

Tefal®

CLIPSO® ESSENTIAL

DE

EN

NL

DA

FI

FR

IT

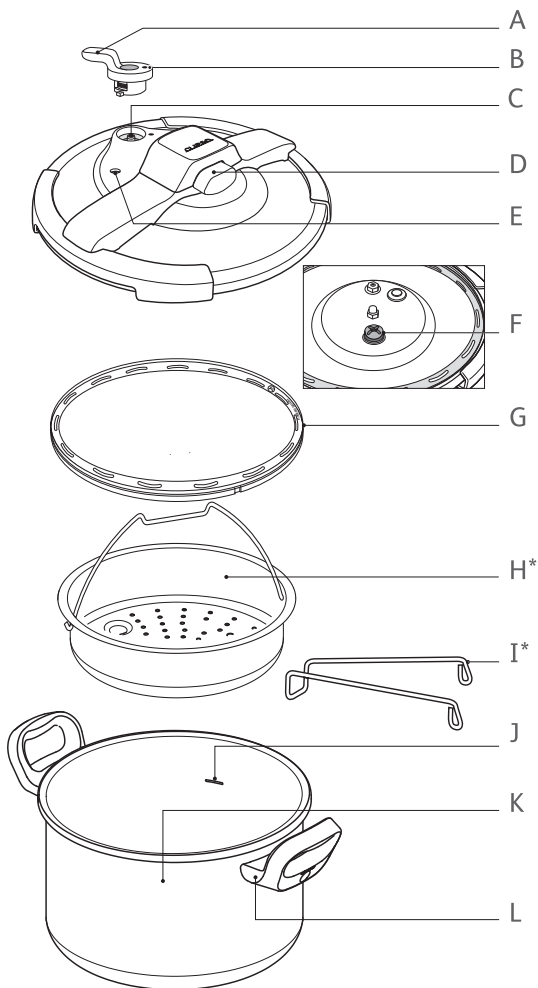
NO

SV



Bedienungsanleitung - User's Guide - Handleiding
Brugsanvisning - Käyttöohje - Guide de l'utilisateur
Manuale d'uso - Brukerveiledning - Bruksanvisning.

www.tefal.com



*je nach Modell - *depending on model - *afhankelijk van het model - *afhaengig af model -
 *mallista riippuen - *selon modèle - *secondo il modello - avhengig av modell - *beroende på modell.



fig. 1

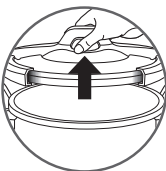


fig. 2

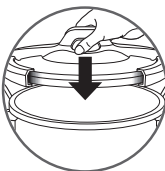


fig. 3

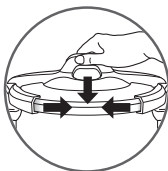


fig. 4

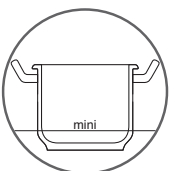


fig. 5

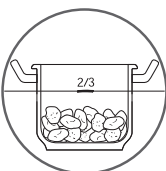


fig. 6



fig. 7*

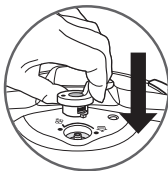


fig. 8



fig. 9

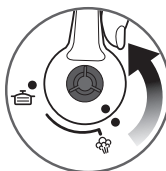


fig. 10

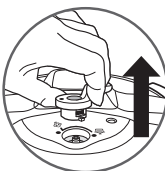


fig. 11

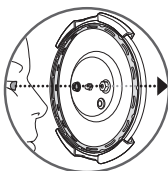


fig. 12



fig. 13

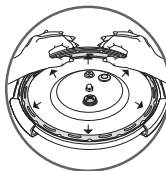


fig. 14



fig. 15



fig. 16

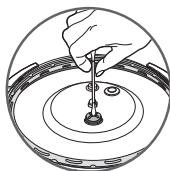


fig. 17

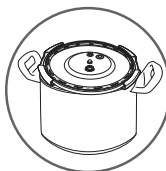


fig. 18

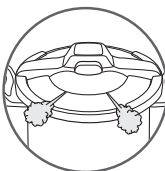


fig. 19



fig. 20

Wichtige Sicherheitshinweise

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

- Richtlinien für Geräte, die unter Druck stehen
- Materialien, die in Kontakt mit Lebensmitteln kommen
- Umweltschutz
- Dieses Gerät wurde für den Hausgebrauch entwickelt.
- Lesen Sie bitte die nachstehenden Hinweise sorgfältig durch und lesen Sie im Zweifelsfall in der „Bedienungsanleitung“ nach.
- Überwachen Sie den Schnellkochtopf wie alle Kochgeräte aufmerksam, insbesondere wenn Sie ihn in der Nähe von Kindern benutzen.
- Stellen Sie Ihren Schnellkochtopf nie in einen heißen Ofen.
- Ein Schnellkochtopf, der unter Druck steht, darf nur ganz vorsichtig bewegt werden. Berühren Sie die heißen Oberflächen (vor allem die Metallteile) nicht. Verwenden Sie die Topfgriffe und Knöpfe. Verwenden Sie gegebenenfalls Handschuhe.
- Überprüfen Sie regelmäßig, dass die Topfgriffe richtig befestigt sind. Ziehen Sie die Schrauben der Topfgriffe gegebenenfalls nach.
- Verwenden Sie Ihren Schnellkochtopf nur für den vorgesehenen Verwendungszweck.
- Ihr Schnellkochtopf gart unter Druck. Bei unsachgemäßer Verwendung kann es zu Verbrühungen kommen. Vergewissern Sie sich, dass der Schnellkochtopf richtig verschlossen ist, bevor Sie ihn in Betrieb nehmen. Siehe Kapitel „Schließen“.
- Vergewissern Sie sich, dass der Garregler auf der Position „Abdampfen“ steht und dass die Druckanzeige gesunken ist, bevor Sie den Schnellkochtopf öffnen.
- Öffnen Sie den Schnellkochtopf nie mit Gewalt. Vergewissern Sie sich, dass er nicht mehr unter Druck steht. Siehe Kapitel „Sicherheit“.
- Verwenden Sie Ihren Schnellkochtopf niemals ohne Flüssigkeit, dies würde ihn schwer beschädigen. Stellen Sie sicher, dass auch während des Kochens stets ausreichend Flüssigkeit vorhanden ist.
- Verwenden Sie ausschließlich laut Bedienungsanleitung geeignete Herdplatten und Kochfelder.
- Bereiten Sie niemals Rezepte auf Milchbasis in Ihrem Schnellkochtopf zu.
- Verwenden Sie kein grobes Salz in Ihrem Schnellkochtopf. Fügen Sie nach dem Garen feines Salz hinzu.
- Füllen Sie Ihren Schnellkochtopf niemals zu mehr als 2/3 (Markierung des maximalen Füllstands).
- Bei der Zubereitung von Lebensmitteln, deren Volumen sich während des Garens ausdehnt, wie zum Beispiel Reis, Hülsenfrüchte oder Kompott usw. darf der Schnellkochtopf nur bis zur Hälfte seiner Kapazität gefüllt werden. Lassen Sie Ihren Schnellkochtopf bei Suppen aus Kürbis, Zucchini, ... einige Minuten abkühlen, und stellen Sie ihn anschließend unter fließendes kaltes Wasser, damit er weiter abkühlt.
- Stechen Sie nach der Zubereitung von Fleisch, das mit einer Haut überzogen ist (z. B. Rinderzunge, ...), die sich unter Druck aufblähen kann, nicht in das Fleisch, solange die Haut aufgebläht aussieht; Sie könnten sich verbrühen. Wir empfehlen Ihnen, das Fleisch vor dem Kochen einzustechen.
- Bei der Zubereitung von mehligem Lebensmitteln (Erbsenmus, Rhabarber, ...) muss Ihr Schnellkochtopf vor dem Öffnen leicht geschüttelt werden, damit die Lebensmittel beim Öffnen des Deckels nicht herausspritzen.
- Vergewissern Sie sich vor jeder Verwendung, dass die Ventile nicht verstopft sind. Siehe Kapitel „Vor dem Garen“.
- Verwenden Sie Ihren Schnellkochtopf nicht zum Frittieren von Lebensmitteln in Öl unter Druck.
- Beschränken Sie sich bei der Handhabung der Sicherheitssysteme auf Maßnahmen zur Reinigung und Instandhaltung.
- Verwenden Sie für Ihren Schnellkochtopf ausschließlich passende Original-Ersatzteile von TEFAL/ Tefal. Verwenden Sie vor allem einen Topf und einen Deckel von TEFAL/ Tefal.
- Alkoholdämpfe sind brennbar. Bringen Sie die Speisen etwa 2 Minuten vor dem Aufsetzen des Deckels zum Kochen. Bei der Zubereitung von Rezepten mit Alkohol muss der Schnellkochtopf besonders überwacht werden.
- Säurehaltige oder salzige Lebensmittel dürfen vor oder nach ihrer Zubereitung nicht im Schnellkochtopf aufbewahrt werden, um den Topf nicht zu beschädigen.

Bewahren Sie diese Bedienungsanleitung auf!!!

- | | |
|-------------------------------|--------------------------------------|
| A. Garregler | G. Dichtungsring |
| B. Positionsmarkierung | H. Dampfkorb* |
| C. Dampfaustritt | I. Dreifuß* |
| D. Knopf zum Öffnen/Schließen | J. Markierung der maximalen Füllhöhe |
| E. Druckanzeige | K. Topf |
| F. Druckventil | L. Topfgriff* |

Technische Daten

Durchmesser des Schnellkochtopfs – Artikel-Nummer

Kapazität	Topf- durchmesser	oben Topf- durchmesser Boden	CLIPSO ESSENTIAL	Material Topf und Deckel
6 L	24 cm	18 cm	P44247	Edelstahl
7,5 L	24 cm	18 cm	P43948	
9 L	24 cm	18 cm	P44249	

Technische Daten:

Maximaler Betriebsdruck: 55 kPa

Maximaler Sicherheitsdruck: 110 kPa

Geeignete Herdarten

- Der Schnellkochtopf ist für alle Herdarten einschließlich Induktion geeignet.

Gas



Elektro



Glaskeramik-Kochfeld
Halogen-Kochfeld



Induktion



Elektrische
Heizspirale



Heizen Sie den Topf nicht leer auf, um Schäden am Produkt zu vermeiden.

- Bei Elektroherdplatten muss darauf geachtet werden, dass deren Durchmesser maximal so groß ist wie der Bodendurchmesser des Schnellkochtopfs.

- Bei Glaskeramik-Kochfeldern muss darauf geachtet werden, dass der Topfboden sauber und trocken ist.
- Bei Gasherden ist zu vermeiden, dass die Gasflamme über den Rand des Schnellkochtopfes hinaus schlägt.

Achten Sie bei allen Herdarten darauf, dass der Schnellkochtopf in der Mitte des Kochfeldes steht.

Zubehör von TEFAL

- Im Handel sind folgende Zubehörteile für den Clipso Schnellkochtopf erhältlich:

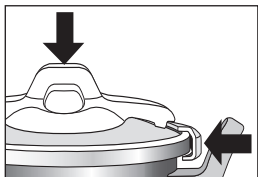
Zubehör		Artikel-Nummer
Dichtungsring	6L - 7,5L - 9L	X1010006
Dampfkorb*	6L - 7,5L - 9L	792654
Dreifuß*		792691

- Wenn Teile ersetzt werden müssen oder das Produkt repariert werden muss, wenden Sie sich an ein autorisiertes TEFAL Servicecenter.
- Verwenden Sie nur TEFAL-Originalteile, die für Ihr Modell geeignet sind.

Verwendung

Öffnen

- Drücken Sie den Knopf Öffnen (D) am Deckel - Abb. 1.
- Heben Sie den Deckel ab und lassen Sie den Knopf dabei gedrückt - Abb. 2.



Schließen

- Drücken Sie den Öffnen/Schließen-Knopf (D) am Deckel und legen Sie ihn auf den Topf - Abb. 3.
- Drücken Sie etwas auf den Deckel, bevor Sie den Knopf loslassen (D), um den Verriegelungsmechanismus auszulösen.
- Lassen Sie den Öffnen/Schließen-Knopf (D) am Deckel los und vergewissern Sie sich, dass die Verriegelungszargen unter dem Rand des Topfes einrasten (K) - Abb. 4.

*je nach Modell

- Minimale Füllhöhe 250 ml (2 Glas) - Abb. 5.
- Maximale Füllhöhe 2/3 der Topfhöhe (J) - Abb. 6

Für einige Lebensmittel gilt Folgendes:


- Bei der Zubereitung von Lebensmitteln, deren Volumen sich während des Garens erhöht, wie zum Beispiel Reis, Hülsenfrüchte oder Kompott darf der Schnellkochtopf nur bis zur Hälfte seiner Kapazität gefüllt werden. Bei Suppen sollten Sie eine schnelle Druckminderung durchführen (siehe Abschnitt „Ende des Kochvorgangs“).

Verwendung des Dampfkorb^{*}


Die Lebensmittel im Dampfkorb^{*} dürfen den Deckel des Schnellkochtopfs nicht berühren.

- Gießen Sie 750 ml Wasser in den Topf (K).
- Stellen Sie den Dreifuß^{*} (I) unten in den Topf.
- Stellen Sie den Korb^{*} (H) auf den Dreifuß^{*} - Abb. 7.

Verwendung des Garreglers

- Stecken Sie den Garregler (A) auf den Dampfaustritt (C) und richten Sie die beiden Piktogramme ● aneinander aus.
- Drücken Sie den Garregler nach unten - Abb. 8 und drehen Sie ihn bis zum Anschlag bei  - Abb. 9.




Garen von Speisen:

- Drehen Sie die Positionsmarkierung ● bis zum Anschlag bei .


Entfernen des Garreglers:

- Drücken Sie auf den Garregler (A) und richten Sie ihn auf die beiden Piktogramme ● - Abb. 10.
- Entfernen Sie ihn - Abb. 11.

DE Erstgebrauch

- Stellen Sie den Dreifuß* **(I)** in den Topf.
- Füllen Sie den Schnellkochtopf zu 2/3 mit Wasser **(J)** - Abb. 6.
- Stellen Sie den Dampfkorb* **(H)** auf den Dreifuß* **(I)** - Abb. 7.
- Schließen Sie den Schnellkochtopf.
- Bringen Sie den Garregler an **(A)** und drehen Sie ihn bis zum Anschlag bei  - Abb. 9.
- Stellen Sie den Schnellkochtopf auf eine Heizquelle, die auf maximale Leistung eingeschaltet ist.
- Wenn Dampf aus dem Ventil auszutreten beginnt, verringern Sie die Leistung und stellen Sie die Leistung.
- Schalten Sie nach 20 Minuten die Heizquelle ab.
- Drehen Sie die Positionsmarkierung  langsam, bis sie bei der gewünschten Geschwindigkeit  mit der Sie den Druck ablassen möchten, stoppt.
- Wenn die Druckanzeige **(E)** völlig abgesunken ist, steht der Schnellkochtopf nicht mehr unter Druck.
- Öffnen Sie den Schnellkochtopf - Abb. 1 - 2.

Vor dem Garen

- Vergewissern Sie sich vor jeder Benutzung des Schnellkochtopfs bei Tageslicht, dass der Dampfaustritt **(C)** nicht blockiert ist - Abb. 12.
- Überprüfen Sie außerdem, dass sich das Sicherheitsventil **(F)** bewegen lässt - (siehe Abschnitt „Reinigung und Wartung“).
- Füllen Sie den Schnellkochtopf.
- Schließen Sie den Schnellkochtopf - Abb. 3 - 4.
- Bringen Sie den Garregler an **(A)** - Abb. 8.
- Drücken Sie den Garregler nach unten und drehen Sie ihn bis zum Anschlag bei  - Abb. 8.
- Vergewissern Sie sich, dass der Schnellkochtopf richtig verschlossen ist, bevor sie ihn in Betrieb nehmen.
- Stellen Sie den Schnellkochtopf auf eine Heizquelle, die auf maximale Leistung eingestellt ist.

Während des Garens

DE

- Sobald ständig Dampf aus dem Dampfaustritt entweicht und ein zischendes Geräusch (PSCHHHT) zu hören ist, verringern Sie die Leistung der Heizquelle.
- Stellen Sie einen Timer auf die in Ihrem Rezept angegebene Kochzeit ein.
- Prüfen Sie während des Kochens, dass das Ventil ständig summt. Wenn nicht genug Dampf vorhanden ist, erhöhen Sie die Leistung der Heizquelle etwas; wenn zu viel Dampf vorhanden ist, verringern Sie die Leistung.

Die Druckanzeige (E) verhindert den Druckaufbau, falls der Schnellkochtopf nicht richtig verschlossen sein sollte.

Ende des Garvorgangs

Die Druckanzeige (E) verhindert das Öffnen des Topfes, solange er noch unter Druck steht.


Wenn die Druckanzeige (E) nicht fällt, tauchen Sie den unteren Teil des Schnellkochtopfs in ein mit kaltem Wasser gefülltes Becken - Abb. 13. Manipulieren Sie die Druckanzeige nicht.

Sollten Lebensmittel oder Flüssigkeit herauspritzen, während Sie den Dampf entweichen lassen, bringen Sie den Garregler (A) wieder in Kochposition  und führen Sie dann eine schnelle Druckminderung durch.



Ablassen des Dampfs:

Nach Abschalten der Wärmequelle haben Sie zwei Möglichkeiten:

- Langsames Druckablassen:

- Drehen Sie den Garregler (A) und wählen Sie dabei die Geschwindigkeit, mit der Sie den Druck ablassen möchten, bis zum Anschlag bei .
- Sobald die Druckanzeige (E) völlig abgesunken ist, steht der Schnellkochtopf nicht mehr unter Druck.

- Schnelles Druckablassen:

- Tauchen Sie den unteren Teil des Schnellkochtopfs in ein mit kaltem Wasser gefülltes Becken - fig. 13.
- Sobald die Druckanzeige (E) völlig abgesunken ist, steht der Schnellkochtopf nicht mehr unter Druck. Drehen Sie das Wasser aus und drehen Sie dann die Positionsmarkierung  des Garreglers (A) bis zum Anschlag bei .
- Sie können den Schnellkochtopf öffnen - Abb. 1 - 2.
- **Beim Kochen schäumender und stärkehaltiger Lebensmittel**, sollten Sie den Druck nicht ablassen, sondern mit dem Öffnen warten, bis die Druckanzeige gefallen ist. Verringern Sie die empfohlene Kochzeit etwas.
- Sie können Schnellkochtopf dann öffnen - Abb. 1 - 2.

DE Reinigung und Instandhaltung des Schnellkochtopfs

Um die Funktionsfähigkeit des Schnellkochtopfs zu erhalten, sollten Sie diese Reinigungs- und Instandhaltungsempfehlungen nach jedem Gebrauch befolgen.

- Reinigen Sie den Schnellkochtopf nach jedem Gebrauch mit warmem Wasser und flüssigem Geschirrspülmittel. Befolgen Sie dasselbe Verfahren für den Korb*.
- Verwenden Sie nie Chlorwasser oder chlorhaltige Reinigungsmittel.
- Überhitzen Sie den Topf nicht im leeren Zustand.

Reinigen der Topfinnenseite:

- Reinigen Sie sie mit einem Scheuerpad und Geschirrspülmittel.
- Wenn die Innenseite des Edelstahltopfes einen schimmernden Glanz oder weiße Punkte aufweist, reinigen Sie sie mit Essig.

Reinigen der Topfaußenseite:

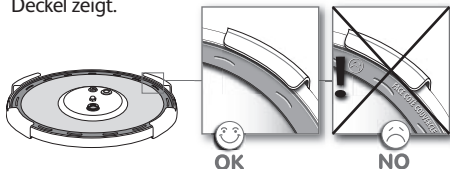
- Reinigen Sie sie mit einem Schwamm und flüssigem Geschirrspülmittel.

Reinigen des Deckels:

- Reinigen Sie den Deckel mit einem Schwamm und flüssigem Geschirrspülmittel.

Reinigen der Deckeldichtung:

- Reinigen Sie nach jedem Gebrauch den Dichtungsring (G) und die Rille zum Einlegen.
- Wie Sie den Dichtungsring wieder richtig einlegen, wird in - Abb. 13 – 14 gezeigt. Achten Sie beim Wiedereinsetzen darauf, dass die Markierung „face côté couvercle“ [Deckelseite] in Richtung Deckel zeigt.



Reinigen des Garreglers (A):

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

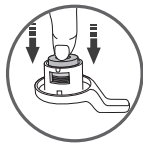
Prüfen Sie regelmäßig, dass die Griffe fest angebracht sind. Ziehen Sie sie bei Bedarf erneut fest.

Um die Lebensdauer des Schnellkochtopfs zu verlängern, sollten Sie ihn im leeren Zustand nicht überhitzen.

Sie können den Topf und den Deckel im Geschirrspüler reinigen, nachdem Sie den Dichtungsring und den Garregler entfernt haben.

Der Dichtungsring ist nicht spülmaschinengeeignet.

- Entfernen Sie das Betriebsventil (A) - Abb. 10 - 11.
- Spülen Sie den Garregler (A) unter fließendem Wasser - Abb. 15.
- Prüfen Sie, ob sich das Druckventil bewegen lässt (siehe Zeichnung rechts).



Reinigen des Dampfaustritts (C) am Deckel:

- Entfernen Sie das Ventil (A) - Abb. 10 - 11.
- Prüfen Sie visuell und bei Tageslicht, dass der Dampfaustritt (C) frei und rund ist - Abb. 12. Reinigen Sie ihn bei Bedarf mit einem Zahnstocher - Abb. 16 und durch Spülen.

Reinigen des Sicherheitsventils (F):

- Reinigen Sie den Teil des Sicherheitsventils, der sich im Deckel befindet, indem Sie ihn unter fließendes Wasser halten.
- Prüfen Sie den korrekten Betrieb, indem Sie mit einem Baumwolltuch fest auf den Stift drücken, der sich frei bewegen sollte - Abb. 17.

Austauschen des Dichtungsringes des Schnellkochtopfs:

- Tauschen Sie den Dichtungsring des Schnellkochtopfs jedes Jahr oder wenn er Risse aufweist.
- Verwenden Sie immer einen TEFAL/ Tefal Original-Dichtungsring, der für Ihr Modell geeignet ist.

Aufbewahren des Schnellkochtopfs:

- Legen Sie den Deckel mit der Oberseite nach unten auf den Topf - Abb. 18.

Falls das Sicherheitsventil versehentlich teilweise oder ganz aus dem Gehäuse tritt, muss der Topf bei einer von TEFAL autorisierten Servicestelle überprüft werden..

Um die Lebensdauer des Schnellkochtopfs zu verlängern, sollten Sie ihn nicht leer überhitzen.

Nach 10 Jahren Gebrauch muss Ihr Schnellkochtopf bei einer von TEFAL autorisierten Servicestelle überprüft werden.

