

Tefal®

CLIPSO® +

CLIPSO® + gourmet

EN

FR

EL

TR

AR

FA

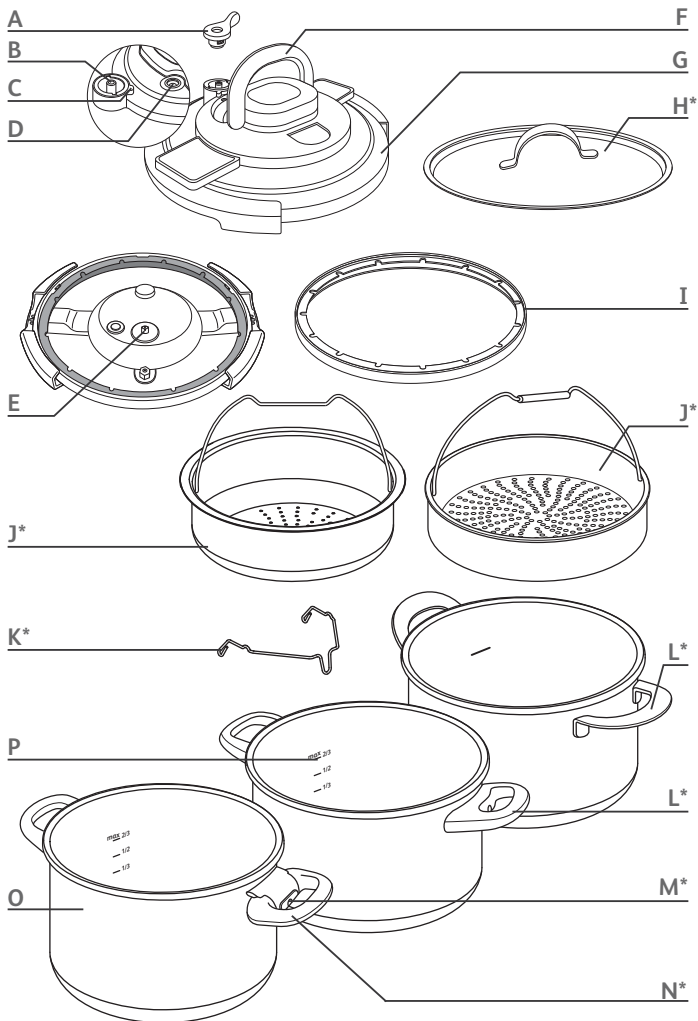


User's Guide - Guide de l'utilisateur

Οδηγίες χρήσης - Kullanım kılavuzu

دفترچه راهنما - دليل الإستعمال

www.tefal.com



* depending on model - *selon modèle - * ανάλογα με το μοντέλο - * Modelle göre değişir -

* حسب الموديل - * بر طبق مدل

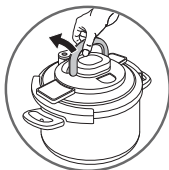


fig. 1

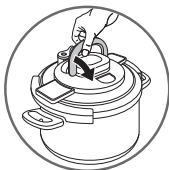


fig. 2

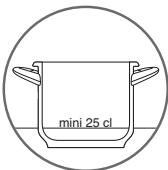


fig. 3

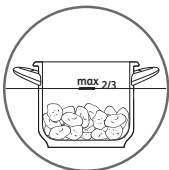


fig. 4

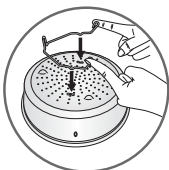


fig. 5*

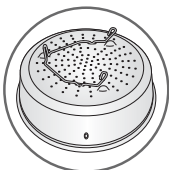


fig. 6*



fig. 7*

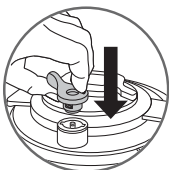


fig. 8



fig. 9



fig. 10

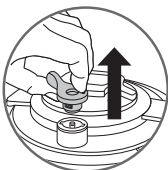


fig. 11

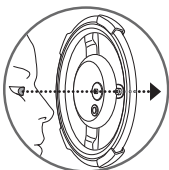


fig. 12

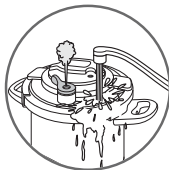


fig. 13

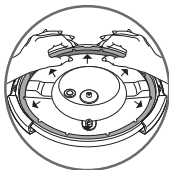


fig. 14

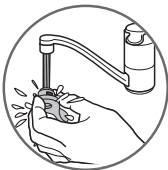


fig. 15

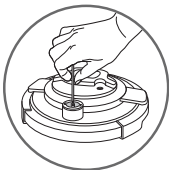


fig. 16

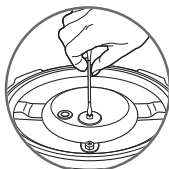


fig. 17



fig. 18



fig. 19

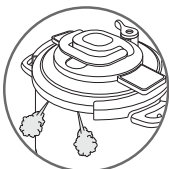



fig. 20

* depending on model - *selon modèle - * ανάλογα με το μοντέλο - * Modelle göre değişir -
* حسب الموديل - * بر طبق مدل *

IMPORTANT SAFEGUARDS

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

- Pressure vessel appliance
- Materials in contact with food
- Environment
- This product has been designed for domestic use only.
- Any commercial use, inappropriate use or failure to comply with the instructions, the manufacturer accepts no responsibility and the guarantee will not apply.
- Take time to read all of the instructions and always refer back to the "User's Guide".
- As with any cooking appliance, ensure close supervision if you are using the pressure cooker with children nearby.
- Do not put your pressure cooker into a hot oven.
- When the pressure cooker is under pressure, take great care when moving it. Do not touch the hot surfaces. Use the handles and knobs. Wear gloves if necessary.
- Regularly check that the pan handles are fixed properly. Tighten if necessary.
- Do not use your pressure cooker for any purpose other than that for which it is designed.
- Your pressure cooker cooks under pressure. Burns could result from boiling over if not used properly. Make sure that the pressure cooker is properly closed before bringing it up to pressure. Refer to section "Closing".
- Always make sure that the valve is in the decompression position  before opening your pressure cooker.
- Never force the pressure cooker open. Make sure that the internal pressure has returned to normal. Refer to section "Safety".
- Never use your pressure cooker without liquid: this could cause serious damage. Always make sure that there is enough liquid in it during cooking.
- Use heat source(s) that are compatible with your pressure cooker, in line with the instructions for use.
- Never make milk-based recipes (such as rice pudding, semolina pudding ...) in your pressure cooker.
- Do not use rock salt in your pressure cooker, but rather add table salt when the cooking is nearly finished.
- Never fill your pressure cooker more than two-thirds full (maximum fill mark).
- For food that expands during cooking, like rice or dried vegetables or stewed fruit, etc., never fill your pressure cooker more than half full. For certain soups like pumpkin or courgette, give your pressure cooker a few minutes to cool down, then cool it down fully by placing it under cold running water.
- After cooking meat which has an outer layer of skin (such as ox tongue), which could swell due to the effects of pressure, do not pierce the skin after cooking if it appears swollen: you could get burnt. Pierce it before cooking.
- When cooking food with a thick texture (chick peas, rhubarb, stewed fruit, etc.) the pressure cooker should be shaken slightly before opening to ensure that the food does not spurt out.
- Always check that valves are clear before use. Refer to section "Before cooking".
- Do not use the pressure cooker to fry under pressure using oil.
- Do not interfere with the safety systems, except for cleaning and maintenance in accordance with instructions.
- Use only original TEFAL spare parts suitable for your model. Particularly, use a TEFAL pan and lid.
- Alcohol vapours are flammable. Bring to a boil for about 2 minutes before placing the lid. Watch your appliance when preparing alcohol-based recipes.
- Do not use your pressure cooker to store acidic or salty food before and after cooking to avoid damaging your pan.
- You can use the pan to cook food without the lid. Do not use the lid if you do not intend the food to be cooked under pressure.
- If you notice that 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 a TEFAL Approved Service Centre for repair.

KEEP THESE INSTRUCTIONS

* depending on model

Descriptive diagram

- | | |
|---------------------------|----------------------------|
| A. Operating valve | J*. Steaming basket* |
| B. Steam release outlet | K*. Trivet* |
| C. Valve positioning mark | L*. Fixed pan handle* |
| D. Pressure indicator | M*. Handle release button* |
| E. Safety valve | N*. Folding pan handle* |
| F. Opening/Closing handle | O. Pan |
| G. Pressure cooker lid | P. Maximum fill mark |
| H*. Pan lid* | |
| I. Seal | |

Characteristics

Diameter of the base of the pressure cooker - references

Capacity	Ø Cooker	Ø Base	CLIPSO® + fixed handles	CLIPSO® + folding handles	CLIPSO® + gourmet	Material body and lid
4,5 L	22 cm	18 cm	P43606	-	-	Stainless steel
6 L	CLIPSO®+ 22 cm	CLIPSO®+ 18 cm	-	P43707	-	
	CLIPSO®+ Gourmet 25 cm	CLIPSO®+ Gourmet 20 cm	-	-	P43813	
8 L	25 cm	20 cm	-	P43714	-	
10 L	25 cm	20 cm	-	P43715	-	

Standards information

Upper operating pressure limit: 80 kPa

Maximum safety pressure limit: 120 kPa

Compatible heat sources

GAS



SEALED PLATE ELECTRIC



CERAMIC HALOGEN



INDUCTION



ELECTRIC COIL



USING POTHOLDERS



- Your pressure cooker can be used on all heat sources including induction except Aga type cookers.

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

- Use a heating plate with a diameter equal to or less than that of the pressure cooker base. On ceramic and halogen 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 centered.

TEFAL Accessories

- The following pressure cooker accessories are available from shops:

Accessories			
	CLIPSO® +		CLIPSO® + gourmet
	4,5/6L	8/10L	6L
Seal	X1010004	X1010003	X1010003
Steaming basket*	792185	X1030002	X1030002
Trivet	X1030007		-

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

Use

Opening

- Move the Opening/Closing handle from the horizontal to the vertical position (the jaws open) - fig. 1.
- Lift the lid.

If you cannot open the lid:

- Move the Opening/Closing handle back to the horizontal position and check that the pressure indicator (D) is in low position.

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

- Make sure that the Opening/Closing handle is in the vertical position and that the jaws are open.
- Place the lid on the pressure cooker, taking care to ensure that it is correctly positioned.
- Move the Open/Close handle from the vertical to the horizontal position - **fig. 2**.
- Apply a little force at the end when closing to trigger the locking mechanism.
- Once in the closed position, it is normal that the lid can turn freely on the pressure cooker pan.

If you cannot close the lid:

- Check that the seal is in place properly.

Minimum and maximum filling

- Minimum 250 ml (2 glasses) - **fig. 3**.
- Maximum two-thirds full (**P**) - **fig. 4**.

For some food:

- For food that expands during cooking, like rice or dried vegetables or stewed fruit, never fill the pressure cooker more than half full. For soups, we recommend you to carry out a fast pressure release (refer to section "End of cooking").

Using the steaming basket*

Food placed in the steaming basket* must not touch the pressure cooker lid.

- Pour 750 ml of water into the base of the pan (**O**).
- Put the trivet* (**K**) under the steaming basket* (**J**) - **fig. 5 - 6**.
- Place the steaming basket into the bottom of the cooker - **fig. 7**.

* depending on model

Use of the operating valve

- Put the operating valve (A) on the steam release outlet (B) matching the symbol ● of the valve with the valve positioning mark (C) - fig. 8.
- Press down hard - fig. 8 and turn it to the cooking position - fig. 9.

To cook delicate food and vegetables:

- Position the symbol 🌿 of the valve in front of the valve positioning mark (C).

To cook meat, fish and frozen food:

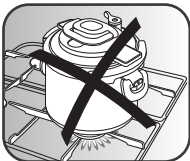
- Position the symbol 🐟 of the valve in front of the valve positioning mark (C).

To remove the operating valve:

- Press the operating valve (A) and align the symbol ● with the valve positioning mark (C) - fig. 10.
- Remove the operating valve - fig. 11.

Folding handles*

Never put the pressure cooker with folded handles on a heat source.



Before use, make sure to remove the labels from each of the handles.

Do not try to fold the handles without pressing the release buttons.



✦ To fold the handles:



✦ To put the handles in the operating position:



First use

- Put the trivet* (K) under the steaming basket* (J) - fig. 5 - 6.
- Place the steaming basket* (J) in the pressure cooker - fig. 7.
- Fill the pressure cooker to the two-thirds mark (P) with cold water.
- Close the pressure cooker.
- Place the operating valve (A) and position it on .
- Place the pressure cooker on a heat source set to maximum power.
- When steam starts to escape from the valve, reduce the heat source and set a timer for 20 minutes.
- After 20 minutes, turn off the heat.
- Gradually turn the operating valve to the position .
- When the pressure indicator (D) drops down, the pressure cooker is no longer under pressure.
- Open the pressure cooker - fig. 1.
- Clean it.

Position your pressure cooker so that the steam is released away from you.

Before cooking

- Before each use, lift the operating valve (A) - fig. 10 - 11 and visually check, in daylight, to see that the steam release outlet (B) is not blocked - fig. 12.
- Check that the safety valve (E) can move freely: Refer to the section headed "Cleaning and Maintenance".
- Fill the pressure cooker with the food and the necessary amount of liquid for cooking (see Minimum and Maximum filling' section).
- Close the pressure cooker - fig. 2.
- Put the operating valve (A) in its place - fig. 8.
- Press down hard and turn it to the cooking position - fig. 9.
- Make sure that the pressure cooker is properly closed before starting to use it.
- Place the pressure cooker on a heat source set to maximum power.

During cooking

- When steam escapes through the operating valve continuously, and a regular hissing sound (PSCHHHT) is heard, reduce the heat source.
- Set a timer for the cooking time stated in your recipe.
- During cooking, check that the valve murmurs regularly. If there is not enough steam, increase the heat source slightly; if there is too much steam, reduce the heat source.

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

As with any cooking appliance, watch over it carefully especially if you are using your pressure cooker around children.



Steam is very hot as it exits the steam release outlet.

Finishing cooking



The pressure indicator (D) prevents you from opening the pressure cooker if it still under pressure.

If the pressure indicator (D) does not drop, place the base of your pressure cooker into a sink filled with cold water - fig. 13.

Never interfere with the pressure indicator.

If food or liquid starts to spray out while you are releasing the steam, return the operating valve (A) to cooking position  or  then release the steam using the fast pressure release method described opposite.

To release the steam:

- Once the heat is turned off, you have two options:
- **Slow pressure release:** Turn the operating valve (A) to the position . When the pressure indicator (D) drops down, the pressure cooker is no longer under pressure. Make sure that your pressure cooker is positioned so that the steam is directed away from you.
- **Fast pressure release:** put your pressure cooker into a sink, under cold running water. - fig. 13. When the pressure indicator (D) drops down, the pressure cooker is no longer under pressure. Turn the operating valve (A) to the position .
- You can open the pressure cooker - fig. 1.
- For models with pan equipped with metal handles*, use potholders.
- When cooking frothy or starchy foods, do not release the pressure by turning the operating valve (A). Instead lift the pressure cooker away from the heat source, leave the operating valve (A) in the cooking position and let the cooker cool slowly at room temperature (takes about 15 minutes) until the pressure indicator drops down. Reduce the recommended cooking time a little.

Cleaning and maintenance

Cleaning the pressure cooker

For best operation, make sure to follow these cleaning and maintenance recommendations every time the pressure cooker is used.

- Wash the pressure cooker (pan and lid) after each use using warm water with washing-up liquid in it. Follow the same procedure for the basket*.
- Never use bleach or chlorine products.
- Do not overheat your cooker when it is empty.

To clean the inside of the pressure cooker:

- Wash with a sponge pad and washing-up liquid.
- If the interior of the steel pan has an iridescent sheen, clean it using white vinegar or a special stainless steel cleaning product.

To clean the outside of the pressure cooker:

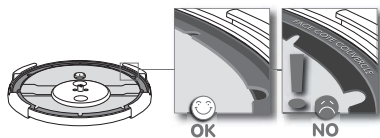
- Clean it with a sponge and washing-up liquid.

To clean the pressure cooker lid (G):

- Clean the lid with a sponge and washing-up liquid.

To clean the lid seal (I):

- After using the pressure cooker, always clean the seal (I) and its groove using a sponge, warm water and washing-up liquid.
- To refit the lid seal, refer to the drawing - fig. 14 and make sure that the words "face côté couvercle" are against the lid. Replace the pressure cooker seal every year or if it shows signs of splitting or damage.



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

You can wash the pressure cooker pan and the steaming basket in the dishwasher.

After removing the operating valve (A) and the seal (I), you can wash the lid in the dishwasher.

Never unscrew the screw and the screw nut inside the lid.

Never wash the seal in the dishwasher.

* depending on model

To clean the operating valve (A):

- Remove the operating valve (A) - **fig. 10 - 11.**
- Wash the operating valve (A) under running tap water - **fig. 15.**
- Check its mobility: see figure on the right.

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

- Remove the operating valve (A) - **fig. 10 - 11.**
- Visually check, in daylight, to see that the steam release outlet is round and not blocked - **fig. 12.** If necessary, clean with a toothpick - **fig. 16** and rinse.

To clean the safety valve (E):

- Wash the part of the safety valve located inside the lid under running water.
- Check that it is moving freely by pressing hard with a cotton swab on the pin - **fig. 17.**

To replace the pressure cooker seal:

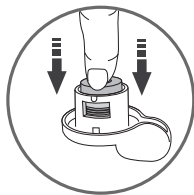
- Replace the pressure cooker seal every year or if it shows any signs of splitting or damage.
- Always use an original TEFAL seal suitable for your model.

To store the pressure cooker:

- Turn the lid upside down on the pressure cooker - **fig. 18.**

If the pressure cooker has folding handles*:

- Press the handle release button (M). Refer to the section headed "Folding Handles."



For a longer pressure cooker life, do not overheat your pressure cooker pan when it is empty.

You must have your pressure cooker checked in a TEFAL Approved Service Centre after 10 years of use.

Safety

Your pressure cooker is provided with a number of safety mechanisms:

- **Closing safety:**

- The jaws must be in contact with the rim of the lid. If this is not the case, there is steam leakage from the pressure indicator and the pressure cooker will not build up pressure.

- **Opening safety:**

- If the pressure cooker is under pressure, the Opening/Closing handle (**F**) cannot be operated.
- Never try to force the pressure cooker open.
- Above all do not interfere with the pressure indicator (**D**).
- Make sure that the internal pressure has fallen.
- If you have put the Opening/Closing handle (**F**) in vertical position, while the pressure cooker was still under pressure, you cannot open it.
- Move the Opening/Closing handle back to the horizontal position and wait until the pressure indicator (**D**) is in low position.

- **Two safety devices operate to prevent overpressure:**

- First device: the safety valve (**E**) releases the pressure - **fig. 19**.
- Second device: the seal allows the pressure to be released between the lid and the pan - **fig. 20**.

If one of the two overpressure safety systems is triggered:

- Turn off the heat.
- Allow the pressure cooker to cool down completely.
- Open it up.
- Check and clean the operating valve (**A**), the steam release outlet (**B**), the safety valve (**E**) and the seal (**I**) - **fig. 15 - 16 - 17**.
- If after checking and cleaning your product leaks or does not work, have your pressure cooker checked by a TEFAL Approved Service Centre.

Recommendations for use

- 1 - The steam is very hot when it comes out of the pressure cooker. Beware of the steam jet.
- 2 - When the pressure indicator rises, you cannot open the pressure cooker.
- 3 - As with any cooking appliance, supervise cooking closely if using the pressure cooker with children nearby.
- 4 - To move the pressure cooker, always use both of the carrying handles on the side. Use panholders if necessary.
- 5 - Never leave food in your pressure cooker.
- 6 - Never use bleach or chlorine products as they could affect the finish of the stainless steel.
- 7 - Never leave the lid to soak in water.
- 8 - Replace the seal every year or if it shows any splits or is damaged.
- 9 - Clean the pressure cooker only when it is absolutely cold, and the pressure cooker is empty.
- 10 - Have your pressure cooker checked by a TEFAL Approved Service Centre after ten years of use.
- 11 - Never carry the pressure cooker by the Opening/Closing handle.

Guarantee

- Your new TEFAL pressure cooker comes with a **ten year guarantee** on the pressure cooker **pan** provided that the appliance has been used according to these instructions. This guarantee covers:
 - Any defects relating to the metal structure of the pressure cooker pan,
 - Any premature deterioration of the metal base.
- **All other parts of your pressure cooker are guaranteed against defects in workmanship or materials, for the period of guarantee defined in valid legislation in force in the country where the product was purchased from the date of purchase. For full details of the guarantee terms and conditions please refer to www.tefal.com**
- The guarantee is only valid on presentation of a proof of purchase showing its date of purchase.

This guarantee does not cover:

- Any damage caused by misuse or improper handling of the product, especially:
 - Dropping, falls, placing in an oven*...
- Only TEFAL Approved Service Centres are authorised to provide service under guarantee.

*Only pots which have a stainless steel handle and the stainless steel stew pot lid may be used in the oven.

Regulatory markings

Marking	Location
Manufacturer's identification or trademark.	On the top
Year and lot of manufacture Model number Maximum safe operating pressure (PS) Higher operating pressure (PF)	On the top of a jaw, visible when the cover is in the "Open" position
Capacity	On the outside of the pressure cooker pan

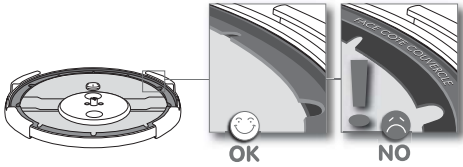


• Let's protect the environment!



