

Tefal®

VN

EN



Speedy Cook

www.tefal.com

CẢM ƠN BẠN ĐÃ LỰA CHỌN TEFAL

Chào mừng bạn đến với thế giới nấu ăn nhanh và ngon!

Với chức năng Nấu nhanh, chúng tôi đã vượt qua thử thách vừa tăng tốc độ nấu vừa nâng cao hương vị.

Được thiết kế để làm hài lòng mọi người dùng, chức năng Nấu nhanh cho phép bạn tiết kiệm thời gian và chuẩn bị những bữa cơm gia đình ngon miệng thật đơn giản và tiện lợi.

Một lần nữa cảm ơn bạn đã chào đón chúng tôi trong gian bếp của bạn.

Giờ thì cùng vào bếp thôi!

THANKS FOR CHOOSING TEFAL

Welcome to the world of fast & delicious cooking!

With Speedy Cook, we took up the challenge of speeding up the cooking while enhancing the flavors.

Designed to make every user happy, Speedy Cook allows you to save time and cook homemade delicious meals in total simplicity and convenience.

Thanks again for welcoming us to your kitchen.

Now let's cook together!

NỘI DUNG

Hướng dẫn bắt đầu sử dụng nhanh bằng hình ảnh	4
Tefal khuyến nghị đặt an toàn lên hàng đầu.	8
Tất cả các bộ phận sản phẩm.	16
Làm quen với Bảng điều khiển	17
Hướng dẫn cách sử dụng & vệ sinh	19
Hướng dẫn xử lý sự cố	34
Bảo hành quốc tế có giới hạn của Tefal	68

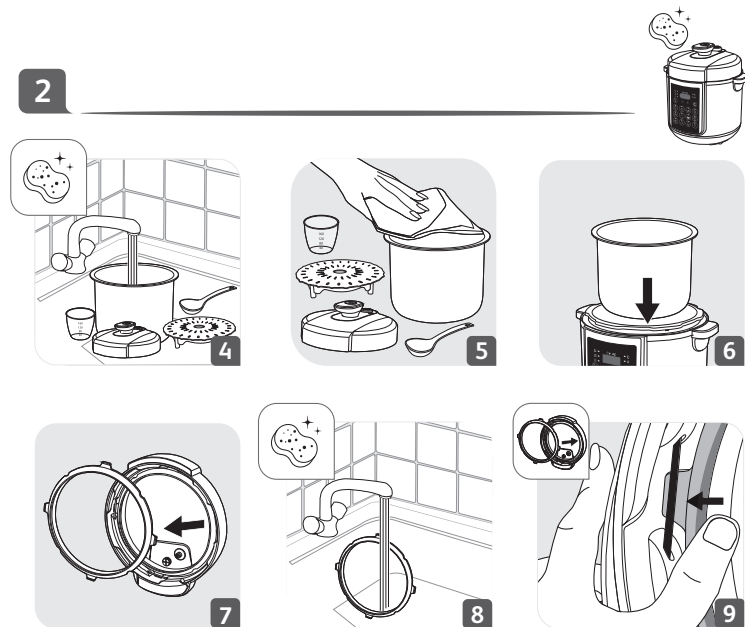
CONTENTS

Quick Start Guide in Images	4
Tefal Recommends Safety First	37
All Parts of Your Product	45
Getting Familiar with the Control Panel	46
How To Use & Clean Guide	48
Technical Troubleshooting Guide	65
Tefal International Limited Guarantee	68

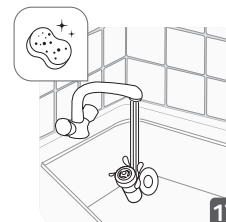
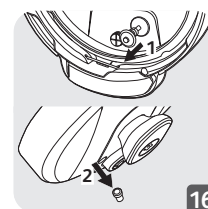
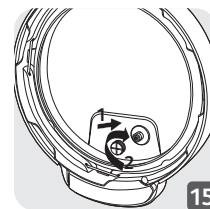
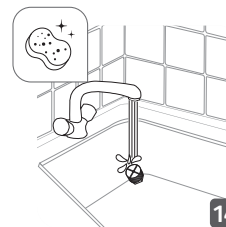
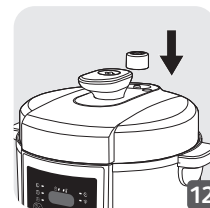
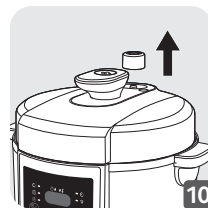
1



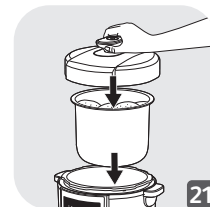
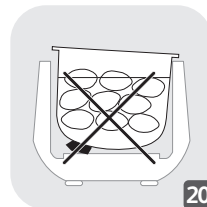
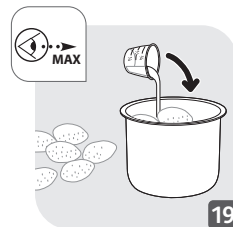
2



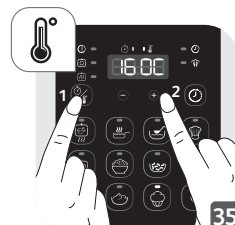
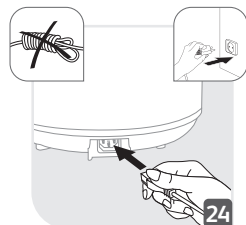
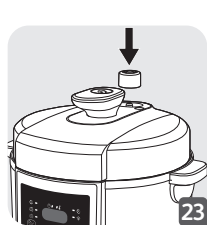
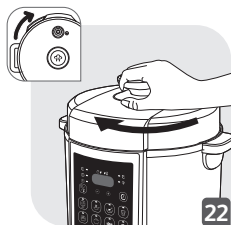
4



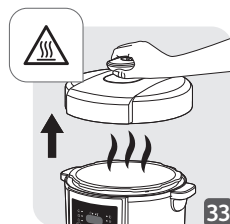
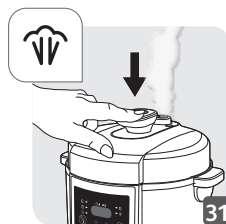
3



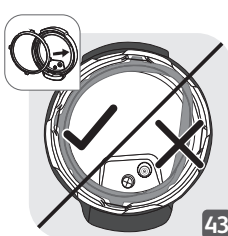
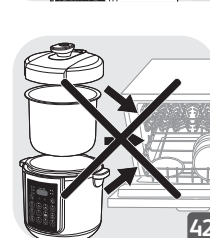
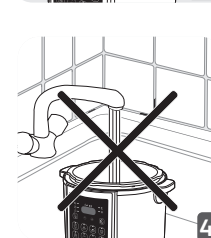
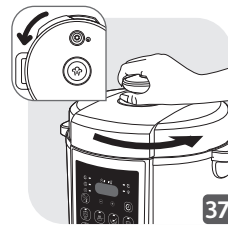
5



4



5



TEFAL KHUYẾN NGHỊ AN TOÀN LÀ TRÊN HẾT

An toàn là ưu tiên số một của chúng tôi. Chúng tôi thiết kế và sản xuất sản phẩm với các tiêu chuẩn công nghệ và độ an toàn cao. Tuy nhiên, giống như mọi thiết bị điện, có một số rủi ro tiềm ẩn, vì vậy chúng tôi yêu cầu bạn cẩn trọng và tuân thủ các hướng dẫn sau.

HƯỚNG DẪN VỀ AN TOÀN

Hãy dành thời gian đọc kỹ tất cả các hướng dẫn sau và cất giữ để tiện tham khảo sau này.

- Việc sử dụng thiết bị và phụ kiện không đúng cách có thể làm hỏng thiết bị và gây ra chấn thương.
- Thiết bị nấu chín thức ăn bằng áp suất. Sử dụng sai mục đích có thể gây ra nguy cơ bị bỏng do hơi nước.
- Để đảm bảo an toàn cho bạn, thiết bị này tuân thủ theo các tiêu chuẩn và quy định hiện hành (Chỉ thị về Điện áp thấp, Tính tương thích điện từ, Vật liệu tiếp xúc với thực phẩm, Quy định về Môi trường...).
- Nguồn nhiệt cần thiết để nấu ăn có trong thiết bị.

1. Các trường hợp sử dụng an toàn

- Chỉ sử dụng trong nhà.
- Thiết bị này chỉ được thiết kế để sử dụng trong gia đình. Thiết bị này không được thiết kế để sử dụng trong các trường hợp sau đây và bảo hành sẽ không áp dụng cho:
 - khu vực nhà bếp nhân viên ở các cửa hàng, văn phòng và các môi trường làm việc khác;

- nhà ở trang trại;
- khách hàng trong khách sạn, nhà nghỉ và các môi trường dạng dân cư khác;
- môi trường dạng qua đêm đến sáng.

- Không đặt thiết bị trong lò nướng ở nhiệt độ cao hoặc trên ngăn bên lò sưởi đang nóng. Không đặt thiết bị gần ngọn lửa trần hoặc vật dễ cháy.
- Sử dụng thiết bị trên bề mặt phẳng, ổn định, chịu nhiệt và tránh xa nguồn nước bắn.

2. Đối tượng sử dụng an toàn

- Thiết bị này không được thiết kế để sử dụng bởi các cá nhân (bao gồm trẻ nhỏ) có khuyết tật về thể chất, giác quan hoặc tâm thần, hoặc thiếu kinh nghiệm và kiến thức, trừ khi họ được một người chịu trách nhiệm về sự an toàn của họ giám sát hoặc hướng dẫn cách sử dụng thiết bị.
- Thiết bị này có thể được sử dụng bởi các cá nhân có khuyết tật về thể chất, giác quan hoặc tâm thần hoặc thiếu kinh nghiệm và kiến thức nếu họ được giám sát hoặc hướng dẫn cách sử dụng thiết bị một cách an toàn và họ hiểu được những nguy hiểm liên quan.
- Trẻ em không được sử dụng thiết bị này. Để thiết bị và dây nguồn của thiết bị tránh xa tầm với của trẻ.
- Trẻ em không được chơi đùa với thiết bị này.

- Trẻ em phải được giám sát để đảm bảo trẻ không nghịch phá thiết bị.

3. Cách sử dụng an toàn – chung

- Không sử dụng thiết bị cho mục đích khác với mục đích sử dụng.
- Không sử dụng thiết bị để chiên đồ ăn bằng dầu. Chỉ được phép nướng vàng.
- Thiết bị này không phải máy khử trùng. Không sử dụng thiết bị để khử trùng bình.
- Thiết bị này không được thiết kế để vận hành bằng đồng hồ hẹn giờ bên ngoài hoặc hệ thống điều khiển từ xa riêng biệt.
- Luôn sử dụng tay cầm ở hai bên trên vỏ để cầm thiết bị. Sử dụng găng tay lót khi thiết bị đang nóng. Để an toàn hơn, hãy nhớ khóa nắp trước khi di chuyển thiết bị.
- Đáy nồi nấu và mâm nhiệt phải tiếp xúc trực tiếp. Loại bỏ mọi vật hoặc cản thức ăn còn lại ở giữa nồi nấu và mâm nhiệt, các vật này có thể ảnh hưởng đến hiệu năng thiết bị.
- Lưu ý rằng một số loại thực phẩm có thể tạo bọt, sùi bọt và phun nước làm tắc các van, chẳng hạn như sốt táo, nam việt quất, đại hoàng, lúa mạch trần châu, bột yến mạch hoặc ngũ cốc khác, đậu Hà Lan, mì sợi hoặc mì pasta. Hãy sử dụng thận trọng khi nấu những loại thực phẩm này và rửa sạch van thật kỹ sau khi sử dụng.

- Lưu ý rằng một số công thức món ăn chứa sữa có thể tạo bọt, sùi bọt, bị trào và làm tắc các van. Hãy sử dụng thận trọng khi nấu các món ăn này và rửa sạch van thật kỹ sau khi sử dụng.
- Sau khi nấu thịt có lớp da bên ngoài (như lười bò), có thể phồng lên dưới tác dụng của áp suất, không được chọc vào lớp da đó sau khi nấu nếu trông có vẻ bị phồng lên vì bạn có thể bị bỏng. Hãy chọc lỗ lên lớp da trước khi nấu.
- Không được sử dụng thiết bị trống, không có nồi nấu hoặc không có nguyên liệu bên trong nồi. Làm vậy sẽ gây hư hỏng nghiêm trọng cho thiết bị.
- Không cho thực phẩm vào thiết bị khi không có nồi nấu.
- Chú ý: không làm đổ chất lỏng lên phích cắm.
- Không hâm nóng nồi nấu bằng bất kỳ nguồn nhiệt nào khác ngoài mâm nhiệt của thiết bị và không sử dụng các nồi khác. Không được sử dụng nồi nấu với các thiết bị khác.
- Chỉ sử dụng nồi nấu trong thiết bị. Không được sử dụng nồi để nấu trên mặt bếp, trong lò nướng, v.v.
- Dùng muỗng nhựa hoặc gỗ để tránh làm hỏng lớp phủ của nồi nấu. Không thái thức ăn trực tiếp trong nồi nấu.
- Không chạm vào các van, trừ khi vệ sinh và bảo trì thiết bị theo hướng dẫn đi kèm.

- Không đặt đồ vật lên van và nút xả áp suất. Không được tự thay van.
- Định kỳ kiểm tra các ống dẫn thoát hơi nước trong van nhằm đảm bảo ống dẫn không bị tắc.
- Không dùng vải hoặc bất kỳ vật gì khác giữa nắp và vỏ thiết bị để khiến nắp đóng hờ. Hành động này có thể làm hỏng vòng đệm cao su vĩnh viễn.
- Không để dây điện treo trên mép bàn hoặc quây; không chạm vào bề mặt nóng.

4. Cách sử dụng an toàn – trước khi nấu

- Trước khi sử dụng thiết bị, hãy kiểm tra xem van phao và van điều áp đã sạch chưa.
- Trước khi sử dụng thiết bị, hãy kiểm tra xem vòng đệm cao su đã được lắp vào nắp đúng cách chưa.
- Đảm bảo rằng đáy nồi nấu và mâm nhiệt luôn sạch sẽ. Đảm bảo rằng phần trung tâm của mâm nhiệt có thể di động.
- Không cho thực phẩm vào thiết bị quá dấu MAX trong nồi nấu.
- Xin thực hiện theo các khuyến nghị về thể tích thực phẩm và nước để tránh nguy cơ sôi tràn, có thể làm hỏng thiết bị và gây thương tích cho người dùng.
- Đảm bảo đóng thiết bị đúng cách trước khi áp suất tăng lên.

