

# Tefal®

## SECURE(5)

EN

FR

TR

ES

PT

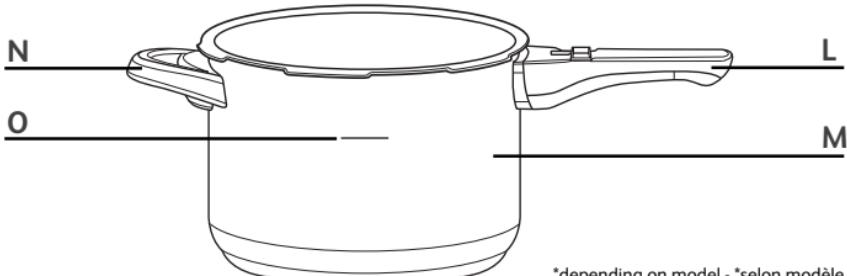
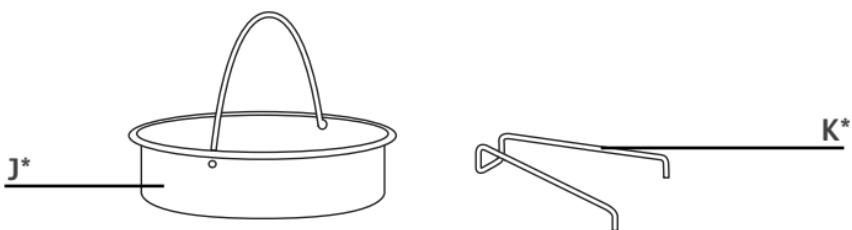
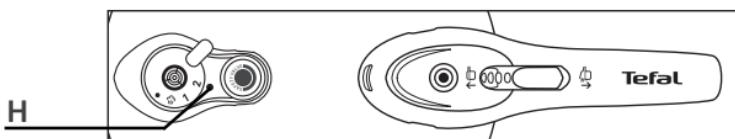
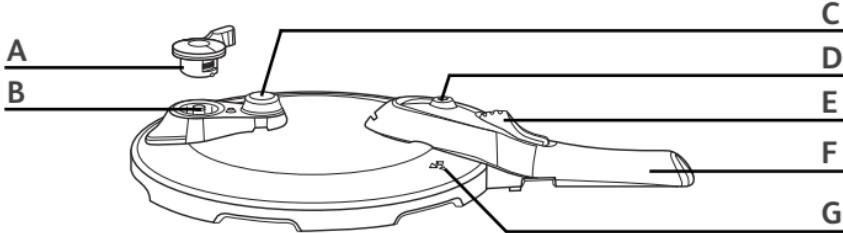
EL

AR

FA



User's Guide - Guide de l'utilisateur - Kullanım Kılavuzu  
Guía del usuario - Manual de instruções - Οδηγός χρήσης  
دليل الاستعمال - دفترچه راهنمای



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



Fig 1

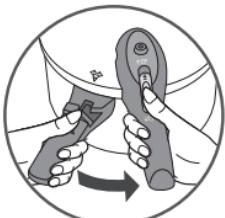


Fig 2

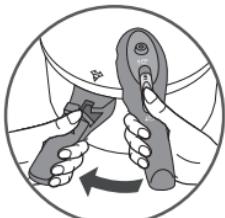


Fig 3

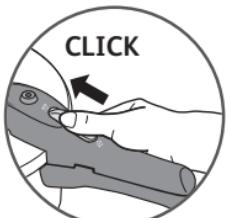


Fig 4

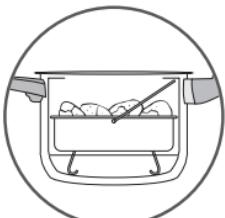


Fig 5

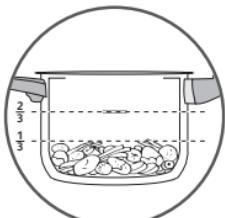


Fig 6



Fig 7

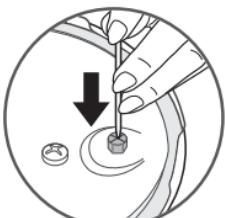


Fig 8

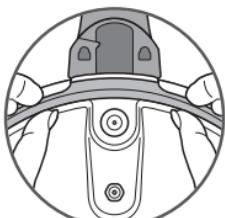


Fig 9

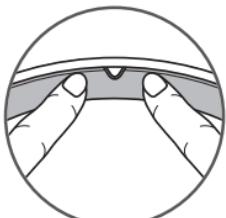


Fig 10



Fig 11

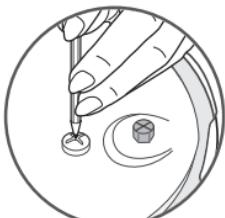


Fig 12

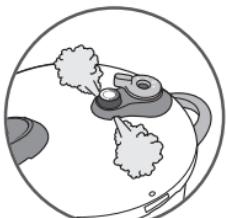


Fig 13

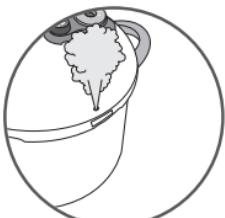


Fig 14

# Important safety information

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

- Pressure vessel directive
- Materials in contact with food
- Environment
- This product has been designed for domestic use only. Any commercial use, inappropriate use or failure to comply with the instructions, the manufacturer accepts no responsibility and the guarantee will not apply.
- Take time to read all of the instructions and always refer back to the "User's Guide".
- This appliance is not intended for use by persons (including children) with reduced physical, sensory or mental capabilities, or lack of experience and knowledge, unless they have been given supervision or instruction concerning use of the appliance by a person responsible for their safety. Children should be supervised to ensure that they do not play with the appliance.
- Never place your pressure cooker in a hot oven.
- Always be very careful when moving your pressure cooker under pressure. Never touch hot surfaces. Use the handles and knobs. Use gloves where necessary.
- Never use your pressure cooker for any purpose other than the one it was designed for.
- Your pressure cooker cooks under pressure. Scalding injuries may result from unsuitable use. Always make sure that the pressure cooker is properly closed before starting to use it. Refer to the "Closing" heading.
- Always make sure that the operating valve is in the open (pressure released) position before attempting to open your pressure cooker.
- Never force your pressure cooker open. Always make sure that the pressure inside it has dropped. Refer to the "Safety" heading.
- Never use your pressure cooker without any liquid in it for this will seriously damage it. 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 use your pressure cooker for doing milk-based recipes.
- 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 (the maximum mark).
- For food that expands during cooking, like rice or dried vegetables or stewed fruit, ... 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.
- For meat with an outer layer of skin (e.g. ox tongue..), which could swell due to the effects of pressure, pierce the meat before cooking. At the end of cooking, if the skin looks swollen, wait before taking it out the cooker and never stab the meat as hot juices and steam may scald you.
- When cooking food with a thick texture (e.g. split peas, rhubarb, stewed fruit, etc) the pressure cooker should be shaken slightly before opening to ensure that the food does not spurt out.
- Always make sure that the operating and safety valves are not blocked before use. Refer to the "Before cooking" heading.
- Never use your pressure cooker to deep fry using oil under pressure.
- Never take any action on the safety systems other than that which is described in the instructions for cleaning and maintenance.
- Only use TEFAL genuine spares designed for your model of appliance. This especially means only using a **SECURE<sup>®</sup>** model cooker body and lid.
- Alcohol vapour is inflammable. Bring alcohol to the boil two minutes before putting the lid on. Watch over your appliance when making alcohol based recipes.
- Never use your pressure cooker to store acidic or salty foods, prior to and after cooking for this may damage your pressure cooker body.

## Keep these instructions

# Description diagram

---

- A - Operating valve
- B - Operating valve seat
- C - Safety valve
- D - Pressure indicator
- E - Opening button
- F - Long lid handle
- G - Lid positioning mark
- H - Operating valve positioning mark

- I - Lid seal
- J\* - Steaming basket
- K\* - Steaming basket support
- L - Long pressure cooker body handle
- M - Pressure cooker body
- N - Short pressure cooker handle
- O - Maximum filling mark

## Characteristics

Pressure cooker base diameter - model references

Total capacity*	Capacity	Cooker diameter	Base diameter	Stainless steel model
4.8 L	4 L	22 cm	19 cm	P25042
7.0 L	6 L	22 cm	19 cm	P25007
7.8 L	7 L	22 cm	19 cm	P25008

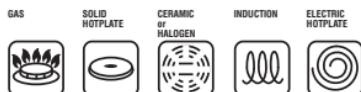
\*: Product capacity with the lid in position.

### Standards information:

Upper operating pressure limit: 80 kPa (12 psi).  
Maximum safety pressure limit: 170 kPa (25 psi).

## Compatible heat sources

---



- The **SECURE5** pressure cooker can be used on all heat sources, except on Aga cookers.
- When using an electric hob or induction, make sure that the size of the hot plate does not exceed the size of the pressure cooker base.
- On a ceramic or halogen hob, always make sure that the pressure cooker base is clean and dry.
- On a gas hob, the flame should not lick past the diameter of the pressure cooker base.

\*depending on model

## TEFAL accessories

- The following **SECURE<sup>5</sup>** pressure cooker accessories are available from shops:

Accessory	Reference number
Seal	X2010003

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

## Use

### Opening

- Using your thumb, pull on the opening knob (E) and move it back to the - Fig 1  
Hold the long pressure cooker handle (L) with your left hand, while turning the long lid handle (F) anti-clockwise with your right hand, until it opens - Fig 2. Then lift the lid off.

### Closing

- Place the lid down flat on the pressure cooker taking care to line up the triangles on the lid and the pressure cooker handle - Fig 3
- Turn the lid to the left until it stops - Fig 3
- Push the opening knob (E) to move it to the position - Fig 4

### Minimum filling

- Always pour a minimum amount of liquid of at least 250 ml (two glasses) into the pressure cooker.

#### For steaming

- At least 750 ml (6 glasses) of water must be poured in.
- Place the basket (J\*) onto the support (K\*) provided for this purpose - Fig 5
- Food placed in the steaming basket must not touch the pressure cooker lid.

## Maximum filling

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

### For some food

- For food that expands during cooking, like rice or dried vegetables or stewed fruit...never fill your pressure cooker more than half full - Fig 6 In the case of soups we recommend you do a fast decompression.

## Using the operating valve (A)

### To cook delicate food and vegetables

- Move the **1** on the valve (A) opposite the mark (H).

Pressure **1** operates at 7lb (7 psi).

### To cook meat and frozen foods

- Move the **2** on the valve (A) opposite the mark (H).

Pressure **2** operates at 12 lb (12 psi)

### To release steam

- Move the  on the valve (A) opposite the mark (H).

### To remove the operating valve

- Let the appliance cool down before removing the valve (A).
- Press down on the valve and turn it to align its position  with the mark (H) - Fig 7
- Remove the valve.

### To refit the operating valve

- Place the operating valve in place taking care to align it  with the mark (H).
- Press the valve then turn it until the desired position is reached.

## Using for the first time

- Fill the pressure cooker to the two-thirds mark (the maximum mark) with water.
- Place the basket support (K\*) in the bottom of the pressure cooker and place the basket (J\*) on top of it.
- Close the pressure cooker.
- Move the operating valve (A) to position **2**.
- Place the pressure cooker on a heat source set to maximum power.

- Once steam starts to escape from the valve, turn the heat down and set a timer for 20 minutes.
- Once the 20 minutes are up, turn off the heat.
- Turn the operating valve (**A**) to position 
- Once the pressure indicator (**D**) drops back: your pressure cooker is no longer under pressure.
- Open the pressure cooker.
- Rinse the pressure cooker with water and dry it.
- Note: The presence of stains on the inside of the pressure cooker base has no effect on the quality of the metal. This is simply a scale deposit. To remove these deposits, you can use a scouring pad and some diluted vinegar.

## Before cooking

---

- Before each use of the pressure cooker, always remove the valve (**A**) (Refer to the “Using the operating valve” heading) and visually check that the operating valve seat (**B**) is not blocked. If necessary, clean it with a toothpick - Fig 8
- Check that the safety valve (**C**) can move: Refer to the “Cleaning and maintenance” heading.
- Fit the operating valve (**A**) and select the position **1** or **2**.
- Always make sure that the pressure cooker is properly closed before starting to heat it. The opening button (**E**) must be in the  position.
- Place the pressure cooker on a heat source set to maximum power.

## During cooking

---

- Once the operating valve (**A**) starts to continually release steam and a regular hissing sound can be heard, cooking has started. Reduce the heat setting.
- Set a timer for the cooking time stated in your recipe.
- Once the cooking time is up, turn off the heat.

# Finishing cooking

---

## To release the steam

- Once the heat is turned off, you have two options:
- Slow pressure release:** gradually turn the operating valve (A) to the position. Make sure that the cooker is positioned so that the steam is directed away from you. Once the pressure indicator (D) drops down: your pressure cooker is no longer under pressure. This is used for stews, vegetables, meat joints and fish dishes.
- Fast pressure release:** place your pressure cooker under cold running water, directing the flow onto the metal part of the lid. Once the pressure indicator (D) drops down: your pressure cooker is no longer under pressure. Turn the operating valve (A) to the position. This is used for soups, rice, pasta, milk puddings, egg custards, cake and pudding mixes, recipes containing rice or pasta and recipes with a high liquid content. If in doubt, use the fast pressure release method.
- Now you can open it.

If food or liquid starts to spray out from from the valve while you are releasing the steam, turn it back to position and switch off the heat, wait a few minutes and then gradually turn the operating valve to the position, making sure nothing else spurts out.

# Cleaning and maintenance

## Cleaning the pressure cooker

Browning and scratching that may appear following long periods of use are normal and will not affect the performance of the pressure cooker

You can wash the pressure cooker body and the basket in a dishwasher.

Never wash the lid in a dishwasher.

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

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

- Always wash the pressure cooker after use with warm water with a little washing up liquid added. Do the same for the basket.
- Never use bleach or chlorine products.
- Never overheat the pressure cooker body when it is empty.

### To clean the inside of the pressure cooker

- Clean it with a scouring pad and washing up liquid.
- If the inside of the stainless steel cooker shows iridescent reflections, clean it with vinegar.

### To clean the outside of the pressure cooker

- Clean it with a sponge and washing up liquid.

### To clean the lid

- Wash the lid under a gentle stream of running warm water using a sponge and washing up liquid.

### To clean the lid seal

- After using the pressure cooker, always clean the seal (I) and its groove.
- To refit the seal, refer to the drawings - Fig 9 - 10

### To clean the operating valve (A)

- Remove the operating valve (A): Refer to the "Using the operating valve" heading.
- Clean the operating valve (A) under running tap water - Fig 11

Never use a cutting or pointed object to do this, you can use a cotton bud.

Always have your pressure cooker checked by a TEFAL Approved Service Centre after ten years of use.

#### To clean the operating valve seat located in the lid

- Remove the valve (A).
- Visually inspect the seat and the steam release pipe in daylight to make sure that it is round and clear. If necessary, clean it with a Toothpick - Fig 8

#### To clean the safety valve (C)

- Clean the part of the safety valve located inside the lid by placing it under running water.
- Check that it works properly by lightly pressing on the plunger which should move without difficulty - Fig 12

#### To replace your pressure cooker seal

- Replace your pressure cooker seal every year.
- Replace your pressure cooker seal if it shows any signs of splitting or damage.
- Always use a TEFAL genuine seal that matches your model of pressure cooker.

#### To store your pressure cooker

- Turn the lid over and place it on the pressure cooker body.

## Safety

---

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

- **Closure safety:**

- If the appliance is not properly closed, the pressure indicator cannot rise and therefore the pressure cooker will never come up to pressure.

- **Opening safety:**

- While the pressure cooker is under pressure, the opening knob cannot be activated. Never force the pressure cooker open. Never tamper with the pressure indicator. Always make sure that the pressure inside the pressure cooker has been released.

- **Two excess pressure safety features:**

- First feature: the safety valve (C) releases pressure and the steam will escape horizontally from the top of the lid - Fig 13
- Second feature: the seal (I) lets steam escape vertically from the side of the lid - Fig 14

If one of the two excess pressure safety systems is triggered:

- Turn off the heat.
- Allow the pressure cooker to cool down completely.
- Open it.
- Check and clean the operating valve (A), the operating valve seat and pipe (B), the safety valve (C) and the seal (I).

## Recommendations for use

- 1 - The 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 - Just like for any other cooking appliance, always pay close attention to it, especially during use in the presence of children. Never leave unattended whilst in use.
- 4 - Beware of the horizontal steam jet.
- 5 - To move the pressure cooker, always use both of the handles.
- 6 - Never leave food in your pressure cooker.
- 7 - Never use bleach or chlorine products for they could affect the quality of the stainless steel.
- 8 - Never wash the lid in the dishwasher. Never leave the lid to soak in water.
- 9 - Replace the seal every year.
- 10 - A pressure cooker may only be cleaned when cold and when empty.
- 11 - Always have your pressure cooker checked by a TEFAL Approved Service Centre after ten years of use.

## 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.

# **TEFAL and your Frequently Asked Questions**

Problems	Recommendations
If the pressure cooker has heated up under pressure with no liquid inside:	<ul style="list-style-type: none"><li>• Have your pressure cooker inspected by a TEFAL Approved Service Centre.</li></ul>
If the pressure indicator did not rise and nothing escapes from the valve during cooking:	<ul style="list-style-type: none"><li>• This is normal for the first few minutes.</li><li>• If the problem persists, check that:<ul style="list-style-type: none"><li>- There is enough heat, if not, turn up the heat.</li><li>- The amount of liquid in the pressure cooker is adequate.</li><li>- The operating valve is set to <b>1 or 2</b>.</li><li>- The pressure cooker is properly closed and the opening button is in the  position.</li><li>- The lid seal has not perished.</li></ul></li></ul>
If the pressure indicator has risen but still nothing escapes from the valve during cooking:	<ul style="list-style-type: none"><li>• This is normal for the first few minutes.</li><li>• If the problem persists, place your appliance under cold water. Then open it.</li><li>• Clean the operating valve and the valve seat - Fig 8 and check that the safety valve can be pushed in without difficulty - Fig 12.</li></ul>
If steam escapes from around the lid, check:	<ul style="list-style-type: none"><li>• That the lid is properly closed and the opening button is in the  position.</li><li>• The seal is correctly fitted into the lid.</li><li>• That the seal is in good condition, and if necessary, replace it.</li><li>• That the lid, the seal, its seat in the lid, the safety valve and the operating valve are clean.</li><li>• That the rim of the pressure cooker body is in good condition and not damaged.</li></ul>
If food has burnt on the bottom of the pressure cooker:	<ul style="list-style-type: none"><li>• Leave the pressure cooker to soak for a while before washing.</li><li>• Never use bleach or chlorine products.</li></ul>
If you cannot open the lid:	<ul style="list-style-type: none"><li>• Check that the pressure indicator is down.</li><li>• If not: release pressure and if necessary cool the pressure cooker under a stream of cold water.</li></ul>
If food is not cooked or has burnt, check:	<ul style="list-style-type: none"><li>• The cooking time.</li><li>• The heat level.</li><li>• Whether the operating valve was in the right position.</li><li>• The amount of liquid.</li></ul>

## Regulation markings

Marking	Location
Manufacturer's identification or trademark	Lid handle
Year and batch of manufacture	Inside the lid
Model reference Operating pressure (PF) Max. safety pressure (PS) Capacity	On the outside of the pressure cooker body

# Table of cooking times

These cooking times are approximate and may need slight adjustment according to personal taste.

## Vegetables

	Preparation	Cooking	FRESH PRODUCE Valve position 1	FROZEN PRODUCE Valve position 2
Artichoke	Whole	- steam - immersion	18 min. 15 min.	
Asparagus		- immersion	5 min.	
Beetroot, red	Peel after cooking	- steam	20-30 min depending on size	
Broccoli	Florets	- steam	3 min.	3 min.
Brussels sprouts		- steam	7 min.	5 min. - immersion
Cabbage, green	sliced leaves	- steam - steam	6 min. 7 min.	
Carrots	sliced	- steam	7 min.	5 min.
Cauliflower	Florets	- immersion	3 min.	4 min.
Celery	5-cm pieces	- steam - immersion	6 min. 10 min.	
Courgettes	2.5-cm slices	- steam - immersion	6 1/2 min. 2 min.	9 min
Endives		- steam	12 min.	
Green beans	Whole or sliced	- steam - immersion	8 min. 10 min.	9 min.
Green lentils (dried pulses)				
Leek	5-cm slices	- steam	2 1/2 min.	
Mushrooms	sliced whole	- steam - immersion	1 min. 1 1/2 min.	5 min.
Peas		- steam	1 1/2 min.	4 min.
Potatoes (such as King Edwards)	quartered	- steam - immersion	12 min. 6 min.	
Pumpkin (mashed)	pieces	- immersion	8 min.	
Rice (Long grain white)	see note below	- immersion	7 min.	
Spinach		- steam - immersion	5 min. 3 min.	8 min.
Split peas (dried pulses)		- immersion	14 min.	
Turnips	2.5-cm cubes	- steam - immersion	7 min. 6 min.	

Steam = cooked in the steam basket

Immersion = cooked directly in water

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

## Meat - Fish

	Weight	FRESH PRODUCE Valve position 2	FROZEN PRODUCE Valve position 2
Beef	1 kg (topside)	40 min (medium)*	1 hr (medium)*
Chicken	1.2 kg (whole)	27 min	Do not cook from frozen
Lamb	1.3 kg (half leg)	50 min (medium)*	1hr 10 min (1kg half leg - medium)*
Monkfish	0.6 kg (fillets)	4 min	6 min
Salmon	0.6 kg (4 steaks)	6 min	8 min
Tuna	0.6 kg (4 steaks)	7 min	9 min

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

## 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 la cocotte à proximité d'enfants.
- Ne mettez pas votre cocotte dans un four chauffé.
- Déplacez votre cocotte sous pression avec un maximum de précaution. Ne touchez pas les surfaces chaudes. Utilisez les poignées et boutons. Utilisez des gants, si nécessaire.
- N'utilisez pas votre cocotte dans un autre but que celui auquel elle est destinée.
- Votre cocotte cuit sous pression. Des blessures par ébouillantage peuvent résulter d'une utilisation inadéquate. Assurez-vous que la cocotte est convenablement fermée avant de la mettre en service. Voir paragraphe "Fermeture".
- Assurez-vous que la soupape est en position de décompression avant d'ouvrir votre cocotte.
- N'ouvrez jamais la cocotte en force. Assurez-vous que la pression intérieure est retombée. Voir paragraphe "sécurité".
- N'utilisez jamais votre cocotte sans liquide, cela la 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 cocotte.
- N'utilisez pas de gros sel dans votre cocotte, ajoutez du sel fin en fin de cuisson.
- Ne remplissez pas votre cocotte 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 cocotte au-delà de la moitié de sa capacité. Pour certaines soupes à base de potirons, courgettes ..., laissez refroidir votre cocotte quelques minutes, puis effectuez un refroidissement sous eau froide.
- Après cuisson de viandes qui comportent une peau superficielle ( ex. langue de bœuf... ), qui risque de gonfler sous l'effet de la pression, ne pas piquer la viande tant que la peau présente un aspect gonflé ; vous risqueriez d'être ébouillanté. Nous vous conseillons de piquer la viande avant cuisson.
- Dans le cas d'aliments pâteux (pois cassés, rhubarbe...), la cocotte doit être légèrement secouée 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 cocotte 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 **SECURE<sup>®</sup>**.
- 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 cocotte pour stocker des aliments acides ou salés avant et après cuisson au risque de dégrader votre cuve.

## Conservez ces instructions

# Schéma descriptif

---

A - Soupe de fonctionnement	H - Repère de positionnement de la soupe de fonctionnement
B - Conduit de soupe de fonctionnement	I - Joint de couvercle
C - Soupe de sécurité	J* - Panier vapeur
D - Indicateur de présence de pression	K* - Support de panier vapeur
E - Bouton d'ouverture	L - Poignée longue de cuve
F - Poignée longue de couvercle	M - Cuve
G - Repère de positionnement du couvercle	N - Poignée courte de cuve
	O - Repère maximum de remplissage

## Caractéristiques

### Diamètre du fond de la cocotte - références

Capacité	Ø Cuve	Ø Fond	Modèle inox
4 L	22 cm	19 cm	P25042
6 L	22 cm	19 cm	P25007
7 L	22 cm	19 cm	P25008

### Informations normatives :

Pression supérieure de fonctionnement : 80 kPa.

