynget ud.
- Kontrollér før hver brug, at ventilerne ikke er tilstoppede. Se afsnittet "Før kogning".
- Brug ikke NutriCook til friturestegning under tryk med olie.
- Foretag ikke indgreb på sikkerhedssystemerne ud over brugerens almindelige rengøring og vedligeholdelse.
- Brug kun oprindelige reservedele fra SEB/Tefal, som svarer til din model. Brug især **NutriCook®** beholdere og låg.
- Dampe fra alkohol er antændelige. Bring tilberedningen i kog i ca. 2 minutter, før låget sættes på. Hold opsyn med apparatet, når der tilberedes opskrifter, som indeholder alkohol.
- Brug ikke NutriCook til at opbevare sure eller salte fødevarer før eller efter kogning, da det risikerer at beskadige beholderen.

Opbevar disse anvisninger til senere brug

▲SEB®/Tefal®

Lækker Ernæring

Innovere for at leve sundt

En god ernæring er selvfølgelig at spise varieret og afbalanceret... men ernæring er meget mere end bare ingredienser. Måden hvorpå de tilberedes spiller en væsentlig rolle for deres ernæringsmæssige og organoleptiske omdannelse (smag, konsistens...).

Eftersom alle apparater heller ikke er lige gode, har ▲SEB®/Tefal® udviklet et specielt sortiment med henblik på ERNÆRING FOR STØRRE GLÆDE: veludtænkte redskaber der bevarer den ernæringsmæssige kvalitet og ingrediensernes rigtige smag.

Tilbyde unikke løsninger

▲SEB®/Tefal® investerer i forskning for at designe apparater, der giver unikke ernæringsmæssige resultater, hvilket er blevet bekræftet af videnskabelige undersøgelser.

Informere

▲SEB®/Tefal® har altid været en privilegeret partner i køkkenet i kraft af sine hurtige, praktiske og brugervenlige løsninger under madlavningen.

Hver eneste dag vil Lækker Ernæring fra SEB/Tefal hjælpe dig med at dele glæden ved god mad og en afbalanceret ernæring med andre ved at:

- favorisere og bevare de naturlige ingrediensers kvalitet, hvilket er væsentlig for din ernæring,
- begrænse brugen af fedtstoffer,
- hjælpe med at genfinde glemte smagsindtryk og dufte,
- begrænse den tid, det tager at tilberede et måltid.

I dette produktsortiment **NutriCook®** tilbyder vi 4 eksklusive kogeprogrammer.

Velkommen til NutriCook® verdenen!

NutriCook® : Trykkogeren der koger smagfulde retter og bevarer fødevarernes ernæringsmæssige kvalitet

4 programmer for en specifik kogning til hver slags fødevarer:

- Op til dobbelt så meget bevaret C-vitamin*
- Kulhydrater med mere langsom optagelse*
- Hurtigere kogning af kød for lige så meget bevaret B6-vitamin*
- Op til 25 % mere bevaret omega 3**

*: i forhold til en klassisk kogning

** : i forhold til bagning i ovn



Et hæfte med lækre og afbalancerede opskrifter: grønne ærter med torsk i papillotte, hvid ragout med ribs-budding... Uden at glemme oversigter over kogning af de mest almindelige grønsager og fødevarer.

Beskrivelse

- | | | | |
|----|---|----|---|
| A. | Kanal til udledning af damp | I. | Dampkurv |
| B. | Automatisk system til udledning af luft | J. | Beholder |
| C. | Stopur | K. | Pakning til kanalen til udledning af damp |
| D. | Trykindikator | L. | Driftsventil og dekompressionsventil |
| E. | Hank til åbning/lukning | M. | Sikkerhedsventil |
| F. | Programvælger for kogning | N. | Betjeningsmodulets fastgørelses-sakse |
| G. | Lågets krone | | |
| H. | Pakning | | |

Egenskaber

Diameter i bunden af NutriCook

Kapacitet	Indv. Ø i beholder	Ø i bunden	NutriCooks varenr.	Materiale beholder og låg
8 L	25 cm	20 cm	P42214	Rustfrit stål

Informationer vedrørende standarder:

- Højeste driftstryk: 85 kPa.
- Maksimalt sikkerhedstryk: 120 kPa.

Kompatible varmekilder



- NutriCook kan bruges på alle typer varmekilder også induktion.
- På el-kogepåse eller induktionsplader skal man bruge en plade med en diameter, der er lig med eller mindre end NutriCooks bund.
- På en glaskeramisk plade skal man sørge for at beholderens bund er helt ren.
- På et gasblus må flammen ikke være bredere end beholderens diameter.
- På alle varmekilder skal man sørge for, at NutriCook står midt på den.

Lad aldrig beholderen varme op uden fødevarer, da det kan beskadige apparatet.

- De tilbehørsdele, der kan fås i handelen til NutriCook, er:

Tilbehørsdel	Varenr.
Pakning 8 L	X1010003
Stopur	X1060003

- Vedrørende udskiftning af andre reservedele eller reparationer, kontakt et autoriseret SEB/Tefal serviceværksted.
- Brug kun oprindelige SEB/Tefal reservedele, der svarer til din model.

Åbning

- Kontrollér at programvælgeren står på position  og at trykindikatoren er faldet.
- Vip hanken til åbning/lukning op fra vandret position til lodret position (kæberne føres væk fra hinanden) – Fig 1
- Løft låget af.

Under åbning/lukning er det strengt nødvendigt, at modulet er sat på låget.

DA

Kæberne skal være i kontakt med lågets kant.

- Sæt låget på beholderen og kontrollér at den er placeret korrekt.
- Vip hanken til åbning/lukning fra lodret position til vandret position – Fig. 2.
- I slutningen af vandringen skal man presse lidt til for at udløse låsemekanismen.
- Det er normalt, at låget ikke kan dreje frit på beholderen i låst position.

Hvis du ikke kan lukke låget:

- Kontrollér at hanken til åbning/lukning er placeret i lodret position.
- Kontrollér at pakningen sidder korrekt.

Betjeningsmodul

- Betjeningsmodulet er designet til at gøre det lettere at rengøre NutriCook.
- Når stopuret er taget af, kan beholderen og låget vaskes i opvaskemaskine.
- Betjeningsmodulet omfatter alle de nødvendige

elementer til at bruge NutriCook. Så snart det er sat på låget, kan NutriCook bruges normalt.

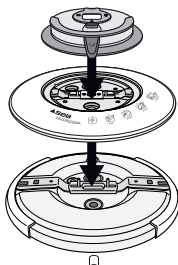
Sådan tager man modulet af låget:

- Vend låget om.
- Skru møtrikken, der fastholder modulet, af med en mønt og hold samtidig fast på det med den anden hånd.
- Modulet holder kronen fast.



Sådan sætter man modulet på låget:

- Anbring kronen på låget.
- Anbring modulet med nedslået hank på låget.
- Vend helheden om, mens modulet holdes fast på låget og skru møtrikken, der fastholder modulet, i ved hjælp af en mønt.



DA

- Betjeningsmodulet kan kun være vendt på én måde.
- Brug aldrig NutriCook uden kronen.

Minimal opfyldning

De fødevarer, der kommes ned i dampkurven, må ikke røre ved NutriCooks låg.

Sådan koger man direkte i beholderen

- Hæld altid en minimal mængde væske på mindst 25 cl (2 glas) ned i beholderen. Fig 3.

Sådan dampkoger man

- Hæld 75 cl vand ned i bunden af beholderen.
- Stil dampkurven i bunden af beholderen. Fig 5.

Hvis NutriCook har varmet op uden væske i beholderen:

- Få NutriCook kontrolleret af et autoriseret SEB/Tefal serviceværksted.

Maksimal opfyldning

- Fyld ikke NutriCook op over 2/3 af beholderens højde (mærke for maksimal opfyldning). Fig 4.

Med visse fødevarer

- Visse fødevarer udvider sig meget under kogning, som f.eks. ris, tørrede grønsager eller kompotter, ... derfor må man ikke fylde NutriCook op over halvdelen af beholderens højde. Fig 6.

Brug af dampkurven

- Hæld 75 cl vand ned i beholderen.
- Anbring dampkurven i bunden af beholderen. Fig 5.

Brug af programvælgeren

- Hæftet med opskrifter, der følger med NutriCook, angiver hvilket program, der skal vælges til den enkelte opskrift.
- Helt generelt svarer de 4 kogeprogrammer til:



prog 1

Grønsager



prog 3

Kød



prog 2

Stivelsesholdige madvarer



prog 4

Fisk og skaldyr

- I det tilfælde hvor visse opskrifter blander flere slags fødevarer, er programmet blevet valgt og godkendt af vores chefkok for at sikre en udsøgt konsistens og smag.
- Hvis du ønsker at innovere og skabe dine egne opskrifter eller koge grønsager, der ikke er anført i oversigterne i slutningen af hæftet, anbefaler vi at følge angivelserne ovenfor: prog 1 til grønsager (og frugter), prog 2 til stivelsesholdige madvarer eller opskrifter med mindst én stivelsesholdig ingrediens, prog 3 til kød og prog 4 til fisk og skaldyr.
- Det valgte kogeprogram bestemmer varigheden af den blide dampfase: prog. 1 = 4 min., prog. 2 = 6 min., prog. 3 = 10 min., prog 4 = 4 min.
- Hvis madlavningen sker med dybfrosne ingredienser, har det ingen indflydelse på kogeprogrammet.
- Hvad angår supper, anbefaler vi at vælge prog 2.

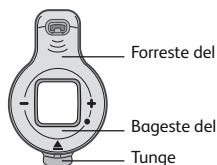
Brug af stopuret

- NutriCook er ikke en traditionel trykkoger. **SEB®/Tefal®** har innoveret den for at beskytte fødevarernes ernæringsmæssige kvalitet bedst muligt og især for at fremhæve retternes smag.
- Hvert kogeprogram omfatter en blid dampfase i slutningen af kogningen for at fremhæve fødevarernes smag. Dampen er hurtig og stærk i starten, men den bliver blid og moderat i slutningen af kogningen.
- Disse 2 kogemetoder begrænser fænomenet med for stærk gennemkogning og sikrer samtidig en perfekt kogning baseret på en høj organoleptisk kvalitet og en optimal bevarelse af næringsstoffer og andre vitaminer.

- Stopuret gør NutriCook meget brugervenlig og er en uundværlig hjælp til alle opskrifter.

Isætning og aftagning af stopuret

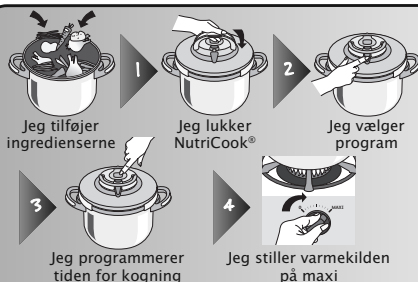
- For at sætte stopuret (C) i Fig. 7, skal man først føre den forreste del ind og dernæst clipse den bageste del ned.
- For at tage stopuret (C) af, skal man trykke på tungen og løfte den op.



Alle kogninger sker i to faser:

- Varigheden af den første fase med trykkogning er direkte forbundet med den valgte opskrift eller den ingrediens, der skal koges. Denne tid skal programmeres på stopuret med + og – tasterne.
- Den anden fase med blid kogning er allerede programmeret i stopuret og du skal bare lade dig guide...
- Stopuret kan når som helst afbrydes ved at trykke på begge knapper samtidig.
- Under kogning er det kun muligt at ændre kogetiden, hvis stopuret er stillet på NutriCook. Under den blide dampfase kan der ikke justeres på kogetiden.

Åbn ikke NutriCook før den blide kogning er slut, da du risikerer at standse kogningen, før ingredienserne er helt kogte. Se afsnittet "I slutningen af kogningen".



NutriCooks temperatur stiger

Varmekilde på maxi



Programmeret tid lyser konstant



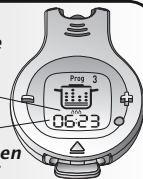
Der kommer damp ud:

Stopuret ringer for at angive, at trykkogningen starter (fase 1)



Jeg skruer ned for varmen

Reduceret varmekilde



Nedtællingen ruller forbi

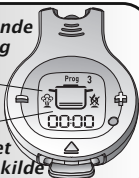


Trykkognin-
gen er netop
slut:

Stopuret
ringer

Blinkende
visning

Slukket
varmekilde



Jeg slukker for
varmekilden



Jeg vælger
position



Den milde kogning (fase 2)
starter automatisk:

Jeg åbner ikke, før fase 2 er slut:

**AUTOMATISK
PROGRAMMERET TID,
jeg gør ikke noget**



Den automatiske
nedtælling ruller
forbi



Den milde kogning er slut:

Stopuret ringer for at angive at
opskriften er slut.

Jeg trykke én gang
på + eller - tasten
for at slukke stopurets
ringning.



Jeg åbner
NutriCook®

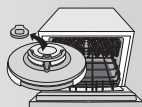
**Tving aldrig trykkogeren op, trykindi-
katoren skal stå på normal position,
før trykkogeren må åbnes**



Tag ikke stopuret
ud af sit rum under
kogning.

VIGTIGT

Husk at tage
stopuret ud, når
låget gøres rent.



FEJLMEDELELSE

Hvis stopuret
blinker konstant
og udsender
flere bip hurtigt
efter hinanden

Kontrollér:

- at stopuret er sat rigtigt på NutriCook®
- at der er valgt et kogeprogram
- Når låget hviler med toppen ned, så undgå at trykke på + og - knapperne.



Udskiftning af batterier

- Batteriernes varighed afhænger af, hvor ofte stopuret bruges. Batterierne skal dog skiftes ud, når du bemærker, at visningen forsvinder helt eller delvist.
- Tag de brugte batterier ud for at bidrage til at beskytte miljøet. Kast dem ikke bort sammen med husholdningsaffald, men aflever dem på en



Pb

genbrugsstation. Batterierne er nemlig enten alkali eller mangan knapbatterier. De indeholder bly. De er i overensstemmelse med den europæiske lovgivning.

- Du kan selv udskifte dem eller få dem udskiftet med batterier nr. LR 54 (189) eller SR 54 (389), som skal sættes ind i stopurets rum af en forhandler, der har bemyndigelse til at udføre denne type service.
- Man skal åbne batterirummet for at tage batterierne ud. **Fig. 11.**
- Luk forsigtigt batterirummet igen uden at skrue klappen for hårdt i igen. **Fig 11.**

Anbefalinger vedrørende brug

- Forcer ikke batterirummets klap, når den skrues i igen.
- Hvis stopuret er blevet væk, kan du købe et nyt i alle autoriserede SEB/Tefal serviceværksteder.

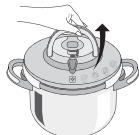
DA

Første ibrugtagning

Vend NutriCook således, at vælgeren sidder ud for dig.



Jeg åbner min NutriCook®



Tving aldrig trykkogeren op, trykindikatoren skal stå på normal position, før trykkogeren må åbnes

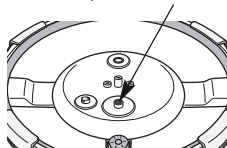
- Fyld beholderen 2/3 op med vand (max. mærke for opfyldning).
- Sæt dampkurven ned i beholderen.
- Luk NutriCook.
- Stil programvælgeren på PROG 4.
- Stil stopuret på 20 minutter.
- Stil NutriCook på en varmekilde, der er indstillet på maksimum.
- Når du hører et bip, angiver stopuret, at du skal skrue ned for varmen. **Fig. 12.**
- ⇒ fasen med trykkogning begynder.
- I slutningen af fasen med trykkogning hører du igen et bip, som angiver, at du skal slukke for varmekilden og stille programvælgeren på . **Fig. 8.**
- ⇒ fasen med blid trykkogning starter (automatisk programmeret tid).
- I slutningen af fasen med blid trykkogning, angiver stopuret med et bip, at kogningen er slut .
- Kontrollér at trykindikatoren (D) er faldet.
- Før hanken til åbning/lukning op i lodret position for at åbne låget. **Fig.1.**
- Tag stopuret af, skyl NutriCook og tør den af.