5. Cách sử dụng an toàn – trong khi nấu

- Không cố mở nắp trước khi áp suất đã giảm xuống thích hợp. Không cố mở nắp trước khi van phao hạ xuống.
- Tuyệt đối không dùng lực cố mở thiết bị.
- Trong khi nấu và thoát hơi nước khi vừa nấu xong, thiết bị sẽ tỏa nhiệt và thoát hơi nước. Để mặt và tay cách xa thiết bị để tránh bị bỏng. Không chạm vào nắp trong khi nấu.
- Không di chuyển thiết bị khi đang có áp suất. Sử dụng tay cầm khi di chuyển thiết bị và đeo găng tay lót tay khi cần. Không cầm nắm trên nắp để nhắc thiết bị lên.
- Không được tháo nồi nấu ra khi thiết bị đang hoạt động.
- Trong khi nướng vàng, hãy cẩn thận để tránh bị bỏng do sự bắn tung khi bạn thêm thực phẩm hoặc nguyên liệu vào nồi nóng.

6. Cách sử dụng an toàn – sau khi nấu

- Khi mở nắp, luôn giữ nắp bằng nắm trên nắp. Đặt cánh tay song song với tay nắm bên. Nước sôi còn đọng lại giữa vòng đệm cao su và nắp có thể gây bỏng.
- Hãy cẩn thận để tránh bị bỏng do hơi nước thoát ra từ thiết bị khi mở nắp. Trước tiên, mở nắp nhẹ nhàng để hơi nước từ từ thoát ra.
- Không chạm vào các bộ phận nóng của thiết bị. Sau khi sử dụng, bề mặt mâm nhiệt có thể vẫn nóng trong vòng 2 giờ.

- Rút phích cắm ra khỏi ổ điện khi không sử dụng và trước khi vệ sinh. Để nguội trước khi lắp hoặc tháo các bộ phận.

7. Cách sử dụng an toàn – vệ sinh

- Lau sạch đáy nồi và mâm nhiệt sau mỗi lần sử dụng.
- Không được nhúng thiết bị vào trong nước.
- Để vệ sinh thiết bị, vui lòng tham khảo hướng dẫn sử dụng. Bạn có thể rửa nồi nấu và nắp bằng nước xà phòng nóng, không dùng máy rửa bát. Vệ sinh vỏ thiết bị bằng một miếng vải ẩm.

8. Việc cần làm trong trường hợp hư hỏng

- Không vận hành thiết bị bằng dây nguồn hoặc phích cắm bị hư hỏng hoặc sau khi thiết bị trục trặc hoặc hư hỏng theo bất kỳ cách nào. Gửi thiết bị đến Trung tâm bảo dưỡng được phê chuẩn gần nhất để kiểm tra, sửa chữa hoặc điều chỉnh.
- Nếu dây nguồn bị hỏng, phải để Trung tâm bảo dưỡng được phê chuẩn thay thế để tránh xảy ra nguy hiểm. Không thay thế dây nguồn đi kèm với các dây khác.
- Không làm hư hỏng vòng đệm cao su. Nếu bị hư hỏng, hãy để Trung tâm bảo dưỡng được phê chuẩn thay thế.
- Thay thế vòng đệm cao su 2 năm một lần hoặc sớm hơn nếu bạn thấy vòng đệm cao su bị mòn hoặc cần thay thế.
- Chỉ sử dụng các phụ tùng thay thế phù hợp với mẫu máy của bạn. Điều này đặc biệt quan trọng đối với vòng đệm cao su và nồi nấu.

- Chỉ sử dụng phụ kiện thay thế được bán tại Trung tâm bảo dưỡng được phê chuẩn.
- Sử dụng phụ kiện không được nhà sản xuất thiết bị khuyến dùng có thể gây thương tích.
- Không sử dụng các nồi nấu khác trong thiết bị thay cho nồi nấu được cung cấp. Chỉ thay nồi nấu bằng phụ kiện chính hãng được thiết kế để sử dụng cùng sản phẩm này.
- Tuân theo quy định hiện hành, trước khi tiêu hủy thiết bị không còn cần thiết, phải làm cho thiết bị không còn hoạt động (bằng cách rút phích cắm và ngắt dây nguồn).

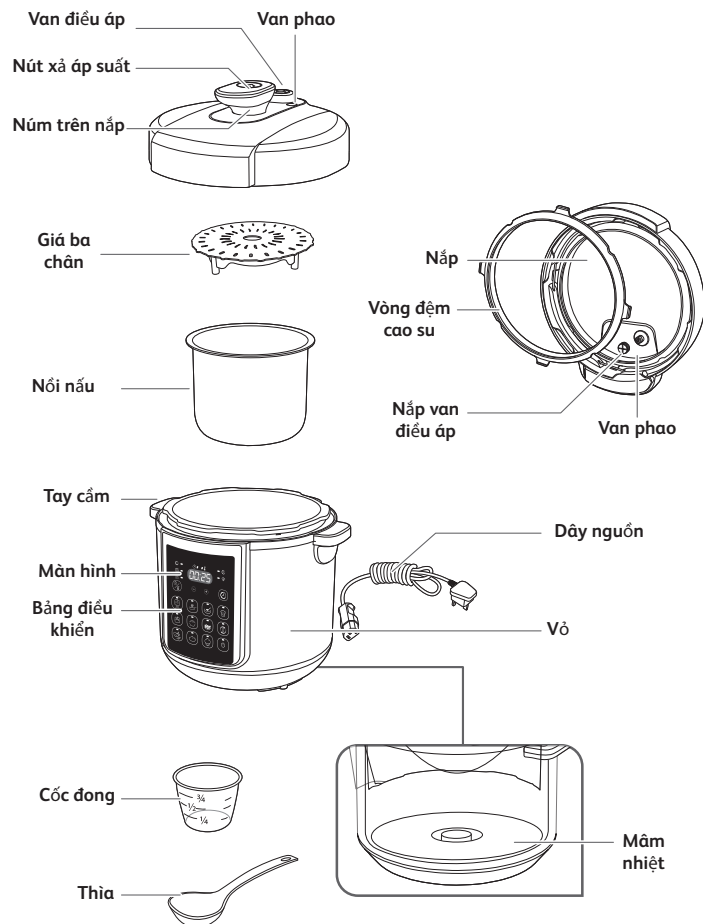
Bảo vệ môi trường là trên hết!

- ① Thiết bị của bạn có chứa kim loại quý có thể được tái chế hoặc tái sử dụng.
- ✕  Hãy thải bỏ thiết bị tại địa điểm thu gom rác thải dân dụng ở địa phương.

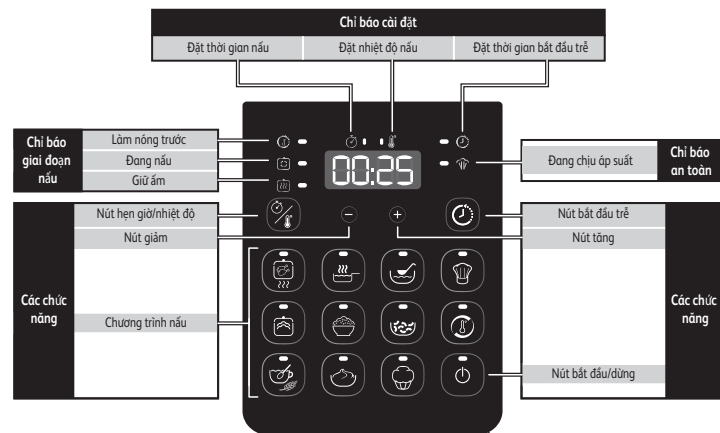
9. Khi nào áp dụng bảo hành?

- Bảo hành không áp dụng cho tình trạng hao mòn khác thường của nồi nấu.
- Đọc kỹ hướng dẫn trước khi sử dụng thiết bị lần đầu. Mọi mục đích sử dụng không tuân thủ các hướng dẫn này sẽ miễn trừ nhà sản xuất khỏi mọi trách nhiệm pháp lý và làm mất hiệu lực bảo hành.
- Trong trường hợp sử dụng cho mục đích thương mại, sử dụng không đúng cách hoặc không tuân theo hướng dẫn, nhà sản xuất không chịu trách nhiệm và bảo hành sẽ không được áp dụng.

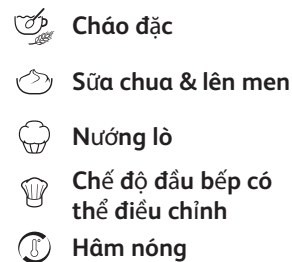
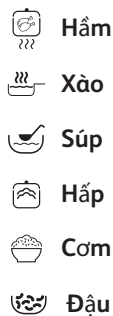
TẤT CẢ CÁC BỘ PHẬN SẢN PHẨM



LÀM QUEN VỚI BẢNG ĐIỀU KHIỂN



CHƯƠNG TRÌNH NẤU



THÔNG BÁO TRẠNG THÁI



Thông báo chào mừng khi bật thiết bị.



Màn hình hiển thị thời gian. Trong ví dụ này: 1 giờ 30 phút.



Màn hình hiển thị nhiệt độ. Trong ví dụ này: 114 độ C.



Cho biết chương trình có cài đặt nhiệt độ/thời gian tự động mặc định. Không thể sửa đổi.



Cho biết nhiệt độ đang tăng trong giai đoạn làm nóng trước.



Cho biết thiết bị đang được làm nóng trước.



Cho biết chương trình đã hoàn tất.



Cho biết thiết bị đang trong giai đoạn giữ ấm.



Cho biết chương trình đã bị gián đoạn.



Cho biết thiết bị đang ở chế độ chờ.

HƯỚNG DẪN CÁCH SỬ DỤNG & VỆ SINH

Bạn có thể thoải mái tham khảo các chỉ số được biểu thị dưới dạng (Hình x) trong phần Hướng dẫn sử dụng nhanh.

VN

TRƯỚC KHI SỬ DỤNG LẦN ĐẦU

1. Tháo bao bì ra

- Lấy thiết bị ra khỏi bao bì. Vui lòng dành thời gian đọc hướng dẫn sử dụng trước khi sử dụng lần đầu.
- Bóc hết nhãn dán quảng cáo (nếu có) ra khỏi thiết bị trước khi sử dụng lần đầu.

2. Mở nắp ra

- Để mở nắp, giữ núm trên nắp, xoay ngược chiều kim đồng hồ và nhắc nắp lên (Hình 1 & 2).

Lưu ý: Khi nhắc nắp lên, nồi nấu có thể vẫn gắn vào nắp. Điều này là bình thường và chứng minh rằng sản phẩm này kín hơi. Để ngăn nồi nấu rơi mạnh xuống sản phẩm khi mở nắp, hãy luôn mở nắp nhẹ nhàng.

- Hãy đặt thiết bị lên một bề mặt bằng phẳng. Tháo toàn bộ vật liệu và phụ kiện bảo hộ ra khỏi mặt trong của thiết bị (Hình 3).

3. Vệ sinh tất cả các bộ phận của thiết bị

3a. Vệ sinh nắp, nồi nấu và các phụ kiện

- Vệ sinh nắp, nồi nấu và các phụ kiện bằng miếng bọt biển mềm và nước xà phòng nóng (Hình 4).
- Làm khô nắp, nồi nấu và các phụ kiện (Hình 5)
- Không sử dụng bụi nhùi nhôm hoặc miếng bọt biển nhám để vệ sinh nồi nấu, vì có thể làm hư hại lớp phủ trong nồi nấu (Hình 40).
- Không được nhúng thiết bị vào trong nước (Hình 41).

- Nếu bạn vô tình nhúng thiết bị vào nước hoặc làm tràn nước trực tiếp trên mâm nhiệt, hãy mang thiết bị đến Trung tâm bảo dưỡng được phê chuẩn để sửa chữa.
- Không để nắp và nồi nấu vào máy rửa bát (Hình 42).
- Lưu ý rằng chỉ có thể rửa các phụ kiện: thìa, cốc đong và giá ba chân bằng máy rửa bát.

3b. Vệ sinh vòng đệm cao su

- Tháo vòng đệm cao su ra khỏi nắp và vệ sinh bằng miếng bọt biển mềm và nước xà phòng nóng (Hình 7 & 8).
- Lau khô cẩn thận.
- Đặt vòng đệm cao su vào nắp bằng cách ấn bốn vành vào bốn lỗ hở (Hình 9). Nhấn xuống thật chắc chắn để đảm bảo rằng các vành vừa khít sau thanh kim loại.
- Sau khi đặt vòng đệm cao su vào nắp, nếu mở nắp quá nhanh, nồi nấu có thể vẫn gắn vào nắp (Hình 37 & 38). Đợi vài giây để nồi nấu tự tách ra khỏi nắp (Hình 39).

Lưu ý: Điều này là bình thường và chứng minh rằng sản phẩm này kín hơi. Để ngăn nồi nấu rơi mạnh xuống sản phẩm khi mở nắp, hãy luôn mở nắp nhẹ nhàng.

CẢNH BÁO: Không sử dụng thiết bị khi không có vòng đệm cao su (Hình 44)

3c. Vệ sinh van

- Để vệ sinh van điều áp, tháo van điều áp ra khỏi ống ở trên nắp (Hình 10). Vệ sinh bằng miếng bọt biển mềm và nước xà phòng nóng (Hình 11). Sau khi khô, cẩn thận vệ sinh ống dẫn trước khi lắp van điều áp trở lại ống trên nắp (Hình 12). Đảm bảo rằng van điều áp được đặt đúng vị trí sao cho van có thể dịch lên, dịch xuống.

- Để vệ sinh nắp van điều áp, tháo nắp van điều áp ra khỏi mặt trong của nắp (Hình 13). Vệ sinh bằng miếng bọt biển mềm và nước xà phòng nóng (Hình 14). Sau khi khô, cẩn thận làm sạch ống dẫn trước khi vận nắp van điều áp trở lại mặt trong nắp (Hình 15).
- Để vệ sinh van phao, tháo vòng đệm van phao ra khỏi mặt trong nắp, lật nắp để van phao rơi ra khỏi nắp (Hình 16). Vệ sinh vòng đệm van phao và van phao bằng miếng bọt biển mềm và nước xà phòng nóng (Hình 17). Sau khi khô, lắp van phao trở lại nắp và đặt vòng đệm van phao trở lại vị trí (Hình 18). Đảm bảo rằng van phao được đặt đúng vị trí sao cho van có thể dịch lên, dịch xuống.