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



TEFAL answers your questions

Problems	Recommendations
<p>If you cannot close the lid:</p>	<ul style="list-style-type: none"> • Check that the Opening/Closing handle is in vertical position and the jaws are opened. • Check that the seal is properly positioned inside the lid, refer to the section headed “Cleaning and Maintenance”. <div style="text-align: center;">  </div>
<p>If the pressure cooker has heated up under pressure with no liquid inside:</p>	<p>Have your pressure cooker checked by a TEFAL Approved Service Centre.</p>
<p>If the pressure indicator did not rise and nothing escapes from the valve during cooking:</p>	<p>This is normal for the first few minutes. If the problem persists, check that:</p> <ul style="list-style-type: none"> - The heat source is sufficiently high; if not, increase it. - The quantity of liquid in the pan is sufficient. - The operating valve is on  or . - The pressure cooker is properly closed. - The seal or the edge of the pan is not damaged. - The seal is correctly positioned in the lid, (refer to section “Cleaning and Maintenance”).
<p>If the pressure indicator has risen but still nothing escapes from the valve during cooking:</p>	<p>This is normal for the first few minutes. If the problem persists, put the pressure cooker under cold running water until the pressure indicator drops down. Clean the operating valve - fig. 15 and the steam release outlet - fig. 16 and check that the safety valve is moving freely by pressing hard with a cotton swab on the ball - fig. 17.</p>

Problems	Recommendations
If steam escapes from around the lid, check:	That the lid is properly closed. The position of the lid seal is the correct way up. That the seal is in good condition, and if necessary, replace it. That the lid, the seal, its seat in the lid are clean. That the edge of the pressure cooker pan is in good condition.
If steam escapes from around the lid together with a piercing noise:	Check that the seal is not caught between the body and the lid.
If you cannot open the lid:	Check that the pressure indicator is in low position. If not, decompress and cool the pressure cooker under cold running water if necessary. Never take any action on the pressure indicator.
If food is not cooked or has burnt, check:	The cooking time is correct. The heat level was neither too low nor too high. That the operating valve was in the right position. The amount of liquid was sufficient for the cooking time.
If food has burnt in the pressure cooker:	Fill the pan with water and leave the pressure cooker to soak for a while before washing. Never use bleach or chlorine products.
If one of the overpressure safety systems is triggered:	Turn off the heat. Leave the pressure cooker to cool down without moving it. Wait for the pressure indicator to drop down and open the pressure cooker. Check and clean the operating valve, the steam release outlet, the safety valve and the seal. If the problem persists, have your pressure cooker checked by a TEFAL Approved Service Centre.
If you cannot fix the folding handles*:	Check that: <ul style="list-style-type: none"> • The handle release button* is mobile. • If the problem persists, have your pressure cooker checked by a TEFAL Approved Service Centre.
If you cannot fold the folding handles*:	<ul style="list-style-type: none"> • Do not force them to fold. • Make sure that you have pressed hard the handle release button*.

Précautions importantes

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

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

Conservez ces instructions

Schéma descriptif

- | | |
|---|--|
| A. Soupape de fonctionnement | I. Joint |
| B. Conduit d'évacuation de vapeur | J*. Panier vapeur* |
| C. Repère de positionnement de la soupape | K*. Trépied* |
| D. Indicateur de présence de pression | L*. Poignée de cuve fixe* |
| E. Soupape de sécurité | M*. Bouton de déverrouillage des poignées* |
| F. Anse d'ouverture/fermeture | N*. Poignée de cuve rabattable* |
| G. Couvercle autocuiseur | O. Cuve |
| H*. Couvercle faitout* | P. Repère maximum de remplissage |

Caractéristiques

Diamètre du fond de votre autocuiseur - références

Capacité	Ø Cuve	Ø Fond	CLIPSO® + poignées fixes	CLIPSO® + poignées rabattables	CLIPSO® + gourmet	Matériau cuve et couvercle
4,5 L	22 cm	18 cm	P43606	-	-	Inox
6 L	CLIPSO®+ 22 cm	CLIPSO®+ 18 cm	-	P43707	-	
	CLIPSO®+ Gourmet 25 cm	CLIPSO®+ Gourmet 20 cm	-	-	P43813	
8 L	25 cm	20 cm	-	P43714	-	
10 L	25 cm	20 cm	-	P43715	-	

Informations normatives :

Pression supérieure de fonctionnement : 80 kPa

Pression maximum de sécurité : 120 kPa

Sources de chaleur compatibles

GAZ

ÉLECTRIQUE

HALOGÈNE

INDUCTION

RADIANT

UTILISATION DE MANIQUES



- Votre autocuiseur s'utilise sur tous les modes de chauffage y compris induction.

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

- 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.

Accessoires TEFAL

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

Accessoires			
	CLIPSO® +		CLIPSO® + gourmet
	4,5/6L	8/10L	6L
Joint	X1010004	X1010003	X1010003
Panier vapeur*	792185	X1030002	X1030002
Trépied	X1030007		-

- 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.

Utilisation

Ouverture

- Basculez l'anse d'ouverture/fermeture de la position horizontale à la position verticale (les mâchoires s'écartent) - **fig 1**.
- Soulevez le couvercle.

Si vous ne pouvez pas ouvrir le couvercle :

- Rebasculez l'arche en position horizontale et vérifiez que l'indicateur de présence de pression (D) est en position basse.

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

- Assurez-vous que l'arche est en position verticale et que les mâchoires sont ouvertes.
- Posez le couvercle sur la cuve en vous assurant qu'il est correctement positionné.
- Basculez l'anse d'ouverture/fermeture de la position verticale à la position horizontale - **fig 2**.
- Exercez un léger effort en fin de course pour déclencher le mécanisme de verrouillage.
- Il est normal qu'en position fermée, le couvercle puisse tourner librement sur la cuve.

Si vous ne pouvez pas fermer le couvercle :

- Vérifiez la bonne mise en place du joint.

Remplissage minimum et maximum

- Minimum 25 cl (2 verres) - **fig 3**
- Maximum 2/3 de la hauteur de la cuve, repère (P) - **fig 4**

Pour certains aliments :

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

Utilisation du panier vapeur*

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

- Versez 75 cl d'eau dans le fond de la cuve.
- Clipsez le trépied* (K) sous le panier vapeur* (J) - **fig 5 - 6**.
- Posez l'ensemble dans le fond de la cuve - **fig 7**.

Utilisation de la soupape de fonctionnement

- Posez la soupape (A) sur le conduit d'évacuation de vapeur (B) en alignant le pictogramme ● de la soupape avec le repère de positionnement de la soupape (C) - fig 8.
- Appuyez à fond - fig 8 et tournez jusqu'à la position cuisson - fig 9.

Pour cuire les aliments délicats et les légumes :

- Positionnez le pictogramme 🍴 de la soupape face au repère de positionnement (C).

Pour cuire les viandes, les poissons et les aliments surgelés :

- Positionnez le pictogramme 🍷 de la soupape face au repère de positionnement (C).

Pour retirer la soupape de fonctionnement :

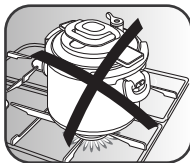
- Appuyez sur la soupape de fonctionnement (A) et alignez le pictogramme ● avec le repère de positionnement (C) - fig 10
- Retirez-la - fig 11

Poignées rabattables*

Avant utilisation, veillez à retirer les étiquettes présentes sur chacune des poignées.

N'essayez pas de rabattre les poignées sans appuyer sur les boutons de déverrouillage.

Ne placez jamais votre autocuiseur poignées rabattues sur une source de chaleur.





✦ Pour rabattre les poignées :



✦ Pour mettre les poignées en position d'utilisation :



Première utilisation

- Clipsez le trépied* (K) sous le panier vapeur* (J) - fig 5 - 6.
- Posez le panier vapeur* (J) au fond de la cuve - fig 7.
- Remplissez d'eau jusqu'aux 2/3 de la cuve (P).
- Fermez votre autocuiseur.
- Placez la soupape de fonctionnement (A) et positionnez-la sur .
- Posez votre autocuiseur sur une source de chaleur puis réglez-la à sa puissance maximum.
- Lorsque la vapeur commence à s'échapper par la soupape, réduisez la source de chaleur et décomptez 20 min.
- Lorsque les 20 min. sont écoulées, éteignez votre source de chaleur.
- Tournez la soupape de fonctionnement jusqu'à la position .
- Lorsque l'indicateur de présence de pression (D) redescend, votre autocuiseur n'est plus sous pression.
- Ouvrez votre autocuiseur - fig 1.
- Nettoyez-le.

Avant la cuisson

- Avant chaque utilisation, retirez la soupape de fonctionnement (A) - fig 10 - 11 et vérifiez à l'œil et au jour que le conduit d'évacuation de vapeur (B) n'est pas obstrué - fig 12.
- Vérifiez que la soupape de sécurité est mobile, voir paragraphe "Nettoyage et entretien".
- Ajoutez vos ingrédients et le liquide dans votre autocuiseur.
- Fermez votre autocuiseur - fig 2.
- Mettez en place la soupape (A) - fig 8.
- Appuyez à fond et tournez jusqu'à la position cuisson choisie - fig 9.
- Assurez-vous que votre autocuiseur est convenablement fermé avant de le mettre en service.
- Posez votre autocuiseur sur une source de chaleur puis réglez-la à sa puissance maximum.

Pendant la cuisson



- Lorsque la soupape de fonctionnement laisse échapper de la vapeur de façon continue, en émettant un son régulier (PSCHHHT), réduisez la source de chaleur.
- Décomptez le 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, augmentez légèrement la source de chaleur, dans le cas contraire, réduisez-la.

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

Fin de cuisson



Si l'indicateur de présence de pression (D) ne descend pas, placez votre autocuiseur sous un robinet d'eau froide - fig 13.

N'intervenez jamais sur cet indicateur de présence de pression.

Si lors de la libération de la vapeur vous observez des projections anormales, remettez la soupape de fonctionnement (A) en position de cuisson  ou , puis effectuez une décompression rapide.

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

Pour libérer la vapeur :

- Une fois la source de chaleur éteinte, vous avez deux possibilités :
- **Décompression lente** : tournez la soupape de fonctionnement (A) jusqu'à la position . Lorsque l'indicateur de présence de pression (D) redescend, votre autocuiseur n'est plus sous pression.
- **Décompression rapide** : placez votre autocuiseur sous un robinet d'eau froide - fig 13. Lorsque l'indicateur de présence de pression (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 1.
- Pour les modèles dont la cuve est équipée de poignées métalliques*, utilisez des maniques.
- Dans le cas de cuisson d'aliments émulsifs ou de légumes déshydratés, ne décompressez pas et attendez la descente de l'indicateur de présence de pression pour ouvrir. Prévoyez de réduire un peu les temps de cuisson préconisés.

Nettoyage et entretien

Nettoyage de votre autocuiseur

FR

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

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

Pour nettoyer l'intérieur de la cuve :

- Lavez avec un tampon à récurer et du produit vaisselle.
- Si l'intérieur de la cuve inox présente des reflets irisés, nettoyez-la avec du vinaigre blanc.

Pour nettoyer l'extérieur de la cuve :

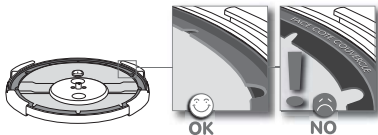
- Lavez avec une éponge et du produit vaisselle.

Pour nettoyer le couvercle :

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

Pour nettoyer le joint du couvercle pression :

- Après chaque cuisson, nettoyez le joint (I) et son logement.
- Pour la remise en place du joint, veuillez vous reporter - **fig 14** - et veillez à ce que l'inscription "face côté couvercle" soit contre le couvercle.



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

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

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

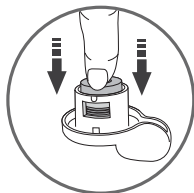
Ne dévissez jamais la vis et l'écrou situés à l'intérieur du couvercle.

Ne passez jamais le joint au lave-vaisselle.

* selon modèle

Pour nettoyer la soupape de fonctionnement (A) :

- Retirez la soupape de fonctionnement (A) - fig 10 - 11.
- Nettoyez la soupape de fonctionnement (A) sous le jet d'eau du robinet - fig 15.
- Vérifiez sa mobilité : dessin ci-contre.



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

- Enlevez la soupape (A) - fig 10 - 11.
- Contrôlez à l'œil et au jour que le conduit d'évacuation de vapeur est débouché et rond - fig 12. Si besoin, nettoyez-le avec un cure-dent - fig 16 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 à l'aide d'un coton-tige sur la bille qui doit être mobile - fig 17.

Pour changer le joint de votre autocuiseur :

- Changez le joint de votre autocuiseur tous les ans ou si celui-ci présente une coupure.
- Prenez toujours un joint d'origine TEFAL, correspondant à votre modèle.
- Pour la remise en place du joint, veuillez vous reporter - fig 14 et veillez à ce que l'inscription "face côté couvercle" soit contre le couvercle.

Pour ranger votre autocuiseur :

- Retournez le couvercle sur la cuve - fig 18.

Si votre autocuiseur possède des poignées rabattables* :

- Appuyez sur les boutons de déverrouillage (M) des poignées. Voir paragraphe "Poignées rabattables".

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

Si par mégarde, la soupape de sécurité venait à sortir de son logement en partie ou totalement, cela provoquerait une fuite sans aucun danger. Rendez-vous dans un centre de service agréé avec votre produit.

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

Sécurité

Votre autocuiseur est équipé de plusieurs dispositifs de sécurité :

- **Sécurité à la fermeture :**

- Les mâchoires doivent être en contact avec le bord du couvercle. Si ce n'est pas le cas, il y a une fuite de vapeur au niveau de l'indicateur de présence de pression (**D**) et votre autocuiseur ne peut pas monter en pression.

- **Sécurité à l'ouverture :**

- Si votre autocuiseur est sous pression, l'anse d'ouverture/fermeture (**F**) ne doit pas être actionnée.
- N'essayez jamais d'ouvrir votre autocuiseur en force.
- N'agissez surtout pas sur l'indicateur de présence de pression (**D**).
- Assurez-vous que la pression intérieure est retombée.
- Si vous avez basculé l'anse d'ouverture/fermeture (**F**) en position verticale, alors que l'autocuiseur était encore sous pression vous ne pouvez pas l'ouvrir.
- Rebasculez l'anse en position horizontale et attendez que l'indicateur de présence de pression (**D**) soit en position basse.

- **Deux sécurités à la surpression :**

- Premier dispositif : la soupape de sécurité (**E**) libère la pression - **fig 19**.
- Second dispositif : le joint laisse échapper de la vapeur entre le couvercle et la cuve - **fig 20**.

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

- Arrêtez la source de chaleur.
- Laissez refroidir complètement 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 15 - 16 - 17**.
- Si après ces vérifications et nettoyages votre produit fuit ou ne fonctionne plus, ramenez-le dans un Centre de Service agréé TEFAL.

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

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

Recommandations d'utilisation

- 1 - La vapeur est très chaude lorsqu'elle sort de l'autocuiseur, veillez à ne pas vous brûler. Utilisez des gants si nécessaire.
- 2 - Dès que l'indicateur de présence de pression s'élève, vous ne pouvez plus ouvrir votre autocuiseur.
- 3 - Comme pour tout appareil de cuisson, assurez une étroite surveillance si vous utilisez votre autocuiseur à proximité d'enfants.
- 4 - Pour déplacer votre autocuiseur, servez-vous des deux poignées de cuve. Utilisez des gants si nécessaire.
- 5 - Ne laissez pas séjourner d'aliments dans votre autocuiseur.
- 6 - N'utilisez jamais d'eau de javel ou de produits chlorés, qui pourraient altérer la qualité 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.
- 11 - Ne transportez jamais votre autocuiseur par l'anse d'ouverture/fermeture.

Garantie

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

Ces garanties excluent :

- Les dégradations consécutives 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.

*Seuls la cuve munie de poignées en inox et le couvercle faitout en inox peuvent passer au four.

Marquages réglementaires

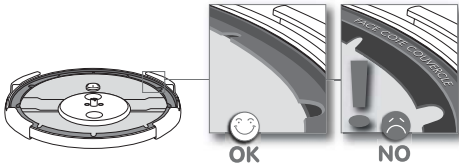


Marquage	Localisation
Identification du fabricant ou marque commerciale	Sur le capuchon
Année et lot de fabrication Référence modèle Pression maximum de sécurité (PS) Pression supérieure de fonctionnement (PF)	Sur le bord supérieur du couvercle, visible lorsque celui-ci est en position "ouverture"
Capacité	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.

TEFAL répond à vos questions

Problèmes	Recommandations
<p>Si vous ne pouvez pas fermer le couvercle :</p>	<ul style="list-style-type: none"> • Vérifiez que l'anse d'ouverture/fermeture est bien en position verticale et que les mâchoires sont écartées. • Vérifiez le bon sens de montage du joint voir paragraphe "Nettoyage et entretien". <div style="text-align: center;">  </div>
<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 l'indicateur de présence de pression n'est pas monté 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 est positionnée sur  ou . - Votre autocuiseur est bien fermé. - Le joint ou le bord de la cuve ne sont pas détériorés. - Le joint est bien positionné dans le couvercle, voir paragraphe "Nettoyage et entretien".
<p>Si l'indicateur de présence de pression est monté 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 l'indicateur de présence de pression descende. Nettoyez la soupape de fonctionnement - fig 15 et le conduit d'évacuation de vapeur - fig 16 et vérifiez à l'aide d'un coton-tige, que la bille de la soupape de sécurité s'enfonce sans difficulté - fig 17.</p>

Problèmes	Recommandations
Si la vapeur fuit autour du couvercle, vérifiez :	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.
Si la vapeur fuit autour du couvercle accompagnée d'un bruit strident :	Vérifiez que le joint n'est pas pincé entre la cuve et le couvercle.
Si vous ne pouvez pas ouvrir le couvercle :	Vérifiez que l'indicateur de présence de pression est en position basse. Sinon, décompressez, au besoin, refroidissez votre autocuiseur sous un jet d'eau froide. N'intervenez jamais sur cet indicateur de pression.
Si les aliments ne sont pas cuits ou s'ils sont brûlés, vérifiez :	Le temps de cuisson. La puissance de la source de chaleur. Le bon positionnement de la soupape de fonctionnement. La quantité de liquide.
Si des aliments ont brûlé dans votre autocuiseur :	Laissez tremper votre cuve quelque temps avant de la laver. N'utilisez jamais d'eau de javel ou de produits chlorés.
Si l'un des systèmes de sécurité se déclenche :	Arrêtez la source de chaleur. Laissez refroidir votre autocuiseur sans le déplacer. Attendez que l'indicateur de présence de pression soit descendu et ouvrez. Vérifiez et nettoyez la soupape de fonctionnement, le conduit d'évacuation de vapeur, la soupape de sécurité et le joint. Si le défaut persiste, faites vérifier votre appareil par un Centre de Service Agréé TEFAL.
Si vous n'arrivez pas à mettre les poignées rabattables* en position d'utilisation :	Vérifiez que : <ul style="list-style-type: none"> • Le bouton de déverrouillage* est mobile. • Si le phénomène persiste, faites vérifier votre autocuiseur par un Centre de Service Agréé TEFAL.
Si vous n'arrivez pas à rabattre les poignées rabattables* :	<ul style="list-style-type: none"> • Ne forcez pas. • Assurez-vous que vous appuyez à fond sur les boutons de déverrouillage* des poignées.