Brug af NutriCook

Før kogning

- Kontrollér før hver brug, at betjeningsmodulet er sat godt fast (brug en mønt) og kontrollér at dekompressionsventilen (L), der sidder indeni låget, kan bevæge sig ved at stille programvælgeren på  og trykke på den med fingeren. **Fig. 17.**
- Kontrollér ligeledes at sikkerhedsventilen (M) kan bevæge sig: se **Fig. 18** og afsnittet « Rengøring og vedligeholdelse ».
- Luk NutriCook.
- Stil vælgeren på et af programmerne som anført i hæftet med opskrifter. **Fig. 9.**
- Programmér den tid for kogning på stopuret, som er anført i opskriften. **Fig. 10.**
- Stil NutriCook på en varmekilde og stil denne varmekilde på sin maksimale effekt.

Dekompressionsventil



Vend NutriCook således, at vælgeren er ud for dig selv.

DA

Under kogningen

Ligesom med alle andre kogeapparater skal man holde opsyn med NutriCook, når der er børn i nærheden.

Dampen er meget varm, når den slipper ud af ventilen under drift.

- Når du hører et bip, signalerer stopuret, at du skal skru ned for varmekilden.
⇒ fasen med trykkogning starter.
- I slutningen af fasen med trykkogning hører du igen et bip, som angiver, at du skal slukke for varmekilden og stille programvælgeren på . **Fig. 8.**
⇒ fasen med blid trykkogning starter (automatisk programmeret tid).
- Hvis du ved en fejltagelse er kommet til at åbne NutriCook under fasen med blid kogning, skal du lukke den øjeblikkeligt igen og hvis du gør det, har det ingen indflydelse på kogningen.
- Tag ikke stopuret af under kogefaserne.

I slutningen af kogningen

- I slutningen af fasen med blid trykkogning angiver stopuret med et bip, at kogningen er slut .
- Kontrollér at trykindikatoren (D) er faldet.
- Før hanken til åbning/lukning op i lodret position for at åbne låget. **Fig. 1**

Brug beholderens håndtag, hvis du har brug for at flytte NutriCook.

Rengøring og vedligeholdelse

- Det er vigtigt at overholde disse anbefalinger for rengøring og vedligeholdelse efter hver brug, for at apparatet fungerer korrekt.
- Vask NutriCook efter hver brug med vand tilsat lidt opvaskemiddel. Vask dampkurven på samme måde.
- Brug aldrig blegevand eller klorholdige produkter, da de kan forringe kvaliteten af det rustfrie stål.

Lad ikke fødevarer blive i NutriCook.

Sådan rengøres beholderen indvendigt

- Vask den med en skuresvamp og lidt opvaskemiddel.
- Hvis der er skinnende pletter indeni beholderen i rustfrit stål, skal man rengøre den med eddike.
- Beholderen kan vaskes i opvaskemaskine.

DA

Sådan rengøres beholderen udvendigt

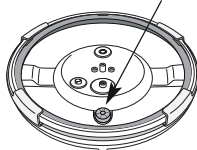
- Vask den med en klud og lidt opvaskemiddel.

Sådan rengøres låget

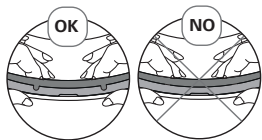
- Tag stopuret af.
- Vask låget med en klud og lidt opvaskemiddel.
- Når stopuret er taget af, kan låget vaskes i opvaskemaskine.
- Hvis lågets krone er blevet misfarvet af fødevarer (gulerødder, appelsiner,...), kan man gnide den med en klud fugtet med madolie og dernæst skylle den med vand.
- Sådan rengøres dekompressionsventilen: Tag betjeningsmodulet af og skyl låget under rindende vand. Kontrollér at ventilens kanal ikke er tilstoppet ved at holde den op mod lyset. **Fig. 14**
- Hvis du ved en fejltagelse er kommet til at tage det automatiske system til udledning af luft af, skal du sætte det i igen ved at trykke på det og samtidig dreje det.

Vask aldrig stopuret i vand eller i opvaskemaskine.

Base for det automatiske system til udledning af luft.



Sådan rengøres lågets pakning



- Rengør pakningen (H) og dens hulrum efter hver kogning.
- Vask pakningen med en klud og lidt opvaskemiddel.
- Sæt pakningen på igen som vist **Fig. 15** og sørg for at indskriften « face côté couvercle » (side mod låg) vender ind mod låget.

Sådan rengøres betjeningsmodulet og ventilerne

- Tag betjeningsmodulet af låget: Se afsnittet « Betjeningsmodul ».
- Vask modulet under rindende vand.
- Kontrollér at dampudledningens kanel (**A**) ikke er tilstoppet ved at holde den op mod lyset **Fig. 16**. Hvis det er tilfældet, skyl den under rindende vand.
- Kontrollér at driftsventilen (**L**), der sidder under låget, kan bevæge sig ved at stille programvælgeren på  og trykke på den med fingeren: **Fig. 17**.
- Denne ventil kan rengøres under rindende vand.
- Kontrollér ligeledes, at sikkerhedsventilen (**M**) fungerer korrekt ved at trykke fast på den med en vatpind (f.eks.) i den centrale del af kanalen, der skal kunne bevæge sig: se **Fig. 18**. Denne ventil kan rengøres under rindende vand.
- Betjeningsmodulet kan også vaskes i opvaskemaskine, når stopuret er taget af.
- Kontrollér at modules pakning (**K**) er sat rigtigt i. Hvis pakningen ikke er sat i eller hvis den er beskadiget, kan dampen strømme ud under modulet, når NutriCook er i brug. Pakningen har en form, der gør det let at tage den ud og sætte den i igen. Det er muligt, at købe denne reservedel i et autoriseret SEB/Tefal serviceværksted.
- Kontrollér at trykindikatoren (**D**) er ren. Den kan vaskes under rindende vand.

Åbn aldrig betjeningsmodulet

Husk at tage stopuret af.

Brug aldrig en skarp eller en spids genstand til at trykke på sikkerhedsventilen.

DA

Sådan rengøres stopuret

Stopuret må ikke vaskes i opvaskemaskine

- Brug en ren og tør klud.
- Brug ikke opløsningsmidler.
- Dyp aldrig stopuret ned i vand.

Opbevaring af NutriCook

- Vend låget om på beholderen.

Sikkerhed

- NutriCook er udstyret med flere sikkerhedsanordninger:

Sikkerhed under lukning

- Kæberne skal være i kontakt med lågets kant. Hvis det ikke er tilfældet, vil der strømme damp ud ved trykindikatoren og trykket kan ikke stige indeni NutriCook.

Sikkerhed under åbning

- Hvis NutriCook er under tryk, kan hanken til åbning/lukning ikke bevæges, da mekanismen er spærret af trykindikatoren.
- Forsøg i så fald aldrig at forcere åbningen af trykkogeren, men stil programvælgeren på  og vent, indtil trykindikatoren (D) er faldet, før NutriCook åbnes.

Sikkerhed mod overtryk

- NutriCook er udstyret med to sikkerhedsanordninger mod overtryk:
- Første anordning: sikkerhedsventilen (M) frigør trykket og der slipper damp vandret ud under betjeningsmodulet. **Fig. 19.**
- Anden anordning: pakningen (H) lader dampen slippe lodret ud mellem låget og beholderen. **Fig. 20.**
- Hvis et af sikkerhedssystemerne mod overtryk bliver udløst:
 - Sluk for varmekilden.
 - Lad NutriCook køle helt af.
 - Åbn den.
 - Kontroller og rengør driftsventilen (L), kanalen til udledning af damp (A), sikkerhedsventilen (M) og pakningen (H).

Anbefalinger under brug

- 1 – Dampen er meget varm, når den slipper ud af driftsventilen.
- 2 – Så snart trykindikatoren stiger, er det ikke mere muligt at åbne NutriCook. Foretag aldrig indgreb på trykindikatoren.
- 3 – I lighed med alle andre kogeapparater skal NutriCook være under opsyn, hvis den bruges i nærheden af børn.
- 4 – Vær forsigtig med dampstrålen.
- 5 – Brug beholderens to håndtag til at flytte NutriCook.
- 6 – Lad aldrig fødevarer blive i NutriCook.
- 7 – Brug aldrig blegevand eller produkter, der indeholder klor, som kan beskadige kvaliteten af rustfrit stål.
- 8 – Lad aldrig låget ligge i blød i vand.
- 9 – Udskift pakningen en gang om året.
- 10 – Det er strengt nødvendigt at få NutriCook kontrolleret i et autoriseret SEB/Tefal serviceværksted efter 10 års brug.
- 11 – Forcér aldrig åbne/lukke mekanismen for at åbne NutriCook.

Garanti

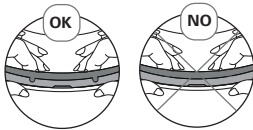
- Inden for rammerne af brug i henhold til brugsanvisningen er **beholderen** til din SEB/Tefal trykkoger dækket af en **10-års garanti** mod:
 - Enhver fejl i forbindelse med beholderens metalstruktur,
 - En for tidlig ødelæggelse af basismetallet.
- **De andre dele er dækket af en garanti for reservedele og arbejdskraft på 1 år** (undtagen i tilfælde af specifik lovgivning i dit land) mod enhver fabrikationsfejl eller mangel.
- **For at gøre brug af denne bindende garanti skal man fremvise kassebon eller regning udstedt på købsdatoen.**
- **Disse garantier udelukker:**
- Ødelæggelser på grund af en manglende overholdelse af de vigtige forsigtighedsregler eller en skødesløs brug, herunder især:
 - Stød, fald på gulvet, bagning i ovn, ...
- Kun autoriserede SEB/Tefal serviceværksteder er bemyndiget til at yde service i forbindelse med denne garanti.
- Ring til det opkaldsnummer ud for adressen til det nærmeste, autoriserede SEB/Tefal serviceværksted i forhold til din bopæl.

Lovbestemt mærkning

Mærkning	Placering
Identificering af fabrikanten eller varemærket	Lågets krone.
Fabrikationsår, Identificering af udstyr / model- lens varenr.	På en kæbes øverste kant, som er synlig, når låget er i "åben" position.
Højeste driftstryk, Maksimalt sikkerhedstryk	Under betjeningsmodulet, når modulet er taget af låget.
Kapacitet	På beholderens udvendige bund.

DA

SEB/Tefal svarer på dine spørgsmål

Problemer	Anbefalinger
Hvis du ikke kan lukke låget:	Kontrollér at hanken til åbning/lukning er i lodret position. Kontrollér at pakningen vender rigtigt, se afsnittet "Rengøring og vedligeholdelse". 
Hvis NutriCook er blevet brugt under tryk uden væske indeni den:	Få NutriCook kontrolleret af et autoriseret SEB/Tefal serviceværksted.
Hvis trykindikatoren ikke er steget og der ikke kommer damp ud under kogningen:	Kontrollér: - at programvælgeren står på et af kogeprogrammerne. - at NutriCook er lukket korrekt.
Hvis trykindikatoren er steget og der ikke kommer damp ud under kogningen:	Det er normalt i de første minutter. Hvis fænomenet vedvarer, vælg programmet . Vent til trykindikatoren falder og vip dernæst hanken til åbning/lukning op i lodret position. Rengør driftsventilen og driftsventilens kanal under rindende vand og kontrollér, at sikkerhedsventilens ventilklap kan bevæge sig: Fig. 17. Se afsnittet "Rengøring og vedligeholdelse".

Problemer	Anbefalinger
Hvis der strømmer damp ud omkring låget, kontrollér:	At låget er lukket korrekt. At lågets pakning sidder korrekt. At pakningen er i god stand. Skift den om nødvendigt ud. At låget, pakningen og pakningens rum i låget er rene. At beholderens kant er i god stand.
Hvis der slipper damp ud ved låget samtidig med en gennemtrængende lyd, tjek:	At pakningen ikke sidder i klemme mellem beholderen og låget.
Hvis du ikke kan åbne låget:	Kontrollér at programvælgeren står på ☞. Kontrollér at trykindikatoren er i lav position. Hvis ikke: frigør trykket. Forsøg aldrig at foretage indgreb på trykindikatoren.
Hvis fødevarerne ikke er blevet kogt eller de er brændt på, kontrollér:	Tiden for kogning. Varmekildens effekt. Programvælgerens placering. Mængden af væske.
Hvis fødevarerne er brændt på i NutriCook:	Lad beholderen stå i blød et stykke tid, før den vaskes. Brug aldrig blegevand eller produkter, der indeholder klor.
Hvis et af sikkerhedssystemerne er blevet udløst:	Sluk for varmekilden. Lad NutriCook køle af uden at flytte den. Vent indtil trykindikatoren er faldet og åbn dernæst NutriCook. Kontrollér og rengør driftsventilen, kanalen til udledning af damp, sikkerhedsventilen og pakningen. Hvis fejlen vedvarer, få apparatet kontrolleret af et autoriseret SEB/Tefal serviceværksted.

DA



Værn om miljøet – Smid ikke dette apparat i skraldespanden

- ① Produktet indeholder værdifulde materialer som kan genanvendes.
- ➡ Indlever det til et godkendt afleveringssted for elektriske produkter.

Viktiga försiktighetsåtgärder

För din säkerhet uppfyller apparaten gällande bestämmelser och standarder:

- Direktivet om tryckbärande anordningar
- Material godkända för livsmedelskontakt
- Apparaten är avsedd för hemmabruk.
- Läs noga igenom samtliga instruktioner och se alltid "Bruksanvisningen".
- Precis som vid användning av alla apparater för tillagning, se till att ha noggrann uppsikt över NutriCook, i synnerhet om barn befinner sig i närheten.
- Placera inte NutriCook i en varm ugn.
- Om NutriCook är under tryck, förflytta den ytterst varsamt. Rör inte de varma ytorna. Använd handtagen och knapparna. Använd grillvantar vid behov.
- Använd inte NutriCook för något annat ändamål än det den är avsedd för.
- NutriCook kokar under tryck. Om den används på ett olämpligt sätt, kan det leda till brännskador. Se till att NutriCook är ordentligt stängd, innan du sätter i gång den. Se rubriken "Stänga".
- Se till att väljaren är i läge tryckminskning innan NutriCook öppnas.
- Ha inte för bråttom när du öppnar din NutriCook. Försäkra dig om att trycket inne i den har sjunkit. Se rubriken "säkerhet".
- Använd aldrig NutriCook utan vätska, det förorsakar allvarliga skador på den. Se till att den alltid innehåller tillräckligt med vätska under kokningen.
- Använd alltid kompatibla värmekällor enligt instruktionerna.
- Fyll inte NutriCook till mer än 2/3 (max markering).
- För livsmedel som sväller under kokningen, som t.ex. ris, torkade grönsaker eller kokt frukt, ... fyll inte NutriCook till mer än hälften av dess kapacitet.
- Efter kokning av kött med ett yttre skinn som kan svälla på grund av trycket (t.ex. oxtunga), stick inte hål i köttet så länge skinet är uppsvällt: du kan bränna dig. Stick hål i köttet före kokningen.
- Vid tillagning av trögflytande ingredienser (torkade ärtor, rabarber...) skall NutriCook skakas om en aning innan den öppnas, så att innehållet inte sprutar ut.
- Kontrollera före varje användning att ventilerna inte är igensatta. Se rubriken "före kokningen".
- Använd inte NutriCook till att flöttyrka med olja under tryck.
- Gör inga ingrepp i säkerhetssystemen som inte ingår i föreskrifterna för rengöring och underhåll.
- Använd endast originaldelar från SEB/Tefal, som passar din modell. Använd endast ett **NutriCook**® kärl och lock.
- Alkoholångor är lättantändliga. Koka upp ca 2 minuter innan du sätter på locket. Håll apparaten under uppsikt när du tillagar recept baserade på alkohol.
- Använd inte NutriCook för förvaring av sura eller salta livsmedel före och efter kokning.