3d. Vệ sinh vỏ thiết bị

- Vệ sinh vỏ thiết bị bằng một miếng vải ẩm.
- Không được nhúng thiết bị vào trong nước (Hình 41).
- Lau sạch mâm nhiệt bằng vải khô.

HƯỚNG DẪN SỬ DỤNG

1. Cho nguyên liệu vào nồi nấu

- Lấy nồi nấu ra khỏi vỏ.
- Cho nguyên liệu vào nồi nấu.
- Vui lòng lưu ý rằng mức thức ăn và nước không được vượt quá dấu MAX trong nồi nấu (Hình 19).

2. Đặt nồi nấu vào trong vỏ

- Đảm bảo đáy của nồi nấu phải sạch và khô; và lấy hết thức ăn còn sót lại ra khỏi mâm nhiệt (Hình 20).
- Đặt nồi nấu vào trong vỏ (Hình 21).
- Không sử dụng thiết bị khi không có nồi nấu.

3. Đóng và khóa nắp

- Kiểm tra để đảm bảo vòng đệm cao su nằm chắc chắn trên nắp (Hình 43).

- Giữ núm trên nắp, đẩy nắp lên trên thiết bị và xoay núm theo chiều kim đồng hồ để khóa nắp (Hình 22).

4. Gắn van điều áp

- Đặt van điều áp đúng cách lên trên nắp (Hình 23). Vui lòng lưu ý rằng van sẽ hơi lỏng, điều này là bình thường.

5. Bật thiết bị

- Kéo hết dây nguồn ra, cắm một đầu vào vỏ thiết bị và đầu kia vào nguồn điện (Hình 24).
- Thiết bị phát ra tiếng “bíp”, màn hình nhấp nháy và hiển thị **HE110**.

6. Chọn và khởi chạy một chương trình nấu

- Mỗi chương trình có thời gian và nhiệt độ mặc định và yêu cầu cách đặt nắp cụ thể, vui lòng xem bảng chương trình nấu:

BẢNG CHƯƠNG TRÌNH NẤU

Biểu tượng chương trình nấu	Tên chương trình nấu	Thời gian nấu mặc định	Thời gian có thể điều chỉnh	Nhiệt độ mặc định	Nhiệt độ có thể điều chỉnh	Áp suất mặc định	Bắt đầu trễ từ 10 phút đến 12 giờ	Giữ ấm lên đến 24 giờ	Trạng thái nắp		
									Đóng và khóa nắp	Đóng nắp nhưng không khóa	Mở nắp
	Hâm	30 phút	từ 5 phút đến 2 giờ	114°C	Không	70Kpa	Có	Có	•		
	Xào	10 phút	từ 1 phút đến 1 giờ	160°C	có từ 140°C đến 160°C	Không	Không	Không			•
	Súp	12 phút	từ 1 phút đến 2 giờ	114°C	Không	70Kpa	Có	Có	•		
	Hấp	7 phút	từ 1 phút đến 1 giờ	114°C	Không	70Kpa	Có	Có	•		
	Cơm	8 phút	từ 1 phút đến 2 giờ	114°C	Không	70Kpa	Có	Có	•		
	Đậu	30 phút	từ 5 phút đến 2 giờ	114°C	Không	70Kpa	Có	Có	•		
	Cháo đặc	15 phút	từ 1 phút đến 2 giờ	100°C	Không	Không	Có	Có	•		
	Sữa chua & lên men	8 giờ	Từ 1 giờ đến 24 giờ	38°C	có từ 22°C đến 40°C	Không	Không	Không	•		
	Nướng lò	30 phút	từ 5 phút đến 2 giờ	160°C	có từ 100°C đến 160°C	Không	Có	Có		•	
	Chế độ nấu có thể điều chỉnh	30 phút	từ 5 phút đến 4 giờ	80°C	Có từ 40°C đến 160°C	Không	Không	Không	•	•	•
	Hâm nóng	4 phút	từ 1 phút đến 1 giờ	95°C	Không	Không	Có	Có		•	

*Chương trình nấu được cung cấp tùy theo mẫu máy

Lưu ý: Khi nấu, bạn có thể thấy hơi nước rò rỉ ra từ nắp, đặc biệt là từ van điều áp. Điều này là bình thường và xảy ra khi áp suất tích tụ. Vui lòng tham khảo các chỉ số từ Hướng dẫn bắt đầu nhanh (từ Hình 25 đến Hình 36).



Chương trình hầm

- Cho nguyên liệu vào nồi nấu, đồng thời đóng và khóa hoàn toàn nắp.
- Nhấn nút Chương trình hầm . Màn hình sẽ hiển thị thời gian nấu mặc định.
- Tùy chọn: Đặt thời gian mong muốn bằng cách nhấn $\ominus$ (để giảm thời gian) hoặc $\oplus$ (để tăng thời gian).
- Nhấn để bắt đầu chương trình nấu.
- Thiết bị bắt đầu giai đoạn làm nóng trước. Màn hình hiển thị theo tùy chọn & và đèn báo làm nóng trước bật.
- Khi giai đoạn làm nóng trước hoàn tất, thiết bị tự động chuyển sang giai đoạn nấu. Màn hình hiển thị thời gian đếm ngược và đèn báo đang nấu bật.
- Trong quá trình nấu, áp suất tích tụ trong thiết bị và đẩy van phao lên. Đèn báo đang chịu áp suất bật để thông báo rằng không thể mở nắp khi chưa xả áp suất.
- Khi kết thúc thời gian đếm ngược, thiết bị phát ra tiếng bíp và màn hình hiển thị .
- Sau vài giây, thiết bị sẽ tự động chuyển sang giai đoạn giữ ấm. Màn hình hiển thị và đèn báo đang giữ ấm bật.
- Nhấn trong 3 giây để dừng chương trình bất kỳ lúc nào.



Chương trình xào

- Nhấn nút Chương trình xào . Màn hình sẽ hiển thị thời gian nấu mặc định.
- Tùy chọn: Đặt thời gian mong muốn bằng cách nhấn $\ominus$ (để giảm thời gian) hoặc $\oplus$ (để tăng thời gian).
- Tùy chọn: Đặt nhiệt độ mong muốn bằng cách nhấn , đèn báo đặt nhiệt độ bật và màn hình hiển thị nhiệt độ mặc định. Sau đó nhấn $\ominus$ (để giảm nhiệt độ) hoặc $\oplus$ (để tăng nhiệt độ).
- Nhấn để bắt đầu chương trình nấu.

- Thiết bị bắt đầu giai đoạn làm nóng trước. Màn hình hiển thị theo tùy chọn & và đèn báo làm nóng trước bật.
- Khi giai đoạn làm nóng trước hoàn tất, thiết bị tự động chuyển sang giai đoạn nấu. Màn hình hiển thị thời gian đếm ngược và đèn báo đang nấu bật.
- Cho nguyên liệu vào nồi nấu và để mở nắp để xào.
- Khi kết thúc thời gian đếm ngược, thiết bị phát ra tiếng bíp và màn hình hiển thị .
- Sau vài giây, thiết bị sẽ tự động chuyển sang chế độ chờ. Màn hình hiển thị .
- Nhấn trong 3 giây để dừng chương trình bất kỳ lúc nào.



Chương trình súp

- Cho nguyên liệu vào nồi nấu, đồng thời đóng và khóa hoàn toàn nắp.
- Nhấn nút Chương trình súp . Màn hình sẽ hiển thị thời gian nấu mặc định.
- Tùy chọn: Đặt thời gian mong muốn bằng cách nhấn $\ominus$ (để giảm thời gian) hoặc $\oplus$ (để tăng thời gian).
- Nhấn để bắt đầu chương trình nấu.
- Thiết bị bắt đầu giai đoạn làm nóng trước. Màn hình hiển thị theo tùy chọn & và đèn báo làm nóng trước bật.
- Khi giai đoạn làm nóng trước hoàn tất, thiết bị tự động chuyển sang giai đoạn nấu. Màn hình hiển thị thời gian đếm ngược và đèn báo đang nấu bật.
- Trong quá trình nấu, áp suất tích tụ trong thiết bị và đẩy van phao lên. Đèn báo đang chịu áp suất bật để thông báo rằng không thể mở nắp khi chưa xả áp suất.
- Khi kết thúc thời gian đếm ngược, thiết bị phát ra tiếng bíp và màn hình hiển thị .
- Sau vài giây, thiết bị sẽ tự động chuyển sang giai đoạn giữ ấm. Màn hình hiển thị và đèn báo đang giữ ấm bật.
- Nhấn trong 3 giây để dừng chương trình bất kỳ lúc nào.



Chương trình Hấp

- Cho 150 ml nước (3/4 cốc) vào nồi nấu, đặt giá ba chân dưới đáy nồi nấu và cho nguyên liệu vào nồi. Đóng và khóa hoàn toàn nắp.
- Nhấn nút Chương trình hấp . Màn hình sẽ hiển thị thời gian nấu mặc định.
- Tùy chọn: Đặt thời gian mong muốn bằng cách nhấn (để giảm thời gian) hoặc (để tăng thời gian).
- Nhấn để bắt đầu chương trình nấu.
- Thiết bị bắt đầu giai đoạn làm nóng trước. Màn hình hiển thị theo tùy chọn & và đèn báo làm nóng trước bật.
- Khi giai đoạn làm nóng trước hoàn tất, thiết bị tự động chuyển sang giai đoạn nấu. Màn hình hiển thị thời gian đếm ngược và đèn báo đang nấu bật.
- Trong quá trình nấu, áp suất tích tụ trong thiết bị và đẩy van phao lên. Đèn báo đang chịu áp suất bật để thông báo rằng không thể mở nắp khi chưa xả áp suất.
- Khi kết thúc thời gian đếm ngược, thiết bị phát ra tiếng bíp và màn hình hiển thị .
- Sau vài giây, thiết bị sẽ tự động chuyển sang giai đoạn giữ ấm. Màn hình hiển thị và đèn báo đang giữ ấm bật.
- Nhấn trong 3 giây để dừng chương trình bất kỳ lúc nào.



Chương trình nấu cơm

- Cho nguyên liệu vào nồi nấu, đồng thời đóng và khóa hoàn toàn nắp.
- Nhấn nút Chương trình nấu cơm . Màn hình sẽ hiển thị thời gian nấu mặc định.
- Tùy chọn: Đặt thời gian mong muốn bằng cách nhấn (để giảm thời gian) hoặc (để tăng thời gian).

- Nhấn để bắt đầu chương trình nấu.
- Thiết bị bắt đầu giai đoạn làm nóng trước. Màn hình hiển thị theo tùy chọn & và đèn báo làm nóng trước bật.
- Khi giai đoạn làm nóng trước hoàn tất, thiết bị tự động chuyển sang giai đoạn nấu. Màn hình hiển thị thời gian đếm ngược và đèn báo đang nấu bật.
- Trong quá trình nấu, áp suất tích tụ trong thiết bị và đẩy van phao lên. Đèn báo đang chịu áp suất bật để thông báo rằng không thể mở nắp khi chưa xả áp suất.
- Khi kết thúc thời gian đếm ngược, thiết bị phát ra tiếng bíp và màn hình hiển thị .
- Sau vài giây, thiết bị sẽ tự động chuyển sang giai đoạn giữ ấm. Màn hình hiển thị và đèn báo đang giữ ấm bật.
- Nhấn trong 3 giây để dừng chương trình bất kỳ lúc nào.



Chương trình đậu

- Cho nguyên liệu vào nồi nấu, đồng thời đóng và khóa hoàn toàn nắp.
- Nhấn nút Chương trình đậu . Màn hình sẽ hiển thị thời gian nấu mặc định.
- Tùy chọn: Đặt thời gian mong muốn bằng cách nhấn (để giảm thời gian) hoặc (để tăng thời gian).
- Nhấn để bắt đầu chương trình nấu.
- Thiết bị bắt đầu giai đoạn làm nóng trước. Màn hình hiển thị theo tùy chọn & và đèn báo làm nóng trước bật.
- Khi giai đoạn làm nóng trước hoàn tất, thiết bị tự động chuyển sang giai đoạn nấu. Màn hình hiển thị thời gian đếm ngược và đèn báo đang nấu bật.
- Trong quá trình nấu, áp suất tích tụ trong thiết bị và đẩy van phao lên. Đèn báo đang chịu áp suất bật để thông báo rằng không thể mở nắp khi chưa xả áp suất.

- Khi kết thúc thời gian đếm ngược, thiết bị phát ra tiếng bíp và màn hình hiển thị .
- Sau vài giây, thiết bị sẽ tự động chuyển sang giai đoạn giữ ấm. Màn hình hiển thị và đèn báo đang giữ ấm bật.
- Nhấn trong 3 giây để dừng chương trình bất kỳ lúc nào.

Chương trình cháo đặc

- Cho nguyên liệu vào nồi nấu, đồng thời đóng và khóa hoàn toàn nắp.
- Nhấn nút Chương trình cháo đặc . Màn hình sẽ hiển thị thời gian nấu mặc định.
- Tùy chọn: Đặt thời gian mong muốn bằng cách nhấn (để giảm thời gian) hoặc (để tăng thời gian).
- Nhấn để bắt đầu chương trình nấu.
- Thiết bị bắt đầu giai đoạn làm nóng trước. Màn hình hiển thị theo tùy chọn & và đèn báo làm nóng trước bật.
- Khi giai đoạn làm nóng trước hoàn tất, thiết bị tự động chuyển sang giai đoạn nấu. Màn hình hiển thị thời gian đếm ngược và đèn báo đang nấu bật.
- Khi kết thúc thời gian đếm ngược, thiết bị phát ra tiếng bíp và màn hình hiển thị .
- Sau vài giây, thiết bị sẽ tự động chuyển sang giai đoạn giữ ấm. Màn hình hiển thị và đèn báo đang giữ ấm bật.
- Nhấn trong 3 giây để dừng chương trình bất kỳ lúc nào.

Chương trình sữa chua & lên men

Có thể sử dụng Chương trình sữa chua & lên men để làm sữa chua hoặc ủ bột nhồi/bánh mỳ.