Pression maximum de sécurité : 170 kPa.

## Sources de chaleur compatibles

---



- La cocotte **SECURE5** s'utilise sur tous les modes de chauffage y compris induction.
- Sur plaque électrique et induction, employez une plaque de diamètre égal ou inférieur à celui du fond de la cocotte.
- 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.

## Accessoires TEFAL

FR

- Les accessoires de la cocotte SECURE<sup>®</sup> disponibles dans le commerce sont :

Accessoire	Référence
Joint	X2010003

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

## Utilisation

### Ouverture

- À l'aide du pouce tirez sur le bouton d'ouverture (E) et reculez-le sur la position ↓☛ - Fig 1

La main gauche tenant la poignée longue de cuve (L), tournez avec votre main droite la poignée longue de couvercle (F) dans le sens inverse des aiguilles d'une montre, jusqu'à ouverture - Fig 2. Puis soulevez le couvercle.

### Fermeture

- Posez le couvercle bien à plat sur la cuve en alignant les triangles du couvercle et de la poignée de cuve - Fig 3
- Tournez le couvercle vers la gauche jusqu'à la butée - Fig 3
- Poussez le bouton d'ouverture (E) sur la position ↑☛ - Fig 4

### Remplissage minimum

- Mettez toujours une quantité minimale de liquide au moins égale à 25 cl (2 verres)

#### Pour une cuisson vapeur

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

Les aliments placés dans le panier vapeur ne doivent pas toucher le couvercle de la cocotte.

## **Remplissage maximum**

- Ne remplissez jamais votre cocotte au-delà des 2/3 de la hauteur de la cuve (repère maximum de remplissage) - 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 cocotte au-delà de la moitié de sa capacité - Fig 6. Dans le cadre des soupes, nous vous conseillons d'effectuer une décompression rapide.

## **Utilisation de la soupape de fonctionnement (A)**

### **Pour cuire les aliments délicats et les légumes**

- Positionnez le pictogramme **1** de la soupape (A) face au repère (H).

### **Pour cuire les viandes, les poissons et les aliments surgelés**

- Positionnez le pictogramme **2** de la soupape (A) face au repère (H).

### **Pour libérer la vapeur**

- Positionnez le pictogramme  de la soupape (A) face au repère (H).

### **Pour enlever la soupape de fonctionnement**

- Laissez refroidir l'appareil avant de retirer la soupape (A).
- Appuyez sur la soupape et tournez la pour aligner la position **●** avec le repère (H) - Fig 7
- Retirez la soupape.

### **Pour remettre en place la soupape de fonctionnement**

- Posez la soupape de fonctionnement en alignant le **●** avec le repère (H).
- Appuyez sur la soupape puis tournez jusqu'à la position souhaitée.

## **Première utilisation**

- Remplissez d'eau jusqu'aux 2/3 de la cuve. (repère maximum de remplissage)
- Posez le support du panier (K\*) au fond de la cuve et déposez le panier (J\*) dessus.
- Fermez la cocotte.
- Placez la soupape de fonctionnement (A) sur **2**.

- Posez la cocotte sur une source de chaleur réglée à sa puissance maximum.
- Lorsque la vapeur commence à s'échapper par la soupape, réduisez la source de chaleur et décomptez 20 min.
- Lorsque les 20 min. sont écoulées, éteignez votre source de chaleur.
- Tournez la soupape de fonctionnement (A) jusqu'à la position 
- Lorsque l'indicateur de présence de pression (D) redescend : votre cocotte n'est plus sous pression.
- Ouvrez la cocotte.
- Rincez la cocotte à l'eau et séchez-la.
- Note : l'apparition de taches sur le fond intérieur de la cuve n'altère en rien la qualité du métal. Il s'agit de dépôt calcaire. Pour les faire disparaître, vous pouvez utiliser un tampon à récurer avec un peu de vinaigre dilué.

## Avant la cuisson

---

- Avant chaque utilisation retirez la soupape (A) (voir paragraphe "Utilisation de la soupape de fonctionnement") et vérifiez à l'oeil et au jour que le conduit de la soupape de fonctionnement (B) n'est pas obstrué. Si besoin, nettoyez-le avec un cure-dents - Fig 8
- Vérifiez que la soupape de sécurité (C) est mobile : voir paragraphe "nettoyage et entretien".
- Mettez en place la soupape de fonctionnement (A) et sélectionnez la position **1** ou **2**.
- Assurez-vous que la cocotte est convenablement fermée avant de la mettre en service.
- Posez la cocotte sur une source de chaleur réglée à sa puissance maximum.

## Pendant la cuisson

---

- Lorsque la soupape de fonctionnement (A) laisse échapper de la vapeur de façon continue, en émettant un son régulier (PSCHHHT), la cuisson commence, réduisez la source de chaleur.
- Décomptez le temps de cuisson indiqué dans votre recette.
- Dès que le temps de cuisson est écoulé, éteignez la source de chaleur.

# Fin de cuisson

---

## Pour libérer la vapeur

- Une fois la source de chaleur éteinte, vous avez deux possibilités :
- **Décompression lente** : tournez la soupape de fonctionnement (A) jusqu'à la position . Lorsque l'indicateur de présence de pression (D) redescend : votre cocotte n'est plus sous pression.
- **Décompression rapide** : placez votre cocotte sous un robinet d'eau froide. Lorsque l'indicateur de présence de pression (D) redescend : votre cocotte n'est plus sous pression. Tournez la soupape de fonctionnement (A) jusqu'à la position .
- Vous pouvez l'ouvrir.

Si lors de la décompression vous observez des projections anormales : remettez le sélecteur en position **1** puis redécompressez lentement en vous assurant qu'il n'y a plus de projection.

# Nettoyage et entretien

## Nettoyage de la cocotte

- Pour le bon fonctionnement de votre appareil, veillez à respecter ces recommandations de nettoyage et d'entretien après chaque utilisation.
- Lavez la cocotte 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, la nettoyer avec du vinaigre.

### Pour nettoyer l'extérieur de la cuve

- Lavez avec une éponge et du produit vaisselle.

### Pour nettoyer le couvercle

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

### Pour nettoyer le joint du couvercle

- Après chaque cuisson, nettoyez le joint (I) et son logement.
- Pour la remise en place du joint, reportez-vous aux dessins - Fig 9 - 10

### Pour nettoyer la soupape de fonctionnement (A)

- Retirez la soupape de fonctionnement (A) : voir paragraphe "Utilisation de la soupape de fonctionnement".
- Nettoyez la soupape de fonctionnement (A) sous le jet d'eau du robinet - Fig 11

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

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

Ne passez pas le couvercle au lave-vaisselle.

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

**Pour nettoyer le conduit de la soupape de fonctionnement située à l'intérieur du couvercle**

- Enlevez la soupape (A).
- Contrôlez à l'oeil et au jour que le conduit d'évacuation de vapeur est débouché et rond. Si besoin, nettoyez-le avec un cure-dents - Fig 8

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

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

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

- Nettoyez la partie de la soupape de sécurité située à l'intérieur du couvercle en passant celui-ci sous l'eau.
- Vérifiez son bon fonctionnement en appuyant légèrement sur le clapet qui doit s'enfoncer sans difficulté - Fig 12

**Pour changer le joint votre cocotte**

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

**Pour ranger votre cocotte**

- Retournez le couvercle sur la cuve.

## Sécurité

---

Votre autocuiseur est équipé de plusieurs dispositifs de sécurité :

**• Sécurité à la fermeture :**

- Si le produit n'est pas correctement fermé l'indicateur de présence de pression ne peut pas monter et de ce fait la cocotte ne peut pas monter en pression.

**• Sécurité à l'ouverture :**

- Si la cocotte est sous pression, le bouton d'ouverture ne peut être actionné. N'ouvrez jamais la cocotte 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 (C) libère la pression et de la vapeur s'échappe horizontalement sur le dessus du couvercle - Fig 13
- Deuxième dispositif : le joint (I) laisse échapper de la vapeur verticalement sur le rebord du couvercle - Fig 14

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

- Arrêtez la source de chaleur.
- Laissez refroidir complètement la cocotte.
- Ouvrez.
- Vérifiez et nettoyez la soupape de fonctionnement (A), le conduit d'évacuation de vapeur (B), la soupape de sécurité (C) et le joint (I).

# 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 cocotte.
- 3 - Comme pour tout appareil de cuisson, assurez une étroite surveillance si vous utilisez la cocotte à proximité d'enfants.
- 4 - Attention au jet de vapeur.
- 5 - Pour déplacer la cocotte, servez-vous des deux poignées de cuve.
- 6 - Ne laissez pas séjourner d'aliments dans votre cocotte.
- 7 - N'utilisez jamais d'eau de javel ou de produits chlorés, qui pourraient altérer la qualité de l'acier inoxydable.
- 8 - Ne passez pas le couvercle au lave-vaisselle. Ne laissez pas le couvercle tremper dans l'eau.
- 9 - Changez le joint tous les ans.
- 10 - Le nettoyage de votre cocotte s'effectue impérativement à froid, l'appareil vide.
- 11 - Il est impératif de faire vérifier votre cocotte 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 de cette date d'achat.
- Ces garanties excluent :
- Les dégradations consécutives au non respect des précautions importantes ou à des utilisations négligentes, notamment :
  - Chocs, chutes, passage au four, ...
  - Passage du couvercle au lave vaisselle.
- Seuls les Centres Services Agréés TEFAL sont habilités à vous faire bénéficier de cette garantie.
- Veuillez appeler le numero Azur pour l'adresse du Centre Service Agréés TEFAL le plus proche de chez vous.

# TEFAL répond à vos questions

Problèmes,	Recommandations
Si la cocotte a chauffé sous pression sans liquide à l'intérieur :	<ul style="list-style-type: none"> <li>Faites vérifier votre cocotte par un Centre de Service Agréé TEFAL.</li> </ul>
Si l'indicateur de présence de pression n'est pas monté et que rien ne s'échappe par la soupape pendant la cuisson :	<ul style="list-style-type: none"> <li>Ceci est normal pendant les premières minutes.</li> <li>Si le phénomène persiste, vérifiez que : <ul style="list-style-type: none"> <li>- La source de chaleur est assez forte, sinon augmentez-la.</li> <li>- La quantité de liquide dans la cuve est suffisante.</li> <li>- La soupape de fonctionnement est positionnée sur <b>1 ou 2</b>.</li> <li>- La cocotte est bien fermée.</li> <li>- Le joint ou le bord de la cuve ne sont pas détériorés.</li> </ul> </li> </ul>
Si l'indicateur de présence de pression est monté et que rien ne s'échappe par la soupape pendant la cuisson :	<ul style="list-style-type: none"> <li>Ceci est normal pendant les premières minutes.</li> <li>Si le phénomène persiste, <ul style="list-style-type: none"> <li>- Passez votre appareil sous l'eau froide. Puis ouvrez.</li> <li>- Nettoyez la soupape de fonctionnement et le conduit de soupape de fonctionnement - Fig 8 et vérifiez que le clapet de la soupape de sécurité s'enfonce sans difficulté - Fig 12</li> </ul> </li> </ul>
Si la vapeur fuit autour du couvercle, vérifiez :	<ul style="list-style-type: none"> <li>La bonne fermeture du couvercle.</li> <li>Le positionnement du joint du couvercle.</li> <li>Le bon état du joint, au besoin changez-le.</li> <li>La propreté du couvercle, du joint et de son logement dans le couvercle, de la soupape de sécurité et de la soupape de fonctionnement.</li> <li>Le bon état du bord de la cuve.</li> </ul>
Si des aliments ont brûlé dans la cocotte :	<ul style="list-style-type: none"> <li>Laissez tremper votre cuve quelque temps avant de la laver.</li> <li>N'utilisez jamais d'eau de javel ou de produits chlorés.</li> </ul>
Si vous ne pouvez pas ouvrir le couvercle :	<ul style="list-style-type: none"> <li>Vérifiez que l'indicateur de présence de pression est en position basse.</li> <li>Sinon : décompressez, au besoin, refroidissez la cocotte sous un jet d'eau froide.</li> </ul>
Si les aliments ne sont pas cuits ou s'ils sont brûlés, vérifiez :	<ul style="list-style-type: none"> <li>Le temps de cuisson.</li> <li>La puissance de la source de chaleur.</li> <li>Le bon positionnement de la soupape de fonctionnement.</li> <li>La quantité de liquide.</li> </ul>

## **Marquages réglementaires**

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

# Table des temps de cuisson

## Légumes

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

\*\* Aliment dans le panier vapeur\*

\*\*\* Aliment dans l'eau

## Viandes - Poissons

	FRAIS Position de la souape 2	SURGELE position de la souape 2
Agneau (gigot 1,3 Kg)	25 min	35 min
Boeuf (rôti 1 Kg)	10 min	28 min
Lotte (filets 0,6 Kg)	4 min	6 min.
Poulet (entier 1,2 Kg)	20 min	45 min.
Saumon (4 darnes 0,6 Kg)	6 min	8 min.
Thon (4 steaks 0,6 Kg)	7 min	9 min.

# Güvenliğiniz için

Güvenliğiniz için bu ürün geçerli kural ve yönetmeliklere uygundur :

- Basınç altındaki Donanımlar Yönergesi
- Besinlerle temas eden malzemeler
- Çevre
- Bu ürün ev içinde kullanılmak üzere tasarlanmıştır.
- Tüm talimatları okumak için zaman ayırınız ve her zaman « Kullanım Kılavuzu »na başvurunuz.
- Tüm pişirme ürünlerinde olduğu gibi, düdüklü tencerenizi, özellikle çocukların yanında, sürekli gözlem altında kullanınız.
- Düdüklü tencereyi isıtılmış fırına koymayınız.
- Basınç altındaki düdüklü tcerenizi bir yerden bir yere dikkatle götürünüz. Sıcak kısımlara dokunmayın. Tutacak ve düğmeleri kullanınız. Gerekirse eldiven kullanınız.
- Düdüklü tcerenizi kullanım amacı dışında bir amaçla kullanmayınız.
- Düdüklü tcerenizi basınç altında pişirmektedir. Uygunuz kullanılmadan dolayı haşlanma yaralanmaları meydana gelebilir. Düdüklü tcerenizi kullanmadan önce iyice kapatıldığından emin olunuz. "Kapatma" paragrafını okuyunuz.
- Düdüklü tcerenizi açmadan önce, supabin basınçsız konumda olduğundan emin olunuz.
- Düdüklü tcerenizi hiçbir zaman zorla açmayın. İç basıncın iyice azalmış olduğundan emin olunuz. Bakınız "güvenlik" paragrafi.
- Düdüklü tcerenizi hiçbir zaman içinde sıvı olmadan kullanmayı, bu ciddi zarar verir. Pişme sırasında yeterince sıvı olduğundan emin olunuz.
- Kullanım talimatlarına uygun ısı kaynakları kullanınız.
- Düdüklü tcerenizi asla süt içeren tarifler için kullanmayın.
- Düdüklü tcerenizde kaya tuzu kullanmayın, onun yerine pişme neredeyse tamamlanmak üzere iken sofra tuzu ilave edin.
- Düdüklü tcerenizi 2/3' den fazla doldurmayınız (azami doldurma işaretü).
- Pirinç, kurutulmuş sebzeler, veya kompostolar gibi pişirme sırasında genleşen besinler için, ...düdüklü tcerenizin kapasitesinin yarısından fazlasını doldurmayınız. Balkabağı veya kabak çorbası gibi çorbalar pişirdikten sonra düdüklü tcerenizin soğuması için birkaç dakika bekleyin, daha sonra akan soğuk suyun altına koyarak tamamen soğumasını sağlayın.
- Basıncın etkisi altında şışe riski bulunan derileri olan etleri (örneğin şiir dili) pişirdikten sonra, deri şişkin göründüğü sürece eti delmeyeiniz ; çicablek buharla yanma tehlikesi vardır. Eti pişirmeden önce delmenizi tavsiye ederiz.
- Hamurumsu gıdalarla (kırık bezelye, rulent...), bu gıdaların içerisinde saçılmaması için açmadan evvel düdüklü tencereyi hafifçe sallayınız.
- Her kullanıldığında önce supapların tikali olmadığını kontrol ediniz. "Pişirmeden önce" paragrafını okuyunuz.
- Düdüklü tcerenizi basınç altında yağıla kızartmak için kullanmayın.
- Temizlik ve bakım talimatları dışında güvenlik sistemlerine müdahalede bulunmayın.
- Sadece modelinize uygun TEFAL parçalarını kullanınız. Özellikle SECURE<sup>5</sup> 'e uygun bir tencere ve kapak kullanınız.
- Alkol buhari tutuşur. Kapağı kapatmadan evvel yaklaşık 2 dakika kaynatınız. Alkollü tarifler kullanırken düdüklü tcerenizi dikkatle kullanınız.
- Tcerenizin kabını pişirmeden evvel ve sonra düdüklü tcerenizi asitli veya tuzlu besinler saklamak için kullanmayın.

**Bu talimatları saklayınız**

## Açıklayıcı şema

---

- A** - Supap
- B** - Supap tüpü
- C** - Emniyet supapı
- D** - Basınç göstergesi
- E** - Açma mandalı
- F** - Uzun kapak sapi
- G** - Kapak yerleştirme işaretleri
- H** - Supap yerleştirme işaretleri

- I** - Kapak contası
- J\*** - Buhar sepeti
- K\*** - Buhar sepeti desteği
- L** - Uzun tencere sapi
- M** - K\*ap
- N** - Kısa tencere sapi
- O** - Azami doldurma işaretleri

## Özellikler

### Düdüklü tencere alt çapı -referanslar

Kapasite	Ø Kap	Ø Alt	Inox modeli
4 L	22 cm	19 cm	P25042
6 L	22 cm	19 cm	P25007
7 L	22 cm	19 cm	P25008

### Kural :

Üst çalışma basıncı : 80 kPa.  
Azami emniyet basıncı : 170 kPa.

## Uyumlu ısı kaynakları

---



- **SECURE** Düdüklü tencere indüksiyon dahil aşağıdaki tüm ısıtma yöntemleriyle kullanılır
- Elektrikli plaka ve indüksiyon üzerinde, düdüklü tencere altına eşit veya daha küçük bir plaka kullanınız.
- Seramik cam ile kullanırken, tencerenin dibinin temiz ve parlak olduğundan emin olunuz.
- Gaz üstünde, alev tencerenin çapını aşmamalıdır.

# TEFAL Aksesuarları

- Düdüklü tencerenin piyasada bulunan aksesuarları şunlardır  
**SECURE® :**

Aksesuar	Referans
Conta	X2010003

- Diğer parçaların değiştirilmesi veya onarılması için TEFAL Yetkili Servis Merkezlerine başvurunuz.
- Sadece modelinize uygun orijinal TEFAL parçaları kullanınız.

## Kullanım

### Açma

- ↓ Başparmağınızı yardımıyla açma mandalını çekiniz (**E**) ve - Resim 1 konumuna getiriniz.  
Sol elinizle tencerenin (**L**) uzun sapını tutarken, sağ elinizle (**F**) kapağının uzun sapını saatin ters yönünde açılıncaya kadar çevirin - Resim 2. Daha sonra kapağı kaldırınız.

### Kapatma

- Kapağı, kapak üçgenleri ile tencere üçgenleri üst üste gelecek şekilde, düzgün bir şekilde yerleştiriniz - Resim 3
- Kapağı sola doğru dayanma yerine kadar çeviriniz - Resim 3
- Açma mandalını (**E**) konuma itiniz ↑ - Resim 4

## Asgari doldurma

- Her zaman en az 25 cl'ye eşit (2 bardak) miktarda sıvı koyunuz.

### Buharda pişirmek için

- En az 75 cl (6 bardak) doldurulmalıdır.
- (J\*) sepetinizi bu amaç için öngörülen (**K\***) desteğine yerleştiriniz. - Resim 5
- Buhar sepette konulan besinler hiç bir zaman düdüklü tencere kapağı ile temas etmemelidir.

- Düdüklü tencerenizi hiç bir zaman tencerenin 2/3'ünden fazla doldurmayın (maksimum doldurma işaretü) - Resim 6

## Bazı besinlerde

- Pişirme sırasında genleşen besinler için, örneğin pirinç, kurutmuş sebzeler veya kompostolar..., düdüklü tencerenizin kapasitesinin yarısından fazlasını doldurmayın - Resim 6. Çorbalarda, hızlı basınç düşürme işlemi yapmanızı tavsiye ediyoruz.

## Supapın kullanımı (A)

### Hassas besinler ve sebzeleri pişirmek için

- Supap (A) piktogramını (H) işaretine karşı getiriniz.

### Eller ve donmuş gıdaları pişirmek için

- Supap (A) piktogramını (H) işaretine karşı getiriniz.

### Buharı çıkarmak için

- Supap (A) piktogramını (H) işaretine karşı getiriniz.

### Supabı çıkarmak için

- Supabı (A) çıkarmadan önce tencerenin soğumasını bekleyiniz.
- Supap üzerine bastırınız ve (H) işaretü aynı konuma getirmek için çeviriniz ● - Resim 7
- Supabı çekiniz.

### Supabı tekrar yerine koymak için

- Supabı (H) işaretü ile aynı konuma ● getiriniz.
- Supaba bastırınız ve istediğiniz konuma kadar çeviriniz.

## İlk Kullanım

- Tencerenin 2/3'üne kadar su doldurunuz. (azami doldurma işaretü)
- Sepet desteğini (K\*) kabın dibine yerleştirip, üzerine de sepeti (J\*) yerleştiriniz.
- Düdüklütencerenin kapağını kapatınız
- Supabı (A) üzerine yerleştiriniz 2 .
- Düdüklü tencereyi azami sıcaklığa ayarlanmış bir ısı kaynağına yerleştiriniz.

- Supaptan buhar çıkmaya başlayınca, ısı kaynağını biraz kısınız ve 20 dakika bekleyiniz.
- 20 dakika geçtikten sonra, ısı kaynağını söndürünüz.
- Supap (A)'yı konumuna kadar çeviriniz .
- Basınç göstergesi (D) tekrar indiğinde : düdüklü tencereniz artık basınç altında değildir.
- Düdüklü tencereyi açınız.
- Düdüklü tencereyi suyla temizleyiniz ve kurutunuz.
- Not : Kabın içten alt tarafında oluşan lekeler, metal kalitesini azaltmaz. Bunlar kireç tortusudur. Bunları yok etmek için, biraz sulandırılmış sirke ve bez ile ovalayınız.

## Pişirmeden önce

---

- Her kullanımdan önce (A) supabını çekiniz ("Supabin kullanılması" paragrafını okuyunuz), gözle ve gün ışığı altında supap tüpünün (B) tıkalı olmadığına emin olunuz. , ihtiyaç olursa, bir kürdanla temizleyiniz - Resim 8
- Emniyet supabının(C) hareketli olduğuna emin olunuz : "temizlik ve bakım " paragrafını okuyunuz.
- (A) supabını yerine koyunuz ve konumunu seçiniz 1 veya 2 .
- Kullanmadan önce düdüklü tencerenin uygun bir şekilde kapatıldığından emin olunuz.
- Düdüklü tencereyi maksimuma ayarlanmış bir ısı kaynağı üzerine yerleştiriniz.

---

## Pişirme sırasında

- Supap (A) düzenli (PSCHHHT) sesiyle beraber, sürekli buhar çıkardığında, pişirme başlar, ısı kaynağını kısınız.
- Tarifte belirtilen pişirme süresini hesaplayınız.
- Pişirme süresi sonunda, ısı kaynağını söndürünüz.

## Pişirme sonu

### Buharı boşaltmak için

- Isı kaynağı söndürülünce, iki seçenekiniz vardır :
- **Yavaş basınç azaltma :** (A) supabını konumuna kadar çeviriniz. Basınç göstergesi (D) tekrar indiğinde : düdüklü tencereniz artık basınç altında değildir.
- **Hızlı basınç azaltma :** düdüklü tencerenizi soğuk su musluğunun altına yerleştiriniz. Basınç göstergesi (D) tekrar indiğinde : düdüklü tencereniz artık basınç altında değildir. (A) supabını konumuna kadar çeviriniz.
- Artık açabilirsiniz.

