

Tefal®

ClipsoMinut® Perfect

ClipsoMinut® Duo

ClipsoMinut® Easy

FR

EN

EL

AR

FA

ZH

ES



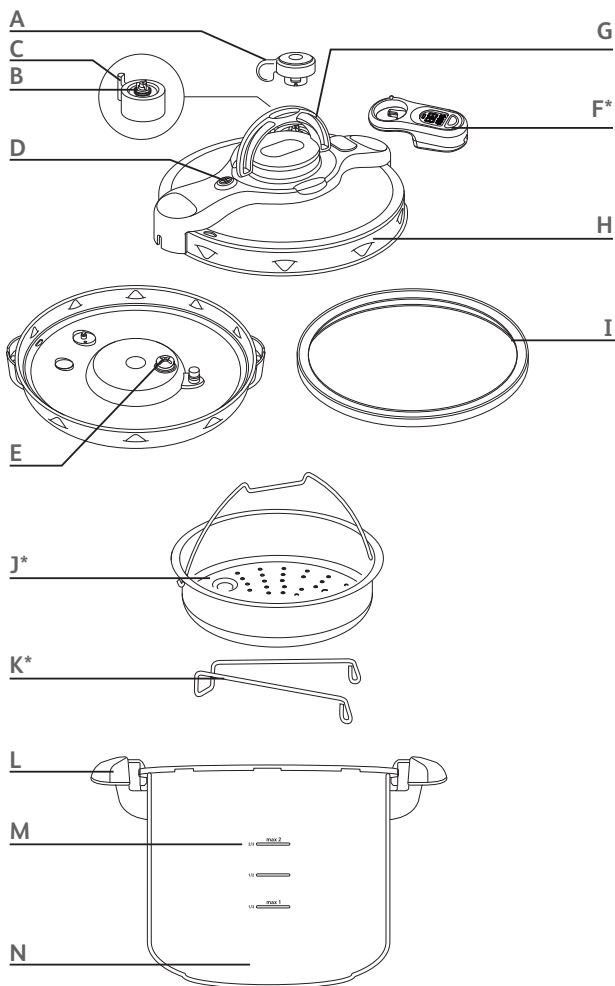
Guide de l'utilisateur - User's manual

Οδηγίες χρήσης

دفترچه راهنما - دليل الإستعمال

用戶使用指南 - Guía del usuario

www.tefal.com



*selon modèle - *depending on model - *ανάλογα με το μοντέλο - *حسب الموديل - *بسته به مدل - *

*視型號而定 - * según el modelo

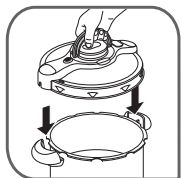


fig 1



fig 2



fig 3

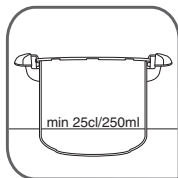


fig 4



fig 5



fig 6

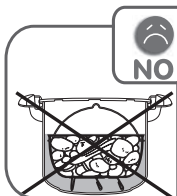


fig 7

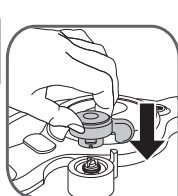


fig 8

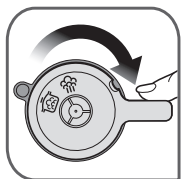


fig 9



fig 10



fig 11

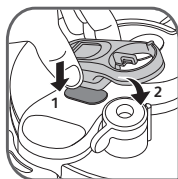


fig 12

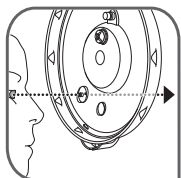


fig 13



fig 14

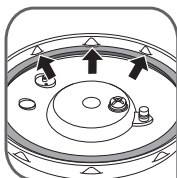


fig 15



fig 16

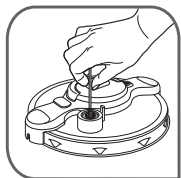


fig 17



fig 18

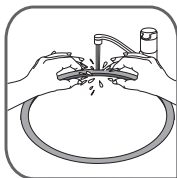


fig 19

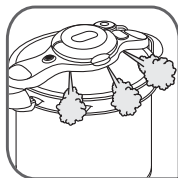


fig 20

PRÉCAUTIONS IMPORTANTES

Avant d'utiliser votre autocuiseur, prenez le temps de lire toutes les instructions et reportez-vous toujours au "Guide de l'utilisateur".
Des dommages peuvent résulter d'une utilisation non conforme.

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

- Directive des Équipements sous Pression
- Matériaux en contact avec les aliments
- Environnement

VERIFICATIONS IMPERATIVES AVANT CHAQUE UTILISATION	VERIFIER <ul style="list-style-type: none">■ à l'œil et au jour, que le conduit d'évacuation vapeur ne soit pas obstrué - fig 13.■ que la bille de la soupape de sécurité soit mobile - fig 18.■ que le joint de couvercle soit placé sous chacune des encoches du couvercle - fig 15.■ que les poignées de la cuve soient correctement fixées. Les poignées de cuve sont des pièces de sécurité. Veillez à ne jamais les changer vous-même.
RESPECTER TOUJOURS LES QUANTITES DE REMPLISSAGES SUIVANTES	<ul style="list-style-type: none">■ N'utilisez jamais votre autocuiseur sans liquide, cela le détériorerait gravement. Assurez-vous qu'il y ait toujours suffisamment de liquide pendant la cuisson.■ Minimum 25 cl - fig 4.■ Maximum 2/3 de la hauteur de la cuve, repère MAX 2 - fig 5.■ Lors des cuissons vapeur, les aliments présents dans le panier vapeur ne doivent pas être en contact avec l'eau - fig 6 et 7.■ Maximum 1/3 (MAX 1) pour les aliments pâteux qui se dilatent et/ou qui moussent pendant la cuisson, comme le riz, les légumineuses, les légumes déshydratés, ou les compotes, le potiron, les courgettes, les carottes, les pommes de terre...■ Les aliments placés dans le panier vapeur ne doivent pas dépasser le niveau MAX 2 de la cuve.

**AVANT ET
PENDANT LA
CUISSON**

- Ne pas laisser les enfants à proximité lorsque l'autocuiseur est en cours d'utilisation.
- Votre autocuiseur cuit sous pression. Des blessures par ébouillantage peuvent résulter d'une utilisation inadéquate. Assurez-vous que l'autocuiseur est convenablement fermé avant de le mettre en service. (Voir paragraphe "Fermeture").
- Veillez, au cours de la cuisson, à ce que la soupape chuchote toujours. S'il n'y a pas assez de vapeur qui s'échappe, décompressez le produit et vérifiez la présence suffisante de liquide, ainsi que la non obstruction du conduit d'évacuation vapeur. Après ces vérifications si la vapeur ne s'échappe toujours pas, augmentez légèrement la source de chaleur.
- Ne pas cuire des aliments risquant d'obstruer les conduits des organes de sécurité :
 - les aïelles
 - l'orge perlé
 - les flocons d'avoine
 - les pois cassés
 - les nouilles, macaronis, spaghettis
 - la rhubarbe
 - les groseilles
- Ne réalisez jamais de recette à base de lait animal dans votre autocuiseur.
- Dans le cas d'un autocuiseur avec cuve en inox, n'utilisez pas de gros sel dans votre autocuiseur, ajoutez du sel fin en fin de cuisson. Vous éviterez ainsi l'apparition de "piqûres" qui pourraient altérer le fond de votre autocuiseur.
- N'utilisez pas votre autocuiseur pour frire sous pression avec de l'huile.
- N'utilisez pas votre autocuiseur dans un autre but que celui auquel il est destiné.
- Ne mettez pas votre autocuiseur dans un four chaud.
- Ne jamais mettre de feuille de papier d'aluminium non maintenue sur un moule dans votre autocuiseur.
- Ne jamais mettre de film plastique dans votre autocuiseur
- Utilisez la(les) source(s) de chaleur compatible(s), conformément aux instructions d'utilisation.

APRES LA CUISSON...

- Tournez progressivement la soupape de fonctionnement **(A)** en choisissant à votre convenance la vitesse de décompression, pour terminer face au repère du pictogramme ☞ - fig 10. Si lors de la libération de la vapeur, vous observez des projections anormales, remettez la soupape de fonctionnement **(A)** en position de cuisson mode "Autocuiseur", puis effectuez une décompression rapide sous eau froide - fig 14.
- Si la tige de sécurité **(D)** ne descend pas, placez votre autocuiseur sous un robinet d'eau froide - fig 14.
- N'intervenez jamais sur cette tige de sécurité.
- Après cuisson de viandes qui comportent une peau superficielle (ex. langue de bœuf), qui risque de gonfler sous l'effet de la pression, ne piquez pas la viande tant que la peau présente un aspect gonflé; vous risqueriez d'être ébouillanté. Veillez à piquer la viande avant cuisson.
- Pour les aliments pâteux qui se dilatent ou qui moussent pendant la cuisson, comme le riz, les légumineuses, les légumes déshydratés, ou les compotes, le potiron, les courgettes, les carottes... Laissez refroidir votre autocuiseur quelques minutes, puis effectuez un refroidissement sous eau froide. Secouez systématiquement et légèrement l'autocuiseur avant chaque ouverture afin d'éviter tout jaillissement de bulles de vapeur qui risqueraient de vous brûler. Cette opération est particulièrement importante lors de l'évacuation rapide de la vapeur ou après refroidissement sous l'eau du robinet.
- Déplacez votre autocuiseur sous pression avec un maximum de précautions. Ne touchez pas les surfaces chaudes. Utilisez les poignées et boutons. Utilisez des gants, si nécessaire.
- Dans le cadre des soupes, nous vous conseillons d'effectuer une décompression rapide sous eau froide (voir paragraphe " Fin de cuisson en mode 'Autocuiseur' ").
- Assurez-vous que la soupape soit en position de décompression avant d'ouvrir votre autocuiseur. La tige de sécurité **(D)** doit être en position basse.
- N'ouvrez jamais votre autocuiseur en force. Assurez-vous que la pression intérieure est retombée. La tige de sécurité **(D)** doit être en position basse. (Voir paragraphe "Sécurités").

ENTRETIEN

- Si vous constatez qu'une partie de votre autocuiseur est cassée ou fissurée, n'essayez en aucun cas de l'ouvrir s'il est fermé, attendez qu'il refroidisse complètement avant de le déplacer, ne l'utilisez plus et rapportez le à un Centre de Service Agréé TEFAL pour réparation.
- N'intervenez pas sur les systèmes de sécurité au-delà des consignes de nettoyage et d'entretien.
- N'utilisez que des pièces d'origine TEFAL correspondant à votre modèle. En particulier, utilisez une cuve et un couvercle TEFAL.
- N'utilisez pas votre autocuiseur pour stocker des aliments acides ou salés avant et après cuisson, au risque de dégrader votre cuve.
- Nettoyer et rincer votre autocuiseur immédiatement après chaque utilisation.
- Ne passez jamais ni la soupape de fonctionnement (**A**), ni le joint (**I**), ni le minuteur* (**F**), ni la cuve avec revêtement antiadhésif au lave-vaisselle.
- Ne passez jamais le minuteur* (**F**) sous l'eau.
- N'utilisez jamais d'eau de javel ou de produits chlorés, qui pourraient altérer la qualité de l'acier inoxydable.
- Ne laissez pas le couvercle tremper dans l'eau.
- Changez le joint tous les ans ou immédiatement si celui-ci présente une coupure.
- Il est impératif de faire vérifier votre autocuiseur dans un Centre de Service Agréé TEFAL après 10 ans d'utilisation.
- Pour ranger votre autocuiseur : Retournez le couvercle sur la cuve afin d'éviter l'usure prématurée du joint de couvercle.

CONSERVEZ CES INSTRUCTIONS

Composants (voir Schéma descriptif) _____

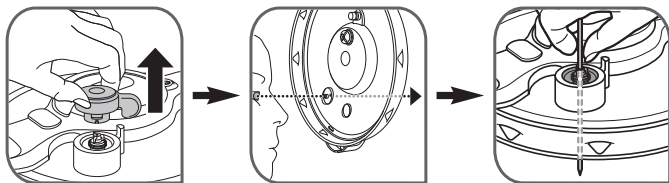
- | | |
|---|-----------------------------------|
| A. Soupape de fonctionnement | G. Poignée de couvercle |
| B. Conduit d'évacuation de vapeur | H. Couvercle |
| C. Index de positionnement de la soupape | I. Joint |
| D. Tige de sécurité (voir paragraphe "Sécurités") | J. Panier vapeur* |
| E. Soupape de sécurité | K. Trépied* |
| F. Minuteur* | L. Poignée de cuve |
| | M. Repères maximum de remplissage |
| | N. Cuve |

Minuteur : fourni uniquement avec le modèle Clipsominut® Perfect.

Disponible en accessoire dans le commerce pour les autres modèles Clipsominut®.

Vérifications impératives avant chaque utilisation _____

Vérification de la soupape de fonctionnement



- Vérifiez que le trou d'évacuation de la soupape de fonctionnement n'est pas obstrué.

Vérification de la soupape de sécurité



- Vérifiez que la bille de la soupape de sécurité est mobile (utilisez un coton tige sans le coton).

Utilisation



Cuisson en mode
Autocuiseur



Cuisson en mode
Faitout*



Décompression

Ouverture

- Basculez la poignée de couvercle de la position horizontale à la position verticale - fig 2. Le couvercle tourne.
- Soulevez le couvercle.
- En cas de difficulté pour ouvrir le produit : passer le joint sous l'eau et le remettre dans le couvercle sans l'essuyer - fig 19 et 15 et en veillant à bien le placer sous les encoches du couvercle.


Fermeture

- Assurez-vous que la poignée de couvercle est en position verticale.
- Posez le couvercle sur la cuve comme indiqué sur la - fig 1 en alignant la partie plastique avec les poignées de la cuve.
- Rabattez la poignée de couvercle de la position verticale à la position horizontale - fig 3.
- Le couvercle tourne.

Si vous ne pouvez pas fermer le couvercle :

- Vérifiez la bonne mise en place du joint ainsi que le bon positionnement du couvercle.
- En cas de difficulté pour fermer le produit : passer le joint sous l'eau et le remettre dans le couvercle sans l'essuyer - fig 19 et 15 et en veillant à bien le placer sous les encoches du couvercle.

Première utilisation

- Pour les modèles avec revêtement antiadhésif : lavez et huilez légèrement, avec de l'huile de cuisson, toute la surface de revêtement intérieur.
- Posez le trépied* (K) au fond de la cuve.
- Remplissez la cuve (N) d'eau jusqu'aux 2/3 (MAX 2) - fig 5.
- Positionnez le panier* (J) sur le trépied* (K).
- Fermez votre autocuiseur.
- Alignez le pictogramme  de la soupape de fonctionnement (A) avec l'index de positionnement de la soupape (C) - fig 9.
- Posez votre autocuiseur sur une source de chaleur puis réglez-la à sa puissance maximum.

* selon modèle

- Lorsque la vapeur commence à s'échapper par la soupape, réduisez la source de chaleur et décomptez 20 min.
- Lorsque les 20 min. sont écoulées, éteignez votre source de chaleur.
- Alignez le pictogramme ☼ de la soupape de fonctionnement (A) avec l'index de positionnement de la soupape (C).
- Lorsque la tige de sécurité (D) redescend, votre autocuiseur n'est plus sous pression.
- Ouvrez votre autocuiseur - fig 2.
- Nettoyez-le avec du produit vaisselle.

Remplissage minimum et maximum _____

- Minimum 25 cl (2 verres) - fig 4.
- Maximum 2/3 de la hauteur de la cuve, repère MAX 2 - fig 5.
- N'utilisez pas de gros sel dans votre autocuiseur, ajoutez du sel fin en fin de cuisson.

Pour certains aliments :

- Pour les aliments pâteux qui se dilatent ou qui moussent pendant la cuisson, comme le riz, les légumineuses, les légumes déshydratés, ou les compotes, le potiron, les courgettes, les carottes, les pommes de terre... ne remplissez pas votre autocuiseur au-delà de 1/3 (MAX 1) de sa capacité. Laissez refroidir votre autocuiseur quelques minutes, puis effectuez un refroidissement sous eau froide. Secouez systématiquement et légèrement l'autocuiseur avant chaque ouverture afin d'éviter tout jaillissement de bulles de vapeur qui risqueraient de vous brûler. Cette opération est particulièrement importante lors de l'évacuation rapide de la vapeur ou après refroidissement sous l'eau du robinet. Dans le cadre des soupes, nous vous conseillons d'effectuer une décompression rapide sous eau froide (voir paragraphe 'Fin de cuisson en mode "Autocuiseur"').



Utilisation du panier vapeur* _____

- Versez 75 cl d'eau dans le fond de la cuve (N).
- Posez le trépied* (K) au fond de la cuve.
- Positionnez le panier* (J) sur le trépied* (K) - fig 6.
- Lors des cuissons vapeur, les aliments présents dans le panier vapeur* ne doivent pas être en contact avec l'eau - fig 6 et 7.



Les aliments placés dans le panier vapeur* ne doivent pas dépasser le niveau MAX 2.

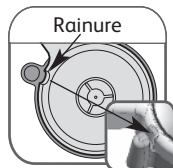
Retrait et mise en place de la soupape de fonctionnement (A) _____

Pour retirer la soupape de fonctionnement (A) :

- Alignez la rainure avec l'index de positionnement de la soupape (C) en appuyant sur la bague de la soupape de fonctionnement (A).
- Retirez la - fig 11.

Pour mettre en place la soupape de fonctionnement :

- Posez la soupape de fonctionnement (A) en alignant la rainure de la soupape de fonctionnement (A) avec l'index de position (C) - fig 8.




- Enfoncez la soupape de fonctionnement (A) pour qu'elle s'enclenche sur la tige d'évacuation de vapeur.
- Appuyez sur la bague de la soupape de fonctionnement (A) et tournez.



Minuteur* _____

*Uniquement fourni avec le modèle Clipsominut Perfect

Le minuteur a été conçu pour vous aider à garantir le résultat des cuissons, en vous permettant d'ajuster au mieux la consommation d'énergie. Il décompte automatiquement le temps de cuisson dès l'atteinte du niveau de température correspondant à la cuisson en mode "Autocuiseur" .

Le minuteur doit être clipsé sur votre autocuiseur pour fonctionner.

Veillez, au cours de la cuisson, à ce que la soupape de fonctionnement (A) chuchote régulièrement. S'il n'y a pas assez de vapeur, augmentez légèrement la source de chaleur, dans le cas contraire, réduisez la source de chaleur.

1 Pour allumer le minuteur : appuyez sur le bouton.



2 Programmez le temps de cuisson (en minutes).

- Si vous vous êtes trompés de temps de cuisson, attendez 4 sec que les flammes ne clignotent plus, puis appuyez longtemps sur le bouton pour la remise à zéro.



3 Démarrez la source de chauffe puissance maximum.



4 Dès que votre autocuiseur a atteint la température de cuisson, le minuteur sonne et le décompte du temps commence (les chiffres clignotent).

Réduire la puissance de la source de chauffe.



5 À la fin du temps de cuisson, le minuteur sonne.

- Pour arrêter la sonnerie du minuteur, appuyez sur le bouton.

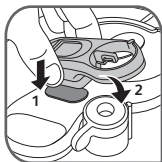


Un appui long sur le bouton remet à zéro et éteint le minuteur.


- Coupez la source de chauffe.

Mise en place et retrait du minuteur*

- Pour mettre le minuteur (F) en place - fig 12, insérez d'abord la partie "côté touche" sur le module puis appuyez pour clipser la partie opposée.
- Pour retirer le minuteur (F), soulevez-le et retirez-le.



Changement de la pile du minuteur*

- La pile du minuteur est une pile de type bouton CR2032.
- Si le symbole  apparaît ou si vous n'avez plus aucun affichage, changez la pile.

- La durée de vie de la pile dépend de la fréquence d'utilisation du minuteur.
- La pile du minuteur contient du Dimethoxyethane n° CAS 110-71-4. Elle est conforme à la réglementation européenne. Pour votre sécurité et la préservation de l'environnement : n'ouvrez pas la pile, ne l'exposez pas à des températures élevées, ne la jetez pas avec les ordures ménagères; rapportez-la dans un centre de collecte de piles usagées.
- Pour retirer la pile de votre minuteur, ouvrez le bouchon de pile à l'aide d'une pièce de monnaie (voir dessin ci-contre).
- Remplacez votre pile.
- Remettez le joint en place dans son logement.
- Positionnez la $\frac{1}{2}$ lune ☾ du bouchon de pile en face de la $\frac{1}{2}$ lune ☽ du timer.
- Tournez le bouchon de pile, doucement, tout en appuyant légèrement, en alignant la $\frac{1}{2}$ lune ☾ du bouchon de pile avec la lune ● du timer.
- Procédez à plat sur un plan de travail afin que le bouchon soit bien positionné horizontalement.
- Ne forcez pas sur le bouchon de pile lorsque vous le refermez. N'allez pas au-delà des butées.
- En cas de perte, vous pouvez vous procurer un autre minuteur dans tous nos Centres de Service Agréés TEFAL.




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

Avant la cuisson _____

- Avant chaque utilisation, retirez la soupape de fonctionnement (A) - fig 11 et vérifiez à l'œil et au jour que le conduit d'évacuation de vapeur (B) n'est pas obstrué - fig 13.
- Vérifiez que la soupape de sécurité est mobile (voir paragraphes "Nettoyage" et "Vérifications impératives avant chaque utilisation") - fig 18.
- Fermez votre autocuiseur - fig 3.
- En cas de difficulté pour fermer le produit : passer le joint sous l'eau et le remettre dans le couvercle sans l'essuyer - fig 19 et 15 et en veillant à bien le placer sous les encoches du couvercle.
- Mettez en place la soupape de fonctionnement (A) - fig 8.



Cuisson en mode “Autocuiseur”


- Tournez la soupape de fonctionnement (A) jusqu’à la position de cuisson mode “Autocuiseur”  - fig 9.
- Assurez-vous que votre autocuiseur est convenablement fermé avant de le mettre en service - fig 3.
- Posez votre autocuiseur sur une source de chaleur puis réglez-la à sa puissance maximum.
- Pour les modèles équipés d’un minuteur* : programmez le temps de cuisson indiqué sur la recette (voir paragraphe “Utilisation du minuteur”).
- Les cliquetis et les fumerolles émises par la tige de sécurité sont normaux, ils permettent l’échappement de l’air avant la cuisson.

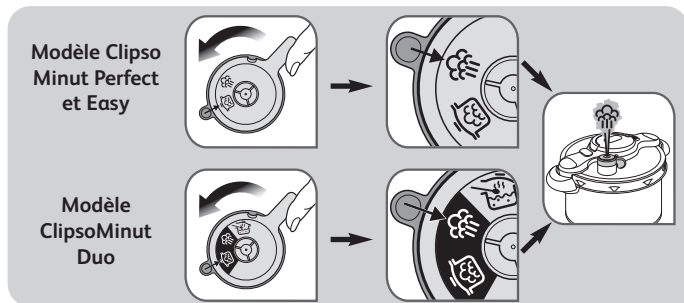
Pendant la cuisson en mode “Autocuiseur”

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

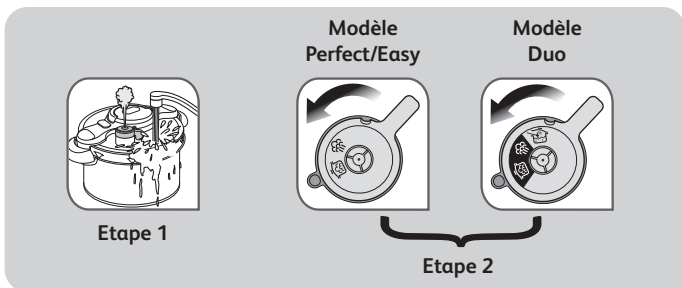
Fin de cuisson en mode “Autocuiseur”

Pour libérer la vapeur :

- Une fois la source de chaleur éteinte, vous avez deux possibilités :
- **Décompression progressive** : tournez progressivement la soupape de fonctionnement (A) pour terminer face au repère du pictogramme  - fig 10.



- **Décompression rapide sous eau froide** : placez votre autocuiseur sous un robinet d'eau froide - fig 14. Lorsque la tige de sécurité (D) redescend, votre autocuiseur n'est plus sous pression. Tournez la soupape de fonctionnement (A) jusqu'à la position ☞.



- Vous pouvez ouvrir votre autocuiseur - fig 2.
- En cas de difficulté pour ouvrir le produit : passer le joint sous l'eau et le remettre dans le couvercle sans l'essuyer - fig 19 et 15 et en veillant à bien le placer sous les encoches du couvercle.

Si lors de la libération de la vapeur, vous observez des projections anormales, remettez la soupape de fonctionnement (A) en position de cuisson mode "Autocuiseur", puis effectuez une décompression rapide sous eau froide.

Si la tige de sécurité (D) ne descend pas, placez votre autocuiseur sous un robinet d'eau froide - fig 14.


N'intervenez jamais sur la tige de sécurité.

- Pour les aliments pâteux qui se dilatent ou qui moussent pendant la cuisson, comme le riz, les légumineuses, les légumes déshydratés, ou les compotes, le potiron, les courgettes, les carottes, les pommes de terre... ne remplissez pas votre autocuiseur au-delà de 1/3 (MAX 1) de sa capacité. Laissez refroidir votre autocuiseur quelques minutes, puis effectuez un refroidissement sous eau froide. Secouez systématiquement et légèrement l'autocuiseur avant chaque ouverture afin d'éviter tout jaillissement de bulles de vapeur qui risqueraient de vous brûler. Cette opération est particulièrement importante lors de l'évacuation rapide de la vapeur ou après refroidissement sous l'eau du robinet. Dans le cadre des soupes, nous vous conseillons d'effectuer une décompression rapide.



Cuisson en mode "Faitout"*

Uniquement possible avec le modèle cuve couleur antiadhésive

- Tournez la soupape de fonctionnement (A) jusqu'à la position de cuisson mode "Faitout" .
- Assurez-vous que votre autocuiseur est convenablement fermé - fig 3 avant de le mettre en service.
- Posez votre autocuiseur sur une source de chaleur réglée à puissance réduite.
- Commencez alors le décompte du temps de cuisson indiqué dans la recette.
- En mode "Faitout", vous pouvez ouvrir votre autocuiseur à tout moment pour remuer, surveiller la cuisson ou rajouter des ingrédients.
- En cas de difficulté pour ouvrir le produit : passer le joint sous l'eau et le remettre dans le couvercle sans l'essuyer - fig 19 et 15 et en veillant à bien le placer sous les encoches du couvercle.
- Si la source de chaleur est trop forte, il peut arriver que l'autocuiseur se verrouille (la tige de sécurité (D) monte et bloque l'ouverture) et que la poignée du couvercle ne puisse être actionnée ou n'ouvre pas l'autocuiseur. Dans ce cas, réduisez ou éteignez la source de chauffe. **Dans le cas de plaques électriques en fonte, retirez l'autocuiseur de la source de chauffe.**
- Ne pas utiliser de fouets ou ustensiles métalliques ou tranchants. N'égouttez pas vos ustensiles en tapant sur le rebord de la cuve au risque de l'abîmer et de provoquer des fuites.
- Ne jamais chauffer de matières grasses jusqu'à carbonisation. Les fumées dégagées par la cuisson peuvent être dangereuses pour les animaux ayant un système respiratoire sensible, comme les oiseaux. Les propriétaires d'oiseaux doivent les éloigner de la cuisine.



Sécurités

Votre autocuiseur est équipé de plusieurs dispositifs de sécurité :

■ Sécurité à la fermeture :

- Si le couvercle est mal positionné ou si vous oubliez de rabattre la poignée de couvercle, il y a une fuite de vapeur sur le pourtour de l'autocuiseur et il ne peut pas monter en pression.

■ Sécurité à l'ouverture :

- Si votre autocuiseur est sous pression, la tige de sécurité (D) est en position haute et la poignée de couvercle d'ouverture/fermeture (G) ne doit pas être actionnée.
- N'essayez jamais d'ouvrir votre autocuiseur en force.
- **N'agissez surtout pas sur la tige de sécurité (D).**
- Assurez-vous que la pression intérieure est retombée en vérifiant que la tige de sécurité (D) est en position basse.
- Les poignées de cuve sont des pièces de sécurité. Veillez à ne jamais les changer vous-même. N'utilisez jamais d'autres modèles de poignées.
- Si vous avez basculé la poignée de couvercle d'ouverture/fermeture (G) en position verticale, alors que l'autocuiseur était encore sous pression, vous ne pouvez pas l'ouvrir. Cette fonction est une sécurité supplémentaire.
- Rebasculez la poignée de couvercle en position horizontale et attendez que la tige de sécurité (D) soit en position basse.

■ Deux sécurités à la surpression :

- Premier dispositif : la soupape de sécurité (E) libère la pression - **fig 20.**
- Second dispositif : le joint laisse échapper de la vapeur sur le couvercle - **fig 20.**

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

- Arrêtez la source de chaleur.
- Laissez refroidir complètement votre autocuiseur.
- Ouvrez.
- Vérifiez et nettoyez la soupape de fonctionnement (A), le conduit d'évacuation de vapeur (B), la soupape de sécurité (E) et le joint (I) - **fig 16 - 17- 18.** Voir paragraphes "Nettoyage" et "Vérifications impératives avant chaque utilisation".
- Si après ces vérifications et nettoyages, votre produit fuit ou ne fonctionne plus, ramenez-le dans un Centre de Service agréé TEFAL.

Recommandations d'utilisation _____

- 1 - La vapeur est très chaude lorsqu'elle sort de la soupape de fonctionnement. Attention au jet de vapeur.
- 2 - Dès que la tige de sécurité s'élève, vous ne pouvez plus ouvrir votre autocuiseur.
- 3 - Comme pour tout appareil de cuisson, assurez une étroite surveillance si vous utilisez votre autocuiseur à proximité d'enfants.
- 4 - Pour déplacer votre autocuiseur, servez-vous des deux poignées de cuve.
- 5 - Ne laissez pas séjourner d'aliments dans votre autocuiseur. Ne transportez jamais votre autocuiseur par la poignée de couvercle.
- 6 - N'utilisez jamais d'eau de javel ou de produits chlorés, qui pourraient altérer la qualité de l'acier inoxydable.
- 7 - Ne laissez pas le couvercle tremper dans l'eau.
- 8 - Changez le joint tous les ans ou si celui-ci présente une coupure.

- 9 - Le nettoyage de votre autocuiseur s'effectue impérativement à froid, l'appareil vide.
- 10 - Il est impératif de faire vérifier votre autocuiseur dans un Centre de Service Agréé TEFAL après 10 ans d'utilisation.

Nettoyage

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

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

L'usure du revêtement extérieur (selon modèle) liée au contact du couvercle sur la cuve est normale.

Pour les autocuiseurs avec revêtement antiadhésif (selon modèle) : les légères rayures et abrasions pouvant apparaître à l'usage n'altèrent pas les performances antiadhésives du revêtement.

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

Pour nettoyer l'intérieur de la cuve en inox :

- Lavez avec un tampon à récuser et du produit vaisselle.
- Si l'intérieur de la cuve inox présente des reflets irisés ou des traces blanchâtres (dépôt de minéraux), nettoyez-la avec du vinaigre blanc.

Pour nettoyer l'intérieur de la cuve en aluminium avec revêtement antiadhésif :

- Pour prolonger la durée de vie du produit, nous vous recommandons le lavage à la main.
- Lavez avec de l'eau chaude, du produit vaisselle et une éponge douce.
- N'utilisez pas de poudre à récuser ni d'éponges abrasives.
- Si vous avez laissé brûler un aliment, remplissez votre cuve d'eau chaude et laissez tremper. Ensuite, nettoyez avec du produit vaisselle.

Pour nettoyer l'extérieur de la cuve :

- Lavez avec une éponge et du produit vaisselle.

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

Ne mettez pas la cuve avec revêtement antiadhésif (selon modèle) au lave-vaisselle, car les détergents en tablettes contiennent des substances très agressives et corrosives pour les parties en aluminium.

L'utilisation intensive de votre cuve revêtement antiadhésif (selon modèle) peut légèrement altérer la couleur du revêtement (jaunissement, tâchage).

Pour nettoyer le couvercle :

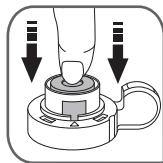
- Lavez le couvercle avec une éponge et du produit vaisselle.

Pour nettoyer le joint du couvercle :

- Après chaque cuisson, nettoyez le joint (I) et son logement.
- Pour la remise en place du joint, veuillez vous reporter - fig 15 et veillez à ce que le joint soit bien passé sous chacune des encoches du couvercle.

Pour nettoyer la soupape de fonctionnement (A) :

- Retirez la soupape de fonctionnement (A) - fig 11.
- Nettoyez la soupape de fonctionnement (A) sous le jet d'eau du robinet - fig 16.
- Vérifiez sa mobilité : dessin ci-contre.



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

Ne passez jamais ni la soupape de fonctionnement (A), ni le joint (I), ni le minuteur* (F), ni la cuve avec revêtement antiadhésif au lave-vaisselle.

Pour nettoyer le conduit d'évacuation de vapeur (B) situé sur le couvercle :

- Enlevez la soupape (A) - fig 11.
- Contrôlez à l'œil et au jour que le conduit d'évacuation de vapeur est débouché et rond - fig 13. Si besoin, nettoyez-le avec un cure-dent - fig 17 et rincez-le.

Pour nettoyer la soupape de sécurité (E) :

- Nettoyez la partie de la soupape de sécurité située à l'intérieur du couvercle en passant celui-ci sous l'eau.
- Vérifiez son bon fonctionnement en appuyant fortement sur la bille (à l'aide d'un coton tige sans coton) qui doit être mobile - fig 18. Voir paragraphe "Vérifications impératives avant chaque utilisation".

Pour nettoyer le minuteur* (F) :

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

Entretien

Pour changer le joint de votre autocuiseur :

- Changez le joint de votre autocuiseur tous les ans ou si celui-ci présente une coupure.
- Prenez toujours un joint d'origine TEFAL, correspondant à votre modèle (voir paragraphe "Accessoires").
- Pour la remise en place du joint, veuillez vous reporter - fig 15 et veillez à ce que le joint soit bien passé sous chacune des encoches du couvercle.

Pour ranger votre autocuiseur :

- Retournez le couvercle sur la cuve.
- **Le mécanisme d'ouverture/fermeture de l'autocuiseur ne nécessite pas d'entretien particulier hormis le nettoyage.**

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

Accessoires TEFAL

- Les accessoires de votre autocuiseur disponibles dans le commerce sont :

Accessoires		Références
Joint	3/4/4.5/6 L : diamètre extérieur du joint : 24 cm	X1010008
	5/7.5/9 L : diamètre extérieur du joint : 27 cm	X1010007
Panier vapeur*	3/4.5/4/6 L : pour cuve diamètre 22 cm	792185
	5/7.5/9 L : pour cuve diamètre 24 cm	792654
Trépied*		792691
Minuteur*		X1060007

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

Caractéristiques

Diamètre du fond de votre autocuiseur - références

Capacité	Capacité totale*	Ø Cuve	Ø Fond	Clipso Minut'® Perfect / Easy	Clipso Minut'® Duo	Matériau cuve	Matériau du couvercle
3 L	3,5 L	22 cm	15,5 cm	P46205	-	Inox	Inox
4,5 L	5,0 L	22 cm	15,5 cm	P46206	-	Inox	
6 L	6,5 L	22 cm	15,5 cm	P46207	-	Inox	
4 L	4,6 L	22 cm	14 cm	-	P46042	Alu revêtu	
5 L	5,8 L	24 cm	14 cm	-	P46051	Alu revêtu	
7,5 L	8,1 L	24 cm	18 cm	P46248	-	Inox	
9 L	9,7 L	24 cm	18 cm	P46249	-	Inox	
Set 5 L 7,5 L	5,8 L 8,1 L	24 cm	14 cm	P46353		Alu revêtu	
			18 cm			Inox	

Informations normatives :

Pression supérieure de fonctionnement : 65 kPa

Pression maximum de sécurité : 120 kPa

Sources de chaleur compatibles _____

GAZ

ELECTRICITÉ
(Plaque fonte)ELECTRICITÉ
(Plaque radiante ou halogène
en verre céramique)ELECTRICITÉ
(Plaque à induction en verre
céramique)ELECTRICITÉ
(Résistance spirale)

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

Garantie

- Dans le cadre de l'utilisation préconisée par le mode d'emploi, **la cuve inox** de votre nouvel autocuiseur TEFAL est **garantie 10 ans** contre :
 - Tout défaut lié à la structure métallique de votre cuve,
 - Toute dégradation prématurée du métal de base.
- **Les autres matériaux de cuve ainsi que toutes les autres pièces de votre autocuiseur sont garanties contre tout défaut de fabrication ou de matière, pour la période de garantie définie par la loi en vigueur dans le pays d'achat et à partir de la date d'achat.**
- Cette garantie contractuelle sera acquise sur présentation du ticket de caisse ou facture de cette date d'achat.

Ces garanties excluent :

- Les rayures et la décoloration dues au vieillissement, pour les cuves avec revêtement antiadhésif.
- Les rayures liées au contact du couvercle sur la cuve avec revêtement antiadhésif.
- Les dégradations consécutives dues au non respect des précautions importantes ou à des utilisations négligentes, notamment :
 - Chocs, chutes, passage au four, ...
- Seuls les Centres de Service Agréés TEFAL sont habilités à vous faire bénéficier de cette garantie.
- Veuillez appeler le numéro Azur pour l'adresse du Centre Service de Agréé TEFAL le plus proche de chez vous.