Spara instruktionerna

▲SEB®/Tefal® Tasty Nutrition

Innoverar för din hälsa

Näring är givetvis att äta varierat och balanserat... men inte bara det, näring är mycket mer än ingredienserna. Tillagningen av maten spelar en viktig roll i hur näringen och smakupplevelsorna förvandlas (smak, konsistens...).

Eftersom alla apparater inte är likvärdiga, har ▲SEB®/Tefal® utvecklat en serie som fokuserar på NÄRING FÖR MER NJUTNING: smarta produkter som bevarar all näring och låter ingrediensernas smakämnen komma fram.

Erbjuder unika lösningar

▲SEB®/Tefal® investerar i forskning för att skapa apparater med unik näringsprestanda som dokumenterats i vetenskapliga studier.

Informerar dig

▲SEB®/Tefal® är sedan långt tillbaka din perfekta matlagningspartner för att tillaga snabba, praktiska och trevliga måltider.

Dag efter dag hjälper serien Tasty Nutrition från SEB/Tefal dig att skapa läckra måltider och en balanserad kost genom att:

- främja och bevara ingrediensernas naturliga kvalitet som är väsentligt för din kost,
- begränsa intaget av fett,
- främja en autentisk smak och bortglömda smakämnen,
- begränsa tiden som ägnas åt att tillaga en måltid.

I denna produktserie erbjuder **NutriCook®** 4 exklusiva tillagningsprogram.

Välkommen till NutriCook® världen!

NutriCook®: tryckkokaren som lagar läckra maträtter med bevarat näringsvärde.

4 specifika tillagningsprogram för varje kostgrupp:

- Bevarar upp till 2 ggr mer vitamin C*
- Långsammare upptag av kolhydrater*
- Snabbare tillagning av kött som bevarar lika mycket vitamin B6*
- Bevarar upp till 25 % mer omega 3**

*: jämfört med traditionell tillagning

**: jämfört med ugnstillagning



En gastronomisk och balanserad receptbok: vårens nya gröna ärtor med torsk i foliepaket, frikassé med vinbärsflan... Utan att glömma tabeller med tillagningstider för de huvudsakliga typerna av grönsaker och baslivsmedel.

Beskrivning

- | | |
|-------------------------------|---|
| A. Ångutsläpp | I. Ånginsats |
| B. Automatiskt luftutsläpp | J. Käril |
| C. Timer | K. Packning ångutsläpp |
| D. Tryckindikator | L. Funktions- och tryckminskningsventil |
| E. Båge öppna/stänga | M. Säkerhetsventil |
| F. Väljare tillagningsprogram | N. Låsaxel kontrollpanel |
| G. Infattningsring | |
| H. Packning | |

Produktegenskaper

Bottendiameter NutriCook

Kapacitet	Inre käril Ø	Botten Ø	artikelnummer NutriCook	Material i käril och lock
8 L	25 cm	20 cm	P42214	Rostfritt stål

Teknisk information

- Drifttryck: 85 kPa
- Säkerhetstryck: 120 kPa

Kompatibla värmekällor



- NutriCook används på alla typer av värmekällor, inklusive induktion.
- På elspis och induktion används en platta med likadan eller mindre diameter än NutriCooks botten.
- På keramisk spis, var noga med att kärlets botten är ren och torr.
- På gasspis får lågan inte synas utanför kärlets botten.
- På alla typer av hällar, se till att NutriCook är placerad mitt på värmekällan.

Värm inte upp ett tomt käril då det riskerar att skadas.

- Du kan köpa följande reservdelar till NutriCook:

Reservdelar	Artikelnummer
Packning 8 L	X1010003
Timer	X1060003

- Vid byte av andra delar eller vid reparation, kontakta en auktoriserad SEB/Tefal serviceverkstad.
- Använd endast originaldelar från SEB/Tefal, som motsvarar din modell.

Öppna

- Kontrollera att tillagningsprogrammets väljare är i läge ☞ och att tryckindikatorn sjunkit.
- Fäll upp bågen öppna/stänga från horisontalt läge till vertikalt läge (greppen lossas): Bild 1
- Lyft av locket.

För att öppna/stänga måste kontrollpanelen vara på plats på locket.

SV

Stänga

Greppen måste vara i kontakt med lockets kant.

- Placera locket på kärlet och se till att det noga sluter till.
- Fäll ner bågen öppna/stänga från vertikalt läge till horisontalt läge. Bild 2.
- Tryck lätt mot slutet för att utlösa låsmekanismen.
- Det är normalt att locket kan vridas fritt på kärlet i stängt läge.

Om du inte kan stänga locket:

- Kontrollera att bågen öppna/stänga är i vertikalt läge.
- Kontrollera att packningen är rätt fastsatt.

Kontrollpanel

- Kontrollpanelen är framtagen för att underlätta rengöringen av NutriCook.
- När timern är avtagen kan kärlet och locket diskas i diskmaskin.
- Kontrollpanelen innehåller samtliga komponenter för att NutriCook ska fungera. Så snart den är fastsatt på locket kan NutriCook användas normalt.

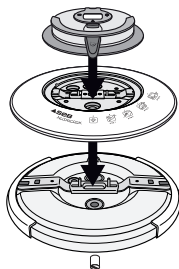
För att ta av kontrollpanelen från locket:

- Vänd på locket.
- Skruva av låsmuttern på kontrollpanelen med hjälp av ett mynt, samtidigt som du håller i kontrollpanelen med den andra handen.
- Infattningsringen hålls fast av kontrollpanelen.



För att låsa kontrollpanelen på locket:

- Placera infattningsringen på locket med lufthållet för det automatiska luftutsläppet (B) inpassat över den grå ventilen.
- Placera kontrollpanelen, bågen nerfälld, på locket.
- Vänd på alltihop samtidigt som kontrollpanelen hålls fast mot locket och skruva fast låsmuttern med hjälp av ett mynt.



SV

- Kontrollpanelen kan endast sättas fast i en riktning.
- Använd aldrig NutriCook utan infattningsringen (G).

Minimum nivå

Ingredienserna i ångsatsen ska inte röra vid NutriCooks lock.

För tillagning direkt i kärlet

- Minsta vätskemängd är 25 cl (2 glas). Bild 3.

Ångkokning

- Häll 75 cl vatten i kärlet.
- Placera ångsatsen fylld med ingredienser på kärlets botten. Bild 5.

Om NutriCook har värmts upp utan vätska inuti:

- Låt en auktoriserad SEB/Tefal serviceverkstad kontrollera NutriCook.

Maximum nivå

- Fyll aldrig NutriCook till mer än 2/3 av kärlets inre volym (max markering). Bild 4.

Vissa typer av mat

- För livsmedel som sväller under kokningen, som t.ex. ris, torkade grönsaker eller kokt frukt, ... fyll inte NutriCook till mer än hälften av dess kapacitet. Bild 6.

Användning av ånginsatsen

- Häll 75 cl vatten i kärlet.
- Placera ånginsatsen på kärlets botten. Bild 5.

Användning av programväljaren

- Receptboken som medföljer NutriCook anger lämpligt program för varje recept.
- Generellt sett motsvarar de 4 tillagningsprogrammen:



Grönsaker

prog 1



Kött

prog 3



Stärkelserik mat

prog 2



Fisk och skaldjur

prog 4

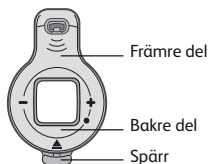
- För vissa recept som innehåller flera av kostgrupperna har programmet valts och bekräftats av vår kock för att garantera en perfekt konsistens och smak.
- Om du önskar innovera och skapa egna recept eller tillaga ingredienser som inte återfinns i tabellen i slutet av boken, rekommenderar vi nedanstående indikationer: prog 1 för grönsaker (och frukt), prog 2 för stärkelserik mat eller recept som innehåller minst en stärkelserik ingrediens, prog 3 för kött och prog 4 för fisk och skaldjur.
- Beroende på vilket tillagningsprogram du valt, varar den varsamma ångfasen i prog 1 = 4 min, i prog 2 = 6 min, i prog 3 = 10 min och i prog 4 = 4 min.
- Tillagning av djupfrysta ingredienser påverkar inte tillagningsprogrammen.
- För soppor rekommenderar vi att du väljer prog 2.

Användning av timern

- NutriCook är inte en vanlig tryckkokare, **▲SEB®/Tefal®** har innoverat för att på bästa sätt bevara matens näringsvärde och i synnerhet låta maträtternas smak komma fram.
- Varje tillagningsprogram innehåller en fas med varsam ånga i slutet av tillagningen för att ge maten perfekt smak. Ångan är snabb och kraftfull i början och blir varsam och måttlig i slutet av tillagningen.
- De 2 tillagningssätten minskar risken för överkokning och garanterar en perfekt tillagning baserad på smakupplevelser med hög kvalitet samt optimalt bevarade näringsvärden och vitaminer.
- För att underlätta användningen av NutriCook får du hjälp och vägledning av timern för dina recept.

Sätt fast och ta av timern

- Sätt fast timern (C) Bild 7, genom att först sätta i den främre delen och sätt därefter fast den bakre delen.
- Ta av timern (C), genom att trycka på spärren och lyft upp.

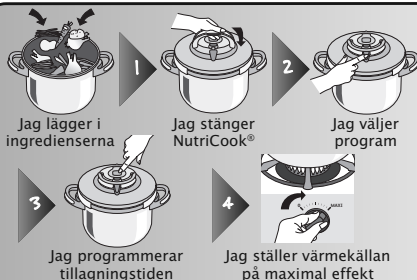


Varje tillagning sker i två faser:

- Hur länge den första fasen under tryck varar, beror direkt på vilket recept eller ingrediens som valts. Programmera tiden i timern med hjälp av knapparna – och +.
- Den andra varsamma tillagningsfasen är redan programmerad i timern och det enda du behöver göra är att följa den...
- Du kan stänga av timern när som helst genom att trycka samtidigt på båda knapparna.
- Under tillagningen kan du ändra tillagningstiden endast om timern är placerad på NutriCook. Under den varsamma ångfasen kan man inte ändra på tillagningstiden.

Öppna inte NutriCook innan den varsamma tillagningen avslutats, du riskerar att avbryta tillagningen innan ingredienserna är helt färdiga.

Se rubriken "Efter kokningens slut".



★ Temperaturen i NutriCook stiger

Värmekälla på maximal effekt



Fastställd programmeringstid

★ Ånga släpps ut:

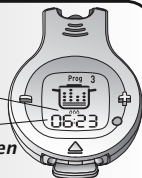
timern avger en ljudsignal som anger att tryckkokningen startar (etapp 1)

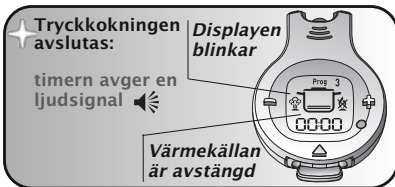


Jag minskar värmekällan

Reducerad värmekälla

Nedräkningen pågår





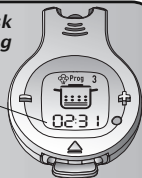
✦ Den varsamma tillagningen (etapp 2) startar automatiskt:

jag öppnar inte innan etapp 2 har avslutats:

AUTOMATISKT PROGRAMMERAD TID, jag ingriper inte



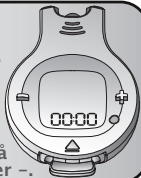
Automatisk neddräkning pågår



✦ Den varsamma tillagningen avslutas

timern avger en ljudsignal som anger att receptet är klart.

Stäng av timerns ljudsignal genom att trycka en enda gång på en av knapparna + eller -.



Ha aldrig för bråttom och försäkra dig om att tryckindikatorn är nere i normalläge.

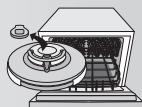
SV



Ta inte av timern från sin plats under tillagningen.

VIKTIGT

Tänk på att ta av timern för att diska locket.



FELMEDDELANDE

Om timern blinkar oavbrutet och avger täta ljudsignaler

- Timern är fastsatt på NutriCook®
- ett tillagningsprogram har valts
- När locket vilar med toppen nere, undgå att trycka på + och - knapparna.

Se till att:



Byte av batterier

- Batteriernas livslängd beror på hur ofta timern används. Om du emellertid märker att indikationerna på displayen försvinner helt eller delvis, måste du byta batterierna.
- När du tar ur batterierna, tänk på att skydda miljön.



Pb

Kasta inte batterierna i hushållssoporna utan lämna uttjänta batterier i speciella behållare, på miljöstationer eller återvinningscentraler. Timern har nämligen alkaliska batterier av knapptyp med mangan. Batterierna innehåller bly. De uppfyller kraven i de europeiska bestämmelserna.

- Du kan byta ut eller be en återförsäljare byta ut batterierna av typ LR 54 (189) eller SR 54 (389), som finns i timern.
- För att ta ut timerns batterier, öppna batterifacket.
Bild 11.
- Stäng batterifacket försiktigt, vrid inte förbi fästena.
Bild 11.

Rekommendationer vid användningen

- Tryck inte ner batterilocket för hårt när du stänger.
- Om du skulle bli av med timern, kan du köpa en ny på alla auktoriserade SEB/Tefal serviceverkstäder.

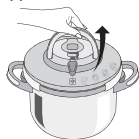
SV

Den första användningen

Placera NutriCook så att väljaren är mitt emot dig.



Jag öppnar min NutriCook®



Ha aldrig för bråttom och forcerar inte öppningen av tryckkokaren - försäkra dig om att tryckindikatorn är nere i normalläge.

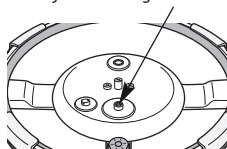
- Fyll på vatten upp till högst 2/3 av den inre volymen (max markering).
- Placera ånginsatsen i kärlet.
- Stäng NutriCook.
- Placera tryckväljaren på PROG 4.
- Programmera 20 minuter på timern.
- Placera NutriCook på en värmekälla som är inställd på maximal effekt.
- När ljudsignalen hörs, visar timern att värmekällan ska minskas. **Bild 12.**
- ⇒ tillagningsetappen under tryck startar.
- I slutet av tillagningen under tryck hörs en ljudsignal, timern anger att värmekällan ska stängas av och väljaren för tillagningsprogrammen placeras på . **Bild 8.**
- ⇒ etappen med varsam tillagning under tryck startar (automatiskt programmerad tid).
- I slutet av den varsamma tillagningen under tryck, anger timerns ljudsignal att tillagningen är avslutad .
- Kontrollera att tryckindikatorn (D) sjunkit.
- Fäll upp bågen öppna/stänga till vertikalt läge för att öppna locket. **Bild 1.**
- Ta av timern, skölj NutriCook och torka den.