- Khi làm sữa chua, cho nguyên liệu vào nồi nấu, đồng thời đóng và khóa hoàn toàn nắp.

- Khi ủ bột, bạn có thể nhào trực tiếp bột trong nồi nấu, sau đó đặt nồi nấu vào vỏ, đồng thời đóng và khóa hoàn toàn nắp.
- Nhấn nút Chương trình sữa chua & lên men . Màn hình sẽ hiển thị thời gian nấu mặc định.
- Tùy chọn: Đặt thời gian mong muốn bằng cách nhấn (để giảm thời gian) hoặc (để tăng thời gian).
- Tùy chọn: Đặt nhiệt độ mong muốn bằng cách nhấn , đèn báo đặt nhiệt độ bật và màn hình hiển thị nhiệt độ mặc định. Sau đó nhấn (để giảm nhiệt độ) hoặc (để tăng nhiệt độ).
- Nhấn để bắt đầu chương trình nấu.
- Thiết bị bắt đầu giai đoạn làm nóng trước. Màn hình hiển thị theo tùy chọn & và đèn báo làm nóng trước bật.
- Khi giai đoạn làm nóng trước hoàn tất, thiết bị tự động chuyển sang giai đoạn nấu. Màn hình hiển thị thời gian đếm ngược và đèn báo đang nấu bật.
- Khi kết thúc thời gian đếm ngược, thiết bị phát ra tiếng bíp và màn hình hiển thị .
- Sau vài giây, thiết bị sẽ tự động chuyển sang chế độ chờ. Màn hình hiển thị .
- Nhấn trong 3 giây để dừng chương trình bất kỳ lúc nào.

Chương trình nướng lò

- Cho nguyên liệu vào nồi nấu và đóng nhưng không khóa nắp.
- Nhấn nút Chương trình nướng lò . Màn hình sẽ hiển thị thời gian nấu mặc định.
- Tùy chọn: Đặt thời gian mong muốn bằng cách nhấn (để giảm thời gian) hoặc (để tăng thời gian).
- Tùy chọn: Đặt nhiệt độ mong muốn bằng cách nhấn , đèn báo đặt nhiệt độ bật và màn hình hiển thị nhiệt độ mặc định. Sau đó nhấn (để giảm nhiệt độ) hoặc (để tăng nhiệt độ).

- Nhấn  để bắt đầu chương trình nấu.
- Thiết bị bắt đầu giai đoạn làm nóng trước. Màn hình hiển thị theo tùy chọn  &  và đèn báo làm nóng trước  bật.
- Khi giai đoạn làm nóng trước hoàn tất, thiết bị tự động chuyển sang giai đoạn nấu. Màn hình hiển thị thời gian đếm ngược và đèn báo đang nấu  bật.
- Khi kết thúc thời gian đếm ngược, thiết bị phát ra tiếng bip và màn hình hiển thị .
- Sau vài giây, thiết bị sẽ tự động chuyển sang giai đoạn giữ ấm. Màn hình hiển thị  và đèn báo đang giữ ấm  bật.
- Nhấn  trong 3 giây để dừng chương trình bất kỳ lúc nào.



Chế độ đầu bếp có thể điều chỉnh

- Cho nguyên liệu vào nồi nấu, có thể đóng nắp hoặc không, tùy theo công thức.
- Nhấn nút Chế độ đầu bếp có thể điều chỉnh . Màn hình sẽ hiển thị thời gian nấu mặc định.
- Tùy chọn: Đặt thời gian mong muốn bằng cách nhấn  (để giảm thời gian) hoặc  (để tăng thời gian).
- Tùy chọn: Đặt nhiệt độ mong muốn bằng cách nhấn  đèn báo đặt nhiệt độ  bật và màn hình hiển thị nhiệt độ mặc định. Sau đó nhấn  (để giảm nhiệt độ) hoặc  (để tăng nhiệt độ).
- Nhấn  để bắt đầu chương trình nấu.
- Thiết bị bắt đầu giai đoạn làm nóng trước. Màn hình hiển thị theo tùy chọn  &  và đèn báo làm nóng trước  bật.
- Khi giai đoạn làm nóng trước hoàn tất, thiết bị tự động chuyển sang giai đoạn nấu. Màn hình hiển thị thời gian đếm ngược và đèn báo đang nấu  bật.
- Khi kết thúc thời gian đếm ngược, thiết bị phát ra tiếng bip và màn hình hiển thị .

- Sau vài giây, thiết bị sẽ tự động chuyển sang chế độ chờ. Màn hình hiển thị .
- Nhấn  trong 3 giây để dừng chương trình bất kỳ lúc nào.



Chương trình hâm nóng

- Cho nguyên liệu vào nồi nấu và đóng nhưng không khóa nắp.
- Nhấn nút Chương trình hâm nóng . Màn hình sẽ hiển thị thời gian nấu mặc định.
- Tùy chọn: Đặt thời gian mong muốn bằng cách nhấn  (để giảm thời gian) hoặc  (để tăng thời gian).
- Nhấn  để bắt đầu chương trình nấu.
- Thiết bị bắt đầu giai đoạn làm nóng trước. Màn hình hiển thị theo tùy chọn  &  và đèn báo làm nóng trước  bật.
- Khi giai đoạn làm nóng trước hoàn tất, thiết bị tự động chuyển sang giai đoạn nấu. Màn hình hiển thị thời gian đếm ngược và đèn báo đang nấu  bật.
- Khi kết thúc thời gian đếm ngược, thiết bị phát ra tiếng bip và màn hình hiển thị .
- Sau vài giây, thiết bị sẽ tự động chuyển sang giai đoạn giữ ấm. Màn hình hiển thị  và đèn báo đang giữ ấm  bật.
- Nhấn  trong 3 giây để dừng chương trình bất kỳ lúc nào.

7. Sử dụng chức năng bắt đầu trễ

Bắt đầu trễ có thể hữu ích khi cài đặt sẵn thiết bị để bắt đầu nấu sau.

- Trước tiên, chọn một chương trình theo các bước được mô tả bên trên trong phần 6.
- Trước khi bắt đầu chương trình đã chọn, nhấn . Đèn báo đặt thời gian bắt đầu trễ  bật và màn hình hiển thị thời gian mặc định để bắt đầu trễ.

- Tùy chọn: Đặt thời gian mong muốn bằng cách nhấn $\ominus$ (để giảm thời gian) hoặc $\oplus$ (để tăng thời gian).
- Nhấn $\odot$. Màn hình hiển thị thời gian đếm ngược để bắt đầu trễ.
- Khi hết thời gian đặt trước, thiết bị sẽ tự động bắt đầu nấu.

8. Mở nắp ra

- Không cố gắng mở nắp nếu van phao đang bật lên và đèn báo đang chịu áp suất  bật.
- Có thể xả áp suất theo 2 cách khi nấu xong:

Xả tự nhiên: Khi nấu xong hoặc sau khi dừng chương trình, thiết bị sẽ tự nguội và áp suất sẽ xả một cách tự nhiên. Trong khi xả tự nhiên, thức ăn có thể quá chín do áp suất còn lại trong nồi. Sử dụng tính năng xả thủ công để dừng quá trình nấu ngay lập tức.

Xả thủ công: Nhấn nút xả áp suất liên tục, ở trên nắp. Sẽ mất vài giây đến vài phút tùy thuộc vào lượng thức ăn bên trong nồi nấu (Hình 31).

CẢNH BÁO: Cẩn thận với hơi nước nóng thoát ra từ thiết bị. Để mặt và tay cách xa hơi nước bay ra (Hình 45).

- Để mở nắp, đặt cánh tay song song với tay nắm bên, giữ núm trên nắp, xoay ngược chiều kim đồng hồ và nhấc nắp lên (Hình 32 & 33).

CẢNH BÁO: Cẩn thận với hơi nước nóng thoát ra từ nồi nấu.

9. Rút phích cắm của thiết bị

- Sau khi sử dụng, rút phích cắm của thiết bị và để thiết bị nguội trong ít nhất 2 giờ trước khi vệ sinh.

10. Vệ sinh sau khi sử dụng

- Vệ sinh thiết bị sau mỗi lần sử dụng.
- Trước khi vệ sinh, để thiết bị nguội trong ít nhất 2 giờ.
- Để biết hướng dẫn vệ sinh, hãy tham khảo phần 3. Vệ sinh tất cả

các bộ phận của thiết bị trong phần TRƯỚC KHI SỬ DỤNG LẦN ĐẦU.

11. Mẹo bảo trì

- Để đảm bảo độ bền của nồi nấu theo thời gian, không cắt thức ăn trong nồi.
- Sử dụng các phụ kiện được cung cấp. Không sử dụng dụng cụ kim loại vì có thể gây hư hại lớp phủ trong nồi.
- Sau khi sử dụng, vòng đệm cao su có thể vẫn còn mùi thức ăn. Điều này là bình thường; silicon có những lỗ nhỏ sẽ mở ra khi tiếp xúc với nhiệt độ cao và đóng lại sau khi nhiệt độ giảm. Để khử mùi vòng đệm cao su, bạn có thể:
 - Đặt vòng đệm silicon vào máy rửa chén.
 - Cho 1 chén giấm, 1 chén nước và 1 trái chanh cắt thành miếng to vào nồi nấu và khởi chạy chương trình hấp trong vòng 2 phút, sau đó để bay hơi tự nhiên.
- Thay vòng đệm cao su 2 năm một lần hoặc sớm hơn trong trường hợp hư hỏng.

HƯỚNG DẪN XỬ LÝ SỰ CỐ KỸ THUẬT

Vấn đề	Lý do có thể	Giải pháp
Không thể mở nắp	Không thể mở do áp suất trong nồi nấu.	Áp suất trong nồi nấu đã được xả hoàn toàn nhưng van phao bị kẹt vì quá bẩn, do đó không thể dịch xuống.
	Nhấn liên tục vào nút xả áp suất để xả hết áp suất bên trong nồi nấu. Có thể mất vài phút để xả hết áp suất.	- Đảm bảo xả hết áp suất bằng cách để nguội thiết bị trong ít nhất 2 giờ. - Ấn nhẹ van phao xuống bằng cách nhét một que xiên hoặc một đồ vật dài vào trong lỗ van phao. Nếu không có tác dụng, hãy gửi thiết bị đến Trung tâm bảo dưỡng được phê chuẩn. - Để sử dụng lần sau, hãy vệ sinh và làm khô van phao.
Không thể đóng nắp	Vòng đệm cao su không được lắp đúng cách.	Lắp vòng đệm cao su đúng cách.
	Nồi nấu có chứa nguyên liệu nóng tạo ra hơi nước.	Chờ cho nguyên liệu trong nồi nấu nguội rồi đóng nắp lại.
	Van phao bị kẹt vì quá bẩn, do đó không thể dịch xuống.	- Ấn nhẹ van phao xuống bằng cách nhét một que xiên hoặc một đồ vật dài vào trong lỗ van phao. Nếu không có tác dụng, hãy gửi thiết bị đến Trung tâm bảo dưỡng được phê chuẩn. - Để sử dụng lần sau, hãy vệ sinh và làm khô van phao.
	Vị trí và/hoặc hướng đóng nắp không đúng.	Đóng nắp theo đúng hướng như trong hướng dẫn sử dụng.
Khi mở nắp, nồi nấu vẫn gắn vào nắp.	Vòng đệm cao su tạo ra hiệu ứng hút.	Nồi nấu sẽ tự tách ra khỏi nắp. Điều này là bình thường và chứng minh rằng sản phẩm này kín hơi. Để ngăn nồi nấu rơi mạnh xuống sản phẩm khi mở nắp, hãy luôn mở nắp nhẹ nhàng.

Vấn đề	Lý do có thể	Giải pháp
Áp suất xả mạnh từ van điều áp.	Van điều áp không nằm ở đúng vị trí.	Cẩn thận xoay/nhấn van điều áp để van rơi vào vị trí. Cẩn thận với hơi nước nóng. Đứng ở nơi an toàn và đeo găng tay chống nóng.
	Điều khiển áp suất bị hỏng dẫn đến việc xả áp.	Gửi thiết bị đến Trung tâm bảo dưỡng được phê chuẩn để sửa chữa.
Áp suất xả liên tục từ van phao.	Cặn trong van phao.	- Nhấn liên tục vào nút xả áp suất để xả hết áp suất bên trong nồi nấu. Có thể mất vài phút để xả hết áp suất. - Để thiết bị nguội trong ít nhất 2 giờ. - Vệ sinh và làm khô van phao trước khi bắt đầu nấu lại.
	Van phao bị kẹt.	- Nhấn liên tục vào nút xả áp suất để xả hết áp suất bên trong nồi nấu. Có thể mất vài phút để xả hết áp suất. - Để thiết bị nguội trong ít nhất 2 giờ. - Vệ sinh và làm khô van phao trước khi bắt đầu nấu lại.
Rò rỉ hơi nước từ nắp.	Vòng đệm cao su không được lắp đúng cách.	Tháo vòng đệm cao su, vệ sinh và lắp lại vào đúng vị trí.
	Vòng đệm cao su bị bẩn.	Tháo vòng đệm cao su, vệ sinh và lắp lại vào đúng vị trí.
	Vòng đệm cao su bị hỏng, hoặc viền của nồi nấu bị hỏng.	Gửi thiết bị đến Trung tâm bảo dưỡng được phê chuẩn để sửa chữa.
Thức ăn chưa chín	Tỉ lệ nguyên liệu rắn/lỏng không chính xác.	Hãy thử lại bằng cách tuân theo chính xác khối lượng trong công thức.
	Không có điện từ nguồn điện.	Kiểm tra mạch điện tại nhà bạn.

Vấn đề	Lý do có thể	Giải pháp
E0 hiển thị trên màn hình kỹ thuật số.	Công tắc áp suất bị hỏng.	Gửi thiết bị đến Trung tâm bảo dưỡng được phê chuẩn để sửa chữa.
E1 hiển thị trên màn hình kỹ thuật số.	Cảm biến nhiệt độ bị hỏng.	Gửi thiết bị đến Trung tâm bảo dưỡng được phê chuẩn để sửa chữa.
E2 hiển thị trên màn hình kỹ thuật số.	Đặt nắp không đúng cách cho chương trình nấu. Mỗi chương trình yêu cầu một cách đặt nắp cụ thể.	Kiểm tra và điều chỉnh cách đặt nắp theo yêu cầu của chương trình nấu, tham khảo bảng chương trình nấu trong phần 6 của hướng dẫn này. Bắt đầu lại chương trình sau khi đặt nắp đúng cách. Nếu vấn đề vẫn tiếp diễn, hãy gửi thiết bị đến Trung tâm bảo dưỡng được phê chuẩn để sửa chữa.