Uzun bir kullanımından sonra oluşan kararma ve çizgiler normaldir, uygunsuz bir durum oluşturmaz.

Tencere kabını ve sepeti bulaşık makinesine koyalırsınız.

Kapağı bulaşık makinesine koymayınız.

Düdüklü tcerenizin kalitesini daha uzun süre korumak için: tencere kabınızı boş durumda aşırı ısıtmayınız.

Basınç düşürme sırasında anormal bir buhar fışkırması olursa, selektörü **1**, daha yavaş bir şekilde basinci tekrar düşürünüz.

## Temizlik ve bakım

### Düdüklü tencere

- Tcerenizin görevini iyi yapabilmesi için her kullanımdan sonra bu temizlik ve bakım önerilerini uygulamaya dikkat ediniz.
- Her kullanımdan sonra düdüklü tencereyi bulaşık sabunu katılmış ılık suyla yıkayınız. Aynı şekilde sepeti de yıkayınız.
- Çamaşır suyu veya klorlu ürünler kullanmayınız.
- Tencere kabınız boş iken fazla ısıtmayınız.

### Tencere kabını temizlemek için

- Bir ovalama bezi ve bulaşık sabunuyla yıkayınız.
- Eğer, paslanmaz çelik tencere kabının içinde lekeler varsa, sirkeyle siliniz.

### Tencere kabının dışını temizlemek için

- Bir sünger ve bulaşık sabunu ile yıkayınız.

### Kapağı temizlemek için

- Kapağı ılık bir su, sünger ve bulaşık sabunu ile yıkayınız.

### Kapağın contasını temizlemek için

- Her pişirmeden sonra, conta ve yerini temizleyiniz (**I**).
- Contayı tekrar yerine yerleştirmek için, - Resim 9 - 10'a başvurunuz.

### Supabı temizlemek için (A)

- Supabı geri çekiniz(**A**) : "Supabın kullanımı paragrafını okuyunuz".
- Musluk suyu altında supabı (**A**) temizleyiniz - Resim 11

### **Kapağın içinde bulunan supap tüpünü temizlemek için**

- Supap(**A**) çıkarınız.
- Gözle ve gün ışığında buhar salının tüpünün açık ve yuvarlak olduğunu kontrol ediniz. Gerekirse, kürdan ile temizleyiniz - Resim 8

Bu işlemi yapmak için hiçbir zaman sıvı veya kesici alet kullanmayınız.

Düdüklü tencerenizi 10 yıl kullanımından sonra TEFAL Onaylı Servis Merkezi'nde denetime tabi tutturmak zorundadır.

### **Emniyet supabını (C) temizlemek için**

- Emniyet supabının kapağın içinde bulunan kısmını suyun altında tutarak temizleyiniz.
- Kolayca içeriye gömülümesi gereken kapağına hafifçe bastırarak iyi çalışıp, çalışmadığını kontrol ediniz - Resim 12

### **Düdüklü tencerenin contasını değiştirmek için**

- Düdüklü tencerenizin contasını senede bir kez değiştiriniz.
- Düdüklü tencerenizin contasında kesik varsa, değiştiriniz.
- Her zaman modelinize uygun orijinal bir TEFAL conta alınız.

### **Düdüklü tencerenizi kaldırırmak için**

- Kapağı kabin içine ters çeviriniz.

## **Emniyet**

---

Düdüklü tencerenizde çok sayıda emniyet tertibatı vardır :

#### **• Kapatma emniyeti :**

- Eğer ürün düzgün kapatılmazsa, basınç göstergesi yükselemez ve böylece düdüklü tencere basıncı yükselmez.

#### **• Açıma emniyeti :**

- Düdüklü tencere basınç altında ise, açma mandalı harekete geçirilemez. Düdüklü tencereyi asla zorla açmayın. Özellikle basınç göstergesi ile oynamayınız. İç basıncın düşüğünden emin olunuz.

#### **• Aşırı basınçta iki emniyet :**

- Birinci tertibat : emniyet supabı (**C**) basıncı serbest bırakır ve buhar kapağın üzerinden yatay olarak çıkar - Resim 13
- İkinci tertibat : conta buhari (**I**) kapağın kenarından dikey olarak salmaktadır - Resim 14

Fazla basınç emniyet sistemlerinden biri harekete geçerse :

- Isı kaynağını durdurunuz.
- Düdüklü tencerenin tamamen soğumasını bekleyiniz.
- Açıınız.
- Supap (**A**)'yı, buhar salının tüpünü (**B**), emniyet supabını (**C**) ve contayı (**I**) kontrol edip, temizleyiniz .

## Kullanım önerileri

- 1 - Supaptan çıktığında buhar çok sıktır.
- 2 - Basınç göstergesi yükselsence, artık düdüklü tencereyi açamazsınız.
- 3 - Bütün pişirme aletlerinde olduğu gibi, eğer düdüklü tencereyi çocukların bulunduğu yerde kullanıyorsanız, sıkı bir denetim uygulayınız.
- 4 - Buhar fışkımasına dikkat ediniz.
- 5 - Düğünlü tencereyi hareket ettirmek için, kabın iki tutacağını kullanınız.
- 6 - Düğünlü tencerenizde gıda bırakmayın.
- 7 - Paslanmaz çelik kalitesini değiştirebilecek, çamaşır suyu veya klorlu ürünler ni hiç bir zaman kullanmayın.
- 8 - Kapağı bulaşık makinesinde yıkamayınız.. Kapağı suda bırakmayın.
- 9 - Contayı yılda bir kez değiştiriniz.
- 10 - Düğünlü tencereniz soğuk ve boşken temizlenmelidir.
- 11 - Düğünlü tencerenizi 10 yıl kullandıkten sonra bir TEFAL Onaylı Servis Merkezi'nde kontrol ettirmeniz zorunludur.

## İlave yazılar

Yazı	Yerin belirtilmesi
İmalatçı veya ticari marka kimliği	Kapak tutacağı.
İmalat yıl ve partisi	Kapağın içinde.
Model Çalışma basıncı (PF) Azami emniyet basıncı (PS) Kapasite	Kabın dış taraftan altında

# TEFAL sorularınızı cevaplıyor

Sorunlar,	Öneriler
Eğer düdüklü tencere içinde sıvı yokken basınç altında ısıtılırsa:	<ul style="list-style-type: none"><li>Düdüklü tencerenizi TEFAL Onaylı Servis Merkezi'nde kontrol ettiriniz.</li></ul>
Eğer basınç göstergesi yükselmemişse ve pişirme sırasında supaptan hiçbir salınım yoksa:	<ul style="list-style-type: none"><li>Bu ilk dakikalarda normaldir.</li><li>Eğer bu durum devam ederse, şunları kontrol ediniz :<ul style="list-style-type: none"><li>- İşi kaynağı yeterince güçlündür, aksi takdirde arttırınız.</li><li>- Tenceredeki sıvı miktarı yeterlidir.</li><li>- Supap üzerinde <b>1</b> veya <b>2</b> yerleştirilmiştir.</li><li>- Düdüklü tencere düzgün kapatılmıştır.</li><li>- Kabin contası veya kenarı bozulmamıştır.</li></ul></li></ul>
Eğer basınç göstergesi yükselmişse ve pişirme sırasında supaptan hiçbir salınım yoksa:	<ul style="list-style-type: none"><li>Bu ilk dakikalarda normaldir.</li><li>Eğer bu durum devam ederse,</li><li>Aleti soğuk su altına koyunuz. Sonra açınız.</li><li>Supap ve tüpünü temizleyiniz - Resim 8 ve emniyet supabı</li><li>kapacının kolaylıkla daldırıldığını kontrol ediniz – Resim 12</li></ul>
Kapak etrafında buhar salınıyorsa, şunları kontrol ediniz :	<ul style="list-style-type: none"><li>Kapak iyi kapatılmıştır.</li><li>Kapak contasının konumu.</li><li>Containın durumu. Gerekirse değiştiriniz.</li><li>Kapak, conta ve kapak içindeki conta barınağının, emniyet supabının ve supabın temizliği.</li><li>Tencere kenarının durumu.</li></ul>
Düdüklü tenceredeki besinler yanmışsa	<ul style="list-style-type: none"><li>Yıkamadan önce tencereyi birkaç zaman suda bırakınız.</li><li>Hiçbir zaman çamaşır suyu veya klorlu ürün kullanmayın.</li></ul>
Kapağı açamıyorsanız :	<ul style="list-style-type: none"><li>Basınç göstergesinin düşük konumda olduğunu kontrol ediniz.</li><li>Aksi takdirde : basıncı düşürünüz, gerekirse düdüklü tencereyi akan soğuk su ile soğutunuz.</li></ul>
Eğer besinler pişmemişse veya yanmışsa, şunları kontrol ediniz :	<ul style="list-style-type: none"><li>Pişirme süresi.</li><li>İşi kaynağının gücü.</li><li>Supabın iyi işlev görmesi.</li><li>Sıvı miktarı.</li></ul>

# Pişirme süreleri tablosu

## Sebzeler

		Pişirme	TAZE Supap konumu 1	DONMUŞ Supap konumu 2
Enginar		- buhar* - sıvı ile**	18 dak. 15 dak.	
Kuşkonmaz		- sıvı ile	5 dak.	
Kırmızı pancar		- buhar	20 - 30 dak.	
Büğday (kuru sebze)		- sıvı ile	15 dak.	
Brokoli		- buhar	3 dak.	3 dak.
Havuç	dilim	- buhar	7 dak.	5 dak.
Kereviz		- buhar	6 dak.	
		- sıvı ile	10 dak.	
Mantar	doğranmış	- buhar	1 dak.	5 dak.
	tüm	- sıvı ile	1 dak. 30	
Yeşil lahana	doğranmış	- buhar	6 dak.	
	soyulmuş	- buhar	7 dak.	
Brüksel lahanası		- buhar	7 dak.	5 dak. - sıvı ile batırma
Karnabahar		- sıvı ile	3 dak.	4 dak.
Kabak		- buhar	6 dak. 30	9 dak
		- sıvı ile	2 dak.	
Hindiba		- buhar	12 dak.	
Ispanak		- buhar	5 dak.	8 dak.
		- sıvı ile	3 dak.	
Yeşil fasulye		- buhar	8 dak.	9 dak.
Kuru fasulye		- sıvı ile	20 dak.	
Yeşil mercimek (kuru sebze)		- sıvı ile	10 dak.	
Şalgam		- buhar	7 dak.	
		- sıvı ile	6 dak.	
Bezelye		- buhar	1 dak. 30	4 dak
Pirasa dilim		- buhar	2 dak. 30	
Balkabağı (pure)		- sıvı ile	8 dak.	
Patates parçaları (4'e bö-lünmüşt)		- buhar	12 dak.	
		- sıvı ile	6 dak.	
Kırık bezelye (kuru sebze)		- sıvı ile	1 4 dak.	
Pırınç (kuru sebze)		- sıvı ile	7 dak.	

\* Buhar sepetteindeki besin

\*\* Sudaki besin

## Etler - Balıklar

	TAZE Supap konumu 2	DONMUŞ Supap konumu 2
Kuzu (but 1,3 Kg)	25 dak.	35 dak.
Çırşır (kızarmış 1 Kg)	10 dak.	28 dak.
Lota balığı (fileto 0,6 Kg)	4 dak.	6 dak.
Domuz (kızarmış 1 Kg)	25 dak.	45 dak.
Piliç (tüm 1,2 Kg)	20 dak.	45 dak.
Somon (4 dilim 0,6 Kg)	6 dak.	8 dak.
Ton (4 dilim 0,6 Kg)	7 dak.	9 dak.

# **GARANTİ BELGESİ**

## **GARANTİ İLE İLGİLİ OLARAK DİKKAT EDİLMESİ GEREKEN HUSUSLAR**

Groupe Seb İstanbul tarafından verilen bu garanti, ürünün kullanma kılavuzunda yer alan hususlara aykırı kullanılmasından doğacak arızaların giderilmesini kapsamadığı gibi, aşağıdaki durumlar garanti dışındır.

1. Kullanma hatalarından meydana gelen hasar ve arızalar,
2. Hatalı elektrik tesisatı kullanılması nedeniyle meydana gelebilecek arıza ve hasarlar,
3. Tüketicilerin ürünü teslim aldıktan sonra, dış etkenler nedeniyle (vurma, çarpması, vs.) meydana gelebilecek hasarlar,
4. Garantili onarım için yetkili servise başvurulmadan önce Groupe Seb yetkili personeli veya yetkili servis personeli dışında birinin, cihazı onarım veya tadilime kalkışması durumunda,
5. Üründe kullanılan aksesuar parçaları.

Yukarıda belirtilen arızaların giderilmesi ücret karşılığı yapılır.

## **GARANTİ ŞARTLARI**

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

1. Garanti Süresi, ürünün teslim tarihinden itibaren başlar ve 2 yıldır.
2. Ürünün bütün parçaları dahil olmak üzere tamamı firmamızın garantisini kapsamındadır.
3. Ürünün garanti süresi içinde arızalanması durumunda, tamirde geçen süre garanti süresine eklenir.
4. Ürünün tamir süresi en fazla 30 iş günüdür. Bu süre, ürünün servis istasyonuna, servis istasyonunun olmaması durumunda, ürünün satıcısı, bayii, acentası, temsilciliği, ithalatçı veya imalatçısından birine bildirim tarihinden itibaren başlar.
5. Sanayi ürününün arızasının 15 iş günü içerisinde giderilmemesi halinde, imalatçı veya ithalatçı; ürünün tamiri tamamlanıncaya kadar, benzer özelliklere sahip başka bir sanayi ürününü tüketicinin kullanımına tahsis etmek zorundadır.
6. Ürünün garanti süresi içerisinde, gerek malzeme ve işçilik, gerekse montaj hatalarından dolayı arızalanması halinde, işçilik masrafı, değiştirilen parça bedeli ya da başka herhangi bir ad altında hiçbir ücret talep etmeksiz, tamiri yapılacaktır.
7. Ürünün:
  - Teslim tarihinden itibaren garanti süresi içinde kalmak kaydıyla bir yıl içerisinde, aynı arızayı ikiden fazla tekrarlaması veya farklı arızaların dörtten fazla veya belirlenen garanti süresi içerisinde farklı arızaların toplamının altından fazla olması unsurlarının yanı sıra, bu arızaların üründen yararlanmamayı sürekli kılmacı,
  - Tamiri için gereken azami sürenin aşılması,
  - Servis istasyonunun mevcut olmaması halinde sırasıyla satıcısı, bayii, acentası, temsilciliği, ithalatçı veya imalatçısından birinin düzenleyeceği raporla arızanın tamirinin mümkün bulunmadığının belirlenmesi durumlarda, ücretsiz olarak değiştirme işlemi yapılacaktır.
8. Ürünün kullanma kılavuzunda yer alan hususlara aykırı kullanılmasından kaynaklanan arızalar garanti kapsamı dışındadır.
9. Garanti süresi içerisinde, servis istasyonları tarafından yapılması zorunlu olduğu, imalatçı veya ithalatçı tarafından şart koşulan periyodik bakımlarda; verilen hizmet karşılığında tüketiciden işçilik ücreti veya benzeri bir ücret talep edilemez.
10. Garanti belgesi ile ilgili olarak çakabilecek sorunlar için T.C. Sanayi ve Ticaret Bakanlığı Tüketicinin ve Rekabetin Korunması Genel Müdürlüğü'ne başvurulabilir.

Bu Garanti Belgesi'nin kullanılmasına 4077 sayılı Kanun ile bu Kanun'a dayanılarak yükümlülüğe konulan Garanti Belgesi Uygulama Esaslarına Dair Tebliğ uyarınca, T.C. Sanayi ve Ticaret Bakanlığı Tüketicinin ve Rekabetin Korunması Genel Müdürlüğü tarafından izin verilmiştir.

## **İMALATÇI VEYA İTHALATÇI FİRMANIN:**

Ünvanı	: Groupe SEB İstanbul Ev Aletleri Tic. A.Ş.
Adresi	: Beybi Giz Plaza Dereboyu Cad. Meydan sok. No:28 Kat:12 34398 Maslak/İstanbul

**DANIŞMA HATTI: 444 40 50**

## **FİRMA YETKİLİSİNİN:**



## **MALIN:**

Markası	: TEFAL
Cinsi	: DÜDÜKLÜ TENCERE
Modeli	: P25042, P25007, P25008
Belge İzin Tarihi	: 14.04.2009
Garanti Belge No	: 67898
Azami Tamir Süresi	: 30 gün
Garanti Süresi	: 2 yıl
Kullanım Ömrü	: 7 Yıl

## **SATICI FİRMANIN**

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

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

# Precauciones importantes

Por su seguridad, este aparato cumple las normas y reglamentaciones aplicables:

- Directiva de Equipos a Presión
- Materiales en contacto con los alimentos
- Medio Ambiente.
- Este aparato se ha diseñado para un uso doméstico.
- Lea detenidamente todas las instrucciones y diríjase siempre a la "Guía del usuario".
- Como para cualquier aparato de cocción, mantenga una estrecha vigilancia, sobre todo si utiliza la olla a presión cerca de niños.
- No introduzca la olla a presión en un horno caliente.
- Desplace la olla a presión con la máxima precaución. No toque las superficies calientes. Utilice las asas y botones. Utilice guantes, si fuera necesario.
- No utilice la olla para otro fin que no sea para el que se ha diseñado.
- La olla cuece a presión. Si no la utiliza adecuadamente, podría quemarse debido a que el agua está hirviendo. Asegúrese de que la olla está correctamente cerrada antes de ponerla en marcha. Ver párrafo "Cierre".
- Asegúrese de que la válvula está en posición de descompresión antes de abrir la olla.
- Nunca abra la olla a la fuerza. Asegúrese que la presión interior ha disminuido. Ver párrafo "seguridad".
- Nunca utilice la olla sin líquido, esto la dañaría gravemente. Asegúrese que siempre hay suficiente líquido durante la cocción.
- Utilice la(s) fuente(s) de calor compatible(s), conforme a las instrucciones de uso.
- Nunca utilice la olla a presión para hacer recetas a base de leche.
- No utilice sal de roca en la olla a presión, añada sal de mesa cuando ya esté casi cocinado.
- No llene la olla más de 2/3 (señal de llenado máximo).
- Para los alimentos que se dilatan durante la cocción, como el arroz, las legumbres deshidratadas, o las compotas,... no llene la olla más de la mitad de su capacidad. Para ciertas sopas como las de calabaza o calabacín , déle a la olla a presión unos minutos para enfriarse, después deje que se enfrie completamente colocándola bajo un chorro de agua fría.
- Después de cocer carne con una piel superficial ( ej. lengua de ternera... ), ésta podría hincharse bajo el efecto de la presión, no agujerear o picar la carne mientras la piel presente un aspecto inflado; podría quemarse. Le recomendamos que pique o agujere la carne antes de la cocción.
- En el caso de alimentos pastosos (garbanzos, ruibarbo...), debe sacudir ligeramente la olla para que estos alimentos no salpiquen hacia fuera.
- Compruebe que las válvulas no están obstruidas antes de cada uso. Ver párrafo "antes de la cocción".
- No utilice la olla para freír a presión con aceite.
- No intervenga en los sistemas de seguridad, más allá de las instrucciones de limpieza y mantenimiento.
- Sólo utilice piezas originales TEFAL adecuadas a su modelo. En especial, utilice una cuba y una tapa **SECURE5**.
- Los vapores de alcohol son inflamables. Lleve a ebullición aproximadamente 2 minutos antes de poner la tapa. Supervise el aparato cuando prepare recetas a base de alcohol.
- No utilice la olla para almacenar alimentos ácidos o salados antes y después de la cocción, podría dañar la cuba.

## Conserve estas instrucciones

## Esquema descriptivo

---

- A - Válvula de funcionamiento  
 B - Conducto de válvula de funcionamiento  
 C - Válvula de seguridad  
 D - Indicador de presencia de presión  
 E - Botón de apertura  
 F - Asa larga de la tapa  
 G - Señal de posición de la tapa  
 H - Señal de posición de la válvula de funcionamiento

- I - Junta de la tapa  
 J\* - Cestillo  
 K\* - Soporte del cestillo  
 L - Asa largo de la cuba  
 M - Cuba  
 N - Asa corta de la cuba  
 O - Señal de llenado máximo

## Características

### Diámetro del fondo de la olla - referencias

Capacidad	Ø Cuba	Ø Fondo	Modelo de acero inoxidable
4 L	22 cm	19 cm	P25042
6 L	22 cm	19 cm	P25007
7 L	22 cm	19 cm	P25008

### Información sobre normativas:

Presión superior de funcionamiento: 80 kPa.

Presión máxima de seguridad: 170 kPa.

## Fuentes de calor compatibles

---



- La olla SECURE(S) se puede utilizar en todas las fuentes de calor, inclusive la inducción.
- Sobre placa eléctrica e inducción, use una placa con un diámetro igual al del fondo de la olla.
- Sobre placa vitrocerámica, asegúrese de que el fondo de la cuba está limpio.
- Sobre gas, la llama no debe sobrepasar el diámetro de la cuba.

\*según modelo

## Accesorios TEFAL

- Los accesorios de la olla SECURE<sup>5</sup> que podrá encontrar en las tiendas, son:

Accesorio	Referencia
Junta	X2010003

- Para el cambio de otras piezas o reparaciones, llame al Servicio Técnico Autorizado TEFAL.
- Sólo utilice piezas originales TEFAL adecuadas a su modelo.

## Utilización

### Apertura

- Con el pulgar, tire del botón de apertura (E) y llévelo a la posición ↓ - Fig 1  
Mientras con la mano izquierda sujetá el asa largo de la cuba (L), gire con la mano derecha el asa largo de la tapa (F) en el sentido inverso de las agujas de un reloj, hasta su apertura - Fig 2. Y a continuación, retire la tapa.

### Cierre

- Coloque la tapa en plano sobre la cuba alineando los triángulos de la tapa y del asa de la cuba - Fig 3
- Gire la tapa hacia la izquierda hasta el tope - Fig 3
- Empuje el botón de apertura (E) hacia la posición ↑ - Fig 4

## Llenado mínimo

- Introduzca siempre una cantidad mínima de líquido, al menos igual a 25 cl (2 vasos).

### Para una cocción vapor

- El llenado debe ser al menos igual a 75 cl (6 vasos).
- Coloque el cestillo (J\*) en el soporte (K\*) previsto a este efecto - Fig 5

- Los alimentos que están en el cestillo no deben estar en contacto con la tapa de la olla.

- Nunca llene la olla más de 2/3 de la altura de la cuba (señal de llenado máximo) - Fig 6

### Para algunos alimentos

- Para los alimentos que se dilatan durante la cocción, como el arroz, las legumbres deshidratadas, o las compotas..., no llene la olla más de la mitad de su capacidad - Fig 6. En el caso de las sopas le recomendamos hacer una descom- presión rápida.

ES

## Utilización de la válvula de funcionamiento (A)

### Para cocer alimentos delicados y verduras

- Coloque el símbolo o pictograma 1 de la válvula (A) en frente de la señal (H).

### Para cocer carne y alimentos congelados

- Coloque el símbolo o pictograma 2 de la válvula (A) en frente de la señal (H).

### Para liberar el vapor

- Coloque el símbolo o pictograma  de la válvula (A) en frente de la señal (H).

### Para retirar la válvula de funcionamiento

- Deje enfriar el aparto antes de retirar la válvula (A).
- Presione sobre la válvula y gírela para alinear la posición ● con la señal (H) - Fig 7
- Retire la válvula.

### Para colocar de nuevo la válvula de funcionamiento

- Coloque la válvula de funcionamiento alineándola ● con la señal (H).
- Presione sobre la válvula y gire hasta la posición deseada.

## Primera utilización

- Llene de agua 2/3 de la cuba. (señal de llenado máximo).
- Coloque el soporte del cestillo (K\*) en el fondo de la cuba y deposite el cestillo (J\*) encima.
- Cierre la olla.
- Coloque la válvula de funcionamiento (A) en 2 .
- Coloque la olla sobre una fuente de calor ajustada a su potencia máxima.