Marquages réglementaires

Marquage	Localisation
Marque commerciale	Sur le couvercle
Année et lot de fabrication Référence modèle Pression maximum de sécurité (PS) Pression supérieure de fonctionnement (PF)	Sur le couvercle
Capacité	Sur le fond extérieur de la cuve
Adresse postale du fabricant	Sur le fond extérieur de la cuve

• Participons à la protection de l'environnement !



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

Problèmes	Recommandations
<p>Si vous ne pouvez pas fermer le couvercle :</p>	<ul style="list-style-type: none"> ■ Vérifiez que la poignée de couvercle est bien en position verticale. ■ Vérifiez le bon positionnement du joint (voir paragraphe "Nettoyage et entretien"). ■ Vérifiez que le couvercle est bien positionné comme indiqué sur la - fig 1. ■ Passez le joint sous l'eau et le remettre dans le couvercle sans l'essuyer - fig 19 et 15 et en veillant à bien le placer sous les encoches du couvercle.
<p>Si votre autocuiseur a chauffé sous pression sans liquide à l'intérieur :</p>	<p>Faites vérifier votre autocuiseur par un Centre de Service Agréé TEFAL.</p>
<p>Si la tige de sécurité émet des cliquetis et des fumerolles :</p>	<p>Ceci est normal pendant les premières minutes : cela permet l'échappement de l'air avant la cuisson.</p>
<p>Si la tige de sécurité n'est pas montée et que rien ne s'échappe par la soupape pendant la cuisson :</p>	<p>Ceci est normal pendant les premières minutes. Si le phénomène persiste, vérifiez que :</p> <ul style="list-style-type: none"> - La source de chaleur est assez forte, sinon augmentez-la. - La quantité de liquide dans la cuve est suffisante. - La soupape de fonctionnement (A) est positionnée sur . - Votre autocuiseur est bien fermé. - Le joint ou le bord de la cuve ne sont pas détériorés. - Le joint est bien positionné.
<p>Si la tige de sécurité est montée et que rien ne s'échappe par la soupape pendant la cuisson :</p>	<p>Ceci est normal pendant les premières minutes. Si le phénomène persiste, passez votre appareil sous l'eau froide jusqu'à ce que la tige de sécurité (D) descende. Nettoyez la soupape de fonctionnement (A) - fig 16 et le conduit d'évacuation de vapeur - fig 17 et vérifiez que la bille de la soupape de sécurité s'enfonce sans difficulté - fig 18.</p>

Problèmes	Recommandations
Si la vapeur fuit autour du couvercle, vérifiez :	<p>La bonne fermeture du couvercle. Le positionnement du joint dans le couvercle. Le bon état du joint, au besoin changez-le. La propreté du couvercle, du joint et de son logement dans le couvercle. Le bon état du bord de la cuve.</p>
Si vous ne pouvez pas ouvrir le couvercle :	<p>Vérifiez que la tige de sécurité (D) est en position basse. Sinon, décompressez, au besoin, refroidissez votre autocuiseur sous un jet d'eau froide. N'intervenez jamais sur la tige de sécurité (D). Passez le joint sous l'eau et le remettre dans le couvercle sans l'essuyer - fig 19 et 15 et en veillant à bien le placer sous les encoches du couvercle.</p>
Si les aliments ne sont pas cuits ou s'ils sont brûlés, vérifiez :	<p>Le temps de cuisson. La puissance de la source de chaleur. Le bon positionnement de la soupape de fonctionnement (A). La quantité de liquide.</p>
Si des aliments ont brûlé dans votre autocuiseur :	<p>Laissez tremper votre cuve quelque temps avant de la laver. N'utilisez jamais d'eau de javel ou de produits chlorés.</p>
Si l'un des systèmes de sécurité se déclenche :	<p>Arrêtez la source de chaleur. Laissez refroidir votre autocuiseur sans le déplacer. Attendez que la tige de sécurité soit descendue et ouvrez. Vérifiez et nettoyez la soupape de fonctionnement (A), le conduit d'évacuation de vapeur, la soupape de sécurité et le joint. Assurez-vous que les conditions de remplissage sont bien respectées. Si le défaut persiste, faites vérifier votre appareil par un Centre de Service Agréé TEFAL.</p>
Si vous observez l'apparition de traces d'oxydation :	<p>L'usage d'acier inoxydable de hautes performances n'empêche pas l'apparition d'oxydation dans des cas extrêmes. Si vous remarquez des traces d'oxydation, éliminez-les en frottant avec une éponge abrasive avant d'utiliser à nouveau votre autocuiseur.</p>

IMPORTANT PRECAUTIONS

Before using your pressure cooker, please take the time to read all the instructions and always refer to the "User guide".
Improper use may result in damage.

EN

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

- Pressure Equipment Directive
- Materials that come into contact with food products
- Environment


BEFORE USE	MAKE SURE <ul style="list-style-type: none">■ the vents are not obstructed (see section "Before cooking"). - fig 13.■ the ball of the safety valve is mobile.- fig 18.■ the gasket of lid is placed under each notch of the lid - fig 15.■ the lid handles are properly fastened. The lid handles are safety components. Never change them yourself. Never use any other models of lid handles.
ALWAYS RESPECT THE FOLLOWING FILLING QUANTITIES	<ul style="list-style-type: none">■ Never use your pressure cooker without liquid, as this could damage the device. Make sure there's always enough liquid in the device when cooking.■ Minimum 25 cl - fig 4.■ Maximum 2/3 of the height of the pan, MAX 2 mark. - fig 5.■ When pressure cooking, the food in the steam basket* should not be in contact with the water basket do not be in contact with the water. - fig 6 and 7.■ For foodstuffs that expand during cooking, such as rice, legumes, dehydrated vegetables or compotes, pumpkin, courgette and potatoes do not fill your pressure cooker above 1/3 (MAX 1) of the depth of the pan.■ Food in the steam basket should not exceed the MAX 2 level of the pan.

* depending on model

**DURING AND
AFTER
COOKING**

- Ensure close supervision if you are using the pressure cooker near children.
- Your device cooks using pressure. Improper use may result in scalding injuries. Make sure the pressure cooker is properly closed before use (see section "Closing").
- During cooking, check that the valve murmurs regularly. If there is not enough steam being released, increase the heat source slightly.
- Do not cook food risking to block the conduits of the safety organs :
 - blueberries
 - pearl barley,
 - oat flakes,
 - split peas,
 - noodles,
 - macaronis,
 - spaghettis,
 - rhubarb,
 - currants.
- Never use your pressure cooker to cook milk-based recipes
- For stainless steel pressure cooker, never use coarse salt in your pressure cooker, only use fine salt at the end of cooking.
- Never use your pressure cooker to fry under pressure using oil.
- Do not use your pressure cooker for any other purpose than the one it is meant for.
- Do not put your pressure cooker in a hot oven.
- Never put a paper sheet of aluminum not maintained on a mold in your pressure cooker.
- Never put a plastic film in your pressure cooker.
- Only use the compatible heat source(s) listed in the user guide.

**AFTER
COOKING**

- Steadily turn the operating valve **(A)** selecting your chosen decompression speed, to finish opposite the pictogram mark  - fig 10. If, when releasing steam, you notice unusual projections, return the operating valve **(A)** to the cooking with "Pressure Cooking" position, then carry out fast decompression under cold water.
- If the pressure indicator **(D)** does not go down, put your pressure cooker under a cold water tap - fig 14.
- Never interfere with the pressure indicator.
- After cooking meats with a skin surface (e.g. beef tongue, etc.), where there's a risk of swelling under pressure, don't score the meat when swollen to avoid being scalded. Score the meat before cooking.
- For foodstuffs that expand during cooking, such as rice, legumes, dehydrated vegetables or compotes, pumpkin, potatoes, and courgette, let your pressure cooker cool down for a few minutes, then cool under cold water. Methodically shake the pressure cooker each time before opening to prevent bubbles of steam from overflowing and burning you. This operation is particularly important when steam is released quickly or after cooling down under tap water.
- Always be very careful when moving your pressure cooker under pressure. Do not touch hot surfaces. Use the handles and knobs. Use oven mitts when necessary.
- For soups, we recommend you to do a fast release under cold water (see section "End of cooking with 'pression cooking'").
- Make sure the vent is in the decompression position before opening the pressure cooker. The pressure indicator **(D)** should be in the lowered position.
- Never use force to open your pressure cooker. Make sure the internal pressure has been released. The pressure indicator **(D)** should be in the lowered position (see section "Safety").

ENTRETIEN

- If you notice that a part of your pressure cooker is broken or cracked, do not attempt to open it under any circumstances; wait for it to cool down completely before moving it. Do not use it again and take it to an TEFAL Approved Service Centre for repair.
- Do not tamper with the safety systems other than when following the cleaning and maintenance instructions.
- Only use the correct TEFAL original parts for your model. Specifically use a TEFAL lid and pan.
- Do not use your pressure cooker for storing acidic or salty foods before or after cooking as it may damage your pan.
- Wash your pressure cooker after each use.
- Never put the safety valve **(A)**, the gasket **(I)**, the cook control* **(F)** or the pan with a non stick coating in the dishwasher.
- Never place the cook control in water.
- Don't use bleach or chlorine-containing chemicals.
- Do not let the lid soak into water.
- Change your pressure cooker's gasket every year, or if there is a cut.
- Make sure you get your pressure cooker checked in a TEFAL Approved Service Centre after 10 years of use.
- To store your pressure cooker, return the lid on the pan, to avoid premature wear of the lid's gasket.

KEEP THESE INSTRUCTIONS

Components (see Descriptive diagram) _____

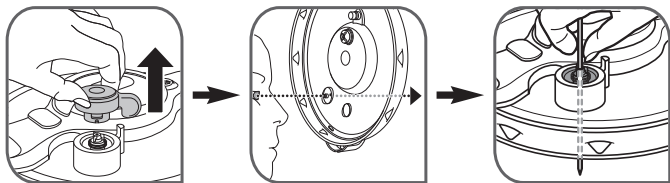
- | | |
|--|-----------------------|
| A. Operating valve | H. Lid |
| B. Steam release outlet | I. Gasket |
| C. Valve positioning mark | J. Steam basket* |
| D. Pressure indicator (See section "Safety") | K. Trivet* |
| E. Safety valve | L. Pan handle |
| F. Cook control* | M. Maximum fill lines |
| G. Lid handle | N. Pan |

Cook control: only provided with ClipsoMinut® Perfect model.
Available in trade for other ClipsoMinut® models.

EN

Compulsory checks before each use__

Checking the operating valve



- Check that the draining hole of the operating valve is not obstructed.

Checking the safety valve



- Check that the bearing of the safety valve can move (use a cotton swab you will remove the cotton).

Use



Pressure cooking



Stewing



Release

Opening

- Switch the lid handle from a horizontal position to a vertical position - Fig. 2. The lid turns.
- Lift the lid.
- In case of difficulties opening the product rinse the seal under water and replace it in the lid without drying it - fig 19 and 15 and take care to insert it under each of the grooves on the lid.


Closing

- Ensure that the lid handle is in a vertical position.
- Place the lid on the pan as indicated in - Fig. 1 by lining up the plastic part with the pan handles.
- Switch the lid handle back from a vertical position to a horizontal position - Fig. 3.
- It is normal that the lid turns on the pan.

If you are unable to close the lid:

- Check the correct positioning of the gasket.
- In case of difficulties closing the product rinse the seal under water and replace it in the lid without drying it - fig 19 and 15 and take care to insert it under each of the grooves on the lid.

Using for the first time

- For models with a non-stick coating: wash and use cooking oil to lightly oil the entire interior surface.
- Put the tripod* (K) in the pan base.
- Fill the pan (N) with water up to the 2/3 mark (MAX 2) - Fig. 5.
- Position the steam basket* (J) on the tripod* (K).
- Close your pressure cooker.
- Align the pictogram  for the operating valve (A) with the valve positioning mark (C) - Fig. 9.
- Place your pressure cooker on a heat source then set to maximum power.

- When steam begins to exit the valve, turn down the heat source and set a cook control to 20 min.
- After 20 min., turn off your heat source.
- Align the pictogram ☞ for the operating valve (A) with the valve positioning mark (C).
- When the pressure indicator (D) drops down again, your pressure cooker is no longer under pressure.
- Open your pressure cooker - Fig. 2.
- Clean with washing-up liquid.

Minimum and maximum fill level _____

- Minimum 25 cl (2 glasses) - Fig. 4.
- Maximum 2/3 of the height of the pan, MAX 2 mark - Fig. 5.
- Never use coarse salt in your pressure cooker, only use fine salt at the end of cooking.

For certain foodstuffs:

- For foodstuffs that expand during cooking, such as rice, legumes, dehydrated vegetables or compotes, pumpkin, courgette, potatoes do not fill your pressure cooker above 1/3 (MAX 1) of the depth of the pan. Let your pressure cooker cool down for a few minutes, then cool under cold water. Methodically shake the pressure cooker each time before opening to prevent bubbles of steam from overflowing and burning you. This operation is particularly important when steam is released quickly or after cooling down under tap water. For soups, we recommend rapid decompression under cold water (see section "End of 'Pressure Cooking'").



Using the steam basket* _____

- Pour 75 cl of water into the bottom of the pan (N).
- Put the tripod* (K) in the pan base.
- Position the steam basket* (J) on the tripod* (K) - Fig. 6.
- When pressure cooking, the food in the steam basket* should not be in contact with the water - Fig. 6 and 7.



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

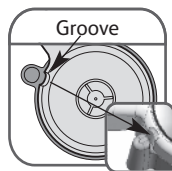
Fitting and removal of the Operating valve (A) _____

To remove the operating valve (A):

- Align the groove with the operating valve positioning mark (C) pressing down on the ring of the operating valve (A).
- Remove it - Fig. 11.

To fit the operating valve:

- Position the operating valve (A) by aligning the groove of the operating valve with the positioning mark (C) - Fig 8.




- Press the operating valve (A) so that it engages on the steam release outlet.
- Press on the ring of the operating valve (A) and turn.



Cook control* _____

*Only provided for ClipsoMinut' Perfect model.

The cook control has been designed to help you guarantee the best cooking result by allowing you to optimise energy consumption. It automatically counts down the cooking time once the temperature corresponding to cooking with "Pressure Cooking" is reached .

The cook control must be clipped to your pressure cooker in order to work.

During cooking, check that the operating valve (A) murmurs regularly. If there is not enough steam, increase the heat source slightly; if there is too much steam, reduce the heat source.

- 1 To switch on the cook control: press the button.
- 2 Programme the cooking time (in minutes).
 - If you made a mistake with the cooking time, wait for 4 seconds that flames do not flash any more, then hold the button down to reset.
- 3 Start with the heat source at maximum power.
- 4 As soon as your pressure cooker has reached the cooking temperature, the cook control rings and the countdown begins (numbers flash).
Reduce the power of the heat source.
- 5 At the end of the cooking time, the cook control rings.
 - To stop the cook control ringing, press the button.

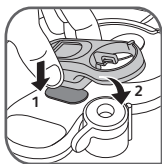


Holding the button down resets and switches off the cook control.


- Turn off the heat source.

Fitting and removing the cook control*

- To fit the cook control (F) - Fig. 12, first insert the front part into the module and then press to clip the rear part.
- To remove the cook control (F), lift it using the tab and remove it.

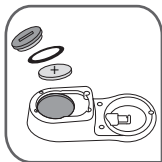


Changing the cook control* battery

- The cook control battery is a CR2032 type.
- If the symbol  appears, or if you no longer have a display, change the battery.

* depending on model

- The battery life depends on how often the cook control is used.
- The battery contains Dimethoxyethane n° CAS 110-71-4. It is in accordance with the European regulations. For your safety and the environmental protection: do not open the battery, do not expose it to high temperatures, do not throw it with household waste; bring back it in a center of used battery collection.
- To remove the battery from your cook control, open the battery lid with a coin (see illustration opposite).
- Replace your battery.
- Replace the gasket in its casing.
- Position the "half moon" ☾ on the battery cap opposite the "half moon" ☽ on the cook control.
- Gently turn the battery cap and continue to press lightly as you align the "half moon" ☽ on the battery cap with the moon ☾ on the cook control.
- Work on a flat work surface so that the cap is positioned correctly horizontally.
- Do not force the battery cap when you close it. Do not turn beyond the stops.
- In the case of loss, you can purchase another cook control from all of our TEFAL Approved Service Centres.



Never place the cook control* in water, nor in the dishwasher.


Before cooking _____

- Before each use, remove the operating valve (A) - Fig. 11 and check the steam release valve (B) is not blocked - Fig. 13.
- Check that the safety valve is mobile (see sections "Cleaning" and "Compulsory checks before each use") - Fig. 18.
- Close your pressure cooker - Fig. 3.
- In case of difficulties closing the product rinse the seal under water and replace it in the lid without drying it - fig 19 and 15 and take care to insert it under each of the grooves on the lid.
- Position the operating valve (A) - fig 8.



Cooking with "Pressure Cooking"

EN


- Turn the operating valve (A) to the cooking with "Pressure Cooking" position  - fig 9.
- Make sure your pressure cooker is properly closed before use - Fig. 3.
- Place your pressure cooker on a heat source then set to maximum power.
- For models equipped with a cook control*: programme the cooking time indicated on the recipe (see section "Using the cook control").
- Jingles and fumaroles emitted from the pressure indicator are normal, they allow the escape of air before cooking.

During cooking with "Pressure Cooking" _____

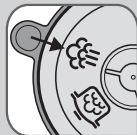
- When the operating valve (A) is constantly leaking steam, making a regular sound (PSCHHHT), lower the heat source.
- Count the cooking time indicated in the recipe.
- During cooking, check that the valve murmurs regularly. If there is not enough steam being released, increase the heat source slightly; if there is too much steam, reduce it.

End of cooking with "Pressure Cooking" _____

To release the steam:


- When the heat source has been turned off, you have two options:
- **Gradual release:** steadily turn the operating valve (A) selecting your chosen decompression speed to finish opposite the pictogram mark  - fig 10.

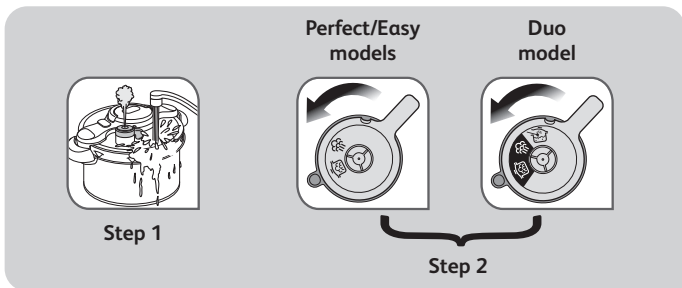
ClipsoMinut'®
Perfect and
Easy models




ClipsoMinut'®
Duo model



- **Fast release under cold water:** put your pressure cooker under cold water tap - Fig. 14. When the pressure indicator (D) drops down again, your pressure cooker is no longer under pressure. Turn the operating valve (A) to the position .



- You can open your pressure cooker - fig 2.
- In case of difficulties opening the product rinse the seal under water and replace it in the lid without drying it - fig 19 and 15 and take care to insert it under each of the grooves on the lid.

If, when releasing steam, you notice unusual projections of food or liquid, return the operating valve (A) to the cooking with "Pressure Cooking" position,  then carry out fast decompression under cold water.

If the pressure indicator (D) does not go down, put your pressure cooker under a cold water tap - fig 14.

Never interfere with the pressure indicator.


- For foodstuffs that expand during cooking, such as rice, legumes, dehydrated vegetables or compotes, pumpkin, courgette, potatoes do not fill your pressure cooker above 1/3 (MAX 1) of the depth of the pan. Let your pressure cooker cool down for a few minutes, then cool under cold water. Methodically shake the pressure cooker each time before opening to prevent bubbles of steam from overflowing and burning you. This operation is particularly important when steam is released quickly or after cooling down under tap water. We recommend a fast decompression for soups.



Cooking with "Stewpot"*

EN

Only possible with the non-stick coloured pan

- Turn the operating valve (A) to the cooking with "Stewpot" position .
- Make sure the pressure cooker is properly closed - Fig. 3 before use.
- Place your pressure cooker on a heat source set at reduced power.
- Count the cooking time indicated in the recipe.
- When 'stewpot' cooking, you can open your pressure cooker at any time to stir, check whether the food is cooked or add ingredients.
- In case of difficulties opening the product rinse the seal under water and replace it in the lid without drying it - fig 19 and 15 and take care to insert it under each of the grooves on the lid.
- If the heat source is too high, the pressure cooker may lock (the pressure indicator (D) rises and blocks the opening) and the lid handle may not work or may not open the pressure cooker. In this case, reduce or turn off the heat source. **If you are using cast iron heating plates, remove the pressure cooker from the heat source.**
- For pressure cookers with non stick coating (according to model): do not use metallic or sharp whisks or utensils. Do not drain your utensils by tapping them on the side of the pan as this risks damaging it and causing leaks.
- Never let fats burn until completely carbonised. The cooking fumes could be dangerous to animals with a particularly sensitive respiratory system, such as birds. Bird owners should keep them away from the kitchen.



Safety

Your pressure cooker is fitted with several safety devices:

■ Closing safety:

- If the lid is not positioned correctly, or if you forget to fold back the lid handle, steam will leak from the edge of the pressure cooker and it may not increase pressure.
- If you forget to fold the lid handle to the horizontal position, steam leaks.

* depending on model

■ Opening safety:

- If your pressure cooker is under pressure, the pressure indicator (D) is up and the opening/closing lid handle (G) should not be used.
- Never try to forcibly open the pressure cooker.
- **Above all do not touch the pressure indicator (D).**
- Make sure that the interior pressure has fallen (pressure indicator (D) in lowered position).
- The lid handles are safety components. Never change them yourself. Never use any other models of lid handles.
- If you moved the opening/closing lid handle (G) to a vertical position while the pressure cooker was still under pressure, you are not able to open it. This function is an additional safety measure.
- Move the lid handle back to a horizontal position and wait until the pressure indicator (D) is in the lowered position.

■ Two safety measures against overpressure:

- First measure: the safety valve (E) releases the pressure - fig 20.
- Second measure: the gasket allows steam to escape from the lid - fig 20.

If one of the overpressure safety systems is triggered:

- Turn off the heat source.
- Allow the pressure cooker to cool completely.
- Open.
- Check and clean the operating valve (A), the steam release outlet (B), the safety valve (E) and the gasket (I) - Fig. 16 - 17- 18. See section "Compulsory checks before each use".
- If, after these checks and cleaning, your product leaks or no longer works, take it to an TEFAL Approved Service Centre.

Recommendations for use _____

- 1 - Steam is very hot when it leaves the operating valve. Watch out for the jet of steam.
- 2 - While the pressure indicator is high, you can't open the pressure cooker.
- 3 - As with any cooking utensil, ensure close supervision if you are using your pressure cooker near children.
- 4 - To move your pressure cooker, use the two pan handles.
- 5 - Never leave food in your pressure cooker. Never carry your pressure cooker by the lid handle.
- 6 - Never use bleach or products containing chlorine, as these will alter the quality of the steel.
- 7 - Do not leave the lid soaking in water.
- 8 - Change the gasket every year or if a cut appears.
- 9 - You should only clean your pressure cooker when it is cold and empty.
- 10 - Make sure you get your pressure cooker checked in a TEFAL Approved Service Centre after 10 years of use.

Cleaning

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

EN

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

The wear of the outside cover related to the contact of the lid on the pan is normal.

For pressure cookers with non stick coating (according to model): the slight scratches and abrasions that may appear with use do not affect the coating's non stick performance.

- Wash your pressure cooker after each use using warm water with a little washing-up liquid added. Follow the same procedure for the basket*.
- Don't use bleach or chlorine-containing chemicals.
- Do not overheat your pan when empty.

To clean the inside of the stainless steel pan:

- Wash with a scouring pad and washing-up liquid.
- If the interior of the steel pan has an iridescent sheen or white marks (mineral deposit), clean it using white vinegar.

To clean the inside of the aluminium pan with a non stick coating:

- To prolong the product's lifespan, we recommend washing by hand.
- Wash with hot water, washing-up liquid and a soft sponge.
- Do not use scouring powder or abrasive sponges.
- If you have burned some food, fill the pan with hot water and leave to soak. Then clean with washing-up liquid.

To clean the outside of the pan:

- Wash using a sponge and washing-up liquid.

You can wash the stainless steel pan and the basket in the dishwasher.

Do not put the pan with a non stick coating (according to model) in the dishwasher, because detergents tablets contain substances that are very aggressive and corrosive for aluminium parts.

The intensive use of your pan with a non stick coating (according to model) may slightly alter the colour of the coating (yellowing, staining).

To clean the lid:

- Wash the lid using a sponge and washing-up liquid.

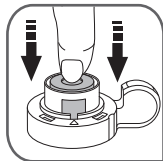
To clean the gasket:

- After each use, clean the gasket (I) and its housing.
- To reposition the gasket, refer to - Fig. 15 and ensure that the gasket is properly inserted beneath each of the grooves on the lid.

To clean the operating valve (A):

- Remove the operating valve (A) - Fig. 11
- Clean the operating valve (A) under cold tap water - Fig. 16.
- Check its mobility: see figure opposite.

After removing the operating valve (A), the gasket (I) and the cook control* (F), you can put the lid in the dishwasher.



Never put the operating valve (A), the gasket (I), the cook control* (F), or the pan with the non stick coating in the dishwasher.

To clean the steam release outlet (B) located on the lid:

- Remove the valve (A) - Fig. 11
- Check to make sure the steam release outlet is unblocked and round - Fig. 13. If needed, clean it with a tooth pick - Fig. 17 and rinse it.

To clean the safety valve (E):

- Clean the part of the safety valve located inside the lid by washing under water.
- Check its proper functioning by pressing firmly using a cotton swab (you will remove the cotton) on the ball, which must be mobile - Fig 18. See section "Compulsory checks before each use".

To clean the cook control* (F):

- Use a clean dry cloth.
- Do not use any solvents.
- Never place the cook control in water, nor in the dishwasher.

Maintenance

EN

To change your pressure cooker's gasket:

- Change your pressure cooker's gasket every year or if a cut appears.
- Always use an original TEFAL gasket corresponding to your model (see section "Accessories")
- To reposition the gasket, refer to - Fig 15 and ensure that the gasket is properly inserted beneath each of the grooves on the lid.

To store your pressure cooker:

- Turn the lid over on the pan.
- **The pressure cooker's opening and closing system does not require any specific maintenance apart from cleaning.**

Make sure you get your pressure cooker checked in a TEFAL Approved Service Centre after 10 years of use.

TEFAL Accessories _____

- Commercially available pressure cooker accessories are:

Accessories		References
Gasket	3/4/4.5/6 L: outer diameter of gasket: 24 cm	X1010008
	5/7.5/9 L: outer diameter of gasket: 27 cm	X1010007
Steam basket*	3/4.5/4/6 L: for pan with 22 cm diameter	792185
	5/7.5/9 L: for pan with 24 cm diameter	792654
Tripod*		792691
Cook control*		X1060007

- To replace other parts or for repairs, contact a TEFAL Approved Service Centre.
- Only use the correct TEFAL original parts for your model.

* depending on model

Features

Your pressure cooker's base diameter - reference

Capacity	Total Capacity*	Ø Pan	Ø Base	Clipso Minut® Perfect / Easy	Clipso Minut® Duo	Pan material	Lid material
3 L	3,5 L	22 cm	15,5 cm	P46205	-	Stainless steel	Stainless steel
4,5 L	5,0 L	22 cm	15,5 cm	P46206	-	Stainless steel	
6 L	6,5 L	22 cm	15,5 cm	P46207	-	Stainless steel	
4 L	4,6 L	22 cm	14 cm	-	P46042	Aluminium coated	
5 L	5,8 L	24 cm	14 cm	-	P46051	Aluminium coated	
7,5 L	8,1 L	24 cm	18 cm	P46248	-	Stainless steel	
9 L	9,7 L	24 cm	18 cm	P46249	-	Stainless steel	
Set	5 L	24 cm	14 cm	P46353		Aluminium coated	
	7,5 L		18 cm			Stainless steel	

*: Product capacity with the lid in position.

Technical information:

Maximum operating pressure: 65 kPa

Maximum safety pressure: 120 kPa

Compatible heat sources

GAS



ELECTRICITY
(Cast iron heating plate)



ELECTRICITY
(Radiant or halogen ceramic hobs)



ELECTRICITY
(Ceramic induction hob)



ELECTRICITY
(Spiral resistor)



- Your pressure cooker can be used on all heat sources including induction.
- On an electric hotplate, use a plate with a diameter equal to or less than that of your pressure cooker base.
- On ceramic hobs, make sure that the base of the pan is clean and dry.
- On gas, the flame should not extend beyond the diameter of the pan.
- For all heat sources, make sure that your pressure cooker is well centred.

Warranty

EN

- When used as recommended in the manual, the **stainless steel pan** of your new TEFAL pressure cooker is **guaranteed for 10 years** against:
 - Any defect linked to the metallic structure of your pan,
 - Any premature deterioration of the base metal
- **All other pan materials and all other parts of your pressure cooker are guaranteed against defects in workmanship or materials, for the period of guarantee defined in valid legislation in force in the country where the product was purchased from the date of purchase.**
- **This contractual warranty is established upon presentation of the receipt or invoice showing the date of purchase.**


These warranties exclude:

- Scratches and discolouration resulting from ageing for pans with non stick coating.
- Damage resulting from failure to comply with important precautions, or negligent use, particularly:
 - Impacts, falls, use in the oven, etc.
- Only TEFAL Approved Service Centres are authorised to provide this warranty service.
- Please call our local rate number to find out the address of your nearest TEFAL Approved Service Centre.

Regulatory markings

Labelling	Location
Trademark	On the lid.
Year and batch manufacture Reference model Maximum safety pressure (SP) Maximum operating pressure (OP)	On the lid.
Capacity	On the outer base of the pan.
Manufacturer's postal address	On the outer base of the pan.

TEFAL answers your questions

Problems	Recommendations
If you are unable to close the lid:	<ul style="list-style-type: none"> ■ Check that the lid handle is in a vertical position. ■ Check that the gasket is positioned correctly (see section "Cleaning and maintenance"). ■ Check that the lid is positioned as indicated on - Fig 1. ■ Rinse the seal under water and replace it in the lid without drying it - fig 19 and 15 and take care to insert it under each of the grooves on the lid.
If your pressure cooker has been heated under pressure without liquid inside:	Have your pressure cooker checked by a TEFAL Approved Service Centre.
If the safety valve emits jingles and fumaroles :	This is normal during first minutes : it allows escape of air during cooking.
If the pressure indicator has not risen and nothing is escaping through the vent during cooking:	<p>This is normal during the first few minutes. If the phenomenon persists, check that:</p> <ul style="list-style-type: none"> - The heat source is sufficiently strong; if not, increase it. - The quantity of liquid in the pan is sufficient. - The operating valve (A) is positioned on . - Your pressure cooker is properly closed. - There is no deterioration at the gasket or edge of the pan. - The gasket is correctly positioned.
If the pressure indicator has not risen and nothing is escaping through the vent during cooking:	<p>This is normal during the first few minutes. If the problem continues, put your pressure cooker under cold tap water until the pressure indicator (D) goes down. Clean the operating valve (A) - Fig. 16 and the steam release outlet - Fig. 17 and use a cotton bud to check that the security valve ball can be pressed without any problems - Fig. 18.</p>

Problems	Recommendations
If steam leaks from around the lid, check:	The correct closure of the lid. The position of the gasket. The condition of the gasket; replace if necessary. The cleanliness of the lid, the gasket and its housing in the lid. The condition of the edge of the pan.
If you are unable to open the lid:	Check that the pressure indicator (D) is in the lowered position. Otherwise, decompress, if necessary, cool your pressure cooker, under a stream of cold water. Never interfere with the pressure indicator (D) . Rinse the seal under water and replace it in the lid without drying it - fig 19 and 15 and take care to insert it under each of the grooves on the lid.
If the food is not cooked or is burned, check:	The cooking time. The power of the heat source. The correct position of the operating valve (A) . The quantity of liquid.
If food has burnt in your pressure cooker:	Fill the pan with water and soak for a while before washing. Never use bleach or chlorine-containing chemicals.
If one of the overpressure safety systems is triggered:	Turn off the heat source. Let your pressure cooker cool down without moving it. Wait for the pressure indicator to fall and open the pressure cooker. Check and clean the operating valve (A) , the steam release outlet, the safety valve and the gasket. If the problem persists, have your pressure cooker checked by a TEFAL Approved Service Centre.
If you notice the appearance of oxidation marks:	The use of high performance stainless steel does not prevent the appearance of oxidation in extreme cases. If you notice oxidation marks, remove them by rubbing with an abrasive sponge before using your pressure cooker again.

■ Think of the environment!



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

ΣΗΜΑΝΤΙΚΕΣ ΠΡΟΦΥΛΑΞΕΙΣ

Πριν χρησιμοποιήσετε τη χύτρα ταχύτητάς σας, αφιερώστε λίγο χρόνο για να διαβάσετε όλες τις οδηγίες και ανατρέχετε πάντα στις «Οδηγίες χρήσης». Η χρήση που δεν συμμορφώνεται με τις οδηγίες ενδέχεται να προκαλέσει βλάβες.

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

- Οδηγία περί εξοπλισμού υπό πίεση
- Υλικά που έρχονται σε επαφή με τρόφιμα
- Περιβάλλον

ΥΠΟΧΡΕΩΤΙΚΟΙ ΈΛΕΓΧΟΙ ΠΡΙΝ ΑΠΟ ΚΑΘΕ ΧΡΗΣΗ	ΕΛΕΓΞΤΕ <ul style="list-style-type: none">■ Ελέγξτε ότι η οπή εκκένωσης της βαλβίδας λειτουργίας δεν είναι φραγμένη. (2) - εικ. 13.■ Ελέγξτε ότι η μπίλια της βαλβίδας ασφαλείας μπορεί να κινηθεί. - εικ. 18.■ εάν το λάστιχο στεγανοποίησης του καπακιού είναι τοποθετημένο σε όλες τις εγκοπές του καπακιού - εικ. 15.■ εάν οι λαβές του κάδου είναι τοποθετημένες σωστά. Οι λαβές του κάδου αποτελούν εξαρτήματα ασφαλείας. Φροντίστε να μην τις αλλάζετε ποτέ μόνοι σας.
ΠΟΣΟΤΗΤΕΣ ΠΛΗΡΩΣΗΣ	<ul style="list-style-type: none">■ Μην χρησιμοποιείτε ποτέ τη χύτρα σας χωρίς υγρό, διότι κάτι τέτοιο μπορεί να της προκαλέσει σοβαρή βλάβη. Φροντίστε να υπάρχει πάντα αρκετό υγρό κατά το μαγείρεμα.■ Τουλάχιστον 25 cl - εικ. 4.■ Το πολύ στα 2/3 του ύψους του κάδου, στην ένδειξη MAX 2 - εικ. 5.■ Όταν μαγειρεύετε με ατμό, τα τρόφιμα που βρίσκονται στο καλάθι ατμού δεν πρέπει να έρχονται σε επαφή με το νερό - εικ. 6και 7.■ Το πολύ στο 1/3 (MAX 1) για τα πολτώδη τρόφιμα που διαστέλλονται ή/και αφρίζουν κατά το μαγείρεμα, όπως το ρύζι, τα ψυχανθή λαχανικά, τα αποξηραμένα λαχανικά ή οι κομπόστες, η κολοκύθα, τα κολοκυθάκια, τα καρότα, τις πατάτες...■ Τα τρόφιμα που τοποθετούνται μέσα στο καλάθι ατμού δεν πρέπει να υπερβαίνουν το επίπεδο MAX 2 του κάδου.

