

|    |        |
|----|--------|
| FR | p. 1   |
| EN | p. 12  |
| NL | p. 26  |
| DE | p. 38  |
| IT | p. 50  |
| SV | p. 62  |
| FI | p. 74  |
| DA | p. 86  |
| NO | p. 98  |
| ES | p. 110 |
| PT | p. 122 |
| EL | p. 134 |

# Tefal®

## SECURE 5 NEO



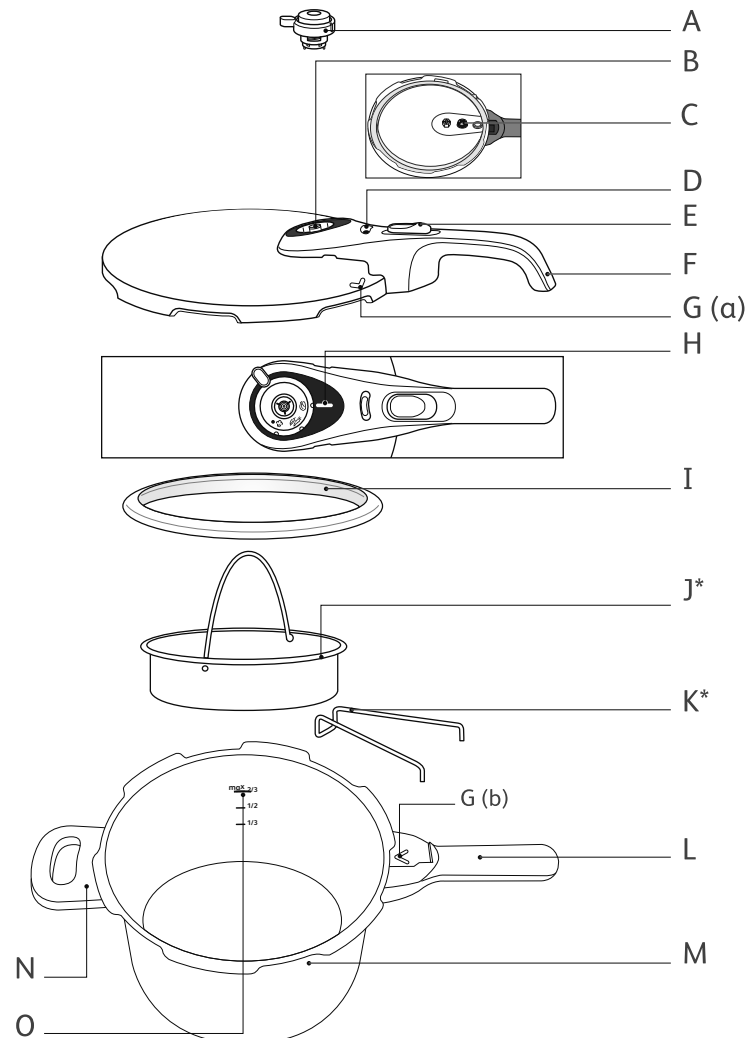
Guide de l'utilisateur - User's Guide  
 Handleiding - Bedienungsanleitung  
 Manuale d'uso - Bruksanvisning - Käyttöohje  
 Brugsanvisning - Brukerveiledning  
 Guía del usuario - Guia do Usuário  
 Οδηγίες χρήσης.

www.tefal.com

www.tefal.com  
 TEFAL S.A.S. - 21260 Selongey  
 FRANCE

November 2015 - Ref. : NEZINSA4 - Realization : Espace Graphique

FR  
 EN  
 NL  
 DE  
 IT  
 SV  
 FI  
 DA  
 NO  
 ES  
 PT  
 EL



\*Panier non inclus dans certains modèles - \*Basket not included with certain models - \*Mandje en drieveoet niet inbegrepen bij bepaalde modellen  
 \*Bei einigen Modellen ist der Einsatz nicht enthalten - \*Cestello non incluso in certi modelli - \*Korgen ingår inte i vissa modeller - \*Höjrytskori ei kuulu kaikkien malleihin - \*Dampindsatsen medfølger ikke til visse modeller - \*Visse modeller har ikke dampkurv - \*Cestillo no incluido en algunos modelos - \*Cesto não incluído em alguns modelos - \*Σε ορισμένα μοντέλα δεν περιλαμβάνεται το καλάθι.

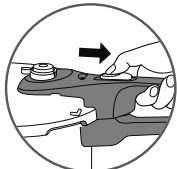


fig. 1



fig. 2



fig. 3

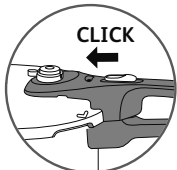


fig. 4

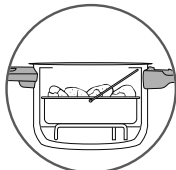


fig. 5\*



fig. 6



fig. 7



fig. 8



fig. 9

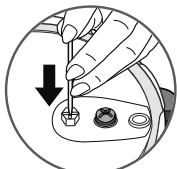


fig. 10

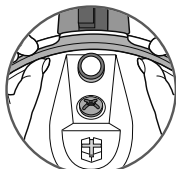


fig. 11

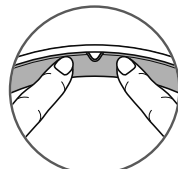


fig. 12



fig. 13



fig. 14

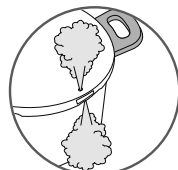


fig. 15

## PRÉCAUTIONS IMPORTANTES

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

- Directive des Équipements sous Pression
- Matériaux en contact avec les aliments
- Environnement
- Cet appareil a été conçu pour un usage domestique.
- Prenez le temps de lire toutes les instructions et reportez-vous toujours au "Guide de l'utilisateur".
- Comme pour tout appareil de cuisson, assurez une étroite surveillance surtout si vous utilisez l'autocuiseur à proximité d'enfants.
- Ne mettez pas votre autocuiseur dans un four chaud.
- Déplacez votre autocuiseur sous pression avec un maximum de précautions. Ne touchez pas les surfaces chaudes. Utilisez les poignées et boutons. Utilisez des gants, si nécessaire.
- Vérifiez régulièrement que les poignées de la cuve sont correctement fixées. Révissez-les si besoin.
- N'utilisez pas votre autocuiseur dans un autre but que celui auquel il est destiné.
- Votre autocuiseur cuit sous pression. Des blessures par ébullition peuvent résulter d'une utilisation inadéquate. Assurez-vous que l'autocuiseur est convenablement fermé avant de le mettre en service. Voir paragraphe "Fermeture".
- N'ouvrez jamais l'autocuiseur en force. Assurez-vous que la pression intérieure est retombée. Voir paragraphe "Sécurité".
- N'utilisez jamais votre autocuiseur sans liquide, cela le détériorerait gravement. Assurez-vous qu'il y a toujours suffisamment de liquide pendant la cuisson.
- Utilisez la(les) source(s) de chaleur compatible(s), conformément aux instructions d'utilisation.
- Ne réalisez jamais de recette à base de lait dans votre autocuiseur.
- N'utilisez pas de gros sel dans votre autocuiseur, ajoutez du sel fin en fin de cuisson.
- Ne remplissez pas votre autocuiseur au-delà des 2/3 (repère maximum de remplissage).
- Pour les aliments qui se dilatent pendant la cuisson, comme le riz, les légumes déshydratés, ou les compotes, ... ne remplissez pas votre autocuiseur au-delà de la moitié de sa capacité. Pour certaines soupes à base de potirons, courgettes..., laissez refroidir votre autocuiseur quelques minutes, puis effectuez un refroidissement sous eau froide. Dans le cas des modèles 3 et 4L, pour les aliments pâteux ou qui se dilatent pendant la cuisson, ne remplissez pas votre produit au-delà de 1/3. En fin de cuisson, attendez 5 minutes avant de décompresser sous l'eau.
- Après cuisson de viandes qui comportent une peau superficielle (ex. langue de bœuf...), qui risque de gonfler sous l'effet de la pression, ne piquez pas la viande tant que la peau présente un aspect gonflé ; vous risqueriez d'être ébouillanté. Veillez à piquer la viande avant cuisson.
- Dans le cas d'aliments pâteux (pois cassés, rhubarbe...), l'autocuiseur doit être légèrement secoué avant ouverture pour que ces aliments ne giclent pas à l'extérieur.
- Vérifiez que les soupapes ne sont pas obstruées avant chaque utilisation. Voir paragraphe "Avant la cuisson".
- N'utilisez pas votre autocuiseur pour frire sous pression avec de l'huile.
- N'intervenez pas sur les systèmes de sécurité au-delà des consignes de nettoyage et d'entretien.
- N'utilisez que des pièces d'origine TEFAL correspondant à votre modèle. En particulier, utilisez une cuve et un couvercle TEFAL.
- Les vapeurs d'alcool sont inflammables. Portez à ébullition environ 2 minutes avant de mettre le couvercle. Surveillez votre appareil dans le cadre des recettes à base d'alcool.
- N'utilisez pas votre autocuiseur pour stocker des aliments acides ou salés avant et après cuisson au risque de dégrader votre cuve.
- Si vous constatez qu'une partie de votre cocotte est cassée ou fissurée, n'essayez en aucun cas de l'ouvrir si elle est fermée, attendez qu'elle refroidisse complètement avant de la déplacer, ne l'utilisez plus et rapportez-la à un Centre de Service Agréé TEFAL pour réparation.

## CONSERVEZ CES INSTRUCTIONS

"Panier non inclus dans certains modèles - \*Basket not included with certain models - \*Mandje en drievoot niet inbegrepen bij bepaalde modellen  
 "Bei einigen Modellen ist der Einsatz nicht enthalten - \*Cestello non incluso in certi modelli - \*Korgin ingår inte i vissa modeller - \*Höynytyskori ei kuulu kaikkiin malleihin - \*Dampindsatsen medfølger ikke til visse modeller - \*Visse modeller har ikke dampkurv - \*Cestillo no incluido en algunos modelos - \*Cesto não incluído em alguns modelos - \*Σε ορισμένα μοντέλα δεν περιλαμβάνεται το καλάθι.

## Schéma descriptif

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

## Caractéristiques

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

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

### Informations normatives :

Pression supérieure de fonctionnement : 80 kPa

## Sources de chaleur compatibles



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

- Les accessoires suivants sont disponibles pour l'autocuiseur :

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

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

## Utilisation

### Ouverture

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

### Fermeture

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

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

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

### Remplissage minimum

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

**Pour une cuisson vapeur\* :**

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

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

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

#### Pour certains aliments :

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

## Utilisation de la soupape de fonctionnement (A)

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

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

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



### Pour enlever la soupape de fonctionnement :

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

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

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

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

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

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

### Pour laisser s'échapper la vapeur :

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

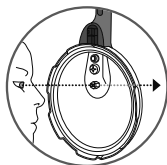
## Première utilisation

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

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

## Avant la cuisson

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



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



## Pendant la cuisson

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

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

## Fin de cuisson

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

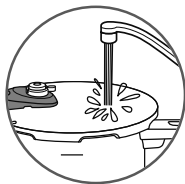
- Tournez progressivement la soupape (A) en choisissant à votre convenance la vitesse de décompression pour terminer face au repère du pictogramme  - fig. 9. Lorsque l'indicateur de présence de pression (D) redescend, votre autocuiseur n'est plus sous pression.

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

- **Décompression rapide :**

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

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



**- Cas particulier :**

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

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

## Nettoyage et entretien

### Nettoyage de l'autocuiseur

---

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

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

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

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

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

- Lavez avec une éponge et du produit vaisselle.

**Pour nettoyer le couvercle :**

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

**Pour nettoyer le joint du couvercle :**

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

**Lavez votre autocuiseur après chaque utilisation.**

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

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

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

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

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

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

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

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

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

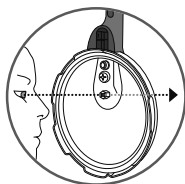
- Nettoyez la partie de la soupape de sécurité située à l'intérieur du couvercle en passant celui-ci sous l'eau.
- Vérifiez son bon fonctionnement en appuyant légèrement sur la bille qui doit s'enfoncer sans difficulté. Voir dessin ci-contre.

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

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

**Pour ranger votre autocuiseur :**

- Retournez le couvercle sur la cuve.



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



## Sécurité

---

Votre autocuiseur est équipé de plusieurs dispositifs de sécurité :

**• Sécurité à la fermeture :**

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

**• Sécurité à l'ouverture :**

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

• **Deux sécurités à la surpression :**

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

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

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



## Recommandations d'utilisation

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

## Garantie

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

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

#### Ces garanties excluent :

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

## Marquage réglementaire

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

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



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

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

| Problèmes                                                                                                            | Recommandations                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                       |
|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| Si l'autocuiseur a chauffé sous pression sans liquide à l'intérieur :                                                | Faites vérifier votre autocuiseur par un Centre de Service Agréé TEFAL.                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                               |
| Si l'indicateur de présence de pression n'est pas monté et que rien ne s'échappe par la soupape pendant la cuisson : | <p>Ceci est normal pendant les premières minutes.</p> <p>Si le phénomène persiste, vérifiez que :</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- La source de chaleur est assez forte, sinon augmentez-la.</li> <li>- La quantité de liquide dans la cuve est suffisante.</li> <li>- La soupape de fonctionnement est positionnée sur l'un des pictogrammes  ou  - fig. 7 ou 8.</li> <li>- L'autocuiseur est bien fermé.</li> <li>- Le joint ou le bord de la cuve ne sont pas détériorés.</li> </ul> |
| Si l'indicateur de présence de pression est monté et que rien ne s'échappe par la soupape pendant la cuisson :       | <p>Ceci est normal pendant les premières minutes.</p> <p>Si le phénomène persiste, passez votre appareil sous l'eau froide, voir paragraphe "Décompression rapide et Cas particulier" puis ouvrez-le.</p> <p>Nettoyez la soupape de fonctionnement et le conduit d'évacuation de vapeur et vérifiez que la bille de la soupape de sécurité s'enfonce sans difficulté.</p>                                                                                                                                                                                                                                                                                             |
| Si la vapeur fuit autour du couvercle, vérifiez :                                                                    | <p>La bonne fermeture du couvercle.</p> <p>Le positionnement du joint dans le couvercle.</p> <p>Le bon état du joint, au besoin changez-le.</p> <p>La propreté du couvercle, du joint et de son logement dans le couvercle, de la soupape de sécurité et de la soupape de fonctionnement.</p> <p>Le bon état du bord de la cuve.</p>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                  |
| Si vous ne pouvez pas ouvrir le couvercle :                                                                          | <p>Vérifiez que l'indicateur de présence de pression est en position basse.</p> <p>Sinon, décompressez, au besoin, refroidissez l'autocuiseur sous un jet d'eau froide, voir paragraphe "Décompression rapide et Cas particulier".</p>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                |
| Si les aliments ne sont pas cuits ou s'ils sont brûlés, vérifiez :                                                   | <p>Le temps de cuisson.</p> <p>La puissance de la source de chaleur.</p> <p>Le bon positionnement de la soupape de fonctionnement.</p> <p>La quantité de liquide.</p>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                 |
| Si des aliments ont brûlé dans l'autocuiseur :                                                                       | <p>Laissez tremper votre cuve quelque temps avant de la laver.</p> <p>N'utilisez jamais d'eau de javel ou de produits chlorés.</p>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                    |

# Légumes

FR

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

\*\* Aliment dans le panier vapeur\*

\*\*\* Aliment dans l'eau

## Viandes et Poissons

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

\*Panier non inclus dans certains modèles

# IMPORTANT PRECAUTIONS

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

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

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

## RETAIN THESE INSTRUCTIONS

## Descriptive diagram

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

## Characteristics

### Pressure cooker bottom diameter – model references

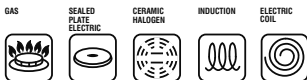
| Capacity    | Total Capacity** | Cooker diameter | Base diameter | STAINLESS STEEL model | Maximum safe pressure: |
|-------------|------------------|-----------------|---------------|-----------------------|------------------------|
| 4 L         | 4.7 L            | 22 cm           | 15 cm      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

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

### Technical information:

Maximum operating pressure: 80 kPa (12 psi)

## Compatible heat sources



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

- The following accessories are available for the pressure cooker:

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

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

## Use

### Opening

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

### Closing

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

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

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

### Minimum fill level

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

#### For steam cooking\*:

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

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

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

### For certain foods:

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

## Using the operating valve (A)

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

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

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



### To remove the operating valve:

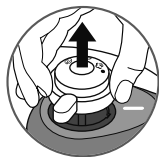
Caution, these operations must only be carried out when the product is cold and not in use.

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



### To cook vegetables or delicate foods:

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



### To cook meat or frozen foods:

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

### To release the steam:

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

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

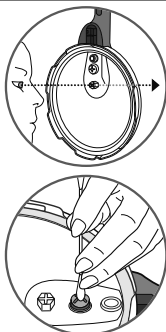
## First use

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

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

## Before cooking

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



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

## During cooking

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

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

## End of cooking

**To release the steam:**

**- Slow pressure release:**

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

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

**- Rapid pressure release:**

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

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



**- Special case foods:**

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

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

## **Cleaning and maintenance**

### **Cleaning the pressure cooker**

---

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

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

**To clean the inside of the pot:**

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

**To clean the outside of the pot:**

- Wash using a sponge and washing-up liquid.

**To clean the lid:**

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

**To clean the lid gasket:**

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

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

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

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

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

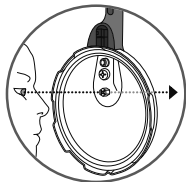
**Only the pot is dishwasher-safe.**

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

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

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

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

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

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

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

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

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

**To store your pressure cooker:**

- Place the lid upside-down on the pot.

## Safety

---

Your pressure cooker is fitted with several safety devices:

- **Closing safety:**

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

- **Opening safety:**

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

- **Two safety devices against overpressure:**

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

If one of the overpressure safety systems is triggered:

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



---

## Recommendations for use

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

---

## Guarantee

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

### These guarantees exclude:

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

## Australian – NZ warranty

### COOKWARE, BAKEWARE AND PRESSURE COOKERS

### Limited Replacement Guarantee

Our goods come with guarantees that cannot be excluded under the Australian Consumer Law. You are entitled to a replacement or refund for a major failure and compensation for any other reasonably foreseeable loss or damage. You are also entitled to have the goods repaired or replaced if the goods fail to be of acceptable quality and the failure does not amount to a major failure. In addition to these statutory rights and any other rights and remedies you may have under the law, Groupe SEB Australia Pty Ltd (we or us) guarantees this Jamie Oliver by Tefal/Tefal/All-Clad/Moulinex product will be free of defects in material and craftsmanship including handles, body, knobs, lids and fixings for 12 months from the date of purchase. We also guarantee the non-stick coating of this Jamie Oliver by Tefal/Tefal/All-Clad/Moulinex product will be free of blistering or peeling for the life of the Jamie Oliver by Tefal/Tefal/All-Clad/Moulinex product. Should your Jamie Oliver by Tefal/Tefal/All-Clad/Moulinex product develop a defect during the guarantee period or the non-stick coating peel during the life of your Jamie Oliver by Tefal/Tefal/All-Clad/Moulinex product, you should return it, at your cost, to the retailer from which you purchased it from, together with your receipt as proof of purchase. The retailer will then forward your claim directly to us for processing. Alternatively, if the retailer is unable to help you, you may contact us directly at:

Groupe SEB Australia Pty Ltd, Customer Service Department, Unit 1, No 10 Hill Rd, Homebush NSW 2127 T: +61 2 9748 7944

If on receipt your Jamie Oliver by Tefal/Tefal/All-Clad/Moulinex product is found to be defective or the non-stick coating has peeled, we will, at our cost, replace or repair the product in our discretion. Only the defective part or accessory will be repaired or replaced. Packaging, instructions etc. will not be replaced unless faulty. This guarantee excludes defects caused by the Jamie Oliver by Tefal/Tefal/All-Clad/Moulinex product not being used in accordance with instructions, accidental damage (including overheating), misuse or being tampered with by unauthorised persons. It also does not apply if the Jamie Oliver by Tefal/Tefal/All-Clad/Moulinex product is used commercially and excludes consumable items (including accessories such as pressure regulators and safety devices), dishwasher effects and damages, stains, dents, discolouration, scratches or scuffs due to normal wear and tear, and your costs of claiming under the warranty.

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

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

# Vegetables

EN

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

\*\* Food in the steam basket\*

\*\*\* Food in the water

\*\*\*\* Not available in some countries

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

## Meat and Fish

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

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

## Golden rules when pressure cooking (for UK Consumers) For 6 Litre models 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 (see text below).
- 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. 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.
- For steamed suet puddings, sponge puddings or Christmas puddings, a short pre-steaming time is best to enable the raising agent to activate and prevent a heavy, close texture. Extra liquid is required so use a minimum of 1½ pint/900 ml of boiling water for a combined steaming and cooking time of up to 1 hour. For each additional ¼ hour of cooking, or part of ¼ hour, add a further ¼ pint/150 ml of boiling water. Pre-steaming is done with the operating valve in the steam release position on a low heat for the required time. Then turn

the operating valve to either  or , and increase the heat to bring to full pressure. Lower the heat and pressure cook for the required time.

- Pressure  operates at 50kPa (7 psi / 7lbs pressure) and pressure  at 80kPa (12 psi / 12lbs pressure).
- 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.

## Regulatory markings

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

### • Let's protect the environment!



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

# BELANGRIJKE VOORZORGSMAATREGELEN

Voor uw veiligheid beantwoordt dit apparaat aan de toepasselijke normen en regelgevingen:

- Leidraad uitrustingen onder druk
- Materialen in contact met voedingsmiddelen
- Milieu
- Dit apparaat is bestemd voor huishoudelijk gebruik.
- Neem de tijd om alle instructies te lezen en sla er tijdens het gebruik altijd de "Handleiding" op na.
- Net als voor elk ander kookapparaat, dient u de snelkookpan onder toezicht te houden, vooral indien u de snelkookpan in de nabijheid van kinderen gebruikt.
- Zet uw snelkookpan niet in een hete oven.
- Verplaats de snelkookpan voorzichtig als deze onder druk staat. Raak de hete oppervlakken niet aan. Gebruik de handgrepen en de knoppen. Gebruik ovenwanten indien nodig.
- Controleer regelmatig of de handgrepen van de pan correct vastzitten. Schroef ze indien nodig opnieuw vast.
- Gebruik uw snelkookpan niet voor andere doeleinden dan die waarvoor deze werd gemaakt.
- Uw snelkookpan staat tijdens het gebruik onder druk. Oneigenlijk gebruik kan leiden tot verwondingen door contact met kokende vloeistoffen. Zorg ervoor dat de snelkookpan goed gesloten is voordat u deze gaat gebruiken. Zie paragraaf "Sluiten".
- Gebruik nooit kracht om de snelkookpan te openen. Zorg ervoor dat het drukniveau in de pan verminderd is. Zie paragraaf "Veiligheid".
- Gebruik uw snelkookpan nooit zonder vloeistof, dit kan uw pan aanzienlijk beschadigen. Zorg ervoor dat er tijdens het koken altijd voldoende vocht aanwezig is.
- Maak gebruik van geschikte warmtebronnen, conform de gebruiksinstructies.
- Gebruik geen snelkookpan voor recepten op basis van melk.
- Gebruik geen grof zout in uw snelkookpan, maar voeg liever tafelsout toe wanneer het gerecht bijna klaar is.
- Vul uw snelkookpan niet hoger dan 2/3 (maximale vulstreep).
- Voor voedingsmiddelen die tijdens het koken opzwellen, zoals rijst, gedroogde peulvruchten, vruchtencompotes, ... dient u uw snelkookpan niet meer dan halfvol te gebruiken. Geef voor bepaalde soepen (zoals pompoen- of courgettesoep) de snelkookpan een paar minuten de tijd om af te koelen. Laat de snelkookpan vervolgens helemaal afkoelen door deze onder koud stromend water te houden. Voor de modellen van 3 en 4 liter dient u bij de bereiding van brijachtige voedingsmiddelen (zoals spliterwten, rabarber etc) of voedingsmiddelen die tijdens het koken opzwellen, uw snelkookpan niet meer dan 1/3 gevuld te gebruiken. Wacht 5 minuten na het einde van de bereiding voor u de druk van de snelkookpan onder water vermindert.
- Na het koken van vleesgerechten met huid (zoals ossentong...), die onder druk kunnen opzwellen, 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 (spliterwten, rabarber...) dient u de snelkookpan 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 te onderhouden.
- Gebruik alleen originele TEFAL-onderdelen die met uw model snelkookpan overeenkomen. Gebruik zeker een TEFAL-pan en -deksel.
- Alcohol dampen zijn brandbaar. Breng ongeveer 2 minuten voordat u het deksel sluit de vloeistof aan de kook. Houd uw pan onder toezicht wanneer u recepten met alcohol bereidt.
- Gebruik uw snelkookpan niet om zure of zoute voedingsmiddelen voor of na het koken in op te slaan omdat deze de pan kunnen aantasten.
- Indien u constateert dat een onderdeel van uw snelkookpan is afgebroken of scheurtjes vertoont, probeer de snelkookpan dan niet te openen als hij gesloten is. Wacht tot de pan volledig is afgekoeld voordat u hem verplaatst. Gebruik de snelkookpan niet meer en breng hem naar een erkend servicecentrum van TEFAL voor reparatie.

## BEWAAR DEZE INSTRUCTIES

## Beschrijving

- |       |                                                     |    |                                      |
|-------|-----------------------------------------------------|----|--------------------------------------|
| A.    | Bedrijfsventiel                                     | H. | Positieteken van het bedrijfsventiel |
| B.    | Stoomopening                                        | I. | Afdichtingsring van het deksel       |
| C.    | Veiligheidsventiel                                  | J. | Stoommandje*                         |
| D.    | Drukindicator                                       | K. | Drievoet*                            |
| E.    | Openingsknop                                        | L. | Lange handgreep van de pan           |
| F.    | Lange handgreep van het deksel                      | M. | Pan                                  |
| G(a). | Positieteken van het deksel                         | N. | Korte handgreep van de pan           |
| G(b). | Positieteken van het deksel ten opzichte van de pan | O. | Teken max. vulniveau                 |

## Eigenschappen

### Diameter van de bodem van de snelkookpan - referenties

| Inhoud        | Ø pan | Ø bodem | Model RVS | Maximale veiligheidsdruk: |
|---------------|-------|---------|-----------|---------------------------|
| 4 L           | 22 cm | 15 cm   | P25342    | 170 kPa                   |
| 6 L           | 22 cm | 15 cm   | P25307    | 170 kPa                   |
| Set 4 L + 6 L | 22 cm | 15 cm   | P25443    | 170 kPa                   |
| 7 L           | 22 cm | 15 cm   | P25308    | 170 kPa                   |
| 8 L           | 22 cm | 15 cm   | P25344    | 170 kPa                   |

### Technische informatie:

Maximale bedrijfsdruk: 80 kPa

## Geschiedte warmtebronnen



- Uw snelkookpan is geschikt voor gebruik op alle warmtebronnen, ook op inductiekookplaten.
- Zorg ervoor dat bij gebruik op een elektrische, keramische of inductiekookplaat de afmetingen van de kookplaat niet groter zijn dan de bodem van de snelkookpan.
- Zorg ervoor dat bij gebruik van een keramische kookplaat of inductiekookplaat de onderkant van de snelkookpan droog en schoon is.
- Op gas mag de vlam niet groter zijn dan de diameter van de bodem van de pan.
- Plaats uw snelkookpan op alle warmtebronnen goed in het midden.

\*Mandje en drievoet niet inbegrepen bij bepaalde modellen

- De volgende accessoires zijn verkrijgbaar voor uw snelkookpan:

| Accessoire      | Referentienummer |
|-----------------|------------------|
| Afdichtingsring | X9010101         |
| Stoommandje*    | 792185           |
| Drievoet*       | 792691           |

- Neem voor de vervanging van andere onderdelen of reparaties contact op met een Erkend Servicecentrum van TEFAL (raadpleeg de website: [www.tefal.com](http://www.tefal.com)).
- Gebruik alleen originele TEFAL-onderdelen die met uw model snelkookpan overeenkomen.

## Gebruik

### Openen

- Druk met uw duim op de openingsknop **(E)** op het deksel en houd het op veilige afstand - fig. 1.
- Terwijl u met één hand de lange handgreep van de pan vasthoudt **(L)**, draait u met uw andere hand de lange handgreep van het deksel **(F)** tegen de wijzers van de klok in, tot het deksel opengaat - fig. 2.
- Til het deksel op.

### Sluiten

**Wanneer de snelkookpan gesloten is maar niet in werking, is het normaal dat het deksel op de pan beweegt. Dit effect verdwijnt wanneer de snelkookpan onder druk staat.**

- Plaats het deksel goed plat op de pan, op de positietekens voor het deksel **G(a)** en **G(b)**.
- Draai het deksel met de wijzers van de klok mee tot het vastzit - fig. 3 en u het sluitmechanisme hoort van de knop - fig. 4.

Als u het deksel niet kunt vastdraaien, controleer dan of de openingsknop **(E)** goed ingedrukt is.

### Minimaal vulniveau

- Voeg altijd een minimale hoeveelheid vloeistof toe van 25 cl/250 ml (2 glazen).

**Voor koken met stoom\*:**

- Giet ten minste 75 cl/ 750 ml water op de bodem van de pan (6 glazen).
- Plaats het mandje\* **(J)** op de drievoet **(K)** - fig. 5.

**Het voedsel in het stoommandje\* mag het deksel van de snelkookpan niet raken.**

- Vul uw snelkookpan nooit meer dan 2/3 van de diepte van de pan (max. vulniveau) (O) - fig. 6.

### Voor bepaalde voedingsmiddelen:

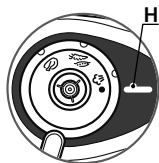
- Voor voedingsmiddelen die tijdens het koken opzwellen, zoals rijst, gedroogde peulvruchten, fruitcompotes, ... dient u uw snelkookpan niet meer dan halfvol te gebruiken.
- Voor soep raden we aan de druk snel te verlagen (zie paragraaf "Druk snel verlagen").

## Het bedrijfsventiel (A) gebruiken

### Om het bedrijfsventiel (A) te installeren:

Opgelet! Deze handeling alleen uitvoeren wanneer de snelkookpan koud en niet in werking is.

- Plaats het bedrijfsventiel (A) door het symbool ● tegenover het positieteken te plaatsen (H).
- Druk op het ventiel en draai het tot bij het symbool ☁ of ☁.



### Het bedrijfsventiel verwijderen:

Opgelet! Deze handeling alleen uitvoeren wanneer de snelkookpan koud en niet in werking is.

- Druk op het ventiel en draai het symbool ● tegenover het positieteken zoals op de figuur hiernaast (H).
- Verwijder het ventiel zoals op de figuur hiernaast.



### Om groenten en tere voedingsmiddelen te bereiden:

- Draai het symbool ☁ van het ventiel op het positieteken (H) - fig. 7.



### Om vlees en diepvriesvoedsel te bereiden:

- Draai het symbool ☁ van het ventiel op het positieteken (H) - fig. 8.

### Om de stoom te verminderen:

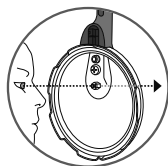
- Draai het ventiel (A) geleidelijk op de drukverlagingsstand van uw keuze tot het symbool ☁ - fig. 9, of plaats uw snelkookpan onder een koude waterstraal (zie paragraaf "Druk snel verlagen").

**De aanwezigheid van stoom bij de drukindicator (D) is normaal wanneer de snelkookpan in werking treedt.**

- Plaats de drievoot (**K**) op de bodem van de pan en plaats het stoommandje (**J**) op de drievoot\*.
- Vul de pan tot 2/3 met water (max. vulniveau (**O**)).
- Sluit de snelkookpan.
- Draai het symbool  op het positieteken (**H**) - fig. 8.
- Plaats de snelkookpan op een warmtebron op de hoogste stand.
- Wanneer er stoom uit het ventiel komt, zet u de warmtebron lager en stelt u een timer in op 20 minuten.
- Zet de warmtebron na 20 minuten uit.
- Draai het ventiel (**A**) geleidelijk op de drukverlagingsstand van uw keuze tot het symbool  - fig. 9.
- Wanneer de drukindicator (**D**) weer zakt, staat uw snelkookpan niet meer onder druk.
- Open de snelkookpan - fig. 1 - 2.
- Spoel de snelkookpan af en droog deze af.

## Vóór het koken

- Verwijder voor elk gebruik het ventiel (**A**) (zie paragraaf "Gebruik van het bedrijfsventiel") en controleer met het blote oog en in daglicht of de stoomopening (**B**) niet geblokkeerd is (Zie de figuur hiernaast.). Reinig de stoomopening indien nodig met een tandenstoker - fig. 10.
- Controleer of de pin van het veiligheidsventiel (**C**) vrij beweegt - zie de figuur hiernaast (zie paragraaf "Reiniging en onderhoud").
- Voeg de ingrediënten en de vloeistof toe.
- Sluit de snelkookpan - fig. 3 en controleer of het deksel correct is gesloten - fig. 4.
- Draai het symbool  of  van het ventiel op het positieteken **H** - fig. 7 of 8.
- Plaats de snelkookpan op een warmtebron op de hoogste stand.



**De drukindicator (D) zorgt ervoor dat de druk in de snelkookpan niet kan oplopen als deze niet correct gesloten is.**

- De aanwezigheid van stoom bij de drukindicator (D) is normaal wanneer de snelkookpan in werking treedt.
- Wanneer het bedrijfsventiel (A) permanent stoom laat ontsnappen en regelmatig een PSHHHT-geluid maakt, zet de warmtebron dan lager tot het ventiel (A) een regelmatig fluistergeluid maakt.
- Stel een timer voor de bereidingstijd van het recept in.
- Zodra de bereidingstijd erop zit, de warmtebron uitzetten.

## Na het koken

**Om stoom vrij te laten:**

**- De druk langzaam verlagen:**

- Draai het ventiel (A) geleidelijk op de drukverlagingstand van uw keuze tot het symbool  - fig. 9. Wanneer de drukindicator (D) weer zakt, staat uw snelkookpan niet meer onder druk.

**De drukindicator (D) zorgt ervoor dat de snelkookpan niet kan worden geopend wanneer deze nog onder druk staat.**

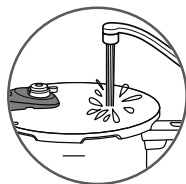
**- De druk snel verlagen:**

- Zet uw snelkookpan onder een koude waterstraal voor een snellere drukverlaging, zie figuur. Wanneer de drukindicator (D) weer zakt, staat uw snelkookpan niet meer onder druk.
- U kunt de snelkookpan nu openen - fig. 1 en 2.

**- Let op!**

- Bij het koken van schuimig voedsel (zie bereidingstabel) of peulvruchten, laat u de stoom niet vrij en wacht u tot de drukindicator (D) zakt voor u de pan opent. Verminder de aanbevolen kooktijd een beetje.

Als er voedsel of vloeistof uit de pan begint te spuiten terwijl u de stoom laat ontsnappen, draait u het bedrijfsventiel (A) weer naar de kookpositie  of  - fig. 7 of 8 - om vervolgens een langzame drukverlaging uit te voeren zodat er geen opspattingen meer zijn.



**Verplaats de snelkookpan voorzichtig als deze onder druk staat, zonder te schudden.**

# Reiniging en onderhoud

## De snelkookpan reinigen

---

Volg deze afwas- en onderhoudstips na elk gebruik om een correcte werking van uw snelkookpan te verzekeren.

- Was de snelkookpan (pan en deksel) na elk gebruik af met lauw water en afwasmiddel. Doe hetzelfde voor het mandje\*.
- Gebruik geen bleekwater of chloorhoudende producten.
- Oververhit uw snelkookpan niet wanneer hij leeg is.

### De binnenkant van de pan schoonmaken:

- Was deze af met een sponsje en afwasmiddel.
- Het verschijnen van vlekken op de bodem van de pan heeft geen invloed op de kwaliteit van het metaal. Het betreft namelijk kalkaanslag. Gebruik een spons met wat azijn om deze te verwijderen.

### De buitenkant van de pan schoonmaken:

- Was deze af met een sponsje en afwasmiddel.

### Het deksel schoonmaken:

- Was het deksel af onder een lauwe waterstraal met een spons en afwasmiddel. Goed afspoelen.

### De afdichtingsring schoonmaken:

- Maak de ring (I) en haar groef na elk gebruik schoon.
- Raadpleeg fig. 11-12 om de ring weer correct te plaatsen.

### Het bedrijfsventiel (A) schoonmaken:

- Verwijder het bedrijfsventiel (A), zie paragraaf "Gebruik van het bedrijfsventiel".
- Was het bedrijfsventiel (A) af onder de kraan - fig. 13.