- Cuando el vapor comienza a salir por la válvula, disminuya la fuente de calor y cuente 20 min.
- Cuando los 20 min. hayan transcurrido, apague la fuente de calor.
- Gire la válvula de funcionamiento (**A**) hasta la posición 
- Cuando el indicador de presencia de vapor (**D**) baje: la olla ya no tiene presión.
- Abra la olla.
- Aclare la olla con agua y séquela.
- Nota: la aparición de manchas en el fondo interno de la cuba, no altera en nada la calidad del metal. Se trata de depósitos calcáreos. Para eliminarlos, puede utilizar un estropajo con un poco de vinagre diluido.

## Antes de la cocción

---

- Antes de cada utilización, retire la válvula (**A**) (ver párrafo “Utilización de la válvula de funcionamiento”) y compruebe a la luz del día que el conducto de la válvula de funcionamiento (**B**) no está obstruido. Si fuera necesario, límpielo con un palillo de dientes - Fig 8
- Compruebe que la válvula de seguridad (**C**) es móvil: ver párrafo “limpieza y mantenimiento”.
- Coloque la válvula de funcionamiento (**A**) y seleccione la posición **1** o **2**.
- Asegúrese que la olla está correctamente cerrada antes de ponerla en marcha.
- Coloque la olla sobre una fuente de calor ajustada a su potencia máxima.

## Durante la cocción

---

- Cuando la válvula de funcionamiento (**A**) deja salir el vapor de manera continua, emitiendo un sonido regular (PSCHHHT), la cocción comienza, disminuya la fuente de calor.
- Cuente el tiempo de cocción indicado en su receta.
- Cuando el tiempo de cocción termina, apague la fuente de calor.

# Fin de la cocción

---

## Para liberar el vapor

- Una vez que la fuente de calor esté apagada, tiene dos posibilidades:
- **Descompresión lenta:** gire la válvula de funcionamiento (A) hasta la posición  . Cuando el indicador de presencia de presión (D) baje: su olla ya no tiene presión.
- **Descompresión rápida:** coloque la olla debajo de un grifo de agua fría. Cuando el indicador de presencia de presión (D) baje: la olla ya no tiene presión. Gire la válvula de funcionamiento (A) hasta la posición .
- Puede abrirla.

Si durante la descompresión, observa salpicaduras anormales: coloque el selector en posición 1 y descomprima lentamente, asegurándose que ya no salpica.

# Limpieza y mantenimiento

## Limpieza de la olla

- Para el buen funcionamiento del aparato, por favor, respete estas recomendaciones de limpieza y mantenimiento después de cada uso.
- Lave la olla después de cada utilización con agua tibia y un detergente para vajillas. Repita la operación para el cestillo.
- No utilice lejía o productos clorados.
- No ponga a calentar la cuba cuando esté vacía.

## Para limpiar el interior de la cuba

- Lave con estropajo y detergente para vajillas.
- Si el interior de la cuba de acero inoxidable presenta reflejos iridisados, límpielo con vinagre.

## Para limpiar el exterior de la cuba

- Lave con una esponja y producto lavavajillas.

## Para limpiar la tapa

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

## Para limpiar la junta de la tapa

- Después de cada cocción, límpie la junta (I) y su compartimento.
- Para volver a colocar la junta, observe los dibujos - Fig 9 - 10

## Para limpiar la válvula de funcionamiento (A)

- Retire la válvula de funcionamiento (A): ver párrafo "Utilización de la válvula de funcionamiento".
- Limpie la válvula de funcionamiento (A) debajo del chorro de agua del grifo - Fig 11

El ennegrecimiento y las ralladuras que pueden aparecer después de una larga utilización no suponen ningún inconveniente.

Puede meter la cuba y el cestillo al lavavajillas.

No introduzca la tapa en el lavavajillas.

Para conservar por más tiempo las cualidades de la olla: no ponga a calentar la cuba cuando está vacía.

Nunca utilice objetos cortantes o puntiagudos para realizar esta operación.

Es necesario revisar la olla en un Servicio Técnico Autorizado TEFAL después de 10 años de utilización.

#### **Para limpiar el conducto de la válvula de funcionamiento situada dentro de la tapa**

- Retire la válvula (A).
- Controle a la luz del día que el conducto de evacuación del vapor está desatascado y redondo. Si fuera necesario, límpielo con un palillo de dientes - Fig 8

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

- Limpie la parte de la válvula de seguridad situada dentro de la tapa, pasándola por agua.
- Compruebe que el funcionamiento es correcto, presionando ligeramente sobre la válvula que debe hundirse sin dificultad - Fig 12

#### **Para cambiar la junta de la olla**

- Cambie la junta de la olla todos los años.
- Cambie la junta de la olla si presentara algún corte.
- Utilice siempre una junta original TEFAL, adecuada a su modelo.

#### **Para guardar la olla**

- Déle la vuelta a la tapa sobre la cuba.

## **Seguridad**

---

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

- **Sistema de seguridad para el cierre:**

- Si el aparato no está correctamente cerrado, el indicador de presencia de presión no puede subir y por lo tanto la olla no puede tener presión.

- **Sistema de seguridad para la apertura:**

- Si la olla está bajo presión, el botón de apertura no puede accionarse. Nunca abra la olla a la fuerza. Sobre todo, no fuerce el indicador de presencia de presión. Asegúrese que la presión interior ha disminuido.

- **Dos sistemas de seguridad para el exceso de presión:**

- Primer sistema: la válvula de seguridad (C) libera la presión y el vapor sale horizontalmente por encima de la tapa - Fig 13
- Segundo sistema: la junta (I) deja salir el vapor verticalmente por el borde de la tapa - Fig 14

Si uno de los sistemas de seguridad para el exceso de presión se activa:

- Apague la fuente de calor.
- Deje enfriar por completo la olla.
- Abra.
- Compruebe y límpie la válvula de funcionamiento (A), el conducto de evacuación de vapor (B), la válvula de seguridad (C) y la junta (I).

## Recomendaciones de uso

- 1 - El vapor está muy caliente cuando sale por la válvula de funcionamiento.
- 2 - Cuando el indicador de presencia de presión suba, ya no puede abrir la olla.
- 3 - Como para cualquier aparato de cocción, realice una estrecha vigilancia si utiliza la olla cerca de niños.
- 4 - Atención al chorro de vapor.
- 5 - Para desplazar la olla, utilice las asas de la cuba
- 6 - No almacene alimentos en la olla.
- 7 - Nunca utilice lejía o productos clorados que pudieran alterar la calidad del acero inoxidable.
- 8 - No introduzca la tapa en el lavavajillas. No deje la tapa en remojo.
- 9 - Cambie la junta todos los años.
- 10 - La limpieza de la olla debe realizarse en frío y con el aparato vacío.
- 11 - Debe revisar la olla en un Servicio Técnico Autorizado TEFAL después de 10 años de utilización.

## Garantía

- En el marco de la utilización recomendada por el modo de empleo, la **cuba** de la nueva olla a presión TEFAL está **garantizada por 10 años** contra:
  - Cualquier defecto relacionado con la estructura metálica de la cuba,
  - Cualquier deterioro prematuro del metal de base.
- **Para las otras piezas, la garantía para piezas y mano de obra, es de 1 año** (excepto legislación específica de su país), frente a cualquier defecto o vicio de fabricación.
- **Esta garantía contractual será adquirida tras la presentación del ticket de caja o factura con la fecha de compra.**
- **Estas garantías excluyen:**
- Los deterioros consecutivos ocasionados por no respetar las precauciones importantes o utilizaciones negligentes, especialmente:
  - Golpes, caídas, introducción en el horno,...
  - Introducción de la tapa en el lavavajillas.
- Solamente, los Servicios Técnicos Autorizados TEFAL están habilitados para que se beneficie de esta garantía.
- Por favor, llame al número Azur para la dirección del Servicio Técnico Autorizado TEFAL más próximo a su domicilio.

## TEFAL responde a sus preguntas

Problemas	Recomendaciones
Si la olla se ha calentado a presión sin líquido dentro:	<ul style="list-style-type: none"><li>Lleve la olla a revisar a un Servicio Técnico Autorizado TEFAL.</li></ul>
Si el indicador de presencia de presión no ha subido y no sale nada por la válvula durante la cocción:	<ul style="list-style-type: none"><li>Esto es normal durante los primeros minutos.</li><li>Si el fenómeno continua, compruebe que:<ul style="list-style-type: none"><li>- La fuente de calor es bastante fuerte, si no aumentela.</li><li>- La cantidad de líquido en la cuba es suficiente.</li><li>- La válvula de funcionamiento está colocada en <b>1</b> o <b>2</b>.</li><li>- La olla está bien cerrada.</li><li>- La junta o el borde de la cuba no están deteriorados.</li></ul></li></ul>
Si el indicador de presencia de presión ha subido y no sale nada por la válvula durante la cocción:	<ul style="list-style-type: none"><li>Esto es normal durante los primeros minutos.</li><li>Si el fenómeno continua,<ul style="list-style-type: none"><li>Pase el aparato por agua fría. A continuación, abra.</li><li>Limpie la válvula de funcionamiento y el conducto de la válvula de funcionamiento - Fig 8 y compruebe que la válvula de seguridad se hunde sin dificultad - Fig 12</li></ul></li></ul>
Si el vapor se escapa alrededor de la tapa, compruebe:	<ul style="list-style-type: none"><li>Si la tapa está cerrada correctamente.</li><li>La posición de la junta de la tapa.</li><li>El buen estado de la junta, si fuera necesario, cámbiela.</li><li>La limpieza de la tapa, de la junta y de su compartimento en la tapa, de la válvula de seguridad y de la válvula de funcionamiento.</li><li>El buen estado del borde de la cuba.</li></ul>
Si se han quemado alimentos en la olla:	<ul style="list-style-type: none"><li>Deje la cuba en remojo durante algún tiempo antes de lavarla.</li><li>Nunca utilice lejía o productos clorados.</li></ul>
Si no puede abrir la tapa:	<ul style="list-style-type: none"><li>Compruebe que el indicador de presencia de presión está bajado.</li><li>Si no: descomprima, si fuera necesario, enfíe la olla bajo un chorro de agua fría.</li></ul>
Si los alimentos no se han cocido o si se han quemado, compruebe:	<ul style="list-style-type: none"><li>El tiempo de cocción.</li><li>La potencia de la fuente de calor.</li><li>Si la posición de la válvula de funcionamiento es correcta.</li><li>La cantidad de líquido.</li></ul>

## Marcados o etiquetajes reglamentarios

Marcado	Localización
Identificación del fabricante o marca comercial	Asa de la tapa.
Año y lote de fabricación	Dentro de la tapa.
Referencia modelo Presión de funcionamiento (PF) Presión máxima de seguridad (PS) Capacidad	En el fondo externo de la cuba.

# Tabla de los tiempos de cocción

## Verduras

---

		Cocción	FRESCOS Posición de la válvula 1	CONGELADOS Posición de la válvula 2
Alcachofas		- Vapor* - inmersión**	18 min. 15 min.	
Espárragos		- inmersión	5 min.	
Remolacha		- Vapor	20 - 30 min.	
Trigo (cereales)		- inmersión	15 min.	
Brócoli		- Vapor	3 min.	3 min.
Zanahorias	Rodajas	- Vapor	7 min.	5 min.
Apio		- Vapor - inmersión	6 min. 10 min.	
Champiñones	Laminados	- Vapor	1 min.	5 min.
	enteros	- inmersión	1 min. 30	
Repollo	Laminado	- Vapor	6 min.	
	deshojado	- Vapor	7 min.	
Coles de Bruselas		- Vapor	7 min.	5 min. - immersion
Coliflor		- inmersión	3 min.	4 min.
Calabacines		- Vapor - inmersión	6 min. 30 2 min.	9 min
Endivias		- Vapor	12 min.	
Espinacas		- Vapor - inmersión	5 min. 3 min.	8 min.
Judías verdes		- Vapor	8 min.	9 min.
Judías semi secas		- inmersión	20 min.	
Lentejas verdes (legumbre)		- inmersión	10 min.	
Nabos		- Vapor - inmersión	7 min. 6 min.	
Guisantes		- Vapor	1 min. 30	4 min
Puerros rodajas		- Vapor	2 min. 30	
Calabaza (puré)		- inmersión	8 min.	
Patatas en cuartos		- Vapor - inmersión	12 min. 6 min.	
Garbanzos (legumbre)		- inmersión	14 min.	
Arroz (legumbre)		- inmersión	7 min.	

\*Alimento en el cestillo

\*\* Alimento en el agua

## Carne - Pescado

---

	FRESCOS Posición de la válvula 2	CONGELADOS Posición de la válvula 2
Cordero (pierna 1,3 Kg)	25 min	35 min
Ternera (rôti 1 Kg)	10 min	28 min
Rape (filetes 0,6 Kg)	4 min	6 min.
Cerdo (rollo 1 Kg)	25 min	45 min
Pollo (entero 1,2 Kg)	20 min	45 min.
Salmón(4 rodajas 0,6 Kg)	6 min	8 min.
Atún (4 filetes 0,6 Kg)	7 min	9 min.

# Precauções importantes

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

- Directiva dos Equipamentos sob Pressão
- Materiais em contacto com os alimentos
- Ambiente
  - Este aparelho foi concebido apenas para uso doméstico.
  - Leia atentamente o manual de instruções antes da primeira utilização e guarde-o para futuras utilizações.
  - Tal como sucede com qualquer aparelho de cozedura, utilize a panela de pressão sempre sob vigilância, especialmente na proximidade de crianças.
  - Não coloque a panela de pressão num forno aquecido.
  - Desloque a panela de pressão, quando sob pressão, com um cuidado extremo. Não toque nas superfícies quentes. Utilize as pegas e botões. Utilize luvas de cozinha, se necessário.
  - Não utilize a panela de pressão para qualquer outro objectivo senão aquele para o qual se destina.
  - A sua panela de pressão coze sob pressão. Uma utilização inadequada pode causar ferimentos por queimaduras. Certifique-se que a panela de pressão está convenientemente fechada antes de a colocar a funcionar. Ver parágrafo "Fecho".
  - Certifique-se que a válvula está na posição de descompressão antes de abrir a panela de pressão.
  - Nunca force a abertura da panela de pressão. Certifique-se que a pressão interna baixou. Ver parágrafo "Segurança".
  - Nunca utilize a panela de pressão sem líquido no interior por forma a evitar danos graves. Certifique-se que há sempre líquido suficiente durante a cozedura.
  - Utilize a(s) fonte(s) de calor compatível(eis), em conformidade com as instruções de utilização.
  - Nunca use a sua panela de pressão para preparar receitas à base de leite.
  - Não utilize pedras de sal na sua panela de pressão; junte sal de mesa quando o cozinhado estiver quase pronto.
  - Não encha a panela de pressão acima dos 2/3 (marca máxima de enchimento).
  - Para os alimentos que se dilatam durante a cozedura, como arroz, legumes desidratados, compotas, etc., não encha a panela de pressão acima de metade da sua capacidade. Para algumas sopas como abóbora ou curgete.... no fim, deixe que a sua panela de pressão arrefeça um pouco, antes de a colocar sob água corrente.
  - Após a cozedura de carnes com pele superficial (por ex., língua de vaca), que pode inchar sob o efeito da pressão, não pique a carne enquanto a pele apresentar um aspecto inchado; por forma a evitar queimaduras. Aconselhamo-lo a picar a carne antes da cozedura.
  - No caso de alimentos pastosos (ervilhas, ruibarbo, etc.), a panela de pressão deve ser ligeiramente abanada antes da abertura para que estes alimentos não colem no exterior.
  - Verifique se as válvulas não estão obstruídas antes de cada utilização. Ver parágrafo "Antes da cozedura".
  - Não utilize a panela de pressão para fritar sob pressão com óleo.
  - Não intervenha nos sistemas de segurança além das instruções de limpeza e de manutenção.
  - Utilize apenas peças de origem TEFAL que correspondam ao seu modelo. Mais especificamente, utilize uma cuba e uma tampa **SECURE<sup>®</sup>**.
  - Os vapores de álcool são inflamáveis. Deixe ferver durante cerca de 2 minutos antes de colocar a tampa. Vigie o aparelho no caso de receitas à base de álcool.
  - Não utilize a panela de pressão para guardar alimentos ácidos ou salgados antes ou depois da cozedura, por forma a não danificar a cuba.

## Guarde estas instruções para futuras utilizações.

# Esquema descritivo

---

- |   |                                |
|---|--------------------------------|
| A - Válvula de funcionamento                            | I - Junta da tampa             |
| B - Conduta da válvula de funcionamento                 | J* - Cesto de vapor            |
| C - Válvula de segurança                                | K* - Suporte do cesto de vapor |
| D - Indicador de presença de pressão                    | L - Pega longa da cuba         |
| E - Botão de abertura                                   | M - Cuba                       |
| F - Pega longa da tampa                                 | N - Pega curta da cuba         |
| G - Marca de posicionamento da tampa                    | O - Marca máxima de enchimento |
| H - Marca de posicionamento da válvula de funcionamento |                                |

## Características

Diâmetro do fundo da panela de pressão – referências

Capacidade	Ø Cuba	Ø Fundo	Modelo inox
4 L	22 cm	19 cm	P25042
6 L	22 cm	19 cm	P25007
7 L	22 cm	19 cm	P25008

### Informações normativas:

Pressão superior de funcionamento: 80 kPa.

Pressão máxima de segurança: 170 kPa.

## Fontes de calor compatíveis

---



- A panela de pressão **SECURE5** é compatível com todas as fontes de calor, incluindo indução.
- Com placa eléctrica e indução, utilize uma placa de diâmetro igual ou inferior ao do fundo da panela de pressão.
- Com mesa de vitrocerâmica, certifique-se que o fundo da cuba está limpo e sem sujidade.
- Com gás, a chama não deve ultrapassar o diâmetro da cuba.

## Acessórios TEFAL

- Os acessórios da panela de pressão SECURE<sup>5</sup> disponíveis no mercado são:

Acessório	Referência
Junta	X2010003

- Para substituição de outras peças ou reparações, contacte os Serviços de Assistência Técnica Autorizados TEFAL.
- Utilize apenas peças de origem TEFAL que correspondam ao seu modelo.

PT

## Utilização

### Abertura

- Com a ajuda do polegar, puxe o botão de abertura (E) e para a posição ↓ - Fig 1  
Com a mão esquerda a segurar na pega longa da cuba (L), rode com a mão direita a pega longa da tampa (F) no sentido contrário ao dos ponteiros do relógio, até à abertura - Fig 2. Depois, levante a tampa.

### Fecho

- Coloque a tampa direita sobre a cuba, alinhando os triângulos da tampa e da pega da cuba - Fig 3
- Rode a tampa para a esquerda até encaixar - Fig 3
- Empurre o botão de abertura (E) para a posição ↑ - Fig 4

### Enchimento mínimo

- Coloque sempre uma quantidade mínima de líquido, pelo menos igual a 25 cl (2 copos).

#### Para uma cozedura a vapor

- O enchimento deve ser pelo menos igual a 75 cl (6 copos).
- Coloque o cesto (J\*) no suporte (K\*) previsto para este efeito. - Fig 5

- Os alimentos colocados no cesto de vapor não devem tocar na tampa da panela de pressão.

\*consoante modelo

## **Enchimento máximo**

- Nunca encha a panela de pressão acima de 2/3 da altura da cuba (marca máxima de enchimento) - Fig 6

### **Para determinados alimentos**

- Para os alimentos que se dilatam durante a cozedura, como arroz, legumes desidratados, compotas, etc., não encha a panela de pressão acima de metade da sua capacidade - Fig 6. No caso de sopas é aconselhável que seja feita uma rápida descompressão.

## **Utilização da válvula de funcionamento (A)**

### **Para cozer alimentos delicados e legumes**

- Posicione o pictograma **1** da válvula (A) diante da marca (H).

### **Para cozer carnes e alimentos ultracongelados**

- Posicione o pictograma **2** da válvula (A) diante da marca (H).

### **Para libertar vapor**

- Posicione o pictograma  da válvula (A) diante da marca (H).

### **Para retirar a válvula de funcionamento**

- Deixe arrefecer o aparelho antes de retirar a válvula (A).
- Carregue na válvula e rode-a para alinhar a posição ● com a marca (H) - Fig 7
- Retire a válvula.

### **Para colocar de novo a válvula de funcionamento**

- Coloque a válvula de funcionamento alinhando ● com a marca (H).
- Carregue na válvula e rode até à posição pretendida.

## **Primeira utilização**

- Encha 2/3 da cuba com água (marca máxima de enchimento).
- Coloque o suporte do cesto (K\*) no fundo da cuba e em seguida o cesto (J\*) por cima.
- Feche a panela de pressão.
- Coloque a válvula de funcionamento (A) em **2**.
- Coloque a panela de pressão sobre uma fonte de calor ajustada para a potência máxima.

\*consoante modelo

- Assim que começar a sair vapor pela válvula, reduza a fonte de calor e conte 20 minutos.
- Decorridos os 20 minutos, desligue a fonte de calor.
- Rode a válvula de funcionamento (A) até à posição .
- Assim que o indicador de presença de pressão (D) voltar a descer: a panela de pressão já não está sob pressão.
- Abra a panela de pressão.
- Passe a panela de pressão por água e seque-a.
- Nota: o aparecimento de manchas no fundo interior da cuba não altera em nada a qualidade do metal. São depósitos de calcário. Para os eliminar, pode utilizar um esfregão palha-de-áço com um pouco de vinagre diluído.

## Antes da cozedura

---

- Antes de cada utilização, retire a válvula (A) (ver parágrafo “Utilização da válvula de funcionamento”) e verifique visualmente se a conduta da válvula de funcionamento (B) não está obstruída. Se necessário, limpe-a com um palito - Fig 8
- Verifique se a válvula de segurança (C) se move: ver parágrafo “Limpeza e manutenção”.
- Coloque a válvula de funcionamento (A) e seleccione a posição **1** ou **2**.
- Certifique-se que a panela de pressão está devidamente fechada antes de a colocar a funcionar.
- Coloque a panela de pressão sobre uma fonte de calor ajustada para a potência máxima.

## Durante a cozedura

---

- Quando a válvula de funcionamento (A) deixa sair vapor de forma contínua, através da emissão de um som constante (PSCHHHT), inicia-se a cozedura. Reduza a fonte de calor.
- Conte o tempo de cozedura indicado na receita.
- Decorrido o tempo de cozedura, desligue a fonte de calor.

# Fim da cozedura

---

## Para libertar vapor

- Uma vez a fonte de calor desligada, tem duas possibilidades:
- **Descompressão lenta:** rode a válvula de funcionamento (A) até à posição . Assim que o indicador de presença de pressão (D) voltar a baixar: a panela de pressão deixa de estar sob pressão.
- **Descompressão rápida:** coloque a panela de pressão sob uma torneira de água fria. Assim que o indicador de presença de pressão (D) voltar a baixar: a panela de pressão deixa de estar sob pressão. Rode a válvula de funcionamento (A) até à posição .
- Pode abri-la.

Se observar salpicos fora do comum no decorrer da descompressão: volte a colocar o selector na posição 1 e descomprima de novo lentamente, certificando-se da inexistência de salpicos.

# Limpeza e manutenção

## Limpeza da panela de pressão

- Para o funcionamento adequado do aparelho, respeite estas recomendações de limpeza e de manutenção após cada utilização.
- Lave a panela de pressão após cada utilização com água morna e detergente para a loiça. Proceda da mesma forma com o cesto.
- Não utilize lixívia nem produtos com cloro.
- Não aqueça excessivamente a cuba quando estiver vazia.

O escurecimento e os riscos que podem aparecer na sequência de uma utilização prolongada não têm qualquer inconveniente.

Pode lavar a cuba e o cesto na máquina de lavar loiça.

Não lave a tampa na máquina de lavar loiça.

Para conservar durante mais tempo as qualidades da sua panela de pressão: não aqueça excessivamente a cuba quando estiver vazia.

### Para limpar o interior da cuba

- Lave com esfregão palha-de-aço e detergente para a loiça.
- Se o interior da cuba em inox apresentar reflexos irisados, limpe-a com vinagre.

### Para limpar o exterior da cuba

- Lave com uma esponja e detergente para a loiça.

### Para limpar a tampa

- Lave a tampa sob um fio de água morna com uma esponja e detergente para a loiça.