**ΠΡΙΝ ΚΑΙ ΚΑΤΑ
ΤΟ ΜΑΓΕΙΡΕΜΑ**

- Μην αφήνετε τα παιδιά να πλησιάζουν όταν η χύτρα είναι σε χρήση.
- Η χύτρα σας μαγειρεύει υπό πίεση. Η ακατάλληλη χρήση μπορεί να προκαλέσει τραυματισμούς από ζεμάτισμα. Βεβαιωθείτε ότι η χύτρα είναι καλά κλεισμένη πριν τη θέσετε σε λειτουργία. (Δείτε την παράγραφο «Κλείσιμο»).
- Ελέγξτε κατά τη διάρκεια του μαγειρέματος ότι η βαλβίδα σφυρίζει πάντα. Εάν δεν απελευθερώνεται αρκετός ατμός, αποσυμπίεστε το προϊόν και ελέγξτε εάν υπάρχει αρκετή ποσότητα υγρού, καθώς και εάν είναι φραγμένος ο αγωγός εκκένωσης του ατμού. Εάν μετά από αυτούς τους ελέγχους εξακολουθεί να μην βγαίνει ατμός, αυξήστε ελαφρά την παρεχόμενη θερμότητα.
- Μην μαγειρεύετε τρόφιμα που κινδυνεύουν να φράξουν τους αγωγούς των εξαρτημάτων ασφαλείας:
 - μύρτιλλα
 - χονδροαλεσμένο κριθάρι
 - νιφάδες βρώμης
 - θρυμματισμένα μπιζέλια
 - χυλοπίτες, μακαρόνια, σπαγέτο
 - ραβέντι
 - φραγκοστάφυλα
- Ποτέ μην μαγειρεύετε στη χύτρα σας συνταγές με βάση το γάλα.
- Εάν έχετε χύτρα με ανοξείδωτο κάδο, μην χρησιμοποιείτε χονδρό αλάτι μέσα στη χύτρα σας αλλά να προσθέτετε ψιλό αλάτι στο τέλος του μαγειρέματος. Θα αποφύγετε έτσι την εμφάνιση πόρων διάβρωσης που θα μπορούσαν να αλλοιώσουν τον πάτο της χύτρας σας.
- Μην χρησιμοποιείτε τη χύτρα σας για να τηγανίσετε υπό πίεση με λάδι.
- Μην χρησιμοποιείτε τη χύτρα σας για σκοπό άλλο από εκείνον για τον οποίο προορίζεται.
- Μην τοποθετείτε τη χύτρα σας σε ζεστό φούρνο.
- Ποτέ μην τοποθετείτε στη χύτρα σας αλουμινοχαρτο που δεν συγκρατείται σε καλούπι.
- Ποτέ μην τοποθετείτε πλαστική μεμβράνη στη χύτρα σας
- Οι ατμοί από οινοπνευματώδη ποτά είναι εύφλεκτοι. Αφήστε τη χύτρα να βράσει για περίπου 2 λεπτά πριν τοποθετήσετε το καπάκι. Να επιβλέπετε τη συσκευή σας όταν ετοιμάζετε συνταγές που περιέχουν αλκοόλ.
- Να χρησιμοποιείτε την(τις) συμβατή(ές) πηγή(ές) θερμότητας, σύμφωνα με τις οδηγίες χρήσης.
- Τοποθετήστε την αυτόματη χύτρα σε ελεγχόμενη πηγή θερμότητας σε ελάχιστη ισχύ.

**ΜΕΤΑ ΑΠΟ ΤΟ
ΜΑΓΕΙΡΕΜΑ...**

- Στρέψτε σταδιακά τη βαλβίδα λειτουργίας **(A)** επιλέγοντας την ταχύτητα αποσυμπίεσης που σας βολεύει ώστε να τερματίσει απέναντι από την ένδειξη του συμβόλου ☞ - εικ. 10. Εάν κατά την απελευθέρωση του ατμού, παρατηρήσετε μη φυσιολογικές εκτοξεύσεις, τοποθετήστε ξανά στη θέση της τη βαλβίδα ασφαλείας (α) στην επιλογή μαγειρέματος «Χύτρα» και έπειτα πραγματοποιήστε γρήγορη αποσυμπίεση κάτω από κρύο νερό.
- Εάν το στέλεχος ασφαλείας **(D)** δεν κατεβαίνει, τοποθετήστε τη χύτρα σας κάτω από βρύση με κρύο νερό - εικ. 14.
- Αν η αυτόματη χύτρα βρίσκεται υπό πίεση, το στέλεχος ασφαλείας **(D)** βρίσκεται στην πάνω θέση και δεν πρέπει να προβείτε σε οποιονδήποτε χειρισμό της λαβής του καπακιού ανοίγματος/κλεισίματος **(G)**.
- Μετά από το μαγείρεμα κρεάτων με πέτσα (π.χ. βοδινή γλώσσα), η οποία ενδέχεται να φουσκώσει λόγω της πίεσης, μην τρυπάτε το κρέας όσο η πέτσα φαίνεται διογκωμένη γιατί υπάρχει κίνδυνος πρόκλησης εγκαύματος. Φροντίστε να τρυπήσετε το κρέας πριν από το μαγείρεμα.
- Για τα πολτώδη τρόφιμα που διαστέλλονται ή που αφρίζουν κατά το μαγείρεμα, όπως το ρύζι, τα ψυχανθή λαχανικά, τα αποξηραμένα λαχανικά ή οι κομπόστες, η κολοκύθα, τα κολοκυθάκια, τα καρότα... Αφήστε τη χύτρα σας να κρυώσει για λίγα λεπτά και έπειτα βάλτε τη να κρυώσει κάτω από κρύο νερό. Ανακινήστε συστηματικά και ελαφρά τη χύτρα πριν από κάθε άνοιγμα για να αποφύγετε τυχόν εκροή φυσαλιδων ατμού που ενδέχεται να σας κάψουν. Η κίνηση αυτή είναι ιδιαίτερως σημαντική κατά την γρήγορη εκκένωση του ατμού ή μετά από το κρύωμα στο νερό της βρύσης.
- Να μετακινείτε την υπό πίεση χύτρα σας με τη μέγιστη προσοχή. Μην αγγίζετε τις ζεστές της επιφάνειες. Να χρησιμοποιείτε τις λαβές και τα κουμπιά. Εάν χρειαστεί, χρησιμοποιήστε γάντια κουζίνας.
- Όταν μαγειρεύετε σούπες, σας συμβουλεύουμε να πραγματοποιείτε γρήγορη αποσυμπίεση σε κρύο νερό (δείτε παράγραφο «Τέλος του μαγειρέματος στην επιλογή "Αυτόματη Χύτρα"»).
- Σιγουρευτείτε ότι η βαλβίδα βρίσκεται σε θέση αποσυμπίεσης πριν ανοίξετε τη χύτρα σας. Το στέλεχος ασφαλείας **(D)** πρέπει να βρίσκεται σε χαμηλή θέση.
- Ποτέ μην ανοίγετε τη χύτρα σας ασκώντας πίεση. Βεβαιωθείτε ότι η εσωτερική πίεση έχει υποχωρήσει. Το στέλεχος ασφαλείας **(D)** πρέπει να βρίσκεται σε χαμηλή θέση. (Δείτε την παράγραφο «Ασφάλεια»).

ΣΥΝΤΗΡΗΣΗ

- Εάν διαπιστώσετε σπάσιμο ή ρωγμή σε κάποιο τμήμα της χύτρας, μην προσπαθήσετε σε καμία περίπτωση να την ανοίξετε, εάν είναι κλειστή, περιμένετε να κρυώσει τελείως πριν να την μετακινήσετε, σταματήστε να τη χρησιμοποιείτε και μεταφέρετέ την σε ένα Εξουσιοδοτημένο Κέντρο Συντήρησης TEFAL για επισκευή.
- Μην παρεμβαίνετε στα συστήματα ασφαλείας πέρα από τις οδηγίες καθαρισμού και συντήρησης.
- Να χρησιμοποιείτε αποκλειστικά γνήσια ανταλλακτικά της TEFAL που είναι κατάλληλα για το μοντέλο σας. Ειδικότερα, να χρησιμοποιείτε κάδο και καπάκι TEFAL.
- Μην χρησιμοποιείτε τη χύτρα σας για να αποθηκεύετε όξινα ή αλμυρά τρόφιμα πριν και μετά από το μαγείρεμα, γιατί υπάρχει κίνδυνος να προκληθούν βλάβες στον κάδο.
- Να καθαρίζετε και να ξεπλένετε τη χύτρα σας αμέσως μετά από κάθε χρήση.
- Μην βάζετε ποτέ τη βαλβίδα λειτουργίας **(A)**, ούτε το λάστιχο στεγανοποίησης **(I)**, ούτε τον χρονοδιακόπτη* **(F)**, ούτε τον κάδο με αντικολητική επίστρωση στο πλυντήριο.
- Ποτέ μην πλένετε τον χρονοδιακόπτη* **(F)** με νερό.
- Ποτέ μην χρησιμοποιείτε χλωρίνη ή χλωριωμένα προϊόντα, γιατί μπορεί να αλλοιωθεί η ποιότητα του ανοξειδωτου χάλυβα.
- Μην αφήνετε το καπάκι να μουλιάσει στο νερό.
- Να αλλάζετε το λάστιχο στεγανοποίησης κάθε χρόνο ή αμέσως μόλις παρουσιάσει ρωγμή.
- Πρέπει οπωσδήποτε να φέρετε τη χύτρα σας για έλεγχο σε ένα Εξουσιοδοτημένο Κέντρο Συντήρησης TEFAL μετά από 10 χρόνια χρήσης.
- Για να αποθηκεύσετε τη χύτρα σας: Αναποδογυρίστε το καπάκι πάνω στον κάδο προκειμένου να αποφύγετε την πρόωρη φθορά του λάστιχου στεγανοποίησης του καπακιού.

ΦΥΛΑΞΤΕ ΑΥΤΕΣ ΤΙΣ ΟΔΗΓΙΕΣ

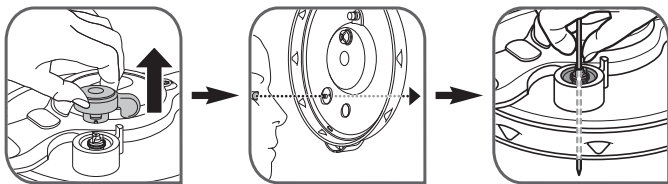
Εξαρτήματα (δείτε περιγραφικό σχήμα)

- | | |
|--|--------------------------------|
| A. Βαλβίδα λειτουργίας | H. Καπάκι |
| B. Αγωγός εκκένωσης ατμού | I. Λάστιχο στεγανοποίησης |
| C. Δείκτης τοποθέτησης της βαλβίδας | J. Καλάθι ατμού |
| D. Στέλεχος ασφαλείας (δείτε την παράγραφο «Ασφάλεια») | K. Τρίποδο* |
| E. Βαλβίδα ασφαλείας | L. Λαβή του κάδου |
| F. Χρονοδιακόπτης* | M. Ενδείξεις μέγιστης πλήρωσης |
| G. Λαβή καπακιού | N. Κάδος |

Χρονοδιακόπτης: παρέχεται αποκλειστικά με το μοντέλο ClipsoMinut™ Perfect.
Διατίθεται στο εμπόριο ως εξάρτημα για τα υπόλοιπα μοντέλα ClipsoMinut™.

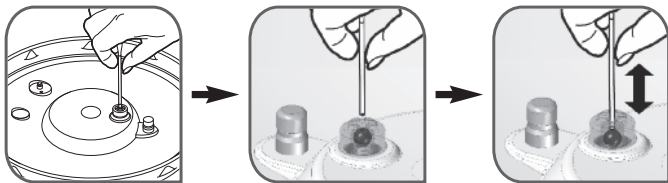
Υποχρεωτικοί έλεγχοι πριν από κάθε χρήση

Έλεγχος της βαλβίδας λειτουργίας



- Ελέγξτε ότι η οπή εκκένωσης της βαλβίδας λειτουργίας δεν είναι φραγμένη.

Έλεγχος της βαλβίδας ασφαλείας



- Ελέγξτε ότι η μπίλια της βαλβίδας ασφαλείας κινείται (χρησιμοποιήστε μια βατονέτα χωρίς το βαμβάκι).

Χρήση



Μαγείρεμα στην επιλογή
«Αυτόματη χύτρα»



Μαγείρεμα στην
επιλογή «Χύτρα»



Αποσυμπίεση

EL

Άνοιγμα

- Μετακινήστε τη λαβή του καπακιού από την οριζόντια στην κάθετη θέση - εικ. 2. Το καπάκι γυρίζει.
- Σηκώστε το καπάκι.
- Σε περίπτωση δυσκολίας ανοίγματος του προϊόντος: τοποθετήστε τον σύνδεσμο κάτω από νερό και επανατοποθετήστε τον στο καπάκι χωρίς να τον σκουπίσετε - σχ. 19 και 15 και προσέχοντας να μπει σωστά στις εγκοπές του καπακιού.


Κλείσιμο

- Ελέγξτε εάν η λαβή του καπακιού είναι σε κάθετη θέση.
- Τοποθετήστε το καπάκι στον κάδο όπως υποδεικνύεται στην - εικ. 1 ευθυγραμμίζοντας το πλαστικό μέρος με τις λαβές του κάδου.
- Μετακινήστε τη λαβή του καπακιού από την κάθετη στην οριζόντια θέση - εικ. 3.
- Το καπάκι γυρίζει.

Εάν δεν μπορείτε να κλείσετε το καπάκι:

- Ελέγξτε εάν το λάστιχο και το καπάκι έχουν τοποθετηθεί σωστά.
- Σε περίπτωση δυσκολίας ανοίγματος του προϊόντος: τοποθετήστε τον σύνδεσμο κάτω από νερό και επανατοποθετήστε τον στο καπάκι χωρίς να τον σκουπίσετε - σχ. 19 και 15 και προσέχοντας να μπει σωστά στις εγκοπές του καπακιού.

Πρώτη χρήση

- Για τα μοντέλα με αντικολητική επένδυση: να πλένετε και λαδώνετε ελαφρά, με μαγειρικό λάδι, κάθε επιφάνεια της εσωτερικής επένδυσης.
- Τοποθετήστε το τρίποδο* (K) στον πάτο του κάδου.
- Γεμίστε τον κάδο (N) με νερό έως τα 2/3 (MAX 2) - εικ. 5.
- Τοποθετήστε το καλάθι* (J) στο τρίποδο* (K).
- Κλείστε τη χύτρα σας.
- Ευθυγραμμίστε το εικονόγραμμα  της βαλβίδας λειτουργίας (A) με το δείκτη θέσης της βαλβίδας (C) - εικ. 9.

* ανάλογα με το μοντέλο

- Τοποθετήστε τη χύτρα σας σε πηγή θερμότητας και έπειτα ρυθμίστε την στη μέγιστη ισχύ.
- Όταν αρχίσει να διαφεύγει ατμός από τη βαλβίδα, μειώστε την ένταση της πηγής θερμότητας και κρατήστε χρόνο 20 λεπτών.
- Μετά από 20 λεπτά, απενεργοποιήστε την πηγή θερμότητας.
- Ευθυγραμμίστε το εικονόγραμμα ☺ της βαλβίδας λειτουργίας (A) με τον δείκτη θέσης της βαλβίδας (C).
- Όταν το στέλεχος ασφαλείας (D) κατέβει ξανά, η χύτρα σας δεν βρίσκεται πια υπό πίεση.
- Ανοίξτε τη χύτρα σας - εικ. 2.
- Καθαρίστε την με υγρό για το πλύσιμο των πιάτων.

Ελάχιστη και μέγιστη πλήρωση _____

- Τουλάχιστον 25 cl (2 ποτήρια) - εικ. 4.
- Το πολύ στα 2/3 του ύψους του κάδου, στην ένδειξη MAX 2 - εικ. 5.
- Μην χρησιμοποιείτε χονδρό αλάτι μέσα στη χύτρα ταχύτητας, προσθέστε φιλό αλάτι στο τέλος του μαγειρέματος.

Για ορισμένα τρόφιμα

- Το πολύ στο 1/3 (MAX 1) για τα πολτώδη τρόφιμα που διαστέλλονται ή/και αφρίζουν κατά το μαγείρεμα, όπως το ρύζι, τα ψυχανθή λαχανικά, τα αποξηραμένα λαχανικά ή οι κομπόστες, η κολοκύθα, τα κολοκυθάκια, τα καρότα, τις πατάτες... Αφήστε τη χύτρα σας να κρυσώσει για λίγα λεπτά και έπειτα βάλτε τη να κρυσώσει κάτω από κρύο νερό. Ανακινήστε συστηματικά και ελαφρά τη χύτρα πριν από κάθε άνοιγμα για να αποφύγετε τυχόν εκροή φυσαλίδων ατμού που ενδέχεται να σας κάψουν. Η κίνηση αυτή είναι ιδιαίτερως σημαντική κατά την γρήγορη εκκένωση του ατμού ή μετά από το κρύωμα στο νερό της βρύσης. Όταν μαγειρεύετε σούπες, σας συμβουλεύουμε να πραγματοποιείτε γρήγορη αποσυμπίεση σε κρύο νερό (δείτε παράγραφο «Τέλος του μαγειρέματος στην επιλογή "Χύτρα"»).



Χρήση του καλαθιού ατμού* _____

- Ρίξτε 75 cl νερό στον πάτο του κάδου (N).
- Τοποθετήστε το τρίποδο* (K) στον πάτο του κάδου.
- Τοποθετήστε το καλάθι* (J) στο τρίποδο* (K) - εικ. 6.
- Όταν μαγειρεύετε με ατμό, τα τρόφιμα που βρίσκονται στο καλάθι ατμού δεν πρέπει να έρχονται σε επαφή με το νερό - εικ. 6 και 7.

Τα τρόφιμα που τοποθετούνται στο καλάθι ατμού* δεν πρέπει να ξεπερνούν το επίπεδο MAX 2.



Αφαίρεση και τοποθέτηση της βαλβίδα λειτουργίας (A)___

Για να αφαιρέσετε τη βαλβίδα λειτουργίας (A):

- Ευθυγραμμίστε τη χαραγή με το δείκτη θέσης της βαλβίδα (C) πατώντας στον δακτύλιο της βαλβίδα λειτουργίας (A).
- Αφαιρέστε την - εικ. 11.

Για να βάλετε στη θέση της τη βαλβίδα λειτουργίας:

- Τοποθετήστε τη βαλβίδα λειτουργίας (A) ευθυγραμμίζοντας τη χαραγή της βαλβίδα λειτουργίας (A) με τον δείκτη θέσης (C) - εικ. 8.




EL

- Πιέστε τη βαλβίδα λειτουργίας (A) για να εφαρμόσει στο στέλεχος εκκένωσης ατμού.
- Πιέστε τον δακτύλιο της βαλβίδα λειτουργίας (A) και στρέψτε τον.



Χρονοδιακόπτης* _____

*Παρέχεται αποκλειστικά με το μοντέλο ClipsoMinut' Perfect

Ο χρονοδιακόπτης έχει σχεδιαστεί για να σας βοηθήσει στη διασφάλιση του αποτελέσματος του μαγειρέματος και συγχρόνως επιτρέπει τη βέλτιστη διαχείριση της κατανάλωσης ενέργειας. Πραγματοποιεί αυτόματα αντίστροφη μέτρηση του χρόνου μαγειρέματος από την επίτευξη του επιπέδου θερμοκρασίας που αντιστοιχεί στην επιλογή μαγειρέματος «Αυτόματη χύτρα» .

Ο χρονοδιακόπτης πρέπει να είναι προσαρτημένος στην αυτόματη χύτρα σας για να λειτουργήσει.

Ελέγξτε κατά τη διάρκεια του μαγειρέματος εάν η βαλβίδα λειτουργίας (A) σφυρίζει σε τακτικά χρονικά διαστήματα. Εάν δεν υπάρχει αρκετός ατμός, αυξήστε ελαφρώς την ένταση της πηγής θερμότητας. Σε αντίθετη περίπτωση, μειώστε την ένταση της πηγής θερμότητας.

1 Για να ενεργοποιήσετε τον χρονοδιακόπτη: πατήστε το κουμπί.



2 Προγραμματίστε τον χρόνο μαγειρέματος (σε λεπτά).

- Εάν κάνετε λάθος στο χρόνο μαγειρέματος, περιμένετε 4 δευτερόλεπτα έως ότου σταματήσουν να αναβοσβήνουν οι φλόγες και έπειτα πατήστε παρατεταμένα στο κουμπί για επαναφορά στο μηδέν.



3 Ενεργοποιήστε την πηγή θερμότητας στη μέγιστη ένταση.



4 Μόλις η χύτρα πετύχει τη θερμοκρασία μαγειρέματος, ο χρονοδιακόπτης εκπέμπει ένα ηχητικό σήμα και ξεκινά η αντίστροφη μέτρηση του χρόνου (τα ψηφία αναβοσβήνουν). **Μειώστε την ένταση της πηγής θερμότητας.**



5 Στο τέλος του χρόνου μαγειρέματος, ο χρονοδιακόπτης εκπέμπει ένα ηχητικό σήμα.

- Για να διακόψετε τον ήχο του χρονοδιακόπτη, πατήστε το κουμπί.

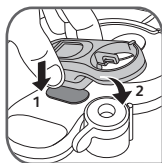


Με το παρατεταμένο πάτημα στο κουμπί γίνεται επαναφορά στο μηδέν και σβήνει ο χρονοδιακόπτης.


- Απενεργοποιήστε την πηγή θερμότητας.

Τοποθέτηση και αφαίρεση του χρονοδιακόπτη*

- Για να τοποθετήσετε τον χρονοδιακόπτη (F) - εικ. 12, εισαγάγετε αρχικά το τμήμα της «πλευράς αφής» στη μονάδα και έπειτα πατήστε για να προσαρτήσετε το απέναντι τμήμα.
- Για να αφαιρέσετε τον χρονοδιακόπτη (F), σηκώστε και τραβήξτε τον.



Αλλαγή της μπαταρίας του χρονοδιακόπτη*

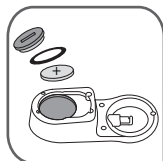
- Η μπαταρία του χρονοδιακόπτη είναι επίπεδη τύπου CR2032.
- Εάν εμφανιστεί το σύμβολο  ή εάν δεν έχετε πια καμία ένδειξη, αλλάξτε την μπαταρία.

* ανάλογα με το μοντέλο

- Η διάρκεια ζωής της μπαταρίας εξαρτάται από τη συχνότητα χρήσης του χρονοδιακόπτη.
- Η μπαταρία του χρονοδιακόπτη περιέχει διμεθοξυαιθάνιο αριθ. CAS 110-71-4. Συμμορφώνεται με τους ευρωπαϊκούς κανονισμούς. Για την ασφάλειά σας και την προστασία του περιβάλλοντος: μην ανοίγετε την μπαταρία, μην την εκθέτετε σε υψηλές θερμοκρασίες, μην την απορρίπτετε με τα οικιακά απόβλητα, πηγαίνετέ την σε ένα κέντρο συλλογής χρησιμοποιημένων μπαταριών.
- Για να αφαιρέσετε την μπαταρία από τον χρονοδιακόπτη σας, ανοίξετε το καπάκι της θήκης της μπαταρίας με ένα κέρμα (βλ. παρακείμενο σχήμα).
- Αντικαταστήστε την μπαταρία.
- Τοποθετήστε ξανά το λάστιχο στην υποδοχή του.
- Τοποθετήστε το μισοφέγγαρο ◐ του καπακιού της θήκης της μπαταρίας απέναντι από το μισοφέγγαρο ◑ του χρονοδιακόπτη.
- Στρέψτε το καπάκι της θήκης της μπαταρίας απαλά πιέζοντας ελαφρά, ευθυγραμμίζοντας το μισοφέγγαρο ◑ του καπακιού της θήκης της μπαταρίας με το μισοφέγγαρο ● του χρονοδιακόπτη.
- Εκτελέστε την παραπάνω διαδικασία σε επίπεδη θέση πάνω σε μια επιφάνεια εργασίας ώστε το πώμα να τοποθετηθεί σε σωστή οριζόντια θέση.
- Μην πιέζετε το καπάκι της θήκης της μπαταρίας όταν το κλείνετε. Δεν πρέπει να πιέσετε πέρα από το σημείο τερματισμού.
- Σε περίπτωση απώλειας, μπορείτε να προμηθευτείτε έναν καινούργιο χρονοδιακόπτη από οποιοδήποτε Εξουσιοδοτημένο Κέντρο Συντήρησης της TEFAL.



EL



Ποτέ μην πλένετε τον χρονοδιακόπτη* με νερό ή στο πλυντήριο πιάτων.


Πριν από το μαγείρεμα

- Πριν από κάθε χρήση, αφαιρέστε τη βαλβίδα λειτουργίας (A) - εικ. 11 και ελέγξτε οπτικά και με φως εάν ο αγωγός εκκένωσης ατμού (B) δεν είναι φραγμένος - εικ. 13.
- Ελέγξτε εάν λειτουργεί σωστά πιέζοντας δυνατά την μπίλια (με τη βοήθεια μπατονέτας χωρίς το βαμβάκι) η οποία θα πρέπει να κινείται - σχ. 18. Βλ. παράγραφο «Υποχρεωτικοί έλεγχοι πριν από κάθε χρήση».
- Κλείστε την χύτρα σας - εικ. 3.
- Σε περίπτωση δυσκολίας κλεισίματος του προϊόντος, τοποθετήστε τον σύνδεσμο κάτω από νερό και επανατοποθετήστε τον στο καπάκι χωρίς να τον σκουπίσετε - σχ. 19 και 15 και προσέχοντας να μπει σωστά στις εγκοπές του καπακιού.
- Τοποθετήστε στη θέση της τη βαλβίδα λειτουργίας (A) - εικ. 8.

* ανάλογα με το μοντέλο



Μαγείρεμα στην επιλογή Χύτρα Ταχύτητας


- Στρέψτε τη βαλβίδα λειτουργίας (A) έως τη θέση μαγείρεμα στην επιλογή «Αυτόματη χύτρα»  - εικ. 9.
- Βεβαιωθείτε ότι η χύτρα σας είναι καλά κλεισμένη πριν τη θέσετε σε λειτουργία - εικ. 3.
- Τοποθετήστε τη χύτρα σας σε πηγή θερμότητας και έπειτα ρυθμίστε την στη μέγιστη ένταση.
- Για τα μοντέλα που είναι εξοπλισμένα με χρονοδιακόπτη*: προγραμματίστε το χρόνο μαγειρέματος που υποδεικνύεται στη συνταγή (βλέπε παράγραφο «Χρήση του χρονοδιακόπτη»).
- Είναι φυσιολογικό να εκπέμπονται μεταλλικοί ήχοι και καπνός από το στέλεχος ασφαλείας, καθώς επιτρέπεται η διαφυγή αέρα πριν από το μαγείρεμα.

Κατά το μαγείρεμα στην επιλογή «Αυτόματη χύτρα» _____

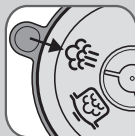
- Όταν η βαλβίδα ασφαλείας (A) αφήνει να διαφύγει ατμός συνεχώς, εκπέμποντας ένα ρυθμικό ήχο (ΠΣΣΣΣΣΣΣΤ), χαμηλώστε την ένταση της πηγής θερμότητας.
- Αρχίστε τότε την αντίστροφη μέτρηση του χρόνου μαγειρέματος που υποδεικνύεται στη συνταγή.
- Ελέγχετε, κατά τη διάρκεια του μαγειρέματος, εάν η βαλβίδα σφυρίζει ανά τακτικά χρονικά διαστήματα. Εάν δεν διαφεύγει αρκετός ατμός, αυξήστε ελαφρά την ένταση της πηγής θερμότητας ή, στην αντίθετη περίπτωση, μειώστε την.

Τέλος του μαγειρέματος στην επιλογή «Αυτόματη χύτρα» _____

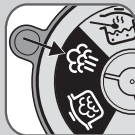
Για να απελευθερώσετε τον ατμό:

- Αφού απενεργοποιήσετε την πηγή θερμότητας, έχετε δύο δυνατότητες:
- **Σταδιακή αποσυμπίεση:** στρέψτε σταδιακά τη βαλβίδα ασφαλείας (A) ώστε να τερματίσει απέναντι από την ένδειξη του συμβόλου  - εικ. 10.

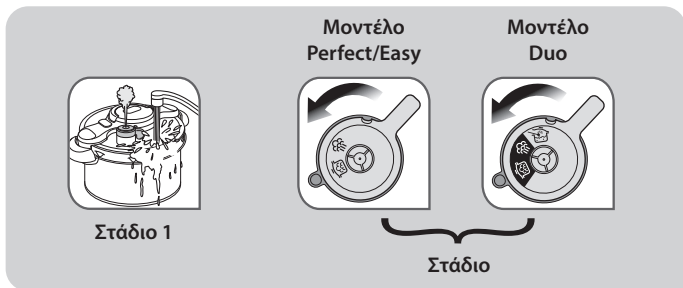
Μοντέλα Clipso Minut® Perfect και Easy



Μοντέλο ClipsoMinut® Duo



- **Γρήγορη αποσυμπίεση κάτω από κρύο νερό:** ρτοποιητήστε την αυτόματη χύτρα ταχύτητάς σας κάτω από μια βρύση με κρύο νερό - εικ. 14. Όταν το στέλεχος ασφαλείας (D) κατέβει ξανά, η χύτρα σας δεν βρίσκεται πια υπό πίεση. Στρέψτε τη βαλβίδα λειτουργίας (A) έως τη θέση ☞.



- Μπορείτε να ανοίξετε τη χύτρα σας - εικ. 2.
- Σε περίπτωση δυσκολίας ανοίγματος του προϊόντος: τοποθετήστε τον σύνδεσμο κάτω από νερό και επανατοποθετήστε τον στο καπάκι χωρίς να τον σκουπίσετε - σχ. 19 και 15 και προσέχοντας να μπει σωστά στις εγκοπές του καπακιού.

Εάν κατά την απελευθέρωση του ατμού, παρατηρήσετε μη φυσιολογικές εκτοξεύσεις, τοποθετήστε ξανά τη βαλβίδα ασφαλείας (A) στη θέση επιλογής μαγειρέματος «Αυτόματη χύτρα», και έπειτα πραγματοποιήστε γρήγορη αποσυμπίεση κάτω από κρύο νερό.

Εάν το στέλεχος ασφαλείας (D) δεν κατεβαίνει, τοποθετήστε την αυτόματη χύτρα ταχύτητάς σας κάτω από μια βρύση με κρύο νερό - εικ. 14.


Ποτέ μην παρεμβαίνετε στο στέλεχος ασφαλείας.

- Για τα πολτώδη τρόφιμα που διαστέλλονται ή που αφρίζουν κατά το μαγείρεμα, όπως το ρύζι, τα ψυχανθή λαχανικά, τα αποξηραμένα λαχανικά ή οι κομπόστες, η κολοκύθα, τα κολοκυθάκια, τα καρότα, οι πατάτες... μην γεμίζετε τη χύτρα σας πάνω από το 1/3 (MAX 1) της χωρητικότητάς της. Αφήστε τη χύτρα σας να κρυώσει για λίγα λεπτά και έπειτα βάλτε τη να κρυώσει κάτω από κρύο νερό. Ανακινήστε συστηματικά και ελαφρά τη χύτρα πριν από κάθε άνοιγμα για να αποφύγετε τυχόν εκροή φυσαλίδων ατμού που ενδέχεται να σας κάψουν. Η κίνηση αυτή είναι ιδιαίτερα σημαντική κατά την γρήγορη εκκένωση του ατμού ή μετά από το κρύωμα στο νερό της βρύσης. Όταν μαγειρεύετε σούπες, σας συμβουλεύουμε να πραγματοποιείτε γρήγορη αποσυμπίεση.



Μαγείρεμα στην επιλογή Faitout

Only possible with the non-stick coloured pan

- Στρέψτε τη βαλβίδα λειτουργίας (A) έως τη θέση μαγειρέματος στην επιλογή «Χύτρα» .
- ΜΒεβαιωθείτε ότι η χύτρα σας είναι καλά κλεισμένη πριν τη θέσετε σε λειτουργία - εικ. 3.
- Τοποθετήστε τη χύτρα σας σε πηγή θερμότητας και έπειτα ρυθμίστε την στην ελάχιστη ένταση.
- Αρχίστε τότε την αντίστροφη μέτρηση του χρόνου μαγειρέματος που υποδεικνύεται στη συνταγή.
- Στην επιλογή «Χύτρα», μπορείτε να ανοίξετε τη χύτρα σας ανά πάσα στιγμή για να ανακατέψετε, να ελέγξετε το μαγείρεμα ή να προσθέσετε συστατικά.
- Σε περίπτωση δυσκολίας ανοίγματος του προϊόντος: τοποθετήστε τον σύνδεσμο κάτω από νερό και επανατοποθετήστε τον στο καπάκι χωρίς να τον σκουπίσετε - σχ. 19 και 15 και προσέχοντας να μπει σωστά στις εγκοπές του καπακιού.
- Εάν η ένταση της πηγής θερμότητας είναι πολύ μεγάλη, ενδέχεται η χύτρα να κλειδώσει (το στέλεχος ασφαλείας (D) ανεβαίνει και εμποδίζει το άνοιγμα) και να μην μπορεί να λειτουργήσει η λαβή του καπακιού ή να μην ανοίγει τη χύτρα. Σε αυτήν την περίπτωση, μειώστε την ένταση ή σβήστε την πηγή θερμότητας. Σε περίπτωση ηλεκτρικών πλακών από χυτοσίδηρο, απομακρύνετε τη χύτρα από την πηγή θερμότητας.
- Μην χρησιμοποιείτε μεταλλικά ή αιχμηρά αναδευτήρια ή εργαλεία. Μην καθαρίζετε τα εργαλεία σας χτυπώντας τα στο χείλος του κάδου γιατί υπάρχει κίνδυνος να προκληθούν βλάβες που οδηγούν σε διαρροές.
- Ποτέ μη ζεσταίνετε λιπαρές ουσίες σε βαθμό απανθράκωσης. Οι ατμοί που απελευθερώνονται από το μαγείρεμα ενδέχεται να είναι επικίνδυνοι για τα ζώα με ιδιαίτερα ευαίσθητο αναπνευστικό σύστημα, όπως τα πουλιά. Οι ιδιοκτήτες πουλιών πρέπει να τα απομακρύνουν από την κουζίνα.



Μηχανισμοί ασφαλείας

Η χύτρα σας είναι εξοπλισμένη με διάφορους μηχανισμούς ασφαλείας:

■ Ασφάλεια κλεισίματος:

- Εάν το καπάκι δεν έχει τοποθετηθεί σωστά ή εάν ξεχάσετε να κατεβάσετε τη λαβή του καπακιού, υπάρχει διαφυγή ατμού στην περιφέρεια της χύτρας και δεν μπορεί να αυξήσει την πίεσή της.
- Εάν ξεχάσετε να κατεβάσετε τη λαβή του καπακιού στην οριζόντια θέση, υπάρχει διαφυγή ατμού.

■ Ασφάλεια ανοίγματος:

- Αν η αυτόματη χύτρα βρίσκεται υπό πίεση, το στέλεχος ασφαλείας (D) βρίσκεται στην πάνω θέση και δεν πρέπει να προβείτε σε οποιονδήποτε χειρισμό της λαβής του καπακιού ανοίγματος/κλεισίματος (G).
- Μην προσπαθήσετε ποτέ να ανοίξετε τη χύτρα σας ασκώντας δύναμη.
- **Κυρίως μην παρεμβαίνετε ποτέ στο στέλεχος ασφαλείας (D).**
- Βεβαιωθείτε ότι η εσωτερική πίεση έχει μειωθεί επαληθεύοντας εάν το στέλεχος ασφαλείας (D) βρίσκεται σε χαμηλή θέση.
- Οι λαβές του κάδου αποτελούν εξαρτήματα ασφαλείας. Φροντίστε να μην τις αλλάξετε ποτέ μόνοι σας. Μην χρησιμοποιείτε ποτέ λαβές άλλων μοντέλων.
- Εάν έχετε μετακινήσει τη λαβή του καπακιού για το άνοιγμα/κλείσιμο (G) στην κάθετη θέση, όσο η χύτρα είναι ακόμα υπό πίεση, δεν μπορείτε να την ανοίξετε. Η λειτουργία αυτή αποτελεί επιπλέον στοιχείο ασφαλείας.
- Μετακινήστε ξανά τη λαβή του καπακιού στην οριζόντια θέση και περιμένετε έως ότου το στέλεχος ασφαλείας (D) βρεθεί στη χαμηλή θέση.

■ Δύο ασφάλειες για την υπερπίεση:

- Πρώτος μηχανισμός: η βαλβίδα ασφαλείας (E) απελευθερώνει την πίεση - εικ. 20.
- Δεύτερος μηχανισμός: το λάστιχο στεγανοποίησης αφήνει να διαφύγει ατμός στο καπάκι - εικ. 20.

Εάν ενεργοποιηθεί ένα από τα συστήματα ασφαλείας για την υπερπίεση:

- Απενεργοποιήστε την πηγή θερμότητας.
- Αφήστε τη χύτρα σας να κρυώσει εντελώς.
- Ανοίξτε την.
- Ελέγξτε και καθαρίστε τη βαλβίδα λειτουργίας (A), τον αγωγό εκκένωσης ατμού (B), τη βαλβίδα ασφαλείας (E) και το λάστιχο στεγανοποίησης (I) - εικ. 16 - 17- 18. Βλ. παράγραφο «Υποχρεωτικοί έλεγχοι πριν από κάθε χρήση».
- Εάν μετά από αυτόν τον έλεγχο και τον καθαρισμό, το προϊόν σας παρουσιάζει διαρροή ή δεν λειτουργεί πια, προσκομίστε το σε ένα Εξουσιοδοτημένο Κέντρο Συντήρησης της TEFAL.

Συμβουλές χρήσης

- 1 - Ο ατμός είναι πολύ ζεστός όταν βγαίνει από τη βαλβίδα λειτουργίας. Να είστε προσεκτικοί κατά τη διαφυγή του ατμού.
- 2 - Όταν το στέλεχος ασφαλείας ανεβαίνει, δεν μπορείτε πια να ανοίξετε τη χύτρα σας.
- 3 - Όπως ισχύει για κάθε συσκευή μαγειρέματος, φροντίστε να την επιβλέπετε στενά όταν χρησιμοποιείτε τη χύτρα σας κοντά σε παιδιά.
- 4 - Για να μετακινήσετε τη χύτρα σας, κρατήστε τις δύο λαβές του κάδου.
- 5 - Μην αφήνετε τα τρόφιμα για μεγάλο χρονικό διάστημα μέσα στη χύτρα. Ποτέ μην μεταφέρετε τη χύτρα σας κρατώντας την από τη λαβή του καπακιού.
- 6 - Μην χρησιμοποιείτε ποτέ χλωρίνη ή χλωριωμένα προϊόντα γιατί μπορεί να αλλοιωθεί η ποιότητα του ανοξείδωτου χάλυβα.
- 7 - Μην αφήνετε το καπάκι να μουλιάζει στο νερό.