**Was de snelkookpan na elk gebruik.**

**De bruine kleur en sporen die na langdurig gebruik kunnen verschijnen, hebben geen invloed op de werking van de snelkookpan.**

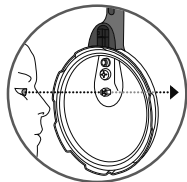
**Alleen de pan (zonder deksel) en het mandje zijn geschikt voor gebruik in de vaatwasmachine.**

**Oververhit uw snelkookpan niet wanneer hij leeg is om de levensduur van de pan te verlengen.**

**U dient uw snelkookpan verplicht na tien jaar gebruik te laten nakijken in een Erkend Servicecentrum van TEFAL.**

**De stoomopening (B) schoonmaken:**

- Verwijder het drukventiel (A).
- Kijk in voldoende daglicht en met het blote oog of de stoomopening schoon en rond is. Zie de figuur hiernaast. Reinig de stoomopening indien nodig met een tandenstoker - fig. 10.

**Het veiligheidsventiel (C) schoonmaken:**

- Maak het deel van het veiligheidsventiel binnen in het deksel schoon door het onder de kraan te houden.
- Controleer de juiste werking door met een wattenstaafje hard te drukken op de pin, die moeiteloos zou moeten zakken. Zie de figuur hiernaast.

**Gebruik nooit een scherp of snijdend voorwerp om deze handeling uit te voeren.**

**De ring van uw snelkookpan vervangen:**

- Vervang de ring van uw snelkookpan elk jaar of wanneer deze beschadigd is.
- Gebruik alleen een originele TEFAL-ring die met uw model snelkookpan overeenkomt.

**Uw snelkookpan opbergen:**

- Draai het deksel om op de pan.

## Veiligheid

---

Uw snelkookpan is uitgerust met verschillende veiligheidsvoorzieningen:

**• Sluitveiligheid:**

- De drukindicator (D) verhindert de snelkookpan om de druk te verhogen als deze niet correct werd gesloten.

**• Openingsveiligheid:**

- Als de snelkookpan onder druk staat, kan de openingsknop (E) niet worden ingedrukt. Gebruik nooit kracht om de snelkookpan te openen. Kom vooral niet aan de drukindicator (D).

**• Twee veiligheidsvoorzieningen tegen overdruk:**

- Eerste voorziening: het veiligheidsventiel (C) laat de druk vrij en de stoom ontsnapt horizontaal aan de bovenkant van het deksel - fig. 14.
- Tweede voorziening: dankzij de ring (I) kan er verticaal stoom ontsnappen door het gaatje op de dekselrand of langs de pan - fig. 15. Opgelet, hierdoor kan de vlam van het vuur uitgaan.

Als een van de veiligheidssystemen tegen overdruk in werking treedt :

- Zet de warmtebron uit.
- Laat de snelkookpan volledig afkoelen.
- Open de pan.
- Controleer en reinig het bedrijfsventiel (A) - fig.13, de stoomopening (B) - fig.10, het veiligheidsventiel (C) en de ring (I). Zie de figuur hiernaast.



---

## Gebruiksadvies

- 1 - De stoom die uit het bedrijfsventiel komt is heel heet. Zorg ervoor dat u zich niet verbrandt. Gebruik ovenwanten indien nodig.
- 2 - Zodra de drukindicator stijgt, kunt u uw snelkookpan niet meer openen.
- 3 - Net als voor elk ander keukenapparaat dient u de snelkookpan onder toezicht te houden indien u de snelkookpan in de nabijheid van kinderen gebruikt.
- 4 - Gebruik de twee handgrepen om de snelkookpan te verplaatsen.
- 5 - Laat nooit voedsel in uw snelkookpan zitten.
- 6 - Gebruik nooit bleekmiddel of chloorhoudende producten, want die zullen de kwaliteit van het materiaal aantasten.
- 7 - Reinig de ring, het deksel en het bedrijfsventiel niet in de vaatwasmachine en laat deze niet weken in water.
- 8 - Vervang de ring elk jaar of wanneer deze beschadigd is.
- 9 - Maak uw snelkookpan alleen schoon als deze koud en leeg is.
- 10 - U dient uw snelkookpan verplicht na tien jaar gebruik te laten nakijken door een Erkend Servicecentrum van TEFAL.

---

## Garantie

- Wanneer gebruikt volgens de voorwaarden uit deze handleiding geldt er op **de pan** van uw nieuwe TEFAL-snelkookpan een **garantie van 10 jaar** tegen:
  - defecten aan de metalen structuur van uw pan,
  - voortijdige slijtage van de metalen bodem.
- Alle overige onderdelen van uw snelkookpan hebben vanaf de aankoopdatum garantie op fabricage- en materiaalfouten, gedurende de garantieperiode die de wetgeving in het land van aankoop voorschrijft.
- De garantie geldt alleen op vertoon van een geldig aankoopbewijs met de aankoopdatum erop vermeld.

### De garantie geldt niet voor:

- Schade doordat belangrijke instructies niet werden nageleefd of door nalatig gebruik, zoals:
  - schokken, vallen, gebruik in een oven,
  - reiniging van het deksel en het bedrijfsventiel in de vaatwasmachine.
- Alleen Erkende Servicecentra van TEFAL zijn bevoegd u deze garantie te verlenen (raadpleeg de website: [www.tefal.com](http://www.tefal.com)).

## Regelgevende markeringen

| Markering                                                                        | Plaats                             |
|----------------------------------------------------------------------------------|------------------------------------|
| Identificatie van fabrikant of handelsmerk                                       | Handgreep van de pan en het deksel |
| Productiejaar en productiepartij                                                 | Op de pan                          |
| Modelreferentie<br>Maximale veiligheidsdruk (MVD)<br>Maximale bedrijfsdruk (MWD) | Op het deksel                      |
| Inhoud                                                                           | Op de onderkant van de pan         |

### • Wees vriendelijk voor het milieu!



- ① Uw apparaat bevat veel materialen die geschikt zijn voor hergebruik of recycling.
- ➡ Breng het naar een daarvoor geschikt verzamelpunt voor de verwerking ervan.

# TEFAL beantwoordt uw vragen \_\_\_\_\_

| Problemen                                                                                      | Aanbevelingen                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                             |
|------------------------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| Als uw snelkookpan zonder vloeistof onder druk werd verhit:                                    | Laat uw snelkookpan nakijken door een Erkend Servicecentrum van TEFAL.                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                    |
| Als de drukindicator niet is gestegen en er tijdens het koken niets door het ventiel ontsnapt: | <p>Dit is normaal gedurende de eerste minuten. Blijft het probleem zich voordoen? Controleer dan of:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- De warmtebron hoog genoeg staat. Zet deze anders hoger.</li> <li>- Er genoeg vloeistof in de pan zit.</li> <li>- Het bedrijfsventiel op  of  staat - fig. 7 of 8.</li> <li>- De snelkookpan correct is gesloten.</li> <li>- De ring of rand van de pan niet is beschadigd.</li> </ul> |
| Als de drukindicator is gestegen en er tijdens het koken niets door het ventiel ontsnapt:      | <p>Dit is normaal gedurende de eerste minuten. Als het probleem zich blijft voordoen, houd uw snelkookpan dan onder koud water, zie paragraaf "Druk snel verlagen en bijzondere gevallen". Open de snelkookpan. Maak het bedrijfsventiel en de stoomopening schoon en controleer of de pin van het veiligheidsventiel moeiteloos zakt.</p>                                                                                                                                                                                                                                                                |
| Als er stoom van onder het deksel komt, controleert u:                                         | <p>Of het deksel correct is gesloten.<br/>De positie van de ring van het deksel.<br/>De staat van de ring. Vervang deze indien nodig.<br/>Of het deksel, de ring, de groef in het deksel, het veiligheidsventiel en het bedrijfsventiel schoon zijn.<br/>De staat van de rand van de pan.</p>                                                                                                                                                                                                                                                                                                             |
| Als u het deksel niet kunt openen:                                                             | <p>Controleer of de drukindicator in de benedenpositie staat. Zo niet, geeft u de druk vrij en houdt u uw snelkookpan onder koud water, zie paragraaf "Druk snel verlagen en bijzondere gevallen".</p>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                    |
| Als het voedsel niet gaar of verbrand is, controleert u:                                       | <p>De kooktijd.<br/>De kracht van de warmtebron.<br/>De correcte positie van het bedrijfsventiel.<br/>De hoeveelheid vloeistof.</p>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                       |
| Als voedsel is aangebrand in de snelkookpan:                                                   | <p>Laat de pan weken voordat u deze afwast.<br/>Gebruik nooit bleekwater of chloorhoudende producten.</p>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                 |

## Groenten

|                                    |               | Bereiding           | VERS<br>Positie van het<br>ventiel  | DIEPGEVROREN<br>Positie van het<br>ventiel  |
|------------------------------------|---------------|---------------------|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| Andijvie                           |               | - stoom             | 12 min.                                                                                                              | -                                                                                                                            |
| Artisjokken                        |               | - stoom**           | 18 min.                                                                                                              | -                                                                                                                            |
|                                    |               | - ondergedompeld*** | 15 min.                                                                                                              | -                                                                                                                            |
| Asperges                           |               | - ondergedompeld    | 5 min.                                                                                                               | -                                                                                                                            |
| Bloemkool                          |               | - ondergedompeld    | 3 min.                                                                                                               | 4 min.                                                                                                                       |
| Bonen, halfgedroogd                |               | - ondergedompeld    | 20 min.                                                                                                              | -                                                                                                                            |
| Champignons                        | in plakjes    | - stoom             | 1 min.                                                                                                               | 5 min.                                                                                                                       |
|                                    | in hun geheel | - ondergedompeld    | 1 min. 30                                                                                                            | -                                                                                                                            |
| Courgettes                         |               | - stoom             | 6 min. 30                                                                                                            | 9 min.                                                                                                                       |
|                                    |               | - ondergedompeld    | 2 min.                                                                                                               | -                                                                                                                            |
| Erwten                             |               | - stoom             | 1 min. 30                                                                                                            | 4 min.                                                                                                                       |
| Granen (peulvruchten)              |               | - ondergedompeld    | 15 min.                                                                                                              | -                                                                                                                            |
| Groene linzen (peulvruchten)       |               | - ondergedompeld    | 10 min.                                                                                                              | -                                                                                                                            |
| Kwartjes aardappel                 |               | - stoom             | 2 min.                                                                                                               | -                                                                                                                            |
|                                    |               | - ondergedompeld    | 6 min.                                                                                                               | -                                                                                                                            |
| Pompoen (puree) (schuimig voedsel) |               | - ondergedompeld    | 8 min.                                                                                                               | -                                                                                                                            |
| Prei in ringen                     |               | - stoom             | 2 min. 30                                                                                                            | -                                                                                                                            |
| Prinsessenbonen                    |               | - stoom             | 8 min.                                                                                                               | 9 min.                                                                                                                       |
|                                    |               | - stoom             | 7 min.                                                                                                               | -                                                                                                                            |
| Rapen                              |               | - ondergedompeld    | 6 min.                                                                                                               | -                                                                                                                            |
| Rijst (peulvruchten)               |               | - ondergedompeld    | 7 min.                                                                                                               | -                                                                                                                            |
| Rode bieten                        |               | - stoom             | 20-30 min.                                                                                                           | -                                                                                                                            |
| Selderij                           |               | - stoom             | 6 min.                                                                                                               | -                                                                                                                            |
|                                    |               | - ondergedompeld    | 10 min.                                                                                                              | -                                                                                                                            |
| Savooiekool                        | in reepjes    | - stoom             | 6 min.                                                                                                               | -                                                                                                                            |
|                                    | bladeren      | - stoom             | 7 min.                                                                                                               | -                                                                                                                            |
| Spinazie                           |               | - stoom             | 5 min.                                                                                                               | 8 min.                                                                                                                       |
|                                    |               | - ondergedompeld    | 3 min.                                                                                                               | -                                                                                                                            |
| Splitterwten (peulvruchten)        |               | - ondergedompeld    | 14 min.                                                                                                              | -                                                                                                                            |
| Spruiten                           |               | - stoom             | 7 min.                                                                                                               | 5 min. - ondergedompeld                                                                                                      |
| Wortel (schuimig voedsel)          | in schijfjes  | - stoom             | 7 min.                                                                                                               | 7 min.                                                                                                                       |

\*\* Voedingsmiddel in het stoommandje\*

\*\*\* Voedingsmiddel in het water

## Vlees en vis

|                                                 | VERS<br>Positie van het<br>ventiel  | DIEPGEVROREN<br>Positie van het<br>ventiel  |
|-------------------------------------------------|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| Kip (hele kip, 1,2 kg)                          | 20 min.                                                                                                                | 45 min.                                                                                                                        |
| Lam (bout van 1,3 kg)                           | 25 min.                                                                                                                | 35 min.                                                                                                                        |
| Lotte (filets van 0,6 kg) (schuimig voedsel)    | 4 min.                                                                                                                 | 6 min.                                                                                                                         |
| Rund (gebraad van 1 kg)                         | 10 min.                                                                                                                | 28 min.                                                                                                                        |
| Tonijn (4 steaks van 0,6 kg) (schuimig voedsel) | 7 min.                                                                                                                 | 9 min.                                                                                                                         |
| Varken (gebraad van 1 kg)                       | 25 min.                                                                                                                | 45 min.                                                                                                                        |
| Zalm (4 moten van 0,6 kg) (schuimig voedsel)    | 6 min.                                                                                                                 | 8 min.                                                                                                                         |

\*Mandje en drievet niet inbegrepen bij bepaalde modellen

# WICHTIGE SICHERHEITSHINWEISE

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

- Richtlinien für Geräte, die unter Druck stehen
  - Materialien, die mit Lebensmitteln in Berührung kommen
  - Umweltschutz
- Dieses Gerät wurde für den haushaltsüblichen Gebrauch entwickelt.
  - Lesen Sie bitte die nachstehenden Hinweise sorgfältig durch und sehen Sie im Zweifelsfall in der „Bedienungsanleitung“ nach.
  - Überwachen Sie den Schnellkochtopf, wie alle Kochgeräte, aufmerksam, insbesondere wenn Sie ihn in der Nähe von Kindern benutzen.
  - Stellen Sie Ihren Schnellkochtopf nie in einen heißen Ofen.
  - Bewegen Sie den unter Druck stehenden Schnellkochtopf mit höchster Vorsicht. Berühren Sie die heißen Flächen nicht. Nutzen Sie die vorgesehenen Griffe und Knöpfe. Verwenden Sie gegebenenfalls Topfhandschuhe.
  - Überprüfen Sie regelmäßig, ob die Handgriffe des Behälters richtig befestigt sind. Ziehen Sie sie bei Bedarf erneut fest.
  - Verwenden Sie Ihren Schnellkochtopf nur für den vorgesehenen Verwendungszweck.
  - Ihr Schnellkochtopf gart unter Druck. Bei unsachgemäßer Verwendung kann es zu Verbrühungen kommen. Vergewissern Sie sich, dass der Schnellkochtopf richtig verschlossen ist, bevor Sie ihn in Betrieb nehmen. Siehe Kapitel „Schließen“.
  - Öffnen Sie den Schnellkochtopf nie mit Gewalt. Vergewissern Sie sich, dass er nicht mehr unter Druck steht. Siehe Kapitel „Sicherheit“.
  - Verwenden Sie Ihren Schnellkochtopf niemals ohne Flüssigkeit. Bei Nichtbeachtung kann es zu schweren Beschädigungen kommen. Stellen Sie sicher, dass während des Kochvorgangs jederzeit ausreichend Flüssigkeit in dem Schnellkochtopf vorhanden ist.
  - Verwenden Sie ausschließlich die geeignete(-n) Herdplatte(-n) und Kochfeld(-er), gemäß den Benutzerhinweisen.
  - Bereiten Sie niemals Rezepte auf Milchbasis in Ihrem Schnellkochtopf zu.
  - Verwenden Sie kein grobes Salz in Ihrem Schnellkochtopf. Fügen Sie stattdessen nach dem Garen feines Salz hinzu.
  - Füllen Sie Ihren Schnellkochtopf niemals zu mehr als 2/3 (Markierung des maximalen Füllstands).
  - Bei der Zubereitung von Lebensmitteln, die sich während des Garens ausdehnen, wie zum Beispiel Reis, Hülsenfrüchte oder Kompott usw., darf der Schnellkochtopf nur bis zur Hälfte seines Fassungsvermögens gefüllt werden. Lassen Sie Ihren Schnellkochtopf bei Suppen aus Kürbis, Zucchini usw. einige Minuten abkühlen, und kühlen Sie ihn dann unter kaltem Wasser herunter. Bei den Modellen 3 und 4 Liter, bei dickflüssigen Nahrungsmitteln oder Nahrungsmitteln, die sich während des Kochvorgangs ausdehnen, befüllen Sie Ihr Produkt nur bis max. 1/3 der Füllmenge. Warten Sie am Ende des Kochvorgangs 5 Minuten, bevor Sie unter fließendem Wasser den Dampf ablassen.
  - Nach der Zubereitung von Fleisch, das mit einer Haut überzogen ist (z. B. Rinderzunge,...), die sich unter Druck aufblähen kann, darf das Fleisch nicht angestochen werden, solange die Haut aufgebläht ist. Sie könnten sich verbrühen. Stechen Sie das Fleisch daher vor dem Kochen ein.
  - Bei der Zubereitung von mehligem Lebensmitteln (Trockenerbsen, Rhabarber, ...) muss Ihr Schnellkochtopf vor dem Öffnen leicht geschüttelt werden, damit die Lebensmittel beim Öffnen des Deckels nicht herauspritzen.
  - Vergewissern Sie sich vor jeder Verwendung, dass die Ventile nicht verstopft sind. Siehe Kapitel „Vor dem Garen“.
  - Verwenden Sie Ihren Schnellkochtopf nicht zum Frittieren von Lebensmitteln in Öl unter Druck.
  - Beschränken Sie sich bei der Handhabung der Sicherheitssysteme auf Maßnahmen zur Reinigung und Instandhaltung.
  - Verwenden Sie nur Original-Zubehörteile von TEFAL, die für Ihr Modell geeignet sind. Verwenden Sie ausschließlich Töpfe und Deckel von TEFAL.
  - Alkoholdämpfe sind entflammbar. Bringen Sie die Speisen etwa 2 Minuten vor dem Aufsetzen des Deckels zum Kochen. Bei der Zubereitung von Rezepten mit Alkohol muss der Schnellkochtopf überwacht werden.
  - Verwenden Sie Ihren Schnellkochtopf nicht dazu, vor oder nach dem Kochvorgang säurehaltige oder salzhaltige Nahrungsmittel aufzubewahren, da die Gefahr besteht, dass das Gerät beschädigt wird.
  - Sollten Sie feststellen, dass Ihr Schnellkochtopf Brüche oder Risse aufweist, versuchen Sie keinesfalls ihn zu öffnen, wenn er verschlossen ist. Warten Sie ab, bis er vollständig abgekühlt ist, bevor Sie ihn bewegen. Verwenden Sie ihn nicht mehr und bringen Sie ihn zur Reparatur in eine autorisierte TEFAL-Kundendienstwerkstatt.

## BEWAHREN SIE DIESE BEDIENUNGSANLEITUNG AUF!

## Schemazeichnung

- |       |                                 |    |                                   |
|-------|---------------------------------|----|-----------------------------------|
| A.    | Garregler                       | I. | Dichtungsring des Deckels         |
| B.    | Dampfaustritt                   | J. | Dampfkorb*                        |
| C.    | Sicherheitsventil               | K. | Dreifuß *                         |
| D.    | Druckanzeige                    | L. | Langer Topfgriff                  |
| E.    | Taste zum Öffnen des Topfes     | M. | Topf                              |
| F.    | Deckelgriff                     | N. | Kurzer Topfgriff                  |
| G(a). | Positionsanzeige des Deckels    | O. | Markierung der maximalen Füllhöhe |
| G(b). | Positionsanzeige Deckel - Griff |    |                                   |
| H.    | Positionsanzeige des Garreglers |    |                                   |

DE

## Eigenschaften

### Bodendurchmesser des Schnellkochtopfs - Artikelnummern

| Fassungsvermögen | Ø Topf | Ø Boden | Modell<br>EDELSTAHL | Maximaler<br>Sicherheitsdruck: |
|------------------|--------|---------|---------------------|--------------------------------|
| 4 L              | 22 cm  | 15 cm   | P25342              | 170 kPa                        |
| 6 L              | 22 cm  | 15 cm   | P25307              | 170 kPa                        |
| Set 4L + 6L      | 22 cm  | 15 cm   | P25443              | 170 kPa                        |
| 7 L              | 22 cm  | 15 cm   | P25308              | 170 kPa                        |
| 8 L              | 22 cm  | 15 cm   | P25344              | 170 kPa                        |

### Informationen bzgl. der Normen:

Maximaler Betriebsdruck: 80 kPa

## Geeignete Herdarten

Gas



Elektro



Glaskeramik-Kochfeld  
Halogen-Kochfeld



Induktion



Elektrische  
Heizspirale



- Dieser Schnellkochtopf ist für alle Herdarten, einschließlich Induktion, geeignet.
- Überprüfen Sie bei Verwendung einer elektrischen Kochplatte oder Induktionskochplatte, dass die Größe der Heizplatte den Durchmesser des Schnellkochtopfbodens nicht übersteigt.
- Bei Benutzung von Glaskeramik-Kochfeldern muss darauf geachtet werden, dass der Topfboden sauber und rückstandsfrei ist.
- Bei der Benutzung auf Gasherden darf die Flamme nicht über den Rand des Schnellkochtopfs hinausschlagen.
- Bitte stellen Sie bei allen Herdarten sicher, dass Ihr Schnellkochtopf in der Mitte der Heizplatte steht.

- Für den Schnellkochtopf sind folgende Zubehörteile verfügbar:

| Zubehör       | Artikelnummer |
|---------------|---------------|
| Dichtungsring | X9010101      |
| Dampfkorb*    | 792185        |
| Dreifuß *     | 792691        |

- Für den Austausch anderer Teile oder für Reparaturen wenden Sie sich an ein autorisiertes TEFAL-Servicecenter (Nähere Informationen finden Sie auf [www.tefal.com](http://www.tefal.com)).
- Verwenden Sie ausschließlich Original-Zubehör von TEFAL, das für Ihr Modell geeignet ist.

## Gebrauch

### Öffnen

- Ziehen Sie mit dem Daumen die Taste zum Öffnen des Topfes (**E**) nach hinten und halten Sie sie auf dieser Position - **Abb. 1**.
- Halten Sie mit einer Hand den langen Topfgriff (**L**) fest und drehen Sie mit der anderen Hand den langen Deckelgriff (**F**) gegen den Uhrzeigersinn, bis der Deckel sich öffnen lässt. **Abb. 2**
- Nehmen Sie anschließend den Deckel ab.

### Schließen

**Wenn das Produkt außerhalb des Betriebs geschlossen ist, ist es normal, dass der Deckel sich leicht bewegen lässt. Dieser Effekt tritt nicht mehr auf, wenn das Produkt unter Druck steht.**

- Legen Sie den Deckel flach auf den Topf auf und schieben Sie die Positionsanzeigen des Deckels und Griffs übereinander **G(a)** und **G(b)**.
- Drehen Sie den Deckel im Uhrzeigersinn bis zum Anschlag - **Abb. 3** - bis der Deckel hörbar einrastet. - **Abb. 4**.

Falls sich der Deckel nicht drehen lässt, vergewissern Sie sich, dass die Taste zum Öffnen (**E**) weit genug zurückgeschoben ist.

## Mindestfüllmenge

- Füllen Sie immer eine Mindestmenge Flüssigkeit in den Topf. Diese liegt bei 25 cl/250 ml (2 Gläser).

### Zum Dampfgaren\*:

- Die Mindestfüllmenge beträgt 75 cl/750 ml (6 Gläser).
- Setzen Sie den Dampfkorb (**J**) auf den dafür vorgesehenen Dreifuß (**K**) - **Abb. 5**

**Die in den Dampfkorb\* gefüllten Nahrungsmittel dürfen den Deckel des Schnellkochtopfs nicht berühren.**

- Befüllen Sie Ihren Schnellkochtopf nie über 2/3 der Topfhöhe (Markierung maximaler Füllstand) (O) - **Abb. 6.**

### Für einige Lebensmittel:

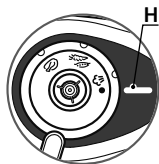
- Bei der Zubereitung von Lebensmitteln, die sich während des Garens ausdehnen, wie zum Beispiel Reis, Hülsenfrüchte oder Kompott usw. darf der Schnellkochtopf nur bis zur Hälfte seines Fassungsvermögens gefüllt werden.
- Für Suppen empfehlen wir Ihnen eine schnelle Druckminderung (siehe Abschnitt „Schnelle Druckminderung“).

## Verwendung des Garreglers (A)

### Zum Anbringen des Garreglers (A):

Vorsicht: Dieser Vorgang darf nur durchgeführt werden, wenn das Produkt kalt und außer Betrieb ist.

- Setzen Sie den Garregler (A) ein und richten Sie dabei das Symbol ● des Garreglers an der Positionsanzeige (H) aus.
- Drücken Sie auf den Garregler herunter, dann drehen Sie ihn bis zum Symbol ☞ oder ☜.



### Zum Entfernen des Garreglers:

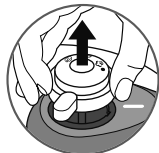
Vorsicht: Dieser Vorgang darf nur durchgeführt werden, wenn das Produkt kalt und außer Betrieb ist.

- Drücken Sie auf den Garregler und drehen Sie ihn, um das Symbol ● an der Positionsanzeige (H) auszurichten, wie in nebenstehender Zeichnung dargestellt.
- Entnehmen Sie den Garregler wie auf der nebenstehenden Zeichnung dargestellt.



### Zum Kochen von Gemüse oder empfindlichen Nahrungsmitteln:

- Positionieren Sie das Piktogramm ☞ des Garreglers bei der Positionsanzeige (H) - **Abb. 7.**



### Zum Garen von Fleisch oder tiefgefrorenen Nahrungsmitteln:

- Positionieren Sie das Piktogramm ☜ des Garreglers bei der Positionsanzeige (H) - **Abb. 8.**

### Zum Abdampfen:

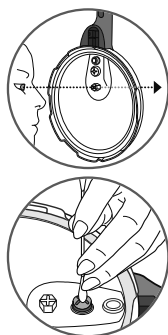
- Drehen Sie stufenweise den Regler (A) und wählen Sie die von Ihnen gewünschte Druckablassgeschwindigkeit, um an der Piktogrammanzeige abzuschließen ☞ - **Abb. 9** oder stellen Sie Ihren Schnellkochtopf unter fließendes kaltes Wasser (Abschnitt „Schnelle Druckminderung“).

Es ist normal, wenn zu Betriebsbeginn des Geräts Dampf im Bereich der Druckanzeige (D) austritt.

- Stellen Sie den Dreifuß (K) auf den Boden des Topfes und stellen Sie den Dampfkorb (J) darauf\*.
- Füllen Sie den Topf zu 2/3 mit Wasser (maximale Füllanzeige (O)).
- Schließen Sie den Schnellkochtopf.
- Positionieren Sie das Piktogramm  gegenüber der Positionsanzeige des Garreglers (H) - Abb. 8.
- Stellen Sie den Schnellkochtopf auf eine Heizquelle und stellen Sie dann die Maximalleistung ein.
- Wenn der Dampf durch den Regler entweicht, reduzieren Sie die Heizleistung und warten Sie 20 Minuten.
- Wenn die 20 Minuten vorbei sind, schalten Sie die Heizquelle aus.
- Drehen Sie den Garregler (A) langsam, in der gewünschten Geschwindigkeit des Druckablasses auf die Position  - Abb. 9.
- Wenn die Druckanzeige (D) abgesunken ist, steht der Schnellkochtopf nicht mehr unter Druck.
- Öffnen Sie den Schnellkochtopf - Abb. 1 - 2.
- Spülen Sie den Schnellkochtopf mit Wasser aus und trocknen Sie ihn ab.

## Vor dem Garen

- Entnehmen Sie vor jedem Gebrauch den Garregler (A) (siehe Abschnitt „Verwendung des Garreglers“) und vergewissern Sie sich, dass der Dampfaustritt (B) nicht blockiert ist (Siehe nebenstehende Zeichnung). Falls erforderlich, reinigen Sie ihn mit einem Zahnstocher - Abb. 10.
- Überprüfen Sie außerdem, ob sich der Stift des Sicherheitsventils (C) bewegen lässt, wie in nebenstehender Zeichnung und im Abschnitt „Reinigung und Pflege“ dargestellt.
- Geben Sie die Zutaten und die Flüssigkeit hinzu.
- Schließen Sie den Schnellkochtopf - Abb. 3 und vergewissern Sie sich, dass er richtig geschlossen ist - Abb. 4.
- Positionieren Sie das Piktogramm  oder  des Reglers bei der Positionsanzeige (H) - Abb. 7 oder 8.
- Stellen Sie den Schnellkochtopf auf eine Heizquelle und stellen Sie dann die Maximalleistung ein.



**Die Druckanzeige (D) verhindert, dass der Druck im Schnellkochtopf ansteigt, falls dieser nicht richtig geschlossen ist.**

- Es ist normal, wenn zu Betriebsbeginn des Geräts Dampf im Bereich der Druckanzeige (D) austritt.
- Sobald ständig Dampf aus dem Garregler (A) entweicht und ein gleichmäßiges Geräusch (PSCHHHT) zu hören ist, verringern Sie die Leistung der Heizquelle soweit, dass der Garregler (A) weiterhin gleichmäßig zischt.
- Warten Sie die im Rezept angegebene Garzeit ab.
- Wenn die Garzeit verstrichen ist, schalten Sie die Heizquelle aus.

DE

## Ende des Garvorgangs

**Ablassen des Dampfs:**

**- Langsames Abdampfen:**

- Drehen Sie den Garregler (A) langsam, in der gewünschte Druckablassgeschwindigkeit, auf die Position  - **Abb. 9**. Wenn die Druckanzeige (D) abgesunken ist, steht der Schnellkochtopf nicht mehr unter Druck.

**Die Druckanzeige (D) verhindert das Öffnen des Schnellkochtopfs, wenn dieser noch unter Druck steht.**

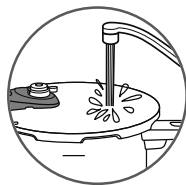
**- Schnelle Druckminderung:**

- Sie können Ihren Schnellkochtopf unter fließendes kaltes Wasser stellen, um das Druckablassen zu beschleunigen. Siehe nebenstehende Darstellung. Wenn die Druckanzeige (D) abgesunken ist, steht der Schnellkochtopf nicht mehr unter Druck.
- Sie können Ihren Schnellkochtopf nun öffnen - **Abb. 1 und 2**.

**- Ausnahme:**

- Bei emulsiven Lebensmitteln (siehe Gartabelle) oder bei trockenem Gemüse lassen Sie den Druck nicht ab und warten Sie ab, bis die Druckanzeige (D) abgefallen ist, bevor Sie den Schnellkochtopf öffnen. Reduzieren Sie gegebenenfalls die empfohlene Garzeit.

Falls Sie während des Abdampfens ungewöhnlich viele Spritzer beobachten, stellen Sie den Garregler (A) auf die Markierung  oder  - **Abb. 7** oder 8 - und lassen Sie anschließend erneut langsam den Dampf ab. Achten Sie dabei darauf, dass keine weiteren Spritzer mehr austreten.



**Bewegen Sie den unter Druck stehenden Schnellkochtopf mit höchster Vorsicht und schütteln Sie ihn dabei nicht.**

# Reinigung und Pflege

## Reinigung des Schnellkochtopfs

---

Bitte beachten Sie diese Hinweise zur Reinigung und Pflege Ihres Topfs nach jedem Gebrauch, um seine Funktionsfähigkeit zu erhalten.

- Reinigen Sie den Schnellkochtopf (Topf und Deckel) nach jedem Gebrauch mit lauwarmem Wasser und etwas Spülmittel. Gehen Sie beim Dampfkorb\* gleichermaßen vor.
- Verwenden Sie kein Bleichmittel und keine chlorhaltigen Reinigungsmittel.
- Erhitzen Sie den Topf nicht im leeren Zustand.

### Reinigung des Topfinneren:

- Reinigen Sie ihn mit einem Schwamm und Spülmittel.
- Das Auftreten von Flecken auf der inneren Bodenseite des Behälters beeinflusst in keiner Weise die Qualität des Metalls. Es handelt sich um Kalkablagerungen. Um diese zu beseitigen, können Sie einen Schwamm mit ein wenig Essig einsetzen.

### Reinigung der Topfaußenseite:

- Reinigen Sie ihn mit einem Schwamm und Spülmittel.

### Reinigung des Deckels:

- Reinigen Sie den Deckel unter einem lauwarmem Wasserstrahl mit einem Schwamm und Spülmittel und spülen Sie ihn gut ab.

### Reinigung des Dichtungsring:

- Reinigen Sie nach jedem Garvorgang den Dichtungsring (I) und die Einlegrille.
- Wenn Sie den Dichtungsring ersetzen müssen, halten Sie sich an **Abb. 11 - 12**.

### Reinigung des Garreglers (A):

- Entnehmen Sie den Garregler (A). Siehe dazu den Abschnitt „Verwendung des Garreglers“.
- Reinigen Sie den Garregler (A) unter fließendem Wasser - **Abb. 13**.

**Reinigen Sie Ihren Schnellkochtopf nach jedem Gebrauch.**

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

**Nur der Topf und der Korb sind spülmaschinenfest.**

**Damit die guten Eigenschaften Ihres Schnellkochtopfs lange erhalten bleiben, erhitzen Sie den Topf nicht, wenn er leer ist.**

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

### Reinigung des Dampfaustritts (B):

- Nehmen Sie den Garregler (A) ab.
- Vergewissern Sie sich bei Tageslicht, dass der Dampfaustritt nicht verstopft und rund ist. Siehe nebenstehende Zeichnung. Falls erforderlich, reinigen Sie ihn mit einem Zahnstocher - **Abb. 10**.

### Reinigung des Sicherheitsventils (C):

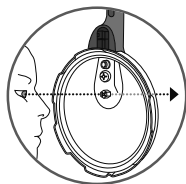
- Reinigen Sie den Teil des Sicherheitsventils, der sich im Inneren des Deckels befindet, indem Sie ihn unter fließendes Wasser halten.
- Überprüfen Sie die korrekte Funktionsweise, indem Sie leicht auf den Schwimmer drücken, der ohne Schwierigkeit einrasten muss. Siehe nebenstehende Zeichnung.

### Auswechseln des Dichtungsringes Ihres Schnellkochtopfs:

- Wechseln Sie den Dichtungsring Ihres Schnellkochtopfs jedes Jahr aus oder dann, wenn er einen Riss aufweist.
- Verwenden Sie ausschließlich einen Original-Dichtungsring von TEFAL, der für Ihr Modell geeignet ist.

### Zur Aufbewahrung Ihres Schnellkochtopfs:

- Setzen Sie den Deckel auf den Topf.



Verwenden Sie dazu niemals scharfe oder spitze Gegenstände.



## Sicherheit

Ihr Schnellkochtopf verfügt über mehrere Sicherheitsvorrichtungen:

### • Sicherheit beim Schließen:

- Wenn das Produkt nicht richtig geschlossen ist, kann die Druckanzeige (D) nicht steigen und somit kann der Schnellkochtopf keinen Druck aufbauen.

### • Sicherheit beim Öffnen:

- Wenn der Schnellkochtopf unter Druck steht, kann die Taste zum Öffnen (E) nicht betätigt werden. Öffnen Sie den Schnellkochtopf niemals mit Gewalt. Wirken Sie unter keinen Umständen auf die Druckanzeige (D) ein.

### • Doppelte Sicherheit gegen Überdruck:

- Erste Sicherung: Das Sicherheitsventil (C) lässt Druck entweichen und der Dampf tritt horizontal über dem Deckel aus - **Abb. 14**
- Zweite Sicherung: Der Dichtungsring (I) lässt den Dampf vertikal entweichen durch das kleine Loch, das sich am Rand des Deckels oder auf der Längsseite des Topfes befindet - **Abb. 15** Vorsicht: Dies kann dazu führen, dass die Flamme auf dem Gasherd erlischt.

Falls eine der Sicherungen gegen Überdruck ausgelöst wird:

- Schalten Sie die Heizquelle aus.
- Lassen Sie den Schnellkochtopf vollständig abkühlen.
- Öffnen Sie ihn.
- Überprüfen und reinigen Sie den Garregler (A) - **Abb.13**, den Dampfaustritt (B) - **Abb.10**, das Sicherheitsventil (C) und den Dichtungsring (I). Siehe nebenstehende Zeichnung.