Sicherheit

Die Druckanzeige (E) verhindert den Druckaufbau, falls der Schnellkochtopf nicht richtig verschlossen sein sollte.

Der Dampfkochtopf ist mit mehreren Sicherheitsvorrichtungen ausgestattet:

• Sicherheit beim Schließen:

- Die Verriegelungszargen müssen mit dem Rand des Deckels in Kontakt sein. Sonst kommt es zu einem Dampfleck in der Druckanzeige und der Schnellkochtopf kann keinen Druck aufbauen.

• Sicherheit beim Öffnen:

- Solange der Schnellkochtopf unter Druck steht, kann der Öffnen-Knopf nicht gedrückt werden.
- Versuchen Sie nie, den Schnellkochtopf mit Gewalt zu öffnen.

- Nehmen Sie keinerlei Eingriffe an der Druckanzeige vor.
- Vergewissern Sie sich, dass der Topf nicht mehr unter Druck steht.
- **Zwei Sicherheitsvorrichtungen gegen Überdruck:**
 - Erste Vorrichtung: Das Sicherheitsventil (F) lässt den Druck ab - Abb. 19.
 - Zweite Vorrichtung: Der Dichtungsring lässt Dampf zwischen Deckel und Topf entweichen - Abb. 20.

Wenn eines der Überdruck-Sicherheitssysteme ausgelöst wird:

- Schalten Sie die Heizquelle aus.
- Lassen Sie den Schnellkochtopf vollständig abkühlen.
- Öffnen Sie ihn (siehe Abschnitt „Öffnen“).
- Prüfen und reinigen Sie den Garregler (A), den Dampfauslass (C), den Dampfaustritt (F) und den Dichtungsring (G).
- Falls nach all diesen Prüfungen und der Reinigung das Produkt undicht ist oder nicht mehr funktioniert, bringen Sie es zu einer autorisierten TEFAL Servicestelle.

Die Druckanzeige (E) verhindert das Öffnen des Topfes, solange er noch unter Druck steht.

Tipps zum Gebrauch:

- 1 - Der aus dem Druckventil austretende Dampf ist sehr heiß.
- 2 - Sobald die Druckanzeige angestiegen ist, kann der Schnellkochtopf nicht mehr geöffnet werden.
- 3 - Überwachen Sie den Schnellkochtopf wie alle Kochgeräte aufmerksam, insbesondere wenn Sie ihn in der Nähe von Kindern verwenden.
- 4 - Achtung, der Dampfstrahl ist sehr heiß.
- 5 - Benutzen Sie zum Tragen des Schnellkochtopfes immer die beiden Topfgriffe.
- 6 - Bewahren Sie keine Lebensmittel im Schnellkochtopf auf.
- 7 - Verwenden Sie niemals Chlorwasser oder chlorhaltige Reinigungsmittel, da diese die Qualität des Edelstahls angreifen könnten.
- 8 - Lassen Sie den Deckel nicht im Wasser liegen.
- 9 - Der Dichtungsring Ihres Schnellkochtopfes muss jedes Jahr bzw. wenn er Risse aufweist ausgetauscht werden.
- 10 - Der Schnellkochtopf darf erst gereinigt werden, nachdem er vollständig ausgekühlt ist und geleert wurde.
- 11 - Nach 10 Jahren Gebrauch muss der

Garantie

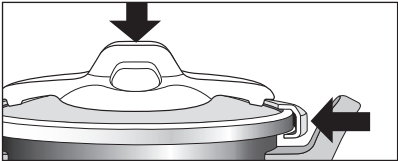

- Für den Topf Ihres neuen TEFAL Schnellkochtopfs gilt eine 10-Jahres-Garantie, sofern der Schnellkochtopf gemäß der Bedienungsanleitung genutzt wurde, bei:
 - allen Mängeln an der Metallstruktur des Topfes.
 - vorzeitiger Abnutzung des Grundmetalls.
- Für die übrigen Teile gilt eine 1-Jahres-Garantie auf Ersatzteile (Verschleißteile wie Dichtungsring, Griffe, Dampfkorb), außer wenn in Ihrem Land dahingehend eine spezielle anderslautende Gesetzgebung gilt. Diese Garantie deckt alle Mängel oder Fertigungsfehler ab.
- Die vertragliche Garantie gilt nur bei Vorlage eines gültigen Kaufnachweises, auf dem das Kaufdatum angegeben ist.

Die Garantie gilt nicht für:

- Schäden, die aus der Nichteinhaltung von wichtigen Empfehlungen oder auf unsachgemäßen Gebrauch zurückzuführen sind, insbesondere:
- Stöße, Herunterfallen, in einen heißen Ofen stellen, usw.
- Die Garantie kann nur in autorisierten TEFAL Servicestellen geltend gemacht werden.
- Ihre nächstliegende TEFAL Servicestelle entnehmen Sie bitte der beigefügten Servicestellen-Liste.

Gesetzlich vorgeschriebene Kennzeichnungen

Kennzeichnung	Stelle
Angabe des Herstellers oder der Handelsmarke	An der Deckelverkleidung
Herstellungsjahr und -los	Im Deckel
Kapazität Artikel-Nummer Maximaler Sicherheitsdruck (PS) Maximaler Betriebsdruck (PF)	An der Außenseite des Topfbodens

Probleme	Empfehlungen
<p>Wenn Sie den Deckel nicht schließen können:</p>	<p>Drücken Sie den Öffnen/Schließen-Knopf (D) am Deckel und legen Sie ihn auf den Topf - Abb. 3. Drücken Sie leicht oben auf den Deckel, bevor Sie den Knopf loslassen (D) um den Verriegelungsmechanismus auszulösen. Lassen Sie den Öffnen/Schließen-Knopf (D) am Deckel los und achten Sie darauf, dass die Verriegelungszargen unter dem Rand des Topfes eingerastet sind (K) - Abb. 4.</p> 
<p>Wenn der Schnellkochtopf unter Druck erhitzt wurde, ohne dass sich Flüssigkeit darin befindet:</p>	<p>Lassen Sie den Schnellkochtopf von einer autorisierten TEFAL Servicestelle überprüfen.</p>
<p>Wenn die Druckanzeige nicht gestiegen ist und während des Kochens kein Dampf aus dem Ventil entweicht:</p>	<p>Dies ist in den ersten Minuten normal. Wenn dieses Phänomen anhält, prüfen Sie Folgendes:</p> <ul style="list-style-type: none"> - Die Leistung der Heizquelle ist ausreichend hoch; falls nicht, erhöhen Sie sie. - Es befindet sich ausreichend Flüssigkeit im Topf. - Der Garregler ist auf . - Der Schnellkochtopf ist richtig geschlossen. - Der Dichtungsring und der Rand des Topfes sind nicht beschädigt. - Der Dichtungsring sitzt richtig im Deckel (siehe Abschnitt „Reinigung und Wartung“).
<p>Wenn die Druckanzeige gestiegen ist und während des Kochens kein Dampf aus dem Ventil entweicht:</p>	<p>Dies ist in den ersten Minuten normal. Wenn dieses Phänomen anhält, tauchen Sie den Schnellkochtopf in ein mit kaltem Wasser gefülltes Becken, bis die Druckanzeige fällt - Abb. 13. Reinigen Sie den Garregler (A) - Abb. 15 und den Dampfaustritt (C) - Abb. 16 und prüfen Sie, ob der Stift des Sicherheitsventils problemlos sinkt - Abb. 17.</p>

Probleme	Empfehlungen
Wenn Dampf rund um den Deckel entweicht, prüfen Sie Folgendes:	<p>Ist der Deckel richtig geschlossen. Die Position der Deckeldichtung. Den Zustand des Dichtungsring. Tauschen Sie ihn bei Bedarf aus. Die Sauberkeit des Deckels, des Dichtungsring und der Einlegerille im Deckel. Den Zustand des Topfrandes.</p>
Wenn Sie den Deckel nicht öffnen können:	<p>Prüfen Sie, ob sich die Druckanzeige in der unteren Position befindet. Tauchen Sie andernfalls den Schnellkochtopf in ein mit kaltem Wasser gefülltes Becken, bis die Druckanzeige fällt - Abb. 13. Manipulieren Sie die Druckanzeige nicht.</p>
Wenn die Lebensmittel nicht gekocht werden oder anbrennen, prüfen Sie Folgendes:	<p>Die Kochzeit. Die Leistung der Heizquelle. Die richtige Position des Garreglers. Die Menge der Flüssigkeit.</p>
Wenn Lebensmittel im Schnellkochtopf angebrannt sind:	<p>Lassen Sie den Topf vor dem Reinigen einweichen. Verwenden Sie nie Chlorwasser oder chlorhaltige Reinigungsmittel.</p>
Wenn eines der Überdruck-Sicherheitssysteme ausgelöst wird:	<p>Schalten Sie die Heizquelle aus. Lassen Sie den Schnellkochtopf abkühlen, ohne ihn zu bewegen. Warten Sie, bis die Druckanzeige fällt, und öffnen Sie den Schnellkochtopf (siehe Abschnitt „Öffnen“). Überprüfen und reinigen den Garregler, den Dampfaustritt, das Sicherheitsventil und den Dichtungsring.. Sollte das Problem weiterhin bestehen, lassen Sie den Schnellkochtopf von einer autorisierten TEFAL Servicestellen prüfen.</p>


IMPORTANT SAFEGUARDS

Please read these instructions carefully before first use.

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

- Pressure vessel appliance
- Materials in contact with food
- Environment

EN

- 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 closing 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.

KEEP THESE INSTRUCTIONS

Descriptive diagram

- A. Operating valve
- B. Valve positioning mark
- C. Steam release outlet
- D. Lid opening/closing button
- E. Pressure indicator
- F. Safety valve

- G. Seal
- H. Steam basket*
- I. Trivet*
- J. Maximum fill mark
- K. Pan
- L. Pan handle*

*depending on model

EN

Specifications

Pressure cooker base diameter - references

Capacity	Ø Pan diameter	Ø Base diameter	CLIPSO ESSENTIAL	Pan and lid material
6 L	24 cm	18 cm	P44247	Stainless steel
7,5 L	24 cm	18 cm	P43948	
9 L	24 cm	18 cm	P44249	

Technical information:

Maximum operating pressure: 55 kPa:(8 psi)

Maximum safety pressure: 110 kPa:(16 psi)

Compatible heat sources

GAS



SOLID
HOTPLATE



CERAMIC
OR
HALOGEN



INDUCTION



ELECTRIC
COIL



- Your pressure cooker can be used on all heat sources except Aga hobs but including induction.
- On a solid hotplate, use a plate with a diameter equal to or less than that of the pressure cooker base.

Never heat your pan when empty, as you risk damaging your product.

- 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.

Ensure that plastic handles are not exposed to direct heat: this can make the plastic brittle and more susceptible to breakage.

TEFAL Accessories

- The following Clipso pressure cooker accessories are available. Contact the helpline.

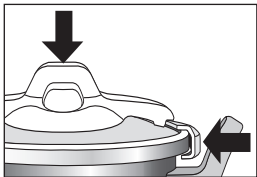
Accessories		Reference number
Gasket	6L - 7,5L - 9L	X1010006
Steam basket*	6L - 7,5L - 9L	792654
Trivet*		792691

- To replace parts or for repairs, contact the helpline - see contact list.
- Use only original TEFAL parts suitable for your model.

Use Opening

- Press the opening button **(D)** on the lid - fig. 1.
- Lift the lid keeping the button pressed down - fig. 2.

Closing



- Press the opening/closing button **(D)** on the lid and place it on the pan - fig. 3.
- Apply a little force on the top of the lid before releasing the button **(D)** to trigger the locking mechanism.
- Release the opening/closing button **(D)** on the lid and ensure that the jaws are properly locked under the rim of the pan **(K)** - fig. 4.

Minimum and maximum filling

- Minimum 250 ml (2 glasses) - fig. 5.
- Maximum $\frac{2}{3}$ rd of the depth of the pan (J) - fig. 6.

For some foods:


- For foodstuffs that expand during cooking, like rice or soups or dried vegetables or stewed fruit, etc., do not fill your pressure cooker more than half full. For soups, we recommend you carry out a fast pressure release (refer to section "End of cooking").

Using the steam basket*


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

- Pour 750 ml of water into the base of the pan (K).
- Place the trivet* (I) in the base of the pan.
- Place the basket* (H) on the trivet* - fig. 7.

Using the operating valve

- Place the valve (A) on the steam release outlet (C) aligning the two symbols ●.
- Press the valve down fully - fig. 8 and turn until it stops at  - fig. 9.

To cook food:



- Turn the valve positioning mark ● until it stops at .

To remove the operating valve (when it is no longer pressurised):

- Press down on the operating valve (A) and align the two symbols ● - fig. 10.
- Remove it - fig. 11.

*depending on model


First use

- Place the trivet* (I) in the base of the pan.
- Fill the pressure cooker up to 2/3rd full with water (J) - fig. 6.
- Place the steam basket* (H) on the trivet* (I) - fig. 7.
- Close the pressure cooker.
- Fit the operating valve (A) and turn until it stops at  - fig. 9.
- Place the pressure cooker on a heat source set to maximum power.
- When steam starts escaping through the valve, reduce the heat source and set a timer for 20 minutes.
- After 20 minutes, turn off the heat.
- Gradually turn the valve positioning mark ● until it stops at  adjusting the speed at which you want to release the pressure.
- When the pressure indicator (E) drops, your pressure cooker is no longer under pressure.
- Open the pressure cooker - fig. 1 - 2 and rinse it.

Note: the appearance of stains on the inside of the pan does not alter the quality of the metal in any way. They are simply scale deposits. To remove the deposits, you can use a sponge pad with a little diluted white vinegar.

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

Before cooking

- Every time you use your cooker, first visually check in good daylight that the steam release outlet (C) is not blocked - fig. 12.
- Also check that the safety valve (F) moves freely - (refer to section “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. 3 - 4.
- Fit the operating valve (A) - fig. 8.
- Press the valve down fully and turn until it stops at  - fig. 9.
- Make sure that the pressure cooker is properly closed before bringing it up to pressure.
- 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 (E) 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.

EN

End of cooking

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



If the pressure indicator (E) 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  then release the steam using the fast pressure release method described opposite.

To release the steam:

- After the heat has been turned off you have two alternatives:

- **Slow pressure release:**

- Gradually turn the operating valve (A) adjusting the speed at which you want to release the pressure until it stops at . Make sure that the cooker is positioned so that the steam is directed away from you.
- When the pressure indicator (E) drops again, your pressure cooker is no longer under pressure. This method is used for stews, vegetables, meat joints and fish dishes. If you notice any food or liquid start to spray out from the valve when you are releasing steam, set the selector to cooking position  then wait a minute and then gradually turn the operating valve again, making sure that nothing else spurts out.

- **Fast pressure release:**

- Place your pressure cooker in a sink under cold running water, directing the flow onto the metal part of the lid - fig. 13.
- When the pressure indicator (E) drops again, your pressure cooker is no longer under pressure.

Turn off the water and then, turn the positioning mark ● of the operating valve (A) until it stops at ☼.

- You can open the pressure cooker - fig. 1 - 2.

This method is used for soups, rice, pasta, cake and pudding mixes, recipes containing rice or pasta and recipes with a high liquid content.

If in doubt about which method of pressure release is correct, use the fast pressure release method.

- **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.
- You can open the pressure cooker - fig. 1 - 2.

Cleaning and maintenance

Cleaning the pressure cooker

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

- Wash the pressure cooker (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 products containing chlorine.
- Do not overheat your pan when empty.

To clean the inside of the pan:

- 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 pan:

- Wash using a sponge and washing-up liquid. Clean it with a special stainless steel cleaning product.

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

Regularly check that the pan handles are attached properly. Tighten them again if necessary.

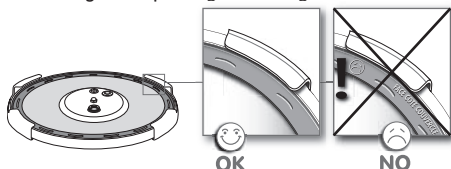
For a longer pressure cooker life, do not overheat your pressure cooker pan when it is empty.

To clean the lid:

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

To clean the lid seal:

- After each use, clean the seal **(G)** and its groove using a sponge, warm water and washing-up liquid..
- To refit the seal, refer to - fig. 13 - 14. Ensure that the words "face côté couvercle" [facing lid side] are against the lid.
- Replace the pressure cooker seal every year or if it shows signs of splitting or damage.



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 that it moves freely: see drawing on the right.

To clean the steam release (C) outlet on the lid:

- Remove the valve **(A)** - fig. 10 - 11.
- Check visually and in plain daylight that the steam release outlet **(C)** is clear and round - fig. 12. If necessary, clean with a toothpick - fig. 16 and rinse.

To clean the safety valve (F):

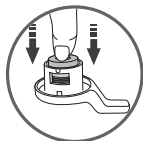
- Clean the part of the safety valve located inside the lid by placing it under running water.
- Check its correct operation by pressing hard, using a cotton bud, on the pin, which should move freely - fig. 17.

To change the seal of your pressure cooker:

- Change the seal of your pressure cooker every year or if it has any splits or is damaged.
- Always use an original TEFAL seal suitable for your model.

You can wash the pan and the lid in the dishwasher after you have removed the seal and the operating valve.

Never put the seal in the dishwasher.



If the safety valve accidentally comes out of its housing partly or fully, this may cause a leak without any danger. Contact the helpline - see contact list.

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

To store your pressure cooker:

- Turn the lid over on the pan - fig. 18.

You must have your pressure cooker checked in a TEFAL Approved Service Centre after 10 years of use. Contact the helpline - see contact list.

Safety

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

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

Your pressure cooker is fitted with several safety devices:

- **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 button cannot be pressed.
- Never try to force the pressure cooker open.
- Above all do not interfere with the pressure indicator.
- Make sure that the internal pressure has fallen.

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

- First device: the safety valve (F) releases the pressure and steam escapes - fig. 19.
- Second device: the seal allows steam to escape from between the lid and the pan - fig. 20.

If one of the overpressure safety systems is triggered:

- Turn off the heat source.
- Let the pressure cooker cool down completely.
- Open it (refer to section "Opening").
- Check and clean the operating valve (A), the steam release outlet (C), the safety valve (F) and the seal (G).
- If, after these checks and cleaning, your product leaks or no longer works, take it to a TEFAL Approved Service Centre. Contact the Customer Relations Helpline - see contact list.

Recommendations for use

- 1 - Steam is very hot when it leaves the operating valve.
- 2 - As soon as the pressure indicator rises, you can no longer open your pressure cooker.
- 3 - As with any cooking utensil, ensure close supervision if you are using the pressure cooker near children.
- 4 - Watch out for the jet of steam.
- 5 - To move the pressure cooker, use the two pan handles.
- 6 - Never leave food in your pressure cooker.
- 7 - Never use bleach or products containing chlorine, as these will alter the quality of the stainless steel.
- 8 - Do not leave the lid soaking in water.
- 9 - Change the seal every year or if it has any splits or is damaged.
- 10 - You must only clean your pressure cooker when it is cold and empty.
- 11 - It is essential to have your pressure cooker checked in a TEFAL Approved Service Centre after 10 years of use. Contact the Customer Relations Helpline - see contact list.

EN

Guarantee

- Your new TEFAL pressure cooker comes with a **ten-year guarantee** for use under the conditions set out in these instructions. This guarantee covers:
 - Any defects relating to the metal structure of the pressure cooker body,
 - Any premature deterioration of the metal base.
- **For other parts, a one year parts and labour guarantee is provided** (except where applicable law in your own country states otherwise). This guarantee covers any defects or manufacturing faults.
- **The contractual guarantee cover is provided only on presentation of a valid proof of purchase which shows the date of purchase.**
- **The guarantee cover excludes:**
 - The normal life of the seal, pressure control valve or locking indicator seal is limited. These parts are excluded from the guarantee and will require periodic renewal.

- Any damage consecutive to a failure to follow the major recommendations made or due to negligent use, especially:
 - Dropping, falls, bangs or knocks, placing in an oven...
 - Washing the lid in the dishwasher.
- Only TEFAL Approved Service Centres are authorised to provide service under guarantee.
- Please call the Helpline number below for the address of your nearest TEFAL Approved Service Centre.

Helpline: 0845 602 1454 - UK

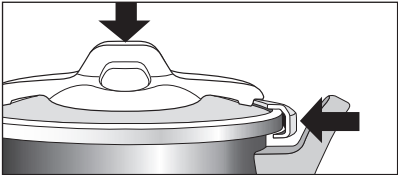
(01) 677 4003 - Ireland


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

Regulatory markings

Marking	Location
Identification of manufacturer or commercial brand	On the lid
Production year and batch	Inside of the lid
Capacity Model reference Maximum safety pressure (PS) Maximum operating pressure (PF)	On the exterior base of the pan

TEFAL answers your questions

Problems	Recommendations
If you are unable to close the lid:	<p>Press the opening/closing button (D) on the lid and place it on the pan - fig. 3. Apply a little force on the top of the lid before releasing the button (D) to trigger the locking mechanism. Release the opening/closing button (D) on the lid and ensure that the jaws are properly locked under the rim of the pan (K) - fig. 4</p> 

Problems	Recommendations
If your pressure cooker has been heated under pressure without any liquid in it:	Have your pressure cooker checked by a TEFAL Approved Service Centre. Contact the Customer Relations Helpline.
If the pressure indicator has not risen and nothing is escaping through the valve during cooking:	<p>This is normal during the first few minutes. If this 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 . - 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")
If the pressure indicator has risen and nothing is escaping through the valve during cooking:	<p>This is normal during the first few minutes. If the problem persists, place your pressure cooker in a sink under cold running water from a tap until the pressure indicator drops - fig. 13.</p> <p>Clean the operating valve (A) - fig. 15 and the steam release outlet (C) - fig. 16 and check that the safety valve pin drops without difficulty - fig. 17.</p>
If steam leaks from around the lid, check:	<p>The correct closure of the lid.</p> <p>The position of the lid seal.</p> <p>The seal is correctly fitted in the lid.</p> <p>The cleanliness of the lid, the seal and its groove in the lid.</p> <p>The rim of the pan is in good condition and not damaged.</p>
If you are unable to open the lid:	<p>Check that the pressure indicator is in the lowered position.</p> <p>Otherwise, place your pressure cooker in a sink under cold running water from a tap until the pressure indicator drops - fig. 13.</p> <p>Never interfere with the pressure indicator.</p>
If the food is not cooked or is burned, check:	<p>The cooking time.</p> <p>The power of the heat source.</p> <p>The correct position of the operating valve.</p> <p>The quantity of liquid.</p>

Problems	Recommendations
If food has burned in the pressure cooker:	Leave the pan to soak before cleaning it. Never use bleach or products containing chlorine.
If one of the overpressure safety systems is triggered:	Turn off the heat source. Let the pressure cooker cool down without moving it. Wait for the pressure indicator to drop and open the pressure cooker. (refer to section "Opening"). Check and clean the operating valve, the steam outlet, the safety valve and the seal. If the problem persists, contact the Customer Relations Helpline.