TEFAL RECOMMENDS SAFETY FIRST

Safety is our number one priority. We design and manufacture our product with high safety and technology standards. However, as with any electric appliance there are some potential risks, we therefore invite you to exercise a degree of care and to adhere to the following instructions.

EN

SAFETY INSTRUCTIONS

Take the time to read all the following instructions carefully and save them for future reference.

- Improper use of the appliance and its accessories may damage the appliance and cause injury.
- The appliance cooks food under pressure. Incorrect use may cause risks of burns due to steam.
- For your safety, this product conforms to all applicable standards and regulations (Low Voltage Directive, Electromagnetic Compatibility, Food Compliant Materials, Environment, ...).
- The heat source necessary for cooking is included in the appliance.

1. Where to use safely?

- Indoor use only.
- This appliance is intended for domestic household use only. It is not intended to be used in the following applications, and the guarantee will not apply for:
 - staff kitchen areas in shops, offices and other working environments;

- farm houses;
- by clients in hotels, motels and other residential type environments;
- bed and breakfast type environments.
- Do not place the appliance in a heated oven or on a hot hob. Do not place the appliance close to an open flame or a flammable object.
- Use on a flat and stable, heat resistant work surface, away from any water splashes.

2. Who to use safely?

- This appliance is not intended for use by persons (including children) with reduced physical, sensory or mental capabilities, or lack of experience and knowledge, unless they have been given supervision or instruction concerning use of the appliance by a person responsible for their safety.
- This appliance can be used by persons with reduced physical, sensory or mental capabilities or lack of experience and knowledge if they have been given supervision or instruction concerning use of the appliance in a safe way and if they understand the hazards involved.
- This appliance shall not be used by children. Keep the appliance and its power cord out of reach of children.
- Children shall not play with the appliance.
- Children should be supervised to ensure that they do not play with the appliance.

3. How to use safely – general usage?

- Do not use appliance for other than the intended purpose.
- Do not use the appliance to fry food in oil. Only browning is allowed.
- This appliance is not a steriliser. Do not use it to sterilise jars.
- This appliance is not intended to be operated by means of an external timer or separate remote-control system.
- To carry the appliance always use the two side handles on the housing of the appliance. Wear oven mitts if the appliance is hot. For more safety, make sure that the lid is locked before transporting the appliance.
- The bottom of the cooking pot and the heating plate should be in direct contact. Remove any object or food residue located between the cooking pot and the heating plate, it could affect performance
- Be aware that certain types of food, such as applesauce, cranberries, rhubarb, pearl barley, oatmeal or other cereals, split peas, noodles, or pasta can foam, froth and sputter, and clog the valves. Use caution when cooking these types of food and after use clean valves thoroughly.
- Be aware that certain recipes which include milk can foam, froth, overflow and clog the valves. Use caution when cooking these recipes and after use clean valves thoroughly.
- After cooking meat which has an outer layer of skin (such as ox tongue), which could swell with the effect of pressure, do not pierce the skin after cooking if it appears swollen: you could get burnt. Pierce it before cooking.

- Do not use the appliance empty, without its cooking pot or without ingredients inside the cooking pot. This could cause serious damage to the appliance.
- Do not fill up your appliance without its cooking pot.
- Caution: do not spill liquid on the plug.
- Do not heat the cooking pot with any other heat source than the heating plate of the appliance and do not use any other pot. Do not use the cooking pot with other appliances.
- Use the cooking pot in the appliance ONLY. Do not use it to cook on stovetops, in the oven etc.
- Use a plastic or wooden spoon to prevent any damage to the coating of the cooking pot. Do not cut food directly in the cooking pot.
- Do not touch the valves, except while cleaning and maintaining the appliance in accordance with the instructions given.
- Do not place any foreign objects in the valves and pressure release button. Do not replace the valves by yourself.
- Check regularly the ducts in the valves allowing the escape of steam to ensure that they are not blocked.
- Do not use a cloth or anything else between the lid and the housing to leave the lid ajar. This can permanently damage the sealing gasket.
- Do not let the power cord hang over the edge of table or counter; or touch hot surfaces.

4. How to use safely – before cooking?

- Before using your appliance, check that the float valve and the pressure limit valve are clean.
- Before using your appliance, check that the sealing gasket has been correctly installed in the lid.
- Make sure that the bottom of the cooking pot and the heating plate are always clean. Make sure that the central part of the heating plate is mobile.
- Do not fill your appliance more than the MAX marking in the cooking pot.
- Please follow the recommendations on the volume of food and water to avoid the risk of boiling over which can damage your appliance and cause injury.
- Make sure that the appliance is properly closed before bringing it up to pressure.

5. How to use safely – during cooking?

- Do not try to open the lid until the pressure has decreased sufficiently. Do not try to open the lid until the float valve is down.
- Never force the appliance open.
- During cooking and steam release at the end of cooking, the appliance releases heat and steam. Keep your face and hands away from the appliance to avoid burns. Do not touch the lid during cooking.
- Do not move the appliance when it is under pressure. Use the handles when moving it and wear oven mitts, if necessary. Do not use the lid knob to lift the appliance.

- Do not remove the cooking pot while the appliance is working.
- While browning, be careful of risks of burns caused by spattering when you add food or ingredients into the hot cooking pot.

6. How to use safely – after cooking?

- When you open the lid, always hold it by the lid knob. Position your arm parallel to the side handles. Boiling water could remain trapped between the sealing gasket and the lid and could cause burns.
- Be careful also about the risk of burns from the steam coming out of the appliance when you open the lid. First open the lid very slightly to allow the steam to escape gently.
- Do not touch hot parts of the appliance. After use, heating plate surface can remain hot for up to 2 hours.
- Unplug from outlet when not in use and before cleaning. Allow to cool before putting on or taking off parts.

7. How to use safely – cleaning?

- Wipe clean the bottom of the cooking pot and the heating plate after every use.
- Do not immerse the appliance in water.
- For cleaning your appliance, please refer to instructions for use. You can wash the cooking pot and the lid in soapy hot water, do not put them in the dishwasher. Clean the housing of the appliance using a damp cloth.

8. What to do in case of damage?

- Do not operate any appliance with a damaged power cord or plug or after the appliance malfunctions or has been damaged in any manner. Return appliance to the nearest Approved Service Centre for examination, repair or adjustment.
- If the power cord is damaged, it must be replaced by an Approved Service Centre in order to avoid a hazard. Do not replace the power cord supplied with other cords.
- Do not damage the sealing gasket. If it is damaged, have it replaced in an Approved Service Centre.
- Replace the sealing gasket every 2 years, or sooner if you see the sealing gasket is worn or in need of replacement.
- Use only the appropriate spare parts for your model. This is particularly important for the sealing gasket and the cooking pot.
- Use only spare parts sold in an Approved Service Centre.
- The use of accessory attachments not recommended by the appliance manufacturer may cause injuries.
- Do not use other cooking pots in the appliance in place of the provided cooking pot. Only replace the cooking pot with an original spare part designed to be used with this product.
- In accordance with current regulations, before disposing of an appliance no longer needed, the appliance must be rendered inoperative (by unplugging it and cutting off the power cord).

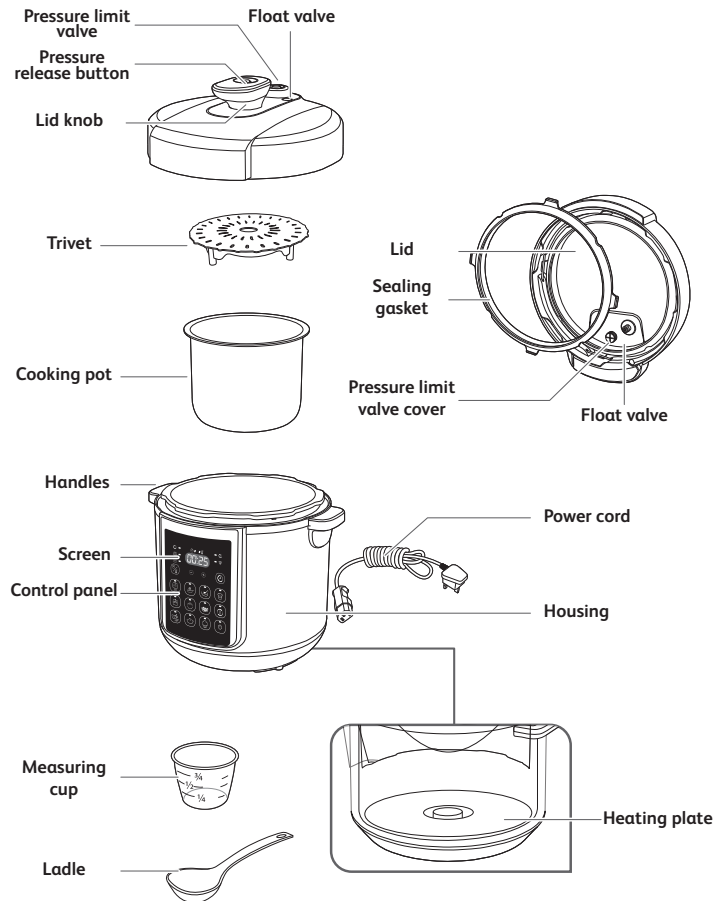
Environment protection first!

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

9. When does warranty apply?

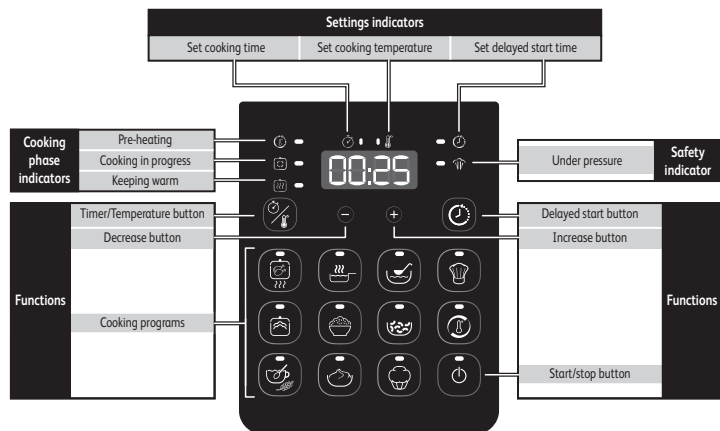
- The warranty does not cover the abnormal wear and tear of the cooking pot.
- Read these instructions for use carefully before using your appliance for the first time. Any use which does not conform to these instructions will absolve the manufacturer from any liability and void the warranty.
- In case of commercial use, inappropriate use or failure to comply with the instructions, the manufacturer accepts no responsibility and the guarantee does not apply.

ALL PARTS OF YOUR PRODUCT



EN

GETTING FAMILIAR WITH THE CONTROL PANEL



COOKING PROGRAMS



Stew



Stir-fry



Soup



Steam



Rice



Beans



Porridge



Yogurt & Ferment



Bake



Adjustable Chef Mode



Reheat

STATUS MESSAGES



Welcome message when appliance is turned on.



Time display. In this example: 1 hour 30 minutes.



Temperature display. In this example: 114 degrees Celsius.



Indicates that the program has a default automatic temperature/time setting. It cannot be modified.



Indicates that temperature is rising during pre-heating phase.



Indicates that the appliance is pre-heating.



Indicates that the program is finished.



Indicates that the appliance is in keep warm phase.



Indicates that the program has been interrupted.



Indicates that the appliance is in standby mode.

EN

HOW TO USE & CLEAN GUIDE

Feel free to refer to the figures indicated as (Fig.x) from Quick Start Guide part.

BEFORE FIRST USE

1. Remove packaging

- Take your appliance out of its packaging and please take time to read the instruction manual before first use.
- Remove promotional stickers (if any) from your appliance before first use.

2. Open the lid

- To open the lid, take hold of the lid knob, turn anti-clockwise and lift the lid up (Fig.1 & 2).

Note: When lifting the lid, it can happen that the cooking pot remains attached to the lid. It is normal and simply demonstrates a good hermeticity of the product. To avoid that the cooking pot falls heavily on the product when opening the lid, always open the lid gently.

- Place your appliance on a flat surface. Remove all protective materials and accessories from the inside of the appliance (Fig.3).

3. Clean all parts of the appliance

3a. Clean the lid, the cooking pot and the accessories

- Clean the lid, the cooking pot and the accessories with a soft sponge and soapy hot water (Fig.4).
- Dry off the lid, the cooking pot and the accessories (Fig.5)

- Do not use a scourer or abrasive sponge to clean the cooking pot as it could damage the coating in the cooking pot (Fig.40).
- Do not immerse the appliance in water (Fig.41).
- If you inadvertently immerse your appliance in water or spill water directly on the heating plate, take it to an Approved Service Centre for repair.
- Do not put the lid and the cooking pot in the dishwasher (Fig.42).
- Be aware, only the accessories: ladle, measuring cup and trivet are dishwasher safe.

3b. Clean the sealing gasket

- Remove the sealing gasket from the lid and clean it with a soft sponge and soapy hot water (Fig.7 & 8).
- Dry it off thoroughly.
- Place the sealing gasket in the lid by pressing the four flaps inside the four gaps (Fig.9). Press down firmly to ensure that the flaps are snug behind the metal bar.
- After placing the sealing gasket in the lid, if you open the lid too quickly, it can happen that the cooking pot remains attached to the lid (Fig.37 & 38). Wait few seconds for the cooking pot to free itself from the lid (Fig.39).

Note: It is normal and simply demonstrates a good hermeticity of the product. To avoid that the cooking pot falls heavily on the product when opening the lid, always open the lid gently.

WARNING: Never use your appliance without the sealing gasket (Fig.44)

3c. Clean the valves

- To clean the pressure limit valve, remove the pressure limit valve from the pipe on top of the lid (Fig.10). Clean it with a soft sponge and soapy hot water (Fig.11). Once dry, take care that the duct of the pipe is clean before plugging the pressure limit valve back on the pipe on top of the lid (Fig.12). Ensure that the pressure limit valve is well put in place, it must be able to move up and down.
- To clean the pressure limit valve cover, unscrew the limit valve cover from inside of the lid (Fig.13). Clean it with a soft sponge and soapy hot water (Fig.14). Once dry, take care that the duct of the pipe is clean before screwing the pressure limit valve cover back inside of the lid (Fig.15).
- To clean the float valve, remove the float valve gasket from inside of the lid, flip the lid so that the float valve can come out of the lid (Fig.16). Clean the float valve gasket and the float valve with a soft sponge and soapy hot water (Fig.17). Once dry, insert the float valve back on the lid and put the float valve gasket back in place (Fig.18). Ensure that the float valve is well put in place, it must be able to move up and down.