## Tipps zum Gebrauch

- 1 - Der Dampf ist sehr heiß, wenn er aus dem Schnellkochtopf austritt. Seien Sie vorsichtig, damit Sie sich nicht verbrennen. Falls notwendig, verwenden Sie Topfhandschuhe.
- 2 - Wenn die Druckanzeige ansteigt, können Sie den Schnellkochtopf nicht mehr öffnen.
- 3 - Überwachen Sie den Schnellkochtopf wie alle Kochgeräte aufmerksam, wenn Sie ihn in der Nähe von Kindern verwenden.
- 4 - Benutzen Sie zum Tragen des Schnellkochtopfes immer die beiden Topfgriffe.
- 5 - Bewahren Sie keine Lebensmittel im Schnellkochtopf auf.
- 6 - Verwenden Sie niemals Bleichmittel oder chlorhaltige Produkte, da diese die Qualität des Materials beeinträchtigen können.
- 7 - Den Dichtungsring, den Deckel und den Garregler nicht in der Spülmaschine reinigen und nicht im Wasser stehen lassen.
- 8 - Der Dichtungsring Ihres Schnellkochtopfs muss jedes Jahr bzw. wenn er Risse aufweist ausgetauscht werden.
- 9 - Der Schnellkochtopf darf erst gereinigt werden, nachdem er vollständig ausgekühlt ist und geleert wurde.
- 10 - Nach 10 Jahren Gebrauch muss der Schnellkochtopf bei einer autorisierten TEFAL Servicestelle überprüft werden.

## Garantie

- Für den Topf Ihres neuen TEFAL Schnellkochtopfs gilt eine 10-Jahres-Garantie, sofern der Schnellkochtopf gemäß der Bedienungsanleitung genutzt wurde, bei:
  - allen Mängeln an der Metallstruktur des Topfes,
  - vorzeitiger Abnutzung des Grundmetalls.
- Für die übrigen Teile Ihres Schnellkochtopfes besteht für den im Land des Erwerbs gültigen gesetzlichen Garantiezeitraum und ab dem Kaufdatum eine Garantie hinsichtlich sämtlicher Herstellungs- oder Materialfehler.
- Die vertragliche Garantie gilt nur bei Vorlage eines gültigen Kaufnachweises, auf dem das Kaufdatum angegeben ist.

### Die Garantie gilt nicht für:

- Schäden, die auf die Nichteinhaltung von wichtigen Hinweisen oder auf unsachgemäßen Gebrauch zurückzuführen sind, insbesondere:
  - Stöße, Herunterfallen, in einen heißen Ofen stellen,
  - Reinigung des Deckels und des Garreglers in der Geschirrspülmaschine.
- Die Garantie kann nur in autorisierten TEFAL Servicestellen geltend gemacht werden (Nähere Informationen finden Sie auf [www.tefal.com](http://www.tefal.com)).

## Gesetzlich vorgeschriebene Kennzeichnungen

DE

| Kennzeichnung                                                                                | Stelle                    |
|----------------------------------------------------------------------------------------------|---------------------------|
| Angabe des Herstellers oder der Handelsmarke                                                 | Topfgriff und Deckelgriff |
| Herstellungsjahr und -los                                                                    | Am Topf                   |
| Artikelnummer des Modells<br>Maximaler Sicherheitsdruck (SD)<br>Maximaler Betriebsdruck (BD) | Am Deckel                 |
| Kapazität                                                                                    | Topfboden                 |

### • Leisten Sie einen Beitrag zum Umweltschutz!



- ① Ihr Gerät enthält viele wiederverwertbare oder recycelbare Materialien.
- ➡ Geben Sie Ihr Gerät deshalb bitte bei einer Sammelstelle Ihrer Stadt oder Gemeinde ab.

## TEFAL beantwortet Ihre Fragen

| Probleme                                                                                       | Empfehlungen                                                                                 |
|------------------------------------------------------------------------------------------------|----------------------------------------------------------------------------------------------|
| Wenn der Schnellkochtopf unter Druck erhitzt wurde, ohne dass sich Flüssigkeit darin befindet: | Lassen Sie Ihren Schnellkochtopf durch eine autorisierte Servicestelle von TEFAL überprüfen. |

| Probleme                                                                                                      | Empfehlungen                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                           |
|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| <b>Wenn die Druckanzeige nicht gestiegen ist und während des Kochens kein Dampf aus dem Ventil entweicht:</b> | <p>Dies ist während der ersten Minuten normal.<br/> Wenn dieses Phänomen anhält, prüfen Sie Folgendes:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Die Leistung der Heizquelle ist ausreichend hoch; falls nicht, erhöhen Sie sie.</li> <li>- Es befindet sich ausreichend Flüssigkeit im Topf.</li> <li>- Der Garregler ist auf  oder  eingestellt - Abb. 7 oder 8.</li> <li>- Der Schnellkochtopf ist richtig geschlossen.</li> <li>- Der Dichtungsring und der Rand des Topfes sind nicht beschädigt.</li> </ul> |
| <b>Wenn die Druckanzeige gestiegen ist und während des Garvorgangs kein Dampf aus dem Ventil entweicht:</b>   | <p>Dies ist während der ersten Minuten normal.<br/> Falls dieses Phänomen anhält, stellen Sie Ihr Gerät unter kaltes Wasser. Siehe hierzu den Abschnitt „Schnelles Druckablassen und Ausnahmen“. Anschließend öffnen Sie das Gerät. Reinigen Sie den Garregler und den Dampfaustritt und überprüfen Sie, Stift des Sicherheitsventils problemlos sinkt.</p>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                            |
| <b>Wenn Dampf rund um den Deckel entweicht, prüfen Sie Folgendes:</b>                                         | <p>Der Deckel ist richtig geschlossen.<br/> Der Dichtungsring sitzt richtig im Deckel.<br/> Der Dichtungsring ist in einwandfreiem Zustand. Falls nötig, tauschen Sie ihn aus.<br/> Der Deckel, der Dichtungsring und die Einlegerille im Deckel, das Sicherheitsventil und der Garregler sind sauber.<br/> Der Rand des Topfes befindet sich in einwandfreiem Zustand.</p>                                                                                                                                                                                                                                                                                                            |
| <b>Wenn Sie den Deckel nicht öffnen können:</b>                                                               | <p>Vergewissern Sie sich, dass die Druckanzeige nach unten gesunken ist.<br/> Falls dies nicht so ist, lassen Sie Druck ab. Gegebenenfalls kühlen Sie den Schnellkochtopf unter fließendem kaltem Wasser ab. Siehe hierzu den Abschnitt „Schnelles Druckablassen und Ausnahmen“.</p>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                   |
| <b>Wenn Lebensmittel im Schnellkochtopf nicht gar oder angebrannt sind, überprüfen Sie Folgendes:</b>         | <p>die Garzeit<br/> die Leistung der Heizquelle<br/> die korrekte Positionierung des Dampfventils<br/> die Flüssigkeitsmenge</p>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                       |
| <b>Wenn Lebensmittel im Schnellkochtopf angebrannt sind:</b>                                                  | <p>Lassen Sie den Topf vor dem Reinigen einweichen.<br/> Verwenden Sie nie Bleichmittel oder chlorhaltige Reinigungsmittel.</p>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                        |

# Gemüse

|                                |              | Garmethode                 | FRISCH<br>Einstellung des Garregler  | TIEFGEFROREN<br>Einstellung des Garreglers  |
|--------------------------------|--------------|----------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| Artischocken                   |              | - dämpfen**<br>- kochen*** | 18 Min.<br>15 Min.                                                                                                    |                                                                                                                              |
| Blumenkohl                     |              | - kochen                   | 3 Min.                                                                                                                | 4 Min.                                                                                                                       |
| Brokkoli                       |              | - dämpfen                  | 3 Min.                                                                                                                | 3 Min.                                                                                                                       |
| Chicorée                       |              | - dämpfen                  | 12 Min.                                                                                                               |                                                                                                                              |
| Erbsen                         |              | - dämpfen                  | 1 Min. 30                                                                                                             | 4 Min.                                                                                                                       |
| Erbsenmus (Gemüse, trocken)    |              | - kochen                   | 14 Min.                                                                                                               |                                                                                                                              |
| Grüne Bohnen                   |              | - dämpfen                  | 8 Min.                                                                                                                | 9 Min.                                                                                                                       |
| Grüne Linsen (Gemüse, trocken) |              | - kochen                   | 10 Min.                                                                                                               |                                                                                                                              |
| Grünkohl                       | zerkleinert  | - dämpfen                  | 6 Min.                                                                                                                |                                                                                                                              |
|                                | ohne Blätter | - dämpfen                  | 7 Min.                                                                                                                |                                                                                                                              |
| Karotten                       | Scheiben     | - dämpfen                  | 7 Min.                                                                                                                | 5 Min.                                                                                                                       |
| Kartoffeln                     | geviertelt   | - dämpfen                  | 12 Min.                                                                                                               |                                                                                                                              |
|                                |              | - kochen                   | 6 Min.                                                                                                                |                                                                                                                              |
| Kürbis (püriert)               |              | - kochen                   | 8 Min.                                                                                                                |                                                                                                                              |
| Lauchscheiben                  |              | - Dampf                    | 2 Min. 30                                                                                                             |                                                                                                                              |
| Pilze                          | zerkleinert  | - dämpfen                  | 1 Min.                                                                                                                | 5 Min.                                                                                                                       |
|                                | ganz         | - kochen                   | 1 Min. 30                                                                                                             |                                                                                                                              |
| Reis                           |              | - kochen                   | 7 Min.                                                                                                                |                                                                                                                              |
| Rosenkohl                      |              | - dämpfen                  | 7 Min.                                                                                                                | 5 Min. - kochen                                                                                                              |
| Rote Beete                     |              | - dämpfen                  | 20 - 30 Min.                                                                                                          |                                                                                                                              |
| Sellerie                       |              | - dämpfen                  | 6 Min.                                                                                                                |                                                                                                                              |
|                                |              | - kochen                   | 10 Min.                                                                                                               |                                                                                                                              |
| Spargel                        |              | - kochen                   | 5 Min.                                                                                                                |                                                                                                                              |
| Spinat                         |              | - dämpfen                  | 5 Min.                                                                                                                | 8 Min.                                                                                                                       |
|                                |              | - kochen                   | 3 Min.                                                                                                                |                                                                                                                              |
| Steckrüben                     |              | - dämpfen                  | 7 Min.                                                                                                                |                                                                                                                              |
|                                |              | - kochen                   | 6 Min.                                                                                                                |                                                                                                                              |
| Trockenerbsen                  |              | - kochen                   | 20 Min.                                                                                                               |                                                                                                                              |
| Weizen (Gemüse, trocken)       |              | - kochen                   | 15 Min.                                                                                                               |                                                                                                                              |
| Zucchini                       |              | - dämpfen                  | 6 Min. 30                                                                                                             | 9 Min.                                                                                                                       |
|                                |              | - kochen                   | 2 Min.                                                                                                                |                                                                                                                              |

\*\* Nahrungsmittel im Dampfkorb\*

\*\*\* Nahrungsmittel im Wasser

# Fleisch und Fisch

|                              | FRISCH<br>Einstellung des Garregler  | TIEFGEKÜHLT<br>Einstellung des Garreglers  |
|------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| Hähnchen (ganz, 1,2 kg)      | 20 Min.                                                                                                                 | 45 Min.                                                                                                                       |
| Lachs (4 Scheiben, 0,6 kg)   | 6 Min.                                                                                                                  | 8 Min.                                                                                                                        |
| Lamm (Keule, 1,3 kg)         | 25 Min.                                                                                                                 | 35 Min.                                                                                                                       |
| Rind (Braten, 1 kg)          | 10 Min.                                                                                                                 | 28 Min.                                                                                                                       |
| Seeteufel (Filet, 0,6 kg)    | 4 Min.                                                                                                                  | 6 Min.                                                                                                                        |
| Schwein (Braten, 1 kg)       | 25 Min.                                                                                                                 | 45 Min.                                                                                                                       |
| Thunfisch (4 Steaks, 0,6 kg) | 7 Min.                                                                                                                  | 9 Min.                                                                                                                        |

\*Bei einigen Modellen ist der Einsatz nicht enthalten

# PRECAUZIONI IMPORTANTI

Per garantire la sicurezza, l'apparecchio è conforme alle norme e ai regolamenti vigenti:

- Direttiva apparecchi a pressione
- Materiali a contatto con gli alimenti
- Ambiente
- Questo apparecchio è stato progettato per il solo uso domestico.
- Leggere attentamente tutte le istruzioni e fare sempre riferimento al "Manuale d'uso".
- Come per qualsiasi apparecchio di cottura, prestare particolare attenzione soprattutto durante l'uso della pentola a pressione nelle vicinanze dei bambini.
- Non collocare la pentola a pressione in un forno caldo.
- Adoperare la massima cautela durante lo spostamento della pentola quando è in pressione. Non toccare le superfici calde. Utilizzare i manici e le manopole. Indossare i guanti se necessario.
- Verificare regolarmente che i manici della pentola siano ben fissati. Riavvitarli, se necessario.
- Utilizzare la pentola a pressione unicamente allo scopo per cui è destinata.
- La pentola cuoce a pressione. Un utilizzo inadeguato può causare ustioni da acqua bollente. Prima di ogni utilizzo della pentola a pressione, assicurarsi che sia adeguatamente chiusa. Consultare il paragrafo "Chiusura".
- Non forzare mai l'apertura della pentola a pressione. Assicurarsi che la pressione interna si sia ridotta. Consultare il paragrafo "Sicurezza".
- Non utilizzare mai la pentola a pressione senza liquido, poiché potrebbe subire gravi danni. Assicurarsi che, durante la cottura, vi sia sempre una quantità di liquido sufficiente.
- Utilizzare fonti di calore compatibili, conformemente alle istruzioni per l'uso.
- Non utilizzare mai la pentola a pressione per preparare ricette a base di latte.
- Non utilizzare sale grosso nella pentola a pressione, ma aggiungere sale fino a fine cottura.
- Non riempire la pentola a pressione per più di 2/3 (livello di riempimento massimo).
- Per gli alimenti che si dilatano durante la cottura, come il riso, i legumi secchi o le composte, ... riempire la pentola a pressione non oltre la metà della sua capacità. Per alcune zuppe a base di zucca, zucchine, ... far raffreddare la pentola a pressione per qualche minuto, quindi raffreddarla sotto l'acqua fredda. Nei modelli da 3 e 4L, per gli alimenti pastosi o che si dilatano durante la cottura, non riempire la pentola oltre 1/3. A fine cottura, aspettare 5 minuti prima di lasciare la pressione sotto l'acqua.
- Dopo aver cotto carni con pelle superficiale (ad es. lingua di bue ...) che rischia di gonfiarsi per effetto della pressione, per non scottarsi evitare di pungere la carne quando la pelle è gonfia. Pungere la carne prima della cottura.
- Per gli alimenti pastosi (piselli spezzati, rabarbaro ...), scuotere leggermente la pentola a pressione prima di aprirla per evitare che il contenuto schizzi all'esterno.
- Prima di ogni utilizzo, assicurarsi che le valvole non siano ostruite. Consultare il paragrafo "Prima della cottura".
- Non utilizzare la pentola a pressione per friggere a pressione con l'olio.
- Limitare gli interventi sui sistemi di sicurezza con le azioni di pulizia e manutenzione.
- Utilizzare unicamente ricambi originali TEFAL corrispondenti al modello. Specificamente, utilizzare una pentola e un coperchio TEFAL.
- I vapori d'alcol sono infiammabili. Portare a ebollizione per 2 minuti circa prima di mettere il coperchio. Tenere sotto controllo l'apparecchio quando si fanno ricette a base di alcol.
- Non utilizzare la pentola a pressione per conservare alimenti acidi o salati prima o dopo la cottura, altrimenti si rischia di degradare la pentola.
- Se si riscontra che una parte della pentola a pressione è rotta o crepata, non cercare in alcun modo di aprire la pentola se è chiusa; aspettare che si raffreddi completamente prima di spostarla, non utilizzarla più e portarla a riparare presso un Centro assistenza autorizzato TEFAL.

## CONSERVARE QUESTE ISTRUZIONI

## Schema descrittivo

- |                                                                         |                                                                 |
|-------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------|
| A. Valvola di funzionamento                                             | H. Riferimento di posizionamento della valvola di funzionamento |
| B. Sfiato del vapore                                                    | I. Guarnizione del coperchio                                    |
| C. Valvola di sicurezza                                                 | J. Cestello vapore*                                             |
| D. Indicatore di presenza di pressione                                  | K. Treppiedi*                                                   |
| E. Pulsante di apertura                                                 | L. Manico lungo della pentola                                   |
| F. Manico del coperchio                                                 | M. Pentola                                                      |
| G(a). Riferimento di posizionamento del coperchio                       | N. Manico corto della pentola                                   |
| G(b). Riferimento di posizionamento del coperchio rispetto alla pentola | O. Riferimento massimo di riempimento                           |

## Caratteristiche

IT

### Diametro del fondo della pentola a pressione - modelli

| Capacità    | Ø Pentola | Ø Fondo | Modello INOX | Pressione massima di sicurezza: |
|-------------|-----------|---------|--------------|---------------------------------|
| 4 L         | 22 cm     | 15 cm   | P25342       | 170 kPa                         |
| 6 L         | 22 cm     | 15 cm   | P25307       | 170 kPa                         |
| Set 4L + 6L | 22 cm     | 15 cm   | P25443       | 170 kPa                         |
| 7 L         | 22 cm     | 15 cm   | P25308       | 170 kPa                         |
| 8 L         | 22 cm     | 15 cm   | P25344       | 170 kPa                         |

### Informazioni normative:

Pressione superiore di funzionamento: 80 kPa

## Fonti di calore compatibili



- Questa pentola a pressione è adatta a tutte le fonti di calore.
- Su una cucina elettrica o a induzione, assicurarsi che le dimensioni della piastra non superino quelle della base della pentola a pressione.
- Su una cucina in ceramica o alogena, assicurarsi che la base della pentola a pressione sia sempre pulita ed asciutta.
- Su una cucina a gas, la fiamma non deve oltrepassare il diametro della base della pentola a pressione.
- Su tutti i tipi di fonti di calore, assicurarsi che la pentola a pressione sia ben centrata.

- Gli accessori per la pentola a pressione sono disponibili:

| Accessorio       | Numero di riferimento |
|------------------|-----------------------|
| guarnizione      | X9010101              |
| Cestello vapore* | 792185                |
| Treppiedi*       | 792691                |

- Per la sostituzione di altri componenti o per le riparazioni, rivolgersi ad un centro assistenza autorizzato TEFAL (fare riferimento a: [www.tefal.com](http://www.tefal.com)).
- Utilizzare unicamente ricambi originali TEFAL corrispondenti al modello.

## Utilizzo

### Apertura

- Con il pollice, tirare il pulsante di apertura (**E**) verso l'esterno e mantenerlo in questa posizione - fig. 1.
- Mantenendo con una mano il manico lungo della pentola a pressione (**L**), ruotare con l'altra mano il manico lungo del coperchio (**F**) in senso antiorario, fino all'apertura - fig. 2.
- Sollevare quindi il coperchio.

### Chiusura

**Quando la pentola non è sul fuoco ed è installato il coperchio, è normale che il coperchio si muova. L'effetto scompare quando il prodotto è in pressione.**

- Poggiare bene il coperchio sulla pentola a pressione allineando i riferimenti di posizionamento del coperchio **G(a)** e **G(b)**.
- Ruotare il coperchio in senso orario fino all'arresto - fig. 3 finché non si sente il rumore di azionamento del pulsante - fig. 4.

Se non si riesce a ruotare il coperchio, assicurarsi che il pulsante di apertura (**E**) sia ben tirato verso l'esterno.

### Riempimento minimo

- Versare sempre una quantità minima di liquido pari a 25 cl/ 250 ml (2 bicchieri).

**Per la cottura a vapore\*:**

- La quantità di liquido deve essere pari ad almeno 75 cl/ 750 ml (6 bicchieri).
- Poggiare il cestello\* (**J**) sull'apposito supporto\* (**K**) - fig. 5.

**Gli alimenti contenuti nel cestello vapore\* non devono toccare il coperchio della pentola a pressione.**

## Riempimento Massimo

- Non riempire mai la pentola a pressione oltre i 2/3 dell'altezza della pentola stessa (livello di riempimento massimo) (O) - fig. 6.

### Per alcuni alimenti:

- Per gli alimenti che si dilatano durante la cottura, come il riso, gli ortaggi essiccati o le composte, ... riempire la pentola a pressione non oltre la metà della sua capacità.
- Per le zuppe, si consiglia di effettuare una decompressione rapida (consultare il paragrafo "Decompressione rapida").

## Utilizzo della valvola di funzionamento (A)

### Per installare la valvola di funzionamento (A):

Attenzione, queste operazioni vanno eseguite esclusivamente quando il prodotto è freddo e non è in funzione.

- Posizionare la valvola di funzionamento (A) allineando il pittogramma ● della valvola con il riferimento di posizionamento (H).
- Premere la valvola, quindi ruotarla fino al pittogramma  o .

### Per rimuovere la valvola di funzionamento:

Attenzione, queste operazioni vanno eseguite esclusivamente quando il prodotto è freddo e non è in funzione.

- Premere la valvola e ruotarla in modo da allineare il pittogramma ● con il riferimento di posizionamento (H), come nel disegno accanto.
- Rimuovere la valvola come nel disegno accanto.

### Per cuocere verdure o alimenti delicati:

- Posizionare il pittogramma  della valvola in corrispondenza del riferimento di posizionamento (H) - fig. 7.

### Per cuocere carne o alimenti surgelati:

- Posizionare il pittogramma  della valvola in corrispondenza del riferimento di posizionamento (H) - fig. 8.



### Per lasciar fuoriuscire il vapore:

- Ruotare gradualmente la valvola (A) scegliendo la velocità di decompressione desiderata, arrestandosi in corrispondenza del riferimento del pittogramma ☁ - fig. 9, oppure collocare la pentola a pressione sotto il getto di acqua fredda del rubinetto (paragrafo "Decompressione rapida").

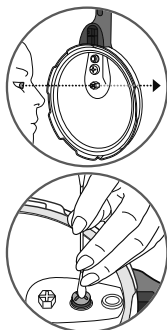
**All'inizio del funzionamento del prodotto, è normale che al livello dell'indicatore di presenza di pressione (D) vi sia del vapore.**

- Porre il supporto del cestello (K) sul fondo della pentola a pressione e collocarvi sopra il cestello (J)\*.
- Riempire la pentola d'acqua fino ai 2/3 (livello di riempimento massimo (O)).
- Chiudere la pentola a pressione.
- Posizionare il pittogramma ☁ in corrispondenza del riferimento di posizionamento (H) - fig. 8.
- Porre la pentola a pressione su una fonte di calore, quindi regolarla alla massima potenza.
- Quando il vapore inizia a fuoriuscire dalla valvola, ridurre la fonte di calore e lasciar trascorrere 20 minuti.
- Trascorsi i 20 minuti, spegnere la fonte di calore.
- Ruotare progressivamente la valvola (A) scegliendo in base alle proprie esigenze la velocità di decompressione, arrestandosi in corrispondenza del pittogramma ☁ - fig. 9.
- Quando l'indicatore di presenza di pressione (D) si abbassa, la pentola a pressione non si trova più in pressione.
- Aprire la pentola a pressione - fig. 1 - 2.
- Sciacquare la pentola a pressione con acqua ed asciugarla.

## Primo utilizzo

### Prima della cottura

- Prima di ogni utilizzo, togliere la valvola (A) (vedere il paragrafo "Utilizzo della valvola di funzionamento") e controllare visivamente, alla luce del giorno, che lo sfianto del vapore (B) non sia ostruito (Vedere disegno a fianco). Se necessario, liberarlo con uno stecchino - fig. 10.
- Assicurarsi che la sfera della valvola di sicurezza (C) sia mobile; vedere il disegno accanto ed il paragrafo "Pulizia e manutenzione".
- Aggiungere gli ingredienti ed il liquido.



\*Cestello non incluso in certi modelli

- Chiudere la pentola a pressione - fig. 3 e controllare che sia ben chiusa - fig. 4.
- Posizionare il pittogramma ☞ o ☜ della valvola in corrispondenza del riferimento di posizionamento H - fig. 7 o 8.
- Porre la pentola a pressione su una fonte di calore, quindi regolarla alla massima potenza.

## Durante la cottura

**L'indicatore di presenza di pressione (D) impedisce che la pentola a pressione aumenti di pressione se non è ben chiusa.**

- All'inizio del funzionamento del prodotto, è normale che al livello dell'indicatore di presenza di pressione (D) vi sia del vapore.
- Quando dalla valvola di funzionamento (A) esce vapore in maniera continua, con emissione di un rumore costante (PSCCCT), ridurre la fonte di calore in modo che la valvola (A) continui ad emettere un mormorio regolare.
- Far passare il tempo di cottura indicato nella ricetta.
- Trascorso il tempo di cottura, spegnere la fonte di calore.

IT

## Fine cottura

**Per liberare il vapore:**

**- Decompressione lenta:**

- Ruotare progressivamente la valvola (A) scegliendo la velocità di decompressione desiderata e arrestarla in corrispondenza del riferimento del pittogramma ☞ - fig. 9. Quando l'indicatore di presenza di pressione (D) si abbassa, la pentola a pressione non si trova più in pressione.

**L'indicatore di presenza di pressione (D) impedisce l'apertura della pentola a pressione se questa si trova ancora in pressione.**

**- Decompressione rapida:**

- Per accelerare la decompressione, porre la pentola a pressione sotto l'acqua fredda; vedere lo schema accanto. Il riabbassamento dell'indicatore di presenza di pressione (D) indica che la pentola non è più in pressione.
- Ora è possibile aprire la pentola a pressione - fig. 1 e 2.

**- Caso particolare:**

**Se durante la liberazione del vapore si osservano schizzi anomali, riposizionare la valvola di funzionamento (A) sul riferimento ☞ o ☜ - fig. 7 o 8 - quindi effettuare lentamente una nuova decompressione, assicurandosi che non si producano più schizzi.**



- Quando si cuociono alimenti emulsivi (vedere la tabella di cottura) o legumi secchi, non effettuare la decompressione e, prima di procedere all'apertura, attendere la discesa dell'indicatore di presenza di pressione (D). Prevedere di ridurre leggermente i tempi di cottura indicati.

**Quando la pentola è in pressione, procedere con la massima cautela quando la si sposta, evitando di agitarla.**

## **Pulizia e manutenzione**

### **Pulizia della pentola a pressione**

---

Per il corretto funzionamento dell'apparecchio, rispettare le seguenti operazioni di pulizia e manutenzione dopo ogni utilizzo.

- Dopo ogni utilizzo, lavare la pentola a pressione (pentola e coperchio) con acqua tiepida e detergente per i piatti. Procedere allo stesso modo per il cestello\*.
- Non utilizzare candeggina o prodotti contenenti cloro.
- Non surriscaldare la pentola quando è vuota.

#### **Per pulire l'interno della pentola:**

- Lavare con una spugna e detersivo per piatti.
- La comparsa di macchie sul fondo interno della pentola non altera in alcun modo la qualità del metallo. Si tratta di depositi calcarei. Per farle scomparire, utilizzare una spugnetta con un po' di aceto bianco.

#### **Per pulire l'esterno della pentola:**

- Lavare con una spugna e detersivo per piatti.

#### **Per pulire il coperchio:**

- Lavare il coperchio sotto un getto leggero d'acqua tiepida, con una spugna e detergente per i piatti, quindi sciacquare bene.

#### **Per pulire la guarnizione del coperchio:**

- Dopo ogni cottura, pulire la guarnizione (I) ed il relativo alloggiamento.
- Per rimettere in sede la guarnizione, fare riferimento alle - fig. 11 - 12.

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

**Lavare la pentola a pressione dopo ogni utilizzo.**

**In seguito a un utilizzo prolungato, sulla superficie della pentola possono comparire righe o zone scure, ciò non provoca inconvenienti.**

**È possibile lavare in lavastoviglie solo la pentola ed il cestello.**

**Per conservare più a lungo le qualità della pentola a pressione, non surriscaldarla quando è vuota.**

**Far verificare la pentola a pressione presso un centro assistenza autorizzato TEFAL ogni 10 anni di utilizzo.**

- Rimuovere la valvola di funzionamento (A); vedere il paragrafo "Utilizzo della valvola di funzionamento".
- Pulire la valvola di funzionamento (A) sotto il getto d'acqua del rubinetto - fig. 13.

#### Per pulire lo sfiato del vapore (B):

- Rimuovere la valvola (A).
- Controllare visivamente sotto la luce che lo sfiato del vapore sia libero e tondo. Vedere il disegno accanto. Se necessario, liberarlo con uno stecchino - fig. 10.

#### Per la pulizia della valvola di sicurezza (C):

- Pulire la parte della valvola di sicurezza situata all'interno del coperchio mettendo quest'ultimo sotto l'acqua.
- Verificarne il buon funzionamento premendo leggermente la sfera, che deve abbassarsi senza difficoltà. Vedere il disegno accanto.

#### Per sostituire la guarnizione della pentola a pressione:

- Sostituire la guarnizione della pentola a pressione ogni anno, o qualora presenti un taglio.
- Utilizzare sempre guarnizioni originali TEFAL corrispondenti al modello.

#### Per riporre la pentola a pressione:

- Capovolgere il coperchio e posizionarlo sulla pentola.

## Sicurezza

La pentola a pressione è dotata di diversi dispositivi di sicurezza:

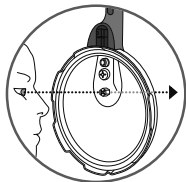
#### • Sicurezza per la chiusura:

- Se la pentola non è stata chiusa correttamente, l'indicatore di presenza di pressione (D) non può salire, e la pentola a pressione non può, di conseguenza, salire in pressione.

#### • Sicurezza per l'apertura:

- Se la pentola a pressione si trova sotto pressione, non è possibile azionare il pulsante di apertura (E). Non forzare mai l'apertura della pentola a pressione. In ogni caso, non agire assolutamente sull'indicatore di presenza di pressione (D).

#### • Due dispositivi di sicurezza per la sovrappressione:



**Non utilizzare mai oggetti taglienti o appuntiti per effettuare questa operazione.**



- Primo dispositivo: la valvola di sicurezza (C) libera la pressione e fuoriesce del vapore orizzontalmente sulla superficie esterna del coperchio - fig.14
- Secondo dispositivo: la guarnizione (I) lascia fuoriuscire del vapore verticalmente attraverso il piccolo foro situato sul bordo del coperchio o lungo la pentola - fig.15. Attenzione, su un fornello a gas, vi è il rischio che la fiamma si spenga.

**Se uno dei due sistemi di sicurezza per la sovrappressione si attiva:**

- Spegnerne il fornello.
- Far raffreddare completamente la pentola a pressione.
- Aprire.
- Verificare e pulire la valvola di funzionamento (A) - fig.13, lo sfianto del vapore (B) - fig.10, la valvola di sicurezza (C) e la guarnizione (I). Vedere il disegno accanto.



## Consigli d'uso

- 1 - Il vapore che fuoriesce dalla pentola a pressione è molto caldo; fare pertanto attenzione a non bruciarsi. Indossare i guanti se necessario.
- 2 - Non appena l'indicatore di presenza di pressione si alza, non è più possibile aprire la pentola a pressione.
- 3 - Come per qualsiasi apparecchio di cottura, prestare particolare attenzione durante l'uso della pentola a pressione in vicinanza di bambini.
- 4 - Per spostare la pentola a pressione, servirsi degli appositi manici.
- 5 - Non lasciare a lungo gli alimenti all'interno della pentola.
- 6 - Per non alterare la qualità dell'acciaio inossidabile, non utilizzare mai candeggina né prodotti clorati.
- 7 - Non lavare mai in lavastoviglie né lasciare in ammollo le seguenti parti: la guarnizione, il coperchio e la valvola di funzionamento.
- 8 - Sostituire la guarnizione ogni anno o in caso di taglio.
- 9 - La pulizia della pentola a pressione deve essere eseguita a freddo e ad apparecchio vuoto.
- 10 - Ogni 10 anni di utilizzo, è assolutamente necessario far verificare la pentola presso un centro assistenza autorizzato TEFAL.

## Garanzia

- Nel rispetto dell'utilizzo indicato nelle istruzioni d'uso, **la pentola a pressione TEFAL è garantita 10 anni** per:
  - ogni difetto legato alla struttura metallica della pentola stessa,
  - ogni deterioramento prematuro del metallo di base.
- **Tutti gli altri pezzi della pentola a pressione sono garantiti contro**

qualsiasi difetto di fabbricazione o di materiale, per il periodo di garanzia stabilito dalla legge in vigore nel paese di acquisto e a partire dalla data di acquisto.

- Tale garanzia contrattuale si applica dietro presentazione dello scontrino o della ricevuta fiscale recanti la data di acquisto.

#### Queste garanzie escludono:

- I deterioramenti dovuti al mancato rispetto delle precauzioni d'uso o a utilizzi impropri, quali:
  - urti, cadute, cottura in forno, ecc.
  - lavaggio in lavastoviglie del coperchio e della valvola di funzionamento.
- I centri assistenza autorizzati TEFAL sono gli unici abilitati ad applicare la garanzia (fare riferimento a: [www.tefal.com](http://www.tefal.com)).

IT

## Marcatura regolamentare

| Marcatura                                                                                      | Posizione                                   |
|------------------------------------------------------------------------------------------------|---------------------------------------------|
| Contrassegno identificativo del fabbricante e marchio commerciale                              | Manico della pentola e manico del coperchio |
| Anno e lotto di fabbricazione                                                                  | Sulla pentola                               |
| N. modello<br>Pressione massima di sicurezza (PS)<br>Pressione superiore di funzionamento (PF) | Sul coperchio                               |
| Capacità                                                                                       | ondo della pentola                          |

- Partecipiamo alla tutela dell'ambiente!



- ① Questo apparecchio è composto da diversi materiali che possono essere smaltiti o riciclati.
- ➡ Per il suo smaltimento, depositarlo presso un centro per la raccolta differenziata.