- 8 - Να αλλάζετε το λάστιχο στεγανοποίησης κάθε χρόνο ή εάν παρουσιάσει ρωγμή.
- 9 - Το καθάρισμα της χύτρας σας πρέπει να γίνεται οπωσδήποτε όταν αυτή είναι κρύα και άδεια.
- 10 - Πρέπει οπωσδήποτε να φέρετε τη χύτρα σας για έλεγχο σε ένα Εξουσιοδοτημένο Κέντρο Συντήρησης της TEFAL μετά από 10 χρόνια χρήσης.

Καθαρισμός

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

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

Η φθορά της εξωτερικής επένδυσης που σχετίζεται με την επαφή του καπακιού στον κάδο είναι φυσιολογική.

Για τις χύτρες με αντικολητική επένδυση (αναλόγως του μοντέλου): οι ελαφρές χαραγές και αποξέσεις που μπορούν να εμφανίζονται στη χρήση δεν αλλοιώνουν την αντικολητική απόδοση της επένδυσης.

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

Για να καθαρίσετε το εσωτερικό του ανοξειδωτου κάδου:

- Πλύνετε το με δυνατό σφουγγάρι και απορρυπαντικό πιάτων.
- Εάν το εσωτερικό του ανοξειδωτου κάδου παρουσιάσει ιριδίζουσες ανακλάσεις ή λευκά ίχνη (αποθέσεις αλάτων), καθαρίστε το με λευκό ξύδι.

Για να καθαρίσετε το εσωτερικό κάδου από αλουμίνιο με αντικολητική επένδυση:

- Για να παρατείνετε τη διάρκεια ζωής του προϊόντος, σας συστήνουμε να το πλένετε στο χέρι.
- Πλύνετε το με ζεστό νερό, υγρό πιάτων και μαλακό σφουγγάρι.
- Μην χρησιμοποιείτε σκόνες καθαρισμού ή σκληρά σφουγγάρια.
- Εάν σας έχει καεί κάποιο τρόφιμο, γεμίστε τον κάδο σας με ζεστό νερό και αφήστε τον να μουλιάσει. Έπειτα, καθαρίστε τον με υγρό πιάτων.

Για να καθαρίσετε το εξωτερικό του κάδου:

- Πλύνετε το με σφουγγάρι και υγρό πιάτων.

Μπορείτε να πλένετε τον ανοξειδωτο κάδο και το καλάθι στο πλυντήριο πιάτων.

Μην βάζετε τον κάδο με αντικολλητική επίστρωση (αναλόγως του μοντέλου) στο πλυντήριο πιάτων, επειδή τα απορρυπαντικά σε ταμπλέτες περιέχουν ουσίες πολύ δραστικές και διαβρωτικές για τα τμήματα από αλουμίνιο.

Η εντατική χρήση του κάδου με αντικολλητική επίστρωση (αναλόγως του μοντέλου) μπορεί να αλλοιώσει ελαφρά το χρώμα της επίστρωσης (κιτρίνισμα, λεκέδες).

Για να καθαρίσετε το καπάκι:

- Πλύνετε το καπάκι με σφουγγάρι και υγρό πιάτων.

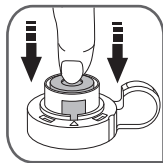
Για να καθαρίσετε το λάστιχο στεγανοποίησης του καπακιού:

- Μετά από κάθε μαγειρέμα, καθαρίστε το λάστιχο στεγανοποίησης (I) και την υποδοχή του.
- Για την επανατοποθέτηση του λάστιχου στεγανοποίησης, ανατρέξτε στις οδηγίες - εικ. 15 και σιγουρευτείτε ότι το λάστιχο έχει εφαρμόσει σωστά σε όλες τις υποδοχές του καπακιού.

Για να καθαρίσετε τη βαλβίδα λειτουργίας (A):

- Αφαιρέστε τη βαλβίδα λειτουργίας (A) - εικ. 11.
- Καθαρίστε τη βαλβίδα λειτουργίας (A) κάτω από τρεχούμενο νερό βρύσης - εικ. 16.
- Επαληθεύστε ότι κινείται: δείτε παρακείμενο σχήμα.

Αφού αφαιρέσετε τη βαλβίδα λειτουργίας (A), το λάστιχο στεγανοποίησης (I) και τον χρονοδιακόπτη* (F), μπορείτε να τοποθετήσετε το καπάκι στο πλυντήριο πιάτων.



Μην τοποθετείτε ποτέ τη βαλβίδα λειτουργίας (A), ούτε το λάστιχο στεγανοποίησης (I), ούτε τον χρονοδιακόπτη* (F), ούτε τον κάδο με αντικολλητική επίστρωση στο πλυντήριο πιάτων.

Για να καθαρίσετε τον αγωγό εκκένωσης ατμού (B) που βρίσκεται πάνω στο καπάκι:

- Σηκώστε τη βαλβίδα (A) - εικ. 11.
- Ελέγξτε οπτικά και κάτω από φως εάν ο αγωγός εκκένωσης ατμού είναι ελεύθερος και στρογγυλός - εικ. 13. Εάν χρειαστεί, καθαρίστε τον με μια οδοντογλυφίδα - εικ. 17 και ξεπλύνετε τον.

Για να καθαρίσετε τη βαλβίδα ασφαλείας (E):

- Καθαρίστε το τμήμα της βαλβίδας ασφαλείας που βρίσκεται στο εσωτερικό του καπακιού βάζοντάς το κάτω από το νερό.
- Ελέγξτε εάν λειτουργεί σωστά πιέζοντας δυνατά την μπίλια (με τη βοήθεια μπατονέτας χωρίς το βαμβάκι) η οποία θα πρέπει να κινείται - σχ. 18. Βλ. παράγραφο «Υποχρεωτικοί έλεγχοι πριν από κάθε χρήση».

* ανάλογα με το μοντέλο

Για να καθαρίσετε τον χρονοδιακόπτη* (F):

- Χρησιμοποιήστε ένα καθαρό και στεγνό πανί.
- Μην χρησιμοποιείτε διαλυτικό.
- Μην πλένετε ποτέ τον χρονοδιακόπτη με νερό ή στο πλυντήριο πιάτων.

Συντήρηση

Για να αλλάξετε το λάστιχο στεγανοποίησης της χύτρας σας:

- Να αλλάζετε το λάστιχο στεγανοποίησης της χύτρας σας κάθε χρόνο ή εάν παρουσιάσει ρωγμή.
- Να αγοράζετε πάντα γνήσιο λάστιχο στεγανοποίησης TEFAL, που είναι κατάλληλο για το μοντέλο σας (βλέπε παράγραφο «Εξαρτήματα»).
- Για την επανατοποθέτηση του λάστιχου στεγανοποίησης, ανατρέξτε στις οδηγίες - εικ. 15 και σιγουρευτείτε ότι το λάστιχο έχει εφαρμόσει σωστά σε όλες τις υποδοχές του καπακιού.

Για να αποθηκεύσετε τη χύτρα σας:

- Τοποθετήστε το καπάκι ανάποδα στον κάδο.
- Ο μηχανισμός ανοίγματος/κλεισίματος της χύτρας δεν χρειάζεται ειδική συντήρηση εκτός από το καθαρισμό.

☒ Πρέπει οπωσδήποτε να φέρετε τη χύτρα σας για έλεγχο σε ένα Εξουσιοδοτημένο Κέντρο Συντήρησης TEFAL μετά από 10 χρόνια χρήσης.

Εξαρτήματα TEFAL

- Τα εξαρτήματα της χύτρας σας που διατίθενται στο εμπόριο είναι:

Εξαρτήματα		Παραπομπές
Λάστιχο στεγανοποίησης	3/4/4.5/6 L : εξωτερική διάμετρος του λάστιχου στεγανοποίησης: 24 cm	X1010008
	5/7.5/9 L : εξωτερική διάμετρος του λάστιχου στεγανοποίησης: 27 cm	X1010007
Καλάθι ατμού*	3/4.5/4/6 L : για κάδο διαμέτρου 22 cm	792185
	5/7.5/9 L : για κάδο διαμέτρου 24 cm	792654
Τρίποδο*		792691
Χρονοδιακόπτης*		X1060007

- Για την αντικατάσταση άλλων εξαρτημάτων ή για επισκευές, επικοινωνήστε με ένα Εξουσιοδοτημένο Κέντρο Επισκευής της TEFAL.
- Να χρησιμοποιείτε αποκλειστικά γνήσια ανταλλακτικά της TEFAL που είναι κατάλληλα για το μοντέλο σας.

Χαρακτηριστικά

Διάμετρος πυθμένα της χύτρας - αναφορές

EL

Χωρητι-κό-τητα	Ø Κάδος	Ø Πυθ-μένας	Clipso Minut® Perfect / Easy	Clipso Minut® Duo	Υλικό κάδου	Υλικό καπακιού
3 L	22 cm	15,5 cm	P46205	-	Ανοξειδωτο	Ανοξειδωτο
4,5 L	22 cm	15,5 cm	P46206	-	Ανοξειδωτο	
6 L	22 cm	15,5 cm	P46207	-	Ανοξειδωτο	
4 L	22 cm	14 cm	-	P46042	Επιστρω-μένο αλουμίνιο	
5 L	24 cm	14 cm	-	P46051	Επιστρω-μένο αλουμίνιο	
7,5 L	24 cm	18 cm	P46248	-	Ανοξειδωτο	
9 L	24 cm	18 cm	P46249	-	Ανοξειδωτο	
Set 5 L	24 cm	14 cm	P46353		Επιστρω-μένο αλουμίνιο	
7,5 L		18 cm			Ανοξειδωτο	

Κανονιστικές πληροφορίες:

Μέγιστη πίεση λειτουργίας: 65 kPa

Μέγιστη πίεση ασφαλείας: 120 kPa

Συμβατές πηγές θερμότητας

ΕΣΤΙΑ ΑΕΡΙΟΥ



ΗΛΕΚΤΡΙΚΗ ΕΝΕΡΓΕΙΑ
(Εστία γυνοσίδηρου)



ΗΛΕΚΤΡΙΚΗ ΕΝΕΡΓΕΙΑ
(Εστία απανθισμένης θερμότητας / κεραμική εστία αλογόνου)



ΗΛΕΚΤΡΙΚΗ ΕΝΕΡΓΕΙΑ
(Επαγωγική εστία με κεραμική επιφάνεια)



ΗΛΕΚΤΡΙΚΗ ΕΝΕΡΓΕΙΑ
(Αντίσταση σπυρά)



- Η χύτρα μπορεί να χρησιμοποιηθεί σε όλες τις παραπάνω πηγές θερμότητας, συμπεριλαμβανομένης της επαγωγικής εστίας.
- Σε ηλεκτρική εστία, φροντίστε η διάμετρος της να είναι ίση με ή μικρότερη από εκείνη του πυθμένα της χύτρας.
- Σε υαλοκεραμική εστία, βεβαιωθείτε ότι ο πυθμένας του κάδου είναι στεγνός και καθαρός.
- Σε εστία αερίου, η φλόγα δεν πρέπει να υπερβαίνει τη διάμετρο του κάδου.
- Σε όλες τις εστίες, φροντίστε η χύτρα σας να βρίσκεται ακριβώς στο κέντρο της εστίας.

Εγγύηση

- **W**Στο πλαίσιο της προβλεπόμενης χρήσης όπως αυτή καθορίζεται στο εγχειρίδιο χρήσης, ο **ανοξειδωτος κάδος** της νέας χύτρας TEFAL καλύπτεται από **εγγύηση 10 ετών** από:
 - οποιοδήποτε ελάττωμα που σχετίζεται με τη μεταλλική δομή του κάδου σας,
 - οποιαδήποτε πρόωρη φθορά του μετάλλου της βάσης.
- Τα υπόλοιπα υλικά του κάδου καθώς και όλα τα υπόλοιπα εξαρτήματα της χύτρας καλύπτονται από εγγύηση έναντι οποιοδήποτε κατασκευαστικού ελαττώματος ή ελαττώματος υλικού κατά τη διάρκεια της εγγύησης που ορίζεται από την ισχύουσα νομοθεσία της χώρας αγοράς και από την ημερομηνία αγοράς.
- Η συμβατική αυτή εγγύηση αποκτάται κατόπιν παρουσίασης της ταμειακής απόδειξης ή του τιμολογίου που αποδεικνύει την ημερομηνία αγοράς.

Αυτές οι εγγυήσεις δεν περιλαμβάνουν τα εξής:


- Χαραγές και αποχρωματισμούς που οφείλονται στην παλαιώση, για τους κάδους με αντικολητική επίστρωση.
- Χαραγές που οφείλονται στην επαφή του καπακιού με τον κάδο με αντικολητική επίστρωση.
- Σταδιακή φθορά που έχει προκληθεί από τη μη τήρηση σημαντικών προφυλάξεων ή από ακατάλληλη χρήση, όπως:
 - χτυπήματα, πτώσεις, τοποθέτηση στον φούρνο, ...
- Μπορείτε να κάνετε χρήση της εγγύησης μόνο στα Εξουσιοδοτημένα Κέντρα Συντήρησης της TEFAL.
- Μπορείτε να καλέσετε τον αριθμό τοπικής χρέωσης για να μάθετε τη διεύθυνση του πλησιέστερου Εξουσιοδοτημένου Κέντρου Συντήρησης TEFAL.

Κανονιστικές σημάνσεις

Σήμανση	Θέση
Εμπορικό σήμα	Στο καπάκι
Έτος και παρτίδα κατασκευής Κωδικός αναφοράς μοντέλου Μέγιστη πίεση ασφαλείας (ΠΑ) Μέγιστη πίεση λειτουργίας (ΠΛ)	Στο καπάκι
Χωρητικότητα	Στον εξωτερική βάση του κάδου.
Ταχυδρομική διεύθυνση του κατασκευαστή	Στον εξωτερική βάση του κάδου.

Η TEFAL απαντά στις ερωτήσεις σας

EL

Προβλήματα	Συστάσεις
Εάν δεν μπορείτε να κλείσετε το καπάκι:	<ul style="list-style-type: none"> ■ Ελέγξτε εάν η λαβή του καπακιού έχει μετακινηθεί σωστά σε κάθετη θέση. ■ Ελέγξτε τη σωστή τοποθέτηση του λάστιχου στεγανοποίησης (βλέπε παράγραφο «Καθαρισμός και συντήρηση»). ■ Ελέγξτε εάν το καπάκι έχει τοποθετηθεί σωστά όπως υποδεικνύεται στην - εικ. 1. <p>Τοποθετήστε τον σύνδεσμο κάτω από νερό και επανατοποθετήστε τον στο καπάκι χωρίς να τον σκουπίσετε - σχ. 19 και 15 και προσέχοντας να μπει σωστά στις εγκοπές του καπακιού.</p>
Εάν η χύτρα σας έχει ζεσταθεί υπό πίεση χωρίς υγρό στο εσωτερικό:	<p>Πηγαίνετε τη χύτρα για έλεγχο σε ένα Εξουσιοδοτημένο Κέντρο Συντήρησης της TEFAL.</p>
Εάν το στέλεχος ασφαλείας εκπέμπει μεταλλικό ήχο και καπνό:	<p>Αυτό είναι φυσιολογικό κατά τα πρώτα λεπτά: έτσι επιτρέπεται η διαφυγή αέρα πριν από το μαγείρεμα.</p>
Εάν το στέλεχος ασφαλείας δεν έχει ανέβει και δεν βγαίνει τίποτα από τη βαλβίδα κατά το μαγείρεμα:	<p>Αυτό είναι φυσιολογικό κατά τα πρώτα λεπτά. Εάν το φαινόμενο επιμένει, ελέγξτε εάν:</p> <ul style="list-style-type: none"> - Η ένταση της πηγής θερμότητας είναι αρκετά δυνατή, διαφορετικά αυξήστε την. - Η ποσότητα υγρού στον κάδο είναι αρκετή. - Η βαλβίδα λειτουργίας (A) είναι στη θέση . - Η χύτρα έχει κλείσει καλά. - Το λάστιχο στεγανοποίησης ή το χείλος του κάδου δεν παρουσιάζουν φθορά. - Το λάστιχο στεγανοποίησης έχει τοποθετηθεί σωστά.
Εάν το στέλεχος ασφαλείας έχει ανέβει και δεν βγαίνει τίποτα από τη βαλβίδα κατά το μαγείρεμα:	<p>Αυτό είναι φυσιολογικό κατά τα πρώτα λεπτά. Εάν το φαινόμενο επιμένει, τοποθετήστε τη χύτρα σας κάτω από κρύο νερό έως ότου το στέλεχος ασφαλείας (D) να κατέβει.</p> <p>Καθαρίστε τη βαλβίδα λειτουργίας (A) - εικ. 16 και τον αγωγό εκκένωσης ατμού - εικ. 17 και ελέγξτε εάν η μπιλία της βαλβίδας ασφαλείας βυθίζεται χωρίς δυσκολία - εικ. 18.</p>

Προβλήματα	Συστάσεις
Εάν διαφεύγει ατμός γύρω από το καπάκι, επαληθεύστε:	Εάν το καπάκι έχει κλείσει καλά. Τη θέση του λάστιχου στεγανοποίησης στο καπάκι. Την καλή κατάσταση του λάστιχου στεγανοποίησης και εάν χρειαστεί αλλάξτε το. Την καθαρότητα του καπακιού, του λάστιχου στεγανοποίησης και της υποδοχής του μέσα στο καπάκι. Την καλή κατάσταση του χείλους του κάδου.
Εάν δεν μπορείτε να ανοίξετε το καπάκι:	Ελέγξτε εάν το στέλεχος ασφαλείας (D) βρίσκεται σε χαμηλή θέση. Διαφορετικά, αποσυμπίεστε τη χύτρα και εφόσον χρειαστεί κρυσώστε την με κρύο νερό. Ποτέ μην παρεμβαίνετε στο στέλεχος ασφαλείας (D). Τοποθετήστε τον σύνδεσμο κάτω από νερό και επανατοποθετήστε τον στο καπάκι χωρίς να τον σκουπίσετε - σχ. 19 και 15 και προσέχοντας να μπει σωστά στις εγκοπές του καπακιού.
Εάν τα τρόφιμα δεν έχουν ψηθεί ή έχουν καεί, επαληθεύστε:	Τον χρόνο μαγειρέματος. Την ένταση της πηγής θερμότητας. Τη σωστή τοποθέτηση της βαλβίδας λειτουργίας (A). Την ποσότητα υγρού.
Εάν έχουν καεί τρόφιμα μέσα στη χύτρα:	Αφήστε τον κάδο να μουλιάσει για λίγο πριν τον πλύνετε. Μην χρησιμοποιείτε ποτέ χλωρίνη ή χλωριωμένα προϊόντα.
Εάν ενεργοποιηθεί ένα από τα συστήματα ασφαλείας:	Απενεργοποιήστε την πηγή θερμότητας. Αφήστε τη χύτρα σας να κρυώσει χωρίς να την μετακινήσετε. Περιμένετε έως ότου κατέβει το στέλεχος ασφαλείας και ανοίξετε τη χύτρα. Ελέγξτε και καθαρίστε τη βαλβίδα λειτουργίας (A), τον αγωγό εκκένωσης ατμού, τη βαλβίδα ασφαλείας και το λάστιχο στεγανοποίησης. Σιγουρευτείτε ότι τηρούνται όλοι οι όροι σχετικά με την πλήρωση. Εάν το σφάλμα παραμένει, πηγαίστε τη χύτρα για έλεγχο σε ένα εξουσιοδοτημένο κέντρο συντήρησης της TEFAL.
Εάν παρατηρήσετε ότι εμφανίζονται ίχνη οξείδωσης:	Η χρήση ανοξειδωτου χάλυβα υψηλής απόδοσης δεν εμποδίζει την εμφάνιση οξείδωσης σε εξαιρετικές περιπτώσεις. Εάν παρατηρήσετε ίχνη οξείδωσης, απομακρύνετε τα τριβοντάς τα με ένα σκληρό σφουγγάρι πριν χρησιμοποιήσετε ξανά τη χύτρα σας.

■ **Ας συμβάλουμε στην προστασία του περιβάλλοντος!**



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

المشكلة	الحل
إذا بدأ البخار يتسرب من حول الغطاء، تأكد أن:	الغطاء مقفل بشكل صحيح. حلقة منع التسرب مركبة بشكل صحيح على الغطاء. حلقة منع التسرب نظيفة وغير تالفة. استبدلها إذا لزم الأمر. نظافة الغطاء، حلقة منع التسرب وتجويها حيث توجد في الغطاء. حافة الطنجرة غير تالفة، وأنها بحالة جيدة.
إذا لم تتمكن من فتح الغطاء:	تأكد بأن مؤشر الضغط (D) في الموقع المنخفض إن لم يكن الأمر كذلك: صرف البخار، وإن كان من الضروري ضع طنجرة الضغط تحت مجرى الماء البارد. لا تتدخل في عمل مؤشر الضغط (D) ابداً. اغسل السدادة تحت الماء الجارية وارجعها الى الغطاء دون تجفيفها - شكل 15 و 19، واحرص على إدخالها في التجاوبف المخصصة لها في الغطاء.
إذا احترق الطعام أو بقي نيباً تأكد بأن:	وقت الطهي صحيح مستوى حرارة المصدر الحراري صوابية موقع صمام التشغيل (A). كمية السوائل.
إذا احترق الطعام في طنجرة الضغط	إملاً الطنجرة بالماء واطركها منقوعة لفترة قبل تنظيفها. لا تستعمل مواد مبيضة أو مواد يدخل الكلور بتركيباتها.
إذا تعطل أحد أنظمة السلامة للضغط الزائد:	أوقف المصدر الحراري. دع طنجرة الضغط لكي تبرد دون تحريكها من مكانها. انتظر الى أن ينخفض مؤشر الضغط، ثم افتح طنجرة الضغط. افحص ونظف صمام التشغيل (A)، قناة تصريف البخار، صمام الأمان والحلقة المانعة للتسرب. إذا بقيت المشكلة على حالها، يرجى عرض الطنجرة على مركز خدمة تيفال المعتمد.
إذا لاحظت ظهور علامات اكسدة:	إن استعمال الإستانلس ستيل العالي الفعالية لن يمنع ظهور علامات الأكسدة. فإذا لاحظت ظهور هذه العلامات، يمكنك مسحها بواسطة اسفنجة معدنية قبل استعمال طنجرة الضغط ثانية.

■ حماية البيئة أولاً

- ① يحتوي هذا المنتج على مواد ذات قيمة صناعية ، ويمكن إعادة استعمالها أو معالجتها.
- ② يرجى ايداع المنتج لدى الجهات المحلية المختصة بمعالجة المهملات.



تيفال تجيب على أسئلتك

المشكلة	الحل
إذا لم يكن بالإمكان إقفال الغطاء :	<ul style="list-style-type: none"> ■ تأكد بأن مقبض الغطاء في الوضعية العمودية. ■ تأكد بأن الحلقة المانعة للتسرب موجودة في موقعها الصحيح (انظر فقرة "التنظيف والصيانة") ■ تأكد بأن الغطاء في موقعه الصحيح كما هو مبين في شكل 1. ■ اغسل السدادة تحت الماء الجارية وارجعها الى الغطاء دون تجفيفها - شكل 15 و 19، واحرص على إدخالها تحت كل نتوء في الغطاء.
إذا تعرّضت طنجرة الضغط للتسخين دون وجود أي نوع من السوائل بداخلها :	اعرض طنجرة الضّغط على مركز خدمة تيفال المُعتمد
يصدر عن صمام السلامة أصوات الصفير ، والنفث الهوائي	هذا أمر طبيعي في الدقائق الأولى: فهي تسمح بخروج الهواء أثناء الطهي.
إذا لم يرتفع مؤشر الضغط ولم يخرج البخار من خلال منافذ البخار أثناء الطهي :	<p>هذا أمر طبيعي في الدقائق الأولى :</p> <p>أما إذا استمرت هذه الحالة طويلاً، تأكد بأن :</p> <ul style="list-style-type: none"> - الحرارة الصادرة عن المصدر الحراري كافية، إذا كانت غير كافية، ترفع الحرارة. - السوائل الموجودة داخل طنجرة الضغط كافية. - صمام التشغيل (A) في موقع . - طنجرة الضغط مغلقة بشكل صحيح. - الحلقة المانعة لتسرب أو طرف الطنجرة غير تالف. - الحلقة المانعة لتسرب مركبة بشكل صحيح .
إذا لم يرتفع مؤشر الضغط، وما زال البخار لا يخرج من الصمام أثناء الطهي:	<p>هذا أمر طبيعي في الدقائق القليلة الأولى .</p> <p>أما إذا استمرت هذه الحالة طويلاً، ضع طنجرة الضغط تحت الماء البارد الجاري الى أن ينخفض مؤشر الضغط. (D).</p> <p>نظف صمام التشغيل (A) - شكل 16، وقناة تصريف البخار - شكل 17، و استعمل ماسحة القطن للتأكد بأن الكرة في صمام السلامة يمكن الضغط عليها بدون مشاكل - شكل 18.</p>

الضمانة

AR

- عند استعمالها كما توصي التعليمات الواردة في دليل الإستعمال، فإن قدر الإستانلس ستيل لطنجرة الضغط التي لديك يتمتع بضمانة تيفال لمدة ١٠ سنوات ضد ما يلي:
 - أية أعطال تتعلق بتكوين المعدن ومصنعية هيكل طنجرة الضغط.
 - أي تدهور مُبكر في معدن القاعدة.
- جميع المواد الأخرى وبقية أجزاء طنجرة الضغط فهي مضمونة ضد عيوب التصنيع أو المواد المستعملة، لفترة الضمانة المُحددة في التشريعات النافذة والسارية المفعول في البلد الذي تم فيه الشراء اعتباراً من تاريخه.
- يسري مفعول هذه الضمانة عند إبراز فاتورة شراء المنتج وعليها تاريخ الشراء.

يُستثنى من الضمانة ما يلي :-

- الخدوش والتغيير في اللون الناتج عن التقادم في القدور التي لا تتمتع بطلاء غير لاصق.
- أي عطب ينتج عن عدم التقيد بالنصائح والإرشادات المرفقة أو العطب الناتج عن سوء الإستعمال ، خصوصاً:
 - سقوط المنتج أرضاً، الصدمات الشديدة، أو وضعه في الفرن. الخ...
- إن مركز خدمة تيفال المعتمد له الحق فقط في تقديم الخدمة خلال فترة الضمانة.
- يرجى الإتصال بالرقم المجاني للحصول على عنوان أقرب مركز خدمة تيفال المعتمد .

علامات قياسية

الموقع	العلامة
على الغطاء	العلامة التجارية المُسجّلة
داخل الغطاء	سنة الصنع ودُفعة التصنيع مرجع الموديل الحد الأقصى للضغط الآمن (SP) الحد الأقصى للضغط التشغيلي (OP)
على قاعدة الطنجرة من الخارج	السعة
على قاعدة الطنجرة من الخارج	عنوان المُصنّع البريدي

المميزات

قطر القاعدة في طنجرة الضغط – المراجع

معدن الغطاء	معدن القدر	ClipsoMinut [™] Duo	ClipsoMinut [™] Perfect/Easy	قطر القاعدة	قطر القدر	*السعة الإجمالية	السعة
استانلس ستيل	استانلس ستيل	-	P46205	١٥,٥ سنتم	٢٢ سنتم	٢,٥ لتر	٣ لتر
	استانلس ستيل	-	P46206	١٥,٥ سنتم	٢٢ سنتم	٥,٠ لتر	٤,٥ لتر
	استانلس ستيل	-	P46207	١٥,٥ سنتم	٢٢ سنتم	٦,٥ لتر	٦ لتر
	طلاء الألمينيوم	P46042	-	١٤ سنتم	٢٢ سنتم	٤,٦ لتر	٤ لتر
	طلاء الألمينيوم	P46051	-	١٤ سنتم	٢٤ سنتم	٥,٨ لتر	٥ لتر
	استانلس ستيل	-	P46248	١٨ سنتم	٢٤ سنتم	٨,١ لتر	٧,٥ لتر
	استانلس ستيل	-	P46249	١٨ سنتم	٢٤ سنتم	٩,٧ لتر	٩ لتر
	طلاء الألمينيوم	P46353		١٤ سنتم	٢٤ سنتم	٥,٨ لتر	٥ لتر
استانلس ستيل			١٨ سنتم	٨,١ لتر		٧,٥ لتر	

*سعة المنتج والغطاء في موقعه

معلومات تقنية:

الحد الأقصى لضغط البخار عند التشغيل : ٦٥ كيلو باسكال
الحد الأقصى ضمن حدود الأمان : ١٢٠ كيلو باسكال

المصادر الحرارية المتوافقة



- يمكن استعمال طنجرة الضغط هذه على أي مصدر حراري بما في ذلك الحثي.
- عند الإستعمال على السخان الكهربائي، يرجى الحرص أن يكون قطر لوحة التسخين مساو أو أصغر قليلاً عن قاعدة طنجرة الضغط.
- على سخان السيراميك، يرجى الحرص على أن يكون قعر القدر جافاً ونظيفاً تماماً.
- على مواقد الغاز، يجب أن لا يكون اللهب خارج دائرة قاعدة طنجرة الضغط.
- على جميع المصادر الحرارية الأخرى، تأكد أن طنجرة الضغط قد وضعت في الوسط.

لتغيير الحلقة المطاطية المانعة للتسرب لطنجرة الضغط :

- استبدال الحلقة المانعة للتسرب كل سنة، أو إذا ظهرت عليها التشققات.
- استعمل دائماً حلقات تيفال الأصلية المناسبة للموديل الذي لديك (انظر فقرة "الملحقات")
- لإعادة وضع الحلقة في مكانها الصحيح، يُرجى الرجوع الى الشكل 15 للتأكد بأن الحلقة قد دخلت تحت جميع النتوءات في الغطاء.

لتخزين طنجرة الضغط:

- اقلب الغطاء رأساً على عقب فوق القدر.
- إن أنظمة فتح وإغلاق الطنجرة لا تتطلب أي نوع من الصيانة بصرف النظر عن التنظيف.

يُرجى التأكد بأنك قد عرضت طنجرة الضغط على مركز خدمة تيفال المعتمد بعد ١٠ سنوات من الإستعمال.

ملحقات تيفال

■ الملحقات المتوفرة تجارياً لطنجرة الضغط هي كالتالي:

المراجع	الملحقات	
X1010008	3/4/4.5/6 لتر: القطر الخرجي للحلقة ٢٤ سنتم	الحلقة
X1010007	5/7.5/9 لتر: القطر الخرجي للحلقة ٢٧ سنتم	
792185	3/4.5/4/6 لتر : للقدر ذو القطر ٢٢ سنتم	سلّة البخار*
792654	5/7.5/9 لتر : للقدر ذو القطر ٢٤ سنتم	
792691	الحاملة الثلاثية *	
X1060007	وحدة التحكم بالطهي *	

- لإستبدال قطع غيار أخرى أو من أجل التصليح، يُرجى الإتصال بمركز خدمة تيفال المُعتمد.
- استعمل فقط قطع غيار تيفال الأصلية والصحيح للموديل الذي تملكه.

إن كثرة إستعمال القدر المُرْوَد بطلاء غير لاصق (حسب الموديل) قد تُغيّر في لون الطلاء الغير لاصق قليلاً (يميل الى الإصفرار)

لتنظيف الغطاء:

■ يُغسل الغطاء باستعمال الإسفنجة وسائل التنظيف.

لتنظيف الحلقة المانعة للتسرب:

■ بعد كل استعمال، تنظف الحلقة المانعة للتسرب (A)، وتُنظف أيضاً الحُجيرة التي توضع فيها.

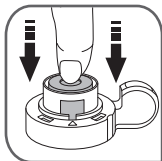
■ لإعادة تركيب الحلقة، يُرجى العودة الى شكل 15، مع الحرص أن الحلقة قد تم تركيبها بشكل صحيح تحت كل نتوء في الغطاء.

لتنظيف صمام التشغيل (A):

■ انزع صمام التشغيل (A) - شكل 11

■ نظف صمام التشغيل (A) تحت مجرى الماء البارد - شكل 16

■ تأكد من سهولة تحركه : انظر الشكل المقابل.



بعد نزع صمام التشغيل (A) الحلقة (A) ووحدة التحكم بالطهي* (F)، يمكنك وضع الغطاء في جلاية الصحون لتنظيفه.

لا تضع صمام التشغيل (A) الحلقة (A) ووحدة التحكم بالطهي* (F)، أو القدر المُرْوَد بطلاء غير لاصق في جلاية الصحون .

لتنظيف فُتحة نفث البخار (B) الموجودة في الغطاء:

■ انزع صمام التشغيل (A) - شكل 11

■ افحص وتأكد بأن فتحة نفث البخار غير مسدودة ومستديرة - شكل 13. إذا احتاج الأمر فيمكنك تنظيفها بواسطة عود تنظيف الأسنان - شكل 17 ثم اغسلها جيداً.

لتنظيف صمام السلامة (E):

■ يُنظف الجزء الموجود بداخل الغطاء بغسله تحت الماء الجارية .

■ تأكد من أدائه الصحيح بالضغط بقوة باستعمال عود من القطن (انزع القطن) على الكرة، التي يجب أن تكون سهلة الحركة - شكل 18. انظر فقرة "فحوصات إلزامية قبل كل استعمال".

لا تنظف وحدة التحكم بالطهي* (F) :

■ تُستعمل قطعة قماش جافة للتنظيف.

■ لا تستعمل أي مواد تنظيف.

■ لا تغمر وحدة التحكم بالطهي بالماء، ولا تضعها في جلاية الصحون.

التنظيف

لكي تضمن الأداء الصحيح لطنجرة الضغط، يُرجى اتباع توصيات التنظيف و الصيانة بعد كل استعمال.

العلامات البنية اللون التي تظهر بعد الإستعمال لفترة طويلة، لا تؤثر على أداء طنجرة الضغط.

إن مظهر التقادم على الغطاء الخارجي يعود بسبب احتكاكه بالقدر، وهذا أمر طبيعي.

لطناجر الضغط المزودة بطلاء غير لاصق (حسب الموديل):
الخدوش البسيطة والجروح الطفيفة التي قد تظهر مع الإستعمال لا تؤثر على فعالية الطلاء الغير لاصق.

- اغسل طنجرة الضغط بعد كل استعمال بالماء الدافئ مع القليل من سائل التنظيف. اتبع نفس الأسلوب مع السلة.
- لا تستعمل مواد التبييض أو مواد التنظيف التي يدخل الكلور في تركيبها.
- لا تُعرض القدر للتسخين المفرط عندما يكون فارغاً.

لتنظيف الطنجرة من الداخل و تنظيف قدر الإستانلس ستيل

- يُنظف بإسفنجة معدنية وسائل التنظيف.
- إذا كان الجزء الداخلي من القدر فيه لمعان قزحي الألوان أو لطات بيضاء (ترسبات كلسية)، يمكن تنظيفها بالخل الأبيض.

لتنظيف الجزء الداخلي من قدر الألمينيوم المزود بطلاء غير لاصق:

- لإطالة عمر المنتج ننصح بتنظيفه يدوياً.
- يغسل بالماء الساخن، مع القليل من سائل التنظيف، بواسطة اسفنجة ناعمة.
- لا تستعمل المساحيق الكاشطة أو الإسفنجات المعدنية.
- إذا احترق بعض الطعام في القدر، املاً القدر بالماء الساخن و اتركه لكي يُنقع . ثم نظف القدر بسائل التنظيف.

لتنظيف الجزء الخارجي من القدر:

- يُنظف بالإسفنجة وسائل التنظيف.

يمكن تنظيف وعاء الإستانلس ستيل و السلة في جلاية الصحون.

لا تضع القدر المزود بطلاء غير لاصق (حسب الموديل) للتنظيف في جلاية الصحون، لأن أقراص التنظيف المُستعملة فيها، تحتوي على مواد ضارة بالمعدن، و تُعرض الأجزاء المصنوعة من الألمينيوم للتآكل.

■ سلامة الفتحة:

- إذا كانت طنجرة الضغط تحت قوة الضغط، يكون مؤشر الضغط (D) مرتفعاً، وبالتالي فإن مقبض "فتح/إغلاق" الغطاء (G) يجب أن لا يستعمل.
- لا تحاول فتح طنجرة الضغط بالقوة أبداً.
- فوق كل ذلك، يرجى عدم لمس مؤشر الضغط (D).
- يرجى الحرص والتأكد بأن الضغط داخل الطنجرة قد انخفض (مؤشر الضغط (D) في الموقع الأدنى).
- مقابض الغطاء هي عوامل أساسية للسلامة. فلا تُغيرها بنفسك. لا تستعمل أي نوع آخر من مقابض الغطاء.
- إذا حولت مقبض "فتح/إغلاق" الغطاء إلى الوضع العمودي أثناء وجود الطنجرة تحت الضغط، فلن يكن بإمكانك فتحه. تعتبر هذه الميزة عاملاً إضافياً للسلامة.
- ارجع مقبض الغطاء إلى وضعه الأفقي، وانتظر إلى أن ينخفض مؤشر الضغط (D) إلى الموقع السفلي.