3d. Clean the housing of the appliance

- Clean the housing of the appliance using a damp cloth.
- Do not immerse the appliance in water (Fig.41).
- Wipe clean the heating plate using a dry cloth.

INSTRUCTIONS FOR USE

1. Place ingredients in the cooking pot

- Remove the cooking pot from the housing.
- Put ingredients into the cooking pot.
- Please note that the level of food and liquids should never exceed the MAX marking in the cooking pot (Fig.19).

2. Place the cooking pot in the housing

- Ensure the bottom of the cooking pot is clean and dry; and remove any food residue from the heating plate (Fig.20).
- Place the cooking pot into the housing (Fig.21).
- Never use your appliance without the cooking pot.

3. Close and lock the lid

- Check that the sealing gasket is securely placed in the lid (Fig.43).
- Take hold of the lid knob, place the lid on the appliance and turn it clockwise to lock it (Fig.22).

4. Attach the pressure limit valve

- Properly place the pressure limit valve on the lid (Fig.23). Please note that the valve will remain somewhat loose, it is normal.

5. Switch on the appliance

- Fully unwind the power cord, plug one end into the housing of the appliance and the other end into the mains (Fig.24).
- The appliance makes a 'beep' sound, the screen flashes and displays .

6. Select and launch a cooking program

- Each program has a default time and temperature and requires a specific lid position, please have a look at the cooking programs table:

COOKING PROGRAMS TABLE

Cooking program icon	Cooking program name	Default cooking time	Adjustable time	Default temperature	Adjustable temperature	Default pressure	Delayed start from 10min to 12h	Keep warm up to 24h	Lid status		
									Lid closed and locked	Lid closed but not locked	Lid open
	Stew	30min	from 5min to 2h	114C	No	70Kpa	Yes	Yes	•		
	Stir-fry	10min	from 1min to 1h	160C	Yes from 140C to 160C	No	No	No			•
	Soup	12min	from 1min to 2h	114C	No	70Kpa	Yes	Yes	•		
	Steam	7min	from 1min to 1h	114C	No	70Kpa	Yes	Yes	•		
	Rice	8min	from 1min to 2h	114C	No	70Kpa	Yes	Yes	•		
	Beans	30min	from 5min to 2h	114C	No	70Kpa	Yes	Yes	•		
	Porridge	15min	from 1min to 2h	100C	No	No	Yes	Yes	•		
	Yogurt & Ferment	8h	from 1h to 24h	38C	Yes from 22C to 40C	No	No	No	•		
	Bake	30min	from 5min to 2h	160C	Yes from 100C to 160C	No	Yes	Yes		•	
	Adjustable Chef Mode	30min	from 5min to 4h	80C	Yes from 40C to 160C	No	No	No	•	•	•
	Reheat	4min	from 1min to 1h	95C	No	No	Yes	Yes		•	

Note: When cooking, you may notice slight steam leakage from the lid, especially from the pressure limit valve. This is normal and occurs when pressure builds up.

Please refer to the figures from Quick Start Guide (from Fig.25 to Fig.36)



Stew program

- Place the ingredients in the cooking pot and completely close and lock the lid.
- Press Stew program button . The screen displays the default cooking time.
- Optional: Set the desired time by pressing  (to decrease time) or  (to increase time).
- Press  to start the cooking program.
- The appliance starts the pre-heating phase. The screen displays alternatively  &  and the pre-heating light indicator  turns on.
- When the pre-heating phase is completed, the appliance switches automatically to cooking phase. The screen displays the count down and the cooking in progress light indicator  turns on.
- During cooking process, pressure builds up in the appliance and pushes the float valve up. The under pressure light indicator  turns on to notify that the lid cannot be opened without releasing the pressure first.
- At the end of the count down, the appliance beeps and the screen displays .
- After a few seconds, the appliance will automatically switch to keep warm phase. The screen displays  and the keeping warm light indicator  turns on.
- Press  for 3 seconds to stop the program at any time.

Stir-fry program

- Press Stir-fry program button . The screen displays the default cooking time.
- Optional: Set the desired time by pressing  (to decrease time) or  (to increase time).
- Optional: Set the desired temperature by pressing  the set temperature light indicator  turns on and the screen displays the default temperature. Then press  (to decrease temperature) or  (to increase temperature).
- Press  to start the cooking program.
- The appliance starts the pre-heating phase. The screen displays alternatively  &  and the pre-heating light indicator  turns on.
- When the pre-heating phase is completed, the appliance switches automatically to cooking phase. The screen displays the count down and the cooking in progress light indicator  turns on.
- Place the ingredients in the cooking pot and keep the lid open to stir-fry.
- At the end of the count down, the appliance beeps and the screen displays .
- After a few seconds, the appliance will automatically switch to standby mode. The screen displays .
- Press  for 3 seconds to stop the program at any time.

Soup program

- Place the ingredients in the cooking pot and completely close and lock the lid.
- Press Soup program button . The screen displays the default cooking time.

- Optional: Set the desired time by pressing  (to decrease time) or  (to increase time).
- Press  to start the cooking program.
- The appliance starts the pre-heating phase. The screen displays alternatively  &  and the pre-heating light indicator  turns on.
- When the pre-heating phase is completed, the appliance switches automatically to cooking phase. The screen displays the count down and the cooking in progress light indicator  turns on.
- During cooking process, pressure builds up in the appliance and pushes the float valve up. The under pressure light indicator  turns on to notify that the lid cannot be opened without releasing the pressure first.
- At the end of the count down, the appliance beeps and the screen displays .
- After a few seconds, the appliance will automatically switch to keep warm phase. The screen displays  and the keeping warm light indicator  turns on.
- Press  for 3 seconds to stop the program at any time.

Steam program

- Place 150ml of water (3/4 cup) in the cooking pot, place the tri-vet at the bottom of the cooking pot and put your ingredients on it. Completely close and lock the lid.
- Press Steam program button . The screen displays the default cooking time.
- Optional: Set the desired time by pressing  (to decrease time) or  (to increase time).
- Press  to start the cooking program.

- The appliance starts the pre-heating phase. The screen displays alternatively  &  and the pre-heating light indicator  turns on.
- When the pre-heating phase is completed, the appliance switches automatically to cooking phase. The screen displays the count down and the cooking in progress light indicator  turns on.
- During cooking process, pressure builds up in the appliance and pushes the float valve up. The under pressure light indicator  turns on to notify that the lid cannot be opened without releasing the pressure first.
- At the end of the count down, the appliance beeps and the screen displays .
- After a few seconds, the appliance will automatically switch to keep warm phase. The screen displays  and the keeping warm light indicator  turns on.
- Press  for 3 seconds to stop the program at any time.



Rice program

- Place the ingredients in the cooking pot and completely close and lock the lid.
- Press Rice program button . The screen displays default cooking time.
- Optional: Set the desired time by pressing  (to decrease time) or  (to increase time).
- Press  to start the cooking program.
- The appliance starts the pre-heating phase. The screen displays alternatively  &  and the pre-heating light indicator  turns on.

- When the pre-heating phase is completed, the appliance switches automatically to cooking phase. The screen displays the count down and the cooking in progress light indicator  turns on.
- During cooking process, pressure builds up in the appliance and pushes the float valve up. The under pressure light indicator  turns on to notify that the lid cannot be opened without releasing the pressure first.
- At the end of the count down, the appliance beeps and the screen displays .
- After a few seconds, the appliance will automatically switch to keep warm phase. The screen displays  and the keeping warm light indicator  turns on.
- Press  for 3 seconds to stop the program at any time.



Beans program

- Place the ingredients in the cooking pot and completely close and lock the lid.
- Press Beans program button . The screen displays default cooking time.
- Optional: Set the desired time by pressing  (to decrease time) or  (to increase time).
- Press  to start the cooking program.
- The appliance starts the pre-heating phase. The screen displays alternatively  &  and the pre-heating light indicator  turns on.
- When the pre-heating phase is completed, the appliance switches automatically to cooking phase. The screen displays the count down and the cooking in progress light indicator  turns on.

- During cooking process, pressure builds up in the appliance and pushes the float valve up. The under pressure light indicator  turns on to notify that the lid cannot be opened without releasing the pressure first.
- At the end of the count down, the appliance beeps and the screen displays .
- After a few seconds, the appliance will automatically switch to keep warm phase. The screen displays  and the keeping warm light indicator  turns on.
- Press  for 3 seconds to stop the program at any time.

Porridge program

- Place the ingredients in the cooking pot and completely close and lock the lid.
- Press Porridge program button . The screen displays the default cooking time.
- Optional: Set the desired time by pressing  (to decrease time) or  (to increase time).
- Press  to start the cooking program.
- The appliance starts the pre-heating phase. The screen displays alternatively  &  and the pre-heating light indicator  turns on.
- When the pre-heating phase is completed, the appliance switches automatically to cooking phase. The screen displays the count down and the cooking in progress light indicator  turns on.
- At the end of the count down, the appliance beeps and the screen displays .

- After a few seconds, the appliance will automatically switch to keep warm phase. The screen displays  and the keeping warm light indicator  turns on.
- Press  for 3 seconds to stop the program at any time.

Yogurt & Ferment program

Yogurt & Ferment program can be used to make yogurt or raise bread/pastry dough.

- When making yogurt, place the ingredients in the cooking pot and completely close and lock the lid.
- When raising dough, you can knead the dough directly in the cooking pot then place the cooking pot in the housing and completely close and lock the lid.
- Press Yogurt & Ferment program button . The screen displays the default cooking time.
- Optional: Set the desired time by pressing  (to decrease time) or  (to increase time).
- Optional: Set the desired temperature by pressing  the set temperature light indicator  turns on and the screen displays the default temperature. Then press  (to decrease temperature) or  (to increase temperature).
- Press  to start the cooking program.
- The appliance starts the pre-heating phase. The screen displays alternatively  &  and the pre-heating light indicator  turns on.
- When the pre-heating phase is completed, the appliance switches automatically to cooking phase. The screen displays the count down and the cooking in progress light indicator  turns on.

- At the end of the count down, the appliance beeps and the screen displays .
- After a few seconds, the appliance will automatically switch to standby mode. The screen displays .
- Press  for 3 seconds to stop the program at any time.



Bake program

- Place the preparation in the cooking pot and close but don't lock the lid.
- Press Bake program button . The screen displays the default cooking time.
- Optional: Set the desired time by pressing  (to decrease time) or  (to increase time).
- Optional: Set the desired temperature by pressing  the set temperature light indicator  turns on and the screen displays the default temperature. Then press  (to decrease temperature) or  (to increase temperature).
- Press  to start the cooking program.
- The appliance starts the pre-heating phase. The screen displays alternatively  &  and the pre-heating light indicator  turns on.
- When the pre-heating phase is completed, the appliance switches automatically to cooking phase. The screen displays the count down and the cooking in progress light indicator  turns on.
- At the end of the count down, the appliance beeps and the screen displays .

- After a few seconds, the appliance will automatically switch to keep warm phase. The screen displays  and the keeping warm light indicator  turns on.
- Press  for 3 seconds to stop the program at any time.



Adjustable Chef mode

- Place the ingredients in the cooking pot and close the lid or not depending on your recipe.
- Press Adjustable Chef mode button . The screen displays the default cooking time.
- Optional: Set the desired time by pressing  (to decrease time) or  (to increase time).
- Optional: Set the desired temperature by pressing  the set temperature light indicator  turns on and the screen displays the default temperature. Then press  (to decrease temperature) or  (to increase temperature).
- Press  to start the cooking program.
- The appliance starts the pre-heating phase. The screen displays alternatively  &  and the pre-heating light indicator  turns on.
- When the pre-heating phase is completed, the appliance switches automatically to cooking phase. The screen displays the count down and the cooking in progress light indicator  turns on.
- At the end of the count down, the appliance beeps and the screen displays .
- After a few seconds, the appliance will automatically switch to standby mode. The screen displays .
- Press  for 3 seconds to stop the program at any time.



Reheat program

- Place the ingredients in the cooking pot and close but don't lock the lid.
- Press Reheat program button . The screen displays the default cooking time.
- Optional: Set the desired time by pressing (to decrease time) or (to increase time).
- Press to start the cooking program.
- The appliance starts the pre-heating phase. The screen displays alternatively & and the pre-heating light indicator turns on.
- When the pre-heating phase is completed, the appliance switches automatically to cooking phase. The screen displays the count down and the cooking in progress light indicator turns on.
- At the end of the count down, the appliance beeps and the screen displays .
- After a few seconds, the appliance will automatically switch to keep warm phase. The screen displays and the keeping warm light indicator turns on.
- Press for 3 seconds to stop the program at any time.

7. Use the delayed start function

Delayed start can be useful to preset the appliance to start cooking later.

- First select a program following the steps described above in part 6.
- Before starting the selected program, press . The set delayed start time light indicator turns on and the screen displays the default time for delayed start.

- Optional: Set the desired time by pressing (to decrease time) or (to increase time)
- Press . The screen displays the delayed start count down.

When preset time is elapsed, the appliance will start cooking automatically

8. Open the lid

- Do not attempt to open the lid if the float valve is up and if the under pressure light indicator is turned on.
- The pressure can be release in 2 different ways at the end of the cooking:

Natural release: At the end of the cooking or after stopping the program, the appliance will cool down by itself, and the pressure will release naturally. During natural release, food might over-cook due to the remaining pressure in the pot. Use manual release to stop cooking process immediately.

Manual release: Press continuously the pressure release button, on top of the lid. It will take a few seconds to a few minutes depending on the amount of food inside of the cooking pot (Fig.31).

WARNING: Be careful of the hot steam coming out from the appliance. Keep your face and hands away from the steam output (Fig.45).

- To open the lid, position your arm parallel to the side handles, take hold of the lid knob, turn anti-clockwise and lift the lid up (Fig.32 & 33).

WARNING: Be careful of the hot steam coming out from the cooking pot.