## TEFAL risponde

| Problemi                                                                                                                     | Soluzioni                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                              |
|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| <b>La pentola a pressione è stata riscaldata in pressione in assenza di liquido al suo interno:</b>                          | Far controllare la pentola a pressione da un centro di assistenza autorizzato TEFAL.                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                   |
| <b>L'indicatore di presenza di pressione non è salito e durante la cottura non vi è fuoriuscita di vapore dalla valvola:</b> | Nei primi minuti si tratta di un fenomeno normale.<br>Se il fenomeno persiste, verificare che: <ul style="list-style-type: none"> <li>- la fonte di calore sia sufficientemente potente e, se necessario, aumentarla,</li> <li>- la quantità di liquido presente nella pentola sia sufficiente,</li> <li>- la valvola di funzionamento sia posizionata su uno dei pittogrammi  o  - fig. 7 o 8,</li> <li>- la pentola a pressione sia chiusa bene,</li> <li>- la guarnizione o il bordo della pentola non siano rovinati.</li> </ul> |
| <b>L'indicatore di presenza di pressione è salito e durante la cottura non si verificano fuoriuscite dalla valvola:</b>      | Nei primi minuti si tratta di un fenomeno normale.<br>Se il fenomeno persiste, passare la pentola a pressione sotto un getto d'acqua fredda; vedere i paragrafi "Decompressione rapida e Caso particolare"; quindi aprire la pentola.<br>Pulire la valvola di funzionamento e lo sfianto del vapore e verificare che la sfera della valvola di sicurezza possa essere abbassata senza difficoltà.                                                                                                                                                                                                                                                                                                      |
| <b>Fuoriesce vapore dal coperchio:</b>                                                                                       | verificare la corretta chiusura del coperchio,<br>verificare il posizionamento della guarnizione nel coperchio,<br>verificare le condizioni della guarnizione e, se necessario, sostituirla,<br>verificare la pulizia del coperchio, della guarnizione e del relativo alloggiamento nel coperchio, della valvola di sicurezza e della valvola di funzionamento,<br>verificare il bordo della pentola (che sia in buono stato).                                                                                                                                                                                                                                                                         |
| <b>Non si riesce ad aprire il coperchio:</b>                                                                                 | verificare che l'indicatore di presenza di pressione sia abbassato.<br>In caso contrario, procedere alla decompressione, se necessario, raffreddare la pentola a pressione sotto un getto d'acqua fredda; vedere i paragrafi "Decompressione rapida e Caso particolare".                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                               |
| <b>Alimenti non cotti o bruciati. Controllare:</b>                                                                           | i tempi di cottura,<br>la potenza della fonte di calore,<br>il corretto posizionamento della valvola di funzionamento,<br>la quantità di liquido.                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                      |
| <b>Se nella pentola a pressione si sono bruciati degli alimenti:</b>                                                         | Lasciare la pentola a mollo per un po' di tempo prima di lavarla.<br>Non utilizzare mai candeggina o prodotti contenenti cloro.                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                        |

## Verdure

|                                  |                      | Cottura         | FRESCHI<br>Posizione della<br>valvola  | SURGELATI<br>Posizione della<br>valvola  |
|----------------------------------|----------------------|-----------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| Asparagi                         |                      | - immersione    | 5 min.                                                                                                                  | -                                                                                                                         |
| Barbabietole rosse               |                      | - vapore        | 20 - 30 min.                                                                                                            | -                                                                                                                         |
| Broccoli                         |                      | - vapore        | 3 min.                                                                                                                  | 3 min.                                                                                                                    |
| Carciofi                         |                      | - vapore**      | 18 min.                                                                                                                 | -                                                                                                                         |
|                                  |                      | - immersione*** | 15 min.                                                                                                                 | -                                                                                                                         |
| Carote (alimenti emulsivi)       | affettate            | - vapore        | 7 min.                                                                                                                  | 5 min.                                                                                                                    |
| Cavoletti di Bruxelles           |                      | - vapore        | 7 min.                                                                                                                  | 5 min. - immersione                                                                                                       |
| Cavolfiore                       |                      | - immersione    | 3 min.                                                                                                                  | 4 min.                                                                                                                    |
| Cavolo cappuccio                 | a fettine<br>sottili | - vapore        | 6 min.                                                                                                                  | -                                                                                                                         |
|                                  | a foglie             | - vapore        | 7 min.                                                                                                                  | -                                                                                                                         |
| Fagiolini                        |                      | - vapore        | 8 min.                                                                                                                  | 9 min.                                                                                                                    |
| Fagioli semi-secchi              |                      | - immersione    | 20 min.                                                                                                                 | -                                                                                                                         |
| Funghi                           | a fettine<br>sottili | - vapore        | 1 min.                                                                                                                  | 5 min.                                                                                                                    |
|                                  | interi               | - immersione    | 1 min. 30                                                                                                               | -                                                                                                                         |
| Grano (legumi secchi)            |                      | - immersione    | 15 min.                                                                                                                 | -                                                                                                                         |
| Insalata belga                   |                      | - vapore        | 12 min.                                                                                                                 | -                                                                                                                         |
| Lenticchie verdi (legumi secchi) |                      | - immersione    | 10 min.                                                                                                                 | -                                                                                                                         |
| Patate a pezzi                   |                      | - vapore        | 12 min.                                                                                                                 | -                                                                                                                         |
|                                  |                      | - immersione    | 6 min.                                                                                                                  | -                                                                                                                         |
| Piselli                          |                      | - vapore        | 1 min. 30                                                                                                               | 4 min.                                                                                                                    |
| Piselli spezzati (legumi secchi) |                      | - immersione    | 14 min.                                                                                                                 | -                                                                                                                         |
| Porri affettati                  |                      | - vapore        | 2 min. 30                                                                                                               | -                                                                                                                         |
| Rape                             |                      | - vapore        | 7 min.                                                                                                                  | -                                                                                                                         |
|                                  |                      | - immersione    | 6 min.                                                                                                                  | -                                                                                                                         |
| Riso (legumi secchi)             |                      | - immersione    | 7 min.                                                                                                                  | -                                                                                                                         |
| Sedano                           |                      | - vapore        | 6 min.                                                                                                                  | -                                                                                                                         |
|                                  |                      | - immersione    | 10 min.                                                                                                                 | -                                                                                                                         |
| Spinaci                          |                      | - vapore        | 5 min.                                                                                                                  | 8 min.                                                                                                                    |
|                                  |                      | - immersione    | 3 min.                                                                                                                  | -                                                                                                                         |
| Zucca (purè) (alimenti emulsivi) |                      | - immersione    | 8 min.                                                                                                                  | -                                                                                                                         |
| Zucchine                         |                      | - vapore        | 6 min. 30                                                                                                               | 9 min.                                                                                                                    |
|                                  |                      | - immersione    | 2 min.                                                                                                                  | -                                                                                                                         |

\*\* Alimento nel cestello vapore\*

\*\*\* Alimento in acqua

## Carne e pesce

|                                                      | FRESCHI<br>Posizione della<br>valvola  | SURGELATI<br>Posizione della<br>valvola  |
|------------------------------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| Agnello (cosciotto 1,3 Kg)                           | 25 min.                                                                                                                   | 35 min.                                                                                                                     |
| Maiale (arrosto 1 Kg)                                | 25 min.                                                                                                                   | 45 min.                                                                                                                     |
| Manzo (arrosto 1 Kg)                                 | 10 min.                                                                                                                   | 28 min.                                                                                                                     |
| Pollo (intero 1,2 Kg)                                | 20 min.                                                                                                                   | 45 min.                                                                                                                     |
| Rana pescatrice (filetti 0,6 Kg) (alimenti emulsivi) | 4 min.                                                                                                                    | 6 min.                                                                                                                      |
| Salmon (4 tranci 0,6 Kg) (alimenti emulsivi)         | 6 min.                                                                                                                    | 8 min.                                                                                                                      |
| Tonno (4 tranci 0,6 Kg) (alimenti emulsivi)          | 7 min.                                                                                                                    | 9 min.                                                                                                                      |

\*Cestello non incluso in certi modelli

# VIKTIGA FÖRSIKTIGHETSÅTGÄRDER

För din säkerhets skull uppfyller denna apparat kraven enligt gällande standarder och föreskrifter:

- Direktivet om tryckbärande anordningar
- Material i kontakt med livsmedel
- Miljö
- Denna apparat är avsedd för hushållsbruk.
- Ta dig tid att läsa igenom alla anvisningar och använd alltid användarhandboken som referens.
- Precis som för alla matlagningsapparater är det viktigt att noga övervaka tryckkokaren, särskilt om den används i närheten av barn.
- Placera inte tryckkokaren i en varm ugn.
- Var ytterst försiktig om du flyttar tryckkokaren medan den är trycksatt. Vidrör inte de heta ytor.
- Använd handtagen och knapparna. Använd grytlappar vid behov.
- Kontrollera regelbundet att handtagen på kärlet sitter ordentligt fast. Skruva åt dem vid behov.
- Använd inte tryckkokaren för något annat ändamål än den avsedda användningen.
- I tryckkokaren sker tillagningen under tryck. Felaktig användning kan orsaka personsador genom skållning. Säkerställ att tryckkokaren är ordentligt stängd innan den tas i drift. Se avsnittet "Stängning".
- Öppna aldrig tryckkokaren genom att tvinga upp den. Säkerställ att det invändiga trycket har sjunkit. Se avsnittet "Säkerhet".
- Använd aldrig tryckkokaren utan vätska eftersom det skulle orsaka allvarliga produktskador. Säkerställ att det alltid finns tillräckligt mycket vätska under tillagningen.
- Använd den/de kompatibla värmekällan/-källorna enligt bruksanvisningen.
- Laga aldrig mat efter recept med mjölk som bas i tryckkokaren.
- Använd aldrig grovt salt i tryckkokaren. Tillsätt salt vid slutet av tillagningstiden.
- Fyll aldrig tryckkokaren över 2/3 (markeringen för högsta fyllningsnivå).
- För livsmedel som sväller under tillagningen, som ris, torkade baljväxter eller kompotter osv., får tryckkokaren inte fyllas till över halva sin volym. För vissa soppor baserade på pumpa, squash osv., låt tryckkokaren svalna under några minuter, kyl därefter ned den i kallvatten. Vad gäller modellerna på 3 l och 4 l ska apparaten inte fyllas till mer än 1/3 vid tillagning av livsmedel som är tjocka eller sväller. Efter tillagning, vänta 5 minuter och sänk sedan trycket under vatten.
- Efter tillagning av kött med en yttlig hinna (t.ex. oxtunga osv.), som kan svälla upp till följd av trycket, ska du inte sticka i köttet så länge hinnan ser uppblåst ut eftersom det finns en risk för skållning. Stick hål i köttet innan tillagningen.
- Vid tillagning av livsmedel som bildar en massa (ärtpuré, rabarber osv.) ska du skaka tryckkokaren något innan du öppnar den, så att dessa livsmedel inte stänker ut.
- Kontrollera ventilerna före varje användning, för att säkerställa att de inte är igensatta. Se avsnittet "Före tillagningen".
- Använd inte tryckkokaren för att fritera under tryck med olja.
- Gör inga ingrepp på säkerhetssystemen, utöver enligt rengörings- och underhållsanvisningarna.
- Använd endast originaldelar från TEFAL som motsvarar din modell. Var särskilt noga med att använda ett kärl och ett lock från TEFAL.
- Alkoholångor är antändliga. Koka upp och låt koka i ca 2 minuter innan du sätter på locket. Övervaka apparaten när du lagar mat efter recept baserade på alkohol.
- Använd inte tryckkokaren för att förvara syrliga eller salta livsmedel före och efter tillagningen eftersom det kan leda till att kärlet skadas.
- Om du under användning av din tryckkokare skulle upptäcka att någon del av den är trasig eller spräckt, skall du under inga omständigheter försöka öppna den; stäng av värmen och låt den stå kvar på spisen och kallna helt och hållet innan den flyttas eller locket öppnas. Använd den inte igen utan ta den till ett av TEFALs godkända servicecenter för reparation.

## SPARA DE HÄR ANVISNINGARNA

## Beskrivande schema

- A. Funktionsventil  
B. Rör för bortledning av ånga  
C. Säkerhetsventil  
D. Tryckindikator  
E. Knapp för öppning  
F. Lockhandtag  
G(a). Lägemarkering till locket  
G(b). Lägemarkering för locket i förhållande till kärlet  
H. Lägemarkering för funktionsventilen  
I. Packning  
J. Ångkorg\*  
K. Stativ\*  
L. Långt handtag till kärlet  
M. Kärlet  
N. Kort handtag till kärlet  
O. Markering för högsta fyllningsnivå

## Kännetecken

### Diameter på tryckkokarens botten – referenser

| Kapacitet   | Ø Kärlet | Ø Botten | Modell<br>Rostfritt stål | Maximalt<br>säkerhetsstryck: |
|-------------|----------|----------|--------------------------|------------------------------|
| 4 L         | 22 cm    | 15 cm    | P25342                   | 170 kPa                      |
| 6 L         | 22 cm    | 15 cm    | P25307                   | 170 kPa                      |
| Set 4L + 6L | 22 cm    | 15 cm    | P25443                   | 170 kPa                      |
| 7 L         | 22 cm    | 15 cm    | P25308                   | 170 kPa                      |
| 8 L         | 22 cm    | 15 cm    | P25344                   | 170 kPa                      |

### Normativ information:

Övre driftstryck: 80 kPa

## Kompatibla värmekällor



- Tryckkokaren kan användas med alla typer av värmekällor.
- Om du använder en elektrisk värmeplatta ska plattans diameter vara lika stor som eller mindre än tryckkokarens botten.
- Om du använder glaskeramikhåll ska du se till att kärlets botten alltid är ren och torr.
- På gasspis är det viktigt att lågan inte sträcker sig utanför kärlets bottendiameter.
- Se till att tryckkokaren placeras exakt mitt på värmekällan, oavsett typ.

- Följande tillbehör till tryckkokaren finns tillgängliga:

| Tillbehör | Referensnummer |
|-----------|----------------|
| Packning  | X9010101       |
| Ångkorg*  | 792185         |
| Stativ*   | 792691         |

- Kontakta ett servicecenter som godkänts av TEFAL vid behov av byte av andra komponenter eller reparationer (vänd dig till: [www.tefal.com](http://www.tefal.com)).
- Använd endast originaldelar från TEFAL som motsvarar din modell.

## Användning

### Öppning

- Tryck in öppningsknappen med tummen (**E**) och håll kvar den i intryckt läge – fig. 1.
- Håll i kärlets långa handtag (**L**) med ena handen, vrid med den andra handen lockets långa handtag (**F**) i motsatt riktning till klockans visare ända till dess att det öppnas – fig. 2.
- Lyft sedan av locket.

### Stängning

När produkten är stängd och inte är i drift är det normalt att locket är rörligt i förhållande till kärlet. Denna effekt upphör så fort produkten blir trycksatt.

- Placera locket vågrätt på kärlet utifrån lockets lägesmarkeringar **G(a)** och **G(b)**.
  - Vrid locket i klockans riktning ända till stoppklotsen – fig. 3 till dess att du kan höra ljudet av att knappen låser sig – fig. 4.
- Om du inte lyckas vrida om locket, kontrollera att öppningsknappen (**E**) är ordentligt intryckt.

### Lägsta fyllningsnivå

- Fyll alltid kärlet med minst 25 cl/250 ml (2 glas) vätska.

#### För ångkokning\*:

- Fyllningsnivån ska uppgå till minst 75 cl/750 ml (6 glas).
- Placera korgen\* (**J**) på det stativ\* (**K**) som är avsett för detta ändamål – fig. 5.

**De livsmedel som läggs i ångkorgen\* får inte vidröra tryckkokarens lock.**

## Högsta fyllningsnivå

- Fyll aldrig tryckkokaren till högre än 2/3 av kärlets höjd (märket för högsta fyllningsnivå) (O) – fig. 6.

### För vissa livsmedel:

- För livsmedel som sväller under tillagningen, såsom ris, torkade baljväxter eller kompotter osv., får tryckkokaren inte fyllas till över halva kärlets höjd.
- Vid tillagning av soppor rekommenderar vi att du utför en snabb trycksänkning (se avsnittet "Snabb trycksänkning").

## Användning av funktionsventilen (A)

### För att sätta funktionsventilen (A) på plats:

Obs, dessa moment bör utföras endast när produkten är sval och inte är i drift.

- Placera funktionsventilen (A) genom att rikta in symbolen ● på ventilen efter lägesmarkeringen (H).
- Tryck in ventilen och vrid tills det tar stopp mot symbolen ☞ eller ☜.

### Avlägsna funktionsventilen:

Obs, dessa moment bör utföras endast när produkten är sval och inte är i drift.

- Tryck in ventilen och vrid på den för att rikta in symbolen ● efter lägesmarkeringen (H) som på motstående teckning.
- Ta loss ventilen som på motstående teckning.

### För att tillaga grönsaker eller ömtåliga livsmedel:

- Rikta in symbolen ☞ på ventilen mittemot lägesmarkeringen (H) - fig. 7.

### För att tillaga kött eller djupfrysta livsmedel:

- Rikta in symbolen ☜ på ventilen mittemot lägesmarkeringen (H) - fig. 8.

### För att släppa ut ånga:

- Vrid ventilen (A) gradvis och välj önskad hastighet för trycksänkningen fram till lägesmarkeringen mittemot symbolen ☞ – fig. 9 eller ställ tryckkokaren i vasken under en kall vattenstråle (avsnittet "Snabb trycksänkning").



SV



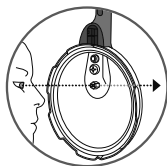
## Första användningen

När produkten tas i drift är det normalt att det förekommer ånga i höjd med tryckindikatorn (D).

- Placera stativet (K) på kärlets botten och ställ korgen (J) ovanpå\*.
- Fyll kärlet med vatten till 2/3 (lägesmarkering för högsta fyllningsnivå (O)).
- Stäng tryckkokaren.
- Rikta in symbolen  mittemot lägesmarkeringen (H) – fig. 8.
- Ställ tryckkokaren på en värmekälla, ställ sedan in den på högsta effekt.
- När det börjar komma ut ånga genom ventilen sänker du värmen från värmekällan och startar tidtagning på 20 minuter.
- När de 20 minuterna har förflutit stänger du av värmekällan.
- Vrid ventilen (A) gradvis och välj önskad hastighet för trycksänkningen fram till stoppklotsen mittemot symbolen  – fig. 9.
- När tryckindikatorn (D) har sjunkit ned igen är tryckkokaren inte längre trycksatt.
- Öppna tryckkokaren – fig. 1 – 2.
- Skölj ur tryckkokaren och torka den.

## Före tillagningen

- Före varje användning ska du ta av ventilen (A) (se avsnittet "Användning av funktionsventilen") och utföra en visuell kontroll i dagsljus av att röret för bortledning av ånga (B) inte är igensatt (se ritningen här intill). Rengör det med en tandpetare vid behov – fig. 10.
- Kontrollera att säkerhetsventilens kula (C) är rörlig, se motstående teckning och avsnittet "Rengöring och underhåll".
- Tillsätt dina ingredienser och vätskan.
- Stäng tryckkokaren – fig. 3 och se till att den är ordentligt stängd – fig. 4.
- Rikta in symbolen  eller  på ventilen mittemot lägesmarkeringen H – fig. 7 eller 8.
- Ställ tryckkokaren på en värmekälla, ställ sedan in den på högsta effekt.



**Tryckindikatorn (D) förhindrar att trycket i tryckkokaren ökar om tryckkokaren inte är ordentligt stängd.**

- När produkten tas i drift är det normalt att det förekommer ånga i höjd med tryckindikatorn (D).
- Om funktionsventilen (A) släpper ut ånga kontinuerligt, med ett regelbundet ljud (PSCHHHT), ska du sänka värmen så att ventilen (A) fortsätter att susa regelbundet.
- Starta tidtagning enligt den tillagningstid som anges i receptet.
- Stäng av värmen när tillagningstiden är över.

## Slutet av tillagningen

**Släppa ut ågan:**

**– Långsam trycksänkning:**

- Vrid ventilen (A) gradvis och välj önskad hastighet för trycksänkningen fram till lägesmarkeringen mitt emot symbolen ☁ – fig. 9. När tryckindikatorn (D) har sjunkit ned igen är tryckkokaren inte längre trycksatt.

**Tryckindikatorn (D) förhindrar öppning av tryckkokaren om den fortfarande är trycksatt.**

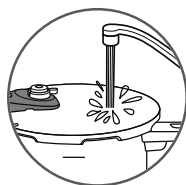
**- Snabb trycksänkning:**

- Du kan ställa tryckkokaren under en kran med rinnande kallvatten för att skynda på trycksänkningen, se motstående bild. När tryckindikatorn (D) har sjunkit ned igen är tryckkokaren inte längre trycksatt.
- Du kan öppna tryckkokaren - fig. 1 - 2.

**- Specialfall:**

- Vid tillagning av emulgerande livsmedel (se tillagningstabellen) eller torkade baljväxter ska du inte sänka trycket utan vänta tills tryckindikatorn (D) har sjunkit ned innan du öppnar tryckkokaren. Räkna med att förkorta de rekommenderade tillagningstiderna något.

Om innehåll slungas ut på ett onormalt sätt i samband med utsläpp av ånga ska du vrida tillbaka funktionsventilen (A) till lägesmarkeringen  eller  – fig. 7 eller 8 – och sedan sänka trycket långsamt för att undvika ytterligare utslungning.



Var ytterst försiktig om du flyttar på tryckkokaren när den är trycksatt och se till att inte skaka den.

# Rengöring och underhåll

## Rengöring av tryckkokaren

---

För att apparaten ska fungera korrekt är det viktigt att följa dessa rekommendationer angående rengöring och underhåll efter varje användningstillfälle.

- Diska tryckkokaren (kärlet och locket) med ljummet vatten och diskmedel efter varje användning. Gör samma sak med korgen\*.
- Använd inte klorblekmedel eller andra klorhaltiga produkter.
- Överhetta inte kärlet när det är tomt.

### Rengöra insidan av kärlet:

- Rengör med en svamp och diskmedel.
- Förekomsten av bruna fläckar på insidan av kärlets botten påverkar inte metallens kvalitet. Det är fråga om kalkavlagringar. För att avlägsna dem kan du använda en svamp indränkt i lite vitvinsvinäger.

### Rengöra utsidan av kärlet:

- Rengör med en svamp och diskmedel.

### Rengöra locket:

- Diska locket under rinnande ljummet vatten med en svamp och diskmedel och skölj av det ordentligt.

### Rengöra lockets packning:

- Rengör packningen (I) och packningsspåret efter varje tillagning.
- Montera tillbaka packningen enligt - fig. 11 - 12.

### Rengöra funktionsventilen (A):

- Avlägsna funktionsventilen (A), se avsnittet "Användning av funktionsventilen".
- Rengör funktionsventilen (A) under rinnande vatten vid vattenkranen - fig. 13.

**Diska tryckkokaren efter varje användning.**

**Den brunfärgning och de repor som kan uppträda efter långvarig användning innebär inga problem.**

**Det är bara kärlet och korgen som får diskas i diskmaskin.**

**Tryckkokarens goda egenskaper bevaras längre om du undviker att överhetta kärlet när det är tomt.**

**Det är mycket viktigt att låta ett servicecenter som godkänts av TEFAL kontrollera tryckkokaren efter 10 års användning.**

### Rengöra röret för bortledning av ånga (B):

- Avlägsna ventilen (A).
- Utför en visuell kontroll i dagsljus av att röret för bortledning av ånga har en rund form och inte är igensatt. Se motstående teckning. Rengör det med en tandpetare vid behov - fig. 10.

### Rengöra säkerhetsventilen (C):

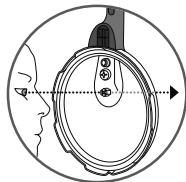
- Rengör den del av säkerhetsventilen som är placerad på insidan av locket genom att skölja den under vatten.
- Kontrollera att den fungerar korrekt genom att trycka lätt på kulan, som ska sjunka ned utan motstånd. Se motstående teckning.

### Byta packning i tryckkokaren:

- Byt packningen i tryckkokaren en gång per år eller om den uppvisar hack.
- Använd alltid en originalpackning från TEFAL, motsvarande den aktuella modellen.

### Ställa undan tryckkokaren för förvaring:

- Vänd på locket på kärlet.



Använd aldrig ett vasst eller spetsigt föremål för att utföra denna åtgärd.



SV

## Säkerhet

Tryckkokaren är utrustad med flera säkerhetsanordningar:

### • Säkerhet vid stängning:

- Om produkten inte är ordentligt stängd kan tryckindikatorn (D) inte stiga och trycket kan inte öka i tryckkokaren.

### • Säkerhet vid öppning:

- Om tryckkokaren (E) är trycksatt går det inte att manövrera öppningsknappen. Öppna aldrig tryckkokaren genom att tvinga upp den. Utför inga som helst ingrepp på tryckindikatorn (D).

### • Två säkerhetsanordningar mot övertryck:

- En första anordning: Säkerhetsventilen (C) frigör trycket och ångan släpps ut horisontellt över lockets ovansida – fig.14.
- En andra anordning: Packningen (I) släpper igenom ånga vertikalt genom det lilla hålet vid lockets kant eller längs kärlet – fig.15. Obs!, detta kan leda till att lågan släcks på en gasspis.

Om något av säkerhetssystemen mot övertryck utlöses:

- Stäng av värmekällan.
- Låt tryckkokaren svalna helt.
- Öppna den.
- Kontrollera och rengör funktionsventilen (A) – fig.13, röret för bortledning av ånga (B) – fig.10, säkerhetsventilen (C) och packningen (I). Se motstående teckning.



## Rekommendationer för användningen

- 1 – Ångan är mycket het när den kommer ut ur tryckkokaren, akta dig för brännskador. Använd handskar vid behov.
- 2 – Så snart tryckindikatorn höjs går det inte längre att öppna tryckkokaren.
- 3 – Precis som för alla matlagningsapparater är det viktigt att noga övervaka tryckkokaren om den används i närheten av barn.
- 4 – Använd kärlets båda handtag för att flytta tryckkokaren.
- 5 – Låt inga livsmedel ligga kvar under längre tid i tryckkokaren.
- 6 – Använd aldrig klorblekmedel eller andra klorhaltiga produkter, som skulle kunna försämra det rostfria stålets kvalitet.
- 7 – Diska inte packningen, locket eller funktionsventilen i diskmaskin och låt inte dessa delar ligga i blöt i vatten.
- 8 – Byt packningen en gång per år eller om den uppvisar hack.
- 9 – Rengöringen av tryckkokaren får utföras endast när den är sval och tom.
- 10 – Det är mycket viktigt att låta ett servicecenter som godkänts av TEFAL kontrollera tryckkokaren efter 10 års användning.

## Garanti

- Förutsatt att tryckkokaren används enligt rekommendationerna i bruksanvisningen, åtföljs **kärlet** i din nya tryckkokare från TEFAL av **10 års garanti** mot:
  - varje fel som rör kärlets metallkonstruktion,
  - all förtida förlitning av grundmetallen.
- Alla övriga delar av din tryckkokare omfattas av garanti mot tillverkningsfel eller materialfel under den lagstadgade tidsperiod som gäller i det land där produkten är inköpt och från och med inköpsdatum.
- Denna avtalsenliga garanti gäller vid uppvisande av kassakvitto eller faktura som bekräftar inköpsdatumet.

### Följande undantas från dessa garantier:

- Skador som uppstår till följd av underlåtelse att följa de viktiga försiktighetsåtgärderna eller försumlig användning, i synnerhet:
  - mekanisk stöt, fall, placering i ugn,
  - diskning i diskmaskin av locket och funktionsventilen.
- Endast servicecenter som godkänts av TEFAL är behöriga att låta dig utnyttja denna garanti (vänd dig till: [www.tefal.com](http://www.tefal.com)).

## Föreskriven märkning

| Märkning                                                              | Placering                              |
|-----------------------------------------------------------------------|----------------------------------------|
| Uppgift om tillverkaren och varumärket                                | På kärlets handtag och lockets handtag |
| Tillverkningsår och tillverkningsparti                                | På kärlet                              |
| Modellnummer<br>Maximalt säkerhetstryck (PS)<br>Övre driftstryck (PF) | På locket                              |
| Kapacitet                                                             | På kärlets botten                      |

SV

### • Var rädd om miljön!



① Apparaten innehåller mycket material som kan tas tillvara och återvinnas.

➡ Lämna in den till ett samlingsställe för återvinning.

# TEFAL svarar på dina frågor

| Problem                                                                                  | Rekommendationer                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                      |
|------------------------------------------------------------------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| Om tryckkokaren har värmts upp under tryck utan vätska inuti:                            | Låt ett servicecenter som godkänts av TEFAL kontrollera tryckkokaren.                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                 |
| Om tryckindikatorn inte har höjts och inget släpps ut genom ventilen under tillagningen: | Det här är normalt under de första minuterna.<br>Kontrollera följande om fenomenet kvarstår:<br>– Att värmekällan är tillräckligt varm. Öka värmen om så inte är fallet.<br>– Att mängden vätska i kärlet är tillräcklig.<br>– Att funktionsventilen har riktats mot en av symbolerna  eller  – fig. 7 eller 8.<br>– Att tryckkokaren är ordentligt stängd.<br>– Att packningen eller kärlets kant inte är skadade. |
| Om tryckindikatorn har höjts och inget släpps ut genom ventilen under tillagningen:      | Det här är normalt under de första minuterna.<br>Om fenomenet kvarstår ska du hålla tryckkokaren under rinnande kallvatten, se avsnitten "Snabb trycksänkning" och "Specialfall", öppna den därefter.<br>Rengör funktionsventilen och röret för bortledning av ånga och kontrollera att det går att trycka in kulan i säkerhetsventilen utan svårigheter.                                                                                                                                                                                                                             |
| Om ångan läcker ut runt locket ska du kontrollera följande:                              | Att locket är ordentligt stängt.<br>Att packningen är korrekt placerad i locket.<br>Att packningen är i gott skick. Byt ut den vid behov.<br>Att locket, packningen och packningens spår i locket är rena, liksom säkerhetsventilen och funktionsventilen.<br>Att kärlets kant är i gott skick.                                                                                                                                                                                                                                                                                       |
| Om det inte går att öppna locket:                                                        | Kontrollera att tryckindikatorn är i det låga läget.<br>Om så inte är fallet ska du hålla tryckkokaren under rinnande kallvatten vid kranen tills tryckindikatorn sjunker ned igen, se avsnitten "Snabb trycksänkning" och "Specialfall".                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                             |
| Om livsmedlen inte är kokta eller om de är vidbrända ska du kontrollera följande:        | Tillagningstiden.<br>Värmekällans effekt.<br>Att funktionsventilen är korrekt placerad.<br>Mängden vätska.                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                            |
| Om livsmedel har bränts vid i tryckkokaren:                                              | Lägg kärlet i blöt en stund innan du diskar det.<br>Använd aldrig klorblekmedel eller andra klorhaltiga produkter.                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                    |

## Grönsaker

|                                      |            | Tillagning    | FÄRSKA<br>Ventilläge  | DJUPFRYSTA<br>Ventilläge  |
|--------------------------------------|------------|---------------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------|------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| Artpuré (baljväxter)                 |            | – nedsänkning | 14 min                                                                                                 | -                                                                                                          |
| Blomkål                              |            | – nedsänkning | 3 min                                                                                                  | 4 min                                                                                                      |
| Broccoli                             |            | – ånga        | 3 min                                                                                                  | 3 min                                                                                                      |
| Brysselkål                           |            | – ånga        | 7 min                                                                                                  | 5 min – nedsänkning                                                                                        |
| Champinjoner                         | unnskivade | – ånga        | 7 min                                                                                                  | 5 min                                                                                                      |
|                                      | hela       | – nedsänkning | 1 min 30 s                                                                                             | -                                                                                                          |
| Endiver                              |            | – ånga        | 12 min                                                                                                 | -                                                                                                          |
| Gröna ärter                          |            | – ånga        | 1 min 30 s                                                                                             | 4 min                                                                                                      |
| Gröna bönor                          |            | – ånga        | 8 min                                                                                                  | 9 min                                                                                                      |
| Gröna linser (baljväxter)            |            | – nedsänkning | 10 min                                                                                                 | -                                                                                                          |
| Halvtorkade bönor                    |            | – nedsänkning | 20 min                                                                                                 | -                                                                                                          |
| Kronärtskocka                        |            | – ånga        | 18 min                                                                                                 | -                                                                                                          |
|                                      |            | – nedsänkning | 15 min                                                                                                 | -                                                                                                          |
| Morötter (emulgerande livsmedel)     | skivor     | – ånga        | 7 min                                                                                                  | 5 min                                                                                                      |
| Potatisklyftor                       |            | – ånga        | 12 min                                                                                                 | -                                                                                                          |
|                                      |            | – nedsänkning | 6 min                                                                                                  | -                                                                                                          |
| Pumpa (puré) (emulgerande livsmedel) |            | – nedsänkning | 8 min                                                                                                  | -                                                                                                          |
| Ris (baljväxter)                     |            | – nedsänkning | 7 min                                                                                                  | -                                                                                                          |
| Rödbeta                              |            | – ånga        | 20 – 30 min                                                                                            | -                                                                                                          |
| Rova                                 |            | – ånga        | 7 min                                                                                                  | -                                                                                                          |
|                                      |            | – nedsänkning | 6 min                                                                                                  | -                                                                                                          |
| Savoykål                             | skiva      | – ånga        | 6 min                                                                                                  | -                                                                                                          |
|                                      | avbladad   | – ånga        | 7 min                                                                                                  | -                                                                                                          |
| Selleri                              |            | – ånga        | 6 min                                                                                                  | -                                                                                                          |
|                                      |            | – nedsänkning | 10 min                                                                                                 | -                                                                                                          |
| Skivad purjolök                      |            | – ånga        | 2 min. 30                                                                                              | -                                                                                                          |
| Spenat                               |            | – ånga        | 5 min                                                                                                  | 8 min                                                                                                      |
|                                      |            | – nedsänkning | 3 min                                                                                                  | -                                                                                                          |
| Sparris                              |            | – nedsänkning | 5 min                                                                                                  | -                                                                                                          |
| Squash                               |            | – ånga        | 6 min 30 s                                                                                             | 9 min                                                                                                      |
|                                      |            | – nedsänkning | 2 min                                                                                                  | -                                                                                                          |
| Vete (baljväxter)                    |            | – nedsänkning | 15 min                                                                                                 | -                                                                                                          |

\*\* Livsmedel i ångkorgen\* - \*\*\* Livsmedel i vatten

## Kött och fisk

|                                                      | FÄRSKA<br>Ventilläge  | DJUPFRYSTA<br>Ventilläge  |
|------------------------------------------------------|----------------------------------------------------------------------------------------------------------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| Fläskkött (stek 1 kg)                                | 25 min                                                                                                   | 45 min                                                                                                       |
| Kyckling (hel 1,2 kg)                                | 20 min                                                                                                   | 45 min                                                                                                       |
| Lake (filéer 0,6 kg) (emulgerande livsmedel)         | 4 min                                                                                                    | 6 min                                                                                                        |
| Lamm (stek 1,3 kg)                                   | 25 min                                                                                                   | 35 min                                                                                                       |
| Lax (4 kotletter på 0,6 kg) (emulgerande livsmedel)  | 6 min                                                                                                    | 8 min                                                                                                        |
| Nötkött (stek 1 kg)                                  | 10 min                                                                                                   | 28 min                                                                                                       |
| Tonfisk (4 biffar på 0,6 kg) (emulgerande livsmedel) | 7 min                                                                                                    | 9 min                                                                                                        |

\*Korgen ingår inte i vissa modeller

# TÄRKEÄT HUOMAUTUKSET

Laite on seuraavien voimassa olevien käytöturvallisuutta koskevien standardien ja säännösten mukainen:

- painelaitedirektiivi
- elintarvikkeiden kanssa kosketuksiin joutuvia materiaaleja koskevat säädökset
- ympäristöä koskevat säädökset.
- Laite on tarkoitettu vain kotikäyttöön.
- Lue kaikki ohjeet huolella ja noudata aina käyttöohjetta.
- Ole erityisen huolellinen, kun käytät painekattilaa tai muita keittimiä lasten läheisyydessä.
- Älä laita painekattilaa kuumaan uuniin.
- Ole erittäin varovainen, kun siirrät paineistettua painekattilaa. Varo kuumia pintoja. Kosketa vain kahvoja ja painikkeita. Käytä tarvittaessa uunikintaita.
- Tarkasta säännöllisesti kahvojen kiinnitys kattilaan. Kiristä ruuvit tarvittaessa.
- Älä käytä painekattilaa mihinkään muuhun kuin sen alkuperäiseen käyttötarkoitukseen.
- Painekattilassa on kypsennyksen aikana korkea paine. Virheellisestä käytöstä voi seurata palovammoja. Varmista ennen käyttöä, että painekattilan kansi on hyvin suljettu. Katso kappale ”Sulkeminen”.
- Älä koskaan avaa painekattilaa väkisin. Varmista, että paine kattilan sisällä on laskenut. Katso kappale ”Turvallisuus”.
- Älä koskaan käytä painekattilaa ilman nestettä, sillä se voi aiheuttaa vakavia vaurioita. Varmista, että nestettä on kypsennyksen aikana riittävästi.
- Käytä käyttöohjeiden mukaisia yhteensopivia lämmönlähteitä.
- Älä valmista painekattilassa maitopohjaisia ruokia.
- Älä laita painekattilaan karkeaa suolaa. Lisää hieno suola kypsennyksen loppuksi.
- Täytä enintään 2/3 painekattilan tilavuudesta (merkitty enimmäistaso).
- Kun valmistat ruoka-aineita, jotka laajenevat kypsennettäessä, kuten riisiä, kuivattuja kasviksia tai hillokkeita, täytä painekattila enintään puolilleen. Jos teet keittoa esim. kurpitsa- tai kesäkurpitsa-keittoa, anna painekattilan ensin jäähtyä muutaman minuutin ajan ja valuta sitten sen päälle kylmää vettä. Täytä 3 ja 4 litran mallien laitteesta enintään 1/3, jos valmistat puuroutuvaa ruokaa tai ruoka-aineita, jotka laajenevat kypsennettäessä. Odota kypsennyksen loputtua 5 minuuttia ennen kuin päästät paineen pois veden alla.
- Liha, jossa on pintakalvo (esim. naudan kieli), saattaa turvota, kun sitä kypsennetään painekattilassa. Älä pistele lihaa, joka näyttää turvonneelta, sillä siitä voi roiskua polttavan kuumaa nestettä. Pistele lihaa ennen kypsennyksen aloitusta.
- Kun kypsennät puuroutuvaa ruokaa (esim. hernerouhe tai raparperi), ravistele painekattilaa kevyesti ennen avaamista, jotta ruoka-aineet eivät roisku ulos kattilasta.
- Varmista aina ennen käyttöä, että venttiilit eivät ole tukossa. Katso kappale ”Ennen käyttöä”.
- Älä käytä painekattilaa paineistettuun öljyssä paistamiseen.
- Noudata aina puhdistus- ja kunnossapito-ohjeita, jos käsittelet turvaominaisuuksia.
- Käytä vain malliin sopivia alkuperäisiä TEFAL-osia. Tämä koskee erityisesti kattilaa ja kantta.
- Alkoholihöyry on helposti syttyvää. Kiehauta alkoholia noin 2 minuuttia ennen kannen sulkemista. Valvo painekattilaa, jos valmistettava ruoka sisältää alkoholia.
- Älä säilytä painekattilassa happamia tai suolaisia ruokia ennen kypsennystä tai sen jälkeen, sillä ne voivat vaurioittaa kattilaa.
- Mikäli huomaat käytön aika että joku osa painekeitimestä on rikkoutunut tai murtunut älä missään tapauksessa yritä avata kantta; sen sijaan sammuta levy ja anna kattila jäähtyä liedellä kokonaan ennenkuin avaat kannen. Älä enää käytä painekeitintä ja vie se valtuutettuun TEFAL huoltoon korjattavaksi.