Σημαντικές πληροφορίες ασφάλειας

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

- Οδηγία για τα δοχεία υπό πίεση
- Οδηγία για τα υλικά σε επαφή με τρόφιμα.
- Περιβάλλον
- Αυτό το προϊόν σχεδιάστηκε αποκλειστικά για οικιακή χρήση. Οποιαδήποτε εμπορική, ακατάλληλη χρήση ή η μη συμμόρφωση προς τις οδηγίες απαλλάσσουν τον κατασκευαστή από κάθε ευθύνη και η εγγύηση παύει να ισχύει.
- Διαβάστε όλες τις οδηγίες και πάντοτε να ανατρέχετε στις «Οδηγίες Χρήσης».
- Όπως και με όλες τις συσκευές μαγειρικής, να την έχετε υπό στενή επίβλεψη, ιδίως όταν χρησιμοποιείτε τη χύτρα ταχύτητας και κοντά της βρίσκονται μικρά παιδιά.
- Μην τοποθετείτε ποτέ τη χύτρα ταχύτητας μέσα σε καυτό φούρνο. Μόνο δοχεία με λαβές και καπάκι από ανοξείδωτο ατσάλι μπορούν να τοποθετηθούν στο φούρνο.
- Να προσέχετε πολύ όταν μετακινείτε τη χύτρα ταχύτητας ενώ βρίσκεται υπό πίεση. Μην αγγίζετε ποτέ τις καυτές επιφάνειες (ιδίως τα μεταλλικά μέρη). Χρησιμοποιείτε τις λαβές και τα κουμπιά. Χρησιμοποιείτε προστατευτικά γάντια, αν είναι απαραίτητο. Ελέγχετε τακτικά αν οι λαβές της χύτρας είναι σωστά τοποθετημένες. Σφίξτε τις αν είναι απαραίτητο.
- Να χρησιμοποιείτε τη χύτρα ταχύτητας μόνο για το σκοπό για τον οποίο σχεδιάστηκε.
- Η χύτρα ταχύτητας μαγειρεύει υπό πίεση. Η μη ενδεδειγμένη ή λανθασμένη χρήση της ενδέχεται να προκαλέσει τραυματισμούς από ζεμάτσια. Να βεβαιώνετε πάντοτε ότι η χύτρα ταχύτητας σας είναι καλά κλεισμένη πριν να αρχίσετε να τη χρησιμοποιείτε. Ανατρέξτε στην ενότητα με την κεφαλίδα «Κλείσιμο».
- Να βεβαιώνετε πάντοτε ότι η βαλβίδα βρίσκεται στη θέση αποσυμπίεσης πριν να ανοίξετε τη χύτρα ταχύτητας.
- Μην πιέζετε ποτέ τη χύτρα ταχύτητας για να την ανοίξετε. Να βεβαιώνετε πάντοτε ότι έχει πέσει η πίεση στο εσωτερικό της. Ανατρέξτε στην ενότητα με την κεφαλίδα «Ασφάλεια».
- Μην χρησιμοποιείτε ποτέ τη χύτρα ταχύτητας χωρίς υγρό, καθώς έτσι θα υποστεί σοβαρές ζημιές. Να βεβαιώνετε πάντοτε ότι υπάρχει αρκετό υγρό στο εσωτερικό της κατά το μαγείρεμα.
- Να χρησιμοποιείτε πηγές θερμότητας που είναι συμβατές με τη χύτρα ταχύτητας, σύμφωνα με τις οδηγίες χρήσης.
- Μην παρασκευάζετε ποτέ συνταγές με γάλα στη χύτρα ταχύτητας.
- Μην χρησιμοποιείτε θαλασσινό αλάτι στη χύτρα ταχύτητας, χρησιμοποιήστε μαγειρικό αλάτι στο τέλος του χρόνου μαγειρέματος.
- Μην γεμίζετε ποτέ τη χύτρα ταχύτητας πάνω από τα δύο τρίτα (ένδειξη μέγιστης στάθμης).
- Για τρόφιμα που φουσκώνουν κατά το μαγείρεμα, όπως ρύζι ή αποξηραμένα λαχανικά ή αφυδατωμένα φρούτα, μην γεμίζετε ποτέ τη χύτρα ταχύτητας πάνω από το μισό. Για κάποιες σούπες με βάση την κολοκύθα και τα κολοκυθάκια, αφίστε τη χύτρα ταχύτητας να κρυώσει για μερικά λεπτά, κατόπιν κρυσώστε την βάζοντάς την κάτω από την κρύα βρύση.
- Όταν μαγειρεύετε κρέας με επιφανειακή εξωτερική μεμβράνη (π.χ. γλώσσα κλπ.) που ενδέχεται να φουσκώσει με την πίεση, μην καρφώνετε ποτέ το κρέας όταν η πέτσα του φαίνεται φουσκωμένη υπό πίεση, γιατί μπορεί να ξεματιστεί. Καλό είναι να χαρακώσετε το κρέας πριν να το μαγειρέψετε.
- Όταν μαγειρεύετε τρόφιμα με πηχτή υφή (π.χ. φαβα, ρεβέντι κλπ.), πρέπει να ανακινήσετε ελαφρώς τη χύτρα ταχύτητας πριν να την ανοίξετε, για να βεβαιωθείτε ότι αυτά τα τρόφιμα δεν θα εκταχθούν.
- Να βεβαιώνετε πάντοτε ότι οι βαλβίδες δεν είναι φραγμένες πριν από τη χρήση. Ανατρέξτε στην ενότητα με την κεφαλίδα «Πριν το μαγείρεμα».
- Μην χρησιμοποιείτε ποτέ τη χύτρα ταχύτητας ως φορτέζα με χρήση καυτού λαδιού υπό πίεση.
- Μην παρεμβαίνετε στα συστήματα ασφάλειας με άλλο τρόπο πέραν όσων περιγράφονται στις οδηγίες καθαρισμού και συντήρησης.
- Χρησιμοποιείτε μόνο γνήσια ανταλλακτικά TEFAL τα οποία σχεδιάστηκαν για το δικό σας μοντέλο προϊόντος. Αυτό σημαίνει ειδικά να χρησιμοποιείτε καλάθι και καπάκι TEFAL.
- Οι ατμοί αλκοόλ είναι εύφλεκτοι. Φέρτε το αλκοόλ σε βρασμό δύο λεπτά πριν να τοποθετήσετε το καπάκι. Παρακολουθείτε στενά τη συσκευή σας όταν παρασκευάζετε συνταγές με βάση το αλκοόλ.
- Μην χρησιμοποιείτε ποτέ τη χύτρα ταχύτητας για να αποθηκεύσετε όξινα ή αλμυρά φαγητά πριν και μετά το μαγείρεμα, καθώς ενδέχεται να προκληθεί ζημία στο σώμα της χύτρας.
- Μην τοποθετείτε ποτέ τη χύτρα ταχύτητας επάνω σε πηγή θερμότητας με διπλωμένες λαβές*.
- Αν διαπιστώσετε ότι τμήμα της χύτρας σας έχει σπάσει ή ραγίσει, μην αποπειραθείτε σε καμία περίπτωση να την ανοίξετε εάν είναι κλειστή, περιμένετε μέχρι να κρυώσει πλήρως πριν να την μετακινήσετε, μην την χρησιμοποιήσετε άλλο και προσκομίστε την σε εξουσιοδοτημένο κέντρο εξυπηρέτησης TEFAL για επίσκεψη.

Τηρήστε αυτές τις οδηγίες

Διάγραμμα περιγραφής

- A. Βαλβίδα λειτουργίας
B. Έξοδος ατμού
C. Ένδειξη τοποθέτησης βαλβίδας
D. Ένδειξη πίεσης
E. Βαλβίδα ασφαλείας
F. Λαβή για άνοιγμα/ κλείσιμο
G. Καπάκι χύτρας ταχύτητας
H*. Απλό καπάκι*
I. Λάστιχο στεγανότητας
J*. Καλάθι ατμού*
K. Βάση καλαθιού
L*. Σταθερή λαβή σκεύους*
M*. Πλήκτρο απελευθέρωσης λαβής*
N*. Πτυσσόμενη λαβή σκεύους*
O. Σκεύος
P. Γραμμή μέγιστης στάθμης

EL

Χαρακτηριστικά

Διάμετρος βάσης της χύτρας ταχύτητας - Κωδικοί

Χωρητικότητα	Ø Χύτρας	Ø Βάσης	CLIPSO® + σταθερές λαβές	CLIPSO® + Αναδιπλούμενες λαβές	CLIPSO® + gourmet	Υλικό σώματος και καπακιού
4,5 L	22 cm	18 cm	P43606	-	-	Ανοξείδωτος χάλυβας
6 L	CLIPSO®+ 22 cm	CLIPSO®+ 18 cm	-	P43707	-	
	CLIPSO®+ Gourmet 25 cm	CLIPSO®+ Gourmet 20 cm	-	-	P43813	
8 L	25 cm	20 cm	-	P43714	-	
10 L	25 cm	20 cm	-	P43715	-	

Πληροφορίες προτύπων

Ανώτατο όριο πίεσης λειτουργίας: 80 kPa

Μέγιστο όριο πίεσης ασφαλείας: 120 kPa

Συμβατές πηγές θερμότητας

ΑΕΡΙΟ

ΗΛΕΚΤΡΙΚΗ
ΕΣΤΙΑΥΑΛΟΚΕΡΑΜΙΚΗ
ΑΛΟΓΟΝΟΥ
ΑΚΤΙΝΟΒΟΛΙΑΣ

ΕΠΑΓΩΓΗ

ΗΛΕΚΤΡΙΚΗ
ΕΣΤΙΑ ΣΠΙΡΑΛΧΡΗΣΗ
ΠΡΟΣΤΑΤΕΥΤΙΚΩΝ
ΓΑΝΤΙΩΝ

- Η χύτρα ταχύτητας μπορεί να χρησιμοποιηθεί σε όλες τις πηγές θερμότητας, συμπεριλαμβανομένων των επαγωγικών.

Μην θερμαίνετε ποτέ τη χύτρα σας ενώ είναι άδεια, γιατί ενδέχεται να της προξενήσετε ζημία.

- Όταν χρησιμοποιείτε ένα ηλεκτρικό μάτι ή επαγωγική εστία, βεβαιωθείτε ότι το μέγεθος της εστίας δεν είναι μεγαλύτερο από το μέγεθος της βάσης της χύτρας ταχύτητας.
 - Σε μία κεραμική εστία ή εστία αλογόνου, να προσέξετε πάντοτε να είναι καθαρή και στεγνή η βάση της χύτρας ταχύτητας.
 - Σε μία εστία υγραερίου, η φλόγα δεν πρέπει να γλύφει πέρα από τη διάμετρο της βάσης της χύτρας ταχύτητας.
- Σε όλες τις εστίες, βεβαιωθείτε ότι η χύτρα σας είναι σωστά κεντραρισμένη.

Εξαρτήματα TEFAL

- Τα παρακάτω εξαρτήματα για τις χύτρες ταχύτητας διατίθενται στα καταστήματα:

Εξαρτήματα			
	CLIPSO® +		CLIPSO® + gourmet
	4,5/6L	8/10L	6L
Λάστιχο στεγανότητας	X1010004	X1010003	X1010003
Καλάθι ατμού*	792185	X1030002	X1030002
Βάση καλαθιού	X1030007		-

- Για να αντικαταστήσετε άλλα εξαρτήματα ή για επισκευές, επικοινωνήστε με το Εξουσιοδοτημένο Κέντρο Σέρβις TEFAL της περιοχής σας.
- Χρησιμοποιείτε μόνο γνήσια εξαρτήματα TEFAL τα οποία σχεδιάστηκαν για το δικό σας μοντέλο προϊόντος.

Χρήση

Άνοιγμα

- Μετακινήστε τη λαβή για άνοιγμα/κλείσιμο από την οριζόντια στην κάθετη θέση (ανοιχτές σιαγόνες) - **σχ. 1**.
- Σηκώστε το καπάκι.

Αν δεν μπορείτε να ανοίξετε το καπάκι:

- Μετακινήστε τη λαβή για άνοιγμα/κλείσιμο ξανά στην οριζόντια θέση και βεβαιωθείτε ότι η ένδειξη πίεσης (D) βρίσκεται στη χαμηλή θέση.

Οι σιαγόνες πρέπει να έρχονται σε επαφή με το άκρο του καπακιού.

- Βεβαιωθείτε ότι η λαβή για άνοιγμα/κλείσιμο βρίσκεται στην κάθετη θέση και ότι οι σιαγόνες είναι ανοιχτές.
- Τοποθετήστε το καπάκι επάνω στη χύτρα ταχύτητας, φροντίζοντας να το βάλετε σωστά.
- Μετακινήστε τη λαβή για άνοιγμα/κλείσιμο από την κάθετη στην οριζόντια θέση - **σχ. 2**.
- Ασκήστε λίγη δύναμη στην άκρη κατά το κλείσιμο για να ενεργοποιήσετε το μηχανισμό ασφάλισης.
- Όταν το καπάκι βρίσκεται στην κλειστή θέση, είναι φυσιολογικό να μπορεί να περιστρέφεται ελεύθερα επάνω στη χύτρα ταχύτητας.

Αν δεν μπορείτε να κλείσετε το καπάκι:

- Βεβαιωθείτε ότι το λάστιχο βρίσκεται σωστά στη θέση του.

Μέγιστο και ελάχιστο γέμισμα

- Ελάχιστο 250 ml (2 ποτήρια) - **σχ. 3**.
- Μέγιστο γέμισμα κατά τα δύο τρίτα - **σχ. 4**.

Για κάποια τρόφιμα:

- Για τρόφιμα που φουσκώνουν κατά το μαγείρεμα, όπως ρύζι ή αποξηραμένα λαχανικά ή αφυδατωμένα φρούτα, μην γεμίζετε ποτέ τη χύτρα ταχύτητας πάνω από το μισό. Για τις σούπες, σας συνιστούμε να χρησιμοποιήσετε την ταχεία αποσυμπίεση.

Χρήση του καλάθιου ατμού*

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

- Βάλτε 750 ml νερό μέσα στη χύτρα.
- Βάλτε τη βάση (Κ) κάτω από το καλάθι ατμού* (J) - **σχ. 5 - 6**.
- Τοποθετήστε το καλάθι ατμού στον πάτο της χύτρας - **σχ. 7**.

Χρήση της βαλβίδας λειτουργίας

- Βάλτε τη βαλβίδα ασφαλείας (A) επάνω στην έξοδο εκτόνωσης ατμού (B) στο σύμβολο • της βαλβίδας με την ένδειξη τοποθέτησης βαλβίδας (C) - **σχ. 8**.
- Πιέστε προς τα κάτω με δύναμη - **σχ. 8** και στρέψτε την στη θέση μαγειρέματος - **σχ. 9**.

Για να μαγειρέψετε ευαίσθητα τρόφιμα και λαχανικά:

- Τοποθετήστε το σύμβολο  της βαλβίδας εμπρός από την ένδειξη τοποθέτησης της βαλβίδας (C).

Για να μαγειρέψετε κρέας, ψάρια και κατεψυγμένα τρόφιμα:

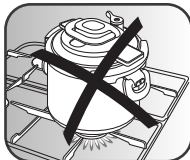
- Τοποθετήστε το σύμβολο  της βαλβίδας εμπρός από την ένδειξη τοποθέτησης της βαλβίδας (C).

Για να αφαιρέσετε τη βαλβίδα λειτουργίας:

- Πιέστε τη βαλβίδα λειτουργίας (A) και ευθυγραμμίστε το σύμβολο • με την ένδειξη τοποθέτησης βαλβίδας (C) - **σχ. 10**.
- Αφαιρέστε τη βαλβίδα λειτουργίας - **σχ. 11**.

Πτυσσόμενες λαβές*

Μην τοποθετείτε ποτέ τη χύτρα ταχύτητας επάνω σε πηγή θερμότητας με διπλωμένες λαβές.



Πριν από τη χρήση, μην παραλείψετε να αφαιρέσετε τις ετικέτες από κάθε λαβή.

Μην επιχειρήσετε να διπλώσετε τις λαβές χωρίς να πιέσετε τα πλήκτρα απελευθέρωσης.



✦ Για να αναδιπλώσετε τις λαβές:



✦ Για να θέσετε τις λαβές στη θέση λειτουργίας:



Πρώτη χρήση

- Βάλτε τη βάση (K) κάτω από το καλάθι ατμού* (J) - **σχ. 5 - 6.**
- Τοποθετήστε το καλάθι ατμού* (J) μέσα στη χύτρα ταχύτητας - **σχ. 7.**
- Γεμίστε τη χύτρα ταχύτητας ως την ένδειξη στάθμης δύο τρίτων (P) με κρύο νερό.
- Κλείστε τη χύτρα.
- Τοποθετήστε τη βαλβίδα λειτουργίας (A) και τοποθετήστε την στο .
- Τοποθετήστε τη χύτρα ταχύτητας επάνω σε πηγή θερμότητας με τη μέγιστη ισχύ.
- Μόλις αρχίσει να βγαίνει ατμός από τη βαλβίδα, χαμηλώστε τη φωτιά και υπολογίστε 20 λεπτά.
- Μετά από 20 λεπτά σβήστε τη φωτιά.
- Στρέψτε τη βαλβίδα λειτουργίας στη θέση .
- Μόλις πέσει η ένδειξη πίεσης (D), η χύτρα ταχύτητας δεν βρίσκεται πλέον υπό πίεση.
- Ανοίξτε τη χύτρα ταχύτητας - **σχ. 1.**
- Πλύνετε την.

Πριν να μαγειρέψετε

- Πριν από κάθε χρήση, σηκώστε τη βαλβίδα λειτουργίας (A) - **σχ. 10 - 11** και ελέγξτε την οπτικά, σε φυσικό φως, για να δείτε αν είναι φραγμένη η έξοδος εκτόνωσης ατμού (B) - **σχ. 12.**
- Ελέγξτε αν μπορεί να μετακινηθεί η βαλβίδα ασφαλείας: Ανατρέξτε στην ενότητα με την κεφαλίδα «Καθαρισμός και Συντήρηση».
- Κλείστε τη χύτρα ταχύτητας - **σχ. 2.**
- Βάλτε τη βαλβίδα λειτουργίας (A) στη θέση της - **σχ. 8.**
- Πιέστε προς τα κάτω με δύναμη και στρέψτε την στη θέση μαγειρέματος - **σχ. 9.**
- Βεβαιωθείτε ότι η χύτρα ταχύτητάς σας είναι καλά κλεισμένη πριν να αρχίσετε να τη χρησιμοποιείτε.
- Τοποθετήστε τη χύτρα ταχύτητας επάνω σε πηγή θερμότητας με τη μέγιστη ισχύ.



Κατά το μαγείρεμα

- Χαμηλώστε τη φωτιά μόλις η βαλβίδα λειτουργίας αρχίσει να βγάζει ατμό με σταθερό ρυθμό, κάνοντας ένα σταθερό συριγμό.
- Υπολογίστε το χρόνο μαγειρέματος ανάλογα με τη συνταγή.
- Βεβαιωθείτε ότι κατά το μαγείρεμα η βαλβίδα λειτουργίας εκπέμπει σταθερό συριγμό. Αν ο ατμός δεν επαρκεί, ανεβάστε λίγο τη θερμοκρασία, διαφορετικά χαμηλώστε την.



Τέλος μαγειρέματος

Αν η ένδειξη πίεσης (D) δεν πέσει, βάλτε τη χύτρα ταχύτητας κάτω από την κρύα βρύση - σχ. 13.

Μην παρέμβετε ποτέ επί της ένδειξης πίεσης.

Αν κατά την εκτόνωση του ατμού παρατηρήσετε μη φυσιολογικές ριπές, στρέψτε τη βαλβίδα λειτουργίας (A) στη θέση μαγειρέματος  ή , κατόπιν πραγματοποιήστε ταχεία αποσυμπίεση.

Για να εκτονώσετε τον ατμό:

- Μόλις κλείσετε τη φωτιά, έχετε δύο επιλογές:
- **Αργή αποσυμπίεση:** Στρέψτε τη βαλβίδα λειτουργίας (A) στη θέση . Μόλις πέσει η ένδειξη πίεσης (D), η χύτρα ταχύτητας δεν βρίσκεται πλέον υπό πίεση.
- **Ταχεία αποσυμπίεση:** Βάλτε τη χύτρα ταχύτητας κάτω από την κρύα βρύση - **σχ. 13**. Μόλις η ένδειξη πίεσης (D) πέσει, η χύτρα ταχύτητας δεν βρίσκεται πλέον υπό πίεση. Στρέψτε τη βαλβίδα λειτουργίας (A) στη θέση .
- **Για τα μοντέλα με κάδο με μεταλλικές λαβές*, χρησιμοποιήστε προστατευτικά γάντια.**
- Μπορείτε πλέον να ανοίξετε τη χύτρα ταχύτητας - **σχ. 1**.
- Αν μαγειρεύετε πηχτά τρόφιμα ή αποξηραμένα λαχανικά, μην πραγματοποιήσετε αποσυμπίεση. Περιμένετε να πέσει η ένδειξη πίεσης πριν να ανοίξετε τη χύτρα. Προγραμματίστε να μειώσετε λίγο το συνιστώμενο χρόνο μαγειρέματος.

Καθαρισμός και συντήρηση

Καθαρισμός της χύτρας ταχύτητας

Για καλύτερη λειτουργία, φροντίστε να ακολουθείτε τις παρακάτω συμβουλές καθαρισμού και συντήρησης κάθε που χρησιμοποιείτε τη χύτρα ταχύτητας..

- Μετά από κάθε χρήση, πλύνετε τη χύτρα ταχύτητας με ζεστό νερό και λίγο υγρό πιάτων. Επίσης, πλύνετε το καλάθι ατμού*.
- Μην χρησιμοποιείτε ποτέ χλωρίνη ή προϊόντα με χλώριο.
- Μην θερμαίνετε τη χύτρα σας όταν είναι άδεια.

Για να καθαρίσετε το εσωτερικό της χύτρας ταχύτητας:

- Καθαρίστε την με ένα σφουγγαράκι και υγρό πιάτων.
- Αν στο εσωτερικό της ανοξείδωτης χύτρας εμφανίζονται ιριδίζοντες αντικατοπτρισμοί, καθαρίστε την με λίγο ξύδι.

Για να καθαρίσετε το εξωτερικό της χύτρας ταχύτητας:

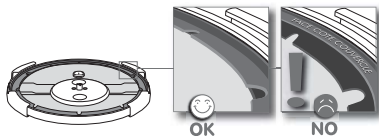
- Καθαρίστε την με ένα σφουγγαράκι και υγρό πιάτων.

Για να καθαρίσετε το καπάκι της χύτρας ταχύτητας:

- Καθαρίστε το καπάκι με ένα σφουγγαράκι και υγρό πιάτων.

Για να καθαρίσετε το λάστιχο ή το ανοξείδωτο μέρος του καπακιού:

- Μετά τη χρήση της χύτρας ταχύτητας, καθαρίζετε πάντοτε το λάστιχο (I) και την υποδοχή του.
- Για να τοποθετήσετε ξανά το λάστιχο του καπακιού, δείτε το σχεδιάγραμμα - **σχ. 14** και φροντίστε οι λέξεις "face côté couvercle" να ακουμπάνε στο καπάκι.



Οι λεκέδες και οι γρατζουνιές που ενδέχεται να εμφανιστούν μετά από παρατεταμένη χρήση δεν επηρεάζουν την ποιότητα του μετάλλου.

Μπορείτε να πλύνετε το σκεύος της χύτρας ταχύτητας, καθώς και το καλάθι ατμού, στο πλυντήριο πιάτων.

Αφού πρώτα αφαιρέσετε τη βαλβίδα λειτουργίας (A) και το λάστιχο (I), μπορείτε να πλύνετε το καπάκι στο πλυντήριο πιάτων.

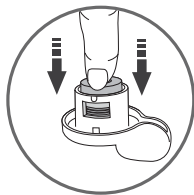
Μην ξεβιδώνετε ποτέ τη βίδα και το παξιμάδι εντός του καπακιού.

Μην πλύνετε ποτέ το λάστιχο στο πλυντήριο πιάτων.

* ανάλογα με το μοντέλο

Για να καθαρίσετε τη βαλβίδα λειτουργίας (Α):

- Αφαιρέστε τη βαλβίδα λειτουργίας (Α) - **σχ. 10 - 11.**
- Πλύνετε τη βαλβίδα ασφαλείας (Α) κάτω από τρεχούμενο νερό βρύσης - **σχ. 15.**
- Ελέγξτε αν μπορεί να κινηθεί: βλ. σχήμα δεξιά.



Για να καθαρίσετε την έξοδο απελευθέρωσης ατμού (Β) που βρίσκεται επάνω στο καπάκι:

- Αφαιρέστε τη βαλβίδα (Α) - **σχ. 10 - 11.**
- Ελέγξτε οπτικά, σε φυσικό φως, για να διαπιστώσετε αν η έξοδος απελευθέρωσης ατμού είναι στρογγυλή και δεν είναι μπλοκαρισμένη - **σχ. 12.** Αν είναι απαραίτητο, καθαρίστε την με μία οδοντογλυφίδα - **σχ. 16** και ξεπλύνετε την.

Για να καθαρίσετε τη βαλβίδα ασφαλείας (Ε):

- Κλείστε το μέρος της βαλβίδας ασφαλείας που βρίσκεται μέσα στο καπάκι με τρεχούμενο νερό.
- Ελέγξτε αν κινείται ανεμπόδιστα, πιέζοντας τη σφαίρα της με δύναμη με μία μπατονέτα - **σχ. 17.**

Για να αντικαταστήσετε το λάστιχο της χύτρας ταχύτητας:

- Αντικαταστήστε το λάστιχο της χύτρας ταχύτητας μία φορά το χρόνο ή αν παρουσιάσει μία ρωγμή.
- Χρησιμοποιείτε μόνο γνήσια λάστιχα TEFAL τα οποία σχεδιάστηκαν για το δικό σας μοντέλο προϊόντος.
- Για να αντικαταστήσετε το λάστιχο, βλ.- **σχ. 14** και φροντίστε οι λέξεις "face côté couvercle" να ακουμπάνε στο καπάκι.