9. Unplug the appliance

- After usage, unplug the appliance and let it cool down for at least 2 hours before cleaning.

10. Clean after use

- Clean your appliance after each use.
- Before cleaning, let your appliance cool down for at least 2 hours.
- For cleaning instructions, refer to part 3. Clean all parts of the appliance in BEFORE FIRST USE section.

11. Maintenance tips

- To ensure the durability of the cooking pot time over time, do not cut food in it.
- Use the provided accessories. Do not use any metallic utensil as it could damage the coating in the pot.
- After usage, the sealing gasket may keep the smell of your dish. It is normal; silicone has little pores that open up when exposed to high temperature and close back once temperature drops. To eliminate the smell from the sealing gasket, you can:
 - Put the silicone ring in the dishwasher
 - Add 1 cup of vinegar, 1 cup of water and 1 lemon cut in large pieces into the cooking pot and launch a steam program for 2 minutes, then let the steam release naturally.
- Change the sealing gasket every 2 years or earlier in case of damage.

TECHNICAL TROUBLESHOOTING GUIDE

Problem	Possible reasons	Solutions
Unable to open lid	Unable to open because of pressure in the cooking pot.	Press continuously the pressure release button to remove the pressure inside of the cooking pot. It can take a few minutes until the pressure is fully released.
	Pressure in the cooking pot is fully released but the float valve is stuck because it is too dirty and therefore unable to move down.	a. Be sure the pressure is totally released by letting the appliance cool down for at least 2 hours. b. Gently push the float valve down by inserting a skewer or a long object into the float valve opening. If this does not work, send the appliance to an Approved Service Centre. c. For next use, please clean and dry off the float valve thoroughly.
Unable to close lid	The sealing gasket is not properly installed.	Install the sealing gasket properly.
	The cooking pot contains hot ingredients generating steam.	Wait for the ingredients in the cooking pot to cool down before trying to close the lid again.
	The float valve is stuck because it is too dirty and therefore unable to move down.	a. Gently push the float valve down by inserting a skewer or a long object into the float valve opening. If this does not work, send the appliance to an Approved Service Centre. b. For next use, please clean and dry off the float valve thoroughly.
	Position and or direction at which the lid was closed is incorrect.	Close the lid in the correct direction according to the instruction manual.
When opening the lid, the cooking pot remains attached to the lid.	The sealing gasket created a suction effect.	The cooking pot will free from the lid by itself. It is normal and simply demonstrates a good hermeticity of the product. To avoid that the cooking pot falls heavily on the product when opening the lid, always open the lid gently.

EN

Problem	Possible reasons	Solutions
Intense release of pressure from the pressure limit valve.	The pressure limit valve is in an incorrect position.	Carefully rotate/press the pressure limit valve to make it fall into place. Be careful of the hot steam. Position yourself safely and wear oven mitts.
	Faulty pressure control resulted in release of pressure.	Send the appliance to an Approved Service Centre for repair.
Continuous pressure release from the float valve.	Residue in the float valve.	a. Press continuously the pressure release button to remove the pressure inside of the cooking pot. It can take a few minutes until the pressure is fully released. b. Let the appliance cool down for at least 2 hours. c. Clean and dry off the float valve before restarting the cooking.
	The float valve is stuck.	a. Press continuously the pressure release button to remove the pressure inside of the cooking pot. It can take a few minutes until the pressure is fully released. b. Let the appliance cool down for at least 2 hours. c. Clean and dry off the float valve before restarting the cooking.
Steam leakage from lid.	The sealing gasket is not properly installed.	Remove the sealing gasket, clean it and reinstall it in the correct position.
	The sealing gasket is dirty.	Remove the sealing gasket, clean it and reinstall it in the correct position.
	The sealing gasket is damaged, or the edge of the cooking pot is damaged.	Send the appliance to an Approved Service Centre for repair.

Problem	Possible reasons	Solutions
Food is uncooked	Solid/liquid ingredients ratio is incorrect.	Try again by following precisely the quantities of the recipe.
	No electricity from the power supply.	Check your home electric circuit.
E0 displayed on the digital screen.	Pressure switch is faulty.	Send the appliance to an Approved Service Centre for repair.
E1 displayed on the digital screen.	The temperature sensor is faulty.	Send the appliance to an Approved Service Centre for repair.
E2 displayed on the digital screen.	The lid is not properly positioned for your cooking program. Each program requires a specific lid position.	Check and adjust the lid position required by your cooking program, refer to the cooking programs table in part 6 of this manual. Restart your program once the lid is correctly positioned. If the issue remains, send the appliance to an Approved Service Center for repair.

Tefal® T-fal®

INTERNATIONAL GUARANTEE

www.tefal.com

Date of purchase / Date d'achat / Fecha de compra / Købsdato / Ostopaivä / Kjøpsdato / Inköpsdatum / Ostukuupäev / Pirkuma datums / [sigijimo data] / Data zakupu / Datum izročitve blaga / Datum kupovine / Vársárlás dátuma / Data achizitiei / Дата на закупуване / Дата продажи / ღირებულების თარიღი / Дата продаж / Satyňganyň künü / 購入日 / 日付 / 구입일 / Datum na kupovanje :

Retailer name and address / Nom et adresse du revendeur / Nombre y dirección del minorista /
Forhandler navn og adresse / Jälleenmyyjän nimi ja osoite / Forhandler navn og adresse / Återförsäljarens namn och adress / Müüja kauplus ja aadress / Veikala nosaukums un adrese / Pardutošuvės pavadinimas ir adresas / Nazwa i adres sprzedawcy / Назва і адреса продавця / Назив в наслво трговине / Förgalmazó neve és címe / Numele și adresa vânzătorului / Търговски обект / Назва та адрес продавца / ლაგერის სახელი და მისამართი / Назаванье и адрес продавца / Сагүүшын агауи нам мекен-жай / 販売店名、住所 / 영수매처 명칭과 주소지 / 영수매처 이름과 주소 / Име и адреса на продавач :

Product reference / Ref / Produkt / Referencia del producto / Referencenummer / Tuotenumero / Artikelnummer / Produktreferens / Toote viitenumber / Produkta atsauces numurs / Gaminio numeris / Referenční číslo produktu / Oznaka proizvoda / Tip aparata / Készülék típusa / Cod produs / Model / Модель / Умбл / Модел / Ynrici / 製品フリールス番号 / 5 நாட்கள் குறிப்பு / 제품명 / Податоци за произвождот :

Distributor stamp / Cachet du distributeur / Sello del distribuidor / Forhandler stempel / Jälleenmyyjän leima / Forhandler stempel / Återförsäljarens stämpel / Tempel / Zimogs / Antspaudas / Pieczęć dystrybucyjna / Sprzedawcy / Pečat distributera / Pečat trgovine / Forgalmazó pecsétje / Stampila vānzātūrlu / Печат на търговския обект / Печата продавца / Чіпін / Печать продавца / Сатушының мөрі / 販売店印 / ตราประทับของพ่อค้า / வா்பதிச் சா / 소매점 직인 / Печат на дистрибутор :

WORLD

8020004753 - 1520009418 - 1520009432 - 1820003262

2017150418 - 2220003380

UPDATE 24/09/2019

TEFAL/T-FAL INTERNATIONAL GUARANTEE: COUNTRY LIST			
SMALL HOUSEHOLD APPLIANCES			
www.tefal.com			
			
ARGENTINA	0800-122-2732	2 años 2 years	GRUPE SEB ARGENTINA S.A. Billinghurst 1833 3° C1425DTK Capital Federal Buenos Aires
ՀԱՅԱՍՏԱՆ ARMENIA	010 55-76-07	2 տարի 2 years	SEB Ուկրաինա խումբի ընկերություն Խարկովի խճուղի, 175, Կիևի, 02121 Ուկրաինա
AUSTRALIA	1300307824	1 year	Grøpe SEB Australia PO Box 404 North Ryde, NSW, 1670
ÖSTERREICH AUSTRIA	01 890 3476	2 Jahre 2 years	GRUPE SEB DEUTSCHLAND GmbH Theodor-Stern-Kai 1 60596 Frankfurt
البحرين BAHRAIN	17716666	1 year	www.tefal-me.com
БЕЛАРУСЬ BELARUS	017 3164208	2 года 2 years	ЗАО «Группа СЕВ-Восток», Москва, 125171, Ленинградское шоссе, д.16А, строение 3, помещение XII
BELGIQUE BELGIE BELGIUM	070 23 31 59	2 ans 2 jaar 2 years	GRUPE SEB BELGIUM SA NV 25 avenue de l'Espérance - ZI 6220 Fleurus
BOSNA I HERCEGOVINA	Info-linija za potrošače 033 551 220	2 godine 2 years	SEB Development Predstavništvo u BiH Valtera Perića 6/I 71000 Sarajevo
BRASIL BRAZIL	11 2060 9777	1 ano 1 year	Seb Comercial gAv Jornalista Roberto Marinho, 85, 19º andar 04576 – 010 São Paulo - SP
БЪЛГАРИЯ BULGARIA	0700 10 330	2 години 2 years	Груп Себ България ЕООД бул. България 58 С, ет 9, офис 30 1680 София
CANADA	1-800-418-3325	1 an 1 year	Grøpe SEB Canada Inc. 36 Newmill Gate, Unit 2 Scarborough, ON M1V 0E2
CHILE	02 2 884 46 06	2 años 2 years	GRUPE SEB CHILE Comercial y Servicios Plus Service Ltda Avenida Santa Maria 0858, Providencia - Santiago
COLOMBIA	018000520022	2 años 2 years	GRUPE SEB COLOMBIA Apartado Aereo 172, Kilometro 1 Via Zipaquira Cajica Cundinamarca
HRVATSKA CROATIA	01 30 15 294	2 godine 2 years	SEB mku i p d.o.o. Sarajevska 29, 10000 Zagreb
ČESKÁ REPUBLIKA CZECH REPUBLIC	731 010 111	2 roky 2 years	Grøpe SEB ČR s.r.o. Futurama Business Park (budova A) Sokolovská 651/136a 186 00 Praha 6
DANMARK DENMARK	43 350 350	2 år 2 years	Grøpe SEB Denmark A/S Delta Park 37, 3. sal 2665 Vællensbæk Strand
مصر EGYPT	16622	سنة واحدة 1year	جروب سب ايجيبت القاهرة: ١٢١ شارع الحجاز، مصر الجديدة الإسكندرية: طريق ١ مايو، سموحة

EESTI ESTONIA	668 1286	2 aastat 2 years	Groupe SEB Polska Sp. z o.o. Gdański Business Center II D ul. Inflancka 4C 00-189 Warsaw
SUOMI FINLAND	09 8946 150	2 vuotta 2 years	Groupe SEB Finland OY Pakkalankuja 6 01510 Vantaa
FRANCE Continentale + Guadeloupe, Martinique, Réunion, St-Martin	09 74 50 47 74	2 ans 2 years	GROUPE SEB France Service Consommateur Tefal 112 Ch. Moulin Carron, TSA 92002 69134 ECULLY Cedex
DEUTSCHLAND GERMANY	0212 387 400	2 Jahre 2 years	GROUPE SEB DEUTSCHLAND GmbH Theodor-Stern-Kai 1 60596 Frankfurt
ΕΛΛΑΔΑ GREECE	2106371251	2 χρόνια 2 years	SEB GROUPE ΕΛΛΑΔΟΣ Α.Ε. Καβαλιεράτου 7 Τ.Κ. 145 64 Κ. Κηφισιά
香港 HONG KONG	8130 8998	1 year	SEB ASIA Ltd. 9/F, South Block, Skyway House 3 Sham Mong Road, Tai Kok Tsui, Kowloon Hong-Kong
MAGYARORSZÁG HUNGARY	06 1 801 8434	2 év 2 years	GROUPE SEB CENTRAL-EUROPE Kft. 2040 Budaörs, Puskás Tivadar út 14
INDIA	1860-200-1232	2 years	Groupe SEB India (P) Limited C-67, 3RD FLOOR, DDA SHEDS, OKHLA PHASE 1, NEW DELHI – 110020, INDIA
INDONESIA	+62 21 5793 7007	1 year	PT GROUPE SEB INDONESIA MSD TCC Batavia Bld, Jl. K.H. Mas Mansyur No. 126, Karet Tengsin, Tanah Abang, Kota Jakarta Pusat, Daerah Khusus Ibukota Jakarta 10250, Indonesia
ITALIA ITALY	1 99 207 354	2 anni 2 years	GROUPE SEB ITALIA S.p.A. Via Montefeltro, 4 20156 Milano
日本 JAPAN	0570-077772	1年 1 year	株式会社 グループセブ ジャパン 〒107-0062 東京都港区南青山1-1-1 新青山ビル 東館4階
الأردن JORDAN	5665505	1 year	www.tefal-me.com
ҚАЗАҚСТАН KAZAKHSTAN	727 378 39 39	2 жыл 2 years	ЖАҚ "ГРУППА СЕБ-ВОСТОК", Мәскеу, 125171, Ленинград тас жолы, 16А үй, 3- құрылыс, XII-ғимарат
한국 KOREA	080-733-7878	1 year	(유)그룹 세브 코리아 서울특별시 종로구 종로1길 50, 더케이호텔타워 B동 14층 03142
الكويت KUWAIT	1807777 Ext :2104	1 year	www.tefal-me.com
LATVJA LATVIA	6 616 3403	2 gadi 2 years	Groupe SEB Polska Sp. z o.o. Gdański Business Center II D ul. Inflancka 4C 00-189 Warsaw
لبنان LEBANON	4414727	1 year	www.tefal-me.com
LIETUVA LITHUANIA	5 214 0057	2 metai 2 years	Groupe SEB Polska Sp. z o.o. Gdański Business Center II D ul. Inflancka 4C 00-189 Warsaw