## SÄILYTÄ NÄMÄ OHJEET

## Laitteen osat

- |                                               |                                  |
|-----------------------------------------------|----------------------------------|
| A. Käyttöventtiili                            | H. Käyttöventtiilin asentomerkki |
| B. Höyrynpaistoaukko                          | I. Kannen tiiviste               |
| C. Varoventtiili                              | J. Höyrytyskori*                 |
| D. Paineenilmaisin                            | K. Kolmijalka*                   |
| E. Avauspainike                               | L. Kattilan pitkä kahva          |
| F. Kahva                                      | M. Kattila                       |
| G(a). Kannen asentomerkki                     | N. Kattilan lyhyt kahva          |
| G(b). Kannen asentomerkki suhteessa kattilaan | O. Enimmäistason merkki          |

## Ominaisuudet

### Painekattilan pohjan halkaisija - viitearvot

| Tilavuus      | Kattilan Ø | Pohjan Ø | Malli Ruostumaton eräs | Suurin turvallinen paine: |
|---------------|------------|----------|------------------------|---------------------------|
| 4 L           | 22 cm      | 15 cm    | P25342                 | 170 kPa                   |
| 6 L           | 22 cm      | 15 cm    | P25307                 | 170 kPa                   |
| Sarja 4L + 6L | 22 cm      | 15 cm    | P25443                 | 170 kPa                   |
| 7 L           | 22 cm      | 15 cm    | P25308                 | 170 kPa                   |
| 8 L           | 22 cm      | 15 cm    | P25344                 | 170 kPa                   |

Suurin toimintapaine: 80 kPa

## Yhteensopivat lämmönlähteet



- Tämä painekattila sopii käytettäväksi kaikilla lämmönlähteillä.
- Jos käytät sähkö- tai induktiolevyä, varmista, että levy ei ole kooltaan painekattilan pohjaa suurempi.
- Jos käytät keraamista levyä tai halogeenilevyä, varmista, että painekattilan pohja on aina puhdas ja kuiva.
- Kaasulieden liekki ei saa olla suurempi kuin kattilan halkaisija.
- Liesityypistä riippumatta pyri sijoittamaan painekattila levyn keskelle.

\*Höyrytyskori ei kuulu kaikkiin malleihin

- Paine kattilaan on saatavissa seuraavat lisätarvikkeet:

| Lisätarvike     | Viitenumero |
|-----------------|-------------|
| Kannen tiiviste | X9010101    |
| Höyrytyskori*   | 792185      |
| Kolmijalka*     | 792691      |

- Jos muita osia täytyy vaihtaa tai korjata, ota yhteys TEFALin valtuuttamaan huoltopalveluun (löydät lisätietoa osoitteesta [www.tefal.com](http://www.tefal.com)).
- Käytä vain malliin sopivia alkuperäisiä TEFAL-osia.

## Käyttö

### Avaaminen

- Vedä avauspainetta (E) peukalolla ja pidä painike vedettynä – kuva 1.
- Pidä toisella kädellä kiinni kattilan pitkästä kahvasta (L) ja käännä toisella kannen pitkää kahvaa (F) vastapäivään, kunnes kansi aukeaa – kuva 2.
- Nosta kansi pois.

### Sulkeminen

**Kun kattilaa ei käytetä ja se on kiinni, on normaalia, että kansi liikkuu kattilan päällä. Näin ei tapahdu, kun kattilassa on painetta.**

- Aseta kansi suorassa kattilan päälle ja varmista, että kannen asentomerkit **G(a)** ja **G(b)** ovat vastakkain.
- Käännä kantta myötäpäivään rajoittimeen asti – kuva 3, kunnes kuulet painikkeen lukittumisäänen – kuva 4.

Jos kannen kääntäminen ei onnistu, tarkasta, että avauspainike (E) on vedettynä oikein.

### Vähimmäistaso

- Lisää nestettä aina vähintään 2,5 dl (2 lasillista).
- Höyrykypsentämistä\* varten:**
- Täyttöasteen on oltava vähintään 7,5 dl (6 lasillista).
  - Aseta höyrytyskori\* (J) sille tarkoitetun tuen\* (K) päälle – kuva 5.

**Höyrytyskorissa\* olevat ruoka-aineet eivät saa koskettaa painekattilan kantta.**

- Älä täytä painekattilaa koskaan yli 2/3 kattilan korkeudesta (enimmäistason merkki) (O) – kuva 6.

### Tietyt ruoka-aineet:

- Kun valmistat ruoka-aineita, jotka laajenevat kypsennettäessä, kuten riisiä, kuivattuja kasviksia tai hillokkeita, täytä painekattila enintään puolilleen.
- Kun valmistat keittoa, suosittelemme nopeaa paineenvapautusta (katso kappale ”Nopea paineenvapautus”).

## Käyttöventtiilin (A) käyttö

### Käyttöventtiilin (A) paikalleen sijoittaminen:

Huomioi, että nämä toimenpiteet saa tehdä vain, jos laite on kylmä eikä se ole toiminnassa.

- Aseta käyttöventtiili (A) niin, että venttiilin merkki ● on vastakkain asentomerkin (H) kanssa.
- Paina venttiiliä ja käännä se merkkiin  tai  asti.



FI

### Käyttöventtiilin poistaminen:

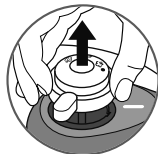
Huomioi, että nämä toimenpiteet saa tehdä vain, jos laite on kylmä eikä se ole toiminnassa.

- Paina venttiiliä ja käännä sitä niin, että merkki ● on vastakkain asentomerkin (H) kanssa oheisen kuvan mukaisesti.
- Poista venttiili oheisen kuvan mukaisesti.



### Vihannesten tai herkkien elintarvikkeiden kypsentyminen:

- Aseta venttiilin merkki  vastakkain asentomerkin (H) kanssa – kuva 7.



### Lihan tai pakastettujen elintarvikkeiden kypsentyminen:

- Aseta venttiilin merkki  vastakkain asentomerkin (H) kanssa – kuva 8.

### Höyryn vapauttaminen:

- Vapauta paine haluamallasi nopeudella kääntämällä venttiiliä (A) vähitellen niin, että se on lopuksi vastakkain merkin  kanssa – kuva 9, tai pane painekattila kylmään virtaavaan veteen (kappale ”Nopea paineenvapautus”).

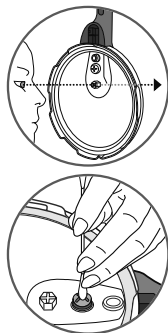
## Ensimmäinen käyttökerta

Kun laitetta ryhdytään käyttämään, on tavallista, että paineenilmaisimen (D) tasolla on höyryä.

- Aseta korin tuki (K) kattilan pohjalle ja pane kori (J) sen päälle\*.
- Lisää kattilaan vettä 2/3 tilavuudesta (enimmäistason merkki (O)).
- Sulje painekattila.
- Aseta merkki  vastakkain asentomerkin (H) kanssa – kuva 8.
- Laita painekattila liedelle ja säädä liesi täydelle teholle.
- Kun venttiilistä alkaa tulla ulos höyryä, pienennä liedeen lämpöä ja keitä 20 min.
- Sammuta liesi 20 min kuluttua.
- Vapauta paine haluamallasi nopeudella kääntämällä venttiiliä (A) vähitellen vastakkain merkin  kanssa – kuva 9.
- Kun paineenilmaisimen (D) laskeutuu, painekattilassa ei ole enää painetta.
- Avaa painekattila – kuvat 1–2.
- Huuhtelee painekattila vedellä ja kuivaa.

## Ennen käyttöä

- Poista venttiili (A) aina ennen käyttöä (katso kappale ”Käyttöventtiilin käyttö”) ja tarkasta valoa vasten katsomalla, että höyrynpistoaukko (B) ei ole tukossa (Katso oheinen kuva). Puhdista tarvittaessa hammastikulla – kuva 10.
- Tarkasta, että varoventtiilin (C) kuula liikkuu esteettä, katso oheinen kuva ja kappale ”Puhdistus ja kunnossapito”.
- Lisää elintarvikkeet ja neste.
- Sulje painekattila – kuva 3 ja varmista, että se on kunnolla kiinni – kuva 4.
- Aseta venttiilin merkki  tai  vastakkain asentomerkin H kanssa – kuva 7 tai 8.
- Laita painekattila liedelle ja säädä liesi täydelle teholle.



**Paineenilmaisoin (D) estää paineen nousun painekattilassa, jos kantta ei ole suljettu kunnolla.**

- Kun laitetta ryhdytään käyttämään, on tavallista, että paineenilmaisimen (D) tasolla on höyryä.
- Kun käyttöventtiilistä (A) alkaa tulla höyryä jatkuvasti ja kuuluu tasaista suhisevaa ääntä, pienennä lieden lämpöä niin, että venttiilistä (A) kuuluu edelleen tasaista suhinaa.
- Aloita reseptissä mainitun kypsennysajan mittaaminen.
- Kun kypsennysaika on päättynyt, sammuta lämmönlähde.

## Käytön lopuksi

**Paineen vapauttaminen:**

**- Hidas paineenvapautus:**

- Vapauta paine haluamallasi nopeudella kääntämällä venttiiliä (A) vähitellen kohti merkkiä – kuva 9. Kun paineenilmaisoin (D) laskeutuu, painekattilassa ei ole enää painetta.

**Paineenilmaisoin (D) estää painekattilan avaamisen, jos kattilassa on vielä painetta.**

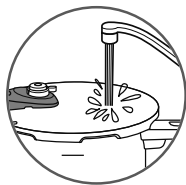
**- Nopea paineenvapautus:**

- Voit laskea painekattilan päälle kylmää juoksevaa vettä, jotta paine vapautuu nopeammin, katso oheinen kuva. Kun paineenilmaisoin (D) laskeutuu, painekattilassa ei ole enää painetta.
- Voit nyt avata painekattilan – kuvat 1 ja 2.

**- Erityistapaus:**

- Jos valmistat puuroutuvaa ruokaa (ks. kypsennystaulukko) tai kuivattuja vihanneksia, älä vapauta painetta, vaan odota ennen avaamista, että paineenilmaisoin (D) laskeutuu. Lyhennä kypsennysaikaa hieman tarvittaessa.

Jos höyryn vapautumisen aikana esiintyy epänormaaleja roiskeita, aseta käyttöventtiili (A) takaisin merkkiin  tai  – kuva 7 tai 8 – ja vapauta paine sen jälkeen hitaasti ja tarkasta, että roiskeita ei enää tule.



**Ole erittäin varovainen, kun siirrät paineistettua painekattilaa, äläkä heiluta sitä.**

# Puhdistus ja kunnossapito

## Painekattilan puhdistus

---

Varmista laitteen moitteeton toiminta noudattamalla puhdistusta ja kunnossapitoa koskevia suosituksia jokaisen käyttökerran jälkeen.

- Pese painekattila (kattila ja kansi) aina käytön jälkeen lämpimällä vedellä ja astianpesuaineella. Pese näin myös höyrytyskori\*.
- Älä käytä puhdistukseen valkaisuaineita tai klooria sisältäviä tuotteita.
- Älä anna kattilan ylikuumeta tyhjänä.

### Kattilan sisäpuolen puhdistus:

- Pese pesusienellä ja astianpesuaineella.
- Kattilan sisäpinnalle ilmestyvät tahrat eivät vaikuta metallin laatuun. Kyse on kalkkikertymistä. Voit poistaa ne sienellä, jossa on hiukan valkoviinietikkaa.

### Kattilan ulkopuolen puhdistus:

- Pese pesusienellä ja astianpesuaineella.

### Kannen puhdistus:

- Pese kansi lämpimässä, juoksevassa vedessä sienellä ja astianpesuaineella ja huuhtelee huolellisesti.

### Kannen tiivisteiden puhdistus:

- Puhdista tiiviste (I) ja sen paikka kannessa aina käytön jälkeen.
- Katso ohjeet tiivisteiden paikoilleen asettamiseen – kuvat 11–12.

### Käyttöventtiilin (A) puhdistus:

- Irrota käyttöventtiili (A), katso kappale ”Käyttöventtiilin käyttö”.
- Puhdista käyttöventtiili (A) juoksevalla vedellä – kuva 13.

**Pese painekattila jokaisen käyttökerran jälkeen.**

**Pitkän käytön seurauksena syntyneet naarmut ja pinnan tummuminen eivät estä kattilan käyttöä.**

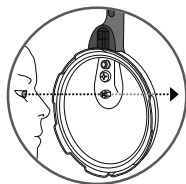
**Vain kattilan ja korin saa pestä astianpesukoneessa.**

**Älä anna kattilan ylikuumeta tyhjänä. Näin painekattila säilyy pidempään hyvässä käyttökunnossa.**

**Painekattila täytyy tarkastuttaa TEFALin valtuuttamassa huoltopalvelussa 10 vuoden käytön jälkeen.**

### Höyrynpistoaukon (B) puhdistus:

- Poista venttiili (A).
- Tarkasta valoa vasten katsomalla, että höyrynpistoaukko on pyöreä eikä se ole tukkeutunut. Katso oheinen kuva. Puhdista tarvittaessa hammastikulla – kuva 10.



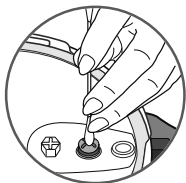
### Varoventtiilin (C) puhdistus:

- Puhdista kannen sisäpuolella oleva varoventtiilin osa juoksevilla vedellä.
- Tarkasta sen toiminta painamalla kevyesti kuulaa, jonka pitää painua alaspäin esteettä. Katso oheinen kuva.

**Älä yritä korjata sitä terävällä esineellä.**

### Painekattilan tiivisteiden vaihtaminen:

- Vaihda painekattilan tiiviste kerran vuodessa tai jos siinä on halkeama.
- Käytä vain malliin sopivia alkuperäisiä TEFAL-tiivisteitä.



### Painekattilan säilytys:

- Aseta kansi ylösalaisin kattilan päälle.

FI

## Turvallisuus

Painekattilassa on useita turvaominaisuuksia:

### • Lukituksen varmistus:

- Jos laitetta ei ole suljettu oikein, paineenilmaisin (D) ei pääse nousemaan, eikä painekattila voi muodostaa painetta.

### • Avaamisen turvallisuus:

- Kun painekattilassa on painetta, avauspainiketta (E) ei voi käyttää. Älä koskaan avaa painekattilaa väkisin. Älä missään nimessä koske paineenilmaisimeen (D).

### • Kaksi ylipainetta valvovaa ominaisuutta:

- Ensimmäinen ominaisuus: varoventtiili (C) vapauttaa paineen, ja höyryä vapautuu vaakatasossa kannen alta – kuva 14.
- Toinen ominaisuus: tiiviste (I) päästää höyryä pystyasossa pienestä aukosta, joka on kannen reunassa tai kattilassa – kuva 15. Huomioi, että tämä voi sammuttaa kaasulieden liekin.

**Jos jokin ylipainetta valvova turvaominaisuus käynnistyy:**

- Sammuta lämmönlähde.
- Anna painekattilan jäähtyä täysin.
- Avaa.
- Tarkasta ja puhdista käyttöventtiili (A) – kuva 13, höyrynpistoaukko (B) – kuva 10, varoventtiili (C) ja tiiviste (I). Katso oheinen kuva.



## Käyttöä koskevia suosituksia

- 1 – Paine kattilasta tuleva höyry on erittäin kuumaa: ole varovainen, ettet polta itseäsi. Käytä tarvittaessa uunikintaita.
- 2 – Kun paineenilmaisin on noussut esiin, painekattilaa ei voi enää avata.
- 3 – Ole erityisen huolellinen, kun käytät painekattilaa tai muita keittimiä lasten läheisyydessä.
- 4 – Kun siirrät painekattilaa, käytä molempia kahvoja.
- 5 – Älä jätä ruokaa pitkäksi aikaa painekattilaan.
- 6 – Älä käytä valkaisuaineita tai klooria sisältäviä tuotteita. Ne voivat muuttaa materiaalin ominaisuuksia.
- 7 – Älä pese astianpesukoneessa tiivistettä, kantta ja käyttöventtiiliä äläkä liota niitä.
- 8 – Vaihda tiiviste kerran vuodessa tai jos siinä on halkeama.
- 9 – Paine kattilan saa puhdistaa vain kylmänä ja tyhjänä.
- 10 – Paine kattila täytyy tarkastuttaa TEFALin valtuuttamassa huoltopalvelussa 10 vuoden käytön jälkeen.

## Takuu

- Kun tätä TEFAL-painekattilaa käytetään käyttöohjeen mukaisesti, kattilaosalle annetaan 10 vuoden takuu, joka kattaa:
  - kattilan metallirakenteeseen liittyvät viat,
  - valmistukseen käytetyn metallin ennenaikaisen vanhenemisen.
- Kaikki muut painekeitin osat ovat takuun alaisia, takuu aika on voimassa kuitenkin ostopäivästä alkaen, takuu aika on sen maan laissa määrätyn takuuajan mukainen josta tuote on ostettu. Suomessa takuu on kaksi vuotta.
- Takuukorjausta varten täytyy esittää ostokuitti tai lasku, josta ilmenee kyseisen hankinnan ostopäivämäärä.

### Näihin takuusiin eivät sisälly:

- Vauriot, jotka johtuvat tärkeiden varotoimien noudattamatta jättämisestä tai huolimattomasta käytöstä, muun muassa:
  - iskut, putoaminen, käyttö uunissa,
  - kannen ja käyttöventtiilin pesu astianpesukoneessa.
- Takuukorjauksia tekevät vain TEFALin valtuuttamat huoltopalvelut (löydät lisätietoa osoitteesta [www.tefal.com](http://www.tefal.com)).

## Sääntömääräiset merkinnät

| Merkintä                                                                    | Sijainti                             |
|-----------------------------------------------------------------------------|--------------------------------------|
| Valmistajan tunnistetiedot ja tavaramerkki                                  | Kattilan kahvassa ja kannen kahvassa |
| Valmistusvuosi ja -erä                                                      | Kattilassa                           |
| Mallin numero<br>Suurin turvallinen paine (PS)<br>Suurin toimintapaine (PF) | Kannessa                             |
| Tilavuus                                                                    | Kattilan pohjassa                    |

FI

### • Suojele ympäristöäsi!



- ① Laitteessasi on monia hyödynnettäviä ja kierrätettäviä materiaaleja.
- ➡ Toimita se kierrätyspisteeseen, jotta se käsitellään asianmukaisesti.

# TEFAL vastaa kysymyksiin

| Ongelma                                                                                    | Suositus                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                             |
|--------------------------------------------------------------------------------------------|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| <b>Painekattilaa on kuumennettu paineistettuna ilman nestettä:</b>                         | Vie painekattila tarkastettavaksi TEFALin valtuuttamaan huoltopalveluun.                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                             |
| <b>Paineenilmaisain ei nouse eikä venttiilistä tule ulos mitään kypsennyksen aikana:</b>   | Ensimmäisten minuuttien aikana se on normaalia. Jos tilanne jatkuu pidempään, tarkasta, että seuraavat asiat ovat kunnossa:<br>- Lämmönlähde on tarpeeksi suurella teholla. Säädä tarvittaessa tehoa suuremmaksi.<br>- Kattilassa on riittävästi nestettä.<br>- Käyttöventtiili on asetettu johonkin seuraavista merkeistä:  tai  – kuva 7 tai 8.<br>- Painekattila on suljettu huolellisesti.<br>- Tiiviste ja kattilan reuna ovat hyväkuntoisia. |
| <b>Paineenilmaisain nousee mutta venttiilistä ei tule ulos mitään kypsennyksen aikana:</b> | Ensimmäisten minuuttien aikana se on normaalia. Jos ilmiö toistuu, siirrä laite kylmään veteen, katso kappale ”Nopea paineenvapautus” ja ”Eryitystapaus”, ja avaa laite sen jälkeen. Puhdista käyttöventtiili ja höyrynpistoaukko ja tarkasta, että varoventtiilin kuula painuu alaspäin esteettä.                                                                                                                                                                                                                                                                                                                   |
| <b>Höyryä vuotaa kannen reunoilta. Tarkasta seuraavat asiat:</b>                           | Kansi on suljettu huolellisesti.<br>Tiiviste on asetettu paikalleen kanteen.<br>Tiiviste on hyvässä kunnossa. Vaihda se tarvittaessa.<br>Kansi, tiiviste, tiivisteiden paikka kannessa, varoventtiili ja käyttöventtiili ovat puhtaita.<br>Kattilan reuna on hyvässä kunnossa.                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                       |
| <b>Kannen avaaminen ei onnistu:</b>                                                        | Varmista, että paineenilmaisain on ala-asennossa. Jos näin ei ole, vapauta paine ja tarvittaessa jäähdytä painekattila juoksevan veden alla, katso kappale ”Nopea paineenvapautus” ja ”Eryitystapaus”.                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                               |
| <b>Ruoka ei ole kypsää tai se on palanut pohjaan. Tarkasta seuraavat asiat:</b>            | Kypsennysaika.<br>Lämmönlähteen teho.<br>Käyttöventtiilin oikea asento.<br>Nesteen määrä.                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                            |
| <b>Ruoka on palanut pohjaan painekattilassa:</b>                                           | Liota kattilaa ennen pesua.<br>Älä käytä valkaisuaineita tai klooria sisältäviä tuotteita.                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                           |

## Vihannekset

|                                          |             | Kypsennys        | TUORE<br>Venttiilin<br>asento  | PAKASTETTU<br>Venttiilin<br>asento  |
|------------------------------------------|-------------|------------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| Artisokka                                |             | - höyry**        | 18 min                                                                                                          | -                                                                                                                    |
|                                          |             | - upottaminen*** | 15 min                                                                                                          | -                                                                                                                    |
| Endiivi                                  |             | - höyry          | 12 min                                                                                                          | -                                                                                                                    |
| Herneet                                  |             | - höyry          | 1 min 30 s                                                                                                      | 4 min                                                                                                                |
| Hernerouhe (kuivat vihannekset)          |             | - upottaminen    | 14 min                                                                                                          | -                                                                                                                    |
| Kesäkurpitsa                             |             | - höyry          | 6 min 30 s                                                                                                      | 9 min                                                                                                                |
|                                          |             | - upottaminen    | 2 min                                                                                                           | -                                                                                                                    |
| Kukkakaali                               |             | - upottaminen    | 3 min                                                                                                           | 4 min                                                                                                                |
| Kurpitsa (sose) (puuroutuva elintarvike) |             | - upottaminen    | 8 min                                                                                                           | -                                                                                                                    |
| Nauris                                   |             | - höyry          | 7 min                                                                                                           | -                                                                                                                    |
|                                          |             | - upottaminen    | 6 min                                                                                                           | -                                                                                                                    |
| Parsa                                    |             | - upottaminen    | 5 min                                                                                                           | -                                                                                                                    |
| Parsakaali                               |             | - höyry          | 3 min                                                                                                           | 3 min                                                                                                                |
| Peruna kuutioituna                       |             | - höyry          | 12 min                                                                                                          | -                                                                                                                    |
|                                          |             | - upottaminen    | 6 min                                                                                                           | -                                                                                                                    |
| Pinaatti                                 |             | - höyry          | 5 min                                                                                                           | 8 min                                                                                                                |
|                                          |             | - upottaminen    | 3 min                                                                                                           | -                                                                                                                    |
| Porkkana (puuroutuvat elintarvikkeet)    | siivuina    | - höyry          | 7 min                                                                                                           | 5 min                                                                                                                |
| Punajuur                                 |             | - höyry          | 20–30 min                                                                                                       | -                                                                                                                    |
| Puolikuivat pavut                        |             | - upottaminen    | 20 min                                                                                                          | -                                                                                                                    |
| Purjo siivuina                           |             | - höyry          | 2 min 30 s                                                                                                      | -                                                                                                                    |
| Riisi (kuivat vihannekset)               |             | - upottaminen    | 7 min                                                                                                           | -                                                                                                                    |
| Ruusukaali                               |             | - höyry          | 7 min                                                                                                           | 5 min - upottaminen                                                                                                  |
|                                          |             | - höyry          | 6 min                                                                                                           | -                                                                                                                    |
| Selleri                                  |             | - upottaminen    | 10 min                                                                                                          | -                                                                                                                    |
| Sienet                                   | pilkottuna  | - höyry          | 1 min                                                                                                           | -                                                                                                                    |
|                                          | kokonaisina | - upottaminen    | 1 min. 30                                                                                                       | -                                                                                                                    |
| Vehnä (kuivat vihannekset)               |             | - upottaminen    | 15 min                                                                                                          | -                                                                                                                    |
| Viherkaali                               | pilkottuna  | - höyry          | 6 min                                                                                                           | -                                                                                                                    |
|                                          | lehtinä     | - höyry          | 7 min                                                                                                           | -                                                                                                                    |
| Vihreät linssit (kuivatut vihannekset)   |             | - upottaminen    | 10 min                                                                                                          | -                                                                                                                    |
| Vihreät pavut                            |             | - höyry          | 8 min                                                                                                           | 8 min                                                                                                                |

\*\* Elintarvike höyrytyskorissa\* - \*\*\* Elintarvike vedessä

## Liha ja kala

|                                                          | TUORE<br>Venttiilin asento  | PAKASTETTU<br>Venttiilin asento  |
|----------------------------------------------------------|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| Kana (kokonainen 1,2 kg)                                 | 20 min                                                                                                         | 45 min                                                                                                              |
| Karitsanliha (viulu 1,3 kg)                              | 25 min                                                                                                         | 35 min                                                                                                              |
| Lohi (4 medaljonkia 0,6 kg) (puuroutuvat elintarvikkeet) | 6 min                                                                                                          | 8 min                                                                                                               |
| Made (filee 0,6 kg) (puuroutuvat elintarvikkeet)         | 4 min                                                                                                          | 6 min                                                                                                               |
| Naudanliha (paahtopaisti 1 kg)                           | 10 min                                                                                                         | 28 min                                                                                                              |
| Sianliha (paahtopaisti 1 kg)                             | 25 min                                                                                                         | 45 min                                                                                                              |
| Tonnikala (4 pihviä 0,6 kg) (puuroutuvat elintarvikkeet) | 7 min                                                                                                          | 9 min                                                                                                               |

\*Höyrytyskori ei kuulu kaikkiin malleihin

# VIGTIGE SIKKERHEDSANVISNINGER

Af hensyn til din egen sikkerhed opfylder dette apparat relevante standarder og bestemmelser:

- direkte om trykbærende udstyr
- materialer i kontakt med næringsmidler
- miljø
- Dette apparat er beregnet til husholdningsbrug.
- Giv dig tid til at læse instruktionerne, og læs altid "Brugsanvisningen".
- Som alle andre apparater til madlavning skal trykkogeren holdes under opsyn, især hvis den bruges, når der er børn i nærheden.
- Trykkogeren må ikke sættes i en varm ovn.
- Vær meget forsigtig, når du flytter trykkogeren under tryk. Rør aldrig de varme flader, kun håndtag og knapper. Brug eventuelt grydelapper/handsker.
- Kontrollér jævnligt, at grydens håndtag er fastgjort ordentligt. Skru dem til om nødvendigt.
- Brug ikke trykkogeren til andre formål end det, den er beregnet til.
- Trykkogeren koger under tryk. Forkert brug kan medføre skoldning. Kontrollér, at trykkogeren er korrekt lukket, før den sættes over varmen. Se afsnittet "Lukning".
- Forsøg aldrig at åbne trykkogeren med tvang. Kontrollér, at det indre tryk er faldet igen. Se afsnittet "Sikkerhed".
- Brug aldrig trykkogeren uden væske, ellers kan den tage alvorligt skade. Sørg for, at der altid er tilstrækkeligt med væske under tilberedningen.
- Brug kompatible varmekilder i overensstemmelse med brugsvejledningen.
- Lav aldrig retter, der indeholder mælk, i trykkogeren.
- Brug ikke groft salt i trykkogeren, men kun fint salt, som tilsættes til sidst.
- Fyld ikke trykkogeren mere end 2/3 (mærke for maks. fyldning).
- Trykkogeren må kun fyldes halvt op i forhold til kapaciteten med madvarer, som svulmer op under tilberedningen, såsom ris, tørrede grøntsager eller kogt frugt. Ved visse typer supper, der indeholder græskar, squash o.l., skal trykkogeren køle af i et par minutter og derefter afkøles under koldt vand. Når 3 og 4 liters modellerne anvendes til klæbrige madvarer eller madvarer, som svulmer op under tilberedningen, må trykkogeren kun fyldes 1/3. Vent 5 minutter, efter madvarerne er kogt færdig, før trykket bringes ned under koldt vand.
- Efter tilberedning af kød med skind på overfladen (f.eks. oksetunge), som risikerer at svulme op på grund af trykket, må der ikke prikkes hul, så længe skindet er svulmet op, da der er risiko for at blive skoldet. Det anbefales at prikke kødet inden tilberedning.
- Ved tilberedning af klæbrige madvarer (gule ærter, rabarber...) skal trykkogeren rystes lidt, før den åbnes, for at udgå sprøjt.
- Kontrollér altid inden brug, at ventilerne ikke er tilstoppet. Se afsnittet "Inden tilberedning".
- Brug ikke trykkogeren til friturestegning under tryk med olie.
- Rør ikke ved sikkerhedsanordningerne ud over almindelig rengøring og vedligeholdelse.
- Anvend udelukkende originale TEFAL dele, som passer til din model. I særdeleshed må der kun anvendes en gryde og et låg fra TEFAL.
- Alkoholdampe er brandfarlige. Lad retten koge i 2 minutter, inden låget sættes på. Hold trykkogeren under opsyn, når du tilbereder retter, der indeholder alkohol.
- Brug ikke trykkogeren til at opbevare sure eller salte madvarer før eller efter tilberedning, da der er risiko for at ødelægge gryden.
- Hvis du under anvendelse af produktet opdager ødelagte eller beskadigede dele må du under ingen omstændigheder forsøge at åbne trykkogeren; sluk for varmen, og lad den stå på kogepladen, til den er helt afkølet, før den flyttes eller åbnes. Brug ikke trykkogeren igen, og kontakt et autoriseret TEFAL-serviceværksted for reparation.

## GEM DISSE INSTRUKTIONER

## Oversigtstegning

- |       |                                                |    |                                    |
|-------|------------------------------------------------|----|------------------------------------|
| A.    | Driftsventil                                   | H. | Mærke for driftsventilens position |
| B.    | Dampudgang                                     | I. | Lågpakning                         |
| C.    | Sikkerhedsventil                               | J. | Dampindsats*                       |
| D.    | Trykindikator                                  | K. | Stativ til dampindsats*            |
| E.    | Knap til åbning                                | L. | Langt håndtag på gryde             |
| F.    | Håndtag på låg                                 | M. | Gryde                              |
| G(a). | Mærke for lågets position                      | N. | Lille håndtag på gryde             |
| G(b). | Mærke for lågets position i forhold til gryden | O. | Mærke for maks. fyldning           |

## Egenskaber

### Trykkogerens diameter - varenumre

| Kapacitet       | Ø Gryde | Ø Bund | Model<br>Rustfrit stål | Maksimalt<br>sikkerhedstryk: |
|-----------------|---------|--------|------------------------|------------------------------|
| 4 liter         | 22 cm   | 15 cm  | P25342                 | 170 kPa                      |
| 6 liter         | 22 cm   | 15 cm  | P25307                 | 170 kPa                      |
| Sæt 4 + 6 liter | 22 cm   | 15 cm  | P25443                 | 170 kPa                      |
| 7 liter         | 22 cm   | 15 cm  | P25308                 | 170 kPa                      |
| 8 liter         | 22 cm   | 15 cm  | P25344                 | 170 kPa                      |

### Informationer i henhold til standarder:

Højeste driftstryk: 80 kPa

## Kompatible varmekilder

GAS

EL-PLADE

GLASKERAMISK  
HALOGEN

INDUKTION

SPIRAL-KOGEPLADE



- Denne trykkoger kan anvendes til alle varmekilder.
- På el- og induktionskomfurer må den anvendte plade ikke være større end trykkogerens bund.
- På glaskeramiske komfurer og halogenplader sikres, at grydens bund altid er helt ren og tør.
- På gasblus må flammen ikke være bredere end trykkogerens bund.
- Sørg altid for, at trykkogeren står midt på varmekilden.

- Der findes følgende tilbehør til trykkogeren:

| Tilbehør                | Varenummer |
|-------------------------|------------|
| Lågpakning              | X9010101   |
| Dampindsats*            | 792185     |
| Stativ til dampindsats* | 792691     |

- Henvend dig til et autoriseret TEFAL serviceværksted for udskiftning af andre dele eller reparationer. Se venligst: [www.tefal.com](http://www.tefal.com).
- Anvend udelukkende originale TEFAL dele, som passer til din model.

## Brug

### Åbning

- Træk knappen til åbning (E) bagud med tommelfingeren, og hold den i stillingen - **fig. 1**.
- Hold fast om det lange håndtag på gryden (L) med den ene hånd, og drej med den anden det lange håndtag på låget (F) mod uret, til trykkogeren er åben - **fig. 2**.
- Tag derefter låget af.

### Lukning

Når trykkogeren er lukket, men endnu ikke stillet over varmen, er det normalt, at låget kan forskydes i forhold til gryden. Det kan det ikke mere, når trykket er oparbejdet.

- Sæt låget lige ned på gryden, så lågets positionsmærker **G(a)** og **G(b)** flugter.
- Drej låget med uret, til det ikke kan drejes længere - **fig. 3**, og det kan høres, at knappen låser - **fig. 4**.

Hvis du ikke kan dreje låget, kontrolleres, at knappen (E) nu også er trukket bagud.

### Minimum fyldning

- Hæld altid mindst 25 cl/250 ml (2 glas) væske i trykkogeren.

#### Dampning\*:

- Til dampning skal trykkogeren fyldes med mindst 75 cl/750 ml (6 glas).
- Sæt dampindsatsen\* (J) på det dertil indrettede stativ\* (K) - **fig. 5**.

**Madvarer, som lægges i dampindsatsen\*, må ikke røre trykkogerens låg.**

## Maksimum fyldning

- Fyld aldrig trykkogeren mere end 2/3 af grydens højde (mærke for maks. fyldning) (O) - fig. 6.

### Visse madvarer:

- Trykkogeren må kun fyldes halvt op med madvarer, som svulmer op under tilberedningen, såsom ris, tørrede grøntsager eller kogt frugt.
- I forbindelse med supper anbefaler vi hurtig dekompression (se afsnittet "Hurtig dekompression").

## Anvendelse af driftsventil (A)

### Påsætning af driftsventil (A):

OBS. Ventilen må kun håndteres, når trykkogeren er kold og ikke under tilberedning.

- Sæt ventilen (A) på med ventilens piktogram ● ud for positionsmærket (H).
- Tryk ventilen ned, og drej den hen til piktogrammet  eller .

### Aftagning af driftsventil:

OBS. Ventilen må kun håndteres, når trykkogeren er kold og ikke under tilberedning.

- Tryk ventilen ned, og drej den, til piktogrammet ● flugter med positionsmærket (H) som vist på tegningen.
- Tag ventilen af som vist.

### Tilberedning af søde grøntsager eller madvarer:

- Sæt ventilens piktogram  ud for positionsmærket (H) - fig. 7.

### Tilberedning af kød eller frosne varer:

- Sæt ventilens piktogram  ud for positionsmærket (H) - fig. 8.

### Udledning af damp:

- Drej ventilen (A) gradvis, og lad dampen og trykket slippe ud lidt efter lidt, og slut med piktogrammet  ud for mærket - fig. 9. Trykkogeren kan i stedet stilles under den kolde vandhane (afsnit "Hurtig dekompression").



DA

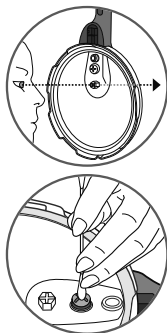
## Første ibrugtagning

Til at begynde med er det normalt, at trykindikatoren (D) viser damp.

- Sæt stativet til dampindsatsen (K) i bunden af gryden, og stil dampindsatsen (J) ovenpå\*.
- Fyld gryden 2/3 med vand (mærke for maks. fyldning (O)).
- Luk trykkogeren.
- Sæt piktogrammet  ud for positionsmærket (H) - fig. 8.
- Sæt trykkogeren over varmen, og indstil varmekilden til maksimal effekt.
- Skru ned for varmen, så snart dampen begynder at slippe ud af ventilen, og sæt et stopur til 20 min.
- Sluk for varmekilden, når de 20 minutter er gået.
- Drej ventilen (A) gradvis, og lad dampen og trykket slippe ud lidt efter lidt, og slut med piktogrammet  ud for mærket - fig. 9.
- Når trykindikatoren (D) falder igen, er trykkogeren ikke længere under tryk.
- Åbn trykkogeren - fig. 1 - 2.
- Skyl trykkogeren under vand, og tør den af.

## Inden tilberedning

- Hver gang dampkogeren skal bruges, tages ventilen (A) af (se afsnittet "Anvendelse af driftsventil"), og dampudgangen (B) ses efter for tilstopning ved at holde låget op mod lyset og kigge gennem hullet (se omstående tegning). Rens eventuelt med en tandstikker - fig. 10.
- Kontrollér, at kuglen i sikkerhedsventilen (C) kan bevæge sig, se omstående tegning og afsnittet "Rengøring og vedligeholdelse".
- Hæld ingredienser og væske i.
- Luk trykkogeren - fig. 3. Kontrollér, at den er lukket rigtigt - fig. 4.
- Sæt ventilens piktogram  eller  ud for positionsmærket (H) - fig. 7 eller 8.
- Sæt trykkogeren over varmen, og indstil varmekilden til maksimal effekt.