### Para limpar a junta da tampa

- Após cada cozedura, limpe a junta (I) e o respectivo compartimento.
- Para voltar a colocar a junta, consulte os desenhos - Fig 9 - 10

### Para limpar a válvula de funcionamento (A)

- Retire a válvula de funcionamento (A): ver parágrafo "Utilisation da válvula de funcionamento".
- Limpe a válvula de funcionamento (A) debaixo da torneira - Fig 11

**Para limpar a conduta da válvula de funcionamento situada no interior da tampa**

- Retire a válvula (A).
- Verifique visualmente e regularmente se a conduta de libertação do vapor está desobstruída e não deformada. Se necessário, limpe-a com um palito - Fig 8

Nunca utilize objectos cortantes ou pontiagudos para efectuar esta operação.

A sua panela de pressão tem de ser inspecionada obrigatoriamente por um Serviço de Assistência Técnica Autorizado TEFAL após 10 anos de utilização.

**Para limpar a válvula de segurança (C)**

- Limpe a parte da válvula de segurança situada no interior da tampa e passe-a por água.
- Verifique o seu funcionamento adequado carregando ao de leve na válvula, que deverá ir para baixo sem dificuldade - Fig 12

**Para substituir a junta da panela de pressão**

- Substitua a junta da panela de pressão todos os anos.
- Substitua a junta da panela de pressão se esta apresentar um corte.
- Utilize sempre uma junta de origem TEFAL correspondente ao seu modelo.

**Para arrumar a panela de pressão**

- Volte a colocar a tampa na cuba.

## Segurança

---

A sua panela de pressão encontra-se equipada com vários dispositivos de segurança:

**• Segurança no fecho:**

- Se a panela não for correctamente fechada, o indicador de presença de pressão não poderá subir e, consequentemente, a panela de pressão não entrará sob pressão.

**• Segurança na abertura:**

- Se a panela de pressão estiver sob pressão, o botão de abertura não pode ser accionado. Nunca force a abertura da panela de pressão. Acima de tudo, não exerça força sobre o indicador de presença de pressão. Certifique-se que a pressão interna voltou a baixar.

**• Duasseguranças para a sobrepressão:**

- Primeiro dispositivo: a válvula de segurança (C) liberta a pressão e sai vapor na horizontal, pela parte de cima da tampa - Fig 13
- Segundo dispositivo: a junta (I) deixa sair vapor na vertical, pelo rebordo da tampa - Fig 14

Se um dos sistemas de segurança para a sobrepressão for

accionado:

- Desligue a fonte de calor.
- Deixe arrefecer a panela de pressão por completo.
- Abra-a.
- Inspeccione e limpe a válvula de funcionamento (A), a conduta de libertação do vapor (B), a válvula de segurança (C) e a junta (I).

## Recomendações de utilização

- 1 - O vapor encontra-se extremamente quente quando sai da válvula de funcionamento.
- 2 - Logo que o indicador de presença de pressão sobe, deixará de poder abrir a panela de pressão.
- 3 - Como aconselhado com qualquer aparelho de cozedura, utilize a panela de pressão com máxima vigilância, especialmente na proximidade de crianças.
- 4 - Preste atenção ao jacto de vapor.
- 5 - Para deslocar a panela de pressão, sirva-se das duas pegas da cuba.
- 6 - Não deixe alimentos na panela de pressão.
- 7 - Nunca utilize lixívia nem produtos com cloro, que poderão alterar a qualidade do aço inoxidável.
- 8 - Não lave a tampa na máquina da louça. Não deixe a tampa mergulhada em água.
- 9 - Substitua a junta todos os anos.
- 10 - A limpeza da panela de pressão tem de ser obrigatoriamente efectuada a frio, com o aparelho vazio.
- 11 - A sua panela de pressão tem de ser obrigatoriamente inspecionada por um Serviço de Assistência Técnica Autorizado TEFAL após 10 anos de utilização.

## Garantia

- 
- No âmbito da utilização recomendada pelas instruções de utilização, a cuba da sua nova panela de pressão TEFAL tem uma **garantia de 10 anos** contra:
    - Qualquer defeito ligado à estrutura metálica da cuba,
    - Qualquer degradação prematura do metal da base.
  - Nas outras peças, a garantia da execução e mão-de-obra é de 2 anos (salvo legislação específica do seu país), contra qualquer defeito ou vício de fabrico.
  - Esta garantia contratual será adquirida mediante apresentação do talão de compra ou factura com indicação da data de compra.
  - Estas garantias excluem:
  - Os danos na sequência da inobservância de precauções importantes ou usos negligentes, nomeadamente:
    - Choques, quedas, utilização no forno, etc.
    - Lavagem da tampa na máquina de lavar loiça.
  - Apenas os Serviços de Assistência Técnica autorizados TEFAL têm competência para o fazer beneficiar desta garantia.
  - Contacte o Clube Consumidor Tefal para obter qualquer informação sobre os Serviços de Assistência Técnica autorizados Tefal.

# A TEFAL responde às suas dúvidas

PT

Problemas	Recomendações
Se a panela de pressão aqueceu sob pressão sem líquido no interior:	<ul style="list-style-type: none"><li>Solicite a inspecção da sua panela de pressão por um Serviço de Assistência Técnica Autorizado TEFAL.</li></ul>
Se o indicador de presença de pressão não subiu e não sai nada pela válvula durante a cozedura:	<ul style="list-style-type: none"><li>Isto é normal durante os primeiros minutos.</li><li>No caso de persistência do fenômeno, verifique se:<ul style="list-style-type: none"><li>- A fonte de calor é suficientemente forte, caso contrário aumente-a.</li><li>- A quantidade de líquido na cuba é suficiente.</li><li>- A válvula de funcionamento está posicionada em <b>1</b> ou <b>2</b>.</li><li>- A panela de pressão está devidamente fechada.</li><li>- A junta ou a borda da cuba não estão danificadas.</li></ul></li></ul>
Se o indicador de presença de pressão subiu e não sai nada pela válvula durante a cozedura:	<ul style="list-style-type: none"><li>Isto é normal durante os primeiros minutos.</li><li>No caso de persistência do fenômeno:<ul style="list-style-type: none"><li>- Passe o aparelho por água fria. Depois abra-o.</li><li>- Limpe a válvula de funcionamento e a conduta da válvula de funcionamento - Fig. 8 e verifique se consegue empurrar a tampa da válvula de segurança sem dificuldade - Fig. 12</li></ul></li></ul>
Se ocorrer fuga de vapor à volta da tampa, verifique:	<ul style="list-style-type: none"><li>O fecho adequado da tampa.</li><li>O posicionamento da junta da tampa.</li><li>O bom estado da junta, se necessário, substitua-a.</li><li>A limpeza da tampa, da junta e do respectivo alojamento na tampa, da válvula de segurança e da válvula de funcionamento.</li><li>O bom estado do bordo da cuba.</li></ul>
Se os alimentos queimarem na panela de pressão:	<ul style="list-style-type: none"><li>Deixe a cuba mergulhada em água durante algum tempo antes de a lavar.</li><li>Nunca utilize lixívia nem produtos com cloro.</li></ul>
Se não conseguir abrir a tampa:	<ul style="list-style-type: none"><li>Verifique se o indicador de presença de pressão está na posição baixa.</li><li>Caso contrário: descomprima a panela, se necessário, arrefeça-a sob um jacto de água fria.</li></ul>
Se os alimentos não ficaram cozidos ou queimados, verifique:	<ul style="list-style-type: none"><li>O tempo de cozedura.</li><li>A potência da fonte de calor.</li><li>O posicionamento adequado da válvula de funcionamento.</li><li>A quantidade de líquido.</li></ul>

## **Marcações regulamentares**

Marcação	Localização
Identificação do fabricante ou marca comercial	Pega da tampa
Ano e lote de fabrico	No interior da tampa
Referência do modelo Pressão de funcionamento (PF) Pressão máxima de segurança (PS) Capacidade	No fundo externo da cuba.

# Tabela dos tempos de cozedura

## Legumes

		Cozedura	FRESCOS Posição da válvula 1	ULTRACONGELADOS Posição da válvula 2
Abóbora (puré)		- imersão**	8 min.	
Aipo		- vapor*	6 min.	
		- imersão	10 min.	
Alcachofras		- vapor	18 min.	
		- imersão	15 min.	
Alho-francês	Rodelas	- vapor	2 min. 30	
Arroz (leg. secos)		- imersão	7 min.	
Batatas em quartos		- vapor	12 min.	
		- imersão	6 min.	
Beterraba-vermelha		- vapor	20 - 30 min.	
Brócolos		- vapor	3 min.	3 min.
Cenouras	rodelas	- vapor	7 min.	5 min.
Cogumelos	laminados	- vapor	1 min.	5 min.
	Inteiros	- imersão	1 min. 30	
Couve-de-Bruxelas		- vapor	7 min.	5 min. - imersão
Couve-flor		- imersão	3 min.	4 min.
Couve-frisada	picada	- vapor	6 min.	
	desfolhada	- vapor	7 min.	
Curgetes		- vapor	6 min. 30	9 min
		- imersão	2 min.	
Endívias		- vapor	12 min.	
Ervilhas		- vapor	1 min. 30	4 min
Ervilhas secas (leg. secos)		- imersão	14 min.	
Espargos		- imersão	5 min.	
Espinafres		- vapor	5 min.	8 min.
		- imersão	3 min.	
Feijão semi-seco		- imersão	20 min.	
Feijão-verde		- vapor	8 min.	9 min.
Lentilhas verdes (leg. secos)		- imersão	10 min.	
Nabos		- vapor	7 min.	
		- imersão	6 min.	
Trigo (leg. secos)		- imersão	15 min.	

\* Alimento no cesto de vapor

\*\* Alimento em água

## Carnes - Peixes

	FRESCOS Posição da válvula 2	ULTRACONGELADOS Posição da válvula 2
Atum (4 bifes 0,6 kg)	7 min	9 min.
Cabrito (perna 1,3 kg)	25 min	35 min
Frango (inteiro 1,2 kg)	20 min	45 min.
Porco (carne assada 1 kg)	25 min	45 min
Salmão (4 postas 0,6 kg)	6 min	8 min.
Tamboril (filetes 0,6 kg)	4 min	6 min.
Vaca (carne assada 1 kg)	10 min	28 min

# Σημαντικές προφυλάξεις

Για την ασφάλειά σας, η παρούσα συσκευή έχει κατασκευαστεί σύμφωνα με τα εφαρμοστέα πρότυπα και κανονισμούς:

- Οδηγία περί εξοπλισμού υπό πίεση
- Υλικά σε επαφή με τροφές
- Περιβάλλον
- Η παρούσα συσκευή προορίζεται για οικιακή χρήση.
- Αφιερώστε χρόνο για να διαβάσετε όλες τις οδηγίες και να ανατρέχετε πάντα στον "Οδηγό χρήσης".
- Όπως ισχύει για όλες τις συσκευές μαγειρέματος, βεβαιωθείτε ότι υπάρχει στενή επιβλεψη κατά τη χρήση της χύτρας, ιδίως εάν βρίσκονται στον χώρο παιδιά.
- Μην τοποθετείτε τη χύτρα μέσα σε ζεστό φουρνό.
- Να μετακινείτε τη χύτρα υπό πίεση με τη μέγιστη προσοχή. Μην αγγίζετε τις ζεστές επιφάνειες. Να χρησιμοποιείτε τις λαβές και τα κουμπά. Χρησιμοποιήστε γάντια κουζίνας εάν χρειαστεί.
- Να χρησιμοποιείτε τη χύτρα αποκλειστικά για τον σκοπό που προορίζεται.
- Η χύτρα ψήνει υπό πίεση. Η ακατάλληλη χρήση μπορεί να προκαλέσει τραυματισμό από ζεμάτισμα. Βεβαιωθείτε ότι η χύτρα είναι καλά κλεισμένη πριν τη θέσετε σε λειτουργία. Δείτε την παράγραφο "Κλείσιμο".
- Βεβαιωθείτε ότι η βαλβίδα είναι σε θέση αποσυμπίεσης προτού ανοίξετε τη χύτρα.
- Μην ανοιγετε ποτέ τη χύτρα με βία. Βεβαιωθείτε ότι η εσωτερική πίεση έχει υποχωρήσει. Δείτε την παράγραφο "Ασφάλεια".
- Ποτέ μη χρησιμοποιείτε τη χύτρα χωρίς υγρό διότι κάπι τέτοιο μπορεί να της προκαλέσει σοβαρές βλάβες. Να φροντίζετε πάντοτε να υπάρχει αρκετό υγρό κατά το μαγείρεμα.
- Να χρησιμοποιείτε μία ή περισσότερες συμβατές πηγές θερμότητας, σύμφωνα με τις οδηγίες χρήσης.
- Ποτέ μην χρησιμοποιείτε την χύτρα σας για να μαγειρέψετε συνταγές που περιέχουν γάλα
- Μην χρησιμοποιείτε ακατέργαστο αλάτι στην χύτρα ταχύτητος. Καλύτερα να χρησιμοποιείτε κατεργασμένο αλάτι προς το τελείωμα του μαγειρέματος.
- Μη γεμίζετε τη χύτρα περισσότερο από τα 2/3 της χωρητικότητάς της (ένδειξη μέγιστης πλήρωσης).
- Για τρόφιμα που διαστέλλονται κατά το μαγείρεμα, όπως το ρύζι, τα αφυδατωμένα λαχανικά ή τις κομπόστες, μη γεμίζετε τη χύτρα ταχύτητας πάνω από το ήμισυ της χωρητικότητάς της. Για συγκεκριμένες σούπες που περιέχουν κολοκύθα ή κολοκυθάκια, αφήστε την χύτρα σας να κρυώσει για μερικά λεπτά.
- Μετά από το μαγείρεμα κρεάτων που έχουν επιφανειακό δέρμα (π.χ. βοδινή γλώσσα...), το οποίο ενδέχεται να διογκωθεί υπό πίεση, μην τρυπήσετε το κρέας εάν το δέρμα φαίνεται διογκωμένο. Υπάρχει κίνδυνος πρόκλησης εγκαύματος. Σας συνιστούμε να τρυπάτε το κρέας πριν από το μαγείρεμα.
- Για πηχτά τρόφιμα (φάτα, ραβέντι...), πρέπει να κουνήσετε ελαφρώς τη χύτρα πριν από το άνοιγμα για να μην πεταχτεί η τροφή προς τα έξω.
- Βεβαιωθείτε ότι δεν παρεμποδίζονται οι βαλβίδες πριν από κάθε χρήση. Δείτε την παράγραφο "Πριν από το μαγείρεμα".
- Μη χρησιμοποιείτε τη χύτρα για να τηγανίσετε υπό πίεση με λάδι.
- Μην παρεμβαίνετε στα συστήματα ασφαλείας πέρα από τις οδηγίες καθαρισμού και συντήρησης.
- Να χρησιμοποιείτε αποκλειστικά γνήσια ανταλλακτικά της TEFAL που είναι κατάλληλα για το μοντέλο σας. Ειδικότερα, να χρησιμοποιείτε κάδο και καπάκι SECURE<sup>(5)</sup>.
- Οι ατμοί από οινοπνευματώδη ποτά είναι εύφλεκτοι. Αφήστε τη χύτρα να φθάσει σε βρασμό για περίπου 2 λεπτά πριν τοποθετήσετε το καπάκι. Να επιβλέπετε τη συσκευή κατά την προετοιμασία συνταγών που περιέχουν αλοκό.
- Μη χρησιμοποιείτε τη χύτρα για να αποθηκεύετε όξινα ή αλατισμένα τρόφιμα πριν και μετά από το μαγείρεμα, υπάρχει κίνδυνος πρόκλησης φθοράς στον κάδο.

## Φυλάξτε τις παρούσες οδηγίες

# Περιγραφικό διάγραμμα

- A** - Βαλβίδα λειτουργίας  
**B** - Σωλήνας βαλβίδας λειτουργίας  
**C** - Βαλβίδα ασφαλείας  
**D** - Ένδειξη παρουσίας πίεσης  
**E** - Κουμπί ανοίγματος  
**F** - Μακριά λαβή καπακιού  
**G** - Ένδειξη τοποθέτησης καπακιού  
**H** - Ένδειξη τοποθέτησης βαλβίδας λειτουργίας
- I** - Σύνδεσμος στεγανοποίησης καπακιού  
**J\*** - Καλάθι ατμού  
**K\*** - Βάση καλαθιού ατμού  
**L** - Μακριά λαβή κάδου  
**M** - Κάδος  
**N** - Κοντή λαβή κάδου  
**O** - Ένδειξη μέγιστης πλήρωσης

## Χαρακτηριστικά

Διάμετρος του πυθμένα της χύτρας -παραπομπές

Χωρητικότητα	Διάμετρος κάδου	Διάμετρος πυθμένα	Ανοξείδωτο μοντέλο
4 λ.	22 εκατ.	19 cm	P25042
6 λ.	22 εκατ.	19 cm	P25007
7 λ.	22 εκατ.	19 cm	P25008

### Κανονιστικές πληροφορίες:

Ανώτατη πίεση λειτουργίας: 80 kPa.  
Μέγιστη πίεση ασφαλείας: 170 kPa.

## Συμβατές πηγές Θερμότητας



- Η χύτρα SECURE5 χρησιμοποιείται για όλους τους τρόπους ζεστάματος συμπεριλαμβανομένης της επαγωγής.
- Εάν θέλετε να χρησιμοποιήσετε ηλεκτρική ή επαγωγική εστία, φροντίστε η διάμετρός της να είναι ίση ή μικρότερη από αυτήν του πυθμένα της χύτρας.
- Όταν χρησιμοποιείτε τη χύτρα πάνω σε υαλοκεραμική εστία, βεβαιωθείτε ότι ο πυθμένας του κάδου είναι κατάλληλος και καθαρός.
- Επάνω σε εστία γκαζιού, η φλόγα δεν πρέπει να υπερβαίνει τη διάμετρο του κάδου.

\*ανάλογα με το μοντέλο

## Εξαρτήματα TEFAL

- Τα εξαρτήματα για τη χύτρα SECURE<sup>®</sup> που διατίθενται στα εμπορικά καταστήματα είναι τα εξής:

Εξάρτημα	Κωδικός
Σύνδεσμος στεγανοποίησης	X2010003

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

## Χρήση

### Άνοιγμα

- Ωθήστε προς τα πίσω το κουμπί ανοίγματος (**E**) με τον αντίχειρά σας έως τη θέση ↓ - Εικ 1  
Κρατήστε με το αριστερό σας χέρι τη μακριά λαβή του κάδου (**L**) και περιστρέψτε με το δεξί σας χέρι τη μακριά λαβή του καπακιού (**F**) αριστερόστροφα έως ότου ανοίξει - Εικ 2. Στη συνέχεια, αφαιρέστε το καπάκι.

### Κλείσιμο

- Τοποθετήστε το καπάκι σε επίπεδη θέση πάνω στον κάδο ευθυγραμμίζοντας τα τρίγωνα του καπακιού με τη λαβή του κάδου - Εικ 3
- Περιστρέψτε το καπάκι προς τα αριστερά έως το τέλος - Εικ 3
- Πιέστε το κουμπί ανοίγματος (**E**) στη θέση ↑ - Εικ 4

### Ελάχιστη πλήρωση

- Να τοποθετείτε πάντα μια ελάχιστη ποσότητα υγρού τουλάχιστον ίση με 25 cl (2 ποτήρια).

#### Για μαγείρεμα στον ατμό

- Η πλήρωση πρέπει να είναι τουλάχιστον ίση με 75 cl (6 ποτήρια).
- Τοποθετήστε το καλάθι (**J**) πάνω στη βάση (**K**) που προβλέπεται για τον σκοπό αυτόν - Εικ 5
- Τα τρόφιμα που τοποθετούνται μέσα στο καλάθι ατμού δεν πρέπει να αγγίζουν το καπάκι της χύτρας.

## Μέγιστη πλήρωση

- Ποτέ μη γεμίζετε τη χύτρα πάνω από τα 2/3 του ύψους του κάδου (ένδειξη μέγιστης πλήρωσης) - Εικ 6

### Για ορισμένες τροφές

- Για τρόφιμα που διαστέλλονται κατά το μαγείρεμα, όπως το ρύζι, τα αιφυδατωμένα λαχανικά ή οι κομπόστες..., μη γεμίζετε τη χύτρα πάνω από το ήμισυ της χωρητικότητάς της - Εικ 6. Στις περιπτώσεις των σουπών προτείνουμε να κάνετε γρήγορη αποσυμπίεση

## Χρήση της βαλβίδας λειτουργίας (Α)

### Για μαγείρεμα ευπαθών τροφών και λαχανικών

- Τοποθετήστε το εικονόγραμμα **1** της βαλβίδας (**A**) αντίκρυ στην ένδειξη (**H**).

### Για μαγείρεμα κρέατος και κατεψυγμένων τροφών

- Τοποθετήστε το εικονόγραμμα **2** της βαλβίδας (**A**) αντίκρυ στην ένδειξη (**H**).

### Για απελευθέρωση του ατμού

- Τοποθετήστε το εικονόγραμμα  της βαλβίδας (**A**) αντίκρυ στην ένδειξη (**H**).

### Για αφαίρεση της βαλβίδας λειτουργίας

- Αφήστε τη συσκευή να κρυώσει προτού αφαιρέσετε τη βαλβίδα (**A**).
- Πατήστε τη βαλβίδα και περιστρέψτε τη για να ευθυγραμμιστεί η θέση ● με την ένδειξη (**H**) - Εικ 7
- Αφαιρέστε τη βαλβίδα.

### Για εκ νέου τοποθέτηση της βαλβίδας λειτουργίας

- Τοποθετήστε τη βαλβίδα λειτουργίας ευθυγραμμίζοντας τη θέση ● με την ένδειξη (**H**).
- Πιέστε τη βαλβίδα λειτουργίας και κατόπιν περιστρέψτε τη έως την επιθυμητή θέση.

## Πρώτη χρήση

- Γεμίστε με νερό έως τα 2/3 του κάδου. (ένδειξη μέγιστης πλήρωσης)
- Τοποθετήστε τη βάση του καλαθιού (**K'**) στον πυθμένα του κάδου και εναποθέστε το καλάθι (**J'**) πάνω στη βάση.
- Κλείστε τη χύτρα.
- Τοποθετήστε τη βαλβίδα λειτουργίας (**A**) στο **2**.
- Τοποθετήστε τη χύτρα πάνω σε μια πηγή θερμότητας την οποία έχετε ρυθμίσει στη μέγιστη ένταση.

\*ανάλογα με το μοντέλο

- Όταν αρχίσει να διαφεύγει ο ατμός από τη βαλβίδα, μειώστε την ένταση της πηγής θερμότητας και αφήστε να περάσουν 20 λεπτά.
- Μετά από 20 λεπτά, απενεργοποιήστε την πηγή θερμότητας.
- Περιστρέψτε τη βαλβίδα λειτουργίας (**A**) έως τη θέση .
- Όταν πέσει η ένδειξη παρουσίας πίεσης (**D**): η χύτρα δεν είναι πλέον υπό πίεση.
- Ανοίξτε τη χύτρα.
- Ξεπλύνετε τη χύτρα με νερό και στεγνώστε την.
- Σημείωση: η εμφάνιση κηλίδων στον εσωτερικό πυθμένα του κάδου δεν αλλοιώνουν σε καμία περίπτωση την ποιότητα του μετάλλου. Αποτελούν κατάλοιπα αλάτων. Για να τα απομακρύνετε, μπορείτε να χρησιμοποιήσετε ένα σύρμα κουζίνας με λίγο αραιωμένο ζύδι.

## Πριν από το μαγείρεμα

---

- Πριν από κάθε μαγείρεμα, να αφαιρείτε τη βαλβίδα (**A**) (δείτε την παράγραφο "Χρήση της βαλβίδας λειτουργίας") και να βεβαιώνεστε οπτικά και τακτικά ότι ο σωλήνας της βαλβίδας λειτουργίας (**B**) δεν έχει φράξει. Αν χρειαστεί, καθαρίστε τον με μια οδοντόβουρτσα - Εικ 8
- Βεβαιωθείτε ότι δεν εμποδίζεται η κίνηση της βαλβίδας λειτουργίας (**C**): δείτε την παράγραφο "Καθαρισμός και συντήρηση".
- Τοποθετήστε στη θέση της τη βαλβίδα λειτουργίας (**A**) και επιλέξτε τη θέση **1** ή **2**.
- Βεβαιωθείτε ότι η χύτρα είναι καλά κλεισμένη πριν τη θέσετε σε λειτουργία.
- Τοποθετήστε τη χύτρα πάνω σε μια πηγή θερμότητας την οποία έχετε ρυθμίσει στη μέγιστη ένταση.