■ تدبيران أساسيان للسلامة ضد الضغط الزائد :

- التدبير الأول : صمام السلامة (E) يصرّف الضغط - شكل 20
- التدبير الثاني : تسمح الحلقة المطاطية بخروج الضغط الزائد - شكل 20

في حال تم تفعيل أحد أنظمة السلامة بسبب الضغط الزائد:

- أطفئ المصدر الحراري.
- اترك طنجرة الضغط لكي تبرد تماماً.
- افتح الطنجرة.
- افحص ونظف صمام التشغيل (A)، قناة نفث البخار (B)، وصمام الأمان (E)، والحلقة المطاطية المانعة للتسرب (I) - شكل 16 - 17 - 18 انظر فقرة "فحوصات الزامية قبل كل استعمال".
- وبعد إجراءآت الفحص والتنظيف، استمر التسريب من الطنجرة أو لم تعد تعمل، يُرجى عرضها على مركز خدمة تيفال المعتمد.

توصيات في الإستعمال

- ١ - يكون البخار شديد الحرارة عند خروجه من صمام التشغيل. احذر من النفث البخاري.
- ٢ - عندما يكون مؤشر الضغط مرتفعاً، لن يمكنك فتح طنجرة الضغط.
- ٣ - مثلها مثل أي من أواني الطهي، إحرص على مراقبتها عن قرب أثناء استعمال طنجرة الضغط بالقرب من الأطفال.
- ٤ - لنقل أو تحريك طنجرة الضغط، يرجى استعمال مقبضي القدر.
- ٥ - لا تترك الطعام داخل طنجرة الضغط. لا تحمل طنجرة الضغط بواسطة مقبض الغطاء أبداً.
- ٦ - لا تستعمل أية مواد للبيض، أو مواد تحتوي على مادة الكلورين، لأن ذلك سوف يضر بجودة معدن الفولاذ.
- ٧ - لا تترك الغطاء منقوعاً في الماء
- ٨ - استبدل الحلقة المطاطية المانعة للتسرب كل سنة، أو عندما تظهر عليها التشققات.
- ٩ - يجب تنظيف طنجرة الضغط فقط عندما تكون باردة وفارغة.
- ١٠ - يرجى التأكد بأنك قد عرضت طنجرة الضغط على مركز خدمة تيفال المعتمد بعد ١٠ سنوات من الإستعمال.

الطهي بأسلوب "الطهي البطيء"*



يمكن تطبيقه فقط بالقدر الملون الغير لاصق




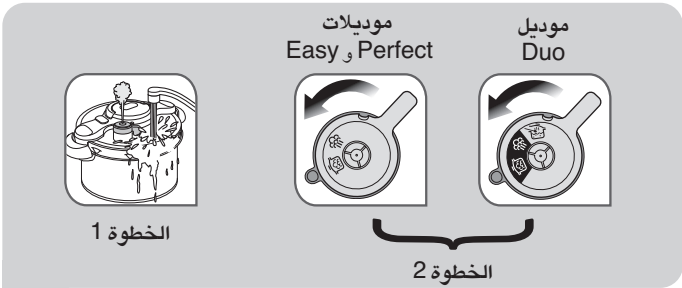
- ضع صمام التشغيل (A) على موقع "الطهي البطيء" 
- إحرص وتأكد أن تكون طنجرة الضغط مغلقة تماماً قبل الإستعمال - شكل 3.
- ضع طنجرة الضغط على مصدر حراري خفض درجة الحرارة الى الحد الأدنى.
- احسب واضبط وقت الطهي المذكور في الوصفة.
- أثناء اسلوب "الطهي البطيء" يمكنك فتح طنجرة الضغط في أي وقت لتحريك الطعام، أو لتأكد من نضوج الطعام، أو لإضافة المكونات.
- في حال واجهت صعوبة في إغلاق طنجرة الضغط، اغسل السدادة تحت الماء الجارية ثم اعدها الى الغطاء من دون تجفيفها - شكل 19 وشكل 15 واحرص على إدخالها تحت كل نتوء في الغطاء
- إذا كانت الحرارة في المصدر الحراري مرتفعة، فمن المحتمل أن تُقفل طنجرة الضغط (يرتفع مؤشر الضغط (D) ويقلل الطنجرة)، وبالتالي قد يتوقف مقبض الغطاء عن العمل، أو لم يعد بالإمكان فتح الطنجرة. في هذه الحالة، تخفف درجة الحرارة أو يطفأ المصدر الحراري. إذا كنت تستعمل لوحات تسخين من الحديد المصبوب، ارفع الطنجرة عن المصدر الحراري.
- لطناجر الضغط المزودة بطلاء غير لاصق (حسب الموديل): لا تستعمل المخافق المعدنية أو أدوات الطهي الحادة. لا تضرب جوانب الطنجرة بأدوات الطهي لتنزيل ما علق فيها من بقايا الطعام، لأن ذلك يؤدي الى إتلاف الجوانب وقد يؤدي مستقبلاً للتسرب.
- لا تدع الدهون تحترق الى حدود التفحم. قد تكون الأبخرة الصادرة عن الطهي ضارة جداً للحيوانات ذات الأجهزة التنفسية الحساسة مثل الطيور. يرجى من أصحاب الطيور الحفاظ على طيورهم بعيداً عن المطابخ.

السلامة


رُودت طنجرة الضغط بعدة أدوات من أجل السلامة:

- سلامة الإقفال:
 - إن لم يكن الغطاء في موقعه الصحيح، أو إذا نسيت طي مقبض الغطاء، فإن البخار سوف يتسرب من جوانب طنجرة الضغط وبالتالي سوف لن يمكن زيادة الضغط.
 - إذا نسيت طي مقبض الغطاء الى الموقع الأفقي، سوف يحدث تسرب للبخار.

■ تصريف بخار سريع تحت الماء البارد: ضع طنجرة الضغط تحت صنوبر الماء - شكل 14. عندما ينخفض مؤشر الضغط (D) مرة ثانية ، تكون الطنجرة قد فرغت من الضغط . حول صمام التشغيل (A) الى الموقع  .



■ يمكنك الآن فتح طنجرة الضغط - شكل 2
 ■ في حال وجود صعوبة عند فتح الطنجرة، اغسل السدادة تحت الماء وارجعها الى الغطاء دون تجفيفها - شكل 19 و 15 وأدخلها بكل عناية تحت كل نتوء في الغطاء.

إذا، لاحظت أثناء تصريف البخار إفرازات غير طبيعية من السوائل أو من الطعام، ارجع صمام التشغيل (A) الى موقع الطهي بالضغط  ، ثم طبق اسلوب تصريف الضغط تحت الماء البارد.

إذا لم ينخفض مؤشر الضغط (D) ضع الطنجرة تحت صنوبر الماء البارد - شكل 14


يرجى عدم التدخل بعمل مؤشر الضغط .

■ بالنسبة للطعام الذي يتمدد أثناء الطهي، مثل الأرز، البقوليات، الخضار المجففة أو الكمبوت ، القرع، الكوسى، والبطاطس ، لا تملأ الطنجرة بأكثر من الثلث (1/3) علامة (MAX1). دع طنجرة الضغط لتبرد بضع دقائق، ثم بردها تحت تيار الماء البارد. منهجياً، يجب هز طنجرة الضغط في كل مرة قبل فتحها لكي تتجنب خروج فقاعات البخار التي قد تصيبك بالحروق. هذه العملية هي هامة جداً وخصوصاً بعد إخراج البخار بشكل سريع ، أو بعد تبريد الطنجرة تحت صنوبر الماء البارد. للشوربات، ننصح بإجراء عملية التبريد السريع تحت الماء البارد .

الطهي باسلوب "الطهي بالضغط"



AR


- ضع صمام التشغيل (A) على موقع "الطهي بالضغط"  شكل 9.
- إحرص وتأكد أن تكون طنجرة الضغط مغلقة تماماً قبل الإستعمال - شكل 3.
- ضع طنجرة الضغط على مصدر حراري وارفع درجة الحرارة الى الحد الأقصى.
- للموديلات المزودة بوحدة تحكم : يضبط وقت الطهي بحسب الوصفة (انظر فقرة "استعمال وحدة التحكم بالطهي").
- أصوات الصفير، النفث الهوائي التي تصدر عن مؤشر الضغط هي أمر طبيعي، فهي تسمح بخروج الهواء قبل الطهي.

أثناء الطهي باسلوب "الطهي بالضغط"

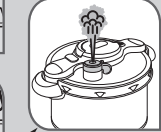
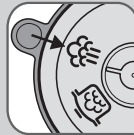
- عندما يبدأ صمام التشغيل (A) بنفث البخار بشكل مستمر ويصدر بانتظام صوت نفث البخار، أخفض الحرارة من المصدر الحراري.
- احسب واضبط وقت الطهي المذكور في الوصفة.
- أثناء عملية الطهي، تأكد بأن الصمام ينفث البخار بانتظام. فإن لم يكن البخار كافياً، ارفع درجة الحرارة في المصدر الحراري قليلاً، وإذا كان البخار كثيفاً، أخفض درجة الحرارة.

عند انتهاء عملية الطهي باسلوب "الطهي بالضغط"

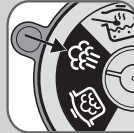
لتصريف البخار :

- عندما يتوقف المصدر الحراري، لديك خيارين:
- تصريف بخار تدريجي : حول بثبات موقع صمام التشغيل (A) لإختيار سرعة التصريف. وعند الإنتهاء، أرجعه بعكس العلامة  - شكل 10

ClipsoMinut[™]
موديل Perfect
Easy



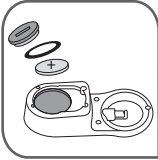
ClipsoMinut[™]
موديل Duo





- يعتمد طول عمر البطارية على كثرة استعمالات وحدة التحكم.
- تحتوي البطارية على ثنائي الميثوكسي إيثان رقم: CAS 110-71-4 وهي تخضع للقوانين الأوروبية. ومن أجل سلامتك، ومن أجل حماية البيئة، لا تفتح البطارية، ولا تُعرضها للحرارة العالية، ولا ترميها من ضمن المهملات المنزلية؛ بل يُرجى ايداعها لدى مركز تجميع البطاريات الفارغة.

- لإزالة البطارية من وحدة التحكم، افتح غطاء حُجيرة البطارية بواسطة قطعة نقود معدنية (انظر الرسم التوضيحي المقابل).
- ضع البطارية.



- ضع الحلقة في حُجيرة البطارية.
- ضع رمز "نصف القمر" ◐ الموجود على غطاء البطارية في مُقابل رمز "نصف القمر" ◑ الآخر الموجود على وحدة التحكم.



- ادر بعناية غطاء البطارية واستمر بالضغط قليلاً عند تحريكه ليصبح رمز "نصف القمر" ◐ الموجود على البطارية على خط واحد رمز "القمر" ◑ على وحدة التحكم.



- تُجرى هذه العملية فوق سطح افقي منبسط حتى يمكن وضع الغطاء بشكل افقي صحيح.
- لا تُحاول إغلاق غطاء البطارية بالقوة. ولا تُدير الغطاء بعد نقطة التوقف.
- في حال خسارة الغطاء، يمكنك شراء وحدة تحكم جديدة من أحد مراكز خدمة تيفال المُعتمدة.

لا نضع وحدة التحكم في الماء ولا في جلاية الصحون.

قبل الطهي

- قبل كل استعمال، انزع صمام التشغيل (A) - شكل 11 وتأكد أن صمامة نفث البخار (B) غير مسدود - شكل 13.
- تأكد بأن صمام الأمان يتحرك بسهولة (انظر فقرة "التنظيف" وفقرة "فحوصات الزامية قبل كل استعمال") - شكل 18.
- اغلق طنجرة الضغط - شكل 3
- في حال واجهت صعوبة في إغلاق طنجرة الضغط، اغسل السدادة تحت الماء الجارية ثم اعدّها الى الغطاء من دون تجفيفها - شكل 19 و شكل 15 واحرص على إدخالها تحت كل نقوء في الغطاء .
- اعد تركيب صمام التشغيل (A) - شكل 8

1 للتحويل الى وحدة التحكم بالطهي : اضغط الزر

00

2 بمرح مدة الطهي (بالدقائق)

12

■ إذا أخطأت في تحديد مدة الطهي، انتظر 4 ثوان الى أن يتوقف الوميض تماماً، ثم اضغط على الزر بشكل مستمر لإعادة التشغيل.

12

3 ابدأ برفع حرارة المصدر الحراري الى الدرجة القصوى.

11

4 بمجرد أن تبلغ طنجرة الضغط درجة الحرارة المناسبة للطهي، سوف تُطلق وحدة التحكم بالطهي إشارة صوتية تنبيهية، ويبدأ العد العكسي (تومض الأرقام).
اخفض قوة المصدر الحراري.

000

5 عند انتهاء المدة المحددة للطهي، سوف تُطلق وحدة التحكم بالطهي إشارة صوتية تنبيهية.

00

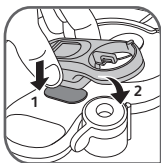
■ لإيقاف الإشارة الصوتية الصادرة عن وحدة التحكم، اضغط على هذا الزر.

الضغط باستمرار على الزر سوف يُعيد الضبط و يوقف عمل وحدة التحكم.

■ اطفأ المصدر الحرارة.

■ تركيب ونزع وحدة التحكم*

■ لتركيب وحدة التحكم (F) - شكل 12. أدخل أولاً الجزء الأمامي في القالب المخصص ثم اضغط على الجزء الخلفي ليتم التركيب.
■ لكي تتمكن من نزع وحدة التحكم (F)، ارفعها باستعمال الطرف وارفعها.



■ تغيير بطارية وحدة التحكم

■ بطارية وحدة التحكم بالطهي هي من طراز : CR2032
■ إذا ظهر هذا الرمز ، أو إذا لم يعد هنالك أي عرض على الشاشة، استبدل البطارية.

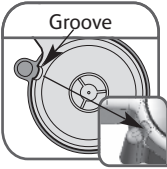
تركيب وإزالة صمام التشغيل (A)

إزالة صمام التشغيل (A) :

- يوضع التجويف على خط واحد مع موقع علامة (C) لصمام التشغيل وبالضغط الى الأسفل على حلقة صمام التشغيل (A).
- ارفع الصمام - شكل 11

لتركيب صمام التشغيل:


- يوضع صمام التشغيل (A) على خط واحد مع تجويف صمام التشغيل (A) في موقع العلامة (C) - شكل 8.



- اضغط على صمام التشغيل (A) بحيث يُركب على قناة نفث البخار.
- اضغط على حلقة صمام التشغيل (A) وحركها دائرياً.


وحدة التحكم بالطهي*

*متوفرة فقط لطنجرة ClipsoMinut موديل Perfect !

صُممت وحدة التحكم بالطهي لمساعدتك في ضمان أفضل نتائج الطهي وإتاحة الفرصة لك بضبط وتحسين استهلاك الطاقة. وهي بالتالي تبدأ بالعد العكسي لمدة الطهي بمجرد بلوغ درجة الحرارة المناسبة للطهي بالضغط" الى المستوى المطلوب .

يجب أن تُشبك وحدة التحكم بالطهي بطنجرة الضغط لكي تبدأ بالعمل.

أثناء الطهي، يُرجى التأكد أن صمام التشغيل (A) يعمل بانتظام. فإن لم يكن البخار كافياً، تُرفع درجة الحرارة قليلاً من المصدر الحراري. أما إذا كان البخار أكثر من اللازم، يجب تخفيف درجة الحرارة.

- عندما يبدأ البخار بالخروج من الصمام، اخفض درجة الحرارة واضبط أداة التحكم بالطهي (المؤقت) على ٢٠ دقيقة.
- بعد ٢٠ دقيقة، اطفئ المصدر الحراري.
- ضع رمز  صمام التشغيل (A) على نفس الخط مع علامة موقع الصمام (C).
- عندما يهبط مؤشر الضغط (D) الى الأسفل، تكون طنجرة الضغط قد اصبحت فارغة من الضغط.
- افتح طنجرة الضغط - شكل 2.
- نظف طنجرة الضغط بسائل التنظيف.

المستويان الأدنى والأقصى للتعبئة

- الحد الأدنى هو ٢٥ سنتل (كوبان) - شكل 4
- الحد الأقصى هو ثلثي (٢/٣) ارتفاع القدر، علامة (MAX2) - شكل 5
- لا تستعمل الملح الخشن في طنجرة الضغط، استعمل فقط الملح الناعم وفي نهاية عملية الطهي.



لبعض أنواع الطعام:

- بالنسبة للطعام الذي يتمدد أثناء الطهي، مثل الأرز، الخُضار المجففة، البقوليات أو الكمبوت، القرع، الكوسى، والبطاطس، لا تملأ الطنجرة بأكثر من الثلث (١/٣) علامة (MAX1). دع طنجرة الضغط لتبرد بضع دقائق، ثم بردها تحت تيار الماء البارد. منهجياً، يجب هز طنجرة الضغط في كل مرة قبل فتحها لكي تتجنب خروج فقاعات البخار التي قد تصيبك بالحروق. هذه العملية هي هامة جداً، وبشكل خاص بعد إخراج البخار بشكل سريع، أو بعد تبريد الطنجرة تحت صنوبر الماء البارد. للشوربات، ننصح بإجراء عملية التبريد السريع تحت الماء البارد (انظر فقرة "نهاية الطهي").

استعمال سلّة البخار *



- يُسكب مقدار ٧٥ سنتل من الماء في قعر القدر (N)
- ضع حاملة السلّة (K) على قعر القدر
- ضع سلّة البخار (L) على الحاملة الثلاثية (K) - شكل 6
- أثناء طهي الطعام بالضغط، يجب أن لا تلامس سلّة البخار الماء - شكل 6 و شكل 7

يجب أن لا يلامس الطعام الموجود في سلّة البخار غطاء طنجرة الضغط



تصريف البخار



الطهي البطيء



الطهي بالبخار

الفتح

- حول مقبض الغطاء من الوضعية الأفقية الى الوضعية العمودية - شكل 2.
- يتحرك الغطاء دائرياً
- ارفع الغطاء
- في حال وجود صعوبة عند فتح الطنجرة، اغسل السدادة تحت الماء وارجعها الى الغطاء دون تجفيفها - شكل 19 و 15 وأدخلها بكل عناية تحت كل نتوء في الغطاء.


الإقفال

- يرجى الحرص على أن يكون مقبض الغطاء في الوضعية العمودية.
- ضع الغطاء على القدر كما هو مبين في الشكل 1 بحيث موائمة الجزء البلاستيكي على نفس الخط مع مقابض القدر.
- حول مقبض الغطاء من الوضعية العمودية الى الوضعية الأفقية - شكل 3
- من الطبيعي أن يتحرك الغطاء دائرياً على القدر.

إن لم يكن باستطاعتك إغلاق الغطاء

- تأكد من صحة تركيب الحلقة المطاطية المانعة للتسرب
- في حال وجود صعوبة عند إقفال الطنجرة، اغسل السدادة تحت الماء وارجعها الى الغطاء دون تجفيفها - شكل 19 و 15 وأدخلها بكل عناية تحت كل نتوء في الغطاء.

الإستعمال للمرة الأولى

- للموديلات المزودة بطلاء غير لاصق: اغسل السطح الداخلي وامسح السطح الداخلي كله بزيت الطعام .
- ضع الحاملة الثلاثية (K) في قاعدة القدر .
- إملأ القدر (N) بالماء لغاية الثلثين (2/3) علامة (MAX2) - شكل 5
- ضع سلّة البخار (J) على الحاملة الثلاثية (K)
- اغلق طنجرة البخار
- ضع رمز  صمام التشغيل (A) على نفس الخط مع علامة موقع الصمام (C) - شكل 9
- ضع طنجرة البخار فوق المصدر الحراري، ثم اضبط الحرارة على الحد الأقصى.

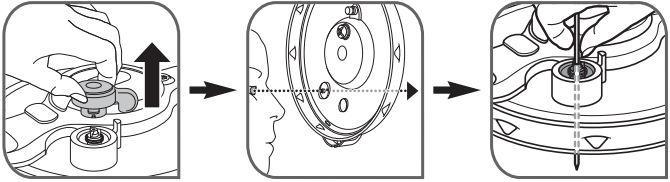
وصف أجزاء المنتج - (انظر الرسوم التوضيحية)

H - الغطاء	A - صمام التشغيل
I - حلقة مطاطية لمنع التسرب	B - قناة تصريف البخار
J - سلة البخار*	C - علامة موقع الصمام
K - حاملة ثلاثية القوائم*	D - مؤشر الضغط (انظر فقرة "السلامة")
L - مقبض الطنجرة	E - صمام الأمان
M - مستوى الحد الأقصى للتعبئة	F - وحدة التحكم بالطهي*
N - القدر	G - مقبض الغطاء

وحدة التحكم بالطهي: مُؤبِّرة فقط مع طنجرة ClipsoMinut موديل Perfect.
مؤبِّرة تجارياً لموديلات كليسو مينوت الأخرى.

فحوصات الزامية قبل كل استعمال

فحص صمام التشغيل



■ تأكد بأن قناة التصريف في صمام التشغيل غير مسدودة .

فحص صمام الأمان



■ تأكد بأن الكرة الحاملة لصمام الأمان قادرة على الحركة (استعمل عود تنظيف الأذن وانزع القطن)

الصيانة

- في حال ملاحظتك أن أحد أجزاء طنجرة الضغط قد انكسر أو أصيب بالتشقق، لا تُحاول فتح الطنجرة تحت أي ظرف من الظروف؛ انتظر إلى أن تبرد الطنجرة تماماً قبل تحريكها. ولا تستعملها ثانية، واعرضها على مركز خدمة تيفال المُعتمد للتصليح.
- لا تعبث بأنظمة السلامة عند اتباع إرشادات التنظيف والصيانة.
- استعمل فقط قطع غيار تيفال الأصلية للموديل الذي عندك. ذلك يعني بشكل خاص قدر و غطاء طنجرة الضغط الأصلية.
- لا تستخدم طنجرة الضغط لتخزّن فيها الطعام المالح أو الحامض قبل وبعد الطهي، لأن ذلك يؤدي إلى إعطابها.
- اغسل طنجرة الضغط بعد كل استعمال.
- لا تضع صمام الأمان (A)، الحلقة المطاطية (I)، أداة التحكم بالطهي* (F) أو القدر الغير مزود بطبقة غير لاصقة، في جلاية الصحون.
- لا تغمر أداة التحكم بالطهي بالماء.
- لا تستعمل مواد التبييض أو مواد التنظيف التي يدخل في تركيبها الكلور.
- لا تترك الغطاء منقوعاً بالماء.
- استبدل الحلقة المطاطية المانعة للتسرب سنوياً، أو في حال تعرضها للتمزق.
- يُرجى إجراء فحص لطنجرة الضغط في مركز خدمة تيفال المُعتمد بعد ١٠ سنوات من الإستعمال.
- عند تخزين طنجرة الضغط، اقلب الغطاء على القدر لكي تتجنّب تلف الحلقة المطاطية من عامل التقادم.

يُرجى الإحتفاظ بهذه الإرشادات

بعد الطهي

- حرك بثبات صمام التشغيل (A) واختر سرعة تصريف البخار. وعند الإنتهاء، ارجع المؤشر الى علامة  شكل 10. إذا لاحظت أي شيء غير اعتيادي أثناء تصريف البخار، ارجع صمام التشغيل (A) الى موقع "الطهي بالضغط" ثم حاول تنزيل الضغط بواسطة تبريد الطنجرة تحت الماء البارد.
- إذا لم ينخفض مؤشر مستوى الضغط (D)، ضع طنجرة الضغط تحت تيار الماء البارد من الصنبور - شكل 14
- لا تتدخل بعمل مؤشر الضغط.
- بعد طهي اللحوم ذات الجلد الخارجية (مثل لسان العجل)، والتي قد تنتفخ أثناء تعرضها للضغط، لا تحاول ثقبها وإن بدت الجلد ناضجة تحت الضغط، فقد تتعرض للحرق. نوصي بثقب هذا النوع من اللحوم قبل الطهي.
- بالنسبة للطعام الذي يتمدد أثناء الطهي، مثل الأرز، البقوليات، الخضار المجففة أو الكمبوت (الفاكهة المطبوخة بالسكر) القرع، البطاطس والكوسى، دع طنجرة الضغط بضع دقائق لتبرد. ثم بردها تحت تيار الماء البارد. منهجياً، يجب هز طنجرة الضغط في كل مرة قبل فتحها لكي تتجنب خروج فقاعات البخار التي قد تصيبك بالحروق. هذه العملية هي هامة جداً، وبشكل خاص بعد إخراج البخار بشكل سريع، أو بعد تبريد الطنجرة تحت الماء البارد.
- يرجى توخي الحذر الشديد دائماً عند نقل طنجرة الضغط عندما تكون تحت الضغط. يرجى استعمال المقابض ومقبض الغطاء، كما يرجى استعمال القفازات إن كان ذلك ضرورياً.
- بالنسبة للشوربات، ننصح بإجراء عملية التبريد السريع تحت الماء البارد (انظر فقرة "نهاية الطهي")
- يرجى التأكد أن الصمام في موقع تصريف البخار قبل فتح طنجرة الضغط.. يجب أن يكون مؤشر مستوى الضغط (D) في الموقع المنخفض.
- لا تحاول فتح طنجرة الضغط بالقوة. تأكد أولاً بأن الضغط بداخلها قد تم تصريفه. وأن مؤشر مستوى الضغط (D) في الموقع المنخفض. (يرجى مراجعة فقرة "السلامة")

■ يُرجى تركيز الإنتباه إذا كنت تستعمل طنجرة الضغط بالقرب من الأطفال.

■ إن طنجرة الضغط لديك تعمل بالضغط. ولكنها قد تُسبب لك الحروق إن لم تُستعمل بطريقة صحيحة. تأكد دائماً أن طنجرة الضغط محكمة الإقفال قبل البدء بتسخينها. يرجى مراجعة فقرة "الإقفال".

■ أثناء الطهي: يرجى التأكد أن الصمام يتحرك بانتظام. فإذا لم يعد خروج البخار كافياً، ارفع الحرارة في المصدر الحراري.

■ لا تظهِر أنواع الطعام التي تشكل خطراً على انسداد أجهزة السلامة.

- التوت

- لؤلؤة الشعير

- رقائق الشوفان

- البازلاء

- النودلز

- المعكرونة

- السباجيتي

- الراوند

- الكشمش

■ لا تستعمل طنجرة الضغط لطهي الوصفات التي يدخل في مكوناتها الحليب.

■ لطناجر لضغط المصنوعة من الإستانلس ستيل، لا تستعمل ملح البحر، استعمل فقط الملح الخفيف، وعند انتهاء الطهي.

■ لا تستعمل طنجرة الضغط للقلي بالزيت تحت الضغط.

■ لا تستعمل طنجرة الضغط في أي استعمال آخر غير الذي صُممت لإجله.

■ لا تضع طنجرة الضغط في فرن ساخن.

■ لا تضع ورقة الألمينيوم في طنجرة الضغط لكي لا يتراكم عليها العفن.

■ لا تضع الورق الشفاف في طنجرة الضغط.

■ استعمل فقط المصدر (المصادر) الحرارية المتوافقة والمذكورة في دليل الإستعمال.

أثناء الطهي

وبعد

ضوابط هامة للسلامة

قبل استعمال طنجرة الضغط هذه، يُرجى أخذ الوقت لقراءة جميع التعليمات و الإرشادات المرفقة، ويُرجى الرجوع دائماً الى "دليل المُستعمل" الإستعمال الخاطيء ينتج عنه أضرار كبيرة.

- من أجل سلامتك، يخضع هذا المنتج للمعايير والقوانين السارية المفعول:-
- القوانين المتعلقة بالأجهزة التي تعمل بالضغط
- قوانين المواد التي لها صلة مباشرة بالطعام.
- قوانين البيئة.

AR

<p>يُرجى التأكد</p> <ul style="list-style-type: none"> ■ أن جميع الفتحات والمنافذ غير مسدودة (انظر فقرة "قبل الطهي") شكل 13. ■ أن الكرة الصغيرة في صمام السلامة تتحرك بحرية تامة - شكل 18 ■ أن الحلقة المطاطية المانعة للتسرب قد تم تركيبها تحت كل نتوء من نتوءات الغطاء. - شكل 15 ■ أن مقايض الغطاء محكمة التركيب. مقابض الغطاء هي آمنة. فلا تُغيرها بنفسك. ولا تستعمل أي موديل آخر من المقابض. 	<p>قبل الإستعمال</p>
<ul style="list-style-type: none"> ■ لا تستعمل طنجرة الضغط أبداً دون سوائل بداخلها فقد ينتج عن ذلك عطب كبير. تأكد دائماً من وجود كمية كافية من السوائل أثناء الطهي ■ الحد الأدنى ٢٥ سنتل - شكل 4 ■ الحد الأقصى ٣/٢ (ثلثي) ارتفاع طنجرة الضغط ، علامتان بالحد الأقصى - شكل 5 ■ عند الطهي بالضغط، يجب أن لا يلامس الطعام الموجود في سلة البخار السوائل - شكل 6 و 7. ■ بالنسبة للطعام الذي يتمدد أثناء الطهي، مثل الأرز، البقوليات، الخضار المجففة أو الكمبوت، القرع أو الكوسى والبطاطس فلا تملأ طنجرة الضغط بأكثر من ١/٣ (ثلثها) علامة (MAX1) من عمق القدر. ■ يجب أن لا يزيد ارتفاع الطعام في سلة البخار عن علامة (MAX2) من مستوى القدر. 	<p>يُرجى التقيد دائماً بالكميات التالية</p>

مشکلات	توصیه ها
اگر بخار از اطراف درب نشت شود، بررسی کنید:	بسته شدن صحیح درب. قرار دادن واشر. وضعیت واشر؛ در صورت لزوم تعویض کنید. تمیزی درب، واشر و محفظه آن در درب. وضعیت لبه تابه.
اگر قادر به باز کردن درب نیستید:	بررسی کنید که زودپز (D) در موقعیت پایین است. در غیر این صورت، فشارزدائی کنید، در صورت لزوم، زودپز خود را، در زیر آب جاری سرد خنک کنید. هرگز با نشانگر فشار (D) مداخله نکنید. مهر و موم را در زیر آب شستشو دهید و بدون خشک کردن در درب قرار دهید - شکل 15 و 19 و از جاسازی آن در زیر هریک از شیرها در درب مراقبت کنید.
اگر غذا پخته نشده یا سوخته است، بررسی کنید:	زمان پخت و پز. قدرت منبع حرارت. وضع صحیح سوپاپ فعال (A). کیفیت مایع.
اگر غذا در زودپز شما سوخته است:	تابه را با آب پر کرده و برای مدتی قبل از شستشو خیس کنید. هرگز از سفید کننده یا مواد شیمیایی حاوی کلر استفاده نکنید.
اگر یکی از سیستم های ایمنی درگیر باشد:	منبع حرارت را خاموش کنید. اگر زودپز شما بدون حرکت دادن خنک شده است. برای نشانگر فشار صبر کنید تا پایین بیاید و زودپز را باز کنید. خروجی انتشار بخار (A)، سوپاپ فعال سوپاپ ایمنی و واشر را بررسی و تمیز کنید. اگر مشکل ادامه دارد، زودپز خود را توسط مرکز خدمات مجاز TEFAL را بررسی کنید.
اگر متوجه پیدایش علامت اکسیداسیون شدید:	اگر استفاده از فولاد ضد زنگ عملکرد بالا مانع پیدایش اکسیداسیون در حداکثر موارد نمی شود. اگر متوجه علامت اکسیداسیون می شوید، قبل از استفاده مجدد از زودپز خود، آنها را با کشیدن اسفنج زیر از بین ببرید.

■ در مد نظر قرار دادن محیط زیست!

① دستگاه شما حاوی مواد ارزشمندی است که قابل بازیاب یا بازیافت است.



② آن را در محل جمع آوری زباله محلی مدنی قرار دهید.

TEFAL به سوالات شما پاسخ می دهد

مشکلات	توصیه ها
اگر شما قادر به بستن درب نیستید:	<ul style="list-style-type: none"> ■ بررسی کنید که دسته درب در حالت عمودی باشد. ■ بررسی کنید که واشر به درستی قرار گرفته باشد (بخش "تمیز کردن و نگهداری" را مشاهده کنید). ■ بررسی کنید که درب بر طبق شکل 1 قرار داده شده است. ■ مهر و موم را در زیر آب شستشو داده و بدون خشک کردن در درب قرار دهید - شکل 15 و 19 و مراقب قرار دادن آن در زیر هریک از شیرها بر روی درب باشید.
اگر زودپز شما تحت فشار بدون مایع در داخل گرم شده است:	زودپز خود را توسط یک مرکز خدمات مجاز TEFAL مورد بررسی قرار دهید.
اگر سوپاپ ایمنی صدا و دود ساطع می کند:	این در طول چند دقیقه اول طبیعی است: آن اجازه می دهد هوا در طول پخت و پز خارج شود.
اگر نشانگر فشار افزایش نیافته و هیچ چیز از طریق دریچه در طول پخت و پز خارج نمی شود:	<p>این در طول چند دقیقه اول طبیعی است.</p> <p>اگر پدیده همچنان ادامه دارد، بررسی کنید که:</p> <ul style="list-style-type: none"> - منبع حرارت به اندازه کافی قوی است؛ اگر نه، آن را افزایش دهید. - مقدار مایع در تابه کافی است. - سوپاپ عامل (A) قرار گرفته است . - زودپز به درستی بسته شده است. - هیچ خرابی در واشر یا لیه تابه وجود ندارد. - واشر به درستی قرار گرفته است.
اگر نشانگر بلند نشده و هیچ چیزی از طریق دریچه در طول پخت و پز خارج نمی شود:	<p>این در طول چند دقیقه اول طبیعی است.</p> <p>اگر مشکل ادامه داشته باشد، زودپز خود را در زیر آب سرد قرار دهید تا زمانی که نشانگر فشار (D) پایین بیاید.</p> <p>زودپز فعال (A) - شکل 16 و خروجی انتشار بخار - شکل 17 را تمیز کنید و از یک غنچه پنبه استفاده کنید تا بررسی شود که مهره سوپاپ ایمنی می تواند بدون هیچ مشکلی فشار داده شود - شکل 18.</p>

گارانتی

- هنگامی که طبق توصیه در راهنما استفاده می شود، تابه فولاد ضد زنگ زودپز TEFAL جدید شما به مدت 10 سال تضمین می شود در برابر:
 - هر نقص مربوط به ساختار فلزی تابه شما،
 - هر زوال زودرس فلز پایه
- تمام مواد تابه و دیگر قطعات زودپز شما در برابر نقص در طرز کار یا مواد، برای دوره ضمانت تعریف شده در قانون معتبر کشور در جایی که محصول خریداری شده از تاریخ خرید تضمین می شود.
- این ضمانت قراردادی پس از ارائه رسید یا فاکتور نشان دادن تاریخ خرید

این ضمانت شامل موارد ذیل است:

- خش و تغییر رنگ ناشی از بالا رفتن عمر تابه با پوشش نچسب
- خسارت ناشی از عدم تطابق با اقدامات احتیاطی مهم، یا استفاده غفلت، به ویژه:
 - بی مبالاتی در استفاده، سقوط، استفاده در فر، غیره.
- فقط مراکز خدمات مورد تأیید TEFAL مجاز به ارائه این تضمین هستند.
- برای یافتن نزدیک ترین مرکز خدمات مجاز TEFAL لطفاً با شماره محلی ما تماس بگیرید.

نشانه گذاری تنظیم کننده

محل سکونت	برچسب زدن
بر روی درب	علامت تجاری
بر روی درب.	سال و دسته تولید مدل مرجع حداکثر فشار ایمن (SP) حداکثر فشار عملیاتی (OP)
در پایه خروجی تابه.	ظرفیت
در پایه خروجی تابه.	آدرس پستی تولید کننده

قطر پایه زودپز شما - مرجع

مواد درپ	مواد تابه	ClipsoMinut Duo	ClipsoMinut Perfect/Easy	قطر پایه	قطر تابه	ظرفیت
فولاد ضد زنگ	فولاد ضد زنگ	-	P46205	15,5 سانتی متر	22 سانتی متر	3 لیتر
	فولاد ضد زنگ	-	P46206	15,5 سانتی متر	22 سانتی متر	4,5 لیتر
	فولاد ضد زنگ	-	P46207	15,5 سانتی متر	22 سانتی متر	6 لیتر
	طلاء المینیوم	P46042	-	14 سانتی متر	22 سانتی متر	4 لیتر
	طلاء المینیوم	P46051	-	14 سانتی متر	24 سانتی متر	5 لیتر
	فولاد ضد زنگ	-	P46248	18 سانتی متر	24 سانتی متر	7,5 لیتر
	فولاد ضد زنگ	-	P46249	18 سانتی متر	24 سانتی متر	9 لیتر
	طلاء المینیوم	P46353	14 سانتی متر	24 سانتی متر	5 لیتر + 7,5 لیتر	
	فولاد ضد زنگ		18 سانتی متر			

FA

اطلاعات فنی:

حداکثر فشار کاری: 65 کیلو پاسکال
حداکثر فشار ایمنی: 120 کیلو پاسکال

منابع حرارتی سازگار

اجاق گاز



خوراک پز
برقی



سرامیک
یا هالوزن



القاء



مارپیچ
برقی



- زودپز شما می تواند بر روی تمام منابع حرارتی از جمله القایش استفاده شود.
- در یک صفحه داغ برقی، از یک صفحه با قطر مساوی یا کمتر از پایه زودپز خود استفاده کنید.
- در ابزار سرامیک، مطمئن شوید که پایه تمیز و خشک است.
- بر روی گاز، شعله نباید فراتر از قطر تابه گسترده شود.
- برای تمام منابع حرارتی، مطمئن شوید که زودپز شما به خوبی متمرکز شده است.