## Under tilberedning

**Trykindikatoren (D) forhindrer, at trykket i trykkogeren stiger, hvis den ikke er ordentlig lukket.**

- Til at begynde med er det normalt, at trykindikatoren (D) viser damp.
- Så snart driftsventilen (A) slipper damp ud konstant og afgiver en uafbrudt fløjtelyd, skrues ned for varmekilden, men ventilen (A) skal stadig hvisle.
- Sæt et stopur til den tid, som angives i opskriften.
- Når koetiden er afsluttet, slukkes for varmekilden.

## Efter afsluttet tilberedningstid

**Trykaflastning af damp:**

**- Langsom dekompression:**

- Drej ventilen (A) gradvis, og lad dampen og trykket slippe ud lidt efter lidt, og slut med piktogrammet  ud for mærket - fig. 9. Når trykindikatoren (D) falder igen, er trykkogeren ikke længere under tryk.

**Trykindikatoren (D) forhindrer åbning af trykkogeren, hvis den stadig er under tryk.**

**- Hurtig dekompression:**

- Trykkogeren kan stilles under den kolde vandhane for at bringe trykket ned hurtigere, se omstående tegning. Når trykindikatoren (D) falder igen, er trykkogeren ikke længere under tryk.
- Du kan nu åbne trykkogeren - fig. 1 og 2.

**- Særlige tilfælde:**

- Ved tilberedning af madvarer, som skummer (se tilberedningstabellen), eller tørrede grøntsager såsom bælgfrugter må fremgangsmåden for dekompression ikke anvendes. Vent med at åbne trykkogeren, til trykindikatoren (D) er faldet. Den anbefalede koetid skal måske sættes en smule ned.

Hvis det sprøjter voldsomt, når dampen og trykket lukkes ud, sættes driftsventilen (A) tilbage på mærket  eller  - fig. 7 eller 8. Derefter lukkes dampen og trykket langsomt ud, så udsprøjtning undgås.



Vær meget forsigtig, og undgå at ryste trykkogeren, når du flytter den, mens den er under tryk.

DA

# Rengøring og vedligeholdelse

## Rengøring af trykkoger

---

Følg anbefalingerne for rengøring og vedligeholdelse hver gang, apparatet har været brugt, for at sikre, at det fortsat kan fungere korrekt.

- Vask trykkogeren (gryde og låg) hver gang, den har været brugt, med lunkent vand og opvaskemiddel. Følg samme fremgangsmåde for dampindsatsen\*.
- Der må ikke anvendes klorvand eller klorholdige rengøringsmidler.
- Gryden må ikke opvarmes, når den er tom.

### Indvendig rengøring af gryden:

- Vask den med en svamp og opvaskemiddel.
- Pletter indvendig i bunden af gryden har ingen betydning for metallets kvalitet. Det er bare kalkafsætninger. De kan fjernes med en svamp og lidt eddike.

### Udvendig rengøring af gryden:

- Vask den med en svamp og opvaskemiddel.

### Rengøring af låget:

- Vask låget under lidt lunkent vand med en svamp og opvaskemiddel, og skyl det grundigt.

### Rengøring af lågpakning:

- Efter hver brug skal pakningen (I) og dens leje rengøres.
- Pakningen påsættes igen som vist - fig. 11 - 12.

### Rengøring af driftsventil (A):

- Tag driftsventilen af (A), se afsnittet "Anvendelse af driftsventil".
- Vask driftsventilen (A) under vandhanen - fig. 13.

**Vask altid trykkogeren efter brug.**

**Det brune skær og ridserne, som kan fremkomme efter længere tids brug, har ingen betydning.**

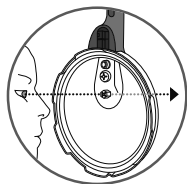
**Kun selve grydeunderdelen og dampindsatsen må vaskes i opvaskemaskine.**

**For at forlænge din trykkogers levetid mest muligt må gryden ikke opvarmes, når den er tom.**

**Det er meget vigtigt at få trykkogeren efterset af et autoriseret TEFAL serviceværksted efter 10 års brug.**

### Rengøring af dampudgang (B):

- Tag ventilen af (A).
- Se efter, at dampudgangen er rund, og at den ikke er tilstoppet, ved at holde låget op mod lyset og kigge gennem hullet. Se omstående tegning. Rens eventuelt med en tandstikker - fig. 10.



### Rengøring af sikkerhedsventil (C):

- Rengør den del af sikkerhedsventilen, som sidder på lågets inderside, ved at holde låget under rindende vand.
- Kontrollér, at den fungerer korrekt, ved at trykke forsigtigt på kuglen. Den skal let kunne trykkes ind. Se omstående tegning.

**Brug aldrig skarpe eller spidse genstande til at rense med.**

### Udskiftning af trykkogerens pakning:

- Skift trykkogerens pakning hvert år, eller hvis den er beskadiget.
- Anvend altid en original TEFAL pakning, som



### Opbevaring af trykkogeren:

- Vend låget om, og læg det på gryden.

DA

## Sikkerhed

Trykkogeren er udstyret med flere sikkerhedsanordninger:

### • Sikkerhed ved lukning:

- Hvis trykkogeren ikke er lukket ordentligt, kan trykindikatoren (D) ikke stige, og derfor kan der ikke oparbejdes tryk.

### • Sikkerhed ved åbning:

- Hvis trykkogeren er under tryk, kan knappen til åbning (E) ikke betjenes. Forsøg aldrig at åbne trykkogeren med tvang. Forsøg især aldrig at ændre noget ved trykindikatoren (D).

### • To sikkerhedsanordninger mod overtryk:

- Første sikkerhedsanordning: Sikkerhedsventilen (C) lukker trykket ud, og dampen slipper ud vandret på lågets overside - fig.14.
- Anden sikkerhedsanordning: Pakningen (I) lader dampen slippe ud lodret gennem et lille hul på lågets kant eller langs grydekanten - fig. 15. OBS. Det kan få et gasblus til at slukke.

Hvis en af sikkerhedsanordningerne mod overtryk udløses:

- Sluk for varmekilden.
- Lad trykkogeren køle helt af.
- Tag låget af.
- Kontrollér og rens driftsventilen (A) - fig.13, dampudgangen (B) - fig.10, sikkerhedsventilen (C) og pakningen (I). Se omstående tegning.



## Anbefalinger for brug

- 1 - Dampen er meget varm, når den slipper ud af trykkogeren, pas på ikke at blive skoldet. Brug eventuelt grydelapper/handsker.
- 2 - Så snart trykindikatoren stiger, kan trykkogeren ikke længere åbnes.
- 3 - Som alle andre apparater til madlavning skal trykkogeren holdes under opsyn, hvis den bruges, når der er børn i nærheden.
- 4 - Brug begge grydehåndtag til at flytte trykkogeren.
- 5 - Lad ikke madvarer blive liggende i trykkogeren.
- 6 - Brug aldrig klorvand eller klorholdige rengøringsmidler, som kan forringe grundmaterialets kvalitet.
- 7 - Pakningen, låget og driftsventilen må ikke vaskes i opvaskemaskine eller lægges i blød.
- 8 - Skift pakningen hvert år, eller hvis den er beskadiget.
- 9 - Trykkogeren må kun rengøres, når den er afkølet og tom.
- 10 - Det er meget vigtigt at få trykkogeren eftersat af et autoriseret TEFAL serviceværksted efter 10 års brug.

## Garanti

- Ved brug i overensstemmelse med anbefalingerne i brugsanvisningen er gryden til din nye TEFAL trykkoger dækket af **10 års garanti** mod:
  - Fejl i forbindelse med grydens metalstruktur.
  - Tidlig forringelse af grundmaterialet.
- Garantien dækker fabriktions- og materialefejl i alle andre dele af din trykkoger i den garantiperiode, som lovgivningen i købslandet foreskriver som gældende fra købsdatoen.
- For at gøre denne garanti gældende skal der fremvises kassebon eller købsfaktura med købsdatoen.

**Garantien dækker ikke:**

- Ødelæggelser som følge af manglende overholdelse af vigtige sikkerhedsanvisninger eller skødesløs brug, herunder:
  - Slag, fald, anvendelse i ovn, o.l.

- Vask af låget i opvaskemaskine.
- Det er kun autoriserede TEFAL serviceværksteder, som er bemyndiget til at yde service i forbindelse med denne garanti Se venligst: [www.tefal.com](http://www.tefal.com).

## Lovbestemt mærkning

| Mærkning                                                                | Placering                         |
|-------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------|
| Producentens identifikation samt handelsmærke                           | Grydens håndtag og lågets håndtag |
| Produktionsår og serienummer                                            | På gryden                         |
| Modelnummer<br>Maksimalt sikkerhedstryk (PS)<br>Højeste driftstryk (PF) | På låget                          |
| Kapacitet                                                               | Grydens bund                      |

DA

### • Tænk på miljøet!



- ① Apparatet indeholder mange materialer, der kan genvindes eller genbruges.
- ➡ Aflever det på et indsamlingssted, som sikrer den videre behandling.

# TEFAL svarer på dine spørgsmål \_\_\_\_\_

| Problemer                                                                                         | Anbefalinger                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                            |
|---------------------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| Hvis trykkogeren er opvarmet under tryk uden væske i:                                             | Få trykkogeren efterset af et autoriseret TEFAL serviceværksted.                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                        |
| Hvis trykindikatoren ikke er steget og der ikke slipper damp ud af ventilen under tilberedningen: | <p>Det er normalt i de første minutter.</p> <p>Hvis det forsætter, kontrolleres:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- at varmekilden er stærk nok, ellers skal den sættes op</li> <li>- at der er tilstrækkelig med væske i gryden</li> <li>- at driftsventilen står på et af piktogrammerne  eller  - fig. 7 eller 8.</li> <li>- at trykkogeren er korrekt lukket</li> <li>- at pakningens eller grydens kant ikke er beskadiget.</li> </ul> |
| Hvis trykindikatoren er steget og der ikke slipper damp ud af ventilen under tilberedningen:      | <p>Det er normalt i de første minutter.</p> <p>Hvis det forsætter, stilles trykkogeren under den kolde vandhane, se afsnittet "Hurtig dekompression og Særlige tilfælde", og åbnes så.</p> <p>Rens driftsventilen og dampudgangen, og kontrollér, at kuglen i sikkerhedsventilen let kan trykkes ind.</p>                                                                                                                                                                                                                                                                                                               |
| Hvis der siver damp ud rundt langs låget, kontrolleres:                                           | <ul style="list-style-type: none"> <li>- at låget er korrekt lukket</li> <li>- at pakningen sidder rigtigt i låget</li> <li>- at pakningen er i god stand, ellers skal den skiftes</li> <li>- at låget, pakningen og dens leje i låget, sikkerhedsventilen og driftsventilen er rene</li> <li>- at grydens kant er i god stand.</li> </ul>                                                                                                                                                                                                                                                                              |
| Hvis du ikke kan åbne låget:                                                                      | Kontrollér, at trykindikatoren er i laveste position. Ellers bringes trykket ned, eventuelt afkøles trykkogeren under den kolde vandhane, se afsnittet "Hurtig dekompression og Særlige tilfælde".                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                      |
| Hvis madvarerne ikke er kogt, eller hvis de er brændt på, kontrolleres:                           | <ul style="list-style-type: none"> <li>- tilberedningstiden</li> <li>- varmekildens effekt</li> <li>- at driftsventilen står i den rigtige position</li> <li>- vandmængden.</li> </ul>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                  |
| Hvis madvarerne er brændt på i gryden:                                                            | Sæt gryden i blød et stykke tid, inden den vaskes. Brug aldrig klorvand eller klorholdige rengøringsmidler.                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                             |

## Grøntsager

|                                     |          | Tilberedning   | FRISK<br>Ventilens<br>position  | DYBFROST<br>Ventilens<br>position  |
|-------------------------------------|----------|----------------|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| Ærter, gule (tørrede grøntsager)    |          | - neddyppet    | 14 min                                                                                                           |                                                                                                                     |
| Artiskokker                         |          | - damp**       | 18 min                                                                                                           |                                                                                                                     |
|                                     |          | - neddyppet*** | 15 min                                                                                                           |                                                                                                                     |
| Asparagus                           |          | - neddyppet    | 5 min                                                                                                            |                                                                                                                     |
| Blomkål                             |          | - neddyppet    | 3 min                                                                                                            | 4 min                                                                                                               |
| Bønner, halvtørrede                 |          | - neddyppet    | 20 min                                                                                                           |                                                                                                                     |
| Broccoli                            |          | - damp         | 3 min                                                                                                            | 3 min                                                                                                               |
| Champignon                          | snittet  | - damp         | 1 min                                                                                                            | 5 min                                                                                                               |
|                                     | hele     | - neddyppet    | 1 1/2 min                                                                                                        |                                                                                                                     |
| Græskar (mos) (skummer)             |          | - neddyppet    | 8 min                                                                                                            |                                                                                                                     |
| Grønærter                           |          | - damp         | 1 1/2 min                                                                                                        | 4 min                                                                                                               |
| Grønkål                             | snittet  | - damp         | 6 min                                                                                                            |                                                                                                                     |
|                                     | blade    | - damp         | 7 min                                                                                                            |                                                                                                                     |
| Grønne bønner                       |          | - damp         | 8 min                                                                                                            | 9 min                                                                                                               |
| Gulerødder (skummer)                | i skiver | - damp         | 7 min                                                                                                            | 5 min                                                                                                               |
| Hvedekorn (tørrede grøntsager)      |          | - neddyppet    | 15 min                                                                                                           |                                                                                                                     |
| Julesalat                           |          | - damp         | 12 min                                                                                                           |                                                                                                                     |
| Kartofler i kvarte                  |          | - damp         | 12 min                                                                                                           |                                                                                                                     |
|                                     |          | - neddyppet    | 6 min                                                                                                            |                                                                                                                     |
| Linser, grønne (tørrede grøntsager) |          | - neddyppet    | 10 min                                                                                                           |                                                                                                                     |
| Majroer                             |          | - damp         | 7 min                                                                                                            |                                                                                                                     |
|                                     |          | - neddyppet    | 6 min                                                                                                            |                                                                                                                     |
| Porrer i skiver                     |          | - damp         | 2 1/2 min                                                                                                        |                                                                                                                     |
| Ris (tørrede grøntsager)            |          | - neddyppet    | 7 min                                                                                                            |                                                                                                                     |
| Rødbeder                            |          | - damp         | 20 - 30 min                                                                                                      |                                                                                                                     |
| Rosenkål                            |          | - damp         | 7 min                                                                                                            | 5 min neddyppet                                                                                                     |
| Selleri                             |          | - damp         | 6 min                                                                                                            |                                                                                                                     |
|                                     |          | - neddyppet    | 10 min                                                                                                           |                                                                                                                     |
| Spinat                              |          | - damp         | 5 min                                                                                                            | 8 min                                                                                                               |
|                                     |          | - neddyppet    | 3 min                                                                                                            |                                                                                                                     |
| Squash                              |          | - damp         | 6 1/2 min                                                                                                        | 9 min                                                                                                               |
|                                     |          | - neddyppet    | 2 min                                                                                                            |                                                                                                                     |

\*\* I dampindsatsen

\*\*\* I vand

## Kød og fisk

|                                     | FRISK<br>Ventilens position  | DYBFROST<br>Ventilens position  |
|-------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| Havtaske (fileter 0,6 kg) (skummer) | 4 min                                                                                                           | 6 min                                                                                                              |
| Kylling (hel 1,2 kg)                | 20 min                                                                                                          | 45 min                                                                                                             |
| Laks (4 bøffer 0,6 kg) (skummer)    | 6 min                                                                                                           | 8 min                                                                                                              |
| Lam (lammekølle 1,3 kg)             | 25 min                                                                                                          | 35 min                                                                                                             |
| Oksekød (steg 1 kg)                 | 10 min                                                                                                          | 28 min                                                                                                             |
| Svinekød (steg 1 kg)                | 25 min                                                                                                          | 45 min                                                                                                             |
| Tunfisk (4 bøffer 0,6 kg) (skummer) | 7 min                                                                                                           | 9 min                                                                                                              |

\*Dampindsatsen medfølger ikke til visse modeller

# VIKTIGE FORHOLDSREGLER

Av sikkerhetsgrunner er dette apparatet i samsvar med gjeldende standarder og forskrifter:

- Direktiv om trykkpåkjent utstyr
- Materialer i kontakt med næringsmidler
- Miljø
- Dette produktet er beregnet på bruk i hjemmet.
- Ta deg tid til å lese alle instruksjonene, og benytt deg av Brukerveiledningen.
- Som med alle andre kokeapparater, skal dette apparatet brukes under nøye overvåking, spesielt dersom du bruker trykkokeren i nærheten av barn.
- Trykkokeren må aldri settes inn i en varm ovn.
- Vær ytterst forsiktig når du flytter rundt på trykkokeren dersom denne er under trykk. Rør ikke varme deler av apparatet. Bruk håndtakene og knappene. Om nødvendig, bruk grytelapper.
- Kontroller regelmessig at håndtakene til trykkokeren er korrekt festet. Skru dem fast om nødvendig.
- Trykkokeren skal ikke brukes til andre formål enn det den er beregnet på.
- Trykkokeren fungerer under trykk. Ved uriktig bruk kan man risikere skader som skyldes at man blir skådet. Påse at trykkokeren er forsvarlig lukket før du tar den i bruk. Se avsnittet "Lukke".
- Man må aldri bruke kraft til å åpne trykkokeren. Påse at trykket inne i trykkokeren har falt. Se avsnittet "Sikkerhet".
- Trykkokeren må aldri brukes uten væske da det kan føre til alvorlige skader. Påse at det alltid er tilstrekkelig med væske under tilberedningen.
- Bruk kompatible varmekilder, i overensstemmelse med bruksinstruksjonene.
- Man må aldri tilberede retter basert på melk i trykkokeren.
- Ha ikke grovt salt i trykkokeren. Tilsett salt helt på slutten.
- Trykkokeren må aldri fylles opp over 2/3 (maks merke for fylling).
- For matvarer som utvider seg under koking, som ris, tørkede grønnsaker eller kompott, skal ikke trykkokeren fylles mer enn halvt. For visse typer supper som inneholder gresskar, squash, la trykkokeren kjøle seg ned noen minutter før du skyller den under kaldt vann. Dersom 3- og 4 liters-modellene brukes med tykke ingredienser eller ingredienser som utvider seg under koking, må ikke trykkokeren fylles over 1/3. Når kokingen er slutt, vent i 5 minutter, og skyll deretter med kaldt vann.
- Etter å ha tilberedt kjøtt med et ytre hudlag (som for eksempel oksetunge), som risikerer å svulle på grunn av trykket, må man ikke stikke gaffel i kjøttet så lenge yttersiden ser oppblåst ut. Du risikerer å bli skådet. Stikk kjøttet med en gaffel før tilberedelse.
- Ved tilberedning av matvarer som avgir skum (som splitterter, rabarbra), skal man riste lett på trykkokeren før åpning for å unngå at matvarene spruter ut.
- Hver gang før du bruker trykkokeren, kontroller at ikke ventilene er tette. Se avsnittet "Før koking."
- Man må aldri bruke trykkokeren til å steke med olje under trykk.
- Foreta ingen inngrep på sikkerhetssystemene ut over det som anbefales for rengjøring og vedlikehold.
- Bruk kun TEFAL-originaldeler som svarer til din modell. Det er spesielt viktig at kjelen og lokket er av merket TEFAL.
- Husk at alkoholdamp kan ta fyr. Kok opp i ca. 2 minutter før du setter på lokket. Følg ekstra godt med på apparatet dersom du tilbereder oppskrifter med alkohol.
- Bruk ikke trykkokeren til å lagre syrlige eller salte ingredienser, hverken før eller etter koking. Det kan skade kjelen.
- Hvis du under bruk bemerker at en hvilken som helst del av trykkokeren er ødelagt eller sprukket, så forsøk ikke under noen omstendigheter å åpne den; skru av varmen og la den stå på koketoppen og avkjøles helt før du flytter den eller åpner lokket. Ikke bruk den igjen, og ta den med til et TEFAL-godkjent servicesenter for reparasjon.

## OPPBEVAR DISSE INSTRUKSJONENE

## Beskrivende skjema

- |                                                           |                                     |
|-----------------------------------------------------------|-------------------------------------|
| A. Kokeventil                                             | H. Merke for plassering av ventilen |
| B. Kanal for evakuering av damp                           | I. Pakning                          |
| C. Sikkerhetsventil                                       | J. Dampkurv*                        |
| D. Trykkindikator                                         | K. Stativ*                          |
| E. Åpningsknapp                                           | L. Langt kjelehandtak               |
| F. Lokkhåndtak                                            | M. Kjele                            |
| G(a). Merke for plassering av lokk                        | N. Kort kjelehandtak                |
| G(b). Merke for plassering av lokket i forhold til kjelen | O. Merke for maks fylling           |

## Spesifikasjoner

### Diameter i bunnen av trykkokeren - referanser

| Kapasitet    | Ø Kjele | Ø Bunn | Modell<br>RUSTFRITT STÅL | Maks<br>sikkerhetstrykk: |
|--------------|---------|--------|--------------------------|--------------------------|
| 4 L          | 22 cm   | 15 cm  | P25342                   | 170 kPa                  |
| 6 L          | 22 cm   | 15 cm  | P25307                   | 170 kPa                  |
| Sett 4L + 6L | 22 cm   | 15 cm  | P25443                   | 170 kPa                  |
| 7 L          | 22 cm   | 15 cm  | P25308                   | 170 kPa                  |
| 8 L          | 22 cm   | 15 cm  | P25344                   | 170 kPa                  |

### Norminformasjon:

Øvre driftstrykk: 80 kPa

## Kompatible varmekilder



- Denne trykkokeren kan brukes på alle typer koketopper.
- På elektrisk koketopp eller induksjon skal man benytte en kokeplate med en diameter som er mindre eller som tilsvarer diameteren for trykkokerens bunn.
- På keramisk plate eller halogenplate, påse at bunnen på trykkokeren er ren og tørr.
- På gass må ikke flammen befinne seg utenfor diameteren for bunnen på trykkokeren.
- Og uansett typen koketopp skal man påse at trykkokeren alltid er riktig sentrert.

\*Visse modeller har ikke dampkurv

- Følgende tilbehør kan leveres til trykkokeren:

| Tilbehør           | Referansenummer |
|--------------------|-----------------|
| Pakning til lokket | X9010101        |
| Dampkurv*          | 792185          |
| Stativ*            | 792691          |

- Ved skifte av andre deler, eller for reparasjoner, kontakt TEFALs godkjente servicesenter (vennligst se på: [www.tefal.com](http://www.tefal.com)).
- Bruk kun TEFAL-originaldeler som svarer til din modell.

## Bruke apparatet

### Åpne

- Bruk tommelen til å trekke i åpningsknappen (E), og hold den trukket tilbake - fig. 1.
- Mens du med en hånd holder i det lange kjelehandtaket (L), bruk den andre hånden til å dreie det lange lokkhandtaket (F) mot klokken, helt til lokket åpnes - fig. 2.
- Løft deretter opp lokket.

### Lukke

Det er normalt at lokket beveger seg litt i forhold til kjelelen når apparatet er lukket, men ikke i bruk. Dette opphører med en gang det opprettes trykk.

- Plasser lokket flatt på kjelen. Påse at det er riktig plassert i forhold til merkene på lokket G(a) og G(b).
- Drei lokket med klokken til endestopp - fig. 3 til du hører et klikk fra knappen fig. 4. Dersom du ikke greier å dreie på lokket, sjekk at åpningsknappen (E) er forsvarlig skjøvet tilbake.

## Minimal fylling

- Det skal alltid fylles på en minimal mengde væske som tilsvarer 25 cl / 250 ml (tilsvarende to glass).

### For dampkoking\*:

- Væskemengden skal være på minst 75 cl / 750 ml (6 glass).
- Plasser kurven\* (J) på stativet\* (K) som er beregnet på det - fig. 5.

**Matvarene som legges i dampkurven\* må ikke komme i berøring med trykkokerens lokk.**

## Maksimal fylling

- Trykkokeren må aldri fylles over 2/3 av kjelens høyde (maksimumsmerke) (O) - fig. 6.

### For visse typer matvarer:

- For matvarer som utvider seg under koking, som ris, tørkede grønnsaker eller kompot, skal ikke trykkokeren fylles mer enn halvt.
- For supper anbefales det å slippe trykket ut raskt (se avsnittet "Rask dekomprimering").

## Bruk av funksjonsventilen (A)

### Slik rengjør du funksjonsventilen (A):

Disse operasjonene skal kun gjøres når trykkokeren er kald og ikke i bruk.

- Plasser funksjonsventilen (A) slik at symbolet ● befinner seg overfor posisjonsmerket (H).
- Trykk på ventilen, og dreii den til symbolet ☞ eller ☞.



### Slik fjerner du funksjonsventilen:

Disse operasjonene skal kun gjøres når trykkokeren er kald og ikke i bruk.

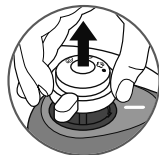
- Trykk på ventilen og dreii den slik at symbolet ● kommer på linje med posisjonsmerket (H) som vist på tegningen.
- Fjern ventilen som vist på tegningen.



NO

### Tilbereding av grønnsaker eller skjøre matvarer:

- Plasser symbolet ☞ på ventilen overfor posisjonsmerket (H) - fig. 7.



### Tilbereding av kjøtt eller frosne matvarer:

- Plasser symbolet ☞ på ventilen overfor posisjonsmerket (H) - fig. 8.

### Slik slipper du ut dampen:

- Dreii forsiktig på ventilen. (A). Du velger hastighet for dekomprimering og avslutter når ventilen er overfor symbolmerket ☞ - fig. 9. Du kan også la det renne kaldt vann over trykkokeren (avsnitt «Rask dekomprimering»).

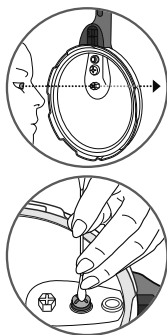
## Første gangs bruk

Det er normalt at det forekommer damp ved trykkindikatoren (D) når trykkokeren starter sin funksjon.

- Plasser stativet til kurven (K) i bunnen av kjelen, og plasser kurven (J) på stativet\*.
- Fyll vann opp til maks 2/3 av kjelens høyde (maks påfyllingsmerke (O)).
- Lukk igjen trykkokeren.
- Plasser symbolet  overfor posisjonsmerket (H) - fig. 8.
- Plasser trykkokeren på en koketopp, og innstill den på maksimal effekt.
- Når dampen begynner å slippe ut av ventilen, reduser varmekilden, og la trykkokeren virke i 20 min.
- Skru av varmen etter 20 minutter.
- Drei progressivt på ventilen (A). På den måten velger du dekomprimeringshastighet. Det avsluttes på endestopp overfor symbolet  - fig. 9.
- Når trykkindikatoren (D) går ned, er det ikke lenger trykk i trykkokeren.
- Åpne trykkokeren - fig. 1 - 2.
- Skyll trykkokeren i vann og tørk den.

## Før bruk

- Hver gang før bruk av trykkokeren, fjern ventilen (A) (se avsnittet "Bruk av funksjonsventilen"), og sjekk visuelt at ikke dampkanalen (B) er tilstoppet (Se tegning ved siden av). Om nødvendig kan den rengjøres med en tannpirker - fig. 10.
- Sjekk at kulen i sikkerhetsventilen (C) er bevegelig, se tegningen og avsnittet "Rengjøring og vedlikehold".
- Ha i ingrediensene og væsken.
- Lukk igjen trykkokeren - fig. 3, og påse at den er forsvarlig lukket - fig. 4.
- Plasser symbolet  eller  på ventilen overfor posisjonsmerket H - fig. 7 eller 8.
- Plasser trykkokeren på en koketopp, og innstill den på maksimal effekt.



**Trykkindikatoren (D) vil hindre trykkokeren i å settes under trykk dersom denne ikke er korrekt lukket.**

- Det er normalt at det forekommer damp ved trykkindikatoren (D) når trykkokeren starter sin funksjon.
- Når funksjonsventilen (A) slipper ut damp kontinuerlig og avgir en regelmessig blåselyd (psstst), må du redusere varmen slik at ventilen (A) fortsetter å avgi denne lyden jevnt og regelmessig.
- Følg koketiden som oppgis i oppskriften.
- Med en gang koketiden er over, skru av varmen.

## Når kokingen er over

**For å slippe ut dampen:**

**- Sakte dekomprimering:**

- Drei progressivt på ventilen (A). På den måten velger du dekomprimeringshastighet. Det avsluttes overfor symbolet ☁ - fig. 9. Når trykkindikatoren (D) går ned, er det ikke lenger trykk i trykkokeren.

**Trykkindikatoren (D) vil ikke gjøre det mulig å åpne trykkokeren dersom denne fortsatt er under trykk.**

**- Rask dekomprimering:**

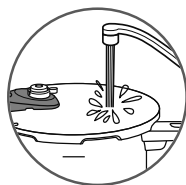
- Du kan plassere trykkokeren under rennende, kaldt vann for rask dekomprimering. Se skjemaet. Når trykkindikatoren (D) går ned, er det ikke lenger trykk i trykkokeren.
- Du kan nå åpne trykkokeren - fig. 1 - 2.

**- Spesielt tilfelle:**

- Ved tilberedning av emulgerende matvarer (jf. koketabell) eller tørkede grønnsaker må du ikke dekomprimere, men vente til trykkindikatoren går ned før du åpner trykkokeren. Du kan redusere den oppgitte koketiden litt.

**Dersom du ved evaluering av damp, konstaterer et unormalt utslipp, sett funksjonsventilen (A) på merket ☁ eller ☁ - fig. 7**

**eller 8 - og foreta de- retter en sakte de- komprimering, helt til det ikke lenger fore- kommer noe utslipp.**



**Vær ytterst forsiktig når du flytter rundt på trykkokeren dersom denne er under trykk. Ikke rist på den.**

NO

# Rengjøring og vedlikehold

## Rengjøring av trykkokeren

---

For at trykkokeren skal fungere riktig, er det viktig å overholde disse anbefalinger når det gjelder rengjøring og vedlikehold.

- Vask trykkokeren (kjele og lokk) hver gang den har vært i bruk med lunkent vann tilsatt oppvaskmiddel. Vask kurven\* på samme måte.
- Bruk ikke Klorin eller klorholdige produkter.
- Kjelen må ikke varmes kraftig opp når den er tom.

### Slik rengjør du innsiden av kjelen:

- Vask med en svamp og oppvaskmiddel.
- Det kan oppstå flekker i bunnen av trykkokeren, men dette har ingen betydning for metallets kvalitet. Det dreier seg om kalkstein. Kalksteinen fjerner du med en svamp eller en klut og litt husholdningseddik.

### Slik rengjør du utsiden av kjelen:

- Vask med en svamp og oppvaskmiddel.

### Slik rengjør du lokket:

- Lokket vaskes i lunkent vann med en svamp og litt oppvaskmiddel. Skyll godt.

### Slik rengjør du pakningen i lokket:

- Hver gang etter at trykkokeren har vært brukt, rengjør pakningen (I) og rillen den plasseres i.
- For plassering av pakningen, se **fig. 11 - 12**.

### Slik rengjør du funksjonsventilen:

- Fjern funksjonsventilen (A), se avsnittet "Bruk av funksjonsventilen".
- Funksjonsventilen (A) rengjøres under rennende vann - **fig. 13**.

Trykkokeren skal vaskes etter hver bruk.

Over tid kan det oppstå brune flekker og riper. Dette har ingen betydning for effektiviteten.

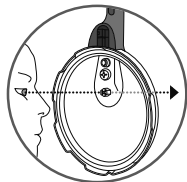
Kun kjelen og kurven kan vaskes i oppvaskmaskin.

For at du skal kunne bevare trykkokerens kvaliteter så lenge som mulig, må ikke kjelen varmes opp når den er tom.

Etter 10 års bruk er det viktig å få trykkokeren kontrollert i et godkjent TEFAL-servicesenter.

### **Slik rengjør du kanalen for evakuering av damp (B):**

- Fjern ventilen (A).
- Kontroller visuelt mot lyset at kanalen for utslipp av damp ikke er tilstoppet og at den har en rund form. Se tegningen. Om nødvendig kan den rengjøres med en tannpirker - **fig. 10**.



### **Slik rengjør du sikkerhetsventilen (C):**

- Rengjør den delen av sikkerhetsventilen som er på innsiden av lokket, ved å holde den under vann.
- Sjekk at den fungerer korrekt ved å trykke lett på kulen som da skal skyves inn uten problemer. Se tegningen.

**Bruk aldri skarpe gjenstander for å foreta denne operasjonen.**



### **Slik skifter du pakningen på trykkokeren:**

- Pakningen skal skiftes ut hvert år, eller dersom det foreligger kuttskader.
- Bruk alltid en original TEFAL-pakning som svarer til modellen.

### **Slik oppbevarer du trykkokeren:**

- Snu lokket rundt og plasser det over kjelen.

## **Sikkerhet**

NO

Din trykkoker er utstyrt med flere sikkerhetssystemer:

#### **• Sikkerhet ved lukking:**

- Dersom trykkokeren ikke er korrekt lukket, vil trykkindikatoren (D) ikke komme ut, og det betyr at det ikke dannes trykk i trykkokeren.

#### **• Sikkerhet ved åpning:**

- Dersom det er trykk i trykkokeren, er det umulig å aktivere åpningsknappen (E). Man må aldri bruke kraft til å åpne trykkokeren. Prøv ikke å trykke på trykkindikatoren (D).

#### **• To sikkerhetssystem mot overtrykk:**

- Det første systemet: Sikkerhetsventilen (C) frigjør trykket, og dampen slippes ut horisontalt over lokket - **fig.14**.
- Det andre systemet: Pakningen (I) slipper dampen ut vertikalt gjennom hullet på kanten av lokket, eller langs kjelen - **fig. 15**. Vær oppmerksom på at dette kan slukke flammen dersom du bruker gass.

**Dersom et av overtrykksystemene aktiveres:**

- Skru av varmen.
- La trykkokeren bli helt kald.
- Åpne opp lokket.
- Sjekk og rengjør funksjonsventilen (A) - fig.13, kanalen for utslipp av damp (B) - fig.10, sikkerhetsventilen (C) og pakningen (I). Se tegningen.



## Råd for bruk

- 1 - Dampen som kommer ut av trykkokeren er veldig varm. Vær forsiktig så du ikke brenner deg. Om nødvendig, bruk grytelapper.
- 2 - Med en gang trykkindikatoren har steget opp, kan ikke lenger trykkokeren åpnes.
- 3 - Som med alle andre kokeapparater, skal dette apparatet brukes under nøye overvåking dersom du bruker trykkokeren i nærheten av barn.
- 4 - For å flytte på trykkokeren skal man alltid gripe tak i de to håndtakene på kjelen.
- 5 - La aldri mat bli liggende i trykkokeren.
- 6 - Bruk aldri Klorin eller klorholdige produkter til rengjøring da det kan gå ut over kvaliteten på det rustfrie stålet.
- 7 - Plasser ikke følgende i oppvaskmaskinen, og ikke la det bli liggende i vann: pakning, lokk og funksjonsventilen.
- 8 - Pakningen skal skiftes ut hvert år, eller dersom det foreligger kuttskader.
- 9 - Trykkokeren skal alltid rengjøres når den er kald og tom.
- 10 - Etter 10 års bruk er det viktig å få trykkokeren kontrollert i et godkjent TEFAL-servicesenter.

## Garanti

- Ved bruk som er i overensstemmelse med bruksanvisningen, har kjelen til din nye TEFAL-trykkoker 10 års garanti mot:
  - Skader på kjelens metallstruktur.
  - Enhver for tidlig degradering av det opprinnelige metall.
- Alle andre deler av trykkokeren er omfattet av garanti mot produksjonsfeil eller materialefeil i garantiperioden som er definert i den gjeldende lovgivningen i landet der produktet ble kjøpt, gjeldende fra kjøpsdatoen.
- Denne kontraktmessige garantien gjøres gyldig ved fremleggelse av kassalapp eller kvittering der kjøpsdatoen er påskrevet.

### Garantien dekker ikke:

- Degraderinger som skyldes at viktige forholdsregler ikke har blitt overholdt, eller skjødesløs bruk, som for eksempel:
  - støt, fall, bruk i ovn osv.
  - lokk eller funksjonsventil som har blitt lagt i oppvaskmaskin.
- Kun godkjente TEFAL-servicesentre har tillatelse til å anvende denne garantien for ditt produkt (vennligst se på: [www.tefal.com](http://www.tefal.com)).

## Lovpliktig merking

| Merking                                                               | Hvor                                   |
|-----------------------------------------------------------------------|----------------------------------------|
| Identifikasjon av fabrikanten eller handelsmerke                      | Håndtak på kjelen og håndtak på lokket |
| År og batch for fabrikasjon.                                          | På kjelen                              |
| Modellreferanse<br>Maks sikkerhetstrykk (PS)<br>Øvre driftstrykk (PF) | På lokket                              |
| Kapasitet                                                             | I bunnen av kjelen                     |

NO

### • Tenk grønt!



① Maskinen inneholder mange materialer som kan gjenvinnes eller resirkuleres.