## Κατά το μαγείρεμα

---

- Όταν η βαλβίδα λειτουργίας (**A**) επιτρέπει τη διαφυγή του ατμού με συνεχόμενο τρόπο, εκπέμποντας έναν συνεχή ήχο (ΠΣΣΣΤ), αρχίζει το μαγείρεμα, μειώστε την ένταση της πηγής θερμότητας.
- Αρχίστε να μετράτε αντίστροφα τον χρόνο ψησίματος που υποδεικνύεται στη συνταγή σας.
- Όταν παρέλθει ο χρόνος ψησίματος, απενεργοποιήστε την πηγή θερμότητας.

# Τέλος μαγειρέματος

## Για απελευθέρωση του ατμού

- Μόλις απενεργοποιήσετε την πηγή θερμότητας, έχετε δύο επιλογές:
- **Αργή αποσυμπίεση:** περιστρέψτε τη βαλβίδα λειτουργίας (**A**) έως τη θέση . Όταν πέσει η ένδειξη παρουσίας πίεσης (**D**): η χύτρα δεν είναι πλέον υπό πίεση.
- **Γρήγορη αποσυμπίεση:** τοποθετήστε τη χύτρα κάτω από κρύο νερό βρύσης. Όταν πέσει η ένδειξη παρουσίας πίεσης (**D**): η χύτρα δεν είναι πλέον υπό πίεση. Περιστρέψτε τη βαλβίδα λειτουργίας (**A**) έως τη θέση .
- Τώρα μπορείτε να την ανοίξετε.

EL

## Καθαρισμός και συντήρηση Καθαρισμός της χύτρας

- Για την καλή λειτουργία της συσκευής σας, πρέπει να τηρείτε τις παρούσες συστάσεις καθαρισμού και συντήρησης μετά από κάθε χρήση.
- Να πλύνετε τη χύτρα μετά από κάθε χρήση με χλιαρό νερό όπου έχετε προσθέσει απορρυπαντικό πιάτων. Κάντε το ίδιο και για το καλάθι.
- Μη χρησιμοποιείτε υποχλωριώδες νάτριο ή χλωριωμένα προϊόντα.
- Μη υπερθερμαίνετε τον κάδο όταν είναι άδειος.

### Για καθαρισμό του εσωτερικού του κάδου

- Πλύνετε το με σύρμα κουζίνας και απορρυπαντικό πιάτων.
- Αν το εσωτερικό του ανοξείδωτου κάδου παρουσιάζει ιριδίζουσες ανακλάσεις, καθαρίστε το με ξύδι.

### Για καθαρισμό του εξωτερικού του κάδου

- Πλύνετε το με ένα σφουγγαράκι και απορρυπαντικό πιάτων.

### Για καθαρισμό του καπακιού

- Πλύνετε το καπάκι κάτω από τρεχούμενο χλιαρό νερό με ένα σφουγγαράκι και απορρυπαντικό πιάτων.

### Για καθαρισμό του συνδέσμου στεγανοποίησης του καπακιού

- Μετά από κάθε μαγείρεμα, καθαρίστε τον σύνδεσμο στεγανοποίησης (**I**) και την υποδοχή του.
- Για την επανατοποθέτηση του συνδέσμου στεγανοποίησης, ανατρέξτε στα σχέδια - Εικ. 9 - 10

### Για καθαρισμό της βαλβίδας λειτουργίας (**A**)

- Αφαιρέστε τη βαλβίδα λειτουργίας (**A**): δείτε την παράγραφο "Χρήση της βαλβίδας λειτουργίας".
- Καθαρίστε τη βαλβίδα λειτουργίας (**A**) κάτω από νερό της βρύσης - Εικ 11

### Για καθαρισμό του σωλήνα της βαλβίδας λειτουργίας που βρίσκεται στο εσωτερικό του καπακιού

- Αφαιρέστε τη βαλβίδα (**A**).

Εάν κατά την αποσυμπίεση παρατηρήσετε αφύσικες εκπινάξεις γυρίστε πάλι το διακόπτη στη θέση **1** και κατόπιν αφήστε να εκτελεστεί πάλι η αποσυμπίεση αργά διασφαλίζοντας ότι δεν γίνονται πια εκπινάξεις.

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

Μπορείτε να βάλετε τον κάδο και το καλάθι στο πλυντήριο πιάτων.

Μην πλένετε το καπάκι στο πλυντήριο πιάτων.

Για να διατηρήσετε για μεγαλύτερο χρονικό διάστημα τα χαρακτηριστικά της χύτρας σας: μην υπερθερμαίνετε τον κάδο όταν είναι άδειος.

- Να ελέγχετε οπτικά και τακτικά ότι ο σωλήνας εκκένωσης ατμού δεν έχει φράξει και ότι είναι στρογγυλός. Αν χρειαστεί, καθαρίστε τον με μια οδοντόβουρτσα - Εικ 8

#### **Για καθαρισμό της βαλβίδας ασφαλείας (C)**

- Καθαρίστε το μέρος της βαλβίδας ασφαλείας που βρίσκεται στο εσωτερικό του καπακιού με τρεχούμενο νερό.
- Επαληθεύστε την καλή λειτουργία της πατώντας ελαφρώς το κλαπέτο, το οποίο θα πρέπει να υποχωρήσει χωρίς δυσκολία - Εικ 12

#### **Για αντικατάσταση του συνδέσμου στεγανοποίησης της χύτρας**

- Αντικαταστήστε τον σύνδεσμο στεγανοποίησης της χύτρας μία φορά ανά έτος.
- Αντικαταστήστε τον σύνδεσμο στεγανοποίησης της χύτρας αν έχει κοπεί.
- Να αγοράζετε πάντα γνήσιους συνδέσμους στεγανοποίησης TEFAL που είναι κατάλληλοι για το μοντέλο σας.

#### **Για φύλαξη της χύτρας σας**

- Περιστρέψτε το καπάκι πάνω στον κάδο.

Μη χρησιμοποιείτε ποτέ αιχμητό ή κοφτερό αντικείμενο για τον χειρισμό αυτόν.

Πρέπει οπωδήποτε να μεταφέρετε τη χύτρα σας προς έλεγχο σε ένα έξουσιοδοτημένο κέντρο σέρβις της TEFAL μετά από κάθε 10 χρόνια χρήσης.

## **Ασφάλεια**

---

Η χύτρα ταχύτητάς σας διαθέτει πολλαπλές διατάξεις ασφαλείας:

- **Ασφάλεια στο κλείσιμο:**

- Εάν η συσκευή δεν έχει κλείσει σωστά, η ένδειξη παρουσίας πίεσης δεν μπορεί να ανέβει και αυτό δεν επιτρέπει την αύξηση της πίεσης στη χύτρα.

- **Ασφάλεια στο άνοιγμα:**

- Εάν η χύτρα βρίσκεται υπό πίεση, το κουμπί ανοίγματος δεν μπορεί να ενεργοποιηθεί. Μην ανοίγετε ποτέ τη χύτρα με βία. Μην προβαίνετε σε οποιαδήποτε ενέργεια εάν η ένδειξη παρουσίας πίεσης δείχνει ότι υπάρχει πίεση. Βεβαιωθείτε ότι η εσωτερική πίεση έχει υποχωρήσει.

- **Δύο ασφάλειες για την υπερπίεση:**

- Πρώτη διάταξη ασφαλείας: η βαλβίδα ασφαλείας (**C**) απελευθερώνει την πίεση και διαφεύγει ατμός οριζοντίως πάνω στο καπάκι - Εικ 13
- Δεύτερη διάταξη ασφαλείας: ο σύνδεσμος στεγανοποίησης (**I**) επιτρέπει στον ατμό να διαφύγει καθέτως από το χείλος του καπακιού - Εικ 14

Εάν ένα από τα συστήματα ασφαλείας για την υπερπίεση ενεργοποιηθεί:

- Απενεργοποιήστε την πηγή θερμότητας.
- Αφήστε τη χύτρα να κρυώσει εντελώς.
- Ανοίξτε τη χύτρα.
- Ελέγχετε και καθαρίστε τη βαλβίδα λειτουργίας (**A**), τον σωλήνα εκκένωσης ατμού (**B**), τη βαλβίδα ασφαλείας (**C**) και τον σύνδεσμο στεγανοποίησης (**I**).

# Συμβουλές χρήσης

- 1 - Ο ατμός είναι υπερβολικά ζεστός όταν βγαίνει από τη βαλβίδα λειτουργίας.
- 2 - Οταν αρχίσει να ανεβαίνει η ένδειξη παρουσίας πίεσης, δεν μπορείτε πλέον να ανοίξετε τη χύτρα.
- 3 - Όπως ισχύει για όλες τις συσκευές μαγειρέματος, βεβαιωθείτε ότι υπάρχει στενή επίβλεψη κατά τη χρήση της χύτρας εάν βρίσκονται στον χώρο παιδιά.
- 4 - Να είστε προσεκτικοί κατά τις εκτινάξεις ατμού.
- 5 - Για να μετακινήσετε τη χύτρα, κρατήστε τη από τις δύο λαβές του κάδου.
- 6 - Μην αφήνετε τις τροφές για μεγάλο χρονικό διάστημα μέσα στη χύτρα.
- 7 - Ποτέ μη χρησιμοποιείτε υποχλωριώδες νάτριο ή χλωριωμένα προϊόντα, γιατί μπορεί να αλλοιωθεί η ποιότητα του ανοξείδωτου χάλυβα.
- 8 - Μην πλένετε το καπάκι στο πλυντήριο πιάτων. Μην αφήνετε το καπάκι να μουλιάσει σε νερό.
- 9 - Αντικαταστήστε τον σύνδεσμο στεγανοποίησης μία φορά ανά έτος.
- 10 - Ο καθαρισμός της χύτρας γίνεται αποκλειστικά αφού έχει κρυώσει και είναι άδεια.
- 11 - Πρέπει οπωσδήποτε να μεταφέρετε τη χύτρα σας προς έλεγχο σε ένα εξουσιοδοτημένο κέντρο σέρβις της TEFLAL μετά από κάθε 10 χρόνια χρήσης.

## Εγγύηση

- Σύμφωνα με την προοριζόμενη χρήση όπως αυτή προβλέπεται στο εγχειρίδιο χρήσης, ο κάδος της νέας σας χύτρας ταχύτητας TEFLAL καλύπτεται με εγγύηση 10 ετών για τα εξής:
  - Οποιοδήποτε σφάλμα αφορά τη μεταλλική δομή του κάδου,
  - Οποιαδήποτε πρώωρη φθορά του μετάλλου της βάσης.
- **Ως προς τα άλλα μέρη, η εγγύηση για τα ανταλλακτικά και το κόστος εργασίας ισχύει για 1 έτος** (εκτός αν ισχύει ειδική νομοθεσία στη χώρα σας), σχετικά με κάθε βλάβη ή ελάττωμα κατασκευής.
- **Η συμβατική αυτή εγγύηση αποκτάται κατόπιν παρουσίασης της ταμειακής απόδειξης ή τιμολογίου που αποδεικνύει την ημερομηνία αγοράς.**
- **Οι παρούσες εγγυήσεις δεν περιλαμβάνουν:**
  - Τις φθορές που έχουν προκληθεί από τη μη τήρηση σημαντικών προφυλάξεων ή από ακατάλληλες χρήσεις, όπως:
    - Χτυπήματα, πτώσεις, τοποθέτηση στον φούρνο, ...
    - Πλύσιμο του καπακιού στο πλυντήριο πιάτων.
  - Μπορείτε να χρησιμοποιήσετε την εγγύηση μόνο στα εξουσιοδοτημένα κέντρα σέρβις της TEFLAL.
  - Μπορείτε να καλέσετε τον αριθμό +30 210-63 71 000 για να μάθετε τη διεύθυνση του πλησιέστερου εξουσιοδοτημένου κέντρου σέρβις της TEFLAL.

# Η TEFAL απαντά στις ερωτήσεις σας

Προβλήματα,	Συστάσεις
Αν η χύτρα ζεσταθεί υπό πίεση χωρίς υγρό στο εσωτερικό της:	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Παραδώστε τη χύτρα για έλεγχο σε ένα εξουσιοδοτημένο κέντρο σέρβις της TEFAL.</li> </ul>
Εάν δεν ανεβαίνει η ένδειξη παρουσίας πίεσης και δεν διαφεύγει τίποτε από τη βαλβίδα κατά τη διάρκεια του μαγειρέματος:	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Αυτό είναι φυσιολογικό κατά τα πρώτα λεπτά.</li> <li>• Εάν το φαινόμενο επιμένει, βεβαιωθείτε ότι: <ul style="list-style-type: none"> <li>- Η ένταση της πηγής θερμότητας είναι αρκετά ισχυρή, εάν όχι αυξήστε την.</li> <li>- Η ποσότητα υγρού μέσα στον κάδο είναι επαρκής.</li> <li>- Η βαλβίδα λειτουργίας είναι στη θέση <b>1 ή 2</b>.</li> <li>- Η χύτρα είναι καλά κλεισμένη.</li> <li>- Ο σύνδεσμος στεγανοποίησης ή το χείλος του κάδου δεν έχουν φθαρεί.</li> </ul> </li> </ul>
Εάν ανεβαίνει η ένδειξη παρουσίας πίεσης και δεν διαφεύγει τίποτε από τη βαλβίδα κατά τη διάρκεια του μαγειρέματος:	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Αυτό είναι φυσιολογικό κατά τα πρώτα λεπτά.</li> <li>• Αν το φαινόμενο επιμένει: <ul style="list-style-type: none"> <li>• Βρέξτε τη χύτρα με κρύο νερό. Κατόπιν, ανοίξτε την.</li> <li>• Καθαρίστε τη βαλβίδα λειτουργίας και τον σωλήνα της βαλβίδας λειτουργίας - ΕΙΚ. 8 και βεβαιωθείτε ότι το κλαπέτο της βαλβίδας ασφαλείας υποχωρεί χωρίς δυσκολία - ΕΙΚ. 12</li> </ul> </li> </ul>
Εάν ο ατμός διαφεύγει γύρω από το καπάκι, ελέγχτε εάν:	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Το καπάκι έχει κλείσει καλά.</li> <li>• Ο σύνδεσμος στεγανοποίησης είναι σωστά τοποθετημένος στο καπάκι.</li> <li>• Ο σύνδεσμος στεγανοποίησης είναι σε καλή κατάσταση, και εάν χρειαστεί, αντικαταστήστε τον.</li> <li>• Το καπάκι, ο σύνδεσμος στεγανοποίησης και η υποδοχή του μέσα στο καπάκι, η βαλβίδα ασφαλείας και η βαλβίδα λειτουργίας είναι καθαρά.</li> <li>• Το χείλος του κάδου βρίσκεται σε καλή κατάσταση.</li> </ul>
Εάν οι τροφές κάηκαν μέσα στη χύτρα:	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Αφήστε τον κάδο να μουλιάσει για λίγη ώρα προτού τον πλύνετε.</li> <li>• Ποτέ μη χρησιμοποιείτε υποχλωριώδες νάτριο ή χλωριωμένα προϊόντα.</li> </ul>
Εάν δεν μπορείτε να ανοίξετε το καπάκι:	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Ελέγχτε εάν η ένδειξη παρουσίας πίεσης είναι σε χαμηλή θέση.</li> <li>• Αν όχι: αποσυμπίεστε, και αν χρειαστεί, αφήστε τη χύτρα να κρυώσει κρατώντας την κάτω από κρύο νερό.</li> </ul>

Προβλήματα,	Συστάσεις
Αν η χύτρα ζεσταθεί υπό πίεση χωρίς υγρό στο εσωτερικό της:	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Παραδώστε τη χύτρα για έλεγχο σε ένα εξουσιοδοτημένο κέντρο σέρβις της TEFAL.</li> <li>• Εάν δεν ανεβαίνει η ένδειξη παρουσίας πίεσης και δεν διαφένει τίποτε από τη βαλβίδα κατά τη διάρκεια του μαγειρέματος:</li> <li>• Αυτό είναι φυσιολογικό κατά τα πρώτα λεπτά.</li> <li>• Εάν το φαινόμενο επιμένει, βεβαιωθείτε ότι:</li> </ul>

## Κανονιστικές σημάνσεις

Σήμανση	Θέση
Αναγνωριστικό κατασκευαστή ή εμπορικής ονομασίας	Λαβή καπακιού.
Έτος και παρτίδα κατασκευής	Στο εσωτερικό του καπακιού.
Κωδικός μοντέλου Πίεση λειτουργίας (ΠΛ) Μέγιστη πίεση ασφαλείας (ΠΑ) Χωρητικότητα	Στον εξωτερικό πυθμένα του κάδου.

# Πίνακας χρόνων μαγειρέματος

## Λαχανικά

---

		Μαγείρεμα	ΦΡΕΣΚΑ Θέση της βαλβίδας <b>1</b>	ΚΑΤΕΨΥΓΜΕΝΑ Θέση της βαλβίδας <b>2</b>
Άγκινάρες		- ατμός*	18 λεπτά	
		- βύθιση**	15 λεπτά	
Αντίδια		- ατμός	12 λεπτά	
Αρακάς		- ατμός	1½ λεπτό	4 λεπτά
Γογγύλια		- ατμός	7 λεπτά	
		- βύθιση	6 λεπτά	
Καρότα	ροδέλες	- ατμός	7 λεπτά	5 λεπτά
Κόκκινα παντζάρια		- ατμός	20 - 30 λεπτά	
Κολοκυθάκια		- ατμός	6½ λεπτά	9 λεπτά
		- βύθιση	2 λεπτά	
Κολοκύθα (πολτός)		- βύθιση	8 λεπτά	
Κουνουπίδι		- βύθιση	3 λεπτά	4 λεπτά
Λαχανάκια Βρυξελλών		- ατμός	7 λεπτά	5 λεπτά - βύθιση
Μανιτάρια	ψιλοκομμένα ολόκληρα	- ατμός	1 λεπτό	5 λεπτά
		- βύθιση	1½ λεπτό	
Μπρόκολα		- ατμός	3 λεπτά	3 λεπτά
Πατάτες σε τέταρτα		- ατμός	12 λεπτά	
		- βύθιση	6 λεπτά	
Πράσα σε ροδέλες		- ατμός	2½ λεπτά	
Πράσινα φασολάκια		- ατμός	8 λεπτά	9 λεπτά
Πράσινες φακές (Ξηρά όσπρια)		- βύθιση	10 λεπτά	
Πράσινο λάχανο	ψιλοκομμένο σε φύλλα	- ατμός	6 λεπτά	
		- βύθιση	7 λεπτά	
Ρύζι (Ξηρά όσπρια)		- βύθιση	7 λεπτά	
Σέλινο		- ατμός	6 λεπτά	
		- βύθιση	10 λεπτά	
Σιτάρι (Ξηρά όσπρια)		- βύθιση	15 λεπτά	
Σπανάκι		- ατμός	5 λεπτά	8 λεπτά
		- βύθιση	3 λεπτά	
Σπαράγγια		- βύθιση	5 λεπτά	
Φάρβα (Ξηρά όσπρια)		- βύθιση	14 λεπτά	
Φασόλια Ξηρά		- βύθιση	20 λεπτά	

\* Τροφή στο καλάθι ατμού

\*\* Τροφή στο νερό

## Κρέας - Ψάρι

---

	ΦΡΕΣΚΟ Θέση της βαλβίδας <b>2</b>	ΚΑΤΕΨΥΓΜΕΝΟ Θέση της βαλβίδας <b>2</b>
Αρνί (πόδι 1,3 κιλά)	25 λεπτά	35 λεπτά
Βοδινό (ψητό 1 κιλό)	10 λεπτά	28 λεπτά
Κοτόπουλο (ολόκληρο 1,2 κιλά)	20 λεπτά	45 λεπτά
Παχύχελο (φιλέτα 0,6 κιλά)	4 λεπτά	6 λεπτά
Σολομός (4 φιλέτες 0,6 κιλά)	6 λεπτά	8 λεπτά
Τόνος (4 φιλέτα 0,6 κιλά)	7 λεπτά	9 λεπτά
Χοιρινό (ψητό 1 κιλό)	25 λεπτά	45 λεπτά

طعام مُتأخر موقع الصمام 2	طعام طازج موقع الصمام 1	الطهي	
٨ دقائق	٥ دقائق	- بخار	سبانخ
	٣ دقائق	- غمر	
	١٤ دقيقة	- غمر	بازلاء (مجففة)
	٧ دقائق	- بخار	
	٦ دقائق	- غمر	اللفت
	١٥ دقيقة	- غمر	
	٢٠ دقيقة	- غمر	حبوب قمح (نصف جاف) حبوب قمح (نصف جاف)

\* في حالة البحار

## لحوم وأسماك

مُتأخرة موقع الصمام 2	طازجة موقع الصمام 2	
٢٨ دقيقة	١٠ دقائق	عجل (روستي ١ كلج)
٤٥ دقيقة	٢٠ دقيقة	دجاج (كاملة ١٢ كلج)
٣٥ دقيقة	٢٥ دقيقة	حروف (فخذ ١٠ كلج)
٦ دقائق	٤ دقائق	سمك مونك (فيلية ٠٠ كلج)
٨ دقائق	٦ دقائق	سلمون (٤ ستيك ٦٠ كلج)
٩ دقائق	٧ دقائق	تونا (٤ ستيك ٦٠ كلج)

# جدول أوقات الطهي

## الخُضار

طعام مُتأخر موقع الصمام 2	طعام طازج موقع الصمام 1	الطهي	
	١٨ دقيقة	- بخار*	أرضي شوكي
	١٥ دقيقة	- غمر**	
	٢٠ - ٣٠ دقيقة	- غمر	الهليون
	٢٠ - ٣٠ دقيقة	- بخار	البنجر الأحمر
٣ دقائق	٣ دقائق	- بخار	بروكلي
٥ دقائق - غمر	٧ دقائق	- بخار	الكرنب
	٦ دقائق	- بخار	مُقطع ، أخضر أوراق
	٧ دقائق	- بخار	
٥ دقائق	٧ دقائق	- بخار	جزر
٤ دقائق	٣ دقائق	- غمر	قرنيبيط
	٦ دقائق	- بخار	كرفس
	١٠ دقائق	- غمر	
٩ دقائق	٦ دقائق : ٣٠ دقيقة	- بخار	كوسى
	٢ دقيقة	- غمر	
	١٢ دقيقة	- بخار	هندباء
٩ دقائق	٨ دقائق	- بخار	فاصولياء خضراء
	١٠ دقائق	- غمر	عدس أحضر
	٢:٣٠ دقيقة	- بخار	كراث
٥ دقائق	١ دقيقة	- بخار	
	١:٣٠ دقيقة	- غمر	فطر كامل
٤ دقائق	١:٣٠ دقيقة	- بخار	
	١٢ دقيقة	- بخار	بطاطس مكعبات
	٦ دقائق	- غمر	
	٨ دقائق	- غمر	قرع (مهروس)
	٧ دقائق	- غمر	أرز (جاف)

## علامات تنظيمية

العلامة	الموقع
التعريف عن المُصنّع أو العلامة التجارية	مقبض الغطاء
سنة الصنع أو دفعه الإنتاج	داخل المقبض
مرجع الموديل الضغط التشغيلي (PF) الحد الأقصى للضغط الآمن (PS) السعة	هيكل طنجرة الضغط من الخارج