برای تغییر واشر زودپز خود:

- واشر زودپز خود را هر سال یا اگر برشی ظاهر شود تغییر دهید.
- همیشه از یک واشر اصل TEFAL مربوط به مدل خود استفاده کنید (بخش "لوازم جانبی" را مشاهده کنید).
- برای دوباره گذاشتن واشر، به شکل 15 مراجعه کنید و مطمئن شوید که واشر به درستی در زیر هریک از شیارها بر روی درب قرار گرفته است.

برای ذخیره سازی زودپز خود:

- درب بر روی تابه را روشن کنید.
- سیستم باز و بسته شدن زودپز نیاز به نگهداری خاصی غیر از تمیز کردن ندارد.

مطمئن شوید که بررسی زودپز خود را پس از 10 سال به دست یک مرکز خدمات مجاز TEFAL انجام می دهید.

لوازم جانبی TEFAL

- لوازم جانبی تجاری موجود زودپز عبارتند از:

مرجع	الوازم جانبی	
X1010008	3/4/4.5/6 لیتر: قطر خارجی واشر: 24 سانتی متر	واشر
X1010007	5/7.5/9 لیتر: قطر خارجی واشر: 27 سانتی متر	
792185	3/4.5/4/6 لیتر: برای تابه با 22 سانتی متر	سبد بخار*
792654	5/7.5/9 لیتر: برای تابه با قطر 24 سانتی متر	
792691	سه پایه*	
X1060007	کنترل پخت*	

- برای تعویض قطعات دیگر یا برای تعمیرات، با مرکز خدمات مجاز TEFAL تماس بگیرید.
- فقط از قطعات اصل TEFAL برای مدل خود استفاده کنید.

استفاده شدید از تابه خود با پوشش نچسب (بر طبق مدل) ممکن است رنگ پوشش (زرد شده، رنگی) را تغییر دهد.

برای تمیز کردن درب:

■ درب را با استفاده از اسفنج و مایع شوینده شستشو دهید.

برای تمیز کردن واشر:

■ پس از هر بار استفاده، واشر (A) و محفظه آن را تمیز کنید.

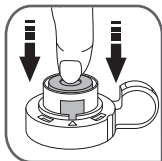
■ برای قرار دادن واشر، به شکل 15 مراجعه کنید و اطمینان حاصل کنید که واشر به درستی در زیر هریک از واشرها بر روی درب قرار گرفته است.

برای تمیز کردن سوپاپ فعال (A):

■ سوپاپ فعال (A) را بردارید - شکل 11.

■ سوپاپ فعال (A) در زیر شیر آب سرد را تمیز کنید (شکل 16).

■ تحرک آن را بررسی کنید: شکل مخالف را مشاهده کنید.



پس از برداشتن سوپاپ فعال (A)، واشر (I) و کنترل پخت* (F)، شما می توانید درب را ماشین ظرفشویی قرار دهید.

هرگز سوپاپ فعال (A)، کنترل پخت* (F)، یا تابه با پوشش نچسب را در ماشین ظرفشویی قرار ندهید.

برای تمیز کردن خروجی انتشار بخار (B) واقع در زیر درب:

■ سوپاپ (A) را بردارید - شکل 11.

■ بررسی کنید تا مطمئن شوید خروجی انتشار بخار مسدود و مدور است - شکل 13. در صورت نیاز، آن را با خلال دندان تمیز کنید - شکل 17 و شستشو دهید.

برای تمیز کردن سوپاپ ایمنی (E):

■ سوپاپ ایمنی واقع در داخل درب را با شستن در زیر آب تمیز کنید.

■ عملکرد صحیح آن را با محکم فشار دادن گلوله پنبه بر روی مهره بررسی کنید (شما پنبه را خارج خواهید کرد)، که باید متحرک باشد - شکل 18. بخش "بررسی اجباری قبل از هر استفاده" را مشاهده کنید.

برای تمیز کردن کنترل پخت* (F):

■ از یک پارچه خشک تمیز استفاده کنید.

■ از هرگونه حلال استفاده نکنید.

■ هرگز کنترل پخت را نه در آب، نه در ماشین ظرفشویی قرار ندهید.

تمیز کردن

برای عملکرد صحیح زودپز خود، این توصیه های تمیز کردن و نگهداری را هر استفاده دنبال کنید.

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

استهلاک پوشش خارجی مربوط به تماس درب با تابه طبیعی است.

برای زودپز با پوشش نچسب (بر طبق مدل):
خراش و ساییدگی کم که ممکن است با استفاده ظاهر شود بر عملکرد پوشش نچسب تاثیر نمی گذارد.

- زودپز را پس از هر بار استفاده با آب گرم و کمی مایع شوینده اضافه شده شستشو دهید. همان روش را برای سبد* دنبال کنید.
- از سفید کننده و مواد شیمیایی حاوی کلر استفاده نکنید.
- تابه خود را زمانی که خالی است بیش از حد پر نکنید.

برای تمیز کردن داخل تابه ضد زنگ:

- با یک پد تمیزکاری و مایع شوینده شستشو دهید.
- اگر داخل تابه فولادی علامت درخشان یا سفید داشته باشد (رسوب مواد معدنی)، آن را با استفاده از سرکه سفید تمیز کنید.

برای تمیز کردن تابه آلومینیوم با پوشش ضد زنگ:

- برای طولانی شدن عمر محصول، شستن با دست را توصیه می کنیم.
- با آب گرم، مایع شوینده و اسفنج نرم شستشو دهید.
- از پودر تمیزکاری یا اسفنج زبر استفاده نکنید.
- اگر مقداری از مواد غذایی را سوزانده اید، تابه را با آب داغ پر کنید و بگذارید خیس بخورد. سپس با مایع شوینده تمیز کنید.

برای تمیز کردن خارج تابه:

- با اسفنج و مایع شوینده شستشو دهید.

شما می توانید تابه فولاد ضد زنگ و سبد را در ماشین ظرفشویی شستشو دهید.

تابه با یک پوشش نچسب (بر طبق مدل) را در ماشین ظرفشویی قرار ندهید، چون قرص پاک سازی حاوی موادی است که بسیار مهاجم و فرساینده برای قطعات آلومینیومی است.

■ ایمنی باز کردن

- اگر زودپز تحت فشار باشد، نشانگر فشار (D) بالا می رود و دسته درب باز/بسته شدن (G) نباید استفاده شود.
- هرگز سعی نکنید زودپز را به زور باز کنید.
- مهم تر از همه نشانگر فشار (D) را لمس نکنید.
- اطمینان حاصل کنید که فشار داخلی کاهش یافته است (نشانگر داخلی (D) در موقعیت پایین تر است).
- دسته های درب قطعات ایمنی هستند. هرگز خودتان آنها را تغییر ندهید. هرگز از مدل های دیگر دسته استفاده نکنید.
- اگر شما دستگیره باز کردن/بستن درب (G) را به حالت عمودی حرکت دهید در حالیکه زودپز هنوز تحت فشار باشد، شما نمی توانید آن را باز کنید. این عملکرد یک اقدام ایمنی اضافی است.
- دستگیره درب را به حالت افقی برگردانید و صبر کنید تا نشانگر فشار (D) در موقعیت پایین باشد.
- دو اقدام ایمنی در برابر فشار بیش از حد:
 - اقدام اول: سوپاپ ایمنی (E) فشار را آزاد می کند - شکل 20.
 - اقدام دوم: واشر می گذارد بخار از درب خارج شود - شکل 20.
- اگر یکی از سیستم های ایمنی فشار بیش از حد راه انداخته شود:**
 - منبع حرارت را خاموش کنید.
 - بگذارید زودپز کاملاً "خنک شود".
 - باز کنید.
- سوپاپ عامل (A)، خروجی انتشار بخار (B)، سوپاپ ایمنی (E) و واشر (I) را بررسی و تمیز کنید - شکل 16 - 17 - 18. بخش "بررسی اجباری پس از هر استفاده" را مشاهده کنید.
- اگر پس از این بررسی و تمیز کردن، محصول شما نشنث کند یا دیگر کار نکند، آن را به یک مرکز خدمات مجاز ببرید.

توصیه هایی برای استفاده

- 1 - بخار هنگام ترک سوپاپ فعال بسیار داغ است. مراقب فوران بخار باشید.
- 2 - در حالی که نشانگر فشار بالا است، شما نمی توانید زودپز را باز کنید.
- 3 - مانند هر ظرف خوراکی، از نظارت نزدیک اطمینان حاصل کنید اگر از زودپز در نزدیکی کودکان استفاده می کنید.
- 4 - برای حرکت زودپز، از دو دسته تابه استفاده کنید.
- 5 - هرگز غذا را در زودپز رها نکنید. هرگز زودپز خود را با دسته درب حمل نکنید.
- 6 - هرگز از سفید کننده یا محصولات حاوی کلر استفاده نکنید، چون آنها کیفیت فولاد را تغییر خواهند داد.
- 7 - از غوطه ور شدن درب در آب خودداری کنید.
- 8 - واشر را هر سال تغییر دهید یا اگر برشی ظاهر شود.
- 9 - شما باید فقط زودپز را تمیز کنید هنگامی که خنک یا خالی است.
- 10 - مطمئن شوید که بررسی زودپز خود را پس از 10 سال به دست یک مرکز خدمات مجاز TEFAL انجام می دهید.

پخت و پز با "آرام پز" *



فقط ممکن با تابه رنگی نچسب



■ سوپاپ عامل (A) را به طرف پخت به موقعیت آرام پز "Stewpot" بچرخانید.

■ مطمئن شوید که زودپز به درستی قبل از استفاده بسته شده است - شکل 3

■ زودپز خود را بر روی یک منبع گرما تنظیم شده در حرارت کم قرار دهید.

■ زمان پخت و پز نشان داده شده در دستورالعمل را بشمارید.

■ هنگام پخت یارام پزی، شما می توانید زودپز را در هر زمان باز کنید که هم بزیند، بررسی کنید که غذا پخته شده یا مواد اضافه کنید.

■ در صورت مشکل باز کردن محصول، مهر و موم را در زیر آب شستشو دهید و بدون خشک کردن در درب قرار دهید - شکل 19 و 15 و مراقب جاسازی آن در زیر شیارها در درب باشید.

■ اگر منبع حرارت بیش از حد بالا است، زودپز ممکن است قفل شود (شاخص فشار (D) بالا می رود و محل باز شدن را قفل می کند) و دسته درب ممکن است کار نکند یا ممکن است زودپز باز نشود. در این صورت، منبع گرما را کم یا خاموش کنید. اگر از صفحات گرم چدن استفاده می کنید، زودپز را از منبع حرارت بردارید.

■ برای زودپز با پوشش نچسب (بر طبق مدل): از همزن یا ظروف فلزی یا نوک تیز استفاده نکنید. از تخلیه ظروف با ضربه زدن به لبه تابه خودداری کنید چون به این شکل خطر آسیب ظروف یا ترشح وجود دارد.


■ هرگز نگذارید روغن بسوزد تا زمانی که با کربن کاملاً آمیخته شود. دود پخت و پز می تواند برای حیوانات با سیستم به خصوص حساس تنفسی مانند پرندگان خطرناک باشد. صاحب پرنده باید آنها را دور از آشپزخانه نگه دارد.

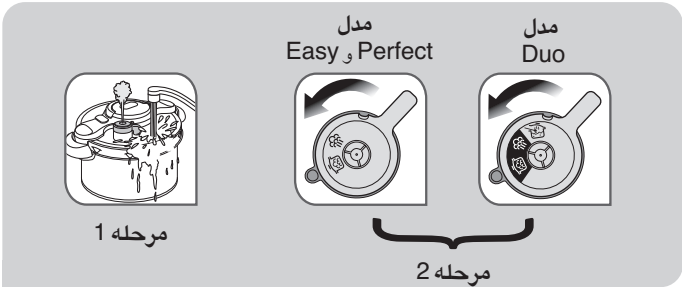
ایمنی

زودپز شما با چندین دستگاه ایمنی نصب شده است:


■ بستن ایمنی:

- در صورتی که درب به درستی قرار نگرفته باشد، یا فراموش کردید که دسته درب را روی هم برگردانید، بخار از لبه زودپز نشت خواهد کرد و ممکن نیست فشار را افزایش دهد.
- اگر فراموش کنید که دسته درب را به حالت افقی برگردد، بخار نشت می کند.

- انتشار سریع زیر آب سرد: زودپز خود را زیر شیر آب سرد قرار دهید - شکل 14. وقتی نشانگر فشار (D) دوباره پایین می رود، زودپز شما دیگر تحت فشار نیست. سوپاپ عامل (A) را به طرف موقعیت بچرخانید .



- شما می توانید زودپز خود را باز کنید - شکل 2.
- در صورت مشکل باز شدن محصول، مهر و موم را در زیر آب بشوئید و در درب بدون خشک کردن آن قرار دهید - شکل 19 و 15 و مراقب قرار دادن آن در زیر هریک از شیرها بر روی درب باشید.

اگر، هنگام انتشار بخار، شما متوجه بیرون زدگی غیر معمول غذا یا مایع شوید، سوپاپ عامل (A) را به پخت با موقعیت "زودپز" بازگردانید ، سپس رفع فشار سریع را در زیر آب سرد انجام دهید.

اگر نشانگر فشار (D) پایین نرود، زودپز خود را در زیر شیر آب سرد قرار دهید - شکل 14

هرگز با نشانگر فشار مداخله نکنید.

- برای مواد غذایی که در طول پخت باز می شوند، مانند برنج، حبوبات، سبزیجات خشک یا کمپوت، کدو تنبل، کدو سبز، سیب زمینی، زودپز خود را بیشتر از $1/3$ (MAX 1) از تابه پر نکنید. بگذارید زودپز برای چند دقیقه خنک شود، سپس زیر آب سرد آن را خنک کنید. زودپز را هر بار قبل از باز شدن تکان دهید تا از لبریز شدن حباب ها و سوزاندن خود جلوگیری شود. این عملیات بسیار مهم است هنگامی که بخار سریع آزاد می شود و پس از خنک شدن زیر شیر آب سرد. ما رفع فشار سریع برای سوپ را توصیه می کنیم.

پخت با "زودپز"



- سوپاپ فعال (A) را به طرف پخت و پز با موقعیت "زودپز" بچرخانید - شکل 9.
- مطمئن شوید که زودپز قبل از استفاده به درستی بسته شده است - شکل 3.
- زودپز را بر روی منبع گرما قرار دهید سپس به حداکثر سرعت تنظیم کنید.
- برای مدل های مجهز به کنترل پخت*: زمان پخت و پز نشان داده شده در دستورالعمل را برنامه ریزی کنید (بخش "استفاده از کنترل پخت" را مشاهده کنید).
- سرو صدا و دود ساطع شده از نشانگر فشار طبیعی است، آنها می گذارند هوا قبل از پخت و پز خارج شود.

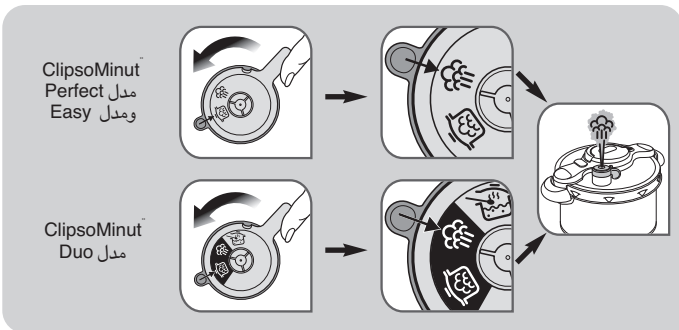
در طول پخت و پز با "زودپز"

- وقتی سوپاپ فعال (A) به طور مداوم نشت بخار دارد، مرتباً صدای (PSCHHHT) ایجاد می کند، منبع حرارت را کاهش دهید.
- زمان پخت و پز نشان داده شده در دستورالعمل را بشمارید.
- در طول پخت و پز، صدای سوپاپ را به طور منظم بررسی کنید. در صورتی که انتشار بخار کافی وجود ندارد، منبع حرارت را کمی افزایش دهید: اگر بخار بیش از حد وجود دارد، آن را کاهش دهید.

پایان پخت با "زودپز"

برای انتشار بخار:

- وقت منبع حرارت خاموش شده است، شما دو گزینه دارید:
- انتشار تدریجی: به طور پیوسته سوپاپ عامل (A) را با انتخاب سرعت رفع فشار بچرخانید تا به خط علامت تصویری مخالف پایان دهید - شکل 10.





■ عمر باتری بستگی به این دارد که چگونه اغلب اوقات استفاده می شود.
■ باتری حاوی (دیمتوکسیاتان) 4-71-110 CAS Dimethoxyethane n است. آن مطابق با قوانین اتحادیه اروپا است. برای ایمنی خود و حفاظت از محیط زیست: باتری را باز نکنید، در معرض دمای بالا قرار ندهید، با زباله های خانگی دور نریزید. به مرکز جمع آوری باتری استفاده شده بازگردانید.

■ برای بیرون آوردن باتری از کنترل پخت، در باتری را با یک سکه باز کنید (تصویر مقابل را مشاهده کنید).

■ باتری خود را جایگزین کنید.

■ واشر را در غلاف خود قرار دهید.

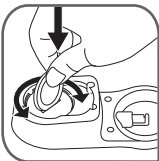
■ "ماه نیمه" ◐ را در کلاهک باتری مقابل "ماه نیمه" ◑ در کنترل پخت قرار دهید.

■ به آرامی کلاهک باتری را بچرخانید و فشار دادن آرام را ادامه دهید همان طور که "ماه نامه" ◑ در ملاءک باتری را با ماه ◑ در کنترل پخت هم تراز می کنید.

■ بر روی سطح کار صاف کار کنید به طوری که کلاهک به درستی به صورت افقی قرار داده شود.

■ به کلاهک باتری فشار نیاورید هنگامی که آن را می بندید. از توقف کردن فراتر نروید.

■ در صورت از دست دادن، شما می توانید کنترل پخت دیگری از همه مراکز خرید مجاز TEFAL خریداری کنید.



هرگز کنترل پخت* را نه در آب، نه در ماشین ظرفشویی قرار ندهید.

قبل از پخت

■ قبل از هر استفاده، سوپاپ فعال (A) را بردارید - شکل 11 و سوپاپ آزاد کردن بخار (B) را بررسی کنید که مسدود نباشد - شکل 13.

■ بررسی کنید که سوپاپ ایمنی متحرک باشد (بخش "تمیز کردن" و "بررسی اجباری قبل از هر استفاده" را مشاهده کنید) - شکل 18.

■ زودپز خود را ببندید - شکل 3.

■ در صورت مشکل بسته شدن محصول، مهر و موم را در زیر آب بشوئید و آن را بدون خشک شدن در درب قرار دهید - شکل 19 و 15 و مراقب قرار دادن در زیر هر شیار در درب باشید.

■ سوپاپ فعال (A) را قرار دهید - شکل 8.



1 برای تغییر در کنترل پخت: دکمه را فشار دهید.



2 به زمان پخت برنامه دهید (در دقیقه).

■ اگر در برنامه پخت اشتباهی کرده اید، برای 4 ثانیه صبر کنید که شعله‌ها بیشتر فروزان نشود، سپس برای تنظیم مجدد، دکمه را پایین نگه دارید.



3 با منبع حرارت در حداکثر قدرت شروع کنید.



4 به محض اینکه زودپز شما به حرارت پخت برسد، حلقه کنترل پخت و شمارش معکوس شروع می‌شود (شماره‌ها چشمک می‌زند). قدرت منبع حرارت را کاهش دهید.



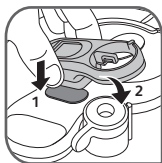
5 در پایان زمان پخت و پز، کنترل پخت زنگ می‌زند.

■ برای متوقف کردن زنگ زمان پخت، دکمه را فشار دهید.

پایین نگه داشتن دکمه، دوباره تنظیم می‌کند و کنترل پخت را خاموش می‌کند.

■ منبع حرارت را خاموش کنید.

اتصالات و از بین بردن کنترل پخت*




■ برای جاسازی کنترل پخت (F) - شکل 12، ابتدا بخش جلور را در ماژول قرار دهید و سپس فشار دهید تا قسمت عقب محکم نگه داشته شود.

■ برای حذف کنترل پخت (F)، با استفاده از حلقه، آن را بلند کرده و بردارید.

تغییر باتری کنترل پخت*

■ باتری کنترل پخت یک نوع CR2032 است.

■ اگر نماد  ظاهر شود، یا اگر دیگر نشان داده نشود، باتری را عوض کنید.

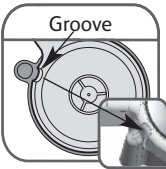
اتصالات و حذف سویاپ فعال (A)

برای حذف سویاپ فعال (A) :

- شیر را با مارک علامت گذاری سویاپ فعال (C) با فشار دادن بر روی حلقه سویاپ فعال (A) هم تراز کنید.
- آن را حذف کنید - شکل 11.

برای نصب سویاپ فعال:


- سویاپ فعال (A) را از طریق هم تراز کردن سویاپ فعال (A) با مارک علامت گذاری (C) قرار دهید - شکل 8.



- سویاپ فعال (A) را فشار دهید به طوری که بر روی خروجی انتشار بخار گیر انداخته شود.
- بر روی حلقه سویاپ فعال (A) فشار دهید و بچرخانید.


کنترل پخت*

* فقط برای مدل کامل ClipsoMinut - مدل Perfect - ارائه شده است !

کنترل پخت برای کمک به شما در تضمین بهترین نتیجه پخت و پز برای بهینه سازی مصرف انرژی طراحی شده است. این به طور خودکار شمارش زمان پخت و پز را انجام می دهد به محض اینکه دمای مربوط به پخت و پز با "زودپز" رسیده باشد .

کنترل پخت باید برای زودپز به منظور کار کردن به کار برده شود.

در زمان طبخ، بررسی کنید که سویاپ فعال (A) به طور منظم صدا می دهد. اگر بخار کافی وجود ندارد، منبع گرمایش را کمی افزایش دهید؛ اگر بخار بیش از حد وجود دارد، منبع حرارت را کاهش دهید.

- وقتی بخار شروع به خروج از سوپاپ می کند، منبع گرما را رد کنید و کنترل پخت را در 20 دقیقه تنظیم کنید.
- پس از 20 دقیقه، منبع حرارت را خاموش کنید.
- خط تصویری  را برای سوپاپ فعال (A) با مارک علامت گذاری سوپاپ (C) هم تراز کنید.
- هنگامی که نشانگر فشار (D) دوباره پایین می رود، زوپیز شما دیگر تحت فشار نیست.
- زوپیز خود را باز کنید - شکل 2.
- با مایع شستشو تمیز کنید.

سطح حداقل و حداکثر پر کردن

- حداقل 25 سانتی لیتر (2 لیوان) - شکل 4.
- حداکثر 2/3 از بلندی تابه، علامت MAX 2 - شکل 5.
- هرگز از نمک درشت در زوپیز خود استفاده نکنید، فقط از نمک ریز در پایان پخت استفاده کنید.



برای مواد غذایی خاص:

- برای مواد غذایی که در طول پخت باز می شود، مانند برنج، حبوبات، سبزیجات خشک یا کمپوت، کدو تنبل، کدو سبز، سیب زمینی، زود پز خود را بیشتر از 1/3 (MAX 1) عمق تابه پر نکنید. بگذارید زود شما برای چند دقیقه خنک شود، سپس در زیر آب سرد خنک کنید. زوپیز را به طور منظم قبل از باز کردن تکان دهید تا از لبریز شدن حباب ها بخار و سوزاندن خودتان جلوگیری شود. این عملیات بسیار مهم است وقتی بخار به سرعت و پس از خنک شدن زیر آب شیر منتشر می شود. برای سوپ، رفع فشار سریع در زیر آب سرد را توصیه می کنیم (بخش "پایان یزوپیزی").

با استفاده از سبب بخار*



- 75 سانتی لیتر آب در پایین تابه (N) بریزید.
- سه پایه* (K) را در پایه تابه قرار دهید.
- سبب بخار* (J) را بر روی سه پایه* (K) قرار دهید. شکل 6.
- وقتی زوپیز، مواد غذایی در سبب بخار* نباید در تماس با آب باشد - شکل 6 و 7.

مواد غذایی در سبب بخار* نباید درب زوپیز را لمس کند.



انتشار



آرام پز



زودپز

باز شدن

- دسته درب را از حالت افقی به حالت عمودی تغییر دهید - شکل 2.
- درب میچرخد.
- درب را بلند کنید.
- در صورت مشکلات باز کردن محصول، مهر و موم را در زیر آب شستشو دهید و بدون خشک کردن در درب جایگزین کنید - شکل 19 و 15 و مراقب جا دادن آن در زیر هر یک از شیرها بر روی درب باشید.

بسته شدن

- مطمئن شوید که دسته درب در حالت عمودی است.
- درب را همانطور که در شکل 1 نشان داده شده با همتراز کردن قسمت پلاستیکی با دسته تابه جایگزین کنید.
- دسته درب را از یک موقعیت عمودی به حالت افقی تغییر دهید شکل 3.
- طبیعی است که درب بر روی تابه بچرخد.

اگر شما قادر به بستن درب نیستید:

- موقعیت صحیح و اشتر را بررسی کنید.
- در صورت مشکلات باز کردن محصول، مهر و موم را در زیر آب شستشو دهید و بدون خشک کردن در درب جایگزین کنید - شکل 19 و 15 و مراقب جا دادن آن در زیر هر یک از شیرها بر روی درب باشید.

استفاده برای اولین بار

- برای مدل هایی با پوشش نچسب: از روغن پخت و پز استفاده کنید تا کل سطح داخلی به آرامی چرب شود.
- سه پایه* (K) را در پایه تابه قرار دهید.
- تابه (N) را تا علامت 2/3 (MAX 2) با آب پر کنید - شکل 5.
- سبب بخار* (J) را در سه پایه* (K) قرار دهید.
- زودپز خود را ببندید.
- خط تصویری را برای سوپاپ فعال (A) با مارک علامت گذاری سوپاپ (C) هم تراز کنید. شکل 9.
- زودپز خود را بر روی منبع گرما قرار دهید و سپس در حداکثر قدرت تنظیم کنید.

قطعات (نمودار توصیفی را مشاهده کنید)

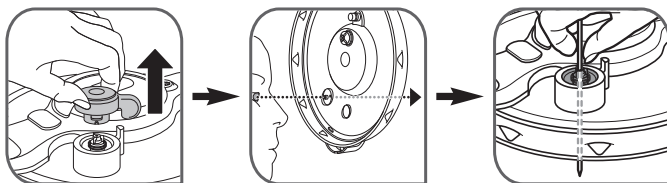
H - درب	A - سوپاپ فعال
I - واشر	B - خروجی انتشار بخار
J - سبد بخار*	C - علامت قرار دادن سوپاپ
K - سه پایه*	D - نشانگر فشار
L - دسته تابه	(بخش "ایمنی" را مشاهده کنید)
M - حداکثر خطوط پر کردن	E - سوپاپ ایمنی
N - تابه	F - کنترل پخت*
	G - دسته درب

کنترل پخت: فقط با مدل کامل Clipsominut - مدل Perfect - ارائه شده است.

موجود در تجارت برای سایر مدل های Clipsominut.

بررسی اجباری قبل از هر استفاده

بررسی سوپاپ فعال



■ بررسی کنید که سوراخ تخلیه سوپاپ عامل مسدود نشده باشد.

بررسی سوپاپ ایمنی



■ بررسی کنید که بلیرینگ سوپاپ ایمنی می تواند حرکت کند (با استفاده از یک گلوله پنبه، شما پنبه را بیرون خواهید کشید)..

تعمیر و نگهداری

- اگر متوجه شدید که بخشی از زودپز شما شکسته یا ترک خورده، سعی نکنید آن را تحت هر شرایطی باز کنید؛ صبر کنید تا قبل از حرکت آن، کاملاً خنک شود. از آن دوباره استفاده نکنید و به یک مرکز خدمات مجاز برای تعمیر بپردازید.
- با سیستم ایمنی غیر از زمان پیگیری تمیز کردن و دستورالعمل نگهداری، دستکاری نکنید.
- فقط از قطعات درست و اصل TEFAL برای مدل خود استفاده کنید. به ویژه از درب و تابه TEFAL استفاده کنید.
- از زودپز خود برای ذخیره سازی غذاهای اسیدی یا شور قبل یا بعد از پخت و پز استفاده نکنید چون ممکن است به تابه آسیب رساند.
- زودپز را پس از هر بار استفاده شستشو دهید.
- هرگز سوپاپ ایمنی (A)، واشر (I)، کنترل پخت* (F) یا تابه با یک پوشش نجسب را در ماشین ظرفشویی قرار ندهید.
- هرگز کنترل پخت را در آب قرار ندهید.
- از سفید کننده یا مواد شیمیایی حاوی کلر استفاده نکنند.
- اجازه ندهید درب در آب خیس بخورد.
- واشر زودپز را هر سال تغییر دهید، یا اگر برشی در آن وجود دارد.
- مطمئن شوید که پس از 10 سال استفاده، زودپز خود را برای بررسی به یک مرکز خدمات مجاز TEFAL می برید.
- برای ذخیره سازی زودپز خود، درب را بر روی تابه قرار دهید، تا از استهلاک زودرس واشر درب جلوگیری شود.

از این دستورالعمل ها نگهداری کنید

بعد از پخت و پز

- به طور پیوسته سوپاپ عامل (A) را برای انتخاب سرعت رفع فشار انتخاب شده بچرخانید، تا در مقابل علامت خط تصویری به پایان برسد  - شکل 10. اگر، هنگام انتشار بخار، شما متوجه پرتاب غیر معمول شوید، سوپاپ فعال (A) را به پخت و پز با موقعیت "زودپز" برگردانید، سپس رفع فشار سریع را زیر آب سرد انجام دهید.
- اگر نشانگر فشار (D) به پایین نرود، زودپز را زیر شیر آب سرد قرار دهید - شکل 14.
- هرگز با نشانگر فشار تداخل نکنید.
- پس از پخت و پز گوشت با یک سطح پوست (به عنوان مثال گوشت گاو)، در جایی که خطر آماس زیر زبان وجود دارد، گوشت را هنگام متورم شدن برای اجتناب از فشار، سوختن، خراش دهید. قبل از پخت و پز، گوشت را خراش دهید.
- برای مواد غذایی که در طول پخت و پز از هم باز می شوند، مانند برنج، حبوبات، سبزیجات خشک یا کمپوت، کدو تنبل، سیب زمینی، و کدو سبز، بگذارید زودپز برای چند دقیقه خنک شود، سپس زیر آب سرد خنک کنید. به طور منظم زودپز را چند بار قبل از باز شدن تکان دهید تا از سرشار شدن بخار و سوزاندن شما جلوگیری شود. این عملیات بسیار مهم است وقتی بخار به سرعت منتشر شده یا پس از خنک کردن زیر شیر آب.
- همیشه هنگام حرکت زودپز خود بسیار مراقب باشید. به سطوح داغ دست نزنید. از دستگیره و دسته استفاده کنید. از دستکش فر در صورت لزوم استفاده کنید.
- برای سوپ، توصیه می کنیم که انتشار سریع را زیر آب سرد انجام دهید (بخش "پایان پخت و پز با زودپز" را مشاهده کنید).
- اطمینان حاصل کنید قبل از باز کردن زودپز، دریچه در موقعیت رفع فشار است. زودپز (D) باید به موقعیت پایین آورده شود.
- هرگز از زور برای باز کردن زودپز استفاده نکنید. اطمینان حاصل کنید که فشار داخلی آزاد شده است. زودپز (D) باید در موقعیت پایین باشد (بخش "ایمنی" را مشاهده کنید).

در طول و بعد از پخت و پز

- از نظارت نزدیک در صورت استفاده از زودپز نزدیک کودکان مطمئن شوید.
- دستگاه شما با فشار می‌پزد. استفاده نادرست ممکن است منجر به صدمات سوختگی شود. اطمینان حاصل کنید که زودپز قبل از استفاده به درستی بسته شده است (بخش "بسته شدن" را مشاهده کنید).
- در طول پخت و پز، بررسی کنید که سوپاپ به طور منظم صدا میدهد. در صورتی که انتشار بخار به اندازه کافی وجود ندارد، منبع حرارت را کمی افزایش دهید.
- از طبخ مواد غذایی با ایجاد خطر انسداد حفاظ اندام ایمنی خودداری کنید:
 - قره قاط
 - جو نیمکوب
 - دانه جودوسر
 - نخود خرد شده
 - رشته فرنگی
 - ماکارونی
 - اسپاگتی
 - ریواس
 - انگور فرنگی
- هرگز از زودپز خود برای طبخ دستورالعمل مبتنی به شیر استفاده نکنید
- برای زودپز ضدزنگ، هرگز از نمک درشت در زودپز استفاده نکنید، فقط از نمک در پایان پخت و پز استفاده کنید.
- هرگز از زودپز خود برای سرخ کردن تحت فشار با استفاده از روغن استفاده نکنید.
- از زودپز خود برای هر هدف دیگری غیر از آنچه به منظور دیگری گرفته شده استفاده نکنید.
- زودپز را در یک فر داغ قرار ندهید.
- هرگز یک ورق آلومینیومی که در قالب نگه داشته نشده را در زودپز خود قرار ندهید.
- هرگز یک فیلم پلاستیکی در زودپز خود قرار ندهید.
- فقط از منبع گرماساز ذکر شده در راهنمای کاربر استفاده کنید.

قبل از استفاده از زودپز خود، لطفاً زمان برای خواندن دستورالعمل ها بگذارید و همیشه به "راهنمای کاربر" مراجعه کنید. استفاده نادرست ممکن است موجب صدمه شود.