➡ Lever den til en miljøstasjon når den ikke skal brukes mer.

# TEFAL svarer på dine spørsmål

| Problemer                                                                                      | Anbefalinger                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                    |
|------------------------------------------------------------------------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| Dersom trykkokeren har blitt varmet opp under trykk uten væske:                                | Få trykkokeren sjekket i et TEFAL-servicesenter.                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                |
| Dersom trykkindikatoren ikke har kommet opp, og ingen damp kommer ut av ventilen under koking: | <p>Dette er normalt i de første minuttene trykkokeren er i funksjon.</p> <p>Dersom fenomenet forsetter, sjekk følgende:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- At varmekilden er tilstrekkelig kraftig. Er den ikke det, må den økes.</li> <li>- At det er tilstrekkelig med væske i kjelen.</li> <li>- At funksjonsventilen er plassert på et av symbolene  eller  - fig. 7 eller 8.</li> <li>- At trykkokeren er lukket.</li> <li>- At pakningen eller kanten rundt kjelen ikke er skadet.</li> </ul> |
| Dersom trykkindikatoren har kommet opp, og ingen damp kommer ut av ventilen under koking:      | <p>Dette er normalt i de første minuttene trykkokeren er i funksjon.</p> <p>Dersom fenomenet vedvarer, plasser apparatet under rennende kaldt vann, se avsnittene «Rask dekomprimering» og «Spesielt tilfelle», og åpne den.</p> <p>Rengjør funksjonsventilen og dampkanalen, og sjekk at sikkerhetsventilens kule kan trykkes ned uten problemer.</p>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                          |
| Dersom det slipper damp ut rundt lokket, sjekk følgende:                                       | <p>At lokket er forsvarlig lukket.</p> <p>At pakningen er riktig plassert i lokket.</p> <p>At pakningen er i god stand. Hvis ikke, skift den ut.</p> <p>At lokket, pakningen, rillen i lokket, sikkerhetsventilen og funksjonsventilen er rene.</p> <p>At kanten på kjelen er i god stand.</p>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                  |
| Dersom du ikke greier å åpne lokket:                                                           | <p>Sjekk at trykkindikatoren er i nedre posisjon.</p> <p>Hvis ikke, foreta en dekomprimering, avkjøl trykkokeren med rennende, kaldt vann, se avsnittene «Rask dekomprimering» og «Spesielt tilfelle».</p>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                      |
| Dersom matvarene ikke har blitt kokt, eller de har blitt brent, sjekk følgende:                | <p>Koketiden.</p> <p>Effekten på varmekilden.</p> <p>At funksjonsventilen er riktig plassert.</p> <p>At det er tilstrekkelig med væske i kjelen.</p>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                            |
| Dersom mat har blitt brent i trykkokeren:                                                      | <p>La det stå vann i trykkokeren en viss tid før du vasker den.</p> <p>Bruk aldri Klorin eller klorholdige produkter.</p>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                       |

## Grønnsaker

|                                       |                        | Koking                             | FERSKE<br>Ventilens<br>posisjon  | FROSNE<br>Ventilens<br>posisjon  |
|---------------------------------------|------------------------|------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| Artisjokker                           |                        | - damp**<br>- legges ned i vann*** | 18 min<br>15 min                                                                                                  |                                                                                                                   |
| Asparges                              |                        | - legges ned i vann                | 5 min                                                                                                             |                                                                                                                   |
| Aspargesbønner                        |                        | - damp                             | 8 min                                                                                                             | 9 min                                                                                                             |
| Blomkål                               |                        | - legges ned i vann                | 3 min                                                                                                             | 4 min                                                                                                             |
| Brokkoli                              |                        | - damp                             | 3 min                                                                                                             | 3 min                                                                                                             |
| Endiv                                 |                        | - damp                             | 12 min                                                                                                            |                                                                                                                   |
| Erter                                 |                        | - damp                             | 1,5 min                                                                                                           | 4 min                                                                                                             |
| Gresskar (puré)<br>(emulgerende vare) |                        | - legges ned i vann                | 8 min                                                                                                             |                                                                                                                   |
| Grønne linser<br>(tørre)              |                        | - legges ned i vann                | 10 min                                                                                                            |                                                                                                                   |
| Grønnskål                             | i tynne skiver         | - damp                             | 6 min                                                                                                             |                                                                                                                   |
|                                       | med avplukkede blader  | - damp                             | 7 min                                                                                                             |                                                                                                                   |
| Gule erter (tørre)                    |                        | - legges ned i vann                | 14 min                                                                                                            |                                                                                                                   |
| Gulrøtter (emulgerende matvarer)      | Skiver                 | - damp                             | 7 min                                                                                                             | 5 min                                                                                                             |
| Halvtørre bønner                      |                        | - legges ned i vann                | 20 min                                                                                                            |                                                                                                                   |
| Hvete (tørrvare)                      |                        | - legges ned i vann                | 15 min                                                                                                            |                                                                                                                   |
| Neper                                 |                        | - damp                             | 7 min                                                                                                             |                                                                                                                   |
|                                       |                        | - legges ned i vann                | 6 min                                                                                                             |                                                                                                                   |
| Poteter, i biter                      |                        | - damp                             | 12 min                                                                                                            |                                                                                                                   |
|                                       |                        | - legges ned i vann                | 6 min                                                                                                             |                                                                                                                   |
| Purre i skiver                        |                        | - damp                             | 2,5 min                                                                                                           |                                                                                                                   |
| Ris (tørrvare)                        |                        | - legges ned i vann                | 7 min                                                                                                             |                                                                                                                   |
| Rødbeter                              |                        | - damp                             | 20-30 min                                                                                                         |                                                                                                                   |
| Rosenkål                              |                        | - damp                             | 7 min                                                                                                             | 5 min - legges ned i vann                                                                                         |
|                                       |                        | - damp                             | 6 min                                                                                                             |                                                                                                                   |
| Selleri                               |                        | - legges ned i vann                | 10 min                                                                                                            |                                                                                                                   |
|                                       |                        | - damp                             | 1 min                                                                                                             | 5 min                                                                                                             |
| Sopp                                  | i tynne skiver<br>hele | - legges ned i vann                | 1,5 min                                                                                                           |                                                                                                                   |
| Spinat                                |                        | - damp                             | 5 min                                                                                                             | 8 min                                                                                                             |
|                                       |                        | - legges ned i vann                | 3 min                                                                                                             |                                                                                                                   |
| Squash                                |                        | - damp                             | 6,5 min                                                                                                           | 9 min                                                                                                             |
|                                       |                        | - legges ned i vann                | 2 min                                                                                                             |                                                                                                                   |

\*\*Legges i dampkurven\*

\*\* Legges i vannet

## Kjøtt og fisk

|                                                      | FERSKE<br>Ventilens posisjon  | FROSNE<br>Ventilens posisjon  |
|------------------------------------------------------|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| Breiflabb (fileter på 0,6 kg) (emulgerende matvarer) | 4 min                                                                                                            | 6 min                                                                                                            |
| Kylling (hel på 1,2 kg)                              | 20 min                                                                                                           | 45 min                                                                                                           |
| Laks (4 skiver på 0,6 kg) (emulgerende matvarer)     | 6 min                                                                                                            | 8 min                                                                                                            |
| Lam (stek på 1,3 kg)                                 | 25 min                                                                                                           | 35 min                                                                                                           |
| Okse (stek på 1 kg)                                  | 10 min                                                                                                           | 28 min                                                                                                           |
| Svin (stek på 1 kg)                                  | 25 min                                                                                                           | 45 min                                                                                                           |
| Tunfisk (4 skiver på 0,6 kg) (emulgerende matvarer)  | 7 min                                                                                                            | 9 min                                                                                                            |

\*Visse modeller har ikke dampkurv

# PRECAUCIONES IMPORTANTES

Por su propia seguridad, este aparato cumple todas las normas y reglamentos aplicables:

- Directiva de equipos a presión
- Materiales en contacto con alimentos.
- Medio ambiente
- Este aparato está diseñado para uso doméstico.
- Tómese el tiempo de leer todas las instrucciones y consulte siempre la Guía del usuario.
- Como para cualquier aparato de cocción, mantenga una estrecha vigilancia, especialmente si utiliza la olla a presión cerca de niños.
- No introduzca la olla a presión en un horno caliente.
- Cuando la olla esté sometida a presión, muévela con la máxima precaución. No toque las superficies calientes. Utilice las asas y los botones. Utilice eventualmente guantes.
- Verifique regularmente que las asas de la olla están bien fijadas. Reviselas si fuese necesario.
- No utilice la olla a presión con un fin diferente de aquel para el que está destinada.
- Su olla cuece a presión. Un uso inadecuado podría producirle heridas por escaldamiento. Asegúrese de que la olla a presión se encuentra convenientemente cerrada antes de ponerla en funcionamiento. Véase el apartado "Cierre".
- Nunca abra la olla a presión a la fuerza. Asegúrese de que la presión interior ha descendido. Véase el apartado "Seguridad".
- Nunca utilice la olla a presión sin líquido, ya que la estropearía seriamente. Asegúrese de que siempre hay suficiente líquido durante la cocción.
- Utilice fuentes de calor compatibles, de acuerdo con las instrucciones de uso.
- Nunca prepare recetas a base de leche en la olla a presión.
- No utilice sal gorda dentro de la olla a presión, añada sal fina al final de la cocción.
- No llene la olla a presión por encima de los 2/3 de su capacidad (marca máxima de llenado).
- Para los alimentos que se dilatan durante la cocción, como por ejemplo, el arroz, las verduras deshidratadas o las compotas, no llene la olla a presión por encima de la mitad su capacidad. Para determinadas sopas a base de calabaza, calabacín, etc., deje enfriar la olla a presión durante varios minutos y después póngala bajo agua fría para enfriarla. En el caso de los modelos 3 y 4L, para los alimentos pastosos o que se dilatan durante la cocción, llene la olla hasta un máximo de 1/3. Al finalizar la cocción, espere 5 minutos antes de descomprimir bajo el agua.
- Después de cocinar carnes que tengan piel superficial, tales como lengua de ternera, susceptible de hincharse por los efectos de la presión, no pinche la carne cuando la piel parezca estar hinchada. Podría sufrir quemaduras. Pinche la carne antes de la cocción.
- En el caso de alimentos pastosos, como por ejemplo guisantes secos, ruibarbo, etc., debe sacudir ligeramente la olla a presión antes de abrirla para que estos alimentos no salpiquen hacia fuera.
- Asegúrese de que las válvulas de seguridad no están obstruidas siempre que vaya a usar el aparato. Véase el apartado "Antes de la cocción".
- No utilice la olla a presión para freír a presión con aceite.
- No manipule los sistemas de seguridad más allá de las recomendaciones de limpieza y de mantenimiento.
- Utilice únicamente piezas originales TEFAL correspondientes a su modelo. Utilice, en particular, una olla y una tapa TEFAL.
- Los vapores de alcohol son inflamables. Mantenga en ebullición durante aproximadamente 2 minutos antes de colocar la tapa. Vigile el aparato cuando prepare recetas a base de alcohol.
- No utilice la olla a presión para almacenar alimentos ácidos o salados antes y después de la cocción, ya que la olla podría degradarse.
- Si durante el uso detecta que alguna parte de la olla a presión está rota o dañada, no intente abrirla bajo ninguna circunstancia, apague el fuego y déjela enfriar por completo antes de moverla o abrir la tapa. No vuelva a utilizar la olla de nuevo y llévela a un servicio técnico oficial TEFAL para repararla.

## CONSERVE ESTAS INSTRUCCIONES

## Esquema descriptivo

- A. Válvula de funcionamiento  
B. Conducto de evacuación del vapor  
C. Válvula de seguridad  
D. Indicador de presencia de presión  
E. Botón de apertura  
F. Mango de la Tapa  
G(a). Marca de posicionamiento de la tapa  
G(b). Marca de posicionamiento de la tapa respecto a la olla  
H. Marca de posicionamiento de la válvula de funcionamiento  
I. Junta de tapa  
J. Cestillo para vapor\*  
K. Trípode\*  
L. Mango largo de olla  
M. Olla  
N. Mango corto de olla  
O. Marca máxima de llenado

## Características

### Diámetro del fondo de la olla a presión - referencias

| Capacidad   | Ø Olla | Ø Fondo | Modelo<br>Acero inoxidable | Presión máxima<br>de seguridad: |
|-------------|--------|---------|----------------------------|---------------------------------|
| 4 L         | 22 cm  | 15 cm   | P25342                     | 170 kPa                         |
| 6 L         | 22 cm  | 15 cm   | P25307                     | 170 kPa                         |
| Set 4L + 6L | 22 cm  | 15 cm   | P25443                     | 170 kPa                         |
| 7 L         | 22 cm  | 15 cm   | P25308                     | 170 kPa                         |
| 8 L         | 22 cm  | 15 cm   | P25344                     | 170 kPa                         |

### Información normativa:

Presión superior de funcionamiento: 80 kPa

ES

## Fuentes de calor compatibles



- Esta olla a presión es compatible con todas las fuentes de calor.
- En una cocina eléctrica o de inducción, compruebe que el tamaño de la placa calefactora no supere el tamaño de la base de la olla a presión.
- En una cocina cerámica o halógena, compruebe que la base de la olla a presión siempre está limpia y seca.
- En una cocina de gas, la llama no debe superar el diámetro de la base de la olla a presión.
- En todos los casos, asegúrese de que la olla a presión está bien centrada en el fogón.

- Los accesorios siguientes están disponibles para la olla a presión:

| Accesorio            | Número de referencia |
|----------------------|----------------------|
| Junta de tapa        | X9010101             |
| Cestillo para vapor* | 792185               |
| Trípode*             | 792691               |

- Para la sustitución de otras piezas o efectuar reparaciones, póngase en contacto con un centro de servicio oficial TEFAL (consulte la siguiente dirección : [www.tefal.com](http://www.tefal.com)).
- Utilice únicamente piezas originales TEFAL correspondientes a su modelo.

## Utilización

### Apertura

- Tire con el pulgar del botón de apertura (E) y manténgalo retraído - **fig. 1**.
- Sujetando con la mano el mango largo de la olla (L), gire con la otra mano el mango largo de la tapa (F) en el sentido contrario a las agujas del reloj, hasta la abertura - **fig. 2**.
- Luego levante la tapa.

### Cierre

**Cuando el producto está cerrado y no está en funcionamiento, es normal que la tapa se mueva respecto a la olla. Este efecto desaparece cuando el producto está a presión.**

- Ponga la tapa en plano sobre la olla alineando las marcas de posicionamiento de la tapa **G(a)** y **G(b)**.
- Gire la tapa en el sentido de las agujas del reloj hasta el tope - **fig. 3** hasta que oiga el ruido de activación del botón **fig. 4**.

Si no consigue girar la tapa, compruebe que el botón de apertura (E) está bien retraído.

### Llenado mínimo

- Vierta siempre una cantidad mínima de líquido igual a 25 cl/ 250 ml (2 vasos).

**Para una cocción al vapor\*:**

- El llenado deber ser al menos igual a 75 cl / 750 ml (6 vasos).
- Ponga el cestillo\* (J) sobre el soporte\* (K) previsto al efecto - **fig. 5**.

**Los alimentos colocados dentro del cestillo para vapor\* no deben estar en contacto con la tapa de la olla a presión.**

## Llenado máximo

- Nunca llene la olla a presión más de 2/3 de la altura de la olla (marca máxima de llenado) (O) - fig. 6.

### Para determinados alimentos:

- Para los alimentos que se dilatan durante la cocción, como por ejemplo, el arroz, las verduras deshidratadas o las compotas, no llene la olla a presión por encima de la mitad su capacidad.
- En el caso de las sopas, le aconsejamos realizar una descompresión rápida (véase el apartado "Descompresión rápida").

## Utilización de la válvula de funcionamiento (A)

### Para colocar la válvula de funcionamiento (A):

Recuerde que estas operaciones deben efectuarse cuando el producto está frío y no está en funcionamiento.

- Coloque la válvula de funcionamiento (A) alineando el pictograma ● de la válvula con la marca de posicionamiento (H).
- Presione la válvula y gire hasta el pictograma 🍲 o 🥘.

### Para retirar la válvula de funcionamiento:

Recuerde que estas operaciones deben efectuarse cuando el producto está frío y no está en funcionamiento.

- Presione la válvula y gírela para alinear el pictograma ● con la marca de posicionamiento (H) como en la ilustración de al lado.
- Retire la válvula como en la ilustración de al lado.

### Para cocinar verduras o alimentos delicados

- Posicione el pictograma 🍲 de la válvula ante la marca de posicionamiento (H) - fig. 7.

### Para cocinar carne o alimentos congelados:

- Posicione el pictograma 🥘 de la válvula ante la marca de posicionamiento (H) - fig. 8.



ES

### Para que salga el vapor:

- Gire progresivamente la válvula (A) eligiendo a su gusto la velocidad de descompresión para terminar ante la marca del pictograma ☁ - fig. 9, o ponga la olla a presión bajo un grifo de agua fría (apartado «Descompresión rápida»).

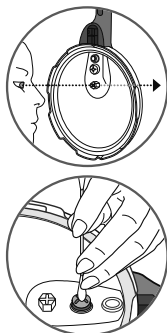
## Primer uso

### La presencia de vapor en el indicador de presencia de presión (D) es normal al principio del funcionamiento del producto.

- Ponga el soporte del cestillo (K) en el fondo de la olla y deposite el cestillo (J) encima\*.
- Llene de agua hasta 2/3 de la olla (marca máxima de llenado (O)).
- Cierre la olla a presión.
- Posicione el pictograma ☁ ante la marca de posicionamiento (H) - fig. 8.
- Sitúe la olla a presión sobre una fuente de calor y a continuación ajústela a la potencia máxima.
- Cuando el vapor comience a salir por la válvula, reduzca la fuente de calor y cuente 20 minutos.
- Una vez transcurridos los 20 minutos, apague la fuente de calor.
- Gire progresivamente la válvula (A) eligiendo a su gusto la velocidad de descompresión para terminar en el tope ante el pictograma ☁ - fig. 9.
- Cuando el indicador de presencia de presión (D) descienda significará que la olla ya no se encuentra sometida a presión.
- Abra la olla a presión - fig. 1 - 2.
- Aclare la olla a presión con agua y séquela.

## Antes de la cocción

- Antes de cada uso retire la válvula (A) (véase el apartado “Uso de la válvula de funcionamiento”) y compruebe visualmente que el conducto de evacuación de vapor (B) no está obstruido (véase el dibujo adjunto). Si fuese necesario, límpielo con un palillo - fig. 10.
- Compruebe que la bola de la válvula de seguridad (C) es móvil, ilustración de al lado, y véase el apartado “Limpieza y mantenimiento”.



- Añada los ingredientes y el líquido.
- Cierre la olla a presión - **fig. 3** y compruebe que está correctamente cerrada - **fig. 4**.
- Posicione el pictograma ☞ o ☞ de la válvula frente a la marca de posicionamiento **H** - **fig. 7 o 8**.
- Sitúe la olla a presión sobre una fuente de calor y a continuación ajústela a la potencia máxima.

## Durante la cocción

**El indicador de presencia de presión (D) impide que la olla empiece a ganar presión si esta no se ha cerrado correctamente.**

- La presencia de vapor en el indicador de presencia de presión (**D**) es normal al principio del funcionamiento del producto.
- Cuando la válvula de funcionamiento (**A**) deja escapar vapor de manera continua, emitiendo un pitido continuo (PSCHHHT), reduzca la fuente de calor de manera que la válvula (**A**) siga susurrando regularmente.
- Espere el tiempo de cocción indicado en la receta.
- Una vez finalizado el tiempo de cocción, apague la fuente de calor.

## Fin de la cocción

**Para liberar el vapor:**

**- Descompresión lenta:**

- Gire progresivamente la válvula (**A**) eligiendo a su gusto la velocidad de descompresión para terminar ante el alineamiento del pictograma ☞ - **fig. 9**. Cuando el indicador de presencia de presión (**D**) descienda significará que la olla ya no se encuentra sometida a presión.

**El indicador de presencia de presión (D) impide abrir la olla si todavía se encuentra bajo presión.**

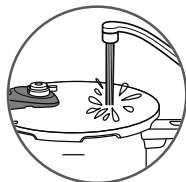
**Si durante la salida de vapor observa**

**proyecciones anómalas, ponga la válvula de funcionamiento (A) en la marca ☞ o ☞ - fig. 7 o 8 -**

**y luego descomprima lentamente asegurándose de que ya no hay proyecciones.**

**- Descompresión rápida:**

- Puede colocar la olla a presión bajo un grifo de agua fría para acelerar la descompresión, véase el esquema de al lado. Cuando el indicador de presencia de presión (**D**) descienda significará que la olla ya no se encuentra sometida a presión.
- Ya puede abrir la olla a presión - **fig. 1 y 2**.



**- Caso particular:**

- En el caso de cocinar alimentos emulsivos (véase la tabla de cocción) o legumbres, no descomprima y espere a que el indicador de presencia de presión descienda **(D)** para abrir. Prevea reducir un poco el tiempo de cocción previsto.

**Cuando la olla esté sometida a presión, muévela con la máxima precaución.**

## **Limpieza y mantenimiento**

### **Limpieza de la olla a presión**

---

Para que el aparato funcione correctamente, asegúrese de respetar estas recomendaciones de limpieza y de mantenimiento después de cada uso.

- Lave la olla a presión (cubeta y tapa) después de cada uso con agua templada y un producto lavavajillas. Proceda igualmente con el cestillo\*.
- No utilice lejía ni productos clorados.
- No recaliente la olla mientras se encuentre vacía.

**Para limpiar el interior de la olla:**

- Lávela con una esponja y producto lavavajillas.
- La aparición de manchas en el fondo interior de la cubeta no altera para nada la calidad del metal. Se trata de depósitos de cal. Para que desaparezcan, puede utilizar una esponja con un poco de vinagre blanco.

**Para limpiar el exterior de la olla:**

- Lávela con una esponja y producto lavavajillas.

**Para limpiar la tapa:**

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

**Para limpiar la junta de la tapa:**

- Limpie la junta **(I)** y su hueco después de cada cocción.
- Para restablecer la junta, consulte las - fig. 11 - 12.

**Para limpiar la válvula de funcionamiento (A):**

- Retire la válvula de funcionamiento **(A)**, véase

**Lave la olla a presión después de cada uso.**

**El ennegrecimiento y los arañazos que pueden aparecer tras una larga utilización no suponen ningún inconveniente.**

**Solo la cubeta y el cestillo pueden lavarse en el lavaplatos.**

**Para conservar durante más tiempo las características de la olla a presión, no recaliente la olla cuando esté vacía.**

**Es imprescindible revisar la olla a presión en un centro de servicio oficial TEFAL después de 10 años de uso.**

el apartado “Uso de la válvula de funcionamiento”.

- Limpie la válvula de funcionamiento (A) bajo el chorro de agua del grifo - **fig. 13**.

**Para limpiar el conducto de evacuación del vapor (B):**

- Retire la válvula (A).
- Compruebe visualmente que el conducto de evacuación del vapor no está obstruido y es redondo. Véase la ilustración de al lado. Si fuese necesario, límpielo con un palillo - **fig. 10**.

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

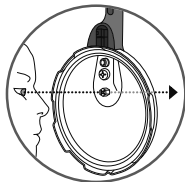
- Limpie la parte de la válvula de seguridad situada en el interior de la tapa pasándola por debajo del agua.
- Compruebe su correcto funcionamiento presionando ligeramente la bola que debe hundirse sin dificultad. Véase la ilustración de al lado.

**Para sustituir la junta de la olla a presión:**

- Sustituya la junta de la olla a presión una vez al año o si esta presenta cortes.
- Utilice siempre juntas originales TEFAL correspondientes a su modelo.

**Para guardar la olla a presión:**

- Coloque la tapa sobre la olla.



**Nunca utilice objetos cortantes o puntiagudos para efectuar esta operación.**



## Seguridad

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

**• Seguridad de cierre:**

- Si el producto no está bien cerrado, el indicador de presencia de presión (D) no puede subir y entonces la olla a presión no puede adquirir presión.

**• Seguridad de apertura:**

- Si la olla se encuentra bajo presión, no se puede accionar el botón de apertura (E). Nunca abra la olla a presión a la fuerza. En especial, no actúe en el indicador de presencia de presión (D).

**• Dos tipos de seguridad de sobrepresión:**

- Primer dispositivo: la válvula de seguridad (C) libera la presión y el vapor se escapa horizontalmente sobre la tapa - **fig. 14**

- Segundo dispositivo: la junta (I) deja escapar vapor verticalmente por el pequeño orificio situado en el borde de la tapa o a lo largo de la cubeta - **fig.15**. Recuerde que esto puede suponer la extinción de la llama en un hornillo de gas.

**Si uno de los sistemas de seguridad de sobrepresión se activa:**

- Detenga la fuente de calor.
  - Deje enfriar completamente la olla a presión.
  - Abra la olla.
  - Examine y limpie la válvula de funcionamiento (A)
    - **fig.13**, el conducto de evacuación de vapor (B)
    - **fig.10**, la válvula de seguridad (C) y la junta (I).
- Véase la ilustración de al lado.



## Recomendaciones de utilización

- 1 - El vapor está muy caliente cuando sale de la olla a presión, tenga cuidado para no quemarse. Si es necesario, utilice guantes.
- 2 - Desde el momento en que el indicador de presencia de presión se eleva ya no puede abrir la olla a presión.
- 3 - Como para cualquier aparato de cocción, mantenga una estrecha vigilancia si utiliza la olla a presión cerca de niños.
- 4 - Para mover la olla a presión utilice las dos asas de la olla.
- 5 - No deje reposar alimentos en la olla a presión.
- 6 - Nunca utilice lejía o productos clorados, ya que podrían alterar la calidad del material.
- 7 - No las meta en el lavaplatos ni las deje a remojo en agua: la junta, la tapa y la válvula de funcionamiento.
- 8 - Sustituya la junta una vez al año o si esta presenta cortes.
- 9 - La limpieza de la olla a presión debe realizarse en frío con el aparato vacío.
- 10 - Es imprescindible revisar la olla a presión en un centro de servicio oficial TEFAL después de 10 años de uso.

## Garantía

- Siempre que la utilización sea conforme con las instrucciones de uso, la olla a presión TEFAL tiene 10 años de garantía contra:
  - Cualquier defecto asociado a la estructura metálica de la olla
  - Cualquier degradación prematura del metal base.
- Todas las demás partes de su olla a presión están en garantía contra defectos de calidad o materiales, durante el periodo de garantía definido y válido según la legislación del país dónde se adquirió el producto desde la fecha de compra.

- Podrá acogerse a dicha garantía contractual presentando el ticket de compra o la factura con la fecha de adquisición.

#### La garantía no cubre:

- Las degradaciones provocadas por no observar las precauciones importantes o por hacer un uso negligente, a saber:
  - Golpes, caídas, uso en horno, etc.
  - Introducción de la tapa y de la válvula de funcionamiento en el lavaplatos.
- Los centros de servicio oficiales TEFAL son los únicos habilitados para que pueda beneficiarse de la garantía (consulte la siguiente dirección : [www.tefal.com](http://www.tefal.com)).

## Marcado reglamentario

| Marcado                                                                                              | Ubicación                     |
|------------------------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------|
| Identificación del fabricante y marca comercial                                                      | Mango de olla y mango de tapa |
| Año y lote de fabricación                                                                            | En la olla                    |
| Referencia del modelo<br>Presión máxima de seguridad (PS)<br>Presión superior de funcionamiento (PF) | Sobre la tapa                 |
| Capacidad                                                                                            | Fondo de la cubeta            |

ES

- ¡Piense en el medio ambiente!



- ① Su aparato contiene numerosos materiales recuperables o reciclables.
- ➡ Llévelo a un centro de recogida de residuos para su procesamiento.

# TEFAL responde a sus preguntas

| Problemas                                                                                                 | Recomendaciones                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                       |
|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| Si ha calentado la olla a presión sin líquido en el interior:                                             | Llévela a revisar a un centro de servicio oficial TEFAL.                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                              |
| Si el indicador de presencia de presión no está elevado y no sale nada por la válvula durante la cocción: | Es normal durante los primeros minutos.<br>Si el fenómeno persiste, asegúrese de que:<br>- La fuente de calor es bastante fuerte, si no, aumentela.<br>- La cantidad de líquido en el recipiente es suficiente.<br>- La válvula de funcionamiento está posicionada en uno de los pictogramas  o  - fig. 7 o 8.<br>- La olla a presión está bien cerrada.<br>- La junta o el borde de la olla no están deteriorados. |
| Si el indicador de presencia de presión está elevado y no sale nada por la válvula durante la cocción:    | Es normal durante los primeros minutos.<br>Si el fenómeno persiste, pase el aparato bajo agua fría, véase el apartado "Descompresión rápida y caso particular" y luego ábralo.<br>Limpie la válvula de funcionamiento y el conducto de evacuación de vapor y compruebe que la bola de la válvula de seguridad se hunde sin dificultad.                                                                                                                                                                                                                                                |
| Si sale vapor alrededor de la tapa, compruebe:                                                            | Que la tapa está bien cerrada.<br>La colocación de la junta dentro de la tapa.<br>Que la junta está en buen estado; si fuera necesario, cámbiela.<br>La limpieza de la tapa, de la junta y de su alojamiento en la tapa, de la válvula de seguridad y de la válvula de funcionamiento.<br>Que el borde de la olla se encuentra en buen estado.                                                                                                                                                                                                                                        |
| Si no puede abrir la tapa:                                                                                | Compruebe que el indicador de presencia de presión está en la posición baja.<br>En caso contrario descomprima y, si es necesario, refrigere la olla a presión bajo un chorro de agua fría, véase el apartado "Descompresión rápida y Caso particular".                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                |
| Si los alimentos no se cuecen o se queman, compruebe:                                                     | El tiempo de cocción.<br>La potencia de la fuente de calor.<br>Que la válvula de funcionamiento está bien colocada.<br>La cantidad de líquido.                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                        |
| Si los alimentos se han quemado en la olla a presión:                                                     | Ponga la olla a remojo durante un tiempo antes de lavarla.<br>Nunca utilice lejía ni productos clorados.                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                              |

## Verduras

|                                       |           | Cocción                     | FRESCAS<br>Posición de la<br>válvula  | CONGELADAS<br>Posición de la<br>válvula  |
|---------------------------------------|-----------|-----------------------------|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| Alcachofas                            |           | - vapor**<br>- inmersión*** | 18 min.<br>15 min.                                                                                                     |                                                                                                                           |
| Apio                                  |           | - vapor<br>- inmersión      | 6 min.<br>10 min.                                                                                                      |                                                                                                                           |
| Arroz (legumbres)                     |           | - inmersión                 | 7 min.                                                                                                                 |                                                                                                                           |
| Brócoli                               |           | - vapor                     | 3 min.                                                                                                                 | 3 min.                                                                                                                    |
| Calabacines                           |           | - vapor<br>- inmersión      | 6 min. 30<br>2 min.                                                                                                    | 9 min                                                                                                                     |
| Calabaza (puré) (alimentos emulsivos) |           | - inmersión                 | 8 min.                                                                                                                 |                                                                                                                           |
| Champiñones                           | laminados | - vapor                     | 1 min.                                                                                                                 | 5 min.                                                                                                                    |
|                                       | enteros   | - inmersión                 | 1 min. 30                                                                                                              |                                                                                                                           |
| Col verde                             | laminada  | - vapor                     | 6 min.                                                                                                                 |                                                                                                                           |
|                                       | deshojada | - vapor                     | 7 min.                                                                                                                 |                                                                                                                           |
| Coles de Bruselas                     |           | - vapor                     | 7 min.                                                                                                                 | 5 min. - inmersión                                                                                                        |
| Coliflor                              |           | - inmersión                 | 3 min.                                                                                                                 | 4 min.                                                                                                                    |
| Endibias                              |           | - vapor                     | 12 min.                                                                                                                |                                                                                                                           |
| Espárragos                            |           | - inmersión                 | 5 min.                                                                                                                 |                                                                                                                           |
| Espinacas                             |           | - vapor<br>- inmersión      | 5 min.<br>3 min.                                                                                                       | 8 min.                                                                                                                    |
| Guisantes                             |           | - vapor                     | 1 min. 30                                                                                                              | 4 min                                                                                                                     |
| Guisantes partidos (legumbres)        |           | - inmersión                 | 14 min.                                                                                                                |                                                                                                                           |
| Judías semisecas                      |           | - inmersión                 | 20 min.                                                                                                                |                                                                                                                           |
| Judías verdes                         |           | - vapor                     | 8 min.                                                                                                                 | 9 min.                                                                                                                    |
| Lentejas verdes (legumbres)           |           | - inmersión                 | 10 min.                                                                                                                |                                                                                                                           |
| Nabos                                 |           | - vapor<br>- inmersión      | 7 min.<br>6 min.                                                                                                       |                                                                                                                           |
| Patatas cortadas en cuartos           |           | - vapor<br>- inmersión      | 12 min.<br>6 min.                                                                                                      |                                                                                                                           |
| Puerros en rodajas                    |           | - vapor                     | 2 min. 30                                                                                                              |                                                                                                                           |
| Remolacha roja                        |           | - vapor                     | 20 - 30 min.                                                                                                           |                                                                                                                           |
| Trigo (legumbres)                     |           | - inmersión                 | 15 min.                                                                                                                |                                                                                                                           |
| Zanahorias (alimentos emulsivos)      | rodajas   | - vapor                     | 7 min.                                                                                                                 | 5 min.                                                                                                                    |

\*\*Alimento en el cestillo para vapor\*

\*\*\*Alimento en el agua

## Carnes y pescados

|                                                 | FRESCOS<br>Posición de la válvula  | CONGELADOS<br>Posición de la válvula  |
|-------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| Atún (4 filetes 0,6 kg) (alimentos emulsivos)   | 7 min.                                                                                                                | 9 min.                                                                                                                   |
| Cerdo (asado 1 kg)                              | 25 min.                                                                                                               | 45 min.                                                                                                                  |
| Cordero (pierna 1,3 kg)                         | 25 min.                                                                                                               | 35 min.                                                                                                                  |
| Pollo (entero 1,2 kg)                           | 20 min.                                                                                                               | 45 min.                                                                                                                  |
| Rape (filetes 0,6 kg) (alimentos emulsivos)     | 4 min.                                                                                                                | 6 min.                                                                                                                   |
| Salmón (4 rodajas 0,6 kg) (alimentos emulsivos) | 6 min.                                                                                                                | 8 min.                                                                                                                   |
| Vacuno (asado 1 kg)                             | 10 min.                                                                                                               | 28 min.                                                                                                                  |

\*Cestillo no incluido en algunos modelos

# PRECAUÇÕES IMPORTANTES

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

- Diretiva relativa aos equipamentos sob pressão
- Materiais em contacto com os alimentos
- Ambiente
- O aparelho foi concebido para uma utilização doméstica.
- Leia atentamente todas as instruções e consulte sempre o «Manual do Utilizador».
- Tal como acontece com outros aparelhos para cozedura, deve controlar de perto a panela de pressão durante o funcionamento, principalmente se a utilizar próximo de crianças.
- Não coloque a panela de pressão num forno quente.
- Manuseie a panela de pressão com a máxima precaução. Não toque nas superfícies quentes. Utilize as pegas e os botões. Utilize luvas, se necessário.
- Verifique regularmente se as pegas da cuba estão corretamente fixadas. Volte a aparafusá-las se necessário.
- Não utilize a panela de pressão para outros fins que não aquele a que se destina.
- A panela de pressão, tal como o nome indica, coze sob pressão. Uma utilização incorreta deste aparelho pode provocar queimaduras. Certifique-se de que a panela de pressão está corretamente fechada antes de a utilizar. Consulte a secção «Fecho».
- Não force a abertura da panela de pressão. Certifique-se de que a pressão interior já diminuiu. Consulte a secção «Segurança».
- Não utilize a panela de pressão sem líquido, tal pode afetar gravemente o seu desempenho. Certifique-se de que a panela contém sempre líquido suficiente durante o processo de cozedura.
- Utilize fontes de calor compatíveis, de acordo com as instruções de utilização.
- Não utilize a panela de pressão para receitas à base de leite.
- Não utilize sal grosso na panela de pressão. No final da cozedura, adicione sal fino.
- Não encha mais de 2/3 da panela de pressão (marca de enchimento máximo).
- No caso dos alimentos que dilatam durante a cozedura, como o arroz, os legumes desidratados ou as compotas, encha a panela de pressão apenas até meio da capacidade total. Para sopas à base de abóbora, curgete, etc. deixe arrefecer a panela de pressão durante alguns minutos e passe-a, depois, sob água corrente fria. No caso dos modelos de 3 e 4 L, para alimentos pastosos ou que dilatam durante a cozedura, não encha a panela mais de 1/3. No final da cozedura, espere cinco minutos antes de a colocar sob água corrente para a despressurização.
- Após cozer carne com pele superficial (por exemplo, língua de vaca) que pode inchar sob o efeito da pressão, não fure a carne enquanto esta apresentar este efeito inchado, pois pode sofrer queimaduras. Deve furar este tipo de carne antes da cozedura.
- No caso de alimentos pastosos (ervilhas, ruibarbo, etc.), deve agitar ligeiramente a panela de pressão antes de abrir, para que estes alimentos não sejam expelidos para o exterior.
- Antes de cada utilização, certifique-se de que as válvulas não estão obstruídas. Consulte a secção «Antes da cozedura».
- Não utilize a panela de pressão para fritar alimentos com óleo sob pressão.
- Não faça alterações aos sistemas de segurança, além dos procedimentos de limpeza e manutenção que deve efetuar.
- Utilize apenas peças originais da TEFAL adequadas para o seu modelo, em particular, no que se refere à cuba e à tampa.
- Os vapores de álcool são inflamáveis. Deixe ferver durante cerca de dois minutos, antes de colocar a tampa. Deve controlar a panela de pressão, caso cozinhe receitas à base de álcool.
- Não utilize a panela de pressão para guardar alimentos ácidos ou salgados, antes ou depois de uma utilização, pois pode danificar a cuba.
- Se verificar que uma parte da sua panela de pressão está partida ou rachada, nunca tente abri-la caso esteja fechada, aguarde até ficar totalmente fria antes de a deslocar, não volte a utilizá-la e entregue-a num Serviço de Assistência Técnica autorizado TEFAL para proceder à sua reparação.