Για να αποθηκεύσετε τη χύτρα ταχύτητας:

- Γυρίστε το καπάκι ανάποδα επάνω στη χύτρα - **σχ. 18.**

Αν η χύτρα ταχύτητας διαθέτει αναδιπλούμενες λαβές*:

- Πιέστε το πλήκτρο απελευθέρωσης της λαβής (Μ). Ανατρέξτε στην ενότητα με την κεφαλίδα «Αναδιπλούμενες λαβές».

Ασφάλεια

Η χύτρα ταχύτητας διαθέτει ορισμένους μηχανισμούς ασφαλείας:

• Κλείσιμο ασφαλείας:

- Οι σιαγόνες πρέπει να έρχονται σε επαφή με το άκρο του καπακιού. Διαφορετικά, θα διαφεύγει ατμός κάτω από την ένδειξη πίεσης (D) και δεν θα συσσωρευτεί ατμός στο εσωτερικό.

• Άνοιγμα ασφαλείας:

- Αν η χύτρα ταχύτητας βρίσκεται υπό πίεση, η λαβή για άνοιγμα/κλείσιμο (F) δεν μπορεί να λειτουργήσει.

- Μην πιέζετε ποτέ τη χύτρα ταχύτητας για να την ανοίξετε.

- Ειδικά, μην παρέμβετε με οποιονδήποτε τρόπο στην ένδειξη πίεσης (D).

- Βεβαιωθείτε ότι έχει πέσει η πίεση στο εσωτερικό.

- Αν έχετε θέσει τη λαβή για άνοιγμα/κλείσιμο (F) σε κάθετη θέση, ενώ η χύτρα ταχύτητας εξακολουθούσε να βρίσκεται υπό πίεση, δεν είναι δυνατό να την ανοίξετε.

- Μετακινήστε τη λαβή για άνοιγμα/κλείσιμο ξανά στην οριζόντια θέση και περιμένετε μέχρι η ένδειξη πίεσης (D) να βρίσκεται στη χαμηλή θέση.

• Δύο έξτρα λειτουργίες προστασίας από την πίεση:

- Πρώτη λειτουργία: η βαλβίδα ασφαλείας (E) εκτονώνει την πίεση - **σχ. 19**.

- Δεύτερη λειτουργία: το λάστιχο επιτρέπει εκτόνωση της πίεσης μεταξύ καπακιού και σκεύους - **σχ. 20**.

Αν ενεργοποιηθεί ένα από αυτά τα δύο συμπληρωματικά συστήματα προστασίας από την πίεση:

• Σβήστε τη φωτιά.

• Αφήστε τη χύτρα ταχύτητας να κρυώσει εντελώς.

• Ανοίξτε την.

• Ελέγξτε και καθαρίστε τη βαλβίδα ασφαλείας (A), την έξοδο απελευθέρωσης ατμού (B), τη βαλβίδα ασφαλείας (E) και το λάστιχο (I) - **σχ. 15 - 16 - 17**.

• Αν, αφού ελέγξετε και καθαρίσετε τη χύτρα σας, εξακολουθεί να παρουσιάζει διαρροή ή να μη λειτουργεί, φέρτε την σε ένα εξουσιοδοτημένο κέντρο σέρβις της TEFAL για έλεγχο.

Υποδείξεις χρήσης

- 1 - Ο ατμός είναι πολύ καυτός όταν βγαίνει από τη λαβίδα λειτουργίας.
- 2 - Όταν η ένδειξη πίεσης ανεβεί, δεν μπορείτε να ανοίξετε τη χύτρα ταχύτητας.
- 3 - Όπως και με όλες τις συσκευές κουζίνας, επιβλέπετε στενά το μαγείρημά σας αν βρίσκονται παιδιά κοντά στη χύτρα ταχύτητας.
- 4 - Προσέξτε τη ριπή ατμού.
- 5 - Για να μετακινήσετε τη χύτρα ταχύτητας, χρησιμοποιείτε πάντοτε και τις δύο λαβές μεταφοράς στις δύο πλευρές.
- 6 - Μην αφήνετε ποτέ φαγητό μέσα στη χύτρα ταχύτητας.
- 7 - Μην χρησιμοποιείτε ποτέ χλωρίνη ή προϊόντα με χλώριο, καθώς είναι δυνατό να επηρεάσουν το φινίρισμα του ανοξείδωτου χάλυβα.
- 8 - Μην αφήνετε ποτέ το καπάκι να μουλιάζει στο νερό.
- 9 - Αντικαταστήστε το λάστιχο μία φορά το χρόνο ή αν παρουσιάσει μία ρωγμή.
- 10 - Καθαρίζετε τη χύτρα ταχύτητας μόνο όταν είναι εντελώς κρύα και άδεια.
- 11 - Μετά από 10 χρόνια χρήσης φέρτε τη χύτρα σας σε ένα εξουσιοδοτημένο κέντρο σέρβις της TEFAL για έλεγχο.
- 12 - Μη μεταφέρετε ποτέ τη χύτρα ταχύτητας από τη λαβή.

Εγγύηση

- Η νέα χύτρα ταχύτητας TEFAL που αγοράσατε συνοδεύεται από **δεκαετή εγγύηση** του **σκεύους** της χύτρας ταχύτητας, υπό την προϋπόθεση ότι η χρήση της γίνεται σύμφωνα με τις παρούσες οδηγίες. Αυτή η εγγύηση καλύπτει:
 - Τυχόν ελαττώματα όσον αφορά τη δομή του μετάλλου του σκεύους της χύτρας ταχύτητας,
 - Οποιαδήποτε πρόωρη υποβάθμιση της μεταλλικής βάσης.
- Όλα τα άλλα μέρη της χύτρας σας είναι στην εγγύηση ενάντια στις ατέλειες σε υλικά και την κατασκευή για την περίοδο της εγγύησης ορίζεται από την ισχύουσα νομοθεσία που ισχύει στη χώρα όπου αγοράσατε το προϊόν από την ημερομηνία αγοράς.
- Η εγγύηση ισχύει μόνο αν προσκομίσετε αποδεικτικό αγοράς, όπου να φαίνεται η ημερομηνία αγοράς.

Η παρούσα εγγύηση δεν καλύπτει:

- Οποιαδήποτε ζημία λόγω κακής χρήσης ή ακατάλληλου χειρισμού του προϊόντος, ιδίως:
 - Πτώση, τοποθέτηση σε φούρνο* κ.λπ.
- Μόνο τα εξουσιοδοτημένα κέντρα της TEFAL μπορούν να πραγματοποιήσουν σέρβις που καλύπτεται από την εγγύηση.
- Επικοινωνήστε με τον παρακάτω αριθμό εξυπηρέτησης για τη διεύθυνση του πλησιέστερου εξουσιοδοτημένου κέντρου σέρβις της TEFAL.

*Μόνο σκέυη με ανοξειδωτες λαβές και το απλό ανοξειδωτο καπάκι μπορούν να χρησιμοποιηθούν στο φούρνο.

Ρυθμιστικές σημάνσεις

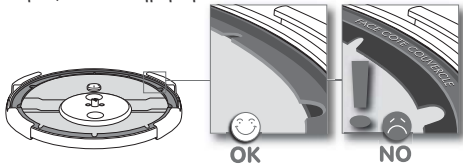


Σήμανση	Θέση
Αναγνωριστικό ή εμπορικό σήμα του κατασκευαστή	Στο επάνω μέρος
Έτος και παρτίδα κατασκευής Αριθμός μοντέλου Μέγιστη πίεση ασφαλούς λειτουργίας (PS) Υψηλότερη πίεση ανοίγματος (PF)	Στο επάνω μέρος μίας σιαγόνας, ορατό όταν το καπάκι βρίσκεται στη θέση «Ανοιχτό»
Χωρητικότητα	Στο εξωτερικό του σκεύους της χύτρας ταχύτητας

• Ας συμβάλουμε στην προστασία του περιβάλλοντος!



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

Η TEFAL απαντά στις ερωτήσεις σας

Προβλήματα	Συστάσεις
<p>Αν δεν μπορείτε να κλείσετε το καπάκι:</p>	<ul style="list-style-type: none"> • Ελέγξτε αν η λαβή για άνοιγμα/κλείσιμο βρίσκεται στην κάθετη θέση και οι σιαγόνες είναι ανοιχτές. • Ελέγξτε την κατεύθυνση τοποθέτησης του λάστιχου, ανατρέξτε στην ενότητα με την κεφαλίδα «Καθαρισμός και Συντήρηση». 
<p>Αν η χύτρα ταχύτητας θερμανθεί υπό πίεση χωρίς να περιέχει υγρό:</p>	<p>Πάρτε τη χύτρα σας σε ένα εξουσιοδοτημένο κέντρο σέρβις της TEFAL για έλεγχο.</p>
<p>Αν η ένδειξη πίεσης δεν ανέβηκε και δεν διαφεύγει τίποτα από τη βαλβίδα κατά το μαγείρεμα:</p>	<p>Αυτό είναι φυσιολογικό για τα πρώτα λεπτά. Αν το πρόβλημα επιμένει, ελέγξτε ότι:</p> <ul style="list-style-type: none"> - Η φωτιά είναι αρκετά δυνατή, αν όχι, δυναμώστε την. - Υπάρχει αρκετό υγρό μέσα στο σκεύος. - Έχετε τοποθετήσει τη βαλβίδα λειτουργίας  ή . - Η χύτρα ταχύτητας είναι καλά κλεισμένη. - Το λάστιχο ή το πλαϊνό του σκεύους δεν φέρουν ζημία. - Το λάστιχο έχει τοποθετηθεί σωστά μέσα στο καπάκι, ανατρέξτε στην ενότητα με την κεφαλίδα «Καθαρισμός και Συντήρηση».
<p>Αν η ένδειξη πίεσης ανέβηκε αλλά εξακολουθεί να μην διαφεύγει τίποτα από τη βαλβίδα κατά το μαγείρεμα:</p>	<p>Αυτό είναι φυσιολογικό για τα πρώτα λεπτά. Αν το πρόβλημα επιμένει, βάλτε τη χύτρα ταχύτητας κάτω από κρύο τρεχούμενο νερό, μέχρι να πέσει η ένδειξη πίεσης. Καθαρίστε τη βαλβίδα λειτουργίας - σχ. 15 και την έξοδο απελευθέρωσης ατμού - σχ. 16 και ελέγξτε αν η βαλβίδα ασφαλείας μετακινείται ανεμπόδιστα, πιέζοντάς την με δύναμη επάνω στη σφαίρα με μία μπατονέτα - σχ. 17.</p>

Προβλήματα	Συστάσεις
Αν διαφεύγει ατμός γύρω από το καπάκι, ελέγξτε:	Αν το καπάκι είναι σωστά κλεισμένο. Αν το λάστιχο του καπακιού έχει τοποθετηθεί σωστά. Αν το λάστιχο βρίσκεται σε καλή κατάσταση και, αν είναι απαραίτητο, αντικαταστήστε το. Αν το καπάκι, το λάστιχο και η θέση του μέσα στο καπάκι είναι καθαρά. Αν το άκρο του σκεύους της χύτρας ταχύτητας βρίσκεται σε καλή κατάσταση.
Αν διαφεύγει ατμός γύρω από το καπάκι κάνοντας διαπεραστικό θόρυβο:	Ελέγξτε μήπως έχει πιαστεί το λάστιχο ανάμεσα στο σκεύος και το καπάκι.
Αν δεν μπορείτε να ανοίξετε το καπάκι:	Ελέγξτε αν η ένδειξη πίεσης βρίσκεται σε χαμηλή θέση. Αν όχι, αποσυμπίεστε και κρυώστε τη χύτρα ταχύτητας βάζοντάς την, αν είναι απαραίτητο, κάτω από κρύο τρεχούμενο νερό. Μην παρέμβετε ποτέ επί της ένδειξης πίεσης.
Αν το φαγητό δεν έχει μαγειρευτεί ή αν έχει καεί, ελέγξτε:	Αν είναι σωστός ο χρόνος μαγειρέματος. Αν το επίπεδο θερμοότητας ήταν πολύ υψηλό ή πολύ χαμηλό. Αν η βαλβίδα λειτουργίας βρισκόταν στη θέση της. Αν η ποσότητα υγρού ήταν αρκετή για το χρόνο μαγειρέματος.
Αν το φαγητό κήκε μέσα στη χύτρα ταχύτητας:	Γεμίστε το σκεύος με νερό και αφήστε τη χύτρα να μουλιάσει για λίγο πριν να την πλύνετε. Μην χρησιμοποιείτε ποτέ χλωρίνη ή προϊόντα με χλώριο.
Αν ενεργοποιηθεί ένα από τα συστήματα ασφαλείας:	Σβήστε τη φωτιά. Αφήστε τη χύτρα να κρυώσει χωρίς να τη μετακινήσετε. Περιμένετε να πέσει η ένδειξη πίεσης και ανοίξτε τη χύτρα ταχύτητας. Ελέγξτε και καθαρίστε τη βαλβίδα λειτουργίας, την έξοδο απελευθέρωσης ατμού, τη βαλβίδα ασφαλείας και το λάστιχο. Αν το πρόβλημα επιμένει, πάρτε τη χύτρα σας σε ένα εξουσιοδοτημένο κέντρο σέρβις της TEFAL για έλεγχο.
Αν δε μπορείτε να στερεώσετε τις αναδιπλούμενες λαβές*:	Ελέγξτε ότι: <ul style="list-style-type: none"> • Το πλήκτρο απελευθέρωσης λαβής* μπορεί να κινηθεί. • Αν το πρόβλημα επιμένει, πάρτε τη χύτρα σας σε ένα εξουσιοδοτημένο κέντρο σέρβις της TEFAL για έλεγχο.
Αν δε μπορείτε να διπλώσετε τις αναδιπλούμενες λαβές*:	<ul style="list-style-type: none"> • Μην τις πιέζετε για να διπλώσουν. • Βεβαιωθείτε ότι πιέσατε με δύναμη το πλήκτρο απελευθέρωσης λαβής*.

* ανάλογα με το μοντέλο

Önemli güvenlik bilgileri

Güvenliğiniz açısından, bu cihaz ilgili standart ve düzenlemelere uygun olarak tasarlanmıştır:

- Basınçlı cihazlara ilişkin direktif
- Gıda maddeleri ile temas eden malzemeler
- Çevre
- Bu cihaz yalnızca ev içinde kullanım için tasarlanmıştır. Cihazın ticari bir amaçla kullanılması veya bu kullanım talimatlarına uyulmaması durumunda, üretici sorumluluk kabul etmez ve cihaz garanti dışı kalır.
- Lütfen bu "Kullanım Kılavuzu"nda verilen talimatları dikkatlice okuyun ve kitapçığı ilerde başvurmak üzere muhafaza edin.
- Diğer pişirme cihazlarında olduğu gibi, basınçlı pişirme cihazınızı çocukların bulunduğu ortamlarda kullanırken özel bir dikkat gösterin.
- Pişirme cihazınızı asla sıcak fırın üzerine yerleştirmeyin. Yalnızca paslanmaz çelik sap ve paslanmaz çelik gövdeye sahip olan cihazlar fırın içine konulabilirler.
- Pişirme cihazınızı basınç altında taşırken çok dikkatli olun. Sıcak yüzeylere asla dokunmayın (bilhassa da sıcak kısımlar). Tutma saplarını ve düğmeleri kullanın. Gerekişir eldiven kullanın. Tencerenin tutma saplarının doğru bir şekilde takıldığını düzenli olarak kontrol edin. Gerekişir sıkıştırın.
- Bu cihazı tasarım amacı dışında bir amaçla kullanmayın.
- Bu cihaz yiyeceklerin basınç altında pişirilmelerini sağlar. Uygun veya doğru olmayan bir şekilde kullanılması kazalara sebep olabilir. Kullanmaya başlamadan önce, tencerenin kapağının doğru bir şekilde kapanmış olduğunu daima kontrol edin. "Kapağın kapatılması" bölümüne bkz.
- Tencerenin kapağını açmadan önce, valfin basınç boşaltma konumunda olduğunu daima kontrol edin.
- Tencerenin kapağını asla zorlayarak açmayın. Tencere içindeki basıncın düştüğünü daima kontrol edin. "Güvenlik" bölümüne bkz.
- Tencereyi asla içinde sıvı olmadan kullanmayın; ciddi şekilde hasar görmesine neden olursunuz. Pişirme sırasında içinde yeterli sıvı bulunduğundan daima emin olun.
- Kullanım talimatlarıyla uyumlu olarak, tencerenize uygun sıcaklık kaynaklarını kullanın.
- Düşüklü tencereniz içinde asla sütlü tarifler hazırlamayın.
- Tencerenin içinde deniz suyu kullanmayın; pişirme sonunda sofra tuzu ekleyin.
- Tencereyi asla 2/3'ünden fazla oranda doldurmayın (maksimum çizgisi).
- Piring, kurutulmuş sebze veya meyve gibi piştiğinde gevşeyen besinler için, tencereyi asla yansını geçecek şekilde doldurmayın. Örneğin bal kabağı, kabak gibi bazı sebzelerden çorba hazırladığınızda, tencerenin birkaç dakika kadar soğumasını bekleyin ve ardından soğuk su altına tutun.
- Örneğin dil gibi, piştiğinde hacmi artabilecek şekilde üzerinde bir katmanı bulunan etleri pişirdikten sonra, şişkin görünmesi durumunda, sıcak sıvı sıçrayabileceğinden asla bıçak saplamayın. Pişirmeden önce yüzey derisini delmenizi tavsiye ederiz.
- Kalın dokulu besinleri pişirirken (ışkın, kuru bezelye), bu besinlerin sıçramamalarından emin olmak için, tencerenin kapağı açılmadan önce sallanması gerekir.
- Kullanmadan önce, valflerin sıkışmamış olduklarını daima kontrol edin. "Pişirme öncesi" bölümüne bkz.
- Basınçlı pişiricisi, basınç altında yağlı kızartma yapmak için kullanmayın.
- Güvenlik sisteminde, temizlemek ve bakım amaçlı olarak talimatlarda belirlenenlerin dışında bir müdahalede asla bulunmayın.
- Yalnızca model ile uyumlu orijinal TEFAL parçalarını kullanın. Bu bilhassa bir TEFAL tava ve kapak kullanılması anlamına gelmektedir.
- Alkol buharı alev alabilir özelliğindedir. Kapağı kapatmadan önce alkolü iki dakika kadar kaynatın. Alkol içeren tarifler hazırlarken cihazınızın başından ayrılmayın.
- Pişirme öncesinde veya sonrasında, tencerenizi tuzlu veya asitli gıdaları muhafaza etmek için kullanmayın.
- Tencereyi bir sıcaklık kaynağı üzerine asla tutma sapları katlanmış* halde yerleştirmeyin.
- Düşüklü tencerenizde kırık veya çatlaklar olduğunu saptarsanız kesinlikle kapalıyken açmaya çalışmayın, yerini değiştirmeden tümüyle soğumasını bekleyin, kullanmaya devam etmeyin ve tamir için bir TEFAL Yetkili Servis Merkezi'ne götürün.

Bu talimatları saklayın

Açıklayıcı şema

- A. Çalıştırma subabı
B. Buhar tahliye çıkışı
C. Valf pozisyon ayar göstergesi
D. Basınç göstergesi
E. Emniyet valfi
F. Açma/kapama tutma sapı
G. Düdüklü tencere kapağı
H*. Tencere kapağı*
I. Sızdırmazlık contası
J*. Buhar sepeti*
K. Ayaklı destek
L*. Tencere tutacağı*
M*. Tutma sapı kaldırma düğmesi*
N*. Katlanabilir tencere tutma sapı*
O. Kapak
P. Maksimum doldurma çizgisi

TR

Özellikler

Düdüklü tencere tabanının çapı - referanslar

Kapa- site	Ø Pişirici	Ø Taban	CLIPSO® + sabit tutacaklar	CLIPSO® + katlanan tutacaklar	CLIPSO® + gourmet	Metal gövde ve kapak
4,5 L	22 cm	18 cm	P43606	-	-	Paslanmaz çelik
6 L	CLIPSO®+ 22 cm	CLIPSO®+ 18 cm	-	P43707	-	
	CLIPSO®+ Gourmet 25 cm	CLIPSO®+ Gourmet 20 cm	-	-	P43813	
8 L	25 cm	20 cm	-	P43714	-	
10 L	25 cm	20 cm	-	P43715	-	

Standart bilgiler:

Üst çalışma basınç sınırı: 80 kPa

Maksimum güvenlik basınç sınırı: 120 kPa

Uygun sıcaklık kaynakları

GAZ



ELEKTRİKLİ
OCAK



SERAMİK CAM
HALOJEN
RADYAN



ELEKTRİK
ENDÜKSİYONU



SİRAL
ENDÜKSİYON



ELDİVEN
KULLANIMI



- Tencerenizi her türlü ısıtma donanımı ile kullanabilirsiniz. İndüksiyonlu ocaklar da dahildir.

**Tencerenizi asla
içi boşken
ısıtmayın, aksi
halde zarar
verebilirsiniz.**

- Elektrikli bir ocak veya indüksiyon ocağı kullanıyorsanız, ocağın ısıtma yüzeyinin tencerenin boyutlarını geçmemesine dikkat edin.
 - Bir seramik veya halojen ocak üzerinde, tencerenin tabanının temiz ve kuru olduğuna daima dikkat edin.
 - Gaz ocağı üzerinde, alevlerin tencere tabanının çapını aşmaması gerekmektedir.
- Tüm ocaklar üzerinde, tencerenin doğru bir şekilde ortalanmasına dikkat edin.