Användning av NutriCook

Före kokningen

- Före varje användning, kontrollera att kontrollpanelen är rätt fastsatt (ta hjälp av ett mynt) och kontrollera att tryckminskningsventilen (L) på lockets insida är rörlig, genom att placera programväljaren på  och genom att trycka med fingret. **Bild 17.**
- Kontrollera även att säkerhetsventilen (M) är rörlig: se **Bild 18** och rubriken "rengöring och underhåll".
- Stäng NutriCook.
- Placera väljaren på ett av programmen enligt anvisningarna i receptboken. **Bild 9.**
- Programmera tillagningstiden på timern enligt receptets anvisningar. **Bild 10.**
- Placera NutriCook på en värmekälla som är inställd på maximal effekt.

Tryckminskningsventil



Placera NutriCook så att väljaren är mittemot dig.

Precis som vid användning av alla apparater för tillagning, se till att ha noggrann uppsikt över NutriCook om barn befinner sig i närheten.

Ångan är mycket het när den kommer ut ur funktionsventilen.

- När ljudsignalen hörs, visar timern att värmekällan ska minskas.
⇒ tillagningsetappen under tryck startar.
- I slutet av tillagningen under tryck hörs en ljudsignal, timern anger att värmekällan ska stängas av och väljaren för tillagningsprogrammen placeras på . **Bild 8.**
⇒ etappen med varsam tillagning under tryck startar (automatiskt programmerad tid).
- Om du av misstag öppnar NutriCook under den varsamma tillagningen, stäng omedelbart, i så fall påverkas inte tillagningen.
- Ta inte av timern under tillagningsetapperna.

Efter kokningens slut

- I slutet av den varsamma tillagningen under tryck, anger timerns ljudsignal att tillagningen är avslutad .
- Kontrollera att tryckindikatorn (D) sjunkit.
- Fäll upp bågen öppna/stänga till vertikalt läge för att öppna locket. **Bild 1.**

Använd kärlets handtag för att förflytta NutriCook.

SV

Rengöring och underhåll

- För rätt funktion, var noga med att följa rekommendationerna för rengöring och underhåll efter varje användning.
- Diska NutriCook efter varje användning med ljummet vatten och diskmedel. Diska insatsen på samma sätt.
- Använd aldrig klorin eller klorprodukter då de kan förstöra den rostfria stálytan.

Lämna ej kvar mat i NutriCook.

Rengöring av kärlets insida

- Diska med en skursvamp och diskmedel.
- Om den rostfria insidan skimrar, rengör med ättika.
- Du kan diska kärlet i diskmaskin.

SV

Rengöring av kärlets utsida

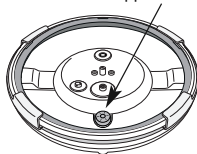
- Diska med en svamp och diskmedel.

Rengöring av locket

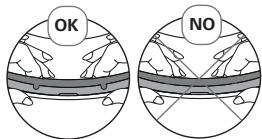
- Ta av timern.
- Diska locket med en svamp och diskmedel.
- Du kan diska locket i diskmaskin efter att ha tagit av timern.
- Om infattningsringen blivit fläckig av ingredienserna (morötter, apelsiner...) gnugga med en trasa fuktad i matolja och skölj därefter.
- Rengöring av tryckminskningsventilen: ta av kontrollpanelen och diska locket under rinnande vatten. Kontrollera i dagsljus att ventilens utloppsrör inte är igensatt. **Bild 14.**
- Om du av misstag har tagit av basen på det automatiska luftutsläppet, sätt tillbaka den på sin plats genom att trycka och vrida samtidigt.

Placera aldrig timern i vatten eller i diskmaskin.

Bas för automatiskt luftutsläpp



Rengöring av lockets packning



- Efter varje kokning, rengör packningen (H) och spåret.
- Diska packningen med en svamp och diskmedel.
- För att sätta packningen på plats igen se **Bild 15** och se till att texten "face côté couvercle" är mot locket.

Rengöring av kontrollpanelen och ventilerna

- Ta av kontrollpanelen från locket: se rubriken "Kontrollpanel".
- Diska kontrollpanelen under rinnande vatten.
- Kontrollera i dagsljus att ångutsläppet (**A**) inte är igensatt se **Bild 16**. Om det är igensatt, skölj under rinnande vatten.
- Kontrollera att funktionsventilen (**L**) på lockets insida är rörlig, genom att placera programväljaren på och genom att trycka med fingret: **Bild 17**. 
- Du kan rengöra denna ventil under rinnande vatten.
- Kontrollera även att säkerhetsventilen (**M**) fungerar rätt genom att trycka hårt med t.ex. en bomullspinne mitt i ventilen som ska vara rörlig: se **Bild 18**. Du kan rengöra denna ventil under rinnande vatten.
- Du kan även diska kontrollpanelen i diskmaskin men var noga med att först ta av timern.
- Kontrollera att kontrollpanelens packning (**K**) sitter rätt på sin plats. Om packningen saknas eller är skadad, kan läckor uppstå under kontrollpanelen när NutriCook är i funktion. Packningens form gör det enkelt att ta av och sätta fast den igen. Vid behov kan du köpa en ny packning på en auktoriserad SEB/Tefal serviceverkstad.
- Kontrollera att tryckindikatorn (**D**) är ren, du kan diska den under rinnande vatten.

Öppna aldrig kontrollpanelen.

Glöm inte att ta av timern.

Använd inte ett vasst eller spetsigt föremål för att göra det.

SV

Rengöring av timern

Diska inte timern i diskmaskin

- Använd en torr och ren trasa.
- Använd inte lösningsmedel.
- Rengör aldrig timern i vatten.

Förvaring av NutriCook

- Vänd locket upp och ner och placera det på kärlet.

Säkerhet

- NutriCook är utrustad med flera säkerhetsanordningar.

Säkerhet när den stängs

- Greppen måste vara i kontakt med lockets kant. Om de inte är det, läcker det ånga från tryckindikatorn och NutriCook kan inte öka i tryck.

Säkerhet när den öppnas

- Om NutriCook är under tryck, kan bågen öppna/stänga inte aktiveras då mekanismen är låst av tryckindikatorn.
- I så fall, försök inte att forcera för att öppna, utan vrid väljaren till  och vänta tills tryckindikatorn (D) sjunker för att öppna NutriCook.

Säkerhet för övertryck

- NutriCook är utrustad med två säkerheter för övertryck:
- Den första säkerhetsanordningen: säkerhetsventilen (M) lättar på trycket och låter ånga strömma ut under kontrollpanelen: **Bild 19**.
- Den andra säkerhetsanordningen: packningen (H) låter ånga strömma ut mellan locket och kärlet. **Bild 20**.
- Om ett av dessa säkerhetssystem utlöses:
 - Stäng av värmekällan.
 - Låt NutriCook svalna helt.
 - Öppna.
 - Kontrollera och rengör funktionsventilen (L), ångutsläppet (A), säkerhetsventilen (M) och packningen (H).

SV

Rekommendationer vid användningen

- 1 - Ångan är mycket het när den kommer ut ur funktionsventilen.
- 2 - Så snart tryckindikatorn stiger kan du inte längre öppna NutriCook. Försök aldrig att påverka tryckindikatorn.
- 3 - Precis som vid användning av alla apparater för tillagning, se till att ha noggrann uppsikt över NutriCook om barn befinner sig i närheten.
- 4 - Se upp för ångstrålar under pågående kokning.
- 5 - Använd kärlets två handtag för att förflytta NutriCook.
- 6 - Lämna ej kvar mat i NutriCook.
- 7 - Använd aldrig klorin eller klorprodukter då de kan förstöra den rostfria stálytan.
- 8 - Låt inte locket ligga i blöt i vatten.
- 9 - Byt ut packningen en gång om året.
- 10 - Låt en auktoriserad SEB/Tefal serviceverkstad se över NutriCook vart 10:e år.
- 11 - Bruka inte våld mot bågen öppna/stänga för att öppna NutriCook.

Garanti

- Vid användning enligt instruktionerna i bruksanvisningen har SEB/Tefal-kokarens **kärl en 10 års garanti** mot:
 - Alla fel som är förknippade med produktens metalluppbyggnad,
 - För tidig försämring av basmetallen.
- **De andra delarna omfattas av 1 års garanti** (med undantag av specifik lagstiftning i ditt land), mot fel eller fabrikationsfel.
- **Garantin gäller mot uppvisande av kassakvitto eller faktura med inköpsdatum.**
- **Garantin täcker inte:**
 - Skador som beror på att försiktighetsåtgärderna inte följts eller vårdslös användning, t.ex.:
 - Stötar, fall, användning i ugn, ...
 - Endast en auktoriserad SEB/Tefal serviceverkstad har rätt att erbjuda dessa garantirättigheter.
 - Kontakta vår kundservice för adressen till närmaste auktoriserad SEB/Tefal serviceverkstad.

Föreskrivna markeringar

Markering	Placering
Identifiering av tillverkaren eller märket	Infattningsring
Tillverkningsår, Identifiering av utrustningen / modellens artikelnummer	På den övre kanten på ett grepp, synlig när locket är i "öppet" läge.
Drifttryck, Säkerhetstryck	Under kontrollpanelen, när kontrollpanelen är avtagen från locket
Kapacitet	På kärlets yttre botten

SEB/Tefal vanliga problem och lösningar

SV

Problem	Rekommendation
Om du inte kan stänga locket:	Kontrollera att bågen öppna/stänga är i vertikalt läge. Kontrollera att packningen är fastsatt i rätt riktning, se rubriken "rengöring och underhåll".
Om NutriCook har värmts upp utan vätska inuti:	Låt en auktoriserad SEB/Tefal verkstad kontrollera NutriCook.
Tryckindikatorn har ej rört sig uppåt och ingen ånga kommer från ventilen under kokning:	Kontrollera att: - Programväljaren är inställd på ett av tillagningsprogrammen. - NutriCook är ordentligt stängd.
Tryckindikatorn har rört sig uppåt och ingen ånga kommer ut under pågående ångkokning:	Detta är normalt under de första minuterna. Om fenomenet inte upphör, välj programmet ☼. Vänta tills tryckindikatorn sjunker, fäll därefter upp bågen öppna/stänga i vertikalt läge. Rengör funktionsventilen och ångutsläppet under rinnande vatten och kontrollera att säkerhetsventilen är rörlig: Bild 17. Se rubriken rengöring och underhåll.

Problem	Rekommendation
Om ånga läcker ut runt locket, kontrollera:	Att locket är ordentligt stängt. Att lockets packning är rätt placerad. Att packningen är i fullgott skick. Byt ut den vid behov. Att locket, packningen och dess skåra i locket är rena. Att kokarens ovkant är i fullgott skick.
Om ånga kommer ut runt locket tillsammans med ett pipande ljud - kontrollera:	Att packningen inte kommit i kläm mellan kärlet och locket.
Om du inte kan öppna locket:	Kontrollera att väljaren är på ☞. Kontrollera att tryckindikatorn är i det nedre läget. I annat fall: minska på trycket. Försök aldrig att påverka tryckindikatorn.
Om ingredienserna inte är färdiga eller om de är vidbrända, kontrollera:	Tillagningstiden Värmekällans effekt. Programväljarens läge. Mängden vätska.
Om ingredienserna är vidbrända i NutriCook:	Blötlägg kärlet en stund innan du diskar det. Använd aldrig klorin eller klorprodukter.
Om ett av säkerhetssystemen utlösts:	Stäng av värmekällan. Låt NutriCook svalna utan att förflytta den. Vänta tills tryckindikatorn sjunkit och öppna. Kontrollera och rengör funktionsventilen, ångutsläppet, säkerhetsventilen och packningen. Om felet fortgår, låt en auktoriserad SEB/Tefal serviceverkstad kontrollera apparaten.

SV



Tänk på miljön!

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

Tärkeitä varotoimia

Oman turvallisuutesi takia tämä laite täyttää siihen sovellettavat normit ja määräykset:

- Painelaitedirektiivi
- Elintarvikkeiden kanssa kontaktissa olevat materiaalit
- Tämä laite on suunniteltu käytettäväksi kotona.
- Lue ja säilytä nämä käyttöohjeet huolellisesti.
- Kuten kaikkien ruuanlaitossa käytettyjen laitteiden kohdalla NutriCookia on pidettävä tarkasti silmällä, kun sitä käytetään lasten lähellä. Älä koske kattilan kuumiin pintoihin.
- Älä laita NutriCookia kuumaan uuniin.
- Siirrä paineistettua NutriCookia hyvin varovasti. Älä koske kuumiin pintoihin. Käytä tarvittaessa käsineitä.
- Älä käytä NutriCookia muihin tarkoituksiin kuin mihin se on tarkoitettu.
- NutriCook avulla valmistat ruokaa paineella. Vältäaksesi käyttövirheet tämän tuotteen kanssa, noudata käyttöohjeita huolellisesti. Varmista, että NutriCook on kunnolla kiinni ennen sen ottamista käyttöön. Katso kappaletta "Sulkeminen".
- Varmista, että valitsin on paineettomassa asennossa, ennen kuin avaat NutriCookin.
- Älä koskaan avaa NutriCookia väkisin. Varmista, että paine kattilan sisällä on laskenut. Katso kappaletta "Turvallisuus".
- Älä koskaan käytä NutriCookin ilman nestettä, se voi vahingoittaa tätä tuotetta. Varmista, että nestettä on aina riittävästi valmistuksen aikana.
- Käytä käyttöohjeiden mukaista yhtä tai useampaa sopivaa lämmönlähdettä.
- Älä täytä NutriCookia yli 2/3 (maksimitäytön merkin).
- Koska jotkin elintarpeet turpoavat valmistettaessa, kuten riisi, kuivatut kasvikset tai soseet..., NutriCookia ei saa täyttää yli sen tilavuuden puolen välin.
- Kun olet valmistanut lihaa, jossa on nahka tai pintakerros jäljellä (esim. naudankieli...) ja joka voi turvota paineessa, anna sen hieman jäähtyä ennen käsittelyä.
- Kun valmistat seuravaanlaisia elintarvikkeita: kuivattuja herneitä, raparperia yms, NutriCookia on hieman "ravistettava" ennen sen avaamista.
- Tarkista aina ennen käyttöä, että venttiilit eivät ole tukossa. Katso kappaletta "Ennen valmistusta".
- Älä käytä NutriCookia paistaaksesi ruokaa öljyssä korkeassa paineessa.
- Älä tee turvalaitteille muita toimenpiteitä kuin tavallinen puhdistus ja hoito.
- Käytä vain alkuperäisiä SEB/Tefal-varaosia, jotka sopivat malliisi. Erityisesti on käytettävä **NutriCook®**-kattilaa ja -kantta.
- Alkoholihöyryt ovat helposti syttyviä. Kiehuta niitä noin 2 minuuttia ennen kannen laittamista paikoilleen. Tarkkaile laitetta, kun valmistat alkoholia sisältäviä reseptejä.
- NutriCook:ssa ei tule säilyttää happamia tai suolaisia ruokia.

Säilytä nämä ohjeet

▲SEB®/Tefal® Maittaava ruokaa

Innovointia terveytesi vuoksi

Hyvässä ravinnossa on kyse siitä, että syöt vaihtelevaa ja tasapainoista ruokaa ... mutta se ei riitä, sillä ravinnossa on kyse paljon muusta kuin vain aineksista. Valmistustapa on olennaisen tärkeää ruuan valmistuksen ja sen maun kannalta (maku, koostumus...).