Golden rules when pressure cooking (for UK Consumers)

- The minimum quantity of liquid required for normal cooking is 250 ml (½ pint) for the first ¼ hour cooking. For each additional ¼ hour, or part of ¼ hour, add a further 150 ml (¼ pint) of liquid. For example, 45 minutes cooking requires 600 ml (1 pint) of liquid. Note: This is only a general guide. Certain foods, such as rice, pulses, steamed puddings and Christmas puddings may require extra water (see text below).
- When steaming foods in the basket* use a minimum of 750 ml (1¼ pint) water in the cooker.
- Always use a liquid that gives off steam when boiled e.g. water stock, wine, beer or cider. Never use oil or fat. All pressure cooking requires some liquid.
- Whatever the size of pressure cooker, the maximum filling level when all the ingredients and liquid have been added are:
 - Solid foods e.g. vegetables, meat joints:* no more than two-thirds full
 - Liquids and cereals e.g. soups, stews, rice, cereal and pasta:* no more than half full
 - Pulses e.g. dried beans and dried peas:* no more than one-third full
- When cooking pulses they swell up and tend to froth up. Use 1.2 litres (2 pints) water for every 450 g (1 lb) pre-soaked weight of pulses. Remember all dried peas and dried beans, must be soaked in boiling water for 1 hour before cooking. Drain, rinse thoroughly and cook in fresh water. Never eat uncooked beans or peas. Soaking is not necessary for red lentils. The high temperatures achieved in the pressure cooker ensure that any natural toxins in the pulses are destroyed. Canned beans and pulses can simply be drained and rinsed before adding to the pressure cooker.

- For steamed suet puddings, sponge puddings or Christmas puddings, a short pre-steaming time is best to enable the raising agent to activate and prevent a heavy, close texture. Extra liquid is required so use a minimum of 1½ pint/900 ml of boiling water for a combined steaming and cooking time of up to 1 hour. For each additional ¼ hour of cooking, or part of ¼ hour, add a further ¼ pint/150 ml of boiling water. Pre-steaming is done with the operating valve in the steam release position on a low heat for the required time. Then turn the operating valve to the cooking pot position, and increase the heat to bring to full pressure. Lower the heat and pressure cook for the required time.
- Never cook dumplings with the lid tightly closed, as they could rise up and block the safety devices. Cook the stew and at the end of cooking, release the steam and cook gently for about 10 - 15 minutes without the lid on.
- Pressure cooking times vary according to the size of individual pieces or thickness of the food, not the weight.
- To prevent discolouration of the interior, caused by mineral deposits in hard water areas, add a tablespoon of lemon juice or vinegar.
- Cooking containers must withstand temperatures of 130°C (250°F). Any covering on containers, e.g. foil, greaseproof paper or cling film, must be securely tied otherwise they could block the safety devices. Do not use plastic lids as they prevent steam from being in contact with the food. Also, they could distort and come off during cooking which could block the safety outlets.
- Accurate timing is essential when pressure cooking to prevent overcooking, especially with vegetables, fruit and fish.

BELANGRIJKE VOORZORGSMAATREGELEN

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

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

Bewaar deze instructies

Omschrijvend diagram

- A. Werkingsklep
- B. Positieteken van de klep
- C. Stoomopening
- D. Openings/sluitknop
- E. Drukindicator
- F. Veiligheidsklep

- G. Dichting
- H. Stoommandje*
- I. Drievoet*
- J. Teken max. vulniveau
- K. Pan
- L. Handgreep *

NL

Specificaties

Diameter bodem van snelkookpan – referenties

Inhoud	Ø Pan	Ø Bodem	CLIPSO ESSENTIAL	Pan en deksel materiaal
6 L	24 cm	18 cm	P44247	Roestvrij staal
7,5 L	24 cm	18 cm	P43948	
9 L	24 cm	18 cm	P44249	

Technische informatie:

Maximale werkdruk: 55 kPa

Maximale veiligheidsdruk: 110 kPa

Geschikte kookvuren

- Uw snelkookpan is bruikbaar op alle kookvuren, inductie inbegrepen.

GAS

ELEKTRISCHE
KOOKPLAAT

KERAMISCH
(OOK MET
HALOGEEN ZONE)

INDUCTIE

ELEKTRISCHE
SPIRAAL



- Gebruik op een vaste kookplaat een plaat met een diameter gelijk of kleiner aan die van de bodem van de snelkookpan.
- Zorg er op vitrokeramische kookplaten voor dat de onderkant van de pan droog en schoon is.
- Op gas mag de vlam niet groter zijn dan de diameter van de pan.

Plaats uw snelkookpan op alle kookvuren goed in het midden.

Verhit de pan nooit als ze leeg is, want zo kan ze beschadigd geraken.

*afhankelijk van het model

TEFAL reserveonderdelen

- De volgende accessoires voor uw Clipso-snelkookpan zijn verkrijgbaar in onze winkels:

Accessoires		Referentienummer
Pakking	6L - 7,5L - 9L	X1010006
Stoommandje*	6L - 7,5L - 9L	792654
Drievoet*		792691

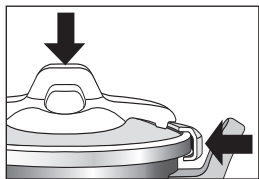
- Neem voor de vervanging van onderdelen of reparaties contact op met een erkend servicecentrum van TEFAL.
- Gebruik enkel originele TEFAL onderdelen die geschikt zijn voor uw model.

Gebruik

Openen

- Druk op de openingsknop **(D)** op het deksel - fig. 1.
- Til het deksel op terwijl u de knop ingedrukt houdt - fig. 2.

Sluiten



- Druk op de openings/sluitknop **(D)** op het deksel en zet het op de pan - fig. 3.
- Zet wat kracht op het deksel voor u de knop loslaat **(D)** om het sluitmechanisme in werking te stellen.
- Laat de openings/sluitknop **(D)** op het deksel los en controleer of de grijpers goed vastzitten onder de rand van de pan **(K)** - fig. 4.

Minimaal en maximaal vulniveau

- Minimaal 25 cl (2 glazen) - fig. 5.
- Maximaal 2/3de van de diepte van de pan **(J)** - fig. 6.

Voor bepaald voedsel:

- Vul uw snelkookpan niet voor meer dan de helft met voedsel dat tijdens het koken uitzet, zoals rijst,

gedroogde groenten, gestoofd fruit enz. Voor soep raden we een snelle decompressie aan (zie onderdeel 'Einde van de kooktijd').

Het stoommandje gebruiken*

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

- Giet 75 cl water op de bodem van de pan (K).
- Plaats de drieveet* (I) op de bodem van de pan.
- Plaats het mandje* (H) op de drieveet* - fig. 7.

NL

De werkingsklep gebruiken

- Plaats de klep (A) op de stoomopening (C) en laat de twee ● symbooltjes overeenkomen. .
- Druk de klep volledig naar beneden - fig. 8 en draai helemaal tot aan ☞ - fig. 9.

Om voedsel te koken:

- Draai het positieteken van de klep helemaal tot aan ☞ .

Om de werkingsklep te verwijderen:


- Druk de werkingsklep naar beneden (A) en laat de twee symbooltjes overeenkomen ● - fig. 10.
- Neem de klep weg - fig. 11.

Eerste gebruik

NL

- Plaats de drievoet* (I) op de bodem van de pan.
- Vul de snelkookpan voor 2/3de met water (J) fig. 6.
- Plaats het stoommandje* (H) op de drievoet* (I) - fig. 7.
- Sluit de snelkookpan.
- Plaats de werkingsklep (A) en draai helemaal tot aan  - fig. 9.
- Plaats de snelkookpan op een vuur op de hoogste stand.
- Wanneer er stoom uit de klep komt, zet u het vuur lager en stelt u de timer in op 20 minuten.
- Zet het vuur na 20 minuten uit.
- Draai het positieteken van de klep ● geleidelijk tot aan  en kies zo aan welke snelheid u de druk wilt vrijgeven.
- Wanneer de drukindicator (E) weer zakt, staat uw snelkookpan niet meer onder druk.
- Open de snelkookpan - fig. 1 - 2 en spoel ze.

Vóór het koken

- Controleer vóór elk gebruik van uw kookpan in daglicht of de stoomopening (C) niet geblokkeerd is - fig. 12.
- Controleer ook of de veiligheidsklep (F) vrij beweegt - (zie onderdeel 'Reiniging en onderhoud').
- Vul de snelkookpan.
- Sluit de snelkookpan - fig. 3 - 4.
- Plaats de werkingsklep (A) - fig. 8.
- Druk de klep volledig naar beneden en draai tot hij stopt aan  - fig. 9.
- Controleer of de snelkookpan correct is gesloten voor u de druk opvoert.
- Plaats de snelkookpan op een vuur op de hoogste stand.

Tijdens het koken

- Zet het vuur lager wanneer er continu stoom door de werkingsklep komt en u een regelmatig sigsgeluid (PSCHHHT) hoort.
- Stel de timer in volgens de kooktijd vermeld in uw recept.
- Controleer tijdens het koken of de klep regelmatig ruist. Zet het vuur iets hoger als er niet genoeg stoom is. Zet het vuur lager als er te veel stoom is.

De drukindicator (E) verhindert de snelkookpan om de druk te verhogen als deze laatste niet correct werd afgesloten.

NL

Einde van de kooktijd

De drukindicator (E) verhindert het openen van de snelkookpan als deze nog steeds onder druk staat.


Als de drukindicator (E) niet zakt, doopt u de bodem van uw snelkookpan in een spoelbak gevuld met koud water - fig. 13. Kom nooit aan de drukindicator.

Als er voedsel of vloeistof uit de pan begint te spuiten terwijl u de stoom laat ontsnappen, draait u de werkingsklep (A) weer naar de kookpositie  om vervolgens een snelle decompressie uit te voeren.

Om de stoom vrij te geven:

Nadat u het vuur uit hebt gezet, hebt u twee mogelijkheden:

- De druk traag vrijgeven:

- Draai aan de werkingsklep (A) om te kiezen aan welke snelheid u de stoom wilt vrijgeven, tot hij stopt aan .
- Wanneer de drukindicator (E) daalt: uw snelkookpan staat niet langer onder druk.

- De druk snel vrijgeven:

- Doop de bodem van uw snelkookpan in een spoelbak gevuld met koud water - fig. 13.
- Wanneer de drukindicator (E) weer zakt, staat uw snelkookpan niet meer onder druk. Zet het water uit en draai het positieteken  van de werkingsklep (A) tot hij stopt aan .
- U kunt de snelkookpan nu openen - fig. 1 - 2.
- Bij het koken van schuimig of zetmeelrijk voedsel,** laat u de stoom niet vrij en wacht u tot de drukindicator zakt voor u de pan opent. Verminder de aanbevolen kooktijd een beetje.
- U kunt de snelkookpan nu openen - fig. 1 - 2.

Reiniging en onderhoud

De snelkookpan afwassen

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

NL

- Was de snelkookpan (Stoommandje en deksel) na elk gebruik af met warm water met afwasmiddel in. Doe hetzelfde voor het mandje*.
- Gebruik nooit bleekmiddel of chloorhoudende producten.
- Zorg ervoor dat de pan niet oververhit raakt wanneer deze leeg is.

De binnenkant van de pan schoonmaken:

- Was met een schuursponsje en afwasmiddel.
- Gebruik witte azijn als de binnenkant van de stalen pan een iriserende schijn heeft.

De buitenkant van de pan schoonmaken:

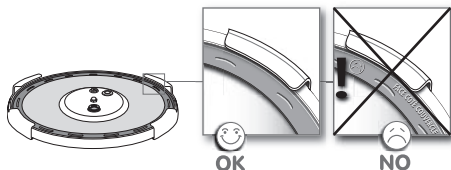
- Was af met een spons en afwasmiddel.

Het deksel schoonmaken:

- Was het deksel af met een spons en afwasmiddel.

De dichting van het deksel schoonmaken:

- Maak de dichting (G) en haar groef na elk gebruik schoon.
- Raadpleeg - fig. 14 om de dichting weer te plaatsen. Zorg ervoor dat de woorden 'face côté couvercle' [zijkant deksel] tegen het deksel staan.



De werkingsklep (A) schoonmaken:

- Verwijder de werkingsklep (A) - fig. 10 - 11.
- Was de werkingsklep (A) af onder de kraan - fig. 15.

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

Controleer regelmatig of de handgrepen nog goed vastzitten. Span ze zo nodig aan.

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

Nadat u de dichting en de werkingsklep hebt verwijderd, kunt u de pan en het deksel in de vaatwasser steken.

Plaats de dichting nooit in de vaatwasser.

- Controleer of hij vrij kan bewegen: zie de tekening rechts (A).

De stoomopening (C) op het deksel schoonmaken:

- Verwijder het drukventiel (A) - fig. 10 - 11.
- Kijk in voldoende daglicht of de stoomopening (C) schoon en rond is - fig. 12. Maak zo nodig schoon met een tandenborstel - fig. 16 en spoel af.

De veiligheidsklep (F) schoonmaken:

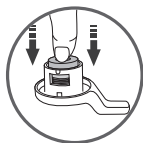
- Maak het deel van de veiligheidsklep binnen in het lid schoon door het onder de kraan te houden.
- Controleer de juiste werking door met een wattenstaafje hard te drukken op de pin, die vrij zou moeten bewegen - fig. 17.

De dichting van uw snelkookpan vervangen:

- Vervang de dichting van uw snelkookpan elk jaar of wanneer ze beschadigd is.
- Gebruik altijd een originele TEFAL dichting geschikt voor uw model.

Uw snelkookpan opbergen:

- Draai het deksel om op de pan - fig. 18.



Als de veiligheidsklep per ongeluk gedeeltelijk of volledig uit zijn behuizing valt, dan kan dit zonder enig gevaar een lek veroorzaken. Gelieve met uw product naar een erkend servicecentrum te gaan.

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

Laat uw snelkookpan na 10 jaar gebruik nakijken in een TEFAL Erkend Servicecentrum.

NL

De drukindicator (E) verhindert de snelkookpan om de druk te verhogen als deze laatste niet correct werd afgesloten.

Uw snelkookpan is uitgerust met verschillende veiligheidsvoorzieningen:

• Sluitveiligheid:

- De grijpers moeten de rand van het deksel vastgrijpen. Anders komt er een stoomlek in de drukindicator en kan de snelkookpan niet onder druk worden gebracht.

• Openingsveiligheid:

- Als de snelkookpan onder druk staat, kan de openingsknop niet worden ingedrukt.
- Probeer de snelkookpan nooit open te forceren.

Veiligheid

- Kom vooral niet aan de drukindicator.
- Controleer of de binnendruk is gezakt.

- **Twee veiligheidsvoorzieningen tegen overdruk:**
 - Eerste voorziening: de veiligheidsklep (F) laat de druk vrij - fig. 19.
 - Tweede voorziening: dankzij de dichting kan er stoom tussen het deksel en de pan ontsnappen - fig. 20.

De drukindicator (E) verhindert het openen van de snelkookpan als deze nog steeds onder druk staat.

NL Als een van de veiligheidssystemen tegen overdruk in werking wordt gesteld:

- Zet het vuur uit.
- Laat de snelkookpan volledig afkoelen.
- Open (zie het onderdeel 'Openen').
- Controleer en reinig de werkingsklep (A), de stoomopening (C), de veiligheidsklep (F) en de dichting (G).
- Als uw product na deze controles en reiniging lekt of niet meer werkt, brengt u het naar een TEFAL Erkend Servicecentrum.

Gebruiksadvies

- 1 - De stoom die uit de werkingsklep komt, is heel heet.
- 2 - Zodra de drukindicator stijgt, kunt u uw snelkookpan niet meer openen.
- 3 - Hou uw snelkookpan, net als met elk keukenapparaat, goed in de gaten als u het in de buurt van kinderen gebruikt.
- 4 - Let op voor de stoom.
- 5 - Gebruik de twee handgrepen om de snelkookpan te verplaatsen.
- 6 - Laat nooit voedsel in uw snelkookpan zitten.
- 7 - Gebruik nooit bleekmiddel of chloorhoudende producten, want die zullen de kwaliteit van het staal aantasten.
- 8 - Laat het deksel niet weken in water.
- 9 - Vervang de dichting elk jaar of wanneer ze beschadigd is.
- 10 - Maak uw snelkookpan enkel schoon als hij koud en leeg is.
- 11 - Het is belangrijk dat u uw snelkookpan na 10 jaar gebruik laat nakijken in een TEFAL Erkend Servicecentrum.

Garantie

- Wanneer gebruikt volgens de voorwaarden bepaald in deze handleiding geldt er op **de pan** van uw nieuwe TEFAL snelkookpan een **garantie van 10 jaar** tegen:
 - Defecten aan de metalen structuur van uw pan
 - Voortijdige slijtage van de metalen bodem
- **Voor andere onderdelen geldt een garantie van één jaar voor onderdelen en werkuren** (tenzij de toepasbare wet in uw eigen land anders beslist). Deze garantie dekt defecten of fabrieksfouten.
- **De contractuele garantie geldt enkel op vertoon van een geldig aankoopbewijs met de aankoopdatum erop.**

De garantie geldt niet voor:

- Schade omdat het belangrijkste gegeven advies niet werd nageleefd of door een nalatig gebruik, met name:
 - Slagen, valpartijen, gebruik in een oven enz.
- Enkel TEFAL Erkende Servicecentra mogen onder deze garantie een service bieden.
- Bel onderstaand hulplijnnummer voor het adres van uw dichtstbijzijnde TEFAL Erkend Servicecentrum.

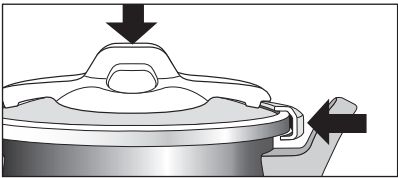

NL

Regelgevende markeringen

Markeringen	Plaats
Identificatie van fabrikant of handels-merk	Op het deksel
Productiejaar en lot	In het deksel
Inhoud Modelreferentie Maximale veiligheidsdruk (MVD) Maximale werkingsdruk (MWD)	Op de onderkant van de pan

TEFAL beantwoordt uw vragen


NL

Problemen	Aanbevelingen
Als u het deksel niet kunt sluiten:	<p>Druk op de openings/sluitknop (D) op het deksel en zet het op de pan - fig. 3.</p> <p>Druk het deksel wat aan voor u de knop loslaat (D) om het sluitmechanisme in werking te stellen.</p> <p>Laat de openings/sluitknop (D) op het deksel los en controleer of de grijpers goed vastzitten onder de rand van de pan (K) - fig. 4.</p> 
Als uw snelkookpan zonder vloeistof in onder druk werd verhit:	Laat uw snelkookpan nakijken door een TEFAL Erkend Servicecentrum.
Als de drukindicator niet is gestegen en er tijdens het koken niets door de klep ontsnapt:	<p>De eerste minuten is dit normaal. Houdt het fenomeen aan? Controleer dan of:</p> <ul style="list-style-type: none"> - Het vuur hoog genoeg staat. Zet het anders hoger. - Er genoeg vloeistof in de pan zit. - De werkingsklep op  staat. - De snelkookpan correct is gesloten. - De dichting of rand van de pan niet is beschadigd. - De dichting correct op het deksel zit (zie onderdeel 'Reiniging en Onderhoud').
Als de drukindicator is gestegen en er tijdens het koken niets door de klep ontsnapt:	<p>De eerste minuten is dit normaal. Houdt het fenomeen aan, doop uw snelkookpan dan in een spoelbak gevuld met koud water, tot de drukindicator zakt - fig. 13.</p> <p>Maak de werkingsklep (A) - fig. 15 en de stoomopening (C) schoon - fig. 16 en controleer of de pin van de veiligheidsklep moeiteloos zakt - fig. 17.</p>

Problemen	Aanbevelingen
Als er stoom van onder de het deksel komt, controleert u:	Of het deksel correct is gesloten. De positie van de dichting van het deksel. De staat van de dichting. Vervang indien nodig. Of het deksel, de dichting en de groef in het deksel schoon zijn. De staat van de rand van de pan.
Als u het deksel niet kunt openen:	Controleer of de drukindicator in de benedenpositie staat. Doop uw snelkookpan anders in een spoelbak gevuld met koud water, tot de drukindicator zakt - fig. 13. Kom nooit aan de drukindicator.
Als het voedsel niet gaar of verbrand is, controleert u:	De kooktijd. De kracht van het kookvuur. De correcte positie van de werkingsklep. De hoeveelheid vloeistof.
Als voedsel is aangebrand in de snelkookpan:	Laat de pan weken alvorens af te wassen. Gebruik nooit bleekmiddel of chloorhoudende producten.
Als een van de veiligheidssystemen tegen overdruk in werking wordt gesteld:	Zet het vuur uit. Laat de snelkookpan volledig afkoelen zonder ze te verplaatsen. Wacht tot de drukindicator zakt en open de snelkookpan. (zie het onderdeel 'Openen'). Controleer en was de werkingsklep, de stoomopening, de veiligheidsklep en de dichting. Laat uw snelkookpan nakijken bij een TEFAL Erkend Servicecentrum als het probleem aanhoudt.