AR

## تيفال تُجِيب على أَسْئَلْتَكِ الْأَكْثَرْ شِيوعاً

المشكلة	الحل
إذا تعرّضت طنجرة الضغط للتسخين دون وجود أي نوع من السوائل بداخلها :	<ul style="list-style-type: none"> <li>• اعرض طنجرة الضغط على مركز خدمة تيفال المعتمد</li> </ul>
إذا لم يرتفع مؤشر الضغط ولم يخرج البخار من الصمام أثناء الطهي :	<ul style="list-style-type: none"> <li>• هذا أمر طبيعي في الدائئق الأولى من الإستعمال</li> <li>• إذا استمرت هذه الحالة طويلاً، تأكّد أن : <ul style="list-style-type: none"> <li>- الحرارة كافية، إذا كانت الحرارة منخفضة، ارفعها.</li> <li>- كمية السوائل في طنجرة الضغط كافية.</li> <li>- صمام التشغيل مثبت على الموقع <b>1</b> أو <b>2</b></li> <li>- طنجرة الضغط مفقلة تماماً</li> <li>- حلقة من التسرب غير تالفة</li> </ul> </li> </ul>
إذا ارتفع مؤشر الضغط، وما زال البخار لا يخرج من الصمام أثناء الطهي:	<ul style="list-style-type: none"> <li>• هذا أمر طبيعي في الدائئق الأولى من الإستعمال</li> <li>• إذا استمرت هذه الحالة طويلاً.</li> <li>• ضع طنجرة الضغط تحت الماء البارد. ثم افتحها.</li> <li>• نظف صمام التشغيل وقادته - شكل <b>8</b> ، وتأكد بأن صمام الأمان يمكن تحريكه دون أي صعوبة - شكل <b>12</b>.</li> </ul>
إذا بدأ البخار يتسرّب عن جوانب الغطاء :	<ul style="list-style-type: none"> <li>• أن الغطاء مغلق بإحكام</li> <li>• أن حلقة منع التسرب في موقعها الصحيح.</li> <li>• أن حلقة منع التسرب في حالة جيدة، يجب استبدالها إذا حكمت الضرورة.</li> <li>• أن الغطاء ، حلقة منع التسرب، قاعدة صمام التشغيل في الغطاء، صمام الأمان، وصمام التشغيل نظيفة تماماً.</li> <li>• أن جوانب طنجرة الضغط سليمة وفي حالة جيدة.</li> </ul>
إذا احترق الطعام في قعر طنجرة الضغط	<ul style="list-style-type: none"> <li>• اترك طنجرة الضغط في الماء لفترة قبل تنظيفها</li> <li>• لا تستعمل مواد التبييض أو الكلورين.</li> </ul>
إذا لم يكن باستطاعتك فتح الغطاء :	<ul style="list-style-type: none"> <li>• تأكّد أن مؤشر الضغط منخفض</li> <li>• إذا لم يكن في منخفضاً : حرر الضغط ، وبرد طنجرة الضغط في حالة الضرورة تحت تيار ماء بارد</li> </ul>
إذا لم يتم طهي الطعام ، أو إن الطعام قد احترق، تأكّد من :	<ul style="list-style-type: none"> <li>• وقت الطهي</li> <li>• مستوى الحرارة</li> <li>• إذا كان صمام التشغيل في موقعه الصحيح.</li> <li>• كمية السوائل الموجودة في طنجرة الضغط.</li> </ul>
إذا احترق الطعام في طنجرة الضغط :	<ul style="list-style-type: none"> <li>• تُترك طنجرة الضغط لتُتنقّع في الماء لفترة قبل تنظيفها.</li> <li>• لا تستعمل مواد التبييض أو الكلورين.</li> </ul>

## نصائح وإرشادات الإستعمال

- ١- يكون البخار شديد الحرارة عند خروجه من صمام التشغيل.
- ٢- بمجرد أن يرتفع مؤشر الضغط، لن يعد بإمكانك فتح طنجرة الضغط.
- ٣- مثلها مثل أي طنجرة ضغط أخرى، يجب مراقبتها دائمًا، خصوصاً أثناء استعمالها بحضور الأطفال.
- ٤- يُرجى الحرص من النفث البخاري.
- ٥- لتحرير أو نقل طنجرة الضغط، احملها دائمًا من مقبضها.
- ٦- لا تترك الطعام داخل طنجرة الضغط.
- ٧- لا تستعمل مواد التبييض أو الكلورين لأنها تؤثر سلبياً على جودة الإستانلس ستيل.
- ٨- لا تغسل الغطاء في جلاية الصحون. لا تترك الغطاء منقوعاً في الماء.
- ٩- استبدل حلقة منع التسرب سنوياً.
- ١٠- يتم تنظيف طنجرة الضغط فقط عندما تكون باردة وعندما تكون فارغة.
- ١١- اعرض طنجرة الضغط على مركز خدمة معتمد من تيفال بعد عشر سنوات من الإستعمال.

## الضمانة

- تتمتع طنجرة الضغط التي لديك بعشر سنوات ضمانة ضمن الإستعمال الذي يتقيّد بالتعليمات والإرشادات المرفقة. وتُنطوي هذه الضمانة :
  - أية عيوب ناتجة عن تركيبة المعدن في هيكل طنجرة الضغط.
  - أية عيوب متقدمة في معدن القاعدة.
- لبقية الأجزاء، ضمانة سنة واحدة، تشمل اليد العاملة (باستثناء ما يتعارض مع قوانين البلد حيث تقيّم). تُنطوي هذه الضمانة أية عيوب تصنيعية.
- يسري مفعول هذه الضمانة عند إبراز فاتورة شراء المنتج وعليها تاريخ الشراء.
- يُسْتثنى من الضمانة ما يلي :-
- أي عطب ينبع عن عدم اتباع النصائح والإرشادات المرفقة أو العطب الناتج عن سوء الإستعمال ، خصوصاً :

  - سقوط المنتج أرضاً، الصدمات الشديدة، أو وضعه في الفرن ...
  - غسل الغطاء في جلاية الصحون.

- إن مركز خدمة تيفال المعتمد له الحق في تقديم الخدمة خلال فترة الضمانة.
- يرجى الإتصال بالرقم المجاني للحصول على عنوان مركز خدمة تيفال المعتمد .

- افضل صمام التشغيل (A).
- تاكد بالعين المجردة وفي ضوء النهار أن قاعدة الصمام وانبوب تصريف البخار نظيفان. يمكن تنظيفهما بواسطة عود تسليك الأسنان عند الضرورة
  - شكل .٨
- لتنظيف صمام الأمان (C)
- يُنظف الجزء الداخلي من صمام الأمان الموجود داخل الغطاء تحت مياه جارية.
- تاكد أن الصمام يعمل بكفاءة بالضغط قليلاً على الكباس الذي يجب أن يتحرك دون أية صعوبة - شكل .١٢
- لاستبدال حلقة منع التسرب في طنجرة الضغط
  - يجب استبدال حلقة منع التسرب مرة واحدة سنوياً.
  - يجب استبدال حلقة منع التسرب عند ملاحظة أي علامة تدل على تلفها أو تمزقها.
  - استعمل فقط قطع غيار تيفال الأصلية لموديل طنجرة الضغط التي لديك.
- تخزين طنجرة الضغط
  - اقلب الغطاء رأساً على عقب ووضعه فوق هيكل الطنجرة

## السلامة

---

- يتتوفر في طنجرة الضغط التي لديك عدداً من أنظمة السلامة الميكانيكية.
- سلامـة الإـلاقـال :

- إذا لم تكن طنجرة الضغط مغلقة بإحكام، فإن مؤشر الضغط لا يمكنه الإرتفاع، وبذلك لن تتمكن الطنجرة من احتباس الضغط.
  - سلامـة الفـتح :
- عندما تكون الطنجرة تحت الضغط، فإن عقرة الفتح لن يمكن تحريكها. لا تُحاول فتح طنجرة الضغط بالقوة . لا تُحاول فتح مؤشر الضغط بالقوة . تاكد قبل ذلك دائمأ أن الضغط قد تم تصريفه من داخل طنجرة الضغط.

### • خاصـيـات إضافـيـاتـان لـلـسـلامـة

- الخاصـيـة الأولى : يُصـرـفـ صـمـامـ الأمـانـ (ضـ) الضـغـطـ والـبـخـارـ
  - بـشكلـ اـفـقـيـ منـ قـمـةـ الغـطـاءـ - شـكـلـ .١٣ـ
- الخاصـيـة الثانية : تُصـرـفـ حلـقـةـ منـعـ التـسـرـبـ (Iـ)ـ الـبـخـارـ بـشـكـلـ
  - عمـودـيـ منـ جـوـانـبـ الغـطـاءـ - شـكـلـ .١٤ـ
  - إذا توقف أحد أنظمة السلامة أو كلاهما عن العمل :
- أـطـلـفـ المـصـدـرـ الحرـارـيـ
- اـتـرـكـ طـنـجـرـةـ الضـغـطـ لـتـبـرـدـ تـامـاـ
- اـفـتـحـ طـنـجـرـةـ الضـغـطـ
- اـفـحـصـ وـنـظـفـ صـمـامـ التشـغـيلـ (Aـ)، صـمـامـ تصـرـيفـ الـبـخـارـ (Bـ)، صـمـامـ الأمـانـ (Cـ)، وـحلـقـةـ منـعـ التـسـرـبـ (Iـ).

# الإنتهاء من الطهي

## لتصريف البخار

- بمجرد إطفاء المصدر الحراري ، يكون لديك خيارين:
  - **تصريف بطيء للضغط** : ضع صمام التشغيل (A) في الموقع 
  - **بمجرد أن ينخفض مؤشر الضغط (D)** : فإن طنجرة الضغط قد أصبحت خالية من الضغط.
- **تصريف سريع للضغط**: ضع طنجرة الضغط تحت تيار ماء بارد. بمجرد أن ينخفض مؤشر الضغط (D) : فإن طنجرة الضغط قد أصبحت خالية من الضغط. ضع صمام التشغيل (A) في الموقع 
- يمكنك الآن فتح طنجرة الضغط .

إذا لاحظت خروج الرذاذ بشكل غير طبيعي أثناء الضغط : أعد تركيب 1 الصمام في موقعه ثم ابدأ بتصريف الضغطمرة ثانية مع الحرص والتتأكد أن الرذاذ قد انتهى.

## التنظيف والصيانة

### تنظيف طنجرة الضغط

اللطخات البنية اللون و الخدوش السبيطة هي نتيجة عامل التقادم بالإستعمال وليس مشكلة .

يمكنك أن تغسل هيكل طنجرة الضغط و سلة البخار في جلأية الصحون.

لا تغسل الغطاء أبداً في جلأية الصحون.

لكي تدوم طنجرة الضغط طويلاً : لا تُعرضها للتسخين المفرط عندما تكون فارغة.

#### لتنظيف الجزء الداخلي لطنجرة الضغط

- تُنظف بواسطة اسفنجنة معدنية والقليل من سائل تنظيف الصحون.
- إذا كان الجزء الداخلي الإستانلس ستيل من طنجرة الضغط يعكس تقزحاً لوبياً، نظفها بواسطة الخل.

#### لتنظيف الغطاء

- يُغسل الغطاء تحت تيار ماء دافئ مع استعمال اسفنجنة والقليل من سائل تنظيف الصحون.

#### لتنظيف حلقة منع التسرب في الغطاء

- بعد استعمال طنجرة الضغط، يجب تنظيف حلقة منع التسرب (I) مع تنوتها.
- لإعادة تركيب حلقة منع التسرب يرجى العودة الى الرسم التوضيحي - شكل ١٠-٩

#### لتنظيف صمام التشغيل (A)

- انزع صمام التشغيل (A) : يرجى العودة الى فقرة "استعمال صمام التشغيل".

- يُنظف صمام التشغيل (A) تحت تيار مياه الصنبور - شكل ١١

#### لتنظيف قاعدة صمام التشغيل الموجودة على الغطاء :

- عندما يبدأ البخار بالخروج من الصمام، إخفض الحرارة، وثبت المؤقت على ٢٠ دقيقة.
- بعد انقضاء الـ ٢٠ دقيقة، اطفئ المصدر الحراري.
- ضع صمام التشغيل (**A**) في الموقع .
- عندما ينخفض مؤشر الضغط (**D**) : فإن طنجرة الضغط قد أصبحت خالية من الضغط .
- افتح غطاء طنجرة الضغط .
- اغسل طنجرة الضغط بالماء ، وجففها.
- ملاحظة: اللطخات الموجودة على قاعدة طنجرة الضغط من الناحية الداخلية لا تؤثر سلباً على جودة المعدن . فهذا نوع من التكسير البسيط . لإزالة هذه اللطخات ، استعمل اسفنجية معدنية أو القليل من الخل المخفف.

## قبل الطهي

- قبل استعمال طنجرة الضغط ، انزع صمام التشغيل (**A**) دائمأ (يرجى مراجعة فقرة ("استعمال صمام التشغيل")، وتتأكد بالنظر بأن قاعدته **B** غير مسدودة . يمكن تنظيف القاعدة بواسطة عود تسليك الأسنان عند الضربة - شكل .٨
- تتأكد بأن صمام الأمان (**C**) قادر على الحركة بسهولة : (يرجى مراجعة فقرة "التنظيف والصيانة").
- ركّب صمام التشغيل (**A**) واختر أحد الموقعين **1** أو **2** .
- يُرجى التأكد دائمأ بأن طنجرة الضغط مقفلة بشكل صحيح قبل البدء بتسخينها.
- ضع طنجرة الضغط على مصدر حراري ثابت على الدرجة القصوى.

## أثناء الطهي

- بمجرد أن يبدأ صمام التشغيل (ش) بتصريف البخار باستمرار، ويبدأ بإصدار صوت النفث بانتظام، يكون الطهي قد بدأ . اخفض الحرارة .
- اضبط المؤقت حسب الوقت المُشار اليه في وصفة الطهي.
- عند انتهاء وقت الطهي ، اطفئ المصدر الحراري.

## التعبيء للحد الأقصى

- لا تُتعبي طنجرة الضغط بأكثر من ثلثي سعتها (علامة الحد الأقصى) -

شكل ٦

### بعض أصناف الطعام

- بالنسبة للطعام الذي يتمدد أثناء الطهي، مثل الأرز أو الخضار المُجففة، أو صلصة الفواكه.. لا تملأ طنجرة البخار بأكثر من نصف حجمها. - شكل ٦. في حالة وصفات الشوربة التي تنصح بها أن تتم إزالة الضغط بسرعة من الطنجرة.

## استعمال صمام التشغيل (A)

### لطهي الطعام الخفيف والخضار

- حرك صورة ١ الموجودة على الصمام (A) لتصبح على خط واحد مع العلامة (H).

### لطهي اللحوم والطعام المُتأخر

- حرك صورة ٢ الموجودة على الصمام (A) لتصبح على خط واحد مع العلامة (H).

### لتصريف البخار

- حرك صورة ٣ الموجودة على الصمام (A) لتصبح على خط واحد مع العلامة (H).

### لرفع صمام التشغيل

- اترك المنتج لكي يبرد تماماً قبل رفع الصمام (A).
- اضغط على الصمام وحركه لكي ليصبح في ٧ مقابل العلامة (H) - شكل ٧.
- ارفع الصمام الآن.

### لإعادة تركيب صمام التشغيل

- ضع الصمام في مكانه احرص على يكون على خط واحد مع العلامة (H).
- اضغط على الصمام وحركه لكي يصل إلى الموقع الذي ترغبه.

## الاستعمال للمرة الأولى

- اسكب في طنجرة الضغط الحد الأدنى من السوائل، ما يعادل ٢٥ سنتل (كوبان).
- ضع حاملة سلة البخار (K\*) في قعر طنجرة الضغط، وضع السلة (J\*) فوقها.
- اغلق طنجرة البخار.
- ضع صمام التشغيل (A) في الموقع ٢ .
- ضع طنجرة الضغط فوق مصدر للحرارة مثبت على أعلى درجة.
- عندما يبدأ البخار بالخروج من الصمام، تخفف الحرارة ويُضبط المؤقت على ٢٠ دقيقة

## ملحقات تيفال

- تتوفر الملحقات التالية لطنجرة الضغط (SECURE5) في المحلات التجارية :-

المُلْحِق	رقم المرجع
حلقة منع التسرب	X2010003

- لإستبدال قطع غيار أخرى، أو لأعمال التصليح ، يرجى الإتصال بمركز خدمة تيفال المحلي المعتمد.
- استعمل فقط قطع غيار تيفال الأصلية المُصممة خصيصاً للمنتج الذي لديك.

## الإستعمال

### الفتح

- باستعمال الإبهام، اسحب مقبض الفتح (E) وحرّكه إلى الخلف إلى الموقع ↗ - شكل ١ . احمل المقبض الطويل لطنجرة الضغط (L) بيديك اليسرى بينما تحرّك بيديك اليمنى المقبض الطويل للغطاء (F) باتجاه عقارب الساعة ، إلى أن تفتح - شكل ٢ ، ثم ارفع الغطاء.

### الإغلاق

- ضع الغطاء على طنجرة الضغط مع الحرص على توافق المثلثات الصغيرة في الغطاء على مثيلاتها في الطنجرة. - شكل ٣
- حرك الغطاء باتجاه اليسار إلى أن يتوقف. - شكل ٤
- اضغط على مقبض الغطاء (E) لتحريره إلى الموقع ↑ - شكل ٤ .

## التعبئة للحد الأدنى

- اسكب في طنجرة الضغط الحد الأدنى من السوائل، ما يعادل ٢٥ سنتل (كوبان)
- يجب أن يُسكب في طنجرة ما لا يقل عن ٧٥ سنتل ماء (أي ما يعادل ٦ أكواب تقريباً)
- توضع سلة البخار (J) على الحاملة (K\*) المُخصصة لهذا الغرض. -

شكل ٥

- الطعام الذي يوضع في سلة البخار، يجب أن لا يلامس غطاء طنجرة البخار.

\* حسب الموديل

## وصف أجزاء المنتج

A	- حلقة الغطاء لمنع التسرب	A - صمام التشغيل
J*	- سلة البخار	B - قاعدة صمام التشغيل
K*	- مقبض سلة البخار	C - صمام الأمان
L	- مقبض طويل لهيكل طنجرة الضغط	D - مؤشر الضغط
M	- هيكل طنجرة الضغط	E - زر الفتح
N	- مقبض قصير لطنجرة الضغط	F - مقبض طولى للغطاء
O	- علامة الحد الأقصى للتعبئة	G - علامة موقع الغطاء
		H - علامة موقع صمام التشغيل

## المواصفات

مقاييس قطر قاعدة طنجرة الضغط - مرجع الموديل

موديل ستانلس	قطر القاعدة	قطر الطنجرة	السعة	السعة الإجمالية*
P25042	١٧ سنتم	٢٢ سنتم	٤ لتر	٤.٨ لتر
P25007	١٧ سنتم	٢٢ سنتم	٦ لتر	٧.٠ لتر
P250008	١٧ سنتم	٢٢ سنتم	٧ لتر	٧.٨ لتر

\* السعة القصوى

معلومات عن المعايير

حدود ضغط التشغيل العلوي : ٨٠ كيلوباسكال  
حدود الحد الأقصى للضغط الآمن : ١٧٠ كيلوباسكال

## المصادر الحرارية المتوافقة



- يمكن استعمال طنجرة الضغط SECURE(5) على جميع المصادر الحرارية بما فيها الحية.
- عند استعمال موقد كهربائي أو سخان كهربائي، يرجى التأكد بأن حجم لوحات التسخين لا يزيد عن حجم قاعدة طنجرة الضغط.
- على سخان السيراميك، تأكّد دائمًا بأن قاعدته نظيفة تماماً.
- على موقد الغاز، يجب أن لا يتعدى اللهب قطر قاعدة طنجرة الضغط.

## معلومات هامة للسلامة

- من أجل سلامتك، يخضع هذا المنتج للقوانين والمعايير التالية:
- قوانين الضغط المتعلقة بأواني الطهي
  - المواد التي لها اتصال مباشر بالطعام
  - البنية
  - صمم هذا المنتج للاستعمال المنزلي فقط.
  - يُرجى قراءة جميع الإرشادات المرفقة بتمعن، واستعن دائمًا بدليل الاستعمال.
  - مثلك مثل أي جهاز آخر للطهي، يجب إعطاءه قسطاً من الانتباه والعناية دائمًا، خصوصاً أثناء الاستعمال بحضور الأطفال.
  - لا تضع طنجرة الضغط أبداً في فرن ساخن.
  - يجب الحرص دائمًا عند تحريك أو حمل طنجرة الضغط. لا تمس الأسطح المعدنية الساخنة، استعمل المقابض فقط. استعمل الفقايرات عند الضرورة.
  - لا تستعمل طنجرة الضغط لأي عمل آخر غير الذي صُمِّمت من أجله.
  - طنجرة الضغط هذه تعمل تحت الضغط. الإصابة بحرق البخار هي نتيجة لسوء الاستعمال. يرجى دائمًا التأكد من أن طنجرة الضغط مغلقة بإحكام قبل إستعمالها. يرجى العودة إلى عنوان "الغلق".
  - يرجى التأكد دائمًا بأن صمام التشغيل في موقع تصريف البخار (pressure released) قبل محاولة فتح الطنجرة.
  - لا تحاول فتح طنجرة الضغط بالقوة. يجب التأكد بأن الضغط في داخلها قد انخفض تماماً. يرجى العودة إلى عنوان "السلامة".
  - لا تستعمل طنجرة الضغط دون وجود أي نوع من أنواع السوائل في داخلها، لأن ذلك يؤدي إلى إعطابها.
  - يرجى التأكد دائمًا بأن في داخل طنجرة الضغط الكمية الكافية من السوائل أثناء استعمالها.
  - استعمل مصدرًا (مصادر) حراريًّا مناسباً لطنجرة الضغط، وبحسب إرشادات الاستعمال.
  - لا تستعمل طنجرة الضغط لطهي الوصفات التي يدخل الحليب في مكوناتها.
  - لا تستعمل الملح الحجري في طنجرة الضغط، ولكن من الأفضل إضافة ملح الطعام العادي قبل انتهاء عملية الطهي.
  - لا تملأ طنجرة الضغط بأكثر من ثلث حجمها (علامة الحد الأقصى).
  - بالنسبة للطعام الذي يتعدد أثناء الطهي، مثل الأرز أو الخضار المجمدة، أو صلصة الفواكه.. لا تملأ طنجرة البخار بأكثرب من نصف حجمها. بعض أنواع الشوربة مثل شوربة اليقطين أو شوربة الكوسى .. تُترك طنجرة الضغط لكي تبرد قليلاً، ثم تُبرد تماماً بوضعها تحت ماء جاربة باردة.
  - بعد طهي التقشير تحت الضغط، لأنها قد تسبب الاحتراق بالبخار. تنصح بعمل شقوق لهذه النوعية من اللحوم قبل البدء بطهيها.
  - بالنسبة للطعام العجيفي (مثل : الحمص، الراؤوند - من الفصيلة البطاطية)، يجب أن تُهَرَّط طنجرة قليلاً قبل فتحها للتأكد بأن الطعام لن يطفو عند الفتح.
  - يرجى التأكد دائمًا بأن صمام التشغيل وصمam الأمان غير مسدودين قبل الاستعمال. يرجى العودة إلى عنوان "قبل الطهي".
  - لا تستعمل طنجرة الضغط أبداً للقلي باستعمال الزيت تحت الضغط.
  - يجب أن يقتصر تدخلك بانظمة السلامة الموصوفة في الإرشادات على التنظيف والصيانة فقط.
  - استعمل فقط قطع غيار تباع الأصلية لموديل المنتج الذي تملكه. وذلك يعني فقط استعمال هيكل وغطاء الطباخ<sup>(5)</sup>.
  - لا تستعمل طنجرة الضغط لتخزين الطعام الحامض أو المالح قبل أو بعد الطهي لأن ذلك قد يُتلف هيكلها الداخلي.

**يرجى المحافظة على هذه الإرشادات**

## اطلاعات مهم اینمنی

- برای اینمنی شما ، این محصول مطابق استانداردها و مقررات اینمنی قابل اجرا عرضه میشود : -
- راهنمای مخزن فشار
  - مواد درتماس با مواد غذائی
  - محیط زیست

برای حفظ اینمنی شما، این دستگاه بطبقی آینین نامه های استاندارد تولید شده است:

- قبل از باز کردن در دیک زودپن، سوپاپ خبر را در وضعیت خروج استفاده قرار دهید.
- این محصول برای مصارف خانگی طراحی شده است و هرگونه استفاده حرفة ای و نادرست و عدم رعایت دستور العمل از شرایط کارانتی خارج می باشد.
- هرگز دیک زودپن داخل فراغ قرار ندهید.
- در حرکت دادن زودپن تحت فشار دقت لازم را به عمل آورید. سعی کنید با سطوح داخلی تماسی نداشته باشید. در صورت لزوم از دستکش استفاده کنید و زودپن را هنما از قسمت دستگیره بگیرید.