Myös kaikki laitteilla on suri merkitys, ▲SEB®/Tefal® ovat kehittäneet valikoiman, joka keskittyy teemaan ENEMMÄN NAUTINTOA RUUASTA: tämän valikoiman laitteet ovat kekseliäitä ja ne säilyttävät ruuan kaikki ravintoaineet ja tuovat esiin aineiden todellisen maun.

Haluamme tarjota sinulle ainutlaatuisia ratkaisuja

▲SEB®/Tefal® investoi tutkimukseen luodakseen laitteita, joiden ruuanvalmistusominaisuudet ovat ainutlaatuisia, nämä ominaisuudet on vahvistettu tieteellisissä tutkimuksissa.

Me haluamme tiedottaa sinua

▲SEB®/Tefal® on aina ollut kumppanisi ravitsemuksen alalla, yhtiö on tarjonnut nopeita, käytännöllisiä ja miellyttäviä laitteita aterioiden valmistusta varten.

Joka päivä SEB/Tefal-yhtiön Nutrition Gourmande -valikoima auttaa sinua jakamaan kulinaarisia iloja ja tasapainottamaan ravintoasi, tässä tarkoituksessa:

- me korostamme ja säilytämme elintarvikkeiden luonnollisen ominaismaun,
- me vähennämme rasvan käyttöä,
- me suosimme paluuta unohtuneisiin makuihin ja aromeihin,
- me lyhennämme ruuan valmistukseen tarvittavaa aikaa.

Tässä **NutriCook®** tuotevalikoimassa asiakkaalle tarjotaan 4 eri valmistusohjelmaa.

Tervetuloa NutriCook® maailmaan !

NutriCook®: painekattila, jonka avulla voit valmistaa maukkaita ruokia ja säilyttää elintarvikkeiden ravitsemusominaisuudet.

4 eri valmistusohjelmaa, jotka sopivat varta vasten kullekin elintarvikeryhmälle:

- Ruuassa säilyy jopa 2 kertaa enemmän C-vitamiinia *
- Hitaammin imeytyviä hiilihydraatteja*
- Lihan nopeampi valmistus nopeutuu, mutta siinä säilyy yhtä paljon B6-vitamiinia*
- Ruuassa säilyy jopa 25 % enemmän omega 3:a**

*: suhteessa perinteiseen valmistukseen

** : suhteessa paistamiseen uunissa



Herkkuisia ja tasapainoisia reseptejä sisältävä kirja: uusista herneistä turskamedaljonkeihin, vasikanlihasta herukkavanukkaisiin ...unohtamatta tärkeimpien vihannesten ja peruselintarpeiden valmistusaikojen valmistusaikataulukkoa..

Kuvaus

- | | |
|--|--|
| A. Höyryn poistoaukko | H. Tiiviste |
| B. Ilman automaattinen poistojärjestelmä | I. Höyrykori |
| C. Ajastin | J. Kattila |
| D. Paineenilmaisin | K. Höyrynpoiston tiiviste |
| E. Avaus/sulkemiskahva | L. Käyttöventtiili ja paineenlasku-venttiili |
| F. Valmistusohjelmien valitsin | M. Turvaventtiili |
| G. Kannen kehä | N. Käyttömoduulin kiinnityksaksi |

Ominaisuudet

NutriCook pohjan halkaisija

Tilavuus	Kattilan sisä Ø	Pohjan Ø	NutriCook-viite	Materiaali
8 L	25 cm	20 cm	P42214	Ruostumaton teräs

Tärkeää tietoa

- Ylin käyttöpaine: 85 kPa
- Suurin turvallinen paine: 120 kPa

Sopivat lämmönlähteet



- NutriCook toimii kaikilla lämmitystavoilla, myös induktiolla.
- Sähköliedellä ja induktiolievillä on käytettävä levyä, jonka läpimitta on yhtä suuri tai pienempi kuin NutriCookin pohja.
- Lasikeraamisella liedellä on varmistettava, että kattilan pohja on puhdas.
- Kaasuliedellä liekki ei saa ylittää kattilan halkaisijaa.
- Kaikilla lämmönlähteillä on varmistettava, että NutriCook on keskellä levyä.

Välttääksesi kattilan vaurioittumisen älä tyhjennä sitä kuumana.

- NutriCookiin on saatavilla seuraavat lisälaitteet:

Lisälaitteet	Viitteet
Tiiviste 8 L	X1010003
Ajastin	X1060003

- Jos sinun täytyy vaihtaa muita osia tai tehdä korjauksia, ota yhteys valtuutettuun SEB/Tefal-huoltokeskukseen.
- Käytä vain alkuperäisiä SEB/Tefal-varaosia, jotka vastaavat malliasi.

Avaaminen

- Varmista, että valmistusohjelman valitsin on asennossa  ja paineenilmaisin on laskenut.
- Käännä avaus/sulkemiskahva vaakasuoraan pystyasentoon (leuat aukeavat): **kuva 1**
- Nosta kantta.

Avattaessa/suljettaessa kattilaa moduulin on ehdottomasti oltava paikoillaan kannella.

FI

Sulkeminen

Leukojen on oltava kiinni kannen reunassa.

- Aseta kansi kattilalle ja varmista, että se on kunnolla paikoillaan.
- Käännä avaus/sulkemiskahva pystyasennosta vaakasuoraan. Kuva 2.
- Paina hieman loppuun, jotta lukitusmekanismi toimii.
- Suljetussa asennossa on normaalia, että kansi voi pyöriä vapaasti kattilalla.

Jos et voi sulkea kantta:

- Tarkista, että avaus/sulkemisriipa on pystyasennossa.
- Tarkista, että tiiviste on kunnolla paikoillaan.

Käyttömoduuli

- Käyttömoduuli on suunniteltu siten, että se helpottaa NutriCookin puhdistusta.
- Kun ajastin on otettu pois, kattila ja kansi voidaan pestä astianpesukoneessa.
- Käyttömoduulissa on kaikki osat, joiden avulla NutriCook toimii. Heti kun kansi on kiinnitetty, NutriCookia voi käyttää normaalisti.

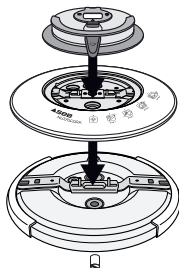
Moduulin irrottaminen kannesta:

- Käännä kanntta.
- Kierrä moduulin kiinnitysmutteri auki kolikon avulla, pitele moduulia toisella kädellä.
- Moduuli pitää kehää kiinni.



Käyttömoduulin kiinnittäminen kannelle:

- Aseta kehä kannelle,
- Aseta moduuli ripa taitettuna alas kannelle.
- Käännä kokonaisuutta ja pitele moduulia kannella, kierrä kiinnitysmutteri kiinni kolikon avulla.



➤ Käyttömoduulin voi laittaa vain yhteen asentoon.

➤ Älä käytä NutriCook:ia ilman moduulia.

FI

Minimitäyttö

Höyrykoriin asetetut elintarvikkeet eivät saa koskea NutriCookin kanteen.

Valmistaminen suoraan kattilassa

- Laita aina minimimäärä nestettä, ainakin 25 cl (2 lasia). **Kuva 3.**

Höyryvalmistus

- Kaada 75 cl vettä kattilan pohjalle.
- Laita Nutrition-höyrykori kattilan pohjalle. **Kuva 5.**

Jos NutriCook on kuumentunut ilman nestettä sen sisällä:

- Tarkastuta NutriCook valtuutetussa SEB/Tefal-huoltokeskuksessa.

Maksimitäyttö

- Älä koskaan täytä NutriCookia yli 2/3 Kattilan korkeudesta (maksimitäytön merkki). **Kuva 4.**

Tietyt elintarpeet

- Tietyt elintarpeet laajenevat valmistuksen aikana, kuten riisi, kuivatut vihannekset tai soseet ... älä täytä NutriCookia yli kattilan puolivälin. **Kuva 6.**

- Kaada 75 cl vettä kattilan pohjalle.
- Laita höyrykori kattilan pohjalle. Kuva 5.

Ohjelmavalitsimen käyttö

- NutriCookin mukana tuleva reseptikirja ilmoittaa kullekin reseptille valittavan ohjelman.
- Yleensä valittavissa olevat 4 ohjelmaa vastaavat seuraavia ruokia:



prog 1

Kasvikset



prog 3

Liha



prog 2

Tärkkelyspitoiset elintarpeet



prog 4

Kalat ja äyriäiset

- Joissakin resepteissä kuitenkin sekoitetaan eri ryhmiin kuuluvia elintarpeita, keittiömestariimme on valinnut ja vahvistanut ohjelman, jotta ruuan maku ja koostumus olisivat mahdollisimman hyviä.
- Jos haluat tehdä kokeiluja ja luoda omia reseptejä tai valmistaa aineksia, joita ei ole taulukossa, me suosittelemme, että noudatat ohjeita alla: ohjelma 1 vihanneksille (ja hedelmille), ohjelma 2 tärkkelyspitoisille elintarpeille tai resepteille, joissa on ainakin yksi tällainen aines mukana, ohjelma 3 lihalle ja ohjelma 4 kalalle ja äyriäisille.
- Riippuen valitusta kypsennysohjelmasta, höyry kestää : ohjelma 1 = 4 min, ohjelma 2 = 6 min, ohjelma 3 = 10 min, ohjelma 4 = 4 min.
- Valmistusohjelman kannalta sillä ei ole väliä, valmistatko ruokaa pakastetuista aineksista.
- Keittoja varten kehotamme valitsemaan ohjelman 2.

Ajastimen käyttö

- NutriCook ei ole perinteinen painekeitin **▲SEB®/Tefal®** on innovoinut voidakseen säilyttää parhaiten elintarvikkeiden ravinto-ominaisuudet mutta myös ennen kaikkea voidakseen taata, että valmistetut ruuat ovat mahdollisimman maukkaita.
- Jokaisessa valmistusohjelmassa on vaihe, jossa valmistus tapahtuu pehmeän höyryn avulla valmistuksen lopussa, näin saadaan aineiden maku parhaiten esille. Höyry kypsyttaa nopeasti ja voimakkaasti alussa, mutta valmistuksen lopussa se muuttuu pehmeäksi ja sitä muodostuu vähemmän.
- Nämä kaksi 2 valmistusvaihetta vähentävät ylikypsyyden vaaraa ja ne takaavat, että valmistustulos on paras mahdollinen ja aineiden maku ja ravintosisältö

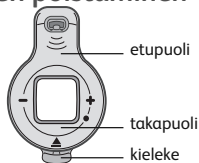
- sekä vitamiinit säilyvät mahdollisimman hyvin.
- Jotta NutriCookin käyttö olisi helpompaa, ajastin auttaa sinua resepteissä.

Ajastimen asettaminen paikoilleen ja sen poistaminen —

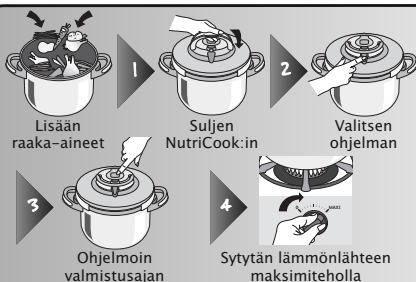
- Ajastimen (C) laittaminen paikoilleen **Kuva 7**, laita ensin etupuoli sisään ja naksauta sitten takapuoli.
- Ajastimen (C) poistaminen, paina kielekettä ja nosta.

Jokaisessa valmistuksessa on kansi vaihetta:

- Ensimmäisen paineikeittovaiheen kesto riippuu suoraan valitusta reseptistä tai valmistettavasta elintarvikkeesta, voit ohjelmoida valmistusajan ajastimella näppäinten – ja + avulla.
- Toisessa vaiheessa on kyse pehmeästä valmistuksesta, ja se on jo ohjelmoitu ajastimeen, sinun tulee vain seurata laitteen toimintaa...
- Voit ottaa ajastimen pois käytöstä painamalla samanaikaisesti molempia painikkeita.
- Ruuan valmistuksen aikana voit vaihtaa valmistusaikaa vain jos ajastin on asetettu NutriCook:iin. Höyrystyksen aikana et voi muuttaa valmistusaikaa.



Älä avaa NutriCookia ennen kuin valmistus on loppunut, muuten on vaara, että valmistus lakkaa ennen kuin ainekset ovat täysin kypsiä. Katso kappaletta « Valmistuksen loppu ».



★ **NutriCookin lämpötila nousee**

Lämmönlähde maksimiteho



Ohjelmoitu aika näkyy muuttumatta

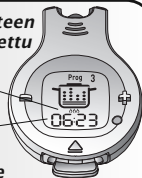
★ **Höyryä vapautuu:**

Ajastin päästää äänimerkin ilmoittaen, että valmistus alkaa (vaihe 1)



Lasken lämmönlähteen lämpöä

Lämmönlähteen tehoa alennettu



Alaspäin lasku etenee

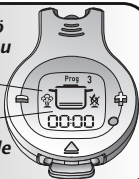


Paineen alainen valmistus on päättynyt:

ajastin antaa äänimerkin

Näyttö vilkkuu

Lämmönlähde sammutettu



Sammutan lämmönlähteen



Valitsen asennon



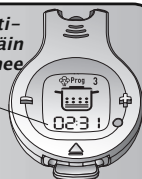
pehmeä valmistus (vaihe 2) alkaa automaattisesti:

Ei saa avata ennen vaiheen 2 loppua

AUTOMAATTISESTI OHJELMOITU AIKA, En tee mitään



Automaattinen alaspäin lasku etenee



pehmeä valmistusvaihe loppuu:

ajastin päästää äänimerkin ilmoittaen, että resepti on päättynyt.

Ajastimen sammuttamiseksi painan kerran jompaakumpaa valitsinta + tai -.



Avaan NutriCookin

Varmista aina ennen kannen avaamista, että paine on laskeutunut.

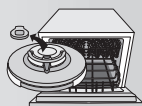
FI



Älä ota ajastinta pois paikoiltaan valmistuksen aikana.

TÄRKEÄÄ

Muista ottaa ajastin pois ennen kannen puhdistusta.



VIRHEVIESTI

Jos ajastin vilkkuu jatkuvasti ja päästää lähekkäin toistuvia äänimerkkejä.

- ajastin on paikoillaan NutriCookilla
- jokin valmistusohjelma on valittu
- Kannen ollessa ylösalaisin, vältä painamasta + ja - näppäimiä.

Varmista, että:



Paristojen vaihtaminen

- Paristojen käyttöaika riippuu siitä, miten usein ajastinta käytetään. Jos huomaat kuitenkin, että näytöstä puuttuu osa tai se on kokonaan sammunut, paristot on otettava pois.
- Ympäristön suojelun takia käytetyt paristot on otettava talteen. Älä heitä niitä pois talousjätteen



Pb

mukana, vaan toimita ne erityiseen keräyspisteeseen. Ajustimen paristot ovat manganeesi-alkaalinappiparistoja, jotka sisältävät lyijyä. Ne täyttävät Euroopan unionin määräykset.

- Voit vaihtaa ajastimessa sijaitsevat paristot, viite LR 54 (189) tai SR 54 (389) tai antaa tällaiseen huoltoon valtuutetun palvelun vaihtaa ne.
- Paristojen ottamiseksi pois on avattava paristokorkki. **Kuva 11.**
- Laita paristokorkki ja sulje varovasti, älä pakota sitä pysäyttäjien yli. **Kuva 11.**

Käyttösuosituksia

- Älä pakota paristokorkkia, kun suljet sen.
- Jos hukkaat ajastimen, voit hankkia uuden valtuutetusta SEB/Tefal-huoltokeskuksesta.