TEFAL AKSESUARLARI

- Aşağıdaki düdüklü tencere aksesuarları satış mağazalarından edinilebilir:

Aksesuarlar			
	CLIPSO® +		CLIPSO® + gourmet
	4,5/6L	8/10L	6L
Sızdırmazlık contası	X1010004	X1010003	X1010003
Buhar sepeti*	792185	X1030002	X1030002
Ayaklı destek	X1030007		-

- Parça değişimleri veya onarımları için, lütfen bulunduğunuz bölgenin yetkili TEFAL servisine başvurun.
- Yalnızca ürün modeliniz ile uyumlu orijinal TEFAL parçalarını kullanın.

Kullanım

Açılış

- Açma/Kapama kolunu yatay pozisyondan dikey pozisyona getirin (yan kilitler açık). - **Şek. 1**.
- Kapağı kaldırın.

Kapağı açamıyorsanız:

- Açma/Kapama kolunu yatay pozisyonuna geri getirin, basınç göstergesinin (D) düşük konumda olduğunu kontrol edin.

Yan kilitlerin kapağın kenarıyla temas etmesi gerekir.

- Açma/Kapama kolunun dikey pozisyonda ve yan kilitlerin açık olduklarını kontrol edin.
- Kapağı tencerenin üzerine yerleştirin, yerine doğru bir şekilde oturmasına dikkat edin.
- Açma/Kapama kolunu dikey pozisyondan yatay pozisyona getirin - **Şek. 2**.
- Kilitleme mekanizmasını harekete geçirmek için, son aşamada biraz güç uygulayın.
- Kapalı pozisyona geldiğinde, kapağın tencere üzerinde serbest bir şekilde dönmesi normaldir.

Kapağı kapatamıyorsanız:

- Sızdırmazlık contasının yerine düzgün bir şekilde takılmış olduğunu kontrol edin.

TR

Minimum ve maksimum doldurma

- Minimum 250 ml (2 bardak) - **Şek. 3**.
- Maksimum 2/3 dolu - **Şek. 4**.

Bazı besinler için:

- Pirinç, kurutulmuş sebze veya meyve gibi piştiğinde genişleyen besinler için, tencereyi asla yarısını geçecek şekilde doldurmayın. Çorbalar için, çabuk basınç çıkarma fonksiyonunu kullanmanızı tavsiye ediyoruz.

Buhar sepetinin kullanılması*


Buhar sepeti* içindeki besinlerin tencerenin kapağı ile temas etmemesi gerekir.

- Tencere içine 750 ml su doldurun.
- Sac ayağı (K) buhar sepetinin * (J) altına yerleştirin - **Şek. 5 - 6**.
- Buhar sepetini tencerenin tabanına yerleştirin - **Şek. 7**.


Kumanda valfinin kullanımı

- Buhar tahliyesi çıkışı (B) üzerine kumanda valfini (A) koyun. Valfin • sembolünün valf konum işareti ile (C) eşleşmesini sağlayın - **Şek. 8**.
- Güçlüce aşağı doğru bastırın - **Şek.8** ve pişirme pozisyonuna çevirin - **Şek. 9**.

Hassas besin ve sebzeler pişirmek için:

-  sembolünü valfin pozisyon işaretinin (C) önüne getirin.

Et, balık ve donmuş gıda pişirmek için:

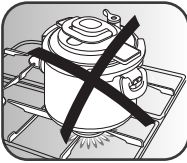
-  sembolünü valfin pozisyon işaretinin (C) önüne getirin

Kumanda valfini çıkarmak için:

- Kumanda valfini bastırın ve sembolün, (A) valf pozisyonu • sembolü ile (C) eşleşmesini sağlayın - **Şek. 10**.
- Kumanda valfini çıkarın - **Şek. 11**.

Tutma Saplarının katlanması*

Tencereyi bir sıcaklık kaynağı üzerine asla tutma saplarını katlanmış halde yerleştirmeyin.



Kullanmadan önce, tutma saplarının her birinin üzerindeki etiketleri kaldırdığınızdan emin olun.

Tutma sapları kaldırma düğmelerini bastırmadan katlamayı denemeyin.



✦ Tutma saplarını katlamak için:



✦ Tutma saplarını çalışma pozisyonuna getirin:



İlk kullanım

- Ayaklı desteği (K) buhar sepetinin * (J) altına yerleştirin - **Şek. 5 - 6.**
- Buhar sepetini* (J) tencere içine yerleştirin - **Şek. 7.**
- Tencereyi 2/3 işaretine dek (P) soğuk suyla doldurun.
- Tencerenin kapağını kapatın.
- (A) çalıştırma subabını yerleştirin ve  konumuna getirin.
- Tencereyi sıcaklık kaynağı üzerine koyun ve maksimum sıcaklığı seçin.
- Subaptan buhar çıkmaya başladığında, ateşi kısın ve 20 dakika tutun.
- 20 dakika sonra ateşi kapatın.
- Çalıştırma subabını pozisyonuna  getirin.
- Basınç göstergesi (D) düştüğünde, tencere artık basınç altında değil demektir.
- Tencerenin kapağını açın - **Şek. 1.**
- Tencereyi temizleyin.

Pişirme işleminden önce



- Her pişirme işleminden önce, kumanda valfini kaldırın (A) - **Şek. 10 - 11** ve gün ışığında bakarak, buhar tahliye çıkışının (B) tıkanmadığını kontrol edin - **Şek. 12.**
- Emniyet valfinin hareket edebildiğini kontrol edin: "Temizleme ve Bakım" bölümüne bkz.
- Tencerenin kapağını açın - **Şek. 2.**
- Kumanda valfini (A) yerine takın - **Şek. 8.**
- Güçlüce bastırın ve pişirme pozisyonuna çevirin - **Şek. 9.**
- Kullanmaya başlamadan önce, tencerenin kapağının doğru bir şekilde kapanmış olduğunu daima kontrol edin.
- Tencereyi sıcaklık kaynağı üzerine koyun ve maksimum sıcaklığı seçin.

Pişirme sırasında



- Kumanda valfindan tazyikli buhar ve düdük sesi çıkmaya başlar başlamaz ocağı kısın.
- Tarifte verilen pişirme süresini tutun.
- Pişirme sırasında kumanda valfinin düzenli bir ses çıkardığını kontrol edin. Yeterince buhar yoksa ateşi kapatın, aksi halde kısın.

Pişirme sonunda

Basınç göstergesi (D) düşmüyor ise, tencereyi soğuk su altına tutun - Şek.13.
Basınç göstergesi üzerinde herhangi bir eylemde bulunmayın.

Buhar tahliyesi sırasında normal olmayan buhar püskürmeleri söz konusu ise,  veya  sembollerini valfin pozisyon göstergesi karşısına getirin, ardından çabuk buhar tahliyesi opsiyonunu seçin.

Buharı tahliye etmek için:

- Ateşin kapatılmasını takiben iki seçeneğiniz bulunmaktadır:
- **Yavaş basınç alma:** Kumanda valfini (A)  pozisyonuna getirin. Basınç göstergesi (D) düştüğünde, tencere artık basınç altında değil demektir.
- **Çabuk basınç alma:** Tencereyi soğuk su altına tutun - **Şek.13.** Basınç göstergesi (D) düştüğünde, tencere artık basınç altında değil demektir. Kumanda valfini (A) pozisyonunu  karşısına getirin.
- **Haznesi metal tutacaklarla donatılmış modeller için*, eldiven kullanın.**
- Tencerenin kapağını açabilirsiniz - **Şek. 1.**
- Kuru sebze veya ezilmiş besinlerin pişirilmesi sırasında, buhar tahliyesi gerçekleştirmeyin. Açmadan önce, basınç göstergesinin aşağı inmesini bekleyin. Tavsiye edilen pişirme süresini biraz kısa tutun.

Temizleme ve bakım

Tencerenin temizlenmesi

En iyi şekilde kullanılması için, her pişirme işlemi sonrasında tencerenin temizlenmesi ve bakımına yönelik talimatların uygulanması gerekir.

- Her kullanımdan sonra, tencerenizi ılık su ve bulaşık deterjanı ile yıkayın. Ayrıca buhar sepetini de yıkayın*.
- Çamaşır suyu veya klorlu maddeler kullanmayın.
- Tencerenizi içi boşken ısıtmayın.

Tencerenizin içini temizlemek için:

- Bulaşık ovma süngeri ve bulaşık deterjanı ile temizleyin.
- Tencerenin paslanmaz çeliği üzerinde gıda lekelerinin oluşması durumunda, çıkarmak için sirke kullanabilirsiniz.

Tencerenizin dışını temizlemek için:

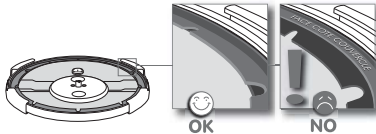
- Bulaşık süngeri ve bulaşık deterjanı ile temizleyin.

Tencerenizin kapağını temizlemek için:

- Bulaşık süngeri ve bulaşık deterjanı ile temizleyin.

Sızdırmazlık contasını veya paslanmaz çeliği temizlemek için:

- Tencereyi kullandıktan sonra, sızdırmazlık contasını (I) ve halkasını daima yıkayın.
- Sızdırmazlık contasını yeniden yerine takmak için, çizime bakın - **Şek.14** ve "face côté couvercle" ibaresinin kapağa karşılık geldiğinden emin olun.



Uzun süre kullanımı takiben oluşan çizikler metalin kalitesi üzerinde olumsuz bir etki arz etmez.

Tencere içini ve buhar sepetini bulaşık makinesinde yıkayabilirsiniz.

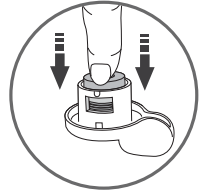
Kumanda valfını (A) ve sızdırmazlık contasını (I) çıkardıktan sonra, kapağı bulaşık makinesinde yıkayabilirsiniz.

Kapağın içindeki vidayı ve somununu asla gevşetmeyin.

Sızdırmazlık contasını asla bulaşık makinesinde yıkamayın.

Kumanda valfını (A) temizlemek için:

- Kumanda valfını çıkarın (A) - **Şek. 10 - 11.**
- Kumanda valfını (A) musluk suyuna tutun - **Şek. 15.**
- Hareket ettiğini kontrol edin: Sağdaki şekle bkz.

**Kapak üzerinde bulunan buhar tahliye çıkışı (B) temizlemek için:**

- Valfi (A) çıkarın - **Şek. 10 - 11.**
- Gün ışığında bakarak, buhar tahliye çıkışının (B) tıkanmadığını kontrol edin - **Şek. 12.** Gerekirse, bir kürdanla temizleyin ve durulayın - **Şek. 16.**

Emniyet valfını (E) temizlemek için:

- Kapağın iç kısmında bulunan emniyet valfını musluk suyu altına tutun.
- Bilye üzerine bir pamuklu çubuk yardımıyla bastırarak serbest bir şekilde hareket ettiğini kontrol edin - **Şek.17.**

Tencerenizin sızdırmazlık contasını temizlemek için:

- Sızdırmazlık contasını her yıl veya yırtıldığında yenisiyle değiştirin.
- Yalnızca ürün modeliniz ile uyumlu orijinal TEFAL marka yalıtım contası kullanın.
- Sızdırmazlık contasını yeniden yerine takmak için, çizime bakın - **Şek.14** ve "face côté couvercle" ibaresinin kapağa karşılık geldiğinden emin olun.

Tencerenizin sızdırmazlık contasını takmak için:

- Kapağı tencerem üzerine ters olarak yerleştirin - **Şek. 18.**

Tencerenin katlanabilir tutacakları varsa*:

- Tutacak bırakma düğmesine basın (M). "Katlanan tutacaklar" bölümüne bkz.

Emniyet

Düdüklü tencereniz birçok emniyet mekanizması ile donatılmıştır.

• Emniyetli kapatma:

- Çenelerin kapağın kenarıyla temas etmesi gerekir. Buhar göstergesi (D) üzerinden buhar çıkar, buhar birikme yapmaz.

• Emniyetli açma:

- Tencere buhar altındaysa, Açma/Kapama kolu (F) kullanılamaz.
- Tencerenin kapağını asla zorlayarak açmayın.
- Bilhassa da buhar göstergesi (D) üzerinde herhangi bir müdahalede bulunmayın.
- Tencere içindeki basıncın düştüğünü daima kontrol edin.
- Açma/Kapama kolu (F) dikey pozisyona getirilirse, tencere basınç altındayken, açılmaz.
- Açma/Kapama kolunu yatay pozisyonuna geri getirin, basınç göstergesinin (D) düşük konumda olduğunu kontrol edin.

• İlk aşırı basınç emniyet fonksiyonu:

- İlk fonksiyon: Emniyet valfi (E) basıncı tahliye eder - **Şek.19**
- İkinci fonksiyon: Sızdırmazlık contası kapak ve gövde arasında buharın tahliyesine izin verir - **Şek 20.**

Aşırı basınç emniyet sistemlerinden birinin devreye girmesi durumunda:

- Ocağı kapatın.
- Tencerenin tamamen soğumasını bekleyin.
- Kapağı açın.
- Kumanda valfini (A), buhar tahliye çıkışı (B), emniyet valfini (E) ve sızdırmazlık contasını kontrol edin ve temizleyin (I) - **Şek. 15 - 16 - 17.**
- Kontrol etmenize ve temizlemenize rağmen, ürününüz çalışmıyor veya düzgün çalışmıyorsa, düdüklü tencerenizin yetkili TEFAL satış sonrası servisi tarafından kontrol edilmesini sağlayın.

Kullanım tavsiyeleri

- 1 - Kumanda valfindan çıkan buhar aşırı sıcaktır.
- 2 - Basınç göstergesi kalkık durumdayken kapağı açamazsınız.
- 3 - Birçok pişirme cihazında olduğu gibi, çocukların bulunduğu ortamlarda ayrıcalıklı bir dikkat gösterilmesi gerekmektedir.
- 4 - Buhar püskürmesine karşı dikkatli olun.
- 5 - Tencereyi taşıırken daima yanlardaki tutacaklarından tutarak taşıyın.
- 6 - Besinleri asla tencerenin içinde bırakmayın.
- 7 - Asla çamaşır suyu veya klor kullanmayın, paslanmaz çeliğin zarar görmesine neden olursunuz.
- 8 - Sızdırmazlık contasını asla suda bekletmeyin.
- 9 - Sızdırmazlık contasını her yıl veya yırtıldığında yenisiyle değiştirin.
- 10 - Düdüklü tencerenizi ancak tamamen soğuduğunda ve için boşaltıldığında temizleyin.
- 11 - Her on yıllık kullanımdan sonra tencerenizin TEFAL satış sonrası servisi tarafından kontrol edilmesini sağlayın.
- 12 - Düdüklü tencerenizi asla kolundan tutarak taşımayın.

Garanti

- Yeni TEFAL düdüklü tencereniz, talimatlara uygun olarak kullanılması kaydıyla **on yıl garantilidir**. Bu garanti şunları kapsar:
 - Tencerenin metal yapısındaki herhangi bir kusur,
 - Metal tabanın vakitsiz bir şekilde bozulmaya uğraması,
- Düdüklü tencerenizin diğer tüm parçaları tüm fabrikasyon ve madde hatalarına karşı garanti altındadır. Garanti süresi, tencerenin satın alındığı ülkelerde geçerli olan yasalar tarafından belirlenir ve satın alım tarihinden itibaren geçerlidir.
- Bu garanti satın alım tarihini gösteren bir satın alım belgesi veya faturanın ibrazı ile geçerlidir.

Bu garanti şunları kapsamaz:

- Hatalı kullanım veya müdahaleden dolayı meydana gelebilecek hasarlar:
 - Düşme, fırın içinde kullanma*....
- Yalnızca TEFAL yetkili servisleri garanti kapsamı dâhilinde onarım gerçekleştirme iznine sahiptir.
- En yakın TEFAL yetkili servisine başvurmak için lütfen Destek Hattını arayın.

* Yalnızca paslanmaz çelik tutacakları ve kapakları olan tencereler bulaşık makinesinde yıkanabilirler.

Yasal İşaretler

İşaretler	Yeri
İmalatçı kimliği veya ticari markası	Üstte
İmalat yılı ve parti no Model numarası Maksimum çalışma basıncı (PS) Yüksek çalışma basıncı (PF)	Çenenin üzerinde, kapak "Open" (Açık) pozisyondayken görünür
Kapasite	Tencerenin dış tarafında

• Çevreyi koruyun!



- ① Cihazınız çok sayıda yeniden üretilebilen veya geri dönüştürülebilir parça içerir.
- ➔ Doğru şekilde değerlendirilmesi için uygun bir toplama noktasına bırakın.

Taşıma ve nakliye sırasında dikkat edilecek hususlar;

- Taşıma ve nakliye sırasında ürünü mutlaka kutusu ile birlikte taşıyınız. Ürünün kutusu, ürünü fiziksel hasarlara karşı koruyacaktır.
- Cihazın veya kutusunun üzerine ağır cisimler koymayınız. Cihaz zarar görebilir.
- Cihazın düşürülmesi durumunda cihaz çalışmayabilir veya kalıcı hasar oluşabilir.
- Fazlasıyla soğuk veya sıcak, üründe deformasyona neden olabilir. Elektronik devrelerin ömrünü kısaltabilir veya çalışmamasına neden olabilir.

Kullanım Ömrü;

- Isıtıcılar, Fanlar, Nemlendiriciler, Hava Temizleme, Süpürgeler, Fırınlar, Mikrodalga Fırınlar, Düdüklü ve ütüler" için kullanım ömrü 10 yıldır.
- Diğer tüm ürünlerin kullanım ömrü 7 yıldır.

GARANTİ BELGESİ

GARANTİ İLE İLGİLİ DİKKAT EDİLMESİ GEREKEN HUSUSLAR

Groupe Seb İstanbul tarafından verilen bu garanti, ürünün kullanma kılavuzunda yer alan hususlara aykırı kullanılmasından doğacak arızaların giderilmesini kapsamadığı gibi, aşağıdaki durumlar garanti dışı işlem görür ve arızaların giderilmesi ücret karşılığında yapılır.

- 1) Bu ürün ev kullanımı için tasarlanmış olması sebebiyle Profesyonel kullanım için uygun değildir, profesyonel amaç ile kullanımı nedeniyle oluşabilecek tüm arızalar,
- 2) Kullanma hatalarından meydana gelen hasar ve arızalar,
- 3) Ürünün kullanım kılavuzunda belirtilen bakımlarının yeterli ve zamanında yapılmamış olması,
- 4) Hatalı elektrik tesisatı kullanılması nedeniyle meydana gelebilecek arıza ve hasarlar,
- 5) Tüketici ürünü teslim aldıktan sonra, dış etkenler nedeniyle (vurma, çarpma vs.) meydana gelebilecek hasarlar,
- 6) Garanti dahilinde onarım için yetkili servise başvurmadan önce Groupe Seb yetkili personeli veya Yetkili Servis personeli dışında herhangi birinin, cihazı onarma veya tadilatına kalkışması veya cihazın deforme edilmesi durumunda,
- 7) Ürünün profesyonel amaçlı kullanımı durumunda, ürün garanti dışı işlem görür ve arızaların giderilmesi ücret karşılığında yapılır.

Ayrıca, üründen kullanılan aksesuarlar ve sarf malzemeler garanti kapsamında bedelsiz olarak işlem görmez.

GARANTİ ŞARTLARI

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

1. Garanti Süresi, ürünün teslim tarihinden itibaren başlar ve 2 yıldır.
2. Ürünün bütün parçaları dahil olmak üzere tamamı firmamızın garantisi kapsamındadır.
3. Ürünün garanti süresi içinde arızalanması durumunda, tamirde geçen süre garanti süresine eklenir.
4. Ürünün tamir süresi en fazla 30 iş günüdür. Bu süre, ürünün servis istasyonuna, servis istasyonunun olmaması durumunda, ürünün satıcısı, bayii, acentası, temsilciliği, ithalatçısı veya imalatçısından birine bildirim tarihinden itibaren başlar.
5. Sanayi ürününün arızasının 15 iş günü içerisinde giderilmemesi halinde, imalatçı veya ithalatçı; ürünün tamiri tamamlanıncaya kadar, benzer özelliklere sahip başka bir sanayi ürününün tüketicinin kullanımına tahsis etmek zorundadır.
6. Ürünün garanti süresi içerisinde, gerek malzeme ve işçilik, gerekse montaj hatalarından dolayı arızalanması halinde, işçilik masrafı, değiştirilen parça bedeli ya da başka herhangi bir ad altında hiçbir ücret talep etmeksizin, tamiri yapılacaktır.
7. Ürünün:

-Teslim tarihinden itibaren garanti süresi içinde kalmak kaydıyla bir yıl içerisinde, aynı arızayı ikiden fazla tekrarlaması veya farklı arızaların dörtten fazla veya belirlenen garanti süresi içerisinde farklı arızaların toplamının altıdan fazla olması unsurlarının yanı sıra, bu arızaların üründen yararlanmamayı sürekli kılması,

-Tamiri için gereken azami sürenin aşılması,

-Servis istasyonunun mevcut olmaması halinde sırasıyla satıcısı, bayii, acentası, temsilciliği, ithalatçısı veya imalatçısından birinin düzenleyeceği raporla arızanın tamirinin mümkün bulunmadığının belirlenmesi durumunda, ücretsiz olarak değiştirme işlemi yapılacaktır.

8. Ürünün kullanma kılavuzunda yer alan hususlara aykırı kullanılmasından kaynaklanan arızalar garanti kapsamı dışındadır.
9. Garanti süresi içerisinde, servis istasyonları tarafından yapılmasının zorunlu olduğu, imalatçı veya ithalatçı tarafından şart koşulan periyodik bakımlarda; verilen hizmet karşılığında tüketiciden işçilik ücreti veya benzeri bir ücret talep edilemez.
10. Garanti belgesi ile ilgili olarak çıkabilecek sorunlar için T.C. Sanayi ve Ticaret Bakanlığı Tüketicinin ve Rekabetin Korunması Genel Müdürlüğüne başvurulabilir.

Bu Garanti Belgesi'nin kullanılmasına 4077 sayılı Kanun ile bu Kanun'a dayanılarak yürürlüğe konulan Garanti

Belgesi Uygulama Esaslarına Dair Tebliğ uyarınca, T.C. Sanayi ve Ticaret Bakanlığı Tüketicinin ve Rekabetin Korunması Genel Müdürlüğü tarafından izin verilmiştir.