## GUARDE ESTAS INSTRUÇÕES PARA FUTURAS UTILIZAÇÕES

## Esquema descritivo

- |       |                                                    |    |                                                     |
|-------|----------------------------------------------------|----|-----------------------------------------------------|
| A.    | Válvula de funcionamento                           | H. | Marca de posicionamento da válvula de funcionamento |
| B.    | Conduta de saída do vapor                          | I. | Junta da tampa                                      |
| C.    | Válvula de segurança                               | J. | Cesto de cozedura a vapor*                          |
| D.    | Indicador de presença de pressão                   | K. | Tripé*                                              |
| E.    | Botão de abertura                                  | L. | Pega comprida da cuba                               |
| F.    | Pega da tampa                                      | M. | Cuba                                                |
| G(a). | Marca de posicionamento da tampa                   | N. | Pega curta da cuba                                  |
| G(b). | Marca de posicionamento da tampa em relação à cuba | O. | Marca de enchimento máximo                          |

## Características

### Diâmetro do fundo da panela de pressão - referências

| Capacidade         | Ø Cuba | Ø Fundo | Modelo INOX | Pressão máxima de segurança: |
|--------------------|--------|---------|-------------|------------------------------|
| 4 L                | 22 cm  | 15 cm   | P25342      | 170 kPa                      |
| 6 L                | 22 cm  | 15 cm   | P25307      | 170 kPa                      |
| Conjunto 4 L + 6 L | 22 cm  | 15 cm   | P25443      | 170 kPa                      |
| 7 L                | 22 cm  | 15 cm   | P25308      | 170 kPa                      |
| 8 L                | 22 cm  | 15 cm   | P25344      | 170 kPa                      |

### Informações normativas:

Pressão superior de funcionamento: 80 kPa

## Fontes de calor compatíveis



- Esta panela de pressão adequa-se a todas as fontes de calor.
- Se utilizar um fogão elétrico ou de indução, certifique-se de que a dimensão da placa de aquecimento não ultrapassa a da base da panela de pressão.
- Caso se trate de uma placa cerâmica ou de halogéneo, certifique-se de que a base da panela de pressão está limpa e seca.
- No caso de um fogão a gás, a chama não deve ultrapassar o diâmetro da base da panela de pressão.
- Em todos os casos, deve certificar-se de que a panela de pressão está bem centrada.

- Os acessórios seguintes estão disponíveis para a panela de pressão:

| Acessório                  | Número de referência |
|----------------------------|----------------------|
| Junta da tampa             | X9010101             |
| Cesto de cozedura a vapor* | 792185               |
| Tripé*                     | 792691               |

- Caso seja necessário substituir peças ou proceder a reparações, contacte um Serviço de Assistência Técnica autorizado TEFAL (consulte: [www.tefal.com](http://www.tefal.com)).
- Utilize apenas peças originais da TEFAL adequadas para o seu modelo.

## Utilização

### Abertura

- Com o polegar, mantenha o botão de abertura (E) pressionado - fig. 1.
- Com uma mão, segure a pega comprida da cuba (L), e, com a outra mão, rode a pega comprida da tampa (F) para a esquerda, até abrir - fig. 2.
- Depois, levante a tampa.

### Fecho

É normal que a tampa fique lassa em relação à cuba, quando a panela de pressão não está a ser utilizada e a tampa está colocada. Tal não acontece quando a panela está sob pressão.

- Coloque a tampa, a direito, sobre a cuba, alinhando as marcas de posicionamento da tampa G(a) e G(b).
  - Rode a tampa para a direita, até ao batente - fig. 3 e até ouvir o som de bloqueio do botão - fig. 4.
- Se não conseguir rodar a tampa, certifique-se de que o botão de abertura (E) está para baixo.

### Enchimento mínimo

- Nunca coloque menos de 25 cl / 250 ml de líquido (2 copos).

#### Cozedura a vapor\*:

- Deve colocar uma quantidade de líquido de, pelo menos, 75 cl / 750 ml (6 copos).
- Coloque o cesto\* (J) sobre o suporte\* (K) previsto para o efeito - fig. 5.

**Os alimentos colocados no cesto de cozedura a vapor\* não devem estar em contacto com a tampa da panela de pressão.**

- Nunca ultrapasse os 2/3 de altura da cuba da panela de pressão (marca de enchimento máximo) (O) - fig. 6.

### Para determinados alimentos:

- No caso dos alimentos que dilatam durante a cozedura, como o arroz, os legumes desidratados, as compotas, entre outros, encha a panela de pressão apenas até meio da capacidade total.
- No caso das sopas, recomendamos que efetue uma despressurização rápida (consulte a secção «Despressurização rápida»).

## Utilização da válvula de funcionamento (A)

### Colocar a válvula de funcionamento (A):

Cuidado, estas operações devem apenas ser efetuadas quando o aparelho está frio e não está a ser utilizado.

- Posicione a válvula de funcionamento (A) alinhando o pictograma ● da válvula com a marca de posicionamento (H).
- Pressione a válvula e, em seguida, rode-a até ficar alinhada com o pictograma ☞ ou ☜.



### Retirar a válvula de funcionamento:

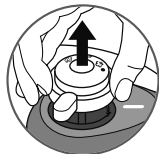
Cuidado, estas operações devem apenas ser efetuadas quando o aparelho está frio e não está a ser utilizado.

- Pressione a válvula e rode-a, alinhando o pictograma ● com a marca de posicionamento (H) tal como se mostra na imagem ao lado.
- Retire a válvula tal como se mostra na imagem ao lado.



### Cozer legumes ou alimentos delicados:

- Posicione o pictograma ☞ da válvula em frente à marca de posicionamento (H) - fig. 7.



### Cozer carne ou alimentos congelados:

- Posicione o pictograma ☜ da válvula em frente à marca de posicionamento (H) - fig. 8.

### Libertar o vapor:

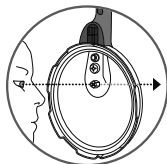
- Rode progressivamente a válvula (A), selecionando a velocidade de despressurização que preferir, até que esta esteja posicionada em frente ao pictograma ☞ - fig. 9, ou coloque a panela de pressão sob água corrente fria (secção «Despressurização rápida»).

A presença de vapor ao nível do indicador de presença de pressão (D) é normal durante os primeiros minutos de funcionamento da panela de pressão.

- Coloque o suporte do cesto\* (K) no fundo da cuba e, em cima deste, coloque o cesto\* (J).
- Encha 2/3 da cuba com água [marca de enchimento máximo (O)].
- Feche a panela de pressão.
- Posicione o pictograma  em frente à marca de posicionamento (H) - **fig. 8**.
- Coloque a panela de pressão sobre uma fonte de calor na potência máxima.
- Assim que o vapor começar a sair através da válvula, diminua a potência da fonte de calor e marque 20 minutos.
- Passados estes 20 minutos, desligue a fonte de calor.
- Rode progressivamente a válvula (A), seleccionando a velocidade de despressurização que preferir, até que esta esteja posicionada em frente ao pictograma  - **fig. 9**.
- Quando o indicador de presença de pressão (D) diminuir, a panela de pressão deixa de estar sob pressão.
- Abra a panela de pressão - **fig. 1 - 2**.
- Passe a panela de pressão por água e seque-a.

## Antes da cozedura

- Antes de cada utilização, retire a válvula (A) (consulte a secção «Utilização da válvula de funcionamento») e certifique-se de que a conduta de saída do vapor (B) não está obstruída (Consulte a imagem ao lado). Caso seja necessário, limpe a conduta utilizando um palito - **fig. 10**.
- Certifique-se de que a esfera da válvula de segurança (C) está móvel: consulte a imagem ao lado e a secção «Limpeza e manutenção».
- Adicione os ingredientes e o líquido.
- Feche a panela de pressão - **fig. 3** e certifique-se de que está corretamente fechada - **fig. 4**.
- Posicione o pictograma  ou  da válvula em frente à marca de posicionamento H - **fig. 7 ou 8**.
- Coloque a panela de pressão sobre uma fonte de calor na potência máxima.



**O indicador de presença de pressão (D) impede que a pressão aumente no interior da panela de pressão, caso esta não esteja corretamente fechada.**

- A presença de vapor ao nível do indicador de presença de pressão (D) é normal durante os primeiros minutos de funcionamento da panela de pressão.
- Quando a válvula de funcionamento (A) libertar vapor de forma contínua e emitir um som contínuo (PSCHHHT), reduza a potência da fonte de calor, de forma a que a válvula (A) continue a emitir um som contínuo.
- Controle o tempo de cozedura indicado na receita.
- Uma vez terminado o tempo de cozedura, desligue a fonte de calor.

## Fim da cozedura

**Libertar o vapor:**

**- Despressurização lenta:**

- Rode progressivamente a válvula (A), selecionando a velocidade de despressurização que preferir, até que esta esteja posicionada em frente ao pictograma ☁ - fig. 9. Quando o indicador de presença de pressão (D) diminuir, a panela de pressão deixa de estar sob pressão.

**O indicador de presença de pressão (D) impede a abertura da panela de pressão, sempre que esta esteja sob pressão.**

**- Despressurização rápida:**

- Pode passar a panela de pressão sob água corrente fria para acelerar a despressurização, tal como se mostra na imagem ao lado. Quando o indicador de presença de pressão (D) baixar, a panela de pressão deixa de estar sob pressão.
- Pode abrir a panela de pressão - fig. 1 e 2.

**- Caso particular:**

- No caso de cozedura de alimentos emulsivos (consulte a tabela de cozedura) ou de legumes secos, não despressurize a panela de pressão e aguarde a descida do indicador de presença de pressão (D) para a abrir. Reduza um pouco os tempos de cozedura recomendados.

Se, durante a libertação de vapor, observar projeções anormais, volte a colocar a válvula de funcionamento (A) sobre a marca ☁ ou ☹ - fig. 7 ou 8 - em seguida, volte a despressurizar lentamente, garantindo que deixa de haver projeções.



**Quando sob pressão, movimente a panela de pressão com a máxima precaução, sem agitar.**

# Limpeza e manutenção

## Limpeza da panela de pressão

Para garantir o bom funcionamento do aparelho, respeite as seguintes recomendações de limpeza e manutenção, após cada utilização.

- Lave a panela de pressão (cuba e tampa) depois de cada utilização com água tépida e detergente da loiça. Proceda da mesma forma para a limpeza do cesto\*.
- Não utilize lixívia nem produtos à base de cloro.
- Não sobreaqueça a cuba se esta estiver vazia.

### Limpar o interior da cuba:

- Lave com uma esponja e detergente da loiça.
- O aparecimento de manchas no fundo interior da cuba não altera em nada a qualidade do metal. Trata-se de depósitos de calcário. Para que desapareçam, pode utilizar uma esponja embebida em vinagre branco.

### Limpar o exterior da cuba:

- Lave com uma esponja e detergente da loiça.

### Limpar a tampa:

- Lave a tampa sob água corrente tépida, com uma esponja e detergente da loiça, enxaguando bem.

### Limpar a junta da tampa:

- Após cada utilização, limpe a junta (I) e respetivo compartimento.
- Para voltar a colocar a junta, consulte a **fig. 11 e 12**.

### Limpar a válvula de funcionamento (A):

- Retire a válvula de funcionamento (A), consulte a secção «Utilização da válvula de funcionamento».
- Limpe a válvula de funcionamento (A) sob água corrente - **fig. 13**.

### Limpar a conduta de saída do vapor (B):

- Retire a válvula (A).
- Verifique, à luz do dia, se a conduta de saída de vapor está desobstruída e apresenta um formato circular. Consulte a imagem ao lado. Caso seja necessário, limpe a conduta utilizando um palito - **fig. 10**.

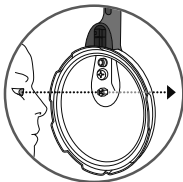
**Lave a panela de pressão depois de cada utilização.**

**O tom escuro e os riscos que podem aparecer no seguimento de uma longa utilização não apresentam qualquer inconveniente.**

**Apenas a cuba e o cesto podem ser lavadas na máquina de lavar loiça.**

**Para preservar durante mais tempo as qualidades da panela de pressão, não sobreaqueça a cuba se estiver vazia.**

**É importante que, após 10 anos de utilização, a panela de pressão seja verificada por um centro de assistência técnica autorizado da TEFAL.**



### Limpar a válvula de segurança (C):

- Limpe a zona da válvula de segurança situada no interior da tampa, passando por água.
- Verifique se está a funcionar corretamente, pressionando ligeiramente a esfera que deve recolher sem dificuldade. Consulte a imagem ao lado.

### Substituir a junta da panela de pressão:

- Substitua a junta da panela de pressão anualmente ou se apresentar danos.
- Opte sempre por uma junta original da TEFAL adequada ao seu modelo.

### Arrumar a panela de pressão:

- Coloque a tampa virada para cima sobre a cuba.

**Não utilize objetos afiados ou pontiagudos para efetuar este procedimento.**



## Segurança

Esta panela de pressão está equipada com vários dispositivos de segurança:

### • Segurança ao fechar:

- Se o produto não estiver corretamente fechado, o indicador de presença de pressão (D) não sobe e, conseqüentemente, a pressão no interior da panela de pressão não aumenta.

### • Segurança ao abrir:

- Se a panela de pressão estiver sob pressão, o botão de abertura (E) não é acionado. Não force a abertura da panela de pressão. Não mexa no indicador de presença de pressão (D).

### • Dois dispositivos de segurança contra o excesso de pressão:

- Primeiro dispositivo: a válvula de segurança (C) liberta a pressão e o vapor é expelido, na horizontal, pela parte superior da tampa - **fig.14**
- Segundo dispositivo: a junta (I) permite a saída de vapor, na vertical, ao longo da cuba ou através de um pequeno orifício situado no rebordo da tampa - **fig.15**. Cuidado, pois, desta forma, a saída do vapor pode apagar a chama do bico do fogão a gás.

### Se um dos sistemas de segurança contra o excesso de pressão for ativado:

- Desligue a fonte de calor.
- Deixe arrefecer completamente a panela de pressão.
- Abra.
- Verifique e limpe a válvula de funcionamento (A) - **fig.13**, a conduta de saída do vapor (B) - **fig.10**, a válvula de segurança (C) e a junta (I) . Consulte a imagem ao lado.



## Recomendações de utilização

- 1 - O vapor está muito quente assim que é expelido da panela de pressão, tenha cuidado para não se queimar. Utilize luvas, se necessário.
- 2 - Quando o indicador de presença de pressão sobe, já não pode abrir a panela de pressão.
- 3 - Tal como acontece com outros aparelhos para cozedura, deve controlar de perto a panela de pressão durante o funcionamento, se a utilizar próximo de crianças.
- 4 - Para movimentar a panela de pressão, utilize as duas pegas da cuba.
- 5 - Não deixe os alimentos permanecerem dentro da panela de pressão.
- 6 - Não utilize lixívia nem produtos à base de cloro que possam alterar a qualidade do material.
- 7 - Não coloque na máquina de lavar loiça e não deixe de molho em água: a junta, a tampa e a válvula de funcionamento.
- 8 - Substitua a junta anualmente ou se apresentar danos.
- 9 - A limpeza da panela de pressão deve ser sempre feita com água fria e com o aparelho vazio.
- 10 - É importante que, após 10 anos de utilização, a panela de pressão seja verificada por um Serviço de Assistência Técnica autorizado TEFAL.

## Garantia

- Em conformidade com os procedimentos descritos neste manual de instruções, a cuba da panela de pressão da TEFAL tem uma garantia de 10 anos contra:
  - Qualquer defeito na estrutura metálica da cuba.
  - Qualquer degradação prematura do metal da base.
- Todas as outras peças da sua panela de pressão estão cobertas pela garantia contra qualquer defeito de fabrico ou de matéria prima, durante o período de garantia definido pela lei em vigor no país de compra ou a partir da data de compra.
- Esta garantia contratual é-lhe concedida mediante apresentação do talão de compra ou fatura com a data de aquisição da panela de pressão.

### A garantia exclui:

- Degradações consecutivas devido ao incumprimento de precauções importantes ou a uma utilização negligente, nomeadamente:
  - Pancadas, quedas, colocação no forno.
  - Colocação da tampa e da válvula de funcionamento na máquina de lavar loiça.
- Apenas recorrendo a Serviços de Assistência Técnica autorizados TEFAL continua elegível para beneficiar desta garantia (consulte: [www.tefal.com](http://www.tefal.com)).

## Marcação regulamentar

| Marcação                                                                                           | Localização                   |
|----------------------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------|
| Nome do fabricante ou marca comercial                                                              | Pega da cuba e pega da tampa. |
| Ano e lote de fabrico                                                                              | Na cuba                       |
| Referência do modelo<br>Pressão máxima de segurança (PS)<br>Pressão superior de funcionamento (PF) | Na tampa                      |
| Capacidade                                                                                         | Fundo da cuba                 |

- Proteção do ambiente em primeiro lugar!**



- ❗ O aparelho contém numerosos materiais que podem ser recuperados ou reciclados.
- ➡ Entregue-o num ponto de recolha para possibilitar o seu tratamento.

## A TEFAL responde às suas questões

| Problemas                                                                                                   | Recomendações                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                |
|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| <b>A panela de pressão aqueceu, sob pressão, sem líquido no interior:</b>                                   | Leve a panela de pressão a um Serviço de Assistência Técnica autorizado para análise.                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                        |
| <b>O indicador de presença de pressão não sobe e não é libertado vapor pela válvula durante a cozedura:</b> | <p>Funcionamento normal durante os primeiros minutos. Se o problema persistir, verifique se:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- a fonte de calor está suficientemente elevada ou aumente-a;</li> <li>- a quantidade de líquido na cuba é suficiente;</li> <li>- a válvula de funcionamento está posicionada sobre um dos pictogramas  ou  - fig. 7 ou 8.</li> <li>- a panela de pressão está bem fechada;</li> <li>- a junta ou rebordo da cuba não apresentam danos.</li> </ul> |
| <b>O indicador de presença de pressão sobe, mas não é libertado vapor pela válvula durante a cozedura:</b>  | <p>Funcionamento normal durante os primeiros minutos. Se o problema persistir, passe o aparelho sob água fria, consulte as secções «Despressurização rápida» e «Caso particular» e abra.</p> <p>Limpe a válvula de funcionamento e a conduta de saída do vapor, certificando-se de que a esfera da válvula de segurança cede facilmente à pressão.</p>                                                                                                                                                                                                                                                                                                       |
| <b>Há fuga de vapor em redor da tampa. Verifique:</b>                                                       | <p>O posicionamento correto da tampa fechada.</p> <p>O posicionamento da junta na tampa.</p> <p>O bom estado da junta (se for necessário, substitua).</p> <p>A limpeza da tampa, da junta e respetivo compartimento na tampa, da válvula de segurança e da válvula de funcionamento.</p> <p>O bom estado da extremidade da cuba.</p>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                         |
| <b>Não é possível abrir a tampa:</b>                                                                        | <p>Verifique se o indicador de presença de pressão se encontra em posição baixa.</p> <p>Caso contrário, e se necessário, proceda à despressurização da panela, arrefeça-a sob água fria corrente, consulte as secções «Despressurização rápida» e «Caso particular».</p>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                     |
| <b>Os alimentos não estão cozidos ou estão queimados. Verifique:</b>                                        | <p>O tempo de cozedura.</p> <p>A potência da fonte de calor.</p> <p>O correto posicionamento da válvula de funcionamento.</p> <p>A quantidade de líquido.</p>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                |
| <b>Os alimentos estão queimados no interior da panela de pressão:</b>                                       | <p>Deixe a cuba de molho durante algum tempo, antes de a lavar.</p> <p>Não utilize lixívia nem produtos à base de cloro.</p>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                 |

## Legumes

|                                           |          | Cozedura                  | FRESCOS<br>Posição da válvula  | CONGELADOS<br>Posição da válvula  |
|-------------------------------------------|----------|---------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| Aipo                                      |          | - vapor<br>- imersão      | 6 min.<br>10 min.                                                                                               |                                                                                                                    |
| Alcachofra                                |          | - vapor**<br>- imersão*** | 18 min.<br>15 min.                                                                                              |                                                                                                                    |
| Alho francês às rodelas                   |          | - vapor                   | 2,5 min.                                                                                                        |                                                                                                                    |
| Alho francês (purê) (alimentos emulsivos) |          | - imersão                 | 8 min.                                                                                                          |                                                                                                                    |
| Arroz (leg. secos)                        |          | - imersão                 | 7 min.                                                                                                          |                                                                                                                    |
| Batata cortada aos quartos                |          | - vapor<br>- imersão      | 12 min.<br>6 min.                                                                                               |                                                                                                                    |
| Beterraba vermelha                        |          | - vapor                   | 20 - 30 min.                                                                                                    |                                                                                                                    |
| Brócolos                                  |          | - vapor                   | 3 min.                                                                                                          | 3 min.                                                                                                             |
| Cenouras (alimentos emulsivos)            | rodelas  | - vapor                   | 7 min.                                                                                                          | 5 min.                                                                                                             |
| Cogumelos                                 | cortados | - vapor                   | 1 min.                                                                                                          | 5 min.                                                                                                             |
|                                           | inteiros | - imersão                 | 1,5 min.                                                                                                        |                                                                                                                    |
| Couve                                     | cortada  | - vapor                   | 6 min.                                                                                                          |                                                                                                                    |
|                                           | folhas   | - vapor                   | 7 min.                                                                                                          |                                                                                                                    |
| Couve de Bruxelas                         |          | - vapor                   | 7 min.                                                                                                          | 5 min. - imersão                                                                                                   |
| Couve-flor                                |          | - imersão                 | 3 min.                                                                                                          | 4 min.                                                                                                             |
| Curgetes                                  |          | - vapor<br>- imersão      | 6,5 min.<br>2 min.                                                                                              | 9 min.                                                                                                             |
| Endívias                                  |          | - vapor                   | 12 min.                                                                                                         |                                                                                                                    |
| Ervilhas                                  |          | - vapor                   | 1,5 min.                                                                                                        | 4 min.                                                                                                             |
| Ervilhas (leg. secos)                     |          | - imersão                 | 14 min.                                                                                                         |                                                                                                                    |
| Espargos                                  |          | - imersão                 | 5 min.                                                                                                          |                                                                                                                    |
| Espinafres                                |          | - vapor<br>- imersão      | 5 min.<br>3 min.                                                                                                | 8 min.                                                                                                             |
| Feijão meio-seco                          |          | - imersão                 | 20 min.                                                                                                         |                                                                                                                    |
| Feijão-verde                              |          | - vapor                   | 8 min.                                                                                                          | 9 min.                                                                                                             |
| Lentilhas verdes (leg. secos)             |          | - imersão                 | 10 min.                                                                                                         |                                                                                                                    |
| Nabos                                     |          | - vapor<br>- imersão      | 7 min.<br>6 min.                                                                                                |                                                                                                                    |
| Trigo (leg. secos)                        |          | - imersão                 | 15 min.                                                                                                         |                                                                                                                    |

\*\* Alimento no cesto de cozedura a vapor\*

\*\*\* Alimento na água

## Carne e Peixe

|                                                 | FRESCOS<br>Posição da válvula  | CONGELADOS<br>Posição da válvula  |
|-------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| Atum (4 postas 0,6 Kg) (alimentos emulsivos)    | 7 min                                                                                                             | 9 min                                                                                                                |
| Borrego (perna 1,3 Kg)                          | 25 min                                                                                                            | 35 min                                                                                                               |
| Frango (inteiro 1,2 Kg)                         | 20 min                                                                                                            | 45 min.                                                                                                              |
| Porco (lombo 1 Kg)                              | 25 min                                                                                                            | 45 min                                                                                                               |
| Salmão (4 postas 0,6 Kg) (alimentos emulsivos)  | 6 min                                                                                                             | 8 min.                                                                                                               |
| Tamboril (filetes 0,6 Kg) (alimentos emulsivos) | 4 min                                                                                                             | 6 min.                                                                                                               |
| Vaca (lombo 1 Kg)                               | 10 min                                                                                                            | 28 min.                                                                                                              |

\*Cesto não incluído em alguns modelos

# ΣΗΜΑΝΤΙΚΕΣ ΠΡΟΦΥΛΑΞΕΙΣ

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

- Οδηγία περί εξοπλισμού υπό πίεση

- Υλικά που έρχονται σε επαφή με τρόφιμα

- Περιβάλλον

• Η παρούσα συσκευή προορίζεται για οικιακή χρήση.

• Αφιερώστε λίγο χρόνο για να διαβάσετε όλες τις οδηγίες και να ανατρέχετε πάντα στις «Οδηγίες χρήσης».

• Όπως ισχύει για κάθε συσκευή μαγειρέματος, φροντίστε να υπάρχει στενή επίβλεψη κατά τη χρήση της αυτόματης χύτρας ταχύτητας, ιδίως εάν βρίσκονται στον χώρο παιδιά.

• Μην τοποθετείτε την αυτόματη χύτρα ταχύτητας μέσα σε ζεστό φούρνο.

• Μετακινείτε την υπό πίεση αυτόματη χύτρα ταχύτητας με τη μέγιστη προσοχή. Μην αγγίζετε τις ζεστές της επιφάνειες. Να χρησιμοποιείτε τις λαβές και τα κουμπιά. Εάν χρειαστεί, χρησιμοποιήστε γάντια κουζίνας.

• Ελέγχετε τακτικά εάν οι λαβές του κάδου είναι τοποθετημένες σωστά. Εάν είναι απαραίτητο, ξαναβιδώστε τις.

• Μην χρησιμοποιείτε τη χύτρα σας για άλλο σκοπό εκτός από εκείνο για τον οποίο προορίζεται.

• Η χύτρα σας μαγειρεύει υπό πίεση. Η ακατάλληλη χρήση μπορεί να προκαλέσει τραυματισμούς από ζεμάτισμα. Βεβαιωθείτε ότι η χύτρα είναι καλά κλεισμένη πριν τη θέσετε σε λειτουργία. Δείτε την παράγραφο «Κλείσιμο».

• Μην ανοίγετε ποτέ τη χύτρα ασκώντας πίεση. Βεβαιωθείτε ότι η εσωτερική πίεση έχει υποχωρήσει. Δείτε την παράγραφο «Ασφάλεια».

• Μην χρησιμοποιείτε ποτέ τη χύτρα χωρίς υγρό, διότι κάτι τέτοιο μπορεί να της προκαλέσει σοβαρή βλάβη. Φροντίστε να υπάρχει πάντα αρκετό υγρό κατά το μαγείρεμα.

• Να χρησιμοποιείτε την (τις) συμβατή(ές) πηγή(ές) θερμότητας σύμφωνα με τις οδηγίες χρήσης.

• Ποτέ μην μαγειρεύετε στη χύτρα σας συνταγές με βάση το γάλα.

• Μην χρησιμοποιείτε χονδρό αλάτι μέσα στη χύτρα ταχύτητας, προσθέστε ψιλό αλάτι στο τέλος του μαγειρέματος.

• Μην γεμίζετε τη χύτρα σας περισσότερο από τα 2/3 της χωρητικότητάς της (ένδειξη μέγιστης πλήρωσης).

• Για τα τρόφιμα που διαστέλλονται κατά το μαγείρεμα, όπως το ρύζι, τα αφυδατωμένα λαχανικά ή τις κομπόστες, ... μην γεμίζετε τη χύτρα σας πάνω από το ήμισυ της χωρητικότητάς της. Για ορισμένες σούπες με βάση την κολοκύθα, τα κολοκυθάκια, ..., αφήστε τη χύτρα σας να κρυώσει για μερικά λεπτά και έπειτα βάλτε την να κρυώσει κάτω από κρύο νερό. Στην περίπτωση των μοντέλων των 3 και 4L, για τα τρόφιμα που χυλύνουν ή διαστέλλονται κατά το μαγείρεμα, μην γεμίζετε τη χύτρα σας κατά περισσότερο από το 1/3. Στο τέλος του μαγειρέματος, περιμένετε 5 λεπτά πριν προβείτε στην αποσυμπίεση κάτω από νερό.

• Μετά από το μαγείρεμα κρεάτων που έχουν επιφανειακή πέτσα (π.χ. βοδινή γλώσσα...), η οποία ενδέχεται να διογκωθεί από την πίεση, μην τρυπάτε το κρέας όσο η πέτσα φαίνεται διογκωμένη γιατί υπάρχει κίνδυνος πρόκλησης εγκαύματος. Φροντίστε να τρυπήσετε το κρέας πριν από το μαγείρεμα.

• Σε περίπτωση τροφίμων που χυλύνουν (φάβα, ραβέντι...), πρέπει να ανακινήσετε ελαφρά τη χύτρα πριν την ανοίξετε ώστε να μην πεταχτούν έξω τα τρόφιμα.

• Πριν από οποιαδήποτε χρήση, βεβαιωθείτε ότι δεν είναι φραγμένες οι βαλβίδες. Δείτε την παράγραφο «Πριν από το μαγείρεμα».

• Μην χρησιμοποιείτε τη χύτρα για να τηγανίσετε υπό πίεση με λάδι.

• Μην παρεμβάινετε στα συστήματα ασφαλείας πέρα από τις οδηγίες καθαρισμού και συντήρησης.

• Χρησιμοποιείτε αποκλειστικά γνήσια ανταλλακτικά TEFAL που είναι κατάλληλα για το μοντέλο σας. Ειδικότερα, να χρησιμοποιείτε κάδο και καπάκι TEFAL.

• Οι ατμοί από οινόπνευματώδη ποτά είναι εύφλεκτοι. Αφήστε τη χύτρα να βράσει για περίπου 2 λεπτά πριν τοποθετήσετε το καπάκι. Να επιβλέπετε τη συσκευή σας όταν ετοιμάζετε συνταγές που περιέχουν αλκοόλ.

• Μην χρησιμοποιείτε τη χύτρα σας για να αποθηκεύετε όξινα ή αλμυρά τρόφιμα πριν και μετά το μαγείρεμα, γιατί υπάρχει κίνδυνος να προκληθούν βλάβες στον κάδο.

• Αν διαπιστώσετε ότι τμήμα της χύτρας σας έχει σπάσει ή ραγίσει, μην αποπειραθείτε σε καμιά περίπτωση να την ανοίξετε εάν είναι κλειστή, περιμένετε μέχρι να κρυώσει πλήρως πριν να την μετακινήσετε, μην την χρησιμοποιήσετε άλλο και προσκομίστε την σε εξουσιοδοτημένο κέντρο εξυπηρέτησης TEFAL για επισκευή.

## ΦΥΛΑΞΤΕ ΑΥΤΕΣ ΤΙΣ ΟΔΗΓΙΕΣ

## Περιγραφικό σχεδιάγραμμα

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

## Χαρακτηριστικά

### Διάμετρος πυθμένα της αυτόματης χύτρας ταχύτητας - αναφορές

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

### Κανονιστικές πληροφορίες:

Μέγιστη πίεση λειτουργίας: 80 kPa

## Συμβατές πηγές θερμότητας



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

\*Σε ορισμένα μοντέλα δεν περιλαμβάνεται το καλάθι

\*\* Σε ορισμένα μοντέλα δεν περιλαμβάνεται το τρίποδο

- Διατίθενται τα ακόλουθα εξαρτήματα για τη χύτρα:

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

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

## Χρήση Άνοιγμα

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

## Κλείσιμο

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

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

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

## Ελάχιστη πλήρωση

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

**Για μαγείρεμα στον ατμό\* :**

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

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

\*Σε ορισμένα μοντέλα δεν περιλαμβάνεται το καλάθι

\*\* Σε ορισμένα μοντέλα δεν περιλαμβάνεται το τρίποδο

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

### Για ορισμένα τρόφιμα:

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

## Χρήση της βαλβίδας λειτουργίας (Α)

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

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

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



### Για να μαγειρέψετε ευαίσθητα λαχανικά ή τρόφιμα:

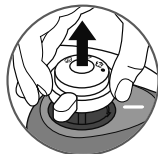
Προσοχή, αυτές οι ενέργειες πρέπει να πραγματοποιούνται μόνο όταν η χύτρα είναι κρύα και εκτός λειτουργίας.

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



### Για να μαγειρέψετε ευαίσθητα λαχανικά ή τρόφιμα:

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



### Για να μαγειρέψετε κατεψυγμένο κρέας ή τρόφιμα:

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

### Για την απελευθέρωση του ατμού:

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

\*Σε ορισμένα μοντέλα δεν περιλαμβάνεται το καλάθι

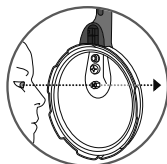
\*\* Σε ορισμένα μοντέλα δεν περιλαμβάνεται το τρίποδο

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

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

## Πριν από το μαγείρεμα

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



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

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

## Λήξη του μαγειρέματος

**Για να απελευθερώσετε τον ατμό:**

**- Αργή αποσυμπίεση:**

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

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

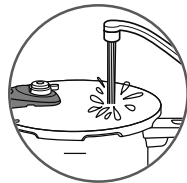
**- Γρήγορη αποσυμπίεση:**

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

**- Ειδική περίπτωση:**

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

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



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

# Καθαρισμός και συντήρηση

## Καθαρισμός της αυτόματης χύτρας ταχύτητας

---

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

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

### Για να καθαρίσετε το εσωτερικό του κάδου:

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

### Για να καθαρίσετε το εξωτερικό του κάδου:

- Πλύνετε το με σφουγγάρι και υγρό πιάτων.

### Για να καθαρίσετε το καπάκι:

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

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

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

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

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

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

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

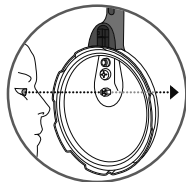
**Μόνο ο κάδος και το καλάθι μπορούν να πλυθούν στο πλυντήριο πιάτων.**

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

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

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

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



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

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

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

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

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



### Για να αποθηκεύσετε τη χύτρα σας:

- Τοποθετήστε το καπάκι ανάποδα στον κάδο.

## Ασφάλεια

Η χύτρα σας είναι εξοπλισμένη με διάφορους μηχανισμούς ασφαλείας:

#### • Ασφάλεια στο κλείσιμο:

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

#### • Ασφάλεια στο άνοιγμα:

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

#### • Δύο ασφάλειες για την υπερπίεση:

- Πρώτος μηχανισμός: η βαλβίδα ασφαλείας (C) απελευθερώνει την πίεση και ο ατμός διαφεύγει οριζοντίως κάτω από το καπάκι - **σχ.14**
- Δεύτερος μηχανισμός: το λάστιχο στεγανοποίησης (I) αφήνει να διαφύγει ατμός κάθετα από τη μικρή οπή που βρίσκεται στο χείλος του καπακιού ή κατά μήκος του κάδου - **σχ.15**. Προσοχή, αυτό μπορεί να προκαλέσει σβήσιμο της φλόγας σε μια εστία αερίου.

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

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



## Συμβουλές χρήσης

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

## Garantie

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

### Αυτές οι εγγυήσεις δεν περιλαμβάνουν τα εξής:

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

## Κανονιστική σήμανση

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

### • Ας συμβάλουμε στην προστασία του περιβάλλοντος!



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

# Η ΤΕFΑL απαντά στις ερωτήσεις σας

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

## Λαχανικά

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

\*\*\* Τρόφιμα στο καλάθι ατμού\*\*

\*\*\*\* Τρόφιμα στο νερό

## Κρέατα και Ψάρια

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

\*Σε ορισμένα μοντέλα δεν περιλαμβάνεται το καλάθι

\*\* Σε ορισμένα μοντέλα δεν περιλαμβάνεται το τρίποδο