Vigtige sikkerhedsanvisninger

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

- Direktiv om trykbærende udstyr
- Materialer i kontakt med næringsmidler
- Miljø
- Dette apparat er beregnet til husholdningsbrug.
- Tag dig tid til at læse instruktionerne, og læs altid "Brugsanvisningen".
- Som med alle andre apparater til madlavning, skal du sørge for at holde tæt opsyn med apparatet, og især hvis du bruger trykkogeren, når der er børn i nærheden.
- Trykkogeren må ikke sættes i en varm ovn.
- Vær meget forsigtig, når du flytter trykkogeren under tryk. Rør aldrig de varme overflader. Hold på håndtagene og knapperne. Brug eventuelt grydelapper.
- Kontrollér jævnligt, at grydens håndtag er fastgjort ordentligt. Skru dem til om nødvendigt.
- Brug ikke trykkogeren til andre formål end det formål, som den er tiltænkt.
- Trykkogeren koger under tryk. En forkert brug kan medføre skoldning. Kontrollér, at trykkogeren er korrekt lukket, før den tages i brug. Se afsnittet "Lukning".
- Kontrollér, at ventilen er i positionen dekompression () inden du åbner trykkogeren.
- Åbn aldrig trykkogeren med tvang. Kontrollér, at det indre tryk er faldet igen. Se afsnittet "Sikkerhed".
- Brug aldrig trykkogeren uden væske. Dette kan ødelægge den alvorligt. Sørg for, at der altid er tilstrækkeligt med væske under tilberedningen.
- Brug kompatible varmekilder i overensstemmelse med brugsvejledningen.
- Lav aldrig retter, der indeholder mælk, i trykkogeren.
- Brug ikke groft salt i trykkogeren. Brug kun fint salt i den sidste del af tilberedningen.
- Fyld ikke trykkogeren mere end 2/3 op (maks. mærke for opfyldning).
- For madvarer, som svulmer op under tilberedningen, såsom ris, tørrede grøntsager eller kogt frugt, må trykkogeren kun fyldes halvt op i forhold til dens kapacitet. Ved visse typer supper, der indeholder græskar, squash m.m., skal du lade trykkogeren køle af i et par minutter, og derefter afkøle den under koldt vand.
- Efter tilberedning af kød, der har et overfladisk skind (f.eks. oksetunge), som risikerer at svulme op på grund af trykket, skal du ikke prikke hul i kødet, så længe kødet er svulmet op, da der er risiko for at blive skoldet. Vi anbefaler, at du prikker huller i kødet inden tilberedningen.
- I tilfælde af klæbrige madvarer (gule ærter, rabarber m.m.) skal du ryste trykkogeren lidt før den åbnes, så disse madvarer ikke bliver slynget ud.
- Kontrollér efter hver brug, at ventilerne ikke er tilstoppede. Se afsnittet "Inden tilberedningen".
- Brug ikke trykkogeren til friturestegning under tryk med olie.
- Du må ikke foretage ændringer i sikkerhedsanordningerne, udover at foretage almindelig rengøring og vedligeholdelse.
- Der må kun anvendes originale TEFAL-dele, som passer til din model. Der må kun anvendes en gryde og et låg fra TEFAL.
- Alkoholdampe er brandfarlige. Lad retten koge i 2 minutter inden låget sættes på. Hold godt øje med trykkogeren, når du tilbereder retter, der indeholder alkohol.
- Brug ikke trykkogeren til at opbevare sure eller saltede madvarer inden og efter tilberedningen, da der er risiko for, at gryden ødelægges.

Gem disse instruktioner

Beskrivende oversigt

A. Driftsventil

B. Mærkning til placering af ventilen

C. Rør til dampudledning

D. Knap til åbning/lukning

E. Trykindikator

F. Sikkerhedsventil

G. Pakning

H. Dampindsats*

I. Grydefod*

J. Maks. mærke for opfyldning

K. Gryde

L. Grydehåndtag*

Egenskaber

DA

Diameter i bunden af trykkogeren - varenumre

Kapacitet	Ø Gryde	Ø Bund	CLIPSO ESSENTIAL	Materiale gryde og låg
6 L	24 cm	18 cm	P44247	Rustfrit stål
7,5 L	24 cm	18 cm	P43948	
9 L	24 cm	18 cm	P44249	

Informationer vedrørende standarder:

Højeste driftstryk: 55 kPa

Maksimalt Sikkerhedstryk: 110 kPa

Kompatible varmekilder

GAS

EL-PLADE

GLASKERAMISK
HALOGEN

INDUKTION

SPIRAL-KOGEPLADE



- Trykkogeren kan anvendes til alle komfurtyper, herunder også induktion.
- På el-kogeplader skal der anvendes en plade med en diameter, som er mindre end eller lig med trykkogeren's bund.

Gryden må ikke opvarmes, når den er tom. Trykkogeren risikerer at blive ødelagt.

- På glaskeramiske plader skal du kontrollere, at grydens bund er helt ren.
- På gasblus må flammen ikke være bredere end grydens diameter.

På alle varmekilder skal du sørge for, at trykkogeren står midt på varmekilden.

TEFAL-tilbehør

- Det tilgængelige tilbehør til trykkogeren er følgende:

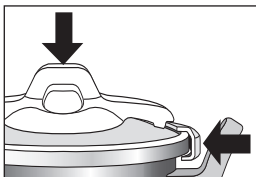
Tilbehør		Varenummer
Pakning	6L - 7,5L - 9L	X1010006
Dampindsats*	6L - 7,5L - 9L	792654
Grydefod*		792691

- For udskiftning af andre dele eller reparationer, skal du henvende dig til et autoriseret TEFAL-serviceværksted.
- Der må kun anvendes originale TEFAL-dele, som passer til din model.

Brug Åbning

- Tryk på knappen til åbning/lukning (D) - fig. 1.
- Løft låget, mens du holder knappen trykket inde - fig. 2.

Lukning



- Tryk på knappen til åbning/lukning (D) på låget, og placer det på gryden - fig. 3.
- Tryk let ovenpå låget inden du slipper knappen (D), for at udløse oplåsningsmekanismen.
- Slip knappen til åbning/lukning (D) på låget og kontrollér, at kærerne lukker korrekt til under kanten af gryden (K) - fig. 4.

Minimum og maksimum opfyldning

- Minimum 25 cl (2 glas) - fig. 5.
- Maksimum 2/3 af grydens højde, mærket (J) - fig. 6.

For visse madvarer:

- For madvarer, som svulmer op under tilberedningen, såsom ris, tørrede grøntsager eller kogt frugt, må trykkogerens gryde kun fyldes halvt op. I forbindelse med supper, anbefaler vi, at der udføres en hurtig dekompression (se afsnittet "I slutningen af tilberedningen").

DA

Brug af dampindsats*

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

- Hæld 75 cl vand i bunden af gryden (K).
- Sæt grydefoden* (I) under gryden.
- Placer dampindsatsen* (H) på grydefoden* - fig. 7.

Brug af driftsventil

- Sæt ventilen (A) på røret til dampudledning (C), og sørg for, at de to piktogrammer ● står ud for hinanden.
- Tryk den i bund - fig. 8, og drej indtil den når hen til piktogrammet ☒ - fig. 9.



Tilberedning af madvarer:

- Indstil mærkningen til placeringen af driftsventilen ● indtil den når helt hen til ☒ piktogrammet.

Aftagning af driftsventilen:


- Tryk på driftsventilen (A), og sørg for, at de to piktogrammer står ud for hinanden ● - fig. 10.
- Tag den af - fig. 11.

Første ibrugtagning

- Sæt grydefoden* (I) under gryden.
- Fyld gryden (K) med vand op til 2/3-mærket (J) - fig. 6.
- Placer dampindsatsen* (H) på grydefoden* (I)- fig. 7.
- Luk trykkogeren.
- Sæt driftsventilen på (A) , og før den helt i bund ved  - fig. 9.
- Placer trykkogeren på en varmekilde, og indstil varmekilden til maksimal effekt.
- Så snart dampen begynder at slippe ud af ventilen, skal du skrue ned for varmekilden og sætte et stopur til 20 min.
- Når de 20 minutter er gået, skal du slukke for varmekilden.
- Før langsomt mærkningen ● til placeringen af driftsventilen helt i bund indtil den befinder sig udfor  piktogrammet, og vælg den dekompressionshastighed, som du ønsker.
- Når trykindikatoren (E) falder igen, er trykkogeren ikke længere under tryk.
- Åbn trykkogeren - fig. 1-2, og skyl den.

DA

Inden tilberedningen

- Før hver brug skal du kontrollere, at røret til dampudledning (C) ikke er tilstoppet. Dette gøres ved at holde den op mod lyset og se igennem det.- fig. 12.
- Kontrollér, at sikkerhedsventilen (F) er bevægelig (se afsnittet "Rengøring og vedligeholdelse").
- Fyld trykkogeren op.
- Luk trykkogeren - fig. 3 - 4.
- Sæt ventilen på (A) - fig. 8.
- Tryk den i bund, og drej den indtil den når hen til piktogrammet  - fig. 9.
- Kontrollér, at trykkogeren er korrekt lukket, før den tages i brug.
- Placer trykkogeren på en varmekilde, og indstil varmekilden til maksimal effekt.

Under tilberedningen

- Så snart driftsventilen lader damp slippe ud hele tiden, mens der lyder en regelmæssig lyd (PSCHHHT), skal du skrue ned for varmekilden.
- Sæt et stopur til den tid, som opskriften angiver.
- Under tilberedningen skal du kontrollere, at ventilen hvisler jævnlgt. Hvis der ikke er tilstrækkeligt med damp, øges varmekildens effekt let. I modsat fald sænkes den.


Trykindikatoren (E) forhindrer trykkogeren i at øge trykket, hvis sidstnævnte ikke er korrekt lukket.

I slutningen af tilberedningen

DA

Trykindikatoren (E) forhindrer at trykkogeren kan åbnes, hvis den stadig er under tryk.


Hvis trykindikatoren (E) ikke falder igen, skal du placere trykkogeren under rindende koldt vand - fig. 13. Der må aldrig foretages ændringer til denne trykindikator.

Hvis du under frigivelsen af damp observerer unormale sprøjt, skal du igen sætte driftsventilen (A) i positionen  tilberedning og derefter foretage en hurtig dekompression.



Sådan frigøres dampen:

Når varmekilden er slukket, har du to muligheder:

- Langsom dekompression:

- Drej langsomt ventilen (A), mens du samtidigt vælger den dekompressionshastighed, som du ønsker, for til sidst at ende ved piktogrammet .
- Når trykindikatoren (E) falder igen, er trykkogeren ikke længere under tryk.

- Hurtig dekompression:

- Placer trykkogeren under rindende koldt vand - fig. 13.
- Når trykindikatoren (E) falder igen, er trykkogeren ikke længere under tryk. Sluk for vandet, og drej derefter mærkningen  til placeringen af driftsventilen (A) indtil piktogrammet .
- Du kan nu åbne trykkogeren - fig. 1 - 2.
- I tilfælde af tilberedning af olieholdige madvarer eller bønneprodukter, må der ikke foretages en dekompression. Du skal derimod vente på, at trykindikatoren er faldet, for at åbne trykkogeren. Du bør forvente, at den anbefalede tilberedningstid skal nedsættes en smule.
- Du kan nu åbne trykkogeren - fig. 1 - 2.

Rengøring og vedligeholdelse

Rengøring af trykkogeren

For at dit apparat skal fungere korrekt skal du sørge for at følge anbefalingerne for rengøring og vedligeholdelse efter hver brug.

- Vask trykkogeren efter hver brug med lunkent vand tilsat opvaskemiddel. Følg samme fremgangsmåde for dampindsatsen*.
- Der må ikke anvendes klorholdigt vand eller klorholdige rengøringsmidler.
- Gryden må ikke opvarmes, når den er tom.

Sådan rengøres gryden indeni:

- Vask den med en skuresvamp og opvaskemiddel.
- Hvis der er skinnende pletter indeni gryden af rustfrit stål, skal du rengøre den med eddike.

Sådan rengøres gryden udenpå:

- Vask den med en svamp og opvaskemiddel.

Sådan rengøres låget:

- Vask låget med en svamp og opvaskemiddel.

Sådan rengøres lågets pakning:

- Efter hver brug skal pakningen (G) og dens leje rengøres.
- For at sætte pakningen på plads igen skal du se - fig. 14 , og kontrollere, at indskriften "face côté couvercle" (vend mod lågets side) vender ind i mod låget.

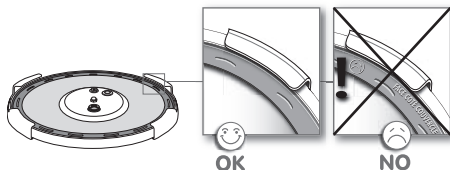
Det brune skær og ridserne, som kan fremkomme efter længere tids brug, har ingen betydning.

Kontrollér jævnligt, at grydens håndtag er fastgjort ordentligt. Skru dem til om nødvendigt.

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

Du kan vaske gryden og låget i opvaskemaskinen, når du har fjernet pakningen og driftsventilen.

Kom aldrig pakningen i opvaskemaskinen.



Sådan rengøres driftsventilen (A):

- Tag driftsventilen af (A) -fig. 10 -11.

- Rengør driftsventilen (A) under rindende vand -fig. 15.
- Kontrollér, at driftsventilen er bevægelig (A) : Se tegningen på modstående side.

Sådan rengøres røret til dampudledning, (C) som findes på låget:

- Fjern ventilen (A) - fig. 10 - 11.
- Kontrollér, at røret til dampudledning (C) er rund og ikke tilstoppet. Dette gøres ved at holde den op mod lyset og se igennem det - fig. 12. Rengør det med en tandstikker om nødvendigt - fig. 16 , og skyl det.

Sådan rengøres sikkerhedsventilen (F):

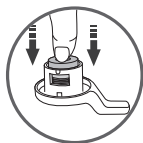
- Rengør den del af sikkerhedsventilen, som findes indeni låget ved at føre låget under rindende vand.
- Kontrollér, at den fungerer korrekt ved at trykke hårdt med en vatpind på kuglen, som skal være bevægelig - fig. 17.

Sådan skiftes trykkogerens pakning:

- Udskift trykkogerens pakning hvert år, eller hvis den er beskadiget.
- Anvend altid en original TEFAL-pakning, som passer til din model.

Sådan opbevares trykkogeren:

- Vend låget om, og placer det på gryden -fig. 18.



Hvis sikkerhedsventilen ved et uheld kommer ud af sit leje, enten helt eller delvist, kan dette medføre et læk, som ikke er farligt. Henvend dig til et autoriseret serviceværksted med dit produkt.

Brug aldrig en skarp eller spids genstand til at udføre denne handling.

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

DA

Sikkerhed

Trykkogeren er udstyret med flere sikkerhedsanordninger:

• Sikkerhed under lukning:

- Kæberne skal være i kontakt med lågets kant. Hvis dette ikke er tilfældet, vil der slippe damp ud ved trykindikatoren, og trykket i trykkogeren vil kunne ikke stige.

• Sikkerhed under åbning:

- Hvis trykkogeren er under tryk, kan knappen til åbning ikke betjenes.

- Forsøg aldrig at åbne trykkogeren med tvang.
- Foretag aldrig ændringer til trykindikatoren.
- Kontrollér, at det indre tryk er faldet igen.
- **To sikkerhedsanordninger mod overtryk:**
 - Første sikkerhedsanordning: Sikkerhedsventilen (F) frigør trykket - fig. 19.
 - Anden sikkerhedsanordning: Pakningen lader dampen slippe ud mellem låget og gryden -fig. 20.

Hvis en af sikkerhedsanordningerne mod overtryk udløses:

- Sluk for varmekilden.
- Lad trykkogeren køle helt af.
- Åbn den (se afsnittet "Åbning").
- Kontrollér og rengør driftsventilen (A), røret til dampudledning (C), sikkerhedsventilen (F) og pakningen (G).
- Hvis trykkogeren, efter disse kontroller og rengøring, lækker eller ikke fungerer længere, skal den sendes tilbage til autoriseret TEFAL-serviceværksted.

DA

Anbefalinger for brug

- 1 - Dampen er meget varm, når den slipper ud af driftsventilen.
- 2 - Så snart trykindikatoren stiger, kan du ikke længere åbne trykkogeren.
- 3 - Som med alle andre apparater til madlavning, skal du sørge at holde tæt opsyn med trykkogeren, hvis du bruger den, når der er børn i nærheden.
- 4 - Pas på dampstråler.
- 5 - Brug de to grydehåndtag til at flytte trykkogeren.
- 6 - Lad ikke madvarer blive liggende i trykkogeren.
- 7 - Der må aldrig anvendes klorholdigt vand eller klorholdige rengøringsmidler, da de kan ændre kvaliteten af det rustfrie stål.
- 8 - Læg aldrig låget i blød i vand.
- 9 - Udskift pakningen hvert år, eller hvis den er beskadiget.
- 10 - Rengøringen af trykkogeren skal altid foretages, når den er afkølet og tom.
- 11 - Det er meget vigtigt, at trykkogeren efterses af et autoriseret TEFAL-serviceværksted efter 10 års brug.

Garanti

- Inden for rammerne for den anbefalede brug i henhold til brugsanvisningen er **gryden** til din nye TEFAL-trykkoger dækket af en **10-års garanti** mod:
 - Enhver fejl i forbindelse med grydens metalstruktur.
 - Enhver for tidlig ødelæggelse af grundmaterialet.
- **Hvad angår de andre dele, dækker garantien reservedele og arbejdskraft i 1 år** (undtagen i tilfælde af specifik lovgivning i dit land) mod enhver fabrikationsfejl eller mangel.
- **For at gøre brug af denne garanti skal du kunne fremvise kassebon eller købsfaktura med købsdatoen.**

DA

Disse garantier gælder ikke:

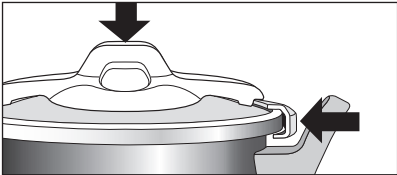

- Ødelæggelser, som er forårsaget af manglende overholdelse af vigtige sikkerhedshenvisninger eller skodesløs brug, herunder især:
 - Slag, fald, anvendelse i ovn, m.m.
- Det er kun autoriserede TEFAL-serviceværksteder, som er bemyndigede til at yde service i forbindelse med denne garanti.
- Ring til telefonnummeret heri for at få adressen på det nærmeste autoriserede TEFAL-serviceværksted.

Lovbestemt mærkning

Mærke	Placering
Identificering af producenten eller handelsmærket	På låget
Produktionsår og serienummer Modellens referencenummer Maksimalt sikkerhedstryk (PS) Højeste driftstryk (PF)	På lågets øverste kant
Kapacitet	På grydens udvendige bund

TEFAL svarer på dine spørgsmål _____


DA

Problemer	Anbefalinger
Hvis du ikke kan lukke låget:	<p>Tryk på knappen til åbning/lukning (D) af låget, og placer det på gryden - fig. 3. Tryk let ovenpå låget inden du slipper knappen (D), for at udløse oplåsningmekanismen. Slip knappen til åbning/lukning (D) af låget, og kontrollér, at kæberne lukker korrekt til under kanten af gryden (K)- fig. 4.</p> 
Hvis trykkogeren er opvarmet under tryk uden væske indeni:	Få trykkogeren eftersat af et autoriseret TEFAL-serviceværksted.
Hvis trykindikatoren ikke er steget og der ikke slipper damp ud af ventilen under tilberedningen:	<p>Dette er normalt i de første minutter. Hvis dette fænomen fortsætter, skal du kontrollere, at:</p> <ul style="list-style-type: none"> - Varmekilden er stærk nok. Hvis ikke, skal den øges. - Der er tilstrækkeligt med væske i gryden. - Driftsventilen er placeret helt i bund ved . - Trykkogeren er korrekt lukket. - Pakningens eller grydens kant ikke er beskadiget. - Pakningen er korrekt placeret i låget. Se afsnittet "Rengøring og vedligeholdelse".
Hvis trykindikatoren er steget og der ikke slipper damp ud af ventilen under tilberedningen:	<p>Dette er normalt i de første minutter. Hvis dette fænomen fortsætter, skal du:</p> <ul style="list-style-type: none"> - Placere trykkogeren under rindende koldt vand, indtil trykindikatoren falder - fig. 13. - Rengør driftsventilen (A) - fig. 15 og røret til dampudledning (C) - fig. 16, og kontrollér, at kuglen i sikkerhedsventilen (F) kan trykkes ind uden problemer - fig. 17.

Problemer	Anbefalinger
Hvis der siver damp ud rundt om låget, skal du kontrollere:	At låget er korrekt lukket. Placeringen af pakningen på låget, samt at pakningen er i god stand. Udskift den om nødvendigt. At låget, pakningen og dens leje i låget er rent. At grydens kant er i god stand.
Hvis du ikke kan åbne låget:	Kontrollér, at trykindikatoren er i nederste position. Hvis ikke, skal du placere trykkogeren under rindende koldt vand, indtil trykindikatoren falder igen - fig. 13. Foretag aldrig ændringer til denne trykindikator.
Hvis madvarerne ikke er tilberedte eller hvis de er brændt på, skal du kontrollere:	Tilberedningstiden. Varmekildens effekt. At driftsventilen fungerer korrekt. Vandmængden.
Hvis madvarerne er brændt på i gryden:	Sæt gryden i blød et stykke tid inden den vaskes. Der må aldrig anvendes klorholdigt vand eller klorholdige rengøringsmidler.
Hvis en af sikkerhedsanordningerne udløses:	Sluk for varmekilden. Lad trykkogeren køle af uden at flytte den. Vent til, at trykindikatoren er faldet, og åbn trykkogeren (se afsnittet "Åbning"). Kontrollér og rengør driftsventilen, røret til dampudledning, sikkerhedsventilen og pakningen. Hvis fejlen vedvarer, skal trykkogeren efterses af et autoriseret TEFAL-serviceværksted.

Tärkeät huomautukset

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

- Painelaitedirektiivi
- Ruoka-aineiden kanssa kosketuksiin joutuvia materiaaleja koskevat säädökset
- Ympäristö
- Laite on tarkoitettu vain kotikäyttöön.
- Lue kaikki ohjeet huolella ja noudata aina käyttöohjetta.
- Ole erityisen huolellinen, kun käytät painekattilaa tai muita keittimiä lasten läheisyydessä.
- Älä laita painekattilaa kuumaan uuniin.
- Ole erittäin varovainen, kun siirrät paineistettua painekattilaa. Varo kuumia pintoja. Kosketa vain kahvoja ja painikkeita. Käytä tarvittaessa uunikintaita.
- Tarkasta säännöllisesti kahvojen kiinnitys kattilaan. Kiristä ruuvit tarvittaessa.
- Älä käytä painekattilaa mihinkään muuhun kuin sen alkuperäiseen käyttötarkoitukseen.
- Paine kattilassa on kypsennyksen aikana korkea paine. Virheellisestä käytöstä voi seurata palovammoja. Varmista ennen käyttöä, että painekattilan kansi on hyvin suljettu. Katso kappale "Sulkeminen".
- Varmista, että venttiili on paineenvapautusasennossa (), ennen kuin avaat painekattilan.
- Älä koskaan avaa painekattilaa väkisin. Varmista, että paine kattilan sisällä on laskenut. Katso kappale "Turvallisuus".
- Älä koskaan käytä painekattilaa ilman nestettä, sillä se voi aiheuttaa vakavia vaurioita. Varmista, että nestettä on kypsennyksen aikana riittävästi.
- Käytä käyttöohjeiden mukaisia yhteensopivia lämmönlähteitä.
- Älä valmistaa painekattilassa maitopohjaisia ruokia.
- Älä laita painekattilaan karkeaa suolaa. Lisää hieno suola kypsennyksen loppuksi.
- Täytä enintään 2/3 painekattilan tilavuudesta (merkitty enimmäistaso).
- Kun valmistat ruoka-aineita, jotka laajenevat kypsennettäessä, kuten riisiä, kuivattuja kasviksia tai hillokkeita, täytä painekattila enintään puolilleen. Jos teet keittoa esim. kurpitsa- tai kesäkurpitsa-keittoa, anna painekattilan ensin jäähtyä muutaman minuutin ajan ja valuta sitten sen päälle kylmää vettä.
- Liha, jossa on pintakalvo (esim. naudan kieli), saattaa turvota, kun sitä kypsennetään painekattilassa. Älä pistele lihaa, joka näyttää turvonneelta, sillä siitä voi roiskua polttavan kuumaa nestettä. Lihaa kannattaa pistellä ennen kypsennämistä.
- Kun kypsennät puuroituvaa ruokaa (esim. hernekeitto tai raparperi), ravistele painekattilaa kevyesti ennen avaamista, jotta ruoka-aineet eivät roisku ulos kattilasta.
- Varmista aina ennen käyttöä, että venttiilit eivät ole tukossa. Katso kappale "Ennen käyttöä".
- Älä käytä painekattilaa paineistettuun öljyssä paistamiseen.
- Noudata aina puhdistus- ja kunnossapito-ohjeita, jos käsittelet turvaominaisuuksia.
- Käytä vain malliin sopivia alkuperäisiä TEFAL-osia. Tämä koskee erityisesti kattilaa ja kantta.
- Alkoholihöyry on helposti syttyvää. Kiehauta alkoholia noin 2 minuuttia ennen kannen sulkemista. Valvo painekattilaa, jos valmistettava ruoka sisältää alkoholia.
- Älä säilytä painekattilassa happamia tai suolaisia ruokia ennen kypsennystä tai sen jälkeen, sillä ne voivat vaurioittaa kattilaa.