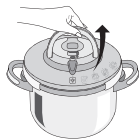
Ensimmäinen käyttö

FI

Suuntaa NutriCook siten, että valitsin on sinua vastapäätä.



NutriCook:in avaaminen



Varmista aina ennen kannen avaamista, että paine on laskeutunut.

- Täytä kattila vedellä 2/3 tasoon saakka (maksimitäytön merkki).
 - Laita höyrykori kattilaan.
 - Sulje NutriCook.
 - Aseta paineenvalitsin asentoon PROG 4.
 - Ohjelmoi 20 minuuttia ajastimella.
 - Aseta NutriCook lämmönlähteelle, joka on säädetty maksimiteholle.
 - Kun kuulet äänimerkin, ajastin ilmoittaa sinulle, että lämmönlähteen tehoa on vähennettävä. **Kuva 12.**
- ⇒ Painekeittovaihe alkaa.
- Painekeittovaiheen lopussa ajastimen äänimerkki ilmoittaa sinulle, että on aika sammuttaa lämmönlähde ja asettaa valmistusohjelman valitsin asentoon . **Kuva 8.**
- ⇒ Lempä painekeittovaihe alkaa (automaattisesti ohjelmoitu aika).
- Lempeän painekeittovaiheen lopussa ajastimen äänimerkki ilmoittaa sinulle, että valmistus on päättynyt .
 - Varmista, että paineenilmaisin (D) on laskenut.
 - Nosta avaus/sulkemisriipa pystyasentoon kannen avaamiseksi. **Kuva 1.**
 - Poista ajastin, huuhtele ja kuivaa NutriCook.

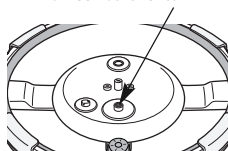
NutriCookin käyttö

Ennen valmistusta

- Aina ennen käyttöä on tarkistettava, että käyttömoduuli on kiinnitetty kunnolla (käytä kolikkoa) ja tarkista, että kannen sisällä sijaitseva paineenalennusventtiili (L) liikkuu, aseta tätä varten ohjelmavalitsin asentoon  ja paina sitä sormella. **Kuva 17.**

- Tarkista myös, että turvaventtiili (M) liikkuu: katso **kuva 18** ja kappaletta «Puhdistus ja hoito».
- Sulje NutriCook.
- Aseta valitsin jollekin reseptikirjassa ilmoitetulle ohjelmalle. **Kuva 9.**
- Ohjelmoi reseptissä ilmoitettu valmistusaika ajastimelle. **Kuva 10.**
- Laita NutriCook lämmönlähteelle, joka on säädetty maksimiteholle.

Paineenlaskuventtiili



Suuntaa NutriCook siten, että valitsin sinua vastapäätä.

Kuten kaikkien ruuanlaitossa käytettyjen laitteiden kohdalla NutriCookia on pidettävä tarkasti silmällä, kun sitä käytetään lasten lähellä.

Höyry on hyvin kuumaa, kun se purkautuu ulos käyttöventtiilistä.

- Kun kuulet äänimerkin, ajastin ilmoittaa, että on vähennettävä lämpöä.
⇒ Painekeittovaihe alkaa.
- Painekeittovaiheen lopussa ajastimen äänimerkki ilmoittaa sinulle, että lämmönlähde on sammutettava ja valmistusohjelmavalitsin on laitettava asentoon  **Kuva 8.**
⇒ Pehmeä painekeittovaihe alkaa (aika on säädetty automaattisesti).
- Jos vahingossa avaat NutriCookin lempeän painekeittovaiheen aikana, sulje se välittömästi, tässä tapauksessa valmistukselle ei koidu haittaa.
- Älä ota ajastinta pois valmistusvaiheiden aikana.

FI

Valmistuksen loppu

- Pehmeän painekettosyklin lopussa ajastimen äänimerkki ilmoittaa, että valmistus on loppu. 
- Varmista, että paineenilmaisin (D) on laskenut.
- Nosta avaus/sulkemisripa pystyasentoon kannen avaamiseksi. **Kuva 1.**

Kun siirrät NutriCookia, käytä kattilan kahvoja.

Puhdistus ja hoito

- Jotta laite toimii kunnolla, on aina käytön jälkeen noudatettava puhdistus- ja hoitosuosituksia.
- Pese NutriCook aina käytön jälkeen vedellä, johon on lisätty astianpesuainetta.. Toimi samalla tavalla korin suhteen.
- Älä koskaan käytä klooripitoisia tuotteita, ne voivat vahingoittaa ruostumatonta terästä.

Älä jätä ruokaa NutriCookiin.

Kattilan sisäpuolen puhdistus

- Pese hankaussienellä ja astianpesuaineella.
- Jos kattilan sisustan ruostumaton teräs heijastelee sinisenä, se on puhdistettava etikalla.
- Voit laittaa kattilan astianpesukoneeseen.

Kattilan ulkopuolen puhdistus

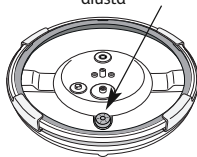
- Pese pesusienellä ja astianpesuaineella.

Kannen puhdistus

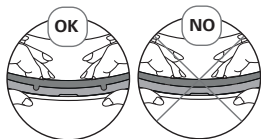
- Poista ajastin.
- Pese kansi sienellä ja astianpesuaineella.
- Voit laittaa kannen astianpesukoneeseen, kun olet poistanut ajastimen.
- Jos kannen kehä värjäytyy elintarpeista (porkkanat, appelsiinit....), hankaa sitä kankaalla, joka on kostutettu ruokaöljyyn, huuhtelee se sitten.
- Voit puhdistaa paineenalennusventtiilin: poista käyttömoduuli ja laita kansi veden alle. Tarkista silmävaraisesti valoa vasten, että venttiilin aukko ei ole tukossa. **Kuva 14.**
- Jos vahingossa otat automaattisen ilman poistojärjestelmän alustan pois, laita se takaisin painamalla ja kääntämällä yhtä aikaa.

Älä koskaan laita ajastinta veden alle tai astianpesukoneeseen.

Automaattisen ilmanpoistojärjestelmän alusta



Kannen tiivisteiden puhdistaminen



- Aina valmistuksen jälkeen on puhdistettava tiiviste (H) ja sen lokero.
- Pese tiiviste sienellä ja astianpesuaineella.
- Kun haluat laittaa tiivisteiden paikoilleen, katso **kuva 15** ja varmista, että teksti « face côté couvercle » on kantta vasten.

Käyttömoduulin ja venttiilien puhdistus

- Poista käyttömoduuli kannesta: katso kappaletta "Käyttömoduuli"
- Pese moduuli juoksevassa vedessä.
- Tarkista silmävaraisesti valoa vasten, että höyrynpistoaukko (A) ei ole tukossa, katso kuva 16. Jos se on tukossa, laita se veden alle.
- Tarkista, että kannen sisällä sijaitseva käyttöventtiili (L) liikkuu, aseta tätä varten kannen sisällä sijaitseva ohjelmavalitsin asentoon  ja paina sitä sormella: Kuva 17.
- Voit puhdistaa tämän venttiilin vesisuihkun alla.
- Tarkista myös, että turvaventtiili (M) toimii kunnolla, Paina sen aukon keskustaa voimakkaasti (esimerkiksi) pumpulipuikolla, sen täytyy liikkua: katso kuva 18. Voit puhdistaa tämän venttiili vesisuihkun alla.
- Voit myös laittaa käyttömoduulin astianpesukoneeseen, muista ottaa ajastin pois.
- Tarkista, että moduulin tiiviste (K) on kunnolla paikoillaan. Jos tämä tiiviste puuttuu tai se on rikki, moduulin alla esiintyy vuotoa, kun NutriCookia käytetään. Tiivisteiden muoto helpottaa sen irrottamista ja asettamista. Tarvittaessa tämä osa on saatavissa valtuutetuista SEB/Tefal-huoltokeskuksista.
- Tarkista, että paineenilmaisin (D) on puhdas, voit pestä sen juoksevassa vedessä.

Älä koskaan avaa käyttömoduulia.

Muista ottaa ajastin pois.

Älä käytä leikkaavaa tai terävää esinettä tämän toimenpiteen tekemiseksi.

FI

Ajastimen puhdistus

Älä laita ajastinta astianpesukoneeseen

- Käytä puhdasta ja kuivaa kangasta.
- Älä käytä luottimia.
- Älä koskaan laita ajastinta veden alle.

NutriCookin säilyttäminen

- Käännä kansi kattilalle.

Turvallisuus

- NutriCook on varustettu lukuisilla turvalaitteilla.

Turvallinen kannen sulkeminen

- Leukojen on oltava kontaktissa kannen reunana kanssa, mikäli näin ei ole niin aseta kansi niin, näin varmistat sen ettei höyryä karkaa eikä paine nouse NutriCook:ssa.

- Jos NutriCookissa on painetta, avaus/sulkemisripaa ei voi käyttää, sillä paineenilmaisimien lukitsee mekanismin.
- Tässä tapauksessa ei saa yrittää avata laitetta väkisin, laita valitsin sen sijaan asentoon  ja odota, että paineenilmaisimien (D) laskee ennen kuin avaat NutriCookin

Ylipaineen turvalaitteet

- NutriCook on varustettu kahdella ylipaineen turvalaitteella:
- Ensimmäinen laite: turvaventtiili (M) vapauttaa paineen ja höyry purkautuu käyttömoduulin alle: **kuva 19**.
- Toinen laite: tiiviste (H) päästää höyryä kannen ja kattilan väliin. **Kuva 20**.
- Jos toinen ylipaineen turvajärjestelmä laukeaa:
 - Sammuta lämmönlähde
 - Anna NutriCookin jäähtyä täydellisesti.
 - Avaa laite
 - Tarkista ja puhdista käyttöventtiili (L), höyryn vapautusventtiili (A), turvaventtiili (M) ja tiiviste (H).

Käyttösuosituksia

- 1 - Höyry on hyvin kuumaa, kun se purkautuu ulos käyttöventtiilistä.
- 2 - Heti paineenilmaisimen noustua NutriCookia ei voi enää avata. Älä koskaan tee paineenilmaisimelle mitään.
- 3 - Kuten kaikkien ruuanlaitossa käytettyjen laitteiden kohdalla NutriCookia on pidettävä tarkasti silmällä, kun sitä käytetään lasten lähellä.
- 4 - Varo höyrystysihku.
- 5 - Kun siirrät NutriCookia, käytä kattilan kahta kädensijaa.
- 6 - Älä jätä elintarpeita NutriCookin sisään.
- 7 - Älä koskaan käytä klooripitoisia tuotteita, ne voivat vahingoittaa ruostumatonta terästä.
- 8 - Älä koskaan jätä kantta likoamaan veteen.
- 9 - Vaihda tiiviste joka vuosi.
- 10 - NutriCook on ehdottomasti tarkastettava valtuutetussa SEB/Tefal-huoltokeskuksessa 10 vuoden käytön jälkeen.
- 11 - Älä koskaan väännä avauskahvaa väkisin.

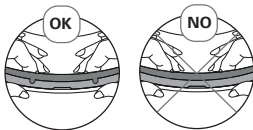
Takuu

- Tämän käyttöohjeen suositteleman käytön rajoissa uuden SEB/Tefal-painekeittimen **kattila on varustettu 10 vuoden takuulla** seuraavien seikkojen osalta:
 - Kaikki viat, jotka liittyvät kattilan metallirakenteeseen,
 - Perusmetallin ennenaikainen heikkeneminen tai pilaantuminen.
- **Kaikkien muiden osien osalta takuu-aika on 1 vuosi** (lukuun ottamatta oman maasi erikoissäädöksiä) valmistusvikoja vastaan.
- Tämän sopimustakuun mukaiset korvaukset edellyttävät, että takuun haltija esittää kassakuitin tai laskun, jossa on ostopäivä.
- Tämä takuu ei kata seuraavia seikkoja:
- Vauriot, jotka aiheutuvat tärkeiden varotoimien laiminlyömisestä tai huolimattomasta käytöstä, erityisesti tämä koskee seuraavia seikkoja:
 - Iskuja, laitteen putoamista, sen laittamista uuniin ...
- Vain valtuutetut SEB/Tefal-huoltokeskukset ovat valtuutettuja antamaan tämän takuun mukaisia korvauksia.
- Soita palvelunumeroon saadaksesi lähimmän valtuutetun SEB/Tefal-huoltokeskuksen osoitteen.

Vaatimusten mukaiset merkinnät

Merkintä	Sijainti
Valmistaja tai merkki	Kannen kehä
Valmistusvuosi, Laitteen tunnistustiedot/ mallin viite	Leuan yläreuna, näkyvässä, kun kansi on auki-asennossa.
Ylin käyttöpaine, Korkein turvallinen paine	Käyttömoduulin alla, kun moduuli on poistettu kannesta.
Tilavuus	Kattilan pohjan ulkopinnalla

SEB/Tefal vastaa kysymyksiin

Ongelmat	Suositukset
FI Jos et voi sulkea kantta:	Tarkista, että avaus/sulkemisrengas on pystyasennossa. Tarkista, että tiiviste on asennettu oikein, katso kappaletta "Puhdistus ja hoito". 
Jos NutriCook on kuumentunut ilman nestettä laitteen sisällä:	Tarkistuta NutriCook valtuutetussa SEB/Tefal-huoltokeskuksessa.
Jos paineenilmaisin ei ole noussut ylös eikä mitään tule ulos venttiilin kautta valmistuksen aikana:	Tarkista, että : - Valmistusohjelman valitsin on jollain valmistusohjelmalla. - NutriCook on suljettu kunnolla.
Jos paineenilmaisin on noussut ylös eikä mitään tule ulos venttiilin kautta valmistuksen aikana:	Tämä on normaalia ensimmäisten minuuttien aikana. Jos asia ei korjaannu, valitse ohjelma ☼. Odota, että paineenilmaisin laskeutuu, vaihda sitten avaus/sulkemisrengas pystyasentoon. Puhdista käyttöventtiili ja höyrynpistoaukko vesisuihkun alla ja tarkista, että turvaventtiili voi liikkua: kuva 17. Katso kappaletta 'Puhdistus ja hoito'.

Ongelmat	Suositukset
Höyryä purkautuu kannen ympäriltä, tarkista:	Kansi on kunnolla kiinni. Tiiviste on asennettu oikein kannelle. Tiivisteiden kunto, vaihda se tarvittaessa. Kansi, tiiviste ja sen lokero ovat puhtaita. Kattilan reuna on hyvässä kunnossa.
Jos höyryä karkaa kannen alta :	Tarkista, että tiiviste ei ole jäänyt kiinni kannen ja kattilan väliin.
Jos et voi avata kantta:	Tarkista, että valitsin on asennossa ☸. Tarkista, että paineenilmaisimella on ala-asennossa. Muussa tapauksessa: päästä paine pois. Älä koskaan tee mitään toimenpiteitä tälle paineenilmaisimelle.
Jos ruoka ei ole kypsää tai se on palanut, tarkista seuraavat seikat:	Valmistusaika. Lämmönlähteen teho. Valmistusohjelman valitsimen oikea asento. Nesteen määrä
Jos ruoka on palanut NutriCookissa:	Anna kattilan liota jonkin aikaa ennen sen pesemistä. Älä koskaan käytä klooripitoisia tuotteita.
Jos jokin turvajärjestelmä laukeaa:	Sammuta lämmönlähde. Anna NutriCookin jäähtyä siirtämättä sitä. Odota, että paineenilmaisimella laskee ja avaa kattila. Tarkista ja puhdista käyttöventtiili, höyrynpurkautumisväylä, turvaventtiili ja tiiviste. Jos vika toistuu, tarkistuta laite valtuutetussa SEB/Tefal -huoltamossa.