Malın kullanma kılavuzunda yer alan hususlara aykırı kullanılmasından kaynaklanan arızalar garanti kapsamı dışındadır. Malın ayıplı olduğunun anlaşılması durumunda tüketici, 6502 sayılı Tüketicinin Korunması Hakkında Kanununun 11 inci maddesinde yer alan;

- Sözleşmeden dönme,
- Satış bedelinden indirim isteme,
- Ücretsiz onarılmasını isteme,
- Satılanın ayıpsız bir misli ile değiştirilmesini isteme, haklarından birini kullanabilir.

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

-AEEE YÖNETMELİĞİNE UYGUNDUR.

İMALATÇI VEYA İTHALATÇI FİRMANIN:

Üretici Firma

GROUPE SEB International
Chemin du Petit Bois Les 4 M-BP 172
69134 ECULLY Cedex –FRANCE
Tel:0033 472 18 18 18
Fax:00 33 472 18 16 55

İthalatçı Firma

Groupe SEB İstanbul Ev Aletleri Tic. A.Ş.
Dereboyu Cd. Bilim Sk. Sun Plaza No:5
K:2 Maslak İstanbul - Türkiye
Danışma Hattı : 444 40 50

MÜŞTERİ HİZMETLERİ ÇAĞRI MERKEZİ

444 40 50

FİRMA YETKİLİSİNİN:

GROUPE SEB İSTANBUL
EV ALETLERİ TİCARET A.Ş.


MALIN:

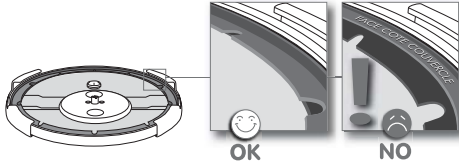


Markası	: TEFAL
Cinsi	: DÜDÜKLÜ TENCERE
Modeli	: P43606 - P43707 - P43813 - P43714 - P43715
Belge İzin Tarihi	: 14.04.2009
Garanti Belge No	: 67898
Azami Tamir Süresi	: 30 gün
Garanti Süresi	: 2 yıl
Kullanım Ömrü	: 7 Yıl

SATICI FİRMANIN

Ünvanı	:
Adresi	:
Tel-Telefax	:
Fatura Tarihi ve No	:
Teslim Tarihi ve Yeri	:
TARİH-İMZA-KAŞE	:

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

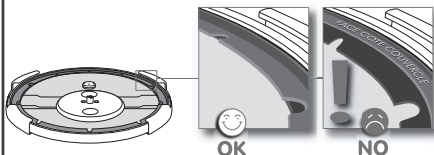

TEFAL sorularınıza cevap veriyor

Sorun	Tavsiye
Kapağı kapatamıyorsanız:	<ul style="list-style-type: none">• Açma/Kapama kolunun dikey pozisyonda ve çenele- rin açık olduklarını kontrol edin.• Sızdırmazlık contasının durumunu kontrol edin, "Te- mizleme ve Bakım" bölümüne bkz. 
Düdüklü tencere içinde sıvı yokken ısıtılırsa:	Tencerenin bir TEFAL Yetkili Servisi tarafından kontrol edilmesini sağlayın.
Basınç göstergesi yukarı kalkmıyorsa ve pişirme sırasında valften hiçbir şey çıkmıyorsa:	Bu ilk beş dakika için normaldir. Sorun devam ederse, şunları kontrol edin: <ul style="list-style-type: none">- Sıcaklık yeterince açık değilse açın.- Tencerenin içinde yeterli miktarda sıvı var.- Kontrol valfi  veya  konumunda.- Tencerenin kapağı düzgün bir şekilde kapatılmış.- Sızdırmazlık contası veya kapağın yanı hasar görmemiş.- Sızdırmazlık contası kapağın içine düzgün bir şekilde yerleştirilmiş, "Temizleme ve Bakım" bölümüne bkz.
Basınç göstergesi yukarı kalkıyor ve pişirme sırasında valften halen daha hiçbir şey çıkmıyorsa:	Bu ilk beş dakika için normaldir. Sorun devam ederse, tencereyi soğuk su altına tutun ve göstergenin aşağı inmesini bekleyin. Kontrol valfini - Şek. 15 - ve buhar tahliye çıkışı - Şek.16 - temizleyin ve pamuklu çubuk ile bilye üzerine bastırarak emniyet valfini serbest bir şekilde hareket ettiğini kontrol edin - Şek.17 .

Sorun	Tavsiye
Kapağın yanından buhar çıkıyorsa, şunlar kontrol edin:	Kapak düzgün bir şekilde kapatılmış. Kapağın sızdırmazlık contası düzgün bir şekilde takılmış. Sızdırmazlık contasının durumu iyi, gerekirse yenisiyle değiştirin. Yalıtım contası ve kapak temiz. Tencerenin kenarlarının durumu iyi.
Kapağın etrafından gürültülü bir şekilde buhar çıkıyorsa:	Sızdırmazlık contasının gövde ve kapak arasında kopmadığını kontrol edin.
Kapağı açamıyorsanız:	Basınç göstergesinin aşağı pozisyonda olduğunu kontrol edin. Değilse, tencereyi basıncının düşmesi için gerekirse soğuk su altına tutun. Basınç göstergesi üzerinde herhangi bir eylemde bulunmayın.
Besinler pişmiyor veya yanıyor, şunları kontrol edin:	Pişirme süresi doğru. Sıcaklık değeri aşırı yüksek veya düşük. Kontrol valfi doğru pozisyonda. Sıvı miktarı pişirme süresi için yeterli.
Tencere içinde besin yanması durumunda:	Tencereyi yıkamadan önce içine su doldurup, bekletin. Çamaşır suyu veya klorlu maddeler kullanmayın.
Emniyet sistemlerinden birinin devreye girmesi durumunda:	Ateşi kapatın. Tencereyi yerinden hareket ettirmeden soğumaya bırakın. Basınç göstergesinin düşmesini bekleyin ve kapağı açın. Kontrol valfini, buhar tahliye çıkışı , emniyet valfini ve sızdırmazlık contasını kontrol edin ve yıkayın. Sorun devam ederse, tencerenin bir TEFAL Yetkili Servisi tarafından kontrol edilmesini sağlayın.
Katlanabilir tutma saplarını* sabitleyemiyorsanız:	Şunları kontrol edin: • Tutma sapı kaldırma düğmesi* hareketli. • Sorun devam ederse, tencerenin bir TEFAL Yetkili Servisi tarafından kontrol edilmesini sağlayın.
Katlanabilir tutma saplarını* katlayamıyorsanız*:	• Katlamak için zorlamayın. • kaldırma düğmesi üzerine yeterince güçlü bir şekilde bastığınızdan emin olun*.

المشكلة	الحل
البخار يتسرب من حول الغطاء، تأكد بأن :	الغطاء مقفل بشكل صحيح. حلقة منع التسرب مركبة بشكل صحيح على الغطاء. حلقة منع التسرب نظيفة وغير تالفة. استبدلها إذا لزم الأمر الغطاء، صمام الأمان، وصمام التشغيل بحالة نظيفة. حافة الطنجرة غير تالفة، وانها بحالة جيدة.
إذا حصل تسرب البخار من حول الغطاء مصحوباً بصوت صفير:	تأكد أن حلقة منع التسرب غير عالقة بين الغطاء وجسم الطنجرة.
لا يمكن فتح الغطاء:	تأكد بأن مؤشر الضغط في الموقع السفلي إن لم يكن الأمر كذلك: صرف البخار من طنجرة الضغط بتبريدها تحت مجرى ماء بارد، إذا لزم الأمر. لا تتخذ اي إجراء على مؤشر الضغط.
إذا احترق الطعام أو بقي نيئاً تأكد بأن :	وقت الطهي صحيح مستوى المصدر الحراري غير مرتفع جداً أو منخفض جداً. صمام التشغيل في موقعه الصحيح. كمية السوائل كافية حسب وقت الطهي.
احترق الطعام في طنجرة الضغط:	إملاً الطنجرة بالماء واتركها منقوعة لفترة قبل تنظيفها. لا تستعمل مواد مبيضة أو مواد يدخل الكلور بتركيبتها.
إذا تعطل أحد انظمة السلامة :	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، قناة تصريف البخار، صمام الأمان والحلقة المانعة للتسرب. إذا بقيت المشكلة على حالها، يرجى عرض الطنجرة على مركز خدمة TEFAL المعتمد.
إذا لم يكن بإمكانك وضع المقابض في وضعية التشغيل*:	تأكد بأن : ● زر تحرير المقبض* سهل الحركة. ● إذا بقيت المشكلة على حالها ، يرجى عرض الطنجرة على مركز خدمة TEFAL المعتمد.
إن لم تتمكن من طي المقابض*:	● لا تحاول طيها بالقوة. ● بأنك قد قمت بالضغط على زر التحرير بشكل جيد

تيفال تُجيب على أسئلتك

المشكلة	الحل
إذا لم يكن بالإمكان إقفال الغطاء :	<ul style="list-style-type: none"> • تأكد أن مقبض "الفتح/الإغلاق" في موقع عمودي وأن الفكين مفتوحان. • تأكد من حالة ووضعية الحلقة المانعة لتسرب، راجع الفقرة ذات العنوان "التنظيف والصيانة". 
إذا تعرّضت طنجرة الضغط للتسخين دون وجود أي نوع من السوائل بداخلها :	<p>اعرض طنجرة الضغط على مركز خدمة TEFAL المُعتمد</p>
إذا لم يرتفع مؤشر الضغط ولم يخرج البخار من الصمام أثناء الطهي :	<p>هذا أمر طبيعي في الدقائق الأولى من الإستعمال 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 في موقع  أو  صحيح. - طنجرة الضغط مقلّعة بشكل صحيح. - الحلقة المانعة لتسرب أو طرف الطنجرة غير تالف. - الحلقة المانعة لتسرب مركّبة بشكل صحيح في الغطاء، يرجى العودة الى فقرة "التنظيف والصيانة".
إذا ارتفع مؤشر الضغط، وما زال البخار لا يخرج من الصمام أثناء الطهي :	<p>هذا أمر طبيعي في الدقائق الأولى من الإستعمال. أما إذا استمرت هذه الحالة طويلاً، ضع طنجرة الضغط تحت الماء البارد الجاري الى أن ينخفض مؤشر الضغط. نظّف صمام التشغيل - شكل 15، وقناة تصريف البخار - شكل 16، وتأكد من نظافة وسلامة، وحرية حركة صمام الأمان بالضغط بقوة على الكرة بواسطة ماسحة قطن - شكل 17.</p>

AR

يُستثنى من الضمانة ما يلي :-


- أي عطب ينتج عن عدم اتباع النصائح والإرشادات المرفقة أو العطب الناتج عن سوء الإستعمال ، خصوصاً:
- سقوط المنتج أرضاً، الصدمات الشديدة، أو وضعه في الفرن* ...
- إن مركز خدمة TEFAL المعتمد له الحق فقط في تقديم الخدمة خلال فترة الضمانة.
- يرجى الإتصال بالرقم المجاني للحصول على عنوان مركز خدمة TEFAL المعتمد .


* فقط الطناجر ذات المقابض المعدنية من الإستانلس ستيل، والأغطية المعدنية من الإستانلس ستيل، يمكن استعمالها في الفرن.

علامات قياسية

الموقع	العلامة
في الأعلى	التعريف عن المُصنَّع أو العلامة التجارية المُسجَّلة
على قمة الفكين، عندما يكون الغطاء في وضعية الفتح "Open"	سنة الصنع والدَّفعة رقم الموديل الحد الأقصى للضغط الآمن (PS) الحد الأقصى للضغط التشغيلي (PF)
على الجانب الخارجي من هيكل طنجرة الضغط	السعة

• حماية البيئة أولاً !

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

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

توصيات الإستعمال

- 1- يكون البخار عادة ساخناً جداً عند خروجه من صمام التشغيل.
- 2- عندما يرتفع مؤشر الضغط، فلن يعد بإمكانك فتح طنجرة الضغط.
- 3- مثلها مثل أي منتج آخر للطهي، يرجى توخي الحرص والانتباه دائماً، خصوصاً أثناء إستعمال طنجرة الضغط بالقرب من الأطفال.
- 4- يرجى الحرص من نفث البخار.
- 5- لتحريك أو حمل طنجرة الضغط، استعمل دائماً المقابض على الجانبين.
- 6- لا تترك الطعام داخل طنجرة الضغط.
- 7- لا تستعمل مواد التبييض أو المواد التي يدخل في تركيبها الكلور، لأن ذلك يؤثر سلبياً على نوعية الإستانلس ستيل.
- 8- لا تترك الغطاء منقوعاً في الماء .
- 9- تُستبدل الحلقة المطاطية المانعة للتسرب مرة كل سنة، أو في حال تلفها.
- 10- تُنظف طنجرة الضغط عندما تكون باردة وفارغة.
- 11- اعرض طنجرة الضغط دائماً على مركز خدمة TEFAL المعتمد بعد عشر سنوات من الإستعمال.
- 12- لا تحمل طنجرة الضغط بواسطة المقابض.

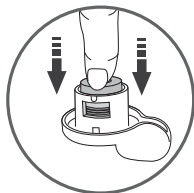
الضمان

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

السلامة

تتوفر في طنجرة الضغط عدة أنظمة لضمان عملها بسلامة مٌطلقة.

- **السلامة عند الإغلاق:**
 - يجب أن يكون الفكين على اتصال مباشر بالغطاء - شكل 13. وإذا لم تكن هذه هي الحالة، فذلك يعني أنه يوجد تسرب حول مؤشر الضغط (D) وأن طنجرة الضغط لن تتمكن من إحساس الضغط.
- **السلامة عند الفتح:**
 - إذا كانت طنجرة الضغط تحت عامل الضغط، فإن مقبض "الفتح/الإغلاق" (F) لن يمكن تفعيله.
 - في هذه الحالة، لا تحاول فتح الطنجرة بالقوة.
 - وخصوصاً لا تتخذ أي إجراء نحو مؤشر الضغط (D).
 - تأكد من هبوط الضغط داخل طنجرة الضغط.
 - في حال وضع مقبض "الفتح/الإغلاق" (F) في الموقع العمودي، أثناء وجود الضغط داخل طنجرة الضغط، فلن يمكنك فتحه.
 - أرجع مقبض "الفتح/الإغلاق" الى الموقع الأفقي، وانتظر الى أن ينخفض مؤشر الضغط (D) الى الموقع السفلي.
- **ميزتين إضافيتين للسلامة :**
 - الميزة الأولى : يصرف صمام الأمان (E) الضغط - شكل 19.
- الميزة الثانية : تسمح حلقة منع التسرب بتصريف البخار بين الغطاء والطنجرة - شكل 20.
- إذا تعطل عمل أحد هذه الأنظمة الإضافية للسلامة :
 - اوقف المصدر الحراري عن التشغيل
 - دع طنجرة الضغط لتبرد
 - افتح طنجرة الضغط
 - تأكد من نظافة صمام التشغيل (A)، وقناة تصريف البخار (B)، وصمام الأمان (E) و حلقة منع التسرب (I) - شكل 17-16-15.
- بعد التأكد من كل ما سبق، وفي حال استمرار التسرب أو عدم إمكانية تشغيل المنتج، يرجى عرض طنجرة الضغط على أحد مراكز خدمة TEFAL المعتمدين.



لتنظيف صمام التشغيل (A):

- انزع صمام التشغيل (A) - شكل 10-11.
- اغسل صمام التشغيل (A) تحت مياه الصنبور الجارية - شكل 15.
- تأكد من حركة الصمام: انظر الرسم التوضيحي المقابل على اليسار.

لتنظيف قناة تصريف البخار (B) الموجودة على الغطاء:

- انزع صمام التشغيل (A) - شكل 10-11.
- تأكد بالعين المُجرّدة، وفي ضوء النهار، إذا كانت قناة تصريف البخار (B) غير مسدودة - شكل 12. في حال الضرورة، نظّفها بواسطة عود تنظيف الأسنان - شكل 16 ثم اغسلها.

لتنظيف صمام الأمان (E):

- يُنظف الجزء الظاهر من صمام الأمان في داخل الغطاء بالماء الجاري.
- تأكد أن الصمام يتحرك بسهولة بالضغط بقوة على الكرة بواسطة ماسحة قطن - شكل 17

لإستبدال الحلقة المانعة للتسرب:

- تُستبدل حلقة منع التسرب مرة في السنة، أو في حال أُصيبت بالتقطع.
- استعمل فقط قطع غيار TEFAL الأصلية المُصمّمة خصيصاً لطراز هذا المنتج.
- عند تركيب الحلقة المانعة للتسرب، يُرجى مراجعة شكل 14، وتأكد من أن الكتابة الموجودة على الحلقة "face cote couvercle" في مواجهة الغطاء.

لتخزين طنجرة الضغط:

- اقلب الغطاء رأساً على عقب على الطنجرة، بحيث يصبح في وضع ثابت - شكل 18.

- إذا كانت طنجرة الضغط مُزوّدة بمقابض قابلة للطي: اضغط على زر تحرير المقبض (M). يرجى مراجعة الفصل ذو العنوان "المقابض القابلة للطي"

التنظيف والصيانة

التنظيف والصيانة

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

اللطخات والخدوش
البيسيطة التي قد
تظهر بعد فترة
طويلة من
الإستعمال ، لا تؤثر
على نوعية المعدن.

- تُغسل طنجرة الضغط بعد الإستعمال بالماء الساخن مع القليل من سائل التنظيف، وتُنظف سلة البخار أيضاً بنفس الطريقة.
- لا تستعمل مواد التبييض أو المواد التي يدخل الكلور في تركيبها.
- لا تعرض طنجرة الضغط للحرارة إذا كانت فارغة.

لتنظيف طنجرة الضغط من الداخل:

- يمكنك تنظيف الطنجرة بواسطة اسفنجة معدنية والقليل من سائل التنظيف.
- إذا كان القسم الداخلي من طنجرة الضغط تظهر عليه بعض اللطخات المزعجة، يمكن تنظيفها بالخل.

لتنظيف طنجرة الضغط من الخارج:

- يُنظف بواسطة اسفنجة عادية وبسائل التنظيف.

لتنظيف غطاء طنجرة الضغط :

- يُنظف الغطاء بواسطة اسفنجة عادية وبسائل التنظيف.

لتنظيف الحلقة المانعة للتسرب:

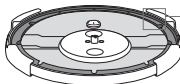
- بعد إستعمال طنجرة الضغط، يجب تنظيف الحلقة المانعة للتسرب (A) دائماً، بما في ذلك التجويف في مكان تركيبها .
- لإعادة تركيب الحلقة المانعة للتسرب، يرجى مراجعة شكل 14، وتأكد من أن الكتابة الموجودة على الحلقة "face cote couvercle" في مواجهة الغطاء .

بعد نزع صمام
التشغيل (A)
والحلقة المانعة
للتسرب (A)

يمكنك تنظيف
الغطاء في جلاية
الصحون.

لا تفك البرغي أو
الصامولة
الموجودان في داخل
الغطاء.

لا تُنظف الحلقة
المانعة للتسرب في
جلاية الصحون.



أثناء الطهي


- اخفض الحرارة بمجرد أن يبدأ صمام التشغيل بتصريف البخار بشكل منتظم يصاحبه صوت منتظم خاص بالتنفيس، يشبه الصفير.
- احسب وقت الطهي حسب ما هو وارد في وصفة الطهي.
- تأكد خلال الطهي أن صمام التشغيل يصدر صوت التنفيس بشكل منتظم. إذا كانت كمية البخار الصادرة قليلة، ارفع مستوى الحرارة قليلاً، أو أخفضها.

AR

انتهاء الطهي

لتصريف البخار :


- بعد توقف المصدر الحراري عن التشغيل، سيكون لديك خيارين :



- **تصريف بطيء للبخار :** حول صمام التشغيل (A) الى الموقع  . وعندما ينخفض مؤشر الضغط (D)، فإن طنجرة الضغط حينها تكون قد خلت من الضغط .

إذا لم ينخفض مؤشر الضغط (D)، ضع الطنجرة تحت الماء الجاري البارد - شكل 13.

لا تحاول أن تتخذ أي إجراء حيال مؤشر الضغط

تصريف سريع للبخار :

- ضع طنجرة الضغط تحت صنبور الماء البارد - شكل 13. وعندما ينخفض مؤشر الضغط (D)، فإن طنجرة الضغط حينها تكون قد خلت من الضغط . حول صمام التشغيل (A) الى الموقع .

إذا لاحظت أي تصريف غير عادي للضغط أثناء التبريد، حول صمام التشغيل (A) الى الموقع  أو  ثم صرف الضغط.



- للموديلات التي تحتوي أوانيها على مقابض معدنية*، استعمل حاملات القدور

- يمكنك عندئذ فتح طنجرة الضغط. - شكل 1.

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

*حسب الموديل

استعمال طنجرة الضغط للمرة الأولى

- ضع الحاملة الثلاثية (K) تحت سلّة البخار (J) - شكل 6-5.
- ضع سلّة البخار في قعر طنجرة الضغط - شكل 7.
- إملاً طنجرة الضغط الى الثلثين (2/3)، لمستوى العلامة (P) بالماء البارد.
- إغلق طنجرة الضغط .
- ضع صمام التشغيل (A) و اجعله في موقع الرمز .
- ضع طنجرة الضغط على المصدر الحراري المضبط على الحد الأقصى.
- عندما يبدأ البخار بالتصاعد من الصمام، خفف حرارة المصدر الحراري واحتسب ٢٠ دقيقة.
- بعد مرور ٢٠ دقيقة أوقف الحرارة من المصدر الحراري.
- حول صمام التشغيل الى الموقع .
- عندما ينخفض مؤشر الضغط (D)، فإن طنجرة الضغط حينها تكون خالية من الضغط .
- افتح طنجرة الضغط - شكل 1.
- نظّف طنجرة الضغط .

قبل الطهي

- قبل كل إستعمال، ارفع صمام التشغيل (A) - شكل 10-11 وتأكد بالعين المجردة، وفي ضوء النهار، إذا كانت قناة تصريف البخار (B) غير مسدودة - شكل 12.
- تأكد بأن صمام الأمان يتحرك بسهولة : يرجى مراجعة الفصل بعنوان : "التنظيف والصيانة".
- اغلق غطاء طنجرة الضغط - شكل 2.
- ضع صمام التشغيل (A) في موقعه - شكل 8.
- اضغط بقوة و حولّه الى موقع الطهي - شكل 9.
- تأكد بأن طنجرة الضغط مقلّعة بشكل صحيح قبل البدء بإستعمالها.
- ضع طنجرة الضغط على المصدر الحراري المضبط على أعلى مستوى للحرارة.