Säilytä nämä ohjeet

Laitteen osat

- A. Käyttöventtiili
- B. Venttiilin asentomerkki
- C. Höyrynpoistoaukko
- D. Avaus-/lukituspainike
- E. Paineenilmaisin
- F. Varoventtiili

- G. Tiiviste
- H. Höyrytyskori*
- I. Jalusta*
- J. Enimmäistason merkki
- K. Kattila
- L. Kattilan kahva*

Ominaisuudet

Painekattilan pohjan halkaisija - viitearvot

Tilavuus	Kattilan Ø	Pohjan Ø	CLIPSO ESSENTIAL	Kattilan ja kannen materiaali
6 L	24 cm	18 cm	P44247	Ruostumaton teräs
7,5 L	24 cm	18 cm	P43948	
9 L	24 cm	18 cm	P44249	

FI

Normeja koskevia tietoja:

Suurin toimintapaine: 55 kPa

Suurin turvallinen paine: 110 kPa

Yhteensopivat lämmönlähteet

KAASULIESI



SÄHKÖLEVY



LASIKERAAMINEN LEVY
HALOGEENILEVY
SÄHKÖLIESI



INDUKTIOLEVY



SPIRAALI
SÄHKÖ LEVY



- Paine kattilaa voi käyttää kaikenlaisilla liesillä mukaan lukien induktioliedet.
- Valitse sähkölieden levy, jonka halkaisija on yhtä suuri tai pienempi kuin painekattilan pohjan halkaisija.

**Älä kuumenna
kattilaa tyhjänä,
sillä se voi
vaurioitua.**

- Jos käytät keraamista liettä, varmista, että kattilan pohja on puhdas ja siisti.
- Kaasulieden liekki ei saa olla suurempi kuin kattilan halkaisija.

Liesityypistä riippumatta pyri sijoittamaan painekattila levyn keskelle.

TEFAL-lisätarvikkeet

- Painekattilaan on saatavissa seuraavia lisätarvikkeita:

Lisätarvikkeet		Viitenumero
Tiiviste	6L - 7,5L - 9L	X1010006
Höyrytyskori*	6L - 7,5L - 9L	792654
Jalusta*		792691

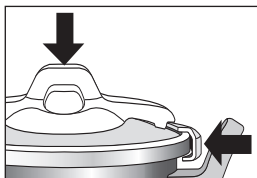
FI

- Jos muita osia täytyy vaihtaa tai painekattila täytyy korjata, ota yhteys TEFALin valtuuttamaan huoltopalveluun.
- Käytä vain malliin sopivia alkuperäisiä TEFAL-osia.

Käyttö Avaaminen

- Paina avaus-/lukituspainiketta (D) - kuva 1.
- Pidä painike painettuna ja nosta kansi - kuva 2.

Sulkeminen



- Paina avaus-/lukituspainiketta (D) ja aseta kansi kattilan päälle - kuva 3.
- Paina kantta kevyesti päältäpäin ennen kuin vapautat painikkeen (D) ja lukitset kannen paikalleen.
- Vapauta kannen avaus-/lukituspainike (D) ja varmista, että puristimet asettuvat hyvin kattilan (K) reunan alle - kuva 4.

Vähimmäis- ja enimmäistaso _____

- Vähintään 2,5 dl (2 lasia) - kuva 5.
- Enintään 2/3 kattilan korkeudesta, katso merkki (J) - kuva 6.

Tietyt ruoka-aineet:

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


Höyrytyskorin* käyttö

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


- Kaada kattilan (K) pohjalle 7,5 dl vettä.
- Aseta jalusta* (I) kattilan pohjalle.
- Aseta kori* (H) jalustan* päälle - kuva 7.

FI

Käyttöventtiilin käyttö _____

- Aseta venttiili (A) höyrynpistoaukkoon (C).
Kohdista kuvamerkit ● .
- Paina venttiili pohjaan - kuva 8 ja käännä kuvamerkkiin  saakka - kuva 9.




Ruoan kypsentäminen:

- Aseta venttiilin asentomerkki ● kuvamerkin kohdalle .

Käyttöventtiilin irrottaminen:


- Paina käyttöventtiiliä (A) ja kohdista kuvamerkit ● - kuva 10.
- Irrota venttiili - kuva 11.

Ensimmäinen käyttökerta

- Aseta jalusta* (I) kattilan pohjalle.
- Laita kattilaan (K) vettä 2/3-rajaan saakka (J) - kuva 6.
- Aseta kori* (H) jalustan* päälle (I) - kuva 7.
- Sulje painekattilan kansi.
- Aseta käyttöventtiili (A) paikalleen ja käännä se kuvamerkkiin  saakka - kuva 9.
- Laita painekattila liedelle ja säädä liesi täydelle teholle.
- Kun venttiilistä alkaa tulla ulos höyryä, pienennä lieden lämpöä ja keitä 20 min.
- Sammuta liesi 20 min. kuluttua.
- Vapauta paine haluamallasi nopeudella kääntämällä venttiilin  asentomerkki vähitellen kuvamerkkiin  saakka.
- Kun paineenilmaisin (E) laskeutuu, painekattilassa ei ole enää painetta.
- Avaa painekattila - kuvat 1–2 ja huuhtelee se.

FI

Ennen käyttöä

- Tarkasta aina ennen käyttöä valoa vasten katsomalla, että höyrynpistoaukko (C) ei ole tukkeutunut - kuva 12.
- Tarkasta, että varoventtiili (F) liikkuu normaalisti (katso kappale ”Puhdistus ja kunnossapito”).
- Täytä painekattila.
- Sulje painekattila - kuvat 3–4.
- Aseta venttiili (A) paikalleen - kuva 8.
- Paina se pohjaan ja käännä kuvamerkkiin  saakka - kuva 9.
- Varmista ennen käyttöä, että painekattilan kansi on hyvin suljettu.
- Laita painekattila liedelle ja säädä liesi täydelle teholle.

Käytön aikana

- Kun höyrynpistoaukosta alkaa tulla jatkuvasti ulos höyryä ja kuuluu tasaista suhinaa, pienennä liedan lämpöä.
- Aloita reseptissä mainitun kypsennysajan mittaaminen.
- Varmista kypsennyksen aikana, että venttiili suhisee tasaisesti. Jos höyryä ei muodostu tarpeeksi, nosta liedan lämpöä hieman. Jos höyryä syntyy liikaa, laske liedan lämpöä.

Paineenilmaisin (E) estää paineen nousun painekattilassa, jos kantta ei ole suljettu kunnolla.

Paineenilmaisin (E) estää painekattilan avaamisen, jos kattilassa on vielä korkea paine.

Jos paineenilmaisin (E) ei laskeudu, laske painekattilan päälle kylmää vettä hanasta - kuva 13.

Älä koskaan yritä muuttaa paineenilmaisimen asentoa käsin.

Jos paineen vapautumisen aikana esiintyy epänormaaleja roiskeita, laita käyttöventtiili (A) takaisin kypsennysasentoon ☞ ja tee sen jälkeen nopea paineenvapautus.

Paineen vapauttaminen:

Lieden sammuttamisen jälkeen on kaksi vaihtoehtoa:

- Hidas paineenvapautus:

- Vapauta paine haluamallasi nopeudella kääntämällä venttiiliä (A) vähitellen kohti kuvamerkkiä ☞.
- Kun paineenilmaisin (E) laskeutuu, painekattilassa ei ole enää painetta.

- Nopea paineenvapautus:

- Laske painekattilan päälle kylmää vettä hanasta - kuva 13.
- Kun paineenilmaisin (E) laskeutuu, painekattilassa ei ole enää painetta. Sulje hana ja käännä käyttöventtiiliin (A) ● asentomerkki kuvamerkin ☞ kohdalle.
- Voit nyt avata painekattilan - kuvat 1–2.
- Jos valmistat puuroutuvaa ruokaa tai kuivattuja palkokasveja, älä vapauta painetta, vaan odota ennen avaamista, että paineenilmaisin laskeutuu. Lyhennä kypsennysaikaa hieman tarvittaessa.
- Voit nyt avata painekattilan - kuvat 1–2.

FI

Puhdistus ja kunnossapito

Paine kattilan puhdistus

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

- Pese painekattila aina käytön jälkeen lämpimällä vedellä ja astianpesuaineella. Pese myös höyrytskori*.
- Älä käytä puhdistukseen valkaisuaineita tai klooria sisältäviä tuotteita.
- Älä anna kattilan ylikuumeta tyhjänä.

Kattilan sisäpuolen puhdistus:

- Pese karhunkielellä ja astianpesuaineella.
- Jos kattilan sisäpuolen teräspinta muuttuu kirjavaksi, sen voi puhdistaa etikalla.

Kattilan ulkopuolen puhdistus:

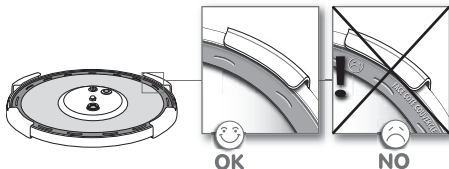
- Pese pesusienellä ja astianpesuaineella.

Kannen puhdistus:

- Pese kansi pesusienellä ja astianpesuaineella.

Kannen tiivisteen puhdistus:

- Puhdista tiiviste (G) ja sen paikka kannessa aina käytön jälkeen.
- Kun laitat tiivisteen takaisin paikalleen, varmista, että teksti "face côté couvercle" tulee kantha vasten. Katso - kuva 14.



Käyttöventtiilin (A) puhdistus

- Irrota käyttöventtiili (A) - kuvat 10 -11.

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

Tarkasta säännöllisesti kahvojen kiinnitys kattilaan. Kiristä ruuvit tarvittaessa.

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

Kattilan ja kannen voi pestä astianpesukoneessa, kunhan poistat tiivisteen ja käyttöventtiilin.

Tiivistettä ei saa pestä astianpesukoneessa.

- Puhdista käyttöventtiili (A) juoksevilla vedellä - kuva 15.
- Tarkasta, että käyttöventtiili (A) liikkuu normaalisti: katso oheinen kuva.

Kannessa olevan höyrynpistoaukon (C) puhdistus:

- Irrota venttiili (A) - kuvat 10–11.
- Tarkasta valoa vasten katsomalla, että höyrynpistoaukko (C) on pyöreä eikä se ole tukkeutunut - kuva 12. Puhdista se tarvittaessa hammastikulla - kuva 16 ja huuhtelee se.

Varoventtiilin (F) puhdistus:

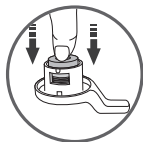
- Puhdista kannen sisäpuolella oleva varoventtiilin osa juoksevilla vedellä.
- Tarkasta varoventtiilin toiminta painamalla kuulaa voimakkaasti pumpulipuikolla. Kuulan täytyy liikkua - kuva 17.

Painekattilan tiivisteiden vaihtaminen:

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

Painekattilan säilytys:

- Aseta kansi ylösalaisin kattilan päälle - kuva 18.



Jos varoventtiili irtaoo vahingossa paikaltaan kokonaan tai osittain, seurauksena on vaaraton vuoto. Vie laite valtuutettuun huoltopalveluun.

Älä yritä korjata sitä terävällä esineellä.

Painekattila täytyy tarkastuttaa TEFALin valtuuttamassa huoltopalvelussa 10 vuoden käytön jälkeen.

FI

Turvallisuus

Painekattilassa on useita turvaominaisuuksia:

• Lukituksen varmistus:

- Puristimien täytyy koskettaa kannen reunaa. Jos näin ei ole, höyry pääsee vuotamaan paineenilmaisimen kautta, eikä paine voi nousta painekattilassa.

• Avaamisen turvallisuus:

- Kun painekattilassa on korkea paine, avauspainike ei toimi.
- Älä koskaan yritä avata painekattilaa väkisin.

- Älä missään nimessä koske paineenilmaisimeen.
- Varmista, että paine kattilan sisällä on laskenut.
- **Kaksi ylipainetta valvovaa ominaisuutta:**
 - Ensimmäinen turvaominaisuus: varoventtiili (F) vapauttaa paineen - kuva 19.
 - Toinen turvaominaisuus: tiiviste päästää höyryä ulos kannen ja kattilan välistä - kuva 20.

Jos jokin ylipainetta valvova turvaominaisuus käynnistyy:

- Sammuta lämmönlähde.
- Anna painekattilan jäähtyä täysin.
- Avaa kansi (katso kappale "Avaaminen").
- Tarkasta ja puhdista käyttöventtiili (A), höyrynpistoaukko (C), varoventtiili (F) ja tiiviste (G).
- Jos laite vuotaa tai ei toimi enää näiden tarkastusten ja puhdistusten jälkeen, vie se TEFALin valtuuttamaan huoltopalveluun.

FI

Käyttöä koskevia suosituksia

- 1 - Käyttöventtiilistä ulos tuleva höyry on erittäin kuumaa.
- 2 - Kun paineenilmaisin on noussut esiin, painekattilaa ei voi enää avata.
- 3 - Ole erityisen huolellinen, kun käytät painekattilaa tai muita keittimiä lasten läheisyydessä.
- 4 - Varo purkautuvaa höyryä.
- 5 - Kun siirrät painekattilaa, käytä molempia kahvoja.
- 6 - Älä jätä ruokaa pitkäksi aikaa painekattilaan.
- 7 - Älä käytä valkaisuaineita tai klooria sisältäviä tuotteita. Ne voivat muuttaa ruostumattoman teräksen ominaisuuksia.
- 8 - Älä jätä kantta likoamaan veteen.
- 9 - Vaihda tiiviste kerran vuodessa tai jos siinä on halkeama.
- 10 - Painekattilan saa puhdistaa vain kylmänä ja tyhjänä.
- 11 - Painekattila täytyy tarkastuttaa TEFALin valtuuttamassa huoltopalvelussa 10 vuoden käytön jälkeen.

Takuu

- Kun tätä TEFAL-painekattilaa käytetään käyttöohjeen mukaisesti, **kattilaosalle** annetaan **10 vuoden takuu**, joka kattaa:
 - Kattilan metallirakenteeseen liittyvät viat
 - Valmistukseen käytetyn metallin ennenaikaisen vanhenemisen
- **Muille osille annetaan kaikki materiaali- ja valmistusviat kattava 1 vuoden takuu** (ellei ostomaan lainsäädäntö edellytä muuta).
- **Takuukorjausta varten täytyy esittää ostokuitti tai lasku, josta ilmenee ostopäivämäärä.**

Näihin takuihin eivät sisälly:

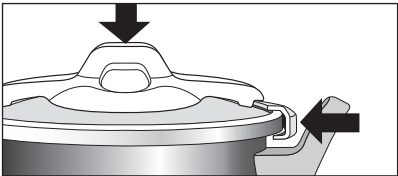

- Vauriot, jotka johtuvat tärkeiden varotoimien noudattamatta jättämisestä tai huolimattomasta käytöstä, muun muassa:
 - iskut, putoaminen, käyttö uunissa, jne.
- Takuukorjauksia tekevät vain TEFALin valtuuttamat huoltopalvelut.
- Saat lähimmän TEFALin valtuuttaman huoltopalvelun osoitteen soittamalla meille paikallispuhelun hinnalla.

FI

Sääntömääräiset merkinnät

Merkintä	Sijainti
Valmistajan tunnistetiedot tai tavaramerkki	Kannessa
Valmistusvuosi ja -erä Mallin numero Suurin turvallinen paine (PS) Suurin käyttöpaine (PF)	Kannen yläreunassa
Tilavuus	Kattilan ulkopohjassa


TEFAL vastaa kysymyksiin

Ongelma	Suositus
Kannen sulkeminen ei onnistu:	<p>Paina kannen avaus-/lukituspainiketta (D) ja aseta kansi kattilan päälle - kuva 3.</p> <p>Paina kantta kevyesti päältäpäin ennen kuin lukitset kannen paikalleen vapauttamalla painikkeen (D).</p> <p>Vapauta kannen avaus-/lukituspainike (D) ja varmista, että puristimet asettuvat hyvin kattilan (K) reunan alle - kuva 4.</p> 
Painekattilaa on kuumennettu paineistettuna ilman nestettä:	Vie painekattila tarkastettavaksi TEFALin valtuuttamaan huoltopalveluun.
Paineilmaisoin ei nouse eikä venttiilistä tule ulos mitään kypsennyksen aikana:	<p>Ensimmäisten minuuttien aikana se on normaalia. Jos tilanne jatkuu pidempään, tarkasta, että seuraavat asiat pitävät paikkansa:</p> <ul style="list-style-type: none"> - Lämmönlähde on tarpeeksi suurella teholla. Säädä tarvittaessa tehoa suuremmaksi. - Kattilassa on riittävästi nestettä. - Käyttöventtiili on käännetty asentoon . - Paineilmaisinnan kansi on suljettu huolellisesti. - Tiiviste ja kattilan reuna ovat hyväkuntoisia. - Tiiviste on asetettu huolellisesti paikalleen kanteen, katso kappale "Puhdistus ja kunnossapito".
Paineenilmaisoin on noussut, mutta venttiilistä ei tule ulos mitään kypsennyksen aikana:	<p>Ensimmäisten minuuttien aikana se on normaalia. Jos tilanne jatkuu pidempään, valuta paineilmaisinnan päälle kylmää vettä hanasta, kunnes paineenilmaisoin laskeutuu - kuva 13.</p> <p>Puhdista käyttöventtiili (A) - kuva 15 ja höyrynpistoaukko (C) - kuva 16 ja varmista, että varoventtiilin (F) kuula liikkuu esteettä - kuva 17.</p>

Ongelma	Suositus
Höyryä vuotaa kannen reunoilta. Tarkasta seuraavat asiat:	Kansi on suljettu huolellisesti. Tiiviste on asetettu paikalleen kanteen. Tiiviste on hyvässä kunnossa. Vaihda se tarvittaessa. Kansi, tiiviste ja tiivisteiden paikka kannessa ovat puhtaita. Kattilan reuna on hyvässä kunnossa.
Kannen avaaminen ei onnistu:	Varmista, että paineenilmaisimen on ala-asennossa. Jos näin ei ole, valuta painekattilan päälle kylmää vettä hanasta, kunnes paineenilmaisimen laskeutuu - kuva 13. Älä koskaan yritä muuttaa paineenilmaisimen asentoa käsin.
Ruoka ei ole kypsää tai se on palanut pohjaan. Tarkasta seuraavat asiat:	Kypsennysaika. Lämmönlähteen teho. Käyttöventtiili on oikeassa asennossa. Nesteen määrä.
Ruoka on palanut pohjaan painekattilassa:	Liota kattilaa ennen pesua. Älä käytä valkaisuaineita tai klooria sisältäviä tuotteita.
Jokin turvaominaisuuksista käynnistyy:	Sammuta lämmönlähde. Älä siirrä painekattilaa, vaan anna sen ensin jäähtyä. Odota, kunnes paineenilmaisimen laskeutuu ja avaa kansi (katso kappale "Avaaminen"). Tarkasta ja puhdista käyttöventtiili, höyrynpistoaukko, varoventtiili ja tiiviste. Jos ongelma jatkuu, vie laite tarkastettavaksi TEFALin valtuuttamaan huoltopalveluun.

Précautions importantes

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

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

Conservez ces instructions

Schéma descriptif

- | | |
|-------------------------------------------|----------------------------------|
| A. Soupape de fonctionnement | G. Joint |
| B. Repère de positionnement de la soupape | H. Panier vapeur* |
| C. Conduit d'évacuation de vapeur | I. Trépied* |
| D. Bouton d'ouverture/fermeture | J. Repère maximum de remplissage |
| E. Indicateur de présence de pression | K. Cuve |
| F. Soupape de sécurité | L. Poignée de cuve* |

Caractéristiques

Diamètre du fond de l'autocuiseur - références

Capacité	Ø Cuve	Ø Fond	CLIPSO ESSENTIAL	Matériau cuve et couvercle
6 L	24 cm	18 cm	P44247	Inox
7,5 L	24 cm	18 cm	P43948	
9 L	24 cm	18 cm	P44249	

FR

Informations normatives :

Pression supérieure de fonctionnement : 55 kPa

Pression maximum de sécurité : 110 kPa

Sources de chaleur compatibles

GAZ



PLAQUE
ÉLECTRIQUE



VITROCERAM
HALOGENE
RADIANT



INDUCTION



ÉLECTRICITÉ
SPIRALE



- L'autocuiseur s'utilise sur tous les modes de chauffage y compris induction.
- Sur plaque électrique, employez une plaque de diamètre égal ou inférieur à celui du fond de l'autocuiseur.

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

- 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		Référence
Joint	6L - 7,5L - 9L	X1010006
Panier vapeur*	6L - 7,5L - 9L	792654
Trépied*		792691

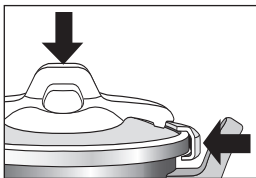
- Pour le changement d'autres pièces ou réparations, faites appel aux Centres de Service Agréés TEFAL.
- N'utilisez que des pièces d'origine TEFAL correspondant à votre modèle.

FR

Utilisation

Ouverture

- Appuyez sur le bouton d'ouverture/fermeture **(D)** - fig. 1.
- Soulevez le couvercle en maintenant le bouton enfoncé - fig. 2.



- Appuyez sur le bouton d'ouverture/fermeture **(D)** du couvercle et positionnez-le sur la cuve - fig. 3.
- Exercez un léger effort sur le dessus du couvercle avant de relâcher le bouton **(D)** pour déclencher le mécanisme de verrouillage.
- Relâchez le bouton d'ouverture/fermeture **(D)** du couvercle et veillez à ce que les mâchoires se referment bien sous le rebord de la cuve **(K)** - fig. 4.