FI



Suojele ympäristöäsi!

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

Viktige forholdsregler

Av hensyn til din sikkerhet er dette apparatet i samsvar med gjeldende standarder og regler:

- Direktivet for utstyr under trykk
- Materialer i kontakt med matvarer
- Dette apparatet er beregnet til bruk i hjemmet.
- Ta deg tid til å lese alle instruksjonene og bruk alltid "Brukerveiledningen" som referanse.
- Som for alle kokeapparater, må NutriCook holdes under oppsyn, spesielt hvis den brukes når barn er i nærheten.
- Ikke sett NutriCook i en oppvarmet stekeovn.
- Når NutriCook er under trykk, må den flyttes svært forsiktig. Ikke berør de varme overflatene. Bruk håndtakene og knappene. Bruk grillvotter om nødvendig.
- Ikke bruk NutriCook til andre formål enn det den er beregnet på.
- NutriCook koker mat under trykk. Uriktig bruk kan føre til brannskader. Pass på at NutriCook er riktig lukket før du tar den i bruk. Se avsnittet "Lukke kokeren".
- Forsikre deg om at sikkerhetsventilen er i posisjon for nedsatt trykk før du åpner kokeren.
- Åpne aldri NutriCook med makt. Pass på at trykket inni kokeren har falt. Se avsnittet "Sikkerhet".
- Bruk aldri NutriCook uten væske da det vil påføre kokeren alvorlig skade. Pass på at det alltid er tilstrekkelig væske under hele koketiden.
- Bruk en kompatibel kokeplate i henhold til bruksanvisningen.
- Ikke fyll NutriCook over 2/3-merket (maks. innhold).
- For matvarer som utvider seg under koking, f.eks. ris, tørkede grønnsaker, kompott ... må du ikke fylle NutriCook over halvparten av grytens volum.
- Etter å ha stekt kjøtt som har et ytre hudlag (f.eks. oksetunge ...) som risikerer å svulle under trykk, må du ikke stikke hull i kjøttet så lenge huden ser oppblåst ut, da du kan brenne deg på kjøttkraften. Vi anbefaler at du stikker hull i kjøttet før koking.
- Ved koking av deigaktige matvarer (tørre erter, rabarbra ...) må NutriCook ristes lett før du åpner den slik at innholdet ikke spruter ut.
- Før hver bruk må du kontrollere at sikkerhetsventilen ikke er tilstoppet. Se avsnitt "Før koking".
- Ikke bruk NutriCook til å frityrsteke med olje under trykk.
- Ikke foreta deg annet med sikkerhetssystemene enn å følge de vanlige rengjørings- og vedlikeholdsinstruksjonene.
- Bruk bare originale deler fra SEB/Tefal som passer til din modell. Det er spesielt viktig at du bruker en gryte og et lokk av typen **NutriCook®**.
- Alkohol damp er brannfarlig. La det koke i ca. 2 minutter før lokket settes på. Hold øye med apparatet når du lager oppskrifter med alkohol.
- Ikke bruk NutriCook til å oppbevare syrlige eller salte matvarer før og etter matlagingen, da dette kan ødelegge gryten.

Ta vare på disse instruksjonene

Nutrition Gourmande – et sunt og smakfullt kosthold

Nyskapning for helsen

Et ernæringsriktig kosthold betyr selvfølgelig å spise sunt og variert ... men det stopper ikke der. Et godt kosthold er mer enn bare ingrediensene. Måten maten er laget på, spiller en vesentlig rolle for ernæringsinnholdet og sansene (smak, konsistens...) når maten omdannes. Ettersom alle apparater ikke er like gode, har **▲SEB®/Tefal®** derfor utviklet en spesialserie for BEDRE KOSTHOLD OG MER GLEDE. Serien består av sinnrike kjøkkenredskaper som beholder matens gode næringsinnhold og ingrediensens sanne smak.

tilbyr unike løsninger

▲SEB®/Tefal® investerer i forskning for å lage apparater med unike ernæringsmessige ytelser som bekreftes av vitenskapelige studier.

informerer deg

▲SEB®/Tefal® har alltid vært en enestående matpartner. SEB/Tefal tilbyr raske, praktiske og brukervennlige løsninger når du skal lage mat.

Dag etter dag vil serien Nutrition Gourmande fra SEB/Tefal gi deg matglede og et ernæringsriktig kosthold ved å:

- Fremme og beholde kvaliteten på de naturlige ingrediensene som er vesentlige for ditt kosthold
- Begrense bruken av fettstoffer
- Få frem matens rene og naturlige smaker
- Begrense tiden du bruker på matlaging.

I denne produktserien tilbyr **NutriCook®** 4 eksklusive kokeprogrammer.

NO

Velkommen til NutriCook®-universet!

NutriCook®: Trykkokeren som lager smakfulle retter og beholder matens næringsstoffer.

4 programmer tilpasset hver enkelt gruppe matvarer:

- Opptil 2 ganger mer vitamin C beholdes i matvarene*
- Karbohydrater som opptas langsommere av kroppen*
- Kortere koke/steketid for kjøtt, og mer vitamin B6 beholdes i maten*
- Opptil 25 % mer omega 3 beholdes i maten**

*: I forhold til klassisk koking

** : I forhold til ovnsbakt mat



Sunne og smakfulle oppskrifter samlet i et lite hefte: Her finner du grønne erter med foliekokt torsk, frikassé, ripspudding ... Heftet gir også en oversikt over koketider for vanlige grønnsaker og basismatvarer.

Beskrivelse

- | | |
|--------------------------|--|
| A. Damputgang | I. Dampkurv |
| B. Automatisk luftutgang | J. Gryte |
| C. Timer | K. Pakning for damputgangen |
| D. Trykkmåler | L. Funksjonsventil og dampreduksjonsventil |
| E. Åpne-/lukkehåndtak | M. Sikkerhetsventil |
| F. Kokeprogram | N. Festeakse for betjeningsdelen |
| G. Dekselring | |
| H. Pakning | |

Tekniske data

Bunndiameter på NutriCook

Volum	Indre Ø gryte	Ø Bunn	Artikkelnr. NutriCook	Material gryte og lokk
8 liter	25 cm	20 cm	P42214	Rustfritt stål

Normgivende informasjon

- Øvre funksjonstrykk: 85 kPa
- Maksimalt sikkerhetstrykk: 120 kPa

NO Kompatible kokeplater



- NutriCook kan brukes på alle kokeplater, inkludert induksjon.
- Når du bruker en elektrisk kokeplate eller en induksjonsplate, må du bruke en plate med lik eller mindre kokesone enn bunnen på kokeren.
- Når du bruker en keramisk topp, må du passe på at bunnen på kokeren er ren og jevn.
- Når du bruker en gassplate, må gassblusset ikke være større enn diameteren på kokerens bunn.
- Sørg for at NutriCook står stødig midt på alle kokeplater.

Ikke varm opp gryten når den er tom, da dette kan skade produktet.

- Disse tilbehørsdelene kan kjøpes for NutriCook:

Tilbehørsdel	Referanse
Pakning 8 L	X1010003
Timer	X1060003

- Kontakt et servicesenter godkjent av SEB/Tefal for å bytte ut andre deler eller få utført reparasjoner.
- Bruk bare originale deler fra SEB/Tefal som passer til din modell.

Åpne kokeren

- Sjekk at programvelgeren står på posisjonen ☞ og at trykkmåleren er i senket posisjon.
- Løft opp åpne/lukkehåndtaket fra liggende til oppreist stilling (klypene spriker): **Fig 1**
- Løft opp lokket.

For å åpne og lukke kokeren må betjeningsdelen alltid være på lokket.

Lukke kokeren

Klypene skal være i kontakt med kanten på lokket.

- Sett lokket på gryten og pass på at det plasseres riktig.
- Løft opp åpne/lukkehåndtaket fra oppreist til liggende stilling. **Fig 2.**
- Trykk litt mot slutten av bevegelsen for å låse fast håndtaket.
- I lukket posisjon er det normalt at lokket kan vrís fritt på gryten.

Hvis du ikke kan lukke lokket:

- Sjekk at åpne/lukkehåndtaket i utgangspunktet er i oppreist stilling.
- Pass på at pakningen sitter riktig.

Betjeningsdel

- Betjeningsdelen har blitt utformet for å forenkle rengjøringen av NutriCook.
- Når timeren er fjernet, kan gryten og lokket vaskes i oppvaskmaskin.
- Betjeningsdelen inneholder alle NutriCooks funksjoner. Når den er festet til lokket, kan NutriCook brukes normalt.

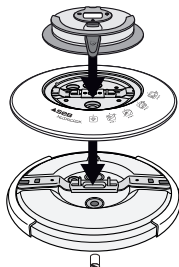
Fjerne delen fra lokket:

- Snu lokket.
- Skru løs festemutteren på betjeningsdelen med en mynt samtidig som du holder delen med den andre hånden.
- Betjeningsdelen holder dekselringen på plass.



Feste betjeningsdelen på lokket:

- Sett dekselringen på lokket.
- Sett betjeningsdelen med liggende håndtak, på lokket.
- Snu hele enheten mens du holder betjeningsdelen fast på lokket, og skru festemutteren fast med en mynt.



- Betjeningsdelen kan kun monteres én vei.
- Aldri bruk NutriCook uten dekselringen.

Minstevolum

NO

Matvarene som settes i dampkurven, skal ikke berøre lokket på NutriCook.

Koking rett i gryten

- Ha alltid minst 2,5 dl væske (2 glass) i gryten. Fig 3.

Dampkoking

- Ha 7,5 dl vann i gryten.
- Sett dampkurven fra serien Nutrition nederst i gryten. Fig 5.

Hvis NutriCook har blitt varmet opp uten væske:

- Få et servicesenter godkjent av SEB/Tefal til å se på NutriCook.

Maksimalt volum

- Fyll aldri NutriCook over 2/3 av gryten (maks. innhold). Fig 4.

For visse matvarer

- For matvarer som utvider seg under koking, f.eks. ris, tørkede grønnsaker eller kompot, må du ikke fylle NutriCook over halvparten av høyden på gryten. Fig 6.

- Ha 7,5 dl vann i gryten.
- Sett dampkurven nederst i gryten. Fig 5.

Bruke et kokeprogram

- Oppskriftsheftet som leveres sammen med NutriCook, oppgir hvilket program du skal velge for hver oppskrift.
- I store trekk tilsvare de 4 kokeprogrammene matvaregruppene nedenfor:



prog 1

Grønnsaker



prog 3

Kjøtt



prog 2

Poteter, ris, pasta osv.



prog 4

Fisk og skalldyr

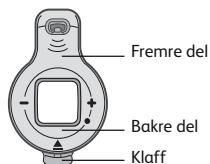
- For noen av oppskriftene som blander flere matvaregrupper, har programmet blitt valgt av vår kock slik at konsistensen og smaken blir perfekt.
- Hvis du ønsker å lage dine egne oppskrifter eller koke ingredienser som ikke finnes på tabellene i slutten av heftet, anbefaler vi at du tar utgangspunkt i anbefalingene nedenfor: prog 1 for grønnsaker (og frukt), prog 2 for poteter, pasta, ris osv. eller oppskrifter med minst én slik matvare, prog 3 for kjøtt og prog 4 for fisk og skalldyr.
- Avhengig av det valgte kokeprogrammet, varer den moderate dampfasen: progr. 1 = 4 min., progr. 2 = 6 min., progr. 3 = 10 min., progr. 4 = 4 min.
- Frosne matvarer har ingen innvirkning på valget av kokeprogram.
- Når du lager suppe, anbefaler vi at du velger prog 2.

Bruke timeren

- NutriCook er ikke en vanlig trykkoker. **▲SEB®/Tefal®** har laget et nytt produkt for å bevare matens næringsstoffer på best mulig vis, men især for å fremheve smaken på matvarene.
- Hvert kokeprogram har integrert en moderat dampfase mot slutten av kokingen for å fremheve matens smak. Dampen er hurtig og kraftig i startfasen, men blir lavere og moderat mot slutten av kokingen.
- Disse to kokemåtene begrenser overkoking, og sikrer perfekt kokte matvarer med høy smaks kvalitet og optimalt bevarte næringsstoffer og vitaminer.
- Timeren forenkler bruken av NutriCook og veileder deg mens du lager maten.

Sette på og fjerne timeren

- Du setter på plass timeren (C) Fig. 7, ved først å stikke fremre del inn før du knepper på plass bakre del.
- Du fjerner timeren (C) ved å trykke på klaffen og løfte den opp.



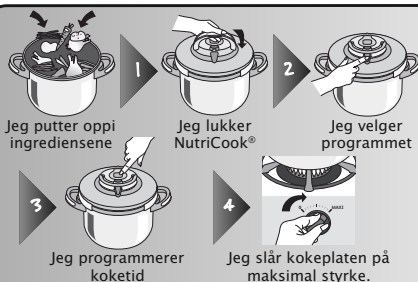
Hver kokemetode foregår i to faser:

- Første fase med trykk tilsvarer koketiden som står i oppskriften eller anbefales for matvaren som skal kokes. Denne tiden skal programmeres på timeren med knappene - og +.
- Den andre fasen med moderat koking er allerede programmert i timeren, og du må bare følge anvisningene ...
- Du kan slå av timeren når som helst ved å trykke samtidig på begge knappene.
- Under kokingen kan du bare endre koketiden dersom timeren er innstilt på NutriCook. Under den moderate dampfasen kan du ikke endre koketiden.

Ikke åpne NutriCook før slutten av den moderate kokingen, ellers kan du risikere å stanse kokingen før matvarene er gjennomkokte.

Se avsnittet "Etter koking".

NO



NutriCook varmes opp

Kokeplate på maksimal styrke.



Fast programmert tid

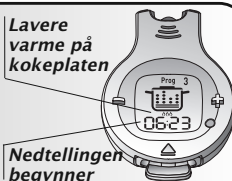
Damp slippes ut:

Timeren piper for å markere at kokingen under trykk begynner (trinn 1)



Jeg skruer ned varmen på kokeplaten

Lavere varme på kokeplaten



Nedtellingen begynner

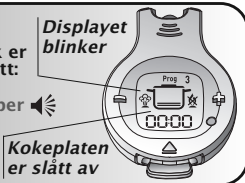


Kokingen under trykk er nettopp slutt:

Timeren piper

Displayet blinker

Kokeplaten er slått av



Jeg slår av kokeplaten



Jeg velger posisjonen



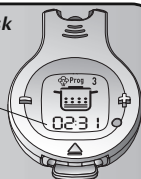
Den moderate kokingen (trinn 2) begynner automatisk:

jeg åpner ikke før slutten av trinn 2:

AUTOPROGRAMMERT TID, jeg venter.

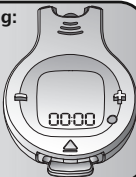


Automatisk nedtelling



Slutt på moderat koking:

timeren piper for å markere at oppskriften er ferdig. For å stoppe timerens lydsignal, trykker jeg en gang på en av knappene + eller -.



Jeg åpner NutriCook®

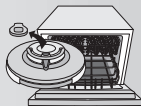
Aldri bruk makt til å åpne trykkokeren, sørg for at trykkindikatoren er nede i normal posisjon.