إستعمال صمّام التشغيل

- يوضع صمّام التشغيل (A) على قناة تصريف البخار (B) بحيث تكون العلامة ● على نفس الخط مع العلامة (C) - شكل 8.
- إضغط الصمّام الى الأسفل حتى النهاية - شكل 8، ثم أدره نحو موقع الطهي - شكل 9.

لطهي الطعام الخفيف والخضروات:

- يوضع رمز الصمّام  في مواجهة موقع الصمام ذو العلامة (C).

لطهي اللحوم ، الأسماك و الطعام المُنلَّج:

- يوضع رمز الصمّام  في مواجهة موقع موقع الصمام ذو العلامة (C).

لإزالة صمّام التشغيل:

- إضغط على صمّام التشغيل (A) ثم أدره بحيث تكون العلامة ● على نفس الخط مع العلامة (C) - شكل 10.
- انزع صمّام التشغيل - شكل 11.

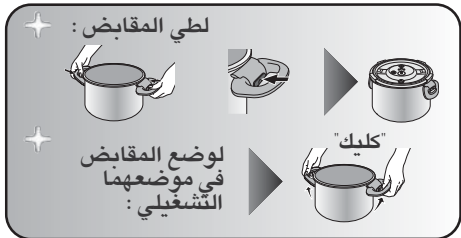
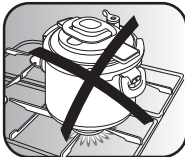
AR

* المقابض القابلة للطوي

قبل الإستعمال، انزع الملصقات عن كل مقبض من المقابض.

لا تُحاول طي المقابض دون الضغط على ازرار تحريرها من الإقفال.

لا تضع طنجرة الضغط على أي مصدر حراري إذا كانت المقابض مطوية



* حسب الموديل

الإغلاق

- تأكد بأن مقبض الفتح/الإغلاق في الوضعية العمودية وأن الفكين مفتوحين.
 - ضع الغطاء فوق طنجرة الضغط، مع التأكد بأنه يأخذ موضعه الصحيح عليها.
 - حول مقبض الفتح/الإغلاق من الوضعية العمودية الى الوضعية الأفقية - شكل 2
 - استعمل بعض القوة عند نهاية الإقفال لتحريك ميكانيكية الإقفال.
 - من الطبيعي إمكانية أن يتحرك الغطاء دائرياً أثناء إقفاله.
- إذا لم يكن بالإمكان إقفال الغطاء :
- تأكد بأن حلقة منع التسرب تأخذ مكانها الصحيح.

يجب أن يكون الفكين
منبسطين على حافة
الغطاء

التعبئة في الحد الأدنى والحد الأقصى

- الحد الأدنى ٢٥٠ مللتر (كوبان) - شكل 3
- الحد الأقصى الثلثين (٢/٣) - شكل 4

لبعض أنواع الطعام :

- بالنسبة للطعام الذي يتمدد أثناء الطهي، مثل الأرز، الخضار المجففة أو الكمبوت (الفاكهة المطبوخة بالسكر)، فلا تملأ طنجرة الضغط بأكثر من نصفها. للشوربات، نوصي باستعمال التصريف السريع للضغط.

* استعمال سلّة البخار

- اسكب ٧٥ سنتلتر من الماء في طنجرة الضغط.
- ضع الحاملة الثلاثية (K) تحت سلّة البخار (J) - شكل 6-5
- ضع سلّة البخار في قعر طنجرة الضغط - شكل 7.

الطعام الموجود في
سلّة البخار، يجب أن
لا يلامس الغطاء.

- عند الإستعمال على السخّان الكهربائي، أو السخّان الحثّي، يرجى التأكّد بأن قطر لوحة التسخين مساو أو أصغر قليلاً عن قاعدة طنجرة الضغط .
- على سخان السيراميك، يرجى الحرص على أن يكون قعر القدر جافاً و نظيفاً تماماً.
- على مواقد الغاز، يجب أن لا يكون اللهب خارج دائرة قاعدة طنجرة الضغط .
- على جميع المصادر الحرارية، تأكّد أن طنجرة الضغط قد وضعت في الوسط.

قطع غيار TEFAL

• الملحقات التالية، متوفرة في المحلات التجارية :

المُحَقَّات			
كليبسو + جورميه	كليبسو +		
٦ لتر	١٠/٨ لتر	٦/٤,٥ لتر	
X1010003	X1010003	X1010004	حلقة مانعة للتسرب
X1030002	X1030002	792185	سلّة البخار*
-	X1030007		الحاملة الثلاثية

- لعمليات التصليح أو استبدال قطع الغيار، يُرجى الإتصال بمركز خدمة TEFAL المحلي المعتمد.
- إستعمل فقط قطع غيار تيفال الأصلية المخصصة لطران هذا المنتج الذي لديك.

الإستعمال

الفتح

- حول مقبض الفتح/الإغلاق من الوضعية الأفقية الى الوضعية العمودية (الفكين مفتوحين) - شكل 1.
- ارفع الغطاء.

إن لم تتمكن من فتح الغطاء:

- رجع مقبض: الفتح/الإغلاق" الى الوضعية الأفقية، وتأكّد أن مؤشر الضغط (D) في الموقع المنخفض.

رسوم توضيحية

- A - صمام التشغيل
 B - قناة تصريف البخار
 C - علامة موقع الصمام
 D - مؤشر الضغط
 E - صمام أمان
 F - مقبض للفتح/للإغلاق
 G - غطاء طنجرة الضغط
 *H - غطاء الطنجرة
 I - حلقة مانعة للتسرب
 *J - سلّة البخار
 K - حاملة ثلاثية
 *L - مقبض الطنجرة الثابت
 *M - زر تحرير المقبض
 *N - مقابض قابلة للطي
 O - طنجرة
 P - مستوى الحد الأقصى للتعبئة

المواصفات

مراجع ومقاييس قطر القاعدة في طنجرة الضغط

السعة	قطر الطنجرة	قطر القاعدة	مقابض مقابض كليبسو+ كليبسو+ القابلة للطي	مقابض كليبسو+ كليبسو+ الثابتة	مقابض كليبسو+ جورمييه	معدن الطنجرة والغطاء
٤,٥ لتر	٢٢ سنتم	١٨ سنتم	P43606	-	-	-
٦ لتر	كليبسو+ ٢٢ سنتم	كليبسو+ ١٨ سنتم	P43707	-	-	-
	كليبسو+ ٢٥ سنتم	كليبسو+ جورمييه ٢٠ سنتم	-	-	P43813	-
٨ لتر	٢٥ سنتم	٢٠ سنتم	P43714	-	-	-
١٠ لتر	٢٥ سنتم	٢٠ سنتم	P43715	-	-	-

معلومات تقنية:

الحد الأقصى لضغط البخار عند التشغيل : ٨٠ كيلو باسكال
 الحد الأقصى ضمن حدود الأمان : ١٢٠ كيلو باسكال

المصادر الحرارية المتوافقة

استعمال حاملات القدور كهربائي سخان حثّ سيراميك أو هيلوجين لوحة تسخين غاز لا تضع طنجرة الضغط فوق أي مصدر حراري إذا كانت فارغة، لأن ذلك سؤدي إلى إعطابها.



• يمكن استعمال طنجرة الضغط على جميع المصادر الحرارية بما فيها الحثية.

*حسب الموديل

إرشادات هامة للسلامة

من أجل سلامتك، يخضع هذا المنتج للمعايير والقوانين السارية المفعول:-

- القوانين المتعلقة بالأجهزة التي تعمل بالضغط
- قوانين المواد التي لها صلة مباشرة بالطعام.
- قوانين البيئة.

- صمم هذا المنتج للاستعمال المنزلي فقط، أي استعمال تجاري، أو أي استعمال خاطئ، أو عدم التقيد بالإرشادات المرفقة، لن تتحمل الشركة المصنعة أية مسؤولية عنه، وبالتالي تسقط الضمانة عن المنتج.
- خذ الوقت الكافي لقراءة جميع التعليمات ثم تحول إلى "دليل الإستعمال".
- مثله كمثل أي منتج آخر للطهي، يرجى مراقبة عملية الطهي في حال استعمال طنجرة الضغط بالقرب من الأطفال.
- لا تضع طنجرة الضغط داخل فرن ساخن. فقط الأواني ذات مقابض الإستانلس ستيل، والأوعية ذات الأغشية الإستانلس ستيل، يمكن وضعها في الفرن.
- يرجى توخي الحذر الشديد دائماً عند نقل طنجرة الضغط من مكان لآخر. لا تلمس الأسطح الساخنة منها (وبالأخص الأجزاء المعدنية). يرجى استعمال المقابض ومقبض الغطاء، كما يرجى وضع القفازات إن كان ذلك ضرورياً. يرجى التأكد دائماً أن مقابض طنجرة الضغط مركبة بشكل صحيح. احكم إغلاقها إذ ادعت الحاجة إلى ذلك.

- لا تستعمل طنجرة الضغط في أي استعمال آخر غير الذي صممت لإجله.
- إن طنجرة الضغط لا تعمل بالضغط ولكنها قد تسبب لك الحروق إن لم تستعمل بطريقة صحيحة. تأكد دائماً أن طنجرة الضغط محكمة الإقفال قبل البدء بتسخينها. (يرجى مراجعة فقرة "الإقفال").
- يرجى التأكد دائماً أن صمام تنظيم الضغط في موقع تصريف البخار قبل فتح غطاء طنجرة الضغط.
- لا تحاول فتح طنجرة الضغط بالقوة. تأكد أولاً بأن الضغط بداخلها أصبح عادياً. يرجى مراجعة فقرة "السلامة".

- لا تستعمل طنجرة الضغط أبداً دون سوائل بداخلها فقد ينتج عن ذلك عطب كبير. تأكد دائماً من وجود كمية كافية من السوائل أثناء الطهي.
- استعمل (مصدر) مصادر حرارية متوافقة مع المنتج، تماشياً مع إرشادات الإستعمال.
- لا تطهو في طنجرة الضغط الوصفات التي يدخل الحليب (اللبن) بتكوينها.
- لا تستعمل ملح البحر في طنجرة الضغط. يضاف ملح الطعام في نهاية وقت الطهي.
- لا تملأ طنجرة الضغط بأكثر من ثلثي (2/3) حجمها (علامة الحد الأقصى).
- بالنسبة للطعام الذي يتمدد أثناء الطهي، مثل الأرز، الخضار المجففة أو الكمبوت (الفاكهة المطبوخة بالسكر)، فلا تملأ طنجرة الضغط بأكثر من نصفها. لبعض أنواع الشوربات المبنية على القرع أو الكوسى، دع الطنجرة لكي تبرد لبضع دقائق، ثم تبرد تحت الماء الباردة.
- بعد طهي اللحوم ذات الجلد الخارجية (مثل لسان العجل)، والتي قد تنتفخ أثناء تعرضها للضغط، لا تحاول تقبها وإذا بدت الجلد ناضجة تحت الضغط، فقد تتعرض للحرق. نوصي بتقب هذا النوع من اللحم قبل الطهي.

- عند طهي أنواع الطعام ذات التركيبة الكثيفة (مثل الحمص، الفول وغيرها) يجب هز طنجرة الضغط برفق قبل فتحها للتأكد من أن الطعام لن يطفو إلى الخارج.
- تأكد دائماً أن الصمامات سالكة وغير مسدودة قبل الإستعمال. يرجى مراجعة فقرة "قبل الطهي".
- لا تستعمل طنجرة الضغط للقلي تحت الضغط باستعمال الزيت.
- دع نظام السلامة يعمل من تلقاء نفسه، ما عدا التنظيف والصيانة بحسب الإرشادات المرفقة.
- استعمل فقط قطع غيار تيفال الأصلية للموديل الذي عندك. ذلك يعني بشكل خاص هيكل وغطاء طنجرة الضغط الأصلية.

- لا تستخدم طنجرة الضغط لتخزين فيها الطعام المالح أو الحامض قبل وبعد الطهي.
- لا تضع طنجرة الضغط على مصدر حراري عندما تكرر مقابضها مطوية*.
- إذا لاحظت وجود شقوق أو كسور في طنجرة الضغط، فلا تحاول فتحها تحت أي ظرف من الظروف. يرجى الإنتظار إلى أن تبرد تماماً قبل تحريكها. لا تستعمل هذه الطنجرة ثانية، يرجى عرضها على مركز خدمة TEFAL المعتمد ليتم تصليحها.

يرجى الإحتفاظ بهذه الإرشادات

مشکل	توصیه ها
<p>اگر بخار از اطراف در دیگ خارج میشود:</p>	<p>به نکات زیر توجه کنید: در به خوبی بسته شده باشد. واشر در زود پز به درستی در جای خود قرار گرفته است. واشر صدمه ندیده باشد. در صورت وجود نقصی در واشر، آن را تعویض کنید. در زود پز، واشر و محل قرارگیری آن درون در زود پز تمیز باشند. لبه های دیگ زود پز در وضعیت خوبی باشند</p>
<p>چنانچه بخار از اطراف در با صدای گوشخراشی خارج میشود:</p>	<p>مطمئن شوید که واشر میان بدنه و در دیگ گیر نکرده باشد</p>
<p>چنانچه نتوانید در دیگ را باز کنید:</p>	<p>از پایین بودن فشار که توسط فشار سنج نمایش داده میشود مطمئن شوید. در صورت بالا بودن فشار، زود پز را زیر آب سرد روان قرار دهید تا فشار آن کاسته شود. از دستکاری فشارسنج اکیدا خودداری نمایید</p>
<p>چنانچه غذا پخته نشده یا سوخته باشد:</p>	<p>به نکات زیر توجه کنید: زمان پخت صحیح باشد. میزان گرمایش کم یا زیاد نباشد. سوپاپ عامل در وضعیت درست قرار داشته باشد میزان مایع در دیگ زود پز برای خنک شدن دیگ کافی باشد</p>
<p>چنانچه غذا در دیگ زود پز سوخته باشد:</p>	<p>قبل از شستن زود پز آن را پر از آب نموده و بگذارید که آب مدتی در آن باقی بماند. هرگز از سفید کننده یا مواد شوینده حاوی کلر استفاده نکنید.</p>
<p>اگر یکی از مکانیزمهای اخطار عمل بکند:</p>	<p>منع گرمایش را خاموش کنید. بگذارید زود پز بدون آنکه را حرکت بدهید سرد شود منتظر شوید تا فشار سنج میزان فشار پایینی را نشان بدهد و سپس در دیگ را باز کنید سوپاپ عامل، بخش تخلیه بخار، سوپاپ ایمنی و واشر را بازمینی کرده و تمیز کنید. چنانچه نواقص پس از بازمینی و نظافت برطرف نشد، زود پز خود را جهت بازمینی به مرکز خدمات مورد تایید TEFAL ببرید.</p>
<p>چنانچه نتوانستید دسته های تا شو* را به حالت اولیه برگردانید:</p>	<p>به نکات زیر توجه کنید: ● دکمه* آزاد نمودن دسته ها حرکت میکند. ● چنانچه نواقص برطرف نشد، زود پز خود را جهت بازمینی به مرکز خدمات مورد تایید TEFAL ببرید.</p>
<p>چنانچه نتوانستید دسته های تا شو* را خم کنید:</p>	<p>● با زور تلاش به انجام این کار نکنید. ● از اینکه دکمه* آزاد نمودن دسته ها را به خوبی فشار داده اید مطمئن شوید</p>

TEFAL به پرسشهای شما پاسخ میدهد

توصیه ها	مشکل
<p>• از این که دسته ویژه باز و بستن در حالت عمودی قرار دارد و گیره ها باز هستند اطمینان حاصل کنید.</p> <p>• چگونگی قرارگیری واشر را کنترل کنید. به بخش "نظافت و نگهداری" مراجعه نمایید</p> 	<p>چنانچه نتوانید در را ببندید:</p>
<p>بگذارید یکی از مراکز خدمات مورد تایید TEFAL دستگاه را بازرسی کنند</p>	<p>چنانچه دیگ زود پز بدون آنکه در آن مایعی وجود داشته باشد داغ شده است:</p>
<p>این امر برای چند دقیقه اول عادیست. در صورت ادامه این مشکل، به نکات زیر توجه کنید:</p> <ul style="list-style-type: none"> - گرمای تولیدی توسط منبع گرمایش کافی نیست. در این حالت گرما را زیاد کنید - مایع به اندازه کافی در دیگ موجود باشد. - سوپاپ عامل بر روی وضعیت  یا  قرار داشته باشد. - در زود پز به خوبی بسته باشد. - واشر یا اطراف ظرف صدمه ندیده باشند. - واشر در زود پز به درستی در جای خود قرار گرفته است.. به بخش "نظافت و نگهداری" مراجعه نمایید. 	<p>اگر عقربه فشارسنج تکان نخورد و بخار هنگام پخت از دیگ خارج نشود:</p>
<p>این امر برای چند دقیقه اول عادیست. در صورت ادامه این مشکل دیگ زود پز را زیر آب سرد روان قرار دهید تا فشار درون ظرف پایین آید. سوپاپ عامل - تصویر 15 و بخش تخلیه بخار - تصویر 16 را پاک کنید و با فشار گوش پاک کن پنبه ای بر ساچمه داخل آن از اینکه آزادانه حرکت میکند مطمئن شوید - تصویر 17.</p>	<p>اگر عقربه فشارسنج تکان خورده باشد و افزایش را نشان دهد اما هنگام پخت بخار از سوپاپ عامل خارج نمیشود:</p>

این ضمانت شامل موارد زیر نمیشود:


- هرگونه صدمه و خسارت ناشی از سوء استفاده یا کاربرد نادرست و بخصوص:
- انداختن، به زمین افتادن، داخل اجاق قرار دادن* ...
- تنها مراکز خدمات مورد تایید TEFAL مجاز به ارائه خدمات شامل ضمانت میباشند.
- لطفاً با مرکز ارائه خدمات کشور متبوع خود جهت اطلاع از نشانی مرکز خدمات مورد تایید TEFAL تماس بگیرید.

* فقط دیگهایی که دسته و درشان از جنس فولاد ضد زنگ باشد قابل استفاده در اجاق میباشند.


علائم قراردادی

محل قرار گیری	علامت
در بالا	علامت مشخصه یا علامت تجاری سازنده
بالای گیره ها به طوری که با باز شدن پوشش و قرار گرفتن در وضعیت "باز" (Open) دیده شوند	سال و شماره تولید شماره مدل بیشینه فشار عملیاتی بی خطر بیشترین فشار
در خارج بخش پخت دیگ زود پز	ظرفیت

• بیایید محیط زیست را حفظ کنید!

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



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

* بر حسب مدل

توصیه‌هایی جهت استفاده

- 1- بخاری که از طریق سوپاپ عامل خارج میشود بسیار داغ می‌باشد.
- 2- هنگامی که فشار سنج افزایش فشار را نشان دهد، نخواهید توانست در زود پز را باز کنید.
- 3- شرط لازم برای استفاده از وسایل اشیپزی نهایت دقت می‌باشد. این امر بخصوص در مورد دیگ زود پز صادق می‌باشد. این دقت و توجه را بخصوص وقتی که بچه‌ها در اطرافند باید بیشتر نمود.
- 4- مواظب فوران بخار باشید.
- 5- جهت جابجایی دیگ زود پز، همیشه از دسته‌های حمل استفاده کنید.
- 6- هرگز نگذارید درون زود پز مواد غذایی باقی بماند.
- 7- هرگز برای نظافت زود پز از مواد سفید کننده و یا شوینده‌های حاوی کلر استفاده نکنید چون آنها میتوانند تاثیر مخربی بر فلز ضد زنگ بگذارند.
- 8- هرگز نگذارید تا در زود پز در آب غوطه‌ور بماند.
- 9- واشر دیگ زود پز را سالیانه و یا در صورت داشتن بریدگی تعویض نمایید.
- 10- تنها وقتی که زود پز کاملاً سرد و خالی می‌باشد مبادرت به نظافت آن کنید.
- 11- پس از ده سال از استفاده، دیگ زود پزتان را جهت بازبینی به مرکز خدمات مورد تایید TEFAL ببرید.
- 12- جهت حمل زود پز، هرگز از دسته‌های آن استفاده نکنید.

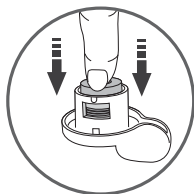
ضمانت

- به شرط آنکه دیگ زود پز نوی TEFAL شما مطابق دستورالعمل‌های حاضر استفاده شود، بخش پخت زود پز شما شامل ده سال ضمانت میگردد. این ضمانت شامل موارد زیر میشود:
 - هرگونه صدمه مربوط به بدنه فلزی بخش پخت زود پز،
 - هرگونه خرابی زود هنگام قاعده فلزی زود پز.
- تمام قطعات دیگر زودپز شما در برابر نقص در محصول یا لوازم، برای مدت کارانتی در قانون مصوب و معتبر کشوری که در آن محصول خریداری شده از تاریخ خرید تضمین شده است.
- این ضمانت تنها با ارائه قبض خرید شامل تاریخ خرید معتبر می‌باشد.