Fermeture

Remplissages minimum et maximum

- Minimum 25 cl (2 verres) - fig. 5.
- Maximum 2/3 de la hauteur de la cuve, marquage (J) - fig. 6.

Pour certains aliments :

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

Utilisation du panier vapeur*

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

- Versez 75 cl d'eau dans le fond de la cuve (K).
- Posez le trépied* (I) au fond de la cuve.
- Positionnez le panier* (H) sur le trépied* - fig. 7.

FR

Utilisation de la soupape de fonctionnement

- Posez la soupape (A) sur le conduit d'évacuation de vapeur (C) en alignant les deux pictogrammes ● .
- Appuyez à fond - fig. 8 et tournez jusqu'à la butée du pictogramme ☞ - fig. 9.



Pour cuire les aliments :

- Positionnez le repère de positionnement de la soupape ● jusqu'à la butée du pictogramme ☞ .

Pour retirer la soupape de fonctionnement :


- Appuyez sur la soupape de fonctionnement (A) et alignez les deux pictogrammes ● - fig. 10.
- Retirez-la - fig. 11.

Première utilisation

- Posez le trépied* (I) au fond de la cuve.
- Remplissez la cuve (K) d'eau jusqu'aux 2/3 (J) - fig. 6.
- Positionnez le panier* (H) sur le trépied* (I) - fig. 7.
- Fermez l'autocuiseur.
- Placez la soupape de fonctionnement (A) et positionnez-la en butée sur  - fig. 9.
- Posez l'autocuiseur sur une source de chaleur puis réglez-la à sa puissance maximum.
- Lorsque la vapeur commence à s'échapper par la soupape, réduisez la source de chaleur et décomptez 20 min.
- Lorsque les 20 min. sont écoulées, éteignez votre source de chaleur.
- Placez progressivement le repère de positionnement de la soupape ● en butée face au pictogramme  en choisissant à votre convenance la vitesse de décompression.
- Lorsque l'indicateur de présence de pression (E) redescend, votre autocuiseur n'est plus sous pression.
- Ouvrez l'autocuiseur - fig. 1 - 2 et rincez-le.

FR

Avant la cuisson

- Avant chaque utilisation, vérifiez à l'œil et au jour que le conduit d'évacuation de vapeur (C) n'est pas obstrué - fig. 12.
- Vérifiez que la soupape de sécurité (F) est mobile (voir le paragraphe "Nettoyage et entretien").
- Remplissez votre autocuiseur.
- Fermez votre autocuiseur - fig. 3 - 4.
- Mettez en place la soupape (A) - fig. 8.
- Appuyez à fond et tournez jusqu'à la butée du pictogramme  - fig. 9.
- Assurez-vous que l'autocuiseur est convenablement fermé avant de le mettre en service.
- Posez l'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 (E) empêche l'autocuiseur de monter en pression si ce dernier n'est pas correctement fermé.

Fin de cuisson

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

Si l'indicateur de présence de pression (E) 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  puis effectuez une décompression rapide.



Pour libérer la vapeur :

Une fois la source de chaleur éteinte, vous avez deux possibilités :

- Décompression lente :

- Tournez progressivement la soupape (A) en choisissant à votre convenance la vitesse de décompression pour terminer sur le pictogramme .
- Lorsque l'indicateur de présence de pression (E) 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 (E) redescend, votre autocuiseur n'est plus sous pression. Coupez l'eau et ensuite, tournez le repère de positionnement  de la soupape de fonctionnement (A) jusqu'au pictogramme .
- Vous pouvez ouvrir votre autocuiseur - fig. 1 - 2.

- Dans les cas de cuisson d'aliments émulsifs ou de légumes secs, 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.

- Vous pouvez ouvrir votre autocuiseur - fig. 1 - 2.

FR

Nettoyage et entretien

Nettoyage de l'autocuiseur

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

- Lavez l'autocuiseur 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 :

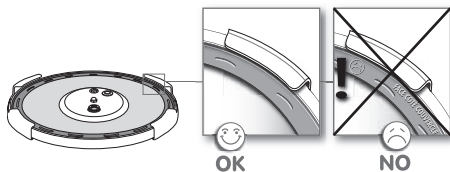
- Lavez avec une éponge et du produit vaisselle.

Pour nettoyer le couvercle :

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

Pour nettoyer le joint du couvercle :

- Après chaque cuisson, nettoyez le joint (G) 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.



Pour nettoyer la soupape de fonctionnement (A) :

- Retirez la soupape de fonctionnement (A) - fig. 10 -11.

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

Vérifiez régulièrement que les poignées de la cuve sont correctement fixées. Révissez-les si besoin.

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

Vous pouvez passer la cuve et le couvercle au lave-vaisselle une fois que vous aurez retiré le joint et la soupape de fonctionnement.

Ne passez jamais le joint au lave-vaisselle.

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

Pour nettoyer le conduit d'évacuation de vapeur (C) 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 (C) 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 (F) :

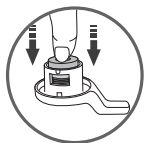
- Nettoyez la partie de la soupape de sécurité située à l'intérieur du couvercle en passant celui-ci sous l'eau.
- Vérifiez son bon fonctionnement en appuyant fortement à l'aide d'un coton-tige sur la bille qui doit être mobile - fig. 17.

Pour changer le joint votre autocuiseur :

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

Pour ranger votre autocuiseur :

- Retournez le couvercle sur la cuve - fig. 18.



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.

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

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

FR

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 et l'autocuiseur ne peut pas monter en pression.

• Sécurité à l'ouverture :

- Si l'autocuiseur est sous pression, le bouton d'ouverture ne peut être actionné.
- N'essayez jamais d'ouvrir l'autocuiseur en force.

- N'agissez surtout pas sur l'indicateur de présence de pression.
- Assurez-vous que la pression intérieure est retombée.
- **Deux sécurités à la surpression :**
 - Premier dispositif : la soupape de sécurité (F) 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 l'autocuiseur.
- Ouvrez (voir paragraphe "Ouverture").
- Vérifiez et nettoyez la soupape de fonctionnement (A), le conduit d'évacuation de vapeur (C), la soupape de sécurité (F) et le joint (G).
- Si après ces vérifications et nettoyages votre produit fuit ou ne fonctionne plus, ramenez-le dans un Centre de Service agréé TEFAL.

FR

Recommandations d'utilisation

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

Garantie

- Dans le cadre de l'utilisation préconisée par le mode d'emploi, **la cuve** de votre nouvel autocuiseur TEFAL est **garantie 10 ans** contre :
 - Tout défaut lié à la structure métallique de votre cuve
 - Toute dégradation prématurée du métal de base
- **Sur les autres pièces, la garantie pièce et main d'œuvre, est de 1 an** (sauf législation spécifique à votre pays), contre tout défaut ou vice de fabrication.
- **Cette garantie contractuelle sera acquise sur présentation du ticket de caisse ou facture attestant la date d'achat.**

Ces garanties excluent :

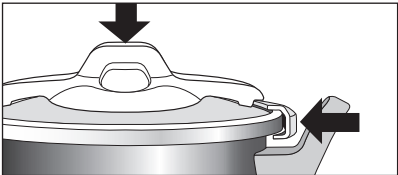

- Les dégradations consécutives au non respect des précautions importantes ou à des utilisations négligentes, notamment :
 - Chocs, chutes, passage au four, etc.
- Seuls les Centres de Service Agréés TEFAL sont habilités à vous faire bénéficier de cette garantie.
- Veuillez appeler le numéro Azur pour l'adresse du Centre de Service Agréé TEFAL le plus proche de chez vous.

FR

Marquages réglementaires

Marquage	Localisation
Identification du fabricant ou marque commerciale	Sur le couvercle
Année et lot de fabrication Référence modèle Pression maximum de sécurité (PS) Pression supérieure de fonctionnement (PF)	Sur le bord supérieur du couvercle
Capacité	Sur le fond extérieur de la cuve

TEFAL répond à vos questions

Problèmes	Recommandations
Si vous ne pouvez pas fermer le couvercle :	<p>Appuyez sur le bouton d'ouverture/fermeture (D) du couvercle et positionnez-le sur la cuve - fig. 3.</p> <p>Exercez un léger effort sur le dessus du couvercle avant de relâcher le bouton (D) pour déclencher le mécanisme de verrouillage.</p> <p>Relâchez le bouton d'ouverture/fermeture (D) du couvercle et veillez à ce que les mâchoires se referment bien sous le rebord de la cuve (K) - fig. 4.</p> 
Si l'autocuiseur a chauffé sous pression sans liquide à l'intérieur :	Faites vérifier votre autocuiseur par un Centre de Service Agréé TEFAL.
Si l'indicateur de présence de pression n'est pas monté et que rien ne s'échappe par la soupape pendant la cuisson :	<p>Ceci est normal pendant les premières minutes.</p> <p>Si le phénomène persiste, vérifiez que :</p> <ul style="list-style-type: none"> - 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 en butée sur  - L'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".
Si l'indicateur de présence de pression est monté et que rien ne s'échappe par la soupape pendant la cuisson :	<p>Ceci est normal pendant les premières minutes.</p> <p>Si le phénomène persiste, placez votre autocuiseur sous un robinet d'eau froide jusqu'à ce que l'indicateur de présence de pression descende - fig. 13.</p> <p>Nettoyez la soupape de fonctionnement (A) - fig. 15 et le conduit d'évacuation de vapeur (C) - fig. 16 et vérifiez que la bille de la soupape de sécurité (F) s'enfonce sans difficulté - fig. 17.</p>


Problèmes	Recommandations
Si la vapeur fuit autour du couvercle, vérifiez :	<p>La bonne fermeture du couvercle. Le positionnement du joint dans le couvercle. Le bon état du joint, au besoin changez-le. La propreté du couvercle, du joint et de son logement dans le couvercle. Le bon état du bord de la cuve.</p>
Si vous ne pouvez pas ouvrir le couvercle :	<p>Vérifiez que l'indicateur de présence de pression est en position basse. Sinon, placez votre autocuiseur sous un robinet d'eau froide jusqu'à ce que l'indicateur de présence de pression redescende - fig. 13. N'intervenez jamais sur cet indicateur de pression.</p>
Si les aliments ne sont pas cuits ou s'ils sont brûlés, vérifiez :	<p>Le temps de cuisson. La puissance de la source de chaleur. Le bon positionnement de la soupape de fonctionnement. La quantité de liquide.</p>
Si des aliments ont brûlé dans l'autocuiseur :	<p>Laissez tremper votre cuve quelque temps avant de la laver. N'utilisez jamais d'eau de javel ou de produits chlorés.</p>
Si l'un des systèmes de sécurité se déclenche :	<p>Arrêtez la source de chaleur. Laissez refroidir l'autocuiseur sans le déplacer. Attendez que l'indicateur de présence de pression soit descendu et ouvrez (voir paragraphe "Ouverture"). 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.</p>

Precauzioni importanti

L'apparecchio è conforme alle norme e ai regolamenti vigenti:

- Direttiva apparecchi a pressione
- Materiali a contatto con gli alimenti
- Ambiente

Questo apparecchio è stato progettato per il solo uso domestico.

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

Conservare queste istruzioni

Schema descrittivo

- | | |
|------------------------------------------|-----------------------------------|
| A. Valvola di funzionamento | G. Guarnizione |
| B. Indicatore di posizione della valvola | H. Cestello vapore* |
| C. Condotto di scarico del vapore | I. Treppiede* |
| D. Manopola di apertura/chiusura | J. Livello di riempimento massimo |
| E. Indicatore di presenza di pressione | K. Pentola |
| F. Valvola di sicurezza | L. Manici della pentola* |

Caratteristiche

Diametro del fondo della pentola a pressione - modelli

Capacità	Ø Pentola	Ø Fondo	CLIPSO ESSENTIAL	Materiale pentola e coperchio
6 L	24 cm	18 cm	P44247	Inox
7,5 L	24 cm	18 cm	P43948	
9 L	24 cm	18 cm	P44249	

Informazioni normative:

Pressione di funzionamento: 55 kPa

Pressione massima di sicurezza: 110 kPa

IT

Fonti di calore compatibili

GAS



PIASTRA
ELETTRICA



VETRO-CERAMICA
ALOEVA
RADIANTE



INDUZIONE



PIASTRA
ELETTRICA
A SPIRALE



- La pentola a pressione può essere utilizzata su qualsiasi fonte di calore, compresa quella a induzione.
- Se si utilizza una piastra elettrica, il diametro della piastra deve essere pari o inferiore a quello del fondo della pentola a pressione.

Non riscaldare la pentola vuota: così facendo si rischia di danneggiarla.

- Se si utilizza una base in vetroceramica, accertarsi che il fondo della pentola sia pulito.
 - Per la cottura su fornello a gas, assicurarsi che la fiamma non superi il diametro della pentola.
- Su tutti i tipi di fonti di calore, assicurarsi che la pentola a pressione sia ben centrata.

Accessori TEFAL

- Gli accessori della pentola a pressione disponibili in commercio sono:

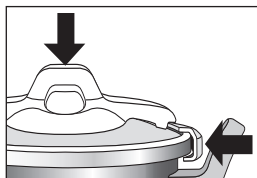
Accessori		Modello
Guarnizione	6L - 7,5L - 9L	X1010006
Cestello vapore*	6L - 7,5L - 9L	792654
Treppiede*		792691

- Per la sostituzione di altri componenti o per riparazioni, rivolgersi a un centro assistenza autorizzato TEFAL.
- Utilizzare unicamente ricambi originali TEFAL corrispondenti al modello.

IT

Utilizzo Apertura

- Premere il pulsante di apertura/chiusura (D) - fig. 1.
- Sollevare il coperchio tenendo premuto il pulsante - fig. 2.



- Premere sul pulsante di apertura/chiusura (D) del coperchio e posizionarlo sulla pentola - fig. 3.
- Esercitare una leggera pressione sul coperchio prima di rilasciare il pulsante (D) per attivare il meccanismo di chiusura.
- Rilasciare il pulsante di apertura/chiusura (D) del coperchio e accertarsi che le ganasce si chiudano bene sotto il bordo della pentola (K) - (fig. 4)

Chiusura

Riempimento minimo e massimo

- Minimo 25 cl (2 bicchieri) - fig. 5.
- Massimo 2/3 dell'altezza della pentola, contrassegno (J) - fig. 6.

Per alcuni alimenti:

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

Utilizzo del cestello vapore*

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

- Versare 75 cl di acqua sul fondo della pentola (K).
- Posizionare il treppiede* (I) sul fondo della pentola.
- Posizionare il cestello* (H) sul treppiede* - fig. 7.

IT

Utilizzo della valvola di funzionamento

- Posizionare la valvola (A) sul condotto di scarico del vapore (C) allineando i due simboli ●.
- Premere a fondo - fig. 8 e ruotare fino a mettere il simbolo in corrispondenza ☞ - fig. 9.




Per cuocere gli alimenti:

- Posizionare l'indicatore di posizione della valvola ● in corrispondenza del simbolo ☞.

Per togliere la valvola di funzionamento:


- Premere sulla valvola di funzionamento (A) e allineare i due simboli ● - fig. 10.
- Togliere la - fig. 11.

Al primo utilizzo

- Posizionare il treppiede* (I) sul fondo della pentola.
- Riempire d'acqua la pentola (K) per 2/3 (J) - fig. 6.
- Posizionare il cestello* (H) sul treppiede* (I) - fig. 7.
- Chiudere la pentola a pressione.
- Mettere la valvola di funzionamento (A) e posizionarla in corrispondenza di  - fig. 9.
- Posizionare la pentola a pressione su una fonte di calore regolata alla massima potenza.
- Quando il vapore inizia a fuoriuscire dalla valvola, ridurre la fonte di calore e lasciar trascorrere 20 minuti.
- Trascorsi i 20 minuti, spegnere la fonte di calore.
- Quindi mettere l'indicatore di posizione della valvola  in corrispondenza del simbolo , scegliendo a propria discrezione la velocità di decompressione.
- Quando l'indicatore di presenza di pressione (E) si abbassa, la pentola a pressione non è più in pressione.
- Aprire la pentola a pressione - fig. 1 - 2 et sciacquarla.

IT

Prima della cottura

- Prima di ogni utilizzo, verificare visivamente sotto la luce che il condotto di evacuazione del vapore (C) non sia ostruito - fig. 12.
- Verificare che la valvola di sicurezza (F) si muova liberamente (consultare il paragrafo "Pulizia e manutenzione").
- Riempire la pentola a pressione.
- Chiudere la pentola a pressione - fig. 3 - 4.
- Posizionare la valvola (A) - fig. 8.
- Premere a fondo e ruotare fino ad arrivare in corrispondenza del simbolo  - fig. 9.
- Prima di ogni utilizzo, assicurarsi che la pentola a pressione sia adeguatamente chiusa.
- Posizionare la pentola a pressione su una fonte di calore regolata alla massima potenza.

Durante la cottura


- Quando dalla valvola di funzionamento fuoriesce un vapore continuo emettendo un suono regolare (PSCHHHT), abbassare la fonte di calore.
- Far passare il tempo di cottura indicato nella ricetta.
- Durante la cottura, accertarsi che il sibilo emesso dalla valvola sia regolare. Se il vapore è insufficiente, aumentare leggermente la potenza della fonte di calore; in caso contrario, ridurre la fonte di calore.

L'indicatore di presenza di pressione (E) impedisce che la pressione salga se la pentola a pressione non è chiusa correttamente.

Fine della cottura

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


Se l'indicatore di presenza di pressione (E) non si abbassa, mettere la pentola a pressione sotto il rubinetto dell'acqua fredda - fig. 13. Non agire mai sull'indicatore di presenza di pressione.

Se, durante la liberazione del vapore, si notano degli schizzi anomali, rimettere la valvola di funzionamento (A) in posizione  di cottura, quindi effettuare una decompressione rapida.



Per liberare il vapore:

Dopo aver spento la fonte di calore, si hanno due possibilità:

- Decompressione lenta:

- Ruotare progressivamente la valvola (A) scegliendo in base alle proprie esigenze la velocità di decompressione, fino a fermarsi in corrispondenza del simbolo .
- Quando l'indicatore di presenza di pressione (E) si abbassa, la pentola a pressione non è più in pressione.

- Decompressione rapida:

- Posizionare la pentola a pressione sotto un rubinetto dell'acqua fredda - fig. 13.
- Quando l'indicatore di presenza di pressione (E) si abbassa, la pentola a pressione non si trova più in pressione. Chiudere il rubinetto e ruotare l'indicatore di posizione  della valvola di funzionamento (A) fino a raggiungere il simbolo .
- Ora si può aprire la pentola a pressione - fig. 1 - 2.
- Quando si cuociono alimenti emulsivi o legumi secchi non effettuare la decompressione e, prima di procedere all'apertura, attendere la discesa dell'indicatore di presenza di pressione. Prevedere di ridurre leggermente i tempi di cottura indicati.
- Ora si può aprire la pentola a pressione - fig. 1 - 2.

IT

Pulizia e manutenzione

Pulizia della pentola a pressione

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

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

Per pulire l'interno della pentola:

- Lavare con una spugna abrasiva e detersivo per piatti.
- Se l'interno della pentola in acciaio inossidabile presenta riflessi iridescenti, pulire con aceto bianco.

Per pulire l'esterno della pentola:

- Lavare con una spugna e detersivo per piatti.

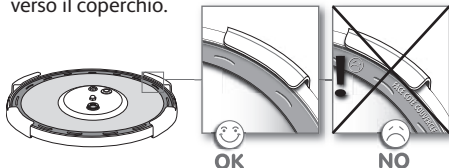
IT

Per pulire il coperchio:

- Lavare il coperchio con una spugna e detersivo per piatti.

Per pulire la guarnizione del coperchio:

- Dopo ogni cottura, pulire la guarnizione (G) e il relativo alloggiamento.
- Per rimettere a posto la guarnizione, fare riferimento alla - fig. 14 e fare attenzione a posizionare la scritta "face côté couvercle" rivolta verso il coperchio.



Per pulire la valvola di funzionamento (A):

- Togliere la valvola di funzionamento (A) - fig. 10 -11.

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

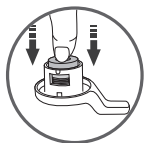
Verificare regolarmente che i manici della pentola siano ben fissati. Riavvitarli, se necessario.

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

La pentola e il coperchio si possono lavare in lavastoviglie dopo aver tolto la guarnizione e la valvola di funzionamento.

Non lavare mai la guarnizione in lavastoviglie.

- Lavare la valvola di funzionamento (A) sotto il getto d'acqua del rubinetto - fig. 15.
- Verificare che la valvola di funzionamento (A) possa muoversi liberamente: disegno a lato.



Per pulire il condotto di evacuazione del vapore (C) situato sul coperchio:

- Togliere la valvola (A) - fig. 10 - 11.
- Controllare visivamente sotto la luce che il condotto di evaporazione del vapore (C) sia libero e tondo -fig. 12. Se necessario, pulirlo con uno stuzzicadenti - fig. 16 e sciacquarlo.

Per pulire la valvola di sicurezza (F):

- Pulire la parte della valvola di sicurezza situata all'interno del coperchio mettendo quest'ultimo sotto l'acqua.
- Verificare il corretto funzionamento premendo a fondo con un bastoncino cotonato sulla sfera, che deve essere mobile - fig. 17.

Per sostituire la guarnizione della pentola a pressione

- Cambiare la guarnizione della pentola a pressione ogni anno o in caso di taglio.
- Utilizzare sempre guarnizioni originali TEFAL corrispondenti al modello.

Per riporre la pentola a pressione:

- Collocare il coperchio capovolto sulla pentola - fig. 18.

Se inavvertitamente la valvola di sicurezza dovesse uscire parzialmente o completamente dal suo alloggiamento, si potrebbe avere una perdita che non comporta alcun pericolo. Recarsi presso un centro di assistenza autorizzato con il prodotto.

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

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

IT

Sicurezza

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

• Sicurezza per la chiusura:

- Le ganasce devono essere a contatto con il bordo del coperchio. In caso contrario, il vapore che fuoriesce a livello dell'indicatore di presenza di pressione impedisce la messa sotto pressione della pentola a pressione.

• **Sicurezza per l'apertura:**

- Se la pentola a pressione si trova sotto pressione, non è possibile azionare il pulsante di apertura.
- Non cercare mai di forzare l'apertura della pentola a pressione.
- In ogni caso, non agire sull'indicatore di presenza di pressione.
- Assicurarsi che la pressione interna si sia ridotta.

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

- Primo dispositivo: la valvola di sicurezza (F) libera la pressione - fig. 19.
- Secondo dispositivo: la guarnizione rilascia vapore tra coperchio e pentola - fig. 20.