Ikke fjern timeren mens maten koker.

VIKTIG

Husk å fjerne timeren når du rengjør lokket.

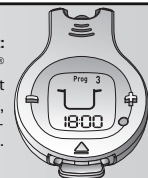


Hvis timeren blinker kontinuerlig og piper hurtig

FEILMELDING

- Timeren er plassert på NutriCook®
- Et kokeprogram har blitt valgt
- Når lokket hviler med toppen ned, så unngå å trykke på knappene + og -.

Påse at:



Bytte batterier

- Batterienes levetid avhenger av hvor hyppig timeren brukes. Når tallene på displayet blir helt eller delvis borte, må du bytte batteriene.
- Bidra til et renere miljø ved å ta ut de brukte batteriene. Ikke kast batteriene sammen med husholdningsavfall, men ta dem med til en gjenvinningsstasjon.



Pb

Timerbatteriene er alkaliske knappceller med mangan. De inneholder bly, og de er i samsvar med europeiske forskrifter.

- Du kan bytte eller få skiftet ut batteriene med artikkelnummer LR 54 (189) eller SR 54 (389) i timeren av en butikkansatt som har godkjenning til å utføre denne typen tjeneste.
- Åpne batterilokket for å ta batteriene ut av timeren. **Fig 11.**
- Lukk batterilokket forsiktig, og ikke bruk makt etter at den har kneppet igjen. **Fig 11.**

Anbefalinger for bruk

- Ikke bruk makt på batterilokket når du lukker det.
- Skulle du miste timeren, kan du skaffe deg en ny i alle våre servicesentre godkjent av SEB/Tefal.

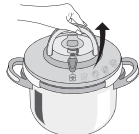
Ta i bruk apparatet

Sett NutriCook slik at programvelgeren står overfor deg.

NO



Jeg åpner min NutriCook®



Aldri bruk makt til å åpne trykkokeren, sørg for at trykkindikatoren er nede i normal posisjon.

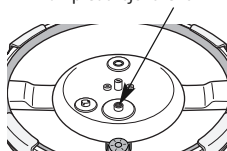
- Fyll gryten med vann opptil 2/3 av volumet (maks. innhold).
- Sett dampkurven i gryten.
- Lukk NutriCook.
- Sett trykkvelgeren på PROG 4.
- Programmer 20 minutter på timeren.
- Sett NutriCook på en kokeplate satt på maksimal styrke.
- Når timeren piper, skruer du ned temperaturen på kokeplaten. **Fig. 12.**
- ⇒ koking under trykk starter.
- Ved slutten av trykkokingen piper timeren. Da skruer du av kokeplaten og setter programvelgeren på . **Fig. 8.**
- ⇒ koking under moderat trykk starter (autoprogrammert tid).
- Ved slutten av den moderate kokingen piper timeren for å markere slutten på koketiden .
- Sjekk at trykkmåleren (D) er i senket posisjon.
- Løft opp åpne/lukkehåndtaket til oppreist stilling for å åpne lokket. **Fig.1.**
- Ta av timeren, skyll NutriCook og tørk apparatet.

Bruke NutriCook

Før koking

- Før hver bruk må du sjekke at betjeningsdelen er riktig festet (bruk en mynt) og sjekke at dampreduksjonsventilen (L) på innsiden av lokket er bevegelig, ved å sette programvelgeren på  og trykke med fingeren. **Fig. 17.**
- Sjekk også at sikkerhetsventilen (M) er bevegelig: Se **Fig. 18** og avsnittet "Rengjøring og vedlikehold".
- Lukk NutriCook.
- Sett programvelgeren på ett av programmene anbefalt i oppskriftsheftet. **Fig. 9.**
- På timeren programmer du koketiden oppgitt i oppskriften. **Fig. 10.**
- Sett NutriCook på en kokeplate satt på maksimal styrke.

Dampreduksjonsventil



Sett NutriCook slik at programvelgeren står overfor deg.

Som for alle kokeapparater, må NutriCook holdes under særlig oppsyn hvis den brukes når barn er i nærheten.

Damp som kommer ut av funksjonsventilen, er svært varm.

- Når timeren piper, skruer du ned temperaturen på kokeplaten.
⇒ koking under trykk starter.
- Ved slutten av trykkokingen piper timeren. Da skruer du av kokeplaten og setter programvelgeren på . **Fig. 8.**
⇒ koking under moderat trykk starter (autoprogrammert tid).
- Skulle du ved et uhell åpne NutriCook under den moderate kokingen, må du straks lukke apparatet, og da vil ikke dette påvirke kokeresultatet.
- Ikke fjern timeren i løpet av de to kokefasene.

NO

Etter koking

- Ved slutten av den moderate kokingen piper timeren for å markere slutten på koketiden. 
- Sjekk at trykkmåleren (D) er i senket posisjon.
- Løft opp åpne/lukkehåndtaket til oppreist stilling for å åpne lokket. **Fig. 1**

Bruk håndtakene på gryten når du flytter NutriCook.

Rengjøring og vedlikehold

- For at apparatet skal fungere godt, må du følge anbefalingene om rengjøring og vedlikehold etter hver bruk.
- Vask NutriCook etter hver bruk med vann og oppvaskmiddel. Vask kurven på samme måte.
- Bruk aldri klorin eller klorholdige produkter, da dette kan påvirke kvaliteten på det rustfrie stålet.

Ikke oppbevar matvarer i NutriCook.

Rengjøre innsiden av gryten

- Vask den med en oppvaskbørste eller skuresvamp og oppvaskmiddel.
- Hvis gryten i rustfritt stål får et regnbuefarget gjenskinn, vasker du den med eddik.
- Gryten kan vaskes i oppvaskmaskin.

Rengjøre utsiden av gryten

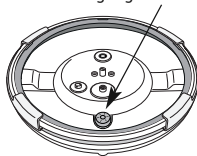
- Vask den med en oppvaskbørste eller svamp og oppvaskmiddel.

Rengjøre lokket

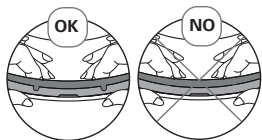
- Fjern timeren.
- Vask lokket med vann og oppvaskmiddel.
- Du kan vaske lokket i oppvaskmaskinen etter å ha fjernet timeren.
- Dersom dekselringen er blitt farget av matvarer (gulrøtter, appelsin ...), gnir du den med en klut dynket med matolje. Skyll deretter som vanlig.
- Slik rengjør du dampreduksjonsventilen: Ta betjeningsdelen av apparatet og skyll lokket med vann. Sjekk at du kan se gjennom ventilkanalen, og at kanalen ikke er tilstoppet. **Fig 14**
- Hvis du ved et uhell fjerner sokkelen til den automatiske luftutgangen, må du straks sette den på plass igjen ved å trykke ned og vri samtidig.

Skyll aldri timeren med vann, og sett den aldri i oppvaskmaskinen.

Sokkelen til den automatiske luftutgangen



Rengjøre pakningen til lokket



- Etter hver bruk rengjøres pakningen (H) og pakningsrennen.
- Vask pakningen med en svamp og oppvaskmiddel.
- Se **Fig. 15** for å sette pakningen tilbake på plass, og pass på at påskriften "face côté couvercle" (side mot lokket) ligger mot lokket.

Rengjøre betjeningsdelen og ventilene

- Se avsnittet "Betjeningsdel" for å lese hvordan du tar den av lokket.
- Vask betjeningsdelen med en tynn vannstråle.
- Sjekk at du kan se gjennom dampkanalen (**A**), og at kanalen ikke er tilstoppet, se **Fig. 16**. Er den tilstoppet, skyller du den under springen.
- Sjekk at funksjonsventilen (**L**) på innsiden av lokket er bevegelig, ved å sette programvelgeren på  og trykke ned med fingeren, se **Fig. 17**.
- Du kan rengjøre denne ventilen under en kraftig vannstråle.
- Sjekk også at sikkerhetsventilen (**M**) fungerer godt ved å trykke hardt, f.eks. med en Q-tips, midt på kanalen. Den skal være bevegelig. Se **Fig. 18**. Du kan rengjøre denne ventilen under en kraftig vannstråle.
- Du kan også vaske betjeningsdelen i oppvaskmaskinen, men du må passe på at du har fjernet timeren først.
- Pass på at pakningen (**K**) til betjeningsdelen sitter riktig. Hvis denne pakningen mangler eller er skadet, kan det oppstå lekkasjer under betjeningsdelen mens NutriCook er i gang. Pakningens form gjør at den lett kan tas av og settes på plass. Ved behov kan du skaffe denne delen i et servicesenter godkjent av SEB/Tefal.
- Sjekk at trykkmåleren (**D**) er ren. Du kan vaske den under springen.

Åpne aldri betjeningsdelen.

Glem ikke å ta av timeren.

Ikke bruk skarpe eller spisse gjenstander for å utføre dette.

Rengjøre timeren

Ikke vask timeren i oppvaskmaskinen.

- Bruk en ren og tørr klut.
- Ikke bruk løsemidler.
- Aldri skyll apparatet med vann.

Oppbevare NutriCook

- Snu lokket og legg det oppå gryten.

Sikkerhet

- NutriCook er utstyrt med flere sikkerhetssystemer.

Sikkerhet ved lukking

- Klypene skal være i kontakt med kanten på lokket. Hvis dette ikke er tilfellet, vil det lekke ut damp ved trykkmåleren, og trykket vil ikke kunne økes i NutriCook.

- Hvis NutriCook er under trykk, kan åpne/lukkehåndtaket ikke aktiveres fordi mekanismen er låst av trykkmåleren.
- Skjer dette, må du ikke bruke makt for å åpne lokket, men sette programvelgeren på  og vente til trykkmåleren (D) synker til lav posisjon før du åpner NutriCook.

Sikkerhetssystemer mot overtrykk

- NutriCook er utstyrt med to sikkerhetssystemer mot overtrykk:
- Første system: Sikkerhetsventilen (M) frigjør trykket, og dampen slipper ut av betjeningsdelen: Fig. 19.
- Andre system: Pakningen (H) slipper ut damp mellom lokket og gryten. Fig. 20.
- Hvis ett av sikkerhetssystemene for overtrykk skulle utløses:
 - Skru av kokeplaten.
 - Avkjøl NutriCook fullstendig.
 - Åpne gryten
 - Sjekk og rengjør funksjonsventilen (L), damputgangen (A), sikkerhetsventilen (M) og pakningen (H).

NO

Anbefalinger for bruk

- 1 - Damp som kommer ut av funksjonsventilen, er svært varm.
- 2 - Så snart trykkmåleren stiger, kan du ikke lenger åpne NutriCook. Du må under ingen omstendigheter flytte på trykkmåleren.
- 3 - Som for alle kokeapparater, må NutriCook holdes under særlig oppsyn hvis den brukes når barn er i nærheten.
- 4 - Vær forsiktig med damputslippet.
- 5 - Når du flytter NutriCook, må du bruke begge håndtakene på gryten.
- 6 - Ikke oppbevar matvarer i NutriCook.
- 7 - Bruk aldri klorin eller klorholdige produkter, da de kan påvirke kvaliteten på det rustfrie stålet.
- 8 - Ikke la lokket ligge i vann.
- 9 - Bytt pakning hvert år.
- 10 - Det er svært viktig å få et servicesenter godkjent av SEB/Tefal til å kontrollere NutriCook etter 10 års bruk.
- 11 - Aldri bruk makt på åpne-/lukkehåndtaket for å åpne din NutriCook.

Garanti

- Dersom apparatet brukes i samsvar med bruksanvisningen, har din nye **gryte** fra SEB/Tefal en **10 års garanti** som dekker:
 - Alle mangler knyttet til grytens metallstruktur
 - All tidlig degradering av grunnmetallet
- **De andre delene er dekket av en 1 års garanti for deler og arbeid** (med mindre lovgivningen i ditt land tilsier noe annet) som dekker mangler og produksjonsfeil.
- **Denne kontraktsbaserte garantien gjelder ved fremleggelse av kassalappen eller regningen med datoen for dette kjøpet.**
- **Disse garantiene dekker ikke:**
- Skader som følge av manglende overholdelse av viktige forholdsregler, eller uforsiktig bruk, bl.a.:
 - Slag, fall, bruk i stekeovn ...
- Kun servicesentrene som er godkjent av SEB/Tefal, har lov til å gi deg denne garantien.
- Ring opplysningen for å finne ut hvor nærmeste servicesenter godkjent av SEB/Tefal, ligger.

Forskriftsmessige merker

Merker	Sted
Produsentens navn/adresse eller varemerke	Dekselring.
Produksjonsår Utstyrsidentifikasjon/ modellreferanse	På oversiden av en klype. Den er synlig når lokket er i "åpen" posisjon.
Øvre funksjonstrykk Maksimalt sikkerhetstrykk	Under betjeningsdelen når den er tatt av lokket.
Volum	På bunnen av gryten utvendig.

SEB/Tefal svarer på dine spørsmål

Problemer	Anbefalinger
Du kan ikke lukke lokket:	Sjekk at åpne/lukkehåndtaket i utgangspunktet er i oppreist stilling. Sjekk at pakningen er riktig montert, se avsnittet "Rengjøring og vedlikehold".
NutriCook har blitt oppvarmet under trykk uten væske:	Få et servicesenter godkjent av SEB/Tefal til å se på NutriCook.
Trykkmåleren stiger ikke, og ingen damp kommer ut av ventilen mens matvarene koker:	Sjekk at: - Programvelgeren er riktig innstilt på ett av kokeprogrammene. - NutriCook er riktig lukket.
Trykkmåleren stiger, og ingen damp kommer ut av ventilen mens matvarene koker:	Dette er normalt i de første minuttene. Hvis dette vedvarer, velger du programmet . Vent til trykkmåleren synker, så løfter du åpne/lukkehåndtaket til oppreist stilling. Rengjør funksjonsventilen og damputgangen under springen og sjekk at sikkerhetsventilen er bevegelig: Fig. 17. Se avsnittet "Rengjøring og vedlikehold".

Problemer	Anbefalinger
Damp slipper ut rundt lokket. Du må kontrollere følgende:	Lokket må være riktig lukket. Pakningen må sitte riktig i lokket. Pakningen må være i god stand, ellers må den byttes. Lokket, pakningen og pakningsrennen i lokket, sikkerhets- og funksjonsventilen må være rene. Gryten må være i god stand.
Damp slipper ut rundt lokket sammen med en gjennomtrengende lyd.	Kontroller at pakningen ikke sitter i klemme mellom gryten og lokket.
Du kan ikke åpne lokket:	Sjekk at programvelgeren står på ☞. Sjekk at trykkmåleren er i senket posisjon. Hvis ikke, må du sette ned trykket. Du må under ingen omstendigheter flytte på trykkmåleren.
Matvarer er ikke kokt eller de er brent. Da må du kontrollere:	Koketiden. Hvor sterk varmekilden er. Programvelgeren, som må være riktig innstilt. Væskemengden.
Matvarer har blitt brent i NutriCook:	La gryten ligge i bløt en stund før du vasker den. Bruk aldri klorin eller klorholdige produkter.
Ett av sikkerhetssystemene utløses:	Slå av varmekilden. Avkjøl NutriCook uten å flytte på den. Vent til trykkmåleren er i senket posisjon før du åpner den. Sjekk og rengjør funksjonsventilen, damputgangen, sikkerhetsventilen og pakningen. Hvis problemet vedvarer, tar du apparatet med til et servicesenter godkjent av SEB/Tefal.



Miljøvern er viktig!

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

NO