- برای ایمنی شما، این دستگاه مطابق با استانداردها و مقررات است:
- دستورالعمل تجهیزات فشار
- موادی که در تماس با مواد غذایی است
- محیط زیست

<p>مطمئن شوید</p> <ul style="list-style-type: none"> ■ منافذ مسدود نیستند (به بخش "قبل از پخت و پز" مراجعه کنید). - شکل 13. ■ مهره سوپاپ ایمنی متحرک است. - شکل 18. ■ واشر درب در زیر هر شکاف درب قرار داده شده - شکل 15. ■ دستگیره درب به درستی محکم شده است. دستگیره درب قطعات ایمنی هستند. هرگز خودتان آنها را تغییر ندهید. هرگز از هر مدل دیگر دستگیره درب استفاده نکنید. 	<p>قبل از استفاده</p>
<ul style="list-style-type: none"> ■ هرگز از زودپز خود بدون مایع استفاده نکنید، چون می تواند به دستگاه صدمه بزند. اطمینان حاصل کنید که همیشه مایع کافی در دستگاه هنگام پخت و پز وجود دارد. ■ حداقل 25 سانتی لیتر - شکل 4. ■ حداکثر 2/3 از بلندی تابه، علامت MAX 2. - شکل 5. ■ هنگام پخت زودپز، مواد غذایی در سبب بخار نباید در تماس با آب باشد. - شکل 6 و 7. ■ برای مواد غذایی که در طول پخت و پز از هم باز می شوند، مانند برنج، حبوبات، سبزیجات خشک یا کمپوت، کدو سبز و سیب زمینی، زودپز خود را بیشتر از 1/3 (MAX 1) عمق تابه پر نکنید. ■ مواد غذایی در سبب بخار نباید از حد MAX 2 تابه فراتر رود. 	<p>همیشه مقادیر پر کردن ذیل را رعایت کنید</p>

重要注意事項

使用壓力鍋之前，請詳閱本使用說明，並務必遵守「用戶使用指南」指示，因操作使用不當可能會造成損害。

本器具符合當地現行法規及安全要求：

- 符合壓力設備檢測
- 符合接觸食用產品
- 符合環境友善策略

使用前請注意	務必確認 <ul style="list-style-type: none">■ 氣孔沒有堵塞(請參考「烹飪前」章節)。圖13。■ 鍋蓋內側安全閥的球閥按壓具有彈性 -圖18。■ 鍋蓋內的墊圈安裝於每個槽口下 - 圖15。■ 上蓋把手動作時緊固。■ 壓力鍋所屬零件，切勿自行拆卸更換並且不可使用其他型號的鍋蓋。
務必遵守壓力鍋的最大容量限制	<ul style="list-style-type: none">■ 烹煮時務必先確認器具中有足夠的液體，切勿在沒有液體的情況下使用壓力鍋。■ 鍋中至少250cc的液體 -圖4。■ 最多烹煮容量為鍋子三分之二，最大刻痕2 - 圖5。■ 進行蒸煮時，蒸籃*內的食物請避免接觸到水份。-圖6與7。■ 烹煮期間會膨脹的食材，像是米、豆類、脫水蔬菜或糖類水果(果醬)、南瓜、葫蘆以及馬鈴薯等，皆不能超過壓力鍋三分之一(最大刻痕1)的深度。■ 蒸籃中的食材不可超過鍋子最大刻度2。

烹煮期間與烹
煮後

- 使用壓力鍋時，避免有老人或孩童在旁，若無可避免請避免老人及孩童操作及接觸壓力鍋。
- 使用壓力鍋進行烹調時，不當使用可能會造成燙傷。使用前請確認壓力鍋已正確關上(請參考「關閉」章節)。
- 烹煮期間，請確認壓力釋放氣閥有規律發出”唧唧”聲音。若沒有釋放足夠蒸汽，則請稍微增加熱能。
- 請不要烹煮會讓壓力釋放氣閥及安全裝置容易出現堵塞風險的食物：
 - 藍莓、
 - 薏仁、
 - 燕麥片、
 - 豌豆、
 - 麵條、
 - 通心面、
 - 意大利麵條、
 - 大黃、
 - 葡萄乾。
- 切勿使用壓力鍋烹煮牛奶或奶類為主的食譜
- 使用不鏽鋼壓力鍋時，請勿在壓力鍋中使用粗鹽，建議在烹調結束時再行調味。
- 在加壓烹調狀況下絕不可用油在壓力鍋中油炸或煎炒食物。
- 請勿將壓力鍋用在烹調以外的用途。
- 請避免將鋁箔紙放在壓力鍋中。
- 請勿將保鮮膜或塑料膜放在壓力鍋中。
- 僅可使用用戶指南中所列的爐具或相容熱源。

烹煮後

- 轉動壓力釋放氣閥(A)來決定烹調速度，如圖 10。
- 在洩壓時，若有異常的氣體噴發，請讓壓力釋放氣閥(A)回到「加壓烹調」烹煮的位置，然後在冷水下進行快速的減壓或自然洩壓。
- 若紅色指示針(D)沒有下降，請將壓力鍋放到冷水龍頭下沖水冷卻-圖 14。
- 烹調時不可擠壓或操作紅色指示針(D)。
- 烹煮完有上皮的肉類後(例如:牛舌等)，因為會有加壓後膨脹的狀況，請在烹調之前就先切好，若皮肉膨脹時請待冷卻以後再處理以避免燙傷。
- 烹煮期間會膨脹的食材，像是米、豆類、脫水蔬菜或糖煮水果、南瓜、葫蘆以及馬鈴薯等，請讓壓力鍋先冷卻幾分鐘或在冷水中降溫。開啟壓力鍋前請先輕輕搖晃壓力鍋，避免被蒸氣的氣泡溢出燙傷。
- 在加壓烹調的狀況下移動壓力鍋時務必小心。請勿觸碰高溫表面，請使用把手與旋鈕時請使用隔熱手套。
- 煮湯時，建議在冷水中進行快速洩壓的動作(請參考利用加壓烹調的烹煮「末段」章節。)
- 開啟壓力鍋前請確認氣孔位於洩壓的位子，紅色指示針(D)應在較低的位置。
- 絕不可使用蠻力開啟壓力鍋，確認內部壓力已經釋放。紅色指示針(D)應在較低的位置(參考「安全」章節)。

<p>維護保養</p>	<ul style="list-style-type: none"> ■ 若注意到壓力鍋有受損或有碎裂，請不要試圖打開或移動，請立即降溫並停止使用，立即將鍋子帶到TEFAL核可的服務中心進行檢查。 ■ 請遵守清潔與維護使用說明，同時不可擅動或是竄改壓力鍋的安全裝置。 ■ 請使用Tefal原廠零件。 ■ 烹調前後請不要使用壓力鍋存放酸性或鹹食物，因為長時間存放可能會讓鍋具受損。 ■ 每次使用後務必清潔壓力鍋。 ■ 絕不可將有不沾塗料的安全閥(A)、墊圈(I)、智慧測溫計時器*(F)或是鍋子放到洗碗機中。 ■ 絕不可以將智慧測溫計時器放到水中。 ■ 不可使用漂白水或是含氯的化學品來進行清潔。 ■ 上蓋可使用清水沖洗，不可泡在水裡。 ■ 每年或是在墊圈有損壞時更換您的壓力鍋墊圈。 ■ 使用10年後務必請至TEFAL核可的服務中心檢查壓力鍋。 ■ 存放壓力鍋時，請將上蓋放回鍋子上以避免上蓋的墊圈提前磨損。
-------------	--

請保留本使用指南。

零件(請參考說明圖)

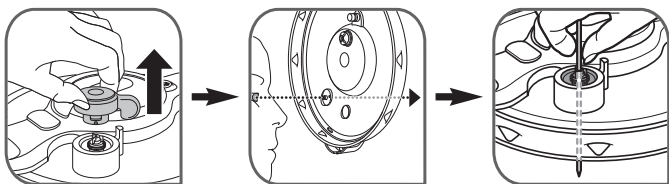
- | | |
|-------------------------|------------|
| A. 壓力釋放氣閥 | H. 鍋蓋上蓋 |
| B. 蒸氣釋放口 | I. 墊圈 |
| C. 氣閥定位標記 | J. 蒸籃* |
| D. 紅色指示針(請參考「安全」
章節) | K. 蒸籃用鍋架 |
| E. 安全閥 | L. 鍋身把手 |
| F. 智慧測溫計時器* | M. 最高容量限制線 |
| G. 上蓋把手 | N. 壓力鍋身 |

智慧測溫計時器:僅有ClipsoMinut®Perfect提供。
有其他ClipsoMinut®型號可供選用。

每次使用前的強制檢查項目

ZH

檢查壓力釋放氣閥



- 確認壓力釋放氣閥的排放孔沒有堵塞。

檢查安全閥



- 確認安全閥軸承的鋼球按壓時具有彈性(可使用細長且堅固的棒子)。

使用



快速烹調



燉煮



洩壓

開啟

- 從水平位置往上提起把手到垂直位置-圖2。
- 抬起上蓋，即可打開鍋蓋。
- 若無法開啟時，請在水流下沖洗密封圈加以潤滑或請與Tefal服務中心聯繫。


關閉

- 確認上蓋把手豎起，提起鍋蓋。
- 將上蓋左右把手對齊鍋身左右把手，如圖1所示，即可將上蓋放到鍋子上。
- 從垂直位置下壓蓋回水平位置-圖3。
- 上蓋會在鍋子上會輕微轉動是正常現象。

若您無法關閉上蓋：

- 請確認墊圈的位置是否正確。
- 很難將產品關上，請確認有遵照正確操作或請與Tefal服務中心聯繫。

首次使用

- 不沾塗料的型號:先用中性清潔劑清洗，之後使用食用油稍微潤滑整個內部表面。
- 將三腳架*(K)放到鍋底。
- 用水加滿鍋身(N)到三分之二的刻痕處(最大刻痕2)-圖5。
- 在三腳架*(K)上安置好蒸籃*(J)。
- 關上您的壓力鍋
- 對齊壓力釋放氣閥(A)的圖樣 () d與壓力釋放氣閥定位標記(C)-圖9。
- 將壓力鍋放在熱源上，然後設定中火(火源不可超過鍋底)。

- 壓力釋放氣閥開始排出蒸氣時，請調低火力並設定智慧測溫智慧測溫計時器為20分鐘。
- 20分鐘後關火。
- 將壓力釋放氣閥(A)的圖樣(⦿)與壓力釋放氣閥定位標記(C)對齊。
- 紅色指示針(D)再次下降時，壓力鍋就不再處於加壓狀態。
- 開啟壓力鍋-圖2。
- 使用中性清潔劑輕輕刷洗。

最低與最高裝填水位

- 使用壓力鍋烹調最少250cc-圖4。
- 最高不得超過鍋子三分之二的高度，約最大刻痕2-圖5。
- 壓力鍋中不可使用粗鹽，建議於烹調完成後再進行調味。

特定食材適用

- 烹煮期間會膨脹的食材，像是米、豆類、脫水蔬菜或糖煮水果、南瓜、葫蘆以及馬鈴薯等，都不得超過壓力鍋三分之一(最大刻痕1)的深度。先讓壓力鍋冷卻個幾分鐘，然後在冷水中降溫。每次開啟壓力鍋前請先輕輕搖晃壓力鍋，避免被蒸氣的氣泡溢出燙傷。開啟前的動作非常重要，尤其是在蒸氣洩壓時或是在冷水龍頭下降溫後。煮湯時，建議您在冷水中進行快速洩壓的動作(請參考利用加壓烹調的烹煮「末段」章節。)



使用蒸籃*

- 倒入約750cc的水到鍋身(N)。
- 將三腳架*(K)放到鍋底。
- 在三腳架*(K)上安置好蒸籃*(J)-圖6。
- 在加壓烹調時，蒸籃*中的食物不應接觸到水-圖6與7。



蒸籃*中的食物不可接觸到壓力鍋的上蓋。

的安裝與移除壓力釋放氣閥(A)

若想取下壓力釋放氣閥(A):

- 往下按壓力釋放氣閥(A)的環，讓氣閥標示對齊壓力釋放氣閥定位記號(C)。
- 取下它-圖11。

若想安裝壓力釋放氣閥:

- 讓壓力釋放氣閥(A)的氣閥標示對齊定位記號(C)以定位壓力釋放氣閥(A)-圖8。



- 按壓壓力釋放氣閥(A)好讓它與蒸氣釋放口咬合。
- 按壓壓力釋放氣閥(A)的環然後轉動。



智慧測溫計時器*

*僅有ClipsoMinut®Perfect型號提供。

智慧測溫計時器可以達到節能的功效，提供最短的時間，烹飪出最好的成果。利用(🔥)「加壓烹調」相對應的烹調溫度時，壓力鍋會自動計算烹調時間。

要達到最佳烹飪效果，烹飪時必須要緊扣壓力鍋。

烹調期間，請確認操作閥(A)會發出”唧唧唧”聲音。若沒有釋放出足夠的蒸汽，則稍微增加熱能;若有過多蒸汽時，請關小火。

1 在智慧測溫計時器上進行開關:按壓按鈕。



2 設定烹調時間的程式(以分鐘計)。

- 若您設定了錯誤的烹調時間，請等候4秒到火焰圖樣不再閃爍時，然後持續按壓按鈕重新設定。



3 開啟爐火，開始烹煮。



4 只要壓力鍋達到烹調溫度，智慧測溫計時器就會鈴響，然後開始倒數計時(數字閃爍)。此時將火力轉小。



5 烹調時間結束時，智慧測溫計時器就會鈴響提醒。

- 若想停止智慧測溫計時器的鈴響，請按壓按鈕。

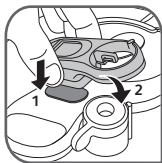


持續按住按鈕重設並關閉烹飪控制裝置。

- 此時關閉爐火。






安裝與移除智慧測溫計時器*

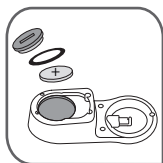
- 若想安裝智慧測溫計時器(F)-圖12，請先插入前面板零件到模組中，然後按壓扣上。
- 若想移除智慧測溫計時器(F)，請使用調整片抬起然後取下。



更換智慧測溫計時器*電池*

- 智慧測溫計時器專用電池為CR2032型。

- 若出現()符號或是顯示不再出現，請更換電池。
- 電池壽命需視使用智慧測溫計時器頻率而定。
- 電池中內含CAS編號110-71-4的二甲氧基乙烷。請遵守所在地區之廢棄物規定。為了您的安全以及維護環境：請勿拆卸電池或將其暴露在高溫中；請務必將其退回廢電池收集中心。
- 若想從智慧測溫計時器中取出電池，請使用硬幣轉動電池上蓋(參考對面的示意圖)。
- 上蓋打開後，取出墊圈即可更換電池。
- 在智慧測溫計時器上「半月」 的對面於電池蓋上定位「半月」。
- 轉動電池蓋對齊電池蓋上的「半月」 與智慧測溫計時器上滿月 時，繼續按壓。
- 將電池蓋子平放，正確地旋轉蓋上。
- 當蓋上時，不可轉動超過停止處。
- 智慧測溫計時器遺失時，可以向TEFAL服務中心購買。



請勿將智慧測溫計時器*放在水中，也不可放到洗碗機中。

烹調前

- 每次使用前，請取下壓力釋放氣閥(A)-圖11，並確定蒸氣閥沒有堵塞-圖13。
- 確認鍋蓋內安全閥的鋼球是有彈性的(請參考「清潔」以及「每次使用前的強制檢查項目」章節)-圖18。
- 關上壓力鍋-圖3。
- 定位好壓力釋放氣閥(A)的位置-圖8。



利用「快速烹調」烹煮

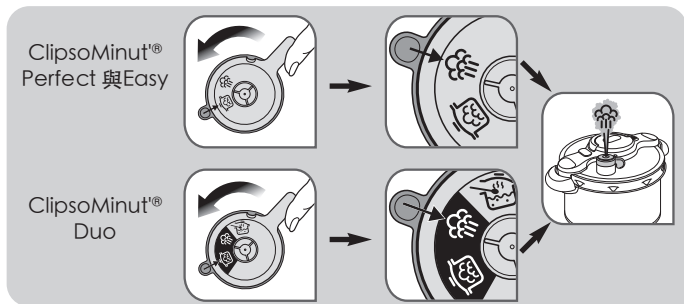
- 將壓力釋放氣閥(A)轉到(☼)-圖9的位置。
- 使用前請確認壓力鍋已經正確關上-圖3。
- 將壓力鍋平穩放到爐具上，開啟爐火。
- 部份款式配有智慧測溫計時器*，可依照食譜上指定的烹調時間(請參考「使用智慧測溫計時器」章節)。
- 紅色指示針中發出”唧唧唧”聲及在烹煮前讓空氣散出噴氣都是正常狀況。

利用「快速烹調」烹煮

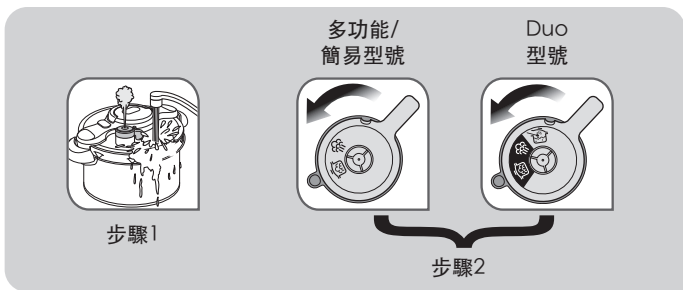
- 當壓力釋放氣閥(A)持續洩出蒸氣、發出規律”唧唧唧”聲響時，請調低火力。
- 依照所需的烹調時間計時。
- 烹調期間，請確認有發出規律的”唧唧唧”聲響。若沒有釋放出足夠的蒸汽，則請稍微增加熱能；若有過多蒸氣時，請調低火力。

快速烹調」烹煮結束時

- 有兩種方式來釋放鍋內的蒸氣及壓力
- 逐步釋放：轉動壓力釋放氣閥(A)至圖樣(☼)-圖10，來決定減壓速度



- 在冷水中快速洩壓:將壓力鍋放到冷水龍頭下-圖14。紅色指示針(D)再次下降時，壓力鍋就不再處於加壓狀態。轉動壓力釋放氣閥(A)到(⊗)位置。



- 開啟壓力鍋-圖2。
- 很難打開時，請在水流下沖洗密封圈並在上蓋中更換密封圈而不要弄乾它-圖19與15，並小心把它插入上蓋的每個溝槽中。

在洩壓時，若有異常的食物或液體噴射，請讓操作閥(A)回到「加壓烹調」烹煮的位置(⊕)，然後在冷水下進行快速的減壓。

若紅色壓力指示針(D)沒有向下降，請將您的壓力鍋放到冷水龍頭下-圖14。

絕不可干擾紅色壓力指示針。

- 烹煮期間會膨脹的食材，像是米、豆類、脫水蔬菜或糖煮水果、南瓜、西葫蘆以及馬鈴薯等，都不可裝到超過壓力鍋三分之一(最大刻痕1)的深度。請讓壓力鍋先冷卻幾分鐘，然後在冷水中降溫。每次開啟壓力鍋前請先輕輕搖晃壓力鍋，避免被蒸氣的氣泡溢出燙傷。開啟前的動作非常重要，尤其是在噴出蒸氣或是在冷水龍頭下降溫後。處理湯品時，建議採用快速減壓方式。



使用「燉鍋」烹調*

僅限有不沾鍋功能的鍋子

- 轉動壓力釋放氣閥(A)到使用「燉鍋」烹調的位置(☺)。
- 使用前請確認壓力鍋鍋蓋正確關閉-圖3。
- 請將壓力鍋放在熱源上並設定小火。
- 計算食譜上指示的烹煮時間。
- 「燉鍋」烹煮時，可以隨時開啟壓力鍋攪拌食材，確認食物是否煮熟或是添加食材。
- 若火力過大，壓力鍋可能會鎖死(紅色指示針(D)升高並阻礙開啟)，可能無法打開壓力鍋，在這個情況下請降低火力或是關火。
- 使用有不沾塗料的壓力鍋時(根據型號):請勿使用金屬或是鋒利攪拌器或用具。
- 不要在鍋子側面上敲打器具，這可能導致鍋具受損以及使用“快速烹調”時壓力外洩的風險。
- 不可讓脂肪或食材燒焦直到完全碳化，烹煮的煙霧可能會危害造成特定呼吸道系統敏感的動物受到傷害，像是鳥類。因此飼主應該讓家禽遠離廚房。



ZH

安全

您的壓力鍋安裝有數種安全裝置：

■ 關閉時的安全事項：

- 沒有正確放置上蓋或忘記壓回上蓋把手，蒸氣將會從壓力鍋邊緣外洩，導致鍋內壓力無法升高。
- 若沒有將把手壓回水平位置，蒸氣就會外洩。

■ 開啟時的安全事項：

- 若壓力鍋在加壓狀況下，則紅色指示針(D)會往上且應該無法使用開/關上蓋把手(G)。
- 請勿用外力強行開啟壓力鍋。
- 不要按壓或觸碰紅色指示針(D)。

- 確認內部壓力已經下降(紅色指示針(D)在下降的位置)。
- 切勿自行更換壓力鍋零件部品，絕不可使用任何其他型號的上蓋把手。
- 若在壓力鍋加壓的狀況下，移動開/關上蓋把手(G)到垂直位置，安全措施將啟動且鍋蓋無法開啟。
- 移動上蓋把手回到水平位置並等候，直到紅色指示針(D)下降。
- 兩個防止過度加壓的安全措施：
 - 第一個措施:安全閥(E)釋放壓力-圖20。
 - 第二個措施:墊圈讓蒸汽從上蓋散出-圖20。

若其中有一個安全裝置啟動：

- 關閉熱源。
- 讓壓力鍋完全冷卻。
- 開啟壓力鍋。
- 檢查並清潔壓力釋放氣閥(A)、蒸氣釋放口(B)、安全閥(E)以及墊圈(I)-圖16-17-18。請參考「每次使用前的強制檢查章節」。
- 在這些檢查與清潔後，若產品無法正常運作，請將產品攜至TEFAL核可的服務中心。

建議使用方式

- 1 - 請小心噴發的蒸氣溫度較高有燙傷的可能。
- 2 - 紅色指示針升高時，不可以打開壓力鍋。
- 3 - 請勿讓老人或孩童操作任何烹調器具時。
- 4 - 請使用兩側的把手移動壓力鍋，。
- 5 - 不可使用上蓋把手移動壓力鍋。
- 6 - 使用漂白水或是含氯的產品，有可能削弱鋼材的品質。
- 7 - 不可將上蓋泡入水中。
- 8 - 每年或墊圈損壞時更換您的壓力鍋墊圈。
- 9 - 請定期清潔壓力鍋。
- 10 - 使用10年後務必請至TEFAL核可的服務中心檢查壓力鍋。

清潔

為了確保壓力鍋正確的操作，每次使用後請遵守這些清潔與維護保養建議。

使用後鍋蓋或鍋身皆可能變黑或有刮痕、磨耗，這些狀況不會影響壓力鍋使用。

使用不沾塗料的壓力鍋(根據型號):可能會隨使用而出現的輕微刮傷與磨損不會影響塗料的不沾性能。

使用不沾塗料的壓力鍋(根據型號):可能會隨使用而出現的輕微刮傷與磨損不會影響塗料的不沾性能。

- 使用後使用使用中性清潔劑清洗壓力鍋。蒸籃*也採相同程序。
- 不可使用漂白水或是含氯的化學品。
- 空鍋時不可過度加熱鍋子。

若想清潔不鏽鋼鍋子的內部:

- 請使用中性清潔劑清潔。
- 若不鏽鋼有彩虹紋或白色礦物沉澱，請使用檸檬或白醋清潔。

若想清潔有不沾塗料的內部:

- 為了延長產品使用期限，建議用手動清潔減少使用洗碗機。
- 使用熱水、洗潔液以及柔軟的海綿清洗。
- 不要使用去污粉或研磨海綿。
- 若煮焦了一些食物，請用熱水裝滿鍋子然後浸泡，接著使用洗潔劑清洗。

若想清潔鍋子外部:

- 使用海綿及中性清潔液清洗。

您可在洗碗機中清洗不鏽鋼盤以及籃子。

不沾塗料鍋具(根據型號)的設計用途可能會有輕微的塗料變色情形(變黃、污漬)。

不可將不沾鍋塗料的鍋子(根據型號)放到洗碗機中，因為清潔劑的藥錠含有相當具侵蝕性會腐蝕零件的物質。

若想清潔上蓋：

- 請使用海綿與洗潔劑清洗上蓋。

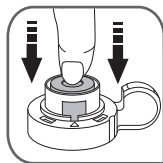
若想清潔墊圈：

- 每次使用後，請清潔墊圈(I)及其外殼。
- 若想重新安裝墊圈，請參考圖15並確認墊圈正確插在上蓋的每個溝槽下方。

若想清潔壓力釋放氣閥(A)：

- 取下壓力釋放氣閥(A)-圖11
- 在冷水龍頭下清潔壓力釋放氣閥(A)-圖16。
- 確認其移動性:參考對面的圖。

取下壓力釋放氣閥(A)、墊圈(I)以及智慧測溫計時器*(F)後，可以將上蓋放到洗碗機中。



絕對不可將有不沾塗料的壓力釋放氣閥(A)、墊圈(I)、智慧測溫計時器*(F)或是鍋子放到洗碗機中。

若想清潔位於上蓋的蒸氣出口(B)：

- 取下壓力釋放氣閥(A)-圖11
- 檢查以確認蒸氣出口沒有被堵塞且圓滑-圖13。必要時，請使用牙籤清潔-圖17並沖洗。

若想清潔安全閥(E)：

- 在水下沖洗，藉此清潔位於上蓋內側的安全閥零件。
- 上使用棒子用力按壓鋼球以檢查其是否正確運作，其必須為可移動-圖18。請參考「每次使用前的強制檢查」)。

若想清潔智慧測溫計時器*(F)：

- 請使用乾淨的乾抹布。
- 不可使用任何溶劑。
- 切勿將智慧測溫計時器放到水中，也不可放在洗碗機內。

維護保養

若想更換您的壓力鍋墊圈：

- 每年或墊圈有劃傷時更換請壓力鍋墊圈。
- 務必使用與鍋具型號相符的原廠TEFAL零件(參考「配件」章節)
- 若想重新安裝墊圈，請參考圖15並確認墊圈正確插在上蓋的每個溝槽下方。

若想存放壓力鍋：

- 將上蓋倒置於鍋子上。
- 除了清潔以外，壓力鍋的開關系統無須任何特定維護。

使用10年以上的壓力鍋，務必回到TEFAL核可的服務中心檢查您。

ZH

TEFAL配件

- 可購買的壓力鍋配件有：

配件		編號
墊圈	3/4/4.5/6 L: 墊圈外徑: 24 cm	X1010008
	5/7.5/9 L: 墊圈外徑: 27 cm	X1010007
蒸籃	3/4.5/4/6 L: 22公分直徑鍋子適用	792185
	5/7.5/9 L: 24公分直徑鍋子適用	792654
三腳架*		792691
智慧測溫計時器*		X1060007

- 若想更換其他零件或是維修，請洽TEFAL核可的服務中心。
- 選用正確的TEFAL原廠零件。

- 為了更美好的環境！



- ① 您的器具中含有可回收或再利用的珍貴材質
- ➡ 請於當地廢棄物回收廠廢棄。

性能

鍋底直徑-參考

容量	總計容量*	鍋子	鍋底	Clipso Minut® Perfect/ Easy	Clipso Minut® Duo	鍋子材質	上蓋材質
3 L	3,5 L	22 cm	15,5 cm	P46205	-	不鏽鋼	不鏽鋼
4,5 L	5,0 L	22 cm	15,5 cm	P46206	-	不鏽鋼	
6 L	6,5 L	22 cm	15,5 cm	P46207	-	不鏽鋼	
4 L	4,6 L	22 cm	14 cm	-	P46042	不沾塗層 鋁合金	
5 L	5,8 L	24 cm	14 cm	-	P46051	不沾塗層 鋁合金	
7,5 L	8,1 L	24 cm	18 cm	P46248	-	不鏽鋼	
9 L	9,7 L	24 cm	18 cm	P46249	-	不鏽鋼	
Set	5 L	24 cm	14 cm	P46353		不沾塗層 鋁合金	
	7,5 L		18 cm			不鏽鋼	

*: 上蓋放在正確位置時的產品容量

技術資訊:

最大操作壓力:65kPa

最大安全壓力:120 kPa

相容熱源

瓦斯爐



電熱盤爐



電陶爐



電磁爐



紅外線爐



- 壓力鍋可於所有熱源上使用，包含電磁爐。
- 在電熱盤上，請使用直徑等於或小於壓力鍋鍋底。
- 在使用任何爐具加熱前，請確認鍋底清潔且乾燥。
- 在瓦斯上，火焰不應超過鍋子直徑。
- 在所有熱源上，請確認壓力鍋置中放好。

產品保固

- 依手冊中的建議方法使用時，您TEFAL壓力鍋的不鏽鋼鍋針對下列情形有10年保固：
 - 鍋身金屬結構有關的瑕疵
- 壓力鍋材質及零件皆提供保固，依購買當地法規為基礎，保固期間自產品購買日期開始計算。
- 此契約式保固須附上有購買日期之收據或發票。
- 保固不包含下列：
 - 不沾塗料鍋具因老化造成的刮傷與變色。
 - 沒有遵守使用事項或是使用上疏忽而導致的損傷，尤其是：
 - 撞擊、摔落、於烤箱中使用等。
 - 此保固服務僅授權給TEFAL認可的服務中心。
 - 請撥打當地電話洽詢您最近的TEFAL核可的服務中心地址。

法定標章

標籤	位置
商標	上蓋
製造年份與批號 型號 最大安全壓力(SP) 最大操作壓力(OP)	上蓋
容量	鍋具底部/包裝外部
製造商郵政地址	包裝外部

TEFAL常見問題

問題	建議
若無法關閉上蓋:	<ul style="list-style-type: none"> ■ 確認上蓋把手位於垂直位置。 ■ 確認墊圈放置正確(請參考「清潔與維護保養」章節)。 ■ 確認上蓋之安放如圖1所示。 ■ 請在水流下沖洗密封圈或加以潤滑-圖19與15, 並小心把它插入上蓋內的每個溝槽中。
若壓力鍋在內部沒有液體的狀況下加壓加熱許久:	請由TEFAL核可的服務中心檢查您的壓力鍋。
若安全閥發出”唧唧唧”聲並噴氣:	這在前幾分鐘都是正常狀況, 這讓空氣於烹煮期間散出。
若紅色指示針沒有升高且烹煮期間沒有東西從孔中散出:	<p>這在前幾分鐘都是正常狀況。</p> <p>若此情形持續, 請確認:</p> <ul style="list-style-type: none"> - 火力是否夠強:若不夠強, 請增加火力。 - 鍋中的液體量不足。 - 壓力釋放氣閥(A)定位在(☞)上。 - 壓力鍋已經適當關閉。 - 鍋子墊圈或是邊緣沒有劣化。 - 墊圈已正確安放。
若紅色指示針沒有升高且烹煮期間沒有東西從孔中散出:	<p>這在前幾分鐘都是正常狀況。</p> <p>若此情形持續, 請將您的壓力鍋放在冷水龍頭下直到紅色指示針(D)下降。</p> <p>清潔壓力釋放氣閥(A)-圖16以及蒸氣出口-圖17並使用棉棒確認可以按下安全閥的球閥而沒有任何問題-圖18。</p>

問題	建議
若蒸氣於上蓋周圍漏出，請檢察：	<p>上蓋是否正確關閉。 墊圈的位置。 墊圈的狀況;必要時請更換。 上蓋、墊圈與上蓋中外殼的清潔度。 鍋緣的狀況。</p>
若您無法關閉上蓋：	<p>確認上蓋把守就垂直位置。 確認電圈安放正確(請參考「清潔與維護保養」章節)。 確認上蓋之安放如圖1所示。 請在水流下沖洗密封圈並在上蓋中更換密封圈而不要弄乾它-圖19與15，並小心把它插入上蓋的每個溝槽中。</p>
若壓力鍋中的食物已經燒焦，請檢察：	<p>避免過長的烹調時間。 避免過強的熱源火力。 壓力釋放氣閥(A)的正確位置。 液體量是否足夠。 在清洗前請注入清水然後浸泡一陣子。 切勿使用漂白水或含氯的化學品。</p>
若壓力鍋中的食物燒焦：	<p>在清洗前請注入清水然後浸泡一段時間。 千萬不要使用漂白水或含氯的化學品清洗。</p>
若觸動其中一個過度加壓安全系統：	<p>關閉熱源。 不要移動，讓壓力鍋冷卻。等候壓力鍋的紅色指示針下降然後再開啟壓力鍋。 檢查並清潔壓力釋放氣閥(A)、蒸氣出口、安全閥以及墊圈。 若問題持續，請由TEFAL核可的服務中心檢查壓力鍋。</p>
若您注意到出現氧化痕跡：	<p>因為不鏽鋼無法避免出現氧化物的情形。 若您注意到氧化的痕跡，再次使用壓力鍋前請使用磨砂海綿清除。</p>

PRECAUCIONES IMPORTANTES

Antes de utilizar su olla a presión, tómese el tiempo de leer todas las instrucciones y consulte siempre la «Guía del usuario».

El uso incorrecto puede ocasionar desperfectos.

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

- Directiva de equipos a presión
- Materiales en contacto con alimentos
- Medio ambiente

COMPROBACIONES OBLIGATORIAS ANTES DE CADA USO	VERIFICAR <ul style="list-style-type: none">■ visualmente que el conducto de drenaje de vapor no esté obstruido -fig.13.■ que la bola de la válvula de seguridad se pueda mover - fig.18.■ que la junta de la tapa esté colocada bajo cada una de las pestañas de la tapa - fig.15.■ que las asas de la olla estén bien fijadas. Las asas de la olla son piezas de seguridad. Nunca las sustituya por su propia cuenta.
RESPETE SIEMPRE LAS CANTIDADES DE LLENADO SIGUIENTES	<ul style="list-style-type: none">■ Nunca utilice la olla a presión sin líquido, ya que la estropearía seriamente. Asegúrese de que siempre haya suficiente líquido durante la cocción.■ Mínimo 25 cl - fig.4.■ Máximo 2/3 de la altura de la olla, marca MAX 2 - fig.5.■ Al cocinar al vapor, los alimentos presentes en el cestillo para vapor no deben estar en contacto con el agua - fig.6 y 7.■ Máximo 1/3 (MAX 1) para alimentos espesos que se dilatan y/o que sueltan espuma durante la cocción, como el arroz, las legumbres, legumbres deshidratadas, o las compotas, la calabaza, los calabacines, las zanahorias, las patatas...■ Los alimentos colocados en el cestillo para vapor no deben sobrepasar el nivel MAX 2 de la olla.

**ANTES Y
DURANTE LA
COCCIÓN**

- No permitir que los niños se acerquen cuando la olla a presión esté en funcionamiento.
- Su olla a presión cocina a presión. Un uso inadecuado podría producir quemaduras. Asegúrese de que la olla a presión se encuentra convenientemente cerrada antes de ponerla en funcionamiento. (Véase el apartado «Cierre»).
- Asegúrese, durante la cocción, de que la válvula siempre emite un leve sonido. Si no sale suficiente vapor, descomprima el aparato y verifique si hay suficiente líquido o si el conducto de drenaje de vapor está obstruido. Tras estas comprobaciones, si continúa sin salir el vapor, aumente ligeramente la fuente de calor.
- No cocer alimentos que puedan obstruir los conductos de los elementos de seguridad:
 - arándanos
 - cebada
 - copos de avena
 - guisantes partidos
 - tallarines, macarrones, espaguetis
 - ruibarbo
 - grosellas
- Nunca prepare recetas a base de leche animal en la olla a presión.
- En el caso de las ollas de acero inoxidable, no utilice sal gorda dentro de la olla a presión, añada sal fina al final de la cocción. Así evitará la aparición de puntos negros que podrían alterar el fondo de su olla a presión.
- No utilice la olla a presión para freír a presión con aceite.
- No utilice la olla a presión con un fin diferente de aquel para el que está destinada.
- No introduzca la olla a presión en un horno caliente.
- Nunca introduzca en la olla a presión papel de aluminio no sujeto sobre un molde.
- Nunca introduzca film transparente en la olla a presión.
- Los vapores del alcohol son inflamables. Mantenga en ebullición durante aproximadamente 2 minutos antes de colocar la tapa. Vigile el aparato cuando prepare recetas a base de alcohol.
- Utilice fuentes de calor compatibles, de acuerdo con las instrucciones de uso.

**DESPUÉS DE LA
COCCIÓN...**

- Gire progresivamente la válvula de funcionamiento **(A)** aplicando la velocidad de descompresión que más le convenga hasta llegar al pictograma ☞ - fig.10. Si durante la liberación de vapor observa proyecciones anormales, vuelva a colocar la válvula de funcionamiento **(A)** en la posición de cocción en modo «olla a presión» y después efectúe una descompresión rápida bajo el agua fría - fig.14.
- Si la varilla de seguridad **(D)** no baja, coloque la olla bajo un chorro de agua fría - fig.14.
- Nunca manipule la varilla de seguridad.
- Después de cocinar carnes que tengan piel superficial, tales como lengua de ternera, susceptible de hincharse por los efectos de la presión, no pinche la carne cuando la piel parezca estar hinchada. Podría sufrir quemaduras. Pinche la carne antes de la cocción.
- Con alimentos espesos que se dilatan o que sueltan espuma durante la cocción, como el arroz, las legumbres, legumbres deshidratadas, o las compotas, la calabaza, los calabacines, las zanahorias... Deje enfriar la olla a presión varios minutos y después póngala bajo el agua fría para enfriarla. Sacuda sistemática y ligeramente la olla antes de cada apertura, con el fin de evitar que emanen burbujas de vapor que podrían producirle quemaduras. Esta operación es especialmente importante en caso de drenaje rápido del vapor o tras el enfriamiento bajo el agua del grifo.
- Cuando la olla esté sometida a presión, muévela con la máxima precaución. No toque las superficies calientes. Utilice las asas y los botones. Si es necesario, utilice guantes.
- En el caso de las sopas, le aconsejamos realizar una descompresión rápida bajo agua fría (véase el apartado «Fin de la cocción en modo «olla a presión»).
- Asegúrese de que la válvula se encuentra en posición de descompresión antes de abrir la olla a presión. La varilla de seguridad **(D)** debe estar en posición baja.
- Nunca abra la olla a presión a la fuerza. Asegúrese de que la presión interior ha descendido. La varilla de seguridad **(D)** debe estar en posición baja. (Véase el apartado «Seguridad»).

MANTENIMIENTO

- Si observa que una parte de su olla está rota o agrietada, no intente abrirla en ningún caso si está cerrada. Espere a que se enfríe completamente antes de moverla, no la utilice más y llévela a un centro de servicio oficial de TEFAL para su reparación.
- No manipule los sistemas de seguridad más allá de las recomendaciones de limpieza y de mantenimiento.
- Utilice únicamente piezas originales TEFAL correspondientes a su modelo. Utilice, en particular, una olla y una tapa TEFAL.
- No utilice la olla a presión para almacenar alimentos ácidos o salados antes y después de la cocción, ya que la olla podría degradarse.
- Limpie y aclare la olla a presión inmediatamente después de cada utilización.
- No lave en el lavavajillas la válvula de funcionamiento (A), ni la junta (I), ni el temporizador* (F), ni la olla con revestimiento antiadherente.
- No ponga el temporizador* (F) bajo el agua.
- Nunca utilice lejía o productos clorados, ya que podrían alterar la calidad del acero inoxidable.
- No deje la tapa a remojo.
- Sustituya la junta una vez al año o inmediatamente si ésta presenta cortes.
- Es imprescindible revisar la olla a presión en un centro de servicio oficial TEFAL después de 10 años de uso.
- Para guardar la olla a presión: déle la vuelta a la tapa al colocarla encima de la olla, para evitar el desgaste prematuro de la junta de la tapa.