نکات ایمنی

دیگ زود پز شما مجهز به شماری از مکانیزمهای ایمنی میباشد:

- **بستن ایمنی در زود پز:**
 - گیره های دیگ زود پز باید با لبه های در دیگ مماس شوند - **تصویر 13**. در غیر این صورت بخار از زیر فشار سنج (D) خارج شده و فشار بخار لازم ایجاد نمیشود.
- **باز کردن ایمنی در زود پز:**
 - چنانچه زود پز تحت فشار باشد، امکان استفاده از دسته باز و بسته کردن (F) وجود نخواهد داشت.
 - برای باز کردن زود پز به زور متوسل نشوید.
 - بخصوص از دستکاری کردن فشار سنج (D) اکیدا خودداری نمایید.
 - مطمئن شوید که فشار درونی زود پز کاهش یافته باشد.
 - چنانچه زود پز هنوز تحت فشار بوده و شما دسته باز و بسته کردن (F) را در حالت عمودی قرار داده باشید، نخواهید توانست در زود پز را باز کنید.
 - دسته باز و بسته کردن را به حالت افقی باز گردانده و منتظر شوید تا فشارسنج (D) کاهش فشار را نمایش دهد.
- **دو مکانیزم اخطار اضافه فشار:**
 - مکانیزم اول: سوپاپ ایمنی (E) فشار را تخلیه میکند - **تصویر 19**.
 - مکانیزم دوم: واشر امکان آن را میدهد که فشار در فاصله میان در و بخش پخت غذا تخلیه گردد - **تصویر 20**.
- **در صورت آغاز به کار یکی از مکانیزمهای مذکور:**
 - منبع گرمایش را خاموش کنید.
 - بگذارید تا دیگ زود پز کاملا سرد شود.
 - در آن را باز کنید.
 - سوپاپ عامل (A)، بخش تخلیه بخار (B)، سوپاپ ایمنی (E) و واشر (I) را بازمینی نموده و سپس تمیز نمایید - **تصاویر 15-16-17**.
 - چنانچه دیگ زود پز شما پس از بازمینی و نظافت چکه کرد یا کار ننمود، آن را جهت بازمینی به مرکز خدمات مورد تایید TEFAL ببرید.



نظافت سوپاپ عامل (A):

- سوپاپ عامل (A) را از جایش خارج کنید - تصویر 11-10.
- سوپاپ عامل (A) را زیر آب روان گرفته و بشویید - تصویر 15.
- تحرک اجزای آن را کنترل کنید. تصویر واقع در سمت راست صفحه را ملاحظه کنید.

نظافت بخش تخلیه بخار (B) واقع بر در ظرف:

- سوپاپ عامل (A) را از جایش خارج کنید - تصویر 11-10.
- در زیر نور طبیعی از مسدود نبودن بخش (B) تخلیه بخار اطمینان حاصل نمایید - تصویر 12 در صورت لزوم آن را با خلال دندان پاک نموده - تصویر 16 و بشویید.

نظافت سوپاپ ایمنی (E):

- آن بخش از سوپاپ ایمنی را که درون در زود پز قرار گرفته با آب روان بشویید.
- به منظور کنترل این مه سوپاپ ایمنی آزادانه حرکت میکند، ساچمه درون آن را با گوش پاک کنی پنبه ای به سختی فشار دهید - تصویر 17

تعویض واشر دیک زود پز:

- واشر دیک زود پز را سالیانه و یا در صورت داشتن بریدگی تعویض نمایید.
- اکیدا از واشر دیک زود پز TEFAL مخصوص مدل خود استفاده کنید.
- هنگام تعویض واشر لطفا تصویر 14 را ملاحظه نموده و از اینکه عبارت "face cote couvercle" در مقابل در دیک قرار گرفته مطمئن شوید.

نگهداری دیک زود پز:

- در زود پز را به طور وارونه بر روی دیک زود پز قرار دهید - تصویر 18.
- چنانچه دیک زود پز دارای دسته های تاشو* باشد:
- دکمه (M) خلاص دسته ها را فشار دهید. لطفا به بخش "دسته های تاشو" مراجعه نمایید.

نظافت و نگهداری

نظافت دیگ زود پز

به منظور دستیابی به نتایج بهتر، لطفا پس از هر بار استفاده از دیگ به دستورالعملهای مربوط به نظافت و نگهداری دقیقاً عمل کنید.

- دیگ زود پز را پس از هر بار استفاده با آب گرم و کمی مایع ظرفشویی بشویید. سبب بخار را نیز بشویید*.
- هرگز از سفید کننده یا مواد شوینده حاوی کلر استفاده نکنید.
- دیگ زود پز تا آن را هنگامی که خالیست بیش از حد گرم نکنید.

جهت نظافت داخل دیگ زود پز:

- جهت نظافت دیگ، از سیم ظرفشویی و مایع ظرفشویی استفاده نمایید.
- چنانچه انعکاسی رنگین کمانی بر روی فلز ضد زنگ داخل دیگ مشاهده کنید، آن را با سرکه خالص تمیز کنید.

جهت تمیز کردن بخش خارجی دیگ زود پز:

- از اسفنج و مایع ظرفشویی استفاده کنید.

جهت تمیز کردن در دیگ زود پز:

- از اسفنج و مایع ظرفشویی استفاده کنید.

نظافت واشر و فلز ضد زنگ:

- همیشه پس از استفاده از دیگ زود پز واشر (A) و شیار آن را تمیز کنید.
- جهت قرار دادن مجدد واشر در جای خود به تصویر 14، مراجعه نموده و از اینکه عبارت "face cote couvercle" در مقابل در دیگ گرفته مطمئن شوید.

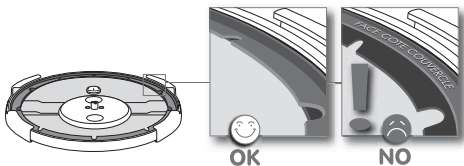
لکه ها و خراشهایی که میتواند پس از مدت‌های مدید استفاده بر روی زود پز پدید آید بر جنس فلز دیگ تاثیر نمیکذارند

شستن ظرف پخت دیگ زود پز و سبب بخار با ماشین ظرفشویی مانعی ندارد.

پس از برداشتن سوپاپ عامل (A) و واشر (A)، میتوانید در زود پز را در ماشین ظرفشویی بشویید.

هرگز پیچ و مهره آن را در داخل در ظرف باز نکنید.


از شستن واشر در ماشین ظرفشویی خودداری نمایید.




- به محض آنکه سوپاپ عامل اجازه به خروج ثابت بخار دهد و شما قادر به شنیدن صدای هیسی شوید، میزان گرمایش را کاهش دهید.
- بر حسب دستور غذا، بگذارید مدتی سپری شود.
- در حین پخت از اینکه سوپاپ عامل به طور مداوم صدای هیسی تولید میکند مطمئن شوید. در صورت کم بودن بخار، میزان گرمایش را کمی افزایش دهید و در غیر این صورت، آن را کاهش دهید.

پایان پخت

کاهش فشار:

- با خاموش کردن منبع گرمایش شما دو گزینه در پیش دارید:
- کاهش آهسته فشار: سوپاپ عامل (A) را در وضعیت  قرار دهید. کاهش میزان فشار نمایش داده شده توسط فشارسنج (D) به این معناست که دیک زود پز دیگر تحت فشار نمیباشد.

کاهش سریع فشار:

- دیک زود پز را در زیر آب سرد روان قرار دهید - تصویر 13. کاهش میزان فشار نمایش داده شده توسط فشارسنج (D) به این معناست که دیک زود پز دیگر تحت فشار نمیباشد. سوپاپ عامل (A) را در وضعیت  قرار دهید.

- برای مدلهائی با خمره های مجهز با دسته های* فلزی، از وسایل نگهداشتن ظرف استفاده کنید.



- میتوانید در دیک زود پز را باز کنید - تصویر 1.

- هنگام پخت غذاهای شامل مخلفات کوچک یا سبزیجات، از کاهش فشار خودداری کنید. قبل از باز کردن در دیک منتظر شوید تا نمایشگر فشار کاهش آن را نشان دهد. در ضمن، زمان پخت را نیز کمی کاهش دهید.



* بر حسب مدل

چنانچه عقربه نمایش فشار (D) پایین نیاید، دیک زودپز را در آب سرد روان قرار دهید - تصویر 13.

از دستکاری فشارسنج اکیدا خودداری نمایید

چنانچه هنگام خروج بخار متوجه خروج نا منظم بخار شوید، سوپاپ عامل (A) را در وضعیت  یا  قرار داده و سپس سریعاً عمل کنید.

اولین استفاده

- سه پایه (K) را در زیر سبد بخار* (J) قرار دهید - تصاویر 5-6.
- سبد بخار* (J) را در درون دیک زود پز بگذارید - تصویر 7.
- به اندازه دو سوم ظرفیت دیک در آن آب سرد بریزید (P).
- در دیک را ببندید.
- سوپاپ عامل (A) را سر جای خود قرار داده و آن را در وضعیت  قرار دهید.
- دیک زود پز را بر روی منبع گرمایی که بر روی حداکثر تنظیم شده قرار دهید.
- با خارج شدن بخار از سوپاپ، گرمایش را کم کرده و بگذارید 20 دقیقه در آن حالت باقی بماند.
- منبع گرمایش را با سپری شدن 20 دقیقه خاموش کنید.
- سوپاپ عامل را بر روی وضعیت  قرار دهید.
- کاهش میزان فشار نمایش داده شده توسط فشار سنج (D) به این معناست که دیک زود پز دیگر تحت فشار نمیباشد.
- در دیک زود پز را باز کنید - تصویر 1.
- دیک را تمیز کنید.


قبل از شروع پخت

- قبل از هر استفاده، سوپاپ عامل (A) را بلند نمایید - تصاویر 10-11 و در زیر نور طبیعی از مسدود نبودن بخش (B) تخلیه بخار اطمینان حاصل نمایید - تصویر 12.
- از اینکه سوپاپ عامل میتواند حرکت کند مطمئن شوید: به بخش تحت عنوان "نظافت و نگهداری" مراجعه نمایید.
- در دیک زود پز را ببندید - تصویر 2
- سوپاپ عامل (A) را در جای خود قرار دهید - تصویر 8
- آن را قویا به پایین فشار داده و آن را در وضعیت پخت قرار دهید - تصویر 9
- قبل از شروع به استفاده از دیک زود پز، از اینکه به خوبی بسته شده مطمئن شوید.
- دیک زود پز را بر روی منبع گرمایی که بر روی حداکثر تنظیم شده قرار دهید.


استفاده از سوپاپ عامل

- سوپاپ عامل (A) را در بخشی (B) که تخلیه بخار از آنجا صورت میگیرد قرار دهید به طوری که علامت ● سوپاپ در وضعیت (C) قرار گیرد. تصویر 8.
- به پایین فشار داده - تصویر 8، و در وضعیت پخت قرار دهید - تصویر 9.

پخت غذاهای خوشمزه و سبزیجات:

- شکل  سوپاپ را در برابر وضعیت (C) سوپاپ قرار دهید.

پخت گوشت، ماهی و مواد غذایی منجمد:

- شکل  سوپاپ را در برابر وضعیت (C) سوپاپ قرار دهید.

FA

جهت برداشتن سوپاپ عامل:

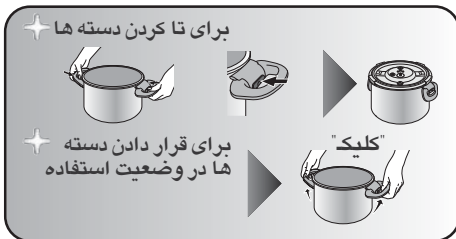
- سوپاپ عامل (A) را فشار داده تا علامت ● و وضعیت (C) در برابر همدیگر قرار بگیرند تصویر 10.
- سوپاپ عامل را بردارید - تصویر 11.

تا کردن دسته ها*

قبل از استفاده، برجسیپها را از روی دسته ها بکنید.

بدون فشار دکمه های خلاص تلاش به تا کردن دسته ها نکنید.

هیچگاه دیگ زودپز خود را با دسته های تا شده بر روی منبع گرما زا قرار ندهید



* بر حسب مدل

بستن در زود پز

- از این که دسته ویژه باز و بستن در حالت عمودی قرار دارد و گیره ها باز هستند اطمینان حاصل کنید.
- در را روی زود پز گذاشته و مواظب باشید که به طور صحیح در جای خود قرار بگیرد.
- دسته ویژه باز و بستن را از حالت عمودی وارد حالت افقی کنید - تصویر 2
- در انتها جهت قفل کامل در، کمی فشار بیاورید.
- در زود پز هنگامی که در وضعیت بسته قرار داشته باشد، طبیعیست که آزادانه در جای خود حرکت کند.

گیره ها باید در تماس
با لبه های دیگ زودپز
قرار بگیرند

چنانچه نتوانستید در را ببندید:

- از اینکه واشر در جای خود به درستی قرار گرفته مطمئن شوید.

پر کردن حداکثر و حداقل

- حد اقل: 250 میلی لیتر (2 لیوان) - تصویر 3.
- حد اکثر: تا دو- سوم ظرف پر - تصویر 4.

برای برخی از غذاها:

- در صورت پخت غذاهایی چون برنج یا سبزیجات خشک یا کمپوت که حجم مواد غذایی افزایش پیدا میکند، هرگز بیشتر از نصف دیگ زود پز را پر نکنید. به شما توصیه میکنیم که برای تهیه برخی از سوپهای از روش کاهش سریع فشار استفاده کنید.

استفاده از سبب بخار*

- 750 میلی لیتر آب در دیگ بریزید.
- سه پایه (K) را زیر سبب بخار* (J) قرار دهید - تصویر 5-6
- سبب بخار را در بخش تحتانی دیگ زود پز قرار دهید - تصویر 7.

مواد غذایی قرار داده
شده سبب بخار نباید با
در دیگ زود پز تماس
داشته باشند

- هنگام استفاده از خوراک پز برقی یا حرارت غیر مستقیم، از این که قطر صفحه خوراک پز برقی از قطر دیگ زود پز بیشتر نیست مطمئن شوید.
- هنگام استفاده از سرامیک یا هالوژن، قاعده دیگ زود پز باید همیشه تمیز و خشک باشد.
- هنگام استفاده از اجاق گاز زیانه شعله نباید از قاعده دیگ زود پز فراتر برود.
- اعم از این که چه منبع حرارتی استفاده میکنید، دیگ زود پز شما باید در مرکز منبع حرارتی قرار داده شود.

لوازم جانبی TEFAL

- لوازم جانبی دیگ زود پزی که در فهرست زیر آمده در فروشگاهها موجود میباشد:

لوازم جانبی			
کلیپسو + کورمه	کلیپسو +		
6 لیتر	10/8 لیتر	6/4.5 لیتر	
X1010003	X1010003	X1010004	واشر
X1030002	X1030002	792185	سبد بخار*
-	X1030007		سه پایه

- جهت تعویض قطعات یا انجام تعمیرات، لطفاً با مرکز خدمات مورد تایید TEFAL تماس بگیرید.
- صرفاً از لوازم بدکی اصل TEFAL استفاده کنید.

چگونگی استفاده

باز کردن در زود پز

- دسته ویژه باز و بستن را از حالت افقی وارد حالت عمودی (حالتی که گیره ها باز هستند) کنید - تصویر 1.
- در را باز کنید.
- چنانچه نتوانستید در را باز کنید:
- دسته ویژه باز و بستن را دوباره وارد حالت افقی کرده و از اینکه فشارسنج (D) در وضعیت پایین یا فشار کم قرار دارد مطمئن شوید

رسوم توضیحیة

A - سوپاپ عامل	*J - سید بخار*
B - بخش آزادسازی بخار	K - سه پایه
C - علامت قرارگیری سوپاپ	*L - دسته ثابت ماهی تابه*
D - فشار سنج	*M - دکمه خلاص*
E - سوپاپ اطمینان	*N - دسته تاشو ماهی تابه*
F - دسته باز و بسته کردن	O - ماهی تابه
G - در دیگ زود پز	P - خط حداکثر پرشدگی
*H - در ماهی تابه	
I - واشر	

ویژگیها

اطلاعات مرجع مربوط به قاعده دیگ زود پز

ظرفیت	قطر دیگ	قطر قاعده	کلیپسو+ دسته های ثابت	کلیپسو+ دسته های تاشو	کلیپسو+ مدل گورمه	جنس بدنه و در
4.5 لیتر	22 سانتیمتر	18 سانتیمتر	P43606	-	-	فولاد ضد زنگ
6 لیتر	کلیپسو+ 22 سانتیمتر	کلیپسو+ 18 سانتیمتر	-	P43707	-	
	کلیپسو+ 25 سانتیمتر	کلیپسو+ جورمه 20 سانتیمتر	-	-	P43813	
8 لیتر	25 سانتیمتر	20 سانتیمتر	-	P43714	-	
10 لیتر	25 سانتیمتر	20 سانتیمتر	-	P43715	-	







اطلاعات استاندارد:

حداکثر فشار عملیاتی: 80 کیلو پاسکال

حداکثر فشار ایمنی: 120 کیلو پاسکال

منابع گرمایش مناسب

هرگز دیگ زود پز خالی خود را گرم نکنید چون میتواند به آن صدمه بزنید.

استفاده از وسایل نگهداشتن ظرف	حلزونی برقی	حلزونی برقی	سرامیک یا هالوژن	خوراک پز برقی	اجاق گاز
					

● جهت گرم کردن دیگ زود پز از تمام منابع حرارتی منجمله حرارت غیر مستقیم (اندوکسیون) میتوان استفاده نمود.

* بر حسب مدل

نکات مهم ایمنی

به منظور رعایت حداکثر نکات ایمنی، این ماشین منطبق بر استانداردها و ضوابط جاری می‌باشد.
- دستورالعمل مربوط به ظرفهای فشار

- مواد در تماس با محصولات غذایی
- محیط زیست

- این ماشین صرفاً جهت استفاده خانگی ساخته شده است. سازنده این ماشین در صورت استفاده تجاری، استفاده نامناسب صبا عدم رعایت دستورالعملهای حاضر هیچگونه مسئولیتی پذیرفته و ضمانت از اعتبار ساقط می‌شود.
- لطفاً وقتی اختصاص داده و دستورالعملهای حاضر را مطالعه نمایید و فراموش نکنید که همیشه به راهنمای کاربر مراجعه نمایید.
- شرط لازم برای استفاده از وسایل آشپزی نهایت دقت می‌باشد. این امر بخصوص در مورد دیگ زود پز صادق می‌باشد. این دقت و توجه را بخصوص وقتی که بچه‌ها در اطرافند باید بیشتر نمود.
- هرگز دیگ زود پز را در اجاق گرم قرار ندهید. تنها ظرفهایی که دسته و درشان از جنس فلز ضد زنگ باشد می‌توانند در اجاق قرار گیرند.
- هنگام جابجایی دیگ زود پز تحت فشار نهایت دقت را نموده هرگز به سطوح گرم دست نزنید (خصوصاً به قطعات فلزی). از دسته‌ها و دکمه‌ها استفاده کنید. در صورت نیاز از دستکش استفاده کنید. همواره مراقب باشید که دسته‌ها محکم باشند. در صورت نیاز آنها را محکم نمایید.
- از این دیگ زود پز استفاده یا استفاده‌های دیگر ننموده و اکیداً برای مواردی که طراحی شده استفاده نمایید.
- دیگ زود پز تحت فشار می‌پزد. کاربرد نامناسب یا غلط می‌تواند صدماتی را به شما وارد کند. قبل از آغاز استفاده همواره از این که در دیگ زود پز شما به خوبی بسته شده اطمینان حاصل نمایید.
- قبل از بازکردن در زودپز همیشه از این که سوپاپ اطمینان در حالت فشار کم قرار دارد مطمئن شوید.
- هرگز به زور تلاش نکنید در دیگ زود پز را باز کنید. همیشه قبل از باز کردن در زود پز از این که فشار درونی آن پایین آمده مطمئن شوید. لطفاً به بخش تحت عنوان "ایمنی" مراجعه نمایید.
- جهت خودداری از خرابی دیگ زود پز، هرگز از زودپزی که در آن مایعی نباشد استفاده نکنید. از این که هنگام پخت در آن مایع به اندازه کافی موجود می‌باشد مطمئن شوید.
- از منبع یا منابع گرمایی متناسب با دیگ زودپز و منطبق با دستورالعملهای مربوطه استفاده کنید.
- در دیگ زودپز آن پختن غذاهایی که دستورالعملهای آنها شامل شیر می‌باشند خودداری کنید.
- هنگام پخت با دیگ زود پز از ریختن نمک در اِذا خودداری کنید. نمک را در انتهای زمان پخت اضافه کنید.
- بیشتر از دو سوم (علامت حداکثر) دیگ زودپز را از مواد غذایی پر نکنید.
- در صورت پخت غذاهایی چون برنج یا سبزیجات خشک یا کمپوت که حجم مواد غذایی افزایش پیدا میکند، تنها نصف دیگ زود پز را پر کنید. هنگام تهیه برخی از سوپهای حاوی کدو تنبل و کدوی سبز بگذارید تا فشار دیگ زودپز کم شده و سپس آن را زیر آب سرد قرار دهید.
- پس از پختن گوشت‌هایی چون زبان و غیره که دارای لایه‌ای خارجی بوده و حجم آنها می‌تواند با افزایش فشار زیاد شود، از سوراخ کردن گوشت هنگامی که پف کرده خودداری کنید چون می‌تواند موجب سوختگی شود. به شما توصیه می‌کنیم که قبل از آغاز پخت جای جای گوشت را سوراخ کنید.
- هنگام پخت موادی غذایی چون لپه، ریواس و غیره که دارای پوستی کلفت می‌باشند، قبل از باز کردن در دیگ آن را کمی تکان دهید تا مطمئن شوید که هنگام باز کردن در محتویات بیرون نریزد.
- هرگز از دیگ زود پز برای سرخ کردن روغن تحت فشار استفاده نکنید.
- به غیر از موارد ذکر شده در دستورالعملهای مربوط به نطفات و نگهداری سیستمهای ایمنی، از دستکاری این سیستمها خودداری کنید.
- اکیداً از لوازم پدکی اصل TEFAL که برای ماشین شما طراحی شده استفاده کنید. این امر بخصوص به معنای استفاده از ماهی تابه زود پز TEFAL می‌باشد.
- بخار الکل قابل اشتعال است. قبل از بست در دیگ زود پز، الکل را به مدت دو دقیقه گرم کنید تا به جوش آید.
- هنگام پخت غذاهای شامل الکل دقت خود را بیشتر نمایید.
- هرگز دیگ زود پز را که دسته‌های آن تاشو هستند* بر روی آتش قرار ندهید.
- اگر متوجه شوید که زودپز شما شکسته شده یا ترک خورده است، سعی نکنید آن را تحت هر شرایطی باز کنید؛ صبر کنید تا قبل از حرکت آن، کاملاً سرد شود. از آن دوباره استفاده نکنید و برای تعمیر، آن را به یک مرکز برید TEFAL مجاز تفال.

این دستورالعملها را در جایی امن نگهداری کنید

EN	p. 1 - 13
FR	p. 14 - 27
EL	p. 28 - 41
TR	p. 42 - 57
AR	p. 71 - 58
FA	p. 85 - 72