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

- Spegnerne il fornello.
- Far raffreddare completamente la pentola a pressione.
- Aprirla (consultare il paragrafo "Apertura").
- Verificare e pulire la valvola di funzionamento (A), il condotto di scarico del vapore (C), la valvola di sicurezza (F) e la guarnizione (G).
- Se al termine di tali operazioni di verifica e pulizia il prodotto presenta perdite o non funziona, rivolgersi a un centro assistenza autorizzato TEFAL.

IT

Consigli d'uso

- 1 - Il vapore che fuoriesce dalla valvola di funzionamento è molto caldo.
- 2 - Non appena l'indicatore di presenza di pressione si alza, non è più possibile aprire la pentola a pressione.
- 3 - Come per qualsiasi apparecchio di cottura, prestare particolare attenzione durante l'uso della pentola a pressione in vicinanza di bambini.
- 4 - Fare attenzione al getto di vapore.
- 5 - Per spostare la pentola, servirsi degli appositi manici.
- 6 - Non lasciare a lungo gli alimenti all'interno della pentola.
- 7 - Non usare mai candeggina né prodotti clorati per non alterare le qualità dell'acciaio inossidabile.
- 8 - Non immergere il coperchio in acqua.
- 9 - Cambiare la guarnizione ogni anno o in caso di taglio.
- 10 - La pulizia della pentola a pressione deve essere eseguita a freddo e ad apparecchio vuoto.

- 11 - Far verificare la pentola presso un centro assistenza autorizzato TEFAL ogni 10 anni di utilizzo.

Garanzia

- Nel rispetto dell'utilizzo indicato nelle istruzioni d'uso, **la pentola a pressione TEFAL è garantita 10 anni per:**
 - Ogni difetto legato alla struttura metallica della pentola stessa
 - Ogni deterioramento prematuro del metallo di base.
- **Per gli altri componenti, la garanzia su pezzi di ricambio e manodopera ha validità di 1 anno** (fatta salva la normativa specifica in vigore nel proprio paese) contro ogni difetto o vizio di fabbricazione.
- **Tale garanzia contrattuale entra in vigore dietro presentazione dello scontrino o della ricevuta fiscale recanti la data di acquisto.**

Queste garanzie escludono:

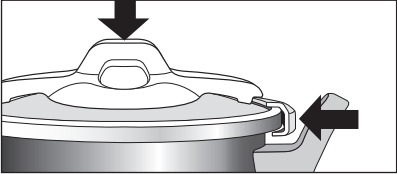

- I deterioramenti dovuti al mancato rispetto delle precauzioni d'uso o a utilizzi impropri, quali:
 - urti, cadute, cottura in forno, ecc.
- I centri assistenza autorizzati TEFAL sono gli unici abilitati ad applicare la garanzia.
- Chiamare il numero verde per conoscere l'indirizzo del centro assistenza autorizzato TEFAL più vicino.

IT

Marcature di legge

Marcatura	Posizione
Contrassegno identificativo del fabbricante o marchio commerciale	Sul coperchio
Anno e lotto di fabbricazione Riferimento modello Pressione massima di sicurezza (PS) Pressione superiore di funzionamento (PF)	Sul bordo superiore del coperchio
Capacità	Sul fondo esterno della pentola


TEFAL risponde alle domande

Problemi	Soluzioni
<p>Non si riesce a chiudere il coperchio:</p>	<p>Premere il pulsante di apertura/chiusura (D) del coperchio e posizionarlo sulla pentola - fig. 3.</p> <p>Esercitare una leggera pressione sul coperchio prima di rilasciare il pulsante (D) per attivare il meccanismo di chiusura.</p> <p>Rilasciare il pulsante di apertura/chiusura (D) del coperchio e accertarsi che le ganasce si chiudano bene sotto il bordo della pentola (K) - fig. 4.</p> 
<p>La pentola a pressione è stata riscaldata in pressione in assenza di liquido al suo interno:</p>	<p>Far controllare la pentola a pressione da un centro di assistenza autorizzato TEFAL.</p>
<p>L'indicatore di presenza di pressione non si è sollevato e durante la cottura non si verificano fuoriuscite dalla valvola:</p>	<p>Nei primi minuti si tratta di un fenomeno normale. Se il fenomeno persiste, verificare che:</p> <ul style="list-style-type: none"> - la fonte di calore sia sufficientemente potente e, se necessario, aumentarla - la quantità di liquido nella pentola sia sufficiente - la valvola di funzionamento sia posizionata in corrispondenza di  - la pentola a pressione è chiusa bene - la guarnizione o il bordo della pentola non siano usurati - la guarnizione sia posizionata correttamente nel coperchio (vedere paragrafo "Pulizia e manutenzione").

Problemi	Soluzioni
L'indicatore di presenza di pressione è sollevato e durante la cottura non si verificano fuoriuscite dalla valvola:	<p>Nei primi minuti si tratta di un fenomeno normale. Se il fenomeno persiste, posizionare la pentola a pressione sotto il rubinetto dell'acqua fredda fino a quando l'indicatore di presenza di pressione non si abbassa - fig. 13.</p> <p>Pulire la valvola di funzionamento (A) - fig. 15 e il condotto di evacuazione del vapore (C) - fig. 16 e verificare che la sfera della valvola di sicurezza (F) affondi senza difficoltà - fig. 17.</p>
Fuoriesce vapore dal coperchio:	<p>Verificare la corretta chiusura del coperchio.</p> <p>Verificare la posizione della guarnizione nel coperchio. Verificare le condizioni della guarnizione. Se necessario, sostituirla.</p> <p>Assicurarsi che il coperchio, la guarnizione e il relativo alloggiamento nel coperchio siano ben puliti.</p> <p>Verificare il bordo della pentola (che sia in buono stato).</p>
Non si riesce ad aprire il coperchio:	<p>Verificare che l'indicatore di presenza di pressione sia abbassato.</p> <p>Altrimenti, posizionare la pentola a pressione sotto il rubinetto dell'acqua fredda fino a quando l'indicatore di presenza di pressione non si abbassa - fig. 13.</p> <p>Non agire mai sull'indicatore di pressione.</p>
Alimenti non cotti o bruciati. Controllare:	<ul style="list-style-type: none"> - I tempi di cottura. - La potenza della fonte di calore. - La corretta posizione della valvola di funzionamento. - La quantità di liquido.
Se nella pentola a pressione si sono bruciati degli alimenti:	<p>Lasciare la pentola a mollo per qualche tempo prima di lavarla.</p> <p>Non utilizzare mai candeggina o prodotti contenenti cloro.</p>
Uno dei sistemi di sicurezza si attiva:	<p>Spegnere la fonte di calore.</p> <p>Far raffreddare la pentola a pressione senza spostarla. Attendere che l'indicatore di presenza di pressione si abbassi, quindi aprire (consultare il paragrafo "Apertura").</p> <p>Verificare e pulire la valvola di funzionamento, il condotto di scarico del vapore, la valvola di sicurezza e la guarnizione.</p> <p>Se il problema persiste, far verificare l'apparecchio presso un centro di assistenza autorizzato TEFAL.</p>

Viktige forholdsregler

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

- Direktiv om utstyr under trykk
- Materialer i kontakt med næringsmidler
- Miljø
- Dette produktet er beregnet på bruk i hjemmet.
- Ta deg tid til å lese alle instruksjoner, og benytt deg av "Brukerveiledningen".
- Som med alle andre kokeapparater, skal dette apparatet brukes under nøye overvåking, spesielt dersom du bruker trykkokeren i nærheten av barn.
- Trykkokeren må aldri settes inn i en varm ovn.
- Vær ytterst forsiktig når du flytter rundt på trykkokeren dersom denne er under trykk. Rør ikke varme deler av apparatet. Bruk håndtakene og knappene. Om nødvendig bruk grytelapper.
- Kontroller regelmessig at håndtakene til trykkokeren er korrekt festet. Skru dem til om nødvendig.
- Trykkokeren skal ikke brukes til andre formål enn det den er beregnet på.
- Din trykkoker koker maten under trykk. Ved uriktig bruk kan man risikere skader som medfører at man blir skaddet. Påse at trykkokeren er forsvarlig lukket før du tar den i bruk. Se avsnittet "Lukke".
- Påse at sikkerhetsventilen er i dekomprimeringsposisjon () før du åpner trykkokeren.
- Man må aldri bruke kraft til å åpne trykkokeren. Påse at trykket inne i trykkokeren har falt. Se avsnittet "Sikkerhet".
- Trykkokeren må aldri brukes uten væske, da det kan føre til alvorlige skader. Påse at det alltid er tilstrekkelig med væske under tilberedningen.
- Bruk compatible varmekilder, i overensstemmelse med bruksinstruksjonene.
- Man må aldri tilberede retter basert på melk i trykkokeren.
- Ha ikke grovt salt i trykkokeren. Tilsett salt helt på slutten.
- Trykkokeren må aldri fylles opp over 2/3 (maks. merke for fylling)
- For matvarer som utvider seg under koking, som ris, tørkede grønnsaker eller kompost, skal ikke trykkokeren fylles mer enn halvparten. For visse supper, for eksempel med gresskar eller squash, la trykkokeren kjøle seg ned noen minutter før du skyller den under kaldt vann.
- Etter å ha tilberedt kjøtt med et ytre lag skinn (som for eksempel oksetunge) som risikerer å svelle på grunn av trykket, må man ikke stikke gaffel i kjøttet så lenge yttersiden ser oppblåst ut. Du risikerer å bli skaddet. Vi anbefaler heller at du stikker gaffelen i kjøttet før du tilbereder det.
- Ved tilberedning av matvarer som avgir skum (som splitterter, rabarbra) skal man riste lett på trykkokeren før åpning for å unngå at matvarene spruter ut.
- Hver gang før du bruker trykkokeren, kontroller at ikke ventilene er tette. Se avsnittet "Før koking."
- Man må aldri bruke trykkokeren til å steke med olje under trykk.
- Foreta ingen inngrep på sikkerhetssystemene ut over det som anbefales for rengjøring og vedlikehold.
- Bruk kun TEFAL-originaldeler som svarer til din modell. Det er spesielt viktig at kjelen og lokket er av merket TEFAL.
- Husk at alkoholdamp kan ta fyr. Kok opp i ca. 2 minutter før du setter på lokket. Følg ekstra godt med på apparatet dersom du tilbereder oppskrifter med alkohol.
- Bruk ikke trykkokeren til å lagre syrlige eller salte ingredienser, hverken før eller etter koking. Det kan skade kjelen.

Oppbevar disse instruksjonene.

Beskrivende skjema

A. Kokeventil

B. Merke for plassering av ventilen

C. Kanal for evakuering av damp

D. Knapp for åpning/lukking

E. Trykkindikator

F. Sikkerhetsventil

G. Pakning

H. Dampkurv*

I. Stativ*

J. Merke for maks. fylling

K. Kjele

L. Kjelehåndtak*

Spesifikasjoner

Diameter i bunnen av trykkokeren - referanser

Kapasitet	Ø Kjele	Ø Bunn	CLIPSO ESSENTIAL	Materiale kjele og lokk
6 L	24 cm	18 cm	P44247	Rustfritt stål
7,5 L	24 cm	18 cm	P43948	
9 L	24 cm	18 cm	P44249	

Norminformasjon:

Øvre driftstrykk: 55 kPa

Maks. sikkerhetstrykk: 110 kPa

NO

Kompatible varmekilder

GASS



ELEKTRISK
PLATE



KERAMIKKPLATE
HALOGEN
HØY EFFEKT



INDUKSJON



ELEKTRISK
SPIRAL



- Trykkokeren kan brukes på alle typer koketopper, inkludert induksjon.
- På elektrisk koketopp skal man benytte en kokeplate med en diameter som er mindre eller som tilsvarer diameteren for trykkokerens bunn.

**Varm ikke opp
kjelen når den er
tom, da det risikerer
å skade produktet.**

- Ved bruk av vitrokeramisk topp, påse at bunnen av kjelen er ren.
- Ved bruk av gasstopper er det viktig at ikke flammen slikker utenfor kjelen.

Og uansett typen koketopp skal man påse at trykkokeren alltid er riktig sentrert.

TEFAL-tilbehør

- Følgende tilbehør til trykkokeren finner du i handelen:

Tilbehørsdeler		Referanse
Pakning	6L - 7,5L - 9L	X1010006
Dampkurv*	6L - 7,5L - 9L	792654
Stativ*		792691

- Ved skifte av andre deler, eller for reparasjoner, kontakt TEFALs godkjente servicesenter.
- Bruk kun TEFAL-originaldeler som svarer til din modell.

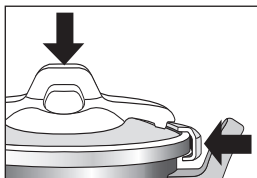
Bruke apparatet

Åpne

- Trykk på knappen for åpning/lukking (D) - fig. 1.
- Løft opp lokket mens du holder knappen trykket inn - fig. 2.

NO

Lukke



- Trykk på knappen for åpning/lukking (D) på lokket, og anbring lokket på kjelen - fig. 3.
- Trykk lett på oversiden av lokket før du slipper knappen (D), slik at låsemekanismen aktiveres.
- Slipp knappen for åpning/lukking (D) på lokket, og påse at kjevene på lokket lukker seg forsvarlig om kanten av kjelen (K) - fig. 4.

Minimal og maksimal fylling

- Minimum 25 cl (2 glass) - fig. 5.
- Maksimum 2/3 av kjelens høyde, merke (J) - fig. 6.

For visse typer matvarer


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

Bruk av dampkurven*

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

- Ha 75 cl vann i bunnen av kjelen (K).
- Plasser stativet* (I) i bunnen av kjelen.
- Plasser kurven* (H) på stativet* - fig. 7.

Bruk av funksjonsventilen

- Plasser ventilen (A) på kanalen for dampevakuumering (C) ved å plassere de to symbolene ● riktig.
- Trykk helt inn - fig. 8 og dreier til endestopp for symbolet  - fig. 9.

For å koke matvarer:


- Plasser merket for plassering av ventilen ● ved endestopp for symbolet .

Slik fjerner du funksjonsventilen:


- Trykk på funksjonsventilen (A), og dreier til de to symbolene befinner seg overfor hverandre ● - fig. 10.
- Fjern ventilen - fig. 11.

NO

Første gangs bruk

- Plasser stativet* (I) i bunnen av kjelen.
- Fyll vann i kjelen (K) opp til 2/3 (J) - fig. 6.
- Plasser kurven* (H) på stativet* (I) - fig. 7.
- Lukk igjen trykkokeren.
- Sett på plass funksjonsventilen (A), og dreii den til endestopp  - fig. 9.
- Plasser trykkokeren på en koketopp, og innstill den på maksimal effekt.
- Når dampen begynner å slippe ut av ventilen, reduser varmekilden, og la trykkokeren virke i 20 min.
- Skru av varmen etter 20 minutter.
- Plasser progressivt merket for ventilens posisjon ved endestopp ●, overfor symbolet. Slik velger du hastigheten for dekomprimering ☼.
- Når trykkindikatoren (E) går ned, er det ikke lenger trykk i trykkokeren.
- Åpne opp trykkokeren - fig. 1 - 2 og skyll den.

Før bruk

- Hver gang før trykkokeren tas i bruk, kontroller visuelt at dampkanalen (C) ikke er tilstoppet - fig. 12.
- Sjekk at sikkerhetsventilen (F) er bevegelig (se avsnittet "Rengjøring og vedlikehold").
- Fyll opp trykkokeren.
- Lukk igjen trykkokeren - fig. 3 - 4.
- Sett på plass ventilen (A) - fig. 8.
- Trykk helt inn og rundt til endestopp for symbolet  - fig. 9.
- Påse at trykkokeren er forsvarlig lukket før du tar den i bruk.
- Plasser trykkokeren på en koketopp, og innstill den på maksimal effekt.

NO

Under bruk

- Når funksjonsventilen slipper ut damp kontinuerlig og avgir en regelmessig blåselyd (pssst), må du redusere varmen.
- Følg koketiden som oppgis i oppskriften.
- Påse at ventilen avgir blåselyden regelmessig. Dersom det ikke avgis damp, sett opp varmen litt. I motsatt fall må varmen reduseres.


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

Når kokingen er over

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

Dersom trykkindikatoren (E) ikke går ned, plasser trykkokeren under rennende, kaldt vann - fig. 13.


Du må aldri gjøre inngrep eller reparasjoner på denne trykkindikatoren.

Dersom du ved evakuering av damp, konstaterer et unormalt utslipp, sett funksjonsventilen (A) på kokeposisjon igjen  og foreta en rask dekomprimering.



For å slippe ut dampen:

Når varmekilden er slått av, har du to muligheter:

- Sakte dekomprimering:

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

- Rask dekomprimering:

- Plasser trykkokeren under rennende, kaldt vann - fig. 13.
- Når trykkindikatoren (E) går ned, er det ikke lenger trykk i trykkokeren. Skru av vannet, og drei deretter funksjonsventilens (A)  posisjonsmerke til symbolet .
- Du kan nå åpne trykkokeren - fig. 1 - 2.

- Ved tilbereding av emulgerende matvarer eller tørkede grønnsaker nmå du ikke dekomprimere, men vente til trykkindikatoren går ned før du åpner trykkokeren. Du kan redusere den oppgitte koketiden litt.

- Du kan nå åpne trykkokeren - fig. 1 - 2.

NO

Rengjøring og vedlikehold

Rengjøring av trykkokeren

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

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

Slik rengjør du innsiden av kjelen:

- Vask med en skuresvamp og oppvaskmiddel.
- Dersom det forekommer iriserte skjær i kjelen, rengjør den med husholdningseddik.

Slik rengjør du utsiden av kjelen:

- Vask med en svamp og oppvaskmiddel.

Slik rengjør du lokket:

- Vask lokket med en svamp og oppvaskmiddel.

Slik rengjør du pakningen i lokket:

- Hver gang etter at trykkokeren har vært brukt, rengjør pakningen (G) og rillen den plasseres i.
- For plassering av pakningen, se - fig. 14 og påse at inskripsjonen "face côté couvercle" er vendt mot lokket.

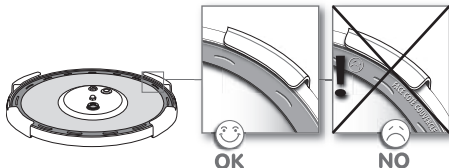
Over tid kan det oppstå brune flekker og riper. Dette har ingen betydning for effektiviteten.

Kontroller regelmessig at håndtakene til kokeren er korrekt festet. Skru dem fast om nødvendig.

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

Kjelen og lokket kan legges i oppvaskmaskinen etter at pakningen og funksjonsventilen har blitt fjernet.

NO



Pakningen må aldri legges i oppvaskmaskin.

Slik rengjør du funksjonsventilen:

- Fjern funksjonsventilen (A) - fig. 10 - 11.

- Funksjonsventilen (A) rengjøres under rennende vann - fig. 15.
- Sjekk at funksjonsventilen (A) er bevegelig: se tegningen.

Slik rengjør du kanalen for evakuering av damp (C) på lokket:

- Fjern ventilen (A) - fig. 10 - 11.
- Kontroller visuelt mot lyset at kanalen for utslipp av damp (C) ikke er tilstoppet, og at den har en rund form - fig. 12. Om nødvendig, kan den rengjøres med en tannpirker - fig. 16 før den skylles.

Slik rengjør du sikkerhetsventilen (F):

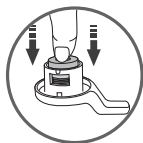
- Rengjør den delen av sikkerhetsventilen som er på innsiden av lokket, ved å holde den under vann.
- Sjekk at den fungerer som den skal ved å skyve på den med en Q-tips. Kulen skal være bevegelig - fig. 17.

Slik skifter du pakningen på trykkokeren:

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

Slik oppbevarer du trykkokeren:

- Snu lokket rundt og plasser det over kjelen - fig. 18.



Dersom sikkerhetsventilen skulle komme helt eller delvis ut, kan det forårsake litt lekkasje, men dette har ingen betydning. Ta trykkokeren med til et servicesenter.

Bruk aldri skarpe gjenstander for å foreta denne operasjonen.

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

NO

Sikkerhet

Din trykkoker er utstyrt med flere sikkerhetssystemer:

• Sikkerhet ved lukking:

- Kjevene skal være i kontakt med kantene på lokket. Dersom det ikke er tilfellet, vil det forekomme damplekkasje ved trykkindikatoren, og det vil da ikke bygges opp trykk i trykkokeren.

• Sikkerhet ved åpning:

- Dersom det er trykk i trykkokeren, er det umulig å aktivere åpningsknappen.
- Bruk aldri krefter til å åpne trykkokeren.

- Prøv ikke å trykke på trykkindikatoren
- Påse at trykket inne i trykkokeren har falt.
- **To sikkerheter mot overtrykk:**
 - Det første systemet: Sikkerhetsventilen (F) frigjør trykket - fig. 19.
 - Det andre systemet: Pakningen slipper ut damp mellom lokket og kjelen - fig. 20.

Dersom en av overtrykkssystemene aktiveres:

- Skru av varmen.
- La trykkokeren bli helt kald.
- Åpne den opp (se avsnittet om "Åpning")
- Sjekk og rengjør funksjonsventilen (A), kanalen for utslipp av damp (C), sikkerhetsventilen (F) og pakningen (G).
- Dersom etter kontroll og rengjøring apparatet har lekkasje eller ikke virker lenger, ta det med til et godkjent TEFAL -servicesenter.

Råd for bruk

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

Garanti

- Ved bruk som er i overensstemmelse med bruksanvisningen har kjelen til din nye TEFAL-trykkoker 10 års garanti mot:
 - Skader på kjelens metallstruktur.
 - Enhver for tidlig degradering av det opprinnelige metall
- **Andre deler av trykkokeren har 1 års garanti** (med mindre lovgivningen i ditt land sier noe annet) mot skader og fabrikasjonsfeil.
- **Denne kontraktmessige garantien gjøres gyldig ved fremleggelse av kassalapp eller kvittering der kjøpsdatoen er påskrevet.**

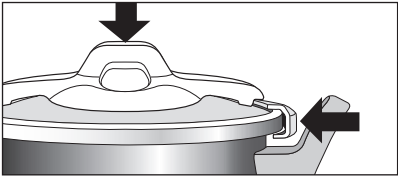

Garantien dekker ikke:

- Degraderinger som skyldes at viktige forholdsregler ikke har blitt overholdt, eller skjødesløs bruk, som for eksempel:
 - støt, fall, bruk i ovn osv.
- Kun godkjente TEFAL-servicesentre har tillatelse til å anvende denne garantien for ditt produkt.
- Vennligst ring det gratis telefonnummeret for å få adressen til nærmeste godkjente TEFAL-servicesenter.