• از زودپن فقط برای پخت یز غذا و یا توجه دستور العمل راهنما استفاده کنید.

- از بسته بودن کامل در دیک زودپن، قبل از رسیدن به مرحله فشار، اطمینان حاصل کنید. در صورت عدم استفاده صحیح و یا زماندن در، آب جوش از اطراف در خارج شده و باعث سوختگی می شود.

• قبل از هر بار استفاده از باز بودن مسیر خروج بخار و سوپاپ ها اطمینان حاصل کنید.

- در زودپن را به زور باز نکنید. مسیر خروج بخار و سوپاپ را در حالت خروج بخار قرار دهید و بعد از تخلیه کامل، در زودپن را به راحتی باز نمایید.
- هرگز از زودپن بدون آب استفاده کنید.

• از منابع گرمایی متناسب با زودپن و طبق دستور العمل راهنما استفاده کنید.

- هرگز بیش از دوم سوم ظرفیت زودپن را پر نکنید و به علامت "ماکزیم" بر روی دیک دقت نمایید.
- برای پخت سوب های خاص مانند موادی که در آن ها از کدو سبز یا کدو تبلی استفاده می شود، چند دقیقه صبر کنید تا دیک شما کمی خنک شود، سپس برای خنک کردن کامل آن، دیک را زیر آب سرد قرار دهید.

• در مورد کوشش هایی که یک لایه روی آنها را گرفته (مثل زبان کاو) و ممکن است در حین پخت، آب زیر لایه کوشش جمع شود، بعد از پخت سریعاً بست آنها را سوراخ نکنید. چون ممکن است آب جمع شده در زیر بست سبب سوختگی شود.

• برای غذاهای خمیری مانند لپه و ریواس، زودپن را باید قبل از باز کردن کمی تکان دهید تا از پرتاب نشدن غذا به بیرون اطمینان حاصل کنید.

• بعد از پخت مواد غذایی که کمی حالت خمیری و جسبندگی دارند (ریواس، لپه، نخود ...) قبل از باز کردن در دیک زودپن، دیک را کمی تکان دهید تا فشار بخار کاملاً خارج شود.

- هرگز از زودپن برای سرخ کردن تحت فشار بخار استفاده نکنید.

• هرگز از زودپن جدا خودداری کنید و فقط طبق دستور العمل های دفترچه راهنما آن را تمیز نمایید.

• فقط از قطعات یکی اصل و مدل زودپن خود یعنی **SECURE 5** استفاده کنید. این قطعات فقط در مراکز خدمات پس از فروش شرکت گروپ سبب یارس به شما عرضه خواهند شد.

- از نگاه داشتن غذاهای نمک دار و اسیدی (سرکه، آب لیمو...) در دیک زودپن، چه قبل و چه بعد از بخت خودداری نمایید.

• هرگز از دیک زودپن خود برای تهیه غذاهای که حاوی شیر هستند استفاده نکنید.

- از سنک نمک در دیک زودپن خود استفاده نکنید، بلکه به جای آن زمانی که پختن غذای شما تقریباً رو به اتمام آست، از نمک طعام استفاده کنید.

**همواره به دستور العمل راهنما توجه کنید و در حفظ و نگهداری آن دقت به عمل آورید.**

# نمودار تشریحی

I	- واشر لاستیکی دور در	A	- سوپاپ خروج بخار
J*	- سید بخاریز	B	- مجرای سوپاپ عملکرد
K*	- پایه سبد بخاریز	C	- سوپاپ اطمینان
L	- دستگیره بلند بدنه زودپز	D	- تشانگر فشار
M	- بدنه دیک زودپز	E	- دکمه باز کردن در
N	- دستگیره کوتاه زودپز	F	- دستگیره بلند در
O	- علامت ماقزیم روی دیک زودپز	G	- علامت نحوه بسته شدن در
		H	- راهنمای سوپاپ خروج بخار

## مشخصات

ضخامت کف دیک زودپز (باتوجه به سایز دیک زودپز)

ظرفیت	ضخامت خوراک پز	ضخامت پایه	مدل فولاد ضدزنگ
۴ لیتر	۲۲ سانت	۱۷ سانت	P۲۵۰۴۲
۶ لیتر	۲۲ سانت	۱۷ سانت	P۲۵۰۰۷
۷ لیتر	۲۲ سانت	۱۷ سانت	P۲۵۰۰۰۸

اطلاعات استاندارد:

اندازه فشار عملکرد بالاتر:  $80 \text{ kPa}$

اندازه حداقل فشار اینمنی:  $170 \text{ kPa}$

## منابع سازکار گرمایز



• زودپز (secure 5) قابل استفاده روی تمام منابع گرمایز می باشد.

• هنگام استفاده از منابع حرارتی الکتریکی توجه نمایید حرارت از قطر دیک بیشتر نباشد.

• همیشه بهنگام استفاده از کاز های سیرامیکی، از تمیزی و خشک بودن پایه زودپز اطمینان حاصل کنید.

• هنگام استفاده از منبع گازسوزن، شعله نباید از قطر دیک بیشتر نباشد.

\* بر طبق مدل

## لوازم جانبی تفال

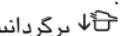
• لوازم جانبی قابل دسترس در بازار دیک زودپز 5 SECURE

عبارتند از:

دروزگیر	لوازم جانبی
X2010003	دروزگیر

- برای تعویض قطعات دیگر یا تعمیرات، با مرکز خدمات مجاز تفال تماس بگیرید.
- فقط از لوازم صحیح و اصلی تفال مطابق با مدل وسیله خود استفاده ننمایید.

## کاربرد بازکردن

- با انگشت شست خود دکمه بازکردن (E) را بکشید و به وضعیت  بزرگدانید - تصویر ۱.

دستگیره بلند دیک زودپز (L) را با دست چپ خود نگه داشته، دستگیره بلند در (F) را با راست خود درجهت عقربه های ساعت بچرخانید تا دستگاه باز شود - تصویر ۲. سپس در را بلند کنید.

## بسقن

- در روی دیک زودپز قرار دهید بطوریکه خلطوط علامت مثلث در دستگیره زودپز روی هم سوار شود - تصویر ۳
- سرپوش را بسمت چپ چرخانده تا بسته شود - تصویر ۴.
- دکمه باز شدن (E) را فشار داده تا بسمت وضعیت  حرکت دهید تصویر ۴.

## حد اقل پرشنمن

- همیشه حد اقل دو لیوان یا ۲۵ سانتیمتر از کف دیک را از مایع پر کنید.

برای بخاریز کردن

- حد اقل ۷۵ سانتیمتر مکعب (۶ لیوان) آب باید در زودپز ریخته شود.
- پایه سبد بخاریز (K\*) را زیر سبد بخاریز (J\*) قرار دهید - تصویر ۵

## حداکثر پرشنده

• بیش از دو سوم ظرفیت دیگ را پر نکنید. درست تا علامت ماکزیم - تصویر ۶

### برای بعضی غذاها

• برای پخت برنج و غلات که بعد از پخت حجمشان بیشتر می شود، بیش از نصف ظرفیت دیگ را پر نکنید - تصویر ۶. در مورد سوب پیشنهاد می کنیم سریع فشار هوا را خالی کنید.

## استفاده از سوپاپ خروج بخار (A)

### برای پخت غذای ترد و سبزیجات

• سوپاپ خروج بخار را در حالت ۱ قرار دهید

### برای پخت گوشت و غذای منجمد

• سوپاپ خروج بخار را در حالت ۲ قرار دهید

### برای آزاد کردن بخار

• سوپاپ خروج بخار را روی علامت  قرار دهید

### برداشتن سوپاپ خروج بخار

• قبل از برداشتن سوپاپ (A)، بکاربرد زودپز سرد شود.

• سوپاپ را فشار داده و بچرخانید - تصویر ۷

• سوپاپ را بردارید.

## استفاده از زودپز برای اولین بار

• زودپز را تا حد علامت دو سوم (علامت ماکزیم) از آب پر نکنید.

• با یه سبد بخاریز (K\*) را در انتهای زودپز کذاشته و ظرف (J\*) را روی آن قرار دهید.

• در زودپز را ببنديد.

• سوپاپ (A) را در وضعیت ۲ قرار دهید.

• زودپز را روی کاز بکاربرد و شعله را زیاد کنید.

• هنگامیکه بخار شروع به خارج شدن از سوپاپ می کند، حرارت را کاهش داده و ۲۰ دقیقه صبر کنید.

• بعد از ۲۰ دقیقه، حرارت را خاموش کنید.

• سوپاپ را بستم و وضعیت  بچرخانید.

• با پایین آمدن نشانگر فشار، در زودپز را باز کنید

• زودپز را با آب شسته و خشک نمایید.

• زودپز را باز کنید

وجود لکه در داخل زودپز تاثیری بر کیفیت فلز نخواهد گذاشت. این یک لکه ساده است. برای پاک کردن لکه ها می توانید از اسکاچ زبر و مقداری سرکه رقیق استفاده کنید.

## قبل از استفاده

• قبل از استفاده از زودپز، سوپاپ (A) را بردارید و از عدم انسداد

سوپاپ مطمئن شوید.

در صورت لزوم سوپاپ را با یک خلال دندان پاک و تمیز کنید.

تصویر ۸

• از عملکرد سوپاپ اطمینان (C) مطمئن شوید

• سوپاپ عملکرد (A) را تنظیم نموده و وضعیت ۱ یا ۲ را انتخاب کنید.

• در همه حال قبل از گرم کردن زودپز، از بسته بودن کامل در آن مطمئن شوید.

• زودپز را روی شعله کاز بگذارید و شعله را زیاد کنید.

FA

## در مدت پخت

• با خروج مدام بخار توسط سوپاپ (A) و شنیدن صدا به صورت

منتاوب، پخت غذا شروع شده است. شعله را کم کنید.

• پخت غذا را به مدت مورد لزوم دستور العمل ادامه دهید و بعد از اتمام حرارت را خاموش کنید.

## خروج بخار بعد از پایان پخت آزاد کردن بخار

- شما برای خارج کردن بخار و باز کردن در زودپیز دوراه دارید :
- آزاد کردن آهسته بخار :
- سوپاپ راه در حالت  $\text{۷۵}^{\circ}$  قرار داده و منتظر خروج بخار شوید و سپس در زودپیز را باز کنید.
- آزاد کردن سریع فشار :
- زودپیز را زیر آب سرد قرار دهید. با پائین آمدن نشانگر فشار (D) : سوپاپ عملکرد را بسمت وضعیت  $\text{۷۵}^{\circ}$  بچرخانید.
- اکنون زودپیز را باز کنید.

در صورت ترشح بخار  
ومایع غذا از محفظه  
خروج، سوپاپ را  
حالت  $\text{۷۵}^{\circ}$  قرار داده و  
آن را باز کنید و ببنید  
و دوباره به حالت پخت  
برگردانید و از خروج  
بخار از محفظه خروج  
اطمینان حاصل کنید.

## نظافت و تعمیر نظافت زودپیز

سیاه شدن و خراش  
پس از استفاده  
طولانی مدت، مشکل  
تلقی نمی شود.

• برای عملکرد بهتر دستگاه، توصیه های نظافت و تعمیر را به هنگام استفاده از زودپیز رعایت نمایند.

• در همه حال زودپیز را پس از استفاده با آب کرم و کمی مایع ظرفشوئی بشویند. این کار را برای ظرف زودپیز هم انجام دهید.  
از استفاده از محصولات سفید کننده پاک بودن اسیدی جدا خودداری کنید.

• از گرم کردن بیش از حد بدنه زودپیز خالی بودن جدا خودداری کنید.  
تمیز کردن داخل زودپیز

شما می توانید بدنه  
زودپیز و ظرف را در  
ماشین ظرفشوئی  
 بشوئید.

• با یک اسکاچ زیر و مایع ظرفشوئی، زودپیز را تمیز کنید.  
• در صورت انکاس رنگ قوس و قزح در داخل دیک زودپیز، آنرا با سرکه تمیز کنید.

تمیز کردن خارج زودپیز

• با یک اسفنج و مایع ظرفشوئی تمیز کنید.

تمیز کردن سرپوش

• با استفاده از یک اسفنج و کمی مایع ظرفشوئی، سرپوش را زیر آب کرم بشوئید.

تمیز کردن شیار سرپوش

• پس از استفاده از زودپیز، واشر پلاستیکی را تمیز کنید.

• برای تعمیر و جا انداختن واشر به تصاویر ۹ - ۱۰ توجه کنید.

از شستن در زودپیز در  
ماشین ظرفشوئی  
اکیدا خودداری کنید.

- تمیز کردن سوپاپ عملکرد (A)**  
 • سوپاپ (A) را بردارید  
 • سوپاپ (A) را در زیر آب بشویید - تصویر ۱۱.
- تمیز کردن محفظه سوپاپ**  
 • سوپاپ (A) را بردارید.  
 درزیز نور محل ولوله آزاد شدن بخار را بررسی کنید تا از تمیزی آن مطمئن شوید. در صورت لزوم، از یک خلال دندان استفاده کنید.
- تمیز کردن سوپاپ اطمینان (C)**  
 • سوپاپ اطمینان را زیر آب بشویید.  
 با فشار آرام بر پیستون نشانگر که قابل حرکت می باشد، از عملکرد صحیح آن مطمئن شوید - تصویر ۱۲.
- تعویض واشر زودپز**  
 هر سال واشر زودپز را عوض کنید.  
 در صورت پارکی واشر آن را تعویض کنید و همیشه از واشر های اصل تفال و مطابق با مدل زودپز خود استفاده کنید.

## ایمنی

- زودپز شما با چند سیستم ایمنی است:
- سیستم ایمنی بسته شدن در زودپز:**  
 - در صورت بسته نشدن کامل در زودپز، نشانگر فشار بلند نخواهد شد و بنابراین فشار در زودپز بالا نمی رود.
- سیستم ایمنی بازشدن در زودپز:**  
 - هنگامیکه زودپز تحت فشار است، دکمه بازنگنده در کار نخواهد کرد. از فشار به زودپز برای بازشدن اکیدا "خودداری کنید. از دستگاری نشانگر فشار جدا خودداری کنید.

### دو مرحله برای ایمنی فشار اضافی:

- مرحله اول: سوپاپ اطمینان (C) فشار را آزاد می کند و بخار بصورت افقی از بالای در خارج خواهد شد - تصویر ۱۳.
- مرحله دوم : واشر (I) بخار را از اطراف در خارج می کند - تصویر ۱۴.  
 در صورتیکه یکی از دو سیستم ایمنی فشار اضافی فعال شود:  
 • حرارت را خاموش کنید.  
 • زودپز را برای سرد شدن کامل رها کنید.  
 • زودپز را باز کنید.
- سوپاپ (A)، مجرای خروج بخار (B)، سوپاپ اطمینان (C) و واشر (I) را بررسی و تمیز نمائید.**

## توصیه های کاربرد

۱. بخار به هنگام خارج شدن از سوپاپ بسیار داغ است.
۲. به محض بالارفتن نشانگر فشار، شما نمی توانید زودپیز را باز کنید.
۳. همیشه در حال پخت مراقب باشید مخصوصاً "در زمانی که کودکان در محل پخت و پز حضور دارند.
۴. به خروج بخار دقت کنید.
۵. برای حرکت زودپیز همیشه از هردو دستگیره استفاده کنید.
۶. از باقی گذاشتن غذا در زودپیز اکیدا "خودداری" کنید.
۷. از استفادت محصولات سفید کننده یا اسیدی بدلیل تاثیر بر کیفیت ضد زنگ دستگاه، اکیدا "خودداری" کنید.
۸. از شستن در زودپیز در ماشین ظرفشوئی اکیدا "خودداری" کنید. از قرار دادن در زودپیز در آب برای خیس خوردن اکیدا "اجتناب" کنید.
۹. واشر را هرسال عوض کنید.
۱۰. همواره تعیز کردن را به زمانی که زودپیز و سرد است موکول کنید.
۱۱. بعد از ده سال استفاده، زودپیز را به یکی از مراکز خدمات پس از فروش گروپ سب پارس برده و آن را امتحان کنید.

## ضمانت

- زودپیز نقال به مدت ۱۵ سال در مقابل موارد ذیل ضمانت دارد :
- هرگونه عیب مربوط به بدنه فلزی - به غیر از تغییر رنگ و لک شدن.
  - هرگونه آسیب نا بهنگان بدنه به شرط آنکه طبق دستور العمل ای دفترچه راهنمای آن استفاده شده باشد. این ضمانت موارد ذیل را شامل نمی شود:
  - حسارات وارده ناشی از استفاده نادرست، ضربه، زمین افتادن و یا قرار دادن داخل فر.
  - تعویض قطعاتی مثل سبد بخار پز سوپاپ ها، دستگیره ها و واشر ها.
  - تنها مراکز مجاز خدمات پس از فروش شرکت گروپ سب پارس مجاز به آرائه خدمات کارتی می باشند. این محصول برای مصارف خانگی طراحی کردیده است. هرگونه استفاده حرفه ای، تجاری و استفاده ناصحیح که مطابق با موارد مندرج در دفترچه راهنمای نباشد، زودپیز مربوطه را از شرایط کارتی خارج می سازد.
  - توجه : تغییر رنگ و مات شدن بدنه در اثر حرارت ایراد نمی باشد و جزو شرایط کارتی نیست.
  - لطفاً برای دریافت اطلاعات و آگاهی از نزدیکترین مرکز خدمات مجاز تفال با شماره ۰۲۱-۸۸۷۷۳۳۶۵۸ (هفت خط) روابط عمومی شرکت گروپ سب پارس، تماس حاصل فرمایید.

## تفال و سوالهای معمول

توصیه ها	مشکلات
<ul style="list-style-type: none"> <li>▪ زودپز باید توسط مرکز خدمات مجاز تفال کنتر شود.</li> </ul>	<p>در صورتیکه زودپز بدون مایع و تحت فشار گرم شده باشد.</p>
<ul style="list-style-type: none"> <li>▪ این مسئله برای چند دقیقه اول عادی است.</li> <li>▪ در صورت ادامه، موارد ذیل را بررسی کنید:</li> <li>▪ حرارت کافی زودپز، در غیر اینصورت، حرارت را افزایش دهید.</li> <li>▪ مقدار مایع در زودپز کافی باشد.</li> <li>▪ سوپاپ عملکرد در ۱ یا ۲ تنظیم شود.</li> <li>▪ در زودپز کاملاً بسته شود.</li> <li>▪ سوپاپ فشار کاملاً بسته شود.</li> <li>▪ واشر در زودپز خراب نباشد.</li> </ul>	<p>در صورتیکه نشانگر فشار بلند نشده و هیچ چیزی در طول پخت از سوپاپ خارج نشود:</p>
<ul style="list-style-type: none"> <li>▪ این مسئله برای چند دقیقه اول عادی است.</li> <li>▪ در صورت ادامه یافتن:</li> <li>▪ دستگاه را زیر آب سرد قرار دهید. سپس آنرا باز کنید.</li> <li>▪ سوپاپ و مجرای خروج بخار را تمیز کنید - تصویر ۸ و مطمئن شوید که سوپاپ اطمینان بدون مشکل کار می کند - تصویر ۱۲</li> </ul>	<p>در صورتیکه نشانگر فشار بلند شده ولی هیچ چیزی در طول پخت از سوپاپ خارج نمی شود:</p>
<ul style="list-style-type: none"> <li>▪ در زودپز کاملاً بسته شده باشد.</li> <li>▪ وضعیت واشر در زودپز.</li> <li>▪ واشر در شرایط خوب باشد، و در صورت لزوم، آنرا تعویض نمانید.</li> <li>▪ در زودپز، واشر، چای و واشر روی در، سوپاپ اطمینان و سوپاپ خروج بخار تمیز باشد.</li> <li>▪ لبه بدنه زودپز سالم باشد.</li> </ul>	<p>در صورتیکه بخار از اطراف در زودپز خارج میشود، به توصیه ها توجه کنید:</p>
<ul style="list-style-type: none"> <li>▪ زودپز را قبل از شستن، برای مدتی خیس کنید.</li> <li>▪ از استفاده از محصولات سفید کننده یا اسیدی اکیداً خودداری کنید.</li> </ul>	<p>در صورتیکه غذا در ته زودپز سوخته شده باشد:</p>
<ul style="list-style-type: none"> <li>▪ مطمئن شوید که نشانگر فشار، پائین می باشد.</li> <li>▪ در غیر اینصورت: فشار را خارج کنید (توسط محفظه خروج بخار) و در صورت لزوم، زودپز را زیر آب سرد، خنک کنید.</li> </ul>	<p>در صورتیکه قادر به باز کردن سرپوش نمی باشید:</p>
<ul style="list-style-type: none"> <li>▪ زمان پخت.</li> <li>▪ میزان حرارت.</li> <li>▪ سوپاپ در وضعیت صحیح باشد.</li> <li>▪ مقدار مایع در زودپز.</li> </ul>	<p>در صورتیکه غذا پخته نشده یا سوخته است، توصیه ها را بررسی کنید:</p>

FA

# جدول زمان پخت سبزیجات

مواد غذائی منجمد ووضعیت سوپاپ ۲	مواد غذائی تازه ووضعیت سوپاپ ۱	پخت	
	۱۸ دقیقه	- بخار پز*	کنگر فرنگی
	۱۵ دقیقه	- شناور**	
	۵ دقیقه	- شناور	مارچوبه
	۳۰ تا ۲۰ دقیقه	- بخار پز	چغندر، لبو
۳ دقیقه	۳ دقیقه	- بخار پز	بروکلی
۵ دقیقه - شناور	۷ دقیقه	- بخار پز	کلم بروکسل
	۶ دقیقه	- بخار پز	کلم، سبز
	۷ دقیقه	- بخار پز	برکها
۵ دقیقه	۷ دقیقه	- بخار پز	هویج
۴ دقیقه	۳ دقیقه	- شناور	کلم کلم
	۶ دقیقه	- بخار پز	کرفس
	۱۰ دقیقه	- شناور	
۹ دقیقه	۶:۳۰ دقیقه	- بخار پز	کدو سبز
	۲ دقیقه	- شناور	
	۱۲ دقیقه	- بخار پز	اوشن
۹ دقیقه	۸ دقیقه	- بخار پز	لوبيا سبز
	۱۰ دقیقه	- بخار پز	عدس سبز
	۲:۳۰ دقیقه	- بخار پز	تره فرنگی
۵ دقیقه	۱ دقیقه	- بخار پز	قارچ
	۱:۳۰ دقیقه	- شناور	کامل
۴ دقیقه	۱:۳۰ دقیقه	- بخار پز	نخود فرنگی
	۱۲ دقیقه	- بخار پز	سیب زمینی
	۶ دقیقه	- شناور	
	۸ دقیقه	- شناور	کوتتنبل
	۷ دقیقه	- بخار پز	برنج
۸ دقیقه	۵ دقیقه	- بخار پز	اسفناج
	۳ دقیقه	- شناور	
	۱۴ دقیقه	- شناور	نخود
	۷ دقیقه	- بخار پز	شلغم
	۶ دقیقه	- شناور	
	۱۵ دقیقه	- شناور	کندم (خشک)
	۲۰ دقیقه	- شناور	لوبيا سفید

\* در ظرف بخار پز

\*\* در اب

## گوشت - ماهی

به صورت منجمد و ضعیت سوپاپ ۲	به صورت تازه و ضعیت سوپاپ ۲	
۵۶ دقیقه	۲۰ دقیقه	گوشت کاو (۱ کیلوگرم)
۹۰ دقیقه	۴۰ دقیقه	مرغ (کامل ۱۰۲ کیلوگرم)
۷۰ دقیقه	۵۰ دقیقه	گوشت کوسفند (ران ۱۰۳ کیلوگرم)
۱۶ دقیقه	۱۲ دقیقه	ماهی قزل الا (۶۰۰ کرم)
۱۸ دقیقه	۱۴ دقیقه	ماهی نون (۶۰۰ گرم)

FA

<b>EN</b>	p. 1
<b>FR</b>	p. 11
<b>TR</b>	p. 22
<b>ES</b>	p. 34
<b>PT</b>	p. 45
<b>EL</b>	p. 56
<b>AR</b>	p. 78
<b>FA</b>	p. 79