CONSERVE ESTAS INSTRUCCIONES

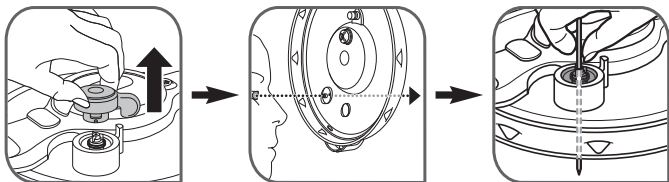
Componentes (véase el esquema descriptivo) _____

- | | |
|---|----------------------------|
| A. Válvula de funcionamiento | H. Tapa |
| B. Conducto de drenaje del vapor | I. Junta |
| C. Marca de posicionamiento de la válvula | J. Cestillo para vapor* |
| D. Varilla de seguridad (véase el apartado «Seguridad») | K. Trípode* |
| E. Válvula de seguridad | L. Asa de la olla |
| F. Temporizador* | M. Marca máxima de llenado |
| G. Asa de la tapa | N. Olla |

Temporizador : suministrado únicamente con el modelo Clipsominut® Perfect.
Disponible en el mercado como accesorio para los demás modelos Clipsominut®.

Comprobaciones obligatorias antes de cada uso ____

Verificación de la válvula de funcionamiento



- Verifique que el agujero de drenaje de la válvula de funcionamiento no está obstruido.

Verificación de la válvula de seguridad



- Verifique que la bola de la válvula de seguridad se puede mover (utilice un bastoncillo de algodón quitándole el algodón).

Utilización



Cocción en modo olla a presión



Cocción en modo olla/cacerola*



Descompresión

Apertura

- Mueva el asa de la tapa de la posición horizontal a la posición vertical - fig.1 La tapa gira.
- Levante la tapa.
- En caso de dificultad para abrir el aparato: poner la junta bajo el agua y volver a colocarla en la tapa sin secarla - fig.19 y 15 y cuidando de colocarla bajo las pestañas de la tapa.


Cierre

- Asegúrese de que el asa de la tapa está en posición vertical.
- Ponga la tapa sobre la olla como se indica en la fig.1 alineando la parte de plástico con las asas de la olla.
- Baje el asa de la tapa de la posición vertical a la posición horizontal - fig.3
- La tapa gira.

Si no puede cerrar la tapa:

- Verifique si la junta está en su sitio y si la tapa está bien colocada.
- En caso de dificultad para cerrar el aparato: poner la junta bajo el agua y volver a colocarla en la tapa sin secarla - fig.19 y 15 y cuidando de colocarla bajo las pestañas de la tapa.

Primer uso

- En los modelos con revestimiento antiadherente: lave y unte ligeramente con aceite de cocina toda la superficie del revestimiento interior.
- Sitúe el trípode* (K) en el fondo de la olla.
- Llene la olla (N) de agua hasta alcanzar los 2/3 (MAX 2) - fig.5.
- Coloque el cestillo* (J) sobre el trípode* (K).
- Cierre la olla a presión.
- Alinee el icono  de la válvula de funcionamiento (A) con la marca de posición de la válvula (C) - fig.9.
- Sitúe la olla a presión sobre una fuente de calor y a continuación ajústela a la potencia máxima.
- Cuando el vapor comience a salir por la válvula, reduzca la fuente de calor y cuente 20 minutos.

* según el modelo

- Una vez transcurridos los 20 minutos, apague la fuente de calor.
- Alinee el icono ☼ de la válvula de funcionamiento (A) con la marca de posición de la válvula (C).
- Cuando la varilla de seguridad (D) vuelva a descender, significará que la olla ya no se encuentra a presión.
- Abra la olla a presión - fig.2
- Límpiela con jabón de lavavajillas.

Llenado mínimo y máximo _____

- Mínimo 25 cl (2 vasos) - fig.4.
- Máximo 2/3 de la altura de la olla, marca MAX 2 - fig.5.
- No utilice sal gorda dentro de la olla a presión, añada sal fina al final de la cocción.

Para determinados alimentos:

- Para alimentos espesos que se dilatan y/o que sueltan espuma durante la cocción, como el arroz, las leguminosas, legumbres deshidratadas, o las comopotas, la calabaza, los calabacines, las zanahorias, las patatas... No llene la olla a presión más de 1/3 (MAX 1) de su capacidad. Deje enfriar la olla a presión varios minutos y después póngala bajo el agua fría para enfriarla. Sacuda sistemática y ligeramente la olla antes de cada apertura, con el fin de evitar que emanen burbujas de vapor que podrían producirle quemaduras. Esta operación es especialmente importante en caso de drenaje rápido del vapor o tras el enfriamiento bajo el agua del grifo. En el caso de las sopas, le aconsejamos realizar una descompresión rápida bajo agua fría (véase el apartado «Fin de la cocción en modo "olla a presión"»).



Utilización del cestillo para vapor* _____

- Vierta 75 cl de agua en el fondo de la olla (N).
- Sitúe el trípode* (K) en el fondo de la olla.
- Coloque el cestillo* (J) sobre el trípode* (K) - fig.6.
- Al cocinar al vapor, los alimentos presentes en el cestillo para vapor no deben estar en contacto con el agua - fig 6 y 7.

Los alimentos colocados en el cestillo para vapor* no deben sobrepasar el nivel MAX 2.



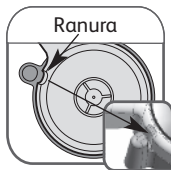
Retirada y colocación de la válvula de funcionamiento (A) _____

Para retirar la válvula de funcionamiento (A):

- Alinee el icono de la válvula de funcionamiento (A) con la marca de posición de la válvula (C).
- Retírela - fig. 11.

Para colocar la válvula de funcionamiento:

- Alinee la ranura de la válvula de funcionamiento (A) con la marca de posición (C) - fig. 8.




- Apriete la válvula de funcionamiento (A) para que encaje sobre la varilla de drenaje de vapor.
- Apriete el anillo de la válvula de funcionamiento (A) y gírela.



ES

Temporizador* _____

*Suministrado únicamente con el modelo ClipsoMinut' Perfect

El temporizador está diseñado para ayudarle a garantizar el resultado de la cocción, permitiéndole ajustar mejor el consumo de energía. Descuenta automáticamente el tiempo de cocción cuando se alcanza el nivel de temperatura correspondiente a la cocción en modo «olla a presión» .

El temporizador debe estar encajado en la olla para funcionar.

Asegúrese, durante la cocción, de que la válvula de funcionamiento (A) emite un leve sonido regularmente. Si no hay suficiente vapor, aumente ligeramente la fuente de calor. En caso contrario, reduzca la fuente de calor.

1 Para encender el temporizador: pulse el botón.



2 Programe el tiempo de cocción (en minutos).

- Si se equivoca con el tiempo de cocción, espere 4 segundos a que las llamas dejen de parpadear, y luego pulse y mantenga pulsado el botón par ponerlo a cero.



3 Encienda la fuente de calor a potencia máxima.



4 Cuando la olla a presión alcanza a temperatura de cocción, el temporizador suena y comienza la cuenta atrás (los números parpadean).

Reducir la potencia de la fuente de calor.



5 Al finalizar el tiempo de cocción suena el temporizador.

- Para detener el sonido del temporizador, pulse el botón.

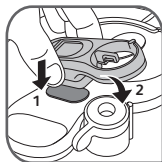


Una pulsación larga del botón pone el temporizador a cero y lo apaga.


- Apague la fuente de calor.

Colocación y retirada del temporizador*

- Para colocar el temporizador (F) en su sitio - fig.12, inserte primero la pieza con la pantalla hacia arriba sobre el módulo y luego apriete para encajar la parte opuesta.
- Para retirar el temporizador (F), levántelo y retírelo.



Cambio de la pila del temporizador*

- La pila del temporizador es una pila de botón CR2032.
- Si aparece el símbolo , o si no se enciende, cambie la pila.

- La vida útil de la pila depende de la frecuencia de uso del temporizador.
- La pila del temporizador contiene dimetoxietano no CAS 110-71-4. Es conforme con la normativa europea. Para su seguridad y la conservación del medio ambiente: no abra la pila, no la exponga a temperaturas elevadas, no la tire a la basura; llévela a un centro de recogida de pilas usadas.
- Para retirar la pila de su minuterero, abra la tapa de la pila con ayuda de una moneda (véase la ilustración contigua).
- Sustituya la pila.
- Vuelva a colocar la junta en su compartimento.
- Coloque la media luna ☾ de la tapa de la pila en frente de la media luna ☽ del temporizador.
- Gire la tapa de la pila con cuidado, presionando ligeramente, para alinear la media luna ☾ de la tapa de la pila con la luna ● del temporizador.
- Trabaje sobre una superficie plana para que la tapa quede bien colocada en posición horizontal.
- No ejerza fuerza sobre la tapa de la pila al volverla a cerrar. No sobrepase los toques.
- En caso de pérdida, puede adquirir un temporizador en todos nuestros centros de servicio oficiales TEFAL.



ES


Nunca sumerja el temporizador* en agua ni lo introduzca en el lavavajillas.

Antes de la cocción

- Antes de cada uso, saque la válvula de funcionamiento (A) - fig.11 y verifique visualmente que el conducto de drenaje de vapor (B) no está obstruido - fig.13.
- Verifique que la válvula de seguridad se puede mover (véanse los apartados «Limpieza» y «Comprobaciones obligatorias antes de cada uso») - fig.18.
- Cierre la olla a presión - fig.3
- En caso de dificultad para cerrar el aparato: poner la junta bajo el agua y volver a colocarla en la tapa sin secarla - fig 19 y 15 y cuidando de colocarla bajo las pestañas de la tapa.
- Para colocar la válvula de funcionamiento (A) - fig.8.



Cocción en modo «olla a presión»


- Gire la válvula de funcionamiento (A) hasta la posición de cocción en modo «olla a presión»  - fig 9.
- Asegúrese de que la olla a presión se encuentra convenientemente cerrada antes de ponerla en funcionamiento - fig.3
- Sitúe la olla a presión sobre una fuente de calor y a continuación ajústela a la potencia máxima.
- En los modelos equipados con temporizador : programe el tiempo de cocción indicado en la receta (véase el apartado «Utilización del temporizador»).
- Los tintineos y las fumarolas emitidos por la varilla de seguridad son normales; permiten el drenaje del aire durante la cocción.

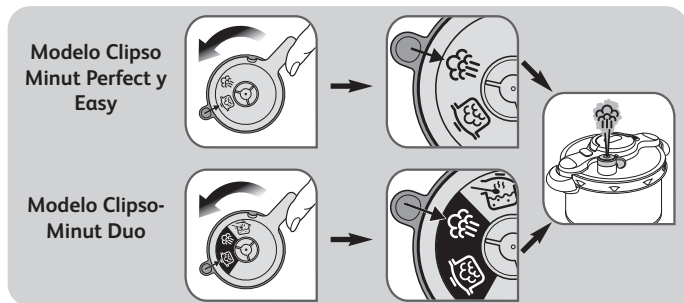
Durante la cocción en modo «olla a presión» _____

- Cuando la válvula de funcionamiento (A) deje escapar vapor de forma continua y emita un sonido regular («Psssss»), reduzca la fuente de calor.
- En ese momento, empiece a contar el tiempo de cocción indicado en la receta.
- Asegúrese, durante la cocción, de que la válvula emite un leve sonido regularmente. Si no hay suficiente vapor, aumente ligeramente la fuente de calor. En caso contrario, reduzca la fuente de calor.

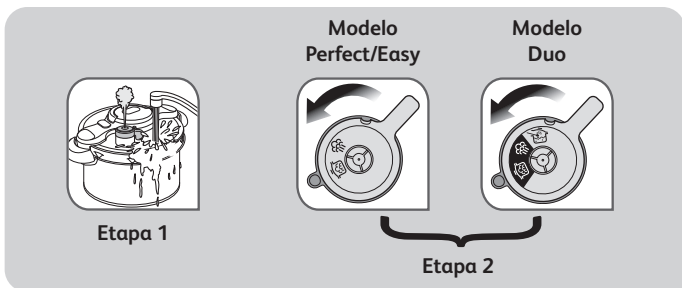
Fin de la cocción en modo «olla a presión» _____

Para liberar el vapor:

- Una vez apagada la fuente de calor, tiene dos posibilidades:
 - **Descompresión progresiva:** gire progresivamente la válvula de funcionamiento (A) para terminar frente a la marca del icono  - fig 10.



- **Descompresión rápida bajo agua fría:** ponga la olla a presión bajo un chorro de agua fría - fig.14. Cuando la varilla de seguridad (D) vuelva a descender, significará que la olla ya no se encuentra a presión. Gire la válvula de funcionamiento (A) hasta la posición ☞.



- Ya puede abrir la olla a presión - fig.2.
- En caso de dificultad para abrir el aparato: poner la junta bajo el agua y volver a colocarla en la tapa sin secarla - fig 19 y 15 y cuidando de colocarla bajo las pestañas de la tapa.

Si durante la liberación de vapor observa proyecciones anormales, vuelva a colocar la válvula de funcionamiento (A) en la posición de cocción en modo «olla a presión» ☞ y después efectúe una descompresión rápida bajo el agua fría.

Si la varilla de seguridad (D) no baja, coloque la olla bajo un chorro de agua fría - fig 14.


Nunca manipule la varilla de seguridad.

- Para alimentos espesos que se dilatan y/o que sueltan espuma durante la cocción, como el arroz, las leguminosas, legumbres deshidratadas, o las compotas, la calabaza, los calabacines, las zanahorias, las patatas... No llene la olla a presión más de 1/3 (MAX 1) de su capacidad. Deje enfriar la olla a presión varios minutos y después póngala bajo el agua fría para enfriarla. Sacuda sistemática y ligeramente la olla antes de cada apertura, con el fin de evitar que emanen burbujas de vapor que podrían producirle quemaduras. Esta operación es especialmente importante en caso de drenaje rápido del vapor o tras el enfriamiento bajo el agua del grifo. En el caso de las sopas, le aconsejamos realizar una descompresión rápida (véase el apartado "Fin de la cocción").



Cocción en modo «olla»*

Únicamente posible con el modelo de olla antiadherente de color/

- Gire la válvula de funcionamiento (A) hasta la posición de cocción en modo «olla» .
- Asegúrese de que la olla a presión se encuentra convenientemente cerrada - fig.3 antes de ponerla en funcionamiento.
- Sitúe la olla a presión sobre una fuente de calor a potencia reducida.
- En ese momento, empiece a contar el tiempo de cocción indicado en la receta.
- En el modo «olla» puede abrir la olla a presión en todo momento para remover, supervisar la cocción o añadir ingredientes.
- En caso de dificultad para abrir el aparato: poner la junta bajo el agua y volver a colocarla en la tapa sin secarla - fig 19 y 15 y cuidando de colocarla bajo las pestañas de la tapa.
- Si la fuente de calor es demasiado fuerte, puede ocurrir que la olla a presión se cierre a presión (la varilla de seguridad (D) sube y bloquea la apertura) y que no se pueda mover el asa de la tapa o que no abra la olla. En tal caso, reduzca o apague la fuente de calor. **Si la fuente de calor son placas eléctricas, retire la olla a presión de la fuente de calor.**
- No utilice batidores ni objetos metálicos o cortantes. No escurra los utensilios golpeándolos contra el borde de la olla, ya que podría estropearla y provocar fugas.
- No caliente nunca materias grasas hasta llegar a carbonizarlas. Los humos desprendidos por la cocción pueden ser peligrosos para los animales que tengan un sistema respiratorio sensible, como los pájaros. Los propietarios de pájaros deberán mantenerlos alejados de la cocina.



Seguridad

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

■ Seguridad de cierre:

- Si la tapa está mal colocada o si ha olvidado plegar el asa de la tapa, hay fuga de vapor por el borde de la olla y la presión no puede aumentar.

■ Seguridad de apertura:

- Si su olla a presión está a presión, la varilla de seguridad (D) está en posición elevada y no se debe mover el asa de la tapa de apertura/cierre (G).

- No intente abrir la olla a presión a la fuerza bajo ningún concepto.

- **Sobre todo, no manipule la varilla de seguridad (D).**

- Asegúrese de que la presión interior ha bajado, verificando que la varilla de seguridad (D) esté en posición baja.
- Las asas de la olla son piezas de seguridad. Nunca las sustituya por su propia cuenta. No utilice nunca otros modelos de asas.
- Si mueve el asa de la tapa de apertura/cierre (G) a la posición vertical mientras la olla estaba todavía a presión, no podrá abrirla. Se trata de una función de seguridad adicional.
- Vuelva a mover el asa de la tapa a la posición horizontal y espere a que baje la varilla de seguridad (D).
- **Dos tipos de seguridad de sobrepresión:**
 - Primer dispositivo: la válvula de seguridad (E) libera la presión - fig.20
 - Segundo dispositivo: la junta deja escapar el vapor sobre la tapa -fig.20

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

- Detenga la fuente de calor.
- Deje enfriar completamente la olla a presión.
- Abra la olla.
- Compruebe y limpie la válvula de funcionamiento (A), el conducto de evacuación del vapor (B), la válvula de seguridad (E) y la junta (I) - fig.16 - 17-18. Véanse los apartados «Limpieza» y «Comprobaciones obligatorias antes de cada uso».
- Si tras las comprobaciones y la limpieza el aparato presenta fugas o ha dejado de funcionar, llévelo a un centro de servicio oficial TEFAL.

Recomendaciones de utilización

- 1 - El vapor que sale de la válvula de funcionamiento está muy caliente. Tenga cuidado con el chorro de vapor.
- 2 - Cuando sube la varilla de seguridad ya no se puede abrir la olla a presión.
- 3 - Como para cualquier aparato de cocción, mantenga una estrecha vigilancia si utiliza la olla a presión cerca de niños.
- 4 - Para mover la olla a presión utilice las dos asas de la olla.
- 5 - No deje reposar alimentos en la olla a presión. Nunca transporte la olla a presión agarrándola por el asa de la tapa.
- 6 - Nunca utilice lejía o productos clorados, ya que podrían alterar la calidad del acero inoxidable.
- 7 - No deje la tapa a remojo.
- 8 - Sustituya la junta una vez al año o inmediatamente si ésta presenta cortes.
- 9 - La limpieza de la olla a presión debe realizarse en frío, con el aparato vacío.
- 10 - Es imprescindible revisar la olla a presión en un centro de servicio oficial TEFAL después de 10 años de uso.

Limpieza

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

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

El desgaste del recubrimiento exterior (según el modelo) asociado al contacto de la tapa con la olla es normal.

En las ollas con recubrimiento antiadherente (según el modelo): los ligeros arañazos y roces que pueden aparecer por el uso no alteran la antiadherencia del recubrimiento.

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

Para limpiar el interior de la olla de acero inoxidable:

- Lávela con un estropajo y producto lavavajillas.
- Si el interior de la olla de acero inoxidable presenta reflejos irisados o marcas blanquecinas (depósito de minerales), límpiela con vinagre blanco.

Para limpiar el interior de la olla de aluminio con recubrimiento antiadherente:

- Para prolongar la vida de su producto, le recomendamos que lo lave a mano.
- Lávela con agua caliente, jabón de lavavajillas y una esponja suave.
- No utilice detergente en polvo ni estropajos abrasivos.
- Si se le quema algún alimento, llene la olla de agua caliente y déjela en remojo. Después, límpiela con jabón de lavavajillas.

Para limpiar el exterior de la olla:

- Lávela con una esponja y producto lavavajillas.

Puede introducir la olla de acero inoxidable y el cestillo en el lavavajillas.

No introduzca la olla con recubrimiento antiadherente (según el modelo) en el lavavajillas, ya que los detergentes en pastilla contienen sustancias muy agresivas y corrosivas para las piezas de aluminio.

La utilización intensiva de la olla con recubrimiento antiadherente (según el modelo) puede alterar ligeramente el color del recubrimiento (amarilleo, manchas).

Para limpiar la tapa:

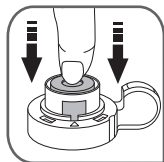
- Lave la tapa con una esponja y producto lavavajillas.

Para limpiar la junta de la tapa:

- Limpie la junta (I) y el hueco de la misma después de cada cocción.
- Para volver a colocar la junta en su sitio, consulte - fig.15 y asegúrese de que la junta quede bien encajada bajo cada una de las pestañas de la tapa.

Para limpiar la válvula de funcionamiento (A):

- Retire la válvula de funcionamiento (A) - fig.11.
- Limpie la válvula de funcionamiento (A) bajo el chorro de agua del grifo - fig.16.
- Verifique su movilidad: dibujo contiguo.



Tras retirar la válvula de funcionamiento (A), la junta (I) y el temporizador* (F), puede introducir la tapa en el lavavajillas.

No lave en el lavavajillas la válvula de funcionamiento (A), ni la junta (I), ni el temporizador* (F), ni la olla con revestimiento antiadherente.

Para limpiar el conducto de evacuación del vapor

- Retire la válvula (A) - fig. 11.
- Compruebe visualmente que el conducto de evacuación del vapor es redondo y no está obstruido - fig. 13. Si fuese necesario, límpielo con un palillo - fig. 17 y aclárelo.

Para limpiar la válvula de seguridad (E):

- Limpie la parte de la válvula de seguridad situada en el interior de la tapa pasándola por debajo del agua.
- Verifique que funciona correctamente presionando con fuerza (con ayuda de un bastoncillo de algodón sin el algodón) sobre la bola, que debería poder moverse - fig. 18. Véase el apartado «Comprobaciones obligatorias antes de cada uso».

Para limpiar el temporizador* (F):

- Utilice un paño limpio y seco.
- No utilice agentes disolventes.
- Nunca sumerja el temporizador* en agua ni lo introduzca en el lavavajillas.

* según el modelo

Mantenimiento

Para sustituir la junta de la olla a presión:

- Sustituya la junta de la olla a presión una vez al año o si esta presenta cortes.
- Utilice siempre juntas originales TEFAL correspondientes a su modelo (véase el apartado «Accesorios»).
- Para volver a colocar la junta en su sitio, consulte - fig 15 y asegúrese de que la junta quede bien encajada bajo cada una de las pestañas de la tapa.

Para guardar la olla a presión:

- Coloque la tapa boca abajo sobre la olla.
- El mecanismo de apertura/ cierre de la olla a presión no necesita ningún mantenimiento especial aparte de la limpieza.

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

Accesorios TEFAL

- Los accesorios para la olla a presión de venta en tiendas son los siguientes:

Accesorios		Referencias:
Junta	3/4/4.5/6 L: Diámetro exterior de la junta: 24 cm	X1010008
	5/7.5/9 L: Diámetro exterior de la junta: 27 cm	X1010007
Cestillo para vapor*	3/4.5/4/6 L: para olla de 22 cm de diámetro	792185
	5/7.5/9 L: para olla de 24 cm de diámetro	792654
Trípode*		792691
Temporizador*		X1060007

- Para la sustitución de otras piezas o efectuar reparaciones, póngase en contacto con un centro de servicio oficial TEFAL.
- Utilice únicamente piezas originales TEFAL correspondientes a su modelo.

- ¡Colaboremos con la protección del medio ambiente!



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

Características

Diámetro del fondo de la olla a presión: referencias

Capacidad	Ø Olla	Ø Fondo	Clipso Minut'® Perfect / Easy	Clipso Minut'® Duo	Material de la olla	Material de la tapa
3 L	22 cm	15,5 cm	P46205	-	Acero inoxidable	Acero inoxidable
4,5 L	22 cm	15,5 cm	P46206	-	Acero inoxidable	
6 L	22 cm	15,5 cm	P46207	-	Acero inoxidable	
4 L	22 cm	14 cm	-	P46042	Aluminio	
5 L	24 cm	14 cm	-	P46051	Aluminio	
7,5 L	24 cm	18 cm	P46248	-	Acero inoxidable	
9 L	24 cm	18 cm	P46249	-	Acero inoxidable	
Set 5L 7,5L	24 cm	14 cm	P46353		Aluminio	
		18 cm			Acero inoxidable	

Información normativa:

Presión superior de funcionamiento: 65 kPa

Presión máxima de seguridad: 120 kPa

Fuentes de calor compatibles

GAS



ELECTRICIDAD
(Placa de hierro fundido)



ELECTRICIDAD
(Placa vitrocerámica radiante o halógena)



ELECTRICIDAD
(Placa vitrocerámica de inducción)



ELECTRICIDAD
(Resistencia espiral)



- La olla a presión puede utilizarse con cualquier método de generación de calor, incluida la inducción.
- En placas eléctricas, utilice una placa de un diámetro igual o inferior al del fondo de la olla a presión.
- En vitrocerámica, asegúrese de que el fondo de la olla está limpio y seco.
- Con gas, la llama no debe sobrepasar el diámetro de la olla.
- En todos los casos, asegúrese de que la olla a presión está bien centrada en el fogón.

ES


Garantía

- Siempre que la utilización sea conforme con las instrucciones de uso, la **olla de acero inoxidable** de su nueva olla a presión TEFAL tiene **10 años de garantía** contra:
 - Cualquier defecto asociado a la estructura metálica de la olla,
 - Cualquier degradación prematura del metal base.
- **La estructura metálica de la olla y todas las demás partes están garantizadas contra cualquier defecto de fabricación o de material, durante el período de garantía definido por la ley vigente en el país de compra y a partir de la fecha de compra.**
- **Podrá acogerse a dicha garantía contractual presentando el tiquet de compra o la factura con la fecha de adquisición.**
- **La garantía no cubre:**
 - Los arañazos y la decoloración debidas al envejecimiento, en las ollas con revestimiento antiadherente.
 - Los arañazos asociados al contacto de la tapa y la olla con revestimiento antiadherente.
 - Las degradaciones consecutivas provocadas por no observar las precauciones importantes o por hacer un uso negligente, a saber:
 - Golpes, caídas, uso en horno, etc.
 - Los centros de servicio oficiales TEFAL son los únicos habilitados para que pueda beneficiarse de la garantía.
 - Llame al número indicado para obtener la dirección del centro de servicio oficial TEFAL más cercano.

Marcado reglamentario

Marcado	Ubicación
Marca comercial	Sobre la tapa
Año y lote de fabricación Referencia del modelo Presión máxima de seguridad (PS) Presión superior de funcionamiento (PF)	Sobre la tapa
Capacidad	Sobre el exterior del fondo de la olla
Dirección postal del fabricante	Sobre el exterior del fondo de la olla

TEFAL responde a sus preguntas


Problemas	Recomendaciones
Si no puede cerrar la tapa:	<ul style="list-style-type: none"> ■ Asegúrese de que el asa de la tapa está bien colocada en posición vertical. ■ Verifique que la junta esté bien colocada (véase el apartado «Limpieza y mantenimiento»). ■ Verifique que la tapa esté bien colocada como se indica en la fig. 1. ■ Ponga la junta bajo el agua y vuelva a colocarla en la tapa sin secarla - fig.19 y 15 y cuidando de colocarla bajo las pestañas de la tapa.
Si ha calentado la olla a presión sin líquido en el interior:	Llévela a revisar a un centro de servicio oficial TEFAL.
Si la varilla de seguridad tintinea y emite fumarolas:	Es normal durante los primeros minutos: permite que salga el aire antes de la cocción.
Si la varilla de seguridad no sube y no sale nada por la válvula durante la cocción:	<p>Es normal durante los primeros minutos. Si el fenómeno persiste, asegúrese de que:</p> <ul style="list-style-type: none"> - La fuente de calor es bastante fuerte, si no, aumentela. - La cantidad de líquido en el recipiente es suficiente. - La válvula de funcionamiento (A) está colocada  encima. - La olla a presión está bien cerrada. - La junta o el borde de la olla no están deteriorados. - La junta está bien colocada.
Si la varilla de seguridad sube pero no sale nada por la válvula durante la cocción:	<p>Es normal durante los primeros minutos. Si el fenómeno persiste, ponga el aparato bajo agua fría hasta que descienda la varilla de seguridad (D). Limpie la válvula de funcionamiento (A) - fig. 16 y el conducto de evacuación del vapor - fig. 17 y compruebe que la bola de la válvula de seguridad se hunde sin dificultad - fig. 18.</p>

ES

Problemas	Recomendaciones
Si sale vapor alrededor de la tapa, compruebe:	<p>Que la tapa está bien cerrada. La colocación de la junta dentro de la tapa. Que la junta está en buen estado; si fuera necesario, cámbiela. Que la tapa, la junta y su sitio dentro de la tapa están limpios. Que el borde de la olla se encuentra en buen estado.</p>
Si no puede abrir la tapa:	<p>Verifique que la varilla de seguridad (D) esté en posición baja. Si no, descomprima, si es necesario enfriando la olla a presión bajo un chorro de agua fría. Nunca manipule la varilla de seguridad (D). Ponga la junta bajo el agua y vuelva a colocarla en la tapa sin secarla - fig.19 y 15 y cuidando de colocarla bajo las pestañas de la tapa.</p>
Si los alimentos no se cuecen o se queman, compruebe:	<p>El tiempo de cocción. La potencia de la fuente de calor. Que la válvula de funcionamiento (A) está bien colocada. La cantidad de líquido.</p>
Si los alimentos se han quemado en la olla a presión:	<p>Ponga la olla a remojo durante un tiempo antes de lavarla. Nunca utilice lejía ni productos clorados.</p>
Si uno de los sistemas de seguridad se activa:	<p>Detenga la fuente de calor. Deje enfriar la olla a presión sin moverla. Espere a que descienda la varilla de seguridad y abra. Compruebe y limpie la válvula de funcionamiento (A), el conducto de evacuación del vapor, la válvula de seguridad y la junta. Asegúrese de que se han respetado las condiciones de llenado. Si el problema persiste, lleve el aparato a un centro de servicio oficial TEFAL para que lo revisen.</p>
Si observa que aparecen marcas de óxido:	<p>El uso de acero inoxidable de alto rendimiento no impide que aparezca óxido en casos extremos. Si observa marcas de óxido, elimínelas frotando con un estropajo abrasivo antes de volver a utilizar la olla a presión.</p>

TABLA DE COCCIÓN

Verduras

VERDURAS (FRESCAS)		
	2 alcachofas enteras de 600 g cada una (en agua)	30 - 35 minutos
	250 g de frijoles secos (en agua)	35 - 40 minutos
	250 g de guisantes partidos (en agua)	18 - 20 minutos
	250 g de lentejas verdes (en agua)	14 - 16 minutos
	500 g de col verde cortada en rodajas (en agua)	5 - 6 minutos
	500 g de nabo cortado en dados (al vapor)	14 - 16 minutos
	550 g de pimientos morrones cortados por la mitad (al vapor)	14 - 16 minutos
	600 g de apionabo cortado en rodajas (en agua)	7 - 9 minutos
	600 g de calabacines cortados en rodajas redondas (3 mm) (al vapor)	12 - 15 minutos
	600 g de calabaza cortada en trozos (3 - 5 cm) (al vapor)	13 - 18 minutos
	600 g de cogollos de brócoli (al vapor)	9 - 11 minutos
	600 g de cogollos de coliflor (al vapor)	10 - 12 minutos
	600 g de hinojo cortado en tiras (al vapor)	6 - 9 minutos
	600 g de judías verdes finas (al vapor)	10 - 12 minutos
	600 g de zanahoria cortada en rodajas redondas (3 mm) (al vapor)	17 - 19 minutos
	650 g de puerro entero y blanco (al vapor)	9 - 11 minutos
	700 g de acelga cortada en rodajas (2 cm) (al vapor)	15 - 17 minutos
	800 g de champiñones cortados en rodajas (en agua)	4 - 5 minutos
	850 g de berenjenas peladas y cortadas en rodajas (3 mm) (al vapor)	10 - 12 minutos
	900 g de endibias cortadas por la mitad (al vapor)	14 - 16 minutos
	950 g de patatas cortadas por la mitad (al vapor)	20 - 25 minutos (según el tamaño)
	Cebollas encurtidas (al vapor)	7 - 8 minutos
	Coles de Bruselas (al vapor)	10 - 12 minutos
	Espárragos blancos (al vapor)	5 - 6 minutos
	Espinaca (al vapor)	3 - 4 minutos
	Guisantes (al vapor)	6 - 8 minutos
	Remolacha roja cortada en cuatro partes (en agua)	20 - 25 minutos (según el tamaño)

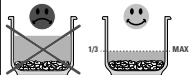
AL VAPOR

Introducir ingrediente en la cesta para cocinar al vapor y 750 ml de agua en el fondo de la olla a presión.



EN AGUA

Introducir el ingrediente en agua y sin la cesta.

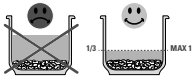


LEGUMBRES

EN AGUA

Sin la cesta.

Arroz

EN AGUA Sin la cesta. 		CANTIDAD DE AGUA	CANTIDAD DE ARROZ	TIEMPO DE COCCIÓN
	2 PERSONAS	400 ml/2 vasos	150 g / 1 verre	7 - 8 minutos
	4 PERSONAS	500 ml/2,5 vasos	250 g/2 vasos	
	6 PERSONAS	700 ml/3,5 vasos	375 g/3 vasos	

Carne/pescado

	FRESCO	CONGELADO
Codornices: 4	9 - 10 minutos	18 - 20 minutos
Conejo (1,5 kg en trozos)	8 - 9 minutos	20 - 23 minutos
Filet mignon de cerdo: 2 piezas de 350 g	13 - 15 minutos	26 - 29 minutos
Filet mignon de ternera: 0,7 kg	17 - 21 minutos	33 - 38 minutos
Filetes de atún: 4 (0,7 kg)	5 - 6 minutos	7 - 9 minutos
Filetes de rape (1 kg) en piezas de 75 g	5 - 6 minutos	7 - 8 minutos
Filetes de salmón: 4 (0,8 kg)	5 - 6 minutos	7 - 8 minutos
Pato (1,8 kg)	45 - 47 minutos	50 - 55 minutos
Piernas de cordero: 2 (0,95 kg)	40 - 45 minutos	1 h 05 minutos - 1 h 15 minutos
Pieza de cerdo (0,8 kg, 8 - 10 cm de diámetro)	30 - 35 minutos	1 h 05 minutos - 1 h 15 minutos
Pieza de ternera (0,8 kg,	17 - 19 minutos	37 - 40 minutos
Pollo (1,35 kg)	23 - 25 minutos	1 h - 1 h 10 minutos
Polluelos: 2 (1,3 kg)	23 - 25 minutos	40 - 45 minutos
Rollos de ternera: 4	10 - 12 minutos	x
Rosbif (1 kg, 8 - 11 cm de diámetro)	30 - 35 minutos	45 - 50 minutos

Nota: si su modelo es de 5 litros o menos, asegúrese de que las piezas de carne y aves no sobrepasen la marca que aparece en el interior de la olla. Use piezas de carne y aves con un altura de 8 cm o menos.

CERTIFICADO DE GARANTÍA

Nombre del comprador: _____

Modelo del aparato: _____

Marca del aparato: _____

Fecha de entrega: _____ Nombre de la tienda: _____

CONDICIONES QUE REGULAN LA GARANTÍA

1. Para hacer efectiva la garantía totalmente gratuita, ofrecida en los productos comercializados legalmente por Groupe SEB México, S.A. DE C.V., es indispensable presentar el producto junto con el Certificado de Garantía, debidamente sellado y llenado por la tienda.
2. Groupe SEB México, S.A. DE C.V., garantiza por UN AÑO este producto en todas sus partes contra cualquier defecto de fabricación y funcionamiento, a partir de la fecha de compra, incluyendo la reparación o reposición, piezas y mano de obra del producto, para su diagnóstico y reparación sin cargo.
3. Si su aparato llegase a necesitar de nuestro servicio de garantía, le rogamos llamar a nuestros teléfonos de atención a clientes, donde le orientarán e informarán sobre este servicio. Además podrá adquirir partes, componentes, consumibles y los accesorios que usted necesite. O bien puede enviarlo a nuestro Centro de Servicio, siguiendo las siguientes Instrucciones:
 - a) Empaquételo con cuidado y proteja su aparato con algún relleno. Asegurelo con cinta canela o cordel. La garantía no ampara daños ocasionados en tránsito.
 - b) Escriba en la parte exterior del paquete, la dirección exacta del centro de servicio. No olvide anotar su nombre y dirección completa a la cual regresará el producto.
 - c) Cuando envíe un aparato a reparación, no incluya partes sueltas o accesorios. La empresa se hace responsable de los gastos de transportación razonablemente erogados que se deriven del cumplimiento de la presente garantía, dentro de nuestra red de servicio.
4. El tiempo de atención de la garantía, en ningún caso será mayor de 30 días, contados a partir de la fecha de recepción en cualquiera de los productos.
5. La garantía perderá validez en los siguientes casos:
 - a) Cuando el producto se hubiese utilizado en condiciones distintas a las normales.
 - b) Cuando el producto no hubiese sido operado de acuerdo con este instructivo de uso.
 - c) Cuando el producto hubiese sido alterado o reparado por personas no autorizadas por el fabricante nacional, importador o comercializador responsable respectivo.

ATENCIÓN AL CLIENTE

Tel. 52.83.93.87

Fax. 52.83.93.88

Del Interior de la Republica:

Lada 800 sin costo:

01 800 505 45 00

01 800 112 83 25

CENTRO DE SERVICIO DIRECTO

Groupe SEB México, S.A. de C.V.

Calle Goldsmith 38-401 Piso 4

Polanco Ciudad de México C.P. 11560,

México,

R.F.C. GSM8211123P5 TEL. 52 83 93 00

SELLO DE LA TIENDA

IMPORTADOR Y COMERCIALIZADOR Groupe SEB México, S.A. de C.V.

Calle Goldsmith 38-401 Piso 4 - Polanco Ciudad de México C.P. 11560, México

ES

FR	p. 1
EN	p. 21
EL	p. 42
AR	p. 83
FA	p. 104
ZH	p. 105
ES	p. 126

Australian – NZ warranty

COOKWARE, BAKEWARE AND PRESSURE COOKERS

Limited Replacement Guarantee

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

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

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