Reglementære merkinger **NO**

Merking	Hvor
Identifikasjon av fabrikanten eller handelsmerke	På lokket
År og batch for fabrikasjon. Modellreferanse Maks. sikkerhetstrykk (PS). Øvre funksjonstrykk	På lokkets kant
Kapasitet	På utsiden av kjelen.

TEFAL svarer på dine spørsmål

Problemer	Anbefalinger
Dersom du ikke greier å lukke lokket:	<p>Trykk på knappen for åpning/lukking (D) på lokket, og anbring lokket på kjelen - fig. 3.</p> <p>Trykk lett på oversiden av lokket før du slipper knappen (D), slik at låsemekanismen aktiveres.</p> <p>Slipp knappen for åpning/lukking (D) på lokket, og påse at kjevene på lokket lukker seg riktig om kanten av kjelen (K) - fig. 4.</p> 
Dersom trykkokeren har blitt varmet opp under trykk uten væske:	Få trykkokeren sjekket i et TEFAL-servicesenter.
Dersom trykkindikatoren ikke har kommet opp, og ingen damp kommer ut av ventilen under koking:	<p>Dette er normalt i de første minuttene trykkokeren er i funksjon. Dersom fenomenet fortsetter, sjekk følgende:</p> <ul style="list-style-type: none"> - At varmekilden er tilstrekkelig kraftig. Er den ikke det, må den økes. - At det er tilstrekkelig med væske i kjelen. - At funksjonsventilen er plassert i endestopp på . - At trykkokeren er lukket. - At pakningen eller kanten rundt kjelen ikke er skadet. - At pakningen er riktig plassert på lokket, se avsnittet "Rengjøring og vedlikehold".
Dersom trykkindikatoren har kommet opp, og ingen damp kommer ut av ventilen under koking:	<p>Dette er normalt i de første minuttene trykkokeren er i funksjon.</p> <p>Dersom fenomenet vedvarer, plasser trykkokeren under kaldt rennende vann helt til trykkindikatoren går ned - fig. 13.</p> <p>Rengjør funksjonsventilen (A) - fig. 15 og kanalen for evakuering av damp (C) - fig. 16, og sjekk at kulen i sikkerhetsventilen (F) kan trykkes inn uten problemer - fig. 17.</p>

Problemer	Anbefalinger
Dersom det slipper damp ut rundt lokket, sjekk følgende:	At lokket er forsvarlig lukket. At pakningen er riktig plassert i lokket. At pakningen er i god stand. Hvis ikke, skift den ut. At lokket, pakningen og rillen der pakningen plasseres i lokket alle er i god stand. At kanten på kjelen er i god stand.
Dersom du ikke greier å åpne lokket:	Sjekk at trykkindikatoren er i nedre posisjon. Hvis ikke, plasser trykkokeren under kaldt rennende vann helt til trykkindikatoren går ned - fig. 13. Du må aldri gjøre inngrep eller reparasjoner på denne trykkindikatoren.
Dersom matvarene ikke har blitt kokt, eller de har blitt brent, sjekk følgende:	Koketiden Effekten på varmekilden At funksjonsventilen er riktig plassert At det er tilstrekkelig med væske i kjelen.
Dersom mat har blitt brent i trykkokeren:	La det stå vann i trykkokeren en viss tid før du vasker den. Bruk aldri klorin eller klorholdige produkter.
Dersom et av sikkerhetssystemene aktiveres:	Skru av varmen. La trykkokeren bli kald, uten å flytte på den. Vent til trykkindikatoren faller ned, og åpne opp lokket (se avsnittet "Åpning") Sjekk og rengjør funksjonsventilen, kanalen for utslipp av damp, sikkerhetsventilen og pakningen. Dersom problemet vedvarer, få trykkokeren sjekket i et TEFAL-servicesenter.

NO

Viktiga försiktighetsåtgärder

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

- Direktivet om tryckbärande anordningar
- Material i kontakt med livsmedel
- Miljö
- Denna apparat är avsedd för hushållsbruk.
- Ta dig tid att läsa igenom alla anvisningar och använd alltid användarhandboken som referens.
- Precis som för alla matlagningsapparater är det viktigt att noga övervaka tryckkokaren, särskilt om den används i närheten av barn.
- Placera inte tryckkokaren i en varm ugn.
- Var ytterst försiktig om du flyttar tryckkokaren medan den är trycksatt. Vidrör inte de heta ytorna. Använd handtagen och knapparna. Använd handskar vid behov.
- Kontrollera regelbundet att handtagen på kärlet sitter ordentligt fast. Skruva fast dem igen vid behov.
- Använd inte tryckkokaren för något annat ändamål än den avsedda användningen.
- Tryckkokaren tillagar maten under tryck. Felaktig användning kan orsaka personskador genom skällning. Säkerställ att tryckkokaren är ordentligt stängd innan den tas i drift. Se avsnittet "Stängning".
- Säkerställ att ventilen är i läget för trycksänkning () innan du öppnar tryckkokaren.
- Öppna aldrig tryckkokaren genom att tvinga upp den. Säkerställ att det invändiga trycket har sjunkit. Se avsnittet "Säkerhet".
- Använd aldrig tryckkokaren utan vätska eftersom det skulle orsaka allvarliga produktskador. Säkerställ att det alltid finns tillräckligt mycket vätska under tillagningen.
- Använd den/de kompatibla värmekällan/-källorna enligt bruksanvisningen.
- Laga aldrig mat efter recept med mjölk som bas i tryckkokaren.
- Använd aldrig grovt salt i tryckkokaren. Tillsätt salt vid slutet av tillagningstiden.
- Fyll aldrig tryckkokaren över 2/3 (markeringen för högsta fyllningsnivå).
- För livsmedel som sväller under tillagningen, som ris, torkade balväxter eller kompotter osv., får tryckkokaren inte fyllas till över halva sin volym. För vissa soppor baserade på pumpa, squash osv. ska du låta tryckkokaren svalna under några minuter och sedan kyla av den under kallt vatten.
- Efter tillagning av kött som innehåller en ytlig hinna (t.ex. oxtunga osv.), som kan svälla till följd av trycket, ska du inte sticka i köttet så länge hinnan ser uppblåst ut eftersom det finns en risk för skällning. Vi rekommenderar att du sticker i köttet före tillagningen.
- Vid tillagning av livsmedel som bildar en massa (ärtpuré, rabarber osv.) ska du skaka tryckkokaren något innan du öppnar den, så att dessa livsmedel inte stänker ut.
- Kontrollera ventilerna före varje användning, för att säkerställa att de inte är igensatta. Se avsnittet "Före tillagningen".
- Använd inte tryckkokaren för att fritera under tryck med olja.
- Gör inga ingrepp på säkerhetssystemen, utöver enligt rengörings- och underhållsanvisningarna.
- Använd endast originaldelar från TEFAL som motsvarar din modell. Var särskilt noga med att använda ett kärl och ett lock från TEFAL.
- Alkoholångor är antändliga. Koka upp och låt koka i ca 2 minuter innan du sätter på locket. Övervaka apparaten när du lagar mat efter recept baserade på alkohol.
- Använd inte tryckkokaren för att förvara syrliga eller salta livsmedel före och efter tillagningen eftersom det kan leda till att kärlet skadas.

Spara de här anvisningarna

Beskrivande schema

- | | |
|--------------------------------|---------------------------------------|
| A. Funktionsventil | G. Packning |
| B. Ventilens lägesmarkering | H. Ångkorg* |
| C. Rör för bortledning av ånga | I. Stativ* |
| D. Knapp för öppning/stängning | J. Markering för högsta fyllningsnivå |
| E. Tryckindikator | K. Kärll |
| F. Säkerhetsventil | L. Kärllhandtag* |

Kännetecken

Diameter på tryckkokarens botten – referenser

Kapacitet	Ø Kärll	Ø Botten	CLIPSO ESSENTIAL	Material i kärlet och locket
6 L	24 cm	18 cm	P44247	Rostfritt stål
7,5 L	24 cm	18 cm	P43948	
9 L	24 cm	18 cm	P44249	

Normativ information:

Övre driftstryck: 55 kPa

Maximalt säkerhetstryck: 110 kPa

Kompatibla värmekällor

SV

GAS



ELEKTRISK
PLATTA



KERAMISK
HALOGEN
STRÅLNINGSVÄRME



INDUKTION



ELEKTRISK
SPIRAL



- Tryckkokaren kan användas med alla typer av värmekällor, inklusive induktion.
- Om du använder en elektrisk värmeplatta ska plattans diameter vara lika stor som eller mindre än tryckkokarens botten.

Värm inte upp kärlet när det är tomt eftersom det innebär en risk för att produkten skadas.

- Om du använder glaskeramikhäll ska du se till att kärlets botten är rent.
- På gasspis är det viktigt att lågan inte sträcker sig utanför kärlets diameter.

Se till att tryckkokaren placeras exakt mitt på värmekällan, oavsett typ.

TILLBEHÖR FRÅN TEFAL

- Följande tillbehör till tryckkokaren finns tillgängliga i handeln:

Tillbehör		Referens
Packning	6L - 7,5L - 9L	X1010006
Ångkorg*	6L - 7,5L - 9L	792654
Stativ*		792691

- Kontakta ett servicecenter som godkänts av TEFAL vid behov av byte av andra komponenter eller reparationer.
- Använd endast originaldelar från TEFAL som motsvarar din modell.

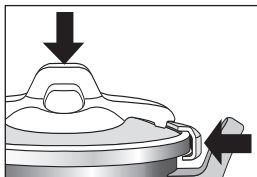
Användning

Öppning

- Tryck på knappen för öppning/stängning (D) – fig. 1.
- Lyft på locket medan du håller knappen intryckt – fig. 2.

SV

Stängning



- Tryck på knappen för öppning/stängning (D) av locket och placera det på kärlet - fig. 3.
- Tryck lätt på ovansidan av locket innan du släpper upp knappen (D) för att aktivera spärrmekanismen.
- Släpp upp knappen för öppning/stängning (D) av locket och se till att käftarna stängs ordentligt under kärlets kant (K) - fig. 4.

Högsta och lägsta fyllningsnivåer

- Minst 25 cl (2 glas) – fig. 5.
- Högst 2/3 av kärlets höjd, markeringen (J) – fig. 6.

För vissa livsmedel:

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

Användning av ångkorgen*

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

- Häll 75 cl vatten på kärlets botten (K).
- Placera stativet* (I) på kärlets botten.
- Ställ korgen* (H) på stativet* – fig. 7.

Användning av funktionsventilen

- Placera ventilen (A) på röret för bortledning av ånga (C) och rikta in symbolerna i linje med varandra ●.
- Tryck in den helt – fig. 8 och vrid den tills det tar stopp mot symbolen ☞ – fig. 9.

Tillagning av livsmedel:



- Placera ventilens lägesmarkering ● tills det tar stopp mot symbolen ☞.

Avlägsna funktionsventilen:


- Tryck på funktionsventilen (A) och rikta in de två symbolerna i linje med varandra ● – fig. 10.
- Ta loss den – fig. 11.

SV

Första användningen

- Placera stativet* (I) på kärlets botten.
- Fyll kärlet (K) med vatten till 2/3 (J) – fig. 6.
- Ställ korgen* (H) på stativet* (I) – fig. 7.
- Stäng tryckkokaren.
- Sätt funktionsventilen (A) på plats och vrid den tills det tar stopp mot  – fig. 9.
- Ställ tryckkokaren på en värmekälla och ställ in den på maximal effekt.
- När det börjar komma ut ånga genom ventilen sänker du värmen från värmekällan och startar tidtagning på 20 minuter.
- När de 20 minuterna har förflutit stänger du av värmekällan.
- Placera gradvis ventilens lägesmarkering ● tills det tar stopp mot symbolen  och välj önskad hastighet för trycksänkningen.
- När tryckindikatorn (E) har sjunkit ned igen är tryckkokaren inte längre trycksatt.
- Öppna tryckkokaren – fig. 1–2 – och skölj den.

Före tillagningen

- Före varje användning ska du utföra en visuell kontroll i dagsljus för att säkerställa att röret för bortledning av ånga (C) inte är igensatt – fig. 12.
- Kontrollera att säkerhetsventilen (F) är rörlig (se avsnittet "Rengöring och underhåll").
- Fyll tryckkokaren.
- Stäng tryckkokaren – fig. 3–4.
- Sätt ventilen på plats (A) – fig. 8.
- Tryck in den helt och vrid den tills det tar stopp mot symbolen  – fig. 9.
- Säkerställ att tryckkokaren är ordentligt stängd innan den tas i drift.
- Ställ tryckkokaren på en värmekälla och ställ in den på maximal effekt.

Under tillagningen

- Om funktionsventilen släpper ut ånga kontinuerligt, med ett regelbundet ljud (PSCHHHT), ska du sänka värmen.
- Starta tidtagning enligt den tillagningstid som anges i receptet.
- Se till att ventilen susar regelbundet under tillagningen. Om mängden ånga inte är tillräcklig ökar du värmen något och om det finns för mycket ånga sänker du värmen.


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

Slutet av tillagningen

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

Om tryckindikatorn (E) inte sjunker ska du placera tryckkokaren under rinnande kallvatten vid kranen – fig. 13.


Utför aldrig några som helst ingrepp på den här tryckindikatorn.

Om innehåll sprutas ut på ett onormalt sätt i samband med utsläpp av ånga ska du vrida tillbaka funktionsventilen (A) till tillagningsläget  och sedan utföra en snabb trycksänkning.



Släppa ut ångan:

När värmekällan har stängts av har du två möjligheter:

- Långsam trycksänkning:

- Vrid ventilen (A) gradvis och välj önskad hastighet för trycksänkningen på symbolen .
- När tryckindikatorn (E) har sjunkit ned igen är tryckkokaren inte längre trycksatt.

- Snabb trycksänkning:

- Placera tryckkokaren under rinnande kallvatten vid kranen – fig. 13.
- När tryckindikatorn (E) sjunker ned igen är tryckkokaren inte längre trycksatt. Stäng av vattnet och vrid sedan funktionsventilens lägesmarkering  (A) till symbolen .
- Du kan nu öppna tryckkokaren – fig. 1–2.

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

- Du kan nu öppna tryckkokaren – fig. 1–2.

SV

Rengöring och underhåll

Rengöring av tryckkokaren

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

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

Rengöra insidan av kärlet:

- Diska med en rengöringskudde och diskmedel.
- Om insidan av kärlet av rostfritt stål uppvisar iriseringar ska du rengöra det med ättika.

Rengöra utsidan av kärlet:

- Rengör med en svamp och diskmedel.

Rengöra locket:

- Rengör locket med en svamp och diskmedel.

Rengöra lockets packning:

- Rengör packningen (G) och packningsspåret efter varje tillagning.
- Montera tillbaka packningen enligt – fig. 14 och se till att texten "face côté couvercle" (sida mot locket) placeras mot locket.

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

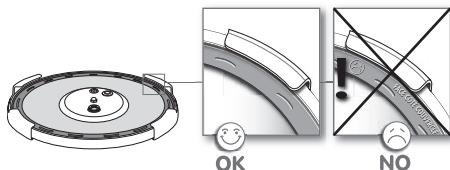
Kontrollera regelbundet att handtagen på kärlet sitter ordentligt fast. Skruva åt dem vid behov.

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

Kärlet och locket kan diskas i diskmaskinen efter att du tagit bort packningen och funktionsventilen.

Kör aldrig packningen i diskmaskinen.

SV



Rengöra funktionsventilen (A):

- Avlägsna funktionsventilen (A) – fig. 10 –11.

- Rengör funktionsventilen (A) under rinnande vatten vid vattenkranen – fig. 15.
- Kontrollera funktionsventilens (A) rörlighet enligt denna ritning.

Rengöra röret för bortledning av ånga (C) på locket:

- Avlägsna ventilen (A) – fig. 10–11.
- Utför en visuell kontroll i dagsljus för att säkerställa att röret för bortledning av ånga (C) har en rund form och inte är igensatt - fig. 12. Vid behov kan du rengöra det med en tandborste - fig. 16 och sedan skölja det.

Rengöra säkerhetsventilen (F):

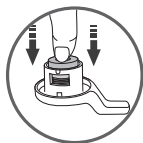
- Rengör den del av säkerhetsventilen som är placerad på insidan av locket genom att skölja den under vatten.
- Kontrollera att den fungerar korrekt genom att trycka hårt med en bomullspinne på kulan, som ska vara rörlig – fig. 17.

Byta packning i tryckkokaren:

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

Ställa undan tryckkokaren för förvaring:

- Vänd på locket på kärlet – fig. 18.



Om säkerhetsventilen oavsiktligt, helt eller delvis lossnar från sitt säte så uppstår ett helt ofarligt läckage. Ta med dig produkten till ett godkänt servicecenter.

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

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

Säkerhet

Tryckkokaren är utrustad med flera säkerhetsanordningar:

• Säkerhet vid stängning:

- Käftarna måste vara i kontakt med lockets kant. Om de inte är det så läcker ånga ut vid tryckindikatorn och det går inte att öka trycket i tryckkokaren.

• Säkerhet vid öppning:

- Om tryckkokaren är trycksatt går det inte att manövrera öppningsknappen.
- Försök aldrig öppna tryckkokaren genom att tvinga upp den.

SV

- Utför inga som helst ingrepp på tryckindikatorn.
- Säkerställ att det invändiga trycket har sjunkit.
- **Två säkerhetsanordningar mot övertryck:**
 - En första anordning: Säkerhetsventilen (F) frigör trycket – fig. 19.
 - En andra anordning: Packningen släpper igenom ånga mellan locket och kärlet – fig. 20.

Om något av säkerhetssystemen mot övertryck utlöses:

- Stäng av värmekällan.
- Låt tryckkokaren svalna helt.
- Öppna den (se avsnittet "Öppning").
- Kontrollera och rengör funktionsventilen (A), röret för bortledning av ånga (C), säkerhetsventilen (F) och packningen (G).
- Lämna in produkten till ett servicecenter som godkänts av TEFAL om den läcker eller inte längre fungerar efter dessa kontroller och rengöringar.

Rekommendationer för användningen

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

Garanti

- Förutsatt att tryckkokaren används enligt rekommendationerna i bruksanvisningen, åtföljs **kärlet** i din nya tryckkokare från TEFAL av **10 års garanti** mot:
 - fel som rör kärlets metallkonstruktion,
 - för tidig förslitning av grundmetallen.
- **För övriga delar gäller 1 års garanti som omfattar reservdelar och arbete** (om inte annat följer av specifik lag i ditt land) mot fel i material och utförande.
- **Denna avtalsenliga garanti gäller vid uppvisande av kassakvittot eller fakturan som intygar inköpsdatumet.**

Följande undantas från dessa garantier:

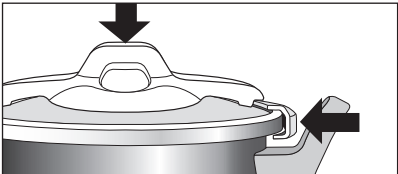

- Skador som uppstår till följd av underlåtelse att följa de viktiga försiktighetsåtgärderna eller försumlig användning, i synnerhet:
 - mekanisk stöt, fall, placering i ugn osv.
- Endast servicecenter som godkänts av TEFAL är behöriga att låta dig göra anspråk enligt denna garanti.
- Ring telefonnumret med delad kostnad för adressen till det servicecenter godkänt av TEFAL som ligger närmast dig.

Föreskriven märkning

Märkning	Placering
Uppgift om tillverkaren eller varumärket	På locket
Tillverkningsår och -parti Modellnummer Maximalt säkerhetsstryck (PS) Övre driftstryck (PF)	På lockets övre kant
Kapacitet	På kärlets yttre botten

SV

TEFAL svarar på dina frågor

Problem	Rekommendationer
Om det inte går att stänga locket:	<p>Tryck på knappen för öppning/stängning (D) av locket och placera det på kärlet – fig. 3.</p> <p>Tryck lätt på ovasidan av locket innan du släpper upp knappen (D) för att aktivera spärrmekanismen.</p> <p>Släpp upp knappen för öppning/stängning (D) av locket och se till att käftarna stängs ordentligt under kärlets kant (K) – fig. 4.</p> 
Om tryckkokaren har värmts upp under tryck utan vätska inuti:	Låt ett servicecenter som godkänts av TEFAL kontrollera tryckkokaren.
Om tryckindikatorn inte har höjts och inget släpps ut genom ventilen under tillagningen:	<p>Det här är normalt under de första minuterna. Kontrollera följande om fenomenet kvarstår:</p> <ul style="list-style-type: none"> - Värmekällan är tillräckligt varm. Öka värmen om så inte är fallet. - Mängden vätska i kärlet är tillräcklig. - Funktionsventilen har vridits tills det tar stopp mot . - Tryckkokaren är ordentligt stängd. - Packningen eller kärlets kant är inte skadade. - Packningen är korrekt placerad i locket, se avsnittet "Rengöring och underhåll".
Om tryckindikatorn har höjts och inget släpps ut genom ventilen under tillagningen:	<p>Det här är normalt under de första minuterna.</p> <p>Om fenomenet kvarstår ska du hålla tryckkokaren under rinnande kallvatten vid kranen tills tryckindikatorn sjunker ned – fig. 13.</p> <p>Rengör funktionsventilen (A) – fig. 15 och röret för bortledning av ånga (C) – fig. 16 och kontrollera att det går att trycka in kulan i säkerhetsventilen (F) utan svårigheter – fig. 17.</p>

Problem	Rekommendationer
Om ångan läcker ut runt locket ska du kontrollera följande:	Locket är ordentligt stängt. Packningen är korrekt placerad i locket. Packningen är i gott skick. Byt ut den vid behov. Locket, packningen och packningens spår i locket är rena. Kärlets kant är i gott skick.
Om det inte går att öppna locket:	Kontrollera att tryckindikatorn är i det låga läget. Om så inte är fallet ska du hålla tryckkokaren under rinnande kallvatten vid kranen tills tryckindikatorn sjunker ned igen – fig. 13. Utför aldrig några som helst ingrepp på den här tryckindikatorn.
Om livsmedlen inte är kokta eller om de är vidbrända ska du kontrollera följande:	Tillagningstiden. Värmekällans effekt. Funktionsventilen är korrekt placerad. Mängden vätska.
Om livsmedel har bränts vid i tryckkokaren:	Lägg kärlet i blöt en stund innan du diskar det. Använd aldrig klorblekmedel eller andra klorhaltiga produkter.
Om något av säkerhetssystemen utlöses:	Stäng av värmekällan. Låt tryckkokaren svalna utan att flytta den. Vänta tills tryckindikatorn har sjunkit och öppna (se avsnittet "Öppning"). Kontrollera och rengör funktionsventilen, röret för bortledning av ånga, säkerhetsventilen och packningen. Låt ett servicecenter som godkänts av TEFAL kontrollera apparaten om felet kvarstår.

DE	p. 1
EN	p. 12
NL	p. 26
DA	p. 38
FI	p. 50
FR	p. 62
IT	p. 74
NO	p. 86
SV	p. 98