LUXEMBOURG	0032 70 23 31 59	2 ans 2 years	GROUPE SEB BELGIUM SA NV 25 avenue de l'Espérance - ZI 6220 Fleurus
МАКЕДОНИЈА MACEDONIA	(02) 20 50 319	2 години 2 years	Груп Себ България ЕООД бул. България 58 С, ет 9, офис 30 1680 София
MALAYSIA	603 7802 3000	2 years	GROUPE SEB MALAYSIA SDN. BHD Unit No. 402-403, Level 4, Uptown 2, No. 2, Jalan SS21/37, Damansara Uptown, 47400, Petaling Jaya, Selangor D.E. Malaysia
MEXICO	(55) 52839354	1 año 1 year	Groupe Seb México S.A. de C.V. Calle Boulevard Miguel de Cervantes, Saavedra No 169 Piso 9, Col Ampliación Granada, C.P. 11520, Ciudad de México
MOLDOVA	22 224035	2 роки 2 years	ТОВ «Груп СЕБ Україна», Харківське шосе, 175, Київ, 02121, Україна
NEDERLAND The Netherlands	0318 58 24 24	2 jaar 2 years	GROUPE SEB NEDERLAND B.V. De Schutterij 27 3905 PK Veenendaal
NEW ZEALAND	0800 700 711	1 year	GROUPE SEB NEW ZEALAND PO Box 17 – 298, Greenlane, 1546 Auckland New Zealand
NORGE NORWAY	22 96 39 30	2 år 2 years	Groupe SEB Norway AS Lilleakerveien 6d, 5 etg 0283, Oslo
سلطنة عُمان OMAN	24703471	1 year	www.tefal-me.com
POLSKA POLAND	801 300 420 koszt jak za połączenie lokalne	2 lata 2 years	Groupe SEB Polska Sp. z o.o. Gdański Business Center II D ul. Inflancka 4C 00-189 Warsaw
PORTUGAL	808 284 735	2 anos 2 years	GROUPE SEB IBERICA SA Urb. da Matinha Rua Projectada à Rua 3 Bloco1 - 3° B/D 1950 - 327 Lisboa
قطر QATAR	44485555	1 year	www.tefal-me.com
REPUBLIC OF IRELAND	01 677 4003	2 years	GROUPE SEB IRELAND Unit B3 Aerodrome Business Park, College Road, Rathcoole, Co. Dublin
ROMANIA	0 21 316 87 84	2 ani 2 years	GROUPE SEB ROMANIA Str. Ernil Pangratti nr. 13 011881 Bucuresti
РОССИЯ RUSSIA	495 213 32 30	2 года 2 years	ЗАО «Группа СЕБ-Восток», Москва, 125171, Ленинградское шоссе, д.16А, строение 3, помещение XII
المملكة العربية السعودية SAUDI ARABIA	920023701	2 years	www.tefal-me.com
SRBIJA SERBIA	060 0 732 000	2 godine 2 years	SEB Developpement Dorda Stanojevića 11b 11070 Novi Beograd
SINGAPORE	6550 8900	2 years	GROUPE SEB (Singapore) Pte. Ltd. 3A International Business Park #12-04/05, ICON@IBP Singapore 609935
SLOVENSKO SLOVAKIA	232 199 930	2 roky 2 years	GROUPE SEB Slovensko, spol. s r.o. Cesta na Senec 2/A 821 04 Bratislava

SLOVENIJA SLOVENIA	02 234 94 90	2 leti 2 years	GROUPE SEB Slovensko, spol. s r.o. Cesta na Senec 2/A 821 04 Bratislava
ESPAÑA SPAIN	933 06 37 65	2 años 2 years	GROUPE SEB IBERICA S.A. C/ Almogàvers, 119-123, Complejo Eourban 08018 Barcelona
SVERIGE SWEDEN	08 629 25 00	2 år 2 years	TEFAL - OBH Nordica Group AB Löfströms Allé 5 172 66 Sundbyberg
SUISSE SCHWEIZ SWITZERLAND	044 837 18 40	2 ans 2 Jahre 2 years	GROUPE SEB SCHWEIZ GmbH Thurgauerstrasse 105 8152 Glattpark
ประเทศไทย THAILAND	02 765 6565	2 years	GROUPE SEB THAILAND 2034/66 Italthai Tower, 14th Floor, n° 14-02, New Petchburi Road, Bangkapi, Huaykwang, Bangkok, 10320
TÜRKİYE TURKEY	444 40 50	2 YIL 2 years	GROUPE SEB ISTANBUL AS Dereboyu Cd. Bilim Sk. Sun Plaza no:5 K:2 Maslak 34398 Istanbul
الإمارات العربية المتحدة UAE	8002272	1 year	www.tefal-me.com
Україна UKRAINE	044 300 13 04	2 роки 2 years	ТОВ «Грун СЕБ Україна», Харьківське шосе, 175, Київ, 02121, Україна
UNITED KINGDOM	0345 602 1454	2 years	GROUPE SEB UK LTD Riverside House, Riverside Walk Windsor, Berkshire, SL4 1NA
U.S.A.	800-395-8325	1 year	GROUPE SEB USA 2121 Eden Road Millville, NJ 08332
VIETNAM	1800-555521	2 năm 2 years	Vietnam Fan Joint Stock Company 25 Nguyen Thi Nho Str, Ward 9, Tan Binh Dist, HCM city

www.tefal.com

24/09/2019

TEFAL/T-FAL* INTERNATIONAL LIMITED GUARANTEE : www.tefal.com

English

This product is repairable by TEFAL/T-FAL*, during and after the guarantee period.

Accessories, consumables and end-user replaceable parts can be purchased, if locally available, as described on the TEFAL/T-FAL internet site www.tefal.com

The Guarantee:** TEFAL/T-FAL guarantees this product against any manufacturing defect in materials or workmanship during the guarantee period within those countries*** as stated in the attached country list, starting from the initial date of purchase or delivery date. The international manufacturer's guarantee covers all costs related to restoring the proven defective product so that it conforms to its original specifications, through the repair or replacement of any defective part and the necessary labour. At TEFAL/T-FAL's choice, an equivalent or superior replacement product may be provided instead of repairing a defective product. TEFAL/T-FAL's sole obligation and your exclusive resolution under this guarantee are limited to such repair or replacement.

Conditions & Exclusions: TEFAL/T-FAL shall not be obliged to repair or replace any product which is not accompanied by a valid proof of purchase. The product can be taken directly in person or must be adequately packaged and returned, by recorded delivery (or equivalent method of postage), to a TEFAL/T-FAL authorised service centre. Full address details for each country's authorised service centres are listed on TEFAL/T-FAL website (www.tefal.com) or by calling the appropriate consumer Service centre set out in the attached country list. In order to offer the best possible after-sales service and constantly improve customer satisfaction, TEFAL/T-FAL may send a satisfaction survey to all customers who have had their product repaired or exchanged in a TEFAL/T-FAL authorised service centre.

This guarantee applies only for products purchased and used for domestic purposes and will not cover any damage which occurs as a result of misuse, negligence, failure to follow TEFAL/T-FAL instructions, or a modification or unauthorised repair of the product, faulty packaging by the owner or mishandling by any carrier. It also does not cover normal wear and tear, maintenance or replacement of consumable parts, or the following:

- using the wrong type of water or consumable
- mechanical damages, overloading
- ingress of water, dust or insects into the product (excluding appliances with features specifically designed for insects)
- damage as a result of lightning or power surges
- scaling (any de-scaling must be carried out according to the instructions for use)
- accidents including fire, flood, etc.
- damage to any glass or porcelain ware in the product
- damages or poor results specifically due to wrong voltage or frequency as stamped on the product ID or specification
- professional or commercial use

Consumer Statutory Rights: This international TEFAL/T-FAL guarantee does not affect the Statutory Rights a consumer may have or those rights that cannot be excluded or limited, nor rights against the retailer from which the consumer purchased the product. This guarantee gives a consumer specific legal rights, and the consumer may also have other legal rights which vary from State to State or Country to Country. The consumer may assert any such rights at his sole discretion.

***Where a product purchased in a listed country and then used in another listed country, the international TEFAL/T-FAL guarantee duration is the period for the country of usage, even if the product was purchased in a listed country with a longer guarantee duration. The repair process may require a longer time if the product is not locally sold by TEFAL/T-FAL in the country of usage. If the product is not repairable in the new country of usage, the international TEFAL/T-FAL guarantee is limited to a replacement by a similar or alternative product at similar cost, where possible. **TEFAL household appliances appear under the T-FAL brand in some territories like America and Japan. TEFAL/T-FAL are registered trademarks of Groupe SEB.

Please keep this document for your reference should you wish to make a claim under the guarantee.

**For Australia only:

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.

****For India only:** Your Tefal product is guaranteed for 2 years. The guarantee covers exclusively the repair of a defective product, but at TEFAL's choice, a replacement product may be provided instead of repairing a defective product. It is mandatory that the consumer, to have his product repaired, has to log a service request on the dedicated Smartphone application TEFAL SERVICE APP or by calling TEFAL Consumer Care Center at **1860-200-1232, Opening hours Mon-Sat 09 AM to 06 PM**. Products returned by Post will not be covered by the guarantee. As a proof of purchase consumer needs to provide both this stamped guarantee card and tax invoice.

TEFAL/T-FAL* INTERNATIONAL LIMITED GUARANTEE : www.tefal.com

Tiếng Việt / Vietnamese

Sản phẩm này được TEFAL/T-FAL sửa chữa trong và sau thời gian bảo hành.

Có thể mua các phụ kiện, hàng tiêu dùng và vật tư có thể thay thế nếu có sẵn tại các quốc gia như mô tả trên trang web của TEFAL/T-FAL www.tefal.com

Bảo hành: TEFAL/T-FAL đảm bảo sản phẩm này không có bất kỳ khuyết điểm sản xuất hoặc tay nghề trong thời gian bảo hành tại các quốc gia *** như đã nêu trong danh sách quốc gia ở trang cuối của hướng dẫn sử dụng. Bất đầu từ ngày đầu tiên mua hàng hoặc từ ngày nhận hàng.

Việc bảo hành của các sản phẩm xuất xứ từ các quốc gia khác không áp dụng cho các sản phẩm được chuyển đổi từ các quốc gia khác sang Việt Nam. Việc bảo hành của các sản phẩm xuất xứ từ các quốc gia khác không áp dụng cho các sản phẩm được chuyển đổi từ các quốc gia khác sang Việt Nam. Việc bảo hành của các sản phẩm xuất xứ từ các quốc gia khác không áp dụng cho các sản phẩm được chuyển đổi từ các quốc gia khác sang Việt Nam.

Điều kiện bảo hành & Ngoại trừ: TEFAL/T-FAL sẽ không có nghĩa vụ sửa chữa hoặc thay thế bất kỳ sản phẩm nào không kèm theo chứng minh mua hợp lệ. Sản phẩm có thể được trực tiếp mang đến người hoặc phải được gói đúng và gửi trả về, xác nhận báo phát (hoặc hình thức tương đương của bưu chính), cho trung tâm dịch vụ uy quyền của TEFAL/T-FAL. Chi tiết địa chỉ của các trung tâm dịch vụ uy quyền ở từng quốc gia được liệt kê trên trang web của TEFAL/T-FAL hoặc điện thoại trung tâm dịch vụ khách hàng theo Danh mục Quốc gia được kèm theo.

Để cung cấp dịch vụ hậu mãi tốt nhất và không ngừng nâng cao sự hài lòng của khách hàng, TEFAL/T-FAL có thể sẽ khảo sát sự hài lòng của khách hàng đã sử dụng dịch vụ hậu mãi của các trung tâm dịch vụ uy quyền TEFAL/T-FAL*.

Bảo hành này chỉ áp dụng cho các sản phẩm đã mua và sử dụng cho mục đích gia dụng và sẽ không bao gồm bất kỳ thiệt hại nào có thể xảy ra do kết quả của việc sử dụng sai, bất cẩn, không theo các hướng dẫn của TEFAL/T-FAL, hoặc sửa đổi trái phép hoặc sửa chữa sản phẩm, bao bì bị lỗi do chủ sở hữu hoặc do hàng vận chuyển xử lý sai. Không bao gồm hao mòn thông thường, bảo dưỡng hoặc thay thế các bộ phận tiêu thụ, hoặc như sau:

- Sử dụng nguồn nước không phù hợp hoặc tiêu hao
- Thiết hại về cơ học, quá tải, điện áp.
- Cẩn thận khi sử dụng sản phẩm để tránh bị thương (đặc biệt là sử dụng)
- Tai nạn bao gồm hỏa hoạn, lũ lụt, sét, động đất, v.v.
- Thiết hại đến bất kỳ bộ phận thủy tinh hoặc sứ
- Sử dụng chuyển động hoặc tương tự
- Thiết hại hoặc kết quả xấu đặc biệt do điện áp sai hoặc tần số sai với nhãn ghi trên sản phẩm hoặc đặc tính kỹ thuật.
- Nước, bột bẩn và cặn trong xâm nhập vào bên trong sản phẩm (trừ các thiết bị có các tính năng được thiết kế đặc biệt cho cặn trong)

Quyền lợi hợp pháp của người tiêu dùng: Bảo hành sản phẩm TEFAL/T-FAL quốc tế không ảnh hưởng đến quyền lợi pháp định, người tiêu dùng có thể có những quyền không thể loại trừ hoặc hạn chế, có quyền khiếu nại nhà bán lẻ nơi người tiêu dùng mua sản phẩm. Bảo hành này cho người tiêu dùng quyền lợi hợp pháp riêng biệt, và người tiêu dùng cũng có thể có quyền hợp pháp khác biệt từ Bảng này đến Bảng khác quốc gia này đến Quốc gia khác. Người tiêu dùng có thể đòi quyền lợi do dựa trên quyết định của mình.

* Thiết bị gia dụng TEFAL xuất hiện dưới thương hiệu T-FAL ở một số vùng lãnh thổ như Mỹ và Nhật Bản. TEFAL/T-FAL là thương hiệu đã đăng ký của Groupe SEB.

*** Trong trường hợp sản phẩm được mua ở một quốc gia được liệt kê trong danh sách và sau đó được sử dụng tại một quốc gia khác được liệt kê, thì thời hạn bảo hành của TEFAL/T-FAL quốc tế cần căn cứ vào thời gian quy định tại quốc gia khách hàng sử dụng sản phẩm, ngay cả khi sản phẩm đã được mua tại một quốc gia được liệt kê trong danh sách với thời hạn bảo hành khác nhau. Quy trình sửa chữa của các sản phẩm không được TEFAL/T-FAL bán tại quốc gia đó. Nếu sản phẩm không thể sửa chữa tại quốc gia mới, thì TEFAL/T-FAL quốc tế sẽ hạn chế việc thay thế sản phẩm bằng một sản phẩm tương tự hoặc thay thế bằng một sản phẩm có chi phí tương đương, nếu có thể.

Hãy giữ tài liệu này để tham khảo và xuất trình khi bạn có yêu cầu bảo hành sản phẩm

Tefal®

www.tefal.com